

上越市創造行政研究所ニュースレター

創造行政

上越市創造行政研究所は、平成12年に設置された上越市役所の組織内シンクタンクです。市政における重要課題の解決や理想像の構築に寄与し、地方自治体としての政策形成能力を高めるため、総合的・中長期的・広域的な視点による調査研究などを行っています。このニュースレターは、それらの活動を一部ご紹介するほか、市の公式見解に限定せず、上越市のまちづくりを考える上で多くの方々と共有したい課題等をお伝えするものです。

Joetsu city Policy Research Unit

No.42 Nov. 2018

P 2-3

コラム 上越市の特徴を探る

File 6 お米

P 4-7

開催報告 第6回信越県境地域づくり交流会

スローフードと地域づくり

P 8

活動紹介

上越市の特徴を探る ? ?

「上越市の特徴は何ですか?」という問いに対して、「目立った特徴はない」あるいは「何でも揃っていることが特徴だ」という声がよく聞かれます。

File 6 お米

上越市の特徴として、多くの人が「米」をあげると思います。おいしい米、広大な田んぼ、と普段当たり前となっている特徴について、あらためて全国的な位置づけとその要因や結果について様々な視点から見てみます。

▶▶▶ 特徴が生まれた要因は?

地形・地質

上越市の中山間地域は、全国有数の地すべり地帯を有します。この地すべりによって攪拌された土地や地すべり面に沿って流れくぐる地下水などは、米づくりに適した自然環境を生み出しました。

また、高田平野や越後平野のように、河川で運ばれた土砂が堆積してできた平野は、肥沃な土地でもあります。

土木技術

地すべり地帯の特徴をいかして、中山間地域では、古くから棚田による米づくりが行われてきました。

また、江戸時代の大規模な用水・新田開発により、平野での生産量が増加し、現在の穀倉地帯に成長しました。

明治時代には、一級河川関川の上流部に日本初の揚水式水力発電所が建設されました。これにより、関川の水量が少ない夏・冬に野尻湖から水を落として発電をし、その下流では農業用水にも利用できるようになりました。

積雪

上越市は、国内有数の豪雪地帯です。山に積もる雪は少しずつ融けて米づくりに欠かせない豊富な水を供給します。

気温・日照など

上越市は、夏は高温・多照であり、稲が育つのに十分な日照があります。

近年の気候の変動はありますが、長年にわたり穂が熟すのに最適な平均気温とされてきました。また、特に中山間地域では、昼夜の寒暖差が大きいことで、米のおいしさが増します。

さらに他の産地に比べ、冷害や台風の被害が少ない地域でもあります。

品種改良

食味向上には、コシヒカリの誕生が大きく影響しています。昭和31年に新潟県の奨励品種に選定されたコシヒカリは、味が良い反面、病気に弱く倒れやすい品種でしたが、栽培技術の向上や農家の努力、病気に強い品種への改良等により栽培され続けてきました。

最近では、気候の変化に対応した品種の開発も進められています。



果たして本当にそうでしょうか。ここでは、上越市の特徴と言われるもののうち、ある程度客観的に説明できるものを取り上げ、その程度や背景、まちに与えた影響などを簡単にご紹介します。「そのくらいは知っている」「その背景は知らなかった」「初耳だ」など、様々なご感想があると思いますが、コーヒブレイク的に読んでいただき、まちの特徴を端的に理解する、まちを自慢する、まちづくりを考える、などの場面でお役に立てば幸いです。



▶▶▶ どんな特徴がある？

全国的なランキングなどから、「米どころ」といわれる特徴をご紹介します。



作付面積・収穫量

- ◆水稲作付面積は 11,100ha で、新潟市、大仙市（秋田）、長岡市について、**全国4位***1 です。
- ◆水稲収穫量は 57,500t で、**全国8位***1 です。

食味・価格

- ◆全国的に知られている「米の食味ランキング」*2 で、「上越産コシヒカリ」は平成 25 年から平成 29 年まで**5年連続で最上級の特A**を取得しています。
- ◆米の相対取引価格*3 では、上越産が含まれる「コシヒカリ（新潟一般）」の**価格は全国7位**です。

新潟県のお米といえば、魚沼産コシヒカリが全国的に有名ですが、上越のお米も質・量共に全国トップクラスにあるといえます。

▶▶▶ その結果生まれたものは？

米を使った食品

江戸時代には、農村部の地主層が小作米の余剰分を使って酒造りに着手したといわれています。平成28年3月現在、高田税務署管内（上越市及び妙高市）における日本酒の酒蔵数は、全国7位の多さです。

