

第193回 番組審議会

1. 日 時 平成22年6月8日 (火) 12:00～
2. 場 所 メトロポリタン盛岡NEW WING 3F「星雲 東の間」
3. 委 員 委員総数 13名
出席委員数 10名 (欠席委員数 3名)

○ 出席委員 (敬称略)

中村 慶久 (委員長)
椎井 一意 (副委員長)
—以下50音順—
斉藤 純
斎藤 雅博
菅原 正二
中川 真
中原 祥皓
村上 幸子
八木橋 伸之
吉田 浩次

○ 会社側出席者 (6名)

佐藤 滋樹 (代表取締役社長)
小原 忍 (専務取締役)
藤澤 利憲 (常務取締役)
前田 秀男 (取締役編成技術局長)
松舘 守 (めんこいエンタープライズ制作部長)
高橋 淳 (めんこいエンタープライズ制作部)

○ 事務局 村田 重昭

4. 議 題 「情熱エンジン」 行くぞB-1!岩手ぎっしり焼きうどん
平成22年5月15日(土) 14:00~14:30放送

5. 議 事 概 要

今回は5月15日に放送した「情熱エンジン」 行くぞB-1!岩手ぎっしり焼きうどんについて審議しました。出席した委員からは「世代を超えた連携で、町おこしに取り組む思いが伝わってきた」「地域を元気にしようという番組のコンセプトとぴったり合っていた」など番組を評価する意見がありました。

また一方で「失敗や苦労した点なども取り上げてほしかった」「店ごとに焼きうどんがどう違うのかを紹介してほしい」などの意見がありました。

6. 議 事

○事務局

それでは、ただいまより第193回番組審議会を開催致します。本日も欠席の委員は、久慈委員・東海林委員・役重委員の3人です。

今回の議題は、5月15日に放送した「情熱エンジン」 行くぞB-1!岩手ぎっしり焼きうどんです。本日は、めんこいエンタープライズ制作部長の松館とディレクターを務めました制作部の高橋が出席しております。

それでは、中村委員長よろしくお願ひいたします。

○中村委員長

では、議事に入ります。

松館さんと高橋さんから、今回の番組の背景や感想などについて説明をお願いします。

○松館部長

「情熱エンジン」は仙台放送の制作で、番組の統括プロデューサーは仙台放送の方です。私はめんこいテレビ側の制作プロデューサーという立場で番組に関わりました。

「情熱エンジン」は2005年にスタートした東北電力の1社提供の番組です。放送エリアは青森、岩手、秋田、宮城、福島、山形、新潟の東北6県プラス新潟で毎月1回放送しています。地域を元気にしようと頑張っている団体の情熱的な取組みをドキュメンタリータッチで

感動的に描く、というのが「情熱エンジン」のテーマになっています。

半年に1度、東北のFNS系列局と制作プロダクションから企画を募って、その中から半年分の6本の番組を決めています。基本的に、番組を作るにはコンペに通らなくては制作することができません。コンペに通るには企画内容が全てです。順番に回ってくるわけではなく、1年以上作っていない局もあります。2010年の上期に関してはトータル53本の企画提案がありました。その中から選ばれた6本に今回の岩手町焼きうどんが入りました。とにかく制作にこぎつけるまでが大変です。

今回の番組の前に制作したのは、去年の8月に田野畑村のサップ船を紹介した番組でしたが、その前の1年半は全く作らせてもらえない時期がありました。めんこいエンタープライズ制作部としてはディレクターのスキルアップの意味も含めて、この半年に1度の企画コンペにはディレクター全員が企画を出すことをノルマにしています。今回の企画はディレクターの高橋淳が考えたものです。企画を出す時に、仙台放送から言われて悩むことは、いろいろな町おこしがいろいろな所で行われていますが、どこにその地域ならではのオリジナリティがあるのか？他の県で行われている同じような町おこしとどこが違うのか？ということです。いつもそのことを言われて、悩みながら企画を探しています。番組の内容、演出面についてはディレクターの高橋淳から説明させていただきまします。

○高橋ディレクター

今回番組を担当させていただきました高橋と申します。今回の番組を制作するきっかけは、岩手町ご当地グルメ研究会事務局の府金伸治さんとの出会いでした。府金さんが「岩手町を元気にしたい、岩手町の魅力を全国に発信していきたい」と熱く語っていただいたのが印象的で、この会の成長を番組で追ってみたいと思いました。ご当地グルメの祭典のB-1グランプリへの出場を目指しているご当地グルメ研究会の皆さんを、約5ヶ月密着取材させていただきました。

