

発 言 者	審議内容（発言内容、審議経過、結論等）
小室主幹	<p>前回の会議で質問のあった中心市街地における企業数であるが、会議所でも正確には把握していないものの、全661社中およそ6割から7割であろうとの回答があったので報告する。</p>
小室主幹	<p>(地場産品) ・検討シートに基づき説明</p>
信太委員	<p>・美幌観光物産協会で取り扱っている地場産品等について説明 品数は多いが、「美幌町ではコレ」というインパクトは弱い。協会の会員のお店で売っているものもあれば、特産品開発によって生まれた商品もある。多すぎてかすんでしまう課題もある。そういった中でも、古くから美幌町で作っている菓子は少し定着している。</p>
佐藤部会長	<p>特産品は全て美幌産のものなのか。例えばはっかは美幌町で作っているのか。</p>
小室主幹	<p>はっかは豊岡にある会社で製造しているもの。</p>
信太委員	<p>30年前の特産品紹介には、工芸品、グラニュー糖、オホーツク焼などがあり、今も美幌町の特産品としてあるものばかり。他の町の30年前の紹介を見てみると、現在では製造していないものが多い。美幌町は頑張っている方なのだが、結果的にインパクトが弱い。 特産品と土産物は似ているようで少し異なる。お土産は菓子系が多く、特産品は一次産品が多い。美幌町ではどちらも出来る可能性があるが、突出したものがない。 皆さん頑張っているのだが、まちづくり白書を見ると「特産品がわからない。」「高くて買えない。」といった批判も多い。</p>
佐藤部会長	<p>美幌産の菓子は美味しくて好きだが、原料が美幌産じゃないものも多い。また、菓子づくりは技術の継承といった問題もある。</p>
信太委員	<p>確かに、商店に頼りすぎている感がある。伝承できなければ途絶えてしまう。一方で特産品では、アスパラなどがあり、地域団体商標登録して売っていくなどの手法も考えられる。特産品は持続性がある。ただし、商標登録には経費面も含めた様々なハードルがある。 特産品を皆で協力して作ることは可能だが、商品となると味の向上などは企業の努力に寄るところが大きい。</p>
佐藤部会長	<p>工芸品の製作はどのような状況か。また、木は美幌町の木なのか。</p>
信太委員	<p>受注生産している。木は美幌町のものではない。</p>
阿閉委員	<p>以前は、美幌町産の木を川湯の工芸店に多く卸していた。</p>
信太委員	<p>特産品は、小清水町の「ほがじゃ」のように一気にヒットするとよいが、あれは希なケース。長い目で見ないと定着しない。</p>

発 言 者	審議内容（発言内容、審議経過、結論等）
城委員	<p>総合計画に掲載する観点から言えば、現状のようにたくさんの品がある状態をどう考えるか。先日、東京農大の先生とお話する機会があったが、先生は、この状態で良いのか、管内規模でまとまるべきではないか、と疑問を呈していた。美幌町に置き換えたときはどうか。資金と人を集中させて1つの新製品を創り出していくのが良いのか、若しくは数多く打ってあげれば良いのか。</p>
佐藤部会長	<p>小規模自治体がそれぞれ頑張るのも良いかも知れないが、オールオホーツクで行った方が良いのではないかな。</p>
城委員	<p>町としても、多くの特産品があると推しづらいのではないかな。町長等がトップセールスを行うにしても、絞れないので難しい状況になっているのではないかな。このままだと、計画終了後の11年先も同じ状況になっているのではないだろうか。</p>
阿閉委員	<p>豚を推しているが、豚の畜産業が1件しか無い状況では、特産物とは言えないのではないかな。</p>
広島部長	<p>特産品の課題の一つに、戦略性がないということがある。新製品の開発はするが、出口の議論を行っていないので、安定供給やロットの確保などの問題が起きてしまう。販売環境が整っていないと、町長としても行政としてもPRが出来ない。例えば、町の特産品認証制度を作って、町民こぞってPRをしていくといった体制を整備することなどが必要。アスパラは安定供給が出来ないので、年間を通じて出荷出来る環境が、豚についても、1件の畜産業が廃業してしまえば無くなってしまっているので、町民こぞって特産品としてバックアップするという体制が必要となる。平成27年度で特産品開発の予算化を行っているが、そこでは新たに特産品になり得る資源を見つけ出し、製品の開発から販売等出口を見据えた事業を行っている。これは相当時間がかかると考えており、平成28年度以降も継続して実施し、最終的には町民の皆様にご理解をいただくと同時に特産品を開発することを目指している。豚醬はかなり頑張っているが、町民の中にはまだ食べたことない方がたくさんいる。町民がいつでも手軽に買ったり食したりできて、それを外に向かってPRできるもの、となれば価格設定も含め戦略的に進めていかなければならない。今回の特産品開発を足がかりにし、末は加工会社やJAびほろの参画など広がりをもたせたい。特産品が絞り込んでいければ良いと思う。</p>
佐藤部会長	<p>町内の菓子店が使用している薄力粉は町内産か。</p>
城委員	<p>町内では強力粉しか無い。薄力粉は農家の協力があれば出来ると思うが。</p>
広島部長	<p>利益を生んでいかないと長続きしない。</p>
城委員	<p>菓子店が地元産にこだわってもらえるのなら、強力粉で作るようレシピを変えるという手もある。</p>
佐藤部会長	<p>菓子店は、特産品事業に協力しているのか。</p>

