

○議長（井上光三君）

続いて通告2番 2番 樋口正訓君の一般質問を行います。

2番 樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

2番樋口です。本定例会は、コロナウイルス感染が拡大しているさなかでの開催となりますが、当局におかれましては、引き続き、終息に向けて、正確な情報を迅速に町民に伝えていただけるように、万全なる感染症対策をよろしく願いいたします。

それでは、郷土料理を活用した地域の振興についての質問に入ります。はじめに、甲州富士川まつり、その会場において、2012年までは来場者に大釜でほうとうを提供していましたが、2013年からは、郷土色豊かな十谷地域の「みみ」約3000食を提供しています。素朴で温かな味は大人気で、早い時間から長い行列ができています。この祭りには、町内外から約2万人が訪れ、町をあげての盛大な秋祭りとなっております。

さて質問です。十谷の集落に、その昔から伝えられてきた「みみ」は、本町を代表する郷土料理となりました。この郷土料理を活用しての、食の文化による町おこしの今後の取り組みについて、町の考えを伺います。

○議長（井上光三君）

産業振興課長 依田正紀君。

○産業振興課長（依田正紀君）

ただいまの郷土料理を活用した町おこしの取り組みについてお答えいたします。

郷土料理は、その地域に根付いた産物により、地域独自の調理方法で作られ、地域で伝承されている固有の料理とされています。本町の郷土料理「みみ」は、その歴史やどのような時に食されていたかなど、食文化や調理方法及びその味を大切にし、後世に伝えていかなければならないと考えております。

こうしたことから、さくら祭り、富士川まつり、もみじ祭り、ラン&ウォーク大会において「みみ」を提供し、多くの来場者や参加者に味わっていただくことで、そのPRを図っております。

また、「つくたべかん」においては、地元の皆さまの調理による、昔ながらの伝統の味をお客様に提供するとともに「みみ作り体験」を行っております。

こうした活動によって、令和元年11月に山梨県から「食の伝承マイスター」として認証されたところであります。

今後も、町おこしの第一歩としてこのようなPR活動を続け、多くの皆さまに伝承による本来の「みみ」を知っていただけるよう、取り組んで参りたいと考えております。

以上です。

○議長（井上光三君）

2番 樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

本町も合併して10年経ちました。この機会に各方面向けて、より一層のPRの強化をお願いしたいと思います。先日、十谷の、あるご夫婦を尋ねてみました。そして「みみ」の由来を伺いました。その昔、南アルプスの源氏山の麓、十谷地区において源氏の武将が作り、食し、戦勝を祝ったという説、また、その形が農具の箕に似ていることから、福をすくいとる意味を込めて「ふくみ」となり、これが転じて「みみ」になったとの所説。常に、祝い事のたびに作り続けられてきたそうです。そして帰り際に「なんとしても次の世代へ繋げていかなければ」と、夫婦は笑顔で見送ってくれました。その笑顔に応えるために質問です。郷土料理を子どもたちに身近に感じていただきたい。そこで、学校給食へ活用する取り組みなどは考えられるでしょうか。

○議長（井上光三君）

教育総務課長 中込浩司君。

○教育総務課長（中込浩司君）

ただいまの質問につきましてお答えさせていただきます。現在、学校では鯉沢小中学校におきまして、3学期の給食献立の中で「みみ」を児童生徒に提供しております。本年度は1月に提供をいたしました。以上です。

○議長（井上光三君）

2番 樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

ありがとうございます。好評であれば、さらに回数を増やしていかれることも検討していただきたいと思います。

続いて再質問です。「みみ」の献立の日には、みみの由来や本町の歴史や民話など、食べながら学習ができるような、お楽しみ会的給食等の取り組みはなされているでしょうか。

○議長（井上光三君）

教育総務課長 中込浩司君。

○教育総務課長（中込浩司君）

ただいまの質問にお答えさせていただきます。

現在、給食で提供しているときには、献立の背景や、その食材等につきましてその説明を担当の先生が読み上げたり、また、校内放送でお知らせするなど、児童生徒に「みみ」についても紹介を行っております。また、こういったことが町おこしの取り組みの一端を担っているとも考えられると思っております。以上です。

