

# 本 編

# 1 . 那須地域の食と観光の概況

## ( 1 ) 観光の概況

### 位置と概況

那須町は、栃木県の最北端に位置し、東京都心から約 180Km ( 直線距離では 150km ) 所用時間は、東北縦貫自動車で約 3 時間、東北新幹線を利用して約 2 時間である。

北西部に那須連山の主峰、茶臼岳がそびえ、その南斜面に 1370 年の歴史を持つ温泉があり、日光国立公園「那須温泉郷」として広く知られている。山麓の高原地帯には、別荘地やテーマ・パークがあり、行楽シーズンには多くの観光客で賑わう。南東部の伊王野・芦野地区は、古代の東北への道の一つである東山道が通る地区で、源義経に始まり松尾芭蕉に至るまでの多くの史跡があり、近年、観光の目が向けられはじめている。

図 - 1.1 那須町の位置

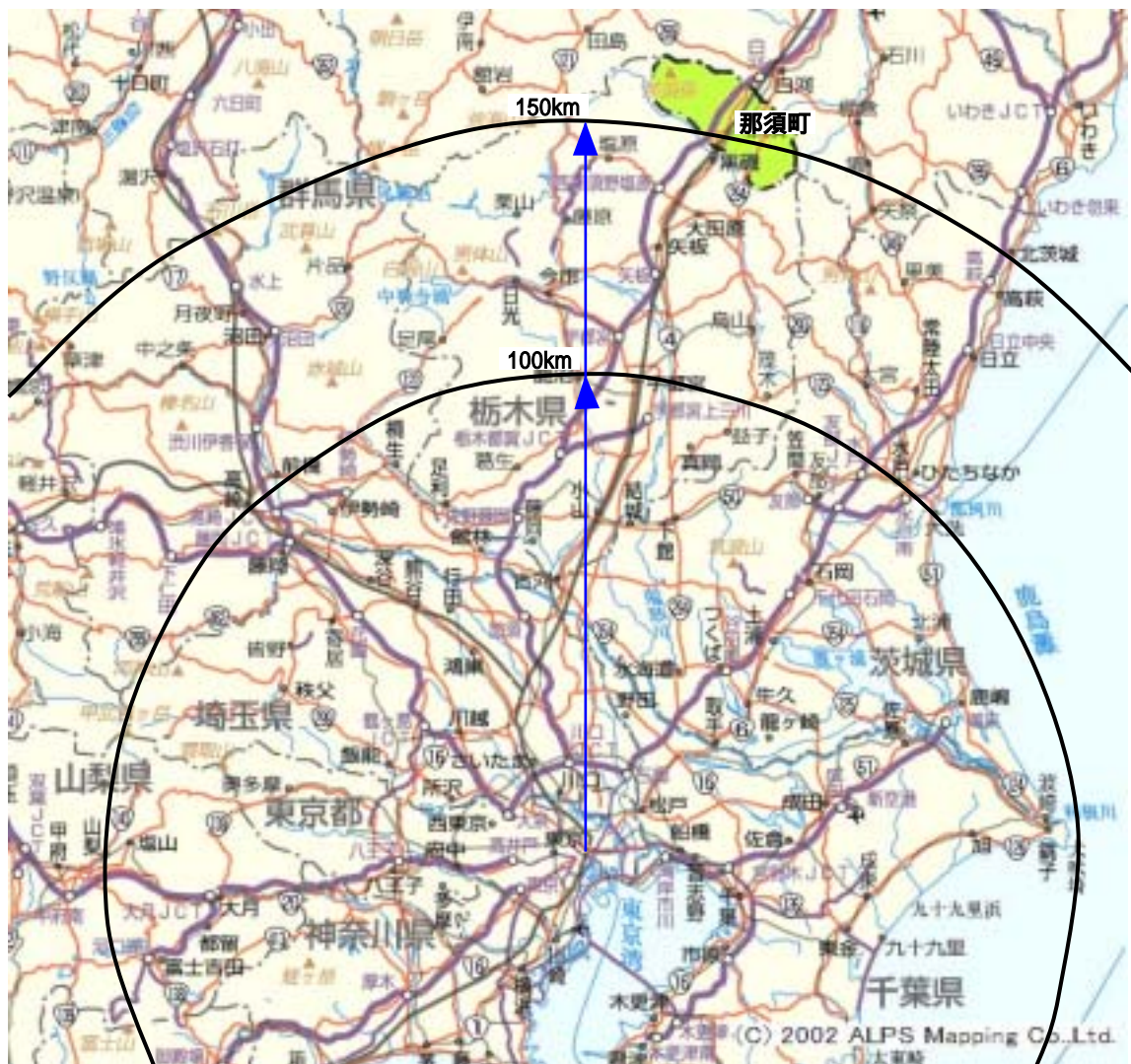
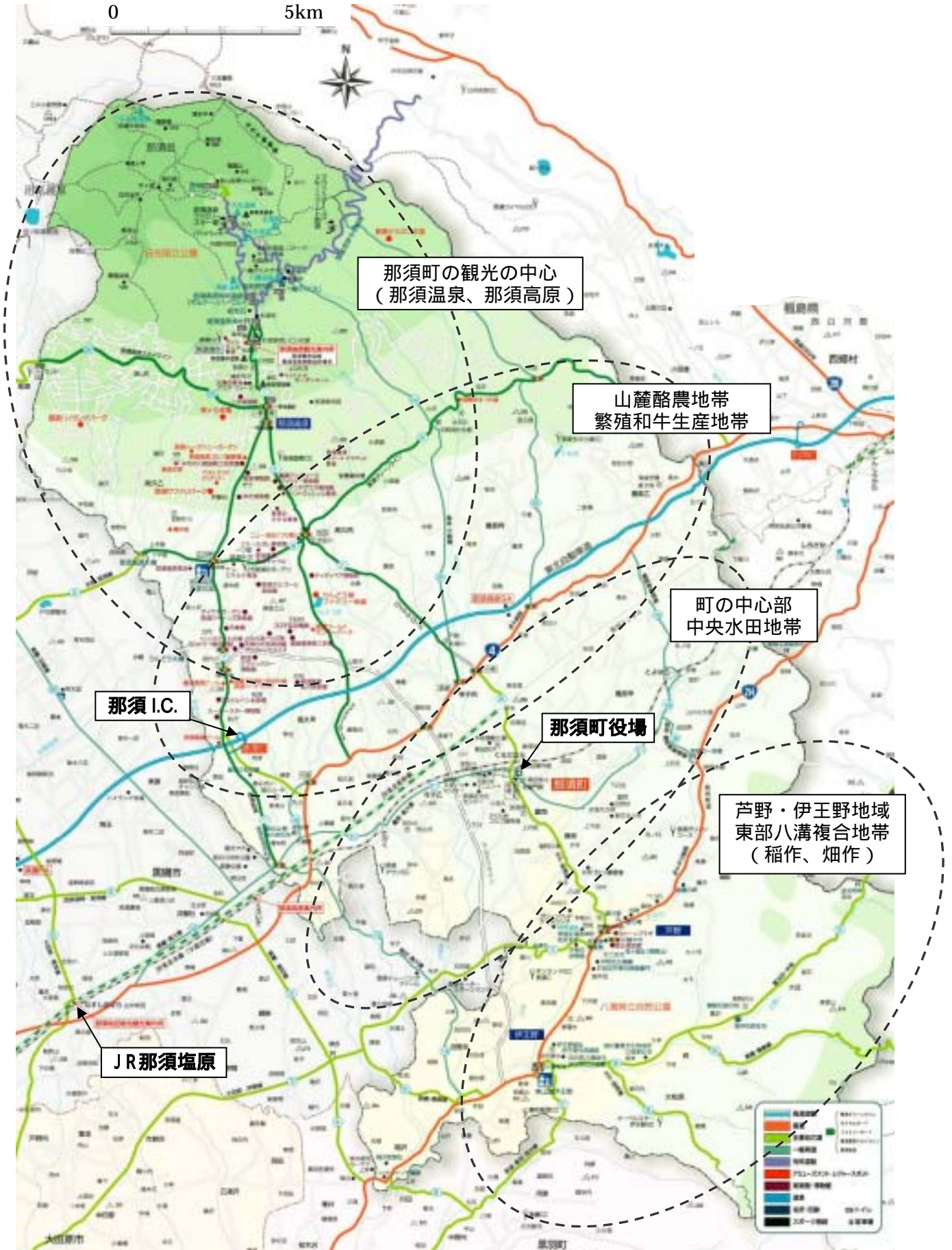


図 - 1.2 那須町観光マップ



資料: 那須町ホームページより

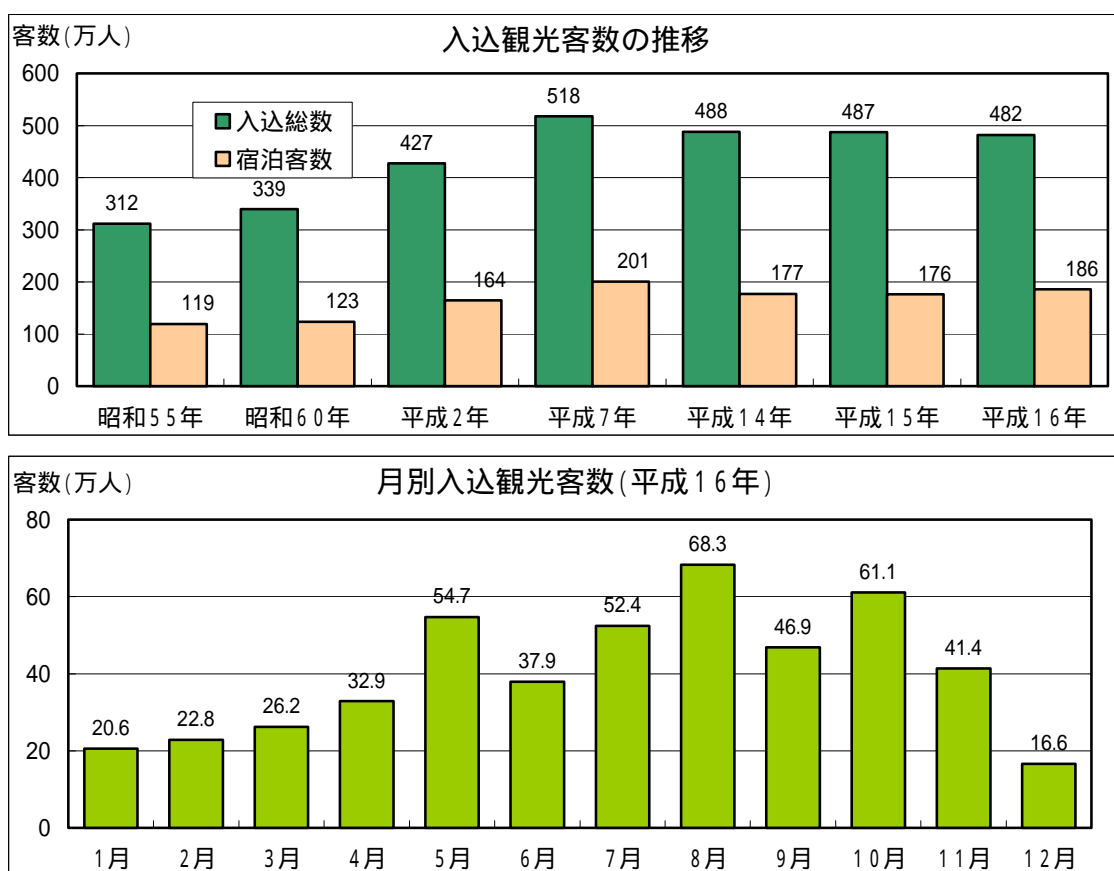
### 入込観光客数の推移、月別変動

那須町の入込観光客数は、平成16年が482万人、宿泊客数は186万人である。

東北縦貫自動車道が開通し東北新幹線の開業した1980年代後半から観光客が大幅に増大し、バブル期以降も増加を続け、平成8年にピークの547万人を数えている。以後減少し、近年は横ばいの状況にある。

月別変動は行楽シーズンの5月、8月、10月にピークがあり、12月に大きく落ち込む。

図 - 1.3 那須町の入込観光客数



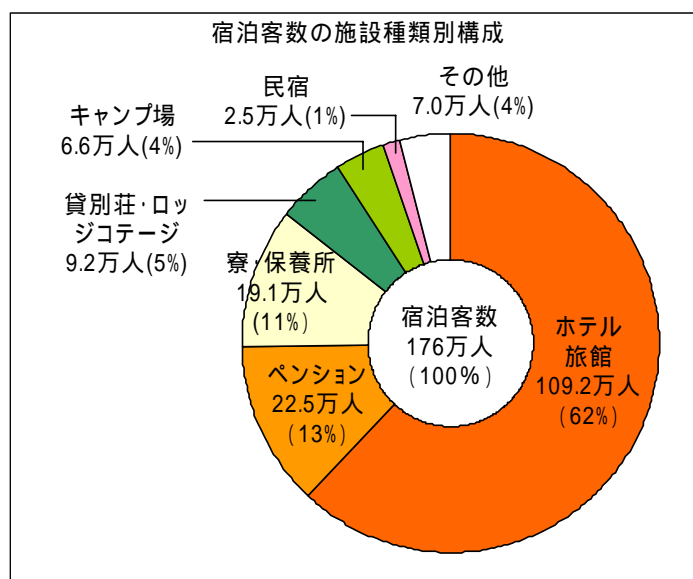
資料：栃木県観光客入込数・宿泊数推定調査結果

## 宿泊の状況

那須町の宿泊客数の内訳は、ホテル・旅館が60%強、ペンションと寮・保養所がそれぞれ10%強、貸別荘・ロッジが5%などである。ホテル・旅館は、54施設で収容人員が約8,500人であり、比較的規模の大きな施設が多い。

別荘の利用状況が把握されておらず、実際の宿泊客数はかなり上積みされると思われる。

図 - 1.4 宿泊の構成



宿泊施設の種別施設数・収容人員

| 種類           | 施設数   | 収容人員  |
|--------------|-------|-------|
| ホテル・旅館       | 54    | 8,467 |
| 寮・保養所        | 76    | 2,560 |
| 民宿           | 27    | 719   |
| ペンション        | 137   | 3,743 |
| 国民休暇村・いいいの家  | 2     | 286   |
| 貸別荘・ロッジ・コテージ | 19    | 2,369 |
| キャンプ場        | 17    | 3,055 |
| 別荘           | 7,549 | -     |

