**第１０回市民自治推進委員会　産業躍動部会議事録**

（敬称略）

◆ 開催日時：平成２９年６月５日（月）　１８時００分～

◆ 開催場所：アーニス会議室

◆ 出席部会員：副部会長　川田　弘教

部会員　　鈴木　高士

　　　　　吉田　武史

　　　　　　　　　　　　 近井　一夫

安達　陽子

　　　　　　　　　　　 森元　俊明（協働推進庁内委員会部会長）

【観光経済部次長】

大澤　玲裕（協働推進庁内委員会副部会長）

　　　　　【観光経済部商工労政グループ総括主幹】

　　　　　　　　　　　　 大越　智輝

◆ 欠席部会員： 部会長 高橋　弘康

部会員　 小川　賢

◆ 事　務　局：　　　　　伊藤　慶一郎【市民生活部市民協働グループ主査】

◆ 議　題：婦人センター講座の料理教室

≪事務局≫

本日は、健康推進Ｇ所管の食育事業「親子料理教室」に関する情報提供ののち、当部会で取り組む料理教室について、前回に引き続きご協議させていただきたいと思います。

まず参考として、夏・冬双方の料理教室におけるスケジュール及びメニューをお配りしております。

夏の開催は７月２７日、２８日の２日間、冬の開催は来年１月１２日、１３日の２日間で実施することとし、夏は水産物、冬は肉や牛乳などの畜産物を使用する予定です。

準備から当日の進行まで、基本的には健康推進Ｇがメインとなり、栄養士を中心に実施することとしておりますが、食材の確保や説明など、農林水産Ｇにも協力を仰ぐ形となります。

市民自治推進委員会としては、当日、若干の時間をいただいた中で、市民自治推進委員会が食育事業に関わることとなった、簡単な経緯についてを説明する予定です。

　食育事業については以上です。

これより、婦人センター講座の料理教室について、前回に引き続きご協議いただきますが、前回の部会の中で、

①婦人センター講座の開催可能時期

②その時期に手に入る一次産品の情報提供

という話題が出ましたので、資料を配付させていただきますとともに、テーマとする食材や、グループ毎、別々の料理に取り組むといった、これまでにない料理教室の内容について、詳細を詰めていきたいと考えております。

　それでは副部会長、よろしくお願いいたします。

≪副部会長≫

　前回、登別の地場産品を使ったお料理教室を開催するという方向性が決まりましたので、今日は、市の方から情報提供をいただいた部分を含めて、どういった内容で進めるかを協議して行きたいなと思います。

　まず、開催日程から協議していきますか。

≪庁内委員≫

　日程を決めるより、先に作るものを決めたほうがいいと思うのですが。

≪副部会長≫

　前回、楽しく新しいメニューを作れる料理が良いのではないかと話がありました。

≪部会員≫

　それでは参加できる人が限られてしまうと思います。専門家でもない普通の主婦が時間を作って皆さんに公表できるようなものを作って提供するというのは、すごいエネルギーがいるから、参加者を募集しても、あまり応募がない気がします。やはりこちらで企画したものに参加してもらうような形になった方が参加しやすいと思います。だから、地場産の材料を使うという前提で、メニューと日にちをこちらで決めて参加していただくという形が一番いいかなと。

自治推進委員会の独特の企画で何かをやるのかと思っていたのですけど、実は、婦人センターの予算の枠の中でやるような形なのですね。最初のイメージとは違うのですけど、その枠の中で、うまいことやらなければいけませんね。

≪部会員≫

　この事業に使える予算はいくらでしたか？

≪事務局≫

　はっきりした数字ではないですけど、託児などの諸費用を抜いた、１回あたりの材料費が５万円のはずです。

≪部会員≫

　参加者から材料費を徴収しないというのは、今の時代に沿っていませんし、参加できなかった人に申し訳ないですよね。

≪副部会長≫

　前回は参加費を徴収していましたか？

≪庁内委員≫

　市の直営事業として歳出で予算を組んでいまして、歳入は見込んでいません。仮に参加費を一部負担していただくなら、例えば実行委員会のような形でやってもらって、集めた参加費と市の支出で運営していただくのが一番いいのかなと思いますが、今回はあくまで婦人センター講座として市の事業としてやるものですから、無料です。１回の食材費が５万円なので、それなりの食材は確保できます。婦人センターにはテーブルが４つありまして、おそらく１テーブル４～５人が入ります。

