## 平成30年度第1回知事広聴「平太さんと語ろう」記録

【日時】平成30年6月8日(金) 午後1時30分~3時30分 【会場】焼津公民館

## 1 出席者

- ・ 発言者 焼津市において様々な分野で活躍中の方 6名(男性3名、女性3名)
- · 傍聴者 120人

## 2 発言意見

番号	分野・所属	項目	頁
発言者1	福祉	障害者と健常者の交流支援を通じたまちづくり	2
2	観光	焼津の魅力発信	5
3	地域振興	コワーキングスペースの運営による地域振興	12
4	製造業	地域の製造業への行政のサポート	14
5	食品製造業	伝統的な製法によるこんにゃくづくり	20
6	水産加工業	魚の街焼津のブランド力の維持、強化	23
傍聴者1	_	地域振興にあたっての市の姿勢	31
発言者1	_	Wi-Fi 環境の整備	33

【川勝知事】 皆様方、こんにちは。お暑い中集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

この広聴会というのは、広く聴く会というふうに名を打っていますように、この焼津の 代表の方々からしっかり私どもが御意見を聞きまして、あるいは御要請を賜りまして、そ れに対してできる限りお答えをしていくというそういう会でございます。今日は先ほど御 紹介になったような、それぞれ男女3人ずつ選んでいただきまして、しっかり聞かせてい ただきたいと思っております。

そして、これは聞きっぱなしにはなりません。私は焼津に来たのはこれで2回目です。この広聴会自体は、もう56回目になりまして、35市町ございます、それぞれのところに行ってお話をお聞きして、そのお話を活かすというこれに努めてきたわけでございますけれども、焼津、この平成23年の3.11以後、いろいろな御苦労がございましたけれども、つい最近は、水産技術研究所とそれから港湾事務所ですね、それが合体しまして、あそこは浸水域なんですね。焼津は海とともに生きるんだという、それが焼津であり静岡だということで、そうしたシンボルとして私どもそれをつくりまして、その開所式に出ました。行ってくださいましたか。なかなか楽しいところです。屋上にももちろん上がれるようになっておりますし、下の方は子どもたちがいろんな形で焼津のこと、また静岡のこと、海のことを学ぶことができるようになっておりますし、また水産加工の技術もそこで見られるようになっております。

そうしたことで、1つ1つできる限り海と一緒に生きる、海とともに生きるというそういうスタイルを焼津から発信していきたいと思っておりますが、今日はそうした中でもさまざまな御意見を承りまして、今日一緒に県から来ているのは、皆、意思決定者でございまして、直接お話をお聞きすると。また仮にこの場で御回答できないことがございましたならば、持ち帰りまして必ず必ずお返事差し上げまして、質問には答えるというふうにしてまいりました。

今日もそうした形で、若干長丁場になりますけれども、3時半まで有意義に過ごせられることを期待いたしまして冒頭の挨拶といたします。どうぞしばらくよろしくお願いを申し上げます。

【発言者 1 】 御紹介にあずかりましたまちづくり団体 $\overset{\cdot}{H}$   $\overset{\cdot}{y}$   $\overset{\circ}{g}$   $\overset{\circ}{g}$   $\overset{\circ}{e}$  の代表、そしてw a C という障害のある人たちのアートグラフィの代表もしております発言者 1 と申します。よ

ろしくお願いします。

今日はトップバッターということでちょっと緊張しておりますけれども、よろしくお願いします。私はHyggeとwaCと2つのことについてお話ししますので、ちょっと短めになってしまいますけれども、よろしくお願いします。

Hyggeという言葉はデンマーク語です。人と人が出会ってつくる幸せな時間という意味なんですけれども、私が1年間デンマークで留学しておりましたその学校でとてもいい言葉だなと思って、私たちの団体の名前にしました。

留学していたことが縁で、昨年の夏、この焼津市でデンマークの人たちと一緒にキャンプをすることができました。私が行っていた学校はエグモントホイスコーレンという学校なんですけれども、200人の生徒のうち半数が何らかの障害のある人たちです。大人のための国民学校というふうに訳されているんですが、そこでは連帯・尊厳・自立ということを、日本で言うと校訓みたいにしておりますけれども、とてもすばらしい学校で、すばらしい経験をすることができました。

その学校が日本のどこかでキャンプをしたい、障害のある人たちも楽しめるようなキャンプをしたいという話が持ち上がりまして、どこでやるのかということで、私はすぐ手を挙げました、ぜひ焼津でやってくださいと。それで実現したというような経緯があります。

焼津では、釣り、カヌー、それから山登り、野外のアクティビティをしたり、それから 林叟院という大変すばらしいお寺に泊まったり、それから商店街の夏祭りに参加したり、 地域の人たちと一緒にやることができました。

このキャンプの特徴はデンマークから 26 人の人が来て、日本からも 21 人の人が集まったんですが、その 3 分の 1 以上が障害のある人ということでした。

このキャンプは、2年前に大阪で行われたデンマークのドキュメンタリー映画を見た大阪のある女性が、自分も、その方は車椅子の方だったんですけれども、ぜひ挑戦したい、エグモントホイスコーレンの人たちのように、そういう野外でのアクティビティとか、自分がやりたいことに挑戦できるようなそういう体験をしたい。でもデンマークにはちょっと行けない、何とかこの夢をかなえてほしいというようなことを感想で書いてくださいまして、それがきっかけで生まれました。

このキャンプを通じて、いろいろなことを私も学んだんですけれども、1つは、日本で デンマークと同じような野外のアクティビティの体験ができたということです。車椅子の 人、本当に自分では首から下、何も動かないような人でもカヌーをやったり、釣りをやっ たり、山にも、高草山に登ったんですけれども、そういう経験が環境さえ整えば、そうい うサポートする人たちさえいれば叶う、そういうことがわかりました。

実際に参加した日本の障害者の人たちは、それによって自分の生活を本当に 180 度変えて、いろいろなことに挑戦するようになった人たちもたくさんいると聞いております。

2つ目は、対話の大切さです。デンマークの人は英語も話せるので、英語だったら何と か通じるんですけれども、日本の参加者はみんな英語がしゃべれるわけではありませんで した。しかし、一緒に生活する中で、デンマークの人たちが本当に心から話を聞くという 態度がすごくできているんですね。それで、少しずつお互いの関係もできていって、理解 することができるようになって、どういうサポートをしたらいいのかというのがそれぞれ にわかって、すばらしい経験、体験につながったと思います。その対話の大切さというの を学びました。

3つ目は、私たちのHyggeの団体にも関係するんですが、まちづくりについてのことです。今回のキャンプは行政、焼津市はもちろん、県の社協の方からも、それからデンマーク大使館からもいろいろ助成をいただきましたが、それだけではなくて、市内の 60 近くの企業の方、それから延べ 200 人以上のボランティアの方、そういう人たちがいろいろ自分たちができることを「やるよ」と言って参加してくれたんですね。そのいろいろな多様な人たちが協働してまちをつくるという、そのすばらしい経験をすることができました。ぜひこれは今後も続けていきたいと思っています。

この4月には修学旅行の人たちが35人焼津に5泊して、いろいろなオリエンテーリングでありますとか、釣りとか、商店街で看板をつくったりしたんですけれども、やはりそのときも市民のいろいろな人たち、特に若者たちが一緒にやってくれて、お互いにすばらしい経験をすることができました。

このHyggeの活動については、今後もいろいろな形で続けていきたいと思っていまして、皆さんのお手元にある上映会ですね、今年の夏、昨年のキャンプがドキュメンタリー映画になって焼津に戻ってきました、この上映会をしたいと思います。そして何と、デンマークからも5人来てくれまして、トークショーやパネルディスカッションに参加してくれることになるので、ぜひ皆さんいらしてください。

去年も焼津市のキャンプの中でこのような上映会をしたんですけれども、これを見た焼 津市の方が、ぜひもう一度多くの市民の方に見ていただきたいということで、こちらも7 月24日に市の事業として行うことが決まっております。こちらの方にもぜひ足を運んでい ただきたいと思います。

2つ目のwa Cのことですけれども、私は特別支援学校に35年間勤めておりまして、その中で大変アートに才能がある子どもたちがいるということを知りました。ただ学校にいる間は創作する場も発表する場もたくさんあるんですけれども、卒業したと同時に全くなくなってしまうという現実も知りまして、何とかしたいということで、同僚とワンダフルアートコミュニティというのを立ち上げました。

これは6年前なんですけれども、現在20人のメンバーがおりまして、月1回のクラブを しております。いろいろな市でアート展をやらせていただいたり、それから企業さんのショールームに飾っていただいたり、テレビの放送の中で使っていただいたりとかとしております。東京での展示とか、今年の秋には栃木県、県外での展示会なども決まっております。これは彼らが描いた絵のカレンダーなんですけれども、こういうようなグッズも売って、創作のための費用などにしております。

私の夢は、街中を美術館にしたいということです。こういう絵も展示もそうですけれども、グッズなども皆さんの手にとっていただいて、まちの中にアートがあふれるようなまちにしたいなと思っています。2020年にオリンピック・パラリンピックもあって、静岡県の方も文化プログラムということで力を入れているようですけれども、オリンピック・パラリンピックで終わりではなくて、その後にもずっといろいろな人がアートを楽しめるような、そういう社会になるといいなって思っております。

【発言者2】 こんにちは、初めまして。私は焼津市地域おこし協力隊の発言者2と申します。お願いします。今日はすごい緊張していたんですけれども、意外と身内が多いので安心しました。

まず始めに、地域おこし協力隊について詳しく御存じの方、手を挙げていただけますか。 あんまり知られてない役職だと思うんですけれども、全国的には 5,000 人ぐらいいます。 よく観光大使とか親善大使と間違えられるんですけれども、ちょっと違うんですよ。

