

2023年10月24日  
於：山陽新聞社さん太ホール

岡山県民の消費意欲を呼び起こす  
-変化する広告の役割-

岡山商科大学経営学部 松井温文  
matsui-a@po.osu.ac.jp

●消費意欲の喚起

- 習慣、慣行、県民意識の変革
- 岡山県民の将来の明るい見通しづくり  
  明るいみとおしのための資源＝学生
- エビデンス（大学進学時の都道府県別流入・流出者数）：図表1
- エビデンス（中心駅から大学までの距離と学生数）：図表2

●岡山の景気向上感の醸成

- 経済面＋社会面の「地域の活性化」
- 点から面への波及（e.g.奉還町商店街→表町商店街→倉敷本通り商店街……）

●活性化対象としての奉還町

- 古民家再生店舗対象物件の存在
- 古民家再生店舗のパワー
- 中崎町（大阪市北区）の事例

●固定概念の再検討（香川県を事例に）

- 香川県＝四国の玄関口
- 魅力的な香川県の商品群：図表3

●岡山県の特性

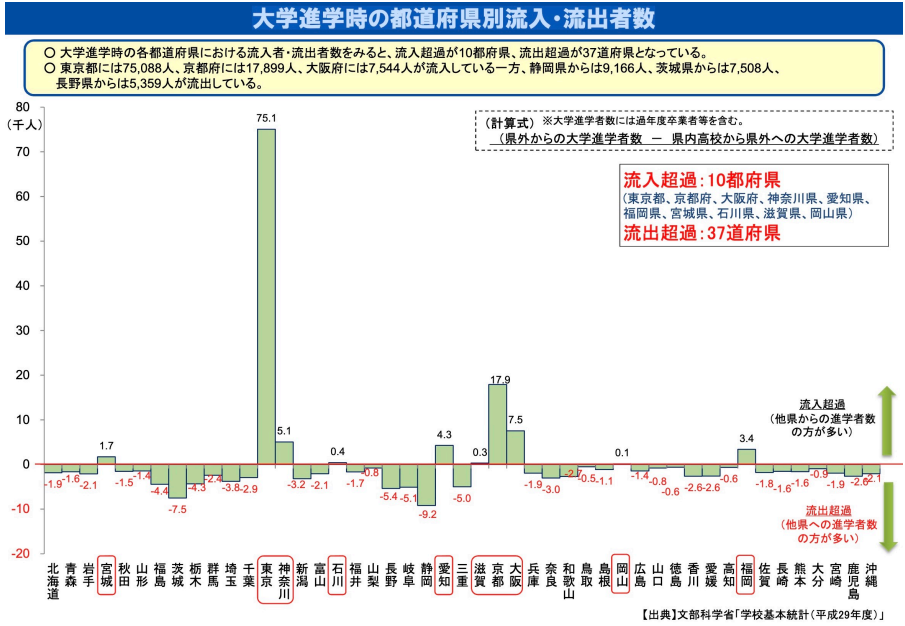
- コミュニティの結束力
- 適度な消費者の分散
- 地域住民の期待の促進

●広告の理解

- 広告の役割の進化
- 広告の対象
- 今後の広告

以上

図表 1 大学進学時の都道府県別流入・流出者数



出所：文部科学省、[https://www.mext.go.jp/content/1413715\\_014.pdf](https://www.mext.go.jp/content/1413715_014.pdf)、2023年10月13日閲覧。

図表2

地名・最寄駅名	大学名	生徒数	駅からの距離・時間		備考
			車	徒歩	
岡山・岡山駅	ノートルダム清心女子大学	4,523名	900m/5分	700m/11分	
	岡山大学	13,054名	2.4km/8分	2.6km/36分	
	就実大学・就実短期大学	2,582名/267名	3.0km/7分	2.7km/37分	
	岡山商科大学	1,786名	3.7km/9分	3.2km/43分	
	岡山理科大学	6,733名	5.1km/12分	4.5km/1時間	
	山陽学園大学	743名	5.4km/13分	4.3km/1時間	
	中国学園大学・中国学園短期大学	556名/374名	6.7km/13分	6.7km/1時間30分	
広島・広島駅	叡啓大学	174名	1.3km/5分	800m/12分	※広島大学の人数は経済学部・法学部の夜間コース入学者数の合計である。
	エリザベト音楽大学	299名	1.6km/6分	900m/14分	
	広島女学院大学	1,654名	2.7km/7分	2.4km/34分	
	広島県民文化大学	1,379名	3.1km/9分	1.9km/28分	
	広島大学ー東千田キャンパス	56名	3.8km/11分	2.8km/42分	
	比治山大学	1,369名	4.3km/9分	4.1km/56分	
島根・松江駅	大阪健康福祉短期大学松江キャンパス	40名	2.7km/6分	2.4km/34分	
	島根大学	5,323名	2.7km/6分	2.7km/38分	
	島根県立大学	1,900名	3.6km/8分	3.4km/48分	
香川・高松駅	香川大学	6,426名	1.9km/8分	1.6km/22分	
	せとうち観光専門職短期大学	240名	4.1km/9分	3.8km/54分	
	高松大学・高松短期大学	683名/173名	6.7km/14分	5.4km/1時間17分	
愛媛・松山駅	松山大学	5,749名	3.0km/8分	2.8km/39分	
	愛媛大学	9,267名	3.2km/11分	2.8km/39分	
	松山東雲女子大学・松山東雲短期大学	390名	4.8km/16分	4.7km/1時間6分	
鳥取県・鳥取駅	公立鳥取環境大学	1,220名	6.6km/13分	6.3km/1時間23分	
	鳥取大学	6,316名	7.0km/16分	6.4km/1時間24分	

