

会 議 録

会議名	令和3年度第2回東浦町ご当地グルメ開発実行委員会	
開催日時	令和3年11月17日（水） 午後2時30分から午後3時30分	
開催場所	勤労福社会館 2階 会議室1	
出席者	委員	石川恭央氏、近藤晃子氏、前田寛氏、鈴木涼子氏、園田祐美子氏、田近美由紀氏、田島由美子氏、中瀬進吾氏、古田純也氏、水野善久氏（委員長）、向井敬太郎氏、山口充彦氏、山崎紀恵子氏、竹内理子氏、照井聖子氏
	アドバイザー	水野正明氏
	事務局	植田ふくし課地域包括ケア推進係長、鶴島健康課主任専門員、尾上健康課成人保健係技師、渡邊農業振興課農政係長、村上商工振興課商工観光係長、尾前商工振興課商工観光係主事
欠席者	なし	
議題等	1 ご当地グルメの方向性について 2 その他	
傍聴者の数	0名	
審議内容	<p>◆事務局</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・開会あいさつ</li> <li>・会議録作成にあたり、写真撮影及び音声録音の連絡</li> <li>・配布資料確認</li> <li>・委員の就任 下川委員に代わり、前田委員が就任した旨報告</li> <li>・アドバイザーの紹介 要綱第6条第3項に基づき、アドバイザーに出席依頼した旨を報告。</li> <li>・会議の成立 要綱第6条第2項に基づき、委員の2分の1以上が出席していることから、会議の成立を報告。</li> <li>・以降は、委員長が議事を取回す。</li> </ul>	

◇委員長

委員長あいさつ。

(議題1)

ご当地グルメの方向性について

◆事務局

ご当地グルメ開発の取組背景、目的について再度共有したい。

ご当地グルメ開発は、骨折予防プロジェクトの一環として取組むもので、全年代に向けて骨折予防の普及啓発を図るものである。

次に、これまでのご当地グルメ開発実行委員会「商品開発部会」及び「普及促進部会」の議論の内容を共有する。

まず、第1回実行委員会では、ご当地グルメの方向性について議論し、①骨折予防を周知啓発するため、意識するきっかけづくりに食べてもらう「ご当地グルメ」と、②日常の食生活に取り入れることが習慣化されやすい「ご当地調味料・ご当地ふりかけ」という二つのグルメの方向性が見えてきた。

この方向性を踏まえ、商品開発部会と普及促進部会の二つの作業部会に分かれて、議論を交わしていただいた。

各作業部会で出された意見について、各部会長からご報告いただく。

◇委員（商品開発部会長）

商品開発部会では、レシピを開発する上で、普及方法を合わせて考える必要があるということ踏まえ、試作品を多数作った。作りやすく、普及しやすいものは何か、ふりかけやソースは家庭で作ることが困難であるため、商品化を考えてはどうか、ブドウ、おから等、東浦町らしさを感じる食材からレシピを選んではどうか、といった意見があった。

メインの食材をおからに決め、ご当地グルメを生活に取り入れてもらえるよう、年齢層やシチュエーションを想像しながらレシピを考えている。

◇委員（普及促進部会長）

普及促進部会では、イベントに出すことや、飲食店で提供されるご当地グルメをイメージすると「手軽」に食べることができて「インパクト」のあるもの、例えば「串もの」はどうかという意

見が出た。

「串」を「骨」に見立てて「太骨（ふとぼね）」という名称でPRして行くといいのではないかという話で盛り上がった。

これは、グルメを食材だけではなく、形で見せていくことで幅が広がり様々な形で普及していくことができるのではないかという意見である。

#### ◆事務局

①骨折予防を周知啓発するため、意識するきっかけづくりに食べてもらう「ご当地グルメ」と②日常の食生活に取り入れることが習慣化されやすい「ご当地調味料・ご当地ふりかけ」の両方を網羅できるグルメをイメージして話し合いを進めてきたが、ご当地グルメとしてインパクトのあるものは毎日の食事に取り入れづらいという矛盾が生じてきた。

そこで、作業部会での意見を踏まえ、ご当地グルメの考え方、方向性について再検討を行い、まとめることにした。

その1として、①骨折予防を周知啓発するため、意識するきっかけづくりに食べてもらう「ご当地グルメ」と②日常の食生活に取り入れることが習慣化されやすい「ご当地調味料・ご当地ふりかけ」は、一緒に考えない。ただし、切り離して考えていくが両輪で進めていく。

