

会 議 記 録

会議名称	第 19 回忠類地域住民会議
開催日時	平成 25 年 9 月 26 日（木）13:00～15:28
開催場所	忠類総合支所 2 階会議室
出席者	委員長、委員 14 名中出席者 13 名、事務局 4 名、講師 1 名、傍聴者 4 名
次 第	1 開会 2 委員長あいさつ 3 議題 (1) ご当地メニューの開発について 講演 「食を活用したまちづくり」 講師 十勝清水牛玉ステーキ井地域活性化協議会事務局次長 前 田 真 氏 4 その他 5 閉会
会議概要	1 開会 2 委員長あいさつ 3 議事 (1) ご当地メニューの開発について 「新ご当地グルメグランプリ 2013in 芽室」でグランプリを獲得した「十勝清水牛玉ステーキ井」の開発に携わった前田真氏にご講演いただいた。 講演の後で各委員から出た意見は次のとおり。 ○ ご当地グルメでよそから人を呼び込むだけに目を向けず、根本は地域に根付かせる努力が必要だということを改めて感じた。 ○ 地産地消と言えば忠類はゆり根だと思う。 ○ ゆり根は高級食材であり、一般で食べられるような価格にすると生産者がもたなくなるので、ゆり根の代表者や長年生産している人に意見を十分に聞く必要がある。 ○ ご当地グルメをやる場合、地元の人にどういうことをやっているか、どういうものを売っているかを住民にお知らせする必要がある。 ○ ご当地グルメを進める上で、まず協議会を作らないと前に進まないと思う。 ○ 担い手となる母体の話をする前に、何のために特産品を開発するのかという原点の議論をきちんとしなければ間違った方向に進むと思う。 ○ ご当地グルメの開発に没頭できる人材の発掘・育成をすることもある程度必要である。 4 閉会