

## 「県政タウンミーティング」会議録

テーマ 『「おいしい信州ふード（風土）」について考える』

日 時 平成 24 年 10 月 22 日（月）午後 5 時 30 分から 7 時 30 分まで

場 所 長野県諏訪合同庁舎 講堂

目 次

1	知事あいさつ .....	1
2	ワールド・カフェ方式による意見交換 .....	2
3	発表 .....	2
	（1） A テーブル .....	2
	（2） B テーブル .....	3
	（3） C テーブル .....	3
	（4） D テーブル .....	4
4	知事あいさつ .....	4

## 1 知事あいさつ

【長野県知事 阿部守一】

皆さんこんばんは。今日は、県政タウンミーティングにお忙しい中ご参加をいただきまして、まずは心から御礼を申し上げます。

今日のタウンミーティングのテーマは「おいしい信州ふード（風土）」ということで、皆さんにはワールド・カフェ方式で、前向きなご意見をどんどん出してもらいたいと思います。

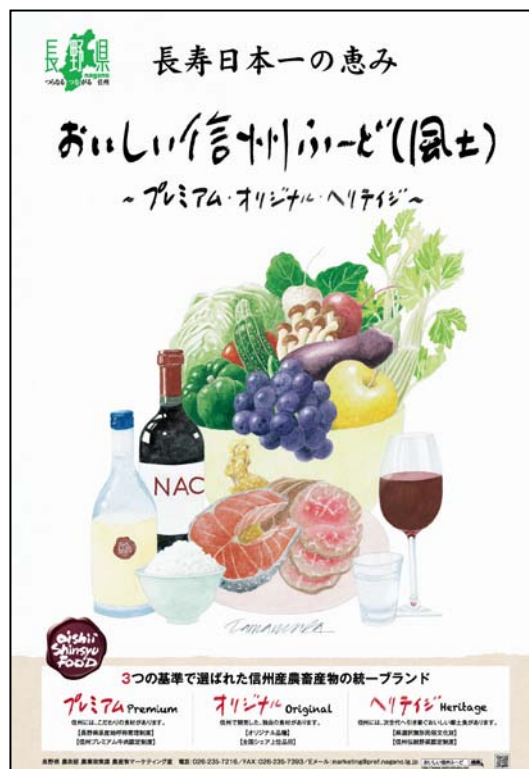
私は、長野県の県政運営にあたって意識していることは、長野県は良いところを多く持っているので、その強みをもっともっと伸ばしていくことが重要だと思っています。そういう中で、例えば自然エネルギーをもっと普及拡大していこうとか、あるいは今日本の中で長野県が一番移り住んでみたいと思っただけでいる県ですから、移住交流を積極的に進めようということに取り組んでいます。

この「おいしい信州ふード（風土）」の話も、私は長野県の強みをもっともっと発揮しなければいけない分野だと思っています。長野県は、観光で大勢の皆さんにお越しいただいていますけれども、長野県の食のイメージというと、そば・りんご・おやき、そういうもの

のはすぐ出てきますけれども、本当はりんご以外にもおいしい果物がいっぱいあるよとか、新鮮な野菜も様々あるし、「信州プレミアム牛肉」と銘打って牛肉も売り出し中でありまして、あるいは多くの酒蔵・ワイナリーが頑張っている日本酒やワイン。こうしたものが県外には十分発信しきれていない。

ひるがえって、では県内はどうなのと。長野県は広いので、東信の人は南信のことをあまり知らなかったり、南信の人は北信の食べ物をよく知らなかったりということが往々にしてあると思っています。この「おいしい信州ふード（風土）」では、是非まず県民の皆さんが自分たちの長野県の強みである食というものを、もう1回見つめ直してもらいたいなと思っています。あわせて、もっともっと長野県の食を全国に、そして世界に向けても発信していきたいなと、そういう思いでスタートさせているプロジェクトです。是非皆さんのお知恵と力をいただきながら、この「おいしい信州ふード（風土）」をもっともっと広げていきたいと思っています。

行政が私たちとして努力できることは、精一杯取り組んでいきたいと思いますが、私はいろんなところでお願いしているのは、例えば東京へ行ってお店へ入ったら、「ここは長野のお酒は置いていないの？」と県民がみんな言ってくれれば、「何か長野の酒を置かなきゃいけないのかな。」とみんな思ってくれるのではないかなと思います。大掛かりな話だけではなくて、県民一



