

## 会議録

- 1 会議名  
第1回 上越ならではの産品づくり開発検討委員会
- 2 議題  
「上越ならではの産品づくり」アイデア募集について
- 3 開催日時  
平成28年6月29日（水曜日）13時30分から16時
- 4 開催場所  
上越市市民プラザ2階 第4会議室
- 5 傍聴人の数  
0人
- 6 非公開の理由  
—
- 7 出席した者（傍聴人を除く）氏名（敬称略）
  - ・委員  
本田勝之助委員、田中陽子委員、市来敏則委員、渡邊日出幸委員、望月理恵子委員  
野口孝則委員
  - ・事務局  
上越ものづくり振興センター秀澤所長、勝山係長、竹内主任、塩練主任、中井主事  
農林水産部 滝澤参事、農村振興課 古澤課長
- 8 発言の内容
  - (1) 開会
  - (2) あいさつ（上越ものづくり振興センター所長）
    - ・平成26年12月に上越市第6次総合計画が策定された。重点戦略として、「暮らし」「産業」「交流」の3つの政策パッケージとその中に延べで44の事業が計画されている。本日の「上越ならではの売れる産品づくり」も産業の重点戦略の1つとして位置づけ、地域の農商工が連携し、多くの事業者や市民から参加をいただきながら、上越ならではの特産品と料理を作り上げていこうという事業である。
    - ・この事業は、平成27年度からスタートし、昨年度は、地域の特色を生かせる資源を何にするかを「資源選定委員会」の中で議論いただいた。その結果、産品に使う資源として、十分な生産量、市場への訴求力、上越らしさという視点から「米」と「大豆」を選定し、また、スパイス的な資源として、「上越野菜」「イチゴ」「いちじく」「魚介類」などを選定いただいた。
    - ・今年度は、それらの資源を用いた「特産品」と「料理」の2分野について、広くア

アイデアを募り、その中から「これは」というものを選んでいただき、市内の事業者と一緒に、試作品の開発着手まで取組みたいと考えている。また、試作品については、来年度の前半には形にしていきたいと考えている。

- ・本日の会議は、広くアイデアを募集していくために、まずは産品開発のコンセプトとして、テーマやターゲットをどうするかについて、委員の皆様からご議論いただきたいと考えている。

### (3) 委員紹介（各委員から自己紹介）

#### (本田委員)

- ・昨年は、まず一次産品までの選択する委員会に携わらせていただいたので、昨年の議論を踏まえて今年の議論につなげていきたい。他の地域が食に関してどのような取り組みを行っているかなどの情報も皆様に提供しながら、上越市が目指すまたはできる現実的な取り組みについて、意見交換したいと思っている。

#### (田中委員)

- ・昨年度より引き続き関わらせていただく。コープニュースという生協を紹介する新聞を作っている。大潟町の出身。また、農林水産省の6次産業化プランナーに就任しており、全国の産地の商品開発や課題解決に微力ながら力を尽くしている。

#### (市来委員)

- ・平成19年から平成26年まで、「売れる食品づくり支援事業」ということで、商品開発から販売まで一貫して支援する事業に携わってきた。上越市とは、特産品開発支援の関係で、2年間携わっている。

#### (渡辺委員)

- ・パルシステムは1都8県の9つの生協組織。その中でパルシステム東京は、東京支部の位置づけ。カタログで、上越市の商品を取扱っている。また、上越市とは商品だけではなく、人の交流ということで年間5回、交流企画として生産者と消費者の交流を行っている。

#### (望月委員)

- ・みなさんに食をどうやって提供し楽しんでもらうかを考え、新しい情報の発信と、健康に興味のない人に興味をもってもらうため、雑学的に健康を知ってもらおうという取り組みで健康検定協会という団体活動をしている。また、カウンセリングをしている人たちにも新しい情報とエビデンスを組み合わせた情報発信をおこなっている。今回の取り組みで、何か新しいものが生み出せればと思っている。

