トラ弁商店街活性化フィージビリティ
報　告　書

地域商店街活性化事業

(平成２５年)

岩国市中通商店街振興組合

目次

事業の目的

事業の概要

トラ弁試食会９月

トラ弁試食会１０月

トラ弁試食会１１月

トラ弁試食会１２月

トラ弁試食会１月

参考資料

主催　岩国市中通商店街振興組合
事業名　トラ弁商店街活性化フィージビリティ
事務局　〒740-0018 山口県岩国市麻里布町３丁目１３-２
電話　0827-22-3978
事業期間　自平成２５年９月１２日・至平成２６年１月３１日
助成事業名　平成２５年度地域商店街活性化事業
助成団体　全国商店街振興組合連合会
後援　岩国市・岩国商工会議所・やましろ商工会

事業の目的

先ごろ、岩国市中心市街地活性化基本計画の柱となる旧総合庁舎跡地の売却が行われ、予定されていた銀行が開業。続いて今年度内に特別養護老人ホーム、および総合福祉センターが開業する見通しとなった。当該地は中通り商店街にほぼ隣接する立地にあり、当商店街の通行量増加、また商店街に対する新たな需要を開拓し、少子高齢化社会に向き合う具体的な施策を持たなければならない。

平成２１年に始まった軽トラ市「軽トラ新鮮組！」は、毎月１回第三日曜日の開催が定例化し、一定の認知も得て現在に至る。軽トラ市では、岩国市内の広域にわたる各地から、有機農法による食材や安全・安心をテーマにした加工食材などが持ち寄られる実績を持っている。

本事業では、こうした時代背景を持つ商店街また中心市街地において、健康志向の弁当商材を試作開発を行うことで商店街（軽トラ新鮮組！）のブランド化を進め、地域住民のニーズ調査、地域住民や協力組織との交流を図り、商店街の地域コミュニティ機能の強化を目指す。

事業の概要

中通り商店街の軽トラ市「軽トラ新鮮組！」へ参加している生産農家は、すべて岩国市内の広域に居住、または農場を持つ。これらの多くは地域毎の特性をいかした物作りがなされ、とりわけ作物の安全性に配慮されている。従来の軽トラ市では、生産者が、野菜や加工品を軽トラックに載せて商店街で販売するもので、消費者はこれらを個々に購入して持ち帰るスタイル。市場で食品素材を購入するものと同形だった。前出の総合福祉センター等の開業を背景に、軽トラ市の仕組みを基盤にした新たな健康志向の弁当を企画、製造、試供を行い、商店街のコミュニティ機能強化を目指した調査策定を行う事業。

１）試供品の企画

弁当の内容物は「軽トラ新鮮組！」の生産農家から調達し、管理栄養士の監修を介して、食材の栄養バランスや効率的な献立を検討する。

２）試供品の製造

実際の製造は、既存の食品加工場（錦町など）を活用することで、過疎化地域の仕事需要をまかない、かつ、配送には軽トラ市の参加者や錦川清流線（三セク経営）が利用できる。また食品衛生にかかる認可も、既存の加工場による弁当製造の場合、新たな申請などの必要がない。

３）試供品

製造した弁当には軽トラ新鮮弁当「トラ弁」の愛称を付け、高齢者向けに特化した「少量、健康志向、安全・安心」などを訴求する戦略を立てる。弁当の取り扱いは、毎月第三日曜日の軽トラ新鮮組！開催日に合わせ、商店街内へ特設ブースを設け、試食モニターを募集する。モニターにはアンケート調査票とともに無償提供し、試食後に回収。同時に広告（新聞折込、近隣施設へのポスティング等）を行い、トラ弁の特徴や存在の周知を促し、商店街への誘客を図る。