全員が一生懸命、意見を出し合って町のために頑張っているという印象を受けました。その中でも一般の方からレシピを募集するレシピコンテストや、地元の沼宮内小学校の生徒さんたちと行った「春みどり植栽会」など、次々とイベントを企画して実行するなど、すごくパワーを感じる団体でした。また、グルメ研究会の方々だけではなく岩手町の農家の皆さんや役場、町のみなさんの協力体制がしっかりしていて、厚味のある活動ができていると思いました。

私は岩手町の人間ではありませんが、5ヶ月通ったので町を歩いているといろいろな方に顔を覚えていただいて「今日はどうした、何しに来たの」と声をかけていただけるようになりました。そうした信頼関係を築けた事が番組にも反映できたのではないかと感じています。今後も岩手町ご当地グルメ研究会の活動は注目していきたいと思います。

○中村委員長

高いハードルを越えたと言いますか、競争相手がいっぱいいる中から企画が通って5ヶ月の密着取材からできあがった番組だとうかがいました。

それでは中川委員お願いします。

○中川委員

岩手町の顔と言われている斉藤純さんを横にして緊張しています。今回B級グルメということで、私にとっては非常に関心の深いジャンルで、興味深く番組を見ました。

B-1の最初は、八戸の人たちが作った東北発の町おこしのイベントを、全国的な盛り上がりにしていったという大変なものだったと思います。去年の開催地は横手でした。非常に気になったのは、横手では岩手からの出店がなかったということでした。岩手のB級グルメは何だろうかと考えると、私から見ると盛岡の三大麺という気がします。ただ、あまりにも出来上がり過ぎていて、B-1グランプリへの参加ということとは、ちょっと違うのかなと思いました。「何かないか」と思った中で、岩手町の取組みが聞こえてきたので注目していたものですから、番組を興味深く見ることができました。

特に府金さんという中心になっている方の熱意や取組みがとても良くて、自分たちの仲間だけでやるのではなく、世代間の広がりを持って町の人たちを巻き込んで作っていくところにパワーや斬新さを感じました。名産のキャベツの「春みどり」の説明もあって良かったと思います。

気が付いた点は、渡辺徹さんが農家で食べているシーンがありましたが、いつ撮影したものでしょうか？

○高橋ディレクター

3月6日に収録しました。

○中川委員

そうするとあのキャベツは前の年のものですね。都会の人ならごまかせたかもしれませんが、東北各県で視聴者が見ている番組なので、その辺の説明があった方が良かったと思います。

B-1に参加している食べ物は昔から捨てている部位を使って食べていたとか、食べるものがあまりなくて工夫して作りましたとか、そうしたストーリーがあって町の中で定着しているものが出店しています。あえてB-1のために作りますというチャレンジは、それがどれだけ大変なのか、苦労があるのか。そういうところがもう少しあると面白かったのではないかというのが、率直な感想です。渡辺徹さんはなかなか良かったのですが、もっとガシガシ食べてもらったら面白かったのかなと感じました。

全体的には楽しく見させてもらいましたし、非常に参考になりました。

○中村委員長

斉藤純委員をお願いします。

○斉藤委員

今、岩手町は活気のある前向きなところですが、岩手日報の前の支局長の方が、岩手町に赴任するときに、「あそこは後ろ向きの人が多いところだから」と言われてきたそうです。

実際に来て見たら非常に前向きの人が多いとおっしゃっていました。僕もそれを感じています。今まではネガティブなイメージを自分たちの土地にもっていて、しかも隣に葛巻町という非常にうまいことをやって全国的に脚光をあび続けてきた自治体があるので、ますますひがんでいたようなところがあります。こういう焼きうどんを通して、今、町民たちが一生懸命盛り上がっているところの断面をうまく伝えていて、いい番組だと思いました。ちなみにキャベツ、大根、長芋が県内で生産高が一番です。ところが、農家の人たち、町の人たちが生産高1位だけではあまりお金にならない、収益に結びつかないといことに気が付いて、それを生かした物を提案していくことで高収益に結び付けようということ、いろんなジャンルに渡ってやっています。焼きうどんもそのひとつです。

B級グルメをいうわりに700円から1,100円と高いんですよ。せめて500円を出せないかということ、府金さんに言ったら、「中国産のものを使えば出せる。地元産にこだわって出すと、これぐらいにはなります。B級とはいえ志は高いのです。」ということで見上げたものだ

と思いました。

僕は最初、焼きうどんで町おこしは無理だと思いました。実行委員会の人は成功事例しか見ていないのです、横手とか喜多方とかです。実は失敗事例、屍類々なわけですよ。こういうことをやる人は、なぜか失敗事例をみないで、成功事例だけを見て自分たちもできるのではと夢を抱いてしまいます。この沼宮内の人たちは非常にうまくまとまって事を進めたので、そういう様子も伝わっていたので良かったと思いました。