資料: 那須町資料

### 主要観光資源・施設

那須町の最大に観光資源は、那須山麓の自然と温泉であるが、那須高原一帯には、バブル期を中心に立地した大小のテーマ・パーク、民間の博物館・美術館等が数多くあり、さらに、幹線道路の沿道には多数の飲食店が立地する。

表 - 1.1 那須の主要観光施設

| 温泉・歴史資源等       | 道の駅・直売場       |
|----------------|---------------|
| 元湯 鹿の湯         | 道の駅「那須高原友愛の森」 |
| 那須大丸ガーデン       | 道の駅「東山道伊王野」   |
| 那須高原ハーブハニーガーデン | 那須温泉朝市会       |
| 那須歴史探訪館        | 繭の里 直売店       |
| 那須温泉神社         | 遊行庵直売所        |
| 殺生石            | 愛宕前農産物直売所     |

| 美術館・博物館等                | テーマパーク・レジャー施設         |
|-------------------------|-----------------------|
| 那須オルゴール美術館              | 南ヶ丘牧場                 |
| ジュラシックメイズ・スタジオ館         | 那須ワールドモンキーパーク         |
| 亜細亜美術工芸館                | 那須サファリパーク             |
| ニキ美術館                   | 那須どうぶつ王国              |
| エミールガレ美術館               | 那須わくわく広場（キャンプ場）       |
| トリックアートの館               | 滝のある釣堀那須高原清流の里        |
| ミケランジェロの館               | 那須フィッシュランド            |
| 那須ディベア・ミュージアム           | 那須とりっくあーとぴあ           |
| 那須高原私の美術館               | 3Dメルヘン水族館             |
| ダイナガーデン インジエル・キュービット美術館 | SLランド・蒸気汽関車           |
| ぎやらりー瀧                  | トリックアート迷宮館            |
| STONE PLAZA 那須芦野・石の美術館  | 那須ハイランドパーク            |
| 稲葉アンティークジュウリー美術館        | りんどう湖ファミリー牧場          |
| 那須高原3D宇宙・恐竜館            | お菓子の城とお花の城 那須ハートランド   |
| 那須ステンドグラス美術館            | アクア・ヴィーナス(ホテルサンパレー那須) |
| 那須クラシックカー博物館            | みちのく諸国郷土民芸館           |
| 戦争博物館                   | 那須トレーニングファーム          |
| 三森家住宅                   | KPS那須高原パラグライダースクール    |
| 伊王野城跡                   |                       |

| スキー場              |
|-------------------|
| 那須温泉ファミリースキー場     |
| マウントジーンズスキーリゾート那須 |

資料：那須観光協会ホームページより(抜粋)

## (2) 「食」の概況

首都圏の週末利用の観光地として知られる那須町であるが、農業も盛んで、高原地帯は酪農、観光地化されていない中央部から東南部にかけては水田地帯・畑作地帯が広がり、米、なす、ねぎ、うど、春菊などの園芸特産品と乳牛・肉用牛の生産量が多い。

### 「食」の素材

那須町には、地元産の農産物が質・量ともに豊富で、年間を通して新鮮な食材に恵まれている。寒冷地であるため、冬季はハウス栽培が多いが、春から秋にかけては路地物の野菜・果物も多い。「美なす(なす)」「白美人(ねぎ)」「那須牛」といったブランド化された農産物もあり、多くは東京の市場へ出荷されている。そのため、地元では手軽には入手できない(高価である等)状況にもある。

### 主要イベントにおける「食」

町内の各種イベントには、様々な「食」が組み込まれている。野菜・山菜、みそ・漬け物等の特産品・加工品の販売、牛の丸焼き、川魚のつかみ捕り、そば打ちなど、季節の素材による「食」の提供がなされる。

表 - 1.2 那須町のイベントと食

| イベント                      | 開催場所                                  | 「食」に関する内容   |
|---------------------------|---------------------------------------|---|
| 道の駅東山道伊王野<br>五月祭(5月上旬)    | 道の駅東山道伊王野                             | ・手打ちそば販売 ・郷土芸能<br>・山菜、竹の子などの特産品販売   |
| ツツジ鑑賞と野点<br>(5月)          | 那須高原八幡                                | ・ツツジを眺めながらの野点   |
| 那須高原朝市<br>(7月～8月)         | 那須温泉神社境内                              | ・野菜、果物<br>・まんじゅう、味噌、漬物、焼魚など加工品  |
| 那須高原べこまつり<br>(8月上旬)       | 那須町共同利用模範牧場<br>(畜産振興・観光PR・生産者と消費者の交流) | ・バーベキュー ・コンサート<br>・動物とのふれあい体験   |
| なすっこまつり<br>(8月中旬)         | 黒田原                                   | ・鮎のつかみ捕り など   |
| 那須九尾まつり<br>(9月下旬)         | 余笹川ふれあい公園                             | ・「日本一長いお稲荷巻きに挑戦！」<br>・各種模擬店   |
| ふれあいの郷直売所<br>収穫感謝祭(10月下旬) | 友愛の森ふれあいの郷直売所                         | ・リンゴの皮むき大会<br>・巨大カボチャの重量あて大会<br>・けんちん汁無料サービス<br>・新米コシヒカリのおにぎり無料サービス<br>・杵つき餅の販売 |
| 道の駅東山道伊王野<br>収穫感謝祭(11月中旬) | 道の駅東山道伊王野                             | ・新そばまつり ・農産物直売<br>・千本杵餅つき ・郷土芸能と演芸大会<br>・ブルーベリー苗木の無料配布<br>・その他多数のイベント           |

資料：那須町資料より作成

図 - 1.5 那須の食材とイベントの暦

|   |              | 1月                   | 2月                     | 3月       | 4月                              | 5月   | 6月  |  |
|---|--------------|----------------------|------------------------|----------|---------------------------------|--|---|--|
| 食材  | 主要作物         | ←                    |                        | うどん      |                                 |  | ←   |  |
|   |              |                      | 春菊                     |          |                                 |  |   |  |
|   |              |                      |                        | ←        |                                 |  | 促成トマト                                       |  |
|   |              |                      |                        |          |                                 | ←  | ブロッコリー →                                    |  |
|   |              | いちご(とちおとめ)           |                        |          |                                 |  | →   |  |
| (通年) 白美人ねぎ / 牛乳、和牛、豚、卵 等                        |              |                      |                        |          |                                 |  |   |  |
|   | その他          |                      |                        | 山菜       |                                 |  |   |  |
| (通年・加工品) 乳製品(バター、アイスクリーム)、肉製品(薫製)、みそ、そば、こんにゃく 等 |              |                      |                        |          |                                 |  |   |  |
|   | 「食」に関するイベント等 |                      |                        | ・渓流釣り解禁  |                                 | ・道の駅東山道伊王野五月祭(そば、山菜等)<br>・ツツジ鑑賞と野点             | ・鮎解禁  |  |
|   | その他          | ・初詣<br>・半佞寒念仏<br>・花市 | ・節分祭<br>・聖天祭<br>・時庭の神楽 | ・一ツ樅の獅子舞 | ・桜まつり<br>・北条の獅子舞<br>・那須高原こいのぼり祭 | ・那須岳開山祭<br>・チャリティーフリーマーケット<br>・御神火祭<br>・教伝地藏縁日 | ・2005ウォーキングin那須高原<br>・柳まつり全国俳句大会<br>・大沢の獅子舞 |  |



| 7月  | 8月   | 9月                  | 10月   | 11月  | 12月      |
|---|--|---------------------|---|--|----------|
| →   |  | 米(収穫)               |   |  |          |
|   | なす(美なす)  |                     |   | →  |          |
|   |  |                     | ←   |  | 春菊       |
| 夏秋トマト   |  | 抑制トマト               | →   |  |          |
|   |  |                     |   | ←  |          |
| 〔通年〕 白美人ねぎ / 牛乳、和牛、豚、卵 等                        |  |                     |   |  |          |
| ブルーベリー  | とうもろこし   | 苺                   | そば  |  |          |
| じゃがいも   |  |                     | りんご   |  |          |
|   |  |                     | さつまいも   |  |          |
| 〔通年・加工品〕 乳製品(バター、アイスクリーム)、肉製品(薫製)、みそ、そば、こんにゃく 等 |  |                     |   |  |          |
| ・那須フェア<br>(和牛、野菜 等)<br>・那須高原朝市<br>(野菜、加工品 等)    | ・那須高原べこまつり<br>(バーベキュー等)<br>・なすっこまつり<br>(鮎のつかみ捕り) | ・那須九尾まつり<br>(おいなり)  | ・ふれあいの郷直<br>売所収穫感謝祭<br>(新米、りんご 等)                                       | ・道の駅東山道伊<br>王野収穫感謝祭<br>(新そば、野菜 等)          |          |
| ・半俵寒念仏<br>・八雲神社例大祭                              | ・伊王野盆踊り大会<br>・聖天祭                                | ・一ツ縦の獅子舞<br>・大沢の獅子舞 | ・チャリティーフリー<br>マーケット<br>・那須温泉神社例<br>大祭<br>・大沢の獅子舞<br>・手づくり祭り<br>・那須高原菊花展 | ・黒田原神社例大<br>祭<br>・伊王野霞ヶ岡神<br>社祭<br>・那須岳閉山祭 | ・温泉神社除夜祭 |

## 「食」の体験メニュー

観光客を対象とした「食」の体験メニューとし、そば・菓子・バター等の製作体験や野菜・山菜の収穫、搾乳等の農業体験が、幾つかの観光施設や農家（個人）によって実施されている。

表 - 1.2 「食」の体験メニュー

### 〔味覚体験〕

| 施設名等                | 体験              | 期間        |
|---------------------|-----------------|-----------|
| (株)那須大丸観光センター湯泉望    | そば打ち体験          | 4月～12月上旬  |
| (株)オオシマフォーラム        | 田舎こんにゃく作り       |           |
| 坂本 昌子               | 手作りパン・ケーキ体験教室   | 通年        |
| 南ヶ丘牧場               | アイスクリームづくり体験    | 通年        |
|                     | バターづくり体験        | 通年        |
| りんどう湖ファミリー牧場        | 手作りバター          | 通年        |
|                     | 手作りクッキー         | 通年        |
|                     | 手作りアイスクリーム      | 通年        |
|                     | 手作りピザ           | 11月～2月中   |
| 長谷川 好雄              | 炭火焼でスローフード料理を食す | 3月下旬～11月  |
| ペンション彩菜             | スモークくんせい作り体験    | 通年        |
| お菓子の城とお花の城 那須ハートランド | いちご狩り           | 12月中旬～6月  |
| (有)那須高原今牧場          | バターづくり体験        | 通年        |
| 高内 由美               | ハーブの摘み取り(お茶用)   | 4月～10月    |
| 日野屋                 | 手前味噌造り          | 通年(7月を除く) |
| 東山道伊王野 ふるさと物産センター   | そば打ち体験          | 通年        |

### 〔農業体験〕

| 施設名等                | 体験                    | 期間                  |
|---------------------|-----------------------|---------------------|
| 平山 貴典               | とうもろこし狩り              | 8月～9月               |
| 畠山 義光               | りんご狩り                 | 10月～11月下旬           |
|                     | さつまいも掘り               | 9月～10月              |
|                     | 春の山菜採り                | 4月下旬～5月上旬           |
| 那須果実の森 大野りんご園       | りんご狩り                 | 10月～11月下旬           |
| 大森 喜一               | きのこ狩り、しいたけ植菌作用        | 2月～4月               |
| 室井 高男               | 善さんの米作り体験             | 5月、9月、11月           |
| 高内 由美               | ブルーベリー狩り              | 7月中旬～8月上旬           |
| りんどう湖ファミリー牧場        | 乳牛の手しぼり               | 4月～12月              |
| ホテルエピナール那須          | とうもろこし狩り              | 9月上旬(平日のみ)          |
|                     | ブルーベリー手摘み体験           | 6月下旬～7月下旬 宿泊者対象     |
|                     | サツマイモ掘り体験             | 10月上旬～11月上旬 (週末・祝日) |
| コミュニティガーデン<br>那須倶楽部 | 芋掘り(ジャガイモ・サトイモ・サツマイモ) | 7月～11月              |
|                     | 農業体験                  | 通年                  |
|                     | とうもろこし狩り              | 7月～8月               |
| (有)那須高原今牧場          | 子牛の授乳体験               | 通年                  |
|                     | 酪農体験                  | 通年 (冬季12/中～1月は除く)   |
| (株)こっこランド那須         | たまご拾い体験               | 3月～12月              |

資料：那須町ホームページより（観光商工課資料）

### 「食と観光」に関する主な組織的取り組み

町内には、地元住民を構成員とする組織・グループによる「食」に関する取り組みが既に実施されている。

商工関係・観光関係の組織では、イベントに地場食材を活用・PRしているほか、「スローライフ運動」の一環として認定店を広げるなど、独自の取り組みもみられる。

農業関係の組織は、地区ごとに住民により組織される直売所等の運営主体が活動の母体となっており、野菜等の直売、加工品・調理品の販売、イベントへの参加、そば打ち等体験指導、学校給食への食材提供などが行われている。広域組織の「JAなすの」においても、地元の特産品を地元スーパー等に直接提供している。

表 - 1.3 「食」に関する組織的な取り組み

| 区分   | 団体(運営主体)名          | 活動内容   |
|------|--------------------|--|
| 商工   | 那須町商工会             | スローライフ/スローフードへの取り組み<br>* 県商工会連合会の活動を受けて、町内でも検討中<br>(県商工連の認定店は町内に11店)<br>各種イベントへの参加(地元食材の活用・PR) |
|      | 那須観光協会             | 「食」に関する体験メニューを観光客に情報提供<br>各種イベントへの参加(地元食材の活用・PR)   |
| 観光   | 那須温泉旅館協同組合         | 「食」のイベント等を検討中(個々の旅館では実施)   |
|      | 那須高原レジャー施設協会       | 今後の取り組みを検討中(「食」による差別化)   |
|      | JAなすの              | 野菜流通の多チャンネル化を検討<br>* 地元農産物を地元のスーパーへ供給(市場外出荷)   |
| 農業関連 | 黒田原直売会             | 農産物の直売   |
|      | 愛宕前農産物直売所          | 農産物の直売   |
|      | 遊行庵直売所             | 農産物の直売   |
|      | 遊行庵食堂              | 手打ちそば  |
|      | 東山道伊王野ふるさと物産センター組合 | 農産物の直売<br>地元小学校へ給食食材の提供<br>地元観光関係者と提携した農産物の地方発売<br>県内・町内で行う各種イベントへの参加                          |
|      | 道の駅「東山道伊王野」食事処 水車館 | 県内・町内で行う各種イベントへの参加   |
|      | 道の駅「東山道伊王野」加工体験施設  | 地元小学校と連携したそば打ち体験<br>地元観光関係者と連携したそば打ち体験   |
|      | ふれあいの郷直売所組合        | 農産物の直売   |
|      | 厨房部                | 農産物を使った調理品の販売  |
|      | 那須町認定農業者の会・和牛研究会   | 町内の各種イベントで那須の黒毛和牛の無料試食   |
|      | JAなすの・花弁部会         | 町役場へ毎月花卉の無料提供<br>平成18年度からはアグリ情報館へ花卉提供を予定   |
|      | 那須町農村生活研究グループ協議会   | 町内で行う各種イベントで地元農産物を使った調理品を販売  |

