

2025年度第1回 シー・ティー・ワイ放送番組審議会 議事録

開催日 2025年6月2日（月） 15：00～

場 所 シー・ティー・ワイ 3階会議室

（出席委員） 委員総数8名 出席委員8名（書面出席含む）

委員長 種橋 潤治 （株式会社三十三銀行 特別顧問）

副委員長 小林 慶太郎（四日市大学 副学長）

委員 小松 威仁 （四日市市 危機管理統括部長）

森川 里佳 （いなべ市 企画部長）

馬瀬 隆彦 （四日市市スポーツ協会 会長）

佐々木 薫子 （四日市商工会議所女性部 副会長）

松井 真理子（特定非営利活動法人 市民社会研究所
代表理事）

出口 功 （特定非営利活動法人 菰野町スポーツ・
文化振興会 事務局長）

（放送事業者側：シー・ティー・ワイ）

渡部 一貴 （代表取締役社長）

藤生 とも子 （取締役地域情報部部長）

諸岡 太 （地域情報部次長 兼 エフエム局長）

金澤 昌弘 （地域情報部 編成制作課 課長）

久志本 和彦 （地域情報部 編成制作課 担当課長）

議事（議事次第に沿って進行）

1. 開会

会議は公開とし、弊社ホームページでの公開することを委員に了承頂く。

2. 挨拶

シー・ティー・ワイ 渡部社長より挨拶

3. 委員長・副委員長の選出

種橋委員を委員長、小林委員を副委員長に選出

4. 報告

- （1）会社概要・近況の報告
- （2）放送番組審議会について
- （3）2025年度の放送番組について
- （4）その他

事務局より資料にそって報告

5. 番組審議

■特別番組 木桶白醤油復活 ～老舗醤油蔵 木桶への思い～ 20分番組
2025年3月放送

（番組概要）

四日市市にある醤油・味噌の蔵元「伊勢蔵」では、ほとんどの醤油を木桶でつくっていますが、白醤油だけ、特徴でもある美しい琥珀色を守るため、ホーロータンクで生産しています。

木桶を使った伝統的な醤油づくりにこだわるため、2024年秋、蔵の特徴でもある木桶造りでの白醤油を復活させたいとクラウドファンディングを活用してプロジェクトを立ち上げました。プロジェクトを通して木桶への想いに迫ります。

＜主なご意見＞

- ・ 普段、なかなか見ることができない伝統技術を、映像を通してみることで貴重だった。蔵の中の映像は迫力を感じた。
- ・ 伝統的な木桶を使用しての白醤油づくりにかける想いが伝わる番組だった。
- ・ ナレーションがわかりやすく聞きやすかった。
- ・ 老舗の蔵が新しく挑戦する姿は好感を持ててよかった。
- ・ 木桶で白醤油をつくる話と新しい木桶を復活させる話があり、どちらかに絞った方がわかりやすかったのではないかと思う。
- ・ 木桶を受け継ぐ話に、新しい木桶を復活させる話も加わり、ややストーリーを理解するのに苦労した。
- ・ 地元の特産品を目指すや県外や世界へ展開するなど次の展開も知りたかった。
- ・ 伝統技術をつなげていくため、後継者の問題が気になった。
- ・ 醤油づくりの現状は理解できたが、醤油の消費量や醤油蔵の数など統計的なデータがあると客観的な視点が入ってよかったのではないかと思う。
- ・ 醤油にも様々な種類があるが、製法や材料など比較表があると理解が深まったのではないか。
- ・ 番組を視聴して白醤油を使ってみたいと思った。一方それが CM にならないのかとも感じ、中立性のボーダーラインが難しいと感じた。
- ・ 白醤油をどの料理に使ったらいいのか、料理人の声も聞きたかった。
- ・ 色抜き前と後の差を映像で見たかった。

6. 閉会

以 上