

地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験

ひがしほっかいどう 100%地元食材を使って

社会実験報告書

2004年11月

釧路公立大学地域経済研究センター

釧路建設業協会地域貢献推進委員会

はじめに

本報告書は、2004年9月29日に実施された釧路建設業協会地域貢献推進委員会（PRR）の主催による、「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」の開催概要と当日実施されたアンケート調査の結果を取りまとめたものです。

釧路建設業協会（上田光夫会長）は、今年度から地元地域への貢献に向けて取り組むため、協会内に地域貢献推進委員会（最能哲委員長）を設置しました。

地域貢献推進委員会は、釧路公立大学地域経済研究センターと協力しながら、地域で育まれ、地域を愛する企業家として、ふるさと釧路地域が魅力ある自立した地域社会となることを願い、「スローで美しい循環型の地域づくりの実現」を目指して活動を進めていきます。

すなわち、市場から離れた地方圏が生き抜いていくためには、都市型の市場原理の下でスピードで競い合う地域とは異なる、地方の良さとしてのスローな価値を再認識し、魅力を創出していくことが大切です。そのような認識のもとに、地域内の資源を再認識し、そこに付加価値をつけて、外からの消費機会を高めていくという地域戦略の展開を目指しています。これからは外からの投資に依存した地域発展シナリオを描き切れない時代です。地域の中で生み出された価値をしっかりと地域内で消費、投資に回していく循環型な地域経済の仕組みを作り上げていながら、地域内の産業間の連携を深めていくことが、自立した安定した地域社会の構築に向けて必要です。

このような趣旨のもと、今回は、釧路・根室地域の食資源に着目した「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」が開催されました。

本報告書は、地域経済研究センターが食実験の開催概要とそこで実施されたアンケート調査の結果をとりまとめたものですが、そこには参加者による地元の食資源に対する新たな発見や、地域資源としての食の果たす役割の大きさの再認識など、今後の本地域の発展に向けての貴重な情報が散見されます。今回の食実験の成果が、新たな地域フードシステムの構築に向けての取り組みにつながっていくことを期待するものです。

2004年10月

釧路公立大学地域経済研究センター長 小磯修二

報告書の発刊に当たって

釧路・根室地域で建設業に携わる我々が、地元地域への貢献として何が出来るのか。地域貢献推進委員会設立のきっかけは、そんな問題意識からでした。こうした我々の思いをどのように実現していくのかと思い悩んだ末、釧路公立大学地域経済研究センターの協力を得て、「スローで美しい循環型の地域づくりの実現」という一つのキーワードが浮かんできました。そして、去る9月29日に「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」を開催し、この報告書を取りまとめることができました。

この実験を開催するに当たり、今まであまり知られていなかった、魅力ある釧路・根室地域の地元産食材が数多くあることを発見することができました。また、食の生産者、加工や飲食業などの食産業者、流通業者など、食産業にかかわる人々が、これまであまり交流する機会や意見交換をする機会が少なかったように感じました。その意味では、今回の食の実験が、釧路・根室地域のために少しでも役に立ったのではないかと考えております。

この地域の中で生み出された価値をしっかりと地域内で消費し、さらに投資にまわしていく循環的な地域経済の仕組みを作り上げ、域内の産業連携を深めていくことが、これからは重要です。釧路・根室地域は、魅力ある食素材がたくさんあり、この食産業部門の足腰を強くすることで、観光産業などにも波及し、結果的には、我々建設業にもその効果が現れてくるのではないかと思います。

今回は、初めての取り組みでしたので、釧路・根室地域全域を対象にした実験を開催いたしましたが、今後は、地道な作業になるでしょうが、各地の魅力ある食材を発掘し、その情報提供を行い、釧路・根室地域の大きな魅力づくりに一役買ってまいりたいと思っております。なお、情報提供については、ホームページを立ち上げ、食実験で使用した食材の情報提供や調理法などをご紹介する予定です。

最後になりましたが、この食実験の企画段階から多くのアドバイスをいただいた釧路公立大学地域経済研究センターの小磯修二センター長、食材探しから調理まで大変なご尽力をいただいた釧路全日空ホテル調理部の楡金久幸料理長に心からの感謝をお伝えして、報告書発刊のご挨拶にかえさせていただきます。

2004年10月

釧路建設業協会地域貢献推進委員会
委員長 最能 哲

目 次

1 . 「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」 - ひがしほっかいどう・100%地元食材を使って - 開催のねらい	3
2 . 開催概要	3
3 . メニュー構成	4
4 . ワインリスト	5
5 . 各メニューの主な食材提供者と、調理法について	7
6 . 食材提供者及び参加者からのコメント概要	28
7 . アンケート結果	31
8 . 食の社会実験を終えて	42
資 料	43

1. 「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」

ひがしほっかいどう・100%地元食材を使って 開催のねらい

本社会実験の企画のねらいは、生産者、流通者、食提供者、消費者相互間の連携を図ることにより、食による地域間の産業連携の課題を抽出し、東北北海道地域における食による付加価値創出を図ることにあります。

これからの地域戦略は、地域の中で生み出された価値をしっかりと地域内で消費、投資に回していく循環型な地域経済の仕組みを作り上げていきながら、地域内の産業間の連携を深めていくことが必要です。特に、農業、水産業を基幹産業とする釧路・根室地域は、我が国の食料供給基地であり、地域資源としての食について、地域内循環、連携を効果的に進めていくことによってもたらされる地域経済効果は極めて高いものがあります。しかしながら、現実には、食の生産者、流通者、食の提供者、消費者の間には垣根が多く、地域内での連携には少なからぬ課題があります。

そこで、本実験では、食の生産者が供給した素材をもとに食の提供者がそれを料理し、流通者や消費者、観光者が一同に会する場を設けることにより、そこで食のセクター間連携、新たな地域フードシステムの構築に向けての課題や方向性を探ることをねらいとしています。

2. 食実験の開催概要

(1) 日時：2004年9月29日(水) 18:30～20:30

(2) 会場：釧路全日空ホテル3階「万葉」

(3) 料理人：全日空ホテル調理部料理長 楡金久幸氏

(4) 参加者：地元食材提供者、食産業関係者、行政関係者、観光研究者、観光客等
60名(参加者一覧は資料参照)

3. メニュー構成

(1) テーブルにお持ちした冷たいお料理

阿寒町産無農薬とうもろこしの冷たいスープ
厚岸牡蠣地鶏の温泉卵と棹前昆布麺、釧路産旬の秋刀魚のマリネをのせて
阿寒湖産内田ザリガニのサラダ仕立て
厚岸産“秋味”のスモーク浜中産クリームとレモンのソース
弟子屈産そば粉と「港町ビール」でつくったブルターニュ風パンケーキを添えて

(2) テーブルにお持ちした温かいお料理

羅臼産釣りのすけそう鱈のポワレに
カリカリに焼いた釧路の潮風でつくった達古武産海藻ポークのパンチェッタをのせ
釧路風ジェノバペーストと浜中産生クリームのソースで
ピックファーム大山「中標津ゴールデンポーク」の厚切りソテーと
その肉でつくったソーセージ、阿寒町産キャベツのポトフ仕立て
弟子屈産そば粉と森高牛乳、浜中産バターでつくったパン

(3) テーブルにお持ちしたデザート

厚岸森高牛乳で作ったブランマンジェ

(4) ブッフェボードのお料理

「しっでいぐりんネットワーク」川原さんがつくった自然農法の野菜各種
野付産天然帆立貝のガレット
釧根の魚介と浜中産クリームの白いスープ、カレー風味
標津産“秋味”と釧路産白菜の重ね焼き“ちゃんちゃん”スタイル
知床鶏、羅臼の深層水でつくった塩“ラウシップ”の包み焼きハーブの香り
白糖 松野さんから届いた蝦夷鹿のローストに
「釧路夢ハーブの会」のみなさんが育てたルバーブのピューレを添えて
茶路めん羊牧場の仔羊料理3種
(骨付き腿肉のロースト、辛味をきかせたスパイス風味のスープ、
肩肉と阿寒産無農薬トマトの煮込み)
白糖“酪恵舎”と浜中“大友チーズ工房”のチーズ
釧路産丹頂莓“釧姫”と“酪恵舎”のリコッタチーズのムース
弟子屈産そば粉と森高牛乳、浜中産バターでつくったパン
「釧路夢ハーブの会」の皆さんがそだてたハーブティー

4. ワインリスト(ワイン協力: 標津町川北 山本商店)