私も地域おこし協力隊になってから、そういう地域おこし協力隊の集まりに行ってちゃんと知ったというのがあるんですけれども、今日はせっかくの機会ですので、地域おこし協力隊ってどういう仕事をしているんだろうというのを知っていただきたいと思います。

地域おこし協力隊というお仕事は総務省がつくったお仕事なんですけれども、国からおりてくる仕事ですね。その地域の人口が著しく減少してしまったとか、担い手がいないと

いうところの市町が、国に地域おこし協力隊を派遣していただきたいんですけどいう感じ で仕事が来ます。

その地域をいろんな角度から盛り上げるのがお仕事の一環なんですけれども、私は市役所の観光振興課というところで、交流人口の拡大を目指すお仕事をしています。具体的には、既存のイベントのブラッシュアップですとか、あとは新規のイベントのお手伝いをしたりとか、構築をしたりだとか、そういうお仕事をしています。

日常的な業務ですと、焼津のさまざまな情報を発信するというお仕事ですね。それを主にSNSを使って発信しています。焼津というのは隠れた良いものとか場所とかイベントとかたくさんあるんですけれども、焼津市民でもそれを知らないという人がすごく多いと思うんですよね。それを多くの人に知ってもらうというお仕事をしています。

例えば、何年も焼津に住んでいると、その地域の良いものというのがわからなくなると 思うんですよ。地域おこし協力隊というのは、ほかの地域から移住をしてきて、そこの地 域のお仕事をするんですけれども、私は埼玉県の出身です。

埼玉から越してきて、まず始めに感動したのは富士山の大きさです。私の実家は川口市なんですけれども、川口市の自分の家から見る富士山というのは、本当に豆粒ぐらいの大きさなんですよね。今それがすごい大きく見えているので、それも価値かなと思います。

あとは、埼玉県なので海がありません。私は海がすごく好きで憧れて、海のある生活に憧れてこちらに移住してきたので、今は車で10分くらいのところに港があるので、それだけで幸せな生活を送っています。

それだけでも幸せなんですけれども、自分の得意分野を活かした仕事ができているというところが素敵なところだと思います。焼津にとって私はよそ者なんですけれども、そのよそ者が地域の再発見を行えるというのは、相当有益なことではないかなと考えております。

先ほど日常業務はウェブを使っての情報発信だとお伝えしたんですけれども、具体的に そちらをお伝えしようかなと思います。今発信するツールというのがたくさんあると思う んですよ。例えばフェイスブックだとかインスタグラム、ツイッター、ブログ、あとはウ ェブサイトですよね。今というのは個人が自由に発信できる時代なので、テレビとか新聞 には勝てない部分というのはあると思うんですけれども、ウェブにはウェブの強さという のがあると思います。

私は元々SNSには結構力を入れていまして、フェイスブックのフォロワーが5,000人、

ツイッターが 3,500 人、インスタグラムが 5,500 人くらいいるんですけれども、その人たちに一斉に発信できたら、すごい発信力だと思うんですよ。

そのSNSのフォロワーがなぜそんなに多くなったかという理由なんですけれども、それは私が魚釣りをするからだと思うんですよね。女子が魚を持っている写真を出すというのは、結構強いんですよね、SNSで。それを発信のツールというのに使っています。

今の仕事にそれを役立てているかなと思うんですけれども、ちょっと私の経歴をお話ししますと、埼玉県出身で海に憧れて、大学は海洋生物資源というところで水産系の勉強をしていました。その後に、焼津にもお店がある釣り具店に就職しました。それが4年くらい前の話なんですけれども、そのときは清水の店にいたんですけれども、週1回くらい焼津の大井川の船に乗っていたので、焼津の漁師町のノスタルジックな感じにすごく惹かれてしまって、将来はこっちで住みたいななんて考えていました。

釣り具屋さんは3年くらいで退職をして、さあ何やろうかなと思ったときに、魚が好きだったので、今度は魚の料理をやってみようと。料理の勉強をするために1年間、単身イタリアの修行に行きまして、さまざまなイタリア料理と、あとはちょっと釣りしたりとか、いろいろやっていたんですけれども、一番大切だなと思ったのは、コミュニケーションをどうとるかという話なんですよ。

私イタリア語を全然しゃべれないまま行ったので、最初3カ月は死ぬ思いをして、本当に買い物もできないし、料理学校には行ったんですけれども、そのときは日本人もいたんですよ。その料理学校を2カ月で卒業しまして、その後は1人1人レストランに飛ばされて、ただ働きをするんですけれども、そのとき全然しゃべれないので、何を命令されているかもわからないし、何をすればいいかもわからなかったんですけれども、何か人間ですごくて、生きていかなきゃいけないと思ったときに、脳が働き始めるというか、やっとイタリア語をどんどん、どんどんしゃべれるようになってきて、最後はイタリア人の友達をたくさんつくって帰国をしたんですけれども、そのときに言葉が通じれば何でもできるなって思ったんですよ。

日本に帰って今までできなかったこととか、遠慮してやらなかったこととか、そういうのを頑張ってやっていこうと思ったときに、こっちで、発言者1さんの話もあったんですけれども、デンマークの方々が釣りをしに焼津にくるので手伝ってほしいというふうに言われたんですよ。そこがきっかけになって、さまざまな人たちの助けを得て、地域おこし協力隊になったというか、つながったと思うんですよね。そういうつながりもあるので、

自分の得意なことをして地域貢献ができたらなって思って、この仕事を選びました。

焼津というのは、全国的に魚のまちと言われているんですけれども、隠れた釣りスポットでもあると思います。しっかりと管理された釣り場「ふぃしゅーな」がありますし、あとはたくさんの船宿さんもありますし、そういうところを観光として活かせるのではないかなと思っています。

そこで私は焼津市長にも言ったんですけれども、「私は魚釣りを使って地域貢献をしたいです」というのをもう発言してあるので、「大丈夫、オッケー」と言っていただけたので、 じゃ私は思い切ってそこを活かしていこうと思っています。

海が近いのに、そこで採れた魚のおいしさをまだ知らない人たちというのはたくさんいると思うんですよ。自分で釣って、自分で食べるというのがいかにおいしいかというのを、私は女性とかお子様に広めていきたいなと思っています。その中で食育ということもありますし、実際に体験していただいて、思い出に残せたらいいなと思います。

その一環として、若者の地域交流の場である「やいぱる」というところがあるんですけれども、そこで釣り部を発足しました。そこの顧問になって、いろいろ活動を行っていこうと思っているんですけれども、直近の目標としては10月に大井川港で釣り大会が行われるんですけれども、その中で釣り教室も行って、そのサポーターとして活躍してもらおうかなと思っています。

あとは、自分でも初心者向けの釣り教室の講師というのをやっていて、参加されるお客様たちが楽しかったねと言ってもらえるようなイベントをやっています。これも船長さんとか、ほかの方々の協力があってのことですし、それができるのが焼津なので、これからも企画していきますので、ぜひ御参加いただければ光栄だと思います。

来年から静岡はデスティネーションキャンペーンが始まるので、それもあるので、それにかこつけてじゃないんですけれども、お手伝いができればいいかなと思っています。SNSも個人の力で発信できる時代ですけれども、県も市もどんどん、どんどん活用していくべきかなと思います。焼津市は私と同じような地域活性を頑張っている方というのが非常に多いなって感じるので、横のつながりをもっともっと太くしていけたらいいかなと思います。

私の立場いうのは、市役所と市民の真ん中辺で仕事ができる橋渡し役なイメージでやっているので、どんどん要望とか私に投げていただければいいかなと思います。焼津だけでなくて、県全体として観光事業を盛り上げる必要があるので、行政に頼るところは頼って、

個人個人でできるところはやって、そういう仕事をするイメージで焼津を盛り上げていけたらいいと思っていますので、ぜひ応援してください。ということで私の発言は以上です。 ありがとうございました。

【川勝知事】 たくましい女性2人のお話をお聞きしまして、焼津が生んだのかなと。お ふたりとも1人はデンマーク、1人はイタリアに行っておられるわけですね。デンマーク では英語が通じるとはいえ、デンマーク語でしょう、基本的にね。そういうところに行く 勇気のある人なわけですね。イタリア語が全然できないのにイタリアへ行ったんですから、そこで料理の勉強をしようというので、そしてものになって帰ってきたと。

発言者1さんの方はHygggeでコンセプトと実際にやっていること、健常者、それから障害者半々ずつ一緒に学ぶという、それをすごいと思われたのは、もちろん35年間特別支援学校ですばらしい経験を積まれた上で、世界最高のものを見ていこうということで、その人たちに今度は修学旅行というか、行きたいならうちにいらっしゃいと、市長の許可も得ないで言われるところがすごいですよ。

そして仲間と一緒にこちらでキャンプを成功させた。成功させるだけでも大変だと思いますけれども、ドキュメンタリーをちゃんとつくっていたというのはもっとすごいですね。ですから本当に頭のいい人だと思って、なるほど焼津はすごいなというふうに思ったんですが、このHygggeですか、人と人とのつながり、これで幸せになるというそういうコンセプト、これをベースにして、これを焼津の人が素直にといいますか、そういうものを受け入れる、始めからそういう風土があるというそれを知ったことがまた大きいですね、私にとりましては。

それから、このwaCですか、障害者の方たちのアートというのは、ねむの木学園のことで、世界的にも日本でもよく知られていることでありますけれども、知られているということと、どう助けるかというか、どう一緒にやるかというのは別のことで、これはやはり例えば先ほどのカレンダーですね、これを買うということから始めるのじゃないでしょうか。それは同情ではなくて、優れているからだと思います。

