

# 安曇野創出プロジェクト 企画提案書

食

交流

## 安曇野創出プロジェクトとは

第1次安曇野市総合計画の基本計画では、将来都市像である「北アルプスに生まれ ころろ輝く 田園都市 安曇野」を実現するために、施策分野にとらわれず、市政全般にわたって長期的な視点から取り組む3つのテーマ「水」「食」「交流」を重点プロジェクトとして位置付けています。

各プロジェクトでは、“安曇野らしさ”を生かした個別事業の連携や相乗効果を高めるための取り組みを進めていきますが、3つのプロジェクトの内、平成21年度は「水」のプロジェクト、平成22年度は「食」「交流」のプロジェクトに取り組んでいます。

### 【重点プロジェクトの基本目標】

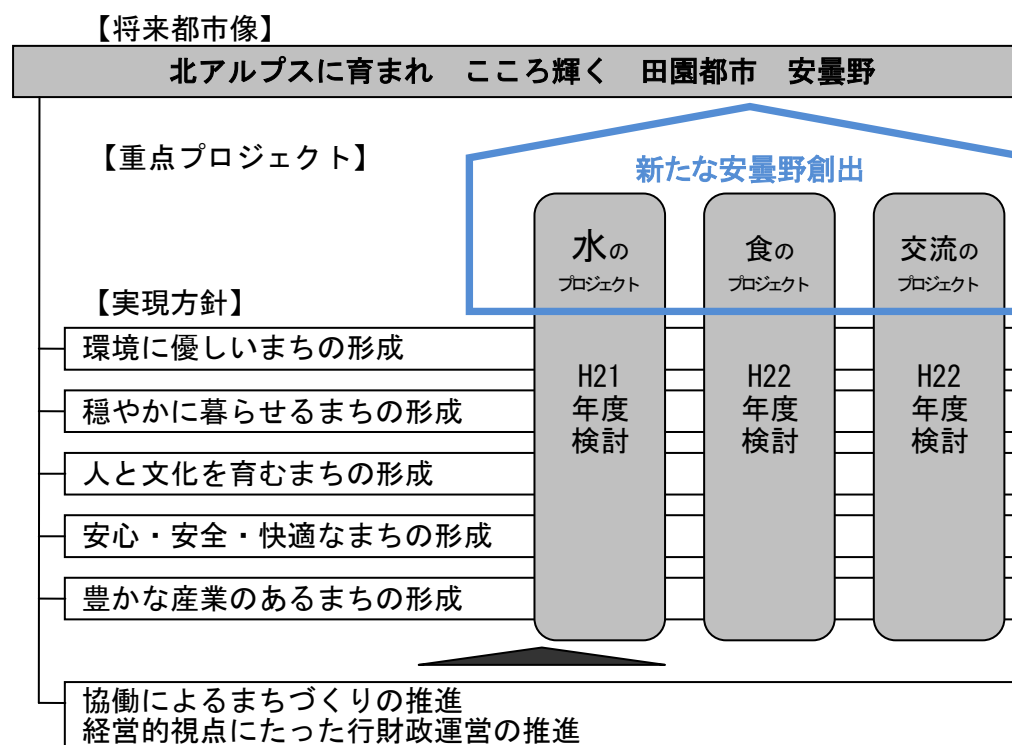
○安曇野の自然環境と産業・文化を守り育むこと

○安曇野らしい田園風景と暮らしを守り育むこと

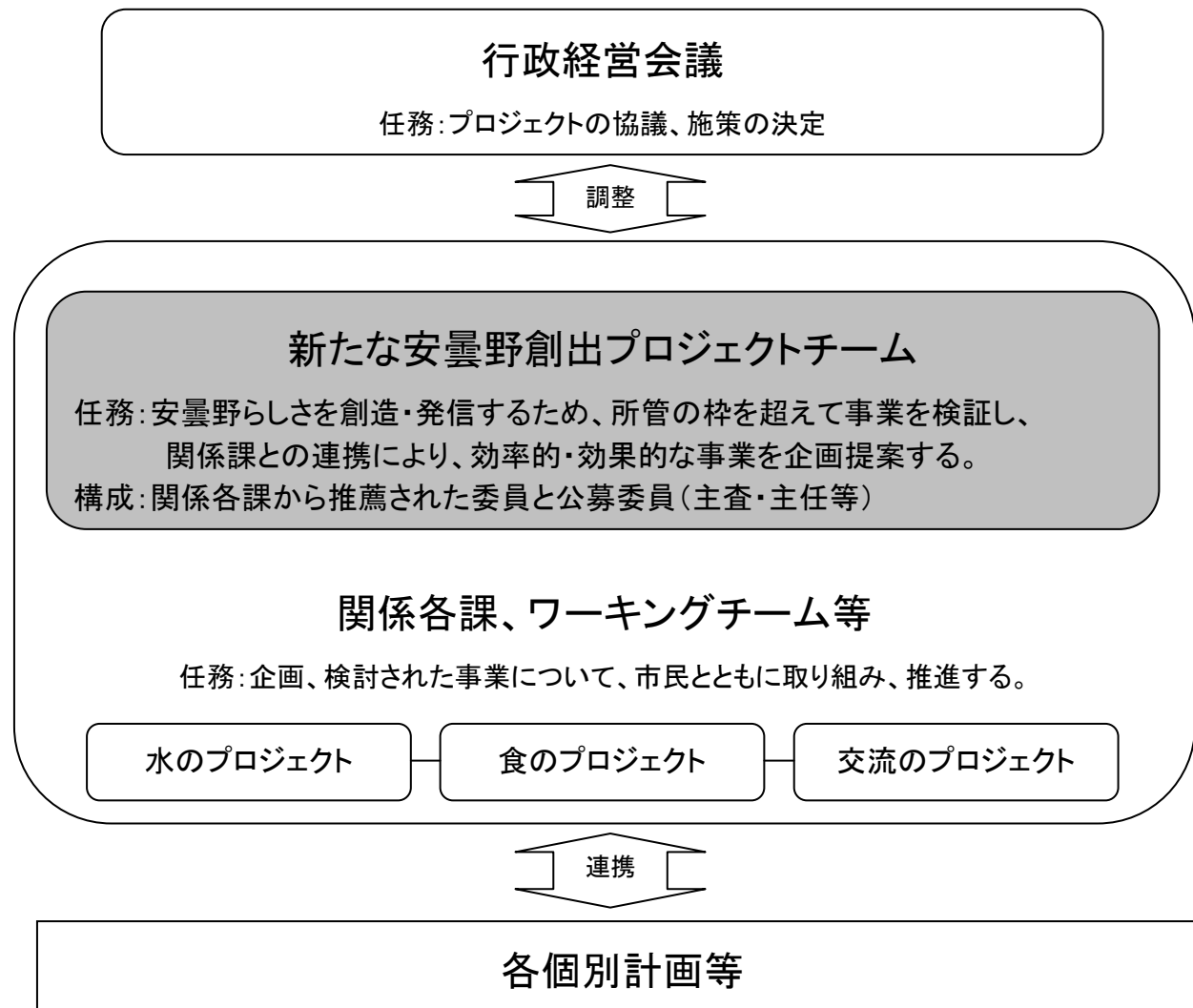
### 【重点プロジェクトの実施体制】

関係各課の連携を図りながら全庁的、総合的に推進するため、庁内プロジェクトチームを設置し、市民とともに、重点プロジェクトを推進します。

### 【重点プロジェクトの位置付け】



## 【安曇野創出プロジェクト推進体制フロー】



## 【計画の年次】

総合計画では、将来像を実現するために必要な諸施策を定める「基本計画」の計画期間を平成20年度から24年度までと定めています。



## 食・交流のプロジェクトの提案にあたり

食・交流のプロジェクトの検討にあたり、私たちは先ず、当市での各分野での取り組み状況を調査しました。

その中で、食を通じた健康に関する取り組みは、食育推進計画を軸に、組織横断的に実施されていて、ある程度充足感のある内容となっていました。食を通じた地域振興といった分野では、メニューが少ないことがわかりました。

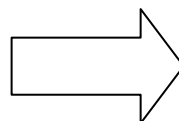
そして、交流に関する取り組みでは、青少年の健全育成に関する交流事業や、友好都市交流、市民交流といった、心の充足感を得るような取り組みは実施されていましたが、経済的な交流に結び付くようなものは、少ないことがわかりました。

そこで、このプロジェクトでは、「食を通じた交流によって安曇野を元気にする」というテーマを中心に検討を進めてきました。

## ■前提条件の調査

### 安曇野の評価

- ・全国的な地名度は高い
- ・県外者からのイメージも良い
- ・都市部からのアクセスも良い



もっと選ばれていい地域ではないか？

足りないものは何か？

#### 旅行に行く目的(専業主婦)

- 1位 温泉・スパ 19.4%
- 2位 家族との交流 19.2%
- 3位 グルメ 10.2%
- 4位 歴史建造物などの観光 9.4%
- 5位 自然鑑賞(花見、紅葉) 8.5%
- 6位 テーマパーク(遊園地・動物園など) 7.6%
- 7位 友人・仲間との交流 6.1%
- 8位 ドライブ・ツーリング 4.2%
- 9位 避暑・散策・森林浴 3.6%
- 10位 お祭りやイベントへの参加・見物 2.6%

#### 旅行に行く目的(会社員男性)

- 1位 温泉・スパ 20.9%
- 2位 家族との交流 12.6%
- 3位 グルメ 10.0%

#### 旅行に行く目的(会社員女性)

- 1位 温泉・スパ 20.0%
- 2位 グルメ 12.2%
