

会議録

- 1 会議名
第3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 産品候補品の試食評価について
- 3 開催日時
平成29年2月20日（月曜日）午後1時30分から4時30分
- 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
3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（副委員長、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（委員長）、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 栗和田副課長、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、竹内主任、塩練主任
- 8 発言の内容
 - (1) 開会
 - (2) あいさつ（野口委員長）

今年度第3回目となります。これまで、市民の皆様にアイデア募集し、そのアイデアを前回検討しました。この検討結果をもとに、市内各方面に声かけをし、試作をいただきましたものが本日、試作品として用意されています。円滑に進めていきたいと思しますので、ご協力をお願いいたします。
 - (3) 議題
 - 議題（1）これまでの経緯、確認事項**

資料1に基づき、事務局が説明。委員からの意見・質問なし。
 - 議題（2）産品候補品の試作について**

資料2に基づき、事務局が説明。

- (野口委員) 1点確認させてください。資料1のNO.10「謙信粉」についてです。資料には、「市内に製粉事業者がない状況があり」という記載がありますが、市内各地で売られている米粉をみることもあるが、それらはどこで作られているのか。
- (事務局) 県内の製粉事業者が製造したもの。県内にはあるが、上越市内で製造（製粉）されたものではない。

議題（3）産品候補品の試食・評価方法について

資料3に基づき、事務局が説明。

- (事務局) 資料3の試食提供順について、以下のとおり変更となりました。

※提供順は以下のとおり変更。

○試作品提供順としては、

- (1) 豆乳ラーメン、ソイバター (NO, 1)
- (2) ライスペーパー (NO, 9)
- (3) 豆腐・豆乳スイーツ (ティラミス) (NO, 4)
- (4) 豆腐・豆乳スイーツ (豆乳プリン) (NO, 5)
- (5) 豆腐カツカレー (NO, 2)
- (6) 味噌汁 (NO, 3)
- (7) 米シリアル (NO, 6)
- (8) 米粉バウムクーヘン (NO, 7)
- (9) 大豆 de かりんとう (NO, 8)

- (野口委員) 食品の官能評価をする時によく行われるのは、他の評価者の意見や感想を聞かない方法で行うという方法がありますが、今回は試食しながら委員それぞれが発言してもかまわないということです。
- (石山委員) NO10の謙信粉ですが、市内に製粉業者がないという説明であったが、今回製粉業者がないから、検討しないのか、今後もこの委員会で検討していかないということなのか。
- (事務局) 米粉のネーミングの展開と考えている。現時点で市内に製粉事業者はいないが、今後、この産品づくりの取組を知って、取り組もうという事業者も出てくる可能性も考えられることから、この取組から除外していくという考えは持っていない。少し時間をかけて検討を続けていきたいと考えている。
- (野口委員) 前回の検討の中で選ばれたものであるので、本日試食する産品候補品と同じ位置づけで検討を続けていきたいと思っている。

議題（4）産品候補品の評価について

(事務局) 試食評価の方法については、試食品を1品ずつ提供し、各委員の手元に配布した試作報告書を確認いただき、裏面の評価シート(記入用)に、試食の評価を記入する方法で進行。なお、1品10分程度の配分で提供。試食終了後、各委員会から発言をお願いしたい。

～順次、試食を行い、試食終了後～

(野口委員) それぞれの委員から、全ての試作品ではなく、特に印象に残ったものや今後の展開などについて、ご意見をいただきたい。

(望月委員) 試食した中で、気に入ったものとしては「ソイバター」になります。他にはない味わいであったり、その中で、大豆の風味が生きている。ただ、塩気が強いのが気になる点ではあるが、形状をキューブ状にしておつまみで食べたり、サラダに混ぜても良いし色々な可能性を感じた。

白湯風豆乳ラーメンですが、味はとても美味しかったが、ラーメンとしてこれが出てきたら、少しショックとを感じる。ラーメンが食べたいと思った時に、これではないような気がするので、ネーミング次第だと思う。細麺でも合うと思う。たとえば素麺みたいなものでも美味しくいただけるのではないかと感じた。