発 言 者	審議内容（発言内容、審議経過、結論等）
小室主幹	まるまんまフェアという豚醬を使った製品のスタンプラリーに、菓子店も参加している。
信太委員	菓子店はそれぞれのお店のこだわりもあり、ひとつにまとめるのは難しい。
城委員	洋菓子や和菓子の違いもあるし、得意な技も違う。
佐藤部会長	一色にはならない。
広島部長	地場産品は沢山あるが、町民が理解した中で出来たものじゃないと、町民がお薦めできない。先ほどの話のように認証制度を確立させて、認証したものに商標をとったシールを貼るなどし、差別化を図り、町民の理解を得ていく。PRは、行政やJAだけでは限界がある。町民がPRしないと広がらない。町民が主体となったPRは、「地元の人が言うのなら間違いない。」と宣伝効果が高い。
小室主幹	美幌町で食事をするのにお薦めの場所を聞かれたとき、多くの方が進めるお店がある。そういった共通認識になり得るものが望まれているのだと思う。
阿閉委員	やはり食がPRしやすい。美味しいものにはお金をかける。お薦めするものは、せめて1ページに収まるくらいの数じゃないといけない。
白石委員	他にも人気店の名物があるが、なぜ地場産品として紹介されていないのか。
小室主幹	観光物産協会のお店の製品のみ掲載しているため。
信太局長	色々な人気店にも会員参加のお誘いはしているのだが、観光物産協会のPRが無くても売れているので参加されない。
広島部長	現状に満足されている状況。
信太局長	口コミで人気広がっていくのも良いこと。
城委員	平成27年度に実施する特産品開発は、素材選びもゼロベースで行うということか。
広島部長	基本的には、アスパラや豚醬など今既に取り組んでいるものに加え、新たに資源として活用できるものの発掘も行うもの。農産物に限定している訳ではないが、結果は多くなるであろう。
阿閉委員	アスパラは年中か。
城委員	年中ではない。2月から4月までは空く。

発 言 者	審議内容（発言内容、審議経過、結論等）
広島部長	友人知人から、「〇〇を送ってくれ。」と頼まれるようなもの、それが特産品だと思う。
阿閉委員	お中元お歳暮を贈ることがあるが、確かにそういうものを美幌町にも欲しい。
白石委員	アスパラを旬にお贈りすると凄く喜ばれる。 美幌町産の農産物を使った野菜チップスが出来ないだろうか。日持ちもするし、添加物を使わないものになれば。
信太委員	北海道の一次産品は素材が一級品なので、それだけでブランドだが、地元ではあまり気がついていない。また、それら一級品を用いた加工などは苦手である。
城委員	加工特産品は本当に必要なのかという議論もある。例えばアスパラは、加工にではなく通年販売に注力した方が良いということもある。
信太委員	夕張メロンのように、一次産品を高品質なものに選別してブランド化し、一次産品を磨いていくのも一つの手法だと思う。
城委員	美幌町は水が美味しい。それもブランドにならないか。
白石委員	美幌町の水は源泉ではないから商売にならないと聞いたことがある。
広島部長	町民の皆さんが一次産品を特産物にすると納得して頂ければ良いが、お土産として持って行くものがないというご意見が多い。美幌町産の一次産品が良質ということは、皆さん理解いただいていると思う。
佐藤部会長	お土産は、「美幌」の名前が付いているものが良い。
阿閉委員	町内のパン店が「美幌町の小麦を使用している。」というのはいかがでしょうか。
城委員	最後は採算性の問題になる。
広島部長	味に劇的な違いが出れば、価格が多少高くでも勝負になると思う。調理パンだと、あまり違いが出ない。
城委員	大手コンビニでも、道産小麦を使ったパンをワンランク上の商品として販売している。
中川委員	美幌町で、特産品として売りだそうとしているものの種類が多すぎる気がする。現代ではネットショッピングが進んでいるが、実際にぼっぼ屋に行くと商品を見るとまた違った感想もあると思う。売る物によって、売り方や宣伝の仕方を変えていけば良いのではないか。
広島部長	併せて、ターゲットを絞るという観点もある。送る物やもっていくものなどによって総合的な宣伝戦略を立てる必要がある。

