

## 会議録

### 1 会議名

平成29年度 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

- (1) 平成29年度事業計画について
- (2) 産品候補品の研究開発における方向性について
- (3) 開発協力事業者の公募について
- (4) その他

### 3 開催日時

平成29年7月4日（火曜日）午後1時30分から午後4時30分

### 4 開催場所

上越市市民プラザ2階 第3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（副委員長）、田中陽子委員、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・・・6名出席、市来敏則委員欠席

#### ・事務局

農林水産部 滝澤参事、農村振興課 古澤課長

上越ものづくり振興センター 川上所長、山中副所長、村山主幹、勝山係長、塩練主任、杉本主事

### 8 発言の内容

#### (1) 開会

#### (2) あいさつ（川上所長）

今年度第1回目となります。昨年度の検討委員会では、米・大豆を主原料としたアイデアを募集し、116件の応募の中から6品を選定いただいた。今年度は、選定いただいた産品候補品を開発していただく事業者を募集し、商品化に向けた取組みを進めていく。本日は、今年度の事業計画及び商品化に向けた開発ポイントについて協議いただきたい。開発ポイントについては産品開発の肝となる部分であると思っているので、限られた時間の中ですが検討をお願いしたい。

あいさつ（野口委員長）

上越ならではの製品づくり事業について、検討委員会で昨年度から引き続き審議しているのは、魅力的な製品を作っていくためである。検討委員会では、文字や言葉の中からの想像力で議論を進めてきているが、最終的においしい製品になっていき、そして選ばれるものとして、各方面でご活躍されている委員の皆様と一緒に頑張って作り上げていきたい。本年度についても、円滑に進めていきたいと思うので、ご協力をお願いしたい。

### （3）議題

#### 議題（1）平成29年度事業計画について

別紙1、1（2）、1（3）、参考資料1に基づき、事務局が説明。

（野口委員）議題1では今年度の事業計画の確認と事務局から提案された素案の確認について、委員の皆様からご意見を伺いたい。

（渡邊委員）素案内容について、異議はない。生協での流通となるとドライ商品となる。特に、米シリアルに関しては、商品内容にもよるが取り扱う可能性もあるのでアドバイスをできればと考えている。

（石山委員）今回、アイデアを出された方の大半が県外の方で、その県外の方が提案されたイメージをもって、これから商品開発を進めていくことになる。まずは開発協力事業者を募集する計画であるが、上越市内の事業者が積極的に参加してくれるのか心配である。また、現状、上越市内で製粉などの対応ができないことについては、市外に外注することも考えられると思うが、本事業ではどのように考えているのか。

（事務局）ご指摘のとおりである。昨年度の試作をする段階でも、協力いただける事業者の選定に時間を要した経過がある。市としては、市民も含めて地域をあげて製品をつくりあげていく思いであるため、8月1日号の広報上越に掲載する。併せて、事業者の皆様から協力していただかないと進まないため、事前に関係団体と意見交換をしたところである。その中では、伝統を重んじて新たな取組みをしない事業者がいる一方で、新たな挑戦（取組）もしてみたいと考えている若手事業者もいると確認している。募集では、関係団体への協力依頼も含めて進めていきたいと考えている。

また、市内の製粉状況に関し、事前にあるるん畑等の市内の製粉機を確認した。多用途で使用できるような粒度の細かい製粉をできる事業者は、残念ながら市内にはいない状況である。妙高市内にある妙高製粉株式会社は、上越産米及び大豆を製粉可能で、実際に市内の事業者も妙高製粉株式会社から仕入れているので、まずは妙高製粉株式会社で製粉した米粉または大

豆粉で試作研究を進めていくが、それでも粒度等の問題で対応が難しいとなれば、上越地域外から仕入れて、開発を進めていくことは致し方ないものだと思っている。

(望月委員) 2点確認したい。1点目は、開発協力事業者は、どの段階から協力してもらおうのか。2点目は、委員のアドバイスのタイミングなど、どのように関わっていくのか。

