

地域における食材を生かしたまちづくり

松本大学総合経営学部 4 年

02-k019 岩垂 綾

今回、「食とワイン」ということで塩尻をアピールしていくという企画に参加したわけですが、私の持つ塩尻のイメージとして、桔梗ヶ原 = 「ぶどうの産地」としてのイメージが定着しているように思えたのですが、実際、知名度はあるのに、その活動内容に気迫を感じられないように思えた。

せっかく、ワイナリーや、地場で採れる野菜などを求めて、県外からわざわざ足を運ぶ人がいるのに、活気を持った取り組みをしていけばいいのになあと、感じ自分なりに、「食とワイン」を使って、できることを提案したいと思う。

まず、私が「ワイン」という商品に、対して思うイメージは、高級で、若者には、手が出しにくく、何か特別なときに飲むお酒というイメージが強く、やはりお酒ということもあり、主にターゲットは男性だろう、というイメージが自分の中では色濃かったのですが、今回このセミナーに参加して、感じたことが幾つかあり、元々「ワイン」は、何かイベントのときの物と私の中で感じていたので、食事 + 「ワイン」というのは考えられたのですが、そこに、至るまでの過程として、この料理には、どのワインが合うんだろうか？逆にこのワインなら、何の料理を作ったらいいのか？など、疑問が、解消するためのコメントや、そのワインにあった、レシピを添えるなど、ただ、試飲だけではなく、ちょっとした心使いや、ワインのことを、知らない人のワンポイントアドバイスみたいなことを行ったりしてみるのも悪くないのでは？と感じました。

先に、上げたことに戻ってしまうのですが、「ワイン」は、私の中で、やはり何かのイベントのときの物というイメージが強いため、贈り物として扱うときに、こういった、内容の贈り物ならば、このくらいの価格でこういった品物がおすすめだという、TPO に合わせた、ワインの紹介もしてほしいと感じ、高級というイメージの枠が外れ、誰でも気軽に手の出るものとして、定着したらいいなあと感じました。

『ワインと食を活かした観光』

総合経営学部観光コース 4 年

小穴 悦子

塩尻市の観光を考える上で一番に考えなければいけないのが、観光客が懐いている塩尻市のイメージではないでしょうか。地元の人間が懐いている塩尻市のイメージが、観光客の懐いているイメージと同じであるとは限りません。例を上げると、地元人間からすると、何も無いのがマイナスイメージであると考えていたものが、観光客からすると、何も無いのが魅力的でプラスイメージであったのです。このように、地元に住るからこそ気が付かない良いイメージ、今までマイナスイメージであると考えていた所が逆に、観光客の目線で見ると良いイメージである事があります。ワインもその一つではないでしょうか、地元・県内の人から見ると塩尻市のワインよりもお手頃価格の輸入品のワインを好んで飲んでいる人が多いのが現状です。しかし、県外の人から見た塩尻市のワインの評価は、地元・県内の人が思っている以上に高いものがあります。

この時、塩尻市のワインをメインに持ってくるとしたらどの様に PR をするべきかが問題になってきます。ワインをメインに持ってくるからと言って、ワインだけを単独で PR することは意味がない事です。

今回のイベントを例にすると、各ワインに合った地元の食材をメインに使った料理を紹介すると言うことで、飲む楽しみがテーマでした。この体験では、今まであまり気に留める事がなかった食材がワインとの組み合わせにより、新しい楽しみ方を発見することができました。他の素材との組み合わせにより、お互いが持っている魅力をさらに引き出す事ができるのです。

一つの提案として、ワインと一緒に、地元の食材を使った料理のレシピや各場面設定に有ったオススメの商品を紹介するなどの工夫をすれば、ワインが飲めない人や苦手な人にも手を伸ばして貰える機会が増えるのではないのでしょうか。

観光を一つの物語として考えた時に、1 本のワインを主人公にしても物語は進みません。そこには、多くの登場人物、場面の設定、メッセージがなければいけないからです。観光と言う物語の主人公ワインが、どのような物語を生むのかは、塩尻市の皆さんの想いと協力によって変わってくるものだと思います。

『塩尻市の食と観光について』

総合経営学科 03-k-092 鈴木 智美

私は塩尻市の五一ワインで開かれた“ワインの産地からワインの王国へ”のディスカッションに参加しました。

私は塩尻市に住んでいますが、塩尻はワインの産地だと認識していても、実際に飲むことはほとんどありませんでした。

地元の食材を使った料理に合ったワインを飲んだり、メルロの飲み比べをしたり、改めて地元を知る良い機会になりました。

ワインの飲み比べは、五一メルロの1996年、2000年、2001年の3つを飲み比べました。新しい00年と01年のワインは渋みが強く飲み辛いが、96年のワインはまるやかで口答えが良かった。