- 3位 家族との交流 12.2%

※2009年3月4日～3月5日 ウェブクレーリサーチ調べ

温泉・家族との交流・グルメが上位

長野県は選ばれている

#### 旅行で行きたい都道府県

- 1位 北海道 30.5%
- 2位 沖縄県 25.5%
- 3位 京都府 7.6%
- 4位 東京都 5.0%
- 5位 長野県 2.3%
- 6位 長崎県 2.0%
- 7位 宮崎県 1.9%
- 8位 静岡県 1.4%
- 8位 神奈川県 1.4%
- 8位 福岡県 1.4%

#### 旅行で行った都道府県

- 1位 北海道 8.1%
- 2位 静岡県 5.9%
- 3位 東京都 5.6%
- 4位 長野県 5.1%
- 5位 京都府 5.0%
- 6位 千葉県 4.1%
- 7位 大阪府 4.0%
- 8位 沖縄県 3.9%
- 9位 神奈川県 3.6%
- 10位 栃木県 3.2%

手頃な旅行先として、長野県は選ばれている

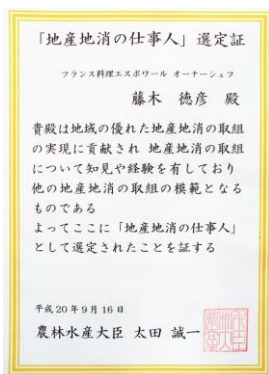
家族で楽しめて、美味しい安曇野を創出すれば、もっと選ばれる地域になるのでは？

## ■視察研修

我々は、安曇野が「選ばれる地域」となるための、必要なことを学ぶために、県内外で活躍し、数々の実績を上げている【農林水産大臣認定「地産地消の仕事人」藤木シェフ】のもとを訪ね、「遠くから足を運んでもらえる店」となるための条件、そのために「地域で頑張っている生産者と共に歩むこと」の大切さ、そして「地域の生産者を守り育てること」の必要性を学びました。

さらに、民間で一から直売所を立ち上げ、現在では3店舗を経営している【たてしな自由農園の山本社長】を訪れ、マーケティングや商品に付加価値を付けるために「エピソード」を加えて販売する手法等を学びました。

### 【農林水産大臣認定「地産地消の仕事人」藤木シェフの活動】



#### 地産地消の仕事人としての取組み

オーベルジュ・エスポワールをオープン、立ち上げを経験することによって食材の仕入れ先の生産現場の状況を目の当たりにすることとなりました。農業・漁業 従事者の高齢化と担い手不足、若い小規模農家の生活苦、狩猟現場の困難と高齢化…。私達レストランで料理を提供する者にとって最も大切な食材が生み出される現場は、危機的状況なのだ、足を運ぶたびに思い知らされ、何とか第一次産業が活性化し、将来の明るい展望を持てるようにできないかと思案するようになりました。地域の食文化を大切に、理解し、守り、楽しむこと…。楽しむために新鮮な切り口のお料理を提案することも含め、食を核とした地域興しのお手軽レシピ提案、メニュー開発、調理・飲食店経営のアドバイス、加工品開発など、これまでの自分の経験を最大限に活かし、生産現場の活力のため、力を注ぎたいと思っております。

#### 活動の中でのエピソード 【日本橋高島屋・信州フェアにて信州ジビエと長野県産天然キノコ・栽培キノコを使ったフランス料理のミニコースを提供したときのエピソード】

このときに、生産者の方(80 過ぎのおばあさん)と一緒に連れて行き、お客さんの前であいさつをしていただいたそうです。その方が方言丸出しで、あいさつをしたら、お客さんが、感動して涙を流していたそうです。その後、是非その地へ行ってみたい！どうやって行ったらいいの？という展開に発展したそうです。我々が思っている以上に、都会の方はこういった交流を求め、食にかかわるストーリーに感動するのではないのでしょうか？