４）調査と報告

毎回の「トラ弁」のレシピを公開するチラシと、製品に対するアンケート調査票を作成、配布する。事業終了時に報告書を作成する。

第１回トラ弁モニター試食
鮎重弁当

献立

鮎重
カボチャの煮物
田舎煮しめ（干しシイタケ、切干大根、人参、こんにゃく、油揚げ）
きゅうり鮎焼和え
鳥とオクラのカラアゲ
ミニトマト
梅干

主食レシピ

鮎重
（材料）
宇佐川天然アユ1匹、錦産コシヒカリ、醤油、酒、みりん
（作り方）
① 鮎を素焼きし頭、ヒレ、骨を外す。
② 鍋に水５００ｃｃを張り鮎の頭、ヒレ、骨で出汁をとる。
③ ②に醤油３００ｃｃ、味醂３００ｃｃを入れ、半分まで煮詰める。
鮎のウルカ10gを溶かす。コクが深まりこれが掛けダレになる。
④ ごはんを炊く
⑤ ②の鮎の皮をバーナーで焼き目をつけ③に浸す。
⑥ 容器にごはんを盛り掛けだれを適量かける（２０ｃｃ）
その上に⑤の掛けダレに浸した鮎を盛りつける。

＜鮎重弁当＞

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（ｇ）	脂質（ｇ）	炭水化物（ｇ）	ナトリウム（ｍｇ）	塩分（ｇ）
鮎重	338	14.6	1.8	61	611	1.6
（飯150ｇとして計算）						
かぼちゃの煮物	120	1	0	30	323	0.8
田舎煮しめ	130	2.8	0.2	28.5	1659	4.2
きゅうり鮎焼和え	43	4.6	1	3.5	274	0.7
鶏のから揚げ	111	9.8	6.8	1.6	19	0.1
オクラの素揚げ	48	0.1	5	0.5	0	0
（吸油率5%として計算）						
ミニトマト	4	0.2	0	1.1	1	0
梅干し	3	0.1	0	0.8	912	2.3
合計	797	33.2	14.8	127	3799	9.7

第１回トラ弁アンケート

Ｑ１.「トラ弁」は美味思いましたか？

思わなかった：１　　どちらでもない：３　　思った：２３

Ｑ２.「トラ弁」量は適当でしたか？

足りなかった：０　　ちょうど良かった：２２　　多すぎた：６

Ｑ３.「トラ弁」見栄えは良いと感じましたか？

思わなかった：０　　どちらでもない：１３　　思った：１３

Ｑ４.「トラ弁」は何円くらいなら購入したいですか？

５００円未満：１４　５００円～８００円：１２　８００円以上：２

Ｑ５.ほかの「トラ弁」を食べてみたいと思いましたか？

思わなかった：１　　どちらでもない：３　　思った：２３

【アンケートの意見】

ボリューム満点で美味しかったです。本当は１０００円以上の内容だと思いました。野菜や酢物を子どもが喜んで食べました。ありがとうございました。また来たいと思います。（３５歳・女性）

【寸評】

総カロリー　797kcal　　塩分　9.7ｇ

（蛋白質　33.2ｇ・脂質　１４ｇ・炭水化物　127ｇ・ナトリウム　3,799mg）

＊総カロリーは約800kカロリーでやや高めです。揚げ物があるとカロリーは高くなりがちです。

＊田舎煮しめが2種類あったため特に塩分が高くなったようです。どちらか1種類にして塩分を控えた方が良いと思います。梅干しも塩分が多いので浅漬けにする等工夫した方が良いと思います。

＊栄養バランスは、田舎煮しめとかぼちゃの煮物に野菜が多品種取り入れてあるので、比較的良いと思います。

総合的には、どちらかというと高齢者に好まれると思います。若い人にも、懐かしい味温かい気持ちになれるお弁当でした。味は良いのですが、鮎重にするのであれば重箱にする等、見せ方の工夫をした方が良かったと思います。

