

会議録

- 1 会議名
第2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 産品候補アイデアの選定について
- 3 開催日時
平成28年10月24日（月曜日）午後2時から4時
- 4 開催場所
上越市市民プラザ1階 多目的学習室
- 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、石山委員（全員出席）
 - ・事務局
農林水産部 滝澤参事、農村振興課 古澤課長、産業振興課 大坪課長、
上越ものづくり振興センター 秀澤所長、田中副所長、勝山係長、塩練主任
- 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）

前回の6月の1回目で、米と大豆を用いた産品のアイデア募集についてご意見をいただいた。結果として116件のアイデアの応募があり、遠いところでは北海道、九州の宮崎から応募があった。委員の皆様から、このアイデアから絞り込みをしていただきたい。どういう考え方で絞っていけばよいのかなど、専門家の立場からご意見をいただきたいと考えている。今回は、1次の絞り込みとして、絞り込んだアイデアについて検証するもので、今後試作研究を行っていきたいと考えている。次回の委員会では、試作品を試食をいただきながら、さらに絞り込みをしていただきたいと考えている。前回の時にもお願いしたところである「売れる」品物を作りたい、地域一丸となって、広く事業者が参画できるような取組としたい。
 - (3) 協議事項
 - 協議事項（1）アイデアの選定・検討について

協議事項（２）今後の事業スケジュールと具体的な取組方針について

※関連があるため、協議事項（１）、（２）を一括提案。

（野口委員長）

今日は、委員全員が出席されている。これまでの経緯は今ほど、説明があったとおり、本日は事前に選定していただいたアイデアから絞り込んでいきたい。限られた時間の中で、どこまで、議論が深められるのか、また、それぞれの委員の見識から、議論を深めていきたい。アイデアレベルのものもあり、実際作ってみたいとわからないところはあるが、委員会としてアイデアを絞り込んでいきたい。委員の皆様の積極的な意見をいただきたい。

（事務局）…資料１、２について説明。

アイデア選定を進めるにあたり、今後のスケジュールについて、全体をイメージした上で、具体的な選定を行っていただきたい。（資料２で、今後のスケジュールを説明）。資料１で、アイデア募集の状況を報告（116件の応募）。事前に委員の皆様から５品程度を選定していただいている。今回の選定にあたり、事務局より選定方法について提案したい。アイデアの選定について、事前に選定いただいた３３件のアイデアについて、各委員からアイデア選定の視点などを説明していただき、その後、全委員の意見を踏まえて、各２品程度を選定していただいた上で、全体で選定アイデアを絞り込んでいただく方法を提案する。

（野口委員長）

今ほどの事務局説明の選定方法のご提案について、ご意見はありますか。

（委員）

意見なし。

（野口委員長）

では、事務局の提案とおりに議事を進行していきたい。まずは、事前集約のアイデアについて、選定された委員の皆様から、順次ご発言をお願いします。

（本田副委員長）

NO, 1. 2（ライスペーパー）

ライスペーパーは中に入れる食材にバラエティがあること、また、上越は海のもの、山のものたくさんあるので、いろんなPRができる。また、飲食店でも使いやすいのとお土産としても、半分にしてパックして新幹線で食べるなど、イチゴが入っていたり、キュウイが入っていたり、透明で色が見えるのでこれからの食材を彩としても見えやすい。焼いたり、香ばしくしてみたりと汎用性が高い。多くの人に関わっていける視点からの選定。

（市来委員）

手軽に調理できそうで、飲食店への広がりが期待できる。

(渡邊委員)

汎用性が高い商品であること。また、ライスペーパーというタイ産、ベトナム産はあるが国産のライスペーパーがない。新潟のこしひかり使用となれば、非常に個性の高い商品になる。常温で流通ができれば、自社での展開もできると思い選定した。ただ、気になる点としては、今上越市内で製造しているところがないとすると、新たに製造ラインから立ち上げなければならないという点でリスクがある。

(本田委員)

NO, 3 (米粉肉まん)