(1) テーブルにお持ちしたワイン

白、スパークリング

Comte Arnau Reserva Brut (コンテアルナウ レセルバ ブリュット)

産地: スペイン、カルターニャ地方

生産者: コンテ アルナウ社

白ワイン(辛口)

2002 Linagre di Villa Angela (リナーグレ ディ ヴィラ アンジェラ)

産地: イタリア、マルケ州

生産者: エルコレ ヴィレノージ

ロゼワイン(辛口)

2003 Pinot La Rosée de Monbousquet (ピノット モンブスケ)

産地: フランス、ボルドー

生産者: シャトー モンブスケ(ジエール・ペレス夫妻)

白ワイン(甘口)

1999 Graacher Himmelreich Spatlese (グラッハー ヒンメルライヒ シュペール・レーゼ)

産地: ドイツ、モーゼル ザール ルヴァー

生産者: ヴィリ シェーファー

グラッパ

Grappa Balciana (グラッパ バルチアーナ)

産地: イタリア、マルケ州

生産者: サルタレッリ

(2) ブッフェボードのワイン

白ワイン(辛口)

2003 Garda Pinot Bianco (ガルダ ピノ ビアンコ)

産地: イタリア、ロンバルディア州

生産者: ラ プレンディーナ

白ワイン(辛口)

2003 Costières Nîmes Blanc Cuvée Tradition

(コストエール ド ニーム キュヴェー トラディション)

産地: フランス、ラングドック

生産者: ドメーヌ マ デ プレザード

赤ワイン

2001 Caireanne Rouge Haut Coustias (カレヌ ルージュ オー クステア)

産地：フランス、コート デュ ローヌ

生産者：ドメーヌ ラトワール サン マルタン

5 . 各メニューの主な食材提供者と、調理法について



テーブルにお持ちした料理（デザートを除く）

(1) テーブルにお持ちした冷たいお料理



阿寒産無農薬とうもろこしの冷たいスープ

メニュー名	阿寒産無農薬とうもろこしの冷たいスープ
主な食材提供者	無農薬とうもろこし：山崎正義氏（阿寒町）
食材の原材料情報等	
素材の魅力	<p>道東地域の中でも阿寒町は野菜栽培の環境がよく、JA 阿寒、JA 標茶、JA 白糠の農家らで「くしろサラダ倶楽部」が結成されている。「くしろサラダ倶楽部」では、野菜フェアの開催、履歴情報や生産者を記した野菜の出荷など、「生産者の顔の見える安心野菜」として地元でも定着しつつある。</p> <p>阿寒町で無農薬栽培に取り組み、「くしろサラダ倶楽部」にも所属する山崎正義氏が生産したとうもろこしは、昨年、榆金シェフが生で食べて感激した素材である。</p>
調理方法など	<p>通常、スープを作る時は甘みを補うためにタマネキなどを入れるが、産地が近く、鮮度がいいため、甘みが強く、何も足さずに厚岸の森高牛乳と浜中のバターだけで煮込んだ。榆金シェフが「素材を見て対話する」という料理の原点を思い知らされ、作ったスープである。</p>



厚岸牡蠣地鶏の温泉卵と棹前昆布麺、釧路産旬の秋刀魚のマリネをのせて

メニュー名	厚岸牡蠣地鶏の温泉卵と棹前昆布麺、釧路産旬の秋刀魚のマリネをのせて
主な食材提供者	卵（厚岸牡蠣地鶏卵）：養鶏牧場OHNO（厚岸町尾幌） 棹前昆布：厚岸漁協
食材の原材料情報等	餌に厚岸の牡蠣の殻を混ぜ、放し飼いで育てた名古屋コーチンから生まれた卵を利用。地元産の牡蠣の殻を利用した循環型の食材といえる。
素材の魅力	卵は黄身にコクがあるのが特徴。
調理方法など	コクのある黄身と棹前昆布麺、ヴィネガーでマリネし、香ばしく皮を焼いた秋刀魚をのせ、めんつゆで和風仕立てにした一品。



阿寒湖産内田ザリガニのサラダ仕立て

メニュー名	阿寒湖産内田ザリガニのサラダ仕立て
主な食材提供者	内田ザリガニ：阿寒漁協
食材の原材料情報等	
素材の魅力	阿寒漁協の内田ザリガニは、今や全国のフレンチシェフに認められた素材。フランスにエクルヴィスという似た素材があり、こちらも高級食材として知られているが、それに負けずとも劣らないという評価を得ている。
調理方法など	内田ザリガニをゆで、ヴィネガーとオリーブオイルで合わせたサラダ仕立てに仕上げている。



厚岸産“秋味”のスモーク
 浜中産クリームと
 レモンのソース
 弟子屈産そば粉と
 「港町ビール」でつくった
 ブルターニュー風パンケーキ
 を添えて

メニュー名	厚岸産“秋味”のスモーク浜中産クリームとレモンのソース 弟子屈産そば粉と「港町ビール」でつくった ブルターニュー風パンケーキを添えて
主な食材提供者	秋味：厚岸漁協 スモーク加工：事代冷蔵（白糠町）
食材の原材料情報等	今年3月に楡金シェフと厚岸漁協組合長が、あるフォーラムの席で 同席したことから秋味のスモーク。昨年、秋味が豊漁だったため、 価格が暴落してしまい、その処理の相談を受けたことがきっかけ。
素材の魅力	厚岸漁協が良い秋味を 500 尾選び、これを白糠の事代冷蔵が燻製 をかけた。
調理方法など	「ホテルのスモークサーモンは輸入物」という定説を打ち破りたい という思いから生まれた一品。この秋から全日空ホテルでの婚礼や 宴会にサービスされる予定で、ゆくゆくは地元の土産品としても育 てていくことができると考えているスモークサーモン。

(2) テーブルにお持ちした温かいお料理



羅臼産釣りのすけそう鱈のポワレに
 カリカリに焼いた釧路の潮風で
 つくった
 達古武産海藻ポークのパンチェ
 ッタをのせ
 釧路風ジェノバペーストと浜中
 産クリームのソースで

メニュー名	羅臼産釣りのすけそう鱈のポワレに カリカリに焼いた釧路の潮風でつくった 達古武産海藻ポークのパンチェッタをのせ 釧路風ジェノバペーストと浜中産クリームのソースで
主な食材提供者	海藻ポーク：原口産業
食材の原材料情報等	「パンチェッタ」とは、イタリアで作られているベーコンに似たもの。ここでは、餌に海藻を混ぜて育てた原口産業の海藻ポークのバラ肉を使用している。
素材の魅力	今年1月、羅臼で「ラウシップ」など海洋深層水の塩づくりに取り組んでいる方に楡金シェフが紹介いただいたのが羅臼産釣りのすけそう鱈。9月末から1月ころまでとれる釣り物の“すけそう鱈”は身が透き通り、締まりがよく、刺し身でも十分おいしい素材。「すけそう」というと、すり身などの加工品の印象が強いが、加工品の材料だけではなく、「おさかな」として十分認識してもらえる素材。
調理方法など	「すけそう」を焼き、釧路の潮風を浴びたパンチェッタを添えた一品。海藻ポークのバラ肉に塩をすりこみ、2週間冷蔵庫に入れ、日中はホテル裏の魚屋の店先に10日間吊るし、釧路の潮風を浴びたものを冷蔵庫で3ヶ月、さらにその後、約1年間冷凍庫で熟成させている。そのままでもイタリアの生ハムに負けない味だが、今回はクリスピーに焼いている。ソースは、イタリアのジェノバソース風に仕上げたバジルのクリームソース。ジョノバソースではアンチョビを使うところを、釧路沖でとれたイカゴロと夢ハーブの会のハーブを使って仕上げている。



