

異業種交流ディスカッションについてのアンケート結果

平成17年(2005年)11月24日実施の異業種交流ディスカッション参加者から返送されたアンケートを結果をまとめました。

記名の上回答いただき、どなたのコメントか不明だと意味をなさないご意見のみお名前を付させていただきました。

なお、当日の様子は地域情報サイト「D-AJI」(ダジ)で公開しています。

<http://www.icon.pref.nagano.jp/usr/ro-matamoto/d-aji/d-aji.htm>

・ 信州黄金シャモと松本平の野菜の煮込み ポトフ仕立て

松本平の季節の地野菜とまだ市場デビューしていない信州黄金シャモを使ったスープ。

・ヘルシーでよかった。他のメニューも期待しています。塩尻市では信州大学と共同で地域ブランドの構築に取り組んでいます。信州黄金シャモの飼育地である本市との結び付けを県との連携でお願いできたらと思います(塩尻市ブランド担当・高砂さん)。

・味の濃い「シャモ」の肉がスープをととてもおいしくしていました。合わせたワインとのマッチングも良かったですね。

・肉が柔らかくとてもおいしかったです。

・地鶏の味がよく、おいしいスープでした。

・食味、食感ともによかった。肉にくせもなく食べやすかった。スープも大変おいしかったです。

・シャモは鳥の臭みもなく山塩のさっぱりした味つけが合っていました。

・飼育する農家がいるのが課題です。普及に5年くらいかかるのではないのでしょうか。

・脂の旨味があまり感じられなかったのは口が豚汁モードになっていたからでしょうか。屋外・立食だと濃いめの味つけのほうが美味に感じるように思います。

・とてもいいだしがとれていておしかった。

・シャモの肉は柔らかく弾力がありおいしかったです。スープにもシャモの味がよく出ていて、パンにつけて食べてもおいしかったです。

・農家の顔の見える地元産野菜や信州黄金シャモにそれぞれ物語があります。今後の展開の中でそれらをメニューに添えながら料理が味わえれば一層味わい深いものになるでしょう。

・シャモ肉の味が生かされていたが、もう少し塩味が強くてよいのではと思った。薄味であった。

・歯ごたえ、食べごたえ充分であっさりした内にも鳥のうま味が凝縮した肉だんごがgoodでした。

・シャモは手に入りにくいので、もう食べれないと思った。もう少し食べたいと思った。

・素材の味が活かされていてよかった。少し薄かったようにも思える。

・ネーミングも良く、食材としての普及を望みます。

・野菜、ワインの相性が良く、美味しい。

○味については概ね好評と言ってよいでしょう。課題は今後どのように普及させるかという点にあるようです。

・ エステートゴイチ 竜眼樽発酵

ポトフに合わせて提供された東洋系品種の白ワイン。

ワインにお詳しい方には料理との相性やシャルドネ等と比べての感想もお願いしました。

・辛口の白ワインは、うまく仕掛ければ、かつての赤ワインのようなブームになる気がします。その際、料理との組み合わせが重要で、安価な鶏肉が鍵を握っていると思います。

・味の濃いスープを楽しんだ舌をスッカリさせるとともに、ワイン自体もよかった。

・酸味等もほどよく、口あたりもよかった。

・さっぱりしており、値段も手頃で好きなワインです。竜眼種はナイヤガラ同様、輸入ワインと違った土俵の地域の個性となりうると思います。和食とも相性が良さそうなので、飲み方と併せてPRすればさらに人気が出ると思います。

・ほのかに香る樽香とすっきりした味がとてもバランスよくおいしかった。シャルドネよりもやさしい感じと透明感があったので和食的なものにも合いそうだった。

・女性にも飲みやすいワインでした。食前酒としてはいいと思います。

・さわやかな味で、すっきりとした味わいでした。

・さわやかなイメージで口当たりが良いワインだった。

○評判もよく今後ますます人気が出そうです。

・ 塩尻産和牛もも肉のグリル ぶどうの香り（ボルドー風）

ぶどうの剪定後の枝を使用してグリルする香り豊かな肉料理。塩尻桔梗ヶ原の材料でフランス・ボルドー料理をF食材の黒毛和牛、同じブドウの名産地である桔梗ヶ原名物としての可能性なども伺いました。

