

青森県支部

食を生かした商店街振興、地域おこしに関する調査研究

第1章 総論

青森県は食糧自給率が100%を超え、食料資材に恵まれた地域となっている。

近年、B級グルメが好評となっており、県内においてもB級グルメを活用した商店街の振興策を紹介し、各地域の特色にふれる誘導的な出だしとなっている。

第2章 各論

県内8市・1町の商工会議所、商工会より聴き取り調査をし、各地で取り組んでいる“食”の取り組み状況、課題・対応策、今後の展望をとりまとめた。構成は、以下のとおり。

1. 青森市：生姜味噌おでん、のつけ丼
2. 弘前市：アップルパイ、イガメンチ、津軽弁
3. 八戸市：八戸せんべい汁、いかの日
4. 黒石市：焼きそば
5. 五所川原市：赤～いりんご、十三湖のしじみ
6. 十和田市：十和田バラ焼き、ヒメマス
7. むつ市・大間町：大湊海軍コロケ、大間のマグロ

第3章 まとめ

県内のシンクタンクである青森地域社会研究所 竹内慎司地域振興部長に依頼し、“食”に絡んだ全国的な商店街の状況と、県内の状況についてコメントをいただき、提言をまとめた。構成は、以下のとおり。

1. 商店街の現状と課題
2. 「食」は交流人口を増加させ、地域活性化に資する有力な資源
3. 県内7市1町におけるB級グルメと優れた食材
4. 「食」による地域振興効果
5. 「食」による地域振興で、留意すべき食トレンド
6. まとめ