

## 令和5年度旭川未来会議2030 ものづくり分野 第1回分野別会議 会議録

1 開催日時 令和5年7月4日（火） 午後6時から午後8時まで

2 開催場所 デザインギャラリー（旭川市宮下通11丁目）

3 出席者（参加者） ※敬称略，五十音順

大柳 誠，蔵重 幸代，小沼 隆礼，佐藤 公哉，張江 幸智，藤原 周亮，星野 智哉，  
米谷 侑治

4 出席者（市側）

（運営事務局）

産業振興課 住吉課長，後藤主幹，茂木課長補佐，村田

（統括事務局）

広報広聴課 乙坂広聴係主査

5 会議の公開・非公開 公開

6 傍聴者 なし

7 意見交換

議題「『愛される食』」について

（事務局）資料に沿って，議題や今後の会議の進め方を説明

（進行役）

○ ワークを実践

「どうすれば【誰・何】に対して，【何をどのように】することで【インパクトのある変化を起こすことが】できるだろうか」

一人ずつアイデアを発表し，それに対する意見交換

（参加者）

・ 旭川の食文化を考えたときに，特化したものがない。

例）ラーメン～札幌の方が有名

塩ホルモン～群馬のもつ煮，博多のもつ鍋

・ 食文化を作ることがスタートだと思う。

・ ゲソ丼にちなんで，かき揚げ丼，天丼をはやらせる。

- ・ シカ肉を使ったまちおこし。部位によってイタリアン、和食などなど。
- ・ 誰もやっていないことをやる必要がある。

**飲食店に、旭川の食文化をつくるよう働きかけることで、旭川の食文化が生まれて、世界から注目され人が集まる。**

(意見交換)

- ・ 食文化が生まれることで、いろいろな人が関わるとよい。
- ・ エンタメ性があると面白い食文化が生まれる。  
例) 米谷産業のホルモン×最高糖度の玉ねぎ×飲食店×最高の天ぷら職人
- ・ 意外なものと意外なものを組み合わせることで「ここにしかない」が生まれる。
- ・ 旭川の人はいろいろな人と手を組むのが上手なまちだよね、と言われるまちになるといい。  
→横のつながりが旭川のいいところ
- ・ 道の駅や空港で売っている状態に。
- ・ 学校の先生にハンター多い。ジビエ肉とハンターとのコラボした商品。とれたてジビエ。  
→通年か、時期的なものにするか。

(参加者)

- ・ 旭川の野菜は35品目あるが、地名+品種といった野菜が旭川にはない。
- ・ さつまいもなど、温暖化によって旭川で作れなかった農産物が作れるようになってきた。柑橘類も、輸入に頼らず作れるようになるのでは。
- ・ 旭川レモンのレモンサワーとか、シャインマスカットも試験的に栽培している。  
**消費者に、旭川になかったものを生産・プレゼンして、そこにしかないものを生み出す。**

(意見交換)

- ・ 「北限」という言葉が使える。沖縄のコーヒーも北限。いろいろな北限。
- ・ そこにストーリーも持たせよう。
- ・ 既存の地場の野菜を維持していくことが大事。昔ながらの人参など。
- ・ 種を選べないので、種苗会社に昔からのものを維持してほしい。一体になって守っていくことが出来るかどうか。
- ・ シカの農業被害がひどい。  
→鹿肉の食文化が発展してほしい理由。
- ・ 値段の優等生〜キヌサヤインゲンは関西圏に送ると倍の値段に。手間がかかるしお金も取れるが、旭川で食べる文化がない。
- ・ 鹿肉の栄養素はすごい。角も革も利用できる。

(参加者)

- ・ 若者のあこがれ、目標になることが伝承されること。おせちなどの行事食を食べなくなった。作らない家も。

- ・ 学生が就職したあと、離職率が高いという課題があり改善したいと思っている。  
 目指す若者・学生と一緒に、何かを学べる施設（得意分野を持っている人が集まっているエリア。例えば、リタイア後の方の知識とキャリアを生かして、若者に教えてくれる場所。）を作ること、愛される食の伝承につながる。

（意見交換）

- ・ 食文化を伝えるフード塾的な仕組みがあると広がるかもしれない。
- ・ 共同開発は？  
 →レシピ開発、大豆ミート加工品などの実績がある。開発の楽しみも生まれる。
- ・ 伝える機会として子ども食堂を活用する。
- ・ 冬の保存食～塩漬けなど、旭川固有の文化はあるか。
- ・ 若い子たちの食べたことがない物の多さに驚く。食に執着がないのは食の危機（課題）。2,000～3,000円のパフェは食べるのに。

（参加者）

- ・ ワクワクするまちにするために。  
 高齢者～高校生に飲食店や加工事業者を紹介するために、旭川市でテレビの枠を買って、どんどん取材して露出することで、食産業の売り上げはどんどん上がり、ローカルネタが全国に広がり、旭川で物が売れていく。  
 （札幌～タカトシランド、サンドイッチマン、のりのり散歩など）

（意見交換）

- ・ 費用はどのくらい？  
 →多くかかるが、地元企業のスポンサー集め、タレントは地元タレントを起用するなど、抑えることはできる。
- ・ 旭川でタレント、インフルエンサーを育成。
- ・ 旭川はメディア戦略が弱い
- ・ せっかくグルメ～E Cサイトからすぐに関わらせる→販路拡大につながる

（参加者）

- ・ 旭川は地域のローカル製品がたくさんある。
- ・ びっくりするような味付けのメニュー、ぶっとんだ商品開発もありだと言う（生クリームホルモンとか）。  
 →以前、「生クリームホルモン」を学生とコラボして、レシピ提案～販売したことがある。1年で終わってしまった。  
 →原宿で売ったらバズったかもしれない。なにがきっかけで話題になるか。
- ・ 食品加工業者の歴史と底力を生かした、ぶっ飛びネタ。全国で強い、唯一無二の商品を生むには、地域性のあるもので掛け合わせが重要。

- ・季節に応じたアプローチの商品
- ・労働環境、人がいない現状が課題としてある。効率性の高い商品開発を考える必要がある。

○ 今日の意見交換で気になったところ

- ・ みんなが関わって学べる場や仕組みがあるとよい。食べ方を教えてくれる、調理方法を教えてくれる、その場で商品が買える施設など。
- ・ 鹿肉の食文化が発展してほしい。農業被害の対策になるし、鹿肉は栄養価が高い。角や革も利用できる。ペットフードにも加工できる。肥育できたら、サシが入った肉になる。
- ・ 過去の取組で、一旦ボツになったアイデアを今の発信方法で広げると可能性があるかもしれない。
- ・ 若い人の発想はすごい。

○ 第2回会議に向けて

- ・ 課題の絞り込みのため、根拠になる背景を探す。
- ・ Miroの中でアイデアを広げる