

会 議 結 果 の お 知 ら せ

第1回宮古市地産地消推進計画策定委員会を次のとおり開催しました。

令和7年2月19日

宮古市地産地消推進計画策定委員会

- 1 開催日時
令和7年2月10日（月） 午後2時～午後3時40分
- 2 開催場所
宮古市役所 2階 2-1会議室
- 3 議題
(1) 宮古市地産地消推進計画の策定方針について
(2) 宮古市地産地消推進計画(案)について
(3) その他
- 4 会議の概要
別添のとおり
- 5 問い合わせ先
産業振興部農林課農政係 電話0193-68-9094

第1回宮古市地産地消推進計画策定委員会

1 出席者（10名）

川戸善徳、遠藤 敬、山内ゆかり、伊藤昌貴、小林猛男、藤田ルリ子、涌田幸栄、尾形昌治、鳥居 旬、中居泰雅

2 欠席者（4名）

内山貴啓、佐々木理江、島崎 準、吉濱孝明

3 事務局出席者（5名）

産業振興部長 岩間 健、農林水産振興次長 飛澤寛一、
産業振興部農林課長 巖岩邦行、産業振興部農林課農政係長 菊地政幸
同係 下野徳之主査

4 傍聴者

なし

5 議事等

(1) 宮古市地産地消推進計画の策定方針について

宮古市地産地消推進計画の策定方針、策定スケジュール等について、事務局から説明した。

(2) 宮古市地産地消推進計画(案)について

宮古市地産地消推進計画（案）について、事務局から説明した。

(3) その他

意見提出用紙について、事務局から説明した。

質疑応答内容

質問・意見	回答
<p>【議題(1)「宮古市地産地消推進計画の策定方針について」】</p> <p>(委員) GAP認証とは。</p> <p>(委員) ブロッコリーにGAPマークがついていれば、安心して美味しいものができるので、それを目指しているということか。</p> <p>(委員) 推進計画に、このGAP認証はどのような影響を与えるのか。人数が増えれば、例えば工場取引が増えて、生産する人が増えるとは何か影響があるものか。</p>	<p>(事務局) 現在、認証を受けているのは、ブロッコリーの生産農家で、その衛生面や管理工程などを、国際認証機関が認めるもの。認証を受けることにより、食品の安全性や品質の向上、経営改善などをPRできるものです</p> <p>(事務局) GAP認証がないから、不安全ということではなく、その作業工程や衛生管理の部分を、自分たちの技術としてアピールできるというもので、GAP認証されているから高いというものでもないとは思っています。</p> <p>(事務局) GAP認証を取得したから、消費能力や地場での消費が高くなるということへの直接的なリンクはないと思っておりますが、将来的には、農業者も安心安全なものと地域で生産するということは間違いありません。今のところ認証で出てきているのはGAPであり、ほかに有機農業などもあるが、まずはGAPを増やしていきたいということで、指標に使わせていただきました。</p> <p>(事務局) 前回の計画の見直しは、東京オリンピックに向けた時期だったと思っています。海外の選手が大勢来るので、海外では、特に有機栽培やGAP認証にすごく厳しいので、選手村で使うためにはGAP認証を受けなければならないという全体の流れとして出てきたので、日本中で認証を受ける動きが出てきたと記憶しています。</p>

【議題(2)「宮古市地産地消推進計画(案)について」】

(委員)

資料No.4について、食材の品目を絞ったということだが、その野菜類の内容を絞れるものではないか。というのも、冷凍ほうれん草ともやしは、宮古で今すぐできるものではないですし、無理があるのかなと思う。このもやしの1キロというのも、ちょっとどこからかなとは思いますが、無理なものは捨てる必要があるのかなと思う。ここで大体10%ぐらい量的なものが減っているので、これで数字は変わるのではないかと思う。

認証を受けて、金額が高くなるのであればもっと進むのだろうと思いますが、日本では普通の野菜とほぼ変わらない値段で取引されてしまうので、なかなかGAPや有機が進まないと思っています。

