

第3回光市地産地消プラン推進会議 議事録

日 時 令和4年8月29日（月） 15時00分～16時15分

場 所 光市役所3階 大会議室1・2号

出席者 委員 17人（欠席 8人）、事務局 5人、傍聴 2人

1 開会

2 議長あいさつ

本日の会議では、地産地消アンケートの結果が議題である。委員各位の活発な意見をよろしくお願い申し上げます。

ところで、政府は、今年7月にみどりの食料システム法を施行した。これは、2050年を目途に調達から生産、加工、流通、消費まで、あらゆる関係者が環境と調和のとれた食料システムを確立しようとするものであり、地産地消プランにも大きく関わってくるものと考えている。

委員の皆様には、その点を少し頭の隅に入れて議論いただければとお願い申し上げます。

3 議題 地産地消アンケートの結果について

事務局より資料に基づいて説明ののち質疑意見等

●委員

漁業も農業も5年後の経営縮小、廃止等が課題になっている。生産が滞ると地産地消も衰退してしまうと思う。

経営縮小等で経営されなくなった農地はそのままでもいいのか、誰かがやらないといけないのか、考えていく必要がある。

●事務局

例えば、市でも関係機関と連携し、新規就農者確保に向けた取組を行っているが、生産者としてどのような支援があれば助かる等あれば教えて欲しい。

●委員

農業を始めるにあたり、農地の幹旋やハウス設置にかかる経費を半額補助する等の支援があればよい。

●委員

自分は規模拡大を図りたいと思っているが、資材高騰が原因でハウス増設が難しい。経営を廃止、縮小するにあたり活用しなくなるハウスの情報があれば教えていただきたい。

また、体力の低下等が原因で本当は続けたいのに継続できないという方には、自分のところから人員を派遣して、手伝いながら技術を学ばせてもらえたらよいと思っている。そういう人たちと繋がるシステムがあればいい。

先日、居酒屋チェーンを展開している方と話す機会があり、地元産食材を使わない理由について「購入量が少ないと配達してもらえないことがあり、地元農家からではなく卸売業者から購入している。」と聞いた。市内の飲食店でも同様の課題があるのではないかと考える。今ある地元作物を市内飲食店に供給できるような流通システムがあるといいと思う。

●委員

生産者向けアンケートに、地産地消アンケートを進めるために必要なこととして「学校給食等に向けて生産・納入量を確保する」という選択肢があったが、簡単にできるものなのか。今、どのように生産者から給食に野菜が納入されているのかわからないので教えて欲しい。

●委員

学校給食では、食材は地元のものを優先しているが、地元で賄えないものについては、業者から納入している。

給食では、日に3,600食を確保しなければならないが、検品等の問題から、同じ品目の納入は1箇所からしか行っていない。必要量の納入が可能であれば、地元食材として給食で活用できる。

●委員

自分たちのグループでも高齢化が課題で、学校給食にも納品している梅干用のウメを採るのも大変になってきた。

中学生たちに体験してもらいながら一緒に収穫できたらいいと思っている。

グループを若い人たちに引き継ぎ、文化を伝承したいが、後継者が見つからないので市に橋渡しをしてほしい。

●委員

生産者の方は、思いを込めてよいものを作っているが消費者や地域の方にその思いが伝わり切っていないので、伝えていく取組が必要である。後継者とのマッチングの際も、思いを伝えることが足がかりになる。

自分は販売時のお客様とのコミュニケーションの中で、商品への思いを伝えたり、取材を受けた時に発信したりしている。

アンケート結果では、消費者は情報を知りたいという傾向が出ているが、私たち売り手は商品売るために情報発信をしっかりと行っていく必要がある。

売り場でただ商品を置くだけでなく、生産者の生産にかける思いや、おいしい調理方法等の情報を表示する等、生産者と消費者のコミュニケーションをしっかりとっていけたらよい。

●委員

アンケート結果は納得のいく内容だった。人口増加は望めないし、現実問題として消費者は、物のよさより価格を優先する傾向はあると思う。

光市産といえばこれというような、何か日本一になるようなアイデアやものがあればいいと思う、

●委員

生産者の経営廃止や後継者不足が心配。どうすれば歯止めがかかるのかと考えている。

昔はみんな貝掘などしていたが、今はできない。農林漁業に触れる機会が減って、農林漁業に興味がなくなっているのかなと思う。ここ3年はコロナ禍で開催できていないが、魚の料理教室を開催している。こういった取組で、少しは興味を持ってもらえるのではないかなと思う。

また、以前小学校でウメを使ったお菓子作りをしていたが、現在も引き継がれているだろうか。いろいろな体験ができれば、関心を持ってもらえると思う。

●委員

味噌作りを4人くらいでやっている。量が多くできて困っている。出荷ができればいいと思うがノウハウがなく、隣近所に配ったりしている。

●委員

地産地消の基本的なところは、地元の物を好きになってもらうことだと思う。居酒屋の話があったが、自分が店を選ぶときは地元産食材の使用有無について気にしたことはなかった。今後は気を付けたい。

柳井市の「ふれあいどころ437」は、地元産食材使用というコンセプトで開店したが、現在は業者からの納品が約半分を占める。

消費者が地元の物を好んで選ぶような取組をしていかないと地産地消の推進は難しい。

●委員

小中学生に農林漁業を体験してもらいたい。子どもたちと食育等で関わる機会があるが、課外授業は子どもたちの目の輝きが違う。

アンケート結果で地元産のものがどこで販売されているかわからない等回答されていたが、周南農林水産事務所と共同で行える取組もあると思う。去年、市と合同で市役所1階ロビーで

地元農産物の展示を行い、情報発信した。今後も一緒に取り組んでいきたい。

4 その他

事務局から今後の予定等について連絡

- ・本会議の意見やアンケート結果を基にプラン骨子を作成し、送付するので確認していただきたい。
- ・12月頃に次回会議を開催し、プランの素案について皆様からご意見をいただきたい。

5 閉会