#### (野口委員)

- ・機能性食品の研究をおこなってきた。また、大学教員という立場で地域の食育活動として教育の現場や文化さらには産地の生産者と消費者を結ぶ食を通じて交流を深めていくということに携わってきた。上越教育大学は、2年目で、国立大学では唯一の食育専門の研究室を立ち上げている。昨年から上越のおいしい食材を通じた食

育活動に取り組んでいる。これまでの経験を踏まえ、上越の地で熱い思いで作られた産品をいかに PR するか、また、食育に結びつけていければ良いと考えている。

(4) 委員長、副委員長の選任

- ・委員長に野口孝則委員、副委員長に本田勝之助委員を選任

(5) 協議事項

○協議事項 (1) 取組の概要と経過について

(事務局)

- ・資料 (別紙 1) の基づきこれまでの取組の概要と経過を報告説明。

本田勝之助委員から補足。(昨年の資源選定委員会委員長)

(本田委員)

- ・上越ならではの産品というところで選定された主要となる一次資源が「米、大豆」といわれると、期待していたみなさんは、「あまり変わり映えがない」、「面白くない」、「そこから本当に新しい何か生まれていくのだろうか」との意見があった。単に新潟産米の白米を売っていく話ではないことは全委員の意見である。
- ・例えば、玄米で用いた時のヘルシーな志向や、加工した場合で米粉にしたとしても、やはり粉の仕方によって扱われるものが様々変わってきているとか、本当の意味で米自体そのものではなく、それ自体を機能面からみたり、効能面からみたり、市場のトレンドをキャッチアップした上で「米、大豆」という素材とプラス技術を加えて訴求していくとか、また、そこから生まれる可能性や方向性を検討していくことがこの委員会の役割だと思っている。ただ、外から見ると、やはり新潟の米はひとつの明確なブランドになっていてそのブランドを生かした上で、単にそこにとどまっていないところが期待されているところであり、本日の議論の中心ではないかと思っている。
- ・次に大豆ですが、大豆の生産といえば北海道がありますし、その他もたくさん産地はありますが、遺伝子組み換えとか日本の規約上ではなかなか締めきれないところがある中で、国産の大豆というのは需要がある。昨年終盤に大豆を使って上越の人に何か考えませんかと聞いたら、湯葉という意見もあった。大豆をそのままではなく、加工としての素材、湯葉も、大豆です。そんな風に転用という視点も重視された上での選定だった。また、独自の枝豆があったり、独自の需要があったりと今後農業経営をしっかりと強化していくときにはやはり、より売れるものに中心を据えていった方が、土台も安定していきながら、その上で様々な活動も支えていけるのではないかという意味で大豆を選定している。
- ・次にスパイス的な資源は、十分な生産量があるかという視点でみたときに、その特徴のある野菜、果樹、魚介類などは、まだまだ少量でひとつの大きな視点の中では、越えることができない。ただし、上越らしさを考えていったときには、海のものがあったり、伝統野菜など個性のある野菜やいちじくなど魅力的なものであることから、

このような表現でまとめている。

(野口委員長)

- ・副委員長から補足をいただきましたが、今回初めての委員もいらっしゃいますので、わからない点など質問、また追加説明などありませんか。

(本田副委員長)

- ・昨年からの継続委員である田中委員からも、補足願います。

(田中委員)

- ・昨年は資源を選定する上でどれがいいのか、どのように考えていけばよいか、非常に頭を悩ませた。まず、収量の問題があつて選べない部分はあつたものの、米でいいのかなという思いはあつた。これから、米と大豆を産品化していくときにその悩んだ過程を知っているか、いないかでちょっと意見が変わってくるのではないかと思うので、委員の間で話し合いを深めながら進めていく必要があると感じている。

(野口委員長)

- ・選定する中で一番の悩みはなんだったか。

(田中委員)

- ・まず、たくさんある資源の中から選ぶということ。上越の特色でもあるが、いろいろなものがありすぎて、海もあるし山もある、魚もあれば肉もある、果樹もあり、伝統野菜がある、でも米はやっぱり世界に通じる力をもっているという意見もあつたり、そういういろいろな考え方があつた中での、資源選定で難しい点があつた。

(野口委員長)