・これは美味でした。特にブドウの剪定木は、ブドウ農家で焼却処分している場合が多いので、活用のルールづくり、仕掛けを検討したいと思います(市・高砂さん)。

・肉のおいしさに感動していてブドウの香りはあまり感じませんでした(エシャロットのせいかな)。名物としては一石二鳥的な狙いも可能ですね。

・ぶどうの枝が使えるとは知りませんでした。つけ合わせのじゃがいももおいしかったです。

・食味、香りともによかった。ただし、ナイフ、フォークがなかったので、噛み切るのに苦労した。

・ボルドー風の調理方法はブドウの名産地桔梗ヶ原の名物になるのではないのでしょうか。

・香りの良さは残念ながら実感できませんでした。

・とても魅力的な演出だが、場所、設備などの設置が必要だと思う。和牛も素晴らしく、ダイナミックな調理なので、ぜひ名物にしてほしい。

・三種のメルロと一緒に食べると、それぞれ違った味を楽しむことができました。

・黒毛和牛+ワイン+ぶどうの剪定枝とすべて地元産で提供できるという財産を発揮させることができる地元のシェフ、レストランとのパイプがもてないものかと思う。

・味は申し分なかったが、歯の弱い老人等にとっては食べにくいのかな？フォーク、ナイフを使えばその解消ができるのかと思うが。

・とても赤ワインの香りが残っていて贅沢な味でした。

・お肉が柔らかかった。名物としての可能性はあるかもしれないが、値段が高くなるのではないだろうか。

・個人的にもう少し焼いてもらえるとよかった。とても良い香りがしていた。

・風味、味良い。肉が大き過ぎ噛み切れず残念。

○名物としての可能性は十分そうです。ナイフ、フォークもテーブルの上に出しておいたのですが、気がつかない方も多かったようで、案内不足ですみませんでした。

・ メルロ 三種

桔梗ヶ原の代表的な赤ワインをヴィンテージ（年代）違いで飲み比べ。

- ・欧州ワインに引けをとらない桔梗ヶ原メルロが堪能できました。こうした方法は各種イベントに応用できると感じました。
- ・家庭ではできないことなので、年代がワインにこんな変化を与えることに改めてびっくりしました。
- ・いずれのヴィンテージもよいと思います。どちらが好きかはむずかしいですね。
- ・できそうでなかなかできない体験。ワイン関連のイベントでも使える企画。ワイン好きに喜ばれそうです。
- ・ワイン用ブドウを生で食してみてもらうなんてのもワイン通にはうけるかも。
- ・とても重要なワインもいただくことができて感激だった。歴史的な背景も聞きながら飲むと余計貴重さを感じた。
- ・年代ごとにより味わいがまったく違い、自分の好みに合ったタイプを選ぶにはいいと思います。
- ・はじめは若い味で甘さが多く飲みやすい感じでした。だんだん渋味が強くなっていて、土のにおいというか香ばしい味でした。
- ・年代の差、堪能しました。

○口頭で承ったご意見でも人気のある企画でした。ワイン好きには格別な魅力がありそうです。

・ 松本産いのししのシベ（赤ワイン煮込み）

今、県外でも注目されてきているジビエ（野禽類）。しっかりと脂の乗ったいのししを赤ワインで煮込んだ伝統的な料理。

- ・最も美味でした。桔梗ヶ原産赤ワインとのセット、地産地消、環境への取り組みとして大いにアピールできると思います（市・高砂さん）。
- ・どうしても「くさみ」はありますが、これは飼育された肉になれてしまっているからでしょう。肉はとても柔らかく、おいしかったです。
- ・しし肉ということでくさみがあるのかと思いましたが、全くありませんでした。子供でもおいしく食べられると思いました。
- ・お肉がとてもやわらかくて よかったです。
- ・食味、食感ともによかった。肉にくせもなく食べやすかった。豚とは異なる食材でよかった。
- ・ジビエは好き嫌いが分かれると思いますが、この料理と力強い赤ワインなら広く楽しんでもらえるのではないのでしょうか。
- ・ワイン産地ならではの料理で良いと思う。ブランド的になりそう。
- ・イノシシを食べるのは初めてだったので、思っていた以上に柔らかいのでびっくりしました。
- ・肉の柔らかさジューシーさに驚いた。私の猪肉のイメージを一変させた。
- ・とても柔らかく、またワイン色で出来上がりの色、味と言い申し分なし。言わなければイノシシとは思わない。
- ・イノシシと聞くと、くせのある味だと思い込んでいましたが、調理法でとても柔らかく味わい深い一品でした。
- ・赤ワインの味が強かった。苦手な人は苦手かもしれない。
- ・少し臭みがあったように思える。（← 矛盾してる？ →）赤ワインの香りがよかった。
- ・柔らかく、臭みなく、大変美味しい。ぜひ、メニュー化し食するところを。
- ・肉としてはうまいのですが、イノシシらしさがなくなってしまったような気がします。