また、上越地域の味噌は、辛口味噌の中でも米麴の割合が多いとされるほか、上越地域の「浮き麴味噌」は良質の米でなければできない味噌ともいわれています。

米づくりに関連した産業

上越市では、収穫期に雨が多く冬の降雪もあることから、晴天時に作業を急ぐ必要があり、電動の脱穀機や籾摺り機の需要が高かったといわれています。このことから、明治時代の農機具生産は、全国でも有数の規模を誇っていました。

また、明治時代には、水力発電所の存在も一因となり、県内米菓工業の始まりとなる工場が立地していました。

米づくりにまつわる行事、景観など

地域の祭りなどにも米どころとしての特徴が見られます。例えば、市内に残る貴重な民俗行事である西横山の小正月行事は、水田耕作に関する文言が多いことから農耕儀礼を含む行事と考えられています。

また、米づくりのために整備された環境は、それ自体の歴史や自然、景観なども評価されています。

- ・日本の棚田100選*4…上船倉（安塚区）、蓮野（大島区）
- ・ため池100選*5…青野池（保倉区）、坊ヶ池（清里区）、朝日池（大湯区）
- ・世界かんがい施設遺産*6…上江用水路

【備考】

- *1 農林水産省「平成29年産作物統計調査」
- *2 日本穀物検定協会が実施する食味試験。近年では全国的に特Aの米が増加し、平成29年産米では151産地品種のうち43品種が特Aとなるなど全国的に米のおいしさが向上している。
- *3 農林水産省「平成29年産米の相対取引価格（平成30年8月までの通年平均価格）」
- *4 多面的機能を有している棚田について、その保全や保全のための整備活動を推進し、農業農村に対する理解を深めるため、農林水産省が優れた棚田134地区を選定したものを。
- *5 ため池を地域活性化の核ととらえ、その保全・活用を図る取組を推進するため、農林水産省が特に秀でたため池を選定したものを。
- *6 国際かんがい排水委員会が平成26年に創設したもので、平成27年の登録は、3か国9施設、うち国内は4施設となっている。上江用水は県内初の登録。

米の生産は、減反政策をはじめ長らく国の規制や保護の下で進められてきましたが、近年は農業としての競争力強化に向けた取組がそれぞれの産地で求められています。

一方、持続可能な地域づくりの視点からは、地域そのものの価値やそれを生み出すストーリー、暮らしぶりなどが問われる時代となっています。

その意味では、上越のお米そのものにとどまらず、米どころをつくりあげた上越の風土や、米づくりをもとに発展した技術、暮らしぶりなどは、地域に根付く大切なストーリーと捉えることができます。この暮らしそのものをまちの価値として意識的に磨き、次世代につないでいくことも重要と考えます。

（太田 栄里）



「はしっこ」だけど、実は「まんなか(コア)」——— 長野県と新潟県の県境、「信越県境」をはさむ国内有数の豪雪地域は、中山間地域や地方都市ならではの共通課題を数多く抱えています。魅力的な地域資源や意欲的な地域づくりの取組も数多く存在します。

この地域が将来にわたり豊かであり続けるためには、歴史的にもつながりの深かった近隣市町村の人々がお互いに関心を持ち、境界を越えて交流・連携することが大切と考え、平成27年度からこの交流会を開催しています。

第6回を迎えた今回は、「スローフードと地域づくり」をメインテーマとして長野県飯山市で開催しました。

開催概要

開催日：平成30年9月28日（金）・29日（土）
会場：飯山市文化交流館「なちゅら」
なべくら高原・森の家ほか
(長野県飯山市)
参加者数：約110人

主催：信越県境地域づくり交流会実行委員会、信越9市町村広域観光連携会議(信越自然郷)
共催：一般社団法人信州いいやま観光局、一般社団法人雪国観光圏
上越市創造行政研究所
協力：長野県北信地域振興局
後援：新潟県、地域づくりネットワーク長野県協議会、公益財団法人八十二文化財団
信州大学学術研究・産学官連携推進機構、愛知大学三遠南信地域連携研究センター

