

## 安威川ダムカレー企画の報告

### Report of the Aigawa dam curry plan

森下 剛

MORISHITA Tsuyoshi

#### 1. はじめに

この企画は、茨木市の生保地区に建設中の安威川ダムの知名度を上げるために、茨木市・都市整備部・北部整備推進課からの依頼により、本学の食文化学部の森下ゼミの取り組みとして、今年度はじめて参加したものである。

全国のダム設置地区の周辺地域では、ダムを模した「ダムカレー」というものが存在し、ダムを話題とした地域振興に役立っている。まだ、商品としての知名度は低いですが、すでにテレビ番組や情報誌などに取り上げられたダムカレーもあり、ダム愛好家や旅行者による口コミで少しずつではあるが広まりつつある。

今回は、ゼミで取り組んだ新商品「安威川ダムカレー」の企画から販売までについて報告する。

#### 2. 安威川ダムについて（出典：大阪府安威川ダム建設事務所 安威川ダムパンフレットより作成）

安威川ダムは、昭和42年7月の北摂豪雨により、死傷者61名、浸水家屋約2万5千戸などの被害を受けたことを契機に、100年の1回の大雨に対応するよう計画された。（図1）

安威川の治水対策は、市街地の進んだ下流域での用地確保の困難、多くの鉄道や道路などの橋の架け替えより、用地買収の少ない河川改修とダムの建設をあわせておこなうことにより、最も早期に治水効果を発揮できることや事業費などを総合的に判断し、河川改修とダムによる治水手法を選択している。

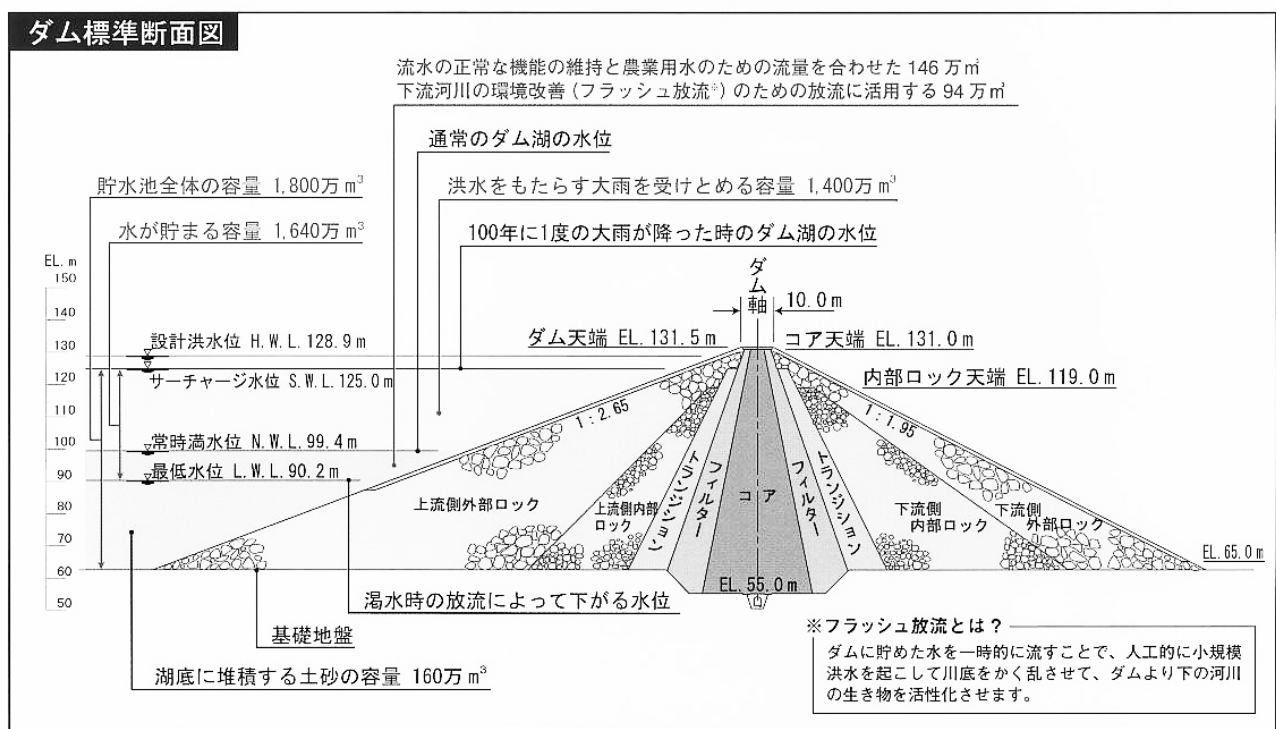
この対策により、時間雨量80ミリ程度の大雨で想定される被害（浸水家屋約8万戸、被害総額約1兆5,500億円）を防ぎ、市街地や公共施設、道路や鉄道の重要な交通網を守ることができる。

