

八戸市農産物ブランド戦略会議 会議録

- 1 日時 平成 25 年 7 月 1 日（月） 15 時～16 時 40 分
- 2 場所 八戸市庁 本館 3 階 第 3 委員会室
- 3 次第
 - (1) 開会
 - (2) 委嘱状交付
 - (3) 市長挨拶
 - (4) 座長選出
 - (5) 平成 25 年度の会議スケジュールについて
 - (6) 平成 25 年度の生産・販売戦略について
 - (7) 平成 25 年度の事業の概要について
 - (8) 糠塚きゅうりの生産について
 - (9) 糠塚きゅうりと八戸いちごの栄養成分について
 - (10) その他
 - (11) 閉会
- 4 出席者
 - (1) 委員 有馬委員、木村委員、なぎさ委員、町田委員 ※全員出席
 - (2) 生産者 金濱様
 - (3) 八戸市 市長、工藤農林水産部長、山本農林水産部次長、上村農業経営振興センター場長、石丸副参事、久保主幹、新井主査、奥山技師

5 議事

○事務局 御案内申し上げました時間でございます。ただいまから、八戸市農産物ブランド戦略会議を開会いたします。本日は、大変お忙しい中、御出席をいただきまして、誠にありがとうございます。私は、本日の会議の進行を務めさせていただきます、八戸市農業経営振興センターの石丸と申します。どうぞよろしくお願いいたします。本日の出席者につきましては、お手元の席図をもって、御紹介に代えさせていただきますので、御了承いただきたいと思います。では、最初に、市長から委嘱状の交付を行いますので、委嘱される皆様は、その場でお待ちください。

(委嘱状交付)

○事務局 皆様、ありがとうございました。それでは、市長から御挨拶を申し上げます。

○市長 それでは、一言御挨拶を申し上げます。まずもって、本日は、大変お忙しい中、御出席を賜り、誠にありがとうございます。このたびは、昨年度に引き続き、「八戸市農産物ブランド戦略会議」の委員をお願い申し上げましたところ、御快諾を賜り、厚くお礼申し上げます。また、委員の皆様には、平素より、市政運営につきまして、御理解と御協力を賜り、心から感謝申し上げます。さて、当市は、恵まれた自然環境と古くから続く歴史、伝統、文化を背景に育まれてきた地域資源を生かしながら、農業、水産業、商業、工業等の多様な産業が集積した北東北の中核都市として発展して参りました。このような中、当市の農業は、ヤマセによる冷涼な気候を克服し、水稻を始め、野菜、果物、花き、畑作物、畜産物等の多彩な生産が行われ、市域の食料供給を担いながら、高速交通網の整備による広域流通体制の充実のもと、地域経済の一役を担っております。しかしながら、我が国の農業を取り巻く情勢につきましては、構造的な脆弱化に加え、東京電力福島第1原子力発電所の事故等に端を発する食の安全・安心に関する関心の高まり、F T A、E P Aの締結等によるグローバル化の進展、さらには、T P P交渉への参加等大きな転換期を迎えております。このような状況を踏まえ、当市では、「八戸野菜フォーラム」の開催による八戸野菜の魅力の発信や八戸学院大学との連携による農業経営者の育成等、自らの発想と戦略による特色ある農業施策を推進し、活力に満ちたたくましい産業としての農業の振興を図ることとしているところであります。当会議は、八戸市産農産物のブランド力を創出し、ひいては、全国及び世界に売り込むために設置したものであり、本日は、昨年度、八戸伝統野菜として選定いたしました「糠塚きゅうり」及び「食用菊」、八戸特産野菜として選定いたしました「いちご」の生産・販売戦略の着実な推進を図るため、関連する「平成25年度の事業」につきまして、御意見をいただきたいと存じますので、よろしく願いいたします。結びに、委員の皆様には、多年にわたり培われました豊富な知識と経験を生かされ、当市農業の振興はもとより、広く市勢の発展につきましても、お力添えを賜りますようお願い申し上げ、挨拶といたします。

○事務局 本日は委員の皆様全員が出席しておりますので、八戸市農産物ブランド戦略会議規則第5条第2項の規定により、会議は成立いたしますことを報告いたします。最初の会議の座長の職務につきましては、規則第5条第1項の