この塩尻の特産であるワインで観光にどう活かせるのか考えました。ディスカッションが始まる前に、エスポワールの藤木シェフとお話しさせて頂いた時に『フランス等ワインを観光に使っている所は、駅を降りてすぐにぶどう畑が見える。塩尻は駅を降りても本当にぶどうの産地なの？と思われてしまう。駅前から変えなきゃ。』というような事を仰っていましたが、そんなにすぐには駅前から改善していくことは出来ません。今ある物を壊すなりしないと到底無理なので、私は今、出来ることから「塩尻がワインの産地である」という観光客に対しての宣伝方法を考えました。

まず多くの観光客が利用する塩尻駅。駅の3・4番線ホームにはぶどう棚があり、時期になると、ぶどうが生っていますが目立ちにくいホームの広丘よりの所にあるので、できればそれをもう少し利用客の目に付く場所に移動させる。

あと、観光客がホームから改札に向かうまでに目に付くのが階段近くに置かれているゴミ箱です。それを使わなくなったワイン樽を改良して設置する。そして、改札の上にある電光時刻表。これは多くの人が見るものなのでそれにぶどうのオブジェを飾り、ぶどうの産地であることを知ってもらう。

ワインも五一やアルプスワインに行かないと買えない物がある。観光客がお土産に買えるように、コアしおじりの中にワインだけのブースを作る。電車で移動するとワインは荷物になり、割れ物なので扱いが大変となる。なので、宅配サービスをつければ利用客も増えるだろう。

ぶどう狩りのツアーに、塩尻にあるワイン工場でのワインの試飲を入れる。どんなワインか分からなければ買う観光客はほとんどいないと思うので、試飲の他にワインの簡単な説明が書かれたカードも添えるといいと思う。

以上が私の考える塩尻市のワインを使った観光策です。

食と特産品について

松本大学 総合経営学部

03 k 138 野沢 明日香

信州葡萄酒事情に今回参加し、塩尻市の特産品であるワインと、信州の食材を使った食事を頂くことができ、塩尻市の観光地として活性化について考える良い機会を頂けたと感じました。

信州には17年に新しい地鶏である信州黄金シャモが開発され、今回のこの企画の食事を頂いて始めて口にしました。とても歯ごたえがあり美味しかったです。

私は今回、いのししも始めて頂きました。今回頂いた料理はいのししの赤ワインの煮込みでしたが、とても柔らかくて癖がなく、ワインで煮込まれたためか臭みもなく、とても美味しく頂きました。

そして、試食しながら飲んだ五一さんのワイン、メルロ1996年、2000年、2001年など、食事と一緒に味わい楽しむことができ良かったです。最後にデザートを食べながら飲んだデザートワインは、とても甘く飲み易い、デザートに相応しいワインでした。

今回、ワインと共に信州の食材を使った食事や、フランスパンを食べて、信州にも色々な特産があるということを実感しました。

まだまだ信州には、挙げると身近に松本一本ねぎなど、長野県だけの特産品がたくさんあると思います。

塩尻には、ワインという特産品がせつかくあるのだから、今回のこの信州葡萄酒事情で行った、ワインを嗜みながらの食事を機に、ワインを強くアピールしていくことが塩尻市観光地活性化に繋がると考えます。

例えば、今回のような企画を参考にし、「ワインと言えば塩尻市」となるようなイベント祭りなどを作り上げるなど、どんどんワインを広めていけるような企画を作っていくと良いと考えます。内容としては、主には塩尻市にあるワインは基本とし、他にも有名なワインも扱い、このイベントで手に入れられることができるといったようなのも良いと思います。

そして、ワインも常にアピールできるような販売をしていくべきだと思います。塩尻駅の横にあるコアしおじり内でもワインは売られていますが、余り人が中までは行きません。なので、できれば塩尻駅内、塩尻駅前など、外の場所を使いワインをアピールしていくべきであると考えます。

そして、ワインを基盤にしてワインを広めながら、信州の様々な特産品をアピールしつつ、特産品を使った料理も広めていくことができれば良いなと思いました。

まだまだ考えていけば様々な可能性があるのだと実感することができる良い体験ができたと思います。

アウトキャンパスレポート

林農園（五－ワイン）の視察

総合経営学部 総合経営学科

03k140 初田 真理子

平成17年11月24日（木）午前10時～ 株式会社 林農園（五－ワイン）にて地元食材を使ったフランス料理と地元ワインの実食・試飲を体験させていただきました。

松本大学では、地域づくり考房「ゆめ」福島先生ほか学生7名が参加しました。

五－ワイン料理メニューでは

- 信州黄金シャモと松本平の野菜の煮込み ポトフ仕立て
- 塩尻産和牛もも肉のグリル ぶどうの香り（ボルドー風）
- 松本産いのししのシベ（赤ワイン煮込み）
- ラ・フランス（洋梨）を使ったデザート
- 夢あさひ石臼小麦 バゲット（フランスパン）

の5種類でした。

好天に恵まれ、5種類のメニューのどれも地元で採れた食材を中心に調理、提供させていただきました。

信州黄金シャモと松本平の野菜の煮込みポトフ仕立ては、信濃黄金地鶏を食べやすい大きさにして、地元の野菜を生かして地鶏の骨も一緒にスープの中に入っていて、のどごしのいいスープでした。