ライスペーパーと同様。国産米粉でできて差別化できるという前提で、中に入れる具材にバラエティがある。また、形自体もユニークなものにしたり、皮自体に野菜などを入れて色を出したりと色や形、中身のバラエティがあり、広がり易いのではとの視点で選定した。

(市来委員)

NO, 4 (とうふうどん)

とうふのそうめん風というのは、大手が出しており、ヘルシーということで売られているので、米粉と豆腐で技術的に作れるのであれば、おもしろいものになる。

(石山委員)

NO, 5 (市が購入を決めた刀にちなんだ名前：麩を使った加工品)

地元で生まれた加工食品で、子供から大人まで幅広い世代で受入れられ、上越をPRする上で良い商品と思う。

(望月委員)

NO, 6 (上越市産の米粉と大豆のブランド化を目指すためのネーミング)

上越のインパクトとして、上杉謙信がとても強く、アイデアを見たときイメージが残った。日本人の特性として、縁起ものが好きというところがある。名前も惹かれるところがある。記念日に使用するなどの広がりも期待できる。

(野口委員)

上越のイメージを代表する上杉謙信からとったネーミングから、用途が広がるのではないかと。合併前の地区で、キャラクターがいろいろとあるので、そのようなキャラクターを活用してあげたいという気持ちもあった。謙信のみならず、地区で存在しているものを活用できないかということも踏まえて、ネーミングというところから選定した。

(石山委員)

売り出すには、地元こだわったものや歴史が必要、ネーミングいうところで選定した。

(市来委員)

NO, 7 (大豆と野菜たっぷりビーガンプレート)

上越らしさがどれだけ出せるかという点はあるが、料理で出すのであれば、手軽に取り組める

NO, 8 (大豆 de かりんとう)

すでに作られている。油で揚げずに焼くことで健康志向をアピールできれば可能性のある商品になるのでは。

(石山委員)

NO, 8 (大豆 de かりんとう)

上越は米、大豆の大生産地であること、また、かりんとうは昔からある商品で新たな感覚の中で、新しいものができればと期待を含めて、また、幅広い世代に受け入れられるのではないかと。

(市来委員)

NO, 9 (上越産にこだわったパン。米粉～蒸しパン)

参画しやすい商品だと思う。ただ、高橋孫左衛門さんの栗飴や義の塩を使って、どれだけ、低価格で買いやすい商品にするかという点は心配なところはある。発想としてはおもしろい。

(渡邊委員)

NO, 10 (米粉パン)

産地交流している青森県の藤崎町もお米の有効活用に取り組んでいる。米粉を使ったクロワッサンをJAで製造販売しているが地元で非常に好評である。もちもち感があるパンである。首都圏での流通は難しいので、市内での流通を視野に入れて、たとえば、ホテルの朝食として展開するとか市内で展開するには、非常に良い。

(渡邊委員)

NO, 11 (米シリアル：甘いもの)

シリアルは女性が食べられるイメージを持っている。お米は食べないが、加工品であれば食べるという需要があるのでは。また、遺伝子組み換えなどを心配する方もいるのでそのようなコアな層にも受入れてもらえるのではないかと。

(田中委員)

雑穀ブームがあり、雑穀をシリアルで取るという人たちも増えており、そのような商品が増えている。この中で、米粉と豆腐を使うとあるが、玄米と大豆で作るシリアルはあると思う。お土産でも軽しい、そんなに高価なものではない、ナチュラルとか自然とかいうイメージが付けやすい。加工もそれほど設備が必要にならないと思うので商品化はしやすいのではないかと。

(NO, 12 米シリアル：甘くないもの) も同様の意見。

(野口委員)

NO, 13 (米粉(大豆粉)バウムクーヘン)

バウムクーヘンは有名な観光地では売られているが上越にはないのでは。また、東京オリンピックの時にドイツの体操チームが上越市を合宿地とすることが決まっている。ドイツとつながるといことでバウムクーヘン。今後、ドイツとの関係を築いていくことができる。オクトバーフェスもあり、ドイツと交流がある。食材としては、米粉と大豆粉を使って、作っている様子を見せて、匂いを嗅がせれば購買力のある商品になると思う。

(市来委員)

