



大阪の魅力発信 ～食文化と伝統の融合～

「副首都・大阪」連携プロジェクト 2021年2月7日 成果発表会
大阪市立大学 商学部 公共経営学科 松永ゼミ
荒井友希 徳永諒 安田歩加

副首都・大阪が果たすべき役割

西日本の首都

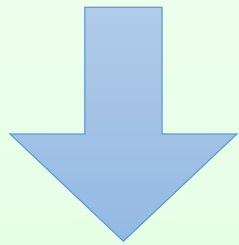
首都機能バックアップ

アジアの主要都市

民都

民都大阪としてできること

- 文化創造・情報発信の基盤形成
- 大阪のブランド化、発信力強化



大阪産（もん）と**伝統産業**をもとに
魅力を発信

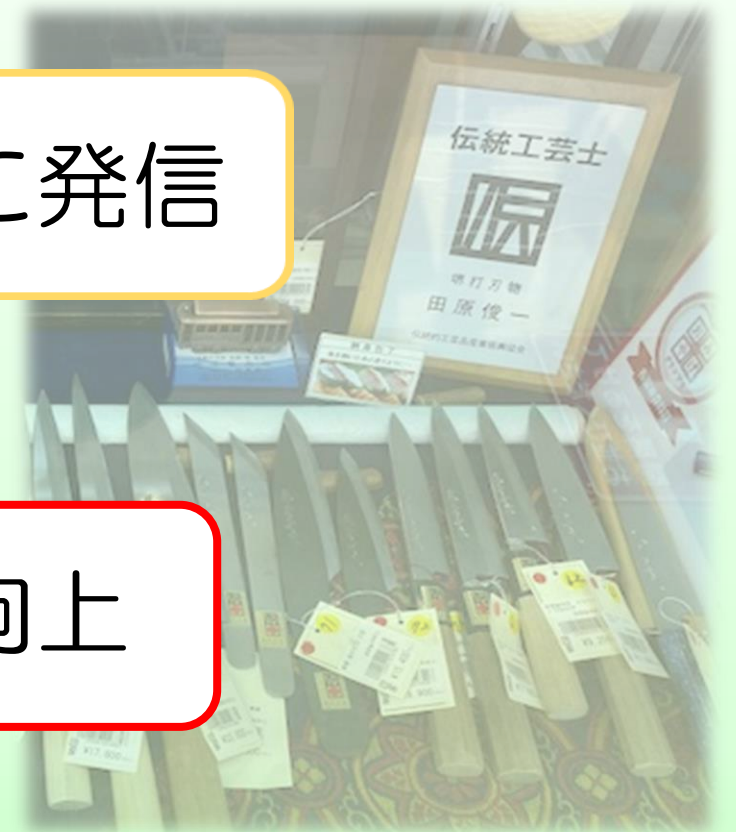
大阪産(もん)と大阪の伝統産業品を融合することで
大阪の食と伝統産業の魅力向上



大阪の魅力を多くの人に発信



副首都・大阪の魅力向上



大阪産(もん)とは？

- 大阪府で生産された農産物、畜産物、林産物、大阪湾で水揚げされた水産物、それらの加工品
- これらを「大阪産(もん)」としてブランド化し一体的にPR



大阪産(もん)の強み

- 生産される野菜や果実の種類が豊富
- 農林水産物を新鮮なうちに都心部に届けることができる

出典：大阪産(もん)パンフレット

大阪産(もん) 産地マップ

あなたの街の大阪産(もん)、ご存知ですか？



シンボルマークは「品」をモチーフに農産物や林産物をイメージする萌葱色、魚介類などをイメージする孔雀青、「つくり手」の温かみや情熱など「大阪産(もん)」を支える人々をイメージする金茶色を3つの「円」で表し、様々な主体の活動や連携の「輪」を築き、広げることを表しています。

大阪産(もん)の可能性

「食」は誰にとっても身近なもの

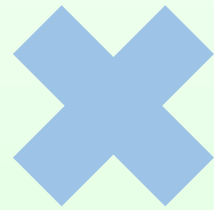


大阪産を通じて大阪の魅力が向上

鹿児島事例



芋焼酎
(食文化)



