第２６回市民自治推進委員会　産業躍動部会会議録

（敬称略）

|  |  |
| --- | --- |
| 開催日時 | 令和元年１２月１７日（火）１８時００分～ |
| 開催場所 | アーニス２階会議室 |
| 出席者 | （部 会 長）川田　弘教  （副部会長）吉田　武史  （部 会 員）小川　昌宏、近井　一夫  （庁内委員）大澤　玲裕  （事 務 局）大越　智輝、塚崎　翔太 |
| 欠席者 | （部 会 員）鈴木　高士、宮下　裕次、安達　陽子  （庁内委員）森元　俊明 |
| 議題 | 地場産品を活用した料理教室、未活用資源の観光商品化について |

【地場産品を活用した料理教室について】

・登別消費者協会との共催で、登別温泉調理師登庖会からの協力を得て１１月１７日（日）に食の安全・安心セミナー料理講習会を開催し、４０人の参加があった。

・調理開始前、部会長と事務局よりそれぞれ市民自治推進委員会の取り組みおよび地場産品の消費拡大、のぼりべつ牛乳について説明を行った。

・のぼりべつ牛乳やのぼりべつ豚を使用した登別酪農鍋のほか、北海道産の牛乳・乳製品を使用した４品を調理し試食することで、地場産品の魅力を知っていただき、その消費拡大を図ることができた。

【登庖会の新メニュー体験について】

・登庖会からの提案による次の原案をもとに、産業躍動部会として今後取り組む新たな事業について協議する。

　○概要：登庖会はホテルの調理場で定期的に勉強会を行い、参加者同士が料理の試作を重ねている。試作した料理に対する感想・意見等を来泉客でもある市民からいただく機会を設けることで、料理のブラッシュアップを図り、登別温泉の食のＰＲと市民に基幹産業である観光業・宿泊業への理解を深めてもらう。

　○方法：登別温泉で予め調理した料理を市民会館で温め直して試食に供する

料理に込めた思いやレシピの説明を行う

参加者にレシピを提供する

試食した市民から感想・意見等をいただく

コンテスト形式にして試作料理のグランプリを決める

ホテルや市民へ地場産品の活用を働きかける

　○時期：登庖会メンバーの仕事に比較的余裕のある５月末から６月、または冬

　○部会の役割：会場確保、市民周知、事業を通して市民に観光業・宿泊業への理解を深めていただくなど

・この取り組みから新たな名物料理をつくり、普及させることを考えてもよい。

・本来は登別温泉に宿泊しなければ食べられないメニューを試食できる機会となるので、今まで料理教室に来なかった層の参加が見込まれる

・料理の試食をきっかけに登別温泉に宿泊する方が出れば、宿泊の需要喚起につながる。

・次回の部会開催時に登庖会より詳細について話を聞き、他団体との連携の可能性を探ったり部会員の意見も入れたりしながら企画の実現可能性や詳細を検討することとしたい。

【未活用資源の観光商品化を含む今後の取り組みについて】

・１０月に漁港を見学するツアーの下見をしたが、最終的にこれをどう活用するかを考えなければいけない。商品化するのか、民泊で活用・情報発信していただくのかなど。

・漁の時期の問題から漁港を見学するツアーは春には実施できない。そのため市民向けツアーは秋に実施する。スケソウダラなどを使った料理を食べてもらう体験があるとよい。地場産品を使った料理教室など他の取り組みとも組み合わせて、場合によっては登庖会の協力を得て、イベントとして市民に参加していただける機会にしたい。

・冬の間に登別の魅力の掘り出しをして、春や夏に実施できるツアーを検討したい。

・部会員は皆仕事を持っており、観光ツアーの実施主体にはなれないので、実施者を募ることにしてはどうか。良いアイデアや成功例があれば、やりたい人が出てくると思われる。民泊事業者など、収入を得る手段としつつ担い手になってくれる可能性のあるところへ声掛けをすると良い。

・地場産品の普及事業についても、飲食店に案を提供すれば、新しいご当地グルメが誕生するかもしれない。

・以前試行した軟石ツアーも同様に事業者へ提案できれば良い。石工の碑などは特に魅力があった。ツアーで解説する内容をマニュアル化できれば誰でも実施可能となり、観光客から情報を求められる民泊事業者や飲食店、レンタカー事業者なども助かると思われる。

→《事務局》解説内容のマニュアル化が可能か、事務局から荒川氏に確認する。

・観光客にも資料を渡すことを考える場合は、留学生の力も借りながら外国語版や外国語の音声が流れるしくみを作った方がよい。

・今後の取り組みとして、秋頃に市民向けツアーの実施を検討できないか。スケソウダラの時期ではないため、軟石も選択肢のひとつとして、内容を考えなくてはいけない。ツアーの際に民泊事業者などにも来ていただき、ツアー催行マニュアルの提供をするとともに、参加した市民から意見をもらう。それまでにコースの内容を決めてマニュアルを作っておく必要があるため、次回会議までに各委員がコースの内容を考えてくる。

・民泊事業者の立場からすると、コースの選択肢は多い方が良い。また地域に選択肢が多ければ連泊にもつながるので全市観光の観点からもメリットがある。地域の逸話をもとにしたイベントの企画も有益。

・コースには飲食を取り入れることが望ましいが、民泊事業者や飲食店が自分の商売とコースを組み合わせることも考えられるため、あえて情報提供の時点で組み合わせは行わない。

・ただ、来年秋に実施する市民ツアーでは、飲食を含む一連のパックとしてコースを組んだ方が良い。

・この取り組みには時間ばかりかかっており、明確な結果が見えてこない。

・時間はかかっているが、民泊事業者への情報提供という新たな要素が入ったことで軟石ツアーの案も生かされることとなり、今までの取り組みは無駄にはなっていない。旅行会社はコスト面からツアーの運用が難しいという条件の中、収益に結びつけられそうな民泊事業者という発想が出てきたことは良かった。

・単純に民泊事業者に地域の見どころの情報さえ渡せば、それだけで活用していただけると思われる。情報提供し、実施してもらい、結果のフィードバックをもらえれば良い。

・部会のテーマは、区切りを決めて変更すると良いかもしれない。

・登庖会と協力の上で第２のご当地グルメを作ってはどうか。㈱ホクリヨウの卵を産まなくなった鶏を素材として使えれば良い。コンテスト形式で一般からメニューの案を募集するのも一案。

　→《事務局》鶏を分けてもらえるか、事務局からホクリヨウに確認する。

・登別閻魔やきそばとの競合を避けるため、飲食店での提供ではなく家庭料理を開発するという方向にすると良い。市民の間で普及したら飲食店で扱ってもらえる可能性がある。

・次回以降、①民泊事業者への情報提供、②市民ツアー、③ご当地グルメの開発、④登庖会の新メニュー体験を柱としつつ、秋のツアーでご当地グルメを提供するなど、それぞれの取り組みを組み合わせながら実施していくことを考える。

●日程：未定（２月中旬）