

## 〔参考資料〕

参考資料 1：那須WG委員名簿・・・・・・・・・・・・・・・・資-1

参考資料 1：那須町の食と観光に関する基礎資料・・・・・・・・資-2

- 1 那須町の主な観光施設
- 2 那須町の農業
- 3 那須町の「食」の楽しみ・体験等
- 4 那須ワーキング委員へのアンケート調査

参考資料 3：「わいわい会議」関連資料・・・・・・・・資-11

参考資料 4：食文化フォーラム「なすとらん会議」関連資料・・・・・・・・資-18

- 1 フォーラム参加募集チラシ
- 2 「なすとらん会議」プログラム
- 3 「な・す～ぶ」試食会 提供メニュー
- 4 「な・す～ぶ」レシピ集
- 5 実行員（わいわい会議メンバー）の発表内容
- 6 フォーラムでの講演概要
- 7 新聞・テレビによる報道
- 8 フォーラム参加者へのアンケート調査

参考資料 1 : 那須WG委員名簿

(敬称略)

	氏名	所属
委員長	野口 智子	ゆとり研究所 NPO スローライフ・ジャパン事務局長
委員	橋立 達夫	作新学院大学総合政策学部 教授
"	高根沢 勇	那須観光協会
"	五十嵐順一	那須温泉旅館協同組合
"	長谷川好雄	那須高原ペンション協同組合
"	鈴木 和也	那須レジャー施設協会
"	大島 光行	J A なすの那須営農経済センター
"	今 耕一	農業者代表
"	鈴木 啓子	農業者代表
"	薄井 英雄	東山道伊王野物産センター組合
"	星田 宗久	那須町商工会観光部会
"	白井 伸雄	商工会スローライフ運動推進委員会
"	大島 恒夫	那須町農林振興課長
"	人見 秀実	那須町観光商工課長
"	益子トシ江	那須町農林振興課
"	平山 公一	那須町観光商工課
"	豊田 祐造	国土交通省総合政策局観光企画課 専門官
"	渡辺 明彦	農林水産省農村振興局 企画部農村政策課 課長補佐
"	西牧 秀夫	国土交通省関東運輸局 企画振興部 観光振興課長
"	大塚 康長	農林水産省関東農政局 農村計画部農村振興課 課長補佐

## 参考資料 2 : 那須町の食と観光に関する基礎資料

### 1 那須町の主な観光施設

テーマパーク、農産物直売場、スキー場、温泉施設等

施設名	内容
南ヶ丘牧場	生産から加工、販売を一貫しておこなっています。高品質でおいしい乳をだすイギリス原産のガーンジー種を飼育。乳製品や家庭的な料理がおすすめ。
那須ワールドモンキーパーク	日本ではあまり見ることができないライオンタマリンなど、世界中で珍しいサルがたくさん！サル劇場ではチンパンジーのモモちゃんと愉快な仲間達がくりひろげるバラエティショー、お子さまからお年寄りまで楽しめます。
那須サファリパーク	トラ・ライオン以外のすべての動物に頭をなでながらエサをやって遊べます。
那須どうぶつ王国	ムツゴロウさんこと畑 正憲氏企画監修のテーマパーク。敷地面積43ヘクタール(東京ドーム10個分)と広大な那須高原の自然の中に人間との共同生活を送る動物達が見られる。
那須わくわく広場 (キャンプ場)	魚のつかみ取りや、魚を釣ってその場で炭火焼。美味しさも格別です。食べた後はウサギさんと遊んだり、砂金採り体験も楽しめます。那須の思い出に絵皿体験をしてみませんか！
滝のある釣堀那須高原清流の里	高さ4.5mの滝の下で「イワナ・ニジマス」釣りが楽しめ、その場で炭火焼き！イワナ・ニジマスとも100g250円の同一料金は魅力！食事処では田舎特製手打ちうどんが有名です。
那須フィッシュランド	四季を通じて、自然があふれるロケーションの中で、天然温泉と手作り料理をお楽しみください。
那須トリックアートとびあ	時空を超えたファンタジーの冒険！4月23日、那須トリックアートとびあに新館オープン。「トリックアート迷宮？館」9つのステージがあなたを待っている。「トリックアートの館」「ミケランジェロ館」も4月リニューアル致しました。年齢・性別問わず楽しめるトリックアートのテーマパークです。
3Dメルヘン水族館	手で触れそうな魚たちの美しい3D映像で、バーチャル海底散歩を。
SLランド・蒸気汽関車	食べて！見て！買って！遊んで！そして金運招来...が一堂に集まった、満足していただける充実の施設です。
トリックアート迷宮？館	那須トリックアートとびあに新館オープン。「トリックアート迷宮？館」9つのステージがあなたを待っている。
那須ハイランドパーク	那須高原の自然に囲まれた約40種類のライド&アトラクションを誇る遊園地。7大コースターや、世界最大級の2階建てメリーゴーランド、大観覧車など、一日では遊びきれないほど。
りんどう湖ファミリー牧場	那須高原の小さなスイス。湖を中心に広がる30万平方メートルのレジャーランドパーク。山と湖に囲まれ、四季折々の花が咲きほこります。
お菓子の城とお花の城 那須ハートランド	お菓子の城はガラス越しに工場見学が楽しめ、できたてのお菓子を中心に那須のお土産がすべて揃っています。試食しながらの楽しいお買い物ができます。お花の城は1年中、花の女王大輪ペゴニアをはじめ、1年中花満開です。
アクア・ヴィーナス(ホテルサンパレー那須)	22種の温泉ゾーン、アクア・ヴィーナス。22種類のアトラクションスパは、まさに遊べる温泉！水着で湯遊びが人気。
那須高原友愛の森(道の駅)	工芸館で篠細工・まゆ細工に挑戦！那須の伝統に触れる工芸体験を「道の駅」友愛の森で！
那須温泉朝市会	新鮮採れたての農産物、地場産の物産品、手づくりの加工食品などなど(7/20～8/31の期間限定の朝市です)
麩の里 直売店	生産直売ならではの低価格が人気です。
みちのく諸国郷土民芸館	母屋、郷土玩具館、染織の蔵、陶磁器館の4棟で構成され、全て入館無料。田舎、故郷を偲ばせる多数の民芸品を展示。食事処では懐かしい素朴な味を楽しめます。売店もあり、バラエティに富んだ旅の土産品を選べます。
那須トレーニングファーム	20年間の実績と関東一の施設を誇る乗馬クラブ。初めて馬に接する方でも大丈夫。優秀なインストラクターとおとなしい馬達がお待ちしています。
那須温泉ファミリースキー場	高原特有のパウダースノーと大パノラマが楽しめちゃうファミリーゲレンデ。初心者から上級者まで満足度100%のスキー場！12月下旬～3月下旬までオープン
KPS那須高原パラグライダーズスクール	思いっきりパラグライダー！スタッフ1回お待ちしております。
マウントジーンズスキーリゾート那須	天然温泉完備の大仮眠(200名収容)が大好評。朝食とリフト1日券をセットにした仮眠パックプランは大人6000円、子供5000円と大変お得。
元湯 鹿の湯	天下の名湯、鹿の湯。開湯1370年の天然温泉。女性浴場改築に伴い、岩風呂も設置しました。入湯料は400円です。
那須大丸ガーデン	当店の温泉は天然の硫黄泉で、露天風呂・内風呂とも循環はしておりません。流し放題ですので、快適です。休憩・食事のみやげ品も取り揃えています。
那須高原ハーブハニーガーデン	ハーブと触れあう心やすまるハーブ園 入場無料
那須歴史探訪館	那須町の歴史の関する史料を時代を追って展示しています。旧石器時代の七曲遺跡をはじめ、仏像などの文化遺産、那須氏の一族伊王野氏など武士の台頭の様子など、「道」「通史」「トビックスギャラリー」の三部門で紹介しています。散策がてら、那須の歴史を訪ねてみてください。
那須温泉神社	那須与一宗崇が源平屋島の合戦で扇的の射るときに祈願した神社とされています。かの有名な「扇的」の史話にあやかり、合格祈願はいかがでしょうか。
殺生石	賽の河原の奥にある。九尾の狐や玉藻の前の物語で知られる。教伝伝説にちなみ、交通安全・家内安全を祈願した干体地蔵もあり、漂う硫黄臭とともに独特の景観を伝えている。

資料：那須観光協会ホームページより

美術館・博物館・協会

施設名	内容
那須オルゴール美術館	19世紀から20世紀初頭にスイスやドイツ、アメリカで作られたオルゴール約130点を展示。毎時20分からはスタッフによる演奏も行っています。
ジュラシックメイズ・スタジオ館	1Fは世にも不思議ビックリ写真が撮影できるフォトスタジオ。2Fは恐竜をテーマとしたトリック迷路。又館内には懐かしいおもちゃコレクションなど楽しさいっぱい。
亜細亜美術工芸館	21世紀はアジアの時代です。身近なアジア民族の書画・陶器・生活雑貨の鑑賞でアジア漫遊を体験できる美術工芸館です。特に台湾原住民の民芸品は一見に値します。尚、今年のメインテーマは「アジアの香炉展」です。
ニキ美術館	ニキ・ド・サンファルの作品は、過激であればあるほど、不思議な優しさに満ちています。創造、性、生命、闘い、苦悩、愛、といった幾相もの思いをまるごと包み込むかのような、強烈な色彩と過激な造形。そのひとつひとつが彼女の自叙伝であり、壮大な神話の入り口でもあります。ぜひこの物語に触れてください。
エミールガレ美術館	フランス19世紀末アール・ヌーボー期を代表するガラス工芸家エミールガレの美術館。
トリックアートの館	ペンションを改造して作られた『トリックアートの館』は、建物の構造を利用して、数々のトリックアートのいたずらが、至るところに隠れています。
ミケランジェロの館	ルネサンスの巨匠ミケランジェロで有名なイタリア・ヴァチカンにある「システリーナ礼拝堂」をトリックアートで再現しています。他では、絶対に見ることができない壮大なスケールで描かれたトリックアート芸術をご堪能して下さい！
那須ティペア・ミュージアム	英国マナーハウスをモデルにしたティペアの館。約1200体のティペアがお出迎え。ショップでは100円から購入できる約2000点のティペグッズがたくさん！
那須高原私の美術館	絵画だけでなく、建物全体が此木アートとなっているので必見。蜂の大門、かぼちゃの外灯、ふくろうの大庫...など、たくさん。A館は企画展示室になっており、様々な企画展が行われている。
ダイアナガーデン エンジェル・キューピッド美術館	高さ183cmの大飾壺「シーホース」は必見。
ぎやらりー瀧	自分で造った器で食事をするのは、すばらしい感激！
STONE PLAZA 那須芦野・石の美術館	心を癒す石と水の空間。古い石蔵と新しい石の建物でつくられた美術館です。石と水によって作りだされる、落ち着いた空間の中でゆったりとした時間をおすごしください。
稲葉アンティークジュエリー美術館	世界初のアンティークジュエリー専門美術館です。英国王室「ヴィクトリア女王」にまつわる歴史的な宝飾品を中心に、18・19世紀の華麗なるジュエリーコレクション約300点展示。世界に誇るコレクションです。！！！！
那須高原3D宇宙・恐竜館	超巨大画面に映し出される3D映像、迫力のあるサウンドと光の演出。迫力ある立体映像で、身もすくむような臨場感が体感できる映像館！
那須ステンドグラス美術館	那須ステンドグラス美術館は五感で楽しむ美術館です。ステンドグラスはティファニーやウィリアム・モリスなど有名作家の作品を中心としたアンティークステンドグラスを中心に、45作品を展示しています。
那須クラシックカー博物館	世界の名車との出会い！見て、乗って、写真・ビデオが撮れる、名車の博物館！「世界のボリスハット展」常設。
戦争博物館	日本唯一の戦争関係の資料など展示しており、他に見られない数々の品には感激の涙あり。
三森家住宅	享保年間に建造された、大きく格のある建造。茅葺きの寄棟造、桁行12間m、梁間5.5間。長門屋と母屋が国の重要文化財指定を受けています。
伊王野城跡	「扇的」で有名な那須与一の異母弟頼資の次男、次郎左衛門慰資長の築城。室町時代の典型的な山城で、寛永の初年に廃城になった。中腹の自然林は県指定文科財天然記念物で、春にはカタクリ、椿、桜が咲き、野鳥の楽園となっている。山中の石仏めぐりもおすすめ。
ホテルサンバレー那須太陽の教会	ミラノ製のステンドグラス、大理石のバージンロードが美しい、花と緑に囲まれたチャペル「太陽の教会」。ホテルのパーティスペースはなんと14会場。家族だけのプライベートウェディング、光輝くイルミネーションの中トワイライトウェディングも、すべてOK！那須高原の大自然に囲まれて、感動のリゾートウェディングを実現。
那須高原 高原の小さな教会	素敵な協会で式を挙げた後、その余韻を楽しみながらテラスでカップを傾ける...まるで幸せのペールが二人を包み込んでいるような、やわらかな時間が流れるでしょう。
那須高原セント・ミッシェル教会	那須高原の一面に位置する、英国調のノスタルジックな雰囲気漂わせたプライドルチャーチです。
日本同盟キリスト教団 那須高原教会	那須高原の緑の木々に囲まれたこの教会は由緒あるキリスト教教会です。落ち着いたブラウンを基調としており、やわらかな光が差し込み、とてもロマンチックです。教会内は見学できます。

資料：那須観光協会ホームページより(抜粋)

## 2 那須町の農業

人口、農家戸数、耕地面積

年	人口 (人)	世帯数 (世帯)	就業人口(人)			農家戸数(戸)			経営耕地面積(ha)	
			総数	第1次	構成比	総数	専業農家	兼業農家	総数	田
昭和45年	28,121	5,723	14,870	6,987	47.0%	3,099	664	2,435	5,761	3,726
50年	27,699	5,883	14,811	5,617	37.9%	2,935	378	2,557	5,390	3,614
55年	26,824	6,363	14,572	4,776	32.8%	2,850	358	2,492	5,532	3,884
60年	26,789	6,431	14,407	4,228	29.3%	2,754	348	2,406	5,817	4,023
平成2年	26,670	6,688	14,450	3,342	23.1%	2,643	314	2,329	5,454	3,793
7年	26,748	7,050	14,304	2,782	19.4%	2,470	281	2,189	5,107	3,588
12年	27,027	7,669	14,009	2,473	17.7%	2,022	240	1,782	4,786	3,405

資料：「那須町の農業の概況」より（国勢調査、農業センサス）

農業粗生産額

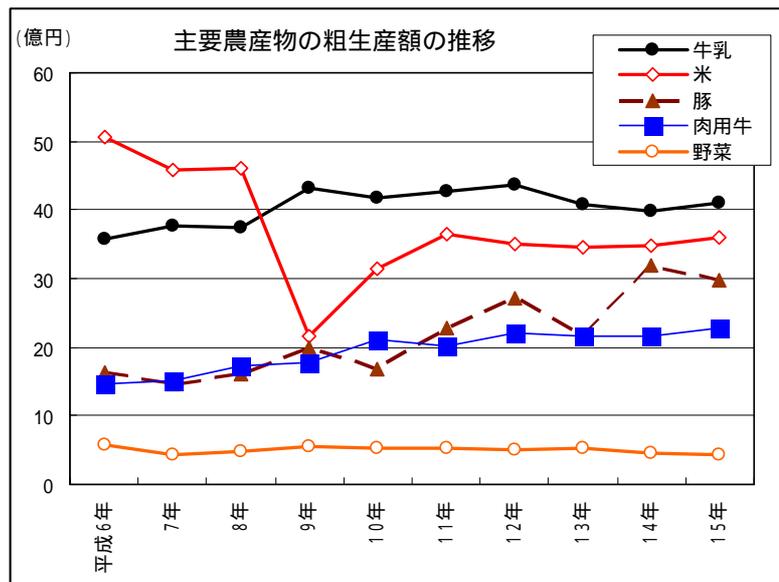
(億円、%)

	平成6年	7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年
総額	127.1	122.5	126.8	112.6	121.7	132.5	137.6	138.1	136.0	137.9
米	50.6	45.9	46.0	21.6	31.5	36.5	35.0	34.5	34.9	36.1
構成比	39.8%	37.5%	36.3%	19.1%	25.9%	27.6%	25.4%	25.0%	25.7%	26.2%
野菜	5.7	4.4	4.8	5.4	5.3	5.2	5.0	5.2	4.6	4.4
構成比	4.4%	3.6%	3.8%	4.8%	4.4%	3.9%	3.6%	3.8%	3.4%	3.2%
肉用牛	14.6	15.1	17.3	17.7	21.2	20.1	22.0	21.6	21.7	22.8
構成比	11.5%	12.3%	13.6%	15.7%	17.4%	15.2%	16.0%	15.6%	16.0%	16.5%
牛乳	35.8	37.7	37.6	43.3	41.7	42.6	43.7	40.7	39.9	41.1
構成比	28.2%	30.7%	29.6%	38.4%	34.3%	32.2%	31.8%	29.5%	29.3%	29.8%
豚	16.3	14.6	16.1	19.9	16.8	22.7	27.2	21.5	32.0	29.7
構成比	12.8%	11.9%	12.7%	17.7%	13.8%	17.1%	19.8%	15.6%	23.5%	21.5%
生産農業所得	50.12	46.6	46.7	49.84	38.33	41.6	43.3	41.5	45.1	44.4
1戸当たり(万円)	189.6	188.7	189.1	201.8	155.2	168.5	187.4	179.3	195.2	191.9

資料：「那須町の農業の概況」より

粗生産額の順位(15年) (億円、%)

順位	農産物名	粗生産額	構成比
1	生乳	37.7	27.3%
2	米	36.1	26.2%
3	豚	29.7	21.5%
4	肉用牛	22.8	16.5%
5	乳牛	3.3	2.4%
6	なす	1.2	0.9%
7	鶏卵	1	0.7%
8	いちご	0.5	0.4%
9	ねぎ	0.5	0.4%
10	きく	0.4	0.3%
	その他	4.6	3.3%
	合計	137.9	100.0%