資料：那須町資料より作成

## 2 . 那須地域の食と観光の課題

### ( 1 ) 関係各主体の問題点・課題

#### 主体ごとの問題点

関係者へのヒアリング調査を行った結果、観光客、提供者、生産者、行政の4つの主体からみた「食と観光」に関する問題点が指摘される。

#### 〔観光客〕( \* 地域からの見方 )

- 弁当等のゴミのポイ捨てなどモラルの低さは目立つが、「食」への欲求が見えにくい。
- 安いものが求められているが、質が高ければ相応の金額で購入される。( 産品、食事 )
- 那須での本当の楽しみ方が十分に知られておらず、「食」についても知られていない。

#### 〔提供者〕( 宿泊施設、飲食店、小売店等 )

- 安価で低質のサービスを行う事業者が多い。
- 類似した店舗が多い( 農産物直売所含む ) 等の問題意識はあるが、危機感は薄い。
- 観光客が求める地場産品の良さ( ウリになるもの ) が十分に理解できていない。
- 個人的な商売に固執し、共同での取り組みに消極的な事業者が多い。

#### 〔生産者〕( 農業生産者、流通等 )

- 指定作物等の農畜産物は、農協経由の市場出荷( 主に東京 ) が主で、地元への直接供給は少ない。( 一部、市場外流通で地元スーパーへの供給がある。地元であっても安くは買えない。 )
- 直売されている農産物は、市場出荷できないもの( 規格外 ) や市場出荷用ではないものである。
- 花卉など、新たな販路を模索する作物もある。
- 流通の中心であるJAは那須地域3市町で構成されており、那須町単独では動けない。
- 農産物の直売や農業体験等を実施している農業者がいるがその数は少なく、観光との連携に対しては生産者の中で温度差がある。

#### 〔行政〕

- 観光担当と農業担当が別々の対応を行ってきた。
- これまで、行政主導で関係者を強く誘導することはあまりなかった。

### 主体間のギャップ

以上の主体ごとにみた問題点を、主体間のギャップという観点からみると、整理すると以下のような問題点として整理される。

#### コスト面

- 〔提供者・客〕安く買いたい（仕入れたい）
- 〔生産者〕高く・安定して売りたい（市場出荷優先）

#### 農業体験受入れ

- 〔提供者・客〕手軽に短期間で体験させたい・したい。
- 〔生産者〕農家本来の生活を体験して欲しい。

#### 地場食材を地元で使う

- 〔提供者〕観光シーズン等による観光客の変動に合わせて仕入れたい。  
旬の食材は、まとまった単位で使いたい。
- 〔生産者〕観光関連は需要の変動が大きく生産スケジュールと一致しない。  
露地モノは安定大量供給が難しい。

#### 那須の「食」に対する情報

- 〔観光客〕「食」のイメージがない。どこに飲食店があるか分からない
- 〔生産・提供〕いい素材が多くあるが認めてもらえない。

〔参考〕県・農業事務所による地場産物を利用した料理の試食会における消費者の声  
(アンケート)

地場産のものでこれだけの料理を食べることができて、心身共にリラックスできました。  
これから少しでも那須のブランド化を高めてもらいたい。  
10年前から全国各地の観光地が必死に地産地消に努力している。スタートして良かった  
ですね。  
「18 豚肉カレー風味西京漬けの柴漬けあんかけ」がおいしかった。  
那須野菜の寿司がすでになくなってたべられなかったが、那須の野菜が並んで、きっと絵  
になったでしょう。  
那須地方の食材を使った料理の数々、おいしかった。  
全体的に薄味で高血圧の方にはうれしい。  
今後ともより広い分野、地方への PR(このような集いなど)してほしい。  
たくさんのメニューで満喫。観光協会と農業と協力して地産地消を推進してほしい。

## (2) 那須町の「食と観光」の基本的な課題

那須町の「食と観光」に関する基本的な課題は、以下のように整理される。

### 那須町全体での「食」に関する統一イメージの形成

個々の事業所の努力や団体のイベントなど多くの取り組みが実施されてきているが、那須町の「食」というイメージが観光客へ伝わっていない。地元関係者においても、統一的な認識がない。このため、地元と観光客の双方が共有する「那須の食」のイメージを生み出す必要がある。(那須と言えば「       」等)

### 観光客への情報発信の充実

那須町の「食」に関する情報は、地元住民にも広く知られていないものがまだまだあり、それらを発掘し、関係者が共有できる形で一元的に管理し、様々な形式で観光客へ提供していく必要がある。

### 「食と観光」を推進する仕組み(体制・人)づくり

「食」を提供する事業者、各種団体、農業者、行政など、関係する主体がそれぞれの得意とする役割を発揮し、より効果的な「食」の提供と域内循環を生み出す仕組みを育成していく必要がある。この仕組みの中で、那須の「食」のレベルを向上し、多様な提供サービスを実現する必要がある。

### 農畜産物を地元へ供給する流通の充実

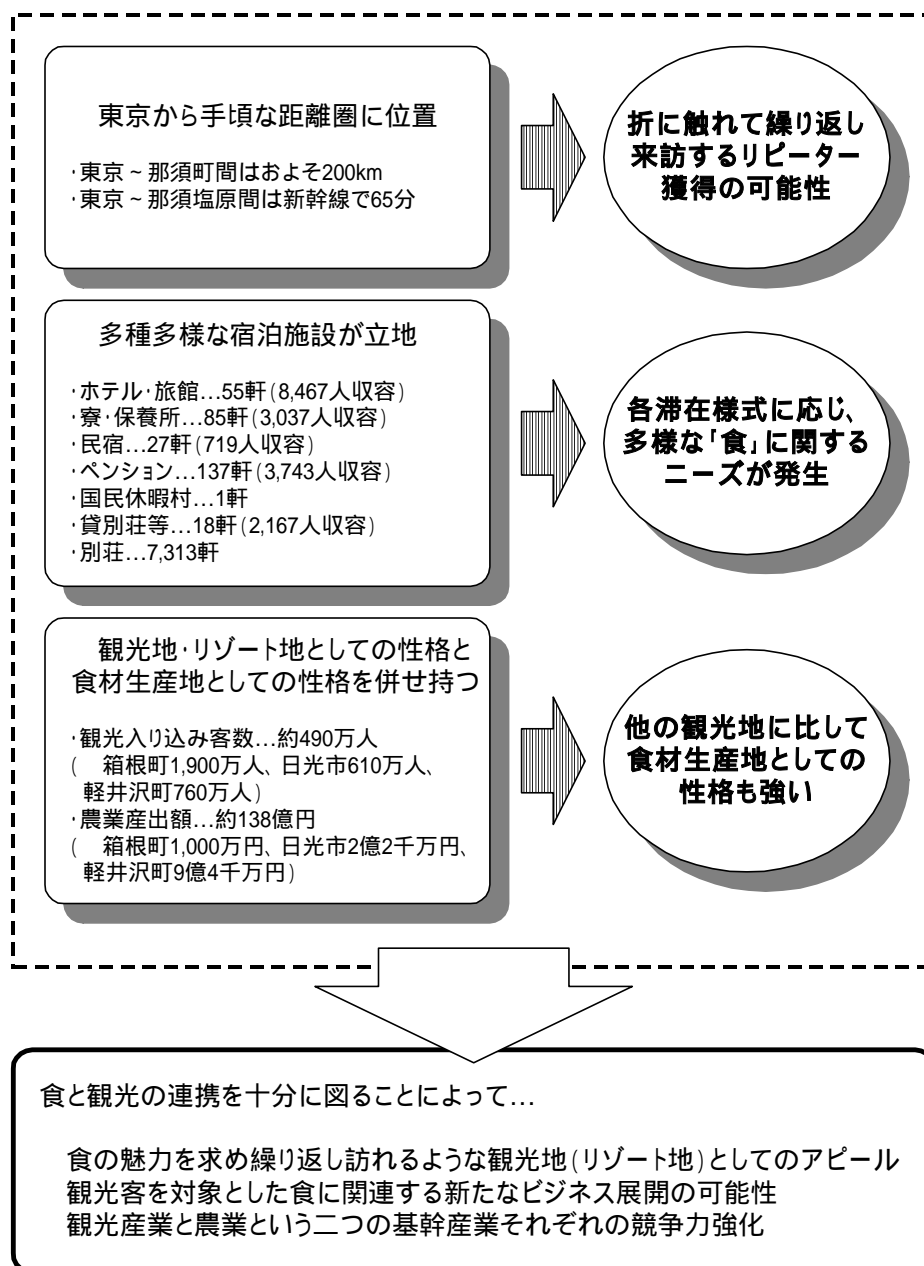
ブランド食材(那須牛・白美人等)は市場出荷のため地元では入手困難(高価等)となる一方で、市場へ出荷できない規格外品(売れ残り)が地元で売られる。このような弊害を避け、観光客・住民へ本物の地元食材が提供されるよう、流通が改善される必要がある。このため、観光事業者によって安定してまとまった量が消費される仕組み(例:共同仕入れ、仕入れ先の集中化)等を検討する必要がある。

### 3 . 那須地域の食と観光活性化のあり方

#### ( 1 ) 基本的な方向性

那須町は、首都圏の週末滞在型リゾート地として多くの観光客を集めており、一方で、質・量ともに豊富な農業生産を誇る食材供給地でもある。町内に観光と農業が混在し、携わる人々が共に暮らしているという条件を活かして、質の高い「食」を提供する観光・リゾート地となることが期待される。

図 - 3.1 那須町の観光の現状と「食と観光」への期待



## (2) 食と観光の基本的な要素

### 観光客にとっての「食」の楽しみ

食べる(宿で、レストラン、食堂で、売店で・・・/高原で、田園で、牧場で、街中で・・・)

- 美味しいもの・・・本物の味(新鮮、純粹等) 上手な調理、時期・場所 等
  - 安全・安心なもの・・・生産者の顔が見える
  - 雰囲気・・・「那須」の環境の中で美味しく食べる(美味しく感じる)
  - 旅の満足感(総合)・・・旅先で最も充実した一時/旅行の決め手
- 買う(売店で、直売場で、畑で・・・/お店で、農家で、宅配で・・・)
- 美味しいもの・・・新鮮なもの、旬のもの 等
  - 普段は買えないもの・・・都会では売ってない、なかなか流通にのらない(希少) 等
  - お土産・・・旅のお裾分け、那須の宣伝 等
  - 思い出・・・那須旅行の追体験、思い出話し 等

### 体験する・学ぶ

- 食べ物の本来の姿・形、育ち方、味等を知る。
- 農業・農村、食品流通・加工の現場を体験する。見て、触れて、嗅いで、聞いて、体感する。

生産者の思い、食糧生産の大切さ、環境への配慮等を学ぶ。

農業体験(農産物の生産から収穫、畑仕事、農家の1日の体験、加工 等)

酪農体験(酪農家の1日の体験、牛に触れる、搾乳、加工 等) 等

農村・田園体験(農地や野山・川辺の散策、街・集落の歴史・文化の探訪 等)

交流体験(観光地・農村の人々との交流、来訪者どうしの交流、交流の継続) 等

### 「食」の提供

#### 共通事項

- 本物(本来の色・形、旬、混ざり物がない) 安全、健康対応
  - 消費者の目と提供者の目((那須で食べたいもの/那須で味わって欲しいもの)の調和
  - 那須町(那須地域)内での統一性と差別化の調和(域内のどこにでもある/ここではない)
  - レベルの高さ(底辺のレベルが高い、最高レベルがある、常に向上している)
  - 様々な付加価値を工夫(消費者の満足に直結)(調理、商品構成、旅行プログラム等)
- 「食べる」ためのサービス等
- 料理の選択の幅・・・低廉から高額/食材の選択と組み合わせ、調理の工夫  
大衆(例:田舎料理、スナック)から高級(例:フレンチ、懐石)まで揃う  
全てが地場産品、一品(逸品)がアクセント
  - 場と時間の自由度・・・宿、食堂、売店、田園、/朝、昼、晩  
旅行日程との調和(宿泊・日帰りによる選択、回遊行動の中での選択 等)  
泊食分離、ケータリング(別荘滞在者向け)、宅配



「買う」ためのサービス等

- 品物の選択の幅・・・価格（質に対応した単価）、形状、単分量、パッケージ 等
- 加工の工夫・・・郷土料理、名物/那須のイメージとの調和（リゾート and 故郷）
- 品物+・・・おまけ、付加情報（調理・加工、栽培方法、旬、生産者 等）