○やはりジビエは好き嫌いが出ますが、地域の個性ある食材として魅力があることにみなさん異議はなかったようです。供給体制（狩猟者と料理人とのネットワークなど）も課題かと思います。

・ スペリオール

メルローにカベルネをブレンドした重みのある赤ワイン。ジビエ料理との相性も伺いました。

- ・ピツタリです。
- ・肉に負けないしっかりとしたワインです。すばらしい。
- ・味、香りともによかった。相性もよいと思います。
- ・こうした力強さのあるワインがジビエには不可欠ですね。
- ・こうしたハイレベルなワインがたくさんある一方で、スーパー、コンビニで売られている桔梗ヶ原産ワインは安価だが味がいまいちなものが多い。ブランド戦略的にいかななものか。値段で勝負したら安い輸入ワインに勝てない。
- ・ワインをふんだんに使った料理にバランスがとれたしっかりしたワインがよく合っていた。
- ・松本産いのししのシベとスペリオールと一緒に食べるととても良く合いました。
- ・相性というものはよくわからないが後味がよくおいしかった。
- ・相性良し。

○これも好評でした。ジビエなどとのマリージュでさらに人気が出そうです。

・ ラ・フランス（洋梨）を使ったデザート

完熟した洋ナシ（ラ・フランス：塩尻産）を使って風味豊かなデザート。

- ・ムースもおいしかったです。
- ・大変おいしかったです。特に脂料理のあとは さっぱりしておいしくいただけます。
- ・洋なしの甘さがとてもよかったです。
- ・ラ・フランスの甘味があり、あっさりしていました。
- ・やや甘く感じました。合わせるワインを意識したためでしょうか。
- ・器、会場の雰囲気も大事ですね。レストランでならもっとフレンチらしく味わえたと思います。
- ・おいしかった。他にもいろいろなデザートとして楽しい食材なので試していただきたい。
- ・洋梨はアレルギーがあるので食べれませんでした。
- ・和牛と同様に、地元で評価してくれることが必要。
- ・ラ・フランスの味がよく出ていた。
- ・砂糖漬けにしたラ・フランスがとても柔らかかったのですが、その中にも歯ごたえがあり、パナコッタ風のデザートがおいしかった。
- ・少し甘すぎた感じがした。甘みをおさえてもよいのでは？
- ・甘すぎず、とてもおいしかった。
- ・美味しい。

○味は概ね好評だったようです。課題はやはり地元での認知でしょうか。

・ 貴腐ワイン

ラ・フランスのデザートに合わせた高級甘口白ワイン。

- ・香りもOK。
- ・このようにおいしいワインが飲めれば最高だと思います。ただし、会社側の説明によれば、一般の客用に店頭に出せるだけの量がないとの説明だったかと思いますが、その点が残念に思いました。
- ・美味しかったです。安物の甘口ワインとはやはりモノが違いますね。ネックは価格か。今後はシャトー・カールブルのようなお手頃価格で美味しいデザート・ワインの開発も期待したいです。
- ・甘口ワインというイメージだったが、その大変な手間と苦労があることを知ったらイメージが変わった。
- ・思っていたより甘みが強いワインでした。デザートとして楽しむには良いと思います。
- ・口当たりがよい。サッパリして切れがよい。
- ・とっても甘～い味で、ジュースのような感じでした。
- ・とても甘いワインで、甘いデザートでなくさっぱりとしたものに合わせるとよいのでは？
- ・貴重な逸品が堪能できました。