ピックファーム大山
「中標津ゴールデンポーク」の
厚切りソテーと
その肉で作ったソーセージ、
阿寒産キャベツのポトフ仕立て

メニュー名	ピックファーム大山「中標津ゴールデンポーク」の厚切りソテーとその肉で作ったソーセージ、阿寒産キャベツのポトフ仕立て
主な食材提供者	中標津ゴールデンポーク：ピックファーム大山 ウィンナーソーセージ：中標津農業高校
食材の原材料情報等	<p><中標津ゴールデンポーク> ロース肉は、「ランドレース：メス」に「大ヨークシャー：オス」を交配したF1母豚に「デュロック種：オス」を交配して、三元交配として生産したものの。</p> <p><ウィンナーソーセージ> ピックファーム大山の「中標津ゴールデンポーク」ウデ肉とらうす海洋深層水を使用している。</p>
素材の魅力	<p><中標津ゴールデンポーク></p> <p>「健康な豚だけが本物の味を持つ」という当たり前のことを再認識し、種付けから出産までの期間、母豚は牧草地へ放牧し、子豚は3ヶ月になるとEM炭素を撒いたハウス豚舎へ入れ放し飼いにするなど、自然体を貫いた養豚を行っている。</p> <p>独自の研究を重ねた自家配合飼料とチーズ製造時に排出されるホエー（乳清）粉を十分に給餌し、更に有用微生物・天然ミネラルを添加することにより、健康に育った安全・安心な豚である。</p> <p>筋組織がしっかりとしているにもかかわらず柔らかく、脂身に甘みを感じ「しつこさがない」上質な豚肉である。</p> <p>様々なこだわりを持って生産された豚肉を、直接消費者の方々へ届けたいという一心で、除骨・整形を生産者が行い、それらをピックファーム大山「直営店」で販売している。</p>

<p>素材の魅力</p>	<p><ウィンナーソーセージ></p> <p>主原料となる豚肉は、ピックファーム大山参照</p> <p>豚のウデ肉は、と殺後間もないフレッシュミートを使用し、肉の熟成と塩せきを並行して行い、最良の状態に仕上げている。</p> <p>塩せきの主原料としては、「らうす海洋深層水」の濃縮塩水を使用し、他の塩分は、一切使用しない他、カルシウム・マグネシウムなどのミネラル成分を豊富に吸収している（塩せき期間は5日間とし、十分な塩せきと熟成を行っている）。</p> <p>食品添加物である亜硝酸Naの使用は、最小限に抑えている。</p> <p>使用する砂糖は道産の甜菜等に限定。</p> <p>中標津農業高校生が授業内での実習で製品を製造。</p> <p>中標津農業高校ではピックファーム大山で生産したロース肉を、らうす海洋深層水を使用してロースハムを製造し、昨年度「道産食品独自認証モデル事業」において道産認証を受けた。</p>
<p>調理法方など</p>	<p>ピックファーム大山の中標津ゴールデンポークを使ったソーセージを阿寒産キャベツと一緒にポトフ仕立てに仕上げた一品。煮込んでしまうと肉本来の味が分からなくなるので、厚切りソテーと一緒に添えている。</p>

(3) テーブルにお持ちしたデザート



厚岸森高牛乳で作った
ブラマンジェ

メニュー名	厚岸森高牛乳で作ったブラマンジェ
主な食材提供者	牛乳：森高酪農場（厚岸）
食材の原材料情報等	創業以来半世紀、まちの牛乳屋さんとして愛されてきた森高牛乳。森高酪農場では、乳量ではなく、乳成分や乳質の良い牛乳を出してくれる牛を常に育ててきた。また、牧場では、牛の健康、牧草環境を重点においている。衛生管理の行き届いた工場で製造し、届けているのが森高牛乳である。
素材の魅力	上記のようなこだわりの農場で作られた森高牛乳（厚岸町森高酪農場生産の生乳 100%の牛乳）を使用。
調理方法など	牛乳本来の風味を損なわない低温殺菌の牛乳を使い、ゼラチンの使用もぎりぎりまで抑え、牛乳本来の味がストレートに楽しめるようにしたブラマンジェ。

(4) ブッフェボードのお料理



「しっでいぐりんネットワーク」川原さんがつくった自然農法の野菜各種

メニュー名	「しっでいぐりんネットワーク」川原さんがつくった自然農法の野菜各種
主な食材提供者	野菜各種：しっでいぐりんネットワーク・川原智道氏（阿寒町）
食材の原材料情報等	「しっでいぐりんネットワーク」は自然無農薬低農薬野菜などを共同購入し宅配している。代表の川原氏が自家栽培している自然農法の野菜を使用。
素材の魅力	土づくりにはこだわらず、あくまでの自然のまま育てた野菜。
調理方法など	野菜本来の味を味わうために、シンプルな調理となっている。



野付産天然帆立貝の
ガレット

メニュー名	野付産天然帆立貝のガレット
主な食材提供者	
食材の原材料情報等	
素材の魅力	天然帆立であること。地元の人によれば天然帆立は火を通しすぎるくらいの方が帆立本来のうまみが出て、味が引き立つ。
調理方法など	野付産天然帆立をミンチし、ハンバーグのように、フランス・ブルターニュ地方の伝統な料理・ガレット風に仕上げた。



釧根の魚介と浜中産クリーム
の白いスープ、カレー風味

メニュー名	釧根の魚介と浜中産クリームの白いスープ、カレー風味
主な食材提供者	
食材の原材料情報等	
素材の魅力	地元の魚介類を使用。
調理方法など	地元の魚介を使い、スープカレー風に仕上げたもの。スープカレーはチキンが多いが、道東の酪農のイメージ、北海道の雪のイメージを大切にし、ミルクとスパイス、鷹の爪をベースに味付け、香り付けをしたスープ。



標津産“秋味”と
釧路産白菜の重ね焼き
“ちゃんちゃん”スタイル

メニュー名	標津産“秋味”と釧路産白菜の重ね焼き“ちゃんちゃん”スタイル
主な食材提供者	秋味：標津町産 白菜：くしろサラダ倶楽部
食材の原材料情報等	
素材の魅力	標津町では、サケやイクラなど、水揚げから加工、輸送まで、地域独自の衛生管理システム「地域H A C C P」を導入し、徹底した品質管理を行っている。また、白菜はくしろサラダ倶楽部の無農薬白菜を使用。
調理方法など	標津町産秋味と無農薬白菜をちゃんちゃん焼き風に重ねて仕上げた。



知床鶏、
羅臼の深層水でつくった塩
“ラウシップ”包み焼き
ハーブ香り

メニュー名	知床鶏、羅臼の深層水でつくった塩“ラウシップ”包み焼きハーブ香り
主な食材提供者	ラウシップ(塩): (有)らうす海洋深層水
食材の原材料情報等	<p><知床鶏> 地元産昆布や植物性の飼料を使い、1羽当たりの運動面積を広くして育てた鶏。</p> <p><ラウシップ> 知床らうす深層水・オーストラリア産湖塩。</p>
素材の魅力	<p><知床鶏> 臭みがなく、低脂肪で、一般のプロイラーよりも適度に食感がある。</p> <p><ラウシップ> 知床らうすで取水されている、海洋深層水から抽出したミネラル成分(にがり)を、湖が干上がってできたにがり成分をあまり含まないくせのない塩と合わせることにより、深層水の持つ独自の旨みを持った塩に仕上げている。マグネシウムの持つ甘みのバランスがよい。製法は、赤穂や伯方の塩と同じようなもの。</p>
調理法方など	ラウシップに卵の白身とハーブを混ぜ込んで、知床鶏をまるまる1羽塩で包み焼きした。



白糖 松野さんから届いた
蝦夷鹿のローストに
「釧路夢ハーブの会」の
みなさんが育てた
ルバーブのピューレを
添えて

メニュー名	白糖 松野さんから届いた蝦夷鹿のローストに 「釧路夢ハーブの会」のみなさんが育てた ルバーブのピューレを添えて
主な食材提供者	蝦夷鹿肉：松野氏（白糖、馬木葉クラブ）
食材の原材料情報等	解体処理施設「馬木葉クラブ」を開設し、衛生管理万全の施設で、十分な地抜きができる体制を実現したことで、おいしい蝦夷鹿肉を提供することが可能となった。これまでは狩猟期間である11～2月を中心に提供されていたが、9～10月の蝦夷鹿は餌も多く、味のよいものが多い。駆除目的で狩猟ができる馬木葉クラブから今回の蝦夷鹿肉を提供いただいた。
素材の魅力	蝦夷鹿肉は、高たんぱく低脂肪のヘルシーな肉で、国内のシェフも認める一品。「専門料理」という雑誌で国内で活躍するシェフ10人にどのような国内産肉を使っているか聞いたところ、蝦夷鹿肉を使っていると回答した人は7人、さらに阿寒、白糖など釧路管内の蝦夷鹿を使っていると回答した人は4人もいたという。ちなみにフランスでは、狩猟期間になると、獲物の肉を提供するビジエ料理がレストランで提供されている。蝦夷鹿肉はハンターの腕でも味に違いが出るが、松野氏は榆金シェフが信頼するハンター。
調理方法など	蝦夷鹿をローストし、ルバーブのピューレを添えた。ルバーブはフキのような植物で、ヨーロッパではジャムなどに使われている。鹿肉は、リンゴやナシなどフルーツとの相性が良く、また、同じ地域でとれたものは相性がいいことから、ルバーブを使用した。