「体験・学習」のためのサービス等

- 体験の選択の幅・・・生産・加工/野菜、酪農/入門～本格/初回、リピーター
- 場と時間の自由度・・・宿、レジャー施設、田園/日帰り利用、宿泊体験 等

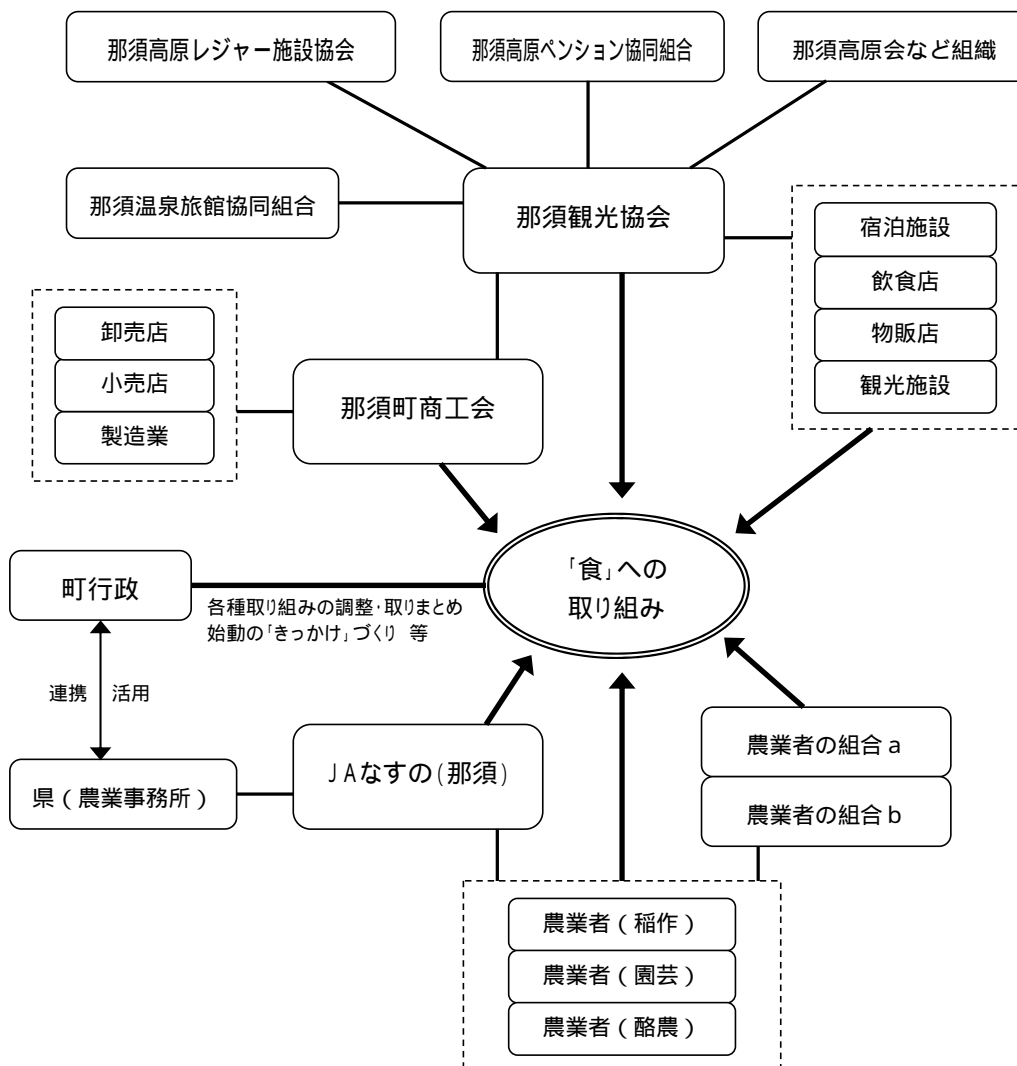
旅の3要素(Plan-Do-Memory)のそれぞれと結びつくことでトータルな魅力が向上

(逆は・・・雑誌で選んでも良くない、形ばかりの体験で満足しない、買っても美味しくない等)

関係者全員での取り組み

食と観光に携わる全ての主体が連携し協調・協働して、食と観光による活性化を生む。

図 - 3.2 関係する全主体の連携による取り組み

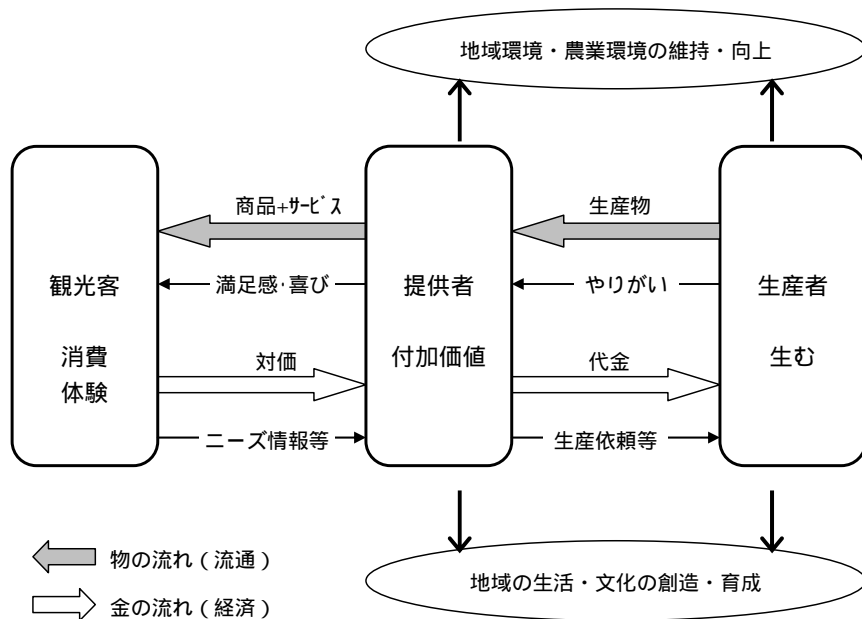


### (3) 食と観光への取り組みの基本事項

「食」における主体間及び環境との連鎖・・・個々の取り組みで連鎖を生み出す

- 地域内を循環するお金の流れが無いと、成立・継続しない。
- 一部の主体（事業者）の利益を優先すると、連鎖にひずみが生じ、継続しない。
- 観光客は「満足・喜び」を得た対価としてお金を支払う。
- ニーズは提供されるものに左右される。一つが提供されると、別のニーズが生まれる。

図 - 3.3 食と観光に携わる人々の連鎖（循環）を生み・活性化させる



#### 那須ならではの「食」の視点

##### 那須の環境・イメージを重視

- 那須高原、那須温泉、東山道周辺などの環境・イメージと調和した「食」を求める。
- 観光客の抱く既存のイメージを最大限に活用する。（悪用しない）

##### リゾートの基盤として取り組む

- 首都圏の週末滞在型リゾートに当然あるべき「食」の基盤を築く。
- 「食」の先進地として域外に発信していく。

##### 農業先進地として取り組む

- 消費者ニーズが直接把握できる条件を、農産物生産・農村振興に積極的に活かす。
- 新たな農業のあり方の一部を先導する。

##### 地域文化の創造を

- 地域文化の要として「食文化」を育成する。
- 「食」に携わる人材を育成する。

#### (4) 魅力的な「食」の提供へ向けて

観光客へ提供する「食」は何か - 実践を繰り返しながら充実していく

##### 1) 「那須と食」の全体イメージ = 「食と観光」の目標像を共有する (例示)

- 観て・遊んで・食べて・「本当に美味しい那須」・・・トータルな味わい、もてなし
- いつ来ても、どこでも美味しいものがある。・・・ベースの水準の高さ
- 変わらない美味しさがある。新しい感動もある。・・・継続、挑戦
- 「食」の後ろに人がいる。・・・馴染み客、人と文化の交流

##### 2) 那須町の「食」に関する素材を整理する (アンケート調査でも確認)

| 区分    |    | 「食」に関する素材                            |
|-------|----|--------------------------------------|
| 食べる   | 食材 | 新鮮野菜、山菜、茸、そば、米、美味しい和牛、乳製品、肉加工品 等     |
|       | 調理 | 田舎料理、フランス料理、和食、宴会料理、石焼き料理 等          |
|       | 環境 | 宿で、食堂・レストラン、居酒屋で / 高原で、田園で、温泉で、野外で 等 |
| 買う    | 食材 | 新鮮野菜、山菜、茸、そば、米、美味しい和牛、乳製品、肉加工品 等     |
|       | 加工 | 田舎のおやつ、保存食、乳製品、肉製品                   |
|       | 場所 | 小売店、直売場、農家、レジャー施設、宿泊施設 / 宅配、通信販売 等   |
| 体験する  | 生産 | 野菜栽培 (植え付け、収穫)、酪農 (搾乳、餌やり)           |
|       | 加工 | そば打ち、乳製品加工、保存食加工、菓子作り                |
| 付加的体験 | 地域 | 農村・田園・野辺・川辺の散策、歴史・文化の探訪              |
|       | 交流 | 生産者との交流、来訪者どうしの交流                    |

##### 3) 観光客へ提供する具体的な「食」を決める、時間をかけて質を高める + 項目を増やす

| 区分        | 「食」の提供 (例)   |
|-----------|--|
| 情報提供      | パンフレット・インターネットなどで「那須の食」をPR・・・統一形式<br>「食」の案内所・・・既存観光案内所、道の駅、行政機関等のネットワーク<br>「食」の情報定期便・・・馴染み客への便り (共通資料で)、イベント案内 等 |
| 食べる       | 那須野菜をベースにした「名物料理」<br>1年を通して那須の地元食材を提供・・・旬の食材による季節ごとのもてなし料理<br>那須の名物・・・農産加工品 (お菓子、惣菜)、乳製品 等                       |
| その他の「食」体験 | 農業体験、酪農体験、加工品製造体験 (そば、もち、だんご 等)<br>食 + 自然の体験、食 + 手芸・工芸の体験<br>農村交流、食文化交流  |

## 提供する「食」(素材)の魅力づくり

### 食材の選択

- ・特産品(那須野菜、那須の和牛)、こだわりの産物(生産者が心をこめた作物)
- ・季節感・・・旬のもの、本物=本来の外観、味、食感、栄養
- ・通年性・・・長い期間味わえるもの、同じ料理の材料として使えるもの 等

### 調理の工夫

- ・料理の種類(和・洋・中、田舎料理)、価格(庶民的～高級)
- ・形(大皿～小皿、宴会～懐石)、道具(鍋、石焼き) 等

### 観光客への出し方の工夫

- ・食堂、立ち食い、持ち帰り
- ・セットメニュー、特定の一品

### 那須全体での工夫

- ・旅館・ホテル、観光施設等の統一メニュー
- ・名物料理化(どこでも食べられる)・・・名称は統一、中身は場所ごとに工夫  
例)京都の懐石料理、おばんさい/ブイヤベース(マルセイユ)/汁、鍋

表 - 3.1 那須町における「食」の提供イメージ(例示)

|           | 那須町での「食」の楽しみ(例) |                             | 観光客への「食」の提供(サービス内容等)(例)  |  |
|-----------|-----------------|-----------------------------|--|--|
|           |                 |                             | 立ち寄り(間食・昼食)  | 宿泊(夕食朝食)   |
| 食べる       | 食材              | 朝どり新鮮野菜、米<br>美味しい和牛         | 旬の定番料理<br>飲食店共通メニュー<br>旬の食材の食べ歩き<br>(店ごとの工夫した料理)<br>持ち帰り、宅配                                | 旬の特別料理<br>(野菜から和牛まで)<br>温泉旅館共通メニュー<br>サラダ・バイキング<br>持ち帰り、宅配 |
|           | 調理              | フランス料理、和食<br>田舎料理、名物        |  |  |
|           | 環境              | 高原で、田園で<br>宿で、食堂・レストランで     |  |  |
| 買う        | 食材              | 朝どり新鮮野菜、米<br>美味しい和牛         | 定期的な市<br>(温泉街、中心街、農村部など各地区で)<br>町内地区ごとの名物開発<br>旬の農産物カレンダー<br>別荘等への食材配達<br>観光客への家庭への定期的配送 等 |  |
|           | 加工              | 田舎のおやつ、保存食<br>乳製品、肉製品       |  |  |
|           | 場所              | 小売店、直売場、農家<br>レジャー施設、宿泊施設   |  |  |
| する<br>体験  | 生産              | 野菜栽培(植え付け、収穫)<br>酪農(搾乳、餌やり) | 「食」の体験カレンダー<br>多彩できめ細かな体験プログラム<br>体験ツアーのパッケージ(旅行商品化) 等                                     |  |
|           | 加工              | そば打ち、乳製品加工<br>保存食加工、菓子作り    |  |  |
| 付加的<br>体験 | 地域              | 農村・田園・野辺・川辺の散策、<br>歴史・文化の探訪 | 農村部(酪農地帯、水田地帯、畑作地帯)の散策コース<br>案内マップ、回遊ガイド、農家民泊、交流イベント 等                                     |  |
|           | 交流              | 生産者との交流<br>来訪者どうしの交流        |  |  |

## 観光客が「食」に接する場面（場所・機会）の充実

### 1) どのような場면을充実するか（観光客を迎える場所と時）

食事の場所：多様な場所で「那須の味」と出会う

飲食店・・・食堂、そば屋、レストラン、ドライブイン、居酒屋 等

宿・・・温泉旅館、ホテル、ペンション、民宿 等

その他・・・売店、牧場、農場、農家、民家 等

\* 地元の人々と観光客が集う場所

雰囲気・環境：那須ならではの雰囲気で「食」と出会う

屋内、屋外／水辺、林間、眺望点／高原、田園、市街地 等

季節・時刻：「食」のリズムを体感する

春・夏・秋・冬／食材の旬

早朝・午前・昼・午後・夕刻・晩・夜半／作業の時刻（収穫、搾乳、加工等）／食べ頃

### 2) どのようにして充実するのか

「食」の場所は美しく・・・「食」は『食材＋環境』で成立する

・従来型の食堂・売店の形態は改善していく（事業者個人の努力）

・公共空間（沿道、川沿い、眺望箇所等）の景観を保全・育成（地域の努力）

・生産空間＝農村環境（農地、牧場、平地林 等）を保全・育成（事業者＋地域の努力）

素材と場面の組み合わせを工夫

例：朝起きて間もない時刻に、草原で美味しい牛乳を飲む。

夜と朝の工夫により宿泊客の増加が期待される。

心からのもてなし（ヒト）

\* 観光客が本当に満足するもてなし

### 3) 充実していく手順

理解を広げる、気運をたかめる

・那須の「食」に関する理解

・観光客への提供に関する理解 等

比較的短期に出来ることを少しずつ積み重ねる

・実際に行われていること、出来ていることをベースに取り組みを広げる。

・すでにあるもの - 食材、提供者、環境等 - を結びつけて実現する。

さらに、一つひとつの取り組みを充実していく

・観光客の反応、要望を反映した充実

・実施体制の充実 等

## 「食」を提供する仕組みづくり

### 1) 関係する主体と役割(例)

- 提供者(事業者個人)・・・観光客へ満足できる「食」を直接提供する
- 提供者の関連団体・・・観光客へ提供する「食」の水準を高める、新たな開発支援
- 食材生産者(個人)・・・「食」の元になる本物の食材を提供する
- 食材生産者の関連団体・・・提供する食材の水準を高め、円滑な食材の流通を確保する
- 行政(担当部署)・・・全体の調整、情報センター
- 行政(関連部署)・・・各種取り組みの推進支援
- 住民(専門的)・・・地元住民としての監視、開発への参加
- 住民(一般)・・・地元住民としての監視、交流等への参加
- 外部専門家・・・「食」の提供に関する情報提供、技術支援、管理支援
- その他(マスコミ等)・・・PR等の支援 等