第２回トラ弁モニター試食
栗おこわ弁当

献立

栗おこわ
天然鮎の甘露煮
いとこ煮栗入り（里芋、小豆、栗）
栗の渋皮煮
こんにゃく白和え
野菜サラダ
漬物

主食レシピ

栗おこわ
（材料）4人前
むき栗180ｇ、ニンジン30ｇ、油揚1/2枚、シメジ30ｇ、米3カップ
だし昆布10ｃｍ、調味料：酒大さじ2、醤油小さじ2、塩小さじ1
（作り方）
① むき栗をさっと茹でる。
② ニンジン、油揚は千切り、シメジは泥つきを切り落としほぐす。
③ 釜に水4　1/3カップ。
④ 研いだ米、②を入れ、調味料を入れる。出汁昆布を上に敷き火にかける。
⑤ 沸騰したら①を入れて炊き上げる。昆布を取り出しよく混　ぜる。

＜栗おこわ弁当＞

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（ｇ）	脂質（ｇ）	炭水化物（ｇ）	ナトリウム（ｍｇ）	塩分（ｇ）
栗ご飯	557	10	2.7	116.7	760	1.9
天然鮎の甘露煮	170	11	1.3	20.6	724	1.9
いとこ煮栗入り	224	7	0.7	48.1	377	1
栗の渋皮煮	107	0.8	0.2	25.6	3	0
(栗３個として計算)						
こんにゃく白和え	90	2	6.6	6.1	139	0.4
サラダ	4	0.3	0	0.9	1	0
たくあん	5	0.4	0	1.1	194	0.5
合計	1157	31.5	11.5	219.1	2198	5.7

第２回トラ弁アンケート

Ｑ１.「トラ弁」は美味思いましたか？

思わなかった：０　　どちらでもない：２　　思った：２６

Ｑ２.「トラ弁」量は適当でしたか？

足りなかった：１　　ちょうど良かった：２５　　多すぎた：２

Ｑ３.「トラ弁」見栄えは良いと感じましたか？

思わなかった：１　　どちらでもない：５　　思った：２２

Ｑ４.「トラ弁」は何円くらいなら購入したいですか？

５００円未満：１１　５００円～８００円：１４　８００円以上：３

Ｑ５.ほかの「トラ弁」を食べてみたいと思いましたか？

思わなかった：２　　どちらでもない：２　　思った：２４

【アンケートの意見】

使用されている食材が上質だと感じた。秋だから全体的に茶色いなという印象を受けた。もう少し彩りがあると良さそう。パッケージによっては映えないような気がしたので、もったいないと思った。（３９歳・女性）

【寸評】

総カロリー 1,157kcal　塩分 5.7g

（蛋白質　31.5g・脂質　11.5g・炭水化物　219.1g・ナトリウム　2,198mg）

総カロリーは1157kカロリーとかなり高めです。炊き込みご飯・甘露煮・いとこ煮・栗の渋皮煮とも甘辛い味付けとなっているのでカロリーが高くなっています。栗の渋皮煮を殻つきの蒸し栗にしてもカロリーは抑えられます。

塩分も5.7gと高めです。鮎の甘露煮と栗ご飯とも1.9gの塩分があり二つ合わせて3.8gになるため高くなったと考えられます。鮎を甘露煮にせずに、魚の臭い消し程度の塩分を抑えた姿焼きにして柚子などを使い風味を加える工夫をしてはどうでしょうか。栄養バランスは、栗に特化しすぎてしまったので、秋の味覚の他の野菜や酢の物等を使いバリエーションを増やしてはどうでしょうか。

総合的には、高齢者には好まれると思いますが、若者にはあまり好まれる食材が少なかったように思います。見せ方は、紅葉が入ってとても秋らしくて良かったと思います。アンケートにもあったように、もう少し彩りがあっても良かったと思います。