安威川ダム周辺には、約4000種以上の動植物が確認されている。また、人と自然の様々な関わりの中から育まれた里山や棚田といった多様な環境がある。

ダム建設による環境への影響を可能な限り小さくするため、「安威川ダム自然環境保全マスタープラン」に基づき動植物、水質、流量観測の調査と環境保全対策に取り組んでいる。

図1：安威川ダムの諸元表（出典：大阪府安威川ダム建設事務所 安威川ダムパンフレット）

諸元		備考
ダム堤体	形式	中央コア型ロックフィルダム
	高さ	76.5 m
	長さ	337.5 m
	天端幅	10.0 m
	体積	222.5 万 m <sup>3</sup>
貯水池	集水面積	52.2 km <sup>2</sup>
	湛水面積（平常時）	34 ha
	湛水面積（大雨時）	81 ha
	総貯水容量	1,800 万 m <sup>3</sup>
	有効貯水容量	1,640 万 m <sup>3</sup>
	洪水調節容量	1,400 万 m <sup>3</sup>
	不特定利水容量	240 万 m <sup>3</sup>
	堆砂容量	160 万 m <sup>3</sup>



### 3. ダムカレーについて

ダムカレーはすでに有名な黒部ダムをはじめ、日本各地のダム所在地で独自の盛り付けがされ提供されている。さらに同じダムでも提供する店ごとにダムカレーの盛り付けを変えていることも多く、その種類はさらに増える。すでに日本ダムカレー協会というホームページも開設され、全国各地のダムカレーの情報が発信されている。その情報によると国内ではすでに 35 種類以上が提供されており、地域振興に役立っている。今回の安威川ダムカレーもその流れに乗ろうとするものである。

まず始めにインターネットの情報を集め、ダムカレー協会をはじめ、グルメナビや個人のブログから、全国でどのようなダムカレーが提供されているのかを調べた。その結果、2015年7月時点で全国47か所のダムの合計81店舗で、さまざまな工夫のされたダムカレーが提供されていることがわかった。中

には期間限定ですすでに発売終了のものもあり、黒部ダムのように、1つのダムでも複数の店舗によりオリジナルダムカレーが提供されている場合もある。(表1)

表1：全国のダムカレー（出典：日本ダムカレー協会の情報に各提供先の情報を追記）

所在地	ダム名称	ダムカレー名称	提供先	提供価格（円）
北海道	豊平峡ダム	豊平峡ダムカレー	レストランハウス だむみえ〜る	販売終了
		豊平峡ダムカレー	レストランハウス豊平峡	800円
福島県	田子倉ダム	田子倉ダムカレー	味付マトンケバブカフェ	800円(大盛+100円)
山形県	長井ダム	長井ダムカレー (秋バージョン)	レストラン・シャロア	1000円 (大盛+100円)
		長井ダムカレー ハンバーグスタイル	レストラン・シャロア	1500円
岩手県	胆沢ダム	胆沢ダムカレー	国見平温泉の食堂	700円(1日20食限定)
青森県	津軽ダム	津軽ダムカレー	アクアグリーンビレッジ ANMON	1000円 (1日15食限定)
東京都	アーチ式コンクリートダム	アーチ式ダムカレー	Japanese Restaurant 三州家	760円
神奈川県	宮ヶ瀬ダム	宮ヶ瀬ダムカレー	水とエネルギー館	890円
	相模ダム	相模ダムカレー	ともしび喫茶 レストラン青林檎	850円
群馬県	みなかみダム	みなかみダムカレー	谷川温泉・旅館たにがわ	750円〜
	八ッ場ダム	八ッ場ダムカレー	八ッ場食堂	850円
	草木湖ダム	草木湖ダムカレー	サンレイク 草木	750円
	下久保ダム	下久保ダムカレー	道の駅「上州おにし」	800円(販売終了)
埼玉県	浦山ダム	浦山ダムカレー	さくら湖食堂	750円
栃木県	渡良瀬貯水池	ハートのダムカレー	NICO2 (ニコツー)	780円
	川治ダム	川治ダムカレー	道の駅湯西川	700円
	湯西川ダム	湯西川ダムカレー	道の駅湯西川	900円
千葉県	片倉ダム	片倉ダムカレー	片倉ダム記念館	720円(販売終了)
茨城県	小山ダム	小山ダムカレー	小山ダム物産所	販売終了
	竜神ダム	竜神ダムカレー	水府村物産センター	販売終了
新潟県	内の倉ダム	アスパラダムカレー	ぐみの木	500円
		しばたアスパラダムカレー	TAICO や	1000円
	三国川ダム	三国川ダムカレー	しゃくなげ観光センター	750円
	奥只見ダム	奥只見ダムカレー	奥只見ターミナル	アーチ式 648円 重力式 756円
	笠掘ダム	下田産野菜と三条ポークのダムカレー	いい湯らてい	880円