薩摩切子
(伝統産業)

食にまつわる大阪の伝統産業品

堺市

大阪市



伝統産業の問題点

伝統産業の職人の後継者不足

少子高齢化、若者の職業選択が拡大
マーケットの縮小



堺伝統産業会館のインバウンド取り込み事例(刃物)

4年半堺で修行したフランス人ガイドの活躍

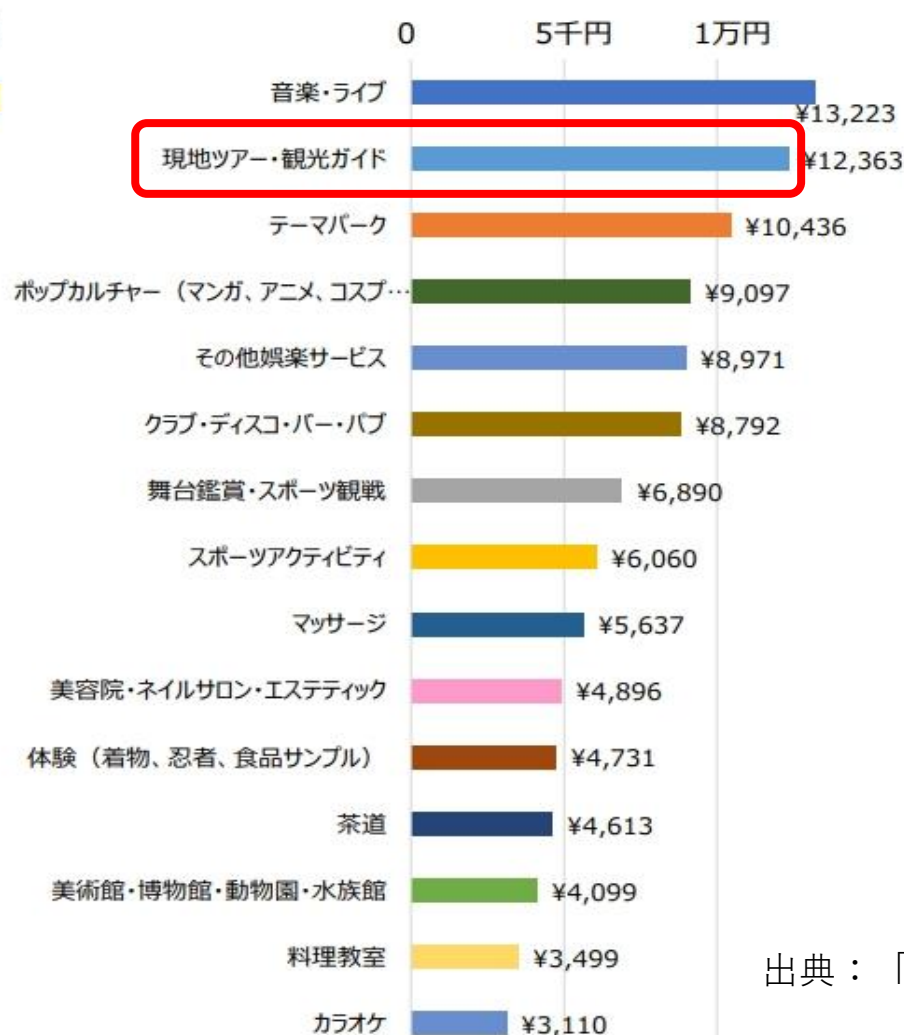
ブログで情報発信 & 3カ国語による丁寧な説明

インバウンドの取り込みは伝統産業の発展に必要

買い物の支出平均額



娯楽・サービスの支出平均額



- 高級品への消費傾向が非常に高い
- 一方で、伝統商品への興味は低め
- 伝統産業にもなんらかの付加価値が必要

出典：「来阪インバウンド消費額調査2018年」
大阪観光局

大阪産（もん）

融合

伝統産業品

大阪産（もん）を使用した料理体験

【開催場所】 大阪府にある道の駅or商業施設

【内容】 ・堺の包丁を利用して、大阪産の伝統野菜や果樹、水産物を調理する体験型の料理教室
・海外の方にはオンラインツアーを配信する



ターゲット

関西圏に住む方 & 海外の方

目的

- 自ら料理をすることで、ただ食べるよりも大阪産(もん)への意識を向けやすくする
- コロナ禍で日本を訪れることができない海外の方にも大阪の魅力をアピールする

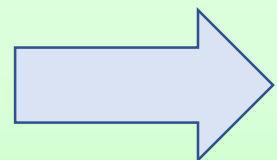


大阪製ロゴマーク



なにわの伝統野菜認証
ロゴマーク

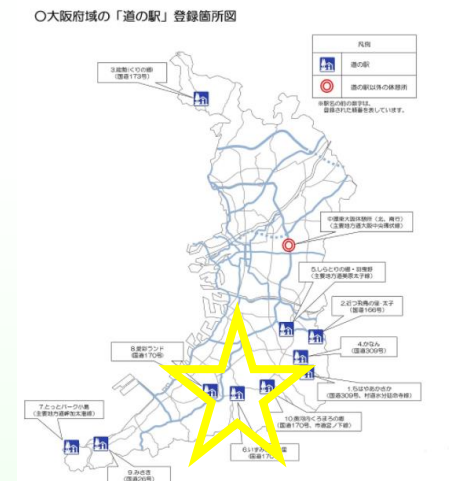
出典：<https://www.tm106.jp/?p=3926>



認知度を上げブランド化を図る！

いずみ山愛の里（和泉市）

調理実習室 定員24人 面積78㎡
料金 13,860円（13時～17時）



<アクセス>

南海難波駅から40分





大阪府南部の振興に繋がる



大阪産(もん)バスツアー

①大阪駅  堺伝統産業会館  いずみ山愛の里

②新大阪駅  こころや  いずみ山愛の里

料金：6,000円

所要時間：5時間

依頼先：オンラインツアー等を
企画する旅行会社



YouTubeを利用した生配信での
オンラインツアーも開催！

料金：2,500円

所要時間：2時間

イベント開催による経済効果

495,456円

【費用】

