

## 【報告】

# 信濃町における信州大学との共同研究の取り組みについて

渋沢 幸男

## 1. これまでの取り組み

### 1.1. はじめに（信州・長野県信濃町）

全国の方に「信濃町」と聞いてどれほどの方が「信州：長野県信濃町」を「知っている」と答えていただけるだろうか。「東京の信濃町？」そんな方も多数いることが予想できる。

本題に入る前に「信濃町」を簡単に紹介したい。

信濃町は、長野県の北部に位置し、北信五岳（飯綱山・黒姫山・戸隠山・妙高山・斑尾山）に囲まれた人口1万人以下の町である。（平成20年10月1日現在の総人口は9,910人）また、上越市や長野市を経て首都圏とつなぐ上信越自動車道の信濃町インターチェンジがあり、県庁所在地である長野市へは約25km（車で約40分）、上越市へ約50km（約60分）、東京都心、名古屋まで約300km（約4時間）、大阪まで約480km（約6時間）の距離にある。<sup>1)</sup>

### 1.2. 信濃町地域ブランド構築推進協議会の設立

当町には、「黒姫高原」「野尻湖」「一茶の里柏原」「タングラム斑尾」、米、とうもろこしなどの「農産物」、信州打刃物などの「伝統工芸品」など、多くの地域資源がある。

しかし、他の地域とは違った特徴がなく、全国的に「信濃町」を知っている方やイメージできる方がごくわずかしかないというのが事

実だと言える。

このような現状をふまえ、アドバイザーに信州大学を迎えて産官学民での信濃町地域ブランド構築推進協議会（以下、協議会）を平成20年3月に設置した。

## 2. 共同研究での取り組み

### 2.1. 共同研究の内容

「信濃町全体」をブランド化するにあたり「この方法で行えば、必ず成功する」という方法論がないのが現状であり、協議会においてもブランド化に向けた方法について、日々頭を悩ませている。信州大学からアドバイスを受ける中で、「信濃町には、どのような地域資源が存在し、また、その地域資源がどのような評価を受けているのか」を研究することにより、信濃町ブランドの土台づくりを始めた。

### 2.2. 町の地域資源の発掘・評価

信州大学との共同研究は、現在進行中ではあるが、前述したとおり、本年度は「地域資源の発掘と評価」をテーマとして掲げており、信州大学人文学部中嶋聞多教授のゼミ所属の学生と共に研究を進めている段階である。

### 2.3. 「食」のイベント開催

町には食・文化・歴史・自然など、明確にブランド化されていない状況ではあるが様々なブランドの原石は多数存在する。その中で町では信州大学から助言いただき、共同研究の一環として、また、協議会での取り組みの第1弾として、「食」に関するイベントを開催する企画が考案された。町には、豊かな自然の下で生産されたとうもろこし、そば、トマト、大豆、ルバーブ、米、ブルーベリー、牛乳、ワカサギ

など多種多様な食材がある。そこで、今回のイベントコンセプトは、「町産の食材を使い、こんなに素晴らしい料理ができる」ということを通して、町の食材並びに「信濃町」の認知度上昇をねらい、町内外に情報発信していくこととした。

### 2.3.1. イベント全体内容

今回のイベント全体の事業名は「ふるさとレシピ ブランド化事業」として、イベント名は「Shinanomachi Küche（信濃町キュッフェ）」と題した。「キュッフェ」とした理由は、イベント名を検討していく中で、黒姫山の麓一帯の景観がドイツの田園風景を想起させることからドイツ語を使用して「キュッフェ（台所・料理の意）」と銘打った。

また、本イベントは9月25日（木）、10月12日（日）の2日間に渡って開催した。それぞれのサブタイトルは「霧からの贈り物」「癒しのまちからの贈り物」とし、基本的なコンセプト（町産食材の魅力の情報発信）は同様であるが、参加していただくターゲット層と発表するメニュー内容により2部構成として企画した。以下、順を追ってそれぞれのイベント概要を報告していく。

### 2.3.2. Shinanomachi Küche ～霧からの贈り物～

第1部の「霧から贈り物」のコンセプトは、町の食材を使い、町内者の視点ではなく、町外者の視点から食材を見てもらうことにより、素材の素晴らしさを再認識できるような新しいレシピの開発を目的とした。そこで、料理メニューの開発にあたっては、信州大学からの紹介により、長野県茅野市エスポワールの料理人「藤木徳彦氏」をアドバイザーとして迎え、開発していくこととした。

