

水辺の街づくり

株式会社 東海建設コンサルタント

〒410-0811 静岡県沼津市中瀬町5-1

営業部：TEL055-931-0625 FAX055-932-7170

環境整備部：TEL055-931-7630 FAX055-935-5181

当社が行う街づくりは、河川や港・漁港を軸にした水辺の街づくりを、風土・歴史等を活かしながら地域の人々といっしに創生いたします。

主な実績としては、狩野川を軸にした沼津市セントラルパーク、沼津港を軸にした沼津港振興ビジョンなどがあり、産官学の連携を図りながら地域が一体となった活性化を推進しております。



年間 140 万人を超える来港客（沼津港振興ビジョン）



来港客で賑わう沼津港新名所の新鮮館

産官学連携による沼津港の水辺の街づくり

沼津港マップは、一軒一軒のお店を日大生が約半年かけて取材し、お店の目玉商品の写真撮影から、マップのデザインと文章の構成までを日大生が作製したことで、マスコミからも取り上げられ県外でも話題になりました。



また、沼津港で水揚げされたサバを使った「沼津港ラーメン」を日大生が考案したことも県外に情報発信され話題になるなど、産官学が一体となって水辺の街づくりを推進しております。

だし、トッピングに『うまみ』

沼津港の年産水揚げ魚1位を占めるサバを地域活性化に使用すると、日大国際関係学部学生グループが、サバをトッピングやスープのだしに使用

日大国際関係学部



新たな味 商店街に披露

いずれもしょうゆとサバだしを交えた『うまみ』に仕上げたラーメンは、沼津の商店街に披露された。

沼津港のサバPR ラーメン、そば考案

で作った大福にあした茶刀を刺しこみ、湯煎したての湯を注ぎ、サバの水菜を盛り、白身をさらさらと添えた。考案は沼津の学生が昨年、計画を立てて、サバの旨味を最大限に引き出すために、サバは沼津港の年産水揚げ量の約1割を占める。沼津はサバの産地としても知られ、県外からも観光客が訪れる。この機会に、沼津の魅力をPRするため、学生が考案したラーメン、そばが、沼津の商店街に披露された。



大学生を交えた産官学連携会議



大学生によるアンケート調査