(事務局) 本日、協議いただく開発ポイント案を情報提供しながら開発協力事業者の募集をしていきたいと思っているが、開発協力事業者からはレシピの開発の段階から携わっていただきたいと考えている。また、開発協力事業者が実際に研究開発を進めていく中でアドバイスが必要となった際には、事務局から委員の皆様へお願いしたいと思っている。

(田中委員) 事業計画は、予想していたとおりである。どんな形でアドバイザーとして役割を果たせるかは未知数であるが、力になればと思う。

(本田委員) 3点ほど発言したい。1つ目は展開イメージや戦略イメージを持ちながら進めること。展開イメージとは、どんな体制で広げていくのか、どんな形で情報が発信されていくのかというイメージ。2つ目は、事業者の実力により展開も左右されるので、応募される事業者のできる範囲を確認し、できない部分は近隣地域との連携も必要となってくる。3つ目は、アドバイスのタイミング。商品開発がある程度進んでからアドバイスするより、開発する前に、専門家である委員からトレンド情報等をしっかり伝えた上で、開発を進められるように、開発の着手前に説明会等を設定してはどうか。

(野口委員) アドバイザー配置については素案のとおりで異論はない。また、委員の皆様は県外からお越しいただくこととなり、日程調整で難しい状況も出てくると思うが、その時には、上越市内に居る私が代わりにアドバイスすることも可能である。委員長立場としても全体を見ていくことが必要であるので、情報提供など委員の皆様とのつなぎ役もしていきたい。

開発協力事業者が決定して、例えば、応募が複数あった場合はグループ化することとなるが、開発協力事業者を決定するところは事務局一任とした場合、開発協力事業者を決定する基準はどのように考えているのか。

(事務局) 産品候補品を製造できる施設や設備を所有し、営業許可を有していることと意欲のある市内の事業者であれば、開発協力事業者として関わってもらいたいと考えている。また、複数の応募があった場合は、基本的にはグループ化をして開発を進めていくよう理解を得ていきたいと考えている。説明会等を開催し、本事業の趣旨や展開イメージ等を伝えていくことも必要だと感じている。

(野口委員) 了解した。担当する委員から産品候補品ごとに開発商品のポイントを伝え

ていくことも必要だと思うが、一堂に本事業の趣旨等を説明する機会があってもよいと思う。

それと、来年度以降の製造拡大の段階となった場合に、今回協力する事業者が優先的に製造販売をしていくのか、レシピを公開して市内事業者が製造できるよう広く周知していくのか、どんな方法がいいのか委員に伺いたい。

(渡邊委員) 事業者からの目線で見ると、販路が決まっていない状況では応募しにくいのではないかと感じる。現在の事業計画上では、どこで販売するのかについて読み取れない。販路についてはどう考えているのか。

それと、開発するにしても例えば新産業創造支援事業補助金などの支援があれば事業者としても開発しようという動きになるかもしれない。

(野口委員) 本日の会議までに事務局と事業計画について相談してきたが、公募にあたり参画するメリットを、もう少し明確にする必要があると思っている。事業者は日々の業務をしながら、新しいものを作ろうということとなるので、費やす時間等を考えた時に、どこにメリットを感じてもらえるかがポイントである。

(渡邊委員) 例えば、メイド・イン上越に認証されて常設販売所で販売できる等を提示すればよいと思う。

(事務局) これから先をどうしていくのかが見えないと協力しにくいと思っているが、行政がどの範囲まで関わっていけるのかが悩ましいところである。市としては、情報を発信していく部分は当然必要と考える。また、本事業で開発される商品は、メイド・イン上越に認証されるべき商品になっていくことを期待しているところなので、認証となれば当然に常設販売所で販売することは可能である。販売場所の確保については課題であり、委員の皆様からもアドバイスをいただきたい。