安威川ダムカレー企画の報告

新潟県	笠掘ダム	下田野菜ダムカレー	漢学の里しただ	950円(期間限定)
富山県		サン柳亭オリジナル温泉 ダムカレー	サン柳亭	880円
愛知県	新豊根ダム	新豊根ダムカレー	道の駅 グリーンポート宮嶋	850円
		新豊根ダムカレー	レストランみどり	950円
		茶臼山ダムカレー	レストラン やはず茶臼山高原	850円
		佐久間ダムカレー	コーヒーショップ 栢の木	1000円
静岡県	大間ダム	大間ダムカレー	紅竹食堂	
		大間ダムカレー	山の茶屋	864円
		大間ダムカレー	手作りの店さとう	
		大間ダムカレー	翠紅苑	1800円
静岡県	太田川ダム	太田川ダムカレー	森のレストラン かわせみ	1080円
岐阜県	岩屋ダム	岩屋ダムカレー	美輝の里	980円(10食限定)
	よことくダム	よことくダムカレー	星のふる里	1000円
	阿木川ダム	阿木川ダム湖カレー	フレンドリー	600円
長野県	七倉ダム	七倉ダムカレー	七倉山荘	1100円
富山県・ 長野県	黒部ダム	黒部ダムカレー	黒部ダムレストハウス	1080円
		黒部ダムカレー	扇沢レストハウス	880円
		黒部ダムカレー	くろよんロイヤルホテル	1550円
		黒部ダムカレー	ホテルからまつ荘	950円
		黒部ダムカレー	パウダーパフ	1100円
		黒部ダムカレー	ねむの木	1000円
		黒部ダムカレー	ビストロ傳刀	1200円
		黒部ダムカレー	こまつうどん店	1300円
		黒部ダムカレー	福来家	964円
		黒部ダムカレー	豚のさんぼ	840円
		黒部ダムカレー	お食事処 三洛	840円
		黒部ダムカレー	北アルプスの食卓	1000円
		黒部ダムカレー	おうちごはん ホット	1200円
		黒部ダムカレー	ゆーふる木崎湖	1000円
		黒部ダムカレー	薬師の湯	800円
		黒部ダムカレー	ぼかぼかランド美麻	1000円 (大盛+500円)
		黒部ダムカレー	ジンジャーマン	1050円
		黒部ダムカレー	明日香荘	1000円
		黒部ダムカレー	カイザー	1800円
		黒部ダムカレー	カフェギャラリーヴィル	900円
京都府	日吉ダム	日吉ダムカレー	スプリングひよし	880円

滋賀県	野洲川ダム	野洲川ダムカレー	かもしか荘レストラン幻想郷	1700 円
兵庫県	おおかわちダム	おおかわちダムカレー	エルビレッジおおかわち	700 円
奈良県	布目ダム	布目ダムカレー	ぶらんぽーと	900 円
広島県	温井ダム	温井ダムカレー	レストラン Toretamon	1500 円
岡山県	湯原温泉ダム	湯原温泉ダムカレー	うさぎや	900 円
鳥取県	殿ダム	殿ダムカレー	商工会議所	400 円 (5 食限定)
高知県	早明浦ダム	早明浦ダムカレー	ゆとりすとパーク	800 円～2500 円
	鏡ダム	鏡ダムカレー	うめ姉やん	600 円
愛媛県	玉川ダム	玉川ダムカレー	せせらぎ交流館	650 円 (10 食限定)
		玉川ダムカレー	SunCafe	600 円
		玉川ダムカレー	ふれ愛茶屋	500 円
		玉川ダムカレー	川志	750 円
		玉川ダムカレー	八勝亭オリエント玉川店	777 円
大分県	下笠ダム	下笠ダムカレー	キッチンしもうけ	販売終了
	松下ダム	松下ダムカレー	おすそわけ野菜のレストラン 松原	750 円
宮崎県	一ッ瀬ダム	一ッ瀬ダムカレー	湖の駅	740 円
佐賀県	北山ダム	北山ダムカレー	ちどりの湯	510 円
	嘉瀬川ダム	嘉瀬川ダムカレー	ちどりの湯	510 円
熊本県	荒瀬ダム	荒瀬ダムカレー	さかもと館・道の駅(さかもと)	850 円