規定により、市長が行うことになっておりますので、座長が選任されるまでの間、座長を務めます。市長は、座長席へ移動をお願いいたします。

(市長は座長席へ移動)

○市長 それでは、座長の選任をお願いいたします。座長の選任は、八戸市農産物ブランド戦略会議規則第4条第2項の規定により、委員の互選により定めることになっております。お諮りいたします。互選の方法はいかがいたしましょうか。

○委員 指名推薦をお願いいたします。

○市長 ただいま、委員から指名推薦との御発言がございましたが、他に御意見はございませんか。

○委員 なし。

○市長 御異議なしと認め、選任の方法は指名推薦といたします。どなたか御推薦願います。

○委員 有馬委員を座長に推薦いたします。

○市長 ただいま、委員から有馬委員を座長にという御発言がございましたが、他に御意見はございませんか。

○委員 なし。

○市長 御意見がないようですので、これより座長の選任につきまして、委員の皆様にお諮りいたします。有馬委員を座長に選任することに御異議はございませんか。

○委員 なし。

○市長 御異議がないようですので、有馬委員を座長に選任いたします。それでは、有馬委員から座長就任の御挨拶をお願いいたします。

○委員 図らずも座長の役を務めさせていただくことになりました。昨年度と同様にフリーな立場で発言させていただければいいなと思っていたのですが、堅苦しくなく、会議を進めていけたらいいなと思いますので、委員の皆様、事務局の皆様の協力を得て、実りある会議にしたいと考えております。よろしくお願ひいたします。

○事務局 ありがとうございます。小林市長につきましては、公務のため、ここで退席させていただきます。

○市長 よろしくお願ひいたします。

(市長退席)

○事務局 有馬委員につきましては、座長席へ御移動願ひます。

(有馬委員は座長席へ移動)

○座長 それでは、議事に入る前に、会議の公開及び会議録の確定方法につきまして、皆様にお諮りしたいと存じます。最初に、会議の公開につきまして、事務局から説明をお願ひいたします。

○事務局 お手元の「附属機関の会議の公開等に関する取扱い」を御覧願ひます。附属機関の会議につきましては、「附属機関の会議の公開等に関する取扱い」の第2「会議の公開基準」におきまして、原則として公開することとしており、公開・非公開の決定は、第3「会議の公開又は非公開の決定」で会議に諮って行うこととしております。また、第6「会議録の作成及び公開」につきまして、公開・非公開に関わらず、速やかに会議録を作成し、会議において公開しないこととした情報を除き、公開することとしております。当会議で御審議いただきます案件につきましては、会議の公開によって会議の運営に著しく支障が生じることはないと思われまますので、事務局といたしましては、会議は、原則として公開したいと考えております。なお、会議における皆様の御発言につきましては、会議録として記録し、公開いたしますが、公開する会議録につきまして、誰の御発言か特定できないように、御氏名は表記せず、御発言者につきましては、委員、事務局等と表記させていただきます。また、公開する委員名簿につきましては、個人情報保護の観点から、委員の御氏名のみ記載とし、その他の所属や役職等の情報につきましては、記載しない取扱いとさせていただきます。

きます。以上でございます。

○座長 ありがとうございます。ただいま、事務局から会議の公開につきまして、説明がございましたが、御意見、御質問等がございましたら、お願いいたします。

○委員 なし。

○座長 特にないようですので、会議につきましては、公開することにいたします。次に、会議録の確定方法につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局 会議録の確定方法につきまして、御説明いたします。会議録の確定方法につきましては、特に、明文化された取り決めがございません。確定方法といたしましては、会議における議決、委員全員による個別の御承認等が考えられますが、事務局といたしましては、会議録を速やかに作成し、確定後、公開する必要がございますので、個別による御承認をお願いしたいと考えております。以上でございます。

○座長 ありがとうございます。ただいま、事務局から会議録の確定方法につきまして、説明がございましたが、御意見、御質問等がございましたら、お願いいたします。

○委員 なし。

○座長 特にないようですので、会議録の確定方法につきましては、個別の御承認をお願いしたいと存じます。続きまして、資料1「平成25年度の会議のスケジュールについて」を事務局より説明願います。