- ・その他、質問はありますか。

(委員)

- ・特になし

## ○協議事項（２） 今後の開発スケジュールについて。

- ・事務局より資料（別紙２）に基づき開発スケジュールについて説明。

(野口委員長)

- ・今の説明について、昨年のつながりを受けての内容になっているのか。

(本田副委員長)

- ・変更点はあるが、基本的には変わっていない。米・大豆を資源として、アイデアを募っても、バラバラなものが出てくることが予想されることから、ある程度方向性を指し示して募集をかけないと、それなりに考え込んだアイデアが出てこないのではないかというのが、昨年の選定委員会の話の中でもあつた。そこで、この委員会で何かしら方向性を打ち出すことができれば、市内の事業者もアイデアを絞るのではないかと思うし、方向性がみえればいいものがでてくるのではないかと考えてい

る。

この委員会は、応募されたアイデアのクオリティを上げるために検討していく。

(野口委員長)

- ・事務局に確認だが、最終的な目標を「東京オリンピック」としているが、「東京オリンピック」の言葉のもつ意味合い、上越市と東京オリンピックが関係するのか。オリンピックに向けた取り組みというのを今後、募集をかける際にも「東京オリンピック」という言葉を出していくのか。

(事務局)

- ・6次総合計画は8年間の計画期間の中で、どこをゴールとするのかの議論があった。時期的なものとして、東京オリンピックを目指して商品開発をしましょうということや、併せて世界各国から人が集まる。時期の問題と場所の問題、来られる人の問題を総合的に考えてこの事業の計画期間のゴールを「東京オリンピック」という言葉に集約している。

(野口委員長)

- ・これからの議論での、見据える時期、ターゲットが見えたのではないか。アイデアの募集方法なども今回の委員会で意見を募るが、アイデアについて、どれくらいの種類、数を考えているのか。究極のものとして一つか、上越のレシピ集百種類なのか、これまででそのような議論はあったのか。

(本田副委員長)

- ・数の議論はなかった。様々ということで可能性の大きさを残した状態で今年度に移っている。

(野口委員長)

- ・別紙2については、事務局案で進むこととしてよいか。

(委員)

- ・意見なし。(承認)

### ○協議事項3 テーマ、ターゲットについて

- ・事務局より、資料3にもとづきテーマ、ターゲット（募集方法）を説明

(野口委員長)

- ・委員の皆様から事前に意見を集約していることから、各委員よりご説明いただきたい。
- ・市の農政部門、産業部門、子育て部門、教育部門から全市を挙げての取りみとなるような展開ができればと考えている。具体的には、幼稚園、小学生に、アイデアを募集する。これは、食育の活動の一環として、地元の特産品を学ぶ機会となり、教育の教材になると思う、さらに一歩進んで、地元の食材でどんなものを作って、食

べてみたい、こんなお菓子を食べてみたいなど、参加できる学校があれば、そんな理想、夢のアイデアを募り、実際の試作は、子供の夢をかなえるためにプロが行う。中高生、高校生、大学生は、食育クラブを活用するなどの方法もある。

- 子育て世代、メタボ対策ダイエット、高齢者それぞれあるが、例えば、高齢者であれば、「もう一度食べたい思い出の味」のような形で募集するのも面白いと思う。いずれにしても、アイデア募集の段階では、アイデア募集することに専念するのがよいと思う。つまり制作を義務化せず、レシピや料理を作るところはプロに任せるという考えも面白いと思うし、上越の子どもたちの夢を叶えるために、大人がみんなで知恵を絞り、持っている技術を集めていく姿は魅力的だと思う。また、上越では、「〇〇まつり」等で地域の特産品を活用した新しいレシピが頻繁に開発されているという話をよく聞くが、数日間のイベントでの提供のために労力をかけすぎではないか。今回の取り組みは、イベント的に数日間だけ提供するような形ではなく、恒常的にレストランや食堂などで必ず食べれるものであるべきと考える。ただし、開発途中の段階でのイベント的な試食は必要である。

(田中委員)