#### 4. 安威川ダムカレー企画について (出典：安威川ダムカレー完成披露会 配布資料より要約)

##### (1) 目的

茨木市および茨木市観光協会が、市北部地域での魅力づくりとして、国土交通省が推進する『ダムツーリズム』に着目し、茨木市内で建設が進む安威川ダムを活用した観光集客を進めている。既に、ダムサイト右岸側に「見学スペース」が設置されており、ダムツーリズムとしての環境を整え来訪者の満足度を高めるために、今回、全国各地の多くのダム観光地のレストランで提供されている「ダムカレー」を開発する。

安威川ダムカレーの販売は、市北部地域にある茨木市忍頂寺スポーツ公園の指定管理者、明治・エイコー・一富士グループが、市北部地域の魅力向上に向けた本企画に賛同し自主事業として参画し、ダムカレーの開発には、『ダム、工事現場＝男性』のイメージを和らげ、家族層への訴求力をもつ商品づくりを目指し、企業とのコラボレーションによる「食」の商品開発で実績を持つ梅花女子大学食文化学部が「食」に関する専門学部を有する大学として、その研究成果、人的資源の地域還元と、学生にとっても「食」の持つ様々な可能性を学ぶ実践の場として、プロジェクトに参加した。

(梅花女子大学は、茨木市、茨木商工会議所と、平成 18 年 11 月 13 日に「産官学連携基本協定」)

##### (2) 取組体制と役割

- ・茨木市 ⇒ 全体調整コーディネーター

- ・茨木市観光協会 ⇒ ダムカレー（店舗）情報発信
- ・梅花女子大学（食文化学部森下ゼミ） ⇒ 企画（コンセプト、盛り付け、POP）
- ・忍頂寺スポーツ公園竜王山荘 レストランやまなみ ⇒ 調理・販売

### (3)ダムカレー開発経過

第1回（2015年7月29日）・・・梅花女子大学

- ・ダムカレープロジェクト概要・進め方
- ・安威川ダム建設事業概要

第2回（2015年8月5日）・・・現場視察

- ・安威川ダム建設現場
- ・忍頂寺スポーツ公園竜王山荘 レストランやまなみ

第3回（2015年9月17日）・・・梅花女子大学

- ・安威川ダムカレーのアイデア検討、提案（その1）

第4回（2015年10月7日）・・・梅花女子大学

- ・安威川ダムカレーのアイデア検討、提案（その2）

第5回（2015年10月28日）・・・忍頂寺スポーツ公園竜王山荘

- ・完成披露会・関係者試食会

## 5. 取り組みについて

### (1)現地見学会

今回のゼミ生の中には茨木市出身の学生はおらず、まず安威川流域の現状を知ることから始めた。

2015年7月29日に学内で茨木市都市整備部の用意した資料をもとに安威川ダムカレー企画の説明を受け、2015年8月5日に現地見学会を開催した。見学会では、市内の事務所で大きな模型を使い全体計画を知り、その後現地へ向かった。建設予定地は、まだ山肌を削り整地している段階であったが、高台にある見学施設から、かなり大規模な工事が行われている状況がよくわかった。（画像1）

画像1：安威川ダム工事現場の画像



### (2)盛り付け検討開始

実際に取り組みはじめたところ、基本にご飯でカレーをせき止めるという盛り付けが制約とな

り、そのために自由度が少なく、他商品との差別化をどのようにつけるのかが大きな課題となった。

また、学生たちは調理や製菓における料理の制作は日頃経験しているが、盛り付けだけとなるとややイメージが定まらず、何から手をつけていいのか分からないようであった。

そこで、まず学生たちには、ダムカレーばかりではなく、「かわいい」「きれい」「おもしろい」などのイメージを感じるカレーの盛り付け画像を集めさせた。その結果、さまざまな盛り付けの工夫されたカレーの画像が集まり、安威川ダムカレーの方向づけの参考とした。現代では、書籍や店舗独自のホームページだけではなく、グルメナビや個人のブログなどで全国各地のカレーライスが紹介されている。画像を集めることはずいぶんと容易になっており、より多くの画像が集まった。

### (3)ゼミ検討会

2015年9月17日午前の学内打ち合わせで、集まった盛り付け画像をすべて印刷し、ホワイトボードに貼り付けイメージごとに分類した。その結果、「かわいい」「おしゃれ」なイメージを感じる盛り付けの画像が多く見られた。また、他のダムカレーを選んだ学生もおり、それらは特徴的なダムの形状を表現する工夫がみられた。

