

YAMAGATA

楽しい食を再び。飲食業の次の一手

飲食店・生産者 応援座談会

座談会
の
趣
旨

新型コロナウイルス感染症で、県内の外食産業も大きな影響を受けました。発生から一年半以上が経過する現在、飲食店はさまざまな取り組みを行い、売上回復を目指しています。今回、山形の食にまつわる3名の事業主をむかえ、飲食店シーンの現状と未来像を話す座談会を開催しました。



山形の食の未来を
応援します

お客様の美味しい
笑顔を待っています

いかに食べるかが
大事ですね

山形は美味しい
食材の宝庫

司会 伊藤こず恵様
(フリーアナウンサー)

山形を中心に、ラジオパーソナリティやイベントMC業に従事。

飲食店 ジョウセン株式会社
代表取締役 小林亮太様

「きがるに大衆酒場」他、山形市内で4店舗の飲食店を経営。

生産者 株式会社山形ビッグファーム
代表取締役 阿部秀顕様

ブランド豚「舞米豚」で知られる、山辺町の養豚場を経営。

卸業者 株式会社丸勘山形青果市場
代表取締役社長 井上周士様

独自の物流システムで生産者と消費者を結ぶ青果市場を経営。

※撮影時のみマスクをはずしております。

期間延長決定!



楽しい食事で
山形を元気に!!

やまがたGoToEATキャンペーンとは?
国のGoToEATキャンペーンの一環として、山形県内の飲食店や食材を提供する農林漁業者を応援するため、プレミアム付食事券(購入額の25%分を上乗せ)を発行するものです。

食事券の購入方法

詳しくは、やまがたGoToEatキャンペーンホームページよりご確認ください。



食事券の利用方法

山形県内のキャンペーン加盟店でのみご利用になれます。詳しくは、やまがたGoToEatキャンペーンホームページよりご確認ください。ステッカーやミニのぼりが目印です!

食事券を購入!

食事券販売期間

2021年8月31日~~水~~まで
2021年11月15日~~水~~まで

延長

食事券を使う!

食事券有効期限

2021年9月30日~~水~~まで
2021年12月15日~~水~~まで

延長

現在の食事券をそのまま12月15日までご利用頂けます。

やまがたGoToEat
プレゼント応募
キャンペーン

GoToEatキャンペーン食事券を買って、山形県産品を当てよう! 抽選で山形のお米、フルーツ、日本酒が当たる!

応募要件 応募期間中、やまがたGoToEatキャンペーン食事券を購入いただいた方が応募できます。やまがたGoToEatキャンペーン食事券ご購入の際に、ご購入1冊につき、1枚の専用応募券を差し上げます。応募いただいた方の中から抽選で、「山形県産お米」50名、「山形県産フルーツ」50名、「山形県産日本酒」50名、合計150名様にプレゼントいたします。当選者の発表は賞品の発送をもってさせていただきます。くわしくはやまがたGoToEatキャンペーンホームページをご確認ください。

応募期間 2021年10月15日(金)~2021年11月15日(月)

賞品 A 山形県産お米 50名様 B 山形県産フルーツ 50名様 C 山形県産日本酒 50名様

※20歳未満の方は応募できません。

やまがたGoToEat
キャンペーン加盟店では、
新型コロナウイルス対策を
徹底しています。



マスクを着用しています | こまめに手洗いをしています | 適切な距離を確保しています | 店舗内に消毒液を設置しています | 定期的に換気をしています | パーテーションを活用しています

発行: やまがたGoToEatキャンペーン事務局

お問い合わせ コールセンター | 飲食店用 TEL.0570-094510 (平日のみ) 9:00~18:00 | 消費者用 TEL.0570-032510 (平日のみ) 9:00~18:00