那須町の農業の栃木県内のシェア

専業別農家数(販売農家)

		県計	那須町	シェア
計		65,042	2,022	3.1%
専業	農家	8,551	240	2.8%
兼業	農家	56,491	1,782	3.2%
第1種	兼業農家	10,602	416	3.9%
第2種	兼業農家	45,889	1,366	3.0%
世帯主兼業主	世帯主農業主	8,966	238	2.7%
	恒常的勤務	21,457	729	3.4%
	日雇・臨時雇	1,995	64	3.2%
	出稼・孫	4,938	154	3.1%

販売目的での作付けの作物別農家数・耕地面積

		県計	那須町	シェア
計	実農家数	58,921	1,676	2.8%
	面積(a)	8,565,865	238,095	2.8%
稲	農家数	57,235	1,651	2.9%
	面積(a)	6,375,932	222,389	3.5%
麦類	農家数	10,503	25	0.2%
	面積(a)	1,131,482	3,456	0.3%
雑穀	農家数	2,294	21	0.9%
	面積(a)	73,323	596	0.8%
いも類	農家数	3,690	89	2.4%
	面積(a)	18,114	376	2.1%
豆類	農家数	6,289	40	0.6%
	面積(a)	371,969	728	0.2%
工芸農作物	農家数	1,699	11	0.6%
	面積(a)	73,364	297	0.4%
野菜類	農家数	9,204	171	1.9%
	面積(a)	355,749	5,320	1.5%
花き・花木	農家数	1,187	39	3.3%
	面積(a)	95,283	3,088	3.2%
種苗・苗木類	農家数	286	8	2.8%
	面積(a)	19,637	516	2.6%
その他の作物	農家数	564	11	2.0%
	面積(a)	51,012	1,329	2.6%

果樹計	栽培実農家数	2,749	10	0.4%
	栽培面積	171,464	284	0.2%
りんご	栽培農家数	214	2	0.9%
	栽培面積	12,604	X	-
かき	栽培農家数	109	1	0.9%
	栽培面積	1,679	X	-
くり	栽培農家数	646	2	0.3%
	栽培面積	29,845	X	-
うめ	栽培農家数	452	5	1.1%
	栽培面積	10,894	111	1.0%
その他の果実	栽培農家数	346	3	0.9%
	栽培面積	7,988	51	0.6%

資料:世界農業センサス(2000年)

農産物販売金額規模別農家数(販売農家)

		県計	那須町	シェア
計		65,042	2,022	3.1%
販売なし		5,017	233	4.6%
15万円未満		4,986	94	1.9%
15~50		13,455	353	2.6%
50~100		12,403	370	3.0%
100~200		10,615	324	3.1%
200~300		5,385	166	3.1%
300~500		4,171	151	3.6%
500~700		2,312	75	3.2%
700~1000		2,185	69	3.2%
1000~1500		1,925	60	3.1%
1500~2000		1,042	33	3.2%
2000~3000		833	38	4.6%
3000~5000		480	41	8.5%
5000~1億		167	9	5.4%
1億円以上		66	6	9.1%

販売目的で飼養している頭(羽)数、販売農家数

	県計	那須町	シェア
乳用牛	58285	8523	14.6%
うち乳用牛(2歳以上)	44417	6090	13.7%
肉用牛	82063	7349	9.0%
うち肥育牛	59139	996	1.7%
豚	166980	X	-
うち肥育豚	151952	X	-
採卵鶏(100羽)	14819	112	0.8%
ブロイラー(100羽)	11704	-	-

ブロイラーは出荷羽数

販売目的の肉用牛飼養頭数規模別農家数

		県計	那須町	シェア
ア和牛(肥育用)	飼養農家数	517	42	8.1%
	1~4頭	124	29	23.4%
	5~9	71	3	4.2%
	10~19	101	3	3.0%
	20~29	48	2	4.2%
	30~49	64	-	-
	50~99	75	5	6.7%
	100~149	18	-	-
イ和牛と乳用種の混雑種(肥育用)	飼養農家数	267	14	5.2%
	1~4頭	37	7	18.9%
	5~9	23	1	4.3%
	10~19	36	3	8.3%
	20~29	22	-	-
	30~49	33	1	3.0%
	50~99	39	1	2.6%
	100~149	22	-	-
ウ乳用種	飼養農家数	139	18	12.9%
	1~4頭	50	12	24.0%
	5~9	11	1	9.1%
	10~19	10	3	30.0%
	20~29	11	1	9.1%

## 那須地方（県北2市1町）の主要農産物

### 米・麦・大豆

名称	産地	収穫時期	種 場
那須のお米 コシヒカリ、ひとめぼれ	大田原市・那須町・那須塩原市	9月中下旬	大田原市(旧黒羽町)
那須のむぎ なす二条、スカイ・ルデン	大田原市・那須塩原市	6月上旬	大田原市
那須の大豆 タチナガハ	大田原市・那須塩原市	10月下旬	大田原市、那須塩原市

### 園芸特産品

名称	産地	品種	特徴など
那須のめぐ実(なし)	大田原市・那須塩原市	8月下旬～11月	那須管内のなしは、那須の大地と太陽の恵みをいっぱい受けてつくられる、みずみずしく甘い那須のめぐ実です。
那須の美なす(なす)	大田原市・那須町・那須塩原市	6月上旬～11月中旬	那須の美なす(ビーナス)は、名前に偽りない、色・艶の美しさが特徴です。V字4本仕立ての徹底した管理で栽培された高品質のなすです。柔らかく、どんな料理にもおすすめです！
那須の白美人(ねぎ)	大田原市・那須町・那須塩原市	周年	那須の白美人ねぎは、専用の有機質肥料と徹底した管理で栽培されています。柔らかく、辛みが無く、糖度が高いので、生で食べるのがおすすめです！那須地方でしか生産されていない逸品です。
那須の山うど	大田原市・那須町・那須塩原市	1月上旬～7月中旬	那須地方は全国有数のうどの産地です。那須地方全域でうどの栽培が盛んです。軟化うどと山うどが生産されており、年明けより春まで出荷されます。
栃木の赤とん(とうがらし)	大田原市	10月上旬～12月下旬	大田原特産の栃木の赤とん。1かご40束(1束60本)で出荷されています。葉は葉唐辛子として佃煮等に利用されます。近年は花材としての利用も増えている、秋の味覚です。
那須のいちご(とちおとめ)	大田原市・那須町・那須塩原市	11月下旬～6月上旬	那須のいちごは、夏の涼やかな気候を活かした苗づくりを行い、ハウス内には本州一の酪農生産を誇る地元の完熟堆肥をたっぷり使って、甘くて大きな「とちおとめ」を栽培しています。
那須のグリーンアスパラ	大田原市・那須塩原市	3月下旬～10月中旬	発ガンを抑制するといわれる「アスコルビン酸」と「アスパラギン酸」を含むアスパラガス。那須地域内の畜産農家から供給される完熟堆肥を十分投入し、恵まれた土壌と気候から生まれるアスパラガスは、まさに健康そのもの。
那須の春菊	大田原市・那須町・那須塩原市	10月上旬～5月中旬	那須の春菊は、那須高原のさわやかな気候条件のもとで育てています。出荷期間は、初秋から初夏までと長期にわたり、県でも有数な産地のひとつになっています。特に冬季のやさしい日ざしを浴びて育った春菊は、鍋物等に欠かせません。
塩原高原大根	那須塩原市	6月上旬～11月中旬	那須塩原市(旧塩原町)は全国有数の高原大根の産地です。夏の涼しい気候と澄んだ空気が育てます。
ほうれんそう	那須塩原市・大田原市	5月中旬～11月中旬(高原)、周年(大田原市)	塩原高原の涼やかな気候で栽培されるほうれんそうはミネラルたっぷり。夏の緑黄色野菜として人気です。平地の大田原市では周年栽培も行われています。
那須のりんどう	那須町・那須塩原市	6月～10月	那須管内ではりんどうの栽培が盛んに行われています。写真は、那須の青空です。エゾ系の極早生・早生・中生・晩生や、ササ系を組み合わせ、長期出荷されています。
那須の菊	大田原市・那須町・那須塩原市	周年	那須管内では輪菊の栽培が盛んに行われています。写真は、作付けの多い精興光玉(黄色)と神馬(白)です。作型を組み合わせ、周年生産されています。
那須のにら	大田原市・那須塩原市		那須のにらは2市で作られています。作型を組み合わせ、ハウスの中でいつでも出荷できます。「那須のにら」、旧湯津上村産は「天狗にら」という名称で販売しています。那須高原の広大な肥沃の大地で、スタミナたっぷりに育てています。
那須のトマト	大田原市・那須町・那須塩原市	促成トマト 3～7月 夏秋トマト 6～8月 抑制トマト 8～10月	那須のトマトは甘い完熟トマト。作型を組み合わせ、ほぼ年間を通じて出荷されています。那須地方のさわやかな気候が糖度たっぷりの甘いトマトを育ませます。
塩原高原のカブ	那須塩原市	5月下旬～11月下旬	塩原高原のカブは、柔らかく食味のよい品種を厳選して栽培しています。夏の涼しい気候・綺麗な水・澄んだ空気が美味しいカブを育てます。
那須のブロッコリー	大田原市・那須町・那須塩原市	5月下旬～6月下旬 10月中旬～11月下旬	那須のブロッコリーは、雄大な那須高原の麓でつくられています。出荷期間は、初夏と秋冬の2期間の限定ですが、品質は他の産地には負けない自信を持っています。

資料：栃木県・那須農業振興事務所ホームページより

### 3 那須町の「食」の楽しみ・体験等

飲食店・土産品 那須町商工会ホームページより（抜粋）

#### 【食事処】

道の駅 東山道伊王野	地元産の朝取り新鮮野菜と水車引きの日本そば
コミュニティガーデン那須倶楽部	9000坪の緑に囲まれた小さなカフェ
(有)玉野屋商店 那須店	そば処、甘味処、和菓子の玉野屋
那須町黒田原 なかむらや志水	那須町黒田原、餡から手づくりの和菓子屋なかむらや志水です。
焼魚 あきもと	・・・「ガンコ炭火焼」・・・今日も・・・炭を起こして待つ！
そば処 上川の里	「挽きたて、打ちたて、茹でたて」にこだわる本物志向の手打蕎麦
万豚記 黒磯店	ラーメン、餃子、炒飯、中華料理
那須高原 南ヶ丘牧場	おいしさは自然がおしえてくれました。
(株)寿々木商店	那須ショッピングセンター 寿々木商店
FINE Dining Cafe	FINE Dining Cafe
Bakery & Cafe PENNY LANE	Bakery & Cafe PENNY LANE (ペニーレイン)
加仁家麵房	那須手打中華 本舗
(株)蒸気汽関車	那須高原「SLランド」「蒸気機関車」
みちのく諸国郷土民芸館	心やすらぐ癒しの空間、古里を思い偲ぶ場所
(有)ファンタジア	ロマンチックなひと時を
那須植物園 SCENTED GARDEN 茶屋白樺	那須の植物園と造園。茶屋白樺でお食事
コテージ ウッドノート	全棟アーリーアメリカンタイプの新感覚コテージです
レストラン&ペンション グリーンアベニュー	料理自慢のアットホームなペンションです
滝のある釣り堀 那須高原 清流の里	滝のある釣り堀 那須高原 清流の里
ガストホフ アルタニー(歩旅人)	出会いを大切にする宿 お食事のみも歓迎 手作りジャム販売
那須高原ホテルエピナール那須	食と癒しの空間 ホテルエピナール那須

#### 【食べ物のお土産】

道の駅 東山道伊王野	地元産の朝取り新鮮野菜と水車引きの日本そば
(有)玉野屋商店 那須店	そば処、甘味処、和菓子の玉野屋
飯田製麵所	那須高原のうどん<地粉・無漂白粉使用>
那須町黒田原 なかむらや志水	那須町黒田原、餡から手づくりの和菓子屋なかむらや志水です。
そば処 上川の里	「挽きたて、打ちたて、茹でたて」にこだわる本物志向の手打蕎麦
那須高原 南ヶ丘牧場	おいしさは自然がおしえてくれました。
大森まんじゅう	大森まんじゅう
Bakery & Cafe PENNY LANE	Bakery & Cafe PENNY LANE (ペニーレイン)
ほていや菓子店	手作り遊行まんじゅう
(有)那須高原ナチュラル	医食同源をモットーに丸10年！貸し別荘村もオープン！！
うなぎの丁子屋(ちょうじゃ)	300年の伝統の味と秘伝のたれ
(有)須藤醸造	那須みそ 製造・販売
日野屋	こうじゃ 天然みそ 日野屋
(有)鈴木食品	まごころを美味に込めた贈答品
ガストホフ アルタニー(歩旅人)	出会いを大切にする宿 お食事のみも歓迎 手作りジャム販売
那須黄金湯葉 稲葉商店(いなばしょうてん)	国産大豆 100%使用
那須高原ホテルエピナール那須	食と癒しの空間 ホテルエピナール那須

味覚体験

施設名等	所在地	体験	内容	期間
(株)那須大丸観光センター 湯泉望	湯本1577 大丸	そば打ち体験	今日からあなたも手打ちそば名人!? そば打ちの楽しさを体験していただきます。	4月～12月上旬
(株)オオシマフォーラム	湯本205 東町	田舎こんにやく作り	もの作りの喜びを感じることを体験する。	
坂本 昌子	湯本64311 那須高原	手作りパン・ケーキ体験教室	手作りする楽しさ、味わうことの興味を体験する。	通年
南ヶ丘牧場	湯本579 那須高原	アイスクリームづくり体験	アイスクリームのできる工程を自分で確認でき、原理のわかる面白さを体験してもらう。	通年
		バターづくり体験	バターのできる工程を自分で確認でき、原料に対して貴重なものと体験できる。	通年
りんどう湖ファミリー牧場	高久丙4142 池田	手作りバター	手作りのバターを自分で作ってみることに、乳製品の手作り体験と思いつくりができます。	通年
		手作りクッキー	当牧場のバターを使い、手作りのクッキーを作り、手作りの楽しさを味わっていただく。	通年
		手作りアイスクリーム	当牧場の新鮮な牛乳で手作りのアイスクリームを体験し、乳製品を楽しみながら学ぶ。	通年
		手作りピザ	当牧場の新鮮な牛乳とバターを使って手作りのピザを体験する。	11月～2月中
長谷川 好雄	高久乙33751109 遅山	炭火焼でスローフード料理を食す	古来からの調理の原点である薪を燃やしたり、炭のおこし方を学ぶ。また電気やガスに頼らない調理を炭火の熱だけで行い、10種類を越す食材、肉・魚貝・野菜等を網焼きや鉄板焼きでスローな食事を味わう。食べ物本来の美味しさと日常では出来ない自然料理の仕方を学べます。	3月下旬～11月
ペンション彩葉	高久甲544033 喰木原	スモークくんせい作り体験	おいしいだけではない、燻製の保存性の原理についても体験する。	通年
お菓子の城とお花の城 那須ハートランド	高久甲458810 松子2	いちご狩り	特産品「とちおとめ」の収穫と味覚を楽しみながら、いちごの生育状況を学習体験する。	12月中旬～6月
(有)那須高原今牧場	高久甲5898 大同	バターづくり体験	バター作りをしながら、牧場の体験、動物とのふれあいを楽しんでいただく。	通年
高内 由美	豊原丙4865 柏台	ハーブの摘み取り(お茶用)	ハーブに親しみ、どのブレンドが美味しいか手で触り、香りをひとつひとつ味わう。	4月～10月
日野屋	寺子丙389 黒田原	手前味噌造り	昔ながらの本当の味噌を、那須地方の大豆と米を使い、自家消費の「みそ」を安く、自分の手で造る。	通年(7月を除く)
東山道伊王野ふるさと物産センター	伊王野459 睦家	そば打ち体験	そば打ちの楽しさを体験していただく。趣味を通じて楽しい人生を過ごしていただくこと、日本の食文化の普及に努めていきたい。また、都市住民との交流の場としたい。	通年

資料: 那須町ホームページより(観光商工課資料)

農業体験

施設名等	所在地	体験	内容	期間
平山 貴典	高久甲2622 菱喰内	とうもろこし狩り	トウモロコシ狩りを通して収穫の楽しさや農家の仕事などを知ってもらう。	8月～9月
畠山 義光	豊原丙3980 千振	りんご狩り	園内を自由にりんごの収穫を楽しめます。りんごの栽培風景などを学習できます。	10月～11月下旬
		さつまいも掘り	畑での収穫方法、栽培風景を学習できます。	9月～10月
		春の山菜採り	春の山菜採りが楽しみ、栽培風景を学習できます。フキやごごみ、さんしょ、のびろなどが畑で採取できます。	4月下旬～5月上旬
那須果実の森 大野りんご園	高久甲232 芦ノ又	りんご狩り	代表的な品種の津軽やふじのりんごの栽培風景や方法など収穫を見学学習できます。	10月～11月下旬
大森 喜一	高久丙980 北条	きのこと狩り、しいたけ 植菌作用	しいたけの栽培方法、収穫など農作業を学ぶ。	2月～4月
室井 高男	東岩崎2401 東岩崎	善さんの米作り体験	米作りの体験を通じて、自然に親しみ、収穫の喜びを味わいながら都会と田舎の交流を深め、合わせて消費拡大を図りたい。	5月、9月、11月
高内 由美	豊原丙4865 柏台	ブルーベリー狩り	那須高原で、ブルーベリー摘みを楽しんでもらう。	7月中旬～8月上旬
りんどう湖ファミリー牧場	高久丙4142 池田	乳牛の手しぼり	普段なかなか体験できない乳牛の手しぼりにチャレンジして、動物とのふれあいを体験する。	4月～12月
ホテルエビナール那須	高久丙1 一ツ縦	とうもろこし狩り	農産物の収穫など既存の観光では味わえない、思い出に残る体験を通じて、那須高原の素晴らしさと魅力を知ってもらう	9月上旬(平日のみ)
		ブルーベリー手摘み体験	農産物の収穫を通じて、那須高原の素晴らしさと魅力を知ってもらう	6月下旬～7月下旬 平日(祝日除く) 宿泊者対象
		サツマイモ掘り体験	既存の観光では味わえない、心に残る体験で、那須高原の楽しさ、魅力を知ってもらう。	10月上旬～11月上旬 (週末・祝日)
コミュニティガーデン 那須倶楽部	高久丙1224 池田	芋掘り(ジャガイモ・サトイモ・サツマイモ)	大きく育った芋を棒などで掘り起こす。大地の恵みに感謝する心を育む。	7月～11月
		農業体験	畑作りや種まき、収穫など一連の作業を通して、自然と遊び、自然から学ぶ。	通年
		とうもろこし狩り	収穫の喜びと、自然からの甘い恵みを体験し、自然とのスキンシップを体得する。	7月～8月
(有)那須高原今牧場	高久甲5898 大同	子牛の授乳体験	動物とのふれあいを体験する。	通年
		酪農体験	通常の牧場経営のサイクルの中で、酪農を体験してもらう。高校生以上を対象に、宿泊をしての体験。インターンシップも受入。	通年 (冬季12/中～1月は除く)
(株)こっこランド那須	寺子丙2750 田島	たまご拾い体験	自然の中で小動物とのふれあい体験ができます。	3月～12月