### 2) センター機能

- 情報の共有、情報加工の効率化
- 話し合いの場、連絡調整
- 那須としての政策的推進の核(事業者・行政・住民 等)

### 3) 「食」を提供する仕組み・体制・・・継続し拡充する(町内関連組織の連携)

個々の取り組みにおいて、関係する組織の役割、関わり方を見据えていく。

- 既に行われている様々な取り組みが全体として向上する組織間の連携を考えていく。
- 既存の組織化をベースに、望ましい組織対応のあり方を生み出していく。

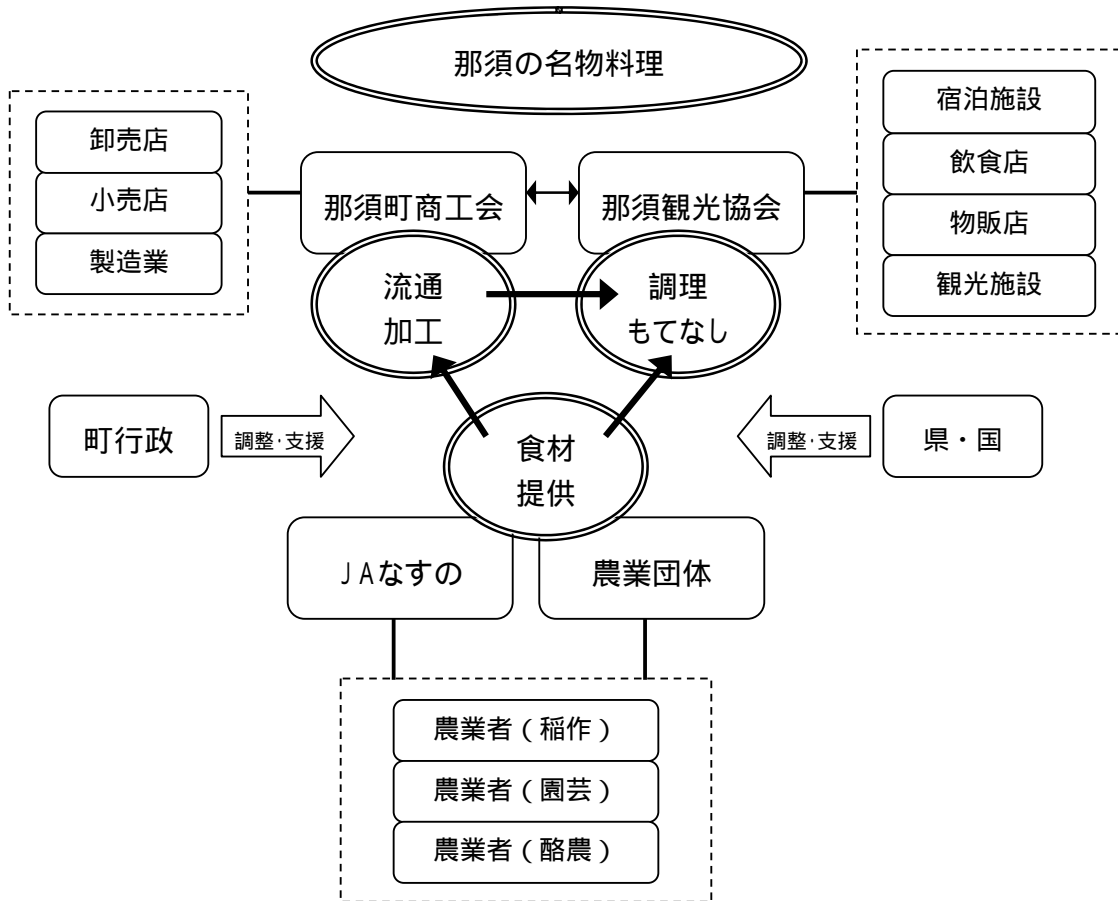
主要組織の役割分担を明確にしていく。

- 観光協会、商工会、JAおよび町行政が中心的役割 - 基本的な役割を明確化
- 従来 of 事業制度・枠組みによる弊害を取り払う。

全体的な推進体制を確立する。

- 「食」に関する合同協議、各種取り組みの調整、情報の集約・発信などの中心となる。
- 行政は「行司役」に / コーディネートする人材を育てる

図 - 3.4 「食」を提供する体制（例） - 取り組みごとに関係は異なる



## 4 . 那須地域における平成 17 年度の取り組み

### ( 1 ) 取り組みの概要

那須町にける平成 17 年度の取り組みは、以下の 3 項目を中心とした。

#### 効果的な情報発信

那須町における季節ごとの食材、料理、イベント等の各種情報を掲載した資料を発行するなど、那須の「食」を効果的に情報発信する。同時に、地元の人達が那須の「食」を知る。このため、まずは、1 年間の「食」の情報集めから始めた。

那須WG委員へのアンケート調査、「おいしい那須暦」を地元住民が作成。

#### 那須の「食」イメージづくり

那須の食材を活用した統一料理を生み出す。そのため、総称が同じで中身は個々に工夫する料理であるスープ(汁)を取り上げ、観光客へ提供する料理の創作を試みた。

わが店・わが宿独自のスープ「な・す～ぷ」の創作。

総称として共通に用い、那須町全体でのイメージ発信を行う。

「食」の関係者(生産者・観光事業者・団体・行政等)が連携した仕組みづくり

「食」への取り組みを地元主体で推進していく仕組み(体制・人)を育てていく。

そのため、総合実験と位置づけたフォーラムを開催した。

2 月に成果発表としてフォーラム「なすとらん会議」を開催。各主体から集まったメンバーで実行委員会と部会(わいわい会議)を組織し、 の試作品の作成に取り組み、フォーラムで発表。

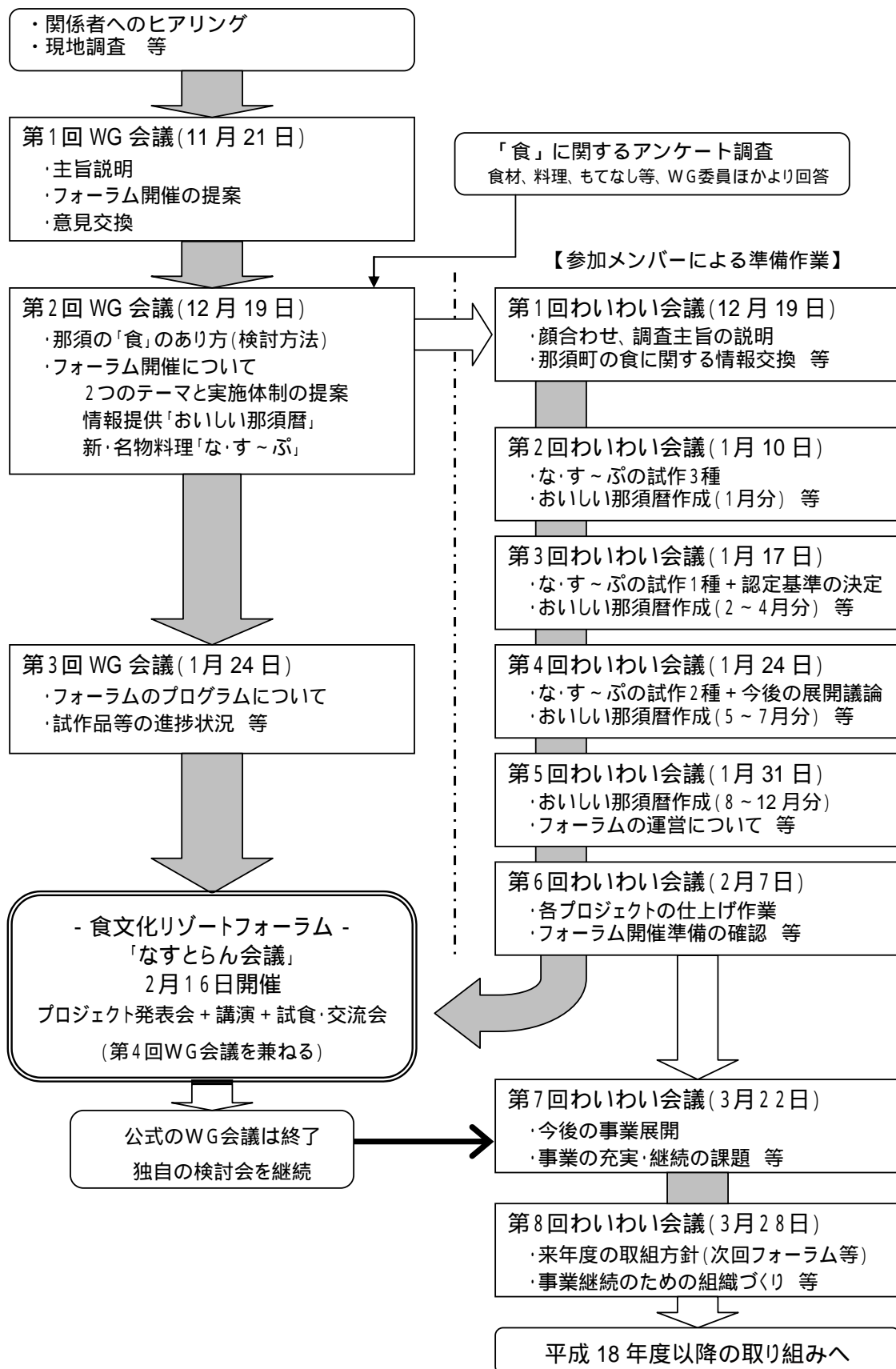
\* 「試作品の発表」及び「外部からの講演・情報提供等」を通じて、那須町内外に「食と観光」の意義を広くPRする。また、実行委員会を母体にした活動の継続を期待した。

表 - 4.1 参加メンバー

| 取り組み項目                   | 作業グループ・主催者等                 | 参加メンバー   |
|--------------------------|-----------------------------|--|
| 「おいしい那須暦」の作成             | わいわい会議<br>「おいしい那須暦」部会       | 町内有志(主に女性)<br>那須WG委員他(約 15 名)                            |
| 「な・す～ぷ」の創作               | わいわい会議<br>「な・す～ぷ」部会         | 直売所関係者(主に女性)<br>那須WG委員他(約 15 名)                          |
| 食文化フォーラム<br>「なすとらん会議」の開催 | フォーラム実行委員会<br>(那須WG+わいわい会議) | 那須WG委員、わいわい会議<br>シェフの会、和食の会<br>一般町民、町外参加者<br>(総勢約 350 名) |



図 - 4.1 平成 17 年度の取り組みの流れ



## (2)「食」に関するアンケート調査

那須 WG の取り組みの最初に、那須町の WG 委員に調査票を配付して下記の内容の食材・料理等に関するアンケート調査を行った（回答 24 人）。

町の伝統的な食材・料理がリストアップされたほか、様々なアイデアが提示された。

表 - 4.2 那須町の食材・料理等に関するアンケート調査票

|   |
|---|
| 以下の項目についてご検討頂き、ご意見を回答欄にご記入ください。<br>本回答を元に、次回WG（12/19開催）において意見交換を行います。<br>よろしくお願いいたします。                  |
| 様式は自由ですので、ワープロなどで作成いただいても結構です<br>ご家族や職場の方など周りの方々と相談の上でご回答いただいても結構です<br>最終ページに回答例を付けておりますので、ご参照の上お答えください |
| <ご回答の送付先> 締め切り：12月15日（木）<br>那須町役場 観光商工課 平山 / 農林振興課 益子<br>FAX：(0287)72-1112 / (0287)72-1009              |

Q1. 「那須ならではの伝統料理」や「美味しい食材の活かし方」、もしくはあなたの家だけが  
もしれない「とっておきの食べ方」を、（差し支えなければ）教えてください。

|  |
|--|
|  |
|--|

Q2. 今後、那須に「食」を楽しみに来る人に対して、どのような那須らしい楽しみを提供した  
ら効果的か、あなたのアイデアを教えてください。

| どんな食材を | どんな料理にして | どんなもてなしをするか |
|--------|----------|-------------|
|        |          |             |

Q3. 那須には現在、日帰り客（山登り客、ドライブ...）や宿泊（温泉、ペンション...）、別荘  
族など様々な人が訪れています。  
彼らに「食」を目的に、那須町にもっと訪れてもらい楽しんでもらうには、どのようなサービ  
スを提供したら効果的か、あなたのアイデアを教えてください。

|  |
|--|
|  |
|--|

Q4. 今後、食文化リゾートの実現に向けて取り組んでいく際に、仲間となって欲しい人（団  
体）を挙げて下さい。（氏名でなく「こんな人」といったイメージでも構いません）

例) 地元食材を積極的に使っている創作料理の名人  
郷土料理に詳しいおばあちゃん、もしくは主婦団体 など

|                             |
|-----------------------------|
| 氏名：<br>所属：<br>連絡先：<br>コメント： |
|-----------------------------|

|                             |
|-----------------------------|
| 氏名：<br>所属：<br>連絡先：<br>コメント： |
|-----------------------------|

|                             |
|-----------------------------|
| 氏名：<br>所属：<br>連絡先：<br>コメント： |
|-----------------------------|

〔回答の概要〕

Q1. 「那須ならではの伝統料理」や「美味しい食材の活かし方」、もしくはあなたの家だけかもしれない「とっておきの食べ方」を、(差し支えなければ)教えてください。

表 - 4.3 那須ならではの料理と材料等

| no. | 料理名   | 野菜 |    |     | 山菜 | 肉 | 魚 | 米 | 果物 | 乳製品 |     | 伝統食 |
|-----|---|----|----|-----|----|---|---|---|----|-----|-----|-----|
|     |   | ネギ | ナス | その他 |    |   |   |   |    | 牛乳  | その他 |     |
| 1   | おやき   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 2   | 牛乳豆腐  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 3   | 白美人のシャキシャキサラダ   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 4   | 牛乳豆腐<br>ミルクスープ<br>キンピラ  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 5   | 天ぷら(たらの芽など)<br>煮物(竹の子、ぜんまいなど)<br>踏味噌、きやらぶき<br>ふりかけ(山椒)<br>漬物、煮しめ(季節の野菜)<br>川魚(鮎など)の塩焼き<br>おにぎり<br>菓子(プリンなど)<br>干柿 |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 7   | ネギピザ  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 10  | 焼き芋<br>スモーク<br>むかごご飯<br>大根の漬物   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 11  | あんこ餅<br>山菜天ぷら   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 12  | 山河めし<br>ジャガネギのあつあつかップル  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 13  | しもつかれ   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 14  | マヨネーズパン   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 15  | ナスときのこの味噌炒め   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 16  | はくさい(醤油や麵ツユで)<br>ジャガイモ(丸ごと煮)  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 17  | 鍋(野菜)   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 18  | ナスの油揚げ  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 19  | 白美人野菜スティック風<br>さといも(山椒味噌をつけて)   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 20  | だんご汁<br>ゆでもち  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 21  | ネギサラダ   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 22  | だんご汁  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 23  | しもつかれ<br>トマト(ドレッシングで)   |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 24  | さといも(山椒味噌などつけて)<br>味噌ジャガ<br>ゆでもち<br>ゆずりんご<br>まめもち<br>昆布巻き<br>松前漬け<br>イカの塩辛<br>切干大根を使った料理<br>漬物                    |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 計   | 49品   | 5  | 3  | 23  | 11 | 1 | 5 | 8 | 2  | 4   | 2   | 8   |