それぞれの画像からイメージしたキーワードは以下の通りである。(画像2)

画像2：カレーの盛り付けイメージ（出典：画像はYahoo、Googleなどのホームページより検索収集）



それぞれの画像を見比べながら、さらに付け加えられるキーワードを導き出し、共通項目を結び付けることで、徐々に安威川ダムカレーの方向性を絞り込んだ。その結果、以下の3つの方向性を導き出した。

- ・おいしそうに見えること
- ・ダムカレーであること
- ・おしゃれであること

1つ目のおいしそうに見えることは、料理では当たり前のことであるが、メニューを見たときに食べたくなるような盛り付けが一番重要であると位置付けた。

2つ目のダムカレーであることは、一目見てダムだと気づかせるディテールは必要であり、またダム本体はまだ建設途中のため、完成後を想像させる完成モデル的な要素を取り入れることである。



3 目のおしゃれであることは、やはり女子大学生が考案したということと、本学の取り組みとしておしゃれも取り上げられていることからである。

このことから、安威川ダムカレーを注文すると想定される顧客のイメージを主に子供から若い女性、もともと竜王山荘で利用者の多かったファミリー層、ツーリングとして安威川沿いの道を走るバイクや自転車のライダー、そしてダムの愛好家と幅広く考えた。

また、総合的なテーマとして「自然とダムと人、コミュニケーションツールとしてのダムカレー」とし、コンセプトを「安威川ダムの建設を通じて、昔からここに在る自然豊かな地域を再発見し、自然に感謝し、新たに生まれる郊外と都市の交流を通じて、人と自然の持続可能な共生を考える。その交流の1つのきっかけとしてのダムカレー。」とした。

今回は初めての試みであり、販売個数が読めず予算の制約上、盛り付けに使う食器は日頃レストランで使っているものを使いたいとの話であった。そのために盛り付けは既存の直径 28 センチの白い丸平皿を使うことを前提に盛り付けを考えた。また、同じ理由によりカレールーに関しても新たに作らず、既存のルーを使うことになった。現在レストランやまなみで提供されている普通のカレーライスが 840 円（税込）、カツカレーライスは 1000 円（税込）である。これらのメニューも同時に提供するという事なので、一般的なカレーライスのイメージから価格を想定すると、安威川ダムカレーの価格帯は 850 円から 1200 円程度を目指すこととなった。他のダムカレーを調べてみたところ、提供価格の平均は約 813 円であり、価格帯分布によると一番多く提供されているものは 800 円台であった。（表 1）

## 6. 盛り付けの考察について

茨木市都市整備部や学生とのディスカッションの中で提案は以下の通りである。

- ・お子様向けにかわいらしさと楽しさのあるダムカレー。
- ・自分で作るダムカレー。
- ・安威川ダムがまだ建設途中ということを利用し、こどもが自分で盛り付けを考える。
- ・皿にこども茶碗1つ分のごはんを盛り、トッピングも並べておく。
- ・カレールーは別の器に入れておき、最後に流し込む。
- ・ダムカレーの作り方はテーブルPOPとして置いてある。
- ・ごはんでせき止める部分を作り、カレールーを流し込む。
- ・提供時は熱いが、盛り付けているうちに少し冷める。
- ・にんじんやかぼちゃで重機。
- ・安威川水系の生き物の抜き型ボイル野菜。
- ・木々の緑をイメージした緑黄色野菜。
- ・にんじんで着色したヘルメット型のゼリー。
- ・シャベル型のスプーン。
- ・深さのある陶器製ボウルを使うことは可能か。
- ・メガ盛りとして多めのごはんとカレールーを使う。
- ・ロックフィルとして斜面に唐揚げを敷き詰める。

- ・限定商品として1日の提供数を少なくし、価格は高めにする。
- ・メディア向けのインパクトある商品とする。
- ・Cafeメニューのようなおしゃれなカレー。

さらに今後話を進めていくうえで、考慮しなければならないことに対して以下の意見が出た。

- ・こどもに限定するメニューは、大人へのアピール度が低い。
- ・既存のお子様ランチと競合すると、親が少量多品種のお子様ランチを選ぶのではないか。
- ・自分での盛り付け時、食べ物で遊ぶというのは、マナー、衛生的に問題があるのでは。
- ・什器を新規に購入する必要がある。
- ・野菜たっぷりの場合や、おしゃれな盛り付けは調理の手間がかかる。
- ・注文する人がどれくらいいるのかわからない。
- ・若い女性もターゲットとなるが、わざわざ食べに来るか。
- ・場所がCafeではなくレストランである。
- ・他のメニューの雰囲気と合わせるかどうか。