茶路めん羊牧場の子羊料理 3 種

- ・ 骨付き腿肉のロースト（左上）
- ・ 辛味をきかせたスパイス風味のスープ（右下）
- ・ 肩肉と阿寒産無農薬トマトの煮込み（右上）



メニュー名	茶路めん羊牧場の子羊料理 3 種（骨付き腿肉のロースト、辛味をきかせたスパイス風味のスープ、肩肉と阿寒産無農薬トマトの煮込み）
主な食材提供者	子羊肉：茶路めん羊牧場（白糠町）
食材の原材料情報等	白糠産、茶路のめん羊牧場産子羊、月齢7ヶ月、性別雌、品種サフォーク。飼料は、白糠産の牧草と自家配合飼料。自家配合飼料は、北海道産の小麦、大豆、ビートパルプ等。できる限り道産原料を使用し遺伝子組み換えを排除している。
素材の魅力	日本の羊は、現在頭数1万頭強しかおらず希少な食材となっている。茶路めん羊牧場では、新鮮な生ラム肉を提供するために一度屠場に入れ、屠殺当日枝肉を引き取り、牧場の施設で枝肉を保管、解体加工し、鮮度を保ち出荷できるようにしている。内臓、骨も要請に応じて適切な処理をして出荷。今年より、ソーセージ等の加工品製造もはじめ、付加価値を付けて未利用資源活用に努めている。頭の前から蹄まで残さず羊丸ごと活用することを究極の目標としている。臭みがなく、ジューシーで輸入者とは比べ物にならないほど味がよく、履歴も分かる安心・安全の食材である。
調理方法など	子羊肉を主役に、ロースト、スープ、煮込みの3種のメニューを揃えた。



白糠“酪恵舎”と
浜中“大友チーズ工房”
のチーズ

メニュー名	白糠“酪恵舎”と浜中“大友チーズ工房”のチーズ
主な食材提供者	フランスタイプのチーズ：大友チーズ工房（浜中町） イタリアタイプのチーズ：酪恵舎（白糠町）
食材の原材料情報等	<チーズの種類>大友チーズ工房：ロンドブラン、オラウンベツ
素材の魅力	<ロンドブラン> 本場ノルマンディ産のカマンベールに近づくため、本来のカマンベールの規格で作っている。また、フランス産チーズに含まれる酵母を入れている。 <オラウンベツ> 長期熟成のため、夏の放牧中の乳しか使用していない（ミネラルが多く、脂肪が少ないため、長期熟成によい）。地元の草を食べた牛から原料を100%使用しているので、チーズの名前は近くの川の名前を付けた。特に原料にこだわったチーズ。 <酪恵舎> イタリアでチーズづくりを学んだ井ノ口氏が作っているチーズ。



釧路産丹頂苺“釧姫”と
白糠“酪恵舎”の
リコッタチーズのムース

メニュー名	釧路産丹頂苺“釧姫”と白糠“酪恵舎”の リコッタチーズのムース
主な食材提供者	リコッタチーズ：酪恵舎（白糠町）
食材の原材料情報等	リコッタチーズは、乳清（ホエー）に生乳と塩を加えて作るフレッシュチーズで、酪恵舎のリコッタチーズは、クエン酸などの酸を添加せず、乳酸菌の働きと加熱によって作っている。また、「釧姫」は地元産苺で、今年6月から本格的に販売が始まったもので、通年で手に入れられる。
素材の魅力	リコッタチーズは柔らかく乳の味がしっかりしているのが特徴。
調理方法など	



弟子屈産そば粉と森高牛乳、
浜中産バターでつくったパン

メニュー名	<p>「釧路夢ハーブの会」の皆さんが育てたハーブティー</p> <p>このほか、今回のお料理で使用したハーブはすべて「釧路夢ハーブの会」のものとなっている。</p>
主な食材提供者	<p>「釧路夢ハーブの会」</p> <p>夢ハーブの会は平成10年から活動を始めた市民グループ（会員は平成16年度は65名）。会は4班に分かれて活動しており、今回のハーブは「グルメ班(料理に適したハーブを育てている班)」が提供。</p>
食材の原材料情報等	<p><ルバーブのピューレ>ルバーブ</p> <p><ハーブティー>ジャーマンカモミール、アップルミント、ペパーミント、レモンバーム、マロウ（メインはカモミール）</p> <p><その他>各種料理において、タイム、セージ、ローズマリーなどを使用</p>
素材の魅力	<p>ハーブは料理のスパイスとしてだけでなく、クラフト、癒し（ヒーリング）効果などがあり、ヨーロッパでは、雑草以外は全てハーブとも言われている。ハーブは美味しいだけでなく健康に良い薬効もあるため、釧路夢ハーブの会では完全無農薬、肥料も化学肥料は使わずに育てている。</p> <p>薬効としては、タイム、セージ、ローズマリーには抗菌効果がある。中でもローズマリーには血液循環促進効果もあり、若返りのハーブとも言われている。ミントは強壮・消毒（殺菌、O-157にも効く）、レモンバームは鎮静(不安やウツに効く)・健胃、マロウは消炎・暖下・咳や気管支に、カモミールは鎮静・発汗・消化不良に効くなどがある（ピーターラビットがお腹をこわしたときにお母さんが飲ませてくれたのがカモミールティー）。</p>
調理法方など	<p>マロウのハーブティーは、夜明けのお茶、サプライズティーと呼ばれおり、これは、お茶を入れた直後から色がどんどん変化していくことから名付けられている。今回のハーブティーはマロウがメインではないが、マロウも入っているため、目で見ても楽しいハーブティーとなっている。カモミールでホッと、ミントで爽やかな気持ちになり、マロウで色を楽しめるハーブティーとなっている。</p>



(5) ワインについて

今回ワインを提供いただいた(有)山本商店(標津町川北)は、常時一万本のワインが在庫されている。フランスとドイツワインを中心に、イタリアワイン、スペインワインも取りそろえている。

店主自ら現地のワイナリーに足を運び生産者たちと情報交換し、試飲し間違いのないものを輸入している。豊富なワインと知識で親切なアドバイスが信条の地元の店である。



buffetボードのワインと(上)
ワイン解説をする山本商店の
山本氏(下)



6. 食材提供者及び参加者からのコメント概要

(1) 養鶏牧場OHNO 大野慶示氏

- ・料理長の思いを込めて食材を大切に料理していただいた実感を受けた。
- ・地元の生産者として今後もよりよいものを皆様に提供したい。

(2) 厚岸漁協直売所 加藤大将氏

- ・料理をいただき感激した。
- ・当漁協からはいろいろな食材を仕入れているので、光栄である。
- ・厚岸に立ち寄った際にはぜひ立ち寄ってほしい。

(3) 釧路夢ハーブガーデンづくりの会 畑由規子氏

- ・ハーブは、食材のメインでなく、食材をいかに引き立てるかという脇役になるもの。
- ・ハーブは使い方が分からないという人が多いが、釧路の気候によく合い、肉だけでなく野菜、魚介にも合う。
- ・おなかを整える効果や日持ちをよくする効果もあり、釧路の一次産品（野菜や魚）といかに組み合わせ、よりよいものにできるかが、これからの楽しい課題である。
- ・ハーブティは、地道にハーブを積んでは乾かし、積んでは乾かしの作業を繰り返し、時間をかけてこの日のために集めたものが使われている。

(4) 中標津農業高校 西村博幸氏

- ・ピックファーム大山の肉を原材料に、さまざまな肉の加工品を製造している。
- ・本日のウィンナーソーセージは、ピックファーム大山の肉の脂のおいしさがよりジューシーに食味できる。
- ・また、羅臼の深層水の濃縮塩水を使用し、臭みのない製品となっている。
- ・原料肉が地元にあるため、肉本来のおいしさをより早く、よりいい時期に製品として仕上げる事ができた。
- ・昨年はピックファーム大山の肉で、ロース肉の認証道産品のモデル事業に参加し、道産認証を受けているが、学校の授業で生徒と一緒に製造している製品のため、製造に限りがあり、広く世に出すことができないことが課題。
- ・地産地消ということで、中標津でないと食べられない商品の一つとして育てていきたい。