やまがたGoToEatキャンペーン
<https://yamagata-gotoeat.com>



コロナ禍となり、1年以上が経ちました。皆さんそれぞれのお立場で、現状をお話してください。

小林：私は山形市内で居酒屋などの飲食店を経営していますが、新型コロナウィルス感染症の発生以来、深刻な状態が続いています。お食事だけのお店には、例年の5割程度まで客足が戻ったとも耳にしますが、私たちのように食事とお酒を両輪で提供しているお店には、なかなかお客様は戻ってきていません。また、新型コロナウィルスの情報が少なかつた頃は、感染症対策として報じられたことを、これでもかとすぐに実践し万全な体制を作ってお客様ご来店をお待ちしました。しかし、少しずつ現状の厳しさが分かってきてからは、コロナ禍であっても食を楽しめる事業を立ち上げ、こちらからお



ンザとかの病名を聞いたことがあると思いますが、実は畜産業では、昔から病気が戦ってきた歴史があります。そのため、当社でも数十年前から養豚場に入入る際には、シャワーを浴び衣服も全部着替える。シャワーイン・シャワーアウトという仕組みができています。農業も同じく、菌や病気が、ウィルスとの戦いをずっと続けていますから、新型コロナウィルスだって今までやってきたことを実践すればコントロールできるのではないかと考えています。ただ、社員に苦勞をかけていると感じる点は、例えばお昼ご飯は各自の車で食べてもらっていること。まだまだ環境の整備が、追いついていないと反省しています。

これから期待するもの、新たな取り組みなどご紹介ください。

小林：現在、焼売をメイン商品にした飲食店も経営しています。手が触れることはありませんが、消費者の皆さんを守るためにも、いつも最善な対策を選んでいきます。その甲斐あってか、今のところ関係者から感染者が出ていないことをとても嬉しく感じています。

井上：場内はほぼ屋外のような状態なので、換気対策は万全です。しかし、私たちの仕事は、野菜や果物など直接お客様のお口に入るものを扱うことであり、市場には多くの方が出入りするので、手指消毒や手洗いを徹底し、自動検温システムを導入するなどして対応しています。もちろんマスクについても、完全着用をお願いしている次第です。仲間卸業も菌や病気が、ウィルスと戦う業種です。私たちの手元に届く時点で、すでに青果はパッケージされているので、運搬や検品などの作業で直接



でも野菜であってもそれは同じで、作り続けることこそが、生産者として唯一できることなので、消費者の皆さんには食べて応援して欲しいと期待します。

井上：私は青果の卸業者として、生産者の皆さんから商品を受け取り、スーパーマーケットをはじめとする小売店、また飲食店さんに卸す仕事をしています。コロナ禍で飲食業界に与えた影響は大きいと感じています。コロナ禍では飲食店はもちろん、ホテルをはじめとする観光宿泊施設で食材の需要が落ち込んでいます。ただ、阿部さんが話されたように、果籠もり需要という言葉も生まれましたが、肉食向けの食材の需要は非常に高まりました。そのため経営への影響も少ないのですが、私がコロナ禍で一番心配するのは、野菜の価格を根本的に下支えする力が弱まってしまつことにあります。

阿部：自分たちが作った豚を消費者の皆さんに食べてもらって、楽しんでほしいという思いと毎年開催していた「舞米豚まつり」を、残念ながら昨年から中止しています。このイベントには自分たちがどれくらい美味しい豚を作っているのかを知り、仕事への誇りにつながって欲しいという思いがありましたので、代わりに社内独自の「GoTo・舞米豚」という企画を打ちました。それは社員に対し、飲食代をお支払いするので、家族で舞米豚を食べてきてくださいという趣旨で、福利厚生の一環として実施しました。生産者として、生産した食品の美味しさを知らせることは、仕事への誇りにつながりますから、コロナ禍の福利厚生として今年も実施を予定していますし、今後も継続していきたいですね。

井上：個人的には、福利厚生を利用して外食してもらう阿部さんの考えは、とても良いアイデアだと思います。もしかしらGoTo・おイトのチケットを、福利厚生で購入するのも良いかも知れませんが、私たちの新しい取り組みという点では、感染症対策から少しずれるのですが、生産者の皆さんとSNSを使った新たなネットワークを築こうとしています。今年は温暖化の影響で、特にさくらんぼが凶作でしたが、それにより生産者