NO, 14 (大豆まん)

単純に食べてみたいと思う商品。

(望月委員)

NO, 15 (サメの味噌漬)

サメは食べたことがないので、食べてみたいと思った。旅行した時には、旅先で珍しいものを買って帰ると思うので、旅行者をイメージして選んだ。

(渡邊委員)

NO, 16 (上越味噌汁セット)

産地交流の中で「秋田の芋の子汁」は好評である。以前テレビ番組で、秋田の納豆汁が一番おいしかったというコメントがあった。東京で食べれない汁は特産品になると思っている。上越の竹直生産組合で生産した大豆をパルスシステムで取り扱っているが、今年、農林水産大臣賞を受賞し、また天皇杯も受賞している。すごいブランド化できる良い大豆がある。ご当地の上越汁みたいなものができて、それがフリーズドライで展開ができれば良い商品になると思う。

(石山委員)

都会では、オフィスの中で消費される。そこに、おいしい具材がはいって、フリーズドライができれば、手軽に上越の味を幅広い方からお召し上がりいただけるのではないかと思う。

(市来委員)

NO, 17 (上越カウスエ)

ミャンマー料理で、上越産の米粉麺を使うことで可能性があるのではないか。特定事業者の米粉麺になってしまうと広がりが無い。ただ、飲食店での提供は良い。

(望月委員)

NO, 18 (笹にぎり)

新潟＝笹団子というイメージは確立されているので、上越ならではというところで笹にぎりというのはいりだと思ふ。すでに、名前が浸透しているのと加え、「おにぎらず」というのも最近はやってきているので、そのような視点でい

けば新幹線の中でのお弁当としても需要があるのではないか。

(市来委員)

NO, 19 (麴を使ったお茶漬けのもと)

製造事業者に広がりがないため、取り下げる。

(田中委員)

NO, 20 (フルーツ豆腐)

NO, 23 (スイーツ豆腐)

同じカテゴリーの商品。上越ならではおいしいスイーツとして、クリーミーなデザート豆腐ということで、いちじくソースやいちごソース、枝豆ソースとどんなソースでもあうと思うし、子供たちの給食にも良いと思う。あるメーカーがクリーミーな豆乳を遠心分離機にかけて、さっぱりとした豆乳とクリーミーな豆乳に分離する技術がある。そのクリーミーな豆乳を使うといろんなものができるので、それを上越産大豆でできるかはともかく、そういう加工技術が進んでいるのでおいしいスイーツは豆腐でできると思う。いろんなアレンジも可能。

NO, 21 (酒粕パック)

NO, 22 (美肌せっけん)

同じカテゴリーの商品。酒まつりとか上越市の酒蔵のイメージを大切に、見せ方を工夫すれば人気の商品になるのではないかと思う。外国の方は酒蔵をみるのが好きな方が多いので、インバウンド向けとか女性観光客向け。酒造メーカーは化粧品を出しているので、他の商品とかぶらないように、「上越市の酒造組合が作った」というストーリーができれば、一つの酒蔵のイメージではなく、上越市全体の商品という訴求ができるので有効である。

(野口委員)

NO, 24 (ティラミス (和風、新食感の豆腐、豆腐))

3つの商品の一つのカテゴリーとして選定した。ティラミス。米、大豆を原料としたスイーツ。さきほどの豆腐スイーツと同じようなもの。若い女性に人気が出たらなどとイメージしつつ、作るのができるかという点で、かなりのチャレンジになる。作ることができればおもしろいもの。田中委員からもありましたが、豆腐、豆乳メーカーさんが全国各地で技術開発を進めている。そういうものの情報を上越市に提供して開発していくのか、新しいテクニックで、今まで豆腐だけではなく、大豆や米粉の新しい食べ方というものを提供できたらと思う。

(市来委員)

NO, 25 (豆腐カツカレー)

料理のアイデアとしては、カレーは必須と思い選定した。

(渡邊委員)

純粹に食べたいと思ったアイデア。重いイメージがあるが豆腐にすることで、高齢者の方や女性の方にも食べてもらえるかなと思う。特に夜は控えて、お昼にガッツリ食べたいという方にもいいと思う。