(5) ピックファーム大山 大山清春氏

- ・一生産者として丹精込めて作り上げた豚肉がこのような場で一流の料理人の手で調理され、試食していただくことは非常にうれしい。
- ・こだわりをもって生産した豚肉を直接消費者に届けたいという思いから 6 年前に直販を始めた。
- ・消費者から「この豚肉はクセがなく本当においしい」「また来る」と言われたときが生産者冥利につきる。
- ・今後は食卓から農場の顔が見ることができる仕組みを整備し、安全安心の確保とともに、7月に導入になったJAS規格の認証を早く受けたいと考えている。
- ・畜産業に欠かせない糞尿処理の問題については、糞尿は農地に返すものという考え方から、耕種農家の喜ぶ堆肥づくりをしていきたい。
- ・地球にやさしい循環型農業が目標。

(6) しっでいぐりーんネットワーク 川原智道氏

- ・阿寒町で会員制の個別宅配ネットワークを組織している。
- ・気候的に恵まれているわけではない道東の地でこれだけの食材が揃い、これだけの料理ができたことは非常に価値がある。
- ・今後も足元を見直して、「食」を考える大きなきっかけになればと思う。

(7) (有)らうす海洋深層水 湊屋稔氏

- ・「ラウシップ」とはアイヌ語。らうすの「ラウシ」と、塩の「シッポ」「シップ」を組み合わせた。
- ・これまでに 20 種ほど試作品があるが、塩に旨みや甘みを持たせる工夫をした。カルシウムを多く残し、旨みと甘みのバランスを取った。
- ・北海道に塩づくりのイメージはないが、北海道の海水が持っている清浄性は非常に高い。今後も雑味がなく、不純物の少ない塩を作っていきたい。

(8) 茶路めん羊牧場 武藤浩史氏

- ・道外出身だが、白糖に来て 20 年ほどになる。
- ・めん羊が好きで牧場を始めたが、生産者にとって一番苦しいことは、自分の作ったものを無駄にすること。
- ・頭の前から足の先まで無駄にせず、どのように使いきれぬかをいつも考えている。
- ・マクロな経済システムの中では無駄がどんどん増えてくる。例えば、BSE 検査は消費者の安全を確保したが、そのおかげで全国の屠場で、毎日膨大な石油が危険部位を燃やすために使われている。我々の気が付かないところで、日本の食生活は無駄の上に成り立っていることをつくづく感じる。

- ・無理して使うのではなく、頭から足の先までおいしく、楽しく使い切れることが地域のフードシステムの中でできあがることが理想で、目標である。

(9) 森高酪農場 森高正樹氏

- ・自信を持って牛乳を作っているが、このように変わるものかと感心しておいし食べさせていただいた。
- ・今後もいろいろな地元の食材を使ったものが店頭に出てくれば良いと思う。

(10) ラ・キンコ 川嶋金公氏

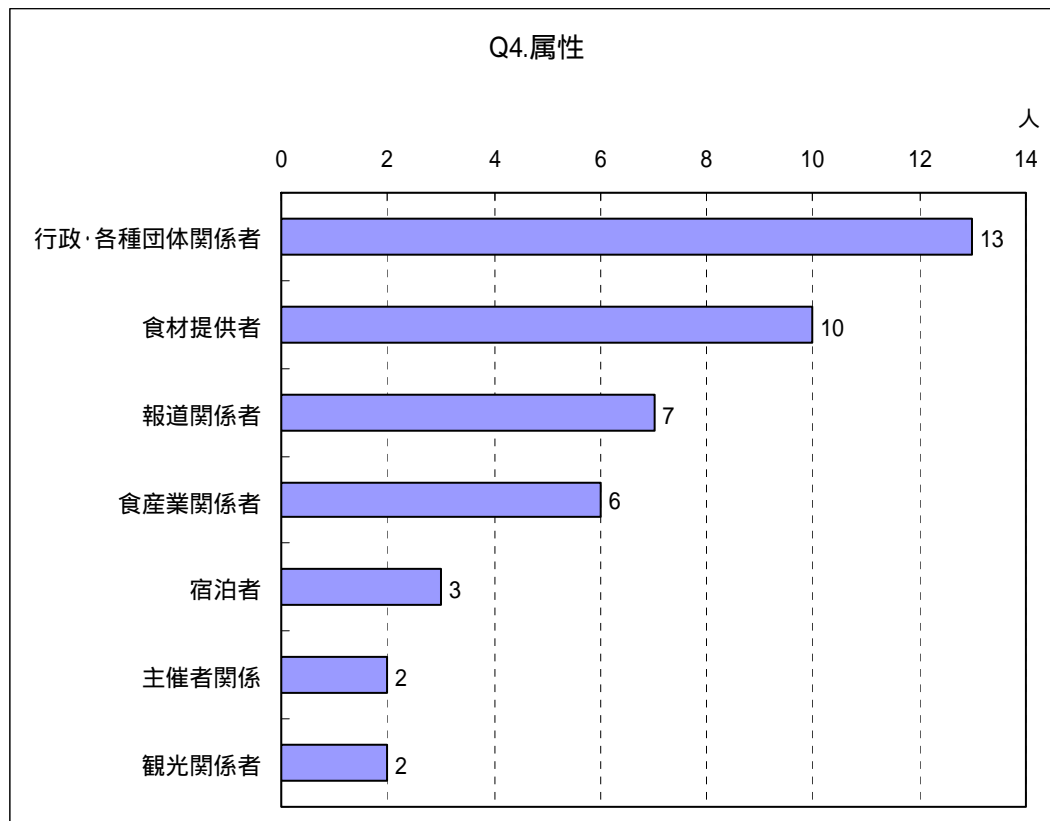
- ・中標津でレストランを経営している。
- ・今日は厨房にも入らせていただいたが、シェフはじめスタッフの皆さんが、地場産の食材を真剣に料理している姿に感激した。
- ・また、料理を通じて生産者の心意気を伝えたいと思った。

(11) 観光客 (全日空ホテル宿泊客)

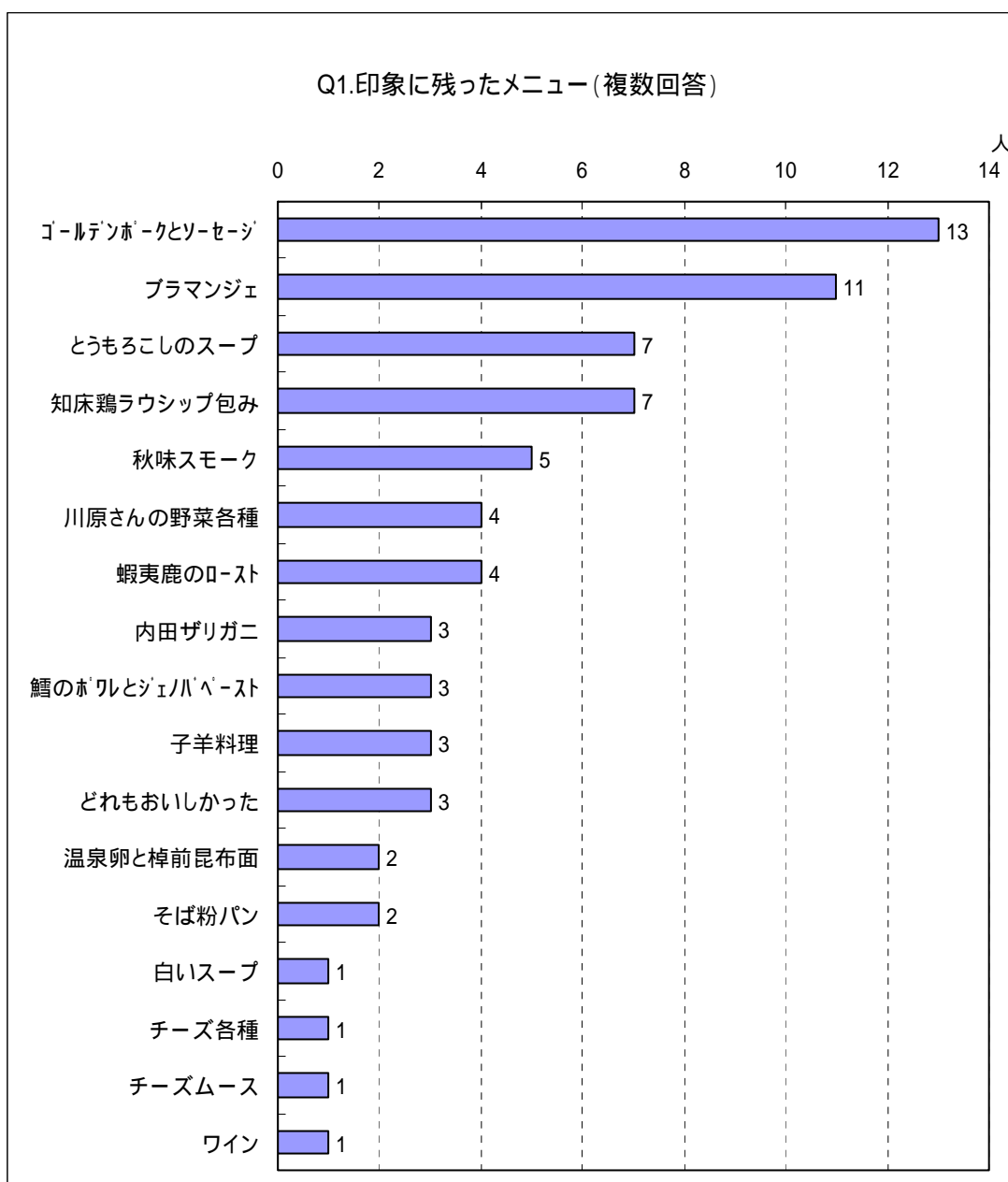
- ・これほどおいしい食事がいただけるとは思っていなかった。非常にうれしい。
- ・北海道は海の幸がおいしいものという印象があったが、野菜や肉など、山の幸も非常においしかった。それが大変な驚きだった。

