

小泉政務官記者会見録

(『究極のお土産』フォーラム)

(平成27年9月14日 (月) 16:05～16:16) 於) 都市センターホテル)

1. 質疑応答

(問) 今回のイベント、東北から世界へということで、これが東北に与えるインパクト、いろいろなお土産が出てくると思います。どういうきっかけになったらいいと考えていらっしゃいますか。

(答) 発掘ですね。ものすごいおいしいもの、素晴らしいもの、どこに出したって、勝負できるものが東北にはたくさんあるんです。それを今回、名だたるバイヤーの皆さん、企業の皆さん、そして多くの方々に発掘してもらって、それがこの題名にあるとおり、世界に通用するものとして認知されれば、この取組というのは、プラスの価値を生むことができることになるのではないですか。

(問) 東北の復興でもあるわけなんですけれども、政務官、地方創生の観点から考えても、東北で震災の前を上回ると。新しいものを出していくことが東北だけではなくて、日本の地方のこういった課題の処方箋になったり、きっかけになったり、その点に関しては、新しい東北という復興庁のコンセプト、今回のこのお土産のイベントに絡めてもどういうチャンスになればいいなと思いますか。

(答) 1つは、その地域でしか味わえないもの。その地域でしか体験できないこと。これは何なのかというものを全国の地域には、「若者」、「よそ者」、そして「ばか者」と言われる多くの方のアイデアを生かして探してもらいたいと思います。

今日は、私からは福島県の本州の中で唯一天然の湧き水が炭酸水ということ、そこでしかない、北海道の浜中町の牛乳もそうだけど、そういったことを例として出しましたが、他の地域がどう考えたって、どうやったって、見つけられないもので勝負できたら、これはもう半分勝負は勝っています。それは恐らくまだ僕らが気付いてないだけで、各地域にあるはずだと思います。それを生み出すような一つのきっかけに、今日、出品者の方にとっては、また地域にとってなればいいなとそう思っています。

(問) そういった意味では、プロフィール、お土産の開発の秘話を見ている、「震災がなかったら果たしてこれは開発されたのか」というところもあって、むしろ震災をチャンスに捉えているような方もいらっしゃるかと、そういうものが日本の地方にたくさん種があるわけじゃないですか。

(答) そうですね。「ピンチはチャンス」と、こういうことですよね。例えば、今回一次選考で落ちてしまった、そういう商品があって、僕はそれを食べていたから、そこのお店に電話して、「おいしかったです、今回結果は残念だったけど、すごい僕はおいしいと思ったから、これからもぜひ頑張ってください、自信持って」というふうにお伝えしたら、そのお店のご主人が言った

言葉が、「今回、この世界で通用するお土産コンテストが開催されると聞いて、こういった商品を開発したんです。だから、今回一次選考は通らなかったけれども、むしろそのきっかけを作ってもらえてよかった」と言ってくれたんです。

約500の今回出品があって、その中の5分の1ほどが残りましたけれども、落ちたところもそういったきっかけになっていけばいいなと思います。それで、結果として、震災前にはなかったものが、その地域に根付くことがあれば、これは新しい価値ですから、新しい東北に相応しい、そういった現象が起きたということではないですか。

(問) こういうイベントを含めて、かなり東北へ相当行っていらっしゃると思いますがけれども、地方のポテンシャルと中央、消費者、どうやってつなげていけばいいのか、何が足りないでしょうか。

(答) これは東北だけではなくて、全国の地域を今地方創生で回っていますから、すごく感じているのは、情報化社会の時代だとみんな当たり前のように言いますが、まだまだ地方と東京は情報格差があります。これはすごい感じます。だから、この情報を隅々までどうやって提供して、相互の情報のやり取りを濃くしていくか。これはもっと深掘りできるのではないかなと思います。そうすれば地方にとっても可能性はより生まれるし、東京にとってもまだまだ自分たちが知らなかった地域の魅力を知るチャンスになるし。

最近、情報の、東京や都会と地方の格差というものを結構感じます。インターネットがここまで普及して当たり前のスマホの時代になったけれども、それでもまだまだ、もう少しやれるところがあるのではないかと思います。もっとできると思います。そのあり方は何かというのは、これは政治も考えなければいけないけれども、民間のそういった詳しい人たちのアイデアが欲しいですね。

僕は1つは、日本国内もっと移動しやすくすることだと思います。最近読んだ、デービッド・アトキンソンさんの『新・観光立国論』という本で、日本国内の特に新幹線のコストの高さ、外国人にとって、家族4、5人で来たときに、新幹線の料金だけであれだけの額が掛かるということ自体が余り外国人が地方に行かない現象になっているのではないかと。