(本田委員)

NO, 26 (米てんぷら)

天ぷら自身は中にいろんな具材を入れられることや衣を米粉と大豆でというところでどういう優位性がでるのか食材で楽しめるようなバラエティが出る。

(野口委員)

NO, 27 (パフェ：米と大豆を使ったミニパフェ、The・和パフェ)

一緒のカテゴリーとして選定。さきほどのティラミスと同様。先ほどのシリアルもパフェの中身に使われる。上越でポン菓子をよく見かけるが、シリアルではなくポン菓子にするとか、上越のパフェにはポン菓子が入っているたとえばコシヒカリのポン菓子が入っているなどもありかと思う。

(田中委員)

市民や観光地で共通認識がもてるような取組ができるのではないか。カップ入りで手軽な上越スイーツという位置づけで、ポン菓子というのも、玄米で作ることもできるので、よりヘルシーなイメージを与えることができる。簡単に売れるもの。市内の事業者が取組やすくイベント等で提供することもできる。

(本田委員)

NO, 28 (白湯風豆乳ラーメン)

会津では、白みそを使った白ベコラーメンとあって、牛乳を使ったラーメンを提供している。ラーメンを食べたい中でも、ヘルシーでという視点で、米粉麺だけではなくてシズル感のあるラーメンにしていった方がインパクトもあるし印象に残る。季節の具材や各店の工夫といった点でバラエティが作りやすい。その中で、ルール決めは必要である。ラーメンは人が来るし、イベントへの出展もしやすいので選定した。

(望月委員)

日本人が好きな食事ベスト3に入っている。また、マスコミでもご当地ラーメンは取り上げられているし海外の人にも日本のラーメンは人気がある。ご当地ラーメンとして確立できたらおもしろい。

(石山委員)

幅広い年代層に親しまれる。米粉の麺、上越野菜をいれてご当地という点をPRしていくには、好感触ではないか

(市来委員)

NO, 29 (塩こうじ豚の大豆揚げ)

飼料米を食べた豚に大豆の衣をつけるというのは、新しい。飲食店での提供には手間がかかるので、協力できる製造事業者がいればおもしろい商品になると思う。

(田中委員)

NO, 30 (お豆ナゲット→枝豆ナゲット)

手軽にできそうなイメージ。大豆だと浸してゆでたりしなくてはいけない。枝豆であればヘルシーで色もキレイということもあって、それがナゲットであれば手軽におやつとしても食べられてヘルシー訴求もできる。市民が愛するおやつということができればおもしろい。ただ、上越市では枝豆はそのまま食べる方が多いので、その点が気になるが、商品化はしやすい。上越産の野菜も使える。

(野口委員)

NO, 31 (ごはんのお好み焼き)

ごはんがはいたお好み焼き。米粉を使うとか、大豆粉とか。関西風、広島風というように上越風おこのみ焼き、ごはんをおいしく食べる。気軽なスナック感覚。B級グルメ、上越野菜、米粉、大豆粉いろんなアレンジがあり、おもしろいと感じた。

(本田委員)

NO, 32 (豆乳ピザ)

ピザ自身が上越の食材のバラエティを伸ばせると思う。発酵系の調味料が多いし、海産物も多い、ピザの上に、旬の野菜をのせてもいい。冷凍技術が発達して冷凍ピザも増えているし、小分けにして食べられたり、お店でもパッキンしやすかったり、ピザ窯を自分で作って、それぞれのピザを持ち寄って食べるとか結構楽しかったり、上越は町内会に一個ずつピザ窯があるとか、楽しく食材を持ち込んだりと山のもの、海のものとたくさんの旬のものがある上越の提案としては、面白い。

(望月委員)

NO, 33 (ソイバター)

バター＝体に悪いというイメージが浸透していると思うが、カナダではメープルが有名でメープルバターというのがお土産品で結構人気になっている。そういう意味では、上越で発信した日本のお土産品にもなるのではないかと。

(野口委員長)

