

知事と県民の意見交換会（由利地域振興局）議事要旨

- テーマ : 「発酵」の力で醸し出す地域の未来
- 日 時 : 令和6年7月23日（火）10:00～12:00
- 場 所 : 「わくばにかほ」コワーキングスペース

知事あいさつ

この意見交換会は毎年、各地域で開催しており、様々なジャンルの若い方々や現場の方々に参加いただいている。私の立場になると市町村長、議員、農協組合長、商工会長といったトップの方々と意見交換する機会が多くあるが、そういう方々は各団体の代表として出席しているため、最大公約数の意見交換である。実際、県の事業、政策を立案する場合に、現場の皆さんの声が一番必要で、そうでなければ、役所が現場の実態と乖離したことをやりかねない。そうした意味で若い現場の方々、福祉、あるいは子どものいるお母さん方、移住定住した方、地域の町づくり、農業を行う方など様々なジャンルの方々とお話をして参考にしたいと考えている。県との意見交換だが、堅い場ではなく、まずはざくばらんに意見交換し、皆さんが何を今やっていて、どのように考え、将来どうしたいか、また自分の夢、希望、課題、悩み、考えている問題についてお話いただきたい。普段気がつかないところに、我々も気付くことができるので、今日は皆さんのお話をお聞きしたい。

意見交換

（局長）

はじめに、にかほ市で漁船酒のプロジェクトに参画しているAさんとBさんにお話を伺いたい。

（A氏）

まず酒造りについて、お酒も個性化が求められており、秋田の中でも個性化していく必要があると考えている。漁船酒は、お酒を漁船の中で揺らしてまろやかにすると、酸化が進み柔らかい味わいになるというもの。これをにかほの漁船で取り組んでいる。こうした取組は酒蔵単体だけではできない事業であり、Bさんのような若い力や、御理解いただいた漁師さんなどと連携し、消費拡大に向けてやっている。

また、にかほ市や秋田県の魅力を発信するため、Dさんとやっている組合でショコラテリーヌやブラウニーを作り、お土産として県外に発信するほか、夕日を見ながら岬などで地元の食材を味わうことのできる「1日限りの企画レストラン」を運営するなどの取組を行っている。

（B氏）

「一般社団法人ロンド」は、地域課題や地域資源を活用して様々な活動をしている。「漁師図鑑」という漁師にフォーカスした図鑑や、今年は「漁師のまんま」という漁師の方々がいつも食べている漁師めしを紹介するレシピ本をつくった。また、にかほ市内に番楽がたくさんあるので、それを袋と

じにして番楽毎に中を見られないような仕組みにし、それを他の地域にも開放するようにした冊子を作成した。

「漁船酒 madara」というお酒は2022年から開発しているが、私が元々神奈川県出身で2022年にこの事業の立ち上げで移住して来た。そして我々ロンドのメンバーに漁師の家系の方もいるので、そうした方々からも面白い話が聞けて、その中の一つが「漁船酒 madara」になっている。「漁船酒 madara」を始めたきっかけは、にかほ市では滞在型観光が少ないことから、2022年から開発したお酒のリニューアルを飛良泉に協力していただき、にかほ市内の飲食店や宿泊施設だけで飲めるような仕組みにしたものである。今月の7月12日から実際に販売を開始している。揺れてないお酒を「迎え酒」として作っており、四合瓶で揺らしてあるお酒をにかほ市内で販売する。一升瓶は首都圏の飲食店向けに売る。そのようなプロモーションを何パターンか展開している。

(知事)

にかほ市の場合、鳥海山などで観光、食のイメージは小砂川のかきで、ここら辺で止まってしまう。にかほ市内で泊まってお酒を飲む、観光して泊まるというイメージがあまりない。由利牛などは有名だし、観光で鳥海山には登るが、泊まるというイメージがない。風光明媚で魚はおいしいが、どこで食べるのか、そのイメージをどう出すかが課題である。

(B氏)

5人の漁師さんに御協力いただき、お酒を乗せているが、揺れ方が違うのでお酒の味も全部違う。飲み比べもできる。「漁師図鑑」は、漁師さんにフォーカスを当てて、この漁師さんのお魚を食べたいというのがミソで、このお酒と両軸で有名になっていてもらいたい。