#### 近年の主な経歴

- 松本地方事務所主催「桔梗ヶ原キューズ創出のための異業種交流ディスカッション」にて、桔梗ヶ原の食材を用いた料理を提案。食を核に産学官を巻き込んだ町興しに参画。
- 長野県池田町の加工組合女性部が運営するレストラン「ビストロカモミール」のオープンに向けアドバイザーを務める。
- JR長野駅カレー茶房にて「塩尻ワインエキナカビストロ」開催。
- 長野県東御市「地域の食掘り起こしプロジェクト」アドバイザーを務める。
- 農林水産省(食の安全安心推進事業)食育シンポジウム「食べるってなあに！」にて基調講演 演題「信州の食材を活かす！」
- JAL(日本航空)のファーストクラス機内食に長野県の食材を使った料理を提案
- JR塩尻駅構内「喫茶みどり」にて「塩尻ワインエキナカビストロ」開催。塩尻の8社のワイナリーのワインと塩尻市の食材(黒毛和牛、シナユキマス、トマト、米など)を使った一品料理で、塩尻市の魅力をアピールした。
- 松本大学「Printemps 1日限りのレストラン」開催。特別講師としてお手伝いしている松本大学人間健康学部の授業の一環として、「レストラン経営体験」を導入。
- 松本駅に信州アルプス市場(県のアンテナショップ)をデュースし、エキナカマルシェ食堂をオープン



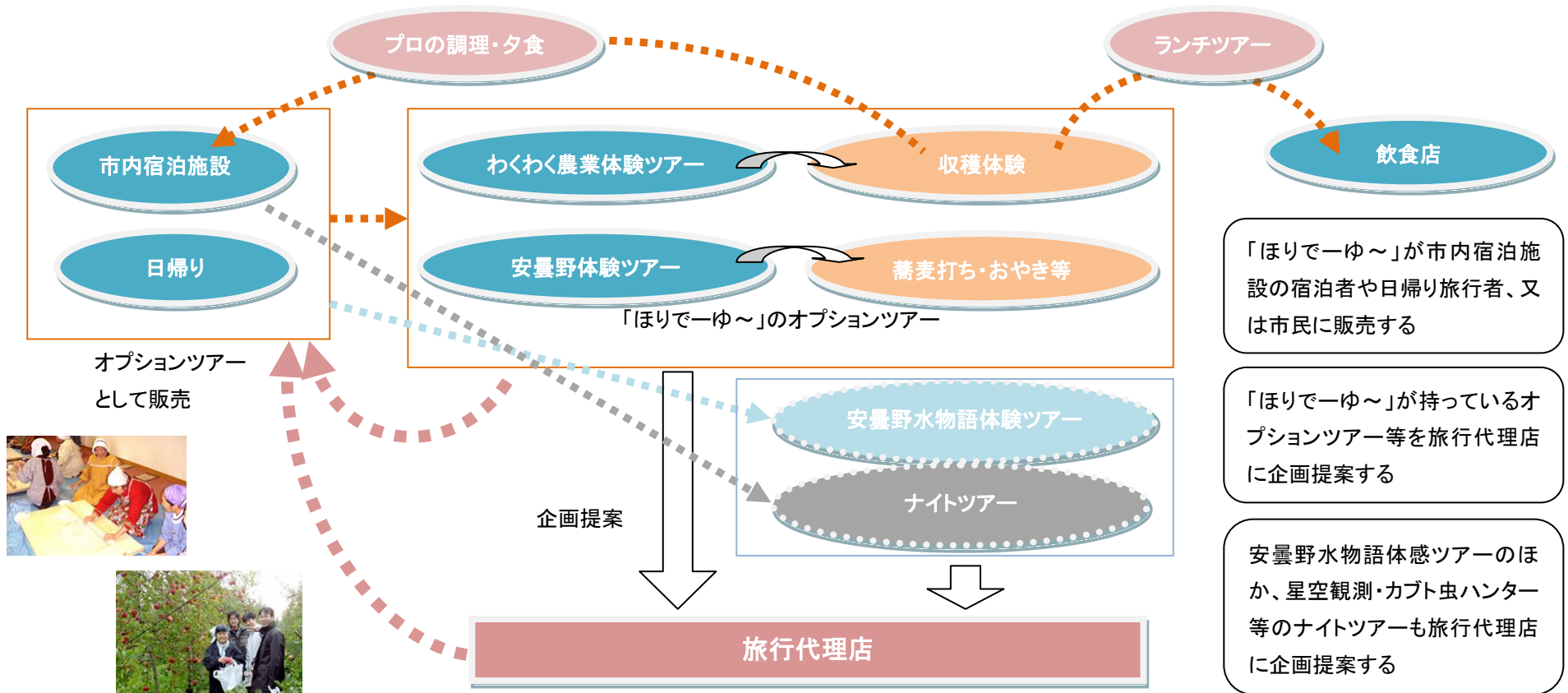
— 美味しい安曇野を創造する8つの提案 —

- 美味しい安曇野体験ツアー      ~家族で楽しめて美味しい安曇野~
- おこひるプロジェクト「安曇野といたら、これ！」      ~美味しい安曇野をお気軽に~
- 安曇野産認定制度「安曇野プレミアム」      ~「良いもの」は「良い」と認めよう~
- 美味しい安曇野プロジェクト      ~食べておいしい、農家もおいしい各店のオリジナルメニューによる展開~
- 安曇野マルシェ in 友好都市      ~安曇野市と友好都市がWIN・WINになれる交流事業の展開~
- 安曇野シェフ給食      ~プロの料理人による楽しく学べて美味しい給食「食育から夢・希望へ」~
- 農園ライフ推進プロジェクト      ~個人開園型の市民農園の展開~
- 美味しい安曇野シンポジウム      ~生産者と料理人と人々をつなぎ、新たな安曇野の創造を考える~



## 美味しい安曇野体験ツアー ～家族で楽しめて美味しい安曇野～

「ほりで一ゆ～」で行っている「わくわく農業体験ツアー」&「安曇野体験ツアー」のメニューを、市内の宿泊施設等でも実施できるようにプログラム化(オプションツアー)して、展開する。(収穫体験・蕎麦打ち体験・おやき作り体験等・ニジマス味噌漬体験)  
 さらに、収穫した食材をプロの料理人が調理して、夕食等で食べられるようにしたり、市内の飲食店と協力して、収穫体験ランチツアー等をして展開し、美味しい安曇野を体験する。  
 さらに、「安曇野水物語体感ツアー」や「ナイトツアー」も企画提案して、オプションツアー化する。



