

地場産品市場づくりに向けた
「食のたんけん隊」運営報告書

平成 19 年 3 月 25 日

特定非営利活動法人 こもろ情報ひろば

「地場産・食のたんけん隊」 おやつ・おみやげ編

事業主体／小諸市 共催／TMO 特産品部会
運営受託者／NPO 法人こもろ情報ひろば
事務局／こもろ・旅カフェ（まちおこし NPO 共同オフィス）
担当：大森としえ、山口幸子、 協力・友野喜久美

たんけん隊メンバー

隊長・千野久雄さん（TMO 特産品部会長）

副隊長・山内俊江（やまぼうしの会）

参加者・小林みえ（味工房 こもろすみれ会長）、澤井教子、鬼久保かをる、武智弘子、町田義枝、木内洋子、吉川富子、木下順子、花岡克明、小山桜子、加藤とく子、中村智恵子、磯田美穂橋本尚子、小林さかい、小俣百合子、小山もと子、小山美和子、太田豊香（小諸クッキングスクール）、山浦安子（こもろ女衆の会代表）、高地清美（げんき・食育塾の会代表）

市役所商工観光課／掛川剛、佐藤雅雪

1、活動概要

「地場産・食のたんけん隊」 おやつ・おみやげ編

1、目的

作り手、売り手の立場ではなく、買い手である市民（特に女性）や若者が客の立場に立って、おすすめのおこびれ（その場で気軽に食べられる商品）、おみやげをリストアップし、どこにどんなものがあるか、もっとどんなものがあるといいかの意見を出し合い、大手の杜公園の地場産品の店づくりに向けて、イメージをふくらませる。またそれを通して、食にかかわる人の出会いの場をつくる。

2、活動内容

1) 運営会議の開催

隊長、副隊長、事務局、市役所担当者などが集まり、進め方について検討した。

開催日・1/12、2/3、2/20、3/17、3/19（計5回）

2) 視察試食会の実施

● 第1回視察試食『味工房 こもろすみれ』

平成19年1月30日（火） 11:00~12:30

参加者 14名

内容：平成18年10月に農村の女性を中心にオープンした。まだ商品数も少なく、味も試行錯誤なので、消費者の試食データーを望んでいた。たんけん隊も加工施設が視察できるまたとない機会だった。6品を4分の1ずつ試食し、アンケートを取った。その後加工所の方々と意見交換をした。

成果：加工所の地場産にこだわる並々ならぬ熱意を感じたが、それが商品アピールに繋がっていない。小諸みやげとするにはまだパッケージ、生産個数、賞味期限など、未知数。大手の森などの地場産のおこびれとしては良質の商品となる要素はあった。作り手・売り手・買い手の本音の話し合いがあった。

● 第2回試食視察『あぐりの湯 あゆみ会』

平成19年3月9日（金） 10:30~12:30

参加者 20名

内容：平成11月秋に、あぐりの湯内の加工施設で始まった年齢層が大変幅広い農村女性を中心とした会です。8年目ですが、着々と実績を重ね同じ施設内のイチゴを使った「いちご大福」はマスコミにも取り上げられたヒット商品です。今はニーズに答え焼き菓子の商品に力を入れて新作を次々に商品化している現場を視察した。製作している全商品（9品）+白いもコロッケ（人気の商品）を4分の1ずつ試食した。

成果：どれも安定した形・味で「いちご大福」は、皮・しろあん・いちごのバランスも良く絶品でした。が2個入りの透明のペラペラの入れ物しか無いのは残念。食材は地場産にこだわりシフォンケーキを「お米のふんわりケーキ」とネーミングするなど考えている。売り場がすぐそばなのでパッケージを考えていない。おやきも「ねぎみそ」など新しい商品にチャレンジしている。価格を抑えているので利益率は悪い。いちご・地場野菜も売れている。おこびれとしては最高。

3) 大試食会の実施

平成19年3月24日(土) 14:00~16:00

参加者 54名 出品数: 20品目(うち商品11品目)

内容:

