

「県政タウンミーティング」会議録

テーマ 『「おいしい信州ふード（風土）」について考える』

日 時 平成 24 年 9 月 3 日（月）午後 5 時 30 分から 7 時 30 分まで

場 所 長野県北信合同庁舎 講堂

目 次

1	知事あいさつ	1
2	ワールド・カフェ方式による意見交換	1
3	発表	2
	（1）参加者 1	2
	（2）参加者 2	2
	（3）参加者 3	2
	（4）参加者 4	2
	（5）参加者 5	3
4	知事あいさつ	3

1 知事あいさつ

【長野県知事 阿部守一】

皆さんこんばんは。本日は大変お忙しい中、県政タウンミーティングにご参加をいただきまして、大変ありがとうございます。

今日のテーマは、「おいしい信州ふード（風土）」ということで、農業関係の皆さん、観光関係の皆さん、「食」に直接関わりのある方が比較的多いんじゃないかなと思います。昨年「おいしい信州ふード（風土）」ということで宣言をさせていただきまして、長野県には、いろんな農畜産物が様々あるわけですが、プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ、この3つで発信して売り込んでいこうという取組を進めています。ただ、先般、県政モニターの皆さんに「おいしい信州ふード（風土）」を知っていますっていうことを聞いたら、4分の1ぐらいの認知度ということで、まだまだ県としての取組も必ずしも十分ではないかなと思いますし、もっともっと発信をしていかなければいけないと思っています。それと同時に、これは観光も含めてそうなんですけれども、キャンペーンだったりイベントだったり、そういうことをしているだけでは、なかなか本質的な部分の改革・改善にはつながっていかないと思いますので、是非私は、まず長野県の宿泊施設とかレストランとか、そういうところでもっともっと地元のおいしい食材を使ってもらいたいと思っていますし、加えて対外的にも長野県の農畜産物・「おいしい信州ふード（風土）」をもっともっと積極的に売り込んでいかなければいけないと考えています。

今日は是非皆さんと一緒に、「このおいしい信州ふード（風土）」をどういう形で活かしていけばよいかということ率直にご意見を聞かせていただき、私も1メンバーとして加えていただきますので、皆さんと一緒に考えていきたいと思っています。長野県の良さを活かしていく取組というのは、自然エネルギーの普及であったり、この北信合庁もきれいな田園風景・森・山に囲まれているわけですが、こういう山岳資源とか森林資源をどう活かしていくのか、そういう長野県の強みを活かしていくと言うことが、長野県の発展につながるし長野県を繁栄に導くものだと思いますけれども、私たちの「食」も健康長寿の長野県というものとセットで発信したら、いいんじゃないかですね。いろんな伝統的な文化・暮らしと一緒に発信したらいいんじゃないかとか、いろんなやり方があると思いますので、そういう点について今日は皆さんと一緒に前向きな語り合いができればありがたいなと思っています。

皆さんの率直な前向きなご参加を心から期待して私のあいさつといたします。よろしく願いいたします。

2 ワールド・カフェ方式による意見交換

6名前後ずつのテーブルに分かれて意見交換を行いました。
参加者のご意見等については、別に「開催概要」などでもご紹介いたしますので、ご覧ください。

3 発表

(1) 参加者 1

まず、話の中でアピールをする。コマーシャルソングを作ったり、メディアに発表する。それも大事なのですが、その裏付けとして自信のある農産物を作らなければいけないというのがこのテーブルのまとめです。

私は宿元なのですが、私としましては、そのアピールをする中に、宿元・お店の方がもう少し認知度を高くして、直接消費者に接している私たちが、県民の中から認知度をアップする必要があると思います。

(2) 参加者 2

やはり地元への認知度を上げた方がよいのではないかな。若いお母さん世代の方にもしっかり分かってもらって、その子供たちにも安心なものを食べさせてあげるような感じで伝えられたらよいかなと思い、直売所とかそういうところに、すてきなポスターがあるので、いろいろなところでたくさん目に付くように飾っていただければよいのではないかなと思います。

