

令和6年度 第2回こんな長崎どがんす会(令和6年11月18日)

テーマ:長崎の「食」の可能性について ~本県が目指す「THE ワールドクラス、世界が惚れこむ食体験」の実現に向けて~

参加者:9人(漁業者、畜産業者、農業者、酒造業者、飲食業者、情報発信事業者、まちづくり関係者)

主な意見	対応状況
<p>●自身の「食」に関する活動内容・大事にしていること・課題に感じていること</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・生産者は消費者の声を直接聞く機会が少ないことが課題。直接評価を聞ける場を持つことの必要性を感じている。</li><li>・県内の利用拡大を図るうえで流通が課題。卸先や供給量の問題もある。仕組み化を検討する必要がある。</li><li>・富裕層など一部の層だけではなく、より一般の方に広く価値が伝わるような発信ができる場が必要。</li><li>・「美味しいものがたくさんある」ではなかなか伝わらない。その時期の食材を1つ絞るなど情報を整理しながら伝えていくことが必要。</li><li>・シビックプライドを醸成するうえで、外部の人の評価の方が地元の人々に響きやすいことを実感。評価の逆輸入も重要な取組。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・本会でお聞きした現状・課題や様々な施策のアイデア等に加え、※可能性調査の結果等も踏まえ、県民や観光客など誰もが本県の食を買って味わえる「食の賑わいの場」の創出に向け、「食の賑わいの試行・実証」のほか、「食に関わる人たちの共創の場づくり」や「食に係る魅力の発信」等を実施してまいります。</li></ul>
<p>●長崎県の「食」の魅力が県民や観光客により伝わるために取り組むべきこと</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・地元の「生産者と料理人がコラボ」して食を提供する取組が好評。それを県域でコラボさせたりすることで、県内外のお客様が価値を知る機会が増加するとともに、料理人や生産者にとっても良質な学びの機会となる。</li><li>・女性や若い料理人、経験が浅い方々など食に関わる様々な方がチャレンジできる場や機会が少ない。そのような場や機会の創出ができたらいい。</li><li>・「何でもある」を絞っていくことは反対意見もあるかもしれないが、尖ったPRをしていくことがあってもいい。</li><li>・シビックプライドの醸成につなげていくためには、「おいしい」という主観的な評価だけでなく、客観的な事実を以って情報を整理し、適切なタイミングで食材の価値などを伝えることが必要。</li><li>・継続的な取組が重要。堅苦しい組織ではなくゆるやかなプラットフォームを組成して、その中で、個々の特性を活かしながら、ゆるやかに連携して取り組むことが取組の継続やまとめた情報発信につながる。</li></ul>	<p>※「可能性調査」</p> <p>県では令和6年度、「THE ワールドクラス、世界が惚れこむ食体験」の実現に向け、その場を訪れた県民や観光客が本県のあらゆる食の魅力を堪能できるとともに、県民が県産品や本県のグルメ等を誇りに思い、自慢できるような、本県ならではの「食の賑わい」が将来的に県内に創出されることを目的として、その可能性等について調査を実施し、その「るべき姿」や実現までの「ロードマップ」を策定。</p>