豆腐カツカレー。“上越ならでは”という定義を使って、例えば、上越産のお米とカツを使ったものという定義であれば、カレーが上越のものでなくても、例えば上越産ポークカツをカレーに上に乗せれば上越ならではのカツカレーと呼んでもいいのではないか。カレーは、家庭によって味が違うので、上越ならではのカツカレーはこういう味と定義づければよい。ただ、カレーの上に乗せるカツとしては、豆腐を使うと柔らかくなるので、カツらしい食感があれば良いと思う。

(渡邊委員) 豆腐カツカレーは美味しかった。カレーとの組み合わせが難しいということであれば、豆腐カツだけの展開として、旅行客を中心に、ドライブインで定食としての展開などはおもしろいと思う。本日提供されたカレーはレルヒさんカレーだが、上越でよく見かけていたので、上越で作っているものだと思っていたが、地域で作られていないものでも、うまく組み合わせれば良いと思う。

豆腐スイーツの豆乳プリンですが、とても大豆の味や風味があって、大豆を使用していることから栄養価の面でも納得できると思うし、学校給食や地場の食材を使って家庭科の授業で子供たちが作るメニューとしても良いと思う。米粉のスイーツで、米粉のバウムクーヘンですが、見た目も可愛らしく味も小麦粉のバウムクーヘンと遜色なく美味しいと思った。生協の組合員でも、アレルギーを持っているお子様がたくさんいるので、ノンアレルギーの商品紹介のチラシがあるくらい需要がある。今回の試作も開

発途中だと思うので、卵を抜くとか牛乳の代わりに豆乳を使うとかという形でアレルギーをお持ちのお子様でも、食べれるようなもので展開できれば需要はあると思う。

味噌汁（フリーズドライ）は、いろんな産地に行かせていただく時には味噌汁をいただく機会があるが、お味噌の美味しさには常に感動している。工夫を加えていただいて、フリーズドライ商品は、生協でも流通が可能なものなので、ぜひ商品化していただきたい商品だと思っている。

（石山委員）生産現場で携わらせていただいており、その立場からお話をさせていただく。お米にしても、大豆にしても、やはり良いものを素材として提供することが原点だと思う。その素材を地元の方々が熱意と誠意をもって、いろんなものに加工して商品を作りだしていく、それまでの過程には難しさ苦労があったと思うが、試作品まで持ってきていただいた努力に関心した。いずれにしても、商品の元となる素材をきちんと生産していかななくてはならないと改めて感じている。ものづくりの下支えしていく素材づくりは、私ども生産者であるJAの責務と思っている。

（田中委員）白湯風豆乳ラーメンですが、ラーメンの期待感とは別の枠内にある商品の気がする。ただし、トッピングで見た目とか味も変わるので、今後の課題として検討した方が良いと思う。また、まず始めに米粉麺をどうするのか、そこをきちんと決めてからの展開だと思う。

豆腐カツカレーですが、残念なことに今回の試作品は全て上越市内で製造されたものではなかった。カツカレーを食べるという期待感とは違うものと感じた。最近大豆の加工品で「テンペ」とか、食感がお肉と同じようなものがある。一旦、豆腐から少し離れてみる。例えば、高野豆腐のカツもお肉っぽくて美味しい。豆腐カツを検討してから、レルヒさんカレーを使うとか、地元で愛されているカレー、新潟市のバスセンターのカレーみたいな、上越市民のソウルフードのようなカレーと合せてみる。そんな取組も必要と感じた。

米粉のバウムクーヘンですが、試食品については、申し分ない。ただし、なんでこんな普通なのか、食べた感じも特徴がゼロと感じた。なので、例えば、米粉を使うにしても、玄米粉を使うとか、何かしら訴求するものがないと単に米粉を使ったというだけでは売れる商品にはならないと感じた。味が美味しかっただけに訴求できる何かをつくらないといけない商品だと感じた。