(野口委員) 上越のならば商品となっていくのであれば、アンテナショップでの販売をしていくべきだと思うので、事業者自身だけが営業をしていくのではなく、検討委員会が販売所に推薦していく、PRしていくことも必要であると思う。

(田中委員) 例えば、小売展開を想定しない白湯風豆乳ラーメンと豆腐カツカレーについては、10月に開催される越後・謙信SAKEまつりで試食をし、アンケートをとることなど、具体的な要素もないとアドバイスもぼんやりしたものになってしまう。

(事務局) 事業計画では、消費者調査ということで越後・謙信SAKEまつりや上越食育フォーラム等のイベントを想定していたので、予定ということで記載したいと思う。ただし、開発の進捗状況で、越後・謙信SAKEまつりに

出展できない場合は仕方がないと思う。

(野口委員) 例えば、「越後・謙信SAKEまつり等のイベントにてPRする場を設けることが可能です」などメリットとして記載をしてもらいたい。

(望月委員) 開発した時に、開発協力事業者が「元祖」や「一号店」等と表示することを許可するとメリットとして感じてもらえると思う。会社経営をしていると、費用対効果が一番を考え、やはりリスクがあることには足踏みしてしまうと思う。広く参画してもらうためにはメリットを広げていくことが大切である。

(本田委員) 例えば、アイデアとしては、米粉バウムクーヘンを開発していくのであれば、年に1回バウムクーヘンフェスやバウムクーヘンマルシェ等を開催し、そのイベントに事業者が参加していく仕組み、またバウムクーヘンは切り株というイメージなので、木材と合わせたり、ギネス記録につながるバウムクーヘンを市民等参加型で作ってみるとかなど地域ぐるみの活動をイメージするといいかと思う。米シリアルであれば、販路先としてホテルの朝食を狙うとなった場合に、米(まい)をmy(自分の)とかけて、自分のシリアルを作れるようにする。ソイバターであれば、ビーガンターゲットにして、一切、動物性油脂を使わずに、徹底的に開発していく方向性も考えられる。白湯風豆乳ラーメンであれば、海外をターゲットに、例えば、一風堂と連携し上越豆乳ラーメンとして海外進出しながら、そこで上越の名前を聞いておいしいと思った人が上越に来て食べられるようにルールづくりをする。上越の白湯風豆乳ラーメンは、こういうルールに従って作られたものであり、あとはラーメン店ごとに独自性を持たせて食べ比べできるように工夫することも考えられる。豆腐カツカレーは、B級グルメで勝負するとなれば、B級グルメグランプリに出品したり、徹底的に市内の飲食店で上越のB級グルメとして広げていく。謙信粉は、他の粉をブランド化している産地を視察し、展開方法を学ぶ。また、展開方法としては、米粉を製造者から使ってもらい商品を通じて広げていくのか、ABCクッキングスタジオと連携し、全国の主婦層から米粉をつかってもらい広げていくのか等が考えられる。以上のような展開イメージがあると開発協力事業者もわくわくしてくるし、参画してもらいやすくなると思う。このような協議ができるのがこの委員会の役割でもあると思うので、実際にできることを考えながら検討していければと思う。

(野口委員) 本田委員の発言を聞いていると、わくわくしてくる。上越市には全国に発信できる資源が豊富にあるが、活用方法しきれていないと感じている。例えば、東京オリンピックの開催で、ドイツの体操チームが上越市で合宿することとなるので、ドイツ発祥のバウムクーヘンとのつながりや発信が

可能である。

これから作り上げていく産品を全国展開できるように必要性の高い、他から求められるような産品として、良さを我々からPRしたり、結び付けてあげることは、当委員会としての役目であると感じている。