- 前年度の資源の選定から「米」と「大豆」について、情報を整理しどんな特産品に落とし込むべきかのイメージや、ターゲットを含めどんな点を前面にだすべきかを考えてみた。まず、「米」について、糖質制限が3年前くらいからブームになっていて「ご飯」や「白米」は消費量も減り、外食産業の現場でも定食などで、ごはんに一口も手をつけないことが問題になっている。このことから、ある層から敬遠されていることも事実であり、健康志向でいくのであれば、「玄米」ではないか。
- 個人的に注目しているのは「玄米もち米」。2、3年前に食品メーカーが生協向けに玄米もち米をアルファー化して炊飯器に白米と一緒にいれるだけで、手軽に食べられる商品を開発した。おいしいものだった。玄米のイメージとしては、健康にいいことはわかっているけど、食感がわるく味もそれほどではないし、炊くのも面倒なので、食べたいけれど、なかなか手がでない方が多いと思う。もっと手軽に食べられるような加工がしてあれば、変わってくると思う。その中で、上越のある業者では、玄米もち米を使った「玄米もち」を作っている。それを使った様々な料理法を提案した経緯がある。たとえば、ピザ生地の代用など、グルテンフリーという概念もあるので、小麦粉を使っているものを玄米や玄米もち米に変えてみるような視点もあると思う。また、米の加工品として「甘酒」などもあるが、玄米もち米を使ったものはみたことがない。商品化するには、高いものになるかもしれないが、玄米もち米でなにか差別化ができないかと考えた。米については、敬遠されるどころとやはり米という和食の文化に根差した部分を大切に商品に落とし込んで伝えていくのが大きな課題になると思う。
- 大豆については、健康志向の人やインバウンド向けに商品を開発するなら、有機栽培

培や無農薬栽培といった大豆そのものの安心安全が必ず付いて回る。特に、遺伝子組み換え大豆は日本では世界一消費されている。安心安全を気にとめている方は、その大豆がどこ由来のものなのか非常に気にしている。各地には、在来種がある。収量はないかもしれないが、上越の在来種を使った商品ができるかもしれない、そのようなものを含めて大豆といっても、栽培方法から品種などそのような視点で篩にかけるということも、委員の中で共有してもいいと思う。

- ・また、糖質制限の視点では、豆類が敬遠されるが、大豆に関してはタンパク質が多く、糖質が少ないので比較的受け入れてもらえる食材なので、「血糖値が上がらない」「血糖値が上がりにくい」といったコンセプトで商品開発につなげていけるのではないかと思っている。
  - ・米も大豆も「発酵のまち上越」という視点から発酵食品には欠かせないものということを意識しながらの公募方法もあると思う。たとえば「発酵のまち上越の米と大豆のレシピ、アイデア」といった誘導の仕方もあると思う。
- 筋道の通ったテーマ性のあるアイデアの公募につながる。公募に際しての筋道というものも検討することで目的に沿うようなアイデアが集まりやすいのではないかと思う。

(市来委員)

- ・商品開発を行う中で、よく質問することだが、「どこで売りたいか」。そこから、開発を始めていかないと、作ったがどうすればよいかわからないようなケースがでてくる。

特産品を考えていく上で、ある程度単価がとれて量産まではいかないが、きちんと小売業者に届けられるような商品と考え、首都圏のデパ地下での販売を想定しました。商品としてはスイーツ。お菓子店が取組むと、既存のものと同様なものになってしまうことから、上越市には、ジャンルは問わず有名な飲食店もあるので、そのシェフを交えた商品開発がいいのではと思う。テーマとしては「本物」。ターゲットは「首都圏でデパ地下を利用する女性」とした。

- ・料理については、東京オリンピックを目指してということで、外国人の方々がどれだけ入り込んでくるのかというのが見えないところがあるものの、市でも平成32年の開催に向けていろんな施策が展開されることを前提で考えた場合、海外の方は宗教的に肉を食べないとかベジタリアンが多いので、例えば「大豆と上越野菜を使ったカレー」みたいなもの、飲食店でも提供でき、レトルト商品としても提供ができるようなものなど。国内の方を対象とすれば、テーマを「朝食とか民泊」として、カロリーやメニューを統一するとか色々なバージョンで考えることができると思う。