実は静岡県庁でも一人一品運動というのをやっておりまして、障害者の方たちが授産所でつくったりされているものを1つ持つと。私もカバンを今は3代目か4代目ですがずっとこの9年間使っております。1人1人皆使っているわけですね。そうするとその給金にそれがはね返って、少しは協力ができるということなんですが、そうしたことを通じなが

ら、だったらもう障害者の人は言うまでもありませんけれども、健常者の人も一緒にアートでまちづくりをしようじゃないかということで、景色がきれいだと。川口市から見ていた富士山が芥子粒のようなものだったのが、こちらから見れば本当に海越しに見る富士山の姿の神々しさというのは想像を絶するぐらい感動的なものでありますけれども、そうした借景を持ちながら、まち全体を芸術のまちというか、要するに人々が感動するような町にしていこうという志はすごくて、発言者1さんならばできるかなと。

実際ちょっと聞いてみると、今おふたりとも、発言者2さんも誘われて釣りをデンマークの人に教えたというわけでしょう。だから年は10ぐらいしか離れてないかもしれませんけれども、気持ちは通じるんですね。そんなわけで、私はやっぱり発言者2さんがすごいのは、大学、大学院で海洋の水産資源について本当に好きで、しっかりとした基礎を持った上で釣具店に、そしてやっぱりいろいろ見ているうちに大井川港に来られて、ここで自分は釣りをするんだと、この楽しみを広げてきたので、そしてまた料理をやってみたいと。

そうした中で、さすが市の目利きはすごいと思います。だからここは人材を見る目が、 魚を見る目と同じぐらいに高いんじゃないでしょうか。

そういうわけで、発言者2さんもここで人を育てると同時にPRをしようということで、SNSを彼女の能力を使ってやっていって、今は地域おこし協力隊のようですが、恐らくここを終の棲家にされるんじゃないですか。私そんな予感がしましたね。これも1つの縁じゃないかと。

ちなみに発言者1さんはどこの御出身ですか。(発言者1「長崎です」)ということで、 それぞれ違うんですよ。だけれども、もう明らかに発言者1さんも、これから発言者2さんも、女性がここで活躍できる地域だと、そういう代表選手を今聞いた感じがします。そんな意味で、漁師といえば何となく男のイメージがありますけれども、新しい女性の生き方を発言者2さんが示していただき、そして長崎出身の発言者1さんもここを愛して、ここを輝くまちにしていきたいということです。

それから、ちょっと長くなってすみません。オリパラは、こちらはまたオリンピックのレスリングの合宿所になっていますね、モンゴルの人たちが来ます。それからパラリンピックには陸上の選手がモンゴルから来るんじゃないでしょうか。その意味で開かれていますね。それから文化プログラムというのは、決してとってつけたものではありませんで、オリンピック憲章に書かれているんですよ、これはスポーツと文化のお祭りであると、平和の祭典ですね。

通常スポーツだけ見ていますけれども、2012年のロンドンのオリンピックのときに、ロンドンでオリンピック会場が設定されたんですが、イギリス中で文化プログラムをやったんですよ。そうするとそこを見ていない、今回は帰るけれども、もう1回来ようということで、オリンピックの年の次の年の方が観光客が多くなったんです。

このカルチュラルオリンピヤードといいますか、文化オリンピックというのを日本でも 知りまして、静岡県がいわばリーダーシップをとりながら文化プログラムをやろうと言ったら、それは北は北海道から南の沖縄まで、オリンピック関係ないと思っていたところも、「そうか、これは文化プログラムとして全国を挙げてやれるんだ」ということでやっているわけですから、これは堂々とやってもらいたいと思います。オリンピックに協力することの重要な1つのツールなんですね、文化プログラムは。

それからDCキャンペーン、なるほど 2019 年、来年が中心なんですけれども、プレキャンペーン、これが今年です。来年が本格的なキャンペーンで、そして再来年のオリンピック・パラリンピックの年がアフターキャンペーンです。ですから実はこの4月からプレキャンペーンが動いているんですよ。

そして「アッパレしずおか元気旅」というロゴマークと、左腕をこうやっている富士山のふじっぴーの姿みたいなものがありますが、あれは駅にあるはずです。もう始まっているんですよ。そしてあれはDCキャンペーンというのは、デスティネーションキャンペーンの略でして、デスティネーションというのは目的地とか行き先という意味です。それをJR6社があります。ここは東海ですね、西日本、あるいは北海道、東日本、いっぱいJRがあります。そのJR6社が全員一緒になってデスティネーションを静岡にするというキャンペーン、これが先ほど発言者2さんがおっしゃったDCキャンペーンなんですよ。だから今追い風が吹いております。

ですから、ここは食の、または景観の、またスポーツの、そしてまた国際的な、ちなみにラウンドアバウトですか、これ静岡で一番最初に、焼津で始まったでしょう。これに続いたのが富士宮ですね。信号要らないで、ぐるっと四つ角を上手に使えるというこういう試みもここから始まりました。

そんな意味で、この焼津の力の一端を女性が支えているということを知ったということ でございまして、特段要請もなかったので、こちらはできる限り協力をしていくと、また 宣伝をしていくというふうにしたいと思います。どうもありがとうございました。

## 【発言者3】 発言者3と申します。よろしくお願いします。

簡単に私の紹介の方からしたいんですけれども、生まれが焼津市の小川新町で、今は実家の方は道原の方にあるんですけれども、元々本当に海の近くで生まれて育ちました。地元の高校、大学と行って、就職するときに東京の方に出て、それから現在もなんですけれども、東京の方に住んで、焼津の方には週1回来るような形で、いろいろ昨年あたりから関わりをさせていただいております。

今日は、こんなチラシも入れさせてもらったんですが、「Homebase YAIZU」というものを 今年、1か月くらい前にオープンしまして、この辺の取り組みについて簡単にお話しした いなと思っております。

私がやっている仕事は、ウェブのデザイン会社の経営をやっているんですけれども、ウェブのデザインというと、簡単にいうと企業さんのホームページをつくるようなお仕事をやっていまして、いわゆるITのような業界だと思われるんですけれども、ITの要素もあるんですけれども、デザインの要素もあって、そのウェブのデザインの業界のところで大体20年くらいずっとやっておりました。

5年くらい前に独立をして、会社の経営を続けているんですけれども、去年あたりから 静岡とか焼津とかでも活動したいなと思って、いろいろと模索をしておりました。静岡の 方で1人スタッフを雇いまして、そうするとオフィスをどうしようかという話になって、 最初は静岡市の方で場所を借りてやっていたんですけれども、せっかくだから焼津で何か いい場所ないかなと見ているときに、商店街の空き店舗を紹介していただいて、それをき っかけにしていろんな人たちと出会うことができました。

最初は本当にそこで始めていいのかなとかあったんですけれども、もう何か進んでいる うちにいろんな人に関わり始めて、引くに引けないような状態にもなってしまったという のもあって、ある意味縁じゃないんですけれども、いろんな縁がつながって、その物件と か、皆さんにつながったというのもあるので、ここは正直どうなるかわからないけれども、 やってみようということで、もう5年くらい使われてなかった店舗なんですけれども、そ こをほぼ自分たちで片付けたりとか、改装しながら5月にやっとオープンすることができ ました。

「Homebase YAIZU」って一体何なのかというところなんですけれども、あまり聞き慣れないかもしれないんですけれども、コワーキングスペースという場所になります。最近はパソコンとインターネットとかがあれば仕事できちゃうというのが結構増えているので、

そういう人たちに1日500円から使えるよという形で場所を提供するというような、簡単に言うとそういうような場所になっています。

そういうパソコン仕事をするだけじゃなくて、例えばイベントをやりたいとか、駅前で ちょっと打ち合わせをしたいんだけれども場所がないとか、そういうときにも使っていた だける場所かなと思っています。表向きはそういう仕事とかイベント、場合によっては打 ち合わせに使うような場所になっています。

そんな感じなんですけれども、裏のテーマというか、本来はその場所をただ運営したいだけじゃなくて、そういうことをやっていると、私の仕事上、いろんなクリエーターさんがそういうところに集まってくるのかなと思っていまして、そういう人たちをできればつなげていって、例えば地域の課題を解決するとか、あるいは地元の企業さんたちが困っていることがあれば、そのクリエーターさんたちと一緒に解決するとか、そういうような取り組みをやっていきたいなと思っております。

なので、単なる場所というよりは、おもしろいねと、クリエーターさんをつなげていって、地域の課題とかにつなげるようなことをやりたいと思っています。

実際始めてみて、僕の拠点が東京にあるので、東京の仕事を焼津の方で受けるというようなことをやっているんですけれども、なかなかやってみて困ったのが人材の話になります。人材の話にぶち当たることが多くて、割と仕事としては東京で受けて静岡でやろうというような企業さんとか、いろいろ相談をいただくんですけれども、じゃ誰がやるかといったときに、こちら側でやる人材がなかなかマッチしないということがよくあって、お断りするということも結構あります。

なので、せっかくそういう場所ができて、ITとかデザインという仕事も受けられそうな感じになってきているので、そういうITとかデザインの人材育成みたいなところを、個人としてもやっていきたいですし、もし県とか市とかの方でそういうものをバックアップいただけるようであれば、そういうIT人材とか、デザイン人材の育成の方を後押ししていただけると助かるなと思っております。

その辺で人材がそろってきて、おもしろい人が「Homebase YAIZU」の駅前の方に集まってくると、そのパワーを使って地域課題とかも解決できるのかなと思いますので、そういう流れを駅前の方でつくっていきたいと思っています。