資料: 那須町ホームページより(観光商工課資料)

## 料理のレシピ集（栃木県・那須農業振興事務所による地元食材を活用したお薦め料理）

1	山うど豆腐（うど）
2	にらと豆腐のハンバーグ（にら）
3	にらの変わり揚げ（にら）
4	とちおとめのドレッシング（いちご）
5	白美人とヤシオマスのサラダ（ねぎ、ヤシオマス）
6	だいこんのドレッシング（だいこん）
7	白米のラザニア風仕立て（お米）
8	しゅんぎくの冷製スープ（しゅんぎく）
9	椎茸真薯（しいたけ）
10	牛乳と白美人の雪汁（牛乳、ねぎ）
11	牛乳とララポーク(豚肉)の鍋（牛乳、豚肉、しゅんぎく、ねぎ、にら、しいたけ）
12	だいこんとララポーク(豚肉)の八幡巻（だいこん、豚肉）
13	だいこんステーキ（だいこん）
14	だいこんと馬鈴薯のバリバリサラダ（だいこん）
15	とちぎ和牛のローストビーフの味噌風味（牛肉）
16	白米と餅米の炊き込みご飯（お米、しいたけ）
17	とちぎ和牛のロールキャベツ（牛肉、にら、ねぎ、牛乳、トマト）
18	ヤシオマスの蒲鉾（ヤシオマス）
19	トマトのシロップ煮（トマト）
20	とちおとめの羊羹（いちご）
21	にっこのパイ（なし）
22	とちおとめのロマノフ風デザート（いちご）
23	にっこのアイスクリーム（なし、牛乳）
24	トマトのシャーベット（トマト）

資料：栃木県・那須農業振興事務所ホームページより

## スローライフ運動推進事業認定店（栃木県商工会連合会認定） - 那須町内（全県で90店）

\* 登録順

店名	認定品（お薦め料理等）	食材
レストラン ランポーネ	那須ララポークソテー...1,155円	那須ララポーク(豚肉)
	那須地鶏卵を使ったカルボナーラ...1,155円	那須産滋養卵
ニュー池田	囲炉裏料理 地鶏焼...2,200円	神那鶏・自家生産米コシヒカリ
	三種焼...3,600円	黒毛和牛・曾我野屋豚・神那鶏
那須高原 清流の里	清流そば...800円	契約栽培（自家製粉）
	けんちんうどん(手打ち)...800円	自家製味噌・野菜
稲葉商店	巻ゆば...1,890円/3本	国産大豆
	しぼりゆば(刺身)...1,134円/3本	国産大豆
りんどう湖	ホテル特製オムライス...1,964円	森の茸をふんだんに使用したデミグラスソース仕上げ
	しゃきしゃきレタスと牛サーロインの焼きそば...1,964円	和牛サーロイン・高原レタス
焼き魚 あきもと	みそもち...300円	地元産コシヒカリ
	イワナ塩焼...600円	活魚イワナ
旅館 山快	肉詰南瓜竜田揚げ	南瓜・肉そぼろ
	生姜の衣揚げ	生姜・とりひき肉
	ゆば刺し	生ゆば
(株)南が丘牧場	ガーンジーゴールデンミルク...2,000円/2本入	ガーンジーゴールデンミルク
	アイスクリーム...1,830円/6個入	ガーンジーゴールデンミルク
鈴木製粉(株)	那須高原特産 クレソンうどん...1,300円/3把	小麦粉
	那須高原自然卵 まきば...350円/10個入	卵
安愚楽牧場 ドレミ村	黒毛和牛ピッツァバレン...315円/6個	安愚楽牧場黒毛和牛
	黒毛和牛ビーフコロッケ...157円/1個	安愚楽牧場黒毛和牛
カフェ ロルモ	サラダと生ハムのピッツァ...1,200円	野菜

資料：栃木県商工会連合会(商工連とちぎ)ホームページより(抜粋)

## 参考資料3：「わいわい会議」関連資料

### 第1回わいわい会議

開催日時：平成17年12月19日（月）18:15 - 20:30

開催場所：焼魚 あきもと

参加人数：14名（野口委員長、JTBF オブザーバーを除く）

#### 検討事項

- 那須WGの概要説明、および「わいわい会議」開催の主旨説明
- 出席者自己紹介
- 「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
- 那須の「食」に関する自由討議

#### 〔開催風景〕



この日、始めて顔を合わせたメンバー。  
全員を知る人は誰もいない。  
決起のかけ声とともにスタートした。



## 第2回わいわい会議

\*二つの部会に分かれて活動を開始

開催日時：平成18年1月10日(火)18:00 - 21:00

開催場所：那須町文化センター

参加人数：24名

### 検討事項

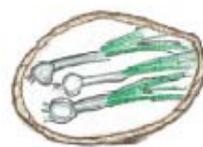
「な・す~ぶ部会」

- 「な・す~ぶ」試作3種(会場で調理/事前にメンバーが独自に内容を検討)  
だんご汁(味噌) 鱒汁(味噌) そばの実ミルクスープ(牛乳)
- フォーラムでの試作スープの決定(名前は未定)  
そばの実ミルクスープ/虹鱒の粕汁/牛スペアリブのコンソメスープ
- フォーラムまでの取り組みイメージ確認  
「おいしい那須暦部会」(\*作成方法は野口委員の指導による)
- 暦(1月分)作成
- フォーラムまでの取り組みイメージ確認

### 〔開催風景〕



事前に考え・準備したスープ(汁)を調理



のんのひろ  
田んぼの土手にはえる  
みそをつけて食べます。



菜の花  
まいたけ、ひまわり、おひらき、あまのこ  
も、あまのこ、あまのこ、あまのこ  
あまのこ、あまのこ、あまのこ



一ツ橙の獅子舞  
町の指定文化財。3月と  
9月に行われる。

食に関する様々な事柄(食材、祭事、風習等)を  
絵と文章で表現する。365日分を作成開始。

### 第3回わいわい会議

開催日時：平成18年1月17日(火) 18:00 - 21:00

開催場所：那須町文化センター

参加人数：23名

#### 検討事項

「な・す～ぷ部会」

- 「な・す～ぷ」試作2種  
豚スペアリブのコンソメスープ、牛肉と大根のあっさりスープ
- 「な・す～ぷ」認定基準の決定

那須町の農産物を使っている  
安心・安全である  
ひと工夫ある  
那須町町内だけで出す

「おいしい那須暦部会」

- 暦(2～4月分)作成
- 「な・す～ぷ」部会への宿題出題

#### 開催風景



「な・す～ぷ」の認定基準を協議

## 第4回わいわい会議

\*WG会議と合同開催（WG委員が部会に参加）

開催日時：平成18年1月24日（火）18:00 - 21:00

開催場所：那須町文化センター

参加人数：32名

### 検討事項

「な・す～ぷ部会」

- 「な・す～ぷ」試作3種  
だんご汁（味噌） 鱒汁（味噌） そばの実ミルクスープ（牛乳）
  - フォーラムでの試作スープの名前は決定  
そばの実ミルクスープ / 虹鱒の粕汁 / 牛スペアリブのコンソメスープ
  - フォーラム当日の準備、集合時間等の確認
- 「おいしい那須暦部会」
- 暦（5～8月分）作成
  - フォーラムまでの作業の確認

### 〔開催風景〕



WG会議・わいわい会議合同の試食会



「な・す～ぷ」部会の作戦会議



WG委員も暦の作成に参加。絵も描く。



これまでに作成した月。模造紙2枚が1カ月分。

## 第7回わいわい会議

開催日時：平成18年3月22日(火)18:30 - 21:00

開催場所：那須町文化センター

参加人数：

### 検討事項

フォーラム関連のテレビ報道ビデオの紹介

(1) 食文化リゾートフォーラムを終えての感想と課題

(2) 今年度成果の活用について

な・す～ぷ

おいしい那須暦

(3) 今後の運営について(目標・体制・資金など)

### (1) フォーラムの感想

[橋立氏]

- ・皆さんの熱気に感心した。少し心配しているところは、街づくりの裏付け(ビジョン)のない町はダメになっている。
- ・現在人気のあるところは、観光カリスマのような強力なリーダーがいてビジョンを明確に打ち出している。まだ目指すところが見えてこない。観光業者、役所がやるのではなく、皆さん方がやらな
- いと。
- ・環境、景観なども含んで盛り上げていかなければ。景観の保全や清掃も観光である。

[野口氏]

- ・今日数件の「な・す～ぷ」提供店により、スープを食べてきたが、生まれたスープの成長が感じられた。
- ・特に東山道伊王野は、取り組む姿勢が違う。工夫をしている。役場の暦展示良い。
- ・後々那須町を盛り上げていくのは暦であるので、これから期待している。

暦に関わった人

子供に書いてもらったが結構さまになっていた。

行事、食材がこんなにあったのかと驚いている。

さまになっているのがうれしかった。

暦制作によって人と人がつながった。街づくりが暦、スープ作りから一歩はじまった。

子供たちに暦に載せた行事、食材等伝えていきたい。

スープに関わった人

地元のものを使い、個性あるスープができた。

はじめてすぐにはお客さんはつかない。続けていくことが大事と考えている。

那須町の食材を使った料理を都会の子供たちに食べさせたい。

東山道では、スープの写真を貼り宣伝したら、食べてみたいという人が増え

最高32杯売れた。看板や、旗等も使って更にPRしていきたい。

これから、商売として利益のとれるものと考えていかなければならない。

スープに参加したいという人が増えた。

スープに愛着をもっている。楽しい。これからも続けたい。

## (2) 成果の活用について

「な・す～ぷ」部会報告(役場より)

- ・3月15日に実施した。約20名が集まった。

[各店の状況]

- ・東山道が一番がんばっている。その他の店はまだ実績が上がっていない。
- ・PR不足しているのでは。シェフの会と道の駅などの直売所で意識が違う。
- ・地産地消、地産とはどこまか? 「那須町」「那須地方」?
- ・アンケートを配布し、5月7日まで行う。
- ・部会・研究会等組織化していく。次回、4月中に集まる予定。(会の名称を考えてきてもらう)
- ・課題としてホテル・ペンションはスープがメインではない。スープのみの提供はしない。単品で出せるところと、コースの一部や宿泊客のみに出すところの調整など。

[野口氏]

5月7日までみんなで食べて欲しい。お互いに食べあう。地元の人が、地元のスープを食べてどう思ったか? お互いがお客さんになる。

今の時点でする精一杯のPR方法は何か。スープ部会だけではダメ。

口コミの宣伝等やるだけやって次のステップへ。

観光協会、商工会、役場などみんなで食べに行く。

[高根沢氏]

- ・6月4日ウォーキング那須。1,000名目標
- ・野菜を参加賞として考えている。去年はトン汁を振舞ったが今年は4~5種類の「な・す～ぷ」をだしてPRになればと考えている(未定)
- ・その際には、人的な協力を得たいと考えている。
- ・シールに宣伝文句を入れて配る。

[野口氏]

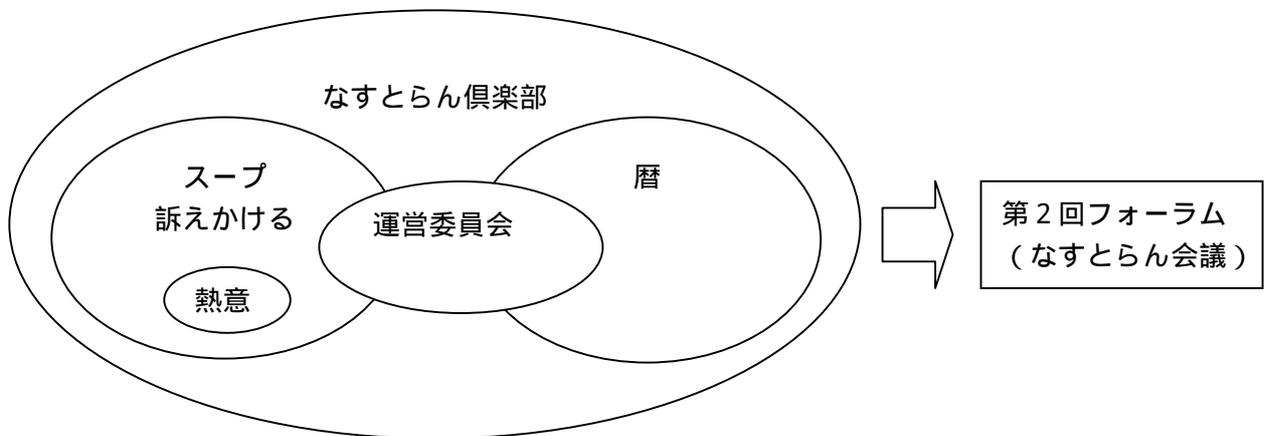
- ・1人2箇所は行く。感想を残してくる。1人が5人に声かける。
- ・マップ、アンケート用紙メンバーに配布する。1人10枚。
- ・5月7日で一度切れるが、その後はどうしましょうか? 夏、秋等のバージョンは?
- ・どのような取り組みをしていくか。
- ・な・す～ぷ部会、食べ物部会等により新しいメニューを考えていく。
- ・サラダ、冷スープ、スイーツ等新しい食べ物を開発していく部会を。
- ・暦については、今ある絵を使い、販売等考えられないか。(見本的なものを秋元さん作成) また暦の先においしい那須の時間を過ごす、体験ツアーを地元の手作りで企画できないか。毎月ちょっとした企画を立てる。
- ・暦は大きな可能性を秘めている。郷土学習の教材にも活用できるのでは。
- ・おいしい那須ツーリズム(町民に観光客を巻き込んでいければ)

## (3) 今後の運営

- ・来年2月までに第1回なすとらん会議を開く目標を決める。そうすると動きが出てくる。
- ・既存のイベントとのタイアップ等の可能性も探る。
- ・費用の負担どうするか: 県の事業(まちじまん事業)
- ・国交省への期待「もう少しやってくれないと困る」
- ・町(町民)の声が大事

- ・まずは、自分達が中心になって考えてみる。
  - ・第2回なすとらん会議へ
  - ・絶対にやるという町の声を！（何にどれだけお金がかかるか）
  - ・国交省に注目してもらう。お金をつけてもらう。
  - ・プロジェクトの企画書をみんなで作る。
- 
- ・個々の集まりではだめである。
  - ・三つの組織をまとめる組織（トップ）が必要である。
  - ・倶楽部の今後をどうするか検討する日を決める。

なすとらん倶楽部設立総会準備会 3月28日（火）18：30～文化センター和室（決定）  
 WG+わいわい+な～すーぶ部会（連絡は役場から出す）  
 設立趣意書、会費の集め方 等



参考資料4：食文化フォーラム「なすとらん会議」関連資料

1 参加募集ちらし

オモテ

那須を  
まると  
おいしい  
食卓に

なすとらん会議  
2006

元気な  
まちづくり

楽しい  
農

おいしい  
観光

参加費無料

と き：2月16日(水)  
14:00～17:40

と ころ：エピプレーン那須

みんなで作えた新名物  
「な・す～ぶ」デビュー  
試食できます！

みんなで作った  
「おいしい那須暦」発表  
おみやげ付き！

こんなことやるよっ！  
第Ⅰ部 「食文化とまちづくり」  
第Ⅱ部 「おいしいわいわいプロジェクト発表」  
第Ⅲ部 「食文化を核とした地域活性化への期待」  
第Ⅳ部 「食べよう語ろう試食交流会」

主 任：食文化リソースフォーラム実行委員会  
【なすとらん倶楽部】  
後 援：那須町、栃木県那須農業振興事務所、那須町商工会、  
那須町農協、JAなすの那須富農経済センター、  
那須町森林組合、那須温泉旅館協同組合、  
那須温泉民泊組合、那須高原ペンション協会、  
那須レジャー施設協会、那須町ゴルフ場協議会  
協 力：那須高原シェフの会、那須和重の会

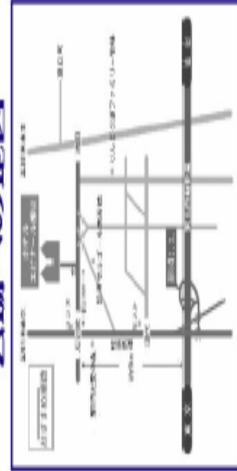
ふだん着大歓迎！

# フォーラム

- 13:15 受付開始
- 14:00 開会宣言 実行委員長 白井伸雄氏
- 14:05 挨拶 那須町長 佐藤正洋氏
- 14:15 第I部 「食文化とまちづくり」 教授 橋立達夫氏  
講師：作新学院大学総合政策学部 大隅一志氏  
(財)日本交通公社主任研究員
- 14:35 第II部 「おいしいわいわいプロジェクト発表」  
①なすとららん会議開催にいたるまで  
②「おいしい那須産」成果発表  
③「な・す〜ぶ」成果発表  
④今後の展開

- 15:25 第III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」

- 16:10 第IV部 「食べよう語ろう試食交流会」
- 17:40 進行役：野口智子氏 (前述)  
閉会



会場への地図



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



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



講師：  
作新学院大学総合政策学部  
教授 橋立達夫氏

参加ご希望の方は、下欄にご記入の上

2月10日(金)までにFAXで係へお送りくださるか、電話でお申し込みください。  
★お申し込み先→那須食文化リゾートフォーラム2006係

定員：250名

Fax：0287-72-1112

## フォーラム参加申込み票

参加ご希望者名(ふりがな)と参加ご希望人数(左記代表者を含む)

代表者ご連絡先： 〒

電話番号： \_\_\_\_\_

Fax： \_\_\_\_\_

★お問い合わせ：食文化リゾートフォーラム実行委員会事務局(観光商工課・平山) 電話：0287-72-6918

## 2 「なすとらん会議」プログラム（当日配布資料／形式変更）

那須食文化リゾートフォーラム2006

### なすとらん会議

平成18年2月16日（木）

ホテル エピナール那須 バンケットホール「葵」（2F）

主催 食文化リゾートフォーラム実行委員会

（なすとらん倶楽部）

## 1. プログラム

日時 平成18年2月16日（木） 14:00 ~ 17:40

場所 ホテル エピナール那須 バンケットホール「葵」（2F）

### 開催の経緯と目的

国土交通省並びに農林水産省の実施する「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査」のモデル地域に那須町が選定されたことをきっかけに、これまで「ワーキング会議（月1回）」及び「わいわい会議（週1回）」が開催（連絡先：那須町）され、議論が重ねられてまいりました。

本フォーラムは、これまでの議論の成果発表の場であり、「那須町民全体へ広く食と観光の連携の意義をアピールすることで、地域全体の意識を高める」、「観光及び農業関係者等、那須地域の食の担い手が問題意識を共有化し、ネットワークづくりのきっかけとする」ことを目的に、町民の手づくりによって行われるものです。

### スケジュール

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

## 2. 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  
(財)日本交通公社 主任研究員 大隅 一志

## 3. 第 部 おいしいわいわいプロジェクト発表

---

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

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

おいしい那須暦とは...