アンケートで上位にあがったみやげ品・おこびれの紹介、試食会でいただいた人気商品など、20品目を購入したりたんけん隊員で手作りし、アンケート記入で選ばれた方・食に関係した方・高校生・ガイド協会の方など50人余に試食してもらい、感想を出し合った。昔ながらのおやつの魅力を再発見した、健康によく、地域の文化の深さを感じる、などの意見が出された。

成果: 昔ながらのおこびれは、安全安心地場産と三拍子そろった食品であり、一工夫すれば商品となるのでは。市販のみやげ類も美味しさを再発見・再確認した。地場産の野菜・果物を使用しての品は、まだまだ少ないのでニーズにあった商品を、今回のたんけん隊を通して知り合った方々が一同に集まり、小諸の味づくりに向かって手をつないで行こうという機運が生まれた。

4) 「小諸名物・アンケート」調査

調査期間: 2月1日~3月10日

配布枚数: 約1,500枚

回収箱設置場所: 10箇所

回収枚数: 約1,000(うち高校生850枚)

内容:

1. おすすめの小諸のおみやげ、
2. こんなおみやげあればいいな、
3. おすすめのおこびれ、
4. 町でちょっと食べたい、観光客に食べさせたいもののアイデアについて、聞いた。

成果: 一般でアンケートに記入した方はびっちり書いた方が多かった。一般の回収率は悪かった。学生がしっかり書いてくれた。

傾向: 一般の方では、りんご、そば、野菜など素材を上げる方が多かった。ここでは、店名があがったものを載せた。学生は、みやげよりおこびれに回答が多く集まった。特に1軒の店に集中した。アイデアについては一般、学生ともたくさん書いてくれた。新製品を望む現われだろう。

3、今後に向けて

すでにプロとして商品生産にあたっている人、これから取り組もうという人、健康や食育に取り組む人、農家の生産者などさまざまな人が集い、目標とするもののイメージに違いがあったが、みんなで小諸ならではの食文化を掘り下げて行こう!という機運は盛り上がった。大手の杜の地場産品ショップでは、ただ商品を売るだけでなく、このような食文化のメッセージを伝え、また食にかかわる人が交流する場にしたいという方向性は一致した。

せっかく顔を合わせたので、来年も継続していきたいという声が多かった。

また、今回の実験イベントは、昨年秋にスタートしたNPO共同オフィス「こもろ・旅カフェ」のスタッフの修行の場ともなった。さまざまな想いを持つ、さまざまなグループの交流の場をつくるむずかしさを痛感したが、女性の集いならではの広がりや行動力はすばらしいということも改めて実感した。

(用語解説)

「おこびれ」「こびれ」「小屋(こひる)」が訛った。 信州の方言。
農作業の休憩時にたべる間食。”おやつ”よりも腹ごしらえの度合いが強い。



活動記録

【運営メンバー打ち合わせ】

日 時： 1月12日

出席者：掛川さん・佐藤さん・千野さん・山内さん・小林さん・萩原さん・友野・大森・山口

内 容：大手の杜の地場産品ショップに向けて広くアンケートを勧めていくための顔合わせ。
隊長に千野さん、副隊長に山内さん。

日 時： 2月3日

出席者：千野隊長・山内副隊長・大森・山口

内 容：たんけん隊員募集、アンケート、味工房こもろすみれ視察日程などについて、

日 時： 2月20日

出席者：佐藤さん・千野隊長・山内副隊長・友野・大森・山口

内 容：経過報告、今後について

日 時：3月17日

出席者：山内副隊長・友野・大森・山口

内 容：3月19日の会議進行について

日 時：3月19日

出席者：佐藤さん・千野隊長・山内副隊長・町田さん・中村さん・小山さん・太田さん・山浦
さん・高地さん・吉川さん・友野・大森・山口

内 容：3月24日小諸名物大試食会について

【たんけん隊の報告】

第1回視察試食『味工房 こもろすみれ』

平成19年1月30日（火）

参加者／千野隊長、山内副隊長、鬼久保さん、武智さん、佐藤（サカエ）さん
澤井さん、米川さん、（市）掛川さん、佐藤さん、遠山さん、浅見さん（スタッフ）
大森、友野、山口（14名）
加工所／小林会長 柳沢市議
進行／山内副隊長 記録／山口