第３回トラ弁モニター試食
きのこ御飯弁当

献立

きのこ御飯
栗と鶏肉の炒め煮
こんにゃくの田楽
煮しめ（大根・人参・油揚・コンニャク・椎茸）
ぜんまい白和え
果物（柿）

主食レシピ

きのこ御飯
（材料）２合分
米、しめじ１パック、エリンギ１本、マイタケ２分の１パック、
調味料：醤油大さじ２、塩１つまみ強、みりん小さじ２、お酒適量、
　　サラダ油大さじ１弱、昆布cm程
（作り方）
① 昆布を５cmほど切り取り、２カップのお水に浸しておく。
② ご飯１合ならば水は１カップ。
　米を炊く時の水加減のお水で昆布を浸す。２０～３０分程度。
③ 米はといでざるに上げておく。
④ きのこは石突を取り除き、ボールに入れほぐす。
　エリンギは好みの大きさに切り、きのこ全体に大さじ２のお醤油をかけ、
　味を浸透させておく。
⑤ 炊飯器にご飯、昆布を浸したお水、ボールのきのこ、
　ボールに残った醤油、酒、塩、みりん、サラダオイル大さじ１弱を入れ、
　簡単に混ぜ、炊飯してできあがり。

＜きのこ御飯弁当＞

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（ｇ）	脂質（ｇ）	炭水化物（ｇ）	ナトリウム（ｍｇ）	塩分（ｇ）
きのこ御飯	162	5.2	0.6	34.8	1204	2.8
栗と鶏肉の炒め煮	313	11.9	18.1	23.5	386	1
こんにゃくの田楽	33	1.6	0.6	6	635	1.6
煮しめ	130	2.8	0.2	28.5	1659	4.2
ぜんまい白和え	90	2	6.6	6.1	139	0.4
柿	24	0.2	0.1	6.4	0	0
合計	752	23.7	26.2	105.3	4023	10

第３回トラ弁アンケート

Ｑ１.「トラ弁」は美味思いましたか？
　　思わなかった：０　　どちらでもない：１　　思った：２８

Ｑ２.「トラ弁」量は適当でしたか？
　　足りなかった：３　　ちょうど良かった：２４　　多すぎた：２

Ｑ３.「トラ弁」見栄えは良いと感じましたか？
　　思わなかった：０　　どちらでもない：３　　思った：２６

Ｑ４.「トラ弁」は何円くらいなら購入したいですか？
　　５００円未満：１７　５００円～８００円：９　　８００円以上：３

Ｑ５.ほかの「トラ弁」を食べてみたいと思いましたか？
　　思わなかった：３　　どちらでもない：２　　思った：２４

【アンケートの意見】
　商店街の取り組みとして、様々な生産者、販売者の商品とコラボして、会のブランドとして販売するのは望まれる形です。その効果を出すには「理由」のいある売り方が重要だと思います。期待しています。（４６歳・男性）

【寸評】
総カロリー 752kcal　塩分 10g
（蛋白質　23.7g・脂質　26.2g・炭水化物　105.3g・ナトリウム　4,023mg）

　総カロリーは、目標囲内で良いと思います。塩分は10g高めです。栗と鶏の炒め煮と煮しめの二種類が入っているためだと考えられます、栗と鶏を煮しめず炒めものにすると塩分は抑えられます。栄養バランスは、全体的に野菜が少ないようです。
　きのこご飯に、ニンジン・インゲン豆などを入れて野菜を補ってはどうでしょうか、また、こんにゃくの田楽を半分にして他の野菜を使った料理を入れる工夫をしてはどうでしょうか。
　総合的には、カロリーは抑えられており良いと思います。また、普段食卓では並ばない「ぜんまい」等の地元の食材が使われていて良かったと思います。