あとは、我々もちっちゃな店舗を1個つくっただけというのもあるので、それだけで駅 前が何かすごくがらっと変わるというようなわけではないので、もし駅前で同じようにチ ャレンジしたいとか、そういう方がいらっしゃったら、僕らの方も一緒にお手伝いしたいなと思いますので、そういう興味のある方とかに、ぜひ御連絡をいただきたいなと思っております。

実はそんな例ももしかしたらできるかもしれなくて、今、吉田町のある会社さんの方から焼津の駅前で何かやりたいんだけどという相談を実はいただいていたりして、いきなりお店を構えるのは大変なので、「Homebase YAIZU」の一部を借りて実験的にやって、うまくいくようだったら商店街で何かやりたいなみたいなことを言っている会社さんもいたので、そういう興味のある方がいたら、ぜひ一緒にやっていきたいと思いますし、焼津市さんとか静岡県さんの方でそういう興味のある方がいたら、ぜひつないでいただけると助かるなと思っております。

そんな感じで、おもしろい人、クリエーターさんをその「Homebase YAIZU」にだんだん 集めていって、地域の課題とか焼津の企業さんとかをサポートしていけたらいいなと思う んですけれども、まずはその Homebase というものを皆さんに知っていただいて、たくさ ん使っていただきたいと思いますので、このチラシにある連絡先とかに御連絡いただける と助かります。別にパソコンを使うような仕事じゃなくても、ちょっとした打ち合わせで 使うとか、ワークショップやりたいとか、そういうようなものも大歓迎なので、気軽に御 連絡いただきたいと思っています。

ちなみに明後日の日曜日もイベントをやりますので、もし興味のある方がいらっしゃいましたら、のぞいていただけると助かります。私の方からは以上です。ありがとうございました。

【発言者4】 こんにちは。焼津市で釣り具のルアーという疑似餌なんですけれども、それをつくっております発言者4と申します。よろしくお願いします。

まず最初になんですが、私どもの業界、釣り具業界なんですが、それの静岡、今回焼津市というよりは静岡県という形になると思うんですが、どれぐらいシェアというか、趣味のものでして、ほかの家電とか自動車のように正式なシェアというのはわからないんですけれども、それが大体どれぐらいあるかということを御存じでしょうか。

実はなんですけれども、僕らの業界で、今はルアーというものをつくっているんですけれども、そのルアーというものの中でもプラスティック製のハードプラグというものがあるんですが、これはルアーの中でも主流のジャンルです。それの生産高といいますか、世

の中にメーカーといっても製造メーカーと、あと販売メーカーとあると思うんですけれど も、製造メーカーですね、本当のメーカーですね、そちらの物量というのは、恐らくなん ですが日本では一番だと思います。

さらに、他県にあるルアーメーカーさんで、自社でつくられていないメーカーさん、メーカーと言っていいかどうかちょっとわからないんですが、そちらの製品の下請けといいますか、OEM生産等も入れると結構な、これ正確に何パーセントというのはちょっとわからないんですけれども、かなりの量をつくっております。それはうちだけでなく、あと浜松の方ですとか、静岡市内にも何社かありまして、それらの推定にはなるんですが、恐らくですけれども、1番だと思います。

さらに輸出ですね、こちらは毎年レジャー白書とか、業界の方で大体どれぐらいの数字を輸出しているかというのは出るんですけれども、こちらは先ほどと同じように製品の特性上、登録とかするものではないものですから、かっちりした数字ではないんですけれども、恐らくなんですが静岡県のブランドで輸出しているもの、国内生産で輸出しているものというのは、日本中で恐らく40%ぐらいあるんじゃないかと言われています。これは多分プラスマイナス数パーセントぐらいの誤差しかないのではないかと思っております。

もちろん海外製品を日本に入れて輸出するというところもあるものですから、先ほどと 同じように他県のメーカーさんでも、静岡のメーカーさんがつくったものを輸出するとい うケースもあるものですから、事実上、40%以上は行くはずなんですが、ここはどこでつ くっているかというのを私どもが公表できないものですから、正確な数字というのはちょ っとわからないんですけれども、国内生産のルアーで海外に輸出している量というのは日 本国全体の40%以上あるのではないかと言われております。

ちなみに、私ども中小企業ですので、数億円から十数億の企業が多いんですけれども、 大手の上場企業というところがあるじゃないか、多分東京とか大阪に何百億の会社がある じゃないかと言われるかもわからないんですが、そういうところのルアーも私どもがつく っているケースもあるものですから、そういうのも含めての話です。

そういった前提をまず御理解していただくと同時に、ここからちょっと要望みたいな形になるんですが、僕が県なり市なり行政側にお願いというのは、私どもは先ほど言ったように製造メーカーでして、どうしても生産活動するのに土地と、あと人材が絶対必要になってくるんですよ。

たまたまというか、今年の1月に新しい工場を竣工したんですけれども、これは多分恐

らくほとんどの経営者の方々、あと一般の市民の方も思われていると思うんですが、俗に お役所仕事というのが大変でして、お役所仕事というか、変なルールですよね、規制とか ルールとか、例えばなんですが、安全面における消防の関係ですとか、あといろいろ公害 の類いですとか、そういうことに対して言われるのはわかるんですけれども、非常に許可 とか認可を取るのがすごく大変なんですよ。

これは役所サイドの方々も、多分わかっていると思うんですけれども、じゃ何でそうなるのかということを考えますと、僕ら目線で見ると、結局企業としてずるいことをする会社も多分あると思うんですよ。いろいろそういうのも多くて、ちゃんとやっている会社から見ても、いろんなルールだとか規制に縛られるというのが、何かあおりを受けているのかなという。

静岡というのは、僕はちなみに愛知県出身で、22年前に焼津に来たんですけれども、非常に立地はいいんですよ。地理的に見てもわかると思うんですが、東京、名古屋、大阪の中間にありまして、我々の生産活動に必要なインフラですね、電気とか水とかというのもちゃんと整備されている。東名高速道路、新幹線があって非常に立地がいいんですけれども、じゃあ企業としてやっていくかというと、僕は愛知県から見たときもそうだったんですけれども、非常に保守的です。

たまたまですが、先に発言された方々、これは偶然かと思うんですが、釣りの話をされて、釣りに関する活動をされている方々がいたと思うんですが、多分静岡県の中にいるとわからないと思うんですが、例えば内水面ですね、河川ですとか、海以外のところですか、そういうところ、海も一部そうなんですが、非常に保守的で、なかなかよそ者が釣りづらいところもあったりするんですよ。

なので、僕の要望としては、企業がこの静岡県で、焼津市でもいいんですが、静岡県で活動していく上で、いろいろそういった変なルールですね。先ほどちょっと言わなかったですけれども、工場を建てるに当たって、例えばですが、側溝、どぶと言っていいのか、側溝ですね、側溝に蓋をするだけでもだめと言われるんですよ。それ何でかというと、河川法に引っ掛かると言われるんです。河川といっても、ただの側溝なんですけれどもね。その道路の反対側にある側溝は普通に蓋をされている、あれはいいのかという話になると、あれは側溝ですと、同じなんですけれども。大きさも同じです、深さも同じです。

そういう、これはわかりやすい一例なんですが、そういうルールが多くて、最近なんですが、焼津市の方にはいろいろ細かいお願いとかして、大分理解はされつつあるんですけ

れども、県の方にそこまで話が行くと、そこで止められるというか、不採択というか、スルーされるケースが多くて、これもたまたまなんですが、先ほど発言された発言者1さんとかに絡む話もあるんですが、私どもが障害者向けのグループホームをつくろうと。

それは何でかというと、工場を新設したものですから、古い工場の跡地が利用できることになりまして、そこに障害者のグループホームをつくってくれという要望がありまして、そこでNPO法人を立ち上げて、これは実は僕の奥さんなんですが、うちの会社の方で工場の跡地でグループホームを建てて、そこに貸し出すという活動をしようと。

これ多分やられている方はわかっていると思うんですけれども、ほぼ儲からない話というか、ほとんど持ち出しが出るような案件なんですけれども、多少の地域貢献の一環としてそういうことをやる上でも、たまたまその工場が補助金をもらっていたものですから、それも県の方でだめという、その土地を使っていけませんという話になるんですよ。

そこに至る、補助金を僕らがもらっちゃっているのも、もちろん返還しますよと。そのもらっている補助金戻しますよというのも、それもだめと。なので、そういう私どもが例えば多少歴史としては二十数年あるんですけれども、多分あまり理解されてないというところもあって、そこを理解していただく活動をすればいいのかもわからないんですけれども、特段何か悪いことをやっているわけでもないものですから、その辺調べていただければわかると思うので、そういう企業さん、多分たくさんあると思うんですよ。

なので、そういうところを県の方でよく調べていただくというか、見ていただいて、そういう何か他府県に比べて、何と言うか、融通がきくというか、役所仕事的にこういうルールだからだめというのじゃなくて、いろいろしっかり見ていただいて、こういうちゃんとした、私どもがちゃんとしているかどうかというのは、ちょっと自分たちでは言えないんですけれども、そういうところに対してはいろいろアシストしていただきたい。

何をやるにしても、先ほど知事も言われたんですが、例えば人口ですとか、雇用ですとか、税金というのはどういうふうな仕組みかちょっと僕わからないんですけれども、何やるにしても雇用とか、そういうものが必要だと思うんですよ。そういうものをある程度まとまってできるというのは製造業、非常に大事だと僕は思っていますので、20年以上、焼津でやっていますが、海外ですとか、他府県でやるという考えは今のところないんですけれども、他府県によっては非常に有利な条件を持ってくるところも多いんですよ。そういうのが、静岡県とか焼津市とかというくくりではあまり感じられないので、そういうところを何か僕らが活動していく上で感じられるようなサポートをいただけたらなと、そう思