≪部会員≫

　やり方によっては６人ぐらい入れるのでは。

　本当はもっと多くの人に参加してほしいところですけどね。

≪副部会長≫

　２０人ぐらい。

≪庁内委員≫

　そうですね。５人としても２０人ぐらいですかね。

≪副部会長≫

　以前出ていた話ですが、参加者以外の来場者に見学や味見をしてもらう案はどうなりましたか？

≪事務局≫

　参加された方とそのお子さんだけで試食をするという従来通りの形になるかと思います。

≪庁内委員≫

　時期について、仮に１０月とした場合、比較的安い鮭やイカ、タコが使えるほか、定置網に入ってくる魚も漁協さんを通じて購入できるなど、材料の幅が広いと思います。講師の都合次第ではありますが。

≪部会員≫

　婦人センター事業を利用する以外の方法は考えられないのですか。２０人程度の教室を自治推進委員会の事業として実施するというのはどうも。

もっと多くの市民に参加していただける、大きな企画を期待していたのですけど。

≪庁内委員≫

　自由に使える予算を要求していましたが、既存の料理教室との整合性を取るよう指示があり、予算は付きませんでした。今後もこの企画を継続していくべきだという話があれば、予算は要求していくことにはなるのですけど、目下、他事業と協力しながら実施するしかありません。

≪副部会長≫

　来年度は、自治推進委員会独自の企画ができる可能性があるのですか？

≪事務局≫

　実際に予算が付くかは分かりませんが、要求はしていく方が良いと考えています。

≪部会員≫

　料理教室は今後も継続するのですか。

≪事務局≫

　「健康」というテーマで取り組んでいる以上は、単発では健康に結びつかないという考えもありますので、継続していきたいと思っています。ただ、予算の要求の仕方は少し考えなければいけません。

≪部会員≫

　もともとある婦人センター事業は、どの部署の所管ですか？

≪事務局≫

　商工労政グループです。

≪部会員≫

　商工ではもう事業内容を考えていますか？

≪庁内委員≫

　今、議論しているところです。

≪部会員≫

　予算がないものはどうしようもないので、婦人センター事業を有効に使って、その範囲内で何とか良い方法を探るしかありませんね。

≪副部会長≫

　その上で、従来通りの型にはまった料理教室ではなくて、「健康」や「産業躍動」につながる、経済的にも広がりがあるような料理教室というテーマで仕掛けられたらいいですね。

≪庁内委員≫

　それが一番の狙いだと思います。この料理教室によって、新しい登別の名物ができることも期待されます。

≪副部会長≫

　今回は小規模な事業となりますが、ここで成果が出れば、来年度はもっと規模が広げられるかもしれません。

≪部会員≫

　この事業の対象年齢は？

≪庁内委員≫

　働く女性を対象としており、年齢は特に制限していません。

　今年２月の開催時は、料理の教室ではなかったのですが、２０代半ば～４０代の方がいらっしゃいました。

≪部会員≫

　小学生とかは来ないのですか。

≪庁内委員≫

　基本的に２０歳以上の女性が対象です。幼児を連れてきて託児をするという場合はあります。

≪庁内委員≫

　いつも託児場所は確保しています。また、子育て中の女性に、ちょっとした息抜きの機会を提供すると同時に、ハローワークにご協力をいただいて復職に向けて役立つ話をしていただいています。

