第 54 回放送番組審議会　議事録（書面会議）

期　　間　令和 3 年 2 月 15 日（月）～3 月 15 日（月）

審議委員　神尾明幸・小林隆志・市橋章男・原田真典・藤原正寛・宮本一彦
渡辺傳次郎・青山恵美子・石川きぬ枝・稲垣栄子・山崎千鶴
（順不同／敬称略）

事 務 局　ミクスネットワーク編成部／森崎健吾・石川康雄・嶋崎早穂

１．はじめに

放送番組審議会は通常、委員の皆様にご参集いただき開催しているが、今回は新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、前回同様に郵送にて番組ＤＶＤを送付。番組また弊社事業内容に対して書面にてご意見をいただく形で開催した。

２．議　　案

（１）特別番組「岡崎の新たな特産品へ　岡崎おうはん」に対する意見

独立行政法人家畜改良センター岡崎牧場で開発された純国産地鶏「岡崎おうはん」の開発を題材に制作した番組「岡崎の新たな特産品へ　岡崎おうはん」を DVD にてご視聴いただき、委員の皆様からご意見をいただいた。

【意見１】
この番組は二つの視点で視聴させていただきました。一つは岡崎おうはんの素晴らしさをどのように取材し、表現しているのかという視点。もう一つはこの地鶏を岡崎の新たな特産品として売り出すための戦略をどのように伝えているのかという視点です。
ブランド鶏として岡崎おうはんの価値を、研究開発者、生産者、販売者の立場から精力的に取材し、実況を加えながら表現できていました。ただ、もう少し突っ込んだ内容が欲しいと思われる場面もありました。短い尺で限られてしまっていたのが残念です。(卵の黄身の比較は大きさでしたが、この場合は側面からも撮影すると良かったのでは？)
岡崎の新たな特産品として、企業や行政がどのような戦略を考え実行しているのかが具体的に取材されていたと思います。特に太田商店については、太田社長の思いや新たなレストランの営業など、視聴者に分かりやすく訴えかけて

いたのではないかと思います。ただ、行政の方の話が、当たり前の平易な内容に終わってしまっていたことが少し残念です。こういう場合、あらかじめ質問内容などの準備ができると良いかと思いました。例えば、高価格の問題点などの指摘がボケてしまったのではないかと感じます。特産品としての販路の拡大をどのように支援できるのかが明確に出されてくると、重厚な番組に仕上がったのではないかと思います。

今回の番組は短時間でありながら、「人」に焦点が向いていたことが評価できるのではないかと感じています。太田商店が岡崎の新たな特産品をつくっていこうとする熱意、工夫、それに伴う苦労や失敗などが描かれることで、視聴者の共感を得ることができ、岡崎市民としての思いを共有できるようになると感じています。地域のドキュメンタリーが果たす役割は、そこに暮らす人々が自分たちの過去を振り返ったり、未来を考えたりするための素材を提供することだと思います。それは酒造りであったり、仏壇づくりであったり、そして今回のようなブランド鶏肉の生産であったり、モノに関わる素材が分かりやすいというのも事実です。ミクスの番組はよく深堀ができていて素晴らしいと感じていますが、また新たな素材を探し、積極的に取り組んでいただけたらと思っています。

【意見２】

岡崎で開発された純国産地鶏岡崎おうはんの存在を、正直この番組を観て初めて知りました。明瞭な番組構成で、岡崎おうはんに興味を持ち食べてみたくなりました。そこでさっそく太田商店へ行ってきました。平日でしたがすごく賑わっており、たくさんの方が買い物をしたり、食事をしたりしていました。文句のつけ所の無い番組構成の通り、素敵なお店で美味しかったです。

【意見３】

岡崎市の特産品として行政側からも応援することは大切なことと思います。今回の取り組みは岡崎市の新たな宣伝の一環として、広く市民に理解と認知を促すことが出来たと思います。これを機にさらに多くの人が関わって、特産品として活用されていくことを願います。

一点、商品を扱っている店や消費者の声が入るとさらに良かったと思います

【意見４】

岡崎おうはんをよく知る機会になり、とても良い番組だと思いました。ただ、気になる点も少しありました。岡崎おうはんの問題点は、流通量や単価であるとしていながらも、岡崎市農務課のコメントは「市内の養鶏農家、飲食店業者による地域の新たな食の魅力づくりに、岡崎おうはんを活用しようという機運の高まりがある」としています。番組を観る限り、現状は生産から販売まで太田商店一社のみで行っているように見えました。問題点を浮き彫りにし、岡崎の特産品を目指していくのであれば、他の生産業者、流通業者、飲食店も取材して欲しかったと思いました。また太田商店の歴史、レストランの食レポは無くても良いと感じました。

八丁味噌は子どものころから食べてきた味、毎日の食卓に欠かせない味です。岡崎おうはんはどこを目指すのでしょうか？特産品には「特別なもの」そんな響きがあります。子供のころ、数少ないご馳走の一つ「すき焼き」といえば、

牛肉ではなく鶏肉・鶏鍋でした。名古屋コーチン鍋、秋田のきりたんぽ鍋は比内地鶏。岡崎おうはん鍋が普段の御馳走として多くの食卓に並ぶといいですね。

【意見４】
　太田商店の多大な努力があって岡崎おうはんの今があると確認できました。肉、卵、共に質の良さは私自身も知っています。もっと多くの人に知ってもらい、岡崎の特産品として世の中に送り出して岡崎のＰＲにつなげていってもらいたいと思いました。純国産地鶏を扱う業者がもっと増えると良いですね。

【その他のご意見・要望】
・番組の影響は大きいです。私のように番組を通じて新たな発見をし、もっと知りたいと感じる人は多いと思います。岡崎にはまだまだ素晴らしい企業や店があります。どんどん番組で取り上げていただき、岡崎の発展に繋げていただきたいです。

・地元のテレビ局ならではの、踏み込んだ取材であったと思いますし、他の特産品についてもどんどん取材して欲しいものです。

以上、各委員の皆様から番組対する感想や貴重なご意見などをいただきました。本議事録をもってご報告させていただきます。

令和３年４月 15 日

ミクスネットワーク株式会社　放送番組審議会
　　会　　長　　市　橋　章　男

ミクスネットワーク株式会社　会社代表
　　代表取締役社長　　大　川　和　昌