○デザート・ワインという考え方自体がまだ一般的ではないところがあるようです。

・ 夢あさひ石臼小麦 バゲット（フランスパン）

愛・地球博の長野県ワークショップでも好評の地粉夢あさひを用いたフランスパン。

- ・ワインとの相性が良く、美味しかった。
- ・日常のパンとは、やっぱり違います。
- ・他のパンとの相違は特にわかりませんでした。
- ・少しかたい感じがしましたが、味はよかったです。
- ・コシがありおいしいパンでした。使っているお店（パン屋さん、飲食店）とタイアップしてPRしていけばブランドを確立できると思います。
- ・粉のこうばしさ、旨味がありおいしかった。
- ・どの料理にも合うので良いと思います。
- ・生産をもっと増やして消費拡大を図る必要を感じた。
- ・お店にいったら買うと思う。スープといっしょに食べたら、もっとよかったと思う。
- ・そのままで十分おいしいパンだった。
- ・料理、ワインとの相性良く、是非普及を。

○こちらも好評。課題はやはり普及方法でしょうか。

・ 洗馬焼（尚心窯）

器も地域の料理の重要な要素と考え地元の陶器をお持ちいただきました。

器自体から受けた印象のほか、料理を盛ったときなど使われている状態の感じなどもお聞きしました。

- ・器に目を付けられたことに感心しました。木曾漆器を取り入れることも考えられます。
- ・フランス料理というと「白い皿」という先入観がありますが、屋外でというシチュエーションなので良かったですね。
- ・工芸品としてのイメージより実用品として使った方が良いと思いました。日常の中で少し高級でおしゃれな器として普及していくことを考え、販売計画をたてたら面白いと思います。製品としては完成していると感じました。
- ・あたたかい感じがする器で 信州らしいと思いました。
- ・土味感のある素朴さは大変よいと思います。食器としても、花器としてもよい感じだと思います。

・ 洗馬焼（尚心窯）：続き

・シェフの料理を実際に盛ってみると予想以上にいい感じで驚きました。今回のような屋外のイベントや古民家風のお店ならフレンチなどの食器としても良いと思います。「塩尻ならではの料理」を演出するには有効だと思います。

・器自体シックな感じがあり、温かさもあったのが印象。料理との一体感もあった。

・実際に使う立場に立ってデザインされていたので、使いやすそうでした。デザインもそうですが、洗馬焼きはアレンジしやすいので料理皿以外にも使えると思います。

・もっとPRすべきである。

・深いブルーの陶器で海を思わせる。

・高級料理という感じがした。一般人には手が出せないような威圧感があった。

・専門的なことはわからないが、パッとみてすてきたなと感じた。真っ白なお皿より雰囲気が良いと思う。

○概ね好印象のようです。木曾漆器なども「用の美」でアピールできたらと思います。

・ 地域の新たな食の魅力の創出について

現状で課題と思われる点、今後実施が望まれる施策や有効と思われるアイデアなどを伺いました。

・今回の内容は、市民に受け入れらる魅力的なものであり、観光にもつながってくると思います。県と市が連携し、このイベントを大きくし、開催するのはいかがでしょうか？(市・高砂さん)

・もっと一般に呼びかけて、そこから口づてに広がるような仕掛けが必要だと思います。外への発信力のある人を呼んだ方がいいですね。地元に残らないいい食材があり、やり様によっては大きな可能性があると思います。

・食は皆興味が高く食と組み合わせることが有効だと思います。マーケティング調査等で単価、品質、生産能力等加味して販売計画をたてPRしていく。洗馬焼きとあわせてプランをたえていくことが必要です。

・次回は木曾漆器も使ってほしいです。

・今回のような「地元産食材を紹介する催し」は大変よいと思います。今日流通がグローバルになりすぎたため、自分達の食材がどこから来ているのかわからなくなっています。生産者の顔の見える食材をPRしていただき、それを利用することが地域イメージの向上につながり、発展につながると思います。

・地域の食材を組み合わせることは重要であるが、本来市町村レベルの課題であると考えます。地方事務所である程度道筋をつけることができれば、ある程度市町村にまかせてしまうことも必要です。

・感性豊かなプロデューサー、地域食材・ワインにこだわる料理人が必要。素材はいいものがたくさんあることがわかった。季節限定でワイナリーや観光農園に仮設のレストランを設けるなど(本当はオーベルジュの一軒くらいはほしいところだが)可能なことから始めてはどうか。そうしてノウハウを蓄積できれば、良い観光商品に育てられると思います。

