

平成28年度第2回放送番組審議会 議事録

- 開催日時 平成29年2月22日(水) 14時から15時15分
- 開催場所 三次市防災センター 1階会議室
- 出席者委員 添田龍彦・重信富子・福永清三・宗清弘樹・箕田英紀・山岡幸子
前田茂・岩崎積・石田睦子
- 欠席者委員 千崎由博・湯藤浩康
- 説明員 (株)三次ケーブルビジョン
田坂代表取締役社長・新宅専務取締役・林取締役
山光管理部長・野田企画部長・幸住管理課長・津田制作課長・坪井技術課長
猶崎制作課員
- 1 開 会 定刻になり事務局が開会を宣言。代表取締役社長が開会にあたって挨拶する。
- 2 会長挨拶 添田会長が挨拶を行ない、委員の皆さんのそれぞれの立場で、多くの意見や感想を出していただきたいと述べた。
- 3 審 議 審議に先立ち、制作課長が情報ストリート「あっちこっち三次」の特集コーナー『味な三次・あじみよし』について、このコーナーの趣旨を説明する。続いて、今回の番組の企画意図と番組の概要について、担当ディレクターが説明する。(事前にDVDを送付した)
- 会長(司会) 視聴いただいたDVDの内容について、忌憚のない意見を願います。
- 委 員 一見して、NHKの番組のようだと思った。突然の訪問に対して、快く受け入れてくださったお宅の暖かさを感じた。漬物を食べる場面は、軒先や玄関口で食べるのではなく、台所の食卓に座って色々な話を聞きながら、紹介した方が良かったのではないかと思った。漬物を一つの題材として、家庭の味を紹介したら良かったのではないか。
- 委 員 漬物という身近な食材がテーマであり、見る側にとって判り易かった。お宅訪問という形は、アットホームな親近感が抱けて良かった。メジャーな食べ物だけに、家庭ごとの違いを伝えるのは難しいように思った。『布野町編』とある

が、布野町らしさが感じられなかった。

委員 昔、仕事で布野町や君田町方面を訪問した時には、必ず漬物とお茶でもてなしてもらった記憶が蘇ってきた。食べる場所を考えるなどして、おもてなしの精神を表すような工夫があれば良かった。また、漬物小屋の大切さをしっかりアピールできればよかったと思う。

委員 (訪問先のお宅の人の)「様子せんこーに来てじゃけえー」の言葉に突撃取材の状況が伝わって新鮮だった。漬物は漬ける前の、野菜を作るところからスタートしている。愛情を込めて時間をかけて作られる。そこを掘り下げたら、もっとよかった。女性の立場から考えると、軒先での取材は、ありがたい訪問の仕方であると思う。これまでの取材の中から、色々考えられて、あの距離を見出されているのかと思った。

委員 漬物を食べる人は結構多いが、だんだん漬ける人が少なくなっている。その中で、食べてみたいなど感じさせる映し方をしてもらいたい。布野町のイメージがあまり伝わらなかった。その地域の特色が現れる映像があれば、良かった。

委員 三次では、煎茶と漬物をセットにしてお迎えするという、子どもの頃の思い出がある。はぶ草茶なり玄米茶なり、漬物にもう一つ付け加えるものがあれば良かった。また、布野町の情景が薄かった。導入部分に何らかの一工夫があれば、もっと深みが出たのではないかと感じた。

委員 始めに福泉坊の住職が出られたので、布野町だと判ったが、布野町の図書館などが出たら良かったかと思う。リポーターはご飯を持って行けば良かった。漬物のレシピを見せてくれた方が居られたが、放送の時にしっかり判るような工夫をしたら良かった。『漬物はお金と手間暇がかかる』と言われた方が居られたが、名言だと思った。取材の中での名言を特集として1つの番組を作られてもよいかと思う。

委員 女性の立場からすると、突然来られたら本当に困る、というのが本音である。突然の取材訪問なら、玄関先か立ち話程度になる。漬物作りが上手な人は色々工夫をされている。その工夫の様子を掘り下げたら、もっと参考になって良かったと思う。

会長(司会) お寺を訪ねて、番組を始められたのは良かったと思う。取材の入り口は非常に良かった。突然の訪問に対する女性の戸惑いがうまく表現されていたところ

は、番組的に面白かった。全ての人が、「ようこそ、ようこそ」と受け入れられている訳ではないことが判った。布野町の特色がもっと出たら良かったのでは、という意見もあった。限られた時間の中での取材なので、難しい点もあろうが、例えば『布野の道の駅』を映すことも考えられる。

委員 番組のスタートに、布野町の名所を映し出したら、「布野町の取材」であることがアピールできたと思う。

委員 『布野の道の駅』で漬物を売っているなら、そこから始めて、漬物を漬けて居られる人を訪問するのもよいと思う。訪問先のご主人が、「わしゃあ、担当じゃあないんで、わからんよお」と言われたのが、ほのぼのして良かった。

委員 漬物シリーズを6回放送したとあるが、区切りの時に、総まとめにした番組を制作してほしい。特集で、1つの食材でも様々な漬物の種類があることや、家庭によって色んな味の違いがあることを取り上げても面白いと思う。今、『飽食の時代の飢餓』と言われている。発酵食品を食べることによって、体内細菌が整って健康な体ができる。発酵食品である漬物を取り上げることによって、過疎化の地域を活性化する産業につながるかもしれない。将来の食文化や地域の産業に繋がる内容になったらよいと思う。