うまくいった理由のもうひとつは、焼きうどんは意外に層が薄くて、デビュー1年にして既に日本4大焼きうどんのひとつになっているのだそうです。

○中村委員長

菅原委員お願いします。

○菅原委員

タベ、急いで見てきました。きょうはてつきりここに焼きうどんが出ているのではと期待していました(笑)

私は焼きうどんが好きで食べたかったです。あれはキャベツが美味しそうで、あまりいじくり回さないで、キャベツをいっぱい入れてシンプルにした方が飽きが来ないような気がします。あまり懲りすぎると飽きられて定着しない例がラーメンなどにあります。キャベツがうまそうなので、あれで焼きうどんをやったら美味いだろうなと思いました。僕は昔、四ツ谷のホワイトというバーで、タモリさんとか村松友視さんとか坂田明さんと、しょっちゅう朝方まで飲んだくれていましたが、焼きうどんしかないんです。選択の余地がなくていつもそれを食べていました。それを思い出して食べたくくなりました。

横手の焼きそばに勝つような気がします。個人的な趣味で言うと、食べたいと思いました。いろいろな問題はあるにしても、頑張っとうまいものを作るのはいいと思います。いわゆるB級グルメという言い方には多少抵抗があります。そもそも鮓屋に行きますと、上ネタ、並ネタなどありますが、上下の差は本当はありません。値段が違うだけです。フランス料理がA級で、ああいうのがB級などという分類は、私は興味がない。美味しい物は値段とか地位や名誉ではないという気がします。

今回の焼きうどんは一度食べてこようかと思っています。ですからひとつ頑張ってください。

○中村委員長

八木橋委員をお願いします。

○八木橋委員

まず、非常に短い時間でよくまとめていたと思います。私も菅原委員に負けず劣らず麺食いで、麺好きなので非常に面白かったです。

いつもの私の見方なのですが、町づくりの番組の今回で言うと、うどんが美味いかまずいかということに焦点を当てるのと、作っている人たちに焦点を当ててどういう動きでやっているのかという2種類あると思います。今回は両方をバランス良く配したということなのでしょう。例えば、各店でどういう麺を出して、その味がどの程度違うのか?とか、店投票とか、店に番号を付けてやってみるとか、そういうようなものがあってもいいように思いました。個人的には醤油味は好きですが、ソース味は嫌いです。そうした投票制度をやってみると面白いのではないかと思いました。レシピコンペも良かったのですが、店投票とかどうでしょうか。

東京では今週のラーメンNo. 1をやっています。麺好きの私は、No. 1の店に行って並んで食べましたが、大概まずいですよね。30分ぐらい並んで食べても美味しくありません。何でこれがNo. 1なのか、腹が立つことがあります。でも、それが話しのきっかけになることがあります。何週連続して1位とか。そのような店毎の投票とかというのも先々いいと思います。

私は麺好きなので、盛岡にも麺食い横丁を作って、「そば」と「うどん」だけではなくて、「パスタ」も入れて全部、麺類をまとめて入れて一箇所では食べられる横丁を作ってはどうだと言っているのですが、なかなか取り上げてもらえないのです。そういう麺好きからしてみると非常に面白い番組でした。先ほど言ったように店毎の味がどう違うのか、本当に好きな人は興味があると思います。その辺も紹介してもらいたかった。

Uターンの方だそうですが、リーダーの伸ちゃんと呼ばれている人や、事務局をやっている人、周りの人、周囲の協力に光りを当ててるのか、それとも麺のうまさにしぼるのか、どちらが主なのか分からないのですが、その辺をどのようにバランス取るか、これから考えていただければと思います。

リーダーはなぜUターンしてきたのか?前は何をしていたのか?番組には出ていません。

出ていない方がいいのか、出した方が良かったのかも含めて、考えていただきたいと思いました。

キャベツの問題が出ていましたが、本格的にやるとなると農協との関係が問題になってきます。その辺も、どのような生産部会でどのような応援体制が組まれているのか？ちらっと農家が出てきましたが、そういったことも紹介して欲しかったです。

周りを映した方がいいのか、リーダーの伸ちゃんに焦点を当てた方がいいのか、その辺も微妙なバランスなので工夫していただければと思います。

何がA級か、B級か。私は焼きそばや焼きうどんがB級と言われると腹が立ちます。前沢牛がA級で、焼きうどんがB級、なぜですか？ そのうちに、めんこいテレビでいい名称を考えてください。総体では非常に面白かったけれど、麺好きの私にとっては、もう少し店の個性を出してほしかったと思います。

