

最後に、東予・洋風焼き鯛めしプロジェクトについてお伺いします。

先日、中村時広知事のお話を伺う機会がありました。南予の鯛めしは、タイのお刺身に生卵をかけて食べる鯛めし、中予はタイのあらやタイの身をほぐして炊き込む炊き込み御飯が特徴です。一方で、東予にはこれが代表という鯛めしがまだ確立されていないのが現状です。

そのような中、知事の肝煎りで、東予にも新たな鯛めしをとの思いでプロジェクトが進められています。また、東予洋風焼き鯛めしの定義は、愛媛県産のマダイを使用し、焼いたタイが形として見えること、米飯を使用すること、タイの風味を生かしたものであることだそうです。

このハイカラ感のある味わい、東予発の洋風焼き鯛めしの発祥の地は、西条市小松にある老舗食堂マルブンであり、新鮮なタイをシンプルに焼き、洋風の味つけで御飯と合わせたところ、タイの香ばしさと風味が引き立つ絶妙な一皿になったそうです。5代目の店主が現在の感覚に合わせて磨きをかけ、FNSご当地うま撮グランプリにエントリーしたところ、堂々のグランプリ受賞をきっかけに、SNSを中心に大きな話題となったそうです。

洋食文化が根づく東予地域において、焼き鯛めしを新しく御当地食にと機運が生まれ、思いを同じくする飲食店の皆さんが名乗りを上げました。香ばしい調理風景、見た目のインパクト、そしてハイカラ感のある味わいが特徴の愛媛第三の鯛めし。東予発の焼き鯛めしは新たな顔として歩み始めましたと、すてきなパンフレットを見ました。参加店は、マルブン小松本店の「焦がしバター醤油五代目鯛めし」、ADAM&EVEの「真鯛の焼きリゾット」、アルバトロスの「アルバトロス製洋風鯛めし」、うしろのしょうめんだ〜れの「焼き真鯛のココナッツスープ添え鯛めし」、がすやのごはんの「鯛のまるやかクリームごはん」、カフェアルルの「鯛一郎クンのドリア」、酒ダイニングつじ丸の「石焼鯛めし」、リーガロイヤルホテル新居浜鉄板焼夕桐の「洋風鯛めしランチ」、若宮食堂の「洋風新居浜鯛めしみかんソース」など、まだ名乗りを上げた店舗があるそうです。

私は、知事も推薦するこの焼き鯛めしを東予全体のブランドとして確立して、さらには新居浜ブランドとして積極的に発信していくべきだと思います。市として、本プロジェクトに、どのように関わり、情報発信や観光振興、地産地消の推進などにつなげていくお考えでしょうか。

また、参加店舗をどのように増やし、持続的な広がりを持たせていくのか、具体的な支援策についてお伺いします。

○議長（田窪秀道） 答弁を求めます。藤田経済部長。

○経済部長（藤田清純）（登壇）

東予・洋風焼き鯛めしプロジェクトについてお答えいたします。

まず、市として本プロジェクトにどのように関わり、情報発信や観光振興、地産地消の推進などにどのようにつなげていくのかにつきましては、イベントや公共施設でのポスター掲示やパンフレット配布、市政だよりやホームページでの周知には既に取り組んでおります。今後は、市政広報番組においても紹介するなど、積極的な情報発信を行ってまいります。

これらにより、市外からの来訪者へのPRのみならず、地元の皆さんの日常における飲食の選択肢として定着を促し、観光振興や地産地消につなげてまいりたいと考えております。

次に、具体的な支援策につきましては、本プロジェクトは、愛媛県、東予地域の各市、鯛めし提供店舗との連携により推進しておりますことから、さらなる参加店舗の増加や認知度を高めるための情報発信を積極的に行い、各団体との連携を図りながら、地域ブランド力の向上と交流人口の増加につなげてまいりたいと考えております。

○議長（田窪秀道） 再質問はありますか。伊藤優子議員。

○24番（伊藤優子）（登壇） 団体との関わりを市の皆さんとも持っていたいただき、私も初めて聞いたんですけど、議員の皆様にもパンフレットを配布をしていただき、みんなで盛り上げていただきたいと思います。どうぞよろしく申し上げます。

これで質問を終わります。