

野沢温泉物語への提言

—「本物」の地域資源の活用—



野沢温泉村 B 班

経営学部 3 年 大野 未希

文学部 2 年 中野 玲菜

商学部 2 年 菊地 雄大

情報コミュニケーション学部 2 年 近藤 星矢

野沢温泉村 笹岡 俊介

目次

1. はじめに
2. 現状と課題
3. 商品の提案
 - 3-1 フルーツかき氷
 - 3-2 米粉のシフォンケーキ
 - 3-3 こねつけ
4. 関連する提案
 - 4-1 統一ルールの策定
 - 4-2 飲食スペースの設置
 - 4-3 住民の理解と協力
5. おわりに

1. はじめに

私たちは、「野沢温泉物語」の新しい商品を考えるという課題に取り組むために、地域ブランドとはどうあるべきかについて議論した。その結果、地域ブランドは地域を PR する役割が重要であることから、その商品から地域のイメージがわくものであるべきだという結論に至った。また、そのような商品にするためには、地域住民が誰でも認めるような「本物」の地域資源を活用することが重要であると考え、野沢温泉村の誇れる資源に「水」と「米」を挙げた。野沢温泉村は、スキーが盛んな典型的な雪国である。雪山から流れる雪解け水は、村内の水汲み場で自由に飲むことができ、おいしいと評判である。また米作りにおいては、おいしい水と米作りに適した気候から上質な米を作ることができている。そこで私たちは、野沢温泉物語の現状と課題を踏まえた上で、「水」と「米」を資源とした商品開発に取り組み、3つの商品の提案をする。また、「野沢温泉物語」が村のPRツールの中心的存在になるための提案についても述べていく。

2. 現状と課題

「野沢温泉物語」は、野沢温泉村の地域ブランドであり、商品から野沢温泉村に関するエピソード(物語)が思い浮かぶ商品を認定している。そこで、現在の「野沢温泉物語」の現状と課題について考え、提案の参考とすることにした。

まず、現在の「野沢温泉物語」は、住民にその存在が知られていない。地域ブランドは、地域のイメージを外部にむけて PR する役割があると前述したが、そのためには住民が自信をもって紹介できる商品である必要がある。しかし、私たちが野沢温泉村の小中学校でインタビューを行った際、小学校では半数、中学校では3分の1程度の生徒しか「野沢温泉物語」の存在を知らなかった。他のインタビューにおいても「知らない」と答える人は多く、地域ブランドとしての存在感が薄いことが明らかになった。今後は発表会やポスターの掲示など、住民に向けての働きかけを行う必要がある。

また、認定された商品から野沢温泉村の PR したい部分が伝わりづらいという問題もある。「野沢温泉物語」には、現在「雪山清水」「黒文字焼酎 樹の香」「村の御用達米」「みゆみすと」「みゆせっけん」「熊の手洗場 おんせん肌水」の6つが認定されている。どの商品も野沢温泉村にあるものを活用し作られている。しかしパンフレットからは、小さい字で書いてある説明文を読まなければ、なぜ認定されたのかがわからない商品が多く、野沢温泉村のイメージが十分に表現できているとはいえない。ポスターや販売の際のポップなどには、PR したい部分が一目でわかる工夫が必要である。

3. 商品の提案

地域ブランドが地域のイメージを向上させる存在になるためには、住民が認める「本物」の地域資源を再認識する必要がある。「本物」の地域資源とは、その資源から地域のイメージが浮かぶようなものであると私たちは考えた。そこで、野沢温泉村の「本物」の地域資源は何かについて、多くの人にインタビューした結果、「水」と「米」であると結論付けた。野沢温泉村には村内に水路や水汲み場があり、おいしい雪解け水が豊富にある。また、このおいしい水と米作りに適した気候のおかげで、上質な米を栽培している。