○中村委員長

斉藤雅博委員をお願いします。

○斉藤雅博委員

岩手町は食材の宝庫と言っていましたが、名物がないという危機感から地産地消の目玉となる商品メニューに取り組んだグルメ研究会の活動が、丁寧な取材から良くわかる番組だと思います。こうした活動が地域活性化の参考になると思いました。B-1グランプリを町おこしの起爆剤にしたいという事務局の府金さんの行動力は素晴らしいものがありました。それに賛同し、集った仲間たち、会長さんは本当にいい表情をしていたと感じました。

松館部長から話しがあったように、地域を元気にしようと頑張っている人たちを紹介するという番組にまさしくぴったりの対象ではなかったかと思えます。

キャベツの春みどりの生産者である三浦さんは、県内では大規模農家としてけっこう有名な方です。彼が「グルメ研究会のメンバーがみんな頑張っているので、生産者も負けられない」と言っていましたが、そういった事がこうした活動の相乗効果だと思います。農業と商業の連携の好事例だと感じました。

子供達に「植栽会」を開いて収穫までのプロセスを見てほしいと始めたということでしたが、食文化という意味でもあのような活動は大切だと思います。

横手の焼きそばのれん会の会長さんが出ていましたが「地元で愛されていること」「常に何

かをやろうとしていること」が活動の秘訣だということをお話していました。焼きうどんが、今後ブランド化するまでは、まだまだいろいろな知恵や工夫が必要なのだろうなと思いました。こうした活動を、ぜひ継続していただきたいと思います。

ひとつ足りなかったことは、これまでの活動で失敗した点とか苦労した点を出しても良かったのではないかという事です。地域活性化をやろうしているところはたくさんありますので、そういった人たちの参考になったと思います。いい所だけでなく失敗したところもできれば紹介していただきたいと思いました。

府金さんは魅力的なリーダーだと思います。前回のサツパ船の時も若い人が中心になってやっていました。若い人の地元を愛する力、行動力が地域活性化のひとつのポイントではないかと感じました。したがって、若いリーダーを県内各地にたくさん作っていくことは非常に大切なことだと思います。いろんな意味で頑張っているようですので、B-1ではグラプリに輝いてほしいと思いました。

○中村委員長

中原委員をお願いします。

○中原委員

松館部長からこの番組のコンセプトとして“地域を元気にする、感動する”ということをお聞いて「感心はするけど感動はない」という受け止め方をしました。「感動」はそれぞれ人によって対象も違うので、「感動」というものを出されると私はクエスチョンマークが付くと思います。

地域づくりや地域活性化は日本全国でそれぞれやっています。いろいろなテレビ番組でも放送されています。この番組については、若手の発想と行動力を、なるほど良く見せてくれています。もうひとつは会長さん、いわゆる先輩の経験と理解、この2つがパワーになる。それが原点として地域全体、役場も含めて広がるパワーのあり方も僕なりに勉強させられた番組でした。

良かったところは、渡辺徹さんのなかなか場慣れた対応と嫌味のないさわやかです。しかも出ずっぱりでないのが良かったですね。真ん中あたりではほとんど出ていなかったのですが、それがかえってこの番組で彼を生かしたと思います。全体としてみると、渡辺徹さんが始めに出て、終わりに出てというのが印象に残って効果があったと思いました。

注文といますか、もっと味付けがほしかったのは、斉藤雅博委員も言われましたが、地産地消と食の安全・安心についてです。地産地消は岩手でも展開していますが、食の安全・安心もセットにして、その二つがどのように結びつくかが欲しかったと思います。キャベツのような野菜の安全・安心と言う部分もどこかで入れてほしかった。

この番組の放送は5月15日でした。先ほど中川委員がキャベツのシーンはいつの撮影か?と聞かれましたが、番組を見る側は見ている時の野菜の状況を考えてしまいます。キャベツのシーンの撮影は3月でしたが、どうしても見る側は放送日と一体的に見てしまいます。騙されるのが悪いというか、しょうがないという思いはしますが、この時期、野菜が天候不順で高かったはずで、品薄でした。そういう状況が一言も番組には出ていない。3月の撮影だからです。そこらあたりのことを放送の時に工夫できないのかと思いました。キャベツの価格が高いのか安いのか、あるいは安定的なのか。放送された時に、撮影した時と同時期的な受け止め方をされるとすれば、視聴者に誤解を与えてしまうのではないかとと思います。5月15日の放送で、キャベツのいい事ばかり言っている部分が出てくると、農家の方からはクエスチョンマークが付くのではないかという危惧をもちました。