ここら辺は、地方とか離島とか過疎地とか、日本国内、動き回れる交通コスト、移動コスト、これをどうやったら下げて、もっと国内をかき混ぜられるかというのは、僕もまだ具体案がないけれども、みんなもっと考えるべきではないかと思います。

(問) 今回、福島から一番多くの一次審査、最終審査に残ったことを政務官から見て、この「福島のやる気」というものがちょっと感じられたかなと思うんですが、そこら辺に対してはどのような評価がありますか。

(答) そのとおりですね。今日のシュトーレンの話も、あれは会津若松のパン屋さんです。金山町の炭酸水も福島です。あともう一つ、本当はもっと言えばよかったんだけど、今、日本一日本酒で賞を取るのは福島県ですから。こ

これは意外に知られてないことで、多分多くの日本人にとって、やはり日本酒は米どころというイメージが強いから、福島も米どころなんだけれども、新潟とと思っている人も結構いると思います。だけど、今日本酒の鑑評会、そして国際コンクール、軒並み福島ですから。世界のワインコンクールの日本酒のところだと、会津ほまれ、日本の鑑評会でいろいろな賞を取った写楽、この前行ってきました。これもっと福島の皆さんに自信を持ってもらいたいし、その発信をするお手伝いは国もしっかりやりたいと思います。

(問) シュトーレンのお店は何というお店ですか。

(答) 後でお知らせします。是非、取材してください。福島で文化として根付いたら、日本の中で唯一のクリスマス文化。ドイツ大使館につながれば、ドイツのビール文化、ウイナー文化、これとかでまた新たな文化ができるのではないかと、すごい楽しみが生まれます。

そうすると、各地、東北、すごい多様性あるでしょう。こういったことが新しい東北につながるんじゃないかな。ぜひ、地元でシュトーレンも取り上げてみてください。

(事務方) ホームベーカリー、コビヤマさんです。

(答) 家族経営でやっています。

(問) 日本の食、お土産、地域産業のこれからの可能性、希望みたいなものを聞かせてください。

(答) 今日、その希望をいっぱいお話ししたつもりなんですけれども。

(問) 大分いただいたんですけれども、もう一つ。

(答) もう一つ、随分みんなから今日は引き出されるね。実は、俵万智さんの作品で『サラダ記念日』があるでしょう。昨日は、僕のトマト記念日でした。

どういう意味かということ、昨日、岩手県に土日に出張だったんですけれども、「パドロン」という野菜を知っていますか。スペインでパドロンという地方があって、その名前がついている小さいシシトウみたいな野菜で、それを素揚げして、スペインの皆さんはビールのおつまみ、お酒のおつまみで食べているんです。

これを今日本でも売り出していて、ビールのおつまみに最高なんです。これを岩手の農家が栽培を大々的にやっていて、その農家の畑に行ってきたんです。パドロンも食べて、そこは遠野だからビールの原料のホップもやっています。ホップをやっていて、パドロンもやっていて、尚且つトマトもやっていて、「小泉さんトマトお嫌いらしいけど、トマトジュースをつくったんで」と言われて、うちのは大丈夫だと言われて飲んで、今まで駄目だったことがいっぱいあるから、今回も恐らくそういうパターンだろうなと思っていたんですよ。

そしたら、本当にびっくりした。このトマトジュースは自分から進んで飲みたいと思うぐらいおいしかった。

(問) 何が違うんですか。

(答) 甘い。ミネストローネだと言われたら、そう思います。

(問) 火が通っているトマトは大丈夫なんですか。

(答) 大好きです。特に好きなのは、セミドライトマトです。

(問) 生だけ駄目なんですか。

(答) 生だけ駄目。特に、プチトマトが口の中で爆発する感じが駄目なんです。だけど、そのトマトジュースは本当においしくて、聞いたら、東京のあえて名前は言わないけれども、ぐるなびとか食べログとかで、ものすごい評価の高い某超有名日本料理店があるんですけども、そこがその農家のトマトジュースを大量に買って、それをそこのお店で販売しているんですけども、なんと1本9,500円です。ワインの瓶ぐらいのサイズ、9,500円。トマトジュースですよ。何度も言うけど。それがバカ売れなんです。

(問) でも、その価値があると思いますか。

(答) だって、僕が飲めるんだもん。だから、僕のトマト記念日です。

(問) なるほど、やはり日本の生産物は何でも日本は素晴らしいものがたくさんあるということですね。可能性がたくさんあるということですね。

(答) そう。だから、自信を持ってもらいたい。

(以 上)