○議長（井上光三君）

2番 樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

さらに、親子で食べる給食会になども検討していただければと思います。素朴で温かな「みみ」は、子どもから大人までの幅広い層に愛される料理であってほしいと願うところです。まずは、伝統の味を伝えて、第2弾は本町の特産品も加えての、ご当地グルメの祭典やB-1グルメ大会へ参加する取り組みなどの準備を進めてほしいとも考えております。町のプロデュースと地域のコミュニケーションをさらに深めて、県内外に発信、ラグビー日本チーム同様、ワンチームで臨み、つくたべかん、道の駅富士川ほかにも、まほらの湯、かじかの湯の食の提供、商店街へも浸透を図っていただきたい、こんなふうを考えます。

また、昨年12月定例会で歴史資料館について私が質問した交流センター塩の華についてですが、本定例会の冒頭、町長の所信で町の資料館に転用したいとの旨をお話しされました。「みみ」も本町の歴史ある食文化の一つです。その「みみ」を活かした、特色ある取り組みで、その地域のさらなる活性化をお願いしたいと思います。今日は、ここに産業振興課からお借りしてきましたけれども、富士川町の四季には、郷土料理「みみ」が欠かせないものとなっています。ぜひ、振興できるようによろしくお願いいたしますと思います。

続いて次の質問に入ります。本町では、友好交流都市協定を茨城県大洗町との間に、2月27日に結んだと伺っています。私は、この交流都市構想について昨年の6月定例会に質問をいたしました。町民アンケートを実施して、最終的に集計結果などを踏まえて検討をすると。その結果、相手先には海の町、茨城県の大洗町と決まりました。大洗町は茨城県中部に位置し、人口1万5987人。茨城県有数の漁業の基地であり、特に松川漁港は日本でも有名なシジミの産地で知られています。「ひぬま・やまとシジミ」のブランドで販売されて、ハゼやシラウオなどの漁も盛んな町と伺っております。また、大洗海岸や大洗サンビーチ海水浴場は、年間400万人の海水浴客やサーファーが集まり、ビーチバレー大会等も行われ、まさに太平洋沿岸の海の町との交流であり、海のない町、そして海にあらがれる私たちにとって、これからの交流が待ち遠しいところです。

さて、早速ですが質問です。友好交流都市との交流に、郷土料理を活用するなどの取り組みを考えているか、町の考えを伺います。

○議長（井上光三君）

政策秘書課長 秋山佳史君。

○政策秘書課長（秋山佳史君）

樋口議員の郷土料理を活用した友好交流都市との交流についてのご質問にお答えをいたします。町では、町制施行10周年記念の一環として、2月27日に茨

城県大洗町と友好都市協定を締結いたしました。この協定におきましては、観光・物産交流をはじめ、経済やスポーツ、文化など幅広い分野において交流を行うこととしております。こうしたことから、今後、各分野におきまして具体的な交流内容を検討する中で、郷土料理を中心とした食文化を通じての交流についても検討して参りたいと考えております。

○議長（井上光三君）

2番 樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

提案ですが、祭りやイベントなどを通じて、冬の大洗のビッグイベント「あんこう祭り」は有名で、約14万人を数える名物料理、海のフォアグラとも呼ばれているそうです。「あんこう鍋」に対するのは、素朴で心温まる来福を願い作り続けられてきた縁起のよい、甲州富士川まつりの主役、郷土料理「みみ」。友好をさらに深めるためにも、互いの町の自慢の料理などを題材にした「鍋料理合戦」などのアイデア企画等の取り組みの提案はいかがでしょうか、町の考えを伺います。

○議長（井上光三君）

政策秘書課長 秋山佳史君。

○政策秘書課長（秋山佳史君）

ただいまのご質問にお答えをいたします。大洗町のあんこう鍋は、「西のふぐ、東のあんこう」と呼ばれるほど、非常に注目度の高い鍋料理でございます。両町の食文化を通じまして、近い将来、鍋料理対決等による企画の実現によりまして、両町のPRに繋がるように努めて参りたいと考えております。

○議長（井上光三君）

2番 樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

ぜひ、検討していただきたいと思います。また、若者向けには、大洗と言えばアニメの人気キャラクター「ガールズ&パンツァー」、本町にはご存じ「さゆは」のキャラクターがあります。人気キャラクターを活用した交流のイベントの取り組みなどにも期待をしております。よろしくお願いたします。