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ている。那須の「食」を効果的に情報発信するための、町民手作りのカレンダーです。

「な・す～ぷ」成果発表

な・す～ぷとは...

那須町全体での「食」に関する統一イメージをつくり出すために開発した、下記の4つの基準を満たした各店ならでのスープのことです。

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 那須町内だけで出す

今後の展開

## 4. 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

## 5. みんなでおいしい那須宣言

---

私たちは、那須の自然の恵みに感謝して旬の味を自ら味わい、誇りを持ってお客様にお出しします。

そのために農業と観光の垣根を越えて、

みんなで那須のおいしい食文化を創り出していきます。

平成18年2月16日 食文化リゾートフォーラム実行委員会(なすとらん倶楽部)

## 6. 第 部 食べよう語ろう試食交流会

---

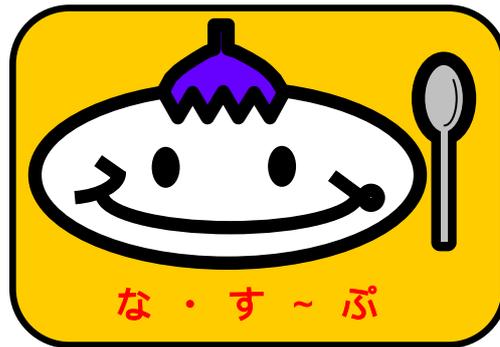
進行役 前述 野口 智子

### 3 「な・す～ぷ」試食会 提供メニュー

18. 2.16

1	す～ぷ名	そばのみ・るくす～ぷ
	特 徴	そば処のそばの実を取り入れ、那須の牛乳を使用、コンソメと牛乳の組み合わせ。
	調 理	わいわい会議 (道の駅「東山道伊王野」) 2 / 17から提供
2	す～ぷ名	那須・モーモーヘルシーす～ぷ
	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。
	調 理	わいわい会議 (ペンション AIOI) 2 / 17から提供
3	す～ぷ名	ニジマスと野菜たっぷりあったかスープ
	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。
	調 理	わいわい会議 (焼魚 あきもと) 2 / 17から提供
4	す～ぷ名	地鶏の高原健康スープ
	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。
	調 理	那須高原シェフの会 (ホテル エピナール那須) 3 / 1から提供
5	す～ぷ名	高原野菜と地鶏の和風スープ(牛乳入り)
	特 徴	地鶏のスープと牛乳、野菜のバランスが良い。
	調 理	那須和食の会
6	す～ぷ名	豚肉つみれ入りはるさめスープ
	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。
	調 理	那須和食の会 (きのこのお宿 旅館 高原荘) 3 / 1から提供
7	す～ぷ名	魚肉のつみれスープ
	特 徴	魚のクサ味を生クリーム、大和芋、野菜等でまろやかな味にしたスープ。
	調 理	那須和食の会 (ホテル ラフォーレ那須) 3 / 1から提供
8	す～ぷ名	地元野菜の和風スープ(豚肉入り)
	特 徴	あっさりとした野菜スープに豚肉を加えたお吸い物でおちついた味です。
	調 理	那須和食の会 (松川屋那須高原ホテル) 4 / 1から提供

# な・す～ぷレシピ集



なすとらん倶楽部

（わいわい会議）

## 目 次

・ そばのみ・るくす～ぷ	82
・ 遊行きのこ汁	83
・ ナスパスープ	83
・ 道のスープ けんちん汁	84
・ す～ぷ de 『こまつや』	84
・ 地鶏と野菜のライスボール入りスープ	85
・ ニジマスと野菜たっぷりあったかスープ	85
・ 地鶏の高原健康スープ	86
・ 親子なスープ	86
・ 那須野菜たっぷりあったかな・す～ぷ	87
・ 那須高原野菜を使った「田舎風スープ」	87
・ 那須・モーモーヘルシーす～ぷ	88
・ わくわくスープ	88
・ ハーブライスを詰めた手羽先と野菜スープ	89
・ 魚肉のつみれスープ	89
・ な・す～ぷ	90
・ SOUPE YOAKEMAI	90
・ オニオングラタンスープ	91
・ 豚肉つみれ入りはるさめスープ	91
・ 地元野菜の和風スープ 豚肉入り	92

## そばのみ・るくす〜ぶ(4人分)

材 料 水 1,000cc、聖護院だいこん 1/4個、人参 1/4個、玉葱 1個、  
じゃがいも 小1個、椎茸 1個、ターサイ 少々、ベーコン 少々、  
そばの実 30g、コンソメ 4個、牛乳 500cc、バター 少々

レ シ ピ 鍋に水1,000ccを入れ、聖御院だいこんの皮をむき、3cm角に  
切り、鍋に入れ煮る。  
人参、椎茸は食べやすい大きさに切り、だいこんが煮えたところへ入れる。  
玉葱は皮をむき、半分にして、食べやすい大きさに切る。  
ベーコンは細かく切る。  
玉葱とベーコンを別の鍋(又はフライパン)に油を少々入れ、  
弱火でゆっくりといためる。  
(注:焦げ目をつけたり、きつね色にしてしまうとスープの色  
も悪くなるので、色がつかない程度にいためると良い)  
炒めた玉葱とベーコンを鍋に入れ煮る。  
コンソメを入れ、野菜等に味がしみるまで煮る。  
じゃがいもをすりおろし、鍋に入れる。  
牛乳を入れ、味をととのえ、バターを入れる。  
そばの実は、柔らかくなるまで茹で、ターサイはさっと茹でる。  
のそばの実とターサイを最後にトッピングする。

## 遊行きのこ汁

材 料 里芋、人参、大根、ごぼう、しめじ、椎茸、コンニャク、  
さつま揚げ、豆腐、葱、鶏肉、だし汁、味噌、醤油

レ シ ピ 里芋、人参、大根、ごぼうは皮をむきいちょう切りにする。  
しめじは1本1本手でほぐし、椎茸はスライスに切る。  
コンニャクは手でちぎり、さつま揚げはスライスに切る。  
豆腐はさいの目に切り、葱は小口切りにする。  
鍋でサラダ油を熱し、鶏肉を炒め、その後 、 、 を入れ炒  
める。  
だし汁を入れ、野菜がやわらかくなったところで、味噌、醤油  
で味付けをする。  
最後に を鍋に入れ、もう一度味をととのえる。

## ナスパスープ（4人前）

材 料 牛スネ肉 300g、玉葱 1個、人参 1/2個、セロリ 1/2個、卵白 2個  
卵 4個、鶏肉 200g、ライスヌードル 50g、パセリ 少々、ブイヨン 720cc  
マンデラ酒 少々、塩 少々、胡椒 少々

レ シ ピ 牛スネ肉、玉葱、人参、セロリ、卵白をいれ、ブイヨンをませ  
1時間煮てコンソメスープをつくる。  
卵でポーチドエッグをつくり、鶏肉はオーブンでこんがり焼き、  
ライスヌードルは茹でる。  
のコンソメスープに のポーチドエッグ、鶏肉、ライスヌードルを  
入れる。

## 道のスープ けんちん汁

材 料 大根、人参、ごぼう、里芋、コンニャク、豆腐、鶏肉、油揚げ、椎茸、しめじ、油、だし、味噌、醤油、片栗粉、ライス

レ シ ピ 大根・人参はイチョウ切り、ごぼうは皮をむいて、ささがき、里芋は皮をむいて輪切りにし、コンニャク・豆腐は小口切り、鶏肉・油揚げ・椎茸・しめじは食べやすい大きさに切る。  
鍋で油を熱し、 で切ったものを炒め、だしを加える。  
煮立ったら火を弱めて、アクをとりながら煮て、野菜が柔らかくなったら、味噌・醤油で味を調え、片栗粉でとろみを付ける。  
ライスは半つぶしし、小判形にのしてライスせんべいにし、のスープにトッピングする。

## す〜ぶ de 『こまつや』

材 料 水、鶏がら、玉葱、人参、セロリ、原塩、ローリエ、白胡椒、手羽先、オクラ、お米、トマト

レ シ ピ 水(10ℓ)に鶏がら(2kg)玉葱(100g)人参(90g)セロリ(30g)ローリエ、原塩、白胡椒を入れて煮込みブイヨンをつくる。  
人参(10本)セロリ(1/2)は短冊切り、玉葱(1個)はスライスし、手羽先(10本)と一緒にオリーブで炒め、火を通す。  
オクラ(5本)は湯通しし、お米(1合)は炊き上げた後、水洗いしておく。  
のブイヨン(2ℓ)に ・ と乱切りにしたトマトを入れ、軽く煮込む。

## 地鶏と野菜のライスボール入りスープ

材 料 水、鶏がら、玉葱、人参、セロリ、パセリ、お米、片栗粉、白菜、地鶏のもも肉、ごぼう、水菜、ホワイトセロリ、カレーパウダー、トマトフォンデュ、塩、胡椒、砂糖

レ シ ピ 水(36ℓ)鶏がら(20kg)玉葱(2.5kg)人参(2.5kg)セロリ(0.5kg)パセリ(10本)を入れて煮込みブイヨンをつくる。  
炊き上げたお米に片栗粉をまぶし、多少の水分を含ませて丸めて、フライにしライスボールをつくる。  
地鶏の正肉ももを3cmの角切り、白菜、人参、玉葱、ごぼうは2~3mmの細切り、水菜、ホワイトセロリは3cmに切っておく。  
のブイヨンに を入れ煮込む、トマトフォンデュ、カレーパウダー、塩、胡椒、砂糖で味をととのえる。  
スープボールに を入れ のライスボールを浮かせる。

## ニジマスと野菜たっぷりあったかスープ

材 料 ニジマス 2切、大根 200g、人参 50g、ごぼう 小1本、白菜 2枚、酒粕 50g、椎茸 4個、だし 4カップ、いもがら 1本、里芋 4個、味噌 大さじ2、醤油 小さじ1、葱 1/2本

レ シ ピ ニジマスは骨を除いて、一口大に切り湯通しする。  
大根、人参、ごぼうはいちょう切り。  
白菜はざく切り、椎茸は細切り。  
酒粕はだしで、やわらかくしておく。  
野菜類をやわらかく煮る。  
その後ニジマスを入れ火が通ったら、白菜を入れさっと煮る。  
味噌、醤油を溶き入れる。  
椀にもり、葱の小口切りをのせる。

## 地鶏の高原健康スープ

材 料 水、鶏がら、がらパック、玉葱、人参、セロリ、ニンニク、丸鶏、生姜、チキンブイヨン、朝鮮人参、生姜、椎茸、クコの実、粒黒胡椒、塩、鶏挽肉、コーンスターチ、胡椒、卵、ソテーオニオン、もち米団子

レ シ ピ 水(6ℓ)に鶏がら(2kg)がらパック(1kg)玉葱(0.3kg)人参(150g)セロリ(80g)ニンニク(少々)チキンブイヨン(80g)を入れて煮込みブイヨンをつくる。

丸鶏(1羽)を親指大に切り、焼き目をつけ、 のブイヨン(6ℓ)にいれ、朝鮮人参(5本)生姜スライス(50g)干し椎茸(10個)クコの実(15個)ガーゼに包んだ粒黒胡椒(少々)をいれ沸騰させる。

沸騰したらアクをとりながら2時間くらいコトコト煮て、スープを濁らせないように静かに濾し、鶏スープを作る。

鶏挽肉(1kg)に塩(5g)コーンスターチ(5g)すりおろした生姜(7g)胡椒(少々)全卵(30g)卵白(20g)葱みじん切り(85g)をあわせ、鶏団子をつくる。

の鶏スープ(2ℓ)にソテーオニオン(100g) 鶏団子、もち米団子、椎茸を入れて煮て、塩、胡椒で味をととのえる。

## 親子なスープ

材 料 水、鶏がら、根菜類の切りはし、黒胡椒、生姜、ニンニク、だし昆布、玄米、もちキビ、塩、卵

レ シ ピ 水(3.5ℓ)に鶏がら(4羽分)根菜類の切りはし(300g)黒胡椒(少々)生姜(1かけ)ニンニク(1粒)だし昆布を入れてアクをとりながら1~2時間煮て鶏の出し汁をつくる。

玄米は多めの水に1晩つけておき、 の鶏のだし汁、もちキビと一緒にゆっくり混ぜながら煮込んでいき、最後に黒胡椒、塩で味をととのえる。

に鶏の肉団子、半熟卵を入れる。

## 那須野菜たっぷりあったかな・す〜ぷ(20人分)

材 料 里芋 1kg、人参 800g、白菜 中1株、ごぼう 200g、大根 大1本、  
椎茸 200g、葱 中3本、味噌 お玉1~2杯、醤油 200cc、  
油 大さじ2~3杯、だし 大さじ2~3杯、小麦粉 1kg、葱 少々

レ シ ピ 野菜はすべて食べやすい大きさに切る。  
鍋に油を入れ で切った野菜を炒め、途中で醤油を入れさらに炒める。  
適量の水を加え、煮立ってきたらアクをとりながら野菜がやわらかくなるまで煮て、味噌、だしを加え味をととのえる。  
ボールに小麦粉を入れ、ぬるま湯を少しずつ加えながらこね、一口大の団子をつくる。  
鍋にお湯を沸かし、 でつくった団子を茹でる。  
おわんに団子を入れ、 でつくったす〜ぷをそそぎ最後に葱をのせてできあがり。

## 那須高原野菜を使った「田舎風スープ」

材 料 玉葱 4kg、人参 2kg、セロリ 800g、蕪 10ヶ、キャベツ 1ヶ、  
トマト 大5ヶ、ベーコン 600g、ニンニク 60g、チキンスープ 20ℓ、  
その他、野菜なら何でもok

レ シ ピ 多めのサラダオイルとバターをいれ、ニンニクのみじん切りをうす茶色になる位まで炒める。  
ベーコンを入れ香りが出るまで炒め、香味野菜(玉葱、人参、セロリ)を中火で炒め、火をとおす。  
チキンスープを入れ一煮立ちさせ、残りの野菜(キャベツ、蕪)を入れた後、トマトを入れ、最後に味をととのえる。

## 那須・モーモーヘルシーす〜ぶ（4人分）

材 料 牛スジ 300g、大根 1/2本、人参 小1本、ごぼう 小1本、玉葱 2ヶ  
じゃがいも 2ヶ、香り野菜、くず野菜、トマト、パセリ 少々、  
レモン 1/2ヶ、葱 1/2ヶ、塩 少々、あら引き胡椒 少々、  
バターor天谷チーズ お好みで

レ シ ピ 牛スジは塊のまま水から火にかけて、沸騰したら火を止めて、  
そのまま冷やす

野菜（大根・人参・じゃがいもは一口大、ごぼうは小口切り、  
玉ねぎは4分割）の下処理をする。

で出た大根・人参・玉ねぎの皮、その他の香り野菜、クズ  
野菜は、木綿の大きい袋かスープガル二用袋に一緒に入れる。

の肉を取り出して、食べやすい大きさに人数分にカットし  
して、 と一緒に鍋に入れて、ひたひたの水を入れて強火にか  
け、沸騰したら弱火にして、アクをこまめに取り、水は適宜足  
しながら、2時間ぐらい煮込む。

