

テーマ：食・料理

■あるべき姿

- ・長岡ガストロノミー(食文化創出都市) ・地元(店)のオリジナル料理がある ・事業の価値、善悪のわかる投資家が山ほどいる
- ・地のものを使ったノンアルコール商品があるとよい ・情報伝達が正確、そして速い ・利益より正義を重んじる ・チェーン店がなくなる
- ・チェーン店より個人店に行きたいというお客様を増やす ・地元農家と店、お客様がみんな笑顔になる ・農家(生産者)が見える飲食店
- ・地元飲食店が地元食材を使ってうまくて安い(観光になる) ・様々な年代が楽しめる飲食店がある(楽しい) ・長岡の営業マンを増やす
- ・長岡が好き！という人を増やせば自然と広まるのでは？(食、笑い) ・消費者の知識・興味が高まる 誇れる利点をつくる ・完全な安全・安心
- ・長岡ならではのメニューを(長岡らしさのアピール) ・長岡の食材をもっと発信できる形にする ・気持ちよく食べられること ・食育を出産で知った
- ・様々な種類の料理教室を(お茶、コーヒー、離乳食) ・気持ちよく食べられること(接客等) ・おみやげ加工品がたくさんある(おしゃれ)

■現状・課題

- ・長期高額の投資、準備が必要なことをできない ・安さにかまえる魅力を伝える手段がない(知らない) ・流通のカベを超えるには個人では困難
- ・デリバリーサービスが届かない ・大切なことは利益につながりにくく利益の下に組み込まれる ・進歩に教育・学びが追いつかない
- ・いいものより売りやすいものが流通 ・食事作りの余裕がない(働くママ) ・子連れでゆっくり食事ができる場所(キッズカフェ) ・長岡の食を外に発信
- ・食の安全についての情報が宗教化 ・アレルギー対応について安心安全な知識の普及 ・長岡になぜない(湯沢と新潟にあるのに)

■やれること

外向き

- ・田舎臭(長岡でよかった！おばあちゃんの味) ・見やすいメニュー
- ・地場産物がわかる飲食店をつくる ・錦鯉のバイヤーが食べるところ
- ・「和食」による外国人観光客の受け入れ、インフラ整備
- ・長岡花火+α ・大きなイベントと合わせた飲食店をからめたイベントツアー
- ・フードツーリズム(長岡食文化の発信)
- ・長岡独自の酒イベント@アオーレ長岡 ・日本酒館 ・酒倉ツーリズム

内向き(市民)

- ・若者が地元料理をファッションとして楽しむ都市
- ・地元の人が花火のように地元の食を楽しむ
- ・長岡(新潟)の新たな献立・料理の確立
- ・特産品でブランド料理 ・プロデュースがすごい
- ・食に興味を持ってもらうためには安い！ボリュームだけじゃない

他県へのアピール(テレビ、メディア)、大企業とのコラボ(クックパット、長岡料理、JTBツアー)、とりたてを食べれる

すべきこと

食と酒の芸術祭

- ・長岡だからこその内容→食と酒
- ・冬に行くことで長岡の食と酒の魅力が大きく
- ・雪室
- ・世界に誇れる

■発表内容概要

食と酒の芸術祭を冬場に開催したい。冬だからこその暮らしの知恵としての郷土食が沢山ある。食を楽しんでもらうようなイベントを各地で開催できればよい。雪が沢山降る場所であるからこそ育まれた、その土地の魅力あるものをブランディング化していくことで、芸術祭ということで、観光にもなるし、地域の人に体感してもらい食の継承にもつながると思う。現状として、長岡市では、伝統的な食文化がぎりぎり残っているところで、10年したら無くなってしまいう可能性があり、高齢者の方が受け継いでいる現状にある。それをしっかりと後世に残していくためにも、イベントを通して、データ化を行い、知恵を育てていく形が望ましい。また、現代という時代のニーズに応えられる形で、食を芸術という形で、アイデンティティを膨らませて、進化させていければよい。また、長岡には大小の酒蔵が沢山あり、小さくても魅力的な酒蔵も多い。蔵にお客さんに来てもらい、地元の料理店と掛け合わせてマリアージュのイベントを行うなど、様々な企画が膨らんでくる。十日町では大地の芸術祭、新潟市では水と星の芸術祭があるが、長岡であれば、食と酒の芸術祭になると思う。