(渡邊委員)

- ・当生協では、すでに上越市の産品を取り扱っているのだから、生協で取扱うのであればという視点で考えてみた。テーマとしては「交流」で、ターゲットとしては、当生

協の組合員で、購入者が年に1回でも生産現場に行って、原材料がどのように作られているのか、生産者と交流を深めて愛着をもってもらえるようなことができる商品を取扱いたいと考えている。このような交流企画をやるときには、生産現場だけでなく、市の観光もセットとなるので、市のアピールにもなるので、上越市自体のファンも増えていくことにつながると思う。東京に住んでいると、スーパーなどで買った商品を作っている方と直接会ってお話するという事はなかなかできない体験なので、それができると、例えば予約販売という形で消費者を呼んで交流を深めるなどといった動きにもつながるのではないかと考えた。

- ・料理については、まず今回のアイデア募集で上越ならではの料理ができて、地域に定着して、どこの家庭でも作れるような具材のセットみたいな形（たとえば、きりたんぼ鍋みたいな）でお届けするような流れもあると思う。

(望月委員)

- ・上越市自体のことをあまりよく知らないが、それをいい意味に活用して、あえて今回、上越について調べなかった。上越にどのようなイメージがあるのかというのを周りの人に伺った。やはり新潟というイメージで強かったのは、「笹団子」であったり、「お米」「日本酒」が多かった。その中で、自分の得意とする分野で考えると「健康に興味を持っている人」は、話題性に非常に敏感である。あえて食育すべき人々であったり、日本の食の素晴らしさをまだ理解できていない人も、日本の中ではまだたくさんいると思うので、そのような人々に興味を持ってもらえるような話題性をまず作ることで、自然とそのような方々がターゲットになり上越に来てもらえるきっかけとなる。そのことで、自然と、健康志向の人々であったり、自分磨きをしている人々も、上越に行けばおいしいものや健康なものが食べれるという動きにつながる。
- ・テーマとしては、「日本らしさ」。特に、上越の自然は貴重な資源。四季に合わせた食材、その季節らしさがでる産品、上越にきてもらえれば、原材料は同じだけれども、季節毎にたべられるようなもの。
- ・海と山をテーマとして、日本の風土、海の幸、山の幸を活かしたもの。消費期限があえて短くてもいいと思う。わざわざ上越に来て食べる価値があるものが作ればと思う。今、30分が賞味期限のお菓子がはやっている。そのようなものはやると、料理サイトで話題になる。そうすると、本物を食べてみようという話になり、足を運んでもらえることにつながる。
- ・上越の素材の味をテーマにして、食品そのものの風味を楽しめる産品。素材の風味を活かした繊細なもの。
- ・日本らしさというところで「もったいない」をテーマに、普段捨ててしまう米のとぎ汁や大豆の煮汁といったもの。以前、私がテレビに出た時にダイエットに良いということで小豆を使ったスープを紹介した。小豆も日本人が離れつつあるものでは



あるが、魔法瓶の水筒に熱湯と小豆とコンソメを入れるとスープができる。そのスープには、ポリフェノールがたくさん入っているので痩せやすい。小豆は調理が大変だけでも、熱湯にいれるだけでお肉のような食感がでるので、それでハンバーグやコロッケを作るといったことにも活用できる。普段捨ててしまう煮汁であったり若い人があまりたべない大豆をなにかしらダイエットに結び付け、ヘルシーをテーマにして、植物性のものでお肉のような食感が楽しめるようなもの。最近はやっているもので、豆腐を冷凍庫で凍らせて水で解凍するとお肉（ひき肉）のような食感になる。それがダイエットにいいとか、こんにやくも凍らせてスライスして調理すると、スライス肉のような食感になるとか、また細かくブレンダーすればひき肉のように使えるなど、このようなものは女性に好まれるので、広がりがある。話題性のあるものを参考にして、大豆でなにかできないかと考えてもいいと思う。