（配布書類）＋

- ・地場産品市場づくりにむけてA4 1枚
- ・アンケート用紙A4 3枚
- ・小諸名物アンケートA4 2枚
- ・食のたんけん隊員募集A4 1枚



11:00 味工房玄関集合

1、あいさつ（掛川さん）

駅大手周辺開発のショップの中に、地場産ショップを作るための資料固めの第1回目として味工房さんの視察と試食を行います。

2、たんけん隊の主旨（千野隊長）

食のことが大好きで、商工会議所でTMO特産品開発部会をやっている関係で、今回会長になりました。地元のことは、われわれ地元の間がやっとなければいけないと思っています。当初女性を中心とした考えでしたが、輪を大きく広げ、市民皆さんが食のたんけん隊員になって、小諸の名産を発掘し、場合によっては、自分たちで名産品を作り出していけるようがんばって、小諸を息の長い元気な町にしていきたいです。

3、各自自己紹介

4、こもろすみれの紹介（小林会長）

平成18年10月10日にオープンしました。建物は市が建て特定管理者として農村の女性たちで構成されています。始ったばかりで商品もまだ、おやき、漬物、みそです。まだまだ試行錯誤なので今日はいろいろな意見を聞かせてください。

5、工場見学（小林会長、柳沢市議）

- ・味噌加工室
- ・充填室
- ・漬物加工室
- ・惣菜加工室
- * ピンクのユニホーム、白い帽子と建物も明るく清潔な感じでした。
- * 惣菜室でおやきなどを作るのですが、すこし手狭な感じがしました。

11:30 試食開始

1、アンケート記入方法の説明（大森）

2、商品説明（小林会長、柳沢市議）

- ①青葉まんじゅう…皮はほうれん草が入っていて緑色。中味はバター塩味の白いも。
- ②かぼちゃのまんじゅう…皮はかぼちゃが入っていてクリーム色。中味は野菜が入ったおから。
- ③おやき（切干）
- ④おやき（野沢菜）
- ⑤はくさいキムチ
- ⑥福神漬…三岡の選定落ちの桃が入っている
 - ・ 使用している食材はすべて自分たちが吟味し生産した、小麦粉・野菜等を使用している乾 燥は天日干し。無添加。あくまでも手作りにこだわっていく。
 - ・ 自産自消をモットーに地元の食材、手作りの昔からの生活文化を伝えていきたい
 - ・ 一般的な農家の生活を見つめての商品
 - ・ 今の健康志向の人に求められている商品。



3、アンケート記入（総評）

① 青葉まんじゅう（15枚）

味……大変おいしい 6枚
おいしい 6
普通 2
あまりおいしくない 1

香……バターの香がよい

食感……やわらかくてよい

形態……皮と中味のバランスがよい 色がきれい
パッケージが開けにくい

価格……100円で妥当

小諸らしさ…地元産の食材とどこかに明記
焼き印を押す

購買力…パッケージ研究 販路いろいろ 健康志向重視

その他…ネーミングがおかしい

② かぼちやまんじゅう (15 枚)

味……………大変おいしい	3 枚
おいしい	1 1
普通	0
あまりおいしくない	1

香……………ほどよい

食感……………パサパサ感がある ザラザラ感がなくてよい

形態……………おからの中身に赤や緑が入っていてきれい 見た目もかわいい

価格……………100円で妥当

小諸らしさ……………青菜と同じ

購買力……………二種とも単品では弱いのでセットで売るのがよい

市内、一般商店で売って欲しい

街中や駅前で蒸かしながら売る

日持ちするならみやげになる

③ おやき (切干) (13 枚)

味……………大変おいしい	2 枚
おいしい	3
普通	6
あまりおいしくない	2

香……………よい

食感……………皮がもちもちしていてよい

形態……………変わりばえしないがわかりやすい

価格……………130円 妥当 すこし高い

小諸らしさ……………特にない 地粉を使っていると明記 地元の食材と明記

購買力……………オーソドックスなので売れる

その他……………普通すぎてうまく表現できない

④ おやき (野沢菜) (13 枚)