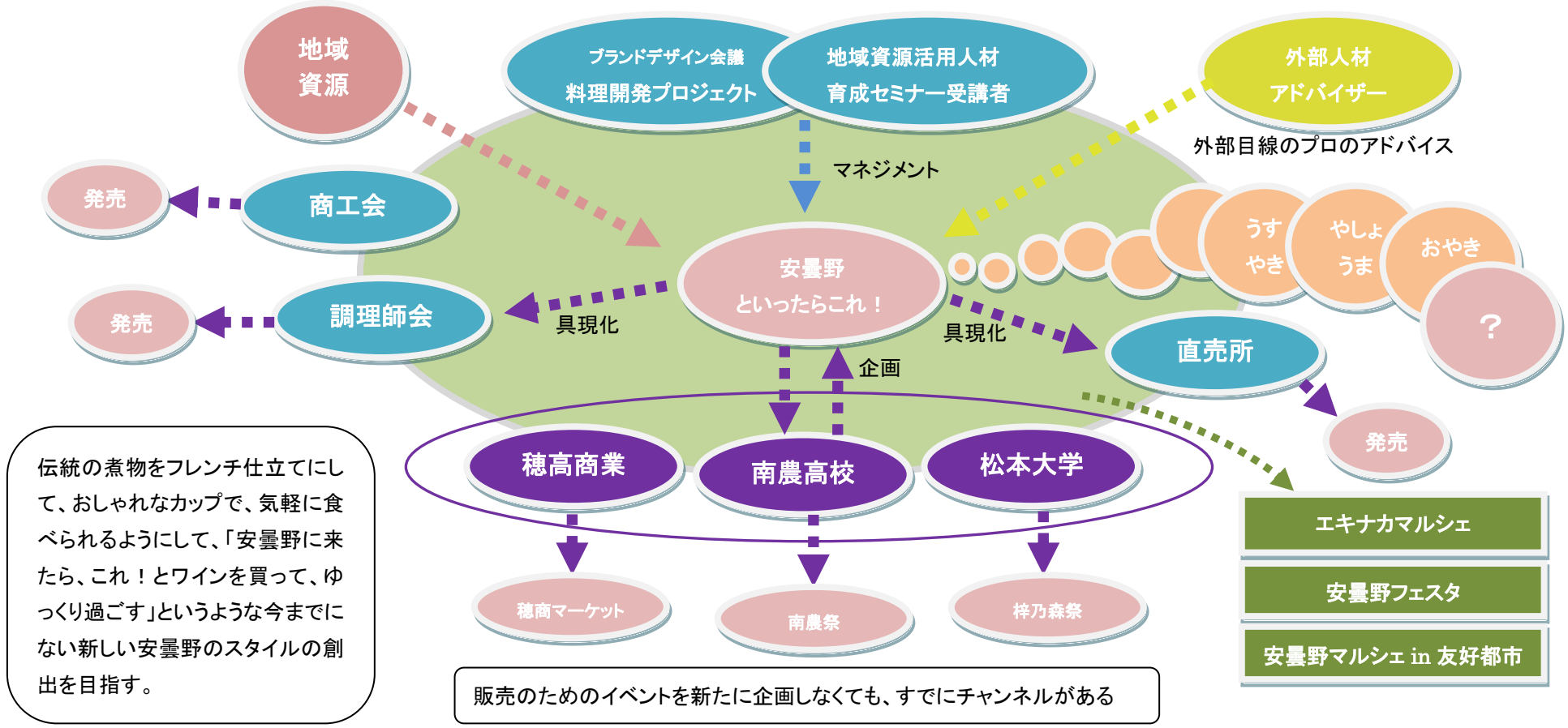




# おこひるプロジェクト「安曇野といたら、これ！」 ～美味しい安曇野をお気軽に～

## —新たなトレンドを作りだすことができる若い世代とコラボレーション—

地域食材を活かした気軽に食べられる「安曇野といたら、これ」というような食べものを「産・学・官」のコラボレーションにより開発する。地域資源を掘り起こし、新しい安曇野の食のスタイルを創出することで、を農業振興、商業振興を図る。また、新たなトレンドを作りだすことができる若い世代とコラボレーションすることで、それを実現する。さらに、学生が実践的なビジネスを経験することで、将来の目的意識を醸成する等、地域を担う人材の育成を目指す。





# 安曇野産認定制度「安曇野プレミアム」

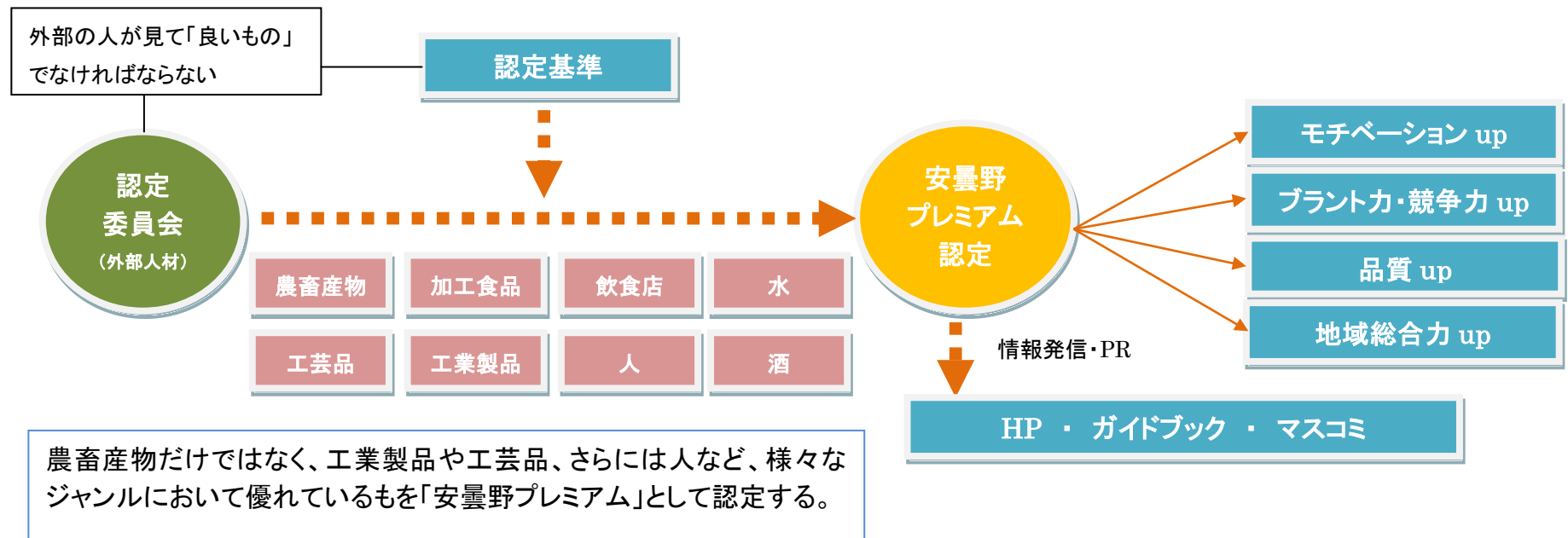
～「良いもの」は「良い」と認めよう～

－「良いもの」をつくる人々の手によって、「安曇野ブランド」は創造されていく－

安曇野ブランドをさらに推進し、地域の農畜産物をはじめとした、安曇野市における生産物の総合力をアップするための取組み。

地域ブランドを創造していくためには、一つの生産物に頼るのではなく、総合的に地域の生産物の品質を高める必要がある。

このため、人々に分かりやすく「良いもの」は「良い」と公に認める制度をつくり、広く情報発信し、ブランド力を高めると共に、地域の生産者がさらに良いものをつくろうとするモチベーションを高め、地域生産物等の総合力向上を目指す。



