

## 団体の紹介

貝づくし事業委員会は、地域の特産品の中でも「貝類に特化した企画等やPR活動」を行っています。



## この団体が生まれた理由



平成 19 年度全国展開支援事業にて「～貝づくし渥美～ 食べて、見て……渥美新ブランド展開事業」として申請しました。大あさり(正式名称：ウチムラサキ)を大々的に取り上げて、特産品として売り出していくことを一つのコンセプトとして活動を開始しました。

その後に料理研究会を実施する中で、地元で昔からある料理「あさりの押し寿司をPRしてはどうか？」との声が上が取り上げることとなりました。それと平行して「貝を食べられる店」として、29 店の事業所が参加。現在も全国に向けて「貝づくし渥美」を発信しています。

## 今までの活動内容と今後の課題

地元及び近隣地域にて 29 店舗による貝料理を提供、渥美あさりの押し寿司(期間限定)を販売しています。

4 月 8 日を「貝の日」としてPRし、各店にて「480 円ランチ」「1 泊 4,800 円」などのキャンペーンを打ち出しています。

他、押し寿司販売などイベントへの参画。


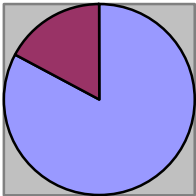
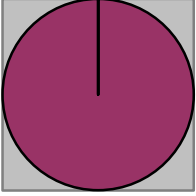
課題として。「貝」は季節や自然環境によって非常に左右され易い物であり、年中採れるものではなく、天候によっては提供出来ないことがある。安定した供給体制が必要だと考えています。



## 県へのメッセージ

渥美半島は愛知県の最南端に位置し、北に三河湾、南に太平洋が広がる風光明媚な地域です。地形は日本でも数少ない「東西に伸びた半島」で、三河湾は全国屈指のあさりの漁獲量を誇っています。

渥美半島には、吉胡貝塚、伊川津貝塚、保美貝塚等、縄文時代後期から晩期の貝塚が分布する地域で、遺跡で見つかった貝類は 39 種類でした。とにかく「沢山の貝が採れたこと」が、「日本一の貝の半島(しま)」「貝づくし渥美」として言われる由来の一つです。この豊富な海の幸を、自慢の貝料理で御持て成ししています。

組織形態	任意団体(事務局：渥美商工会)	
事業者名	貝づくり事業委員会	
所在地	〒441-3613 愛知県田原市古田町岡ノ越 6-4	
電話	0531-33-0441	
FAX	0531-34-3121	
HP アドレス	<a href="http://www.atsumikaizukushi.jp/">http://www.atsumikaizukushi.jp/</a>	
メールアドレス	info@atsumi.or.jp	
代表者	上村 純士	
参加者	<p>計 29 名 中心年代 50 代</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>女性 17%</p> <p>男性 83%</p> <p>■男性 ■女性</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>非常勤 100%</p> <p>■常勤 ■非常勤 □ボランティア</p> </div> </div>	

(最終校正日時 2010/12/07)