人ひとりがやれることも、この「おいしい信州ふード（風土）」を広めていく上では、実はいっぱいあるのではないかなと私は思っています。

是非皆さんから様々なご提案、そしてユニークなアイデアを出していただくことを心から期待申し上げて、私の冒頭のあいさつとさせていただきたいと思います。本日はよろしくお願ひいたします。

## 2 ワールド・カフェ方式による意見交換

7名ずつテーブルに分かれて意見交換を行いました。  
参加者のご意見等については、別に「開催概要」などでもご紹介いたしますので、ご覧ください。

## 3 発表

### (1) Aテーブル

どこのグループでも問題になったかと思えますけれども、生産者と消費、例えば、レストランとかホテルで使っているそこへの流通の問題ですね。いくら安い野菜があっても、そこまで運んでいくだけの手間と人件費というのがやはり高くなる。その辺がうまくクリアできなければ繋がらない。地産地消もうまくいかないのではないかなというのがありました。やはり、地元の野菜を食べていただくには、その野菜のストーリー性を伝えるということですね。それが大事ではないかなというのがあります。やはり、そのストーリー性を伝えることによって、おいしい野菜、いろんな野菜。県民ももちろんですけども、県外の人にもそれを伝えていけばいいと。

特に、子供たちにそういうことを知ってもらうためには、農業体験ですね。小さい時から種を播くことから、育てる過程から、収穫するまでの体験をさせてもらおうと、子供たちに食に関してもっと興味を持ってもらえるのではないかなという意見がありました。

それから、自分たちの地元に対する誇りとか、愛する心というのは全てにつながると思えますので、そういうものを持ってほしいということ。

学校給食の問題も出ていますけれども、そういうものを子供たちに地元のものを給食として出すのに、やはり継続するようにしていかななくてはならない。若い後継者をつくっていかなくてはいけないことが一番の問題かなと思います。

それから、地元にいながら地元の野菜がどんな野菜が作られているか知らない。それを食べてみたこともない。だから、そういうものを試食できる機会があれば嬉しいなという意見もありました。

やはり、地元を愛して、それを自分の中だけで納めるのではなくて、広く世間にピーアールして知ってもらう。そして、流通を何とかうまくしてたくさんの人に食べてもらう。それがいいのではないかなという意見です。

## (2) Bテーブル

先ほどAテーブルでもあったのですが、やはりただ野菜を作るだけではなくて、ストーリー性や殺し文句、そういったものが必要ではないかという意見と、私がすごく気になったのは、地元を大切にしていかなければいけないかなという意見がありました。どうしても「おいしい信州ふーど（風土）」ですと、県の外へ食べ物をアピールしていきたいというのがあるかと思うのですが、まずはそのためには地元の人が「これはおいしいものですよ。」と自信を持って言える。聞かれたときに、「これがおいしいものですよ。」と言えるような状況というのは非常に大事なのではないかなと。それがやはり、口コミの元になるのではないかなという話が出ました。私も、確かにそのとおりだと思いました。どうしてもイベント等や案内をするときは、県外向け。私は市の職員なものですから、諏訪市の外へ向けて発信をしたがるところがあるのですが、まずは地元の人を大事にした集客性が重要なのではないかなというのがありました。

あとは、ただ作るだけではなくて、やはりレシピが1つそこに加わっていると大分違うのではないかなと思います。ただ、このレシピや物の紹介というのは、なかなか作っている人では気づかないところが多いものですので、消費者の方からアイデアをいただくというのがすごく大事なかなと思いました。

最後ですが、実はこの諏訪市にも伝統野菜が1つありまして、「上野大根」というものですが、今年から諏訪市は上野大根振興のために農林課総力を挙げて頑張っていきたいと思いますということで話がまとまっているのですが、今回のこういった話を聞くと、まずは地元を知っていただいて、地元の人が「上野大根というのはこんなものだよ。」と分かってもらえるところから始めていけないといけないのかなということで、また計画のし直しが必要かなとすごく感じています。

今日は大変楽しい、意味のある会議に私は参加できてありがたかったと思っています。

## (3) Cテーブル

少し私事で申し訳ありませんが、私は岡谷のうなぎの町というところで商売しているのですけれど、一つの成功例として、昭和48年からうなぎの特売日というのを第1土曜日に設けまして、それが現在まで続いて一般の人たちから、毎月その日は「今日ほうなぎの日だね。」ということでどんどん買っていて、それが一つの成功例です。

それから、平成10年に寒の土用の丑というものを設定いたしまして、岡谷市は「うなぎの町岡谷」を全国にアピールいたしました。私事ですが、商売に対する言葉の中で「損して得を取れ」ということで、昭和48年から学校給食や幼稚園給食にも、うなぎを年に1、2度提供して、そのときは採算は度外視して販売しております。