プログラム

28日（金） 飯山市文化交流館なちゅら

13:00
～13:30

開会・趣旨説明

主催者である実行委員会の井口委員長、開催地の飯山市副市長からのご挨拶に続き、本交流会の趣旨説明を行いました。



13:30
～14:30

基調講演 「イタリアに見るスローフードと地域づくり」

講師 島村 菜津さん ノンフィクション作家



スローフードとは反ファーストフードではなく、「いつでもどこでも同じでない味があっという。それを大事にする方向に暮らしを少しよせていこうということ」との説明がありました。

また、イタリアの都市の事例をいくつか取り上げながら、例えば、段畑のレモンを地元のお店が料理に使うなどして地域全体で段畑を守り、結果としてその段畑のすばらしさに人が惹きつけられてくるなど、スローフードの取組が地域に与える影響を紹介されました。

このほか、「取り組む人が楽しくなければ誰もついてこない」、「地域づくりはたった1軒のお店が、斬新な発想で、気の利いたことをするだけで変わる」、「ここでお料理を食べたら、この地域は豊かだと、言葉抜きで感じられる場所を増やすこと」などのポイントや、この地域への応援メッセージなど、参加者が元気の出るお話しをいただきました。

14:45
～15:15

先行事例発表 「雪国ガストロノミーリズムについて」

講師 岩佐 十良さん 株式会社自遊人代表取締役、雑誌「自遊人」編集長、クリエイティブディレクター



ガストロノミーは「美食学」とも訳され、地域の風土や文化、歴史をお皿の上に表現することでもあり、味噌汁や白米も立派なガストロノミーであるとの説明がありました。

また、昨今の旅の目的の1位は食べ物であること、湯沢町など雪国観光圏の「A級グルメ事業」では、日常の食を永久に守り受け継ぐために風土や歴史を掘り起こし、観光・農業・加工業の3つを結び付けて付加価値を高めていく努力を行っていること、その他来年のデスティネーションキャンペーン「日本海ガストロノミー」についての紹介もありました。

お話しの中では、地域にある人気のお店がいくつか紹介され、「こんなお店ができて連携が進むと『1泊2日でまた来たい』と思える場所ができる、そのことで地域に活力が出る」など、具体的で分かりやすい説明をいただきました。

15:30
～17:30

トークセッション 「地域の食文化を育む若者の挑戦」

この地域で食に関わる活動を頑張る若手4名に登壇いただき、それぞれの活動内容や思いを語っていただきました。「野菜を育てているとすべてがアートに見えてくる」、「山菜採りをするおばあちゃんのたくましさはまさに生きる力」、「自給率の高さは強み」、「大切な人に自信を持って食べてもらえる食」など、地域の食に対する感覚や思いがそれぞれの言葉で語られました。

進行役やコメンテーターからは、「早くから危機感に直面したイタリアでは、環境・農業・集落をつなげた取組が進んだ」、「万人受けを狙うよりも熱烈なファンを作るほうが重要かも」、「インスタ映えなどの前に、まず本物をつくるのが大事。そうでなければ見抜かれてしまう時代」など、それぞれの経験に基づいたコメントをいただきました。

セッション全体を通して、登壇された皆さんからは瑞々しさと頼もしさを感じることができ、終始和やかな雰囲気に包まれた会でした。

パネリスト **木内 マミさん** (長野県飯山市)
農業女子、ハーブコーディネーター



松川 菜々子さん (新潟県上越市)
NPO法人かみえちご山里ファン倶楽部事務局長



諸岡 江美子さん (新潟県津南町)
Classic Lab 主催、雪の日舎 web ディレクター・
保育アドバイザー



片桐 健策さん (長野県野沢温泉村)
ホテルハウスサンアトントン シェフ



進行役 **岩佐 十良さん**

コメンテーター **島村 菜津さん**

17:30

閉会

17:45
～19:00

情報交換会

地元の郷土料理や地酒を囲みながら、登壇者や参加された皆さんとともに交流を深めました。皆さんの会話からは、新たなつながりや取組を予感させるものを感じることができました。



29日(土) なべくら高原・森の家周辺

9:00
～11:20

ワークショップ 「信越県境地域のスローフードと地域づくり」

森の中を散策しながら、築100年を超える古民家まで移動した後、3つのグループに分かれてテーマに沿った話し合いをしました。「こんなことを大切にしたい」、「こんなことができるといい」などの意見を出し合った後、講師の島村さんから、グループごとのアイディアに温かいコメントをいただきました。