≪部会員≫

　時間帯は？

≪庁内委員≫

　１０時から１２時の２時間です。

≪庁内委員≫

　一昨年の２月には、鹿肉についての講座を婦人センター講座で実施し、その際も１０時から始めて調理や試食を行い、終わったのが１時少し前で、約３時間かかりました。

≪部会員≫

　参加者は公募ですか。

≪庁内委員≫

　そうです。広報紙や新聞などで。

≪部会員≫

　応募はありますか。

≪庁内委員≫

　それなりにはあります。

≪部会員≫

　昨年の講座内容は。

≪庁内委員≫

　ジェルキャンドル作りです。

≪部会員≫

　料理はしなかったのですか、では今年は魚などの調理でも良いですね。

≪庁内委員≫

　そうですね。

≪部会員≫

　例えば鮭をおろすところから、やらせてあげると良いですね。

≪部会員≫

　おろして、１匹全部を使いましょう。

≪部会員≫

　「健康」にもつながりますね。

≪部会員≫

　なるべく焼くのでも、味噌とかバターとかを使って、ちょっと一味違ったおいしいものを作るとか。

≪部会員≫

　牛乳入りチャンチャン焼きとか。

≪部会員≫

　そういうふうに他の食材と組み合わせた方が、新しいメニューになりそうで、良いですよね。

≪副部会長≫

　前回、料理の鉄人みたいにいろいろな食材を置いておいて、その場でメニューを考えるというアイディアが出ましたね。

≪庁内委員≫

　例えば、登別の牛乳を必ず使いなさい、鮭を必ず使いなさいとか、何かテーマがあってもいいかなと思います。

≪部会員≫

　テーブルに使う材料を全部置いて、これで何か作りなさい、何品作りなさいと。

≪庁内委員≫

　それが理想なのですけれど、それだとおそらく使わない食材も買ってしまうことになります。もしそういうことをやるのであれば、例えば早めの９時に集まっていただいて、各テーブルで何を作るか話し合ってもらって、それぞれ近くのお店で必要な材料を購入してもらうという方法があります。ただ、少し時間がかかるというのと、見ず知らずの人が集まるので、その辺がうまくいくかどうかという懸念はあります。面白いことは面白いですね。料理教室という感じはないですけど。

≪副部会長≫

　そういうテレビ番組はありますよね。予算が決まっていて、自分たちで食材を選ぶという。

≪部会員≫

　ちょっと難しいですね。私だったら参加しません。参加者は、自分が勉強したくて来ますからね。

消費者協会では７月２２日に料理教室を開催する予定で、５０名を募集して牛乳・乳製品を使った料理５品ぐらいを作ります。それは、主催側でメニューを決め、料理ごとの材料を全部用意した上で作ってもらいます。何人分作るには、どの材料がどのぐらい必要かを考えるのは面倒ですから。

≪部会員≫

　それを限られた時間の中で考えるのは難しそうです。

≪部会員≫

　最初にやるには、ちょっとハードルが高いですね。

≪部会員≫

　普段から料理をしている主婦でも大変です。材料を置いておいたら、全部めちゃくちゃにしてしまっていることもある程です。

≪部会員≫

　最初の案でやろうとしたら、専門家の指導が必要ですね。

≪部会員≫

　はい。作り方や要領を教えてあげないと、進まないと思います。

≪副部会長≫

　それに、この形式でやるとすると、参加者に今回のテーマと趣旨を上手く伝えられるよう工夫が必要ですね。

≪部会員≫

　最近は共稼ぎの家族も多く、料理をせずに惣菜などを利用する人が増えています。運動会だって弁当屋さんや仕出し屋さんを利用しています。

　そのような中では、肉や魚のさばき方や計量の方法など料理の第１歩を教えてあげた方が喜ばれるし、習得率が高いと思います。

≪部会員≫

　作る料理や材料を指定した方が良いのでしょうか。

≪庁内委員≫

　はい、こういうものを作りますけど、習いに来ませんかという方が、参加者が集まりやすいのではないでしょうか。いつも参加してくれるリピーターが増えれば、ゆくゆくは料理の鉄人みたいなものもできるかもしれないと思います。