具体的なレシピの開発は、藤木氏・信州大学・協議会代表者の3団

体間で協議する中で信濃町の食材を活かしたレシピにすることを目標として決定していき、最終的な作成は、藤木氏に委ねる形となった。なお、食材の選定にあたっては、藤木氏が信濃町を訪問して、地元生産者からの生の声を聞く形で選定していった。

また、今回のイベントの試みとして、信州打刃物工業協同組合<sup>2)</sup>の協力により、信濃町の伝統工芸品の技術を駆使した包丁をイベント時に藤木氏に使用してもらう企画が浮上した。つまりは、食材と料理と包丁のコラボレーションをすることにより450年の歴史を誇る信州打刃物の認知度向上もねらった。なお、当初の企画では、信州大学の学生による斬新なデザインと藤木シェフによる実用性のデザインとを融合させた包丁を実現したいといった期待もあったが、時間的な問題から藤木シェフの実用性の部分が採用された形での包丁が当日は展示されることとなった。用意された包丁は4本。全て両刃の洋包丁でペティナイフ・洋包丁(2本)・牛刀である。今回試作した包丁に関しては、今後の課題として時間をかけて、関係団体と検討していきたい。

イベントの主なターゲットは、食材並びに町の認知度上昇をねらっていることから、町外者であるマスコミ関係者となるが、ブランド化を町全体の取り組みとして周知させるためにも、町外のみでなく町内

の住民も対象とした。具体的には、協議会の構成団体(商工・観光・農林・漁業)、町内ホテル業、金融機関など分野を問わずお客様として招待した。

イベント当日の流れは、マスコミ関係者に単なる試食会としての要素のみを取



9月25日の様子

り上げてもらうのではなく、イベントコンセプトである食材に焦点を絞るためにも、藤木氏からのメニューの説明後に藤木氏掛け合いのもと、当日のメニューに使用された食材の生産者のプレゼンテーションを交えながらの試食会を展開していく形式をとった。また、第2部の「癒しのまちからの贈り物」の部の広報も含めて、マスコミ関係者にイベント告知した経過もある。

「霧からの贈り物」での発表メニュー

- ・鹿肉のサラミ ～信州リンゴの香り～※町の食材は未使用メニュー
- ・完熟トマトのファルシー ～夕顔のポタージュに浮かべて～
- ・信州サーモンと信濃町特別栽培米のオモニエール
- ・ほっちゃんカボチャと枝豆のキッシュロレーヌ仕立て
- ・霧下そばのニョッキ ～黒姫牛乳と焼きトウモロコシのホワイトソース～
- ・ウナギボワレ ～ブルーベリーワインのソース 野菜と温泉卵添え～
- ・エコ豚のフレンチグ ril、ラタトウイユ添え
- ・酒粕と黒姫高原牛乳のパアフエ ～ブルーベリーの香り～



発表メニュー (一部)

### 2.3.3. Shinanomachi Küche ～癒しのまちからの贈り物～

第2部の「癒しのまちからの贈り物」のコンセプトは、第1部の町外者の視点から食材を再認識するのとは対照に、町内者の視点から食材を再認識、再発見することを主なコンセプトとして設定した。

町内には、約40年以上前から町の食材を使った料理を研究しているグループや癒しのまちづくりを進めている「ひとときの会」で食分野を通して「癒し」を研究している「食餌療法グループ」もあり、大きさかもしれないが、食分野での「宝」と言えるグループが存在する。

このようなグループの皆さんの協力により開発されたレシピは、素材そのものを活かした郷土料理や食材の組み合わせによる新しい料理として当日紹介し、観光客や町民などに会費制（1,200円）で試食会の形式にて味わっていただくイベントとした。

当日は単なる料理の試食会で終わらせるのではなく、開発した料理レシピの説明を出店者から直接行い、翌日から各家庭で活用できるようにレシピを当日の参加者に配布した。

また、一般参加者から実際に味わっていただいた料理の感想についてアンケート調査を行い、食分野でのブランド化並びに今後の展開としても活かしていく考えである。



10月12日の様子

アンケート調査の結果を簡単に整理してみたい。イベント当日の参加者は約150名。（協議会では会場の収容人員や募集方法などを検討する中で当日参加分も加味した形での定員ではあったが、事前申込で定員に

達した)内アンケート調査に回答していただいた方は109名(回答率約75%)男女構成比は、男性34名(31%)女性75名(69%)となった。また、居住地別の参加率は、町内者60名(55%)県内町外者32名(29%)県外者17名(16%)となった。個人的な推測では、7~8割町内からの参加者になることを予想していたが、予想に反して半数近くが町外からの参加者であった。その要因としては、町内で取り組んでいる癒しの森事業とコラボレーションした形での町外向けのイベント告知が功を奏したのではと推測する。