味……………大変おいしい	2 枚
おいしい	3
普通	6
あまりおいしくない	2

香……………よい

食感……………味で普通にした人のほとんどが味が濃いと記入

形態……………切干と同じ

価格……………130円 妥当 すこし高い

小諸らしさ……………特にない 地粉をつかっていると明記

購買力……………普通に売れる

焼き印を押す

その他……………特になし

⑤ はくさいキムチ (12 枚)

味……………大変おいしい	1 枚
おいしい	4
普通	6

あまりおいしくない 1
 香……あまりきつなくてよい
 食感……やわらかくてよい
 価格……500g 300円 妥当 安い
 小諸らしさ……特になし
 購買力……時には買う

⑥ 福神漬(14枚)

味……大変おいしい 2枚
 おいしい 0
 普通 8
 あまりおいしくない 3
 香……特に気にならない
 食感……歯ごたえがよい
 形態……よい もう少し小さく
 価格……150g 200円 妥当
 小諸らしさ……地場産の野菜を使用
 購買力……きつい着色料の印象がないので売れる

4、意見交換

- ・売り込む相手が大手（スーパーなど）になるほど、期日・納品数など、厳しくなるが対応は大丈夫か
- *おやき1日300個前後は作れる。
- ・生産量が増えると食材が小諸産のみでは少ないのではないか。長野産まで広げるか
- *小諸産にこだわりたい。
- ・それでは購買力が少ない
- *しかたがない
- ・地域ブランドとして確立するには、中味の商品はもちろんだが、パッケージデザイン・ネーミング・価格等も大きな要因になる
- ・100円であたりまえのものでも付加価値を付けることによって300円で売れるやり方もあると思う。
- ・ネットでは売り先は世界中にもなるし、器にアケビ細工などを使用すれば1万円でも売れる商品ができる。
- *それは値段的にどうか

12:30 事務局より（大森）

- 1、 配布書類の説明
 - 2、 次回の日程について
- ・平日の昼・夜 土日の昼・夜でまとまらず事務局で調整後日連絡する

12:35 出席者の感想

- ・これだけ女性の方が元気に発言する会議を知らなかったのでびっくりした。男性はふろしきを広げるだけだが女性の方が話が具体的で目標がはっきりしていると思った。
- ・自分の知っている小諸とまたちがった小諸があって、とても楽しい会合だった。こどもが2人いるのでこどもに食べさせたい。
- ・今日のおまんじゅうは感動でした。おやきはわりとありますが……ありがとう

- ・商店街で物を売る人と、買う人に温度差があると思う。
- ・こういうのはやっぱりおじいさんやおばあさんが食べるものと思っていたので、若い者から見ると一人暮らしの友達に持っていきやすいすこしかわいいパッケージにしていきたい。

12:40 まとめのあいさつ（千野隊長）

時間が長くなりましたが、「こもろすみれ」さんのご好意により第1回目の試食視察の会を開くことが出来ました。こちらの施設も、これからは市民一人ひとりが主役となって、全面的に、バックアップさせていただきたいと思います。本日はありがとうございました。

追記：白紙アンケートより

全般として

- ◎ パッケージに「こもろすみれ」と一目でわかるマークを入れる。
- ◎ 「小諸へ来ないと食べられないもの」と「小諸に来なくても食べられるもの」の2種類
あると良い。
- ◎ 「マクロビオティック」等PRすればダイエット等、気にする若い女性にも注目される。
- ◎ 通信販売「おとりよせ」にしたならネット上でも注目されるのでは。
- ◎ 「地産地消」の加工所側と「観光客への販売」側が対立しているようなので、両立する術をさがしていきたい。
- ◎ 洋菓子のような鮮やかなものがあるとよい。

おまんじゅう

- ◎ 三色まんじゅうとして商品化すれば高級感ある商品となる。
- ◎ 青葉まんじゅうもかぼちゃまんじゅうもネーミングがおかしい。
中味を材料として記入しているだけではまちがえて買ってしまう。
- ◎ これは観光みやげではありません。
無添加 健康野菜まんじゅうとして 子供たち・赤ちゃん・妊婦さん・お年寄りなどを
1番のお客様として考えた販路を見つけていけば地産地消化でやっていけるのではないかと
カロリー計算もしっかりやって肥満や病気のこどもたちの安心安全なおやつとして研究してください。
- ◎ 健康志向の人の贈答品として
スーパー、みやげ店には卸さない。ネットか、独立店舗のみ。

