

第1回 大河ドラマ「風林火山」をめぐって 平成18年9月19日

講師 佐倉一徳さん NHK長野放送局企画総務部副部長  
樋口 博さん 長野市産業振興部観光課課長

第2回 もっと楽しくて、元気な街づくりを 平成18年10月23日

講師 久米えみさん ながのクラッセ会長  
樋口敦子さん ながのまちづくりカフェメンバー

第3回 スポーツによる街づくりを 平成18年11月21日

講師 鷺沢幸一さん アスレながの事務局長  
室賀 豊さん 長野市アイスホッケー協会理事

第4回 写真で見る長野の街並み 平成19年1月23日

講師 清水隆史さん フォトグラファーほか  
常盤昭二さん CMディレクター

わいがやサロンスPECIAL  
スポーツによるコミュニティ再生 平成19年2月22日  
講師 二宮 清純さん スポーツジャーナリスト

第5回 健康と美容を保つために 平成19年3月22日  
講師 虎羽里(トラバリ)ゼーラさん アーユルヴェーダ・健康セラピスト

第6回 環境と街づくり  
ばていお大門・TOiGOの設計に参画して 平成19年4月23日  
講師 竜野泰一さん 株式会社エーシーエ設計 取締役副社長 [一級建築士]

第7回 信濃グランセローズの挑戦 平成19年5月21日  
講師 木田 勇さん 信濃グランセローズ監督

第8回 スポーツマンシップの大切さ 平成19年8月29日  
講師 荻原健司さん 参議院議員・五輪金メダリスト

第9回 トウガラシの尽きせぬ魅力/  
「農」による地域活性を探る 平成19年10月24日  
講師 松島憲一さん 信州大学大学院農学研究科 准教授

第10回 命のバトンを渡す「ピオトップ」/  
長野市をピオトップネットワークシティに 平成19年11月14日  
講師 松岡保正さん 国立長野工業高等専門学校 環境都市工学科教授

わいがやサロンスPECIAL  
長野・考/長野の明日を話そう 平成20年2月14日  
講師 中馬清福さん 信濃毎日新聞主筆

第11回 簡単・おいしい・オシャレ/わたしのレシピができるまで 平成20年3月26日  
講師 浜このみさん クッキング・コーディネーター

第12回 あなたのからだは「築何年」ですか? 平成20年7月14日  
講師 角本浩二さん バランスアドバイザー 長野県健康管理士会会長

第13回 アメリカ生活で感じたあれこれ  
—変化に対して前向きになることの大切さ— 平成20年8月19日  
講師 針谷友久さん 東京中小企業投資育成株式会社 主任(長野県担当)

第14回 市役所第一庁舎及び長野市民会館の在り方を考える 平成20年9月16日  
講師 水野守也さん 長野市総務部次長 兼庶務課長

第15回 長野バルセイロー優勝報告&JFL昇格への挑戦 平成20年10月29日  
講師 バドゥ・ピエイラ監督、薩川了洋コーチ、貞富信宏キャプテン

第16回 農業再生とブランド化 平成20年12月3日  
講師 町田良夫さん 社団法人長野市農業公社 常務理事

第17回 地上の楽園は馬の背にあり 平成21年2月18日  
講師 中山 修さん 中山法律事務所 弁護士

第18回 循環備蓄型の農業の実践  
—宇宙のリズムにあった農業で一次産業の再生を試みる— 平成21年6月3日  
講師 塩澤研一さん (財)いのちの森文化財団副理事長 (株)水輪ナチュラルファーム代表取締役