開発協力事業者にとっても、ただ単に産品を開発させるのではなく、先に夢のあるものとならないものでは参画するモチベーションも変わってくるかと思う。

それでは、ここで議題1の協議を終え、次の議題2及び3では、産品候補品の開発ポイントについて、開発協力事業者の公募内容について検討を進めていきたいと思う。

## 議題（2）産品候補品の研究開発における方向性について

資料2に基づき、事務局が説明。

- （野口委員）事前に産品候補品の開発ポイントについて意見を収集したものを事務局が一覧表にまとめた。本日は、産品候補品ごとに開発ポイントや方向性について今一度ご意見を伺いたい。それでは、バウムクーヘンから順に協議を進める。アドバイザーとしては、本田委員と私で担当する。
- （望月委員）皆様の意見としては、アレルギー対応に関する意見が多いのでアレルギーを考慮した上での開発がいいのではないかと思う。
- （田中委員）米粉パンと小麦粉パンを比較したときに、小麦粉パンの評価される特徴としては香ばしさである。米粉だけでは、この香ばしさはでない。小麦粉のバウムクーヘンに近づけることではないが、独特のおいしさがないと、バウムクーヘンとのイメージとかい離してしまうので、消費者にとって期待外れとならないようにしなくてははいけない。いくら健康と言われても、従来のバウムクーヘンと同等か上回るおいしさがないと、市場の中では評価されにくいと思う。例えば、焙煎玄米粉を使用することで香ばしさを出すことができるのではないか。
- （野口委員）田中委員から提案された焙煎玄米粉は、とても興味があり、ぜひ試作研究してもらいたい原材料である。現在、南魚沼地域で焙煎玄米粉を使っている製造者がいる情報もある。
- （田中委員）焙煎玄米粉を入れたコーヒーや玄米ジャムの製造者がいる。
- （本田委員）妙高製粉は、焙煎玄米粉も可能であるようなので、コーヒー商品も作れる。焙煎玄米バウムクーヘンとコーヒーのセット化も考えられる。
- （渡邊委員）バウムクーヘンは、子供から大人まで、汎用性が高く、広がりが期待できる商品でもある。せつかくいい商品が完成しても、販路として大手販売店

を狙うのであれば、事業者としては、金属探知機など品質等の管理がしっかり整っている事業者がいいかと思う。

(本田委員) 参考に、現在製造可能な事業者はいるのか。

(事務局) 大量生産できるような設備をもっている事業者はいないと思っているが比較的小規模な設備をもっている事業者は複数者いるとの情報を得ているところである。

(本田委員) 事業者の生産能力に合わせた展開方法があると思うので、大量生産できる設備がない状況であれば、少しずつ広がりをもたせていく方法を検討していけばよい。

(石山委員) J Aあるるんの杜もオープンから1年が経過したところであるが、新しい商品を開発することの難しさを感じているところである。

本田委員のおっしゃるとおり、小さなところから始めて、大きな力になっていく方が、取り組める要素があるのかなと感じる。

また、将来的に上越バウムクーヘンフェスタのような規模へ育っていくという姿になれば、本事業の理に叶うことだと思う。

できるだけ市内の多くの方が取組み参加できるような方向で進めていければいいと思う。

(野口委員) それでは、バウムクーヘンについては以上として、次に米シリアルについてご意見を伺いたい。アドバイザーは、田中委員と渡邊委員で担当とする。低GIの素材の活用について記載したように、上越市には様々な素材がある。また、米のシリアルとは、どんな形になるのか等、消費者は興味をもつと思うので、形、色や味付けを含めて検討を始めてもらえたらと思う。それと、大塚製菓が製造しているソイ・ジョイのように大豆を活用することも有効性が高いと思う。

(田中委員) 大豆を粉末化する方法もあるが、例えば、ピーナッツのように砕いて焙煎した形にして活用すると風味や食感に変化が出てくるかと思う。工夫はできそうである。

(本田委員) どれだけ消費する人をイメージできるのかがポイントだと思っている。

皆様のコメントを見ると、機能性をポイントとされているのが目立つので、高付加価値ではなく、多付加価値化として、アレルギーを心配されている人向けだとか、血糖値の上昇が気になる人向けだとか、使い手を明確にした商品コンセプトとすることと、上越の素材をドライにしてミックスしたりするなどして、食べ方提案ができるようにする。