それぞれの委員から、評価・選定のポイントについて説明をいただいた。一旦ここで10分間休憩をとりたいと思う。休憩の後に、今の説明を聞いた上で、絞り込んでいきたいと思う。

○協議事項再開

今の選定されたアイデアについて、各委員の説明を聞いた上で、各委員で2つ程度のアイデアを再度選定していきたい。アイデアの評価の視点などを参考に、意見をいただきたい。

(本田委員)

米粉に謙信粉というネーミングをつけるのは、良いと思った。米粉をつかった産品がいくつか出てきているので、どういう定義付けをするのかは重要だと思うが、謙信粉で作りましたとか謙信粉はこういうものができる米粉なんだよというようなことが口込まれていく。粉自身が商品ではなく、その粉で作った商品が顔となって見えて、それが謙信粉で作られているようなレイヤーが2つになるがブランディングの上では可能と感じた。

(石山委員)

全体的な話になるが、上越に来て食べてもらうのか、外の地域に流通させるのか、それをお土産として持ち帰られるか、そのシーンによって、考え方や商品の選定がかなり変わってくる。

(野口委員長)

前回の委員会で議論されており、結論からいうと、全ての視点からみてということになる。カテゴリーは絞らない。

(望月委員)

「給食」というのはキーワードになる。給食というイメージは、小さいころから親しんでいて、健康的なイメージが定着しているので、給食で使えるものというのも一つの観点に入れて議論をしたらどうか。

(渡邊委員)

共通するのは、粉にしてという点ではないか。先ほど話が出ていたが、謙信粉という名前で統一をしてそこから展開していくというのも一つの道であると思う。TPPが入ってくると加工品の表示が変わってくる。原材料の表示をしなくて良くなってくると、消費者は中身がわからないものしか買えない恐れがある。国産のものが欲しいといった時に、上越産、謙信粉とかというものがわかれば、貴重で消費者から選ばれるものになると思う。

(田中委員)

事前に委員が選定したアイデアで、複数の委員が選定したアイデアに注目している。あと、NO, 8 (大豆でかりんとう) で、油で揚げないで健康訴求した方がいいのでは。かりんとうというと、頭の中でおいしいものというイメージが定着している。焼きドーナツもある中で、焼きかりんとうというものもおもしろい。そんな風に少しずつ良いところを重ねていく作業ができると思う。

のではないか。

(野口委員)

甘味の材料について、砂糖なのか、蜜なのか、甘さを何から持ってこようかと考えたときに、何か上越産のものが良いと思うが、上越のことを良く知っている皆さんからご意見をもらえればと思う。これは、さきほどのアイデアの中にスイーツ関係のアイデアがあった。スイーツを選定した場合、米粉、大豆粉だけではなく甘味の材料が必要になってくる。

いちじくのジャムなど、甘味を加えるが、原料が北海道や他地域のものになってしまう。スイーツの場合は、甘さをどうつけるかが課題だと思っている。

(本田副委員長)

上越というと、麴がある。甘酒を甘味料として使っているところは結構ある。

あと、米や穀物を煮詰めた甘味料というのも上越らしい。

(野口委員長)

試作をする中で、ぜひこの辺は検討してもらいたい点である。

(市来委員)

製造事業者の方が参加しやすいものという視点で選定した。前回の会議で、選ばれた商品がプロ同士でコラボできればという点が頭に残っていて、他の方も選んでいるが、スイーツやパンというのはプロが交わりやすいものではないか。

(本田委員)

選ばれた中で、スイーツで豆腐を使うというキーワードがある。NO, 10 (スイーツ豆腐) NO, 20 (フルーツ豆腐)、NO, 24 (ティラミス) NO, 27 (パフェ)。豆腐を使ったスイーツということで、健康志向で豆腐・豆乳・大豆は代替品として良いのではないか。そこで、豆腐・豆乳・スイーツというキーワードで取り組む地域ブランドはまだないので、結集してブランド化していくというのも良い。

(石山委員)

100%大豆使用豆乳があって、非常に甘味があってしかも廃棄物がでない。食材として全て使える。PRするには、良い商材ではないかと思っている。それをどうやって、商品にするか。アレンジしていくことが必要。