第19回 郷土を包む「おやき」 平成21年7月14日  
講師 小出陽子さん (同)ふきっ子のお八起 代表/信州おやきブランド化委員会 研究会リーダー

第20回 信州の伝統から生まれる食文化  
—漬物の新しい風— 平成21年9月2日  
講師 宮城恵美子さん (有)宮城商店専務取締役/木の花屋

第21回 飯綱高原を、もっと住みよく、おもしろく! 平成21年11月24日  
講師 志村雅由さん NPO法人 飯綱高原よっこらしょ/代表理事

第22回 JFL昇格に向けて 平成22年3月17日  
講師 薩川了洋さん AC長野バルセイロ新監督

第23回 先人の知恵を受け継ぐ〜トチの実、雑穀、あんぼ〜 平成22年5月25日  
講師 石沢一男さん (有)田舎工房 代表取締役

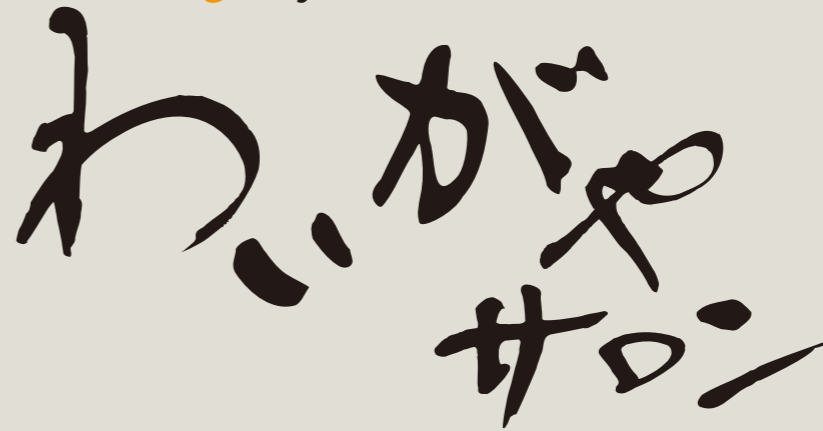
第24回 3度目でつかんだオリンピック出場 平成22年7月28日  
講師 新谷志保美さん バンクーバーオリンピック代表 (株)竹村製作所 勤務

第25回 逃げないスケルトン ~夢と感動と勇気を~ 平成22年9月15日  
講師 越 和宏さん スケルトン競技3大会オリンピック日本代表 (株)システックス所属

第26回 Go to J ~J~を長野にーいよいよ地域決勝大会!~ 平成22年10月25日  
講師 鈴木政一さん 長野バルセイロ・アスレチッククラブ強化本部長



**NUPRI**  
Nagano Urban Policy Research Institute  
NPO法人 長野都市経営研究所  
〒380-0834 長野市大字鶴賀問御所町1289-1丸本ビル2F  
TEL.026-235-7911 FAX.026-235-6166  
www.nupri.or.jp  
e-mail: nupri@nupri.or.jp



# 通信

Vol. 27  
2010.12



長野産、自然化粧品の原料のひとつ  
ドクダミの花(無農薬栽培のハーブ園/飯島町)

# 第27回 グランドデザインの視点で「信州の食」を考える

平成22年11月30日(火) 18:00~20:30

講師／千村尚司さん 千村ブレイン代表 ソムリエ

■座長 岩野 彰 場所／NUPRI事務所 TEL.026-235-7911

2010年最後のわいがやサロンは、県内外で食品加工メーカーの商品開発、マーケット開発、受託研究業務等コンサルティングをされている千村尚司さんをお招きしてお話をお聞きしました。

## まずは、ビジョンを掲げること。

私は長野高専卒業後、機械メーカーの設計業務に就き、36歳の時に縁があって、ワイナリーを立ち上げるといときの斑尾高原農場に入りました。食品のこともワインのことも全く知らないことばかりですから〈幼子のように純粋な気持ち〉で1から勉強しました。

〈地域の元気の素〉って何でしょう？ 私は、安定した職場が提供されて／美味しい料理が食べられて／男性が前向きで女性が温かく美しいことだと思っています。現実には、デフレと市場規模の縮小／若者の地域離れと高齢化／新しいビジネスが起きない、企業誘致ができない、という厳しい状態です。

かつて日本の誇れる技術だったハイテク・アニメは中国に行ってしまいました。どうすべきか？ まずはビジョンを掲げることです。

掲げるビジョンはたとえば、「食」を取り巻く分野で新産業を地域に興す。九州、福岡のいちご「あまおう」の販売先は関東向けではなくシンガポール、香港、台湾など海外へシフトしました。シンガポール、香港等は関税ゼロ、空輸して、出荷したその日のうちに店頭へ並ぶのですから。和牛の「佐賀牛」「宮崎牛」も、信州りんごの「しなの3兄弟」も輸出を視野に入れたマーケット戦略をしています。

農商工連携で新しい商品開発と販路を開拓すべきです。農業生産物をそのまま出荷するのはロスが多いんです。例えば甘柿は100個とれたうちの20個しか店頭へ並ばない。無駄になっていたものはピューレにし、甘味料として辛子明太子等に使うようになりました。アジアではステビアは禁止されていますから代替品として利用価値が高いです。このように農業生産物を中間素材(工業原料)として供給するのが一つの道です。最終製品は資本と人材の投資が大きく、地元食品メーカーと競合／地元加工品メーカーと手を組む／商品開発は最終商品にこだわらない。

では、どう考えて行動に移すか？ これまでの常識や枠を超える発想や組織づくりが必要／総合プロデューサーをスカウト、地元になかったら招致します。サンクゼールではドイツからマイスターを招きました。世界との戦いですから、ゼネラルマネージャーに権限を委ねる覚悟が必要です。