要は、上越がもっている多彩な食材や加工品をシリアルを中心に組み合わせることで、上越の様々なものがシリアルという尖った部分に紐づけられて紹介できるので、ストーリーに混乱が生じなくなる。組み合わせ提案も

含めて検討し、販売シーンとしてはコーナーとして確保できるような商品化を見据えた研究開発をしていくのもいいかなと考えている。

また、将来的な構想として、上越の豊富な食材を見ても、米シリアルは専門店化し業態を展開していく方法もありえるのではないかなと思っている。

(野口委員) おいしい牛乳もあるといい。米シリアルを何に浸すのかなと想像した。

(本田委員) 何となくフレーバーティーとか、今までシリアル業界ではない別の業界でやっていることとベンチマークしてやっていくのにティー関係は相性がいいのではないかなと思う。

(望月委員) サプリシリアルのような言い方になるのか、他社の売り方だと、商品コーナーのところでジューススタンドを置き、美肌のためになどを訴求した展開をしている。ソイ・ジョイも様々なパターン別に商品展開をしている。消費者は、自分用にカスタマイズをすることを好むので、選べるシリアルのような展開も検討してみたらどうかと思う。

(野口委員) どのような展開を想定した商品を開発していくのか。また、実際に取組む事業者の製造能力もあるので、担当する委員を中心に方向性を定めて開発に取り組んでもらいたい。

それでは、次にソイバターについてご意見を伺いたい。アドバイザーは、田中委員と望月委員である。

(田中委員) 商品としては、すぐにイメージできるものではないので難しいところではある。

(望月委員) 以前に、知人からすりつぶした大豆とバターを1対1で混ぜ合わせて作ってもらい、ピーナッツバターのような感じでおいしかった。

(田中委員) イメージがしづらいからこそ、形も含め食べるシーンを想定して開発を進めていくのかなと思う。ただ単に、パンにつけて食べるものではなく、おやつやお酒のお供のような仕様で開発を進めたらどうか。

(野口委員) 一度に大量に食べるものではないと考えていくのであれば、ある程度高めの価格帯でも理解を得られると思う。

(田中委員) バターは、使えばおいしくなるが、どれだけヘルシーやコストを考えて開発できるか。

(本田委員) ターゲットを明確にした方が、より売れる商品になると思っている。植物性だけで作っているか、動物性を入れているかでターゲットは明確に変わる。植物性系は、価格が高くなってしまい、味の面で少し物足りなさが懸念されるが、そこをどう技術でカバーするかによるし、動物性系は、既存バターとの競合となってくる。田中委員がおっしゃったように、いかに利用シーンを思い浮かべていくかが大切である。ビーガン向けのバーニャカウダーソースは売れている。明確に野菜を食べるための利用シーンが思い

浮かぶので市場でも一定の評価を得ている。バターマーケットはどこにあるのかと思うと、わかりやすいのが、じゃがバターで、じゃがバターを食べる人がお金をかけるのか。あと、バターコーン、コーンとバターを合わせてのせた食べる方もある。めんたいこバター、これも相性はいいが、そもそも魚介類ということで、ビーガン向けにはどうなのか。せっかく米粉なので、ホットケーキ。ホットケーキはバターで食べる。米粉のホットケーキは、ソイバターで食べようとか。このように、バターでイメージがつく代表商品から検討することもよい。子供はホットケーキが好きだけど、バターのカロリーや油脂が気になる主婦向けに、米粉は袋で売り、自宅で子供と一緒に焼いてもらう、その時に使うバターは、ソイバターでどうぞという、パンケーキも含め、ホットケーキマーケットは市場があると思う。北海道のノースファームストックは、パンケーキ用の小麦粉を売っていて、一緒に食べるとおいしいということで、蜂蜜ナッツやミルクストロベリージャムとのセット商品で展開している。このように利用シーンを思い浮かべて展開した方が、市場も考えられる。