塩尻産和牛もも肉のグリルぶどうの香り（ボルドー風）は、味は素晴らしいですが、食べるときが噛みにくかったです。サラミ状の大きさにスライスしていただければ、噛みやすく食べ方に意識せず、ゆっくりと味わえることができると思います。大きさを变更后提供するという事は、いかがでしょうか？

松本産いのししのシベ（赤ワイン煮込み）は、いのししの肉が柔らかく、とても食べやすかったです。その料理は、私にとって新しい料理を味わうことができました。

ラ・フランス（洋梨）を使ったデザートは、味がさっぱりしており、肉料理の後に食べることでおなかがスッキリします。

夢あさひ石臼小麦バゲット（フランスパン）は、長野県が開発した独自品種、評価の高い粉を使用したフランスパンです。そのフランスパンは、肉料理と一緒に召し上がるときに最適です。服部先生にもお褒めをいただいたので、それを特産品にでも提供させたら、いかがでしょうか？

いくつかの素晴らしい料理を提供させていただき、ありがとうございました。ワインをメインに、ワインと合う料理を研究し、新しい料理に挑戦できたらと思います。

地元の食材を使用したフランス料理と桔梗ヶ原ワイン の実食と試飲を通して感じたこと

総合経営学科（05k146）隠居 綾

地元の食材を使うと聞いたので、山菜やきのこ、野菜などの簡単に手に入るような食材を使うのだろうと思っていたが、実際目の前に現れたものは、黒毛和牛であったり、いのししの肉であったり、なかなか手に入れにくいものであった。

観光客はその地域のものを求めてやってくるのではないかな？正直、観光に行った先でフランス料理を食べたいとは思わない。いくら、地元の食材を使っていますと言われても、庶民である私は高いお金を出してまで食べられない。実際、自分は他の県に観光に行ったら、安くておいしい地元の味を探す。また、地域の人にも地元の味を広めていこうと思うなら、まずはお手ごろな値段で始めるべきだと思う。

ただ今回はワインに合う料理ということでフランス料理になったのかもしれない。しかし、そうではなく、ワインに合うようなオリジナルの料理を地元の食材を使って作ってあげればいいのではないかなと思う。

過去に大阪へ行ったときに食べた“ワインを入れて焼きたこ焼き”がとても印象に残っている。最初はワインとたこ焼きという組み合わせに驚いたが食べてみると非常においしい。店の前にはいつでも行列が出来ているほどだ。

そういう奇想天外な発想が求められているのではないかなと思う。ワインは洋食だけでなく和食にも合うんだ！と言えるようなオリジナルの料理が作れば最高だ！

アウトキャンパスレポート

観光とワイン

地元・塩尻、松本でとれた食材を使った料理だと聞いていたので、フランス料理だと聞いたときには驚いた。フランス料理を初めて食べたということもあって、舌が慣れてなく、味がよくわからなかった。

このコースは通常のお店で出すと1万5千円ぐらいになると聞いたけど、一般人で、まだ学生の私は、そんな大金はないし、そうまでしてフランス料理を食べたくはないと思った。いのししの肉や、黄金シャモ、塩尻産和牛もも肉は確かにやわらかくて（シェフの料理の腕もあっただろうけど）味付けもおいしかったけど、この機会にしか食べることができない貴重なものだと思った。もう二度と口にすることはできないだろうなあ、と実感してしまった。

このコースを前に出すことで、塩尻の活性化につながるか？と考えたとき、私は無理かもしれないと答える。私は群馬出身で松本に来たばかりだけど、もし私が地元を活性化させるための料理を考えろと言われたら、シェフには悪いけれど、フランス料理にはしなないと思う。都会から観光に来る人は、観光に来てまで、フランス料理が食べたいのではなく、その地元の食材を使ったリーズナブルで素朴な料理を好むと私は考えるからだ。その食材を作った人の笑顔が見えるような料理だったら、私は食べたいと思うし、その料理が完成したのを見て、食べるのではなく、一緒に作って、作り方を覚えて帰ってほしいと思う。毎年、季節の変わり目毎に違った料理を考えれば、来てくれるお客さんも毎回楽しみにしてきてくれるのではないかと私は考えた。

フランス料理が悪い、料理がおいしくなかったと言うのではなく、塩尻や地元の食材を使った料理として表に出すのならば、もう少し、観光に来る人のことや年齢層を考えたほうがよいと思った。毎回若い人ばかりが来るということではなく、時にはお年寄りの人も来るかもしれない。そんな人たちにフランス料理を出して、果たして「またここに観光に来たい！」と思うだろうか？高級感があるから、満足はするかもしれないけれど、もう一度この料理を食べたいと足を運んできてくれるかはわからないと思う。固定客をつけるには難しいと思った。

私はまだ未成年でワインを飲むことができないから、この料理の本当の味がわからなかったのかもしれない。だから、ワインと料理を合わせたら、どんな味がするのか確かめたいと思う。そうしたら、また違った意見が出てくるのではないだろうか。

今回参加して、今後の課題と自分がなにをやっていこうか、という目的がはっきりしてよかったと思う。またこういう機会があったら是非参加したい。