・良い食材があってもそれを提供する場所がなければ発展することはないと思うので、食材をアピールすること、それに恥じない料理やサービス方法に取り組むことが課題。ツアーや店を紹介する案内所を作る。

・料理とワインのコラボは身近なもの同士なので良いアイデアであったと思います。次回は家庭でできる料理をテーマでやるというのではないのでしょうか。食物アレルギーの人もいるので、そこは事前に聞く必要があると思います。

・地元の食材を評価し使ってくれる料理店、宿泊場所を増やすことが望まれる。生産と消費をつなぐコーディネート役を担ってくれるところがない。卸売会社、仲卸会社が果たさなければと思うのだが。

・地域の食堂、レストランでのメニューにとり入れられれば、その為の料理講習会の開催、原材料の供給体制の整備ができればと思う。

・課題。塩尻に来てまでフランス料理を食べたいと思うか。値段(ひとつひとつの素材がいいので高くなりそう)

・もっと手頃な値段で食べられるものを作ってほしい。フランス料理ではなく、和風にしてみてもいいかな？次回は誰もが簡単に手に入れられるような食材で作ってほしい。

・今回の提案メニューが提供できる場所を是非一店でも。

○地域の潜在的な食の魅力を関係者で共有できたようです。最初のステップとして収穫だったと思います。

・ その他

全般にわたる当日の感想・ご意見、今後の抱負などご自由にお書きいただきました。

- ・地域のブランド化に“食”は重要なキーワードであり、最も受け入れられやすいものです。他地域との差別化として、高品質のワインとそれに合う地元産食材がミックスされ、今後の本市のブランド化に大変役立つヒントを得ることができました。(市・高砂さん)
- ・発砲スチロールの器は×です。屋外であっても本物が大事。
- ・希少価値で高価になるのを、市外へどうPRしてリピーターを呼ぶか工夫が必要。いい試みです。
- ・事業として成立するか否か最終的に採算がとれるかどうかの問題になると思います。その点から進行していただいた料理長のようにしっかりした民間企業の方と連携していただければありがたいです。
- ・地元の観光関係の方にも参加していただければ、今後につながっていくと思います。
- ・私は、そばまつりとか各種物産展等を見学した経験はありますが、今回のような食材・ワインによる催しにははじめて参加させていただきました。主催者側の皆さんにとっては大変ですが、このようなPR、ディスカッションの場は大変有効だと思います。
- ・私としては器(取り皿)を使っていたかたかったのですが、数がなく、とても残念でした(尚心窯・寺西さん)
- ・商工観光、農政、林務、企画など、行政側が縦割りにならず横断的・総合的に取り組んでおり、今後こうした連携は続けてほしいと思いました。
- ・今回のようなサービス系の産学官連携もどんどん進めてほしいと思います。
- ・地域をあげて取り組まなければ進まないの、こういった会や講演などを実施し、方向性を定めて意識を高めていかないといけないと思う。今後もいろんな方向からの問題点を見つけていい方向に進んでほしい。
- ・当日参加された市商工会・観光協会に地元農産物を巻き込んだ「食」の展開を期待します。生産者側ももっと消費者側にPRすることも必要です。
- ・気取りのない和やかな環境の中で充分楽しむことができました。今後とも新たな発見に向けこの様な催しができればと思う。
- ・普段食べられないものばかりだったので、いい経験になりました。この料理はもう食べられないと思いました。次は料理を作るのを手伝いたいと思いました。
- ・落ち着いて食べる場所で参加者と歓談できれば、また、参加者も飲食関係者等の参加があれば、より具体的な話ができるのでは
- ・外でやるのは寒かった。食器を洗う場所をきちんと確認しとくべきだった。(洗剤もスポンジもなくって困った)
- ・地域の食材を提供するとなると、具体的にはレストランとかホテルということとなり、行政としては非常に動きづらいと思います。商工会等が主体となって推進する体制を作ることが重要と考えます。

○当初の予定から参加者数が倍増するなど"歩きながら考える"事業となり、至らない点も多々ありましたが、ご協力ありがとうございました。いろんな要素を盛り込んだため、「ディスカッション」にはなりませんでしたが、参加者各位のなんらかのヒントになれば幸いです。