っております。以上です。

【川勝知事】 今はおふたり、やり手の発言者3さんと発言者4さんから。発言者3さんの方は、こちら御出身ということで、東京が1つのベースで、こちらにも Homebase ということで、二地域居住みたいな感じですね。よく戻ってくださいました。ありがとうございます。

駅前に空き店舗があるのを利用していただいて、こういうクリエーターの方に利用していただくのは、本当にありがたいことです。ですから、これに対してできる限りの協力をしたいと思いますね。

そしてデザインというのはいろいろな、今日も美しいデザインのお花がここにございますけれども、小さなものから大きなものまでデザインというのが必要です。デザインというのは、それなりにきれいなものというイメージがありますが、アートと違うんですよ。アートは見るだけ、あるいは聞くだけというそういうものですけれども、デザインというのはちゃんと用途があるんですね。用途があって、かつそれが心に訴えるというのがデザインなんですよ。

ですからこれからは小さなこういうペットボトルから、こういう部屋のデザイン、まちのデザイン、地域のデザイン、都市計画のデザインとか、そうしたところまでデザインの考えを抜きにしてはならないということから、小さなものから大きなものまで動かす力はデザイン力だというわけで、実は県の方も静岡文化芸術大学というのをつくりまして、そこは芸術家や文化人をつくるためのものではありません。そこにある学部はデザイン学部なんです。

そのデザインにはこういう物のデザイン、プロダクトのデザインから、今発言者3さんがなさっておられるようなメディアのデザインというのがありまして、メディアデザイン、プロダクトデザイン、そしてまた空間デザインと、こういうものがありまして、これからの人材はここが重要になってくるという、ですから今その人材不足を発言者3さんは感じておられますけれども、ここが重要であるという認識を皆さんも共有していただいて、こうしたデザインというのは独自の、いわば人に対するアピール力を持って、かつ人に役に立つということなので、ここはできる限り応援してまいりたいというふうに思います。

それから駅前というのがすごくいいですね。お隣の藤枝の方でも駅前を、これは官が中 心になって相当に大々的にやっておられますね。こちらはいってみれば発言者3さんのよ うな市民が立ち上がって、そして輪を広げていこうというふうになさっておられると。

それぞれ個性があっていいと思うんですけれども、ともあれ駅前にこうしたものができることを通して賑わいをつくっていくというのが大事で、先ほど発言者1さんがアートのあふれるまちにしたいとおっしゃいましたけれども、クリエーターの集う駅前というか、駅前まちというか、芸術村とか何とか村というのがあります。そうしたものになったらしめたものだ。

食い物はうまいし、そしてちなみに酒もうまいですよね、ビールでも酒でも何でもあると、こういうわけでございまして、ですから仕事の終わった後の楽しみもある。住みよいところだということもございますので、PRに一緒に努めてまいりたいなと。この3人が何か関わるなと思っておりました。

さて、それから発言者4さんですね、知りませんでした、ルアー、疑似餌が、日本の中心が静岡で、しかも焼津で、しかも発言者4さんだと、日本一だと。ここで日本の輸出の4割を担っているんだと、知らなかったでしょうというふうにおっしゃっているので、いや、本当に知りませんでしたと、お見それしましたと。そして一生懸命やっているにもかかわらず、県も市も邪魔しているじゃないかと言われて、本当に申し訳ありませんと言う以外にありません。

ただ一般論で言えば、実はうちは新東名だとか東名だとか、あるいは新幹線だとか、交通網いろいろ発達しておりまして、一昨年の製造業などの企業の立地件数は日本一です、74件。昨年も日本一、95件です。ですからそれはどうしてかというと、企業が立地しやすいような環境を整えているからなんですね。日本一にはなかなかなれないですよ。愛知県も抜いています。

そういうわけで、ただ今、側溝と河川と、見た感じは誰が見ても同じなのに、一方を河川と称し、一方を側溝と称して、やり方が違えているというのは、これは今聞いただけでもおかしいと思いますよね。これを杓子定規におかしい、だからだめだというのは、これはおかしい。

それで、うちだって、知ったらそれを直します。ですから一般論にしないで、具体的に そこの場所ですね。これは側溝に落ちたらあれだし、蓋した方が安全でもあるし、道も広 くなるでしょう。そういう意味ではいい行為だと思いますよ。

それから、先ほど補助金絡みで土地の使用の仕方、これも具体的に検討させてください。 というのはですね、静岡県庁は、例えばこういう仕事があるがどうですか、これはうちの 部局ではありません、どこですか、あちらの方ですよ、実際は私のところではありません、 あちらですよ、これは県ではありません、市ですよとか、そういうようなことをやってい るのが役所のイメージでしょう。

ですから一番皆さんが役人というのは、県の中で言われるときには「前例がありません」と言う。私は前例がなく知事になったわけです。だからその前例を知らないわけですよ。だからこの9年間で「旧来の陋習を破り、天地の公道に基づくべし」、これは五箇条の御誓文の第3条に書いてあるわけです。それでやると。それが天地の公の道に即している限り、これまでやってきたものであっても、それを破る。

それからもう1つ簡単に言うと、やれない理由は言わない。やらない理由は言わない。 どうしたらやれるかという方法を言う。こういう方針に変えてあります。違いますか。そ こなんですよ。ですから、そこら辺までみんな知っている。それが6,000人いますからね、 何しろ。ですからひょっとしたら、まだ十分浸透してないのかもしれませんけれども、今、 発言者4さんがおっしゃったようなことは理不尽に聞こえますね。

社会的な常識に照らして、こんなおかしなことをなぜ役所は放置しているんだというふうなことなので、ここはだめだから役所は全部だめだというふうに言われないで、具体的にその旧来の工場があったところが福祉施設になりたいというふうなことであれば、どうしたらそれができるかということを一緒に考えていくと。

それから先ほどの側溝と河川の区別をしているところも、やり方があるはずです。ですから、どうしたらやれるか、一緒に考えて、せっかく日本のいわば疑似餌を引っ張っていただいている方でありますので、県の誇りとして、また焼津の誇りとして、愛知県よりも焼津の方がいいぞと、静岡の方がいいぞということを発言者4さんに言ってもらえるようにしたいと思っておりますので、この次は、いや、あのときは誤解だったと言われるように頑張ります。どうもありがとうございました。

【発言者5】 焼津市内でこんにゃく専門店を営んでおります発言者5と申します。よろしくお願いいたします。

私は生まれも育ちも焼津市でして、海のまち焼津が大好きな焼津っ子です。今年で35歳になります。まず当店についてお話しさせていただきます。ここ焼津市で古くから事業を営んでおりまして、創業は昭和2年になります。現在は私の母親であります3代目の女性職人を中心に、全国的にも珍しい女性職人のみのこんにゃく専門店を営んでおります。

こんにゃくの事業というと、皆さんどういったイメージを持たれているか、ちょっと想像していただきたいんですが、こんにゃくってすごく重くて、水も使います、熱いお湯も使いますので、非常に体力的にきつい仕事です。ですので全国的に見ると圧倒的に男性主体の業界です。私どものように女性職人だけで営んでいるお店というのは、恐らく全国でも1社しかないんではないかと思っておりますが、それぐらい女性が事業を営むにはなかなか厳しい世界であります。私はその跡継ぎ娘、一人娘になりまして、4代目を受け継ぐために、ただいま一生懸命修行をしております。

当店の特徴は、創業以来受け継ぐバタ練りという伝統製法です。こちらは一般的なスーパーなどでよく見かける機械生産のこんにゃくとは異なりまして、昔ながらの伝統的な製法でつくられたこんにゃくです。バタ練りとは何かということですが、バタバタ音を立てながら、空気を含んで練り上げる製法のことをバタ練りと呼びます。バタ練りをすることによって、こんにゃくの中に目に見えない気泡がたくさんできます。この気泡に調理した際に煮汁がよくしみ込んだり、噛んだときに気泡が弾けますので、非常に弾力のある食感のいいこんにゃくが生まれます。

今一般的に販売されているこんにゃくは生詰めという製法が主流でして、こちらはバタ練りのように練る工程は一切省きまして、包装フィルムの中に、水に粉を溶いたものをそのまま充填して固めてしまう充填豆腐と同じような形ですけれども、そういった充填成形方式の、もう本当に簡素化された全自動の機械生産が今主流となっております。その反面、私どもは非常に手間もコストもかかるのですが、本当に昭和初期から受け継がれてきているこのバタ練りという製法を続けております。

先ほど申した現在で主流になっている生詰めという製法なんですが、この製法によりますと、練る工程を省いているために、こんにゃくの中に気泡が生まれないために、煮汁が大変しみ込みにくくなります。また噛んだときの食感もあまりよくないために、こんにゃくがおいしいというイメージが消費者の方の中に生まれにくくなっていると思います。

実際に全国のこんにゃく協会が行ったマーケティング調査によると、こんにゃくは味が しみにくいので調理が面倒だ、おでんや豚汁など、長時間煮込む料理以外の食べ方がある のか知らないといった、非常にネガティブなイメージを持った食材であるということがわ かります。実際にこんにゃくの消費は非常に落ち込んでおりまして、市場も縮小しており ます。

私はそんな現状の中で4代目を受け継ぐということで、何とかしてこの現状を打開した

いと思って、さまざまな活動をしているんですが、その中の1つ、今日写真を持ってきたんですけれども、こちら、洋食に見えるかと思いますが、これはイタリア料理なんですが、このお料理の中、全てにこんにゃくを使ってあります。こちらがカルパッチョ、ミネストローネ、パスタ、それからデザートですね、こちらのお料理に全てこんにゃくを使用しております。