<ポイント>

- ・外の間人が持っている那須のイメージ（牛肉、乳製品）食材を使ったものは少なく、野菜や山菜を使った家庭料理において美味しい工夫を行っている様子が感じられる。
- ・ブランド野菜として、白美人（ネギ）およびビーナスの名前が挙がっており、特に白美人の人気は高い。（4件）
- ・伝統料理として、「しもつかれ」（2）・「ゆでもち」（2）・「だんご汁」（2）・「山河めし」（1）が挙がっている。

Q2. 今後、那須に「食」を楽しみに来る人に対して、どのような那須らしい楽しみを提供したら効果的か、あなたのアイデアを教えてください。

どんな食材を      どんな料理にして      どんなもてなしをするか

表 - 4.4 来訪者に提供する料理・材料等

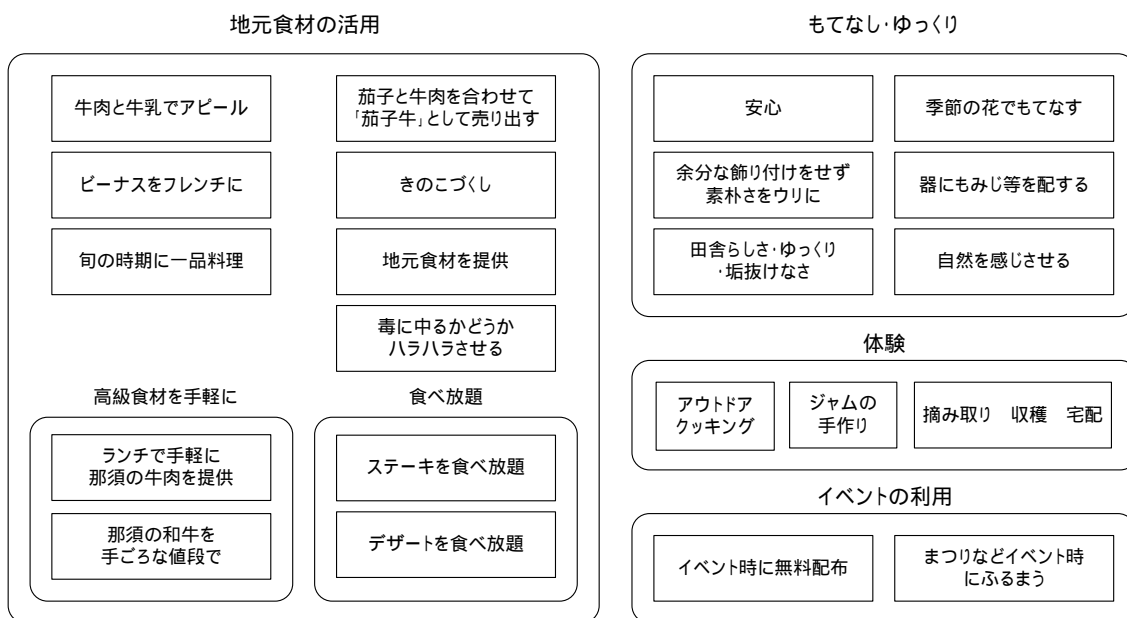
| no. | 料理名                                  | 野菜 |    |     | 山菜 | 肉 | 魚 | 米 | 果物 | 乳製品 |     | 伝統食 |
|-----|--------------------------------------|----|----|-----|----|---|---|---|----|-----|-----|-----|
|     |                                      | ネギ | ナス | その他 |    |   |   |   |    | 牛乳  | その他 |     |
| 3   | ナスの詰め物<br>牛乳シチュー<br>牛乳きのこコロケ         |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 4   | 牛乳料理                                 |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 6   | 炭火焼・鉄板焼き                             |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 7   | ステーキ<br>ビーナス(和食・洋食)                  |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 8   | 姉妹都市郷土料理(エスニック野菜)                    |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 9   | デザート(牛乳)<br>ステーキ                     |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 10  | 天谷チーズ<br>ジャム                         |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 11  | 酢味噌和え(ネギ)<br>新鮮な野菜(漬物)               |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 13  | 煮物(ほおずき)<br>味噌汁(キノコ)<br>天ぷら・おひたし(山菜) |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 14  | 味噌汁(キノコ)                             |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 15  | ステーキ                                 |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 16  | なめこ(大根おろし添え)                         |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 17  | おにぎり                                 |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 18  | ビーフシチュー                              |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 19  | 素揚げ(地元野菜)                            |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 24  | 白美人(生・焼き)<br>焼きナス<br>うどん(生)          |    |    |     |    |   |   |   |    |     |     |     |
| 計   | 26品                                  | 3  | 5  | 5   | 7  | 7 | 1 | 2 | 1  | 4   | 1   | 0   |

<ポイント>（Q1の回答と比較して）

- ・牛肉を使用した料理についての回答が多い。
- ・洋風の提供方法（シチュー等）が挙がっている。
- ・白美人（ネギ） およびビーナス（ナス）はこちらでも人気（特にビーナス）。
- ・Q1で挙がっていた伝統料理については、こちらでは挙がっていない。

## 「もてなし」について

図 - 4.2 食材の活用ともてなし



### <ポイント>

- ・「地元の食材を使ってもてなす」とした回答がもっとも多く、高級食材（和牛）を手頃な値段で提供することや食べ放題とした回答も見られる。
- ・食事内容以外に、田舎らしさや素朴さ、那須の自然を生かした提供方法への提案が出されている。

Q3. 那須には現在、日帰り客(山登り客、ドライブ...)や宿泊(温泉、ペンション...)、別荘族など様々な人が訪れています。彼らに「食」を目的に、那須町にもっと訪れてもらい楽しんでもらうには、どのようなサービスを提供したら効果的か、あなたのアイデアを教えてください。

### 〔回答内容〕

#### 体験プログラム

- ・日帰りや宿泊型の体験プログラム
- ・地場野菜の漬物体験
- ・手作りジャム教室・販売
- ・キノコ教室
- ・山芋掘り体験
- ・山菜取り体験

- ・農作業体験
- レストランにて
- ・「食」のポイント制（たまとサービス）
- ・農村レストラン
- ・夕食を気軽に食べられるレストラン
- ・店先で食事、飲茶、雑談ができるスペース
- ・ペンションの周りで食材の栽培
- ・オーガニックレストラン、パン屋
- ・地元食材を使った料理をメニューに追加
- ・レストランスタンプラリー
- ・地元にも愛される飲食店
- 宿泊施設にて
- ・全宿泊所で共通の飲み物か食べ物を出しアピール
- ・宿泊客の到着時におけるウェルカムドリンク（全施設で）
- ・地元食材を使った食のイベントあるいは宿泊コース
- ・大手旅館・ホテルによる日帰り温泉十昼食のプラン
- ・昼食つき日帰り温泉
- 情報提供
- ・「食」のロードマップ
- ・人気料理メニューのランキング
- ・学校や老人施設の調理師さんからの情報提供
- ・生産者のレシピをアピール
- ・I.C.やS.A.でのチラシ配布
- ・野菜マップ
- その他（町全体で、道の駅で）
- ・田舎くさく、暖かく、おせっかいなホスピタリティ
- ・新鮮な地場食材を使った心のこもった料理
- ・謙虚な姿勢の共有
- ・会員証や地域通貨の発行によるファンづくり
- ・本物志向（家、机、壁、椅子）
- ・町営食品加工センターの設置
- ・町内パン屋の商品を一堂に集めて販売
- ・友愛の森情報館の活用
- ・道の駅で豚汁やけんちん汁の無料（もしくは低価格）配布
- ・地場農産品を使った料理提供
- ・堆肥を利用したお花畑

### (3) 食文化リゾートフォーラム「なすとらん会議」の開催

#### フォーラム開催準備 - 「わいわい会議」の活動

「食文化リゾートフォーラム」の開催に向けて、「わいわい会議」という準備会を組織した。平成17年12月19日に第1回目の会議を開催してメンバーの候補者を召集し、フォーラム当日(平成18年2月16日)まで2ヶ月間という非常に短い期間で開催に至ったものである。那須WGにおける取り組みが活発に行われたのは、この「わいわい会議」の仕組みを盛り込んだことが大きな成功要因であった。

「わいわい会議」は、スープと暦の二つのグループに分かれた実働部隊で、フォーラムで成果を発表するために、第2回会議以降に創作活動を進めていった。メンバーが集合する会議は、平成18年1月10日から毎週火曜日に開催され6回を数えるが、その間に各人が宿題を持ち帰り、メンバーの家族や友人をも巻き込んだ活動が行われた。

#### 「わいわい会議」のメンバー

形式的には、フォーラムの実施主体であった「食文化リゾートフォーラム実行委員会」のメンバーが「わいわい会議」のメンバーであり、那須WG委員と町農林振興課及び観光商工課の職員も加わっている。実働部隊は、スープ製作担当(な・す~ぶ部会)と暦制作担当(おいしい那須暦部会)に分かれ、主に女性がメンバーである。多くは主婦であるが、農産物直売所、道の駅等で「食と観光」に関する活動を既に実践している人たちである。

#### 「わいわい会議」メンバーの所属等

- 那須WG委員(那須町内の委員)
- 飲食店主
- 女性農業士
- さわかネットワーク那須(女性グループ)
- 道の駅「友愛の森」(女性グループ)
- 道の駅「東山道伊王野」(女性グループ)
- 農産物直売所(女性)
- 九尾まつり企画委員(女性)
- ボランティア(女性)
- JAなすの
- 町役場(農林振興課)
- 町役場(観光商工課)
- アドバイザー(野口委員長、橋立委員)
- (財)日本交通公社

「わいわい会議」の活動内容

フォーラム開催までの2ヶ月間に6回の会議（毎週火曜日の夕方からの集会）を開き、「な・す～ぷ」と「おいしい那須暦」の作成が進められていった。

「な・す～ぷ」は、部会が三つのグループに分かれて、それぞれが個性あるスープを作成していった。部会の参加者は、道の駅やペンション等で実際に調理品を提供している経験者が多く、利用する食材や調理方法などほぼ全ての行程にわたって独自に作業が進められた。さらに、フォーラム開催時の材料や用具の調達までも、部会参加者が独自に行った。

「おいしい那須暦」は、野口那須WG委員長より作成方法の指導を受け、那須の365日の食に関する様々な情報を“挿絵と文章”で描いていく作業が行われていった。暦づくりの大きな特徴として、各人が“宿題”として持ち帰ることで、高齢者や子供たちまでが参加し、部会メンバーの何倍もの人数が参加した活動となったことが挙げられる。

表 - 4.5 「わいわい会議」の活動経緯

| 回・開催日                               | 内容  | 期間中の活動                            |
|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 第1回(2005年)<br>12月19日<br>18:15～20:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 調査及び那須WGの概要説明</li> <li>● 「わいわい会議」開催の主旨説明</li> <li>● 出席者自己紹介</li> <li>● 「な・す～ぷ」部会、および「おいしい那須暦」部会への参加者の割り振り</li> </ul> | 参加メンバーの勧誘<br>スープ試作品の検討            |
| 第2回(2006年)<br>1月10日<br>18:00～21:00  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「な・す～ぷ部会」- 試作品3種の調理</li> <li>● 「おいしい那須暦部会」- 暦(1月分)作成</li> <li>● フォーラムまでの取り組みイメージ確認</li> </ul>                        |                                   |
| 第3回<br>1月17日<br>18:00～21:00         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「な・す～ぷ部会」- 試作品1種の調理<br/>な・す～ぷ基準作成</li> <li>● 「おいしい那須暦部会」- 暦(2～4月分)作成</li> </ul>                                      | スープ試作品の検討<br>暦の宿題作成               |
| 第4回<br>1月24日<br>18:00～21:00         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「な・す～ぷ部会」- 試作品2種の調理<br/>スープの名称決</li> <li>● 「おいしい那須暦部会」- 暦(5～7月分)作成</li> <li>● フォーラムまでの作業、集合時間等の確認</li> </ul>         | スープ試作品の調理<br>暦の宿題作成<br>(家族・友人に依頼) |
| 第5回<br>1月31日<br>18:00～21:00         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「おいしい那須暦部会」- 暦(8～12月分)作成</li> <li>● フォーラムの運営について</li> </ul>  | ”                                 |
| 第6回<br>2月7日<br>18:00～21:00          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 各プロジェクトの仕上げ作業</li> <li>● フォーラム準備作業の確認</li> </ul>   | フォーラム開催準備<br>(用具手配等)              |



## 食文化フォーラム「なすとらん会議」の概要

「なすとらん会議」は、ワーキンググループメンバー及びわいわい会議メンバーが主体となって準備及び当日の発表を行い、町民手作りのフォーラムとして開催をした。

フォーラムでは、「な・す～ぷ」及び「おいしい那須暦」の成果発表の他、ワーキンググループ委員でもある作新学院大学橋立達夫氏による「食文化とまちづくり」に関するレクチャーや、国土交通省関東運輸局企画振興部長志村務氏による「食文化を核とした地域活性化への期待」と題した講評等が行われた。また、参加者全員で「おいしい那須宣言」を読み上げた後、「な・す～ぷ」の試食交流会も行った。