ライスペーパーは、課題が多く、難しい商品だと感じた。

（市来委員）豆腐カツカレーですが、豆腐カツが開発の肝。豆腐カツ次第で、飲食店が興味を持つ可能性はかなり高いと感じた。事務局から、カレーについては、

ルーの開発次第ということがあったが、お客様からすれば、いろんな味のカレーがあった方が、選びやすいということもあるので、素材を指定するにしても、カレールーについては、飲食店で自由に工夫し、上越のカレーとして、地元が湧くのではないかと予想します。

大豆のかりんとうですが、食べた感じがまさに芋けんぴであった。とても、かりんとうとは言えないが、大豆の味がしておいしいものだった。名前を変えて「大豆けんぴ」にしたら、良いのではと個人的には感じた。

白湯風豆乳ラーメンですが、前回の委員会でも、上越野菜を入れたり、味噌をいれてコクを出したり、バターを入れたりといろんな意見があったと思うので、今後研究していけば良い商品になっていくのではないかと思います。

ライスペーパーですが、飲食店で提供するというのは難しいことなのか。特産品として、売り出すのは難しいとは思いますが、飲食店での展開ということを勉強していけば良いのではないかと思います。

(野口委員) 今のご意見で、ライスペーパーについて、試作報告書にも書いているが、始めからライスペーパーを存在させることも大切かもしれないが、米粉や大豆粉を水に溶かしてクレープのようにして、それで具材を巻いて食べることを広めていくのであれば、そちらの方が、早くで自然だと思う。飲食店で、上越産の米粉の「謙信粉」を使って「上越焼き」「上越クレープ」みたいな展開。まず、ネーミングであったり、姿、形を見せるということを先に展開していった方が良い。お土産品であったり、ライスペーパー自体を先に考えてしまうと厳しいと個人的には思う。

(本田委員) 今回の内容は、素材自体のブランディングと素材は一定にありながらも、それぞれにお任せして広がるものと、完成品として商品として広げるものと、何種類かあったと思う。米粉の製造が難しいという話もあったが、米粉の「謙信粉」のブランディングは是非やっていってほしい。その上で、この米粉をつかったという土台があって様々なバラエティに広がっていくと思う。ひと言付け足していくが必要。あと展開の可能性として、ライスペーパー自体もユニークだと思ったし、ライスペーパーでスイーツも地味ではあったが、とっても素朴で良いと思った。ライスペーパーと聞いて、思い浮かぶメニューが少ないだけに、米で作られているということは、小麦粉をはじめグルテン、様々な添加物など、健康志向の中で、米粉はこれから追い風が吹いていく状況にある。米粉、米でつくるものという点では、力を入れてライスシートの開発を含め、応援していくという姿勢は大事だと思いました。商品側では、白湯風豆乳ラーメンは、ラーメンかどうかは別にしても、提案としてはお客様に訴求しやすいものである。ラー

メンなのか麺類なのか、ネーミング等は別にしても、この出汁が効いて豆乳が入っているヘルシーさを売りながら、色で味噌を入れたり、卵にもあうと思う。

カルボナーラのような、白いお出汁を活かし、トッピングなどでバラエティーはプロ、事業者をいれながらよりユニークなものが考えていけると思う。上越野菜や果物は、この上に素揚げしたそのようなものを載せるとかというようなやり方も広げやすいと思う。

豆腐カツカレーは、食感が欲しかった。カツは入っているけれども、お野菜がベースとしながら上越野菜を揚げたベジカレーにしてもいいし、展開として楽しめるのは、このカレー系と豆乳の麺系の取組は、今後事業者を巻き込みやすいし、作り甲斐があるのかなと思った。それ以外で、展開が難しいのは、味噌汁のフリーズドライ。大手と組んで、上越のなにかを使ったという展開であればあると思うが、フリーズドライの販売ロット4万食を考えるとそれだけの数となると、勇気をもてないというところもある。スイーツも、ティラミスとか、バウムクーヘンも発想としては良いと思うが、やはり完成度が求められてしまうので、これを産品化していくと考えるともっと力を入れてやっていかななくてはいけない。かりんとうもシリアルも同様にいえること。具体産品をどうつくるかということになるので、アプローチは少し違ってくる。完成度の高さからいうと、豆乳プリンは美味しいと思った。巻き込むにあたって、みんながやっていきましょうというかどうかはありますが、商品自体は美味しかった。ただ、賞味期限をどれだけ長くできるかが売りの課題となってくる。その辺の研究は続けていくべき。