発 言 者	審議内容（発言内容、審議経過、結論等）
阿閉委員	旬のものなど、季節毎のカタログギフトも良い。
白石委員	持って行くものであれば、重たくないもの良い。そうなるとお菓子が考えやすいのかも知れない。また、パッケージなどのデザイン性も重要だと考える。もらった人が喜ぶようなデザインのお土産があると良い。
佐藤部会長	デザインだけで中身がないようなものだといけない。
城委員	大きさや重さよりも味が重要だと思う。
信太委員	町内の菓子店は評判が良い。
広島部長	しかし、個々のお店同士が協力できるシステムにはなっていない。
信太委員	例えば全道のスポーツ大会を美幌で開催するときに、美幌町のお菓子をそこで販売して欲しいというオーダーがあるが、その時は「美幌」の名前が入っているものが良いと言われる。お店では製造個数に限りがあるので、その際はあるもののかき集めて売っている状況。値段の問題もあるが、かき集めている状況なので、中々言えない。
佐藤部会長	お土産は、値段のお手頃感も大事だと思う。
信太委員	各店舗から集めた「美幌バラエティセット」のようなものを販売してはどうかという意見を良く頂くが、店舗間の問題もあるし、価格の問題もある。
阿閉委員	こうなると、お菓子をお土産にするのは厳しいということになる。
城委員	他町の話だが、特産品のまんじゅうを隣町で製造しているという話もある。これは特産品として正しい姿なのかという疑問もある。
信太委員	美幌峠で売っている「美幌峠」と表示されているお菓子は美幌産ではない。
広島部長	観光客はパッケージが欲しい。
竹下主査	特産物のPR方法に何かアイデアはないか。
信太委員	やはりテレビの影響力は大きい。取り上げられた瞬間は凄く売れる。インターネットや紙媒体での宣伝の比ではない。また、外向けには物産展などで売り込んでいるが、内向けの宣伝は、本当に難しい。
城委員	お菓子ならば、町内の子ども達に無料で配付することが出来るのではないか。その他であれば、アレルギーの問題もあり難しい。
広島部長	「まるまんま」がテレビで扱われたとき、問い合わせが凄く多いのにも関わらず、在庫が少なく対応出来なかった。また、都市圏での販路を開拓

発 言 者	審議内容（発言内容、審議経過、結論等）
(引き続き) 広島部長	していなかったもので、それにも応えられなかった。販売等に応えられない状況でのテレビ宣伝は、オファーに基づくものであったにせよ、時期をずらすべきだったように思う。
阿閉委員	美幌町の特産品の中では、「まるまんま」が一番インパクトがある。
城委員	「まるまんま」を買った町民がレシピ等を知らず『使い道が無い。』と言ってしまうている。それが変な形で広がらなければよいが。
阿閉委員	「まるまんま」を使った料理を町内で食べられないのか。
信太委員	町内15店舗で「まるまんま」を使った料理のスタンプラリーを開催している。周知しているが、中々伝わっていない。
広島部長	<p>宣伝方法として一番良いのは、町民の皆さんに宣伝していただくこと。「まるまんま」を贈った人が、使途を説明してもらおうと良い。</p> <p>町民に還元という意図で、無料配付する方法もある。ただし、その際はスポンサーを募る必要がある。池田町のワインは、町民還元用は容器も量も販売用のそれとは異なる。通常販売用を配る必要はない。レシピを付けて配付する必要もある。</p>
城委員	現在町で配付している非常用持出袋の中に「まるまんま」を入れて配付することは出来ないか。
阿閉委員	まず特産物を絞り込む。それが売れば追随する品物が生まれるかも知れない。
広島部長	<p>「まるまんま」の場合は、原材料である豚の確保が前提の話となる。</p> <p>特産物は、戦略的に売り込んでいくことが重要。製造ロットは労力から逆算が可能であるし、原材料がどの程度必要かもわかる。ある程度確保できる段階でテレビPRが出来れば、すぐに都市圏に発送できるし、広がっていく。</p>
城委員	町内の大手スーパーや、バイヤーなども協議会に参加させてはどうか。同じメンバーでの協議が多いように思う。違う視点、プロの視点での意見をもらおうと良いのでは。
信太委員	バイヤーの目は厳しいので、需要と供給のバランスが悪そうなものはその時点で評価されない。また、肉は冷凍の販売になるので扱いづらいという意見もある。
白石委員	おかず味噌も良い。
信太委員	おかず味噌は大変評判が良い。また、最近ではそば粉も売れている。
阿閉委員	近隣町村と生産する農産物が同じ。各市町村単位ではなく広域で売り出すことも考えてはどうか。

発 言 者	審議内容（発言内容、審議経過、結論等）
信太委員	<p>玉ねぎや小麦は良品質なので、バイヤーもオホーツク産としての認識があるように思う。しかし、オホーツク食品加工技術センターでオホーツクブランド認証制度を実施しており、認定したものにはシールを貼るなどしているが、発展していないし、知名度も上がっていない。</p>
阿閉委員	<p>町民アンケートでも実施してアイデアを募るのはどうか。</p>
広島部長	<p>アンケートをとっても、多数決ではなくどれを採用するかが問題。突拍子もないアイデアでも良い。新たな資源の発掘や、差別化、商品化するのが目的であろう。また、食べ物にこだわることもない。あとは宣伝等を戦略的に行うこと。</p>
佐藤部会長	<p>町が特産品の認証シールを貼るということになると、中々難しい面もあるかと思う。</p>
太田委員	<p>北見市で塩やきそばを多くの店舗で食べられるように、例えば美幌産のアスパラを使用したメニューや商品を作るなどすると面白いと思う。 また、ふるさと納税のお返しに特産品を多く使用するなども良いと思う。</p>