に の野菜を入れて、さらに1時間ぐらい煮込む。

塩、コショウで味付けをする。

器によそい、トマトのみじん切り、レモンの皮、パセリ、大  
根の葉を飾る。

お好みで、バターor天谷チーズを浮かす。

## わくわくスープ

材 料 季節の野菜、醤油、みりん、鰹節、昆布等

レ シ ピ 季節の新鮮な野菜を煮込む。  
醤油、みりん、鰹節、昆布等を加える。  
とろ火で煮込む

## ハーブライスを詰めた手羽先と野菜スープ

材 料 水、鶏がら、玉葱、人参、セロリ、ローリエ、原塩、白胡椒、キャベツ、ポテト、ベーコン、手羽先、ハーブライス、ニンニク、セルフィユ(香草)

レ シ ピ 水(20ℓ)に鶏がら(2kg)玉葱(100g)人参(90g)セロリ(30g)ローリエ、原塩、白胡椒を入れてにてブイヨンをつくる。  
キャベツ、人参、ポテト、ベーコンは薄切りの1cmかくにしておく。  
手羽先は骨を抜き、ハーブライスを詰める。  
鍋にニンニクのみじん切り、 の野菜を入れ、 のブイヨンで煮込む。  
 の手羽先は別の鍋で火を通しておく。  
スープボールに野菜のスープを入れ、手羽先をのせセルフィユで飾る。

## 魚肉のつみれスープ

材 料 秋刀魚 2本、卵白 1個分、生クリーム 50g、大和芋 80g、長葱 1本  
アンチョビソース 20cc、生姜搾り汁 少量、味噌 少量、昆布1/4枚、  
蕪 4個、大根 100g、人参 100g、本葛・針生姜・針葱少量、  
茸類(雑茸)、鰹出し汁 1.8ℓ、薄口醤油 少々、料理酒 少々、塩少々

レ シ ピ 魚をクイジナートでミンチ状にし、当り鉢で当る。  
生クリームにすりおろした大和芋を加えよく当り、さらにみじん切りの長葱・生姜・味噌・アンチョビソースをませ、程よい大きさの丸にとる。  
大根・人参・蕪は短冊切りにし、吸地で含ませておく。  
針葱は高温の油でさっと揚げ香ばしさを出す。  
魚の丸を鰹の出し汁でよく煮出し、後に薄口醤油・酒・塩で味をととのえる。  
スープに葛をうすくとき、蕪の卸しを入れみぞれ状に仕上げる。

## な・す〜ぶ

材 料 水、鶏がら、醤油、塩、胡椒、鶏肉、玉葱、生姜、卵、季節の野菜

レ シ ピ 鶏がらを煮込み、醤油、塩、胡椒で味をととのえて、がらスープをつくる。

鶏肉、玉葱、ゆずを細かくきざみ、生姜汁、卵をくわえこねてつくねをつくり、 のがらスープで茹でる。

季節の野菜を湯通しし、スープに入れる。

## SOUPE YOAKEMAI

材 料 水、鶏がら、玉葱、人参、セロリ、パセリ、長葱、ニンニク、白胡椒、ローリエ、神那鶏、蕪、里芋、キャベツ、トマトピューレ、パステス、サフラン、塩、胡椒、お米、芽キャベツ、白美人葱

レ シ ピ 水(5ℓ)に鶏がら(5羽分)玉葱(2個)人参(1本)セロリ(1/2本)パセリ(3本)長葱(1本)ニンニク(2片)ローリエ(1枚)白胡椒を入れて煮込み、鶏の出し汁をつくる。

神那鶏 80gはぶつ切りにしておく、蕪、里芋、キャベツは下茹でしておく。

の鶏の出し汁(1ℓ)を沸騰させ、トマトピューレ、パステス、サフラン、塩、胡椒、 の鶏肉、野菜類、炊いたお米の団子、芽キャベツを入れゆっくり煮る。

スープボールによそったら、白美人の千切りを添える。

好みで辛味の利いたマヨネーズをかけて食べてもおいしい。

辛味の利いたマヨネーズ

マヨネーズ(90cc)に小さじ1杯のカイエンペッパーとパプリカ、ニンニク(2片)をすりおろして、混ぜ合わせる。

## オニオングラタンスープ

材 料 玉葱、サラダ油、ブイヨン、塩、胡椒、バゲット、ナチュラルチーズ

レ シ ピ 玉葱をきざんでサラダ油で焦がさないようにしながら色が出るまで炒める。

鍋に湯を沸かしブイヨンと の炒めた玉葱を入れて煮込み、塩、胡椒で味をととのえる。

のスープを耐熱容器に入れバゲット（フランスパンを切ったもの）を浮かべ、ナチュラルチーズをのせる。

をオーブンでナチュラルチーズがとけ焼き色がつくまで焼く。

## 豚肉つみれ入りはるさめスープ

材 料 豚挽肉、はるさめ、玉葱、人参、セロリ、生姜、椎茸、なす、セリ、地鶏のがら、醤油、酒、みりん、片栗粉

レ シ ピ はるさめを茹でる。

地鶏のがらでスープをつくる（生姜・セロリを入れる）。

生姜・セロリは取り出し椎茸を入れ弱火で少々煮る。

玉葱、人参はフードプロセッサでみじん切りにし、挽肉とあわせ醤油・みりん・酒で下味をつけボール状に丸める。

はるさめを椀に盛り、スープを張った上にボール・椎茸・セリをのせて飾る。

## 地元野菜の和風スープ 豚肉入り

材 料 鰹出し汁、薄口醤油、塩、酒、豚スライス、季節の野菜

レ シ ピ 水吸し汁をつくる。（鰹出し汁、薄口醤油、塩、酒）  
に豚スライス2cmに切り入れ一煮立ち。

に季節の地物野菜を入れる。

春 大根・人参・水菜・セリ・うど等

夏 人参・白菜等

秋 野菜のほかきのこ等

冬 蕪・うど・冬野菜等

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

## 5 実行委員（わいわい会議メンバー）の発表内容

### （１）開会宣言

皆さま、こんにちは。本フォーラムの実行委員長を務めます白井伸雄でございます。本日は、平日の昼間にも関わらず多くの方々にお集まり頂き、大変感謝しております。

開会に先立ちまして、ひとことご挨拶申し上げます。

まず、今回「なすとらん会議」開催に至った経緯を簡単に説明申し上げます。

那須町は、平成 17 年度に国土交通省ならびに農林水産省の実施する「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査」のモデル地域に選定されており、首都圏からの距離も近く、優れたリゾート地でありながら農業も非常に盛んであるといった特性を活かしながら、食と観光の連携を切り口とした地域活性化について検討を進めて参りました。他には北海道の登別市、お隣福島県の会津若松市、新潟県の上越市が選ばれており、それぞれの地域特性を踏まえながら、農業と観光の連携に向けた取り組みが行われております。

この調査では、後ほどご登場下さいます野口先生ならびに橋立先生に加え、那須町内の農業生産者や観光事業者、それに行政関係者などから成るワーキンググループ会議が立ち上げられ、議論・検討をおこなってまいりました。私もそのワーキンググループに参加しておりますが、会議の性格上、参加者も議論の時間もある程度限られている面がございます。そこで、より食と観光の現場に近い幅広いメンバーでわいわいと自分たちの町について考えていこう、ということになりまして、その名も「わいわい会議」といった会議をワーキンググループから派生する形で別途設けることといたしました。そちらの「わいわい会議」では、後ほど第 部の成果発表で登場いたします、おじちゃん・おばちゃん達 30 人程度が毎週火曜日に集まり、ワーキンググループでの議論経過を踏まえながら、文字通りわいわいと、より具体的なアイデアについて昨年末より意見交換を重ねてまいりました。このたび、それらの成果がある程度形となってまいりましたので、皆さまにご披露すべく「なすとらん会議」を開催する運びとなった次第です。

なお、今回の主催者である食文化リゾートフォーラム実行委員会と申しますのは、実は「わいわい会議のメンバー」と、「ワーキンググループ会議のメンバー」のことでして、まさに町民が手作りで作り上げたフォーラムとなっております。司会にしても受付にしても、スタッフは皆実行委員会のメンバーですので、進行上の不備もあるかと思えます。方言が混じることもあるかと思えますが、それも皆、メンバーの手作りであることの裏返しです。こんな自由なフォーラムもあるのだなと思っていただければ幸いです。

最後に、「なすとらん会議」の「なすとらん」という不思議な言葉についてですが、「那須」と「レストラン」という言葉をかけております。「那須町をいつ来ても、どこへ行ってもおいしい感動に出会える、まるごとおいしいレストランにしたい」との思いをこめて名づけております。

そのためには、まず、ワーキンググループのメンバー、あるいはわいわい会議のメンバーだけでなく、農業生産者、観光事業者をはじめとする多くの町内の皆様と一緒に那須のこれからを考えるきっかけづくりが大切だと思えます。

今回のフォーラムがそのようなきっかけとなることを心から願ひまして、ここに「なすとらん会議、那須食文化リゾートフォーラム 2006」の開会を宣言させていただきます。

(2) なすとらん会議にいたるまで(スライドを用いた説明)

五十嵐順一と申します。会議冒頭の「開会宣言」でもご紹介をさせていただきましたが、これまで私たちは「ワーキング会議」を計3回、「わいわい会議」を、計6回開催してまいりました。ここでは、これまでの会議の風景を皆さまに写真で見て頂きながら、どのように私たちが今回「おいしい那須暦」および「な・す～ぷ」を開発し、「なすとらん会議」を開催するに至ったのかについて、ご説明申し上げたいと思います。

スライド1は、那須町役場で行われた第1回目ワーキング会議の様子です。皆さんまだ少し表情が固いです。この回では、初顔合わせということで、全体的な那須町の食と観光の現状と課題についての意見交換を行いました。

続きまして、スライド2は場所を道の駅「東山道伊王野」に移して行われた第2回ワーキング会議の様子です。この回で1、那須町全体での「食」に関する統一イメージの形成、および観光客への情報発信の充実の必要性について議論が行われ、那須の食材を活用した統一料理としての「な・す～ぷ」開発、および那須の「食」を効果的に情報発信するための「おいしい那須暦」作成への提案が行われました。スライド3の右から2番目の鈴木委員、寝ているわけではございません。一生懸命「な・す～ぷ」の開発について悩んでおります。



スライド4は、焼魚あきもとにて同日夜に開催された第1回わいわい会議の様子です。わいわい会議では、主に口コミで集まった主婦を中心として、那須の食と観光について検討を重ねながら、実際に「な・す～ぷ」開発と「おいしい那須暦」作成の作業を週1で進めていきました。第1回は、14名が集まり、顔合わせと自己紹介を行った後に、「な・す～ぷ」部会と「おいしい那須暦」部会の二手に参加者を割り振りました。この回以降、基本的にこの二つの部会に分かれて、「な・す～ぷ」開発および「おいしい那須暦」作成の作業を行ってまいりました。

こちらは、第2回わいわい会議の様子です。参加人数もこの会からは24名とぐっと増えて、会場にはとんぼだんごも飾られ、非常に賑やかな会となりました。

こちらは、な・す～ぷの試作の様子です。な・す～ぷの試作は、ほぼ毎回行われ、全員で試食を行った後に講評を行い、那須らしい個性的で魅力的な「な・す～ぷ」の開発に向けて検討を行ってきました。



また、この回には、那須の芦野石を使った石焼料理の実験も行われました。(スライド7)

スライド8が第2回わいわい会議で試作したな・す~ぷとなります。左から順番に、「味噌味の鱈汁」「そばの実が入ったミルクスープ」「味噌味のだんご汁」となっております。左下の肉ひとかけらは、芦野石の石焼で焼いた那須の和牛になります。一人一切れずつ、つましく頂きました。

試食の後、フォーラムの開催について検討を行い、各部会に分かれて作業をおこないました。こちらは「な・す~ぷ」部会の様子ですが、この日は、フォーラム時に提供を行う「な・す~ぷ」の検討を行いました。(スライド9)



一方、「おいしい那須暦」部会では、実際に1月分の那須暦を作成、フォーラムまでの作業イメージの確認を行いました。那須暦の作成は、月ごとに那須の食材、料理、イベント等の各種情報について意見を出し合い、出てきた情報に対して手書きの絵を加えていきました。(スライド10)



スライド11は、第3回わいわい会議での試作「な・す~ぷ」、「牛肉と大根のあっさりスープ」と「豚スペアリブのコンソメスープ」となります。この日は23名が集まり、第2回と同様、各部会に分かれて作業を行いました。

この日の「おいしい那須暦」部会では、2月分から4月分の暦を作成、徐々に皆作業にも慣れてきました。(スライド12)

一方で、な・す~ぷ部会では、今一度「な・す~ぷ」のあるべき姿について全員で議論、「な・す~ぷの認定基準」を作成いたしました。その認定基準については、後ほどの成果発表の中で述べさせていただきます。(スライド13)



スライド 14 は、日が変わりまして第3回ワーキング会議の様子です。第3回ワーキングでは、わいわい会議での作業状況を報告。フォーラムの名称を「なすとらん会議」に決定し、フォーラムの構成について検討を行いました。

スライド 15 は、ワーキング会議に引き続き開催された第4回わいわい会議の様子です。ワーキング会議に参加をしたおじさん委員達も、クレヨンを握り那須暦作成の作業を行いました。

一方で、な・す～ぷ部会では、フォーラムでのな・す～ぷの提供に向けた話し合いや実際に那須町内でな・す～ぷを展開していくにあたっての議論を行いました。(スライド 16)

また、当日はシェフの会による試作な・す～ぷの紹介も行われました。



スライド 17 は、もっとも最近行われた第6回わいわい会議の様子です。だいぶ「おいしい那須暦」も揃ってまいりました。完成まであともうひと頑張りです。

この回では、フォーラム開催に向けての最終確認も行い、フォーラム時の役割分担も行いました。(スライド 18)



そして、本日の「なすとらん会議」開催を迎えております。

以上のように、多くの町民が関わって、全員の手作業で何とかここまでやってまいりました。その成果である「おいしい那須暦」については、会場に掲示しておりますので、後ほどゆっくり眺めていただき、本日は「な・す～ぷ」の試食もご用意しておりますのでお楽しみいただければと思います。

### (3) 今後の展開

長谷川好雄と申します。さて、賑やかに成果の発表をさせて頂きましたが、私たちは「今回の成果」と「なすとらん会議を開催できたこと」で決して満足をしておるわけではございません。むしろ、今回のなすとらん会議において皆さまからのご意見を頂き、そのご意見を参考に、今後皆さまと一緒に、次の段階の取り組みに進んでいくことが重要だと考えております。

「な・す～ぷ」につきましても、明日 17 日からまずは計 19 店舗のお店が実際に提供を始めるわけですが、今後さらに議論を重ね、体制を整えることによって、より多くの店舗において那須町の食材を使った那須らしい「な・す～ぷ」が提供されるようになると思います。そうなれば、那須町の弱点であった「冬場の誘客」および「那須の優れた食材を那須で消費する、いわゆる地産地消」が進んでいくことになるでしょう。また、次の展開としては、通年性の誘客をにらんで、デザート「な・すい～つ」や那須の高原野菜を使った「那須サラダ」等の開発など、私たちメンバーの周りでも楽しい様々なアイデアが浮かんできております。

また「おいしい那須暦」についても、今回は 3 月分のみを試作版として配布させて頂きましたが、より内容を充実させて完成させることが出来れば、この暦が一つの呼び水になって「食」を目的として那須を訪れる人が必ずや増加することと思っております。

那須町をますますおいしい町にしていくべく、今後皆さまのご協力を切にお願いいたしたく思っております。

### (4) おいしい那須宣言

私たちは、那須の自然の恵みに感謝して旬の味を自ら味わい、誇りを持ってお客様にお出しします。

そのために農業と観光の垣根を越えて、みんなで那須のおいしい食文化を創り出していきます。

## 6 フォーラムでの講演概要

### (1) 橋立委員講演概要

#### 〔前半〕

私は街づくりが専門でして、40年近く、北海道から沖縄まで街づくりのお手伝いをしてまいりました。あえて、挑戦的に少し厳しい話からまず、話をさせていただこうかと思ってきました。

2週間前、こちらの街を色々ご案内いただきました。ミュージアムがたくさんありますね。そういう姿を見ていて私が感じたのは、名物の日光きすげの高原が広がっています。その中に外来種の多様な花が咲き乱れている、そんな感じがしています。もっと悪く言いますと、道路の脇にずっとあり地獄が並んでいる、観光客がちょっと道をそれたら、待ち構えていて、お客さんを引っ張り込もうという、感じが見えます。看板はだいぶ整理されてきたようですが、その看板の上に、違う、新しい看板ができたり、色々な状態が見えます。

何でこういう風になってしまったのかと考えてみると、こういった環境で、農協や町内会、企業の慰安会とか、色々な団体観光を受け入れてきたわけですが、一元さんの観光であったんですね、ずっと。リピーターを考えるような観光ではなくて。そこで、例えば、農協さんがきたら、お刺身とエビフライのある食膳、来たお客さんの非日常的な食事を出しましょう、ということですね。この地域の方々にとってもそういうお刺身とエビフライがご馳走だったか、自分達がご馳走と思うものをもてなそうということだったと思います。

いや、違うぞ、と。今は会席料理だぞ、といわれるかも知れませんが、会席料理もルーツは同じだと思えます。ここ那須でそういったことをするなら、食材の豊富な那須で、四季折々のものを使って、それでおもてなしをするのが最高の楽しみだよ、というそういう気持ちでこの街の観光の方々が、考えていただければ、もっともこの街が、住んでも良い、見てみても良いという町になっていくのかな、と思っております。

#### 〔後半〕

私が次に話しをする材料は、食の魅力を感じる観光地とはどんなところだろう、ということです。

私が魅力を感じる料理が、四国のある町にあります。その「石畳の宿」という農家の奥さん方が共同で運営している民宿の食事はともかくおいしい。昼に行ったのですが、定食が予約制で一人3,000円です。野菜の天ぷらがメインでして、煮物とか、漬物、お豆腐、うどん、動物性のものは、アメノウオの塩焼きが一つつだけ。後はみんな地元の農家が作った野菜、あるいは山から取ってきた食材です。自分達が日ごろ食べているものに、3,000円という値をつけてしまうことがすごいと思います。その自信が、大変喜ばれる、ということ、まず考えていただきたいと思います。