認証の更新にお金がすごくかかる割には、農家の実入りが少ないということもあって、普及できなかったと思っています。

(事務局)

その通りでございます

実際に生産されてるものだけにすれば、多分100%に近くなってくるのは、その通りだと思っています。冷凍ほうれん草など完全に生産してないものも入ってはいますが、あくまでも米、雑穀、野菜類等で増やせるところを増やしていきたいというものです。

(事務局)

品目を絞っているのは、私も全く同じ考えで、野菜の中でも、やむを得ないものは置いていけばと思ったんですが、あまりにも都合が良すぎるかなというのは、正直、担当も考えていました。

品目を絞ったというのは、肉類を外したとていうのが、一番大きいです。宮古市内に、牛肉を肉として出荷してる農家はありません、豚豚は出荷しているところはありますが、中央市場に出ていきます。鶏農家もないので、重量ベースで計算すると、どうしても肉があると上げていけないというところがあるため、大分類の中で肉を外したという形になっています。

ご意見いただいたとおり、やはり無理なものは外した方が良いというご意見いただければ心も考えていく必要もあると思います。

(委員)

自分も今、小さい畑をやっている、すごく感じることは、朝採った野菜ほど美味しいものはないということです。逆に、スーパーマーケットに行けば、野菜売り場はあるし、産直コーナーがあるし、お客さんから見るとその差が分からないんです。同じピーマンを売っていても、絶対に産直の方が上手いに決まってるんですよ。その差が、お客さんにとってすぐに分かるような工夫がないかなと思う。差別化をきちんとすれば、地産地消の部分である程度の指針はできると思う。

(委員)

もう一つ、情報をPRのところを見るとホームページなどいろいろなところに出ています。こちらから取りに行く情報が多いんですよ。例えば、産直のコーナーに、ピーマンは焼いただけで美味しいというような情報をあげただけで、良いと思う。こういう情報の大きな要素だと思う。

広報誌が月に2回出ているので、今月採れている野菜はこれ、今月はこれがおすすめ、というようにすると食べてみようか、というきっかけにもなると思う。

情報を取りに行くことはなかなかしませんが、明示する情報のPRの方法をちょっと考えていった方がいいと思う。

(委員)

私はごぼう巻きが好きなのだが、今、手に入らない。保健所の関係で、実際に作ってた方々が作れなくなっていると聞いた。

結構厳しいものがあって、こびり文化が消滅しますよね。こびり文化というのも地産地消の大きな使命だと思う。産業まつりでも、たこ焼きとかじゃなく、きちんと宮古で採れたものを知らしめるような前向きな取り組みをした方がいいと思う。

(事務局)

野菜の美味しい食べ方については、皆さんそう思っていらっしゃると思います。

その部分は、例えば、産業まつりだけでなく、ちょっとしたイベントで、そのようなものを出してみたいというのを若い方々を中心に検討していますので、期待していただきたいと思っています。

(事務局)

情報については、そういったご意見をたくさんいただいています。広報もさることながら、例えばSNS、あるいはLINEの部分も含めて、我々も工夫しなければならないなというふうに思っています。

(事務局)

加工品のごぼう巻きや漬物などは、加工場や施設を持っている団体や個人では作っていますが、昔ながらの家庭で作ったものを袋に入れる、あるいはタッパに入れて出すということができなくなっています。衛生上の問題でできなくなったというのはその通りで、2、3年前に講習会を開いて共同施設を作りませんかと呼びかけたが、やはり高齢化などの理由で、新しい施設を補助金で作っ

(委員)

どこに行っても野菜コーナーがあって、産直コーナーがあるが、あの違いが分からないんですよ。単純な経験値でしかないということです。

(委員)

資料No.4の下の方の8の魚類のタラの部分で、先月タラまつりをやりましたが、今後については、できれば100%に近いでやっていただきたい。

もう一つ、9番目の海藻類のすきこんぶについては、高浜と白浜地区ですきこんぶを生産してるんですが、この3キロというのは、おそらく県内では普代村の部分だと思うんですが、県内でもやってるところが宮古と普代村ということで、これについても100%でお願いしたいということでございます。