7. アンケート結果

(1) 回答者属性



(2) 最も印象に残った料理



(3) 印象に残った料理の理由

ピックファーム大山「中標津ゴールデンポーク」の厚切りソテーと
その肉で作ったソーセージ、阿寒町産キャベツのポトフ仕立て

食材として優れており、期待を上回る。根室管内食肉業者全体がほばいない中での活躍はうれしい。
豚肉のおいしさを再認識した。
豚肉がこんなに味わい深いものだったのかという印象を持った。
脂の部分の甘みがありクセがなくおいしかった。
ロース肉の歯ごたえ、脂身のうまさはこれまでに味わったことがない。ちょっと大げさに言うと豚肉の概念が変わった。
キャベツととても合った。
厚切り肉はあまり好んで食べないが臭みがなく非常に食べやすかった。苦手と思っていたものがおいしいと思え完食できた。
ソーセージの味がワインとよく合っていた。
非常にジューシーでおいしかった。
豚本来のうまみがある。ワインのセレクションがよかった。
普段からこの原料肉を利用してさまざまな肉加工品の製造をしているのでよく原料を食しているが、素材は料理人の力によって生かされることを感じた。地元食材のプレゼンテーションを今後も期待する。

厚岸森高牛乳で作ったブラマンジェ

単品では特別ではない素材が引き出す本来の甘みやうまみ。
見た目がシンプルなのに実際に口にした時の驚き（おいしさに濃厚な牛乳の風味）はとてもインパクトがあった。
とにかく濃い、牛乳の味。
味が濃く感激した。
二度目の試食で、上品な味が最高だと思う。
牛乳の甘みが強かった。
牛乳の味が濃く、とにかくおいしい。
味が濃厚でまろやかでよかった。
濃厚な味。まさに北海道の牛乳という味である。
牛乳の香りが強くとてもおいしい。

阿寒町産無農薬とうもろこしの冷たいスープ

まるやかさとジュレののどごし、口当たり。
とうもろこしの甘さに驚き。
美味。コンソメ味ジュレととうもろこしのスープのドッキングがとてもよい。ただ器のへこみ具合とスプーンの丸みの大きさが合わず、最後の一さじがすくえず、非常に残念。
コーンの自然の甘みが生かされていて大変美味だった。
とうもろこしの濃い風味とコンソメジュレのさっぱり感のバランスがよい。素材本来の味と調理の完成度、共に高い。
単品では特別ではない素材が引き出す本来の甘みやうまみ。

知床鶏、羅臼の深層水でつくった塩“ラウシップ”の包み焼きハーブの香り

ワインに良くあった。
大地のパワー、海の志をストレートに味わった感じ。
本当においしかった。家に持って帰りたい。
塩とハーブと知床鶏の味がバランスよくかみ合っていた。
とても柔らかかった。
塩味がうまく引き出されていて、肉の味を引き出していた。

厚岸産“秋味”のスモーク浜中産クリームとレモンのソース

弟子屈産そば粉と「港町ビール」でつくったブルターニュ風パンケーキを添えて

秋サケとは思えないほどうまい。
サケの素材の素晴らしさとソースの組み合わせが良かった。
コースの中でさっぱり感とそばの風味が想像以上によかった。
生クリームとそば粉のパンケーキがおいしかった。
三つが一緒になって奏でる濃厚でさわやかな味。

「しっでいぐりんネットワーク」川原さんがつくった自然農法の野菜各種

とてもおいしかった。
ジャガイモやニンジンそのものでもシンプルな味で十分おいしいと思った。
そのままでもおいしかった。

白糖 松野さんから届いた蝦夷鹿のローストに

「釧路夢ハーブの会」のみなさんが育てたルバーブのピューレを添えて

臭いがなく思ったより柔らかくイメージしていたものとは違っていた。

天然の食材が持つクセのないうまみが引き立っていた。

久しぶりに食べたが、クセがなくおいしかった。

食べたことがなかった。考えていた味、臭いがまったく違った。このような食材がほかで味わえないのが残念。

阿寒湖産内田ザリガニのサラダ仕立て

毛がにそのままの食感で美味だった。

初めて食べた。思いのほか淡白な味だった。

あっさりとしておいしかった。

羅臼産釣りのすけそう鱈のポワレに

カリカリに焼いた釧路の潮風でつくった達古武産海藻ポークのパンチェッタをのせ

釧路風ジェノバペーストと浜中産生クリームのソースで

食感とソースの味がよかった。

ジェノバソースが柔らかい味。

ジェノバソースのようなハーブの使い方が勉強になった。

茶路めん羊牧場の子羊料理 3 種

臭みがなくとてもおいしかった。

羊を見直した。

厚岸牡蠣地鶏の温泉卵と棹前昆布麺、釧路産旬の秋刀魚のマリネをのせて

卵の黄身の甘みが強く、印象に残った。

美味で印象に残った。

弟子屈産そば粉と森高牛乳、浜中産のバターでつくったパン

パンの歯ざわり、硬さ、非常によい。いくらでも食べられそう。

おいしかった。

釧路産丹頂苺“釧姫”と“酪恵舎”のリコッタチーズのムース

釧路は魚などの食材のイメージが強いが、このようなおしゃれでさっぱりしたデザートがあるのはびっくりした。もっとPRしたい。

どれもおいしかった

肉の柔らかさ、野菜本来のおいしさ、どれをとっても全国に誇れる料理と感心した。
大変おいしかった。
やさしさを感じる味だった。
ハーブの有効利用が参考になった。
素朴な味を作り手の愛情でさらにおいしくされていたように思う。作り手と生産者の融合を感じた。

(4) 食実験に参加しての感想や意見

属性	感想、意見など
行政・各種団体関係者	地域でどう生活していきたいかを考えた時、できるだけ地元の旬の素材を使って食生活を充実させたいと考えることが田舎（地方）暮らしに大切なこと。魚であれ、肉であれ、野菜であれ、安ければいいのかと問いたい。地域を大切にしようという心が地産地消につながると信じる。
行政・各種団体関係者	地元産食材を地元で消費するコンセプトは当たり前であるが、素材の素晴らしさを知っている地元住民の評価を得ることで、他地域への販路の拡大につながるものと思う。
行政・各種団体関係者	良い素材が多すぎ、磨き方はこれからと思い、その先鋒を見たかった。入り口についたばかり。頑張ろう。山本さん素敵なワインをありがとうございました。企画関係者に感謝。
行政・各種団体関係者	地元の食材の多さに驚き、感動。
行政・各種団体関係者	釧根のよさを改めて認識した。いい機会に出会えたことに感謝する。
行政・各種団体関係者	建設業者のソフトな発想が意外。もっと進めるべき。
行政・各種団体関係者	生産者と消費者の情報交換の場として最高だった。お互い理解を深める場が必要と痛感した。
行政・各種団体関係者	試みは大変素晴らしく改めて地元産品について考えさせられた。建設業協会の「地域貢献」の成功を祈っている。
行政・各種団体関係者	とても楽しく、普段食することのできない料理を食することができて幸せ。料理の腕とはこんなものかと改めてシェフの力量を感じた。
行政・各種団体関係者	感激した。このような試みが続くように祈っている。この試みは地域の食文化を高め、なおかつ地域の発展に絶対貢献すると思う。
行政・各種団体関係者	もっとゆっくり食べたかった。おいしい料理に大変満足した。建設業協会のイメージアップに役立ったと思う。

