

## 「おいしい信州ふーど」公使よりのコメント



### 板花 芳博 公使

ロティスリー ル・ボヌール板花  
オーナーシェフ  
地産地消（洋食）

地産地消推進キャラクター「旬ちゃん」誕生の2009年から“食べることの大切さ”を提唱して長野県内小中学校に調理をしながら訪問をしています。また、2012年からは“おいしい信州ふーど”に沿った食材を使い、キャンペーン協賛企業の協力を得て小学校3年生から6年生に「味覚の一週間」という授業で味の基本や五感を使って食べる大切さを「味覚の一週間実行委員会日本事務局」(<http://vision-a.com>)を通じ実施しています。

この事業はフランスを中心に全世界で10月第3週目一斉に実施しています。長野県では2023年10月から12月にかけて松本市、安曇野市、大町市で12校が実施されます。講師を務めるのは食のプロフェッショナルである調理人、栄養士や生産者です。授業は2段階に分かれ、主に味蕾が発達段階にある小学校3,4年生は味覚キットを使った授業です。五感（視覚、聴覚、臭覚、味覚、触覚）を活用しながら味の基本となる「塩味」、「酸味」、「苦味」、「甘味」と世界遺産に登録された「和食」の根源、第5の味と言われる「うまみ」を加えた5味について知識や味わうことの楽しみに触れる体験型学習です。小学校5・6年生はプラス信州の野菜等を使った調理実習を実施しています。

バランスのとれた生活スタイルの中で食べ物の役割の重要性を考え、食べ物のルーツ原産地、生産方法、質を“おいしい信州ふーど”で追及して子供たちを通じ、地元から長野県の美味しさを世界に届ける思いです。



### 北沢 正和 公使

職人館 館主  
地産地消（全般）

健康長寿県である信州で暮らすための基本は、日々食べる食材の愛と料理方法だ。

信州の山里で、料理人を生業として、31年が過ぎます。

国内外の遠方からの客人や料理人が訪ねてきてくれるので、何が楽しみか聞く。地域の風土で、農家が生産してくれる、高品質、少量生産、多品種の農林産物を、必要以上に料理をせず食べられる滋味が魅力だという。

信州の地域ごとの伝統食材の魅力をだれにどう伝えるかの絞り込みが課題だ。



### 齊藤 忠敬 公使

扉ホールディングス(株)  
代表取締役  
地産地消（全般）

長野県はアルプスから流れる清らかな水、豊富な食材、発酵文化など豊かな生活文化が根付いており、世界に誇る長寿の里と言えます。

私ども扉グループ「扉温泉明神館」「ヒカリヤニシ」が加盟するルシ・エ・シャトーのトップシェフが国内外より集結し、信州の食材をふんだんに使用したプレミアムディナーを国宝松本城にて先月10月に史上初めて開催いたしました。長野県の豊かな農産物を使用した料理・お酒はお客様からのみならず、国内外のトップシェフからも高く評価をされ、世界に通じる食材であることを再認識いたしました。

我々も長野県の農産物を通して、ルシ・エ・シャトーのビジョンである「料理とおもてなしを通じて世の中に貢献する」を通して、高付加価値な観光地域づくりを推進してまいります。



### NAHO 公使

野菜ソムリエ上級プロ  
地産地消（野菜）

今気になっているワードは「免疫力」。私たちの体を守ってくれる大切な仕組み。特に腸の内側の粘膜には体内の免疫細胞の60~70%が存在するそうで腸内環境を良好にすることで免疫力の低下を防ぐことが期待されます。発酵食品やきのこが思い浮かびます。また肉や魚、卵、大豆などのたんぱく質や野菜や果物に多く含まれるビタミン、フィトケミカルなども免疫力アップに役立つようです。私は発酵食品である信州味噌を使い、地元の野菜やきのこなどをたっぷりと入れた具だくさんの味噌汁と納豆ご飯、漬物を欠かさず食べています。そのおかげか病気知らず。おいしさと元気パワーが詰まった食材の宝庫である信州に暮らすことを幸せに思います。



### 前沢 憲雄 公使

日本きのこマイスター協会  
理事長  
地産地消（きのこ）

10月1日（日）千曲市信州の幸（めぐみ）あんずホールにおきまして、「ナガノきのこ大祭」が開催されました。私は、その実行委員会代表としてイベントの取組みをすすめました。

このイベントは、文字通りきのこを好きな人、これから好きになる人、今はまだ関心がない人どんな方でも参加されるお祭です。

入口できのこ汁サービス・ホットケーキのこの振る舞いでお迎えし、館内では各企業・JA等のブース、きのこ釣りなどのゲーム、ステージでは子供たちのダンス発表、松本蟻ヶ崎高校書道部パフォーマンス、きのこフォーラムと盛りだくさんのお祭りでした。

1日を通して、4,000人の来場者で賑わいました。特にチビっ子たちが家族連れで参加されており、将来のきのこファンに期待が持てました。

そうです。長野県民は日本一のきのこ生産県だけあって、きのこ好きが多いと思います。

なぜきのこが好きか？きのこは美味しい上にその栄養がカラダの隅々まで行き渡り、健康効果を発揮します。そのエビデンスを私たちは発信し、きのこの力を理解してきのこを食する文化を普及しています。



### 横山 タカ子 公使

郷土料理研究家  
地産地消（全般）

県産食材の魅力は言うまでもありません。

日頃、土づくりから始まり、とびきり上等でおいしい食材を育てて下さる生産者の皆さんには感謝しかありません。

それを購入している我々一人一人が「これぞ最高」と愛し、発信していくことが他県の多くの方に通ずる近道でしょう。「地元の方があんなに大切にしている品なら」と。

作ってくださった産物はおいしく大切にいただくことで初めて完成されますね。