(知事)

輸出では、私もフランスへ行ったが、秋田や日本の酒がたくさん売られている。フランスでは日本料理がとても多く、日本酒も輸出されている。日本酒と地域の食をどうするか、この組み合わせは面白い。

(B氏)

現在JRのツアーで、30代、40代の女性をターゲットにした飲み比べなどを行っている。昨年度はできなかったが、2022年度にお酒を漁船に積み込むツアーと降ろすツアーをやった。

(知事)

酒蔵の従業員の若い県外の方々はどのようにリクルートしているのか。

(A氏)

例えばInstagramで発信したり、あとは口コミで知人を頼りに、日本酒をつくりたい人を探して働いてもらったり、東京で働いている知人に秋田に戻って働いてみないかと声をかけたりしている。

(C氏)

Aさんは、海外進出を進めていきたいと話していたが今後の方向性は決まっているか。日本酒はフランスに非常に輸出されているイメージがある。

(A氏)

これまでは6、7割が中国だったが、経済が少し落ち込み、そして一気に落ち着いてしまった。どちらかというと北米とヨーロッパの2地域となっている。うちのお酒は酸がきいたワインのようなお酒なので、フレンチにも合うような食中酒として選択していただいて輸出している。

県の事業で決めていただいたのもあり、ありがたい。そういうのを増やしていただけると、これはいい事業だと思う。渡航費用が負担になっているので、可能であれば旅費の援助をお願いしたい。

(局長)

次のお二人は片やコース料理、片やビストロという違いはあるが、ヨーロッパの食を店舗において提供されているという共通点がある。初めに、Dさんからお願いしたい。

(D氏)

私にはかほ市の出身でも育ちでもない。7年前にお店を開く前に東京に住んでおり、20年ぶりに戻ってきた。故郷は潟上市だが、戻ってきた秋田の地がにかほ市だった。東京でも銀座や青山でシェフをしていた中で、私が料理をつくってお客様を喜ばせるだけではなく、私が料理をつくる意味がほしいと考えた時に、生まれ故郷である秋田、地方、そこにいる生産者と連携し、食文化をきれいにしたいという思いが芽生え、たまたまにかほ市に移り住んだ。

来て感じたのは、飲食業に限らず、自分のお店を一生懸命にやっており、自分のお店にたくさんお客さんが来たらいいなと思いながら経営している。ただ、それは都会のやり方であり、地方でどうすればいいかというと、うちの店へというのではなく、秋田へ、にかほ市へとやっていかないと持続できないとすぐに分かった。今は全国からお客さんに来てもらっているが、そこで終わるのではなく、それと一緒ににかほ市、秋田県という場所を知ってもらい、そこをPRし、好きになってもらいたい。秋田に住む人たち、同業者、それに関わるお酒や、色々な方々が関わっており、お花屋さんなども含め、全部が潤い、強くなるように、チームとしてやっていく必要があると感じている。

私の組合のブラウニーは酒蔵の問題である酒かすを利用し、それを魅力に変え、さらに地元の特産物を使っている。その先には、いろいろな蔵、また県内の全蔵にも広がっていければいいなと思う。特産物を酒かすに掛け合わせ、その先には全国の蔵にブラウニーを販売の一つとしてつくってもらうことがプラスになるし、お酒を身近に感じるきっかけになる。ブラウニーは自分たちが思っている以上に反響をいただき、製造が追いついていない状況だが、違う動きが一つの力に合わさり、こういうことをやれば受け入れられるという自信をつくれたというのを「ニカホノサキ」で感じた。今日お会いした方々で様々なことをやっていき、何か発信していきたい。

(C氏)

私はオランダに夫と住んでいたが、2020年ににかほ市に引っ越し、2021年にお店を開いた。ヨーロッパの伝統的な食に則ったパンを製造し、そのパンに合うお料理をビストロで提供している。ビスト

ロ中心のイメージがあったが、パンへの需要が思った以上に強く、遠方からパンを求めていらっしゃる方もいる。色々な方から秋田市などもっとアクセスのいい所で販売してほしいという声もいただき、どういう風に店舗を拡大していけるかなど2年目頃から検討し、新しい事業のスタイルとして始めたのが「ニュー・アムステルダム・ベーグル」という新店舗である。こちらは「にかほっと」に出店している。いずれは秋田市、横手市、庄内の方にも店舗を拡げていきたい。