今回の企画で一番悩んだのは盛り付けの方向性である。すでに全国でさまざまなダムカレーが提供されており、各店も趣向を凝らし発展形も多い。

先に、茨木市を通じてダムカレー発案者で日本ダムカレー協会管理人・ダムマニアの宮島咲氏とダム愛好家の夜雀氏からの、この企画に関するコメントが送られてきた。ダムカレーにおける「ダムマニア目線」のポイントが記載されている内容は以下の通りである。

「ダムマニアは、黒部ダムカレー系のダムとしての機能を果たしていないダムカレーについては厳しいです。ちなみに、小生の考えですが、ダムは下流から見るのが一番美しいと思っております。ですので、下流側に食材を詰め込むのはもってのほかです。」(日本ダムカレー協会管理人・ダムマニアの宮島咲氏より)

「宮島様はダムとしての造形にご飯の形状を近づけてティピカルな形にすることにこだわりがあります。宮島様が作成したダムカレーがすごくダムっぽいのはそういう思いがあるからでしょう。作るためにテクニックも必要です。しかし、各地で提供されているダムカレーには、

- ・見たての食べ物ですから想像(妄想)の余地を残してふんわりとしたデザインにとどめておく
- ・食べ物ですから味が一番大切 形は二の次
- ・凝りに凝ったデザインにしたいけど提供する側のマンパワー不足で量産は困難
- ・簡単に盛り付け提供ができるように器の方をダム湖の形にしたり陶製ダム模型を置いて対応など、それぞれのお店の思いと工夫があります。」(ダム愛好家の夜雀氏より)

さらに夜雀氏からは具体的な話として、

『私が提供している現場でお聞きしているもので残念だなと思うのは、手がかかりすぎてたくさん出せないという声です。

従いまして

- ・「自宅パーティー用の手の込んだ一品級」のものを出す代わりに一日限定5食にする

- ・盛り付けがお店の負担にならないように地元の陶芸家や木工の技術者に器を作ってもらうなど、お店の負担を減らす工夫も必要になってくるかと思います。

そのあたりを大学生がどのように考えるかですが基本、あまりあれこれ言わずにこちらからダムカレーについて出す注文は最小限にすべきかと思います。縛られた感は自由な発想を阻害し楽しさを奪ってしまいます。大学生自身にまずダムを好きになってほしいのでなおさらです。

それと安威川ダムの場合はロックフィルダムですし堤体下流右岸に土捨場として盛り立てを行うという話があったように記憶しています。なので、そこが緑化されて公園整備されたイメージということであれば堤体下流右岸側に野菜の盛り付けがあってご飯の上に乗っかっていても何ら不自然ではなくむしろ忠実な再現といえるかと思います。

あまり参考にならない私見ですがお店と発案者の双方にダムカレー作ってよかったねという企画になってほしいのです。

ダムカレーの堤体（御飯）下流の考え方は、単なるスペースを埋めるように、野菜などを盛り付けるというより堤体下流の様子や特徴などを野菜などで表現してみるの、良いと思いますよ！とのことだと思います。』

どちらも「ダムマニア」目線での重要な情報であり、盛り付けのデザイン的要素に関わる貴重なアドバイスであった。全国的に見てもダムマニアの人口は僅かだが、実際に安威川ダムカレーを食べに来て、またその様子をしっかりと SNS で発信していくのはダムマニアの方々と思い、盛り付けを考えるうえで重要視するポイントとなった。

## 7. 安威川ダムカレー初期案

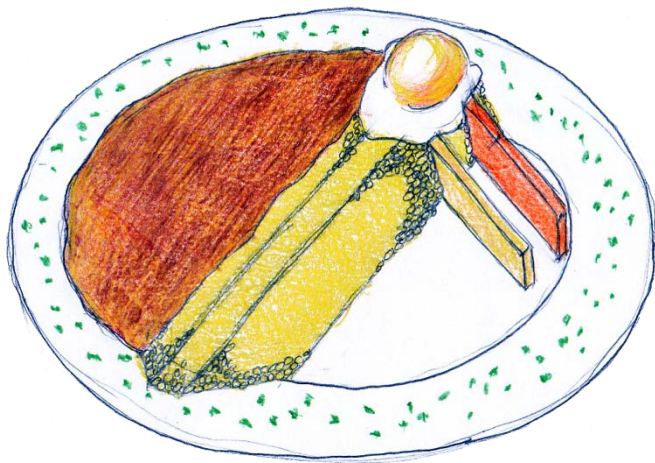
安威川ダムカレーの盛り付けについて方向性をまとめた。場所性、ターゲット、提供価格などをもとに、こどもカレー、Cafe 風、メガ盛りなど様々な検討をしたが、最終的に 1 案にまとめることとなり、2015 年 9 月 17 日午後の学内打ち合わせで竜王山荘側へ提案した。（画像 3）