- ・機能性をテーマした食品というところで、スーパーフードという言葉が話題を呼んでいる。納豆も海苔も豆腐、大豆製品にはスーパーフードと呼ばれるものが多くある。とくに注目しているのが、「テンペ(大豆の発酵食品)」。インドネシアの郷土料理で、日本では「食べづらい」「かたい」といった印象をもつ方が多いが、健康・美容に良いということは浸透している。テンペに関しては、国内で、まだどこも特産としていないのでたとえば「越後テンペ」というものを作って、そこから広がりを持たせる。テンペを薄く切ってアイスクリームに添えるとか、粉糖を振って甘くして食べるとか、食べ方次第で、おいしいものができれば、健康にも美容に良いということは認知されているものを活用するのも近道なのかもしれない。発酵食品という意味でも、テンペには注目をしている。

(本田副委員長)

- ・アイデアが出た中からどれにするかという議論も大事ですが、市民から理由・説明を求められる事務局サイドの立場を踏まえ、一旦俯瞰してみることが大事ではないか。今の食を取り巻くトレンドを見渡し、その中で議論の関係性 AかBかではなく、Aを踏まえてBを作るみたいな整理をして理解を深めていきたい。
- ・たとえば、東京オリンピックの時に、東京に上越の名前がついたある店をオープンすると想定する。何らかの業態をオープンしていくなればどんなものがあるのかを想定していくと、少しテーマというものと、東京オリンピックの意味合いや関係性が見えてくる。その店にいくと楽しくて、おいしくて、なんかいいことにとりくんでいてロコミしてみたいくなる、上越に行ってみたくなるような、そのお店で実現できるのであればどのような業態があるのかというのを想定してみる。
- ・フリーフロム、グルテンフリーなどの健康トレンド、ファストカジュアル、野菜を中心にしたファースト店、お客の持つイメージではない驚きを提案しないと話題になってこない。お客さん自身がひと手間加えて完成するような、お客さん自身が工夫する仕組み。食の安全、追跡可能からの透明性。食の安全、環境に配慮、食の倫

理性というのは一定の市場はある。在来種の野菜を扱う市場はある。ひとつキーワードのトレンドは産地直産、産地直結は、注目を浴びる。鮮度が短くても信頼性がある。しかし現状は、居酒屋やイタリアンぐらいしかない。革新性がほしい。直営店を作るのであれば、居酒屋やイタリアンではなく上越ならではの業態を考えていく。その中で、たとえば、グルメバーガー屋さん。米粉でバケット、玄米ではさむ、玄米もち米などでもっちりした食感で野菜を挟んで食べたりするものもありかもしれない。

- マイクロブリュワリーがトレンド。上越の日本酒の力を生かしたい。もったいない。米でもあるし。日本酒というのもひと工夫して加えていくのもいい。
- ハイブリッドスイーツ。ティラミスなのにロールケーキ。ワッフルなのにフレンチ、いままでにない形のスイーツのアイデア。米、大豆を考えるとこのスイーツタイプ、業態の良さが生かされるなど、そんなテーマを設定すればプロのパティシエさんたちも本気でアイデアを考えてくれると思う。
- こだわりはわかるけれども利便性、コストパフォーマンスが高いというものも大事。意外に丼ものも、玄米を生かしたり、ベジ（野菜）丼みたいなものもある。ベジ（野菜）とお米でも意外にニーズがある。海外を考えると「ハラル」「コージャ」というのに対応したメニューもあってもよい。大豆は、お肉や魚のようなものを演出できるのも、大豆の秘めた力で、精進料理も海外目線で、大豆で実現させ、米、大豆を全面に出していくのではなくて、じつは後で全部米や大豆だったことがわかるようなことも消費者目線なのかもしれない。
- 地域ブランドの確立で、強いこだわりを持ってしまうとみんなに受け入れられるものを考えると埋もれてしまう。上越は何にこだわるのか。それが「米・大豆」にこだわることだったと思う。市場性のある商品を作って地方発送とプレミアム感をどう出していくか、そしてそこにプロが手を加えて、エンタメ性や演出を作っていく。加えて機能性があるということもちゃんと謳われている。業態をイメージしていきながら、トレンドを追っかけていき大豆、米によりどこを置きつつ、あっと驚くメニューを見せてあげるなど。（独自資料で説明）