今回のイベントの運営方法・発表したメニューに関して参加者の皆様から多数のご意見をいただいたが、その中で今回参加していただいた方にイベントへの再訪意向をアンケート調査で尋ねてみたところ、参加(88名、81%)不参加(3名、3%)わからない(18名、16%)となった。今後の企画次第ではあるが、参加者の食分野における期待が大きいことがうかがえる。

また、料理を食した後のアンケートであることと少なくとも信濃町を知っている方への調査であるため誘導的な設問ではあるが、信濃町を代表する食材と言えば何を連想するのかを自由記述(複数回答可)の形式で記入していただいた。その結果を町内者・県内町外者・県外者と3パターンで整理した。(図1~3)

町内者では、「とうもろこし」「そば」「ルバーブ」「ブルーベリー」「ぼたごしょう」<sup>3)</sup>が上位を占め、「米(特別栽培米)」<sup>4)</sup>「トマト」と回答した方も多い。

県内町外者では、「とうもろこし」「そば」「ブルーベリー」「ルバーブ」が上位を占め、「ぼたごしょう」「米」を回答した参加者が各一人のみであった。

県外者では、「とうもろこし」「ルバーブ」「そば」が上位を占め、「ぼたごしょう」「トマト」を回答した参加者が各1人、「ブルーベリ

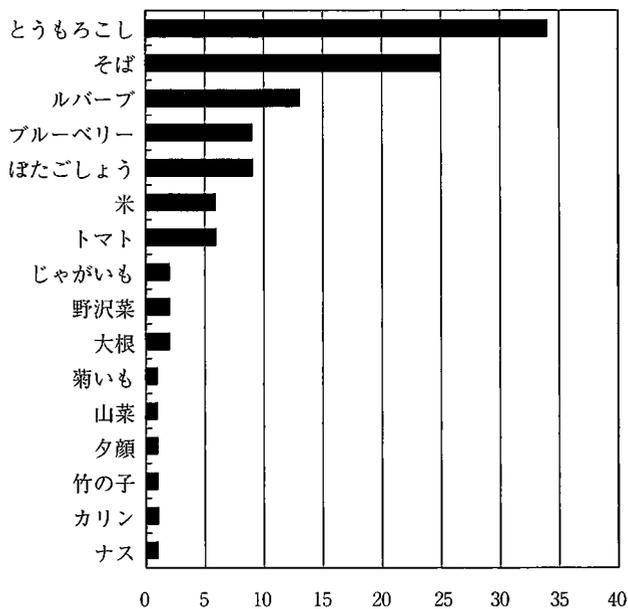


図 1. 信濃町の食材連想 (町内者) (人)

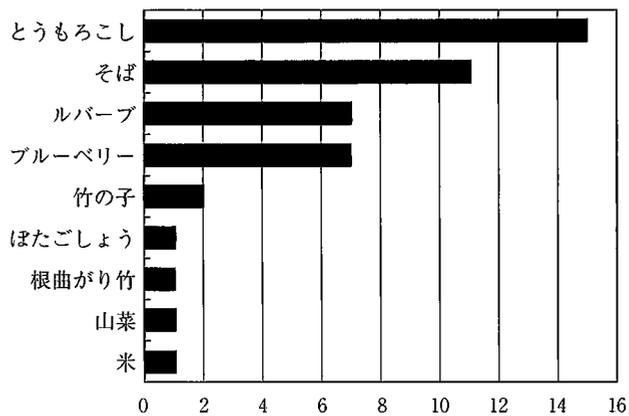


図 2. 信濃町の食材連想 (県内町外者) (人)