一日目の会を振り返りつつ、食に対する思いや地域づくりのポイントを共有する機会となりました。



11:40
～15:30

野菜収穫&ハーブ摘み体験・信越自然郷青空レストラン

登壇者の木内マミさんの農場まで移動し、野菜の収穫やハーブティーの試飲を行ったあと、登壇者の片桐健策さんが腕を振ったフルコースのランチをいただきました。事務局や地元関係者も食事提供に協力しました。

あらためて信越県境地域の食のおいしさを実感できる機会になるとともに、スローフードの考え方を観光地域づくりに活かしていく、ひとつのモデルづくりとしても有意義な企画となりました。



「スローフード」の持つ意味や地域づくりとの関係を学び、食に対する思いを共有し、この地域でこれから何ができるかを考える元気ときっかけを得ることができた2日間でした。

今年度3回目となる第7回地域づくり交流会は、12月7日(金)、8日(土)に上越市で開催します。テーマは「ミュージアムと地域づくり」です。開催の様子は、次回ニュースレターでお伝えします。(太田)

コラム 今なぜ「スローフード」か ～地域づくりの視点から～

第6回信越県境地域づくり交流会のメインテーマである「スローフード」。言葉の起源は約30年前にさかのぼりますが、ここでは、今なぜ「スローフード」なのか？ という原点に立ち返ってみたいと思います。そして一企画者の立場から、これまでのスローフードの経過や地域づくりとの関係性を紐解きながら、その意義をご説明します。



「スローフード」とは…

スローフードとは、食べ物の種類でもなければ、反ファーストフードでもなく、ゆっくり食べることでありませぬ。グローバル化によって食生活が大きく変わり、地域の農業や食文化が衰退する中、郷土に根付いた農産物や食文化などを守っていくため、約30年前にイタリアで始まった運動です。



1980年代にイタリアで始まった運動は世界へ



日本では2000年頃から注目

●スローフード運動のはじまり

1980年代のイタリアで、とあるファーストフード店の進出問題がきっかけとなって生まれたのが、このスローフードという言葉です。

1989年にはスローフード協会が設置され、「おいしい、きれいな、ただしい食べ物をすべての人が享受できるように」とのスローガンが掲げられました。質の良いものを提供する生産者を守る活動や、子どもを含めた消費者への味の教育、失われつつある味を守る運動といった活動は、今やイタリア全土はもちろん、世界160か国以上に広がる国際組織へと成長しています。

●スローシティへの展開

スローフード運動は、「食」にとどまらず暮らし全般に波及します。1998年には、イタリアのとある町長の「大都市では望めない質の高い暮らし、ゆったりとした時間と人間サイズのまちを目指そう」という呼びかけにより、「スローシティ」連合が生まれました。

その後、イタリア国内はもちろん、フランス発祥の「最も美しい村」の動きとも連携しながら発展します。環境、農業、景観、交通など多岐にわたる55の指針のもと、現在認定を受けた都市は300近く、世界30か国に広がっています。

●日本でのスローフードブーム

2000年頃から、日本では島村菜津さんの著書「スローフードな人生！」の出版をはじめ、新聞、テレビ、雑誌などでスローフードという言葉が数多く取り上げられるようになりました。

その後、企業による消費促進活動と結びついたり、一つのブームとして受け止められた側面もありますが、国内では、この考え方に学び、地域に根差した活動を地道に続けているところも数多くあります。

●スローライフへの展開

イタリアでスローフードがスローシティへ展開したのと同様に、スローフードを起点としたスローライフ運動がマスメディアや有識者の間でも取り上げられました。これらを地域づくりのテーマに掲げる自治体も現れ、その先鞭を切ったとされるのは静岡県掛川市です。その後全国運動も展開され、上越市や近隣自治体にも影響を与えています。

たとえば安塚町（現上越市）では、スローフード講座を地域再発見の一環として開催したり、様々なイベント開催などが行われ、このうちスローフードを楽しむ会は現在も続いています。また、隣の飯山市では、スローライフや飯山らしさを長時間語り合う「いいやま哲学塾」の開催などが行われていました。

参考文献

島村菜津「スローフードな日本！」「スローな未来へ」、安塚町「風土が料理人 雪と棚田がはぐくむ安塚のスローフード」飯山市教育委員会「いいやま哲学塾記録冊子2002・2003」ほか