最近グリーンツーリズムというものが、大変盛んになってきております。グリーンツーリズムの本当の狙いは、都会の人の目を通して自分達の地域の豊かさとか確かさを確認することだ、と思っております。何で都会の人たちはこんなものを喜ぶんだろう、と。こういうものを、お客さんの目を通して、自分達が感じるのが、とても大事なことです。その上で、自分達の暮らしの楽しみを来たお客さんに少し分けてあげますよ、とそういう観光が出来たら、地域の人にとってもいい観光になります。まさに、住んでいい町、訪ねていい町、観光の本来の意味が発揮できていくと思っております。

その為には、この町の観光の気風とか文化とか、仕組みとかそういったものを少しずつ変えていかなければいけないと思っております。私はそれをDNAを変える、と言っています。Dは出来るから始めよう。Nは、納得のいく仕事をしよう。Aは遊び心にやってみようということです。誰か何かを言い始めたらやっと私のやっていることを、外の人も気がついてくれたんだな、というぐらい、心のゆとりを持って楽しくやりましょう、ということです。

次は、那須の良い面を見ようと思っております。

一つには私が大変魅力的だと思ったのは、新しいビジネスが生まれる場、だということです。自分で何か新しいビジネスを始める。レストランにしてもミュージアムにしても、ですね。そういったも

のをチャレンジできる場所であるというのは、大変いい特質だと思ってます。のびやかに自分の仕事ができる土地だな、と思います。

それと二つ目は、今日びっくりしました、いっぱい人が入っておられる、この熱心さ。それに、僅か2ヶ月ほどの間にこの那須暦が出来、スープが出来るといこの行動力、本当に感服しております。

那須暦ですが、友愛の森とか、伊王野の道の駅とか、あるいはお蕎麦とかいろいろありますが、この町本来あるものを生かして街づくりをする方向を模索しておられるんだと思います。ところがそうではなくて、外来の文化がたくさん入ってきております。これと、既存の文化をうまく融合させて新しい観光地を作ると、そういうビジョンをこれから是非もたなければいけないわけですね。このビジョン作りがこれから大きな課題になると思ってます。

那須スープというのは、和食でも、洋食でも中華でもそれぞれの店が、それぞれの味で出来ると、まさに一つの答えになっていると思うのですが、もう少し、大きなビジョンとしてその融合が出来る、将来像をこれから考えていかなければいけないと思ってます。街づくりが地域のブランド力を作るのです。大分の由布院の温泉が10年前は本当にさびれた温泉だったのが、50年前に田村剛さんという風景学者がこられて、ここは、ヨーロッパのクアオルトのようなものを作りなさい、と。本当に心やすらぐのんびりした観光地としていきなさい、と言われて、それが、50年の街づくりにつながって、今、隆盛を見ているんです。是非、これから、街づくりのことについて、私もお手伝いをしていきたいな、と思っております。今日の会議は新しい那須観光の第一歩になるようなことを、願っております。どうもありがとうございました。

## (2) 志村部長(関東運輸局)講演概要

国土交通省の関東運輸局振興部長をしております志村と申します。これほど和やかでアットホームでまたリラックスをした会でお話をするのは、初めてでございます。いろいろ準備はしてきていますが、あまり堅い話をして水も差すという流れを変えてしまうかなと思いますので、話を変えさせていただきます。

何より今日お聞きして、拝見して感心させられましたのは、地元の方々の熱意ある取り組みとかですね、先ほど橋立先生の方からも「DNA」というキーワードがございましたが、みなさん方が野口校長先生の下、大人の学園祭じゃございませんが、非常にご熱心にあるいは生き生きと取り組まれていると本当に強く感じさせられました。

一番大切なことは何かと話しの中で申し上げようとしたことが、まさにそのことであります。成功しているわけは、地元の方々が熱意を持って一つになって取り組まれる、こういうことに尽きるんだと思います。今回、非常に短い期間で成功に導かれているっていうのは、非常に力強いというか、この調査大成功だったんじゃないかなという風に感じます。野口さんに出会われたみなさんも幸せだったと思いますし、野口さんも大感激をしているんじゃないかと拝察しております。

用意してきたこととお話すると、実は観光産業の規模っていうのは23兆円わが国全体でございます。国内は21兆円マーケット。魅力ある観光地づくりは、これまで行政主体で取り組まれる場合が多かったんです。けれども、最近では、NPOの方々を始めとして、さまざまな取り組みが見られるようになってきます。そういった中で、消費者ニーズの高度化とかそんな言い方をしたりですとかですね、言い方を変えれば、舌の肥えたシルバー層、団塊の世代といわれますが、そういった方々が確実に旅行マーケットにも入ってくる。その中で量だけを求めていたお客様から、徐々にむしろ質を求めるようなお客様に変わっていくと。今回の調査は、そうした中で食に着目した観光振興をできないだろうか、考えられないだろうかといったような動機付けで始められたものでございます。

その土地の豊かな生活を提供することによってお客様に満足していただくということが、また、その土地を理解してもらうということが提供者側にとっても、あるいは別の土地を訪れる人にとっても旅行者にとっても一番の幸せなんじゃないかということでございます。

少し話が変わりまして、モノの本を読んでおりましたら、「安く・速く」というのは求められていないと言うんですね。高くても、あるいは面倒臭くても、時間も長くかかったとしても、そのことをやり遂げるというか体験することによって、そのことによって達成感が得られる、満足感が得られるというなら、お客様は喜んでお金をを出してくるんだと言われていらっしゃる方がいらっしゃいます。旅行のマーケット自身、あるいは旅行する方々の考え方も変わってきていると思います。また、受け入れる側の方々、観光地の側も変わってきている、変わっていくようなちょうど過渡期にあるのかなという風に感じています。

他の地域の事例も紹介させていただきますと、私ども運輸局は観光振興という観点から千葉にあります佐原の応援をしております。佐原の応援をするきっかけとなりましたのも、実は地域の方一体となつてかつ、持続力を持って取り組んでおられるなということが確認できたということで、私ども特にその地域を重点地域としてご支援しようという判断をしました。

具体的にどういうことかと申しますと、一つは「おかみさんの会」がございまして、この方々が手弁当ですね、いろいろ手作りです。いろいろ細工物を作って店に並べたりして、あるいは地域のオリジナルの物を提供するとおっしゃってまして、この「おかみさんの会」の方々がさらに町ぐるみ博物館という考え方を取り入れるんですね。町全体を博物館という風に考えてみましょうということで。その「おかみさんの会」の会員の方々が、まちづくり博物館の一つ一つの館長さんであり、おかみさんの会の一員ですねというふうな意気込みをもってご活躍をされています。

また、「コンピリアル」というボランティア団体の方がいらっしゃいます。佐原には海外で留学経験とかホームステイとかそういう経験をされてきた方が相当数いらっしゃってですね、そういった方々が「コンピリアル」というボランティア団体に入りまして、その土地に入ってくる外国人の方々の案内をテントでやってるんですね。実は私ども運輸局としてお手伝いいたしましたのは、成田空港からバスを佐原市に引くことをいたしまして、そこの到着にあわせて、コンピリアルが毎回毎回、誰もお客様が乗ってなくても行くようです。行って、外国人のお客様がいたら、ご説明をするようなことがあったりとかですね。

地元の経済界を見ますと、佐原っていうのは昔からある檀那衆の町で、裕福な経済人がいらっしゃるといって、ちょっと特殊性はあるんです。その方は、世界を相手に商売をしつつ、街中に流れている川に舟を浮かべて周遊する事業を身銭を切っています。また、佐原にはここ以上に食がないということがございまして、地元のものを中心としたレストランをつくりましょうってことで、佐原にしては「えっ？」っていうくらい立派なデザイン性の高いレストランをつくっているんです。値段も結構高いんですが、そういうのをつくられた。経済人の方々の後押しもあたりとか、全体をコーディネートするのがここで、やっと市が出てくるわけですが、市もですね、市に名物の女性がいました、横浜にもよく来ていただきましたし、JRの方を紹介すれば新宿のJRの本社にも行かれました。千葉の県庁にもたびたび足を運んでおられたりとか、あるいは、東大の森田先生というその分野では有名な行政法の方がいらっしゃるんですが、その方に応援に来ていただきまして、要は外に応援団をつくるような活動をしています。あるいは、実際に路線を就航させたバス会社の方も粹に感じてですね、粹に感じた部分もあってバスの路線の就航も、決断したとこういってございまして。

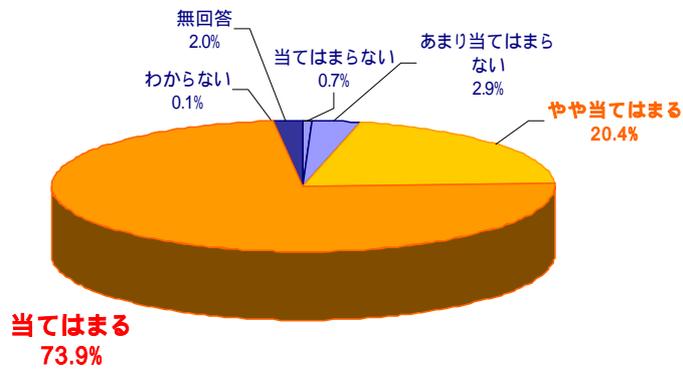
最初に戻るわけですが、今回こういったプロジェクトではそうした芽なんだろうかと、もう双葉くらいになっていると思うのですが、そういった動きを力強く行われているということだろうと思います。私どもが予算をつけたり、応援をさせていただくわけですが、本当に力強い、すばらしい動きを拝見したというのは、初めてかもしれませんので、本当にこの熱意を続けていただいて、そのまま取り組んでいただくと本当に成功間違いなしということを確認させていただきました。

そういったことで全然用意してきた話と違うんですけど、そういったことで私のご挨拶というか激励の言葉にさせていただきたいと思います。本日はどうもありがとうございました。

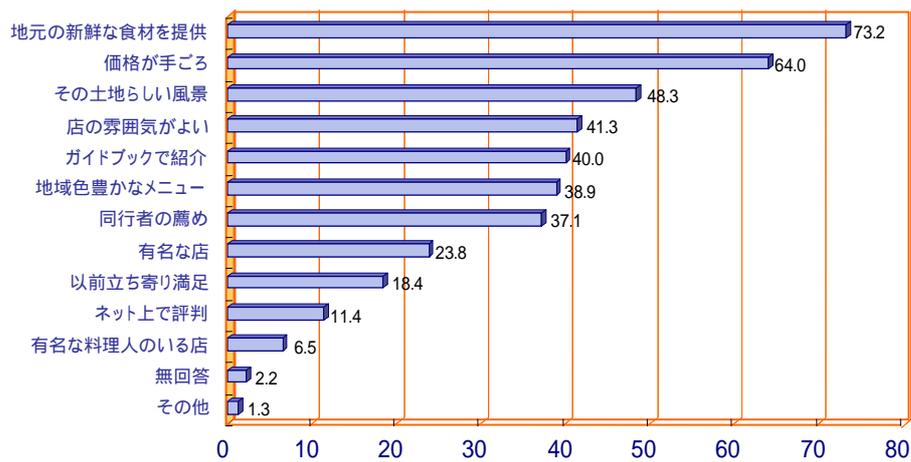
(3) JTBF 講演資料

\* 観光地の食に関するアンケート調査結果

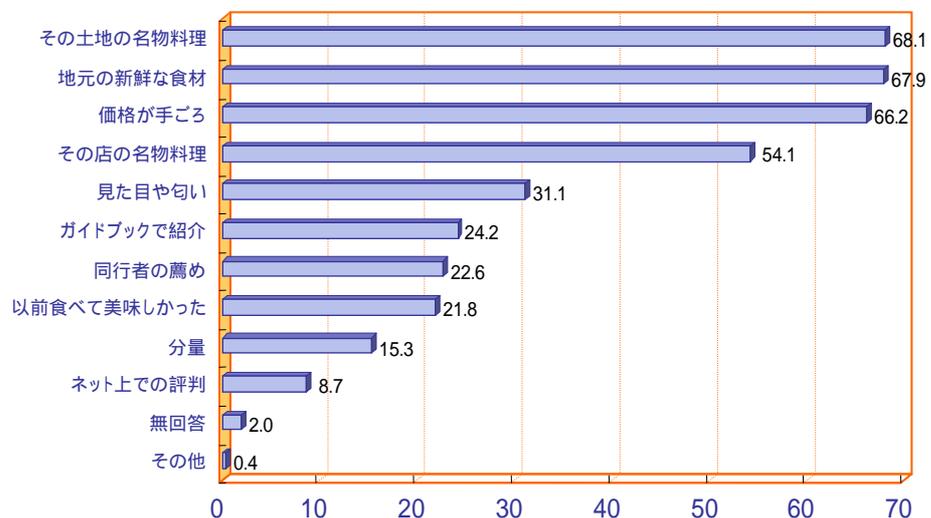
食事が「旅行中の大切な楽しみのひとつ」であるか?



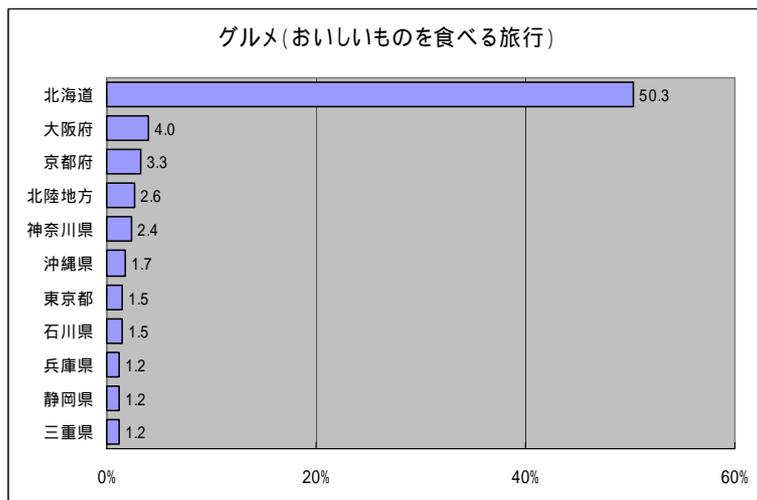
旅行先で食事場所を選ぶ際に重視する点(複数回答)



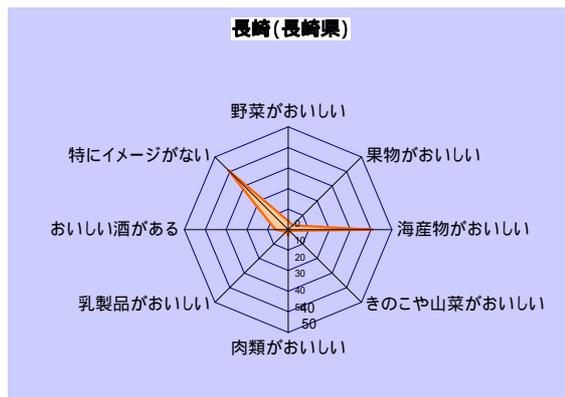
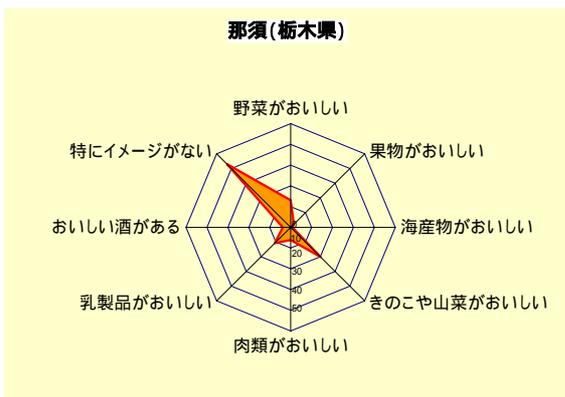
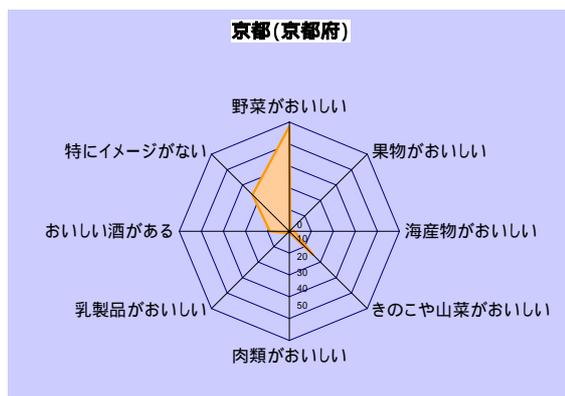
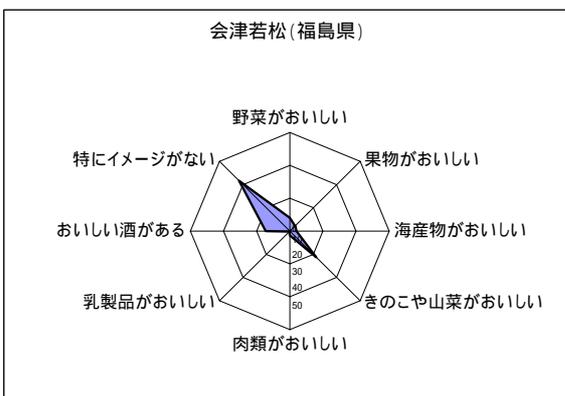
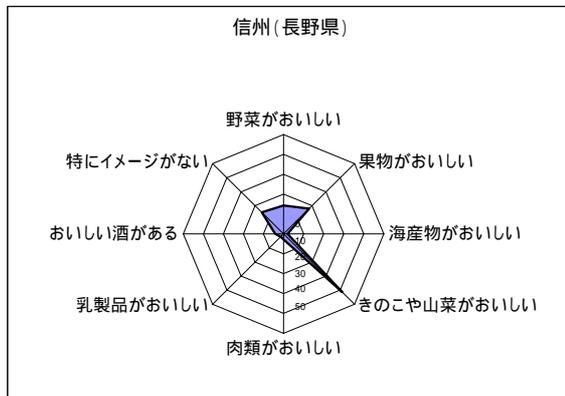
旅行先での食事メニューを選ぶ際に重視する点(複数回答)



