

2021年度第1回放送番組審議会 議事録（書面会議）

会 議 名	2021年度 第1回 放送番組審議会
期 間	令和4年2月10日(木) ～令和4年2月28日(月)
審 議 委 員	宮原委員長・森木副委員長・有田委員・柄崎委員・北丸委員・國兼委員・豊政委員・ 用田委員・吉近委員・和久利委員 順不同
事 務 局	近藤常務取締役・吉原制作部統括責任者 岡取締役・三國

内 容

今回は新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、郵送にて番組DVDを送付し書面にてご意見をいただく形で開催した。

議 事

1) 審議テーマ 特別番組『タネットふれぜんつ 竹原新ご当地グルメ開発プロジェクト』 に対する意見

一年を通し、竹原の新ご当地グルメを製作した。

企画から交渉、食材集め、試作を経て最終的には新ご当地グルメを完成させて販売をする。

新たなご当地グルメを開発することで観光資源を増やし、その商品を食べる目的で竹原を訪れる人を増やす。食材探しを通じて竹原産のものを紹介することで、市民の皆さんにも改めて魅力を感じてもらおう。DVDにて『タネットふれぜんつ 竹原新ご当地グルメ開発プロジェクト』をご視聴いただき、委員の皆さまからご意見をいただいた。

- ・ 全てを見終わっての感想は、そういう目的だったのか。なるほどなるほど、と言うものです。恐らく視聴者の方には私と同様な印象を持った人も少なからず、おられたのではないかと推察します。番組のコンセプトとしては面白いと思いましたが、それなりに内容も充実していたように思います。タネット新ご当地開発プロジェクト#4 スイーツの食材を求め 仁賀町へ！の内容も、なかなか興味深いものだったと思います。ある意味、観光案内的な要素も含まれ、行ってみたいと思う内容でした。タネット新ご当地開発プロジェクト#5 広島県 竹原市で あの海〇〇〇 GET?の回も興味深い内容で、海ブドウの事を知らなかった方も多数いらっしやっただと感じます。地元の間人としては嬉しい企画です。簡単に批評することは誰でも出来ますが、制作されるスタッフの皆さんのご苦勞を考えれば、新しいことに挑戦している事実を評価すべきかと思えます。今後とも引き続き、新しい番組制作に積極的に取組に励んで戴きたいと思えます。有難うございます。
- ・ 竹原の食材を使つてのメニュー作りは、町の活性化にもなり、とても良いと思えました。調理場の場面では、照明が暗く感じたので、もう少し明るくなると出演者も食材も映えたのではないのでしょうか。それと、時折画面のブレが気になりました。狭い調理場では物が置いてありカメラマンの方は動きが難しいとは思いますが。試食では、夕日が強すぎて画面が眩しいです。ブツ撮りのパフェは、暑さでアイスが少し溶けたようで残念でした。フルーツサンドは、パンの白にお皿が白で見映えが足りないように思いました。何か添えても良かったのかもかもしれません。

- ・ コロナ禍で撮影自体も滞る中にもかかわらず、無事にゴールできて良かったと思います。
企画も素晴らしいと感じました。
3人のキャストも終始楽しそうで、最終的にできあがった料理も全て美味しそうでした。
三四郎さんの「Dear ポス」みたいな雰囲気だと思いました。
限られた予算と人員の中で独自の企画を進めることは難しいと思いますが、これからも期待しています。
今回はキャストが考えられた料理でしたが、プロの方におすすめの調理方法やレシピを紹介してもらおう企画も見たいです。
- ・ DVD映像だけでは経過の流れなどが解らず、出来ればダイジェスト版なども顧慮してほしい。
コロナの影響も長くなり、タネットさんも自主制作に切替えて多彩な内容に変化してシリーズものなども取り入れて新たな竹原を知ることに役立っています。
今回の番組での目的も、地産地消できる旬の農産物や海産物を見つけるための旗振りや啓蒙ものだと思います。
竹原の食の分野でもまだ知られていない沢山の物を紹介する企画も継続してください。
- ・ 竹原の食材を使っのグルメ製作はとても良いと思います。
それぞれのグルメについて
 - ・ あら汁 .. ありきたりな汁物ではなく、最後に白みそ投入というアイデアは素晴らしい。
 - ・ 丼物 .. 2種(肉と魚)製作でそれぞれが生かされた味に仕上がっているなど思った。
 - ・ パフェ .. スイーツ好きの坂井さんだけあって、たくさんの工夫がされているなど感じた。それぞれ家庭でもできそうなので、レシピを公開して家庭で工夫されたものを「作ってみた」動画として投稿してもらおうなど次の展開もあったら面白いと思いました。
企画が単発で終わらない工夫、PRなどを考えて、次の段階に繋げて行って欲しいです。
- ・ 完成したご当地グルメは視聴者も食べたくなるような商品に仕上がっています。
今後もこんな企画を楽しみにしています。
ご当地グルメやご当地スイーツを企画に関わる人材を幅広く使って(こども～高齢者や職業など)地域に広げていけたら楽しいと思います。
- ・ 地産地消に重きを置き開発されたメニューは魅力的でした。実際に、お店に行っていました。
赤も黒もとてもおいしかったです。ただ、今回の企画の対象がどこにあるのかなということが気になります。対象が観光客なのか地元の人達にも食べていただきたいのか？また、このメニューを今回だけで終わらせるのか？など着地点が見えないです。
取り扱っているお店がゴルフ場ということで、ゴルフを利用しない人でも・・といわれても、やはり敷居が高いと感じる人も多いと思います。値段的にもランチとしては手が出しにくい方もおられると思います。
せっかくの企画ですし改善して、幅広く利用していただけるよう、「竹原といえば！」といえるように根付いて欲しいと思います。第2弾として「お土産プロジェクト」を期待しています。
- ・ 楽しく視聴させていただきました。
日頃カメラやナレーションをされている笹川さんが進行をしていくのは意外性がでてよかったです。

しかも、聞き取りやすく楽しい進行でした。

竹原ならではの食材がおいしく変化していく様子が上手く映像化されていたと思います。

また、3人の個性が噛み合い楽しそうな姿が良く映し出されていたと思います。

最後の試食の場面では、番組の締めとして最高のロケーションでした。美しい瀬戸内海の背景を映しつつ、3人の作品がしっかりと色合い良くアップされ、より美しさで見栄えの良さが伝わる場面設定でした。

また改めて竹原の良さを見直すきっかけになるような番組作りを期待しています。

以上