○バスツアー

調理実習室 13,860円 料理講師依頼 5,000円

マイクロバスレンタル代 48,000円

※マイクロバスは最大28人まで

添乗員1名 33,000円

○オンラインツアー

調理実習室、料理講師依頼、添乗員1名

計151,720円

【売上】

バスツアー料金 $6,000円 \times 28人 = 168,000円$

オンラインツアー料金 $2,500円 \times 10人 = 25,000円$

お店での消費額 $10,802円 \times 28人 = 302,456円$

計495,456円

【利益】

イベント開催による利益 $193,000円 - 151,720円 = 41,280円$

店側の利益 $10,802円 \times 30\% \times 28人 = 90,736円$

計132,016円

もっと気軽に

おおさかもん

大阪産レストラン

- 食材は大阪で生産された**大阪産**
- 食器や小物は大阪の**伝統産業品**
- 大阪産や伝統産業品は
その場でも購入可能



生シラス丼

出典(写真)：大阪産(もん)パンフレット

インターネット上の 大阪アンテナショップ

- **大阪産**と大阪の**伝統産業品**を
まとめた通販サイト
- 家にいながら全国の人々に
利用してもらえる

大阪の地域産業の活性化を通じて
都市魅力の向上へ

大阪府民が受け継いできた
大阪産(もん)と伝統産品を融合させた
「食」のイベントの開催



大阪府民にも大阪府外や海外の観光客にも
身近な「食」を通じて大阪の良さを知らってもらう



大阪府内でも大阪府外でも海外でも
「副首都・大阪」の機運が高まる

民の力を最大限に活かした 副首都・大阪へ！

お話を伺った方々

- ・大阪府環境農林水産部流通対策室 奥野様
- ・堺市産業振興センター 山本様

参考資料

- ・ JTB 旅行業務取扱料金表
<https://www.jtb.co.jp/operate/ryokin.asp>
- ・ マイクロバス牧場
<https://www.microbus-trip.com/tips.html>
- ・ compathy Magazine
<https://www.compathy.net/magazine/>
- ・ 「来阪インバウンド消費額調査2018年」
大阪観光局

ご清聴ありがとうございました。