そして実際、「水」「米」はどちらもすでに「野沢温泉物語」に認定されている。「雪山清水」と「村の御用達米」である。そこで私たちは、「野沢温泉物語」への新しい商品として、これら2つの商品を活用した料理を3つ提案する。これにより、地域ブランドとして意識せずに新商品を食べた人が「野沢温泉物語」について知ることが期待できる。また、特別な機械などを必要とせず、誰でも作ることができる料理を選び、村内の多くの飲食店・旅館などがメニューの開発に取り組むこと想定している。

3-1 フルーツかき氷

最初に提案するのは「フルーツかき氷」である。フルーツかき氷とはその名の通り、かき氷に生のフルーツを乗せ、シロップや白蜜をかけたかき氷のことである。この商品を提案する理由は3つある。

図1



出典：ダイエー公式 HP「ダイエーのおすすめレシピ フルーツたっぷり・かき氷」

<https://www.daiei.jp/recipe/index.php/search/detail/20100832> (2016/10/19 アクセス)

1つ目は、「水」というシンプルな素材にインパクトを付加できることである。フルーツかき氷には、色の鮮やかさやボリューム感があり、食べてみれば果物の甘い香りや水本来

のおいしさを味わってもらうことができる。このインパクトに惹かれて、若者を中心に観光客が集まってくるだろう。また、販売の際にフルーツかき氷に「雪山清水」が使用されていると宣伝することで、「野沢温泉物語」全体の魅力の向上につながる。

2つ目に、夏の野沢温泉村に涼しさを提供できることが挙げられる。私たちが野沢温泉村を訪れて感じたことは、野沢温泉村の夏は想像していたよりも暑いということだ。長野県は避暑地であるという固定概念とのギャップに、おそらく観光客は驚くのではないだろうか。暑いと感じる、あるいは温泉で温かくなったところに涼しさを感じられるフルーツかき氷があることで、このギャップイメージをポジティブなものに感じる効果を期待できる。

3つ目は、友好都市成立の象徴となることである。これは野沢温泉村の村長へインタビューをした際に、ある都市と提携を結ぶ構想について伝えられたことにより生まれたアイデアである。もしこの構想が実現した場合、その都市で多く生産されている果物を使用することで友好関係の象徴の役割を果たすことが可能である。

また、私たちB班は、A班が水と温泉饅頭を融合させて、水の個性がよりわかりやすいように水饅頭を提案すると聞いた。そこで、B班はフルーツの代わりに水饅頭を具材にすることも考えている。

3-2 米粉のシフォンケーキ

次に、「米粉のシフォンケーキ」を提案する。

まず、シフォンケーキに使用する米粉は健康に良いと注目の素材である。使用するのには野沢温泉村産の米で、粉末にして料理に使いやすくする。米粉には、栄養価が高い上に、油の吸収率が低くヘルシーであるという長所がある。さらに米粉はグルテンフリーのため、小麦アレルギーの方にも安心して提供することができる。

また、米粉のシフォンケーキは野沢温泉村には今までに少なかった、「野沢温泉村産」のものを使用した商品である。野沢温泉村には、温泉饅頭やジェラートなどを扱うお店は何件かあるが、野沢温泉村産のものを使用した商品は野沢菜ソフト以外にはほとんど見ることが出来なかった。そのため、野沢温泉村の「本物」の地域資源である米・米粉を使用した米粉のシフォンケーキを考えた。また、ご当地の洋菓子は野沢温泉村にとって新しいジャンルであり、村内の多くの人が米粉シフォンケーキを製造・販売することに興味を示すことが期待できる。

今回米粉のシフォンケーキを提案するにあたり、イメージできるように実際に作ってみた。材料とレシピは以下の通りである¹。実際に作ってみると、薄力粉に比べ、粉をふるう必要がないので簡単に作ることが出来た。このことから、米から米粉に加工することで、

¹ クックパッド「シフォンケーキ☆プレーン 15cm 型」を参考にB班作成
<http://cookpad.com/recipe/3082762> (2016/10/19 アクセス)