### <プログラム>

14:00 開会宣言 実行委員長：白井 伸雄

14:05 挨拶 那須町長：佐藤 正洋 氏

#### 14:15 第 部「食文化とまちづくり」

講師：作新学院大学総合政策学部教授 橋立達夫 氏

財団法人日本交通公社 主任研究員大隅 一志 氏

#### 14:35 第 部「おいしいわいわいプロジェクト発表」

なすとらん会議開催にいたるまで

「おいしい那須暦」成果発表

「な・す～ぷ」成果発表

今後の展開

コーディネーター：ゆとり研究所

/NPO スローライフ・ジャパン事務局長

野口 智子 氏

#### 15:25 第 部「食文化を核とした地域活性化への期待」

アドバイザー：国土交通省関東運輸局

企画振興部長 志村 務 氏

#### 15:45 みんなで「おいしい那須宣言」

休憩

#### 16:10 第 部「食べよう語ろう試食交流会」

進行役：野口 智子 氏（前述）

17:40 閉 会

### 参加募集チラシ



「なすとらん会議」(平成18年2月16日)

「わいわい会議」メンバーの司会で始まる



実行委員長の開会宣言



会場は満席



町長の挨拶 / 多様な顔ぶれに驚きの言葉



農協提供の野菜等が飾られた



第 部「食文化とまちづくり」

那須WG委員・橋立教授とJTBFの講演 / 20分と簡潔に



第 部 「おいしいわいわいプロジェクト発表」

那須WG委員長・野口氏  
のコーディネートで



「な・す～ぶ」の発表



「おいしい那須暦」の発表



第 部 「食文化を核とした地域活性化への期待」

関東運輸局・志村部長の講演



みんなで「おいしい那須宣言」



第 部 「食べよう語ろう試食交流会」



会議終了後に、野菜が即売  
(売上げは募金に)



### フォーラム開催の成果

250名の定員のところ約350名の参加者が集まり、那須町民の「食と観光の連携」に対する期待の高さがうかがわれた。また、町民手作りのアットホームなフォーラムであることへの評価の声も多く聞かれた。なお当日は、地元新聞及び地元テレビ局の取材もあり、那須町での興味深い取り組みとして県内に紹介をされている。

この結果、食と観光の連携の意義について地域全体の意識を高め、農業及び観光関係者が問題意識を共有化し、ネットワーク作りのきっかけとすることに貢献出来たと考えられる。

### 参加者の声（参加者アンケート抜粋）

- ・この熱意を是非継続させて欲しい（女性 60代）
- ・皆さんが楽しく取り組んでいる空気が、観光客の感じる「まちの雰囲気・印象」にきつとつながっていくと思います（女性 30代）
- ・エネルギーを感じた。楽しそうでこちらも楽しくなる（女性 60代）
- ・大人の学園祭のようで好感を持ちました。是非継続、発展させて下さい（男性 50代）

#### (4) フォーラムの二つの成果品

那須町の食材を活かした名物料理「な・す～ぷ」の開発

那須町全体での「食」に関する統一イメージ形成のために、那須町の食材を活かした名物料理として「な・す～ぷ」の開発を行った。「な・す～ぷ」とは、

- 那須町の農産物を使っている
- 安心・安全である
- ひと工夫してある
- 那須町内だけで提供する

以上4つの基準を満たした各店ならではのスープであり、わいわい会議のメンバーによって基準の策定、試作、提供店の募集、及び提供店舗を掲載した「な・す～ぷマップ」の作成が行われた(次ページ)。

その結果、町内において計19店舗が独自の「な・す～ぷ」の提供を開始しており、「な・す～ぷ」提供店が集まり、質の向上及び認定制度を検討する「な・す～ぷ」研究会(仮)の設立も今後計画されている。

わいわい会議部会による試作

\*これと並行して宿泊施設や飲食店でも検討されていた。



販売されている「な・す～ぷ」(一部)



「そばのみ・るくす～ぷ」



那須高原の野菜を使った  
「洋風スープ」



「ナスパスープ」

# 那須町な・す～ぷマップ



な・す～ぷとは、  
那須町の農産物を使って作る  
安心、安全である  
ひと工夫した  
那須町内だけで出す  
ゆず湯を沸かしたスープのことです

な・す～ぷの定番である  
那須町産の「煮」に似せる  
ゆず湯をいれず「煮」をから  
「ゆず湯いれず」をからと  
いうことに  
那須町の観光関係者、農産物  
産の観光関係者、さわやかネット  
ワークの皆さんを中心に「わい  
わい会」が那須町産  
那須町の農産物を使った  
スープ「な・す～ぷ」を試験す  
ることに  
那須町産のシェフの会や那須町産  
の農産物の力をより活用し、  
3月1日「な・す～ぷ」プロジェクト



製作：なすとらん倶楽部  
(わいわい会)  
問い合わせ：0287-72-6918



## な・す～ぷ提供箇所一覧

〔裏面〕

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p><b>道の駅「東山道伊王野」ふるさと物産センター 茶屋</b></p> <p>す-ぶ名 そばのみ・くす-ぶ</p> <p>特徴 そば畑のそばの葉を取り入れ那須の牛乳を使用、コンソメと牛乳の組み合わせ。</p> <p>住所 那須町伊王野459<br/>電話番号 0287-75-0577<br/>営業時間 8:30-17:00 無休</p>       | <p><b>遊行庵直売所(食堂)</b></p> <p>す-ぶ名 遊行きのこ汁</p> <p>特徴 しいたけ、しめじなどのきのこ類をふんだんに入れたけんちん風のスープ。</p> <p>住所 那須町芦野2584-3<br/>電話番号 0287-74-1061<br/>営業時間 11:00-15:00 定休 火、水</p>                         | <p><b>レストラン 大原</b></p> <p>す-ぶ名 ナスバースープ</p> <p>特徴 牛肉と野菜の旨みを旨と濃厚にした、コクのあるコンソメスープにポーチドエッグ、ライスヌードルとこんがり焼いた地鶏の肉が入ったスープ。</p> <p>住所 那須町寺子内3-164<br/>電話番号 0287-72-0269<br/>営業時間 11:00-20:00 定休 日</p> | <p><b>食べり場 SPOT-104</b></p> <p>す-ぶ名 道のスープ けんちん汁</p> <p>特徴 具たくさん汁にご飯のつたもの。ライスがつくの軽食。</p> <p>住所 那須町寺子乙2562<br/>電話番号 0287-72-0868<br/>営業時間 11:30-14:00 定休 月</p>                             | <p><b>こまつや</b></p> <p>す-ぶ名 す-ぶ de「こまつや」</p> <p>特徴 ガーリックトーストに合う健康的な具たくさんスープ。</p> <p>3月1日-5月7日まで</p> <p>住所 那須町高久甲5081-4<br/>電話番号 0287-63-7105<br/>営業時間 定休 月</p>  |
| <p><b>コテージ アルカディア</b></p> <p>す-ぶ名 地鶏と野菜のライスボール入りスープ</p> <p>特徴 スープに浮かんだカリカリのライスボールをお楽しみください。3月1日-5月7日までランチのコースメニューで提供</p> <p>住所 那須町高久丙3234-474<br/>電話番号 0287-77-1115<br/>営業時間</p>   | <p><b>焼魚 あきもと</b></p> <p>す-ぶ名 ニジマスと野菜たっぷりあったかスープ</p> <p>特徴 脂ののったニジマスと、地元でとれた旬の野菜がいっぱい入った、身体のあたたまるスープです。</p> <p>住所 那須町高久丙1195-105<br/>電話番号 0287-76-1391<br/>営業時間 11:00-17:00 定休 火</p>     | <p><b>ホテル エビナール那須</b></p> <p>す-ぶ名 地鶏の高原健康スープ</p> <p>特徴 那須高原のイメージの中で体にやさしい(健康)、漢方と玉葱、鶏を使った高原らしいスープ。3月1日-5月7日までバリエーションのスープとして提供</p> <p>住所 那須町高久丙1<br/>電話番号 0287-78-6000<br/>営業時間</p>           | <p><b>ウェルネスの森 那須</b></p> <p>す-ぶ名 親子なスープ</p> <p>特徴 ミルキーの玄米を使ったコテージに那須産の肉団子をあしらってみました。3月1日-5月7日まで朝飯のメニューとして提供</p> <p>住所 那須町高久甲647<br/>電話番号 0287-78-1125<br/>営業時間</p>                       | <p><b>道の駅「那須高原友愛の森」ふれあいの郷直売所</b></p> <p>す-ぶ名 那須野菜たっぷりあったかす-ぶ</p> <p>特徴 那須野菜たっぷりのだんご汁です。</p> <p>住所 那須町高久乙593-8<br/>電話番号 0287-78-7166<br/>営業時間 9:00-16:00 無休</p> |
| <p><b>ペンション AIOI</b></p> <p>す-ぶ名 那須・モモヘルスー-ぶ</p> <p>特徴 那須産の牛肉と野菜をたっぷり使い、素材を使い切る(無駄にしない)、コラーゲンたっぷりのヘルシースープです。</p> <p>住所 那須町湯本512<br/>電話番号 0287-76-1455<br/>営業時間 15:00-(要予約) 不定休</p> | <p><b>那須わくわく広場</b></p> <p>す-ぶ名 わくわくスープ</p> <p>特徴 地元でとれた新鮮な野菜から取った旨味。</p> <p>住所 那須町高久乙2722-8<br/>電話番号 0287-76-4832<br/>営業時間 9:00-日没まで 無休</p>  | <p><b>TOWAピュアコテージ レストラン・ロージェ</b></p> <p>す-ぶ名 那須高原の野菜を使った「豆倉風スープ」</p> <p>特徴 香味野菜をベースに、旬の野菜を使ったスープです。</p> <p>3月1日-5月7日まで</p> <p>住所 那須町湯本43375<br/>電話番号 0287-76-1633<br/>営業時間 7:00-21:00 無休</p> | <p><b>ホテル ラフォーレ那須</b></p> <p>す-ぶ名 ハーブライスを詰め込んだ鶏手羽先と野菜スープ ほかほか</p> <p>特徴 那須の野菜、米、鶏を合わせた贅沢なスープ。</p> <p>3月1日-5月7日までランチのコースメニューで提供</p> <p>住所 那須町湯本206-959<br/>電話番号 0287-76-1904<br/>営業時間</p> | <p><b>お宿 ひがしやま</b></p> <p>す-ぶ名 な・す-ぶ</p> <p>特徴 地鶏のガラスープをベースに、鶏肉のくねと季節の野菜添え。3月1日-5月7日まで</p> <p>住所 那須町湯本204<br/>電話番号 0287-76-1600<br/>営業時間 要予約</p>               |
| <p><b>ICHIBOKAKU 瑞庵</b></p> <p>す-ぶ名 SOUPE YOAKEMAI</p> <p>特徴 まるでお野菜のパエリアのようなスープです。</p> <p>3月1日-5月7日までランチメニューで提供</p> <p>住所 那須町湯本206<br/>電話番号 0287-76-2727<br/>営業時間</p>              | <p><b>ペンションアンティーク</b></p> <p>す-ぶ名 オニオングラタンスープ</p> <p>特徴 表面はこんがり焼き色のついたチーズと、下にはオニオンの甘みがいっぱい入ったスープのコンビネーションを味わってください。</p> <p>住所 那須町湯本213<br/>電話番号 0287-76-2823<br/>営業時間 15:00-10:00 無休</p> | <p><b>きのこの宿 旅館 高原荘</b></p> <p>す-ぶ名 豚肉つれ入りはるさめスープ</p> <p>特徴 和風だしと中華だしのミックス風で、やや中華が強い感じのスープ。3月1日-5月7日まで</p> <p>住所 那須町湯本211<br/>電話番号 0287-76-2720<br/>営業時間 18:00-19:30 無休</p>                   | <p><b>松川屋那須高原ホテル</b></p> <p>す-ぶ名 地元野菜の和風スープ豚肉入り</p> <p>特徴 あっさりとした野菜スープに豚肉を加えたおおい物でおちついた味です。</p> <p>4月1日-5月7日まで</p> <p>住所 那須町湯本252<br/>電話番号 0287-76-3131<br/>営業時間 18:00-19:30 無休</p>      |  |

那須の「食」を効果的に情報発信するためのツール「おいしい那須暦」作成  
 観光客への情報発信の充実のために、那須町における季節ごとの食材、料理、イベント等の各種情報を掲載した12ヶ月のカレンダー「おいしい那須暦」が作成された。「おいしい那須暦」とは、様々な町民から集めた地元ならではの情報を載せたカレンダーで、365枚のイラストは子供からお年寄りに至るまで多くの町民が手描きで描いたものである。  
 作成された12ヶ月分の暦は、フォーラムの会場で展示され、その後、役場ロビーに展示されていた。また、フォーラムの会場で「お試し配付版」として3月分が配布された。  
 今後、観光客に広く情報提供を行っていくにあたっての議論・検討が行われる予定である。

フォーラム開催時に会場で配付した「お試し配付版」



フォーラムの会場に展示



フォーラム終了後、  
 原版を役場ロビーに展示



## 5 . 那須地域の今後の取り組みと課題

### ( 1 ) フォーラム開催後の那須町の動き

本調査の那須WGとしての取り組みは、フォーラムの開催をもって形式的には終了したが、「わいわい会議」を中心とした那須町独自の取り組みへと継続している。

「な・す～ぷ」に関しては、まずは5月の連休までという期限付きで販売が行われており、「な・す～ぷマップ」が観光案内所や道の駅等で配付されている。

「おいしい那須暦」は、原版が役場ロビーに公開展示されているほか、1年間の月別カレンダーの試作も行われており、成果の活用に向けた検討が始まっている。

こうした状況から、今後の取り組みに関する検討会（わいわい会議）が3月22日と28日に開催され、フォーラムの開催に盛り上がった人々の熱意を低下させず継続していくことを確認するとともに、組織体制（案）と主な取組事項（案）が決定された。4月に予定されている「なすとらん倶楽部設立総会」において、正式決定される予定である。

#### 組織体制

これまでの「わいわい会議」を発展して、「なすとらん倶楽部」という全体組織を結成することとなった。「わいわい会議」と同様に二つの部会により構成し、「な・す～ぷ部会」は「フード部会」に、「おいしい那須暦部会」は「ライフ部会」と名称を改め、より広範な活動を展開していく予定である。