里山の素朴な食文化が、大きな縁をもたらしてくれる予感がしてきます。中部横断道が全線開通すると、静岡・長野・新潟など、さらに短時間での往来が可能になり、茨城県大洗町も3時間半あれば新鮮な海産物の食べ歩きやマリンスポーツも楽しめる距離であります。まずは食の文化を通じて、笑顔の輪を広げ、互いに交流を深め、次の世代へと繋げていけばいいと考えます。災害協定をはじめとする、各種の観光イベント、教育・文化スポーツの振興、移住定住促進など、この取り組みが起爆剤となり、素晴らしい交流になることを心から期待しております。

最後の質問になります。再三ですが、十谷地域にはみみづくりの体験ができるつくたべかんがあります。人気漫画の「美味しんぼ」でも紹介されております。近いところでは、先日、町制10周年の記念番組「俳句王国がゆく」の中でも、NHKで全国放送されたところです。素朴な料理を求めて、観光シーズンには県内外から多くの観光客でにぎわっております。みみは大釜で野菜とグツグツ煮込み、最後に味噌を加えて出来上がり、つくたべかんだけではなく、山梨と静岡をつなぐ人気の道の駅富士川でも限定で食べられているところです。郷土料理と言えば、県内でも郡内地方を中心に、吉田のうどんがブランドです。ごつごつとした、こしのある自家製麺であり、噛めば噛むほど味が出ることから根強いファンが多く、最近その吉田のうどんも手軽なカップめんに再現され、コンビニの店頭にも並んでいるのを見かけます。山梨県でも新開発された魚「富士の介」をブランドにするためのプロモーション活動が盛んに展開されています。

そこで質問です。郷土料理をブランドにするためには、「みみ」をレトルト化商品として、ブランド力を高めるなどの工夫も必要であるかと思いますが、地域の郷土料理「みみ」のブランド化の推進について町の考えを伺います。

○議長（井上光三君）

産業振興課長 依田正紀君。

○産業振興課長（依田正紀君）

ただいまの「みみ」のブランド化についてお答えいたします。町では、郷土料理「みみ」を各種イベントにおいて来場者等にPRしており、「つくたべかん」においても地元の皆さまの調理による昔ながらの「みみ」の提供と「みみ作り体験」を行っております。今後、さらに全国に情報を発信するため、先ほど議員さんからも提案がありました「みみ」のレトルト食品化も、PR材料の一つとして考えられることから、実現に向けて調査研究して参りたいと考えております。

こうした取り組みを続けることにより、「みみ」に興味を持っていただき、本町を訪れ、ここでしか食べることのできない、伝承による本来の郷土料理「みみ」を味わっていただくことで、ブランド化を図って参りたいと考えております。以上です。

○議長（井上光三君）

2番 樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

産業振興課長から、力強いお答えを今いただいたところですが、レトルトの商品化をされると、幅広い活用も考えられてくると思います。その一つに、災害に備えての備蓄や、保存食に郷土料理を利用するような取り組みはいかがでしょうか。

○議長（井上光三君）

防災交通課長 長澤康君。

○防災交通課長（長澤康君）

ただいま「みみ」のレトルト商品を防災に向けての保存食に採用できないかというご質問にお答えします。現時点ではどのような商品となるか分かりませんが、断言はできませんが、一定期間の保存が可能であれば保存食として備蓄することは可能だと考えております。また、「みみ」は野菜などを多く煮込むため、栄養価についても期待できるものと考えております。以上です。

○議長（井上光三君）

2番、樋口正訓君。

○2番議員（樋口正訓君）

ぜひ検討していただきたいと思います。町独自のユニークな話題にもつながるかと思います。

終わりになりますが、十谷地域で脈々と受け継がれてきた郷土料理「みみ」は、郷土料理百選の一つにも数えられております。ブランド力を高めるためにも、レトルト化された商品として、「日本のうまいもん・富士川町十谷のみみ」と刻み、ラベルに北斎の甲州鰻沢などをプリントして富士川舟運とも結びつけ、近県販売エリアの拡充、または高速道路のサービスエリアと道の駅などで販売をされればと思います。やがて小さな「みみ」はブランドとして大きな成長を成し、文字どおり、富士川町の「福箕」としての役割を果たしてくれるのではないのでしょうか。合併して10年。この夢のある取り組みに、大いに期待をします。

以上で、郷土料理を活用した地域の振興について、私の一般質問を終わります。

○議長（井上光三君）

以上で通告2番 2番 樋口正訓君の一般質問を終わります。