でも大きく左右されるものですが、コロナ禍で相対的に相場が下がれば、確実に生産者の皆さんにも影響が出てしまつてしょう。

阿部：確かに、業務用野菜の栽培に特化しているならば、厳しいものがありますね。

井上：その通りです。現在県内外で約6000軒の生産者さんとお仕事をさせていただいていますが、コロナ禍になってからは、これまで外食専門で野菜を卸していた生産者さんとも、新たに取引をはじめさせていただいています。このような時期ですし、外食か内食か販路を再考することも必要だと思いますし、そのことによつて利益につなげられることもあるのではないかと考えています。

感染症対策として、どのような取り組みを行っていますか？

小林：感染症対策は、県が飲食店や食事を伴う宿泊施設向けに行っている施策「山形県新型コロナ対策認証制度」に則り、できる限りのことをしています。やって良かったと感じているのが、申請から認証まで、具体的な指示やアドバイスをいただいたことです。例えば「パーティションはこの位置でお願いします」と指示をいただき、実際に認証制



や運送会社、資材会社からパートナーにまで影響が出ていて、経済成長を低下させる要因となっています。なので、県や全国の機関といち早く情報を共有できるような仕組みを作り、凍霜害や補助金など、生産者の皆さんが知りたい情報を流していこうと思っています。コロナ禍になり、生産者さん同士のつながりも少し希薄になっているので、欲しい情報をすぐに受け取れる環境づくりは有意義なものだと考えます。もちろんこれは、コロナ禍など有事の際の情報共有の手段としても有効だと思います。

食の大切さを通じて、県民の皆様にもメッセージをお願いします。

小林：私たち飲食店は、徹底した感染症対策に努めていますので、安心してご来店いた



度の職員が椅子に座り、適切な距離が取られているかをメジャーでしっかり確認してくれました。自分たちの知識だけではできないことだと感じ、すぐに経営する全店舗で導入させていただきました。また社員に関しても、「うつらない、うつさない」を原則に、手指消毒とマスクを徹底し、体温についても業務日報に書き込んでもらっています。店内を清潔に保つため、整理整頓もこれまで以上に意識するようにになり、社員全員で感染症対策のアイデアを共有する

だけだと嬉しいですが、それだけの一年を振り返ると、山形の方は他県の方と比べると、隣県や首都圏の感染者数にも敏感に反応し、外出を自粛するほど意識が高い方が多いと感じています。そのように、我々とお客様、双方で対策を行っているならば、とても安心して楽しい時間が過ごしてもらえるのではないのでしょうか。従業員一同、お客様の美味しそうな笑顔を見られることを楽しみにしています。

阿部：食べて応援したいという気持ちは、私たち生産者も同じです。食べることは生きることで、食は重要な要素です。健康的に食べる。そこに意識を置いて食べてもらいたいと思います。私たち生産者は、いつも消費者の皆さんの美味しい笑顔を想像しながら生産に従事しています。このGoTo・おイトキャンペーンの機会に、山形の美味しい食を満喫してもらいたいですね。

井上：GoTo・おイトキャンペーンは、「お得に食事ができる」とも認識している方も多いかと思いますが、山形のお店で、山形の食材を使った美味しい食事ができるチャンスなので、存分に楽しんでほしいと思います。青果の卸売業をしていて思う



のは、山形は伝統野菜など美味しい食材の宝庫だということ。それらの食材を、まずは料理人さんの手によって、素材本来の味を引き出された料理として食べていただきたい。お店で食材の美味しさを知り、今度は家で食べてみよう、後の消費活動につながると、たらの思います。この機会に山形の食材がいかに美味しいかを再認識していただき、アフターコロナでは「どうせ食べるなら山形のもの」となってくれたら、このキャンペーンも一層有意義なものになるのではないのでしょうか。本日は飲食業、生産業、そして私の卸売業の3人で座談会に参加しましたが、県内の食に関わる業界同士で連携を取り、今後山形の食のシーンを盛り上げるようなことができたら嬉しいですね。外食するきっかけづくりに、一緒に取り組んでいきたいですね。

※座談会は感染症対策を実施した上で行いました。