第４回トラ弁モニター試食
あんこ寿司弁当

献立

あんこ寿司
猪肉と大根のすきやき風
ヤーコンきんぴら
いちろく豆
ヤーコン入りこんにゃくの刺身
果物

主食レシピ

あんこ寿司
（材料）２合分
米１升、だし昆布、酢、砂糖、塩
具：切干大根、ごぼう、にんじん、干し椎茸、卵、パセリ、黒ゴマ、でんぶ
（作り方）
① 米を洗い、１割り増しの水で炊きあげる。
② 合わせ調味料を温めて溶かし、炊きあがった御飯とまぜてすし飯を作る。
③ 具を荒いみじん切りにして調味料で味をつける。
調味料は、砂糖大さじ２、酒大さじ２、塩小さじ１、醤油少々。
④ 上飾り。卵は錦糸卵にする。干し椎茸は酒、砂糖、醤油で味をつける。
⑤ 手にすし飯を取り、中央へ③を入れ、上に④をのせて型から押し出す。
⑥ すし型から出し、パセリ、でんぶ、黒ゴマなどをのせて飾る。

＜あんこ寿司弁当＞

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（ｇ）	脂質（ｇ）	炭水化物（ｇ）	ナトリウム（ｍｇ）	塩分（ｇ）
あんこ寿司	117	3.2	1.3	36.8	97	0.2
すき焼き風	315	20.2	19.8	9.9	1073	2.7
きんぴら	45	0.6	0	10.1	290	0.7
こんにゃくの刺身	33	1.6	0.6	6	635	1.6
まめ	84	3.8	2.1	12.5	140	0.4
くだもの	24	0.2	0.1	6.4	0	0
合計	618	29.6	23.9	81.7	2235	5.6

第４回トラ弁アンケート

Ｑ１.「トラ弁」は美味思いましたか？

思わなかった：０　　どちらでもない：２　　思った：２７

Ｑ２.「トラ弁」量は適当でしたか？

足りなかった：１　　ちょうど良かった：２４　　多すぎた：４

Ｑ３.「トラ弁」見栄えは良いと感じましたか？

思わなかった：０　　どちらでもない：９　　思った：２１

Ｑ４.「トラ弁」は何円くらいなら購入したいですか？

５００円未満：８　５００円～８００円：２０　　８００円以上：１

Ｑ５.ほかの「トラ弁」を食べてみたいと思いましたか？

思わなかった：１　　どちらでもない：２　　思った：２６

【アンケートの意見】

猪肉単品では味が薄かったけれど、こんにゃくに醤油味がつけやすく、ワサビ葉との辛さのバランスで全体が調和していた。ヤーコンの調理は秀逸。ほかも茶色いけど、安心した食べられる。（４３歳・男性）

【寸評】

総カロリー 618kcl　塩分 5.6g

（蛋白質　29.6g・脂質　23.9g・炭水化物　81.7g・ナトリウム　2,235mg）

総カロリーは、目標数値内で良いと思います。ヤーコンを使ったきんぴら等カロリーを抑える工夫がなされています。塩分は猪肉とダイコンのすき焼き風が入ったため高くなっています。その他にも、刺身こんにゃくにも醤油をかけた為、全体的に味が濃くなったようです。養バランスは、「いちろく豆」に豆・レンコン・ニンジン・しいたけが入っていて野菜の種類は多くなっています、こんにゃくを減らしごま和え等を加えるような工夫をしてはどうでしょうか。

総合的には、普段あまり食べられない「ヤーコン」が使ってあり、若い人に知ってもらういい機会だと思います。あんこ寿司もその地方の特色が出ていて味も良く、手作りならではのお弁当でした。

第５回トラ弁モニター試食
猪肉おでん弁当

献立

猪肉おでん
黒紫米ごはん（赤飯風）
れんこんと大根
人参のさんばい
黒豆の煮物
果物

主食レシピ

猪肉おでん
（材料）
猪肉、大根、卵、厚揚げ、砂糖、塩、醤油、酒、みりん、だし汁
（作り方）
① 大根は輪切りを１／２～１／４に切る。
② 厚揚げは熱湯に通して油抜きをする。
③ 煮汁を作る。鍋にだし汁1600cc、酒100cc、砂糖大さじ２、
みりん大さじ４、醤油大さじ４、塩小さじ１を入れて一煮立ちさせる。
④ 大根、卵、厚揚げ、猪肉を入れる。
⑤ 煮立ったら火を弱め、煮立たない火加減で３０分ほどゆっくり火を通す。
⑥ 出来上がったら２時間ほど寝かす。