### (1) 初期案の説明

- ・盛り付け皿は、レストランで使用している白い丸平皿を使う。
- ・ダムの構造体をドライカレーで作る。
- ・ダム湖の部分をカレールーで満たす。
- ・ダムの構造体の右上に温泉卵を置く。
- ・その下に温野菜のニンジンとジャガイモで放水路擁壁を作る。
- ・皿の外周部分に刻みパセリをちらして緑の山々を表現する。
- ・食べるときに温泉卵を割り、黄身を放水路に流す。
- ・普通のカレーと同じように、別にサラダ、スープもしくはドリンクが付く。
- ・生野菜とカレーが混ざらないように器は分ける。
- ・ダムカレー考案者の宮島咲氏とダム愛好家・夜雀氏のご意見も参考にし、ダム構造体の下流側には放水路以外、野菜など何も添えない。
- ・本物のダムが未完成のため、少しでも完成モデルのような雰囲気を出す。
- ・下流部に緑地公園などの計画も具体化していれば、少し緑要素を加えることも可能。

- ・レストランやまなみで提供している他のメニュー価格とのバランスを考えると、やはり 1000 円を上限とする。

画像 3 : 安威川ダムカレーの初期イメージ案



## (2) ネーミングについて

表1を見ると、各地のダムカレーの名称はそのままダムの名称を使っているものと、オリジナル名称を付けているものがある。黒部ダムのように全国的に知られているダムであれば、オリジナルの名称で他店と差をつけることも可能であるが、今回のダムカレーは安威川ダムそのものの知名度を高めることも目的であるので、ダム名称を商品名の最初に付けることは必要である。その結果「安威川ダムカレー」が正式名称となった。

さらにダムから定期的に放水を行い、自然の流れのように川底をかくはんさせて川を活性化するためのフラッシュ放流と、温泉卵の黄身をかけてダジャレ感を出した「キミもフラッシュ放流ができる」というキャッチコピーを加えた。

## 8. 盛り付け試作品の提示、最終調整

### (1) 試作品の提示

2015年10月7日に竜王山荘による試作品の提示があり、初期案の各項目について1つ1つ確認し、細部の調整を行った。まず実際の盛り付けを見ながら、スケッチからの修正点について以下の報告があった。

- ・ドライカレーはルーの味との関係であまり濃い味付けにしない。
- ・提案された温野菜のうち、ニンジンについては実現可能。
- ・ダムカレーのほかにサラダとスープを別に付ける。

実際に料理長が試作したところ次の点で問題が見つかり、そこを中心に改良の検討を行うこととなった。

- ・市販のケーキ型を使うとご飯の量が多くなってしまう。
- ・ゼミ案は温野菜としてカットしたニンジンとジャガイモを提案されていたが、竜王山荘で通常使用している温野菜でジャガイモは提供していない。代わりにボイルしたウインナーかポテトフライに変更したい。
- ・皿の縁に散らす刻みパセリは、皿の形状からうまく散らすことができず、パセリをカレーラーの縁に置くことに変更したい。

ご飯の量であるが、皿に盛る時に型を使わずに形状をつくる方法を検討し、型についても使えそうなものがないかを引き続き探すこととなった。

また温野菜のうちジャガイモに代わるものであるが、ウインナーではかなり存在感があり、目立ち過ぎるという欠点があった。ポテトフライは長さがさまざまで、曲がっているものがほとんどでニンジンと並べたときに一体感がなく見えた。そこで、ニンジンで放流工の壁を作り、その形状を強調する意味でポテトフライを沿える方法を修正案として再検討することとなった。

刻みパセリについては安威川流域の自然をイメージさせる緑であった。しかし、皿の周囲は角度があり、刻みパセリはすべて中へ落ちてしまうとのことで、パセリをそのまま使う方向で再検討した。その結果、遠方の竜王山に見立てるというコンセプトを加え、パセリもしくはブロッコリーを沿えることとした。結果的ではあるが、より地域の特色を取り入れることができたと感じている。