米として食べる以外の可能性が広がることが明らかになった。また、前述した友好都市が実現した場合、シフォンケーキのトッピングとしてフルーツを組み合わせることも可能である。

図 2



出典：B 班撮影

○米粉のシフォンケーキ（プレーン） 15 cm型

[材料]

生地…米粉 60g、砂糖 50g、卵黄 70g（L サイズ 3 個分）、牛乳 40g、植物油 25g

メレンゲ…卵白 140g（L サイズ 3 個分）、砂糖 30g、塩ひとつまみ

[作り方]

1. オーブンを 170 度に加熱開始。
2. メレンゲを作る。ボウルに卵白を入れ、手早く泡立てる。全体に白い泡が立ってきたらメレンゲ用の砂糖と塩を混ぜたものに加え、メレンゲの角がお辞儀をする程度まで更に泡立てる。
3. 生地を作る。卵黄に生地用の砂糖を加えて全体が白っぽくなるまでしっかり混ぜる。その後、植物油と牛乳を少しずつ加えてなめらかになるまで混ぜたら、米粉を加えて混ぜる。
4. 生地にメレンゲの 3 分の 1 を加えて軽く混ぜる。更に残りのメレンゲと合わせ、底からすくい上げるよう丁寧に混ぜる。
5. 型に生地を流し入れ、ゴムベラで軽く表面をならす。その時軽く落として余分な空気を抜く。
6. 170℃で約 25 分焼く。

3-3 こねつけ

最後に「こねつけ」を提案する。こねつけとは村に古くから存在する郷土料理であり、米が貴重であった時代に米と小麦粉を混ぜて焼いたものである²。私たちが小学生にインタビューした際、「好きなおやつは何か」という質問に対し得られた回答の1つがこねつけであった。こねつけは余りもののご飯で作る家庭料理であり、商品として販売されているものは少ない。しかし、郷土料理には、昔から受け継がれてきたという貴重な物語性がある。また、こねつけの中に具材を入れることで様々な味を作ることができるなど、多くの可能性がある。

さらに、こねつけは家庭料理であることから、子どもたちが家族と一緒に作っているという情景が浮かびやすい。これは、野沢温泉村のどこか懐かしいイメージによく合っており、地域ブランドとして受け入れやすい商品になるであろう。

こねつけに関しても、実際に作ってみた。材料とレシピは以下の通りである³。材料を見れば分かるように、非常に簡単で誰でも作りやすい料理である。シンプルなこねつけを味わいたければ、家庭にあるものですぐに作ることができる。今回は中身に味噌だれを入れたが、味噌だれが均一にこねつけの中に行き渡り、米の自然の甘さとよく合っていた。外はカリカリだが、中はもっちりとしており、食感も楽しめた。

図3



出典：B班撮影

² たべみごろ信州 <http://www.nagano-cci.or.jp/localdish/recipe/konetsuke.html> (2016/10/19 アクセス)

³ クックパッド「こねつけケンミンショー風？」を参考にB班作成。
<http://cookpad.com/recipe/2256602> (2016/10/19 アクセス)

○こねつけ

(6～7個分の場合。なお今回作ったものは断面をよく見せるため大きめに作っており、一部材料の量が異なる)

[材料]

冷ご飯 2膳分、薄力粉 大さじ3、味噌 大さじ1～2、砂糖 大さじ1、油 適量

[作り方]

1. 味噌と砂糖をよく混ぜる。
2. 冷ご飯と薄力粉をボウルに入れてご飯の粒をつぶすようによくこねる。
3. 大さじ2くらいを手に取り砂糖味噌を具に平べったい丸型にする。
4. フライパンに多めの油を熱して、3の両面をこんがり焼く。