行政・各種団体関係者	おいしいものを食べられるだけでなく、地域のことを再認識する機会となり、充実した時間を過ごせた。
食材提供者	道東においてこのような会ができたことは非常に意味のあることだと思う。
食材提供者	地産地消、スローフードが日の目を見てうれしい。大事にしていきたいことだと思う。
食材提供者	とても楽しかった。地域の素材の可能性を表現したと思う。1回だけでなく、同じ素材でのバリエーションやより多くの人に知ってもらうためにこのような催しを続けてほしい。
食材提供者	生産者のいろいろな思いを考えながら食することの素晴らしさ。素敵な会をありがとうございます。参加できて幸せです。
食材提供者	地場産食材のコーディネートによさに感心。ほかの生産者の方と会う機会が得られて感謝している。
食材提供者	交流のきっかけとしてはよい場だと思うので、このきっかけを展開させる取り組みに期待する。
食材提供者	釧根地域には素晴らしい食材がたくさんあることを再認識した。ラウシップの塩を地元食材として選んでくれたことに感謝する。
食材提供者	釧根に地元食材「食」に感心を持つ人がこれほどいることに感激し、いろいろな勉強をさせていただいた。今後も何かとお世話になりつつ、微力ながら地域発展に貢献できればと思う。
食材提供者	地場産品の優れた食材を生かされた調理方法で感動した。実体験できたことを光栄に思う。
食材提供者	大変よいことだと思う。今後お願いします。
報道関係者	道東の素材のよさ、幅広さを改めて感じた。
報道関係者	地元の報道関係者として、いかにこのおいしさを伝えるかが大変だが、おいしかっただけではすまない有意義な実験だった。建設業協会がソフト事業に取り組むこと自体、素晴らしい取り組みだと思う。
報道関係者	とにかくおいしかった。
報道関係者	こうした機会に常に出席したいと思っているがいつも新鮮な驚きがあって楽しい。
報道関係者	道東に転勤して半年、新たなる大地の魅力を感じた。道内にいて知らない食のシーンがたくさんあった。今後はぜひ「和」「中」のバージョンを期待している。

報道関係者	とても楽しめた。釧根地域の食材の豊かさに驚くばかり。今日出されたメニューはその場限りで終わらせてしまうのはもったいないので、正式なメニューとして売り出し、PRしていけばより大きな実験効果が得られるのではないかと。今日は洋食なので、ワインが中心だったが、福司や北の勝など、名酒があるので、次回このような機会があればぜひ取り入れてみてはどうか。
報道関係者	とても味にうるさい贅沢な人など、もっと多様な立場の方に試食して、発信してもらいたいと思った。
食産業関係者	地元食材を使い、これほどの料理を食べたことが印象に残った。
食産業関係者	食を楽しむ、感じる会であったが煙が嫌だったので禁煙なら良かった。味つけにもう少しメリハリがあると良かった。全体にぼんやりとした味付けだったかもしれない。
食産業関係者	釧路にもこんなに素晴らしい食材があることに改めて感動した。もっと地元の食材に自信を持っていいと思う。
食産業関係者	大変よかった。
食産業関係者	自分たちが日ごろ当たり前と思っている食材が料理人の手により違う食材とまで感じるものとなっていた。今後は素材を提供する者として素材を完全なものとするよう努力していきたい。
食産業関係者	建設業という業種の中から、このような企画が実現したことに対して驚きと大変な努力を感じた。発信していくところが建設業ということも納得した。今日は本当にごちそうさまでした。
観光客	初めての北海道旅行で、地場産の食材のみを使用したお料理をいただけたのは幸運だった。どれも美味しく一つ一つ印象に残っている。
観光客	地元の食材ばかりでこんなに素晴らしい料理ができるなんてすごいとただ関心、感激している。素敵な会に参加させていただきありがとうございました。
観光客	北海道産の肉、野菜のおいしさに驚いた。急な参加で戸惑ったが、こんなにおいしく、また地元の方でもめったに食す機会がないものを食べることができ、とてもラッキーだった。
観光関係者	地域にとって一次、二次、三次産業の接点を作っていただいたことに感謝します。
観光関係者	本日のような地元産品をどう工夫して料理に生かせるかというテーマでは大変よかったと思うが、地元の人には特に素材のよいものは生のまま、もしくは簡単な調理法で食せるもの（焼く、煮るなど）が最高の喜びを感じる部分もある。地域の建設業者がこのようなテーマで実験を行うことは大変有意義であり、ぜひ頑張ってほしいと思う。

主催者関係	志の高い生産者がたくさんいること、そうした方々を結びつけるコーディネート役を担う方々がおられることでこんなに素晴らしく ” 地場食材 100% ” の料理に出会うことができた。とても楽しいひとときだった。
主催者関係	良い試み。異業種間でまたやってみては？

(5) 地元食材の域内循環について

属性	地元食材の域内循環について
行政・各種団体関係者	地元住民の良い評価を得ることが何よりも重要。もっと地域住民へのPRに努めることが必要。考えるよりも実行することが大事。隠れた資源の再発見。
行政・各種団体関係者	年間供給能力と需要のバランスを食材提供のコストの中で戦略の組み立て方を樹立すべきと思う。地産地消のベースを。肉類については乳牛飼料ほぼオンリーの中で飼育物の活用を積極的に展開すべし。また鹿もしかり。
行政・各種団体関係者	趣旨は大賛成だが、域内で育てたものを、外を目指して進展させることが必要である。
行政・各種団体関係者	地元の素晴らしい素材を多くの観光客の人に食べてもらいたいと心から思う。横のつながりを深めていくことが必要だと感じる。
行政・各種団体関係者	行政と共通の課題。協働として力強く感じる。
行政・各種団体関係者	地元食材の情報をもっと多く、消費者に流す必要がある。ピックファーム大山さんの話を聞いていろいろ勉強になった。
行政・各種団体関係者	鹿肉料理はどのような味と種類があるのかと思ってきたがもっと多くの料理方法を味わいたかった。
行政・各種団体関係者	料理するその素材をどこでどう入手するのか。どう料理するのか考えるチャンスがない。
行政・各種団体関係者	「知られていないことは存在しないこと」だと思う。このような取り組みをいかに情報として発信していくか。地道な取り組みが必要だと思う。
行政・各種団体関係者	地元食材をあまり手をかけずに使う手法も広げることができればいいと思う。
行政・各種団体関係者	このような機会をもっとたくさん設けていただき、情報発信をして地域のPRをどんどん進めていくべきであると思う。

行政・各種団体関係者	このような機会をもっとたくさん設けていただき、情報発信をして地域のPRをどんどん進めていくべきであると思う取り組みは重要である。ただし、地域がすべてこの方向でいくことは無理。これまでのように他地域への食材提供はこれ以上に重要だと思う。要はバランスの問題だと思う。
食材提供者	いいものだけでなく、全てを含めて生産者と付き合っていくことが重要だと思う。恵まれた環境を大切にすることを第一に考える。
食材提供者	一番のネックは流通。ノウハウがない。ルートがない。それとクリア、あるいはシェフに認められて安定供給できれば・・・と思います。「生産者」の意識改革が重要。
食材提供者	釧路・根室管内と一言でいっても広い面を持っており、物流の問題がいつも頭の中にある。
食材提供者	すべて関係性の問題。よい関係性ができることが、結果として食材の循環につながる。
食材提供者	提供する側、獲る側、使う側の意識が一つにならなければいけないと思う。食に物語が添えられるようなものになってほしい。
食材提供者	学校の立場で製造を行っているが、今後は民間の方が製造販売を行ってほしいと思う。学校では製造販売に限界がある。
食材提供者	マスメディアの協力が不可欠。道東食材のPRを全国、地方に向け発信することで地元にも当然循環可能と思われる。
食材提供者	いろいろな地元食材利用をしてくれる消費者へのアピールが大切だと思う。
報道関係者	季節ごとに変化する貴重な食材を料飲店が手に入れやすいような「食材バンク」を考えてもいいのではないか。
報道関係者	流通をいかに構築するのかと、流通が確立した場合の生産量の確保が重要だと思う。おいしいものは売れる。
報道関係者	貴重な体験をさせていただいた。安定供給できる体制づくりが必要ではないか。
報道関係者	地元ですぐれた食材があることを知っているが、値段が高い、敷居が高いと思いき敬遠しがちだったと思う。榆金シェフのような料理をする人の役割は重要だ。全日空の通常コースだと一人1万円はするが、もっと利用する機会があっても良い。ほかの人にも紹介するなど労を取りたい。
報道関係者	地方の方々が地元の食材だということを認識することが大事。スーパーに並ぶことと他の生産地との区別がつきにくい。地元食材コーナーがあってもいいのではないか。可能性はある。今後の取り組みに期待。