こちらは静岡市にあるイタリアンレストランのお店、こちらは県のふじのくに食の都づくり仕事人にも認定されている若手の実力派のシェフがいるお店ですけれども、こちらとコラボしまして、前菜からデザートまで、全てのメニューにこんにゃくを使用したこんにゃくイタリアンというフルコースを、イベント限定で今試作をしながら提供しております。先ほど見せたカルパッチョ、ミネストローネ以外にもリゾットですとかカツレツですとか、いろいろなお料理にこんにゃくを使っております。通常のイタリア料理のフルコースといいますと、大体1,500から2,000キロカロリーある大変高カロリーなお料理になるんですが、こんにゃくを主体にすることで半分程度、大体800キロカロリー、フルコースですので7品から8品食べても800キロカロリーに抑えられる、実際にそういったメニューを提供いたしました。

特に中高年からシニア層の健康に興味のあるお客様に御好評いただいておりまして、不定期ですけれども、こういった活動を続けながら、こんにゃくが本当に和食以外にも、イタリアンですとかフレンチですとか中華ですとか、さまざまなお料理に使っていただけるというようなことを今PRする活動を行っております。

さらにもう1つ、こちらのチラシを今日皆様のお手元に入れさせていただいたんですが、「シズオカポトフ」というこんにゃくを使った御当地ローカルフードを今試作販売しております。こちらはカツオだしをベースにした和風のポトフです。具材、この写真を見ていただければわかるように、お肉は使っておりません。私どものバタ練りこんにゃくと、焼津の名産品であるなると、それから魚のすり身を使ったしんじょ、それから静岡県産の野菜、これに静岡に古くから伝わる活かツオからつくられる手火山式カツオ節のだしを使って、和風のポトフということでこちらをつくっております。

資料の中にコンセプトや、裏に生産者の顔写真なんかも入れてあるんですが、私どものこんにゃく店、それから島田市にあるだしの専門店、そして焼津市の練り物専門店、この3社、いずれも写真を見ておわかりになるとおり、30代40代の後継者が集まりまして、このような和食の伝統的な食材を次世代につなごうということで、新しい食べ方の提案と

いうことで、この「ポトフ」というものを今つくっております。現在はイベントなどでの 販売になっているんですが、近いうちに一般消費者向けのパッケージ商品として新たな静 岡の名物ということで売り出していきたいなというふうに今活動しております。

そのように私は今こんにゃくという産業に取り組んでおりますので、古くから伝わるこの伝統的な和の食材であるこんにゃくを次世代にいかにつなげていくかということを主眼に置いて活動をしております。

最後になりますが、要望というか、お願いというか、私の思いも込められておりますが、 こんにゃくは正直言って静岡の地場産業ではありません。ましてや焼津といいますと、水 産業が基幹産業になりますので、私どものようなこんにゃく業者というのは非常に日陰に 隠れがちなんですが、こんにゃく自体は社会問題になりつつある生活習慣病予防ですとか、 ダイエットですとか、そういったことに非常に効果のあるヘルシー食材として、今海外からも注目されています。

なおかつ、伝統的な製法を守り続けている業者というのは、全国的にも今少なくなってきております。私どものような本当に小さなお店ですけれども、地道に活動している老舗業者をぜひバックアップしていただきたいなというのが1つです。

もう1つは、焼津といえばマグロ、カツオ、こちらが本当に有名ですけれども、それ以外にもトマトを始めとする農作物であるとか、先ほどのなるととか、しんじょとか、こういったすり身を使った練り製品であるとか、あとはもちろん日本酒であるとか、本当に焼津市イコール食の都であると私は本当に思っております。

ですので、市を挙げてオール焼津食材のブランディングというのをぜひ進めていただき たいなと思います。マグロ、カツオだけではない焼津にある全ての食材を使って、ぜひ「日 本食と言えば焼津」と海外の人に認識してもらえるような、何かそういった食の都として の発信をぜひ行政を挙げて、本当に市民も一体となってやっていけたらなというふうに思 っております。以上です。

【発言者6】 私、焼津冷蔵株式会社の発言者6と申します。私どもの会社は、こちらパンフレットを入れさせていただいたんですけれども、この静岡の焼津で塩サバ、あとはウナギのかば焼きとか、アナゴのかば焼きというものをつくっています。

まず私自身は焼津生まれ、焼津育ちでして、この焼津冷蔵株式会社というのは、私3代目でございます。焼津の塩サバって水産加工品なんですけれども、あまり知っている方が

いらっしゃらないという認識なんです。というのは、私どもが出荷している実績で、静岡 県内に出荷している塩サバの数量は、金額ベースで1%以下です。残り6割、7割ぐらい が、ほぼ関西、知事御出身の京都を代表するサバ寿司の原料として、関西地区では焼津の ブランドというのが非常に認知されているんですね。私どもがそれをつくっています。

近年、塩サバもサバを2枚おろしの状態、背骨がついた状態で開いて、そこに塩を打って、さらにそれを熟成させて出荷するということをやっているんですけれども、なかなかそういう手がかかる商品というものの利用が減ってきておりまして、塩サバの生産数が年々落ち込んでいます。

そんな中で私どもがやっている新しい商品として、これ結局サバ寿司にしているものですから、シメサバの状態になるんですね。その原料なので、私どもでシメサバまでつくって御案内していけば、もっと食べやすくて、消費拡大につながるかなというところで、去年静岡茶を使った、お茶の消臭効果を使って、サバの青臭い匂いを抑えて、それを活かして無添加のシメサバをつくって、しかもそれを切ってパックして、あとはその封を開けて食べるだけの状態になるものですから、そういうものだったら、より食べやすく、サバって健康に非常にいいDHAだとかEPAだとかというのが含まれていまして、そういうものを簡単に、手軽にとっていただけるようなものもできないかなと思って、そういう商品もつくっております。

少し僕の祖父の話をしたいんですけれども、私のおじいさん、実はサバ船の漁師だったんですね。この資料にあるウナギとかアナゴとか、ほかの商材がございますけれども、元々サバ船をやっていました。で、船で取ってくるんですね。当時焼津ででサバがたくさん捕れたんです。

これは後で要望もあるんですけれども、捕ってきたサバを、とにかくたくさん買ってもらいたいということで、ちょっと話が飛ぶんですが江戸時代、知事が御出身の京都では若狭のサバという福井県の若狭湾でサバが捕れたんだそうです。そこに塩を打って、3日3晩かけて運ぶんです。運んで、そうすると京都の市場に着くころには塩がちょうどいい案配になじむ。それを使って京都のサバ寿司職人さんがサバ寿司をつくられたというのがサバ寿司のルーツだと言われていまして、今でもそれがサバ街道という名前で福井から京都にかけて残っております。

その福井のサバが江戸後期から明治にかけて捕れなくなってきたんですね。そこで東海 道線、列車が東京から大阪までつながるようになって、中間地点に焼津がある。この駿河 湾で大量にいいサバが捕れる。これを私のおじいちゃんが捕って、塩サバを、いわゆる現代のサバ街道というんですかね、東海道線を使って、当時まだ冷凍技術なんかはないものですから、朝水揚げされたものを一生懸命夕方までに開くんですね。夕方までに開いて塩を打ったものをそのまま、昔焼津駅の近くに列車の貨物駅があったという話なんですけれども、その貨物駅から載せて、夜中中走って、翌朝京都の市場と大阪の市場へ着いて、それを卸してということをやっていたという歴史があります。

当時はサバ船というのは、この焼津船籍の船だけでも 40 隻以上、私ども同業者の塩サバ 屋というものが、文化センターで調べていただいたら 110 軒以上あったんですね。今サバ 船 2 隻です。 2 隻残すだけになりました。塩サバ屋は、私の知っている限り、あと 4 軒で す。僕がこの業界に入って 15 年たちますが、15 年前は 8 軒あったんです。それがまた半 分になって、あと 4 軒なんです。なかなか減ってきてしまっているというのが現状です。

ちなみに、ウナギも同じような状況なんですけれども、サバ船を当時おじいちゃんが捕ってきたら、大きいサバは塩サバで売れるんです。小さいサバ、こういう掌みたいなサバがたくさん捕れるんですよ。これは行き先がなくて、当時埋め立てとか、肥料にも使い切れないということで、処分していたらしいですね。

処分費用がかかるというときに、当時昭和30年代から40年代にかけてウナギの養殖技術というものが、この静岡県で発案されて実用化されたという歴史があって、私の祖父もウナギの養殖場を営んでおりました。というのは、自分の船で捕ってきた小さいサバを、そのままウナギにあげるんですね。

当時は配合飼料なんていうものがないので、小っちゃいサバをワイヤーでメザシのように刺すんです。メザシのように刺してワイヤーに頭だけ魚を吊しておくんですね。それをウナギの池にぽいっと放り投げると、ばあっとウナギが食べる。そっと引き上げると骨だけ残っていると、そうやって餌をあげているんですよ。そうやって養殖をやっていたんです。

ウナギ、当然育っていると大きくなるものですから、出荷しなきゃいけないです。出荷 するときに、最初は活鰻、ウナギは生きた状態で開いて焼いて食べるんですけれども、東 京のお店までトラックで運んだそうです。

そのうち市場の人に、「おまえさ、開いて持ってこい」と。たまらない、1日何百キロも 開いて、ウナギはそれまで天然のものしかなかったところに、養殖されて、大量に出荷さ れてくるようになった。「開いて持ってきなさい」と。そうすると次に「焼いて持ってきな さい」と言うわけですね。当時スーパーマーケットというものが出始めた時期だそうです。 スーパーマーケットで焼いた状態で売れば、一般家庭でウナギが食べれるでしょうと。ウナギを焼くようになりました。