今一番心配しているのは労働力の確保である。この店舗は、店頭でうちのパンの販売とベーグルサンドイッチを製造し、ドリンクメニューをその場でスタッフに作ってもらい販売するファストフードのようなイメージだが、ここをできるだけ省力化、自動化していきたい。

あとはベーグルの製造面で、新店舗の方は今月2,000個程の製造販売になると見込んでおり、今の体制では難しいので自動化を考えている。しかしそれに当たっては、工場にする程の規模ではないため、それに見合った機械、資金が必要となる。先日、県からの省力化の補助事業に関するお知らせを見たが、カタログから選ばないといけないため、かなり選択肢が狭い。補助金や助成金でお世話になったが、補助金は元手がないとできないということに疑問を感じている。結局自分たちで全部支払い、最後に支払いの証明を出して、補助金が下りるような仕組みになっており、その時点では助かるが、必要としている人たちは購入に先立ってほしい方が多いと思うので、もっと色々な人が活用できる仕組みに変えられたらいいと感じている。

もう一点、今の店舗でも外国人を一人雇用しているが、日本語があまりうまくないため、レジ作業を任せられていない。そのため日本人スタッフがサポートに入っている。今後、そういう人材は貴重になってくるのではないかなと思っており、外国人やハンディのある人も意欲があれば雇用していきたいと考えているが、他のスタッフにも負担がかかってしまうなど、生産性、効率性という点である程度劣ってしまうという現状にある。しかし、そうした点を補助金でサポートしてもらえるといい。

（知事）

一般に、食については基礎を学ばずに、素人考えでやるケースが多いが長く続かない。

私は欧州に行くと違うと思うのは、農村部にレベルの高いレストランがあるということである。ドイツのロマンチック街道に行くと、人口5、6千人の村に四つ星のレストランがある。原っぱの真ん中で周りは牧場で、そこにヘリポートがある。そういう所が日本にはない。これからは地方ほど丁寧な食、食材、そういう時代が来ると思う。何でも東京が一番ではなく、東京よりも個性的で、地元の食材を使い、非常に新鮮かつ安全で、その地方の魅力を見ながら食べるというものである。

（D氏）

私が料理を始めた頃に憧れたレストランが、フランスのはずれにある三つ星のレストランで、今は場所が変わってしまったが、もう何十年も星を付けていて、世界中のVIPがヘリで訪れていた。確かに地方に目が向けられている。もちろんそれなりのことをやっていなければお客は来ない。ただ一部の人々が裕福になっただけでまだまだ足りない。それを成り立たせるようにするには、うちのレストランだけではなく町ぐるみで、クリーニング屋や花屋がそのお店に負けぬよう一生懸命に、有名になるように頑張るんだというエネルギーが東になれば、にかほ市も強くなる。

フランスや欧州には自分の地域に誇りをもっている人が絶対的に多い。日本では地方に住んでいる人が自分の地域に誇りを持つことができていない状況なので、私がもっている食というもので、住ん

でいる人が誇りを持てるような地域にしていきたい。また、首都圏のシェフよりも地方のシェフの方々のつながりが多くある。その方々は境遇も心境も似ており、不便や苦勞も同じものを抱えていて、ヒントになることが多い。

（知事）

秋田にも特徴のあるパンの店があり、リピーターが結構いて、遠くても買いに行く。その店に行くのが楽しみで、周辺に別のものではないかと行くので、うまい組み合わせで、地域で頑張る人はお互いにウィンウィンになる。

だいぶ変わってきたと思うが、周辺がよそ者扱いすることがあり、協力しないことがあった。すぐには直らないが、今の若い方にはそのような意識はない。これからは地元の人が半分、地元以外の出身者が半分のになると地域は発展すると言われる。

県の補助について、カタログ制で、オーダーメイドはどうか。

（C氏）

カタログ補助金だとカタログに載っているものからしか選べないので幅が狭い。飲食系だと配膳ロボットがメインで掲載されており、それではうちの個人店舗は小さいので必要ない。

（A氏）

金額が高いと相見積もりになる。オーダーになると補助金の発表から精算まで6か月ぐらいしかなく、設計図を書いているだけで3、4か月経ってしまうため、発注して納品するには1年後になる。

