

第7回交流部会（2/27）
議事録要旨

十勝の食である農畜産物、チーズをPRできる施設が必要である。熊本の黒川温泉に比較しても十勝の牛や豚は食のトップクラスであり、近く高速道路が道央圏と開通するが、広尾の海産物も含めた食について、他の地域と差別化を図らなければならない。

観光客が、飲食店にて十勝の食材で食を楽しめることが重要であり、地元の食材を小規模でも流通させることが必要である。芽室の農家で実施している雪室や氷室を利用し、野菜やじゃがいもを保存し流通させるため、中心街の地元飲食店等で設備を共同設置するなどして取り組むことができないかと考えている。そうすれば、大手居酒屋チェーンとの差別化も図れる。

雪室は農業機械展でのノウハウもあり、中心街の空き店舗や地下室などを活用することも可能であり、大変おもしろい取り組みになるのではないかと。

地元食材を利用する飲食店を集め、雪室食堂レストランプロジェクトを実施すると良い。そして、十勝らしい食を1品づくり、食のガイドブックを作成しPRしていく。そうした取り組みが農業の振興にも繋がるのではないかと。

農協を中心に実施している芽室のファーマーズマーケットは評判が良い。このような身近で良質な食材が手に入ると飲食業界も変わっていく。

地産地消に取り組む飲食店として、緑堤燈（みどりちょうちん）が全国的に広がりを見せているが、地元産品の調達難しいことがTVで取り上げられていた。

北の屋台は、地場の海産物を期間限定で提供しているが取扱量は少ない。ファーマーズマーケットも、小規模だが地域にある。グリーンツーリズムとして、トラクターや農機具の体験は面白い。また、十勝の産業観光として、明治乳業は消費者に生産現場を見ていただく工場となっており、農協の倉庫や選別場、家畜農場など危険性と衛生面の課題もあるが、食品関連産業と結びつけていくことが大切である。

観光と農業をどのようにリンクしていくかが重要であり、一次産業と食品加工の現場を見せることはとても良い。

十勝のイメージは小麦、長芋である。作物の収穫の様子や選別工場を見学させ、食する体験の観光ルートを作り、バスで回ると良いのではないかと。

石狩市では雪上車に乗せる体験ツアーも実施している。

観光バスもノロッコ号のようにガラストップにして風景を楽しんでもらえるようにハードを考えると面白い。

豆の産地であるので、体験メニューとして味噌づくり体験をして、味噌が完成した後、商品が送られてくると素晴らしい。

十勝はチーズ工房がたくさんあるが生産規模が小さい。物産については一般消費者が購入できる場が必要であるが、ニセコをモデルとしてみてはどうか。

地元イベントを広く伝えるためには、マスメディアを上手く使っていくことが必要である。

菓子工業会の動きとして、菓子フェスティバルを毎年、地元百貨店で開催し競わせたり、管内の菓子店を1週間2店舗ずつ地元百貨店に出店させたり、スタンプラリーを実施したりしている。

十勝支庁では近く管内の豆腐マップを発行するが、地元の産品については、集中するものと分散するものを分けて考える必要がある。

地元の食材を購入し、食を提供したい。帯広は、スイーツの街なのでデザートにスイーツを出すように心掛けている。

十勝の食材は、良質であるというイメージを植え付け、十勝ブランドとして売り込み、バイヤーに来てもらうことが必要である。

原材料を加工して提供する地域「食の王国」として、イメージづくりをすべきである。

食の王国と言っても、実態を伴わないのではないか。畑作4品（ビート・小麦・豆・ジャガイモ）と牛乳や野菜ぐらいであるが、地元の小麦を使ったパンを学校給食で提供する動きも出てきている。

食と農のネットワーク（勉強会）をつくり、十勝型のライフスタイルを表現するイベントを展開してはどうか。

イベントは、消費者の視点が欠けていては駄目であり、地元を愛する取組として実施することが重要である。

市役所の展望ホールはとても見晴らしが良いので、観光スポットとして利用し、展望ホールの食堂は地産地消をアピールするメニューを提供すると良いのではないかと。

以上