委員 その地域の特長ある食文化を取り上げてはどうかと思う。この場合、飛び込み取材ではなかなか難しいので、一工夫してほしい。

委員 漬物を通しての食文化や産業を取り上げることはいいと思う。発酵食品と塩漬けの違いをしっかりと理解していただけたら、漬物はもっと消費されると思う。

社側 放送局の役割は、その1つが文化の掘り起こしにあると思う。各家庭で作られている発酵商品の良さ、それを日常の作業の中で気づかないうちに作っている。地についての文化性がある。それに注目させる助けになれば、と思う。

委員 三次は米どころであったので、酒造会社があり粕漬けの文化が発生し、引き継がれてきた歴史がある。

社側 何気なくやっていることが、本当はすごいことだという、食文化が三次の皆さんの家庭の中にある。

会長(司会) 家庭の味や、漬物の漬け方は、母から娘へ、親から子へ伝授されているのだろうか。

委員 漬物の上手な人が近所に居られ、いただくことが多い。そのお宅の娘さんは手伝いをする中で、少しずつは受け継いでおられるのではないかと。

委員 親が高齢になり、一人での作業が難しくなって手伝いを頼まれる。そこで作業の手伝いをする中で漬け方を教わったように思う

委員 元気な時は気にしていなかったのに、親が倒れてから、病床で作り方を聞いたりした。作り方を教わっていなくても、舌が味を覚えている。味の伝承もある。また、野菜を作るようになると、今まで気づかなかった荒れた他の畑のことが気になってくる。会話が違ってきたりする。漬物という食べ物を取り上げられたことをきっかけに、自給率や食文化の伝承など文化の再確認ができると思う。

会長(司会) 畑作りを始めると、今まで見えなかったことが見えてきて、視野が広がってくる。

委員 リポーターが上手になってきたし、ほかのスタッフも一人でカメラを担いで撮影し編集もうまくされて、上手に番組が作られていると思う。

会長(司会) 初めのお宅での取材は、少し離れたところから撮られるのか。

社側 始め、カメラは、リポーターのすぐ傍にはいない。ピオネットのカメラが来ていることを気づかれる距離で映し始めて、受け入れていただけたら、近づいていき放送となる。断られたり、拒まれたら放送はしない。ほとんどの人が玄関先でなら OK と言われる。

会長(司会) 台所を見られるのは、皆さん抵抗があるのだろうか。

委員 二通りの考え方があると思う。予告して来られたら、準備に気分を使う。十分に準備が出来てなかったら、申し訳ない気分になるが、突撃訪問なら、まあ仕方ないかと思うのではないかと。どこまで受け入れられるかは各家庭によって違うだろう。

委員 取材するリポーターの人柄と、取材される地域の人の温かさ、ピオネットに対する理解や厚意で成り立っていると思う。

- 委員 審議会の冒頭に、コミュニティチャンネルの充実を言われていたが、漬物文化をもう少し突っ込んで取り上げてもいいのでは、と思った。今と昔では食文化が変化してきている。食文化の違いも取り上げてほしい。
- 委員 皆の気持ちも変化してきている。漬物や味噌作りが見直されている。JA 女性部を中心にして、食文化の見直しが浸透してきていると思う。
- 委員 幼稚園でもサツマイモの苗植えや収穫を体験させている。例えば、大根作りの体験があっても良いと思う。給食に、地域の人が作った漬物を提供して食べてみる。せっかくこのような食文化の取材をされたのだから、地域ならではの総合学習に繋がったらいいと思う。子ども達は植えたり収穫したりすることを楽しんで取り組むので、学校で疑似体験が出来たらいいと思う。
- 委員 私は、地元の小学校の総合学習で野菜作りをして、キムチ作りを指導したことがある。出来たキムチをお世話になった地域の人に持って行って食べてもらった。子ども達と世代間交流が出来て、大変良かった。子どもも地域の人にも喜んでもらった。総合学習の中でやることはとても良い。
- 会長(司会) これから『味な三次・あじみよし』では、ほかの食べ物も取り上げていくのか。
- 社 側 コーナー趣旨が、ありとあらゆる「三次の味」を味わうことにある。漬物はほとんど、どこの家庭にもあり、そのこだわりが家々にあり特長があるということで取り上げた。漬物に代わる企画はまだ思いついていないが、やりたいという思いはある。
- 委員 トレッタなどの産直市では、農家の人が出している漬物の値段が安い。自分たちの価値が発揮できていない。そのために、それを作る人が増えない。JA がその価値を高める必要がある。適正な評価がされるようにしなくてはいけない。農家が直接販売すると、適正な価格がつかないので、続かない現状がある。
- 委員 消費者が大手の会社が作った味に慣らされてしまっている。手作り味噌と市販品では食べてみると違いがわかる。その価値が、わかってもらえていない。
- 委員 希望として、農家で作った加工食品を特集してほしい。三次の特産品として根付いたら嬉しい。例えば、余剰野菜で作る乾燥野菜や、漬物、燻製野菜などがあると思う。それらを取材して紹介してもらえたら、それを学んで広めるこ

とができるのではないか。

会長（司会） 皆さんの意見が出尽くしたようだ。本日も貴重なご意見をいただき、感謝する。これで放送番組審議会を終了する。

4 閉 会 事務局が本日のニュース番組「情報ストリート あっちこっち三次」で、この審議会の模様を放送し、議事録を HP に掲載することを伝え、閉会した。