商店街カルテ

三方よしを目指して

中小企業診断士　武田　明子

東向島駅前商店街振興組合（墨田区）

東向島周辺が「寺島村」と呼ばれる農村だった頃、この地域の代表する作物だったが、明治になると地域の人々と共に発展してきた。商店街は地域の人々とともに歩み、100年の歴史をもつ。駅の玄関口には東武博物館や向島百花園などの人気スポットもあり、駅前は人通りが多い。主なイベントは、年2回開催される夕マーフェスタとウィンターフェスタである。商店街会員が中心となって実施する、手作り感満載のイベントで長年、盛り上がりを見せている。

寺島なすの取り組み

寺島なすは、江戸時代、寺島なすを使用した料理や加工品を販売したり、飲食店でメニューとして提供したりするなど様々な取り組みが行われている。このような取り組みが評価され、2015年11月には、第1回東京街道グランプリ優秀賞を受賞し、同年12月は大分県の修学旅行生の視察を受入れるなど、6次産業化を目指す商店街振興組合の多彩な活動へ注目が集まっている。

2015年頃から「寺島なすを使用した加工品を販売したい」という声もあがってきた。また観光客向けの飲食店やお土産品の販売を行いたいという商店主もいた。そこで、2016年1月には、「寺島なすを使用した加工品を販売したい」という商店主と、寺島なすを使用した料理を提供したい飲食店とのマッチングを行う「寺島なすマルシェ」を開催した。

今後は、寺島なすを使用した料理を提供する飲食店を増やすとともに、寺島なすを使用した加工品を販売する店舗を増やしていくことが課題である。

「寺島なすマルシェ」

「寺島なすマルシェ」は、寺島なすを使用した料理を提供する飲食店と、寺島なすを使用した加工品を販売する店舗が一堂に会し、寺島なすを通じて交流を深めるイベントである。

2016年1月に開催した第1回目は、寺島なすを使用した料理を提供する飲食店が5店舗、寺島なすを使用した加工品を販売する店舗が5店舗参加した。

第1回目は、寺島なすを使用した料理を提供する飲食店と、寺島なすを使用した加工品を販売する店舗が一堂に会し、寺島なすを通じて交流を深めるイベントであったが、「寺島なすを使用した料理を提供する飲食店」と「寺島なすを使用した加工品を販売する店舗」という2つの異なる業種が参加したことにより、「寺島なすを使用した料理を提供する飲食店」同士や「寺島なすを使用した加工品を販売する店舗」同士の交流が生まれ、新たな取り組みが始まっている。

寺島なすを使用した料理を提供する飲食店と、寺島なすを使用した加工品を販売する店舗が一堂に会することにより、「寺島なすを使用した料理を提供する飲食店」と「寺島なすを使用した加工品を販売する店舗」の双方にとってメリットがあるイベントとなっている。

「寺島なすマルシェ」は、