## 失敗はグランドデザインなきところに発生する。

グランドデザインとは事業や計画の全体を俯瞰して構造化すること。事業の目的・戦略・戦術を明らかにして設計図を描くことです。数十年前のイギリスは、ちょうど今の日本のように国内から製造業がなくなっていました。国益を守るためにサッチャー政権はグランドデザインの視点で国政を行いました。小学校からデザ



ちむら しょうじ 1955年長野市出身。斑尾高原農場(現・サンクゼール)でワインを中心とした食品開発に参画、ソムリエ資格をとる。現在、(株)フードデザイン研究所取締役、信州エコサイエンス研究会事務局長など。ワインの楽しみを知ったのは高専時代、山岳部先輩指導による山頂での乾杯から(時効!?)



インを学ばせ、実を結んだのは20年後。それまでGNPトップだった金融保険をデザインの売り上げが抜いたのでした。

グランドデザインの例2、フランスで、かれこれ70年以上前、まがい物ワインや不正取引で世界の信用を失いかけた際、信用回復を図るために行なったのがAOC(原産地統制名称)制度です。国が農畜産物および加工品の原産地・原料・製造方法に呼称を与えて、ブドウ畑やチーズ、畜産物について第三者機関が品質管理を格付けし認定、功を奏して信用を回復し現在に至っています。

フランスに倣い、長野県も平成14年度より長野県原産地呼称管理制度を創設しました。ワイン・日本酒からスタート、米・焼酎等にも広がっています。

## 地域資源の強みで勝負する。

昔を振り返ってみれば、長野県の先人たちの知恵は素晴らしいんです。信越地区の先人たちは気候・地形を利用し、蚕種・生糸で世界と勝負。また地質をみて石灰岩から近代化学工業を起こしました。流通インフラの信越本線は全国的にみても早い開通です。それらはまさに〈グランドデザイン〉の視点によっていたのだと思います。

私たちも、長野の気候・自然資源・伝統文化の特質を理解し、新しいモノ・ソフトの価値を創造すべきです。長野は高品質果樹栽培の地であり、そもそも素晴らしい景観をもち、「信州」そしてオリンピックで世界に知られた「NAGONO」というブランド力があるのですから。

ワイン用ぶどうは今や長野は山梨より適地とされています。今夜は、ワイン事業を拓けているルイ・ヴィトン社も注目した東御市の千曲川丘陵地に新しく出来たワイナリーの美味しいワインを味わっていただくことになっていますので楽しみに。

長野がやるべきグランドデザインとして〈新しいビジネスモデルを考える〉ということがあります。例としてお持ちしたのが、私が関わって異業種ネットワークから生み出した自然化粧品「米の花」です。きっかけは上田・岡崎酒造の岡崎先生(信大繊維学部名誉教授／岡崎バイオ研究所)との出会いでした。発芽玄米酒粕、焼酎残渣と信州産無農薬ハーブを有効利用し、美肌効果をもつ日本酒エキスから化粧品を作ろうと意気投合。プロジェクトのねらいを「信州産のものを使う」に定め、他原料および開発チームも全部県内にこだわりました(無農薬ハーブ/飯島町、エノキタケ/中野市・・・実証データ/県短の小木曾先生(博士)、メイクアップ・アーティスト等々)。結果、完成した製品の品質はどこにも負けたいと思っています。

## 食は偉大なアート

今、全国から注目を集めているのが「伊賀の里 モクモク手づくりファーム」です。「お米で売るよりおにぎりで売れ」と、ものづくり・体験学習・食事提供などすべてを自分のところでやっています。訪れたお客さんは満足し、非常に利益率の高い仕組み——いわば食のディズニーランドなんですね。こうしたファームリゾートがこれからの長野県で参考になるのではないかと思います。

長野県原産地呼称管理制度の官能審査で最高得点を記録したワイナリー「リュードヴァン(Rue de Vin/ワイン通り 小山英明さんが2006年より東御市の荒廃農地に苗を植え始め、2008年初収穫。)」のメルロー(赤)で乾杯しました。

### お話をお聞きして

講師が「時折行って善光寺平を俯瞰する」と映し出した謙信の物見岩は、ある高校の授業エスケープ定地でした(!?)。長野あるいは自身のグランドデザイン構築の始めの一歩として、行ったことのある人もない人も登りましょう。(M)



県内異業種ネットワークにより開発された自然化粧品が試供されました



東御市のワイナリー「リュードヴァン」の赤ワイン