#### 今後の取組事項

ライフ部会は、“町の資源を発掘して情報発信する”とし、暦の活用・販売、おいしいツーリズム（体験）、ミニツアーの開催、暦の教材への活用等が挙げられている。

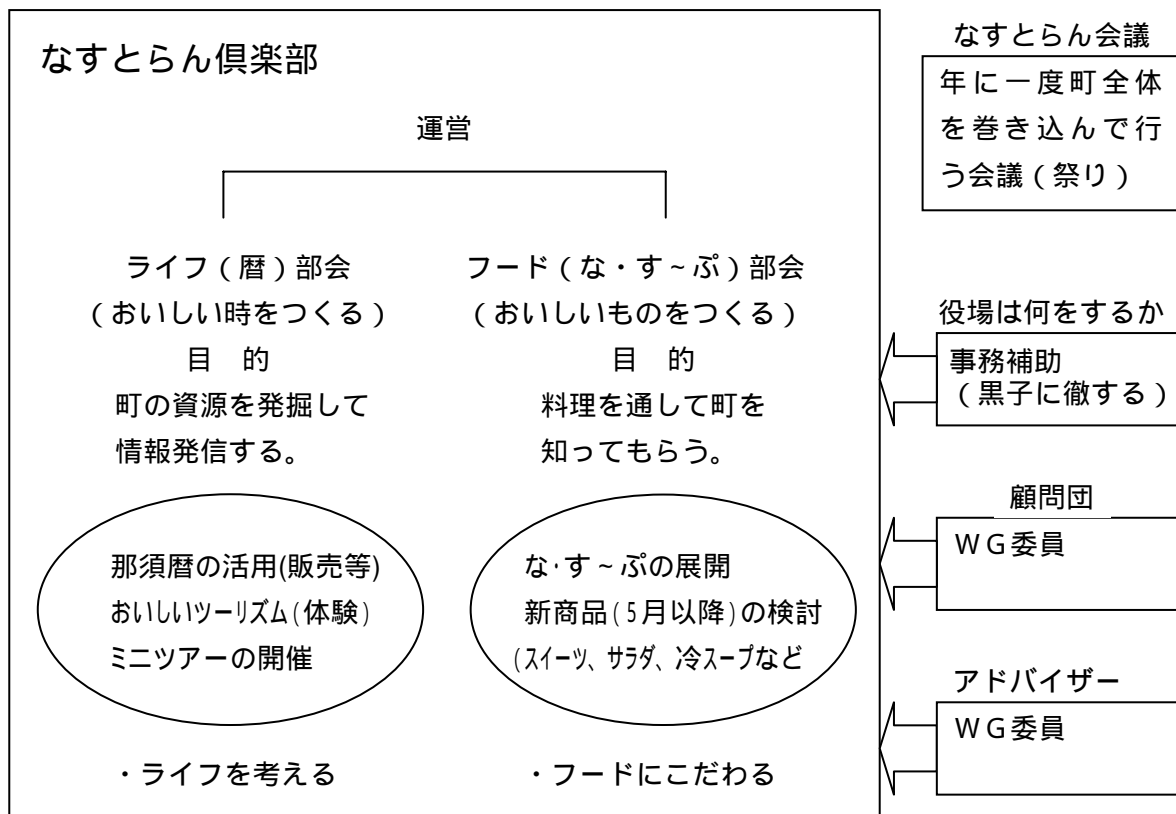
フード部会は、“那須町のイメージを食を通して発信する”とし、な・す～ぷの活用、新商品の開発（5月7日以降の検討ノ例）サラダ、スイーツ、冷スープ、食育への活用、食材の発掘、料理コンテスト等が挙げられている。



表 - 5.1 「わいわい会議」の活動経緯

| 回・開催日                          | 検討事項   |
|--------------------------------|--|
| 第7回<br>18年3月22日<br>18:30～20:30 | 17年度の取り組みの総括及び今後の展開について<br>1．フォーラムを終えての感想と課題<br>2．今年度成果の活用について<br>3．今後の運営について（目標・体制・資金など）  |
| 第8回<br>3月28日<br>18:00～21:00    | 18年度の取り組みへの準備会<br>1．「なすとらん倶楽部」の新たな組織体制<br>2．部会ごとの今後の展開（取組事項）<br>3．第2回フォーラム（なすとらん会議）の開催について |

図 - 5.1 那須町の取り組みの体制（案）



わいわい会議事務局作成

表 - 5.2 那須町の今後の取り組みに関する決定事項（第8回わいわい会議 / 3月28日）

### 那須町における「食と観光」の今後の取り組み方について

那須町における「食と観光」の今後の取り組み方について、継続的な取り組み体制づくりを行うため、平成18年3月28日（火）文化センターにおいて準備会を開催した。その席で、わいわい楽しく検討を行いながら人のネットワークをつくり、「食と観光の連携」を推進することを目的に、なすとらん倶楽部を設立することを決定した。

#### 1. なすとらん倶楽部

設立総会 4月18日（火）開催予定、場所未定

設立準備役員会 3月31日（金）開催 文化センター

倶楽部としては、毎月第3火曜日に会議を行うこと

なすとらん倶楽部人事（案）

代表 永山 優子（女性農業士）

副代表 高根沢 勇（清流の里）

会計 荒木 純子（P、あいおい）

事務局長 鈴木 和也（レジャー施設）

ライフ部会・・・暦を中心に行う

部会長 秋元 正次（焼き魚あきもと）

副部会長 黒崎 ヨシ子（九尾まつり企画委員）

フード部会・・・な・す～ぶ（食）を中心に考える

部会長 五十嵐 順一（一望閣）

副部会長 藤田 千江子（東山道）

WG委員は顧問団に、野口先生をアドバイザーとして、引き続き指導を受けるための方策が課題である

#### 2. 今後の展開について

（1）ライフ（暦）部会（町の資源を発掘して情報発信する）

・今回作った那須暦の活用・販売等

・おいしいツーリズム（体験）

・ミニツアーの開催

・教材等への活用 などの例があがった。

（2）フード（な・す～ぶ）部会（那須町のイメージを食を通して発信する）

・な・す～ぶの活用

・新商品の開発（5月7日）以降の検討（例サラダ、スイーツ、冷スープ等）

・食育等への活用

・食材の発掘

・料理コンテスト などの例があがった。

#### 3. 第2回なすとらん会議の開催

平成18年12月開催予定（実行委員長 白井伸雄 予定）

## (2) 中期的な実践計画(案)

既に那須町は、来年度以降の取り組みに向けて動き出しており、住民が組織する「なすとらん倶楽部」を中心に、独自の検討と実践が進められていくことが期待される。

こうした状況を踏まえて、以下では、今後3~5年間程度の期間において実践することが期待される取組事項を整理した(既に検討されているものを含む)。

### フォーラム成果の活用

「な・す~ぷ」の販売

- 5月の連休まで実施中(道の駅、直売所、宿泊施設、飲食店等)  
\* 同様の温かなスープを秋から販売すること検討する。

- 利用者の声を吸収(アンケート等の実施)

「おいしい那須暦」の提供

- 紙ベースの配付版の作成(観光案内状、道の駅、飲食店等の掲示)  
\* 月別カレンダー(試作品をベースに)の配付(学校、観光案内、交通機関等)
- 各種パンフレットへの活用
- インターネット情報としての配信等

### 継続して新たな成果品を創造

「な・す~ぷ」の本格販売

- 「な・す~ぷ」(または「な・す~ぷ」レストラン)の審査・認定制度の確立
- 「な・す~ぷ」マップ及びロゴ・マークの配付・宣伝
- 「な・す~ぷ」の春・夏・秋バージョンの創作
- 新たな仲間の参加・・・若手グループ、男性グループ、高齢者等
- 認定「な・す~ぷ」の本格販売

新たな統一料理・名物料理の創作

- スープの次に、「な・すい~つ」「な・」
- 別の形態の検討・・・石焼き、野菜焼き、/野菜バイキング/朝の牛乳等

「食」の情報発信

- 「おいしい那須暦」のバリエーションの創作  
\* 情報の追加+再編集(テーマ別、エリア別、食材別等)
- 「おいしい那須暦」を継続した「食」の情報整備  
\* 旬の野菜栽培、今時の飲食店、お薦め料理、食の体験、農業・酪農体験等
- 様々な情報発信の工夫等

### 「なすとらん会議」の継続・発展

「なすとらん会議」の継続

- これまでの活動を継続するために・・・第2回での発表を目標に創作を行う。
- 参加の輪を広げる

新たな食イベントへの発展

- 外部への発信を重視したイベントの開催（那須広域の連携を考慮）
- 食イベントの創設へ
  - \* 試食会（発表会）から発展した食イベント化
  - \* 既存イベントと連携・統合した食イベント化
  - \* 観光客、宿泊客の参加できるイベントの展開 等

既存団体・組織ごとの活動の活性化

町内主要団体の活動への結びつけ

- 各組織においてフォーラムの趣旨・成果を活かした今後の自主的な活動を検討  
 上記 の取り組みとの連携 + 組織ごとの独自の活動

参考までに、今後の実践スケジュールのイメージを示す。

表 - 5.3 今後の実践スケジュール・イメージ（案）

| 取組事項             |                 | 実施時期  |       |       |
|------------------|-----------------|-------|-------|-------|
|                  |                 | 18年度  | 19年度  | それ以降  |
| フォーラム成果の活用       | 「な・す～ぷ」の販売      |       |       |       |
|                  | 「おいしい那須暦」の提供    | ..... | ————  |       |
|                  | 「な・す～ぷ」の本格販売    | ..... | ————  |       |
| 継続して新たな成果品を創造    | 新たな統一料理・名物料理の創作 |       | ..... | ————  |
|                  | 「食」の情報発信        | ..... | ————  |       |
| 「なすとらん会議」の継続・発展  | 「なすとらん会議」の継続    | ..... | ..... | ..... |
|                  | 新たな食イベントへの発展    |       | ..... | ————  |
| 既存団体・組織ごとの活動の活性化 |                 | ..... | ..... | ————  |

..... 検討・準備      ——— 実践

### (3) 今年度の取り組みのポイント

今年度は、第1回WG会議からフォーラムの実施までが、わずか3ヶ月程度と非常に短い期間であったにも関わらず、準備作業への地元住民の主体的・積極的参加や、フォーラムへの予定人数を大幅に超える一般参加、「な・す~ぷ」の19店舗における販売開始、各月ごとの「おいしい那須暦」の完成等、大きな成果を収めることが出来た。その要因としては、以下の3点が大きかったと考えられる。

#### 明確で分かりやすい目標の設定

短い期間で成果を挙げるためには、地域が抱える様々な課題を整理しつつも、その中から、まずは「身近で分かりやすい」目標を設定し、「やってみよう」「これならできそうだ」という地域住民の意識を喚起することが効果的となる。今回の場合は、なすとらん会議という成果発表の場(フォーラム)を活動開始から3ヵ月後に開催するという明確な目標を設定した。そのことにより、各取り組み主体がフォーラムに向けて、「な・す~ぷ」の開発や「おいしい那須暦」の作成、なすとらん会議の準備作業を行い、各活動の中で地域の現状と課題について自ずから考え、かつ、地域内のネットワーク構築につながる結果となった。

ここで最も重要であるのが、地域住民が「参加したくなるような」会議を開催することである。今年度の場合は「参加して楽しい」会議を目指し、会議開催時には「な・す~ぷ」の試食会を毎回設けた他、「なすとらん」や「な・す~ぷ」といった親しみやすいネーミングを用いることで、堅苦しいと思われがちな従来の会議との差別化を行った。

#### 地域に主体性を持たせるための行政のサポート

今年度の地域の取り組みについては、地域住民が中心となり、成果品を作成、司会や発表および準備作業等を含めてフォーラムを開催したが、その際には行政(那須町役場)のサポートは欠かせないものであった。主体性を地域住民に持たせるため、行政は、取り組みが円滑に進行するように連絡役やアドバイスを行う等、あくまでも裏方に徹してサポートを行った。

#### 地域の潜在的な熱意を引き出した外部コーディネーターの存在

今年度の成功の要因として、行政のサポート以外に非常に大きかったのが外部コーディネーターの野口委員長と橋立委員の存在である。特に野口委員長には、フォーラム開催を控えた時期には集中的に現地へ足を運び、地域住民および行政と対話をする形で地域密着型の活動を行って頂いた。また橋立委員には、地域住民が集まった場において、他地域でのまちづくりの成功事例や市民活動のポイント等をお話し頂き、数々の刺激を地域に与えて頂いた。このことにより、地域にくすぶっていた潜在的なまちづくりへの熱意がうまく引き出されたと考えられる。

#### (4) 今後の課題

##### 熱意の持続、参加機会の継続

フォーラムの開催により参加者の熱意は高まり、今後の展開に大きな期待が寄せられている。その熱意が持続されるよう、新たな参加の機会を準備していく必要がある。創作した「な・す～ぷ」を試験販売するなど、フォーラムの成果を生かした展開は既に始まっているが、半年・1年と活動が継続されるよう、様々な参加機会を生み出していく必要がある。1年間あるいは2年間程度の事業プログラムを作成し、具体的な実践活動を継続していく必要がある。

ここで、17年度の取り組みは本調査の支援で実施したが、18年度以降は町独自の展開となり、活動のための費用の捻出が一つの課題となっている。町行政あるいは団体等の費用負担を検討する一方で、費用負担を伴わない活動を多く取り入れることや、費用を少なく押さえる工夫を検討していくことが、今後の継続においても重要である。

##### 観光客への発信・交流・ステップアップ

現在までの活動は地元の人々の参加意識を高めることが中心となっており、今後はこれに加えて、観光客へ向けた発信を積極的に展開していく必要がある。既に始まっているスーブの販売とともに、暦をベースにした情報提供等を実践し、観光客の反応を受け止めながら次の展開を検討・実践していくことが必要である。

こうした実施・評価の継続により、ステップアップしていくことが期待される。

##### 取り組み全体のマネジメント機能の確立

本年度の那須WGにおける取り組みは、外部アドバイザー（野口WG委員長、橋立WG委員他）や事務局が参画する形で行ってきた。今後は、アドバイザーの協力を得ながら、那須町全体の主体的な活動に移行していくことが望まれ、那須町観光商工課及び農林振興課の連携による町役場の行司役としての役割も期待される。

##### 関係者間のネットワークづくり

那須WG会議及び「わいわい会議」は、これまでに那須町にない複合的な取り組みの場として評価され、これを発展的に継続する「なすとらん倶楽部」の設立も4月に予定されている。将来的には、この組織を中心として各種団体やグループの情報交換や事業の調整等が行われ、組織が全体マネジメント機能を担い、食と観光の連携に関する総合的なネットワークを形成していく必要がある。

那須町の取り組みは、少々、賑やかな形でスタートしたが、まだまだ半年の経過であり、町内の人々のどの程度に認知されているかも明らかではない。まずは、町民一人ひとりに活動の輪を広げ、町内全体のネットワークとなっていくことが期待される。