**検討委員会の設立**  
課題、戦略の検討、制度設計

**運営委員会設立**  
実施体制の確立・認定基準・運営

**認定委員会の設置**  
審査・認定

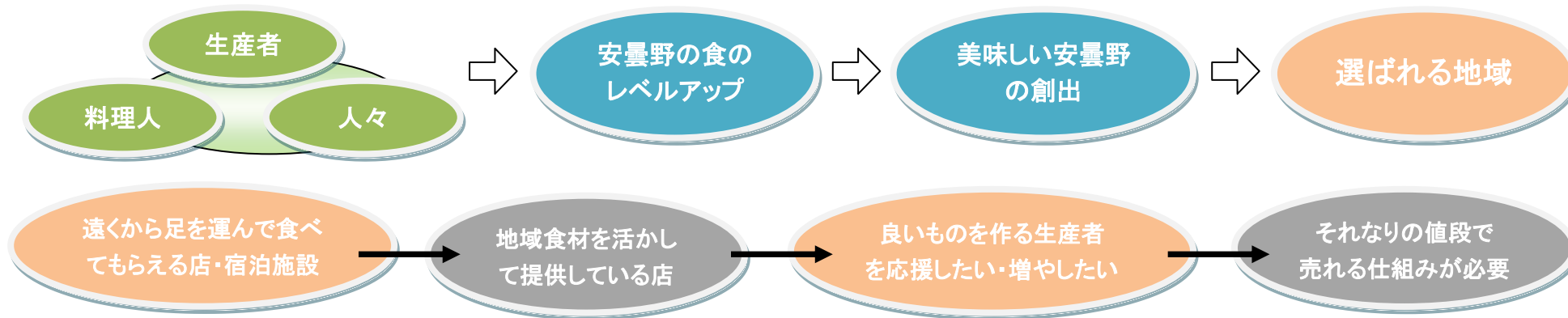
**認定**

### 【参考事例】

- ・長野県「原産地呼称管理制度」
- ・北安曇「北アルプス山麓ブランド」
- ・松本市「地産地消推進の店」

# 美味しい安曇野プロジェクト ~食べておいしい、農家もおいしい各店のオリジナルメニューによる展開~

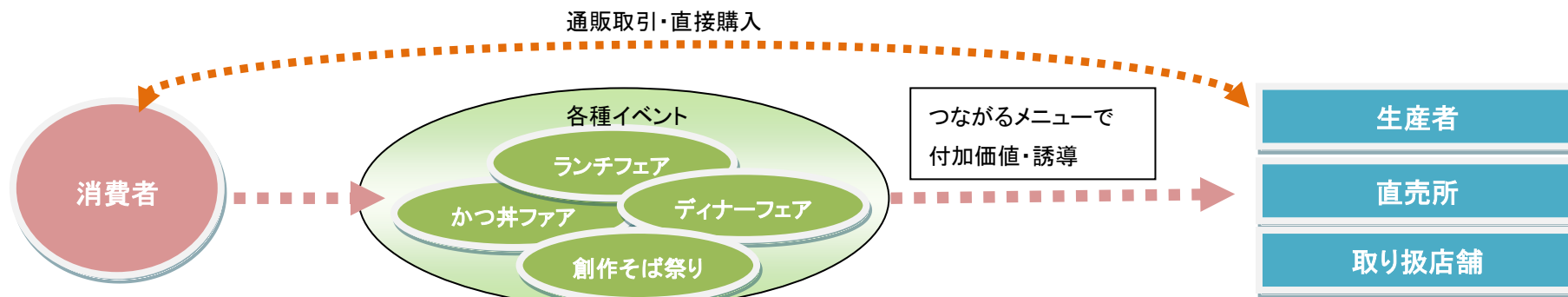
「生産者」と「料理人」と「人々」をつなぎ、その交流の中で、総合的に食をレベルアップし、「美味しい安曇野」を創出する



地域食材を活かした、各店のオリジナルメニューによる、各種イベントを開催し、そこに、「生産者につながる仕組み」を加える

安曇野野菜スイーツフェアのように、各店のオリジナルメニューを考案し、一定期間「〇〇フェア、〇〇祭り」というようなイベントを行い、そこに生産者につながるメニュー(生産者情報)を添えて提供する。

各店舗型のイベントとして開催できるほか、安曇野フェスタ等のイベントにおいて、出展形式でも提供できる。さらに、店によってこの仕組み(つながるメニュー)を恒常的に活用できるほか、店舗独自のイベントとしても活用できる。





〇〇〇〇店 シェフ〇〇〇〇がお届けする、この夏の安曇野ランチ



放牧ブタのソテーと夏野菜のサラダ  
ジャガイモの丸揚げ、バジルのパスタ、コーンスープ添え

■ライス

北穂米こしひかり(特別栽培米)

レンゲの花が堆肥になる昔ながらの農法は、生産者が特にこだわってお米の作り方です。私たちは秋の刈り取り後にレンゲの種を播き、翌年の春にその花も一諸に耕し、肥料としてそこに田植えをします。5月にはイベントとして地域の子供達と花の上でレンゲ祭りを盛大に行います。その後、レンゲ草をすき込んで肥料にし、田植えを行います。生産者：北穂アグリ(安曇野北穂高農業生産組合)

【このお米は〇〇店で購入できますTel.0263-00-0000】



■安曇野産夏野菜・コーンスープ・じゃがいも丸揚げ

(レタス、パプリカ、玉ねぎ、水菜・トウモロコシ・ジャガイモ)

安曇野市穂高牧の〇〇さんが、無農薬で丹精込めてつくりました。80歳を超えていますが、畑仕事に精を出す毎日、良い野菜をつくり、皆様に食べていただくのを張り合いに頑張っています。シェフとは10年来の付き合いで、シェフも〇〇産の野菜の惚れ込んでいます。

