

第535回 放送番組審議会

1. 日 時 2017年11月21日(火) 午後1時30分～
2. 開催場所 テレビ岩手 6階大会議室
3. 委員総数 9名

出席委員 5名

委員 長	千葉 隆史
委員	三浦 茂樹
委員	大橋 綾子
委員	佐藤 俊彰
委員	佐藤 健志

欠席委員 4名

副委員 長	五日市 知香
委員	恒川 かおり
委員	照井 勝也
委員	大内 敦

社側出席者	檜崎 憲二 (代表取締役会長)
	榎野 信治 (代表取締役社長)
	山口 英二 (専務取締役)
	青山 尚之 (常務取締役 兼 編成局長)
	柴柳 二郎 (報道制作局長)
	桑島 広実 (報道制作局制作部部長)

事務局	遠藤 隆 (編成局放送番組審議会事務局長)
	平山 亜希子 (編成局編成部副部長)

4. 議 題

10/28 (土) 16:25~16:55 放送 おらほのマイスター

5. 資 料 (資料として以下のものを配布)

- ・ 視聴者からのご意見

6. 意見

☆ 委員側意見

- 百茸汁という地元料理の奥深さを感じ、邊見さんの人柄というか人としての魅力を強く感じた番組だった。
- 制作側の狙いが上手く表れていた番組だったと思う。キノコ料理がこんなに奥深いものだと初めて知って、入れるキノコの順番で味の出方が変わっていくという事の一つ一つ丹念に映像で説明していただく事で、非常に見ていて食欲がそそられる、難しい理屈ぬきにして食べたいと思わせた。
- 番組の中の工夫という意味で、一つはキーワード、あるいは発言の骨子を文字で画面に映し出す手法が今回効果的に使われていたなという印象。
- 伝えていかないと消えてしまうような文化としての料理を伝える事の重要性をしっかりと取り上げていただいた事が素晴らしかった。
- 出演者の技と言葉などに、プロフェッショナルの部分と人としての優しさをすごく感じる事ができた。
- 岩手県ではキノコの中毒が結構多いと聞く。食用にできるものと、似ているもので、危ないものもあるので注意が必要なため、注意喚起があってもよかった。
- 去年の台風10号の被害で、腰まで浸水したとか1メートルくらい小屋が水に浸かったという話があった。流された瓶詰がたまたま見つかって、それがしっかりと保存食になって使えているというようなエピソードを盛り込んだ部分もよかった。
- どんぐりのデザートを紹介していたが、昔のものと同じものを再現しても、おそらく伝わっていかず、今の時代にマッチした、進化したといってもいいステップがないと次の時代にはなかなか残っていかないものなんじゃないかと思った。
- 食の匠は岩手県が認定している制度ということだがみなさんが知っている事でも改めてこういう大事な事とか、そういう制度があるということも改めて伝えてもいいんじゃないかと思った。

☆ 局側意見

- どんぐりを食べるのは貧しさの象徴みたいな印象が地域のお年寄りにあり、このままではどんぐりを食べるという習慣自体が完全に岩泉から姿を消してしまう。戦中戦後どんぐりで命を繋いだ、それくらい貴重な食糧源であったという事を伝えたい、それを今の時代に形を変えて今の人たちが食べられるような形で食べた

いんだという背景があった。

- 字幕などについても、今回200枚弱で、30分の番組としては非常に多くなったが、字幕などで効果をつけて、より分かりやすくしっかり伝えたいと考えた。
- 番組MCが山にキノコを採る方と一緒に自然の豊かさを見せて山のキノコがどれが食べられてどれが食べられないという構成をしたあとで料理のシーンにもっていきかけたんですけども、今年は熊が多くキノコが不作で、キノコ採りの名人の方に山はちょっと連れていけないと断られ私達の考えからすっかり落ちてしましまして、次回似たようなケースがあったらぜひそういう情報はしっかり入れていきたい。

11月番組審議会のテレビ放送

11月28日（火）11:45-11:52「あなたと歩むテレビ岩手」