年度をまたぐと相当難しいと思う。

（知事）

海外の方の日本語教育はある程度やっている。

（C氏）

うちに入った方は、日本に移住して数か月なので、日本語の練習がまだできていない。

家でも奥さんが日本人なので頑張っている。外国人に限らずいろんな人材を幅広く雇用していくということを考えた時に、多様性のある社会を進めるということからも後押ししてくれると面白いと感じている。

（局長）

次のお二人は、店舗を持っているか持っていないかの違いはあるが、地元の材料を使って地元の店舗などで商品を販売しているという共通点がある。初めに、Eさんからお話聞きたい。

（E氏）

地元の素材を使った3種類の調味料を製造販売している。3種類とも全て野菜と米麴を合わせて発酵させており、野菜のうま味と麴の栄養素を薄めずにそのまま詰め込んでいる商品である。現在ウェブサイトと県内のスーパーを中心に販売しており、今後は全国的に広めていきたい。私は子どもたち

に麴食品を取り入れてほしいと思っており、学校給食にもどんどん取り入れていってもらいたい。

（F氏）

私は2022年の年末に、地酒屋を開業しようと計画を立てていた。地酒屋はAさんのmadaraのようにPV商品がないとやっていけないが、自分のお店で何か武器になる日本酒がないかと調べるうちに、由利本荘市には各地域に独自のご当地萌えキャラクター「ゆりほん娘」があることが分かった。当店は由利本荘市大内地域にあるので、それらのキャラクターを使った日本酒の開発・販売を行っている。由利本荘市は1市7町が合併した市であり、各地域全部合わせると8キャラになる。箱を開けた上のフタの部分にもキャラクターを入れたり、箱を並べると1枚の絵になるといったコレクション要素も入れて販売している。当商品は7割以上を県外や関東都市部へのお土産需要として販売している。現在はこの「萌え酒」を、店頭とネット販売、ふるさと納税の返礼品で展開しているほかに、スポットとしてお盆期間中は道の駅でも販売している。

また、知ってもらうきっかけとして、SNSのほか、自主イベントで近隣の飲食店と協力してこのお酒の飲み放題イベントを実施するなどして周知を続けている。日本酒とおつまみのセット販売が強みになっている。当店の日本酒ユーザーは女性の割合が多く、年代は30代、40代ぐらいの方々に多く飲まれている。今日は発酵がテーマだが、県内では日本酒以外にも県内でワインやクラフトビールなどがあるので、それらを一体的にPRできるイベントがあっても面白いと思う。

（知事）

時代は変化し続けており、同じ名前の料理や商品でも100年前と今とでは中身が全く違う。伝統の味を守っていると言っても何十年の間に変化しているため、100年前の味では今の人は食べない。

ネットワークや、地域の盛り上がり、様々な方のバリエーションをどのように組み合わせていくかが必要である。

（A氏）

私は商売をしているので、なかなか自分でこういうコミュニケーションを取りに行くのが難しい。本日、県で面白い取組をしている方々をピックアップしたと思うが、食に関わる人たちのサミットがあれば私たちも参加したいと思うし、意見交換して意気投合すればビジネスにつながるので、そういった場を1日設けていただければありがたい。

（D氏）

サミットや学会などがあればいい。

（知事）

県産品の展示即売会をやっても常連が多いと感じる。昔からの常連さんもいいが、新規の方々が少ないので考える必要がある。

あるケーキ屋さんが比内地鶏の卵がほしい、手に入らないと言っているが、同じ町で余っているということがある。同じ地域の片方で足りないと言っていて、片方で余っていると言っているのは、情報がないためである。

(B氏)

地域経済圏の中で、漁師、飲食店、宿泊施設でしっかりつながっていないので、宿泊施設では地域のものを食べてもらいたいという思いがあるが、それを購入する場がない状況になってしまっている。

(知事)

今、話のあった横のつながりは大切で、若い方でつながれば色々なことができる。全く知らない人同士がこのような機会を契機に付き合うことで、ジャンルが広がり新たな組み合わせができるなど、ウィンウィンの関係となることがある。

(F氏)

飛良泉のAさんがにかほで米を作っていると話していたが、品種は何か。

(A氏)

