

平成27年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	鹿教湯地域等の「食」の向上プロジェクト
事業主体 (連絡先)	鹿教湯料理研究会 0268 (85) 3440
事業区分	(6) ア特色ある観光地づくり
事業タイプ	ソフト
総事業費	673,018 円 (うち支援金 : 400,000 円)

事業内容

・地域発展のため「食」という分野から魅力ある料理の開発、特に信州の食材にこだわり、新しい料理を四季にわたって提案し、年4回の料理講習会並びに試食会を通し、各旅館、ホテル等の食の向上並びに顧客の満足化を目指し、誘客促進で地域振興と地域食文化の形成を図る。

・四季にわたって地元食材や長野県推奨の信州サーモン、信州プレミアム牛、信州ハーブ鶏、推奨米風さやか等の食材を研究するとともに、それらを活かした創作料理や健康長寿食等の調理及び試食会を行い、観光客、一般参加者や審査員によるモニタリング等で成果を適正に評価して、各々の知識と技術の向上を図る。

・料理講習会・試食会開催 於：鹿教湯交流センター
第1回6月4日 47名参加 第2回9月3日 44名参加

事業効果

①講習会・試食会により知識及び技能が強化され、参加した料理人のモチベーションも上がり更なる精進をとの機運も上がった。昨年の秋に開催された県主催の「信州山ごはん」料理コンテストにおいては、当料理研究会のメンバーが、数多くのエントリーの中から最優秀賞に輝やき地元温泉地の知名度を上げることもできた。

②年4回行った料理講習会・試食会に提供した料理のレシピ集を作成し関係者に配布する。それらを直接、またアレンジを加え、各旅館・ホテルにおいて提供していただき顧客満足度の向上につなげる。

③本年度の講習会・試食会に参加いただいた観光客、一般参加者の延人数が100名以上でした。この際にいただいたアンケートの要望・提供してほしい料理等精査し、これを元に新たな料理の考案をし、この地ならではの特色ある料理を提供する。



【第4回料理講習会・試食会】

【目標・ねらい】

- ①学習により各調理師等の知識及び技能が強化される。
- ②各々が旅館等で提供する料理にそれらが表現、発揮されることで顧客満足度の向上につながる。
- ③観光客、一般参加者のモニタリング等で成果を適正に評価し宿泊リピート率の向上を目指す。
- ④年4回の講習会・試食会のレシピ集を作成し各旅館等で提供できるよう努める。

※自己評価【A】

【理由】

- ・料理講習会・試食会において、観光客・一般参加者が目標よりも20%以上増加。
- ・広域にわたり調理師の皆様にも参加を呼びかけ別所温泉・菅平・東御市等からも大勢の方にお越しいただいた。
- ・長野県・上田市の行政にも呼びかけ県観光部・農政部等、食材提供もいただき連携強化ができた。

今後の取り組み

3月に完成したレシピ集を広域にわたり配布し、この料理レシピを参考に各旅館・ホテルにて実用化を呼びかけます。地元調理師との連携も強化し「食」を通し、思い出に残る旅の演出を促進します。顧客満足度、宿泊リピート率5%の向上を目指し、温泉だけではなく、この地で提供する料理が誘客のための重要なインセンティブの一つになるように努め、結果、稼働率の上昇で、付随する観光消費額の5%アップを目指す。

現実的には、効果が表れるのは、半年・1年と長いスパンで見るのが妥当と考えますが、今後も料理講習会・試食会を継続し、更なる向上を目指すとともに、顧客満足度、宿泊リピート率5%の検証を観光協会・旅館組合と連携を図り調べてまいります。