(野口委員) お土産というスタイルと飲食店での提供スタイル以外の展開を常に考えていて、さらには、学校給食であったり、保育園の園児向けなどを考えている。今日の試作品の中で、大豆のかりんとうは、これはすぐにでも幼稚園のおやつとして出せそうだなと思った。一般、大人向けのレベルの商品としては、確かに達していないかもしれないが、上越の保育園で提供される上越産大豆のスイーツということで、レシピの提供や食材情報の提供さえできれば、出口としても保育園児の何千という人数に向けて提供されていく。これは、バウムクーヘンやスイーツ豆腐もいえること。小学校給食のおやつとして、提供できれば、子供たちの食育の一環として、地元産の食材を学ぶという授業の中で学校給食の中で展開できれば、1回あたり1万食といった数が出ていく。これが年に3回でることが確実であれば、今使っていないバウムクーヘンの機械を動かすこともまんざらではないと思う。今回はアイデア試作では

あったが、今後のスケジュールとして、地元の方々の誰と組んで、どのような出口になるかを考えながら、最終的な形にしていくのが大切だと思う。今日、試作品を試食したことで、これを東京の青山で売るには難しいかもしれないけど、上越の人たちに知ってもらうには、捨てがたいレシピもあった。出口として、上越の中で、とある1日に1万食がでるのであれば、事業者さんにとって、産品を作る意義にもなっていくと思う。どういう人たちに声をかけて、参加いただくかが大事になってくる。捨てがたいものばかりだと思った。

議題（5）今後のスケジュールについて

資料4に基づいて事務局が説明。

（野口委員）議事を進めていくにあたって、評価という言葉がありました。合格不合格を決めるということでもなく、産品を絞っていくということでもないとのことでしたが、先ほどの各委員からの発言とともに今後のスケジュールを見ていくと、産品候補品が、3月にホームページに、4月には広報じょうえつで発表され、5月中旬に1回の開発検討委員会が開かれる。その後、研究開発に取り組み、年末に第2回の開発検討委員会で、産品を発表するというスケジュールが示されました。次年度の開発検討委員会は2回しかない中で、このスケジュールを誰が責任を持って進めていくか、大変な内容である。今後のスケジュールを踏まえ、今一度、検討したい。本日の試作結果や今後の展開を踏まえ、産品候補品として今後もこの委員会で検討を継続する必要があるのか検討していった方がいいのではないかと思います。今後市内の事業者の参画の公募や商品の開発、また開発の予算の重点配分した方が効率的であると思います。委員からご意見があればお願いします。

（本田委員）絞れた方がいい

（野口委員）展開の仕方は色々あって、開発の幅広さがあり、おもしろいところではあるが、絞るところは絞った方がいいのではないかと。大豆 de かりんとうについて、この状態でいいのではないかと発言したが、これは意味があって、これをそのまま保育園に出すことができる状態ということ。これ以上の開発が必要なのかということである。これを上越の代表のものとして大消費地に持っていくよりも、地域で消費出来るのではないかと。一例として。

（本田委員）大豆でかりんとうは、結構市場にある。これから「上越の」と出しても、あまり発展性が期待できない。

（野口委員）次年度のスケジュールはなかなか大変な中で、他の候補も絞れるのではないかと。

（市来委員）参加者の広がりという点で、味噌汁については、上越のこれまでの味噌の文化というのはわかるが、どうしても個々の事業者の取組となってしまう

ことから、地域への広がりという点などからしても、この検討会で議論すべきものではないのではと思う。

(田中委員) 豆腐豆乳スイーツのティラミスですが、食べてみるとティラミスとは違うもの。これをティラミスというべきかいうところもあり、無理してティラミスを作らなくても思う。