○事務局 資料1を御覧いただきたいと存じます。平成25年度の会議スケジュールについて御説明いたします。第1回は、本日、平成25年7月1日15時～17時でございます。場所は、市庁本館3階第3委員会室、案件といたしましては、平成25年度の会議スケジュールについて、平成25年度の生産・販売戦略について、平成25年度の事業の概要について、糠塚きゅうりの生産について、これは、後ほど、糠塚きゅうり生産者の方がいらっしゃって、直接説明することになっております。続きまして、糠塚きゅうりと八戸いちごの栄養成分につ

いて、その他でございます。第2回は、平成25年10月上旬、場所は、市庁、案件は、糠塚きゅうりの栄養成分について、糠塚きゅうり、八戸食用菊及び八戸いちごの情報発信について、その他でございます。第3回は、平成26年2月中旬、場所は、市庁、案件は、八戸食用菊及び八戸いちごの栄養成分について、糠塚きゅうり、八戸食用菊及び八戸いちごの情報発信について、その他でございます。具体的な日程につきましては、本日の議事録確認の際に調整をさせていただきたいと考えてございます。以上でございます。

○座長 ただいまの説明につきまして、御質問等がございましたら、お願いいたします。特にないようですので、私のほうから一つ。昨年度、Let's eat 八戸野菜フォーラムへの出演をこのスケジュールの間に関連付けて開催していただきましたけれども、今年度はどんな計画をお持ちでしょうか。

○事務局 委員の皆様から御意見をいただいた上で決定したいと考えてございます。後ほど、今年度の事業に関する説明をさせていただきますので、その際にでもと思っております。

○座長 他に御意見、御質問等ございますか。ないようですので、続きまして、資料2「平成25年度の生産・販売戦略について」を事務局より説明願います。

○事務局 資料2の糠塚きゅうりと書いているものを御覧いただきたいと存じます。昨年度、策定した糠塚きゅうり、八戸食用菊及び八戸いちごの戦略の概要を説明させていただきます。最初に糠塚きゅうりでございます。八戸伝統野菜の定義がございまして、八戸市で古くから栽培され、地域の文化にも関わりながら世代を超えて利用され、後世へ残していくべき野菜と定義付けております。1の旬でございますが、御覧のとおりでございます。2の来歴は、藩政時代に参勤交代の途中で種子を持ち帰り、当時は野菜の供給を担っていた糠塚地区に植えたのが始まりと言われるが定かではございません。3の生産状況でございます。昭和30年代頃までは、当地域できゅうりと言え、糠塚きゅうりのことを指し、糠塚地区を中心に古くから栽培されておりましたが、白イボ系の細身のきゅうりの登場により、一時はほとんど店から姿を消してございました。最近では、昔懐かしのシャキシャキとした歯ざわりの良さと苦味が見直され、八戸の夏の風物詩として、朝市等でもよく見かけるようになってございます。代々自家採種され、八戸周辺の地域においても生産されるようになったものと考えられますが、現在の八戸市では、主に自家消費用及び朝市販売用等に細々と生産され、産地が形成されているわけではございません。4の生産力

