

会議録

1 会議名

平成29年度 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

- (1) 産品候補について
- (2) 次年度以降の事業展開について

3 開催日時

平成30年2月26日（月曜日）午後4時から午後4時50分

4 開催場所

デュオ・セレッソ 3階 ル・ブルミエ

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、市来敏則委員、渡邊日出幸委員、野口孝則委員（委員長）・・・5名出席、望月理恵子委員、石山忠雄委員欠席

・事務局

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、勝山係長、塩練主任

8 発言の内容

(1) 開会

(2) あいさつ（野口委員長）

先ほどの試作品発表会につきまして、大変お疲れさまでした。

本日を迎えるまでに、開発事業者が試作研究を進めてきました。検討委員会にて各産品の試作研究の中にアドバイザーとして参画してきました。そこでは、「ハードルが高い」「商品化が難しい」といった声があったかと思います。そんな中で、本当に短い検討時間であったにも関わらず、ここまでのものを作り上げていただいたことは、上越のポテンシャルの高さを感じたところです。

元々、しっかりとした商品開発をされている事業者が知恵を出し合い、連携してものづくりが出来ることを改めて認識しました。

本日は、本検討委員会の最後の委員会となると思うが、遠方からお越しの委員の方もいるので、スムーズな運営にご協力をお願いしたい。

(3) 議題

議題(1) 産品候補品について

資料1に基づき、事務局が説明。

- (野口委員) 議題1は、本日のメインとなる議題ですので、本日試食いただいた各産品の感想も含めながら全員の委員の皆様から今後の商品化に向けたアドバイスをいただきたい。
- (市来委員) 試食した中では、「豆腐カツ」が気になった。食べたときに、肉を連想させていかないと、カツからかけ離れていってしまう。今回は、料理の専門家が作られたかと思うが、酒粕ラーメンのように事業者が、ゆるやかなルールの中で、検討を進めたほうが、いろんなアイデアが出てくるかと思う。実は、酒粕ラーメンよりは豆腐カツカレーの方が、ハードルが低いかと思っていたが、実際には参画する事業者がいなかったことが残念なところである。カレー自体は、消費者の方も馴染みやすい飲食物であり、意見も取りやすいと思うので、参画してくれる事業者が出てくることを望むところである。私は、「白湯風豆乳ラーメン」に参画した。当初、麺屋あごすけに同行し、話を伺ったときは、豆乳の特徴出しの難しさについて悩まれていたが、その後、検討を重ね酒粕に変わっていったことは、非常に良かったと思っている。今日いただいた酒粕ラーメンの味も非常によく今後に期待を持てる産品だと感じた。
- (渡邊委員) 担当した米シリアルは、前回の試食の時は、クッキーみたいな感じであったが、今日の試食品では本当にシリアルっぽくなっていて驚いた。ただし、固さの部分で、幼児や高齢者の方が食べられる固さにしていく必要がある。ヨーグルトや牛乳をかけて、柔らかく食べられるのであればいいと思う。豆腐カツカレーは、魚の味が強くて、豆腐というよりは魚という感じであった。正直、前回の試食品の方がおいしかった。酒粕ラーメンは、スープも麺もチャーシューも抜群に良かった。酒粕は、非常に人気があるし、上越妙高駅内で酒粕パウダーが販売されているかと思うが、例えば、酒粕パウダーがトッピング無料となっていて、お好みで足すことでおいしいのであれば、そういったサービスを考えると、また、アニメの「美味しんぼ」でラーメンに日本酒を入れるとおいしいという回があったかと思うが、思い切って「日本酒ラーメン」にして、日本酒がトッピングにできるとか、そのようなことが付加できるとオリジナル性が高まり、日本酒どころの上越らしいラーメンになると思う。
- (田中委員) 米粉バウムクーヘンは、これからいろんなアレンジもできるし、米粉50%と米粉100%のどちらのバウムクーヘンも完成度が高く作られていたので、

非常に安心した。担当した米シリアルは、当初「玄米」を提案させていただいて、玄米をどう使うのかから検討を始めた。これはスープに入れたりなど、液体に入れるとすごく柔らかくなるので、子供でも食べやすいと思う。コスト面で課題があるようだが、食べ方提案をしっかり進めていけば広がり期待できると思う。豆腐カツカレーは、皆様と同じ意見で、手間がかかるわりにというところがあって難しさを感じた。まだ改良の余地があると思う。目指すところは、簡単に作れることと食感だと思う。酒粕ラーメンは、全体のバランスがいいのと、豆乳を使うよりは酒粕の方が、より上越らしくなったと思う。いい方向展開になった。ソイバターは、開発中の様子では感触がいいものが出来そうだとお聞きしていただけに、残念であった。これは事業者が参画してアイデアを出し合っていく必要がある。何を前提に使うのかがぼやけているから、ボソボソとした状態になったと思うので、今後も改良を進めていただきたい。