≪部会員≫

　では、今回は婦人センターの企画の中で、やってみましょう。

≪部会員≫

　婦人センターは、調理台はいくつありますか。

≪庁内委員≫

　４つです。

≪部会員≫

　１０月は、スケトウダラは捕れますか？

≪庁内委員≫

　卵は良い状況ではないですが、捕れます。

≪庁内委員≫

　例えば、その旬の素材を生かして、牛乳を使った鮭のチャンチャン焼きと、スケトウダラとタコとイカを使ったつみれ汁、スケトウダラの白身とタコのぶつ切りを使ったコロッケ、野菜とイカを使ったサラダを作りますけど、来ませんか？という形で、特定の材料でバリエーションのあるものを作るというのがいいかなと思います。

≪部会員≫

　それに、牛乳使ったパンナコッタなど、家庭で簡単にできるデザートがあるといいですね。

≪庁内委員≫

　４卓で５万円なら、材料費としては十分ですね。

≪部会員≫

　料理教室は、いつもは１テーブルに先生が１人付いていますか？

≪部会員≫

　先生は１人だけで、ほかに手伝ってくれる人が各テーブルに１人。手伝いの人とは事前に打ち合わせをしています。

≪部会員≫

　では、４卓みんなが同じものを作るのですね。

≪部会員≫

　一斉に同じものを作り始めて、でき上がったら次の物を一斉に、というふうにしないと、後で使うべき材料を勝手に先に使われてしまうなど、予想外の展開となります。

≪部会員≫

　料理に詳しい専門家が各テーブルについて、同じ食材を使いつつ、テーブルごとに和洋中の違うメニューを作ってもらったら面白いと思います。指導してくれる人がいればですが。

≪副部会長≫

　そういう専門家が集まらないようだったら、やはり同じ１つのものを作るしかないですよね。せいぜいお手伝いしてくれる人を張りつけてという感じで。

≪副部会長≫

　消費者協会さんに、そういう専門家はいらっしゃいませんか。

≪部会員≫

　みんな家庭の主婦なので、和食や洋食の先生というのはいません。昨年、カレイを使った料理教室は、くる美さんやぐうちょきぱさんのシェフに来ていただいて、和食の料理を教えていただきました。

≪副部会長≫

　できれば、そのような形式が良いですね。

≪部会員≫

　今回の対象も若いお母さんですか？

≪庁内委員≫

　年齢は問わず、働いている方を対象にしたいと思います。

≪庁内委員≫

　料理教室に来るのは年配の方が多く、年配の方はやはり料理上手で、先生を無視してどんどん先に作ろうとする傾向があります。

　本当は料理に慣れていない方や若い方に来ていただいて、学んだことを家庭に持ち帰って実践してもらうというのが趣旨なのですが、なかなかこちらの思惑と合わないところがあります。

