



産業情報支援センターの運営組織である(株)西条産業情報支援センター(愛称:サイクス)の各種情報をお知らせします。

今回は、西条産食材を使った大阪・京都での試食会の様子や7月~8月にサイクスが実施した事業についてお知らせします。

西条発

「美味しい」食材を関西圏にアピール

西条産食材の可能性を探究していきます

サイクスでは、西条産品の市場拡大をめざし、農産物をはじめとする各種のマーケティング調査など、積極的な情報発信・収集を行っています。

現在、食材の流通は複雑化し、生産者と消費者の間に距離ができてきていることから、「生産者が消費者に伝えたいこと」や「消費者が生産者に求めること」が把握できにくい状態にあります。そこで、両者の情報交換を密にして産地力を高めることを目的に、7月19日に大阪・



▶西条産品を使った手の込んだ料理



▲料理の説明や評価を聞く参加者

京都の料理店で農・水・畜産の西条産食材を使った試食会を行いました。

試食会に参加した地元農・水産関係者は、料理人との意見交換や試食会の料理を味わう中で、自分たちが育てた食材の評価の高さや新たな可能性を再確認するとともに、生産者としての食材への深い愛情とこだわりを積極的に料理人に伝え、西条の食材を大いにPRしました。
サイクスでは、今後も積極的に西条産品のPR活動を続けるとともに、西条ブランドの構築をめざし、西条産食材の新たな可能性を追い求めていきます。

ベンチャースピリッツ・スクールin西条を開催しました

7月28日~30日の3日間、子どもたちが自ら事業計画を立て、商品販売などを体験しながら、チャレンジ精神や課題発見力などの起業家マインドを学習する、ベンチャースピリッツ・スクールin西条を開催しました。

スクールには、市内の小学生29名が参加し、自分たちが心を込めて製作した写真立てやお手玉などの商品を、商店街の夜市で販売実習し、経済の仕組みを学びました。



▶夜市での販売実習風景

参加者からは、「気持ちを入れて商品を作るのが楽しかった」「お金の大切さがわかった」などの前向きな感想が聞かれました。

うちぬき創造塾を開催しました

8月9日~11日の3日間、市内の高校生や愛媛大学と松山大学からのインターンシップ生16名が参加し、自分の人生について考える「うちぬき創造塾」を開催しました。

1日目は自己創造についてのレクチャー、2日目は事業創造現場の見学や起業家の方からの経験談を聞くなどの現地研修、3日目は自己創造プランの発表と参加者全員によるディスカッションなどを行いました。

最終日のディスカッションでは、活発な議論を交わすなど、将来の西条市の産業を担う若い人材が確実に育ってまいりました。



▶活発な議論が飛び交ったディスカッション