

令和8年7月17日（金）

香川県交流推進部県産品振興課

担当：宮本、宮崎（内線 3572）

Tel ：087-0832-3387

「食」を通じて善通寺市の魅力を再編集。学生とシェフによる共創プロジェクト始動。
～「讃岐もち麦ダイシモチ」を起点とした共感創出型シティプロモーション事業～

このことについて、善通寺市営業課から、別添のとおり発表がありましたので、お知らせ
します。

〈上記についてのご連絡・お問合せ先〉

善通寺市営業課

担 当：小河・大西

T E L：0877-63-6367



善通寺市報道発表資料

みんなで創る!! 住んでみたい・住みつづけたいまち 善通寺

Zentsuji City Press Release

「食」を通じて善通寺市の魅力を再編集。学生とシェフによる共創プロジェクト始動。 ～「讃岐もち麦ダイシモチ」を起点とした共感創出型シティプロモーション事業～	令和8年7月17日 【問合せ先】 善通寺市営業課 担 当:小河・大西 TEL:0877-63-6367
--	---

善通寺市では、特産品である「讃岐もち麦ダイシモチ」を起点に、地域の歴史や文化、風土、生産者の想いに触れ、「行ってみたい」「応援したい」「誰かに伝えたい」という共感を育む、新たなシティプロモーション事業を実施します。

本事業では、都市部の学生に加え、香川大学の学生も参加し、善通寺市に滞在しながら、生産者や地域事業者との交流やフィールドワークを通じて地域の価値を発見します。

それぞれの視点で見出した地域の価値を、社会実装パートナーである森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社及び岡山フードサービス株式会社のシェフとともに「食」として編集し、都市部でのメニュー提供へつなげることで、食を起点とした新たなシティプロモーションモデルの構築を目指します。

このたび、本事業のキックオフとなる地域体験プログラムを下記のとおり開催します。

記

1. 地域体験プログラム概要

日 時	令和8年7月29日(水)～8月1日(土)【3泊4日】
場 所	善通寺市内各所
参 加 者	大学生等 約20名
主な内容	・生産者、地域事業者との交流 ・社会実装パートナーのシェフとの意見交換、メニュー・アイデアの検討 ・成果発表

2. 本事業の特徴

- ・都市部の学生と香川大学の学生が協働し、外部と地域双方の視点から善通寺市の魅力を発見・発信。
- ・学生、生産者、企業シェフが共創し、地域の価値を「食」として編集、発信。
- ・「讃岐もち麦ダイシモチ」を切り口に、地域の歴史、文化、風土、生産者の想いを体験するプログラム
- ・開発したメニューは、Dining&Bar LAVAROCK 神谷町、農絆卓恵にて提供予定。
- ・学生が制作する ZINE(自主制作の小冊子)等を通じて、善通寺市の魅力を全国へ発信。