(野口委員) 皆様の意見をお伺いしていると、どういうシーンで活用できるのかという点をポイントとして開発を進めていくことになりそうである。

続いて、白湯風豆乳ラーメンについて意見を伺う。アドバイザーは、市来委員、本田委員、望月委員で担当とする。

糸魚川市はブラック焼きそば、妙高市はレッド焼きそば、そして上越市にはホワイト焼きそばがあるが、食べられる場所がわからない。ぜひ、白湯風豆乳ラーメン、豆腐カツカレーについては、市内の複数の飲食店で食べられる環境があって、食べ比べができるような方向で進めてもらいたい。上越教育大学の学生や留学生に上越市の一番おいしい食べ物は何かと聞くと、ラーメンと答える。食育では頑張らなくてはいけないところであるが、実は上越市は、ラーメンを食べる人も多く、上越市民も含め新潟県民の方は、新潟県はラーメンがおいしいと答える。それだけ、ラーメンを好んでいる。

(石山委員) 地元でも食べなれているせいか、上越市はラーメンの激戦区だと思う。ただ、庶民的に人気がある分、一旦嫌われてしまうと離れてしまうので、誰でも食べてもらえるようにするには難しい。

(田中委員) ラーメン好きの人が多ければ多いほど、中途半端なものを出すことはできない。

(望月委員) 前回試食したものは、フォーを使用したので消費者がイメージするラーメンではないこともあるので、麺についてもフォーを使うのか等の規定を決めてから取組むことが必要だと思う。ターゲットがラーメン好きの方であれば、フォーではなく乾水を使用した麺でないとなんか納得されないと思う。

- (野口委員) 現在、白湯風豆乳ラーメンは仮名称である。仮に麺にフォーを使用するとなれば、名称も検討していく必要もある。名称も含め、何を特徴立てたものにしていくのかを検討してもらいたい。
- (田中委員) 米粉麺をラーメンと呼ぶのは苦しいので、麺を決めることが課題である。
- (渡邊委員) ラーメン好きな人は罪悪感をもっている人もいると思う。例えば、週3日ラーメンを食べているような人が、今日は健康のために白湯風豆乳ラーメンを食べようかとはまる可能性がある。野菜の量や器のサイズを工夫すると満足度をあげたメニューになると思う。確かに、上越市の方はラーメン好きである。
- (本田委員) 地元のラーメン屋がやりたいものにしないと失敗に終わると思う。ラーメン店を集めて、この事業の方向性を伝えるなど意見交換のところから始める必要がある。こちらで決めたものをラーメン屋に開発してお願いしても、大半は参画してこないと思う。要は、ラーメン屋との対話が必要で、地元のラーメン市場に詳しい人はこちらでは市場目線と上越らしさ目線で実現したいというスタンスも理解してもらいながら進めていくプロセスが必要である。それと、海外目線。ラーメンは、日本の食べ物顔にもなっている。
- (田中委員) 小麦粉の麺に、少しおからを混ぜ込むなど、ラーメンの麺の食感を変えないように大豆や米を使用していくことも検討してはどうか。麺に何かを練り込むことはそれほど難しくない。
- (望月委員) はなまるうどんさんも食物繊維を練り込んでいる。
- (渡邊委員) 例えば、スープにかんずりを入れるなど工夫もできる。
- (野口委員) かんずりは妙高市内の商品であるが、このような特徴ある商品との組み合わせもよい。この商品は、製造者との対話のところから進めていく必要がある。
- それでは、次の豆腐カツカレーについて意見を伺う。アドバイザーは、市来委員と渡邊委員で担当する。
- 豆腐カツとしているが、それは、おからカツなのか、大豆カツなのか、テンペカツなのか、大豆を原材料としたカツだと思っている。お惣菜やハンバーガーに挟んだりする食べ方でもいいと感じている。それと、学校給食で、ぜひ取り扱ってもらいたいと思っている。大豆はタンパク源にもなるし、子供たちはカツが大好きである。数量となれば学校給食の需要はすごい。これまでも出口の重要性が話題となっているが、学校給食は市で調整が可能だと思うので、ぜひ検討を進めていただきたい。また、上越市の玄関口である上越妙高駅SAKURAプラザ内の飲食店やJーホールディングス株式会社傘下の施設でも提供できればよい。