(野口委員長)

NO, 6の謙信粉については、検討すべきものとして選定していいのではないかと思う。ネーミング、ブランディングという展開であり、他のアイデアとは種類が違う。委員の皆様から好感触を得ていることもある。

それぞれ選定されているものではあるが、カテゴリー的にまとめることができるので、NO, 22、23、24のアイデアはまとめてもいいと思う。大豆

を使ったスイーツ、イメージとしては、豆腐を使ったスイーツであり、方向性としては同じものではないか。

イメージとしては、上越市内の飲食店で提供できるメニューの展開とその他、レトルト、瓶詰といったなどのお土産品もある。委員のみなさんのご意見を伺いたい。また今回、メイド・イン上越の認証パンフレットをお配りしている。ここで選定されて開発された商品は、メイド・イン上越に認証される商品にしていきたいと思っている。

(石山委員)

NO, 10 (米粉パン) ですが、JAではあるるんの杜をオープンして2ヶ月を経過している。こだわったパンということで、100%米粉のパンを製造している。もちもち感があってお客様に喜ばれている。JAのパンということでジャパンというネーミングを付けている。米粉を利用していることは、好感度は良い。もちもち感を嫌う層もある。商品化もされている。JAで取り組んでいるものもある。

(野口委員長)

私も、あるるんの杜に関わっている。今回の産品づくりの取組も、消費者との関わりや試作づくり、商品展開でも、協力をいただきたいと思っている。

(望月委員)

産品づくりのテーマの中で、東京オリンピックもあったと思うので、NO, 13のバームクーヘンや上越カウスエなど、海外を視野に入れたもので選定することも一つだと思う。

(渡邊委員)

豆腐のメニュー。謙信粉の発想で、まず謙信粉を使った謙信豆腐があって、その展開の一つがパフェであったりするの、いいのではないかと。当社でも100%国産大豆の豆腐を扱っているが、市場の99%では輸入大豆が使用されている、また、国産大豆使用と書かれていて何パーセントしか書いていないものが主で、国産大豆、上越産大豆100%で優位性を持たせて、まず豆腐をつくり他に展開していくことで、豆腐であれば土産にもできる。加工して流通させるものも是非取り扱ってもらいたい。ただ、全く新しい商品だと製造ラインから作っていくのは非常に大変なので、技術的などところで、事務局として新たなものを一から作っていくのか、今あるもの、技術でやっていくのか選定する上でお考えをお聞きしたい。例えば、米粉やライスペーパー。

(事務局)

イメージとしては、食の製造業の方から参入していただきたいという思いがあるが、今の時点で作っていないものもある。スタートの時点では一部市外で製造してもらおうということも出てくると思う。素材は、上越産を使うというルール

は守りつつ、あとは、売れていく中で、新たに取り組んでもらえるような事業者が出てくることを期待しているところもある。

(野口委員長)

謙信というネーミングがついている豆腐や商品はあるのか。

(事務局)

創作料理としては、あると思うが、今思い浮かぶものはない。

(石山委員)

過去にあったことは記憶している。今は、廃業しているかもしれない。

(野口委員長)

今後の展開にあたって、情報収集してほしい。

(石山委員)

原材料をどう使っていくかという時に、スイーツにも応用できるのも良いと思う。

(田中委員)

NO、26 豆腐カツカレーで、飲食店でお昼のメニューで提供とあるが、上越市のイメージが伝わるメニューが見当たらないので、飲食店を巻き込んでみたり、例えば農業高校で作っているテンペなど、ビーガンの方がお肉の代わりに使っているの、使い勝手が悪くなければ、地域全体の取組としてはおもしろい。飲食店さんの主導で、規定を決めて、上越市のメニューづくりとして展開してもらえればおもしろい。あと、豆腐スイーツを含めてグルテンフリーという考え方を、もう少し、上越市全体でこれから作る商品に加えていくと良いと思う。米はその商材としては、使い勝手がよい。

(野口委員長)