斉藤雅博委員も話されておりましたが、「子供達は野菜が育つ過程を知らないが、出来上がったものは知っている」というなるほどと思う言葉がありました。もうひとつは「地元で愛される事が第一」という言葉です。この番組を通していろいろないい台詞、なるほどなあとと思う台詞がありました。そのあたりが僕としても感心させられた点です。

この「情熱エンジン」は、関心を引く、学ぶことが多い番組でした。紹介された焼きうどんを、一度食べてみたいと思わせてくれました。30分という短い時間でしたが、退屈しないで興味をもって見ることができた番組でした。

○中村委員長

村上委員お願いします。

○村上委員

まず、この番組テーマの発端が府金さんとの出会いだと高橋ディレクターが話されましたが、その思いがずっと最後まで貫かれていたという印象を持ちました。府金さんの情熱とか、そこにまず何かを感じられたと思います。「肉の府金」は地元の老舗です。その跡取りさんだと思います。地元商店街の跡取りさんのパワーはすごく注目されています。町おこしのパ

ワーになっていると思います。それが非常にわかりやすく、パワフルで、地元のお兄ちゃんたちの本当にいいキャラクターに出会ったのだと思います。岩手町、石神の丘美術館には行きますが、他になかなか行く機会のないところです。地元の方々が、これほど一生懸命、前向きな方々がたくさんいらっしゃるのを見て驚きました。彫刻家や町をあげての美術のアーティストのコンペとか、以前は石神ロックスのコンテストをやっていたりして、そうした下地のある所だということをおぼろげに思い出しながら見ていました。

焼きうどん、B級グルメで町おこしというのは全国あちこちでやっていますが、それだけ競争率の高い、かなり厳しい戦いを強いられると思います。B-1グランプリも年々関心が高まっています。そういう意味ではものすごい大会になっていますので、そこで勝ち上がっていく情熱を切らさずに最後まで行ってほしいと思います。日本の4大焼きうどんに入っているそうですが、東北で一番新しいB級グルメの町おこしは、男鹿半島の男鹿焼きそばだと思います。しょっつるを使ったりして町の役場がキャンペーンなどで頑張っていますが、そういう形ではなくて、岩手町では地元の皆さんが主体になって取り組んでいます。生肉店、飲食店、生産農家など地元の自分たちの力でなんとかしたいという姿が全面に見えていたのが、非常に良かったと思います。

役場の方々が旗を振っても付いてこないことがありますが、番組ではみんな楽しみながらコンテストに参加したり、イベントを楽しみにしたりしていて、とても良かったと思います。

今回驚いたことは、錚々たる委員の皆さんが焼きうどんに相当の興味を示されたことでした。

岩手町では、食べ歩きのスンプラリーなども、これからやるのだと思います。時々そういった情報も追いかけて、来年9月のB-1グランプリまで応援して、番組としてまた紹介していただければ楽しいと思います。

今回は「情熱エンジン」という番組の趣旨に沿ったテーマを見つけられて、本当に良かったと思いました。

○中村委員長

吉田委員お願いします。

○吉田委員

今回の番組を一視聴者として見ておりまして、地域を元気にしようという番組のコンセプト

トが明快に出ていたという感じがしました。

グルメ研究会を立ち上げたり、レシピコンテストやったり、いろんなことをされて今日があるという番組の流れでした。これから町おこしをしようという方々を元気づけるような内容で、まさにその通りだと感じがしました。

今回はうどんがメニューの中心になっていましたが、実は私はうどんでは有名な高松に行った時の強い印象が残っています。どこに行ってもうどん屋さんがありました。とにかく朝からうどんを食べていまして、しかも値段が200円から300円ぐらいなのです。これはすごいなと思ってびっくりしました。私は今回の焼きうどんを見て、具材がしっかり入っていますのでコストはかかりますが、うどんはそれ位の価格にしないと、いくら話題があっても難しいと思います。ましてや盛岡からわざわざ食べに行こうという気にはなりません。本当に有名になって、わんさわんさと人が来る、焼きうどんでは有名な岩手町などということになりたいのならば、やはり価格というものを考えた方がいいのではないかと思います。番組を見ておりました。

放送エリアについて松舘部長から東北6県プラス新潟ということがありました。確かに最初に地図のようなものが出ていましたが、もう少し岩手町の位置が分かるようにしていただきたい。車で来た場合は高速の何インターから下りて何分とかということが分かるように、紹介するのも非常に大事ではないかと思います。北緯40度辺りのことを紹介したところもありましたが、もっともっと紹介する材料がたくさんあるはずです。そんな紹介があれば良かったと思います。この町おこしという点においては、食材などいろいろな話題で番組を作れると思います。そこで切っても切れないのは観光面です。これからもいろいろな題材を取り上げていく場合に、観光という資源をうまくからめて放送することが大事だと思います。例えば「石神の丘」の、もっともっと綺麗な場面がたくさんあるわけです。四季折々の素晴らしさ、なかでも紅葉のシーズン、そしてグルメがあって、だからぜひ岩手町に、というふうに結び付けることも、大事な町おこしのひとつだと思います。