おやき

- ◎ 観光みやげとして、おやつとして普通に売ればよいと思います。ただ形態として他との差別化は絶対必要だと思います。パッケージだけでも良いし、1口おやきとか大口おやきとか大きさでもひとひねり。

その他

- ◎ ジェネレーションギャップが大きく意見を出しにくい。若い人の意見を聞きたいのであれば、各年代ごとにイベントを開き、その後全年代で意見交換したら。

第1回試食視察で配布したアンケート用紙

男 女 20代 30代 40代 50代 60代以上 (○で囲んでください)

商品名

1味………… 大変おいしい おいしい 普通 あまりおいしくない

香り…

食感…

2形態…………

3価格…

4小諸らしさ・

5購買力…

その他…

商品名

1味………… 大変おいしい おいしい 普通 あまりおいしくない

香り…

食感…

2形態…………

3価格…

4小諸らしさ・

5購買力…

その他…

第2回試食視察 『あぐりの湯 あゆみ会』

平成19年3月9日（金）



参加者／ 千野隊長、山内副隊長、加藤さん、中村さん、
武智さん、鬼久保さん、町田さん、小林（さかえ）さん、
小俣さん、小林（えみ）さん、花岡さん、吉岡さん、太
田さん、小山さん、（市）掛川さん、佐藤さん
あゆみの会／原田会長（スタッフ）米川、友野、大森、山口
司会進行 山内副隊長 記録 山口
（配布資料）・本日のアンケート用紙A4 1枚
・小諸名物アンケートと途中報告A4 9枚

午前10時30分 あぐりの湯集合

午前10時35分 広間にて

1、あいさつ（掛川さん）

たんけん隊員の募集を進めています。小諸の町がだんだんさびしくなってきた、その中で大手の杜のガーデンショップもあり、自信を持って人に出せるものを地場産で作ってあげたいと思っています。いろいろなものを地域ごとに作っているので、それらをそれぞれ味わって、好いものはだんだんと広げてゆきたいと思っています

2、あいさつ（千野隊長）

食べる事が大好きなので隊長を引き受けました。食のたんけん隊を先月たちあげ、今日は2回目の試食会です。たんけん隊員は市民全員の方、小諸に来る全国の方々になって頂ければと思っています。5年前中心市街地活性化の中で、TMOを商工会議所でたちあげました。小諸の特産品を作りたいと特産品研究部会を創りました。小諸の御牧原の白土馬鈴薯が大阪方面で高価で取引されていたので、これを特産品にしようと、料理コンテストを開催してその中からポタージュスープの商品化が進みました。でもそれだけではあきられてしまいます。小諸に来た方が、何を食べてらよいか？また来たい、また食べたいと思っていただけるものがあるのか？我々にとっても、来た方にとっても『食』が一番大切なことなので3月24日に向けて何か、かたちにしてゆけたらと思っています。

3、各自自己紹介

4、加工室を窓から見学させていただきました。

6～7名の方が効率よく作業していました。

5、原田会長より『あゆみの会』紹介

『あゆみの会』は平成11年秋からあぐりの湯で始めました。会員は当初は30名以上いましたが今は27～28名位です。年齢層は41～76歳と大変幅広いです。私がこちらに入ったの

も同じ年齢の方だけでなく、いろいろな年齢の方といっしょにやれるのが良いと思って入ったのです。当時は「おやき」しかありませんでした。製造時間は毎日午前8時～正午位。休みはあぐりの湯の定休日です。一番売れているのは「いちご大福」で50～60パックです。私たちもお客様のニーズにこたえて最近焼き菓子に力を入れています。