- (田中委員) 事業者側から使い方の提案も出てきそう。カツそのものをカレー味で下味を付けて、そのものを食べてもおいしいものもい。
- (望月委員) 箱根の強羅にある銀かつ亭という豆腐カツ煮が有名な飲食店がある。店舗も増えてきており、その豆腐カツ煮を食べるために旅行者が来て人気があるので、参考にしてみてもどうか。トンカツ屋さんにもアプローチしていくことも視野に入れてみてはどうか。また、カレーとなれば、高アミロース米の越のかおりもいい組み合わせになるのではないかと思う。
- (本田委員) やはりヘルシーは売りにしていくべきだと思う。地元のB級グルメと聞かれたときの上越の新しい顔として取り組んでみる方がいいのではないかと。昔から大豆や豆腐等を使用したもどき料理が残っていて、現在版にして食べたいと思わせるもどき料理は何なのかと翻訳作業ができる地方の方は例外と少ない。昔ながらのもどき料理を提供する和食屋さんには精進料理が多いが、現代版の料理に翻訳したもどき料理は、なかなか実現できていない。もどき料理は、本当だと思うくらい似せて作り上げるし、その技術や苦労に敬意を表するものである。まさかカツ丼に似せて作っていく、豆腐や大豆を伝統的なものにのっった形での、でも楽しんで作ってバラエティに富んだ形でエンターテイメントを迫っていく。ふわあつとしたエンターテイメントは続かないし、一過性で終わってしまうので、こういうB級グルメこそ、何にのっって作っているのかという根っこをしっかり生かした上で、皆さんの展開ができるといいB級グルメの取組になってくるイメージがある。
- (野口委員) さくっと食べて、中が豆腐カツだが、お肉っぽい感じであれば、もどき料理として非常におもしろい。
- (本田委員) 日本発のビーガン料理は、ハンバーグにしても何にしても、おからで作ったりなど、いろいろ工夫してお肉を使わない料理が出始めている。その中で、カツで実現するという事は、とても庶民派という感じがするし、でもそこには技術があつて、もどき料理という伝統的な根っこを生やしたB級グルメアイデンティティを掲げると、本気の人取り組みたくなると思う。
- (野口委員) 他に意見はありますでしょうか。本日は改めて5つの産品候補品について協議をしてきた。6つ目の米粉と大豆粉のブランド化については、石山委員と私が担当となりますが、これは事務局から説明があつたように製造者やネーミングの課題がある中で、米粉や大豆粉をブランド化する重要性はよく理解しているところなので、どういう形でブランド化を推進していくべきなのか、広域的な視点も含めた上で実施していくのか等、誰がどの時点で何ができるのかを模索しながら5つの商品開発とは別扱いで検討し、

次回の検討委員会でお話しできるように協議を進めていきたいと思う。  
(石山委員) 市内に製粉業者がない状況であれば、市を超えた同じエリアで協力いただくことも、地域全体の活性化につながると思う。