報道関係者	地元食材をもっとPRする。そうすれば地元から全国に広がっていくと思う。具体的には「じゃらん」や「Hokkaido Walker」などの雑誌に紹介する。この2誌の読者による口コミの影響力はとても大きい。
報道関係者	価格が高い。
食産業関係者	地域を向上させるのに「食」は欠かせないので、これを生かして自分にもカツを。
食産業関係者	システムを上手に作る必要があると思う。
食産業関係者	それぞれが意識を持って地元のを消費することが大切だと思う。
食産業関係者	食材の流通システムをどう作っていくかが課題だと思う。
食産業関係者	地元の人が地元でどんな食材があるのかをもっと生産者、料理人、一体となってアピールすることが必要。
食産業関係者	生産者の立場に立って、私たち飲食業に携わるものが真剣に取り組むことが大切だと認識した。
観光関係者	地域に暮らす異業種同士が仲間となって域内経済から見て循環させることがこれからの課題であり意識向上させることにより、活性化が図られると思っている。
観光関係者	流通手段の進化によって早く大量に新鮮なものが大消費地に運ばれるようになったが、それによるデメリットもあるのではないかと。本当に旬の、その地域でしか食べられない季節の食べ物を食べたいと思うが、その地に訪れるための観光の目的があってもよいと思うし、地域の人はその食材に誇りを持って育てるべきだと思う。
主催者関係	既存の流通システムとは異なる生産者 料理人というパイプをどう構築していくか？それをどのように地域のシステムとして根付かせるか？ではないだろうか。
主催者関係	需要と供給の問題。供給者が少なくとも待てる消費者であるかどうか問題。



会場の様子

8 . 総括

今回の社会実験について、生産者、食流通者、料理者、消費者、観光者の声を概括的に集約すると以下のとおり。

いずれも今回の食実験の場が、新たな発見、再認識の機会となったとしている。

(生産者)

- ・ 質の高い料理により食材が価値を高めることへの感激
- ・ 地元の特性への強いこだわり（地域の気候に合ったハーブ、地元海洋深層水の使った塩見づけ等）
- ・ 地域循環へのこだわり、志向の強さ

(食流通者)

- ・ 地元者食材の多様さへの再認識
- ・ 料理による食材の変化への驚き
- ・ 食循環の流通システムが大切

(料理者)

- ・ 生産者との連携による料理への意気込み
- ・ 地元食材の多様さの発見

(消費者)

- ・ 地元食材の多さに驚き
- ・ 地域発展のためには食が重要
- ・ 地元の食材の良さを見直した

(観光者)

- ・ 海の幸だけではない、釧路・根室の食の豊富さに驚き
- ・ 地元の食材による食の提供そのものを目的とする観光も十分成り立つ
- ・ 地域内で循環させている食は観光者にとっても魅力

（今後に向けて）

今回の食実験そのものへの評価は全般的に高く、多様性や新たな発見、高品質など、地元の食材を見直した人は多かったと言える。また、生産者、加工業者、飲食店やその他食産業関係者など、食産業関連業者間の接点がこれまではあまりなかったことから、今回の食実験の試みは、地域連携によって地域全体の付加価値を増す契機になったものと評価される。

最後に、今回の食実験を通して得られた今後に向けての課題等を以下のとおり整理しておく。

- ・ 地元食材の域内循環の仕組み構築に向けての具体的な検討、取り組み
- ・ その際、域内だけでなく、域外へ移出することも地域経済発展のためには必要であり、バランスの取れた戦略を構築していくことが必要
- ・ 例えば、稀少価値を持つものについては、域外に出すか、あるいは域内にとどめて訪問しなければ味わえない形で地域内消費を高めるか等の戦略シナリオづくりが必要
- ・ 域内の食材情報発信が未整備、流通の課題も併せて情報共有化に向けての取り組みが重要（食のプラットフォーム構想等）
- ・ 海産物、魚介のイメージが強い釧路・根室地域に、他の食材をうまくコーディネートしていく工夫が必要
- ・ 観光客だけでなく、地元住民への認知度・理解度アップによるファンづくりも重要

資 料

<アンケート用紙>

「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」
ひがしほっかいどう100%地元食材をつかって
ア ン ケ ー ト

本日は「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」にご出席いただき、誠にありがとうございました。今後の域内調達向上の参考にさせていただきたいと思いますので、簡単なアンケートにご協力お願いいたします。

Q 1 . 本日のメニューで最も印象に残ったものと、その理由をお聞かせください。
Q 2 . 本日、出席したご感想やご意見をお聞かせください。
Q 3 . 地元食材を域内で循環させることについて、あるいはその課題など、それぞれのお立場でお考えをお聞かせください。
Q 4 . あなたご自身のあてはまる属性に をつけてください(は一つ)。
本日の食材提供者(組合等除く) 食産業関係者(農協・漁協含む) 行政・各種団体関係者 観光業関係者 報道関係者 主催者関係 その他()

Q 5 . 差し支えなければ、所属組織とお名前をお書きください。

組織名：

お名前：

ありがとうございました。

「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」出席者名簿

	団体名	氏名	役職		団体名	氏名	役職
1. 地元食材提供者	養鶏牧場OHNO	大野 慶示		4. 報道関係者	読売新聞社(株)釧路支局	三木 誠司	
	馬木葉クラブ	松野 穰			共同通信社釧路支局	佐々木 清	
	(有)らうす海洋深層水	広田 明夫			北海道建設新聞社(株)釧路支社	萩原 尚	
	夢のハーブガーデンづくりの会	湊屋 稔	代表取締役			小野寺 勉	
		畑 由規子	代表		北海道新聞(株)釧路支社	相良 知宏	
		櫻庭 則子			中標津支局	舟崎 雅人	記者
		塩 幸子			釧路新聞社(株)	小山 道雄	支局長
	茶路めん羊牧場	武藤 浩史			堀口 義彦	佐竹 直子	主事
	森高酪農場	森高 正樹			HBC釧路放送局	山 望	記者
	ピックファーム大山	大山 清春			北海道文化放送釧路支社	真保 朗	
中標津農業高校	西村 博幸	教諭	5. 観光研究者	釧路全日空ホテル	富田 勝		
2. 食産業関係者	厚岸漁協 直売所	加藤 大将	店長	6. 観光者(3名)			
	(株)大丸渋谷商店	古井 寿哉					
	(株)高橋肉店	高橋 一二	代表取締役				
	しっでいぐりーんネットワーク	川原 智道	代表	7. その他	地域経済研究センター	小磯 修二	センター長
	(株)釧路丸水	近藤 信治	副社長			関口 麻奈美	マーケティングリサーチ
		近藤 恵子				堀木 美告	日本交通公
	根室管内一市四町旅館組合連絡協議会	加藤 達夫	会長			石山 千代	研究
		松下洋一郎	事務局長			上田 光夫	会長
	川湯温泉 湯の閣	日下 貴富	副料理長		釧路建設業協会	濁沼 英一	副会長
	ラ・キンコ	川嶋 金公	代表取締役			国岡 雅文	副会長
(有)山本商店	山本 祐一		川村 利明			総務委員長	
釧路支庁	高橋 英明	支庁長	最能 哲			委員長	
	宮川 正四	経済部長					
	中村 順一	商工労働観光課長					
	高橋 静治	建設指導課長					
根室支庁	村井 茂	支庁長					
	斉藤 知行	地域政策課長					
	細口 貴雄	商工労働観光課長					
釧路開発建設部	神保 正義	建設部長					
	土谷 善博	次長					
	参鍋 修二	次長					
	晴山 剛	地域振興対策室長					
釧路土木現業所	上原 光彦	所長					
	正木 馥	副所長					
	山本 正二	企画調整室長					