ここでいう「スロー」とは…

「スロー」とは、スピードや効率性だけを追い求める営みが、大量生産・大量消費・大量廃棄の仕組みをつくり上げ、いつでもどこでも同じものをもたらし、地域の文化や豊かさを失いかねない、そのことに対する問題提起の言葉でもあります。したがって、単に「ゆっくり」という意味だけではなく、「じっくり」、「しなやかに」、「多様に」、「堅実に」（むやみに拡張しない）、「次の時代を見すえて」（冗長性・溜め）、「よく議論して」*などの幅広い意味合いが込められているとされています。※ 出所：気仙沼復興塾資料（2013）



スローフードからはじまる地域づくり

地域づくりには様々な分野や切り口がありますが、食(フード)を起点とした取組は、以下の理由から有効性が高いといえます。

●地域づくりへの導入として最適

「食」は、いうまでもなくすべての人が関わるものです。また、「地域づくり」などと難しい言葉を掲げなくとも、おいしい食や健康な暮らしを求めたり、五感を大切にする気持ちなどがあれば、自ずと興味関心が生まれる言葉でもあります。

さらに、この地域の特徴を表現するのに欠かせないのが食といえます。上越市やこの近隣地域は、国内有数の豪雪地帯であり、海の幸・山の幸に恵まれるなど、特徴的あるいは魅力的な食が数多く存在します。

一方、こうした食資源の多くは、意識をしない限り徐々に失われていく傾向にあります。これらの食資源を守り育てることが地域の個性や特徴を際立たせることになるならば、食を切り口にする取組は自然な流れといえます。

●食の持つ裾野(関係性)の広さ

スローフードがスローシティやスローライフ運動を生み出したことから明らかですが、スローな「フード」を守り育てていこうとすれば、自ずと食以外の様々な分野について考えざるを得なくなります。

たとえば、食を考えることは健康づくりにつながりますし、日々の食生活を支える大量生産-大量消費-大量廃棄の仕組みがもたらす環境問題や、生産活動が作り出した日本の原風景や景観面の課題にも気づきます。さらには、食を通じた国際交流がはじまったり、そのことによって戦争とも関わりの深い食糧問題を考えたり、異文化に理解と尊敬・愛情を持つ人々が増えることで世界平和に貢献するなどの展開も期待できます。

また、「スロー」という言葉を意識すれば、様々な分野でも同様の投げかけができるようになります。たとえば、掛川市のスローライフシティ宣言では、暮らし全般に関わるスローのつく言葉を8項目掲げています【表1】。

【表1】スローな生き方のキーワード

1 スローペース	自動車文明から歩行文化への転換で健康増進と交通安全
2 スローウエア	和服、和紙、伝統工芸品を大事にする
3 スローフード	地産地消で食の安全と伝統食、日本一のお茶の産地
4 スローハウス	200年長持ちする木の家造り、健康住宅、木材需要喚起
5 スローエイジング	一世紀一週間人生の実践
6 スローインダストリー	丹精込めた農林水産業の振興、産品、安全な食材
7 スローエデュケーション	大器晩成教育と子供達への声掛け運動、芸術文化、趣味
8 スローライフ	1~7の生活哲学、暮らし方・古来の技術文化

出所) スローライフ掛川ホームページ

●地域づくりの原動力を育む

スローに着目することは、結果的に地域資源や地域の個性を守り育てることになり、住む人の愛着や誇りにもつながります。

また、ファーストな社会を否定することなく、かつその中でスローな生き方が失われないようにすることは、緩急自在な暮らしや多様性のある地域を守っていくとする考え方でもあります。

そもそも地域づくりは、様々な主体が関わるものであり、終わりのない取組でもあります。中でもスローな取組は地域自らでつくり上げていく必要があるため、主体性が欠かせませんし、同時にその時々思い付きや一過性ではない“粘り腰”の取組が必要となります。これはまさしくスローな自治を守り育てていくことにつながります。

このような愛着と誇り、多様性、地域の自治などといったキーワードは、今日の地域づくりの原動力として欠かせません。そして、食からはじまる地域づくりを追求することは、最終的に暮らしの豊かさや地域の持続可能性を高めることにつながっていきます。

スローフード、スローシティなどの言葉以外にも、地産地消、食育、最近ではSDGs*など、様々なキーワードによる地域づくりが進められています。それぞれの言葉が持つ背景やこだわりは様々ですが、根底にある理念・精神は共通するものが多いように思います。その中で「スロー」や「フード」という言葉の持つ意味が、地域づくりに与える力は小さくないと感じます。 ※ 国連開発計画によるSustainable Development Goals (持続可能な開発目標) の略