グルテンフリーについては、新潟に来て、商品を創ろうという動きが県を中心にある。特に、下越の胎内市では、徹底して米粉に取り組んでいる。給食で米粉カレー、米粉パンなどを提供。出口として給食は確実なものなので、そういったところと手を組むと、地域の子供、保護者に、広がりがある。市の農業部局、ものづくり部局、教育部局とも連携しながら取り組むのも広がりがあると思う。防災品の備蓄品でも、需要がある。保育園、小学校の備蓄品としてグルテンフリー商材の需要がある。

(市来委員)

望月委員、渡邊委員、石山委員が選定したNO15、16の商品。事務局に質問ですが、糸魚川の漁協と商品開発を進めているが、漁協の方から聞いた話で、地元のホテルは漁協を使ってくれないし、宣伝してくれないという話を聞いた。たとえば、サメの味噌漬を選定した場合は、地元漁協に協力してもらえるのか。

(事務局)

サメの料理はあるが、今ポピュラーではない。イベントの際に、食材として使う場合はあるが、日常的に提供されるかどうかというのはわからない。

(市来委員)

NO、16の上越汁だが、県内にフリーズドライができる企業はないと思うが。

(事務局)

上越市内にもフリーズドライを手掛けている企業はある。

(市来委員)

長岡の企業が、長岡野菜を使った味噌汁を作っている。県内では、加工できるところがなく四国や関西の企業に作ってもらっている。できれば非常に面白いが、市内の業者で製造できないのであればと思い、選定から外した。

(事務局)

過去にも、上越の味噌と野菜を使ったフリーズドライに取り組んでいたことを聞いたことがある。数年前の話なので、当時どのようなようになったのか、現在どうなっているかはわからない。のちほど、事務局で確認したい。原材料から製造まで、全て地元でできることがベストであるが、今回選定されたものについて、地元で可能かどうかを含め確認作業を行っていききたい。

(市来委員)

NO、72の豆腐のカツカレー。旅行に来た時に、あれば食べてみたいと思った。

(本田副委員長)

先ほどの話で「謙信」と名のつく商標は、「お酒」「刀」「菓子パン」でとられている。それ以外はないようである。「粉」「豆腐」というところは、ないようである。やってみないとわからないというところがある中で、次回までに試作を作ってもらった価値があるかという目線では、ヘルシー志向と国産表示による信頼性で選ばれる市場を狙っていくというのが、委員の皆様の提言だと思う。そういう意味で、国産だけで作っているというもののニーズが高くなっていくと思う。方向性としては、国産原料で狙えるマーケットでみたらどういう製品や料理が消費者に刺さっていくかという目線でみていくことも大事。

(野口委員長)

事務局提案で、それぞれ2案程度を各委員から、これまでの議論を踏まえて絞り込んでいくという方向で議論を進めたい。委員会としては、10数件まで絞り込んでいきたい。

それでは、委員のみなさんから、それぞれの意見をいただきたいと思うが、先ほどの議論でNO、6（謙信粉）については、選定から外すこととしていきたい。

(本田副委員長)

「豆腐」「豆乳」を使ったクリーミーなスイーツというカテゴリで見てみたい。いくつか取り組んでみて、その中で顔になる一番クリーミーさが生かせるスイーツを最後にフォーカスする。それは、試してみてもからの絞り込みでいいのではないか。

ラーメンにソイバターをつけられないか。トッピング的なイメージ。ソイバターはそれだけでヘルシーなイメージが浮かぶし、白い豆乳スープで米粉の麺で、太麺にするのか、細麺にするのかを検討していくのが、商品としての顔になるのではないかと感じた。

(田中委員)

NO, 11とNO, 12のシリアル、甘いものと甘くないもの。商品化しやすく、あったらいいなと思う商品。メイド・イン上越にも似たようなものもないし、商品としての可能性があるのではないか。

豆腐のスイーツ。ある企業が、デザート用の豆腐をパックで出している。参考商品みたいなものを検討しながら、試作をしていけば設備の必要もなく作れるかもしれない。ベースが決まれば、上越産の枝豆やいちじくやいちごを使ってソースを作るなど色々できるのでやってほしい。

(市来委員)

NO, 8 (大豆でかりんとう) とNO, 25 (豆腐カツカレー)