(3) 参加者 3

宣伝方法のことをずいぶん話し合いました。若い方に対してはインターネットなどの宣伝方法があるということだったのですが、全国的に見ると年配の方やお子さんもいらっしゃいます。年配の方には紙を使った宣伝、お子さんには歌を使った宣伝などはどうでしょうということも出ました。

とにかく、宣伝が第一だと思います。ただ待っているだけではダメ。みんなの心に残るようにということが大事だと思います。阿部知事がおっしゃった「なんとか名人」ということは、とても賛成できることだと感じました。生産者、料理を作る方、加工する方と消費者をつなげるようにしたいと思います。そして、どうすればよいのかなということ、私は加工品などを発送したりすることもあるので、そのときに「おいしい信州ふード(風土)」のポスターをチラシにしてみんなが発送するものに使えるといいなということを感じました。



(4) 参加者 4

どこのテーブルとも一緒になっているのですけれども、宣伝方法イコール認知度を上げるのにはということをお話していただきました。ツイッターやラジオを使ったりして、子供から年配の人まで伝える方法を考えた方がいいんじゃないかということです。「うまい。」と一言で分かっていただけものを提供していくし、それを使い手側も使い方を教えたりして、食べ方もいろいろな地元での食べ方があるので、それを伝えていくべきではないかとい

うことです。長野県にはいろいろな食材があるので、そのたびではなくて、全般を伝えていく方法を考えてみてはいかがなものかということです。

(5) 参加者5

私自身、エコファーマーということで、3年前からいろいろ取り組んでいる者なのですけれども、正直この「おいしい信州ふード（風土）」というのは、今回このミーティングに参加させてもらって初めて知りました。県の当局の皆さんも頑張っているんだと思うんですけれども、認知度が低いんだと思うんです。全市町村でこういうものの説明会を、まず農家の皆さんにやっていくことが肝要ではないかと思いました。

4 知事あいさつ

【長野県知事 阿部守一】

お疲れさまでした。

発表される方、謙虚な方が多くて、もう少し語っていただいてもよかったですけれども、おそらくいろいろな気付きを、今日参加されている人々と話し合う中で持たれたのではないかと思います。

私も今日ここに来るまでは、あまり思っていなかったのですが、先ほどちょっと発表の中で触れていただきましたけれども、皆さんの話を聞いていて、最初のテーブルに属していたときには、もっとストーリー性、物語性を持たせて発信しなければいけないのではないかと。長野県は美しい山とか水とかそういうものがあるので、そういうものとセットで発信しなきゃいけないのではないかというお話しがあって、なるほどと思ったのですけれど、次のテーブルに行って、発信の仕方も、お年寄りの皆さん、今までの伝統野菜とかそういうものも高齢者の皆さんに引き継いできてもらったのに、発信の仕方がインターネットとかツイッターじゃ、よく伝わらないのではないかという話があって、そういう話を聞いていの中で、私は「おいしい信州ふード（風土）大使※」を作ったのですが、「おいしい信州ふード（風土）名人」というのを作ったらいいんじゃないかなと思いました。自薦他薦問わずでいいのではないかと、私は思いますけれども、生産者、作り手、農家の皆さんで、我こそはこの何とかづくりの名人だという人でも結構ですし、料理する人、自分はこういう食材を使ってこういう料理ができる、これは誰にも負けないぞということでもいいです。そういう名人を作ることには意義があるのではなくて、長野県の食と人を結びつけていくということが、実は必要なのではないかと。別に名人というやり方に限らなくてもいいのかもしれないですけど、私は、消費者と生産者あるいは作り

※ おいしい信州ふード（風土）大使として平成24年6月20日に知事が任命した4名の方々

大使氏名	概要
玉村 豊男 (たまむら とよお)	・エッセイスト(東御市在住) ・長野県原産地呼称管理委員会会長
小泉 武夫 (こいずみ たけお)	・発酵学者、東京農業大学名誉教授 ・全国産地消推進協議会会長
中村 勝宏 (なかむら かつひろ)	・シェフ、ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長 ・北海道洞爺湖サミット2008総料理長
鎧塚 俊彦 (よろいづか としひこ)	・パティシエ ・2000年国際菓子コンクール優勝

