

$$1 \times 2 \times 3 = 6$$

農林水産業 × 食品加工 × 流通・観光 = 総合産業

水・食・農をいかしたブランドづくり

食の創造館

4月1日オープン

県下有数の経営耕地を有する西条市は、出荷量日本一のはだか麦やあたご柿をはじめ、水稻、メロン、ほうれん草、イチゴなど多くの農産物が県下第1位の出荷量を占める大農業地帯です。

こうした農林水産業が食料品の原材料のみを提供する1次産業にとどまることなく、食品加工（2次産業）や、流通・観光（3次産業）を一体化した総合産業（6次産業）の創出を進めるため、市では「四国の食料産業拠点・西条」としての食品加工流通コンビナート構想などの実現に積極的に取り組んでいます。

こうした動きのなか、地域ブランドづくりの拠点としての役割を担うため、「食の創造館」がオープンします。

食材PR

食材の優位性、食の情報発信

うちめきの水、石鎚山、道前平野、ひうち灘に代表される、恵まれた自然環境で育成された、西条の農産・畜産・水産物のPRを目的としています。

- 野菜ソムリエ等との連携による地域食材のPR
- 地元をはじめとした、関西・関東メディアへの情報発信活動
- 生産者、流通業者などへの食材価値の再認識とPR など

食関連地場産業の育成

食のインキュベーション

西条の上質な食材にさらなる付加価値を高めるため、加工技術の開発および新商品開発、さらには食産業（食品加工業等）の育成・支援を行います。

- 加工技術の開発および社会ニーズに応える新商品開発
- 商品企画、市場分析、販売方法などのアドバイスおよび実施支援
- 他地域の成功例情報収集
- 加工品製造業者間での情報収集、他地域の加工品評価会などの開催 など

食育

食関連産業従事者の育成・食文化の向上

若年層を中心とした市民に地元食材の価値を浸透させ、将来、地元食関連業務に携わることで、西条への定住をめざします。

- 地元食材を使った料理教室の開催
- 著名な料理人やパティシエによる料理講習会やトークイベントの開催
- 生産者訪問や都市の有名料理店・カフェなどの視察実施 など

食材提供の西条市から

↓食情報発信の西条市へ