### 議題(3) 開発協力事業者の公募について

資料3に基づき、事務局が説明。

- (石山委員) 参画する事業者のメリットについては、約束できる範囲では現在の案のような項目となってくるかと思うが、事業者の気持ちが入るようなメリットを付け加えられないか。それと、細かい話だが、文章としての軽微な修正もいくつかあるので、訂正をお願いしたい。
- (野口委員) グループに対して5万円というのは、そのグループを構成する事業者数の大小問わず、5万円ということになるのでご理解いただく必要もある。開発にあたっての米粉や麺などは、この5万円から購入することでよいか。また、これから委員がアドバイスに入るにしても必要な情報として、米粉や麺などは、どこで購入することが可能なのか。
- (事務局) 基本的には、原材料の購入費も含めた内容で、開発協力事業者に対して5万円をお支払する。また、米粉等の調達手段については事務局から情報提供したいと思う。
- (望月委員) 開発協力事業者の方と契約書や覚書を交わされるのか。
- (事務局) 今考えているところでは、参加申込書を提出していただくのみである。ただし、成果品の提出も必要となってくるので、適切な処理をしたいと思う。
- (望月委員) 委員がアドバイスしていく中で、途中で開発を辞められて、自社のブランドとして展開されるようなことでは本事業の趣旨に合わず、もったいないと思うので、契約書や覚書などを交わしておくと思ふかと思う。
- (野口委員) 開発協力事業者は公表していくのか。
- (事務局) 開発協力事業者が決定した段階で、公表する。
- (野口委員) 本事業の動きとしては、情報を発信していくことはよいことだと思う。
- (事務局) 同一の産品候補品に複数の事業者から申込みがあった場合に、共同開発がうまくいくのかと不安があるところで、例えば、同一の産品候補品について三者三様のものが開発されてきたときに、どうやってまとめていけばよいのかご意見を伺いたい。
- (野口委員) 予算のやりとりとグループ化の面から考えれば、グループで1品であると思うが、本日の協議の中では、いろんな展開が考えられるものとして委員会としてのコンセンサスがある。各店舗の製造能力などに応じてオリジナルのある産品が開発されてもいいと思っている。これから開発を進めて

いく中で、委員がアドバイザーとして関わっていくが、我々はぶれないようにしなくてはならない。

(田中委員) 研究開発の過程で、委員がアドバイザーとして関わるので、12月の発表会までに、担当する委員により絞り込むことも考えられると思う。

(野口委員) その方法も一つである。ただ、本日の協議の中でも一つの製品に対して、いくつかの展開パターンが考えられたように、なかなか絞り込むことは難しいかと思っている。まだ試作研究の段階でもあるので、発表会にいくつか提案された中で、協議をしていく形のほうがいいかと思う。

(石山委員) 委員長のおっしゃる通りで、例えば、豆腐カツカレーにしても各飲食店の味となるカレーのルーに合った豆腐カツという考えも出てくる可能性はあるので、このレシピで製造された豆腐カツでなければいけないとは言いづらいと思う。ただし、原材料だけは上越産ということは、しっかり定義付けしていく必要がある。

(本田委員) 産品候補品ごとで、手を挙げられた事業者とは、まずは話し合いをした中で、協力して1品を作っていこうとなれば1品の研究開発となるし、また広げていくためのルール作りをしようとなれば、協力してルール作りは検討していく。ルールと言えども、方向性を示す必要があるので、例えば、ベースとなる部分を決めていこうなど、産品候補品ごとに検討が必要となってくると思う。

まずは本来の目的である上越市一丸ということを理解してもらうことから始めていく必要がある。

(野口委員) ありがとうございます。本田委員からご発言のあった方向性で進めていくよう検討していただければと思う。また、公募の募集案内についてはいくつか修正点があったので、修正し、一度委員へ確認してもらえればと思う。

#### 議題(4) その他

(野口委員) 12月の発表会の開催日について委員の皆様もお忙しいところで、直前になると日程調整も難しくなるかと思うので、本日、開催日を決めておきたいと思う。12月12日(火)午後1時30分から開催としたいがどうか。

(他委員) 了解した。

(野口委員) それでは、本日用意した議題を全て終了とする。皆様、長時間にわたる協議にご協力いただきありがとうございます。

(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](mailto: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。