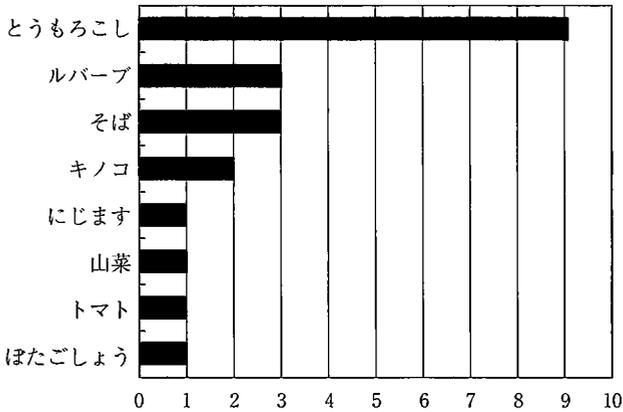


図3. 信濃町の食材連想（県外者）（人）

一）「米」を回答した参加者は0人であった。

3者間に共通している事項は、「とうもろこし」「そば」「ルバーブ」の3品目が上位に位置している点である。3者間での大きな違いは、信濃町が発祥の地とされている「ブルーベリー」が県外者では回答がなかった点、「ほたごしょう」を記入した方が町内者のみ多い点である。町内では「ほたごしょう」がやや浸透しつつも、町外では「ほたごしょう＝信濃町」といったイメージを持つまでには至っていないことが考えられる。有効回答者数が少ないことから、この結果が全て正しいとは言い難いが、町内外で町の食材イメージの温度差が感じられる結果となった。

「癒しのまちからの贈り物」でのレシピ発表メニュー

農産物加工所 こすもすの里（計9品）

笹寿司 豆腐コロッケ 三色おこわ ほたごしょう炒め  
ルバーブゼリー 豆腐寄せ 揚げピザ 呉汁 そばおやき



「笹寿司」



「豆腐コロッケ」

ひとときの会 食餌療法グループ（計6品）

おそばのいなり寿し コーン入りじゃがいも餅  
丸ナスのグリーンドレッシング とうもろこしのパンプリン  
夕顔とスモークハムの寒天寄せ そば粉入りピザパン



「おそばのいなり寿し」



「とうもろこしのパンプリン」

### 3. おわりに

協議会を設立し、第1弾の試みとして食分野でのブランド化を目指した取り組みを企画した訳だが、イベントを終えて、新たな課題も浮上してきた。

第1点は、開発したレシピについてである。レシピを作成しても利用してもらえなければ価値もない。当然ながら料理を作るには食材が必要である。しかし、食材は季節ものでありオールシーズン安定供給ができないのが現状である。また、レシピ自体も常に同じものでは、時とともに過去の遺産になってしまう。そのような状況にさせないためには、今回のイベントを継続事業として、第2、第3弾のレシピを開発・更新していくことが重要となる。

第2点は第1点とも関連するが、特色ある町産の食材が全て市場に出回っていない点である。今後大量生産を検討し安定供給を目指すのか。又は食材によっては生産量が少ない面を考慮して、希少性を売りに市場に売り込むか。現時点ではまだ、関係団体でも今後の課題として模索状態である。

信州大学へは信濃町の他に県内自治体より職員が派遣されている。職員の方と会話を重ねる中で感じることは、当たり前のことだが、自治体が異なれば地域資源も異なってくる。したがって、各地域のブランド構築の手法は、一つではないということである。その地域の特色に合ったブランド構築の手法が必ずあるはずと思う。しかし、その手法を構築することが難しい。一筋縄ではいかない課題ではあるが、ブランド構築を推進するに当たり重要なことは、「人との関わり」ではないかと思う。今回のイベント開催にあたっても同様のことが言える。行政のみが関与するのではなく、地域全体のバックアップがあったからこそ、今回のイベントを開催することができた。このことから

ランドとは「物」ではない、私は「地域の人」こそが地域ブランド構築のキーポイントになるのだと思う。

協議会の活動は、まだ始まったばかりであり、模索状態ではあるが、関係者各位の知識を束ね、ブランド構築する地域資源を「食」に限定することなく地域の特色を活かしたブランド化の取り組みを展開していきたい。

#### 【注】

- 1) 信濃町のホームページ (<http://www.town.shinanomachi.nagano.jp/>) を参照した。
- 2) 「信州打刃物」は昭和57年に経済産業省大臣指定伝統的工芸品に指定。主な製品は、鎌・包丁等。
- 3) 「ぼたごしょう」はピーマンに形状が似ており、唐辛子と比較して辛味がやや少ない夏野菜。信州の伝統野菜に認定され平成20年8月2日に認定者となる「有限会社信濃町ふるさと振興公社」の生産者グループへ伝承地認定書が授与。他の地域では「ぼたんごしょう」「獅子ごしょう」などとも呼ばれる。
- 4) 「特別栽培米」はお米の栽培過程で使用する農薬と化学肥料を一般的な栽培方法と比較して5割以上削減し、有機肥料を使用して栽培したお米。

#### 【謝辞】

今回のShinanomachi Küche（信濃町キュッフェ）を開催するに当たり大勢の関係者の方々に協力いただいた。記して謝意を表したい。

（受稿日 2008.10.30 掲載決定日 2008.11.10）

（しぶさわ・ゆきお／信濃町 商工観光課）