だから、インターネットとかそういう話も出ましたけれど、一番大事なのはやはり口コミではないかと思いますので、皆さんその点を考えながら頑張っていきたいと思います。

#### (4) Dテーブル

進行の方から県民の目にどうしたら触れられるか、分かっていたかというお話の中で、「おいしい信州ふード（風土）」の認知度について、千人のアンケートをとった中で、約24%の県民が知っているよという結果のようでもありますけれども、前の皆さんが言った言葉の中に、「食育」という言葉があります。この間も私は市場の中で話をしたところ、どうやったら野菜を食べていただけるかという話が出まして、まずは食育という部分の中で、小学校に上がるまでに食べるものは決まるのだよと。今、言ったように食育は大事だと思います。それをいかに進めるか。親に分かっていたかというよりも、「子供がその味を覚えると、一生死ぬまでそのことを覚えていられるのだよ。」ということも聞きましたので、食育については是非やっていたきたいと思っています。

それから、特に、消費者の皆さんに分かっていたかということの中では、まずは知名度・認知度をどう高めていくかということだと思います。その中ではレシピを作るだとか、試食をしていただけるとか、それから特に直売コーナーの中では、一人ひとりにそれぞれ説明をして販売をしていくという意見も出ました。それで、どういうことかといいますと、特にここ信州諏訪の野菜が、見た目では悪い野菜もありますけれども、言葉を一声かけることによって食べていただけることもありますので、今日は阿部知事さんも来ておりますので、トップセールスの中でいかに長野県の野菜の知名度を上げていただけるか、名産品を売り込んでいただけるかということも考えていただいて、是非コマースではありませんがテレビへ出て売っていただきたいなと思いますので、お願いしたいと思います。

ここにいる皆さんの意見、すべて言えない部分もありますけれども、是非そんなことも踏まえてお願いしたいと思います。

## 4 知事あいさつ

### 【長野県知事 阿部守一】

皆さんお疲れさまでした。私も、皆さんの輪に加えていただいて、一緒にお話を聞いたり、私の意見を言わせていただく中で、今日は思ったことがいくつかありますので少しお話ししますので、また皆さんの意見を聞かせていただければと思います。

一つは、流通の話がありました。これは食に限らず、実は日本全国の流通網の中で、地域の独自性を発揮するのが難しい世の中だなと思っています。今日は食の話ですけども、私は長野県産材も全然長野県のホームセンターに置いていなかったの、これはおかしいのではないかというのでホームセンターに検討をしてもらって、今、大手のあるホームセンターでも置いてもらえるようになったのです。そういう過程で話をすると、別に長野県のをわざと置きたくないなんて思っているわけではないですよ。だけど、そもそも長野県は木材の加工施設がないので、木材がいったん県外に出てから戻ってくるからなかなか置けないのですよという話がありました。

食の流通の話でも私がいつも気になるのは、スーパーへ行っても長野県のがあまりない。やはり、こういう全国的な流通の話というのは、市場原理で動いているので、行政だけで右だ左だということはなかなか難しいし、中途半端に制約をかけると、そもそも長野県の流通が滞ってしまう話になってしまう

ので、全国的な流通の話は問題意識として持ちながらも、もう少し今日出ていたような身近なところの流通をどうするかということ、まずしっかり考えなければいけないのではないかと。

やはり、規格外の農産物ができたり、量が取れすぎたりして、結局廃棄しているようなものというのは、もっと地元で使えるような道を真剣に考えないといけないのではないかと思うので、是非農政部の皆さんにはそこをまず考えてほしいなと思います。私の思いつきで言えば、郵便局とか使えないのかなと思っているのです。郵便局には、今いろいろ郵政改革の中で地域に貢献するやり方はないのかと真剣に考えてもらっているので、宅配業者の皆さんと相談することもあると思いますし、郵便局とも相談して、郵便局が直接やるかどうかは別として、やはり流通とか販売、輸送に関わっている方々の協力と知恵がないと、なかなかうまくできないので、まずローカルで物を流す仕掛けづくりを是非考えていただきたいし、県としては考えなければいけないのではないかと思います。