＜猪肉おでん弁当＞

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（ｇ）	脂質（ｇ）	炭水化物（ｇ）	ナトリウム（ｍｇ）	塩分（ｇ）
おでん	313	18.8	16.8	16.4	1209	3.1
せきはん	284	5.9	0.6	63.6	2	0
レンコン大根	196	24.7	17.4	80	1211	0.4
黒豆	77	3.2	1.9	11.9	448	1.1
果物	24	0.2	0.1	6.4	0	0
合計	894	52.8	36.8	178.3	2870	4.6

第５回トラ弁アンケート

Ｑ１.「トラ弁」は美味思いましたか？

思わなかった：１　　どちらでもない：６　　思った：１８

Ｑ２.「トラ弁」量は適当でしたか？

足りなかった：１　　ちょうど良かった：２２　　多すぎた：２

Ｑ３.「トラ弁」見栄えは良いと感じましたか？

思わなかった：４　　どちらでもない：５　　思った：１６

Ｑ４.「トラ弁」は何円くらいなら購入したいですか？

５００円未満：１４　５００円～８００円：１１　８００円以上：０

Ｑ５.ほかの「トラ弁」を食べてみたいと思いましたか？

思わなかった：０　　どちらでもない：６　　思った：１９

【アンケートの意見】

ごはんの味が薄くモシャモシャした感じだった。魚のフライなどを付けてもっとボリュームがあっても良いのでは？生野菜も欲しかった。（６３歳・男性）

【寸評】

総カロリー 894kcal　塩分 4.6g

（蛋白質　52.8g・脂質　36.8g・炭水化物　178.3g・ナトリウム　2,870mg）

総カロリーは、目標数値を上回っています。猪肉と黒紫米ご飯（赤飯風）の量が多かったのでカロリーが高くなったようです。猪肉とご飯の量が多かったようです。塩分は、やや高めですが工夫次第では3g未満に抑えることができると思います。猪肉の量を抑えるとカロリー・塩分とも抑えられそうです。

栄養バランスは、おでん・三杯・レンコン・大根等野菜は多く使われています。果物の替わりにレタスを敷きその上にポテトサラダとミニトマトを加えるとより一層バリエーションが増えると思います。

総合的には、塩分は抑えられていて野菜も多いのでバランスはいいと思います。ただ、おでんと赤飯で色彩感が少ないので、卵を半分にして黄色を使うなどの工夫や、おでんに入れる野菜の種類を増やす工夫をしてはどうでしょうか。

トラ弁アンケート集計

Ｑ１.「トラ弁」は美味思いましたか？

思わなかった：２　　どちらでもない：１４　　思った：１２２

Ｑ２.「トラ弁」量は適当でしたか？

足りなかった：６　　ちょうど良かった：１１７　多すぎた：１６

Ｑ３.「トラ弁」見栄えは良いと感じましたか？

思わなかった：５　　どちらでもない：３５　　思った：９８

Ｑ４.「トラ弁」は何円くらいなら購入したいですか？

５００円未満：６４　５００円～８００円：６６　８００円以上：９

Ｑ５.ほかの「トラ弁」を食べてみたいと思いましたか？

思わなかった：６　　どちらでもない：１５　　思った：１１６

トラ弁総括

今回の５回のお弁当は、全体的に特に塩分が高めだったので一食分の総カロリーと塩分取量に重点を置き監修してみました。（参考値は日本人の食事摂取基準2010年版参照）

≪人体活動レベル２≫（標準）
▼一日総カロリー
（30歳～49歳）　男性　2650kcal　女性　2050kcal
（50歳～69歳）　男性　2450kcal　女性　1950kcal
（70歳～）　男性　2200kcal　女性　1700kcal
上記の数値を参考とし、年齢を50歳～69歳に設定し平均総摂取量を一食総摂取量
2450kcal÷3≒約800kcal（男性）1950kcal÷3≒約650kcal（女性）平均総摂取量を750kcal
▼一日塩分
9g未満（男性）　7.5g未満（女性）
▼一食塩分
3g未満を基準として設定して監修しました。