## 行ってみたい「グルメ旅行」先は？



## 各地域の食材などに関するイメージ



各地域の料理などに関するイメージ

(単位:%)

	伝統的な料理食文化がある	新しい料理(食文化)がある	新鮮な食材が手に入る	季節感のある料理食材がある	地域を代表する名物料理がある	土産にした食料品がある	特にイメージがない
北海道地方	5.8	2.0	63.6	8.9	10.1	6.5	3.1
会津若松(福島県)	23.3	1.2	4.0	10.8	12.7	4.2	43.9
那須(栃木県)	4.4	2.1	6.6	19.9	5.8	4.9	56.2
伊勢志摩(三重県)	9.1	1.7	4.3	6.5	8.7	4.0	26.9
信州(長野県)	21.9	1.1	8.1	22.7	19.3	9.1	17.8
金沢(石川県)	33.6	1.4	17.9	9.2	9.6	3.6	24.8
京都(京都府)	62.6	1.7	1.7	12.5	10.9	5.6	5.1
大阪(大阪府)	16.8	19.9	1.7	2.1	37.7	7.9	13.9
高知(高知県)	18.4	1.2	18.6	5.2	19.3	3.8	33.4
長崎(長崎県)	31.2	2.6	9.1	2.7	29.9	9.4	15.1
沖縄地方	59.9	1.4	3.0	0.9	22.5	4.3	8.0

出典:「旅行者動向2005」JTB F

各地域の施設やサービスに関するイメージ

(単位:%)

	飲食施設でのサービスがよい	雰囲気の良い飲食施設がある	素敵なレストランがある	食事が目当ての宿泊施設がある	屋台等ユニークな食事場所がある	特にイメージがない
北海道地方	12.8	12.3	4.3	18.6	20.4	31.7
会津若松(福島県)	11.9	10.3	2.5	7.2	1.9	66.1
那須(栃木県)	10.5	14.5	6.5	7.7	0.7	60.2
伊勢志摩(三重県)	13.2	8.7	2.6	22.6	1.8	51
信州(長野県)	15.3	17.7	4.6	14.8	1.2	46.4
金沢(石川県)	13.6	17.8	7.4	17.6	4.0	39.7
京都(京都府)	20.1	31.0	10.1	18.6	1.6	18.7
大阪(大阪府)	10.1	10.0	13.5	3.6	32.8	30.0
高知(高知県)	9.5	8.1	1.9	8.1	4.9	67.5
長崎(長崎県)	9.2	16.2	9.7	8.7	11.5	44.7
沖縄地方	13.8	12.7	3.3	6.5	23.5	40.2

出典:「旅行者動向2005」JTB F



# 那須の食と観光PR

16日にフォーラム

**地元野菜使った「な・すーぷ」  
食材、行事描いた「おいしい暦」**

【那須】地元産野菜を使った食文化と観光をテーマとするフォーラムが、16日午後三時から、那須町の那須町民センターで開かれる。「食文化と観光づくり」をテーマに作新の農産普及課長が講演するほか、町内在住の女性らが地元産野菜を使った「な・すーぷ」を調理、四季折々の行事を描いた「な・すーぷ」カレンダー「おいしい那須」も披露される。

## 講演、試食会など多彩

フォーラムは、国土交通省那須支庁振興課の指導のもと、那須町の観光協会が主催する。講演は、町民センターで開かれ、約100名が参加する。講演は、町民センターで開かれ、約100名が参加する。

「おいしい那須」は、町民センターで開かれ、約100名が参加する。講演は、町民センターで開かれ、約100名が参加する。

フォーラムでは、地元産野菜を使った「な・すーぷ」を調理するほか、四季折々の行事を描いた「な・すーぷ」カレンダー「おいしい那須」も披露される。

「な・すーぷ」は、町民センターで開かれ、約100名が参加する。講演は、町民センターで開かれ、約100名が参加する。

観光文化をテーマに、那須町民センターで開かれ、約100名が参加する。講演は、町民センターで開かれ、約100名が参加する。

## 3/8 下野新聞



**那須の野菜物に期待**  
「収穫を誇って取り組めば、P・Rもできる」とをあらためて実感した。十日、那須町の「な・すーぷ」をあらためて実感した。十日、那須町の「な・すーぷ」をあらためて実感した。

# 食文化フォーラム 「な・すーぷ」出品

那須のホテル

【那須】那須町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が16日、那須町のホテル「なすとらん会議」が主催する食文化フォーラムで披露された。那須町の観光・観光関係者や地元の人々が参加し、町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が披露された。

フォーラムは、那須町の観光・観光関係者や地元の人々が参加し、町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が披露された。



「な・すーぷ」を試食するフォーラム参加者

那須町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が16日、那須町のホテル「なすとらん会議」が主催する食文化フォーラムで披露された。那須町の観光・観光関係者や地元の人々が参加し、町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が披露された。

フォーラムは、那須町の観光・観光関係者や地元の人々が参加し、町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が披露された。

とちぎテレビニュース

2008年02月16日(木)

## 那須の新名物「な・すーぷ」披露



地元の食文化をアピールして観光の振興につなげようというフォーラムが16日、那須町で開かれた。この「なすとらん会議」は、那須町が国土交通省の地域活性化調査のモデル地域に選ばれたことから、食と観光を連携させたまちづくりについて考えようと開かれた。フォーラムには町の観光関係者や農業者など約350人が出席。季節ごとの料理、食材や那須町をイメージさせる新しい名物料理にしようと考え出された「な・すーぷ」も紹介された。「な・すーぷ」は地元の食材を使って、店ごとにひと工夫しているスープで、17日から町内の一部のレストランなどで提供される。

読売新聞 平成 18 年 2 月 28 日

13 版 栃木 2

【地域】 (34)

那須町が、町内のホテル「なすとらん会議」で、食文化フォーラムを開催し、地元の食文化をアピールする「な・すーぷ」を披露した。那須町の観光・観光関係者や地元の人々が参加し、町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が披露された。

フォーラムは、那須町の観光・観光関係者や地元の人々が参加し、町の食文化をアピールする「な・すーぷ」が披露された。

## 「な・すーぷ」いか〜が？

那須町 地元食材で新名物企画



「な・すーぷ」は、地元の食材を使って、店ごとにひと工夫しているスープで、17日から町内の一部のレストランなどで提供される。

「な・すーぷ」は、地元の食材を使って、店ごとにひと工夫しているスープで、17日から町内の一部のレストランなどで提供される。

### 那須・フォーラム「なすとらん会議」

# 「食の観光地」へ 期待と課題提言

食文化と観光の活性化を考えるフォーラム「なすとらん会議」が二月十六日、那須町のホテルで開かれ、同町内の飲食店やホテルなどが地元産食材を使い開発したスープ「な・す・ぶ」を披露、町の名物料理としてPRを始めた。同町は国内でも有数の観光地と農業生産地が共存。しかし観光客の間で「食」のイメージは薄い。食への注目が集まる中、農業を生かした観光をどう展開していくか、関係者の今後の活動が注目されている。

## 話題の アングル

その一方、那須の食と観光をめぐる厳しい情勢報告もあった。

財団法人日本交通公社

同フォーラムは、国土が参加、な・す・ぶの試乗会は大盛況で、一般参加者からも今後の展開に期待の声が上がった。講演した国交省関東運輸局の志村務企画振興部長も「これも力強い動きは初めてかもしれない。熱意を持って持続的に取り組めば成功は間違いない」と称賛した。

## 「料理」のイメージ希薄

の大隅一志主任研究員は、アンケート結果などから旅行者の「食」への期待が高まっている現状を報告。その中で「那須の料理に対して『特にイメージがない』との回答は56.2%。情報発信が足りない」と指摘した。さらに作新学院大総合政策学部の橋本達夫教授は「県内の観光地は刺し身やエビフライなど非日常の料理でもなす形が従来主流。だが旅行者にはその地域の日常の食が喜ばれる」と地場産品を生かす発想転換を求めた。実際、町にはこうした指摘にこたえる潜在能力がありながら、農業と観光業界の連携がうまく図れていない現状がある。

## 農業と業界 連携を模索



農業と観光業者らが一堂に会し大盛況となった「なすとらん会議」

だが主任研究員は高値で取引される東京市場など首都圏。道の駅などに農産物直売所が続々オープンし、地元飲食業関係者が地場産品を容易に入手できる状況になったが、例えば「町内産の牛肉を扱う精肉店は町内ではわずか。東京で仕入れるケースも多い」（町や農協関係者）という。流通に課題が残る。また観光関係者の間で「観光客の入り込み数が増えている分、ほかから正念場となる。（黒磯支局 佐藤洋）

## 8 フォーラム参加者へのアンケート調査

調査票（\*ここでは回答欄を小さくして掲載）

那須食文化リゾートフォーラム2006

『なすとらん会議』

参加者アンケート

このたびは「那須食文化リゾートフォーラム『なすとらん会議』」にご参加いただきありがとうございました。今回のフォーラムに参加なさってのご感想や、これからの当地域での取り組みに対するお考えをお聞かせください。

1. 第部「食文化とまちづくり」をお聞きになっていかがでしたか？  
ご意見、ご感想をお聞かせください。

--

2. 第部「おいしいわいわいプロジェクト発表」をお聞きになっていかがでしたか？ ご意見、ご感想をお聞かせください。

- 2 - (1) 「おいしい那須暦」成果発表

--

- 2 - (2) 「な・す～ぶ」成果発表

--

3. 第部「食文化を核とした地域活性化への期待」をお聞きになっていかがでしたか？ ご意見、ご感想をお聞かせください。

--

4. 第部「食べよう語ろう試食交流会」に参加されていかがでしたか？  
ご意見、ご感想をお聞かせください。

--

5. その他、当フォーラムに参加されてのご意見・ご感想がございましたらお書きください。

--

6. 回答者ご本人に関してお尋ねします。

住所（                    都・道・府・県                    ） 性別（ 男 ・ 女 ） 年齢（                    歳 ）

職業

参加形態 一般参加・委員会委員・わいわいメンバー（あてはまるものに をおつけください）

ご協力ありがとうございました。

スタッフに手渡していただくか、後日下記宛先までFAXにて送信ください。

FAX：03-5208-4706（財団法人日本交通公社 研究調査部 中島行き）

〔回答〕

1. 第一部「食文化とまちづくり」をお聞きになっていかがでしたか？ ご意見ご感想をお聞かせください。	住所	性別	年齢	職業	参加形態
今日の会議は那須観光の第一歩という事ですが、このひなびた田舎町を(に)どのように客を呼ぶか課題が多いとは思いますが、期待致します。	栃木県	女	64	農業	一般参加
那須町の食文化の歴史が外部から見ると低いことが分かりました。新しい食文化を作る必要がありますが、昔から伝えられる食の掘り起こし、伝統ある食文化を発展させる工夫も必要ではないかと思いました。	栃木県	男	50	サービス業	一般参加
これからが大変	栃木県	男	70	なし	一般参加
那須は首都圏から近距離のため、観光客がたくさん来ることでそれに甘えた何のビジョンもなく、観光業に携わっている方々が大半のように思えます。食文化を中心にした町役場も加わった町づくりをすることは大賛成です。食文化も大切ですが、cultureの文化もそのうち中心に据えてもらいたいと思います。TVで紹介され、俗悪な見せ物で客足呼ぶことは住民として栃木県那須町が全国的にグルメのイメージが悪い統計的に低いのは心外でした。那須に住んでいるとこんなにおいしいお店があり、食材が増えている町はないと思っていました。実は2年前からこちらに住んだのですが、微力ながらもこれから皆さんのこのフォーラムの力になって那須町のおいしい食材、そしてグルメでも知名度が向上するお手伝いが出来ればと思います	栃木県	女	64	主婦	一般参加
栃木のイメージが思っていた以上に悪いのに驚きました。今回の取り組みはとても期待できるものと思いました。	栃木県	女	58	主婦	一般参加
この会議が核となり、是非宣言のように那須のおいしい食文化を創り出し、観光立町那須町を全国にPRして行ってください	那須町	女	64	石材業	一般参加
普段、毎日私達が毎日食べている食材(野菜、漬け物、お米、などなど...)私の家が農家なので、小さい頃からあたり前の物として口にしてきた物が本当に体にやさしく、新鮮でおいしい物がこれまでの健康な体を維持できたのだと思います。都会から来た方に家で作ったたくあん漬けなどタルに入れてあげたらたいへん喜び、こんな新鮮で手作りのもの食べられて本当に幸せですね...と言われました。食材に感謝の気持ちで一杯です。その地方の食材を使って作る料理は一番のごちそうですネ!!	栃木県	女	49	農業	一般参加
温泉是那須の良いところではないか もうすこし栃木のアピールを 栃木県は山が多いので	栃木県	女	52	団体職	一般参加
食に対するイメージが薄いことにはちょっとびっくりしましたが、考えてみるとたしかにその通りだとつくづく思いました。これを機に、もっと高原野菜を使った料理を検討してもらいたいと思います。	栃木県	女	51	農業	一般参加
那須町には何でもあるがイメージがない これから何をつくっていくかが重要と考えました。	栃木県	男	37	県職員	一般参加
具体的な数値で現実を理解でき、とてもためになりました。そしてまた食に対する期待の旅行者の大きさを(自分でもそうでしたが)あらためて理解できました。けれども那須町がまだまだ食に対するイメージが薄いことを知りたくもあり、そしてこれからの励みになりました。皆さんと協力して日本一おいしい那須にしていきたいと心が熱くなりました。	栃木県	女	48	ハーブ講師他	一般参加
誰かが行動しないと何も結果がでない行動を始めたことはよいことと思いました。誰がやらなくてもオレがやる！でいいじゃないか	那須町	男	71		
データを取り入れた話でわかりやすく納得させる内容だと思いました。	栃木県	女	46	団体職員	一般参加
いろいろな先生の話 大変役に立ちそうです。	栃木県	男	45	農業	一般参加
「食」とはどんな時代になろうと「命の源」なので、生きている以上、必ず必要なもの。それを「まちづくり」に取り入れることは、成功すれば「すごいことになる！」という予感みんな潜在的に認識しているからこれだけの人を動	栃木県	女	39	主婦	一般参加
普段気がつかないあたりまえのことに目を向けて身の周りを考えて一歩一歩進めることが大事なのかなと思いました。	栃木県	女	62	ギャラリー喫茶営業	一般参加
栃木の食のイメージが6割もない事にびっくりしました。DNAの考え方が素那須町は食文化が乏しいと言う考え方を説明されました。しかし一個一個那須町の食文化は素晴らしいものを持っています。しかし今まではそれを掘り起こす何か不足していたのです。そこに目を付けていないのはいけないと思われま。那須の風土に合ったもの地域に根ざした食文化に時代に合わせて掘り起こす工夫をしていきましょう。地域性を掘り起こしましょう。よい説明・提案をしていただきありがとうございました。	栃木県	女	54	英語講師	一般参加
那須に定住して5年目に入り観光地としての那須に少しずつ理解を深めてきていますが、第三者の目で那須を見つめて行こうと思っています。那須をどうとらえているかデータで数値を表すのは共通理解が出来よかったです	栃木県	男		無職	一般参加
町民だけでなく外の人(観光のカリスマ橋立先生他多くの方がいます)の統計データを取り入れることが大事です。刺激を受け自分達の考え方の反省になると思います。尚、聞く側のメンバー構成についても考えることが必要。女性の発想が豊かなのでメンバーを増やしてはどうですか？	栃木県	女	62	元看護婦	一般参加
	栃木県	男	65	無職	一般参加

1. 第一部「食文化とまちづくり」をお聞きになっていかがでしたか？ ご意見ご感想をお聞かせください。	住所	性別	年齢	職業	参加形態
各地区の栃木県那須を含めて食のイメージや温泉旅行等のデータを召していただき大変参考になる。					
食文化が当地にあるとは思っていなかった 新たな発見となりました	栃木県	男	64	町のサポーター	一般参加
お話がわかりやすく楽しかったです。この様な場合、かたい話でがっかりすることが多いのですがとてもよかったです。時間ももう少しききたいという位で	栃木県	女	36	地方公務員	
		男	48		
・橋立先生のDNAと外来と既存の文化の融合は全くその通りだと思えます。	東京都	男	50	公務員	
・大隈研究員 データに基づく現在の那須町はとても分かりやすくよかったです 那須のデータは資料を配布してあげてもよいのでは？	東京都	男	36		委員会委員