6、試食（2分の1～4分の1）

（1）おやき

- ・野沢菜・切干・ねぎみそ・あんこ…1ケ100円
 - ・ねぎみそ…初めて食べた方が多く好みもありますが好評でした。

（2）いちご大福…2ケ260円

- ・半分に切ってもかわいらしく白あんとマッチしている。

（3）アップルパイ

かぼちゃパイ…各120円

- ・紅玉使用。かぼちゃも家でとれた物。

（4）シフォンケーキ…200円

- ・米粉を使用している。
- ・手間もかかりまだ個数もあまり出せないそうです。
- ・食感・味ともにたんけん隊一番人気でした。

（5）赤飯おにぎり…1ケ100円

- ・思ったより大きく食べがいがあります。

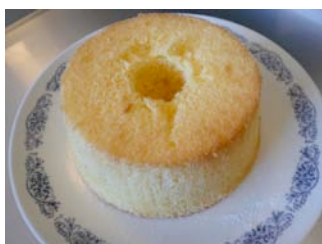
（6）コロッケ…3ケとポテトサラダ、きゃべつ付き

- ・白いもコロッケとして人気のメニューです。
- ・これはあぐりの湯の厨房で作られています。

* 商品はすべて地元産を使用し手作りしています。利益率は悪いそうです。

7、アンケートにより24日の出品商品をきめる。

○シフォンケーキ…14	赤飯おにぎり……4
○いちご大福……11	野沢菜……2
○アップルパイ……11	かぼちゃパイ……2
ねぎみそ……8	切干……0
コロッケ……5	あんこ……0



今回のアンケートより

- そばおやき（あんの入らないそばまんじゅうを揚げて甘みそをつける。
- 小さめで15～20個1000円位。1週間ぐらい日持ちするみやげがほしい。
- 野菜一口ケーキのシリーズ化を目指す。200円位。
- いちごや果物を使った洋菓子がほしい。

8、3月24日（土）のイベントについて

場所…コミュニティセンター3階 時間…午後2時～4時

人数…隊員20名 一般…50名 予定

- 事務局サイドでは、アンケートに挙がった商品は出品したいと思っています。またし
のめ作業所のクッキー、などの商品も取り上げたいと思っています。会場でおこび
れとして「そばだんご」をホットプレートで焼いてえごまのみそだれで食べるのをつ
くってくださる方が名乗りをあげてます。
- たんけん隊としてはもう1回24日にむけての会議をもうけたいのですがいかがですか
- 会場で作って試食できる品物を重ならないように何品か用意できたらと考えています。
- アンケートの内容をご覧いただいてヒントにしていきたいです。
- こちらのシフォンケーキを使ってデコレーション等ができるコーナーがあってもよい
のでは？
- 地場産商品のネットワークを作ってもらえないか？旅館で地場産の料理を作ろうと思
ってもどこで誰が何を造っているのかわからないのです。なんとか食のたんけん隊で
つくれないでしょうか。
- 農業の方、企業の方、商業の方がいつもメインでいろいろな企画がおこなわれるが、
一般の私たち消費者の意見が反映されないので、なんとか反映させたくて今回たんけ
ん隊に入りました。
- 地場産といってもどこで買ったらいいのかわからない。
- 道などの直売所は、地場産の窓口になる。
- どの直売所で、何を売っているのかよくわからないのもっと宣伝してもらいたい。
- ヤーコンを造っています。身体にとってもよいのですが小諸ではまだまだ知られてい
ないので広げたいです。
- 私もヤーコンを造っていろいろ人に配りましたが翌年にはいらないとと言われてしま
いました。
- 食べ方なども教えてあげないとむずかしいのでは。
- いろいろなご意見があるので、3月19日（月）午後1時～本町の町屋館で次回会議
をおこないますのでよろしくお願いします。

【小諸名物大試食会】

3月24日（土）午後2時～4時

参加者54名

小諸名物大試食会

アンケートで上位にあがった商品・おこびれの紹介、試食会で人気の商品など、20品目を購入したり、たんけん隊員が手づくりし、アンケートで選ばれた方、学生の方、食関係の方、ガイドの方など50人余に試食してもらい、感想を出し合った。

1、商工観光課／掛川さんの挨拶

駅周辺に大手門を中心とした公園をつくろうと考えている。大手門だけつくるだけでなく、楽しいお店などもつくりたい。ガーデンショップで、おいしいもの、地場のものを出して食べてほしい。そこで「お店にもいってみて」と案内できるようにしたい。今日は、そのショップにならべてはどうかというものを並べてみた。今日は、みなさんにそれを試食していただいて感想を聞きたい。