全体的には、味はどのお弁当も美味しく、特に地元の食材を使った料理は普段の食卓では並ばないものも多くあり、若い人に知って盛られる良い機会になったと思います。
献立の種類も、毎回その地方ならではの献立が入っていて良く工夫されていました。また味付けも、おばあちゃんの懐かしい味がしてとても美味しく頂けました。容れ物や見せ方・色彩にもう一工夫すれば、より美味しく感じられるのではないでしょうか。
最後に、塩分はナトリウム（ｇ）×2.45（約3）で求めることができるので、今後の製造段階や購入時に参考にしていただければ幸いです。

管理栄養士　松川侑加

総評

平成２５年１２月に熊本市の健軍町商店街を視察する機会があった。住宅地域にある旧来の商店街をとりまく立地には数多くの医院や病院、介護・福祉系の老健施設が建ち並ぶ。商店街を利用するのは大半が高齢者であり、商店街組織では高齢者向けの宅配事業や、買い物タクシーなどのサービスを展開していた。同じ時期に赴いた佐世保市の商店街でも、やはり商業集積地の真ん中に位置する総合病院が集客装置になっていた。

このように地方都市の、公共交通機関の利便性が高い駅前商店街は、高齢者の暮らしを支える基盤の一つとして機能する大きな役割がある。継続して５年目に入った中通り商店街の軽トラ市「軽トラ新鮮組！」も来街者の多くは高齢者であり、隣接地に大型の老健施設が開業するなど、岩国市も例外なく地方都市の典型的な発達スキームにのっていると見てよい。

中通り商店街では、かかる駅前の実環境から軽トラ市で蓄積したノウハウを活かした新たな商店街活性化策として、トラ弁商店街活性化フィージビリティ事業を実施した。

これは、将来的に、軽トラ新鮮組で取り扱う食材で作った弁当「トラ弁」を製造・販売することで、中通り商店街のブランド価値を高め、同時に集客を図る計画。隣接地の老健施設の開業によって増加が見込まれる人通りに対しても「トラ弁」をアピールし、岩国の駅前名物として商品化ができるかどうかを模索する調査研究事業。

手法としては、月々の軽トラ市の開催日に集まる来街者から試食モニターを募り、実際の弁当を食べてもらい、その場でアンケートに答えて頂く。モニター試食は別室のクローズド環境ではなく、あくまでも商店街アーケード下の路上特設会場で実施することで、調査研究と同時に商店街に賑わいを生みだし、また新たなモニターを募るきっかけになる事を狙った。

実際の試食会では、予想されたように大半のモニターが高齢者となった。アンケートの設問項目に対する回答はやや偏った結果が出ているように見受けられるが、トラ弁がターゲットとする年代層は中高年者層なので、一定の有効性は保っていると考えられる。

調査から見てとれるのは、やはり食材に対する信頼度は非常に高く好評であること。味付けや内容量に関しても概ね良好な評価が得られた。軽トラ市との連動もあって、里山で作る弁当に対する期待と印象は高い次元で評価されていたことが分かった。一方で彩りや盛りつけの工夫、また容器などの選定に対する指摘や批判も少なからず見られた。これは食品業者や弁当専業者が販売する一般的な弁当商品と比較したときに必ず出てくる事柄と思われる。弁当ビジネス界では、店頭で勝ち抜くためにパッケージ設計や装飾に多大な投資をし、販売促進を行っているもの。「トラ弁」は、その点で商品競争力に極めて乏しい試作品だったことは否めない。

