

テーマ 『「おいしい信州ふーど（風土）」について考える』

開催日時・会場

- ✦ 平成24年9月3日（月）17時30分～19時30分
- ✦ 長野県北信合同庁舎 講堂

参加者

- ✦ 意見交換参加者 26名
県民：21名
県関係者：5名（阿部知事、進行役職員4名）
- ✦ 傍聴者 約10名



会場の様子など

日ごろ、信州産農畜産物の生産、加工、流通、消費などに携わるお仕事をしている県民の皆さんにお集まりいただき、県が進めている「おいしい信州ふーど（風土）」の認知度向上に向けて、少人数に分かれて意見交換を行いました。

知事は、長野県の食と人を結びつけていくことが、必要だと思う。そこで、農家や作り手の皆さんで、我こそは何とかづくりの名人だという人、料理する人で、自分の料理は誰にも負けないぞという人を、自薦他薦問わず、「おいしい信州ふーど（風土）名人」に認定するのはどうだろうか、東京や大阪等では、食材の原産地を一緒に宣伝しているレストランが非常に増えてきているので、県民の皆さんへのお願いとして、一人ひとりが「おいしい信州ふーど（風土）」の発信側となって、レストラン等に行ったとき、「ここは信州産のものは置いてないの?」とか、「信州産を置いていていいね!」と、声かけをしていただければ状況が変わっていくと思うなどの意見を伝えていました。

また、繰り返し、県民の皆さんのお力をお借りしながら、長野県の食材を県内外に一層発信をしていきたいと訴えかけていました。

参加者の主なご意見

参加者の皆さんからいただいたご意見・ご提言は、「おいしい信州ふーど（風土）」の認知度向上に向けた取組の中で活用させていただきます。

ここでは、いくつかのご意見等をご紹介します。

まず、消費者へPRしていく方法として、チラシを作成して産直品の発送に同封するか、直売所にポスターを貼る。信州の宿、飲食店に広めてもらうなどのご意見がありました。次に、PRの進め方として、食べ方・使い方を含めた情報発信が必要とか、インターネット・ツイッターなどの利用と併せて、年配の方へは紙媒体を使う。1人ではできないので商談会を開いてほしいというご意見もありました。



さらに、子供たちへの教育が重要として、子供たちの耳に残るコマーシャルソングを作るとか、学校給食に「おいしい信州ふーど（風土）メニュー」を出すのはどうかなどのご提言もありました。

ほかに、生産者の意識を高める広報も必要とか、生産者の顔が見えるようにするのも良いというご指摘もありました。

また、参加者にイチオシの「おいしい信州ふーど（風土）」を伺ったところ、野沢菜、アスパラ、トマト、ぶどう、りんご、ぼたんこしょう、おやき等が推薦されていました。