その2として、各部会から意見が出された「太骨（ふとぼね）」と「おから」という二つのキーワードを、東浦町ご当地グルメのコンセプトとして据える。

この二つを今後のご当地グルメの考え方、方向性として取り組んでいくのはどうか、委員会に諮りたい。

#### ◇委員長

方向性について、ご意見はあるか。

#### ◇委員

他市町と違い、街づくりだけではなく、骨折予防から発せられるご当地グルメというところに、意義を感じている。ただ、おからを使ったレシピを考えていくうちに、中華、うどん、洋食等、様々な飲食店がある中で、一つのグルメを考えることに行き詰ってきた。

◇委員

色んなジャンルがある中で、一つのグルメを決めるのは難しいと感じた。飲食店としては、自分が作ったものを出したい気持ちがある。各飲食店が得意とするもので、おからを使ったレシピを考え、それを発表できる場があるのであれば、やりがいを感じる。

◇委員

食改でもおからを使ったメニュー考えていて、色々な意見が出る中で、一つに絞るとするのは難しいと感じている。

◇委員

前々回は、自由に意見を出していただいて、良い意見が出ていた。一つに絞ると、窮屈になる感じがする。もっと楽しくできるのではないか。

◇委員

一つに絞るのは難しいと思う一方で、東浦町といえばこれ、というグルメがあった方がわかりやすいのでは、という思いもあり、難しいと感じた。

◇委員

お店で作るものと、家庭で作るものを一緒にするのは、難しい。一つにできるのであれば望ましいが、難しいのであれば、それぞれ考えてもよいのでは。

◇委員長

一つのグルメに絞ることは、今のところ考えていない。今回の提案は、コンセプトを「太骨」と「おから」に絞ってもらい、それぞれ考えてもらいたいというもの。また、周知啓発と生活に根付かせるものを分けて両輪で考えてはどうか、というもの。

◇委員

商品開発部会という、部会の名称自体を変更してもよいか。

◆事務局

必要に応じて変更していただいて構わない。

◇委員長

今後の考え方について、他に意見はあるか。

(意見なし)

◇委員長

意見が無いようなので、今後の方針は提案どおりとしたい。今まで考え方が広すぎて、議論が中々まとまらなかったため、今回方向性について考え直した。今後も、壁に当たったら皆で考えていきたい。

◆事務局

「普及啓発」と「生活に根付かせる」という二つの取組みを軸に見ていく。

まず、一つ目の「普及啓発」は、生活に欠かせない「食」を活用して、地域に「骨折予防」を啓発する取組みについて、普及促進部会を中心に検討していきたい。

ここでは、「骨折予防」を広めるためのツールとして、「太骨イコール串」と「おから」を用いたご当地グルメを展開し、骨折予防への関心を引くことがねらいである。

取組みとしては、方針1、『太骨グルメ』を実行委員会で開発する案や、方針2、飲食店が『太骨グルメ』を開発し、提供店を認証するという二つの大きな方針が考えられる。

次に、二つ目の「生活に根付かせる」では、誰でも簡単に、手軽に、丈夫な骨づくり食生活を日々に取り入れられるよう、商品開発部会を中心に検討していきたい。

コンセプトとしている「太骨」「おから」に加えて「四つの栄養素」を用いた、日常の食生活への提案を検討していく。

生活に根付かせる取り組みでの「太骨」は「串」ではなく、例えば、食品の栄養素としてのカルシウムや、パッケージを太骨型にする、太骨キャラクターを作成する等、太骨というキーワードを軸に広く捉えていければと考えている。

◇委員長

普及啓発部会では、コンセプト「太骨」イコール串として、串とおからを使用したグルメを開発し、関心を高める。商品開発部会は、太骨やおから、4つの栄養素を軸に、食生活の提案をして

いく。

普及啓発の具体的な方針として、方針1と方針2が上がっていたが、どのように進めていくのか、この委員会で決定したい。意見はあるか。

◇委員

各飲食店が得意とする分野で開発した方がやりがいを感じる。東海市でも同じような取組みがされており、カロリー、野菜の量、品数、塩分といった条件を満たすと、グルメとして認定される仕組み。長いスパンで、持続可能な取り組み案だと思うため、方針案2が良いと思う。

◇委員

飲食店の視点からの意見を聞いて、飲食店の現場と一般住民では差があると理解した。向井委員の意見に賛成。ひとつのグルメを何年も続けていくというより、将来ずっと展開していけることを考えて進めていくのが良いと思う。飲食店の協力が必要だが、方針案2が良いと思う。