(渡邊委員)

謙信粉を使った豆腐を謙信豆腐として、「木綿」「絹」「スイーツ」での展開。昼ごはんの定番として、NO, 25の豆腐カツカレーもあり。自社での販売を考えると、常温で流通できないと難しいので、NO, 8 (大豆でかりんとう) やNO, 16 (上越味噌汁セット) などの加工品のカテゴリで、常温の流通可能品は可能性が広がる。

(望月委員)

ラーメンであったり、ソイバターというところは、健康志向というところから、外したくない。NO, 16の上越味噌汁セットは、日本ならではのものがあるし親しみのあるもので、上越の特産品を埋め込みやすい商品で、お土産でも良い。

(野口委員長)

NO, 13 (米粉 (大豆粉) バームクーヘン) を選定。上越の美味しいバームクーヘンをどこかで作ってもらいたいという期待を込めて選定したい。豆腐スイーツのカテゴリ、フルーツ豆腐になるのかティラミスになるのかパフェになるのかは今後の試作次第。

(石山委員)

誰でも手軽に簡単に、上越らしさという点で、子供からお年寄りまでというところでは、お味噌汁がいいのではと思う。この場所でというところでは、NO, 25の豆腐カツカレーは、手軽に食べてもらえるのではと思う。

(野口委員長)

カテゴリーのイメージで選定しているものは、今後の広がり期待するもので、次の段階で実際、試作などが行われていく中で、絞られていく。アイデアの数としては、少し多くなるが、カテゴリーで括ると10数件になる。全体を見て、再度ご意見をいただきたいと思う。今後、試作を進めていく中で、委員の見識で参考となる意見があると思うので、その辺も意見をいただければと思う。※事務局で、選定されたアイデアをまとめたものを、表示。

(望月委員)

全体的にスイーツもあり、料理もあり、いろんな場面で活用できるアイデアが選定されたと思う。

(渡邊委員)

まとまっていると思う。

(石山委員)

NO, 13米粉のバームクーヘンはぜひともチャレンジしてもらいたい。

(田中委員)

バランスが取れている。委員から情報提供していくという手法も良いと思う。お味噌汁は、フリーズドライが実際できるのかなどできる範囲で協力することが必要だと思う。

(市来委員)

バランスが良い。NO, 1. 2のライスペーパーが更に加われば飲食店にとっては、良いのかと思う。

(本田副委員長)

メインは、大豆・米ではあるが、上越には魚介や発酵のものがある中で、メインではないがそのようなものも加えることができるものと考えていくと、たとえば、味噌汁の具材としてとか、ラーメンの上に乗せるとか、特徴を出していくとなると出しにくい部分がある。ライスペーパーだと、魚なども入れやすいので、そのような視点で残していくのもありではないか。

(野口委員長)

今のご意見を踏まえライスペーパーも加えるというのはどうでしょうか。

(委員)

特に意見なし

(野口委員長)

ライスペーパーを加えたいと思う。これからチャレンジするものがあるのか

と思うが、いろんな可能性を秘めたものがアイデアとして選ばれた。この元は、116件の市民や全国から寄せられたアイデアである。このような多くの方が関わって作っていくというストーリー、みんなと一緒に作っていき、加えて委員の専門的な知識を加えながら、試作を進めていきたい。

(事務局)

確認させてください。今ほど、選定いただいたNo. 24 (ティラミス) ですが、カテゴリーの選定ということで、個別の3つのアイデア (和風、新食感、豆腐) を試作するというので、よろしいか。

(野口委員長)

試作は、3つを検討する。スイーツというカテゴリーでは、その他のパフェも、取り組んでいく。今の選定されたアイデアをもとに、事務局を中心に試作を進めていく。試作を進めていく中で委員からも是非協力をしてもらいたい。

○協議事項3 その他

特になし

(4) その他

次回 (第3回開発検討委員会) の日程について
2月20日 (月) 午後2時から4時を予定。
(委員の現時点でのスケジュールは確保)

(5) 閉会 (午後4時00分)

9 問合せ先

産業観光部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。