2 - (1) .「おいしい那須暦」成果発表	住所	性別	年齢	職業	参加形態
大変ながらも楽しく暦を作られたことをこちらでも楽しく拝見しました。みなさんの思いが伝わる暦に仕上がっていると思います。	栃木県	女	64	農業	一般参加
短い間にこれだけの行事ができるのも皆の協力のたまものと思います。	栃木県	男	50	サービス業	一般参加
ご苦労様 更に充実を 特に材料と共にそれを使った料理	栃木県	男	70	なし	一般参加
第一回目の製作の熱意を感じますが、これからbrush upしてほしいです。	栃木県	女	64	主婦	一般参加
皆さんの力でこんなプロジェクトが出来ていたとは感心しました。1年間のカレンダーみんな力が一つになって立派なカレンダーが出来たことも感心しました。那須は住民が飛んで(散らばって)住んでいるのでこんなに一同に集まってみますと若い方も多く、これから住むのに勇気づけられました。	栃木県	女	64	無職	一般参加
作り上げるまでのご苦労を感じると共に、暦から楽しさが伝わってきました。手作りのよさが十分伝わってくるすばらしい暦だと思います。	栃木県	女	58	主婦	一般参加
うふっ！！と笑ってしまうような暦はみごとな出来 私も参加したかったよ	那須町	女	64	石材業	一般参加
昔からある自然食材は何にもまさるごちそうです。那須暦は心温まるすばらしいこよみが出来た事、感謝し大変ご苦労さまでした。	栃木県	女	49	農業	一般参加
絵のたいへんさ でも楽しんでやればできる	栃木県	女	52	団体職	一般参加
こよみ...何を書いたらよいのかとまどう気持ちがよくわかります。いつも目にしている絵、風景、野菜を形にするのには、たいへんだったと思いますが、よく出来ているのでびっくりしました。絵の中に方言が書いてありますが、私たちも知らない事がありますが()をつけて、どこどこ地方と書いてあればもっといろいろな団体が力を合わせてすばらしい作品をつくりあげられたことに対して感動しました。	栃木県	女	51	農業	一般参加
手作りでもあったかいものができすばらしいと思いました。ただ食のイメージはないかもしれませんが、那須が持っている本来のイメージがあるはずなので、それをふまえた絵の統一があってもよいのではと思います。	栃木県	男	37	県職員	一般参加
ぜひ頑張ってください お祈り申し上げます	伊王野郡	男	71		
絵を書くことの大変さがよくわかりました。でも楽しかった様子もうかがえまし みなさんの作業経過を聞いていると楽しさが伝わってきました。この「楽しい 空気」が伝わってくると周りも「ワクワク感」と「期待感」が高まってきてそれが 「まちの雰囲気」「印象」になっていくのかなぁと思いました。	栃木県	女	46	団体職員	一般参加
町づくりは人づくり手をつなぐことが大きな力を生む エネルギーを感じた。 楽しそうでこちらでも楽しくなる	栃木県	女	39	主婦	一般参加
365日のカレンダーづくりさぞ大変だったと思いますが、そのぶん楽しかった 事でしょうね。ぜひ1年分参考にさせていただきたいと思います。	栃木県	女	62	ギャラリー喫茶営業	一般参加
那須に古くからの良い文化や野菜がたくさんあり、呼び名等で興味深い ・スライドを使った説明は大変わかりやすかった	栃木県	男	52	飲食店経営	一般参加
・「ワイワイ会議」の様子がわかりました。一人一人の発表が生き生きしてい ました。カレンダーは出来ただけではなく、これを今度どのように利用する かが課題です。 食材が豊富であることは分かりましたが～。	栃木県	女	54	英語講師	一般参加
御苦労した様子が伝わりこのままではもったいないと思います。コンパクトに まとめて観光案内所や駅などに置いたら？	栃木県	男		無職	一般参加
アイデアも良くし参加者が楽しんでやったことは素晴らしいことです。やる 為に工夫が必要だろー今回の野口さんの指導はめぐり合せが最高でし なかなか出来ない仲間達一つになって仕上げにわいわいプロジェクトの 立上げは立派です。今後も引き続き頑張ってください。	栃木県	女	62	元看護婦	一般参加
動機 景気づくりに大きなエネルギーになった。	栃木県	男	65	無職	一般参加
	栃木県	男	64	町のサポーター	一般参加

2 - (1) .「おいしい那須暦」成果発表	住所	性別	年齢	職業	参加形態
会場での展示を見て一枚一枚手描きのイラストに感動しました。絵から「この絵は子どもが描いたものかな」「上手だな」「お年寄りが描いたのかな」などと想像してみるのも楽しかったです。花、文化、料理etcいろいろな分野が混じっていて興味深いです。参加した人たちも楽しそうで元気で良かった。 ・地元の皆さんが手を組めば365日分の食の情報が集まることを実感しました。 ・シェフの言葉、生産者の言葉をさらに情報発信してください 大いに期待 ・地元の資源をみんなで発掘評価したりすることの地域の活性化の核となる。 ・家族を巻き込んで悪戦苦闘に皆さん御苦労さまでした。いい思い出にな	栃木県	女	36	地方公務員	
		男	48		
	東京都	男	50	公務員	

2 - (2) .「な・す～ぶ」成果発表	住所	性別	年齢	職業	参加形態
地場食材をふんだんに使用しそれをまたひと工夫してそれを名物スープにしようとする意気込みを感じました。	栃木県	女	64	農業	一般参加
みんなわきあいあいと楽しく作る料理は食べた人も伝わると思う	栃木県	男	50	サービス業	一般参加
やりました 誇りにする点を追求してほしい	栃木県	男	70	なし	一般参加
那須の良さが十分生かされたスープだと思います。発表を聞いてぜひ試食してみたいと思いました。	栃木県	女	58	主婦	一般参加
みなさんそれぞれの会の仲間達と一緒に一生懸命研究され、頑張っている姿が伝わってきて試食がとても楽しみですこれから頑張ってください！！(とてもなごやか良かったです)	栃木県	女	49	農業	一般参加
地産物を使うとても良いことである 新しいことをやることはたいへんだと思います。ことばがわからないことばがある	栃木県	女	52	団体職	一般参加
す～ぶといえばみそ汁を薄くした食べ物ですね。原点は同じだと思いますが、今回野菜を取り入れた地元独特のす～ぶを考えて、成果発表をしてくださった人たち本当にご苦労さまでした。これからも訪れた人たちが心に残る地場産の野菜料理を研究していただきたいと思います。	栃木県	女	51	農業	一般参加
皆楽しそうでした。食べるのを楽しみにしています。	栃木県	男	37	県職員	一般参加
とてもそれそれおいしそうで後の試食が楽しみです。上でも述べましたようにナスのイメージをアンケート内でもっと把握してそのイメージと食のイメージとがバランスが取れるようにもう少しじっくり考えてもよかったです。ほんとにす～ぶでいいのかわかるかというところです。他に何かあるかは分かりませんが...申し訳ありません。(北海道について酪農国のなのでミルクを主にして地元のものどッキングさせたものとか)	栃木県	女	48	ハーブ講師他	一般参加
壇上に上がる方々は事前に連絡をしておいた方が段取りがよかったです	栃木県	女	46	団体職員	一般参加
みなさんに「がんばったから沢山のの人に食べてもらいたい！」思いが伝わりました。	栃木県	女	39	主婦	一般参加
地元の食品をいかに生かすかその熱意を感じた。ネーミングでもいいし、スープは今、スムーズに入っていくかと思う。	栃木県	女	62	ギャラリー喫茶営業	一般参加
とっても良い事でそれぞれ美味しかったです。私も飲食店をやっていますので、チャレンジしてみます。	栃木県	男	52	飲食店経営	一般参加
わかりやすかった。特に「なす～ぶ レシピ集」がよかった	栃木県	男		無職	一般参加
いろいろな方が御苦労して作られたスープのあることを町民に広く知ってもらったらどうか。スープのある店のマップなども作ったらどうか(紙面は小さ)	栃木県	女	62	元看護婦	一般参加
・「那須高原」 那須町もっと広域に考えることが必要です ・「那須高原でとれた野菜を使って作った」事をお客さん必ず話すと「オッ」と思います。 ・ 他においしい農産物・酪農物が多くあります。スープ以外にも展開しま	栃木県	男	65	無職	一般参加
皆さんの舞台でのスープの話、又な・す～ぶレシピ集参考になり早速営業で取り入れてみたい。					
ある意味でシンプルなメニューなので大変なことと思う。どのような味の広がりもてるか期待！！	栃木県	男	64	町のサポーター	一般参加
女性陣の話とプロ(?)の男性の話の雰囲気が違っておもしろいなと思いました。お母さんたちはとにかく元氣。 これからも試作改良を続けることで楽しみます。 スープの中身はちがってもこれは地元のいいものを使った「な・す～ぶ」であることを示す統一ロゴマーク入りのカップで供すとか、な・す～ぶ用のスプーン(な・すぶ～ん)をついでに売っちゃうとかいろいろ考えると	栃木県	女	36	地方公務員	
どんどんおもしろいことがありそうでたのしいですね。 ・来年も新作を楽しみにしています全国に「那須にな・す～ぶ」ありとPRしましょう。		男	48		

3.「食文化を核とした地域活性化への期待」をお聞きになっていかがでしたか？	住所	性別	年齢	職業	参加形態
アドバイスも重要な事柄ですが、何といても地域の人達がやろうとする熱い思いが最も必要	栃木県	女	64	農業	一般参加
町を見直し、良くしようとする人が人を呼び、地域を愛する力となります。皆で協力し那須の食文化を作り上げることで地域活性化の力になると思いま	栃木県	男	50	サービス業	一般参加
観光客を大勢よぶことが目的？質を高めることが大切だと思います。	栃木県	男	70	なし	一般参加
千葉県佐原市？の話聞き、那須町でもできることがまだまだ沢山あるのではないかと強く感じました。	栃木県	女	58	主婦	一般参加
商工会活動でいろんな方面から地域活性化を考えてきました。この会議が大きく広がり、本当の意味での観光の那須町に発展しますように願って	那須町	女	64	石材業	一般参加(商工会)
食を通して地域を盛り上げ活性化はやはり人の努力が生むのではないで	栃木県	女	51	農業	一般参加
地元の情熱+行政の支援	栃木県	男	37	県職員	一般参加
具体的な例から勉強になりとてもはげみになりました。	栃木県	女	48	ハーブ講師他	一般参加
もっともな意見でした。	栃木県	女	46	団体職員	一般参加
千葉県さわら市の事例をきき、参考になり、行ってみたいになりました。国土交通省さんをまきこんだりするのは脱帽	栃木県	女	39	主婦	一般参加
タイムリーで大切なことであり、自分達で来た人にも楽しいことが文化を生む 食と人が核になる	栃木県	女	62	ギャラリー喫茶営業	一般参加
大人の学園祭はまさにその通りで肩の力をぬいて取り組んでいる姿は好感を持ちました。地元の人々の熱意と継続はまさにその通りだと思いました。	栃木県	男	52	飲食店経営	一般参加
佐原の例など実際に熱心に取り組んでいるところの紹介は説明力があつた	栃木県	女	62	元看護婦	一般参加
事例も参考になりました。	栃木県	男	65	無職	一般参加
広範で複眼的な視点で観光やまちづくりをコメントされ敬意！！	栃木県	男	64	町のサポーター	一般参加
場の雰囲気や崩さないよう配慮していただいたお話に感銘いたしました。	栃木県	女	36	地方公務員	
国にも那須の取り組み 評価いただけてよかったですね		男	48		
まちづくりや地域づくりは「地域の熱意を持続的につなげること」会員の皆さんと共有できる言葉でした。	東京都	男	50	公務員	

4. 第 部「食べよう語ろう試食交流会」に参加されていたかがでしたか？ご意見、ご感想をお聞かせください。	住所	性別	年齢	職業	参加形態
8種類のなす～ぶどれも十分おいしかったです。海の料理と野菜主体の料理はスープが一番かきました。	栃木県	男	50	サービス業	一般参加
マナーがよくない(試食する人達の)	栃木県	男	70	なし	一般参加
一昨年フランスプロバンス地方のシャムドットに訪問する機会がありました。フランスの民宿というところでしたが、朝食付、夕食は週2、3回予約の手食も出しておりました。夕食はオーナー夫妻も一緒に話をしながら食べるものでした。Green Tourismの活動もわかりましたし、イタリアのアグリツーリズムなども参考にしていて質の高いペンション経営があつてもよいの	栃木県	女	64	主婦	一般参加
それぞれおいしく、体の芯まで温まりました。ごちそうさまでした。ニジマスと野菜たっぷりスープは一ぱいでおかずもいらぬ位身だくさんでした。ホテルからのおにぎり、パン提供もうれしかったです。	栃木県	女	64	無職	一般参加
どのスープもおいしかったです。町のいたるところでこんなにおいしいスープが食べられればこれからの那須町発展まちがいなし	那須町	女	64	石材業	一般参加
どのスープも大変おいしかったです。ごちそうさまでした。	栃木県	女	49	農業	一般参加
”モーモーヘルシーすーぶ”は牛すじとはあわないかな？味はもうすこし勉強してもらいたい 地域のシーフはおいしかったです。ちかづくようにがんばっ	栃木県	女	52	団体職	一般参加
どれも野菜や肉魚を使ったものにも関わらずそれぞれの味・風味の素材が生きていて工夫がほどこされていたのでびっくりしました。	栃木県	女	51	農業	一般参加
どれも(どの方のもの)おいしくいただきました。特においしいと思ったのは主婦の方のスープです。シェフの方には申し訳ないのですが、プロの味は東京などの都会でも味わえます。地元の方のスープこそ都会の方が味わってみたいのではないのでしょうか。本当においしかったです。ごちそうさまでした。	栃木県	女	48	ハーブ講師他	一般参加
シェフの味との差があった。直売所の味は地元の味でそれなりによかったと	栃木県	女	46	団体職員	一般参加
スープという丈でこれからこれだけ色んなものが出るのですね。是非ナスの名物にしてください。品質KEEPが大変かもしませんが頑張ってください	栃木県	男	45	農業	一般参加
と と を食べましたが、同じ牛乳ベースのスープでも味付けや素材によって様々な風味を出していました。ごちそうさまでした。	栃木県	女	39	主婦	一般参加
和気あいあいと楽しかったです。それにしても女性のパワーはすごいと改めて思いました。	栃木県	女	62	ギャラリー喫茶営業	一般参加
それぞれ工夫があり、とても良かった。2 - で感想を述べています	栃木県	男	52	飲食店経営	一般参加
8種類食べきれず残念 3杯でギブアップ(今夜は夕食抜きです)ありがと	栃木県	女	62	元看護婦	一般参加
素晴らしい取り組みです 時もよかったです！	栃木県	男	65	無職	一般参加

4. 第 部「食べよう語ろう試食交流会」に参加されていかがでしたか？ ご意見、ご感想をお聞かせください。	住所	性別	年齢	職業	参加形態
こんなに多様で多くの方々の参加は食の魅力関心の強さにびっくり！！男は食についてある種のテレと距離感を持つものと思っていたが反省	栃木県	男	64	町のサポーター	一般参加
会場がもう少し広いとよかった 農産物(原材料)のPRコーナーなどがあると生産者の出番もあってより良かったのでは、と思いますが。(生産者の現場栽培の状況など)	栃木県	女	36	地方公務員	
すごい熱気！絶対、売れます！		男	48		
スープの人気投票やアイデア募集もすればさらに励みになると思います。地元産の食材の説明がもっとあるともっと分かりやすいのでは？味は大	東京都	男	36		委員会委員

5. その他、当フォーラムに参加されてのご意見・ご感想がございましたら お書きください。	住所	性別	年齢	職業	参加形態
初めての会議参加という事で少し実感が無いというのが本音ですが、これからが楽しみ(みなさんの活躍が)こういう会が出来たのは那須町の発展に大きくつながっていく事と思います。	栃木県	女	64	農業	一般参加
多くの方が参加し、町のいぶきを感じました。この力で那須独自の食文化が生まれ那須町を見直すきっかけになればと思いました。	栃木県	男	50	サービス業	一般参加
地元で受け入れられることがまず第一ではないでしょうか。	栃木県	男	70	なし	一般参加
なすーぶ1～8までおいしくいただきました。今日の会議の主旨とは異なりますが、レストランオーナーが接客していた飲食店のウエイトレスの対応がとてもおそまつな店がたくさんあり残念です。そのあたりの教育も大切だと一寸来てみたのですが、こんなに熱意があり地元生産者観光業者の方の力の強さを改めて実感しました。これからがスタートです。この熱意、この力をぜひ継続させてください！	栃木県	女	64	無職	一般参加
たのしかった おいしかった	那須町	女	64	石材業	一般参加
幅広い年齢層にびっくりしました。この様な時代ですので、さらに食に大変興味があると思います。	栃木県	女	51	農業	一般参加
試食の交流はやり方が難しい。いただきますの合図はまったく意味がな	栃木県	女	46	団体職員	一般参加
今後もこの様なイベントが継続され那須が益々発展するよう願っています。継続こそ力なり	栃木県	男	45	農業	一般参加
人にほれ味にほれ自然にほれて心一つになり、みんなの夢を語り合えばきっと実現していくでしょう！！本当に素敵な会を見せていただきありがとう	栃木県	女	39	主婦	一般参加
自分たちが楽しくなければ続けてはいけない いろいろな意味で楽しめた	栃木県	女	62	ギャラリー喫茶営業	一般参加
今後”なすとらん会議”を継続・発展させてください。	栃木県	男	52	飲食店経営	一般参加
盛大な会で有意義でご協力された方々に心よりお礼を申し上げます。食事の時に獅子舞や語り部や武者行列などを一年通じていつでも見られる道の駅などでのショーを見ながらの食事を出来るようになれば外国人客も多数誘えると思います。伝統文化に伝統の食事(「卯三郎」さん)が食べられると大きく、他の観光地を抜けると思います。是非国際那須の実現に今以	栃木県	女	54	英語講師	一般参加
今日はネクタイをして来ました。珍しくー。しかし司会者の話で(余計なことは言わないでください)はずかしい思いをしました。この様な個人的にネクタイをしない方がよいのなら事前に知らせてほしかった。食文化を向上させると動じに那須町の各自の「心」をどう考えるのが大切に使いたいです。	栃木県	男		無職	一般参加
今日初めて 情報収集して毎回参加しています。	栃木県	女	62	元看護婦	一般参加
最高の会議でした やればやれるのです。これをスタートとし、いろいろなことに取り組みましよう	栃木県	男	65	無職	一般参加
久しぶりに異文化に触れた時のような感動を覚えた	栃木県	男	64	町のサポーター	一般参加
手作り感のあるあたたかい会でした。今後の活躍に期待しています。スタッフの皆様お疲れ様でした	栃木県	女	36	地方公務員	
続けてください		男	48		
過去、数多くのシンポジウム、セミナーフォーラムに参加した上で一番アットホームなフォーラムで会員のみんなが参加したフォーラムになったと思います	東京都	男	50	公務員	
沢山のの方々の興味、反響が参加人員に反映されていて安心しました。今後は地域の取り組みとして進んでいくことを期待しています。手作りのフォーラムで大変好感が持てました。	東京都	男	36		委員会委員