4. 関連する提案

4-1 統一ルールの策定

私たちの3つの提案は、特別な機械や材料を必要としない料理であることから、多くの店舗で販売されることを期待している。その際に重要なのは、統一ルールの策定である。例えば米粉のシフォンケーキの場合、「米粉には必ず野沢温泉村産の米を使用する」などの決まりを作ることが必要だ。これはブランドの品質を保ち、地域ブランドとしての統一性を出す上で重要であり、各店舗の個性もわかり易くなる。

また、パッケージに関しても野沢温泉村の魅力を表現しているものに統一したい。例えば、野沢温泉村は天然温泉が豊富にあることから、フルーツかき氷のカップを風呂桶のデザインにすることなどが考えられる。さらに「野沢温泉物語」のマークを設定し、パッケージに印刷することで、地域ブランドとして意識しないで購入した人に対しても「野沢温泉物語」の存在を知ってもらうことができるだろう。

4-2 飲食スペースの設置

私たちは3つの提案に関して、野沢温泉村の実際の風景を感じながら食べてほしいとの思いがある。そのため持ち帰り用ではなく、ホテルや民宿での食事において、または飲食店や小売店の店先など、その場で消費することを想定している。そこで重要なのは、座って食べることのできる環境を整えることだ。現地調査において感じたことは、商店街や大通りに座って休むことのできる場所が少ないことである。そこで、料理を提供する店舗内や、公共のスペースなどに複数のベンチやテーブル、日よけなどを設置することを提案する。

また、村内には坂が多く、長い間歩き回するには体力が必要である。飲食スペースを設置することで、休憩のついでに何か食べることを考える人も増えるだろう。さらに休憩ができることによって、結果的には観光する時間が長くなり、村全体の店舗の売り上げの向上

も期待できる。

4-3 住民の理解と協力

「2. 現状と課題」において前述したように、「野沢温泉物語」について住民の認知度が低いことは最大の課題である。そこで新商品を住民から公募する仕組みや、新商品に関して住民から意見を聞く機会を設けるなど、「野沢温泉物語」の選定に住民を取り組むよう工夫が必要だ。

また、小中学生に対して、総合の時間などを活用し、地域ブランドについて学ぶプログラムを実行することを提案したい。子どもたちにとって、自分の住んでいる村の資源について考えることは、村の魅力を再発見する良い機会である。さらに、給食において「野沢温泉物語」に認定された料理や、その他の郷土料理を提供することで、実際の体験として記憶に残すことができると考える。

おわりに

初めて高台から野沢温泉村を眺めた時、とても美しい所だと思った。小さくまとまった村は賑やかではなくても、確かな生活感があり、人の温かみを感じた。野沢温泉村は、村外の私たちからみても魅力的である。そして、この魅力をより多くの村外の人に伝えるためには、まず住民が一体となって「本物」の地域資源を生かす方法を考える必要がある。

「野沢温泉物語」には、まだ一部の住民しか関わっておらず、より多くの住民が参画できるような企画にすれば、村のPRツールの柱になることが期待できる。

今回の調査においては、住民の方、役場の方など様々な方にご協力頂いた。特に、B班を担当して下さった、役場職員の笹岡様には、調査へ同行して頂いたり、的確なアドバイスを頂いたりと非常に御世話になった。この場をお借りして御礼申し上げたい。



参考文献

ダイエー公式 HP 「ダイエーのおすすめレシピ フルーツたっぷり・かき氷」

<https://www.daiei.jp/recipe/index.php/search/detail/20100832> (2016/10/19 アクセス)

クックパッド「シフォンケーキ☆プレーン 15cm 型」

<http://cookpad.com/recipe/3082762> (2016/10/19 アクセス)

たべみごろ信州 <http://www.nagano-cci.or.jp/localdish/recipe/konetsuke.html>

(2016/10/19 アクセス)

クックパッド「こねつけケンミンショー風？」 <http://cookpad.com/recipe/2256602>

(2016/10/19 アクセス)