酒米の秋田酒こまちと美山錦を作っているほか、にかほ市の内陸にある釜ヶ台という地域や由利本荘市の葛法地域でもお米を作っている。

(C氏)

Eさんに聞きたいが、原材料に動物性のものは使っていないか。また、他の事業者への販売は考えているか。

(E氏)

入っていない。営業には何度も出ているが、成約までには結び付いていない。

(C氏)

賞味期限はどれくらいか。

(E氏)

70日で設定しているが、90日までは延ばせるようにしている。

(C氏)

鶏ベースのものを外して、植物ベースの食材を使ったりしているので、幅をきかせることができていると思った。

(D氏)

先程、Aさんからサミットという言葉があったが、私は数年前にコロナ禍の時に署名を集め、県の飲食に携わる方々の意見を提出した。あの行動には皆さんを助けたいという気持ちもあったが、県の飲食に携わる皆さんをつなげたいという思いもあった。その結果、ある程度の人数が集まり、現在もSNS等を通じて連絡のやり取りをしている。次にすべきことは、県のつながりの強度を底上げする作業であると考え、つくる人や空調をやる人、それを管理する人も全部巻き込んでサミットをやり

たいと思っている。サミットには、県外からの有識者や有名なシェフに参加してもらい、交流することによって、ビジネス目的ではなく県内の食に携わる人たちのレベルを上げたり、認識を上げたりできるようなサミットをやりたい。

行政は主催ではなくサポートをする立場で、県外の人も含めて一つのチームとして開催できればいいのではないかと考えている。

(知事)

そうした取組は商工会でもやっている。地域を盛り上げる自由な発想で、商工団体がメインとなつて、行政は側面的な支援をする。行政でなければできない情報提供、県外への依頼などは一緒にやっていく。

(D氏)

私は、行政には、私たちが軸となつて行うことをサポートする側に回ってもらいたい。

(知事)

長続きするのはそうしたやり方だと思う。

県内のお祭りでも、竿燈まつりには市でお金を出さず、実行委員会形式で運営している。県外への宣伝は市の観光戦略として行っている。民間の方が実行委員会を作り、道路通行の24時間の許可、制限などは行政が行う。そういうのをグループでやる時に、対等の意味で振興局が入り、行政がやることを持ち帰り、後は皆さんがやる。行政がやると規制があることも多いため、是非、相談していただきたい。

(B氏)

漁船酒は「にかほ市に来ないと飲めない」という不便さを売りにしており、これはコロナ禍がきっかけになったのが大きかったと思う。今は情報もあり、便利になったことで、新しいコンテンツや、商品の磨き上げに関する支援が少し足りない気がしている。私どもの団体でも起業創業支援に加え、そのような方向性でも働きかけて行きたいと思っているので、行政としても支援してもらえるとうれしい。我々は町づくりに関わる仕事をしているが、「漁船酒 madara」のように、新しい商品をつくりたいという人が県内にたくさんいると思っており、そうした商品の支援を我々でできないかと考えている。日本は人口減少が世界でもトップクラスだと思うが、自分は人口が増加するところだけでなく、人口が減少する中でも産業が生まれるなど、人口規模に合った水準で産業が生まれると考えている。

(知事)

よく自分の店は交通が不便だというのが、県内でも交通が不便な所でもお客がたくさん来ているところがある。

(A氏)

やる気のある人を応援する行政であってほしいと思う。

これまで6年やって、自分一人ではできることの限界があり、従業員などの人材が大事だと感じた。

にかほ市には賃貸住宅がないなどの課題があるので、やる気のある人材がどんどん秋田に来ることができるように環境整備をお願いしたい。

(知事)

皆さんが大変努力されていることが分かった。ネットワークのことなどいくつかヒント、大変いい提案をいただいたので、まずはできることは県でも様々検討する。

住宅の関係だが、にかほ市では単身者の住宅事情はどうか。

(B氏)

若者支援住宅はまだできていない。

(A氏)

空き家は多いがその空き家を貸していない。空き家だとその管理が大変なので、賃貸住宅があればいい。

(知事)

空き家対策は市でもやっているはずなので相談してもらいたい。

大変楽しい雰囲気の中で皆さんから希望のあるお話を伺うことができ、有意義な時間だった。