2、副会長／山内さん挨拶

3、事務局からの説明

- ・ 気に入ったもの3つ選んで「応援メッセージ」を書いて、もぞう紙に貼る。
- ・ 別に全体の感想を、アンケートに記入する。

4、試食タイム（40分間）



4. 意見交換 (司会：山内さん)

司会：昔ながらのおこびれの作者の紹介

・そば団子／高地さん (信州スローフード協会)

上新粉ときび砂糖＝1日たっても固くならない、熱湯でかいてまるめ、ホットプレートで焼く。

体にいい「いくさ」の味噌をつくってみた。これは、こんにやくにつけてもおいしい。

いくさ(エゴマ)の味噌＝信州の味噌と地元のいくさが合う。

・あげ味噌豆／鬼久保さん

自分たちで栽培した「麴いらず」という大豆を使用。ひとぼん水につけ、ざるにあげ、片栗粉をまぶして油で揚げ、甘味噌を絡めたもの。ゆでたマメだと香ばしさがなく、歯ごたえもなかった。油は地元の菜種を絞ったものすべて地場産。わたしたち小さい頃は、炒り豆をたべた。今の小さい子どもたち、あごの発達が弱いのでこういうの食べてもらいたい。

とり味噌／小俣さん

私はこの会しらなかったが試食につられてきたら、何かひとつ。私はまごにとてもよろこばれているとり味噌。ハンバーグ。お味噌は自分たちのグループでつくっているのだから甘みがあるかな・・・。お味噌はとても自信があった。

おせんべい焼き(ネギ)／武智さん

おせんべやきはむかしのお母さんが、ご飯がたりないときにつくった。いまでは韓国のチヂミ、洋風のクレープ。ネギがベースで、ちりめんじゃこ、さくらえび、ただ薄くのして焼くだけ。これを調味料あんまり入れないで、ポン酢でも味噌つけてもいいと思う。

司会：新しいおこびれアイデアの紹介。アンケートの結果、野菜や果物をつかったものもいいという声があったので、そんなものを集めてみた。

ヤーコン蒸しケーキ／町田さん

栄養面で人気のあるヤーコン(自家製) はじめて蒸しパンを作ってみた ヤーコンはサツマイモみたいな形をしている。収穫量が多くて、育てるのが簡単

りんごケーキ・くるみクッキー／中村さん

バターを使っていないケーキ。男性に食べやすいといわれる。くるみと紅茶(アールグレイ)の入ったクッキーもつくってみた。

ゼリー／小山さん

梅の採れる時期に漬ける梅の蜂蜜漬けをもとにつくった＝ジュースにしたり果肉を刻んでゼリーにした。普段はゼラチン、今回は寒天を使ってみた

福おこわ／太田さん (小諸クッキングスクール)

かわいい入れ物に入れたおこわを提案。生徒の教材でのおこわを提供。貝柱が味を引き立てる。根菜類の味。中華風(ごま油と菜種油)、炒めるので短い時間で簡単にできる。

事務局：

- ・市販品の説明
- ・ポストイットのメッセージの読み上げ

司会：参加者の方の意見を伺いたい。

小諸商業の先生：蕎麦団子のい草、ヤーコンは、どの程度このあたりで生産されているのか？

→EMを有機肥料として使用＝JA婦人部で栽培 500坪程度で栽培 この家庭で栽培している

→いくさ(エゴマ)：つくる人が減ってきた

・信州＝体にいいものが食べられている＝地域の宝 たくさんの「おこびれ」がつかれる＝すごいところ 機能性の高い食材の商品化＝いくさ・ヤーコンなどが紹介されて行くといい。商業の文化祭で

もフランクフルトとはばかりでなく、今日のようなものを地元食材の屋台が出るとよい。

あゆみ会・原田さん：JA 女性部（小諸・御代田・軽井沢）では、地元産のものを上手に使った食品化開発を進めている。あぐりの湯で売られているのは、それ。

観光ガイド協会・清水さん：懐古園の観光では、小諸にお金が落ちない→何とかお金を落として欲しい。地場産品市場は楽しみだ。懐古園の中にも地元商品を買える場所が欲しい

和久井さん：駅前ガーデンの計画にかかわっている。もう少し工夫があるといい。たとえばおやきは、おからにしてもちょっとひじきが入るとか、彩りがあるとインパクトがある、野菜まんじゅう：甘みが足りないと思った。こまかいことだが、もっともっと工夫できると思う。