アナゴは私が始めたんですが、ウナギの資源がだんだん、だんだん枯渇していく中で、 何かいい商材というか、何か新しいものがつくれないかということで、三陸沖で漁獲され るアナゴを使って、今アナゴのかば焼きをつくっております。

私、今この焼津のブランドってすごいなと思っていまして、大阪とか京都へ行くんですね。「焼津の塩サバ屋です」と言うと誰でもわかるんですよ。東京へ行くんですね。「焼津」と言うと、「ああ、マグロの焼津ね」と、誰でも知っているんですよ。これってもう数百年の、焼津イコール魚、魚のまちなんだよねというのは、そのブランドの上に、正直私どもは乗っかっちゃっているんですね。乗っかっちゃって商売させていただいているというような状態なんですよ。

これは、ここから先ちょっと要望も入るんですけれども、焼津のブランドって日本中に 認知されていて、でも今それこそSNSが発展していて、「魚のまち焼津」って世界中に発 信できるんですよね。しかもそれは日本人の方だったら結構知っている方が多いですよ。

でも、現実問題として、私、今サバで、焼津のサバをお恥ずかしい話ながら1匹も買っていません。買えないんですよ。品質のいい魚が揚がらないんです、残念ながら。それを京都のサバ寿司屋さんへ持っていくと怒られるんです。何でもうちょっと鮮度がよくて、脂が乗ったサバを捕ってきてくれないんだと。

仕方がないので銚子とか北海道から、私、原料を買わざるを得ないんですよ、お客様の要望で。でも焼津で加工した塩サバというもののブランドを守っていくために、僕は今それをやっているんです。それが現実なんですよ。でも、潰えてないんです。焼津の塩サバは、今でもこの木箱に入れて持っていくと、銚子の3倍ぐらいの値段で買ってくれるんですよ。それは私どもの技術力も、そこに1%か2%は入るのかもしれませんけれども、でも多くは「焼津」というものが信頼いただいているんですね、信用をいただいているから、それだけの値とブランドで買っていただけて、評価していただけているというのはあるんですね。

これは大事にしていかなきゃいけないし、これから新しくつくろうと思っても、銚子だとか北海道、あとは九州だったら枕崎だとか、長崎だとか、いろんなところが今水産に力を入れています。海外を見渡せば、例えば青島だとか大連だとかというところに、大きな

マグロの加工場ができて、タイ、ベトナムにも大きな加工場ができて、そこから直接世界中に出荷され始めているというような状況になってきているんですよね。このままだと消えてしまうんです。

でも彼らは、日本の焼津というところが一大ブランドだと、このブランド力を今から手に入れることはできないですよ。ということは極端な話、同じぐらいの力を入れて我々がやっていけば負けるはずがないと思っています。今ちょっと負けているのは、多分やり方が悪いからなんです。

要望とさせていただきたいのは、やっぱり船が増えないことには、それは水産資源の管理とかいろんな問題があると思います。それは重々わかっています。でも水産資源、水産資源と言いながら、200 海里の外側、経済水域の外側で中国船と台湾船が何十万トンと、サバとかサンマを捕っていくんですよね、ここ2,3年。250隻、300隻という船がいる。我々2隻しかいないですよ。これ勝てないですよね。

なので、そこを何とか県のお力も借りながら、ブランド力を維持して、今これだけある、これ1回失ったら、絶対もう二度と手に入らないですよ、ブランド力って。我々が生きている間じゃ無理です。2、3百年かかっています。これを大事にして、活かして、復活させていくために、ぜひ行政の方のお力を貸していただきたいなという思いがあります。

あとは私どもの商品になりますけれども、この静岡茶シメサバ、これはお茶を使った商品なんですけれども、先ほど発言者5さんのお話もあったんですけれども、すごい食の県なんですね、静岡県て。焼津市もそうなんです。僕も、お茶もあるし、例えば伊豆の方を見るとニューサマーオレンジがあったり、三ヶ日ミカンがあったり、イチゴも有名、トマトも有名です。それからワサビとかもあるんですね。

シメサバについては、そういうものも組み合わせて、結構大衆魚なので、いろんなシメ サバをつくれるものですから、そういうものを発信していって、ブランド力の強化という ものを図っていきたいなと思っております。自分の活動だけでも限界があるので、焼津の マグロとカツオはもちろん大事です。サバも 40 隻いて、年間 3 万トン以上を京都に出荷し ていたというのが、今私どもだけでも100 トンとか200 とかという数字になってしまって、 これを何とか復活していきたいなと。

私の夢ですけれども、おじいちゃんがやろうとしていた、自分で捕ってきて、自分で加工して、自分で販売して、自分で食べてもらうということを6次産業化というんですかね、 それをもう1回やってみたいなというのが私の夢なんですけれども、ぜひサバを復活させ ていきたいと。水産をもっともっと強くして世界一にしていきたいなと思っていますということをお話にさせていただきます。ありがとうございました。

【川勝知事】 やっぱり食の話は楽しいですね。発言者5さん、こんにゃくの話で、バタ 練りと生詰めの違いがよくわかりまして、今4代目ということで、あなたもすばらしい親 孝行のお嬢様で、お母様はいい娘さんを持たれたことだというふうに思います。その情熱 がすばらしいですね。

そして食の都の仕事人のこともちょっとおっしゃっていただいたんですけれども、もうこれは7、8年前から、実は静岡県下に食堂というんですかね、2万軒ぐらいあるんですよ。その中で静岡県の食材を使って、値段の高い低いは別です。それが和食であろうと、中華料理であろうと、イタリア料理であろうと、何でもいいんですけれども、すばらしい料理を市民、県民に提供してくださっている方々、1%、200人だけを自薦他薦で選ぶ。そして、食に通じている方に審査していただいて、それが最初200人選んだ、仕事人ですから、店というよりも人を選ぶんですね。そして聞いてなかったとかとなりまして、毎年増えて、今は400名を超えたんじゃないでしょうか。それぐらい良い方たちがいらっしゃいます。

それからまた食材ですけれども、食文化というのは恐らく一番基本の文化ではないかと 思いますけれども、県内には食材が439あるんですよ。この食材の数というのは、あんま り注目されてなかったみたいですね。なぜかというと、食料はいわゆるカロリーベースで、 自給率がどれだけかというのが、つい10年ほど前までの食に対する基本的な農水省の観点 だったんですよ。だけど、カロリー過多の人が多いですからね。東京なんか世界中の人々 に送っている食料以上を捨てているわけです、レストランやホテルや何かで。

人にとって大事なものは新鮮なもの、これをいただくことではないかということで、それで改めて食を見直したら、実は食材が圧倒的に1番なのが静岡県なんです。2番は218品目しかありません。うちは439ですから、ダブルスコア以上だということなんですよ。これは、ここはお魚のまちではありますけれども、お魚だけ食べていては人間は健康にならないので、いろんなものを食べなくちゃいけないと。

そしてこんにゃく、そのこんにゃくがなぜおいしいか、なぜ味がしみ込むか、気泡というものをいかに残すか、これが伝統的な製法である。それをわかっているから残さないといかんということで、発言者5さん、4代前からの伝統を引き継いで、今つくっておられ

ると。

そしてこのおふたりに共通するのは、イノベーターといいますか、イノベーションされる方、新しいことに取り組むということですね。その食の都の仕事人に目をつけて、イタリア料理のところで工夫してやってきたら、それはいろんなものに使えるということがわかったということは、これがイタリア料理に使えるならフランス料理に、中華料理に、あるいはその他の料理に使えるということで、しかもカツオのだしを上手にすると、ここにあるような「シズオカポトフ」のようなものができて、しかもこれはカロリー過多の人たち、私もそうなんですけれども、そういう者にとっていいというのは、即飛びつきたくなるようなものですね。そして味がいいということですから、お汁にだしがちゃんとしみ込んでいるということで、ですからこういう人を励まさないといけないと。食の都を一緒につくってまいりましょう。そしてそれをつくりやすいところの35市町の中の代表格がこの焼津じゃないでしょうかね、何といいましてもお魚のまちですから。

そして発言者6さんのところは、私は子どものころから母は大阪の出身で、サバ寿司が 大好きで、何か事あるごとにおいしいサバ寿司を買ってきてくれていただいていましたが、 本当におかげでこんなに立派に育ちまして、そういうことで塩サバからシメサバになって、 それからまた福井のサバ街道、現代のサバ街道が東海道線だと言われて、もうびっくりし ました。なるほど、それによってサバ寿司をいつも好きなときに食べられたのかというふ うに思いまして、これを何とかしたいということでありますね。何とかしましょう。

今、中国などが 200 海里以上のところに出かけてきて、100 隻単位の船でやっていくと。 それで実はこれ大問題になっています。世界全体の漁獲量が減っています。それは魚の資源が乱獲で減っているわけなんですね。ところが、つい 2 週間ほど前に、アジア太平洋島嶼国家というのがあるんですよ、16 の国と地域からなっている。皆、海の国です。

そこの1つがビキニ環礁のあるマーシャル諸島です。20 ぐらいの環礁がありまして、そのうちの1つがビキニ環礁ですね。そこの首相だったか、大統領が来られて、関係を持ちたいと。特に特定の市が関係を持ちたいと言ってこられまして、ここはビキニとの関係がありますから、一番いいと。そうすると島は小さくても200海里なんですよ。

それから、そのマーシャル諸島の日本側にミクロネシア連邦共和国というのがあるんです。これは4つ島がありまして、飛行機で1時間ずつ飛ばないと行けないようなところです。そうしますと 200 海里をとりますと、アメリカ合衆国の大きさなんですよ。その巨大な 200 海里のところにいろんな人が出かけてくるわけです。