ずっと見ていて「さすが大したもんだ」と思うのは、人の少ない町が、みんなが一体となって頑張っていて、いろいろなことをして、ようやくこれだけになったということです。その岩手町の苦しさ、岩手町の現状、そのようなものをもう少しクローズアップしていただき、こんなことで悩んで、こんな状況だった。しかし、今はこうなっている。そういうことを紹介することで地域の皆さんを元気づけられるのではないかと思います。先ほど中原委員がおっしゃっておいりました「感動」という点でも必要だと思います。

番組の最後で、渡辺徹さんによる町おこしのまとめがありました。それが番組全体の価値をぐっと高めました。最後のまとめは大事です。そういった意味で印象に残った場面でした。素晴らしい構成の内容だったのではないかと思います。

○中村委員長

椎井副委員長お願いします。

○椎井副委員長

当社の提供番組をご批評いただき、また取り上げていただき、ありがとうございます。3点お話しさせていただきたいと思います。

焼きうどんを名物料理にして岩手町を元気にしようということで、若手が一緒になって試行錯誤しながら取り組んでいる姿に、私はさすがさとしのぼのとしたものを感じました。一般的には町おこし、地域おこしの番組については、地域の停滞や危機感をバックにした番組が多いんですが、岩手町の取組みにはこうした危機感とか、悲壮感、深刻さがほとんど感じられませんでした。非常にほのぼのとした中で町おこしに取り組んでいる。これは非常にいいことだと思います。地域おこしはどちらかといいますと、地域の疲弊とか停滞をバックにしながら、それを力にして何とかしようということで力が出てくるのだと思います。岩手町はそうした地域からすれば比較的恵まれた地域だと思います。いろいろな農産物がとれ、肉も出来る。生活していくには比較的暮らしやすい、安定した地域なのではないかということで、これまでの地域おこし、町おこしとは違った特異な形かなと思って興味深く見る事ができました。

こうしたほのぼのとした取組みを感じただけに、何かインパクトというか、心に響くものが若干不足していたのではないかと思います。例えば、岩手町ご当地グルメ研究会の設立の時のエピソードとか、メニュー作りにあたっての喧々諤々、そういったものもあったんだろうと思います。けしてスムーズにいったものではなく、裏にはいろんな確執もあったんだろうと思います。事実、インタビューの中では取っ組み合いの喧嘩もあったという話もありました。そういったものをもっと少し突っ込んで掘り下げて紹介してもらった方が良かったのではないかと思います。

そして2つ目は、この番組の趣旨から言えば焼きうどんのPR、紹介が全面に出すぎたように思います。もっと人に、グループに、人間ドラマ的なものに焦点を当てても良かったの

ではないかと、私は感じました。人望の厚い府金さんやグループなど、人に焦点を当てて、いろんな失敗や苦勞話しを取り上げて良かったのではと思いました。

3点目、岡山県の北部に津山市というところがあります。そこに出張で行ってきました。B-1 グランプリを、私はついこの間まで知らなかったのですが、行きの飛行機の中で読んだ機内誌に津山の「ホルモンうどん」が出ていました。これはB-1 グランプリの横手大会の第三位だったんです。「ホルモンうどん」これは津山に行きましたら平日でも昼は行列でとても食べられないのだそうです。土日、休日になると県外から人が入り込んできます。津山は人口が10万人ぐらいですが、人口が倍ぐらいになるそうです。津山の車の市内乗り入れは禁止。手前で大きな駐車場を確保して、そこで一般の人は車を降りて、バスの代行運転で町の中へ入るのだそうです。

第三位でも、ものすごい町おこしになっています。この「ホルモンうどん」は何てことがないそうです。ホルモンは、昔は捨てられていたもので、「ほおるもの」だからホルモンだと言っていました。日常も家庭料理として津山の人たちは昔から食べていたものなので、昔からたべられていたもの、捨てられていたものが大きな観光資源になっているわけです。捨てたものではないなと思いました。

「ホルモンうどん」は値段も高くなって今は700円もするそうですが、それでも食べに来るそうです。これで三位なのですから、二位とか一位になったら大変ですよ。

○中村委員長

椎井副委員長、ありがとうございました。

この焼きうどんには私も非常に興味があります。焼きうどんはけっこうあります。焼きうどんは普通の飲み屋さんでも出す場合があります。たしかに、それなりの過程を経てレシピを作ったのでしょうか、あちこちにあるものなので、この焼きうどんがどう違うのかな？とは思いました。では、B-1 グランプリに出して、岩手の第四の麺と言ってもいいぐらいのものなのかどうかという部分で、伝わり方がちょっと足りないなという感じがしました。