◇委員

方針案2の方がよいと思う。限定されず、色んな方の創意工夫で色々な展開ができるのでは。

◇委員

方針案2の方が、長い間、継続的に取り組んでいけると思う。普及させる中では、東浦町といえばこれ、というオリジナルの何かを一つ、商品開発部で考えていただいて、第1号として提案してはどうか。そこから、方針案2で皆さんに展開していただくと、印象が付きやすく、やりやすいのでは。

◇委員

作り手、食べる側としても、一つに決めるより、色んなものを選べる方が生活に根付くのではないかと思うため、方針案2で進めてよいと思う。

◇委員

方針案2もよいが、方針案1も潰す必要はないのでは。「今年

の太骨グランプリ（FG1）」として募集し、毎年決めても面白いのではないかと。飲食店としても、一緒に東浦町を盛り上げていこう、というノリを共有できるとよいのでは。

◇委員

私も方針案2でよいと思う。前回もいろいろなグルメを作っていただき、おいしかったので、今後飲食店を認証していくにあたり、例示のような形で、実行委員会が作ったものを打ち出してもよいのでは。一つの基準として、商品開発部のレシピを活用することによって、イメージしやすくなるのでは。

◇委員

継続的に長くやっていこうと思うと、新しいメニューが出てくる方が、楽しめる。一つのメニューだと、1回で終わってしまうかも。

飲食店としては、串とおから両方を満たすものとして縛ってしまうと、やりにくい飲食店も出てくるのでは。例えば、コンテストは串とおからで縛って、飲食店メニューとしては、食材を絞らず四つの栄養素を満たすものとする等、ハードルを下げた方がよいのでは。

◇委員

私の最初のイメージでは、方針案1で、イベントで使えるようなメニューを開発するイメージだった。しかし、新型コロナウイルス感染拡大により、今後もイベント開催が難しいことを考えると、方針案2で、飲食店のプロの方に考えてもらえるのは、現実的だと思う。継続するには、飲食店にもメリットが必要だと思うので、そういったことが課題となるのでは。

◇委員長

基本的には、方針案2のスタイルで行く。進める中で、方針案1も考えていく。

◇アドバイザー

一番大事なのは、手順である。開発と普及は同時並行ではなく、開発したものに合った普及を行っていく。

まずは、議論の中でコンセプトを作り、皆さんが腹落ちしなく

てはならない。今回は、骨折予防のために進めている、ということが最上位。どうやって進めていくか考えたときに、「太骨」というコンセプトが出てきた。串にするのか、イメージとするのか、そのあたりは自由でよい。ブレないようにすることが大切。

コンセプトが腹落ちすれば、飲食店でも、家庭でも、一つに絞る必要はない。複数のもが出てきた場合、この商品なら、飲食店の方がよい、キャンプがよい、学校がよい等、それぞれの普及について考えられる。

順序良く、コンセプトをしっかりと考えて腹落ちする。それから、飲食店や家庭等、それぞれの立場から作る。良いものがあれば、それをすべて認定する。

商品開発部会は、もっとラフな名前でもよいと感じる。

現在は、VUCA（変動性、不確実性、複雑性、曖昧性）と言われ、混沌としている時代である。売れる、と思って打ち出したものが売れず、意図しないものが、SNSなどで話題になって売れたりする。

方針案2では、コンセプトを決めて商品を開発、それに合った普及ができる。他への波及というのは、何が当たるかわからないので、自由度を持たせて進めればよい。

#### ◇委員長

先生の話聞いて、普及は後で、開発が先行ということや、コンセプトの大切さに気付いた。練り直す必要がある。

#### ◇アドバイザー

皆さんの議論は無駄ではなく、すでにコンセプトはできている。骨折予防を軸に、「太骨」と「おから」。他はダメとするのではなく、ある程度自由度を持たせて開発してもらおう。その後、一番良い普及方法を考えていく。

今までの議論を、事務局でまとめてはどうか。議論は既に出来上がっているため、あとは腹落ちするだけだと感じる。

#### ◇委員長

方針案2で進めていく。また壁に当たったら、話し合っていくこととする。

#### ◆事務局

	<p>方針案2で進めていただければと思う。方針案1も併用してはどうかという話もあったように、生活に根付かせるための取組みとして、実行委員会のレシピを提案していけると良いと思う。</p> <p>◇委員長 議会が終える旨を告げ、事務局へ引き継ぐ。</p> <p>◇アドバイザー 普及を考えると、一般家庭だけでなく、全ての人が対象であるという広い視点を持ってもらいたい。病院食として開発したものが、民間でヒットしたという例もある。どんな生活の、どんな状況の人にも適応できる視野を持ち、絞り込まず、自由に幅を持って考えることが、東浦町の活性に繋がると思う。</p> <p>◆事務局 閉会を宣言。</p>
備考	なし