それから、流通とも関連しますけれども、生鮮で出せないようなものを加工しなければいけないというのですが、加工施設について、保健所の基準が厳しいというお話がありました。基準が厳しいことが悪いことなのか良いことなのか、見方によって両面あるのだらうと思いますけれども、仮に他の県よりも長野県は厳しいのではないかということが真実だとすれば、もっと長野県の加工食品の安全性は高いのだと発信しなければいけないのに、全然できていないのではないかと。そういう安心・安全の基準をしっかり持ちながら取り組んでいることも、私は長野県のある意味で強みになりうる話ではないかなと思いました。ただ、基準が厳しいとコストがかかるよというお話もあるので、そこのところはもう少し公的な支援策を考えていく必要があるのではあるのではないかなと思いました。少し加工のところの基準なり、取組なり、これから6次産業化の話が日本全国で競争のようにやっていかなければいけない話ですけども、長野県としてそういう中で勝ち残っていく上で、しっかり目を向けなければいけない分野だなと思いました。

それから、宣伝不足のところは、やはりこれは長野県のやっていること、あるいは長野県全体が宣伝下手なというのは、観光についても食についてもいろんな意味で言われることも多いです。私自身もそう感じています。長野県全体でブランド戦略ということをやっているかと思っておりますけれども、長野県の強みあるいは価値というものを、もっとしっかり県民の皆さんにまず共有してもらって、そうしたものを対外的に発信していく取組を、これは華々しくやる部分も必要ですけども、地道に息の長い取組としてやっていかなければいけないのではないかと考えています。

香川県は「うどん県」ということでやっています。広島県は「おいしい！広島県」ということでやっています。私は、長野県はあまり一時の流行を追うような、一時期はマスコミの目を引くかもしれないけれども、あまり本質的ではない発信をするよりも、むしろ本当の意味での信州ブランドをどうやって確立するかという本格的なところを考えていかなければいけないと考えていますので、是非この食の問題は長野県のブランド力を高めていく上で不可欠な要素だと考えていますので、ここは来年以降信州ブランドの確立の話は本格的にやっていきますので、その中に食の話をしっかり組み込んで取り組まなければいけないと思いました。

それから、食育の話が出ていましたけれども、長野県は今教育改革をどうするのか。大変申し訳ないことに教員の不祥事が相次ぐ中で、この改革は待たないという状況ですが、食の問題はやはり子供たちの健康づくりにも密接に関係しますし、食生活改善推進員の皆さんや長野県あるいは栄養士の皆さんを

はじめとして、大勢の皆さんがこの食の問題と長野県の健康づくりというのは、これまで本当に地域の取組として取り組まれてきた非常に重要な長野県の活動だと思っています。

何となく今、全県的に健康づくりや食の問題は、私は少しひと頃に比べると後ろに退いてしまっているなという感がありますけれども、今後新しい中期計画をつくっていきますが、やはり健康長寿の長野県というのは一つの大きな重要な長野県の価値ですから、この健康長寿を突き詰めれば、やはり子供の頃から安心・安全な食を考える習慣をつくる、正しい食を教育することが重要だなと思っています。学校を基にもっと体験学習を私はさせるべきだと教育委員会にずっと言い続けているのですけれども、教育委員会に言わせると学習指導要領のカリキュラムが目一杯で、だんだん地域独自にやれる余地が少なくなっていると言われていたのですが、本当に子供たちのことを考えたときに今の教育の縛り方で本当にいいのかなと。私はもっと小中学校の話は県ではなくて、もっと市町村に主体的に考えてもらいたいと考えています。

そういう中で、市町村立学校の小中学校は市町村がもっと教育内容を自分たちである程度考えていくことができるようになれば、実はこの食育の問題も文科省が遠いところから発送したり、あるいは長野県が現場からやや離れたところでこうだと言うよりも、むしろ学校長の権限をもっと強くした方が食育の話は早く進むような気が私はしていますので、教育改革の観点からも実はこの食の話を考えなければいけないなと思っています。

それから、シカ肉のジビエの話は、長野県としてしっかり進めていかなければいけない課題だと私は思っているのですが、「知事、今日はこういう議論をしたのに、そのぐらいのまとめではつまらないよ。もっとこういうことをやれ。」とか、「もっとこういう観点が必要ではないか。」というのを、是非皆さんの方から補足していただければと思いますけれどもいかがでしょうか。「もっとこういうことに力を入れろ。」とか、「この辺が大事だ。」というような。私ばかり話していても面白くないので、まだ時間がありますのでどうぞ。