20年近く前に書かれたスローフードに関する著書や、安塚町や飯山市の著書は、今でも色褪せることのない内容であるばかりか、より一層重要さを増しているように思われ、改めてその先見性と普遍性を感じることができます。地域づくりの本質は時代が変われども大きく変わるものではなく、ブームに一喜一憂したりスローガンにとどまることなく、こつこつと積み重ねることの難しさや大切さを感じさせるテーマでもあるといえます。(内海 巖)

活動紹介

our activity report
2018.7~10

当研究所における取組みのうち、最近（2018年7月～10月）の主な活動状況をご紹介します。



政策形成に役立つデータベースの構築

当研究所では、人口に関するデータをはじめ、地域づくりでの活用頻度や重要度が高いと思われるデータを整理し、集計や更新作業などを行いながら、市役所内外からの相談や照会に対応しています。



▲ 三郷区地域協議会

また、データの提供にとどまらず、勉強会などでの講師についてご依頼を受ける場合もあります。この間、「まちづくり市民大学」や「はつらつ元気塾」が主催する学習会、三郷

区地域協議会の委員研修会で話題提供を行いました。会によっては、話題提供の後にワークショップやディスカッションを行うなど、それぞれの目的にあわせた議論のお手伝いをしています。



▲ はつらつ元気塾

今後も当研究所がお役に立てるご依頼であれば、できる限りお応えしていきたいと思っております。

信越県境地域における地域資源情報の体系化

昨年度の調査研究「地域資源を活かしたシビックプライドの醸成に関する調査研究」では、上越市内の特徴的な地域資源情報についても整理しました。その中で、上越市の特徴を捉えるにはより広域的な視点が必要との考えから、信越県境地域（長野県と新潟県の県境をはさむ地域）に範囲を広げて



▲ 共同研究会

同様の調査を開始しました。

本調査は、愛知大学三遠南信地域連携研究センターからの支援を受け、上越教育大学の先生方や新潟・長野両県の学芸員の方々と共同で

行っています。

この間、地域特有の食材、地場産業、民俗等に関する地域資源を中心に、文献調査や関係機関へのヒアリング等を行いました。これらの調査結果を踏まえて、共同研究者の皆さんと研究会を開催し、調査の方向性などについて協議しました。



▲ 日本都市学会発表

また、日本都市学会第65回大会に出席し、本調査の経過や意義などについて発表を行いました。現在、取りまとめに向けた作業を行っています。

信越県境地域づくり交流会の開催

平成27年度にはじめた信越県境地域づくり交流会は、新潟県湯沢町に事務局を持つ一般社団法人雪国観光圏、長野県飯山市に事務局を持つ信越9市町村広域観光連携会議、及び当研究所の共同体制により開催しています。今年度は各組織のエリアで各1回（年3回）の開催を計画しました。



▲ 第5回交流会

6月には長野県栄村で「ロングトレイル」をテーマに、9月には長野県飯山市で「スローフード」をテーマに開催し、いずれも長野・新潟両県を中心に100名前後の方々からご参加いただきました。

第7回は、上越市で「ミュージアム」をテーマに開催することから、企画調整や協力依頼、広報、会場準備などを進めています。

今年は、本交流会に関するヒアリング調査（視察）や講演の依頼を受ける機会が増えてきました。例えば8月には北海道新幹線、10月には北陸新幹線の延伸予定地域から調査に来られるなど、新幹線開業に伴う広域連携事例としても捉えられています。今後は取組の総括などを行いつつ、来年度の方向性についても検討を重ねてまいります。



▲ 第6回交流会

編集後記

地域づくり交流会で繰り広げられるトークは、いつもライブ感あふれる内容となります。特に2日間参加された方々の感想をお聞きすると、内容が深い、安心感がある、わくわくした、エキサイティングなど、多様であることがおもしろく有難いとも感じています。その感覚を端的に表現するのは難しいなあと思いつつ、その一部でも何かしらお伝えできれば幸いです。（内海）

上越市創造行政研究所ニュースレター 「創造行政」 No.42 Nov.2018

発行：上越市創造行政研究所
〒943-0804 新潟県上越市新光町1-8-11 上越保健センター
TEL:025-526-3490 FAX:025-526-6184
E-mail:souzou@city.joetsu.lg.jp
<http://www.city.joetsu.niigata.jp/site/souzou-gyosei/>

ニュースレターは木田庁舎1階市政情報コーナー、各総合事務所でも閲覧可能です。また、当研究所のホームページにも掲載しています。