レンダー、5の販売カレンダー、6の概観は御覧のとおりでございます。7の戦略でございます。糠塚きゅうりにつきましては、市内の生産者は少ないものの、八戸の夏の風物詩として、昔懐かしのシャキシャキとした歯ざわりの良さと苦味が見直され、朝市等でもよく見かけるようになってきていることから、種の保存、生産手法の確立を図りながら、栄養素等に関する強みを明らかにするとともに、新たな調理法、加工法を検討し、生産の安定と需要の多様化、並びに増加を目指すこととしてございます。続きまして、生産戦略ですが、(1)として、種の保存でございます。市内生産者と連携を図りながら、糠塚きゅうりの種を保存し、地域の文化財として後世に引き継ぐこととしております。(2)といたしまして、整枝、摘葉、摘心に関する手法の確立でございます。糠塚きゅうりの収量の向上、病虫害防除等に資するため、整枝、摘葉、摘心に関する手法について検討することとしております。(3)といたしまして、生産由来の苦味に関する検討でございます。生産手法に由来する苦味について検討することとしております。続きまして、販売戦略ですが、(1)といたしまして、糠塚きゅうりのポテンシャルの整理でございます。栄養素等に関する強みを明らかにし、そのポテンシャルを整理することとしております。(2)といたしまして、糠塚きゅうりの新たな調理法、加工法の発見でございます。食べ方の王道である生食に導く道として、また、新たな糠塚きゅうりファンの拡大を図るため、市内の料理研究家、飲食店オーナー及びシェフ等と連携し、糠塚きゅうりの新たな調理法、加工法を検討することとしております。(3)といたしまして、糠塚きゅうりの魅力の発信でございます。糠塚きゅうりの強みを生かした情報発信を朝市等で旬に合わせて行い、八戸の夏の風物詩としての位置付けを強化することにより、需要の多様化、並びに増加を図ることとしてございます。続きまして、資料2の八戸食用菊でございます。八戸伝統野菜の定義、1の旬は御覧のとおりでございます。2の来歴の(1)の阿房宮でございますが、江戸時代天保の頃、八戸の豪商七崎屋半兵衛氏が大阪から観賞菊として「黄宝珠」等の苗を移入し、この「黄宝珠」からの実生苗、種から育てられた菊の中の1つが阿房宮であり、食用菊として利用されるようになったほか諸説ございます。(2)は八戸ぎく1号、八戸ぎく2号、十五夜でございます。八戸市農業センター、現在の八戸市農業経営振興センターが育成し、命名したものでございます。3の生産状況でございますが、昭和44年に、食用菊加工施設が上長農業協同組合、現在の八戸農業協同組合に導入されたこともあり、上長地区を中心に産地が形成されておりましたが、生産者の高齢化や食用菊加工施設が廃止されたこともあり、現在は、集団的には生産されておられません。4の生産カレンダーは御覧のとおりになっておりまして、5の販売カレンダーですが、9月中旬に十五夜という品種の収穫が始まりまして、その後、八戸ぎく2

号、八戸ぎく1号、阿房宮の順に11月中旬まで生菊を食べることができます。干し菊につきましては通年で食べることができます。6の概観につきましては、御覧のとおりとなっております。7の戦略でございます。食用菊については、市内の生産者は少ないものの、県南地域の食文化として、地域では定着していることから、株の保存を図りながら、栄養素等に関する強みを明らかにするとともに、既存の調理法、加工法の整理及び新たな調理法、加工法を検討し、新たな需要の掘り起こしを目指すこととしてございます。生産戦略といたしまして、(1)として株の保存でございまして、市内生産者と連携を図りながら、食用菊の各品種の株を保存し、地域の文化財として後世に引き継ぐこととしております。販売戦略といたしまして、(1)といたしまして、ポテンシャルの整理でございまして、栄養素等に関する強みを明らかにし、そのポテンシャルを整理することとしております。(2)といたしまして、既存の調理法、加工法の整理及び新たな調理法、加工法の発見でございまして、地域の食文化として定着し、様々な調理法、加工法があり、市内飲食店等においても、旬の時期を中心に日常的に提供されているものではありませんが、若年層を中心に認識が低いことも否めないことから、既存の調理法、加工法の整理を行うとともに、新たな食用菊ファンの拡大を図るため、市内の料理研究家、飲食店オーナー及びシェフ等と連携し、食用菊の新たな調理法、加工法を検討することとしております。(3)といたしまして、食文化の発信でございまして、食用菊の強みと県南地域の食文化としての情報発信を行うとともに、販売手法についても検討し、新たな需要の掘り起こしを図ることとしております。続きまして、資料2の八戸いちごでございまして、八戸特産野菜でございしますが、八戸市の風土と関わりが強く、栽培が地域に密着し、一層の生産及び販売振興を図るべき野菜と定義付けております。1の旬でございしますが、冬から春でございします。2の本格的な生産の始まりでございしますが、昭和30年前後、浜市川は、ヤマセの影響により度々冷害に見舞われていたことから、農家の男性は北海道のニシン漁へと出稼ぎに行っていましたが、昭和28年、出稼ぎ中の22名が嵐による事故で命を落としてしまい、その子たちの悲しむ姿を見た市立多賀小学校の細川重計校長先生が出稼ぎをしなくてもすむように、当時は珍しかった「いちご生産」を浜市川苺生産組合、現在の八戸苺生産組合ですが、初代組合長となる木村徳男氏等に呼びかけたこともあり、7人の農業経営者が生産を始め、市川地区に本格的な「いちご生産」が定着したと言われております。3の生産状況でございしますが、八戸市市川地区に県内一の産地が形成され、「さちのか」、「とちおとめ」、「麗紅」等の冬から春に生産される品種に加え、近年では、夏から秋に生産される「サマールビー」、「すずあかね」等の品種も生産され、周年供給が可能となっております。市内作付面積は32haでございします。4の生産カレンダーと5