(本田委員) それぞれ抱えている課題やステージが違うと思っている。酒粕ラーメンは、完成度が高いので、あとはネーミングがポイントになってくる。また、トッピングを始めとして、楽しみ方をラーメン店の皆様で考えていくことだと思う。既に見せ方に入ってきていると思う。米シリアルは、思った以上に完成度が高く、あとは使うシーン、ターゲットや訴求ポイントは何かというところを洗い出していきながら、どのくらいの固さがいいのかや価格帯などの検討段階に入っているかと思う。あとは、レパートリーのバリエーションも考えられれば良いと思う。米粉バウムクーヘンは、前にもお話したが、フェスティバル化していった方がいいのではないかと考えていて、魅せていくことなども含めて楽しんでいくことの仕掛けをしていかないとライバルが多いので、余程の盛り上がりが必要である。売れる商品ではあるが、埋もれる可能性もある。豆腐カツカレーは、残念ながらカツではなかったと思う。ソイバターは、アドバイスに入ったときの試食では良かったが、今日は時間経過の関係などもあってパサパサしていたので、残念であった。

(野口委員) 皆様のご意見とほぼ同様である。事業者がやる気になるといろいろ出来ることを改めて確認した。あれが無いから出来ないとか、各製品の検討会では意見として挙がっていて、規定どおりのやり方は既にあるので、新たなものを作り上げるというポテンシャルが始めは無かった。そんな中で、豆乳でなくても酒粕にすることで魅力があるものになっていった事例もあったり、バウムクーヘンでは丸くする設備を使わなくても、板状で層を見せていながら、いろんなバリエーションを追加していけるのではないかと、いう前向きな検討が進んでいたりなど、ここに至るまでの過程があって、

本日の参加者のアンケートの意見や委員会のアドバイスが加わり、また他の事業者の参画も増えることで、まさに上越ならではの意味合いのもと、地域が一丸となって作り上げていくことにつながっていくと思う。以上、委員からのアドバイス事項を事務局から各製品の開発グループへ伝達して今後の検討を進めていただきたい。

議題（２）次年度以降の事業展開について

資料２に基づき、事務局が説明。

- （野口委員）ただ今、事務局から資料２に基づき、現在の状況と今後の発展について説明があった。また、本検討委員会としての役割についても話があった。議題２についても、全員の委員からご意見を伺いたい。
- （渡邊委員）商品化された際に、パルシステム東京では常温の流通がメインとなるが、製品の取り扱いも検討したいと思う。引き続き、上越市とは関わりがあるので、連携していきたい。
- （田中委員）今後については、個別案件として出来る限り協力させていただきたいと思う。産品一つ一つ、楽しみな面があるので、私自身も注目していきたい。
- （市来委員）説明のあった事業計画の方向性でいいかと思う。上越ものづくり振興センターとは連携を図っているので、検討委員会としては終わりになるかと思うが、今後も協力していきたい。
- （本田委員）先ほども話しましたが、それぞれ毎でフェーズが違っているので、そのステージをしっかりと捉えながら、平成 30 年度事業内容にありますように、コンセプト、ネーミング、開発ルールの構築ということで、ある意味これ次第だと思える程、とても重要な項目である。あとは、新しい事業者も巻き込んでいきながら、いいものが作り上げられていくということで、大事な一年度だと感じている。経緯から知っている人のコメントはとても重要だと思うので、検討委員会としては終わりとなりますが、協力していきたい。
- （野口委員）これまでの検討委員会で発言してきたが、子供たちも総合学習の中で、地域産品を調べていたりしているので、学校給食や保育園給食など学校との連携も考えていければいいと感じている。三和、浦川原、牧などの周辺の小中学校であれば、そこの担当する栄養教諭が献立を立てることができるので、まずは事業者の負担にならない程度のものから実施できればいいと思う。産品の出口が少しでも安定してくれば、発展につながってくるかと思っている。最後に、本日の発表を聞いて思ったことは、参画した事業者の意識の変化が、この事業の成果の一つだと感じたところである。すごく

いい取り組みになっていると感じている。

(4) その他

なし

(5) 閉会 (午後4時50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。