～休憩～

再開、これまでの内容で質疑

（本田副委員長）

- 象徴的な売れる商品ひとつを作る話なのか、1事業者のみ。味噌屋さんみんなが取り組めるものなのか。ある業態の人たちが何社か関わるのか、業態は1業態なのかとか。多くの人たちが、関われるテーマや産品の方法を見出していくのか。その辺の議論が必要なのではないか。

(事務局)

- ・今回の商品は、メイドイン上越に将来的に位置づけていきたい。メイドイン上越は、1事業者が商品を開発する。今回の取り組みは、上越地域の農産物を使いながら、広く市内の事業者が関われる多業態なのか、1業態なのか、議論はしていないが、少なくとも、1事業者が作りあげていくものとは考えていない。

(野口委員長)

- ・いろんな事業者が、同じものを作るイメージか。

(事務局)

- ・イメージとしては笹団子。上越市内でもいくつかの業者で製造している。複数の事業者が作れる商品のイメージ。その材料は、上越市内の「米、大豆」と選定されたものと考えている。

(市来委員)

- ・応募された色々なアイデアを我々が絞っていくということを考えると、募集の段階では、あまり絞らない方がよいのではないか。

(渡辺委員)

- ・料理が先あって、料理に使う特産品というイメージ。市の方々が、自信をもって出せる料理メニューに絞って考えていった方がいいのでは。

(望月委員)

- ・食材をイメージしていた。たとえば、テンペのようなもの。だれもが、用意すればできるもの。食材ありきで料理を展開していく方がおもしろい。ただ、定義は必要。

(本田副委員長)

- ・テンペはおもしろい。オリジナルのものがあれば、それを、ラーメンに入れる。うどんに入れる。朝食に出すというのもよし、利用は様々であるが、アイデンティティのある商品。何社がつくるものでもよい。今回はみなさんからアイデアを募集するプロセスがある。みなさんからアイデアを出しやすいように広げた形でテーマ設定するのもあり。具体的にいうと、大豆とお米のスイーツといった方がいいのか。洋スイーツ、和スイーツ。バーガー、ピザの街、カレーの街、ビーガン向けなど。

(野口委員長)

- ・アイデア公募の内容にもかかわることから、協議事項4を説明した後に再度、議論を深めていきたい。

#### ○協議事項4 アイデアの公募方法について

- ・資料NO, 3で説明。

(野口委員長)

- ・今のアイデア公募方法で、なにか質問はないか。

(望月委員)

- ・料理部門はイメージできるが、特産品部門はどんなイメージなのか。

(事務局)

- ・特産品というのは、加工品というイメージである。

(望月委員)

- ・どんな人にもわかりやすくという点では、もう少し例があるとわかりやすいのではないか。

(渡辺委員)

- ・多くの応募を募るには、もう少し書きやすい、わかりやすい方がいいのでは。他地域の成功事例の記載。パソコンの使える環境のない人にも書きやすいものを。

(田中委員)

- ・特産品とレシピを募集することとしているが、言葉足らずではないか。例を示し、誘導が必要ではないか。テーマとして、「発酵のまちのごちそう」「上越のうまいもの」など考えられるが、決めるのは難しい。
- ・メイドイン上越をみていて思うのは、事業者さん同士が手分けをしてひとつのものを作る。他地域では、いくつかの蔵元がひとつひとつの役割を分担して酒を作っている。上越には、味噌の老舗もあるので、プロならではの商品づくりというもの、話題性があり注目されるのではないか。新しい商品を作るきっかけを作ってあげたい。ターゲットの一つとしてパルシステムの25万人の組合員は魅力で、そこの取組みが実現するような話し合いをしていきたい。

(市来委員)

- ・「テーマ」「ターゲット」があると、発想が広がらなくなるのではないか。イメージを伝える。募集内容も簡単に、わかりやすくする。

(本田副委員長)

