

気になるニュース
わたしの視点

4月26日付の東濃地域面に「美濃焼で県産食材ランチ」という記事が出ていました。県内の飲食店で、地元食材を活用したメニューの開発はたくさん進んでいます。提供する器にも県産品である美濃焼を活用するという内容です。

これまで、飲食店のメニューとして、県内の複数の食材を活用して独自のメニューとして提供されることはありましたが、器までも県産品で揃えるというのは、美濃焼の産地だからこそ、という取り組みです。

地域の小さなお店や会社の努力でも、周りの経済に、どのような影響をもたらすか、そしてその結果として、地域経済がどのように循環しているか、ということ进行分析する方法があります。前者は、地域経済影響力分析、後者は、経済

道家経営・法務事務所代表 道家睦明さん



美濃焼で県産食材ランチ

新サービスで県内経済刺激



4月26日付16面（東濃地域面）より

循環分析と言われています。総務省の地域経済分析システム「REAS」ではそのような分析をすることができ、ですが、それによると、岐阜

どうけ・むつあき 1965

年、羽島郡笠松町生まれ。慶応大商学部卒。中小企業診断士、行政書士。広告会社勤務を経て、道家経営・法務事務所代表取締役。2020年から愛知県立芸術大非常勤講師も務める。笠松町在住。

県の「宿泊・飲食サービス業」が他の産業の経済に影響を与える度合い「影響度」は、「輸送用機械」や「鉄鋼」といった産業と同じぐらいの影響を持っているとされています。

岐阜県内には、経済センサスの統計によると、9万2000以上の民営事業所があります。その一つ一つの事業者の新しい活動が、県内の経済

に良い影響を及ぼし合い、県内の経済を活性化させているのです。

具体的な事例としては、岐阜県内の食材だけでつくったプリンを美濃焼の器に入れ、美濃和紙で包装してネット販売する事例もあったり、岐阜県産の木材で建物をつくり、その中で岐阜県産の食材で、かつ岐阜県産の食器で食を楽しむ、といった介護施設の事例もあります。逆に、木曾檜で作ったまな板を、木曾川水系でしか売らない、といった事例もあります。

みなさんの会社やお店も、ちょっとしたことでいいので、新しい商品やサービスを考えて、県内の経済を刺激してみませんか？

（引用記事は岐阜新聞デジタルの紙面ビューア17日付朝刊最終面に掲載）