#### 【参加者】

茅野市の角寒天の寒天どころで、寒天料理の専門店をやっています。

今、食育ということでお話があったのですけれども、地元で諏訪東京理科大学の経済学系の学部がありまして、そこの教授と寒天組合と僕が寒天料理の専門店ということで、あと市役所も入って産学官連携寒天プロジェクトとあって、郷土の食材である寒天の振興、産業の振興と販売促進をどうしていくかということをやっています。その中の一環で、宮川小学校。これは、もしできたら県の方も来ていただきたいのですけれども、生涯学習で地元の寒天を使った生徒の意欲を伸ばしたりとか、生徒の学びを促進させたりという事業が今行われています。11月9日に公開授業があるので、是非来ていただきたいのですけれども、小学校3年生に対して伝統の角寒天。角寒天は、もう大手企業の粉末寒天に押されて劣勢です。後継者不足で若手も担えません。あと、干し場が、だんだん田んぼが少なくなっていて、なくなってきているという、まさに今回出てきた伝統野菜や郷土食の負の部分をしっかり抱え込んでいる産業の一つです。

今、現在進行形で動いているので、この「おいしい信州ふーど（風土）」の発展に貢献するならば、宮川小学校の授業に来ていただいて、食育の部分でどのように実際動いているかということを見ていただければ参考になると思います。

#### 【長野県知事 阿部守一】

それは、誰か行ってくれますか（知事、職員に指示）。寒天料理専門店という

のは、どんな料理を出しているのですか。

【参加者】

今まで角寒天というのは、和菓子とかデザートに使われていた食材なのですが、7年前の寒天ブームで健康志向という、そういう素材で扱われるようになりました。諏訪中央病院の名誉院長である鎌田實先生が、寒天ダイエットがいいですよということでどんどん宣伝していて、私のお店では寒天をいかに料理として取り入れるか、日々毎日取り入れて健康増進に役立つかという視点で、お客様にお料理とレシピを提供しています。市の方で料理講座を開いたりとか。

【長野県知事 阿部守一】

例えばどんな料理なのですか。

【参加者】

今ですと、角寒天の豆乳鍋とって、豆乳鍋に角寒天をどばっと乗せるのですよ。テレビでも紹介していただいたのですが、寒天が鍋の中に溶けるので、とろみが出ると。食物繊維も豊富、美容にいい。そしてなかつ、寒天の原料は海草でできているので、昆布やわかめもうま味成分は海草ですよ。料理もおいしくて健康長寿になれるという健康料理を今やっています。

【長野県知事 阿部守一】

分かりました。ありがとうございます。誰か行くように考えます。寒天は「おいしい信州ふード（風土）」の長野県の生産量が非常に日本の中でシェアが高いものですから、寒天の話は是非全県でもっと広げられるようにできるといいなと思います。また具体的に教えてください。

これで私の方でまとめさせていただきますけれども、私は今日皆さんと同じように紙に書いて、印象に残ったキーワードでしたか。私は、ストーリー性ということを書いたのです。生産者と消費者の皆さんが、もっと交流する機会をつくらないといけないなとも思いますし、まさに「おいしい信州ふード（風土）」というのは、これを並べて「これが『おいしい信州ふード（風土）』です」といっても、多分何も伝わらない。先ほど農産物マーケティング室からご説明をしましたが、長野県の風土や長野県民の勤勉性が育んできたものが今の長野県の食だということ、もっと我々はしっかりストーリーを持って伝えていかなければいけないだろうと思っていますし、この「おいしい信州ふード（風土）」という全体像だけではなくて、個々のセロリならセロリを生産者がどんな思いで作っているかということ伝えていくことによって、いろんな付加価値が生まれてくると思います。

そういう意味では、日本の社会はどんどん物質主義が中心になって、ハートやそういうところが背景に退いてしまってきているのですけれども、もう1回この「おいしい信州ふード（風土）」は、私は物を物として見るのではなくて、物の裏にある人々の営みだとかストーリーをしっかりと一緒になって発信していくことができるような、「おいしい信州ふード（風土）」でありたいなと思います。

今日皆さんからいろいろいただいたご意見を、それぞれ各テーブルには県の職員が貼り付いてよく聞かせていただいていますので、皆さんの思いをできるだけ実現していきたいと思ったり、先ほど申し上げたように私自身はやはり長野県の強みを伸ばすことが必要で、その強みの一つは長野県の食文化であり、おいしい食材だと思っています。今日の皆さん方のご意見は大変私自身も参考



になりましたので、先ほど言った流通の問題だとか加工の問題、発信の問題、ジビエの問題、食育の問題と、私も問題意識を新たにして取り組んでいきたいと思えます。

今日は長時間、皆さんからご意見をいただいて熱心なご議論をいただきましたこと、改めて御礼を申し上げます、今日の結びのあいさつとさせていただきたいと思えます。本日は誠にありがとうございました。