実はこの春、石神の丘美術館に行きましたので、大変親しみをもって番組を見させてもらいました。その時は焼きうどんのことを知りませんでしたので、昼飯はカレーライスしか食べてきませんでした。もし、知っていたら食べてきてもうひとこと言えたと思いました。そういう意味では大変残念な思いをしました。

この番組をみて、大変そつなくなく良く作ってはありますが、平凡で何を言いたいのか

分かりませんでした。いろいろなことが入っています。府金さんのことも、ご当地グルメ研究会、キャベツやメニューが完成に至るところも入っています。いろいろなことが入っていて、見終わった時にこれは何を言いたいのか分からないのです。他の委員の方から感動がなかったというお話もありましたが、私も番組に盛り上がりませんでした。

番組審議会として議論する場合に一番困るというか、何を言ったらいいのか、というところがありました。大変良く出来ていましたとか、岩手にこういうことがあることを教えてくださいました、ありがとうございました。というのはいいのですが、それだけでは番組審議会の議論にはならないように思いました。

地域を元気にしたい、良くしたいというような、地域おこしの番組はけっこういろいろあります。東北電力提供の番組だけではなくて、各局でもいろいろと似たような番組を作っていると思います。先ほど私は、焼きうどんの中にも、もう少し特徴がないという意味のことを言いました。番組も何かもう一工夫入れていかないと、せっかく作っても、淡々と作りました。「ああそうでした」ということで終わってしまうのではないかと気にしています。もう一工夫、この種の番組としては他の番組とは違った味付けがほしいと思います。番組全体を見た時にもう少し感動なり、何か心に残していただくようなものを入れてもらえるとありがたかったと感じました。そういう意味では、ベテランのナビゲーターの渡辺徹さんはさらっと流していたように思います。最後の締め言葉は少しぴりっと締めるような言葉はありましたが、全体としては彼がいてもいなくても良かったという感じがしました。あのようなコメントは局アナのどなたかが言ってもいいような話で、その方がむしろ親しみがもてたのではないのでしょうか。何もあんな大物を連れて来なくてもいいんじゃないかなという感じすらしました。高橋淳さんは何年ぐらいディレクターをやっているのでしょうか？

○高橋ディレクター

ドキュメンタリー番組で、30分の構成をしたのは今回が初めてでした。

○中村委員長

そうですか、じゃ、これからですね。これをひとつの経験にして、番組なんですから見ている人に「どうだ」というものをもう一工夫して入れていかないと、流されてしまって「あなた別のことをやれ」という話しになりかねません。余計なことまで言い過ぎました。

他に何か質問はありませんか？

○中原委員

レシピの120点は全部食べての投票でしょうか？食べきれないのではないのでしょうか？

○高橋ディレクター

120案集まったレシピから、書類審査でグルメ研究会の人が選びました。10～11案まで書類で絞って、そこから試作品を作り、3点まで絞って試食をしました。

○中原委員

私は120点、全部試食したものと思っていました、分かりました。

○中村委員長

中原委員、ありがとうございます。

斎藤純委員は、何かありませんか。

○斎藤純委員

岩手町のキャベツには、戦前からの歴史があります。キャベツはキャベツで紹介すると面白いかもしれません。

○中村委員長

沼宮内小学校の「植栽会」は非常に良い企画だと思いました。キャベツという観点から、焼きうどんを取り上げても良かったかもしれません。

これからも良い番組を作ってください。

それでは、欠席委員からのレポートがあれば事務局から報告をお願いします。

○事務局

久慈委員からのレポートです。

情熱エンジンを拝見しました。私もこの番組に出た経験者として懐かしく思いました。

今回は岩手町のB級グルメに焼きうどんに挑戦ということで、このニュースは別の媒体で

も様々報道されているので知っておりました。

B-1グランプリには岩手でも北上の北上コロッケが挑戦するようですし、まさに話題としてはホットだったと思います。

ただ、同じ岩手でB-1グランプリに北上コロッケが挑戦している事もあり、番組として出来れば北上コロッケの話題も「ライバル」として出してあげないと、ちょっと不公平かな、と思いました。