隊長（千野）

・5年前にお芋を取り上げ、商工会で加工品の開発をしたが、市民の中に「白いも」が認知されていなかったという反省がある。

・まちづくりの企画の一環で、広く市民の方が「名物」と認めるものをつくり、世間に出したい。来年以降も続けていきたい。回を重ねることで「名物」をつくりたい。ご協力お願いします。□

まとめ1 ポストイットによる、気に入ったもの投票&メッセージまとめ

【昔ながらのおこびれ】

- こねつけ（2）初めて食べた・おいしい・なつかしい ●そばだんご（5）みそだれがおいしい
- せんべい焼（4）なつかしい・たれがほしい●とりみそ（6）ハンバーグみたいでおいしい
- 揚げみそ豆（14）小袋入を是非販売して・つまみによい・あとをひく

【新しいおこびれ】

- ゼリー（4）梅のはごたえがよい ●りんごケーキ（8）商品なる・おいしい



【食のアンケート】

調査期間：2月1日～3月10日

配布枚数：約1,500枚

回収箱設置場所（10箇所）：旅カフェ、ツルヤ小諸店・小諸東店・しなの鉄道小諸駅・市役所ロビー・小諸郵便局・相生郵便局・あぐりの湯・ほんまち町屋館、小諸看護専門学校

回収枚数：約1,000枚（うち高校生850枚）

●集計結果（○人＝推薦してくれた人の人数）

全体のまとめ

質問1 あなたは小諸のみやげとして何を持っていきますか？

- 1位おやき（287人）
- 2位揚げまんじゅう（144人）
- 3位そば（59人）
- 4位漬物・野沢菜（31人）
- 5位りんご（26人）
- 6位マンズワイン（13人）
- 7位御牧ヶ原ポタージュ（9人）
- 8位藤村もなか（4人）
- 9位くるみの里（2人）
- 10位魚甲（2人）

備考：一般の方は素材を上げた方が多く店名をあげた方を載せました。

質問2 こんなおみやげがあればいいな

（何人か同じ意見のあったもの）

- ・揚げまんじゅうの中のをいろいろに
- ・おやきの中味いろいろ（白玉入り・りんごジャム・キムチ・あんず他）
- ・おしゃれで若い女性に好まれるもの
- （おもしろいアイデアとおもえるもの）
- ・野菜のプリン（ジャガイモ・さつまいも・にんじん・かぼちゃ・ほうれん草など）
- ・小諸名物詰め合わせ（ソバ・ワイン・りんご・くるみ・じゃがいもなど）

備考：高校生は安いというまい量があるものを。一般は限定品、小諸、浅間山など地名や名が入ったものを望んでいる。

質問3 小諸のおすすめおこびれ

- 1位揚げまんじゅう（165人）
- 2位おやき（44人）
- 3位アイス・ソフトクリーム（40人）
- 4位コロッケ（36人）
- 5位五平餅（8人）
- 6位クレープ（7人）
- 6位たこ焼・大判焼（7人）

8位みつばちのスイーツ（6人）

9位漬物・サラダ（4人）

9位みつばちのうどん（4人）

備考：一般で昔ながらのおこびれがあがりました。

質問4 おこびれのアイデア

（何人か同じ意見のあったもの）

- ・アイス・ソフト（リンゴ・そば・くるみ・味噌・白いも）
 - ・クレープ（そば・りんご）
 - ・おやき（カレー・フルーツ・そば
- （おもしろいアイデアとおもえるもの）
- ・五平メンチ（メンチカツを五平もちで包み味噌だれで食べる
 - ・りんごだけのデザートショップ

備考：一般・学生ともいろいろ考えてくれた。

●アンケートの取り方についてなど、今後に向けての反省

- ・置いておくだけではなかなか回収できない。
- ・組織たんいでやるか、街頭アンケートにするか。