図表3

高知の特産品等	商品紹介
エメラルドメロン	「夜須のエメラルドメロン」の商標を獲得、2014年第43回日本農業省の集団組織の部において優秀賞に選ばれた。特徴としては作る段階で環境をより良いものにしていく。例えばミツバチ受粉で糖度UP、炭酸ガス発生装置CO2濃度を上げることで光合成の増加、害虫防止で農薬使用量減害虫侵入防止ネット、紫外線カットで害虫の動きを弱体化など。おいしい食べ方としてJA高知県の公式ページでメロンジュースとお酒が好きな人向けに中の種を取り除いて焼酎やブランデーを注いで食べるという食べ方が紹介されている。お中元シーズンには2日間で530個の売り上げを記録したこともある。
生姜	実は高知の生姜は国内生産量全国1位、国産生産の40%を占めている。収穫は10月～11月で低温・低湿の場所で1年間保存することができる。1年間を通じて出荷できることから「困いしょうが」とも呼ばれている。
なかとさいちごビール	高知県中土佐町特産のいちごをふんだんに使用したビールで香りと味はいちごそのもの。スイーツや乳製品によく合い女性向きで飲みやすいため、ついつい飲みすぎてしまうともいわれているほど好評。現在道の駅中土佐限定で販売されている。
青のり	四万十青のり漁業により作られた青のりは香りも味も天下一品、より肉厚で歯ごたえもよい。おいしい食べ方として軽く炙って食べるなど青のりのおいしさと香りを直接感じることができるような食べ方が紹介されていた。青のリアイスなども販売されている。
ぶしゅかん	柑橘類の盛んな高知県の中でも四万十川流域の近くでしか食べられていない果物。高知の海でとれる新鮮なお魚と一緒に食べたり、焼酎サワーに混ぜて、ぶしゅかんサワーなどがおすすめの食べ方。
土佐文旦	高知県を代表する特産果実の一つで、生産量も全国一位を誇る。独特の爽やかな芳香とプリッとした食感が特徴。また生産地や光センサーによる糖度基準等の規格設定によりだるま文旦やてんたんといった商品名での出荷もある。
田舎寿司	高知を代表するお寿司、酢飯に柚酢を効かせハスイモ、シイタケ、みょうが、などをネタにした握りずしやタケノコ、こんにゃくなどの詰め寿司。山里の食材を用いて盛り合わせた郷土料理。
野根まんぢう	江戸時代には土佐藩主山内容堂公も参勤交代で甲浦から出航する際に、必ず野根まんぢうを買い上げた言われている。私が以前購入していたのはご夫婦二人で作られていた本店の保存料の入っていないものが好きでした。
仁井田米(にこまる)	岐阜県の「龍の瞳」は格別美味しいものがあるが、仁井田米は突き抜けたような素晴らしい香りのお米である。日本穀物検定協会「米の食味ランキング」で、平成29年に初めて平成28年産の「にこまる」が特Aにランク(5段階評価の最上ランク)された。
すずき	12月解禁のすずきは四万十川で捕れ、一年中淡水域で生活し、鮎などを餌に特別に太った素晴らしい味である。ただし、認知度が低いため価格が非常に安い。
土佐ジロー	高知県原産の天然記念物「土佐地鶏」オスと国内在来種の「ロードアイランドレッド」メスを交配した卵肉兼用の一代雑種です。卵は小ぶりながらも濃厚な風味の有精卵。広いオープンスペースで自由に遊び、ストレスなく健康的に育てられている。450日齢まで飼育されるメスの熟鶏は、昔ながらの地鶏のような硬さのため、噛むほどにコクを味わえる。オス鶏は150日間飼育され、適度な噛み応えで力強い味であり、脂肪もあっさり少なめ。非常に美味しい。
徳谷トマト	高知県内の特定の地域のみで生産される徳谷トマト。産地は海面より低く、堤防を隔て川と海水の混じる汽水域に近い土地にある。畑の土には自然現象で過された塩分が混ざり、一般的には作物が育たない塩分濃度が強い土壌となっている。11件ある生産者の中でも、生産者番号52番(栄田さん)が極上品である。昔であれば市場にほとんど出回らなかったと聞いたほど、素晴らしい徳谷とまとである。
土佐清水の鯖の刺身	
四万十天然うなぎ	
四万十養殖うなぎ	高知の養殖うなぎは、優れた技術を武器に、天然ものに勝るとも劣らない評判を誇っている。臭みなく、脂っこすぎず、旨みの余韻がひろがる鰻。その美味しさに必要不可欠な要素は3つ。清らかな水と餌、そしてうなぎにストレスを与えないこと。高知県内の河口で採取された稚魚は、技術自慢の養鰻場で飼育されている。ここでは四万十川や仁淀川などの豊かな伏流水を利用した、加温式ハウス養鰻が発達した。天然と同じようにできるだけ育てた。天然うなぎが美味しいと思う人は養殖うなぎも美味しいと思う。