だけど、もしそこと我々が共同すれば、その漁場の管理をしながら、つまり魚の資源の管理をしながら、一緒に仕事ができるということで、実は2週間ほど前に全国の太平洋に面して、かつそういうことに関心のある県、4県か5県、高知県だとか三重県だとか、知事さんが来ておられましたけれども、私どもも呼ばれまして、そして向こうからお声がかかっております。ですから、いきなり中国の船に来るなとも言えないということもありますが、しかしそういうものもあるということですね。

船につきましても、船を県がつくるかどうかというのは、ちょっと別かもしれませんけれども、世界の漁業資源を守るということと、それから焼津のブランドというものに対して、これはお金で買えないものがあるということで、京都に生まれ育って、東京で仕事をしました。だけど、小さいときから焼津は知っていましたよ、名前。私は恐らく一般庶民の感覚だと思うんですが、焼津はみんな知っているんですよ。そういう実は世界的なブランド力ですね。

ですから、ここでそれを今日に新しい形で蘇らせるために、こんにゃく、あるいはサバだとか、あるいはアナゴだとか、こうしたものを活用しながら、食の都づくりとして焼津の食文化を発信していきたいものだと思うんですが、食の都づくり、焼津の名前で売り出していきたいと、こういうふうに強く思った次第でございます。

それから、さっき食の都の仕事人というのは和食、こんにゃくと言えば和食というイメージがあります。しかし今、発言者5さんがおっしゃったように、これはイタリア料理だとかでやられているでしょう。うちの食の都の仕事人は、「和の食」なんですよ。「和の食の都の仕事人」、和食じゃないんです。

なぜ「和の食」というふうに言うかというと、和というのは足し算でしょう。1と2の和は3とかと言うじゃないですか。ですから、そこには和食も、中華料理も、イタリア料理も、タイのエスニック料理も、朝鮮の焼き肉料理も、全部入れて「和の食」で、そこにいろんな食材が活用できると。だからいろんな食を楽しむことができると。

さらにハラールといいますか、こんにゃくなんかそのままハラールです。ハラールというのはイスラムの方たちの戒律に従った食事でありますけれども、これも豚肉さえ取らなければ全部ハラールですよ。あとはアルコールを飲まないとなれば、全部ハラールなんです。

その食堂を今度空港に、皆さん空港を使われたことがありますか。増築しているでしょ う。増築後にハラールに対応したメニューを提供する食堂が出来ます。その他にも、旅客 ターミナルビル2階に小さな部屋をつくりまして、お祈りの部屋にいたします。アラーというふうにして拝まれるわけですね。

それをつくると言ったら、西ジャワというところの州知事さんが去年も一昨年も来られまして、交流を持ちたいとおっしゃるんですよ。そしたら「2回も来たのに何でおまえ来ないのか」と言われて、先週行ってきたんですよ。そしたら何とそこは4,600万人の人口なんですよ。日本の人口の3分の1です。そして州都がバンドンといいまして、昔バンドン宣言をやったところなんですが、240万人もいるんですよ。静岡県の企業の7割以上が西ジャワに行っているんです。そこが関係を持ちたいと。持つことにしました。

なぜかというと、そういうハラールに対応したメニューを提供する食堂が出来る、お祈り 部屋も設ける、我々ハラールの食に関わるそういうパンフレットも提供いたしまして、こ ういうふうにするとイスラムの人たちも自由にお食べいただけますよということをやって おりまして、要するに宗教とか文化だとか人種だとか、そういうことに関わりなく、食は 人が生きるために一番大事なものだから、そういうものを入れ込んだ食の都にしようと。 それが「和の食」だと。足し算、「大いなる和」を音読みすればダイワですよね、訓読みすればヤマトでしょう。ですから日本の心は大いなる和だと。

ですから和食中心主義ではありません。ありとあらゆる食に対してオープンにするということは、ありとあらゆる食文化を全部ここで楽しめる。楽しめるだけの材料は日本一だと。だから日本一の食材があるところは食材の王国であり、食の都になり得ると。

そのスタートはやっぱり海岸線がすごいですからね、焼津は世界中に知られている、少なくとも日本人は皆知っているところですから、ここから食の都の発信をしていくということで、もうSNSだとか、釣りは発言者2さんもやってくれるし、そして発言者3さんがこちらのことを大好きでいろいろやってくださるから、発言者4さんも釣り具をつくっておられるし、とにかく日本一だとおっしゃっているので、だからありとあらゆる食材を、発言者5さんはこんにゃくをつくっているから、魚のまちと関係ない、とんでもありません。皆必要なんですよ。

そういうものが全部手に入るところということで、一度は静岡焼津に行って幸福な気持ちを経験して、またそれぞれの国にお帰りになるというふうな、そういう地域にしていこうではありませんか。どうもありがとうございました。

【傍聴者1】 焼津市内に住んでおります傍聴者1と申します。先ほどいわゆる地域の振

興に当たって、元の工場が利用できないであるとか、それから河川の問題、こういったものがありましたけれども、現実問題として昨年、やはり工場を調整区域に持っておって、そしてもう仕事もできない、したがってどなたかにお貸ししたいけれどもというお話がありました。しかし、貸すこともできない、どうしたらいいんでしょうかと都市計画課にお聞きしました。

そしたら、県の方の条例を一生懸命調べてくれて、そして何とか、その方が廃業をする、 そして同じような会社に売るという形まで何とか許可を得ることができました。これを実際にやってくださった市の担当者もいらっしゃいます。ですから、先ほど川勝知事がおっしゃったように、焼津市でもやはりできないんじゃなくて、どうしたらできるかということをみんなで考えていっていただけたらと思っています。

やはり私どもの食の文化、これ本当に前々から思っています。焼津はせっかく海があります。そして港が使えるはずです。それには県の協力と、市の漁業協同組合の協力、これが絶対必要なはずなんです。それができれば駅前の再開発も可能じゃないかな、こんな気がします。ぜひこれ私の意見と申しますか、皆さんにこれをもう一度考えていただきたいなと思っています。簡単ですけれども、お願いをしたいと思います。

【川勝知事】 傍聴者1さんどうも大変すばらしい御発言をいただきましてありがとうございました。

確かに、市街化調整区域だとか、そういう規制がかかっているということがありまして、 実は静岡県は日本の大動脈のど真ん中でしょう。ですから、ここがだめになると日本は沈 没するわけです。ですから、特別な特区をつくってくれと。特に平成23年の震災の後、中 央政府に言いましたところ、新東名のところを中心に7つぐらい特区を認めてくださった んですよ。

そこだけかと、ほかのところも大事でしょうということで、それで国はやってくださらないので、我々は県の指定で推進区域というものをやりまして、今35市町、それで指定を受けてないところはありません。今、七十幾つの指定区域があります。そこになるとそれなりの特典が得られると。

すぐに法律と戦って全部勝てるというわけじゃないんですけれども、それなりの利子補 給だとか特典がございまして、ですからそういうもの、これは内陸のフロンティアを拓く 取り組み、これは内陸ですが、実はそれと沿岸都市部の新しいやり方、それからそれを結 ぶ地域連携軸、それから新しいライフスタイルの提供という4本柱ということで、そうすると内陸のフロンティアの指定を、実はこの3月で切れるはずだったんですけれども、御要望が強うございまして、あと5年さらに延ばすことになったので、発言者4さんのところも市と御協議いただき、県会議員の先生もいらっしゃるので、それにしていただくと、より不愉快な思いをしなくてすむ、不愉快の度合いを低くしていただけるんじゃないかと。 傍聴者1さんのように、皆そうなんですよ、一緒に何かやっていきたいつもりで皆いるんですけれども、市役所も、県の職員も、どこか杓子定規になりがちなところがあるので、これを変えていくと。焼津市と、それから県はそういうところでの連携が一番できているような形になれば、ほかの地域の人たちにとっても励ましになるかというふうに思います。 ぜひ発言者4さんのところのさっきの話ですね、これは具体的な話なので、ちゃんと対処させてくださるようにしますので、恐らくそういたします。ありがとうございました。

【発言者1】 ほかの私以外の方たちの発言とかを聞いても、やはり外国との交流といいますか、観光だけじゃなくていろいろな意味で、福祉とか教育とかいろいろな意味で、ほかの国との交流がとても大事だと思うんですけれども、私がお願いしたいことは、Wi-Fi環境をよくしてもらいたいということです。

実は今年4月に私が行っていた学校の修学旅行生を富士山世界遺産センターに一緒に連れていったんですけれども、そこでアプリがあって、それを入れればスマホでそこの説明が全部聞けるということで試したんですけれども、結局1人もそのアプリを使うことができませんでした。

あと、いろいろなまちの中を歩くについても、日本は英語での表示があまりできていないんですが、Wi-Fi 環境さえ整っていれば、自分たちで自分たちの国の言葉で地図を出していろいろなところに自由に行けます。私がデンマークに行ってすごくいいなと思ったのは、どこでも Wi-Fi が使えることです。日本でも駅とか飛行場とかでも使えるようになってきましたけれども、やっぱりつながりがあまりよくなくて、うまく使えないということも何回も経験しております。

そちらの方にあんまり詳しくないのでよくわからないのですけれども、Wi-Fi 環境が静岡 県はすごくいいというふうなうわさが広まれば、いろいろな国の特に若い人たちがたくさ ん訪れてくれると思うので、それに県がどのような形で関わっていただけるのか、ちょっ とわからないんですけれども、Wi-Fi 環境がいい静岡県にしていただきたいと思います。