でも何年できるかということで断念したという実態は承知しています。非常に残念ではあるが、なかなか取り組みができなかったというところもあるので、今後の検討としていきたい。

(事務局)

その通りだと思います。スーパーや生協の中にもありますが、やはり産直コーナーは、毎朝、収穫したものを直接持っていきますので、鮮度は明らかに違うんだと思います。

最近の例では、若い地域就農者のイチゴが人気になっています。イチゴは、収穫すると時間経過とともに味が落ちてしまうので、完熟のものを地元で売ったのが、成功のきっかけだったと思う。そういう意味では、その違いをうまく見せればいいのかと思います。

それから加工品ですが、急に加工施設の許可が厳しくなってしまうと、今まではどこで作れたものが、きちんと保健所の許可を取らなければ作れないという状況になりました。

今、逆に若い農家が加工施設を整備した例もあります。彼らには、ぜひ宮古の美味しいものを引き継いでほしいと思っています。

(意見)

(委員)

この資料の中で、おそらく水産物でいうと、産直はほとんど農産物が多いと思いますが、これについてはイベント等についての売り上げを加味しているという認識で良いか。

(委員)

GAPを進めているということですが、現在2名の方が作っていて、私が知ってる方は、大規模にブロッコリーを生産していると思うのですが、その中で資料4の中に、ブロッコリーがないが、地元でそういう大規模にブロッコリーを生産している中で、この中に入っていないのは寂しいと思うが何か理由はあるのか。

(事務局)

資料No.4については、学校給食のみの数値です。直売施設の売り上げについては、先ほど説明しました13施設に報告いただいた数字を積み上げたものです。

(給食センター)

一昨年には、ブロッコリーを作ってもらっちゃいということで、養目の産直の協力をいただいて、カットするところまである程度やっていただいたが、多くの量は使えない。こちらで希望するぐらいの量をカットすることは難しいので、カットしてあれば使えるというのが条件になります。

以前から加工場を作ってもらえたら、宮古の食材も大分使えるという話はしているところですよ。

一昨年使ったときは、何キロか使って、1回カットしていただいたんですが、やはりこちらでも手を入れなくてはいけない状態で、前日にもう1回カットするなど、結局手間がかかったというのがありました。

実際使ってみたが、やはり加工場がないと難しく、トライはしてみたが、日々の2,600食ずつというのは厳しく、ブロッコリーがせっかくあるのに使えないというのが現状です。

(事務局)

ブロッコリーですが、よく店舗で冷凍で出るような状態じゃないとなかなか短時間で調理する状況では、使いにくいというのは聞いています。産直施設は、自前で大量に加工ができる施設を整備することは、かなり無理があると思っています。

山田町にカット野菜の冷凍工場ができるということになっています。そこでは、地元の野菜を取り扱ってくれるということなので、ぜひ、宮古のブロッコリーを、農協を経

<p>(委員)</p> <p>カット工場について、いつごろできるのか、規模的なものなど情報があれば教えてほしい。</p>	<p>由してということになると思いますが、そこで加工したものを給食センターで使っただけのようになればいいなと思います。そうすると、一年中使っただけのようになるのかなと、期待しているところです。</p> <p>(事務局)</p> <p>去年、岩手日報で公表になって記事がありますが、その内容の範囲で言えば、時期は明確に記憶していませんが、やはり工場建設は時間がかかり、資材高騰のあり、ある程度、目途が立った時点で、改めて山田町で公表するものと期待しています。</p> <p>雇用人数については、将来的に70人という数字に近いものをお話されてました。ただし、地元の中の働く人いないので、広域でたくさん働いてもらう職場を作るといような記事だったと思います。</p> <p>内容については、先ほどお話した通り、カット野菜などで、学校給食や介護施設などいろいろな施設に提供できればと聞いていました。</p> <p>そういうものが学校給食やこの地域にも入ってくるということになれば、この食料自給率という部分というよりは、地産地消の地元の学校給食での提供、この数字が上がってもというふうに期待しています。</p>
--	---