手と消費する人を結びつけていく上で、ものを伝えていくということは基本にはあるわけですが、人と人とのつながりをうまく発信していくことによって、発信する側・作り手の側もモチベーションが上がると思いますし、消費する側にも顔の見える形で、いろんな思いが伝わっていくのではないかなと思いました。

それは私の意見でありますので、農産物マーケティング室長に具体化は考えてもらいたいと思いますけれども。後は皆さんからいろいろなお話がありました。いくつかお話しをしたいと思いますけれども、異業種交流、農家は農家だけで集まっているのではなくて、ホテルとか旅館とかレストランとかそういう人たちとの出会いの場をもっとという話があって、これは県としてやっていくんですよね。

そういう方向で進めていかなければいけないと思っていますし、いつも県が号令かけて、右と左がつながってねという話じゃなくて、県民同士でどんどんつながっていただきたいと思っていますので、是非そういう場は作っていききたいと思います。

それから、食材だけではなくて食べ方、それも一緒に併せて伝えていかないといけないと思いますし、最初のテーブルのところでもお話しが出ていましたけれども、そのものだけでいいっていうのがあるんですよね。裏の畑で採れたキュウリだよって、地元の信州味噌をつけて食べてもらうだけで、「おいしい信州ふど（風土）」の良さというのはいままで伝わっていきにくいのではないかなと思いますけれども、そういうシチュエーションをどうやって作って、どういうところに力点を置いて発信をしていくかというのは、一律ではないと思うので、いろんなレストランとかホテルとかで、どんどん出し方、食し方というのを開発・工夫をしていっていただきたいなと思います。

それから、ポスターをみんなで使えるようにという話があったけれど、この玉村さんに書いてもらったポスターは使ってもらえるのかしら。

（農産物マーケティング室から、「大丈夫、使えます。」と回答）

では、後で使い方を皆さんにこういうふうにして使っていいですよ。原紙はどうやれば手に入るかとか、それは是非今日お越しになった皆さんにも伝えてもらいたいと思いますし、県民の皆さんにも伝えてもらいたいと思います。

あと、コマーシャルソングとかそういうところは今後の課題だなと。なにしろ、頭にすり込まれるような発信をしていかないといけないなと今日思いましたので、是非工夫をしていきたいと思います。

他にもいろいろないいご意見がいっぱいありましたけれども、「おいしい信州ふど（風土）」の取組は、さっき息の長い取組が必要だという話もでていましたけれども、私もこれを去年宣言して、一年やって終わりという話ではいけない取組だと思っています。まだまだ改良しながら、長野県の「食」・食文化の発信というのをしっかりしていきたいと思っていますし、冒頭申し上げましたように、長野県は広い県土なので、県民の皆さんの中でも長野県にどういう食材があるのか、どういう食文化があるのか十分に知られていないと思います。そういうものをもう一回しっかりと発信をし直したいと思っていますので、先ほど市町村ごとの説明ということも今後考えなければいけないと思いますし、加えて県外向けへの発信もこれまで以上にしっかり取り組みたいと思います。

私も、よく東京とか大阪に行って、レストランに入ったりすると、長野県以外の〇〇県産肉だとか〇〇県産野菜とか、最近は原産地と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中で、私は、長野県産がないとちょっとがっかりするなということが多いですけれども、これから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更に一層発信をしていきたいと思っております。今日いただいた意見、県政にも繁栄させていきたいと思えますし、逆に皆さんへのお願いですけれども、皆さん一人ひとりが是非「おいしい信州ふーど（風土）」の発信側になっていただきたいなと思っております。お店に行ったとき、レストランに行ったとき、「ここは信州産のものは置いてないの？」と、置いているところには「置いていていいね。」って、そういうことを一人ひとりが言っただけならば、だいぶ長野県内も県外に行ったときも変わってくるのではないかなと思えます。

今日は大変長い時間ご一緒させていただきまして、大変ありがとうございました。是非農家の関係の皆さん、レストランの皆さん、「食」に関係されている方、今日は大勢いらっしゃるわけですけれども、是非皆さんと一緒にこの「おいしい信州ふーど（風土）」を広めていくことを誓って、そして、皆さんのお力を借りたいということをお願い申し上げて、私のあいさつといたします。

今日はありがとうございました。