

とわだ産品座談会 1×2×3 Discussion

～とわだ産品のポテンシャルを探る～

料理人代表
「フラスリーMASUDA」シェフ
増田 保稔さん

販売者代表
道の駅とわだ「とわだびあ」駅長
竹ヶ原 康輝さん

加工業者代表
「ガーデンキッチン垂穂」オーナー
小野 美保さん

生産者代表
水尻 美喜穂さん



とわだ産品の魅力

水尻 専業農家になって10年程になります。消費者が喜ぶおいしい野菜作りを心掛け、土づくりにこだわって栽培しています。農業体験の子どもたちに採れたての野菜を食べさせると「おいしい！」と感動していますよ。

小野 市外のシェフから、十和田の食材は質が良いという話をよく聞きます。生まれ育った土地で当たり前に食べていた食材の良さを、この仕事を改めさせて頂きました。
竹ヶ原 こんなにおいしい野菜が手頃な価格で新鮮な状態で買えるというありがたみを一番分かっていないのは実は市民なのかも知れません。私もそうでしたから。この十和田の食材のポテンシャルの高さをアピールするには、道の駅が核になると思っています。どれだけお客様に素材の良さを伝えていけるか。十和田産というだけで買ってもらえるくらいにしたいですね。さらに新しい品種や商品に取り組んでいけば、ファンももっと増えると考えています。
増田 十和田野菜に惚れ込ん

で、この十和田市でフランス料理店を始めて14年になります。十和田野菜には、甘く、ミネラルが豊富で力強い素材がたくさんあります。最近、十和田湖ひめますに惚れ込んで、3枚おろしにして、黒ニンニク、ナガイモと重ねてミルフィーユ仕立てにしたメニューが県外のお客様から好評です。

地域のひととの交流

水尻 平成24年に「ハピたのかふえ」で行われた「お医者さんと話そう」に参加したのがきっかけで、加工に使う野菜を卸すことになりました。こういった他産業からのニーズがあるのはとてもうれしいですね。

小野 私は整体師でもありません。「体8割、外2割」と言っていますが、外からどんなにいい施術をしても、口か



十和田産食材を生かすために

ら入る食べ物良くなければ、本当の健康は得られないと考えています。そんな中で、良い食をダイレクトに地域の人たちに伝えていきたいと思、レストラン経営も始めました。すると、お客様から「お土産のような物はありませんか？」という声があつて、市の事業を活用して、レトルトの「十和田ごほうびーフシチュー」を商品化しました。



増田 それはいい発想ですね。増田さん、一緒に新商品開発やコラボレーションなどどうでしょう？

小野 市内に加工の場や設備があればいいと思います。難しくければ、一カ所に集約しなくても、例えば、匠工房には個包装する機械がある、水尻さんのところには野菜をカットする機械があるなど、それぞれの事業者さんが、市内の設備をまわって歩けばいいと思うんです。市内でそう

いう仕組みができれば、地域内でも経済が流れるし、十和田市は大きく変わると思っています。

水尻 それなら、ぜひ、うちのナガイモも使ってください。一同（笑）

増田 当店では、生産者のお名前をお知らせしています。お客様も納得して食べ、喜んでいただいています。でも、十和田産の食材を「おいしい」と言って食べるだけでは地域内で終わってしまいます。最近、インターネットを活用して全国へ発信することを始めました。すると、県外の方が予約するときに「この野菜を使っていますか？この料理はできますか？」などと尋ねられるようになり、大きな変化を感じています。十和田湖とヒメマスに感動して来店する観光客もいるので、もっと十和田湖とヒメマスを市民が大事に扱ってほしいと思っています。

水尻 話し合いだけで終わらないでそこから動きに発展し



これから私がすること・できること



竹ヶ原 「とわだびあ」に『特設十和田産品コーナー』を設置します。

増田 十和田産食材を使った料理を継続して、お客様を飽きさせないようなメニューの開発に取り組みます。

水尻 今まで通り、土にこだわった栽培をしながら、他産業からニーズが高まるような生産をしていきます。
小野 結果を出して、効果のあった取り組みや経験を情報共有して、地域を底上げしたいです。

とわだ産品が輝くとき

意欲ある加工により磨かれたとわだ産品は、市内道の駅やスーパーをはじめ県内外に広がります。

市では、一昨年から、千葉県柏市にある高島屋柏店でのフェアを開催してとわだ産品の魅力を発信しています。野菜や肉などの1次産品はもとより、加工品に対してもお客様の関心は高く、売上げも文字通り右肩上がり。

「昨日買った野菜がとてもおいしかったので、また買いに来ました」、「十和田湖や奥入瀬渓流はよく知っていたけど、おいしいものもたくさんあつて、十和田市って魅力的なまちなんですね」など、大好評です。

とわだ産品は、料理の世界でも本領を発揮します。シェフらによって魔法をかけられた十和田市の食材は、より魅力的に生まれ変わり、味わう人々を魅了します。お客様が喜ぶ、その瞬間がとわだ産品が輝くときであり、また、生産者や事業者が輝くときにほかなりません。

地域産業の活性化に向けて

1次産業、2次産業、3次産業の取り組みが新たな価値を創造する6次産業化。理想的な取り組みですが、一生産者が加工・流通・販売までを完結させるのは容易なことではありません。

そこで、1次、2次、3次それぞれのステージで活躍している人々が、お互いの強みを生かしながら、6次産業化に取り組みとういう考え方が広がっています。いわゆる、地域内連携による6次産業化です。

より良い農畜産物をつくる生産者、技術によってさらに食材の価値を高める加工業者、そして、それらをお客様に届け、笑顔にさせる販売者や料理人。一人一人が、地域の大切なパートナーであり「チーム十和田」の一員です。力を結集することにより、地域経済の活性化が実現できるのです。

巻頭特集

「十和田産品1×2×3」

おわり