当店では、〇〇さんの畑で野菜を収穫してから、ランチを食べるランチツアーも行っています。詳しくはスタッフへお聞きください。

【〇〇さんの野菜は、ピフ穂高で購入できます】



■安曇野放牧豚

毎日24時間完全放し飼いにし美味しい空気を吸い、自由に大自然を駆け巡ります。太陽いっぱい浴びてのんびり日向ぼっこ。いっぱい遊んでいっぱい走るからストレスはなし。

美味しい水や様々な季節の果物、新鮮な野菜、安全な飼料をいっぱい食べて、ふかふかなチップの良い臭いのお布団で寝てすくすく育ちます。薬剤も使いません。注射や薬は人間でも嫌ですもんね。

生産者：安曇野市明科【藤原畜産 ふじわらふぁ〜む】

【生産者のブログ・通販・取扱店】→



■安曇野バジルパスタ

バジルは〇〇さんの畑のもの。パスタは安曇野産シラネ小麦で作った小麦粉(地粉)を使用した、シェフ自慢の生パスタ。

地粉は、安曇野市三郷の細田農産から仕入れてます。細田農産では、安心、安全な農産物の生産にこだわり、丹精込めて作っています。

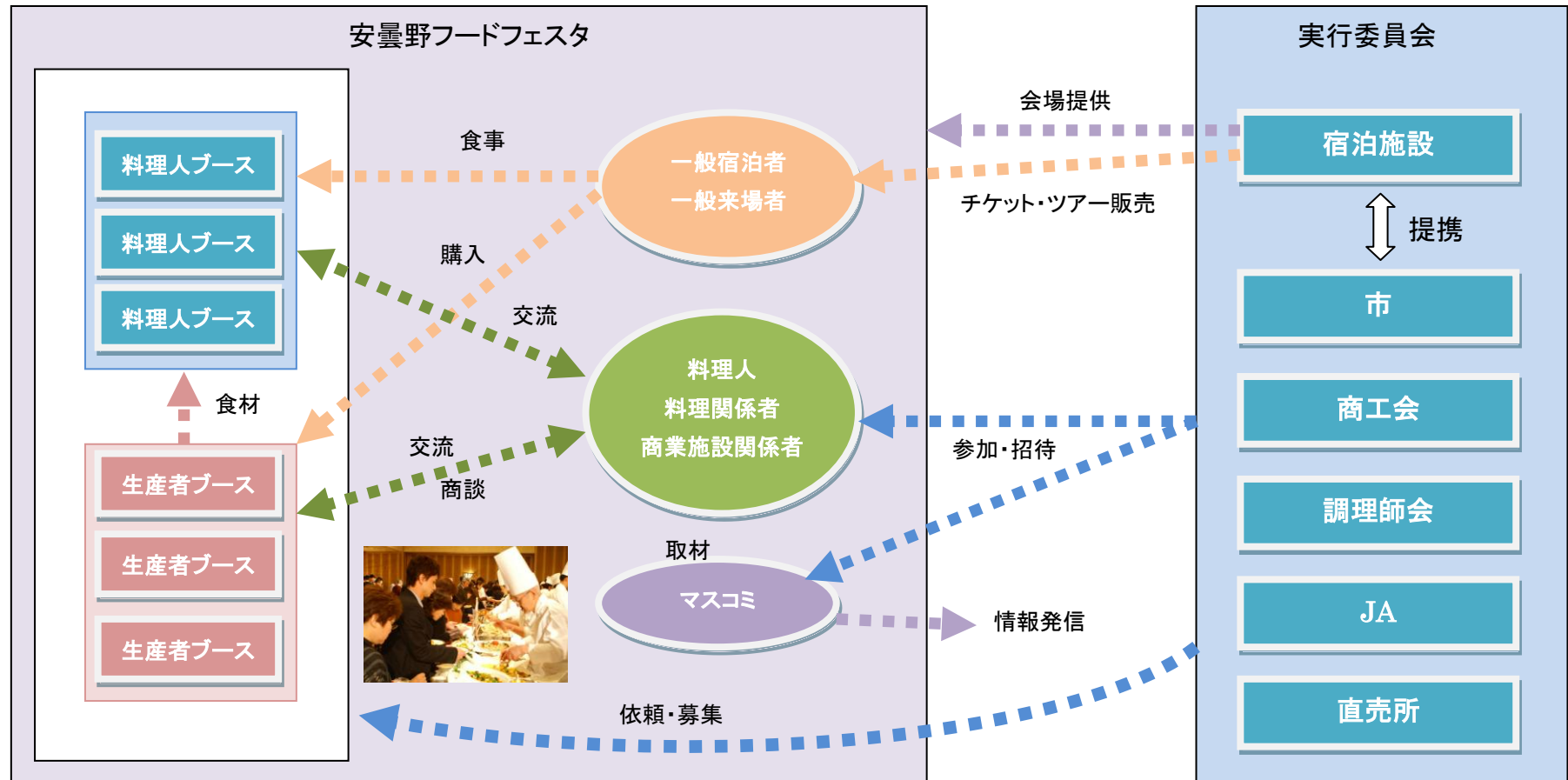
極上のお米や、安曇野で栽培されたひまわりから絞ったひまわり油等も作っています。香ばしい香りが特徴で、炒め物や揚げ物にはもちろんドレッシングやマリネに最適です。

【細田農産のHPから通販で購入できるほか、三郷サラダ市で購入できます】



— 安曇野フードフェスタ — この取組みを推進するための「生産者」と料理人の交流イベント

この取組みに参加する生産者の生産物を使って、同じくこの取組みに参加する料理人が調理を行い、市内外の料理関係者に提供する交流イベントを開催する。市単独で行うのではなく、市内宿泊施設と提携して、宿泊施設が集客できるイベント(安曇野フードフェスタ)として、一般の人にも販売(チケット・ツアー)することができれば、経費を削減できるほか、経済効果、宣伝効果も期待できる。

