

2010年度 第2回市政ゼミナール盛会に開催。

去る2010年8月30日(月)朱鷺メッセにおいて、2010年第2回にいがた市政ゼミナールが開催され、大勢の方々が参加されました。

■人口成熟時代の都市経営のキーは「コンパクトシティ」 生き残る地域のキーは「地域ブランド」

今回は、(株)日本政策投資銀行参事 藻谷浩介氏を講師にお迎えし、「人口成熟時代の都市経営を考える」と題してご講演いただきました。

新潟市や首都圏の生産年齢人口と高齢者人口の推移(高齢化率)の実態を数字として提示され、これまで「高齢化社会」「高齢化率」といった、ぼんやりとした認識しか持っていなかった私たちは衝撃を受けました。この長寿の世の都市経営戦略のキーはコンパクトシティであり、その後の対談では、コンパクトシティの実現に向けた様々な意見交換が行われました。

コンパクトシティの定義は、中心市街地活性化の話ではなく、新陳代謝機能がある高密度な街づくり、また公共交通で効率よく繋がっている街づくりのことです。篠田市長からは、今年度中にチェックしていきたいとお話がありました。

また、これから生き残る地域の条件として藻谷氏より「豊かな生活・豊かな生活空間があること。これまで通り過ぎてきた時代の良いものをそれぞれ残している街が良い町といえるのではないか。例えば、露天市があればオープンカフェもあり、人間くさい商店街があれば便利な大型店もあり、そして新潟にしかないものがある街。また、日本から貿易黒字を出しているイタリア・フランス・スイスのような地域ブランドが確立した都市となるためには、豊かな水があり、そこで育つ豊かな農産物を地元ブランドで提供しているか、またそれを活かした味文化があるか、そこで住まう住文化があるか、そして大事なものはそれらをショーウィンドウのように分かりやすく見ることができる市街地があるかどうかである」とのご提言がありました。

篠田市長からは、「新潟にはそれぞれの素材は一流が揃っているので、後は案内人がいなくてもその場所に行きやすくすること、また地域の文化・個性を地域の人が自信を持って出していけるようにしていきたい」とお話がありました。

全て統計に裏づけされた上での提言・議論が展開され、参加者としてとても有意義なゼミナールとなりました。



■恒例の「地産地消」で交流会を満喫

市政ゼミナール恒例の「地産地消」をテーマとした美味しい料理を前に会話もはずみ、大いに盛り上がりました。また、食都市新潟のすばらしさを再確認することができ、良い交流会となりました。

● メニューレシビ ●

〈冷製料理〉

茹でたて黒埼産枝豆
自家製スモークサーモン飾り盛り 新津産ハーブと共に
新潟和牛のカルパッチョ ポン酢ソース
米粉のケーキサレ 黄金豚の自家製ロースハムと共に
冷し米粉麺
寿司桶
中国前菜盛り合わせ

〈温製料理〉

粟島名物 日本海幸のわっぱ煮
佐渡産姫サザエのブルゴーニュ風
真鯛のボワレ 県産野菜と共に ソースピストゥー
牛肉のパヴェステーキ(US) 新潟県産焼き茄子と共に
黄金豚の鎮江酢入り黒酢のすぶた
新潟地鶏と腸詰入りハスの葉包み蒸しコシヒカリ炒飯
香港点心シェフの特製飲茶

〈デザート〉

季節の県産フルーツ
コーヒー



2011年度 第1回にいがた市政ゼミナール参加のご案内

と き：平成23年7月20日(水)
受付開始 17:00～
開 会 17:30～
と ころ：新潟グランドホテル
3F 悠久の間

内 容

第一部／基調講演

講 師：元岩手県知事野村総合研究所顧問 増田 寛也氏
テーマ：大震災からの復興と基礎自治体の有るべき姿(仮称)

第二部／対 談

語り手：元岩手県知事野村総合研究所顧問 増田 寛也氏
聞き手：新潟市長 篠田 昭氏

事務局

にいがた広域懇話会(篠田昭後援会)

〒950-0962 新潟市中央区出来島1丁目3番11号 ロイヤル千歳21・1F
TEL 025-280-8870/FAX 025-280-8810
E-mail konwa@shinoda-a.jp