(望月委員) ライスペーパーのスイーツですが、時間がたつと固くなって食べられる状態でなくなる。味はいいが、お年寄り、子供の誤嚥や噛みきれなかったりといった問題がある。これは、ライスペーパーの特性ではあるが、その時にしか食べられないものとして、汎用性がなくなるので、これ以上の追及はしなくても、食べ方の一つの提案としてはあると思う。

(渡邊委員) 豆乳プリンに関しては、商品化されているので、これ以上追及は必要ないのではないか。米粉を使った商品がいくつかあったと思うが、この委員会でも選定されている「謙信粉」での展開がある。「謙信粉」自体が現在も検討中であるということであれば、開発の優先順位は下げてもよいのでは。

(石山委員) 味噌汁は、既存商品もあるので、ここで新たなものという取組は必要ないのではないか。素材を活用できるものの議論を深めていけるもの。

(野口委員) 委員みなさんの意見を踏まえるとだいぶ、削られてくるように思う。

資料2で産品候補品10品 試作品提供が9件あったわけだが、残るものとしては、謙信粉は残していく。米粉バウムクーヘンも残していく。大豆かりんとうは、このままの状態でも展開も見えていることから今後の開発、次のステップという点は良いのでは。ただし、アイデアとしては、良い。表彰するのかどうかは、別の話だが、アイデアの表彰という点では、ここまで、選ばれてきていることから、表彰する方向もあるだろう。ただし、この先のさらなる商品開発に検討を加えていく展開が必要ないものであれば、表彰しないこともあり。委員の皆様から意見をいただきたい。豆腐豆乳スイーツに関しては、豆乳プリンは商品化されていることもあるので、この委員会で、検討する必要はないとして整理する。米シリアルについては、どうか。田中委員からあったが、シリアルの今後の展開、開発研究を進めていくのか。

(田中委員) 良い商品ができれば、雑穀ブームもあり、シリアルの需要はある。ただし、今日の試作に関してはシリアルとしては、難しい。

(野口委員) 今後、委員会の助言アドバイスを受けて、次のステップにいくということで、残していく。

白湯風豆乳ラーメンは、改良することで今後の展開が見えてくると思うので残していく。ソイバターについては、望月委員からも話があったが、改良の余地があるが、商品化という点ではおもしろいことから、残してい

く。みそ汁は、厳しい。豆腐カツカレーは、今後の展開につながる発言もあったことから、引き続き検討することとする。ライスペーパーは難しいとの意見だと思う。

以上をまとめると、次のステップにつなげていく産品候補品としては、資料2のNO2米粉バウムクーヘン、NO4米シリアル、NO5白湯風豆乳ラーメン、NO6ソイバター、NO8豆腐カツカレー、NO10謙信粉としてまとめてよいか。

(市来委員) ソイバターとして残すのか、ソイチーズとして残すか。

(野口委員) 難しいところであるが、今回の試作品については、ソイバターとはちょっと違うもの、今後事業者を募る中で、ソイバターをつくるといった事業者が出てくれば、それはそれでおもしろさや広がりがあるので、良いと思う。

(事務局) 委員の皆様からは、これから先につながるアドバイスをいただいているが、昨年の会議の中で、当初にテーマ、ターゲットを絞るかどうかを議論いただいて、テーマ等を絞らず、幅広に募集をしていくこととした。この取組は市役所がものを作っていくという取組ではない。ある1社が特殊な機械を使ってなにか特別なものを作るものではなく、多くの事業者から関わっていただきたいという思いでスタートしてきた。今日の会議で、これはこの先どうやってもと思うものもあるので、議論の中で外していくというのは必要だと思うが、新年度に入り、事業者の公募、レシピを公開するなどして、市内の事業者の参画・周知を募る。あまり無理に、絞らなくてもよいのではと思っている。参考までに発言させていただいた。