また、岩手町って、昔から焼うどんの町じゃないですよ。その辺の歴史などももう少し詳しく紹介してもらえればありがたかったです。

B-1グランプリに挑戦するというので、ぜひ好成绩を期待したいと思います。

この番組の取材がどれだけ大変か知っているの、あまり多くはコメントできませんでしたが、本当にお疲れ様でした。

東海林委員のレポートです。

去年は、横手ふるさと村で開催された「B-1グランプリ」。行きたいと思ったのですが、かなりの人出と付近の渋滞に恐れをなして行くのをあきらめた経緯があります。

約30万人を集められるイベントというのは、素晴らしい！

このイベントに岩手からはこれまで出場がなかったので、岩手町の出場が決まれば、今年出場の北上コロッケに次ぐことになり、ますますの盛り上がりにつながると期待します。

そのため、これから街の人に愛されて支持を受ける熟成の期間が必要になると思いますが、レシピコンテストや審査に、一般の人たちを巻き込んでいるので、親近感が増すスタートになっていますよね。

この流れがわかるように、番組としては早い段階から取材を開始しなければならないわけですから、情報収集は大変な作業と思います。どこから、誰を中心にすえるのか。しかも渡辺徹さんがずっと岩手町に居たかのように。興味深いです。そういう意味では、若い府金さんが頼もしく研究会の中心になっているのが伝わってきて、応援しながら番組を見ることができました。

横の連携ができてくるのが、街興しには一番なのだと『情熱エンジン』シリーズを見ていて感じます。辰巳さんより、もしかして渡辺徹さんのほうが親近感があるような気がしますし、情熱エンジン街興しシリーズがますます楽しみになりました。

ただ、番組的にはいいのですが、なぜ焼きうどん？ほんとに焼きうどんがいいのか？という疑問は残りました…

役重委員のレポートです。

岩手町の焼きうどん、こんなに盛り上がっているとは露知りませんでした。

「地元で愛されることが一番大事」という横手市の店長のいうとおり、おいしいものを作る、食べる、ということは誰しも嫌いな人はいない、みんなが大好きなのだから自然と心が一つになる、地域づくりにはもってこいのテーマなのです。

ただ、もってこいなるがゆえにチャレンジャーも多く、一過性の盛り上がりで消えていってしまうご当地メニューも多く、この競争を勝ち抜くのは相当ハードルも高いといえます。ちなみに当花巻市でも花巻カレー、花巻バーガーなどなど色々開発の動きはありますが、いまだ確固たる地位を築いたとはいえず、素材やアイデア、もちろん食べての美味しさはさることながら、その売り方、どんなアピール性、ストーリー性で狙ったターゲットに訴えるかが重要ではないでしょうか。

その面では、焼きうどん、いい線まで行ってはいるのですがB1出場というゴールだけが目的化し、その後の戦略づくりが後一步なのかなという気がしました。また、焼きうどんの会は若い肉屋さんを中心に、彼の思いやパワーを一回りほど年上の先輩たちが懸命に応援するという構成です。それはそれでほほえましいのですが、事業化にこぎつけるにはやはり彼と同年代の若い層の参加がなければ、商売としての本気度が高まらなかったのではとも思いました。

いずれ番組的には、最初カメラの前でいかにもぎこちなかった出演者たちが次第に表情も動きもほぐれ、それと同時に今回のB1プロジェクトに対する『テレ』や『他人目線』がだんだんなくなり、町を代表する焼きうどんづくりに本気でのめりこんでいく様子が見えたとおもいます。

ところで渡辺徹さんですが、私は昔からのファンです。以前東和町で私の著書を原作としたドラマをNHKで撮影した時、徹さんは私の住みこんだ牧場のご主人役で出演し、ロケもご一緒させていただきました。印象に残っているのは、町のおばちゃんたちが総出で用意した「ロケ飯」を本当においしそうに食べてくださったことです。ちょうど季節が秋で、地元産の（確か）きのこご飯のおにぎりをいくつもお代わりし、その後のFMラジオのトークで

そのきのこ飯のおいしかったことを楽しげにしゃべっておられたような。今回の番組、まさに適役でしたね。

レポートは以上です。

○中村委員長

ありがとうございました。それではこれで、本日の議事を終了とさせていただきます。

○事務局

中村委員長、ありがとうございました。

今回の審議会の模様は6月19日（土）朝4時42分から「めんこいテレビ番審リポート」として放送いたします。

次回は7月13日（火）に開催となりますので、よろしくお願い致します。

それではこれで番組審議会を閉会とさせていただきます。

7. 審議機関の答申又は改善意見に対してとった措置

特になし

8. 審議機関の答申意見概要を公表した場合におけるその公表内容、方法及び年月日

* 平成22年6月9日（水） 産経新聞 東北版

* 平成22年6月19日（土）午前4時42分から4時45分まで「めんこいテレビ番組審りポート」内で放送

* 据え置き書類を作成し、本社受付に置き一般の人々が自由に閲覧できるようにした

9. その他の参考事項

特になし