≪部会員≫

　若い働いている方には、あるもので簡単にできるなどの要素も必要ですよね。

≪庁内委員≫

　先ほどお話があったように、プロの料理の方を講師にして料理教室をやるというのは良いと思って聞いていました。

≪部会員≫

　でも、料理屋さんの先生を頼むと、何万円もの講師料がかかりますよね。材料費が無くなってしまいますね。

≪部会員≫

　主婦が対象であれば、おふくろの味伝授でいいですよね。

≪部会員≫

　消費者協会のボランティアは、１年に１０回ぐらい行きますが、料金は全くいただいていません。

≪副部会長≫

　講師の１人は安達さんに。

≪部会員≫

　消費者協会にはメンバーがたくさんいますので、５～６人お願いしたいですね。

≪副部会長≫

　基本的にはその方々に協力いただいて、１人だけ専門家に。

≪部会員≫

　でも、消費者協会では売っている食材を使う料理がほとんどなので、水揚げされたままの魚をさばくというのはできません。

≪部会員≫

　さばくところは、時間の都合がつけば伊藤さんに。最初、さばくところまでやってもらって。

≪部会員≫

　そして、切り身になったものを私たちが料理するというのは、得意です。

≪副部会長≫

　そんな流れでよいのではないでしょうか。

≪部会員≫

　私の会社の者を連れて行けば、２ヶ所で教えられます。

≪部会員≫

　良いですね。

≪部会員≫

　では鮭を解体していただいて、できた切り身と、野菜や乳製品など他の材料を使って、みんなで料理すると。

≪庁内委員≫

　もし、鮭を使うということであれば、１０月の後半ぐらいが一番良いですかね。２０日から３１日ぐらいの間で。

≪部会員≫

　そして、その次の回で登別牛乳を使うということはできますか。

≪副部会長≫

　複数回やるということですか。

≪庁内委員≫

　一応、予算上は回数の縛りは無いので、もし材料の範囲内でできるのであれば、可能です。

≪部会員≫

　要するに開催が１回でも２回でも、予算は５万円ということですか。

≪庁内委員≫

　そうです。５万円という予算は１回の開催を想定して取ってはいますが。

≪部会員≫

　わかりました。

≪庁内委員≫

　応募を多くするためには、魚だけではなくて、登別牛などを使いますよと最初から言った方が、おそらく応募は増えると思います。

≪部会員≫

　登別牛の１口カツレツとか。

≪部会員≫

　いいですね。

≪事務局≫

　では、ちょっと整理したいのですけど、開催の方法としては、テーマと料理メニューを決めてから募集する形になりますね。

≪部会員≫

　え、メニューも決めるのですか？食材だけ決めるのではなくて。

≪部会員≫

　それだと、当日大変だと思います。

≪部会員≫

　食材を決めていただいたら、私たちの方でメニューを提案できます。

≪部会員≫

　人数は、どのぐらい集まるでしょうね。

≪部会員≫

　２０人ぐらいでしょうか。

≪部会員≫

　２０人以上来そうな気がします。

≪部会員≫

　先着２０人としましょうか。

≪副部会長≫

　すいません。ちょっと整理してください。

≪事務局≫

　はい。作るメニューを決めて、募集ですね。

≪庁内委員≫

　メニューを決める際は、当日手伝ってもらえる方にも一緒に考えてもらった方が良いと思います。

≪部会員≫

　まず食材は、鮭、牛乳、牛肉。それで何を作るか、協議してみます。

≪庁内委員≫

　それと併せて、お手伝いいただける方が１０月の後半、いつなら都合が良いのかというのもご確認ください。

≪部会員≫

　実は１０月末に行事があるので、１１月の２週目以降になると思います。

≪庁内委員≫

　６日から２２日ぐらいまででは。

≪部会員≫

　大丈夫そうです。

≪部会員≫

　ジェルキャンドルの日と重ならないでしょうか。

≪庁内委員≫

　ジェルキャンドルは別の日に移動するのは可能ですので、気になさらずにお決めいただいて大丈夫です。

≪部会員≫

　平日でもいいですか。

≪庁内委員≫

　働く女性ということを考えると、本当は土日の方がいいのかも。

≪部会員≫

　さばく人がいないと困りますが、大丈夫でしょうか。

≪部会員≫

　大丈夫です。１１月は閑散期ですから。

≪副部会長≫

　では１１月１１日か１２日で。

≪庁内委員≫

　当日、健康や使う食材について、健康推進グループから５分～１０分程度話してもらいます。

≪庁内委員≫

　メニューについては、安達さんのグループに何点か考えていただいて、後日、市の方で別途協議させていただきます。

≪事務局≫

　それをまた、部会の方でお諮りするということで。

≪副部会長≫

　次回の部会では、メニューの提案という形ができれば、いいですね。

≪部会員≫

　次回の部会はいつ開催しますか。

≪事務局≫

　メニューがある程度決まり、進められる状況になったら、皆様に連絡を差し上げて、できれば７月中に開催したいと思います。

≪庁内委員≫

　時間的には、まだ余裕がありますね。１１月開催なら、広報１０月に載せるので、９月５日までに決まっていれば大丈夫です。

≪部会員≫

　これからいろいろ忙しい時期ですので、早く詰められるものは詰めておいた方が良いと思います。以上でよろしいですか。それでは、お疲れ様でした。