また、刻みパセリはダム本体の下流部の空白部分に散らし、この位置に計画されている緑地を表現することになった。

これでほぼ最終形の提案が揃い、当日に学生たちから出た意見を参考に、竜王山荘で仕上げてもらったこととなった。

## (2) 最終調整

2015年10月16日、竜王山荘でプレス発表に向けた打ち合わせがあり、その中で、前回の学内での打ち合わせ後、竜王山荘で再度検討されたダムカレーの最終形が披露された。(画像4)その内容は以下の通りである。

- ・ダム本体はドライカレーで表現する。
- ・温泉卵をアクセントとし、洪水吐への流れをイメージさせる。
- ・懸案となっていた温野菜は、ニンジンとナスの調理野菜で洪水吐の壁面を表現する。
- ・皿の周辺に散らす刻みパセリはやめ、調理野菜のブロッコリーで竜王山を表現する。
- ・ダム下流域に予定される広場を刻みパセリで表現する。

画像 4 : 安威川ダムカレー完成盛り付け



## 9. 完成披露会

2015年10月28日に忍頂寺スポーツ公園竜王山荘にて完成披露会と関係者試食会が開かれた。当日は茨木市都市整備部をはじめ、茨木市観光協会、ダム工事関係者、安威川地区の住民代表などのほか、多くの取材班も来ていた。プレス発表には2名の学生が、パワーポイントを使い制作過程プレゼンテーションを行った。実際は調理には携わらないが、茨木市の希望でその2名にはプレス発表のイメージ作りとしてコックコートを着させた。

その後、試食会が催され安威川ダムカレーは好評であった。

また当日は、ダムカードのパロディー版として安威川ダムカレーカードも披露され、参加者に配られた。これは、実際に安威川ダムカレーを注文すると配布されるものである。

## 10. 反省点

今回は、事前に学内公募により参加者を募ったが説明会への出席学生がいたものの、最終的に学部全体からは参加希望者がいなかった。その後ゼミの取り組みとして行ったが、やはり学生によりモチベーションの差が大きく、残念ながらゼミ生皆で作り上げたという雰囲気はあまり感じることができなかった。また、3年生といえども時間割はさまざまのため、全員が集まれる時間がゼミの1コマに限られており、さらに夏期休暇を挟む期間に取り組むことになったので、授業期間外の打ち合わせ日は出席のばらつきが大きく、すべての日程を通して参加できる学生がいなかった。結果的に、参加日数と理解度の高い学生を中心に企画を進めることとなった。見学会や打ち合わせが必要な連携事業では、学生が参加しやすいスケジュールを組むことも重要であると感じた。特にアルバイトをしている学生の月間シフトは1か月前には決まってしまうために、事前に長期的な日程を組んでおく必要がある。

## 11. 安威川ダムカレーの取り組みを終えて

今回は、カレーの盛り付けということで始まったが、このダムカレーは食を通じての地域間交流としての地域振興の意味合いが大きく、いつもレシピ開発の企画に参加している学生たちにとっても、テーマとコンセプトを考える段階で、求められるものを形にする難しさを痛感したようだ。

また、本来、レストランなど提供する側にとり、カレーライスはあまり調理や盛り付けに手間のかからないものであるが、今回のダムカレーにどこまで手間を掛けられるのかが現実的な問題としてあった。

また、すでに提供されているカレーライスとカツカレーライスも併用販売するため、価格と内容のバランスが難しかった。

既存のカレーライスをベースとすることが要求されたので、Cafeメニューのようにあらかじめダムカレー用の特別なルーを用意することは無理であった。また、打ち合わせ時間の都合で、実際に調理する料理長の意見を直接聞く時間がとれず、何を追加の食材として使えるのかが最後までわからないまま、既存メニューからの推測で進めるしかなかった。

また、ゼミ生全員の強制参加としたため、学生間の意識の差が大きく、発言を控える学生もいた。しかし、最終的には目的意識の高い数名の学生でまとめあげた状況ではあったが、それらの学生の満足度は非常に高いものであった。制作上の数々の制約がある中で、何度も重ねた打ち合わせにより、自分の意見が徐々に形に反映されていく過程を見ることができ、商品企画の難しさと楽しさを理解できたのではなかと思う。安威川ダムカレー企画では、制約の多いなかアイデアと工夫で、価格と見た目の以上の価値が与えられたと感じている。

以上で、安威川ダムカレー企画の報告とする。

#### 参考文献

- ・大阪府安威川ダム建設事務所(2015) 安威川ダムパンフレット
- ・安威川ダムカレー完成披露会(2015) 配布資料
- ・日本ダムカレー協会(2015)「ダムカレー一覧」, <<http://damcurry.pw/>>2015年9月4日アクセス