

○地元プログラム提案調書

体験型提案

提案名	B-1 特産品(かまぼこ)づくり体験		○位置図
テーマ	⑤ 持続可能な開発		
対象	首脳夫妻又は配偶者のみ		
実施場所	いわきかまぼこ工房		
会場からの移動手段	車		
会場からの所要時間	片道約20分 ※視察等の時間は弾力的に設定可能		
提案趣旨	<ul style="list-style-type: none"> ●いわき市は、かつて板かまぼこの生産量が日本一であり、震災後も生産企業の尽力により、日本有数の生産量を誇っている。この日本ならではの加工食品であるかまぼこづくりを通じて、日本の食文化を体験いただくとともに、本市の特産品のPRにもつながることを期待する。 ●また、かまぼこの加工技術を視察することにより、サミット参加国において、漁業に関わる新たな産業創造の一助となることも期待できる。 ●一方、近年ではかまぼこの健康機能にも注目が集まっており、カロリーが低く、特殊なたんぱく質や不飽和脂肪酸が多く含まれるため、血糖値の上昇を抑える効果なども明らかになってきており、サミット参加国において、かまぼこの普及が国民の健康増進の一助になることも期待できる。 		
実施内容	かまぼこづくりを通じた日本の食文化の体験と、食品加工の技術の視察(かまぼこづくり体験も可能)。		
期待できる効果	島嶼国	かまぼこ加工技術等の視察により、新たな産業創造の一助としていただく。 日本の食文化を体験いただくとともに、肥満対策などの健康志向の取組みの一助としていただく。	
	被災地	板かまぼこ有数の生産地として、本市の特産品を発信できる。	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ●かまぼこに限らず、乗馬、陶芸、紙すき、絵のぼり・だるま制作など、様々な視察・体験も可能。 ●子どもたちをはじめ、市民が最大限関わられるよう関係機関・団体と調整を図る。 		

かまぼこ（練り製品）は、千年以上食べつがれている日本の伝統食品の一つであり、全国各地で、いろいろなかまぼこが様々な原材料と伝承された技術によってつくられ、長きにわたり人々の健康と豊かな食生活を支えてきました。彩りも鮮やかに日常の総菜、ハレの日の伝統的な食品、贈答品などとして幅広いシーンで利用されています。かまぼこは、お魚のタンパク質から作られた、高タンパクで低カロリーのヘルシー食品で、その魚のタンパク質は、からだに有用な20種類のアミノ酸の完璧なバランスでつくられているため、消化もよく、カラダの中に効率的に吸収され、多くの栄養機能性を持つことも知られております。（出典：全国かまぼこ連合会 HP より）

