

## 地場産業の伝統や魅力 & 防災について学ぶ防災キャラバン

### 【やいづキャンプ飯とは】

焼津市内に事業所がある食品加工事業者 14 社(有志)が共同で地域活性化に取り組むプロジェクトです。「かつお節」や「なまり節」など伝統的な水産加工品や、地域に受け継がれる食品加工技術を若年層に伝え、焼津市の地場産業の活性化、地域への愛着醸成などを目的に活動しています。

<主な活動内容> 共同で新商品開発・イベント参加・地域貢献活動



### 【なぜキャンプ飯?】 焼津の保存食加工技術を伝えたい!

江戸時代から漁業が盛んな焼津市では、鮮魚を長期間保存しておくための様々な水産加工技術が開発され受け継がれてきました。例えば、ツナ缶詰は焼津市が発祥と言われています。他にも、「鯉節」「佃煮」「練り製品」「レトルト食品」などの技術が根付いています。焼津の伝統技術・誇りを若年層に効果的に伝えるための手段として「キャンプ飯」「備蓄食」という切り口で商品開発をしています。

【参画事業者】 シーラック(株)、石田缶詰(株)、(株)寺岡銚吉商店、(株)マルイフードサプライ、福一漁業(株)、めぐみ珈琲ラボ、カネオト石橋商店、(株)ヤギシヨー、(株)いちまる、(株)新丸正、(株)天神屋、はれ日和(株)、(株)川直、(株)あまる齋藤商店(順不同) / 【事務局】 (株)東海道シグマ / 【協力】 焼津市経済部商工観光課

やいづキャンプ飯を通して、地域事業者との接点創出、地域への誇りを!  
さらに、多発する自然災害などにより、ますます高まる「防災」「備蓄食」の価値  
これらを掛け合わせ、地場産品の価値と防災を楽しく学ぶコンテンツを企画しました

### コンテンツの概要

#### 1) 出前授業

事業者が教室に出向き、焼津の地場産業、食品加工技術、各社のストーリーを楽しく伝える防災における重要な視点「フェーズフリー(日常と非日常のギャップを無くすこと)」をテーマに、日常生活では手軽に食べられて、非常時にも活躍する、美味しい備蓄食の価値を伝えます  
やいづキャンプ飯の調理・試食、実際の体験を通して「フェーズフリー」を体感、防災意識向上を目指す

#### 2) マルシェやイベントでの防災クイズ

こども向けの防災知識クイズに答えていただき、やいづキャンプ飯ロゴシール付の景品をプレゼント  
やいづキャンプ飯の商品紹介と試食を通して、ファミリー向けに備蓄品利用を促す

### 【フェーズフリーとは】

「日常」と「非日常」に境界を設けず、災害時にも適切な生活の質を保つための考え方。非常時だけのための備える防災用品ではなく、日常時にも活用できる商品(キャンプ用品、備蓄食など)を積極的に使用することを推進しています。



【お問合せ】次世代の焼津ブランド創出協議会事務局

TEL : 054-272-0206 / メール : jisedai\_yaizu@sigma-jp.co.jp