(野口委員) 一点、前回の10月末から今回までの期間で事務局がどのように動いたのか、どこにどれだけの予算をつけながら、どういうところをお願いしてきたのかが気になっていた。事実私の手元に商品開発検討の依頼が来たのは、1月中旬、事務局に対してどうこういうつもりはないが、試作の予算は限られたものではあると思うが、多くのところをお願いした分、それぞれへの予算が薄まってしまったのではないかと思う。これは、今回、ご協力をいただいている方に対して、十分なお願いができにくい状況になっていないか懸念している。今後のお願いですが、幅広くとの考えはいいが、市内の多くの方に協力をもらうのは、大事で必要なこととは思うが、この事業そのものも、委員報酬を含めて予算で動いている中で、次年度のことも含めて、会議は2回だけ、一回の会議でボリュームのある内容をこなしていきながら、多くの方を募ったとしてもこの人たちは、今後どうやって研究開発を続けていくのだろうか見えてこない。われわれの委員会は、特に開発の間は事業者に絡むことがないまま、年末12月には、この委員会にて完成発表会をする。はたしてこのスケジュール感を守ることができるのか、

さらには、開発してもらうための原材料費、手間賃、光熱費等考えると、開発に携わる方、今回の試作もそうだがボランティア精神で、試作を行ってもらっているのではないか。ここは、市の予算も限られたものであることから、仕方のない部分はあるが、やはり、業者も、日々の事業や手間もある中での参加の形であるので、いつまでもボランティアというわけにいかないのではないか。したがって、あまり広く多く、たくさんになってしまうと、委員会や事務局としては、お願いしてそのままおいておくだけになってしまう。今回の商品開発はこれまでに多くの人のご参加や努力があったので、中途半端にしてはいけないと私は思っているので、10を10のままではなく、絞っていくという発言をさせていただいた。事務局の方には、この会議の後に速やかに、動き出し、今後どうように進んでいくのか、4、5月の間は、6月まで委員会がない。6月の委員会で、7月から開発ということになるが、今回残っていくものについては、より多くの市民が関われるような、公募の仕方、関わっていただける方法、周知徹底を図ってほしい。そのような意味もあり、今日はプレスリリースが行われているとおもうので、多くの方の目に触れるように報道の方にもお願いしたい。今後、検討進めていく産品候補品として、資料2のNO2米粉バウムクーヘン、NO4米シリアル、NO5白湯風豆乳ラーメン、NO6ソイバター、NO8豆腐カツカレー、NO10謙信粉としてよいか。

今の議論の内容は議題4の話題であるが、議題5の今後のスケジュールをみた上で、スケジュール感を考えて10件を継続して開発を行っていただくの余裕があるのかということを考えて10から6件に絞り込んで、今後、この6件を産品候補品として、事業者を募って、進めていきたいと思う。スケジュールについて意見はないか。

次回の委員会の検討事項について、雪室、機能性等に関するなどの他の動きがあるとの話があったが、その点の情報について、この委員会に情報提供がないが、今、上越市で雪室に関する事、機能性に関する事、ヘルシー志向に関する事、上越市内、上越市でどのような動きがあつて、この委員会やこの産品づくり事業がどのように関わっていくのか、などを考えていくには、事務局からそれらの情報提供をいただきたい。これは市役所担当部局がいいのか、それぞれの活動の中心となつていただいている方に、話をいただくのがいいのか、事務局で検討してほしい。情報提供いただけると、連携の方法が見えてくると思うのでお願いしたい。

(本田委員) 研究開発から発表会までの期間をどう詰めていくのか。がポイント。

(野口委員) 委員会としては、開催まで見守るということでいいのか。

(事務局) 5月の第1回の委員会では、できれば参画事業者から入っていただきたい

と考えている。その場で、事業者に今後どうやって進めていくか、などアドバイスをいただきたいと思っている。また、12月までの段階では、委員会という形での開催は考えていないが、それぞれの委員の専門的なお立ち場もありますので、個別に相談したり、アドバイスをさせていただきたいと思っています。

(野口委員) 今回の委員会での発言もそうだが、実際開発する事業者に聞いてもらいたい内容が多数あった。それをどこかで、マッチングの場があるといいと思っている。その辺を、事務局でスムーズに進めるためにも、検討していただきたい。「委員からのアドバイス」の表現を明記してもよい。

(4) その他

なし

(5) 閉会 (午後4時30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。