- ・委員の皆様が発言した内容をそのままを載せるのだとすれば、5つぐらいのテーマがあったと思う。
- ・1つめは、お米や大豆を使った加工品で、斬新かつ多利用可能な食品。多利用可能＝多くの事業者が扱える。料理レシピ、加工品レシピそれが展開された場合の商品を記入。
- ・2つめ、笹団子をしのぐようなスイーツのアイデアとか、上越が提案するおむすびアイデアなどのいくつか事例を並べて名産品のアイデアを募集する。
- ・3つめ、プロ同士が協力しあってできた新しい提案、逸品づくり、セットメニューのアイデア。
- ・4つめ、業態アイデア、お米や大豆のバーガー店の提案、単品メニュー、セットメニュー、野菜の汁＋日本酒＝酵素食前酒 みたいなセットしての提案（アイデア）が意見として出た。部門を選んで書いてくださいとの方法もある。

(野口委員長)

- ・委員の皆さまの意見を反映させると今の用紙に収まらないので、応募用紙の形の検討が必要ではないか。また、応募し、選ばれたアイデアに対して副賞はあるのか。

(事務局)

- ・議論するためのたたき台として提案させていただいている。委員の皆様意見を反映しながら、手直しを加え必要に応じ、メールなどで、確認し意見をもらいながら、作りあげていきたいと考えている。
- ・アイデアは幅広く考えている。レベルもまちまちだと思うし、またアイデアを形づくっていく段階で、応募アイデアも、少しずつ変わっていくのではないかと考えている。平成29年度に試作を完成させ、表彰したいと考えている。予算の段階で平成29年度副賞の内容は検討していきたい。

(野口委員長)

- ・応募用紙については、各委員の意見を踏まえ再作成したいと思うが、再度ご意見を伺いたいと思うがいかがか。

(望月委員)

- ・カテゴリー分けでアイデアを募集すると、それぞれができるアイデアが選択できるのでよいと思う。副賞も大事な要素。自分のアイデアが公表されるなど、早めに副賞的なものを提示した方がよい。

(渡辺委員)

- ・アイデアを試作する段階で事業者の方々が関わっていくことが見えると良い。

(田中委員)

- ・方向性として、テーマ、ターゲットをどこまで設定するのか。テーマは絞った方がよい。ターゲットは絞る必要はない。

(市来委員)

- ・特産品と料理は全く違う。ターゲットは気にしなくてよい。テーマは本田委員が示した例示でいいのではないか。

(本田副委員長)

- ・委員のご意見を聞いていると様々な可能性があると感じた。事例を見たら、楽しそうだなとか、関わりたいと思わせるような。委員会としては事例にこだわってよいのでは。プロが出した事例を述べながら、さきほどのような分野別みたいなもの、ターゲットとしても、地元で普及していないもの、外に売れるようなものでないと説得力がないし、地域外でも売れるような経済波及効果をもたらせたいという思いもある。
- ・地元の人が楽しく普及したくなるようなものという言い方と東京オリンピックの時に東京でそのものに出会ったときに、上越に行ってみたいと思わせるようなものという表現の仕方の方がねらいという点では間違っていない。また、地元受けしてい

るだけでは駄目、東京だけでも駄目 どちらかを選ぶか、またはどちらも含めてもいい形で、3～4分野考えてみてはどうか。

(野口委員長)

- ・今の本田委員の意見が委員の意見を網羅していたのではないか、これまでの意見を事務局で再度検討し、今一度、委員の皆様から、意見をもらって、形にしていくことでよいか。周知方法については、事務局にお任せしていきたい。すべての協議を終了する。

(事務局)

- ・今回、ご議論をいただいた意見をベースに再度事務局で再作成するので、委員の皆様から、意見をいただきたいと考えている。

以上で第1回の上越ならではの製品づくり開発検討委員会を終了する。

## 9 問い合わせ先

産業振興課上越ものづくり振興センター

TEL : 025-522-2666

E-mail : monodukuri@city.joetsu.lg.jp

## 10 その他

別添の会議資料も併せてご覧ください。