の販売カレンダーは御覧のとおりになっております。6の品種の概要でございますが、(1)のとちおとめですが、育成地は栃木県、収穫時期は10月から6月でございます。(2)のさちのかですが、育成地は福岡県、収穫時期は10月から6月でございます。(3)の麗紅ですが、育成地は千葉県、収穫時期は3月から6月でございます。八戸の昔ながらの品種であり、酸味があるのが特徴となっており、昔懐かしい味でございます。(4)のサマールビーですが、育成地は徳島県、収穫時期は6月から11月、業務用の品種でございます。(5)のすずあかねですが、育成地は北海道、収穫時期は6月から11月、業務用の品種でございます。7の戦略でございますが、いちごにつきましては、生産者数、生産面積ともに漸減傾向にあるものの、市の特産野菜として根付いており、周年供給体制の確立を図りながら、栄養素等に関する強みを明らかにするとともに他産地と比較した際の優位性を検討し、ストーリー性を付加した八戸いちごの持つ本来の実力の発信による需要の多様化、並びに増加を目指すこととしております。生産戦略といたしまして、(1)のいちごの周年供給のための栽培調査ですが、冬から春に生産される促成・半促成栽培いちごの生産者ニーズに応じた栽培調査を継続するとともに、夏から秋に生産される夏秋栽培いちごの品種特性及び管理手法に関する栽培調査を引き続き実施し、いちごの周年供給体制の確立を支援することとしております。(2)の施設の整備に対する補助事業等による支援ですが、生産者のビニールハウス等の整備に要する初期投資を軽減するため、施設整備に関する補助事業等により支援することとしております。販売戦略といたしまして、(1)の八戸いちごのポテンシャルの整理と検討ですが、栄養素等に関する強みを明らかにし、そのポテンシャルを整理するとともに、他産地のものと比較した際の優位性を検討することとしております。(2)の八戸いちごの実力の発信ですが、八戸いちごの強みを生かした情報発信を行い、八戸の特産品としての位置付けを強化することにより、市民の皆様へ八戸いちごの持つ本来の実力を伝達し、業務用等の需要の多様化、並びに市民の皆様の認知の向上による需要の増加を図ることとしております。(3)の八戸いちごに関する情報のストーリー化ですが、八戸いちごの本格的な生産に至るまでの経緯や生産に関する情報をストーリー化し、発信することにより、市民の皆様の愛着意識の醸成を図ることとしております。以上でございます。

○座長 ただいまの説明につきまして、御質問、御意見等がございましたら、お願いいたします。特にございませんか。続きまして、資料3「平成25年度の事業の概要について」を事務局より説明願います。