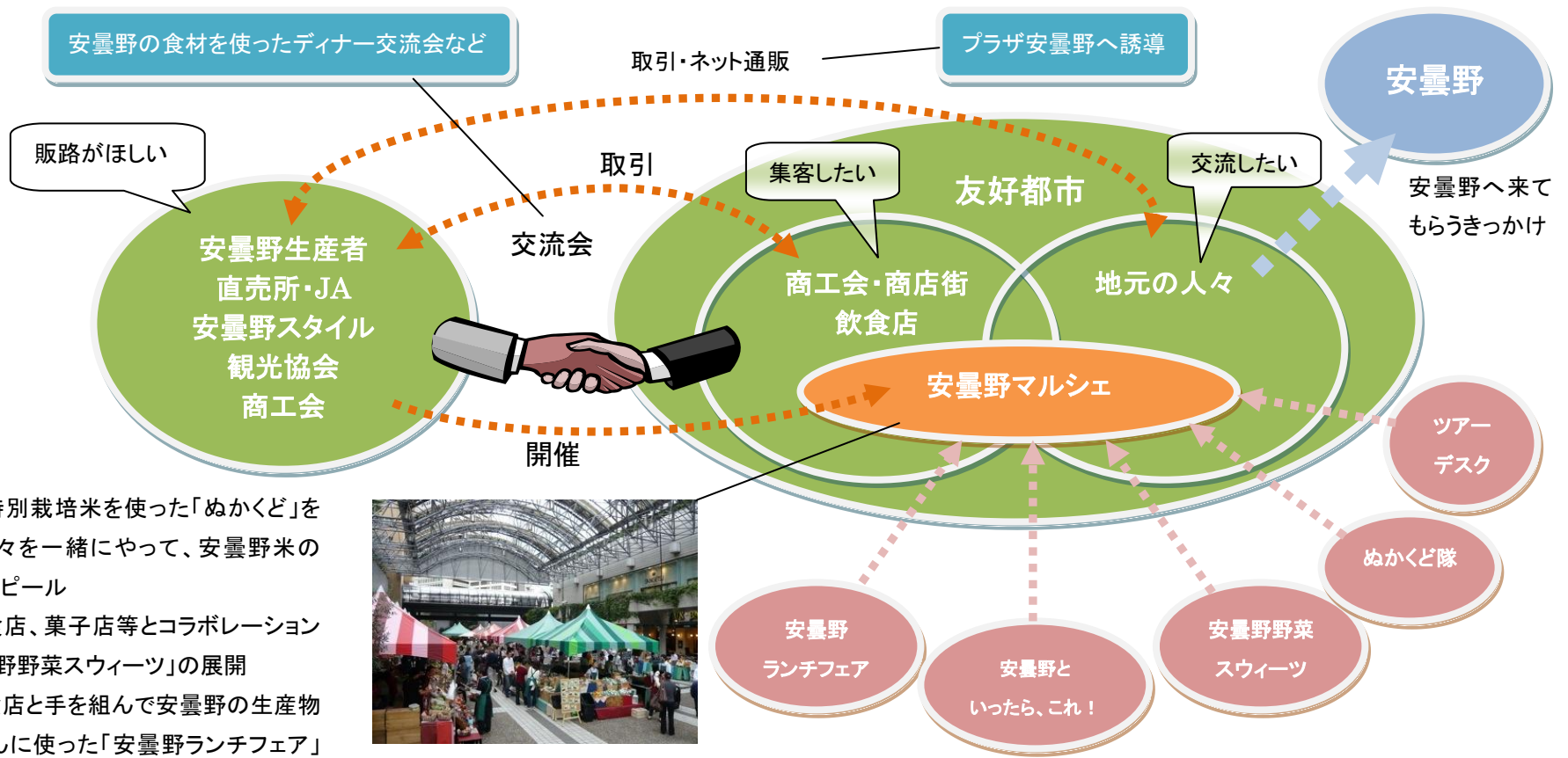




## 安曇野マルシェ in 友好都市

### ～安曇野市と友好都市がWIN・WINになれる交流事業の展開～

友好都市等の人々とは、今まで地域間交流を重ねているので、他の地域よりも安曇野に対して、より親しみをもっている人が多い。そこで、チャンネルを利用して、地元の商工会・商店街・飲食店等と手を結んで、お互いに利益が出るかたちで交流を図る。その一つのツールとして、現在直売所等が行っているイベント(安曇野まるしえ等)を、地元の商店街等と協力して定期的に開催する。



- ・安曇野の特別栽培米を使った「ぬかくど」を地元の人々を一緒にやって、安曇野米の美味さをアピール
- ・地元の飲食店、菓子店等とコラボレーションした「安曇野野菜スウィーツ」の展開
- ・地元の飲食店と手を組んで安曇野の生産物をふんだんに使った「安曇野ランチフェア」の展開



イメージ

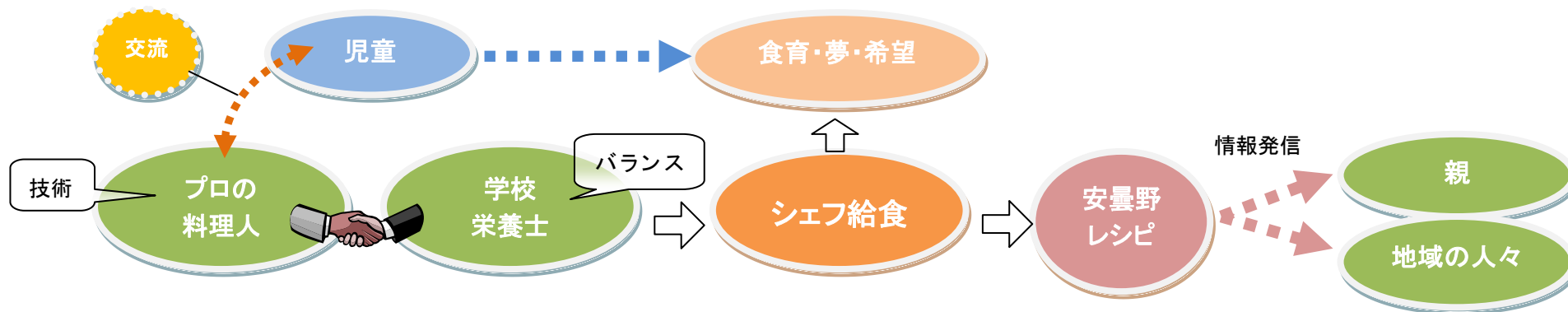




## 安曇野シェフ給食

～プロの料理人による楽しく学べて美味しい給食「食育から夢・希望へ」～

栄養士とプロの料理人がコラボレーションして考案する学校給食を、定期的に「シェフの日」などを設けて提供する。給食を通じて、食の楽しさ、大切さを学び、食への関心を深めたり、地元食材の美味しさを再発見する。また、このレシピを「安曇野レシピ」等で公開することにより、親に家庭での参考にしてもらったり、地元食材を地域の人にアピールする。さらに、プロの料理人と生徒との交流会を行い、食の世界を学ぶことにより、将来の夢や、希望の発見につなげたい。



「超人シェフクラブ」と地元の料理人との共催で行くことにより、そのノウハウを学び、定期的に開催できるようにする。地元の料理人にとっても、学びの場、アピールの場になる。

### 一般財団法人「超人シェフクラブ」 一流シェフが自らその知識や経験を集結し、「子ども達への食育」「地域産業の発展」「食情報の発信」をテーマに活動している



私たち「超人シェフ倶楽部」は、食育活動である「スーパー給食」を通じて、学校給食の調理に携わる方々と交流・情報交換し、互いの経験と技術を結集することで、新しい切り口の給食レシピを提案していきます。

