

新しい
コミュニケーション
の素材

デザインをもっと機能させたい

食べないなんて
もったいない

ヒラメやアッコウと聞くと、茨城の魚というイメージがしませんか? ヒラメは茨城県の魚で高級魚、アッコウも「東のアッコウ、西のフグ」と賞される高級食材で、茨城のアッコウ鍋は全国的にも有名。では、それ以外の魚はどうでしょう? 茨城でブランド化を進めている魚介類として、「鹿島灘はまぐり」、「久慈浜しらす」、「ひぬまやまとしじみ」、「霞ヶ浦朝獲りわかさぎ」等があります。また、天然ものが遡上し、全国屈指の生産量を誇るアユ、初ものから秋の脂の乗った時期まで楽しめるカツオも茨城の代表的な地魚です。他にも、サバやイワシ、タイ、ホウボウ、メバル、タコ、イカ」なども茨城の地魚と呼べるでしょう。

twitter @ibarakijizakana

「いばらきの地魚取扱店認証制度」は、茨城県内の港で水揚げされた魚介類をPRするためにパンフレットやのぼり旗等の広報物を配布したり、ホームページに認証店や地魚の情報を掲載しています。Twitter を利用した新しい広報にも取り組みはじめ、これから広報活動に弊社も積極的に参加しています。以前、この紙面でも紹介したヒラメ型のパンフレットがありました。今後の広報のメインビジュアルとして、前述したたくさん

新しいコミュニケーション
の原動力

茨城県産魚介類の多くは首都圏へ運ばれ、「常陸もの」として高い評価を得ています。一方で、魚離れの現代、県内での消費も今ひとつなのが実情です。漁獲量も多く、質も良い美味しい魚を地元で食べないのは、実にもったいないこと。地魚PRのための取材を通じて、漁師さんや市場の方、お店の方に話を聞き、実際に水揚げされた魚介類やそれを活かした料理を目にする、これを食べないのはもったいないという気持ちが益々強くなります。

の地魚イラストを取り上げようと計画中です。

それぞれの魚を絵にしている過程はとも時間のかかるものです。どんな形をしていて、どんな色なのか、どのように泳いでいるのか。図鑑に載っている標本のような魚ではなく、地元で水揚げされる新鮮な魚介類なのだから、太平洋や霞ヶ浦をいきいきと泳いでいるような姿にしたい。良いビジュアルができれば、それをきっかけとして様々なコミュニケーションが生まれ、と思えます。漁連や漁協、漁業者、県、認証店、それぞれが制度を通じて繋がり、「いばらきの地魚」を消費者が実際に食べるまでの仕掛けづくりにしたいと考えています。

茨城の食材を
結んでいきたい

また、地魚だけでなく、常陸牛やローズポーク、いばらき地鶏等の茨城の畜産ブランドや、豊かな茨城の農産物とも関連性を持たせられないか。それら良質な素材を美味しい料理として食味体験できるパブリックな場所はできないだろうか。私達の夢がどんどん膨らんでいきます。

スタッフと組織の成長をサポート

キャリアアップセミナー

企業・各種団体の研修

文化メディアワークスの教育事業部ではキャリアコンサルタントによるキャリアアップセミナーを行っております。

- ビジネス・接客マナー研修
- 新人フォローアップ研修
- 電話対応トレーニング研修
- マネージメント研修
- CS クレーム対応研修
- コミュニケーション研修

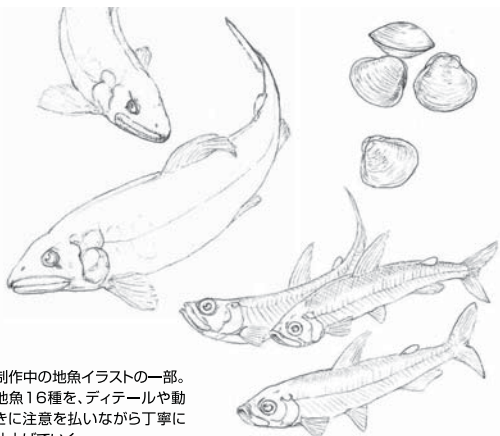
ご要望に合わせた研修プランもご提案いたします。

セミナー実績
一般企業・介護福祉施設
専門学校(教職員・学生)
公共職業訓練など

お問い合わせ 田寺まで

Tel.029-221-4813

www.b-careersupport.com/



制作中の地魚イラストの一部。
地魚16種を、ディテールや動きに注意を払いながら丁寧に仕上げている。