トラ弁の現場において、次のようなモニターの印象的なアドバイスがあった。「例えばパッケージ裏に里山の様子を知らしめる短い説明文を刷り込んだり、商品カバー紙へ献立やセールスポイントを絵と文で紹介するなど工夫すれば、味と食材は抜群」。やはり試食用弁当の弱点は、この辺りにありそうだ。

価格面では、あくまでも設問にした仮想でしかないが、やはり一般的に５００円から８００円の範囲が多数を占めた。一方で、無償を一義とする受給者は５００円未満とする声が毎回一定数存在していた。

またアンケート調査から「トラ弁」に対する関心度は非常に高いことが分かった。岩国市に大手資本の宅配弁当企業が進出したことは記憶に新しく、また、駅前エリアのマンションに移住する高齢者は増加傾向にある。くわえて先の老健施設には、100世帯以上を有するサービス付き高齢者向け住宅が開業するなど、人々が暮らすための基礎的な社会基盤である「食」は、今後も重要性を増していくことが予測される。

今回の事業を実施し、「トラ弁」の可能性は充分に見られた。しかし価格競争に晒される売り方ではマーケットで勝てる道理はなく、安心・安全・地元食材などに特化た物作りを究め、ターゲットを見据えてＰＲをしっかり行えば、価格の高い弁当でも必ず需要はある。「軽トラ新鮮組！」との連携を図りながら、中通り商店街が有する武器、すなわちブランド力として、さらなる実践と模索を続け、商店街事業の強化を図っていくことが望ましい。

文責・藤田信雄
（岩国市中通商店街振興組合）

参考資料

▽中通り商店街公式ホームページへ情報掲載。

軽トラ新鮮弁当 トラ弁 フィージビリティ

第４回トラ弁アンケート

「トラ弁」のアンケート調査にご協力ください。

収集した個人情報は本アンケート調査以外の目的には使用しません。

お名前 [redacted] 様　年齢 21 歳　男 女

ご住所 [redacted]

電話番号 [redacted]

Q１.「トラ弁」は美味しいと思いましたか？

思わなかった　どちらでもない　思った

Q２.「トラ弁」の量は適当でしたか？

足りなかった　もっと食べたい　多すぎた

Q３.「トラ弁」の見栄えは良いと感じましたか？

思わなかった　どちらでもない　思った

Q４.「トラ弁」は何円くらいなら購入したいですか？

５００円未満　６００円～８００円　８００円以上

Q５.ほかの「トラ弁」を食べてみたいと思いましたか？

思わなかった　どちらでもない　思った

◎ヤーコンがとてもおいしかったです
ミカン

寿司は２４０円位でもよいと思います

ご協力ありがとうございました。

▽アンケート用紙記入例

地元のウマイを引し上がれ！

軽トラ新鮮組！

新鮮野菜・産品の路上市

軽トラ新鮮組！は、岩国の里山から新鮮食材や特産品を生産者が軽トラに載せて商店街へやってくる路上市場。作り手と会って話して、食育と地産地消を楽しめる商店街コミュニティです。

とき 11月17日(日)

午前10時30分～午後1時

ところ 岩国駅前 中通りアーケード街

軽トラ新鮮弁当 トラ弁 フィージビリティ

アンケートにお答え頂ける方

トラ弁試食モニター大募集！(当日先着３０名様)

「トラ弁」は軽トラ新鮮組！の食材で作った体にやさしいお弁当。中通り商店街ではトラ弁の試食モニターを募集します。あさ10時30分から商店街特設ブース（アーケード中央付近）にて、先着30名様のお申し込みを受付ます。トラ弁の配布時間 10:30～11:00。

平成25年度地域商店街活性化事業

■主催 トラ弁商店街活性化フィージビリティ実行委員会・岩国市中通商店街振興組合(電話0827-22-3978)

■協賛 岩国市・やましろ商工会・岩国商工会議所・岩国駅前を活性化する会・㈱街づくり岩国

▽新聞折り込みによる告知広告

▽普段の軽トラ新鮮組！の風景