もちろん、超人シェフも実際の調理に参加し、大量調理の難しさに頭を悩まされながらも、栄養士・調理師の先生方と力をあわせ、超人シェフならではの給食を提供したいと意気込んでいます。

そして、超人シェフが持つ食材の知識と料理の経験が学校給食という場にも、生かされることを強く願っています。

地元の野菜を使ってごはんのおかずにもなるイタリアン給食を、イタリア料理の巨匠が考案。子どもたちの「美味しい！」の声と笑顔が飛び交った。野菜嫌いの子どもたちが残さず食べたことで、野菜の生産者からも笑顔がこぼれていた。

2008年6月25日（第7回）  
大分県臼杵市立川登小学校  
片岡護シェフ

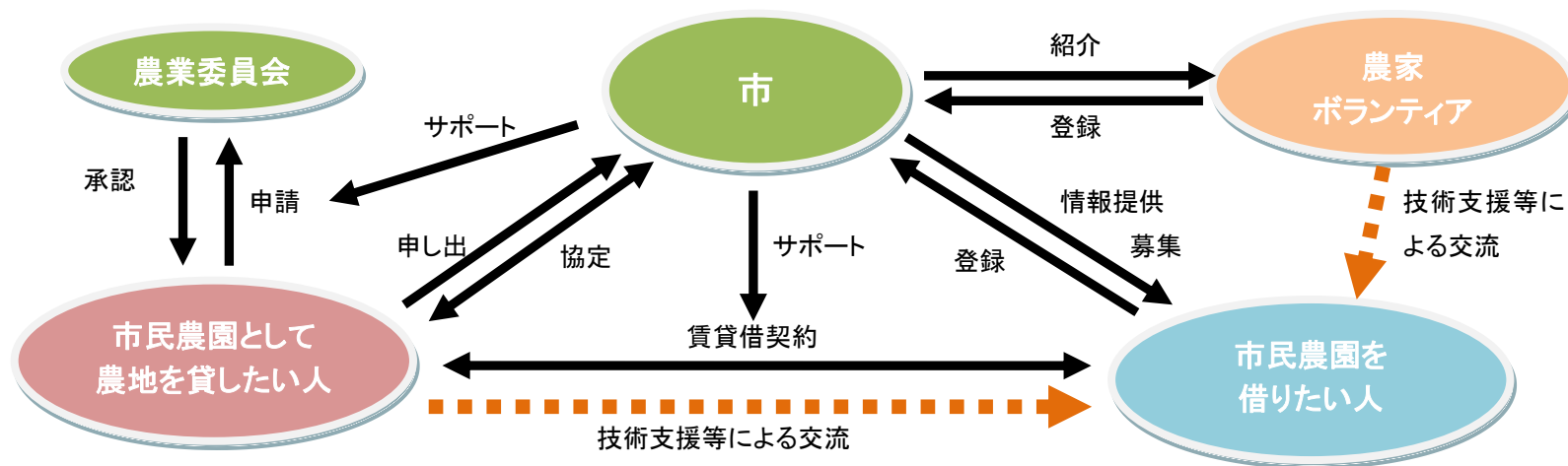




## 農園ライフ推進プロジェクト

### ～個人開園型の市民農園の展開～

市民農園は希望者が多く、抽選を行っている状況であり、需要は多い。反面、遊休農地は拡大している。行政のコーディネートにより、個人開園型の市民農園を推進して、これらの問題の解決を図る。さらに、農家・ボランティア等の技術支援も組み合わせて、交流を図ったり、県外者等が週末に利用できる仕組みも組み入れる。



#### 【個人型市民農園のメリット】

- ・農地を荒らさずに管理できる
- ・市が借り上げて、維持管理をする必要がない
- ・賃料の設定が自由にできる
- ・将来的に自作農地に戻ることができる
- ・市との協定に基づいて一定のルールで貸し借りが行われるため、賃借条件が明確になる



## 美味しい安曇野シンポジウム ～生産者と料理人と人々をつなぎ、新たな安曇野の創造を考える～

食を通じた交流から美味しい安曇野を創出するために、そのスタートとして、「新たな安曇野創出プロジェクトチーム」の企画提案を基に、安曇野市の進むべき方向とその施策を考えるシンポジウムを開催する。

### 基調講演

【食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー 金丸弘美】 総務省地域力創造アドバイザー、農林水産省ブランド化支援事業プロデューサー、関官房地域活性化応援隊地域活性化伝道師

- 「食からの地域再生」「食育と味覚ワークショップ」「地域デザイン」をテーマに全国の地域活動のコーディネート、アドバイス事業、取材および執筆。
- 各行政機関と連携した食からの地域創り、特産品のプロモーション、食育事業のアドバイザーとして活動。
- 行政機関のアドバイザー、コーディネーターをはじめ、大学、小中高までの授業、実践までを行い、食のテキストづくりから行う食のワークショップが好評。
- 総務省地域力創造アドバイザー事業における茨城県常陸太田市での、食のテキストづくりから行い、料理家、地域景観、素材、農業者、専門家などのコラボレーションによるワークショップは高い評価を受けた。食のテキスト化(文化・歴史・背景)により、5キロ2,600円の米を3,500円に引き上げ、蕎麦の取組みでも高い評価を得ている。

### パネルディスカッション

- 食総合プロデューサー 金丸弘美
- 地産地消の仕事人 エスポワールオーナーシェフ 藤木徳彦
- 直売所・生産者代表
- JA 代表
- 地元料理人代表
- 安曇野スタイル代表

### 交流会・トークショー

- 地産地消の仕事人 エスポワールオーナーシェフ 藤木徳彦  
地元食材を使った料理の提供及びトークショー

### 【参集者】

商工会、調理師会、JA、直売所関係者、農畜生産者、宿泊施設関係者、飲食店業界関係者、学校給食関係者、学校・大学関係者、商工業関係者、生産組合、安曇野ブランドデザイン会議、食交流関係 NPO、市民、長野県、安曇野市、マスコミ等、300人規模

【会場】 市内宿泊施設等



## 終わりに

「食を通じた交流によって安曇野を元気にする」というテーマを基に、以上企画提案させていただきました。

プロジェクトチーム一同、真剣に安曇野市の将来を見据え、知恵を絞り、アイデアを出しました。

チームとしては、実現性も高く、安曇野市の将来に必要な施策であり、地域振興に大きく寄与するものと考えております。

未熟な内容のものもあるかと思いますが、是非、各部局において、実現に向けてご検討をいただきますよう、お願い申し上げます。

最後に、今回、我々若い世代に、このような企画提案のチャンスを与えていただき、本当にありがとうございました。