○事務局 資料3の平成25年度の事業の概要についてを御覧いただきたいと存

じます。生産関係の事業、1の糠塚きゅうり、糠塚きゅうりの栽培方法調査、新規でございまして、整枝及び灌水方法の違いによる生育、収量及び品質に関する調査でございます。2の八戸いちごでございまして、(1)のいちごのクラウン温度制御に関する調査、継続でございまして、クラウンの温度の違いによる生育及び収量に関する調査でございます。(2)のいちごの促成栽培における株間比較調査、継続でございまして、株間の違いによる生育及び収量に関する調査でございます。(3)のいちごの半促成栽培における株間比較調査、新規でございまして、株間の違いによる生育及び収量に関する調査でございます。(4)の夏秋どりいちごの品種比較調査、新規でございまして、夏秋どり品種「すずあかね」及び「ペチカプライム」の生育、収量及び果実品質に関する調査でございます。(5)の夏秋どりいちごの栽培管理別比較調査、新規ですが、摘芽及び摘葉等の違いによる生育及び収量に関する調査でございます。販売関係の事業、1の糠塚きゅうり、八戸食用菊及び八戸いちごの強みを検討するために栄養成分を調査、新規でございまして、(1)の糠塚きゅうりでございます。基礎成分としてエネルギー、水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分、ナトリウム、そして、食物繊維、カリウム等を調査するものでございまして、カリウムは、きゅうりの特徴的な栄養成分であることから調査するものでございます。既に1回目の調査を終え、その結果を本日の資料に記載してございます。(2)の八戸食用菊ですが、基礎成分として、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分、ナトリウム、そして、食物繊維等を調査するものでございます。品種は十五夜、八戸ぎく1号、八戸ぎく2号、阿房宮でございます。(3)の八戸いちごですが、基礎成分として、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分、ナトリウム、そして、食物繊維、ビタミンC等を調査するものでございまして、ビタミンCは、いちごの特徴的な栄養成分であることから調査するものでございます。既に1回目の調査を終え、その結果を本日の資料に記載してございます。品種は、とちおとめ、さちのか、麗紅でございまして、それぞれの旬の時期に継続的に調査を行う予定でございます。2の糠塚きゅうり、八戸食用菊及び八戸いちごの強みを生かした情報発信媒体の作成、新規でございまして、これは、栄養成分の結果等を踏まえて、強みを見いだせば、その強みを生かした媒体を作成したいと考えているものでございまして、その媒体に関する御意見につきましては、会議の中で皆様からいただきたいと考えてございます。3の八戸いちごマルシェの開催、新規ですが、日時は、平成26年1月5日(日)午前11時から午後4時を予定としており、場所は八戸ポータルミュージアム1階はっちひろばとギャラリー1、対象は八戸いちごに関心のある人、内容は八戸いちごをつくる人とそれを加工する人、そして、それを食べる人をつなぐため、八戸いちごとその加工品、スイーツ等だけを集めた八戸いち

ごマルシェ、市場を開設するとともに、八戸いちごに関する情報をまるごと発信するものでございます。また、同会場において、Let's eat 八戸いちごフォーラムを併催することとしてございます。4のLet's eat 八戸野菜フォーラムの開催、(1)のLet's eat 八戸夏野菜フォーラムでございますが、日時、平成25年7月13日(土)午前11時から正午、場所、八戸ポータルミュージアム1階はっちひろば、対象、八戸夏野菜に関心のある人、定員は35名、次第、八戸夏野菜クッキングトーク、夏野菜をたっぷりとる上手な調理法とその栄養、メニューといたしまして、「糠塚きゅうりのチャンプルー」、「八戸夏野菜たっぷりパスタ」のレシピ発表と試食をプレゼンターのナギサカフェ、なぎさなおこさんから、「糠塚きゅうりとアボカド」、「小松菜とパイナップル」のスムージーのレシピ発表と試食をプレゼンターのvery berry juice、照井美由樹さんからいただくものでございます。テーマは糠塚きゅうりでございます。(2)のLet's eat 八戸秋野菜フォーラムですが、日時は、平成25年10月14日(月)午前11時から正午、場所は、八戸ポータルミュージアム1階はっちひろば、対象は、八戸秋野菜に関心のある人、定員は35名、次第は未定となっておりますが、テーマは八戸食用菊としております。(3)のLet's eat 八戸いちごフォーラムですが、日時は、平成26年1月5日(日)午前11時から正午、場所は、八戸ポータルミュージアム1階はっちひろば、対象は八戸いちごに関心のある人、定員は35名、次第は未定となっておりますが、テーマは八戸いちごでございます。(4)のLet's eat 八戸春野菜フォーラムでございますが、日時は、平成26年3月8日(土)午前11時から正午、場所は八戸ポータルミュージアム1階はっちひろば、対象は、八戸春野菜に関心のある人、定員は35名、次第は未定としてございますが、テーマは八戸いちごを中心とする予定としてございます。委員の皆様のLet's eat 八戸野菜フォーラムへの御出演につきましては、1月開催のいちごフォーラム、または、3月開催の春野菜フォーラムにおいて、委員の皆様の御意向を伺いながら、決めていきたいと考えてございます。以上でございます。

○座長 説明の中で、ポテンシャルの調査というものが入っておりました。国でも、野菜、果物をもっと食べなくてはならないと国民の方々は十分認識しているにも関わらず、実際の行動につながっていないと、消費の拡大がいつまでも実現できていないということに着目して、この栄養成分や機能など今まで漠然と体に良いとか健康に良いとかという表現しかできない、要するに、薬事法等の規制があつてできなかった部分があるわけですけれども、その規制を国産青果物に限っては少し緩めてもいいのではないかという動きが出てきましたので、これをきちんとした形で、八戸市で発表していければ、その先駆けとなる活動になっていくのかなと思っておりました。どんどん進めていっていただ

ければと思っています。ただいまの説明につきまして、御質問、御意見等がございましたら、お願いいたします。

○委員 平成 25 年度の事業については、昨年度の会議の意見が反映されているので、この後の調査結果ということになると思いますが、まずは、その強みを整理して、地元の人たちにそれを伝え、地元の人たちの意識を変えていくことに尽きると思います。この流れでいいのだと思います。後は、結果がどういうふうになってくるのかだと思います。

○委員 ポテンシャルの整理と強みを検討する際に売上げを上げたいのか、認知を上げたいのかが分かると発信の仕方も変わってくるのかなと思います。また、栄養成分の調査結果を見たのですが、なかなか差別化は難しそうだと感じました。

○座長 栄養成分の調査結果はどうなんですか。

○事務局 まだ 1 回しか実施していませんが、今後は、栄養成分の項目を変えるなどして、できるだけ強みを見いだすことを検討しております。

○委員 細かいことなどをお聞きしたいので、後ほどお話ししたいと思います。

○座長 続きまして、資料 4 「糠塚きゅうりの生産について」を事務局より説明願います。

○事務局 本日は、八戸市糠塚地区で唯一糠塚きゅうりの生産・販売を行っている生産者の方にお越しいただいております。資料 4 を御覧いただきたいと存じます。糠塚地区の糠塚きゅうり生産・販売者は 1 軒だけでございまして、生産面積は 72 m²、株数は 150 本、祖父の代から自家採種を 100 年近く継続しているとのことでございます。は種期は 4 月上旬、定植期は 5 月中旬、収穫期は 6 月下旬から 8 月中旬。収穫の適期は糠塚きゅうりのおしりが白くなった時と伺っております。販売は糠塚の自宅前で無人販売。おいしい食べ方は、味噌をつける、漬物にする、きゅうりもみにするとのこと。課題は病気に弱く、収量が少ないことから採算性が良くない、収穫翌日には赤茶色になることから、取扱いを敬遠する販売業者もいるとのこと。

○生産者 最盛期には、糠塚地区で糠塚きゅうりを生産していた農家は 50 から

60軒くらいあったのですが、今は1軒だけとなっています。自家用生産者も4から5軒程度です。昔は、糠塚きゅうりしかなかったのですが、私たちが節成と呼んでいる普通のきゅうりが出回ってから、糠塚きゅうりと交配してしまい、糠塚きゅうりの栽培と種子の更新が難しくなりました。種子の更新の際には、糠塚きゅうりの色、形を見て種子をとるのですが、種子の中に中間種が混じってしまうことがあります。市内では、是川地区で糠塚きゅうりを生産しています。後は、生産者は分からないのですが、八戸の市場に糠塚きゅうりではない似たきゅうり、名前はなんと付けているか分かりませんが、それを出荷しているのを知っています。私たちは形を見れば、これは糠塚きゅうりではないと分かるのですが、一般の人が違うものを見て、糠塚きゅうりだと思われる大変なことなんです。市の農業経営振興センターでも糠塚きゅうりを栽培していますが、他の生産者には、きちんとした糠塚きゅうりの種を使って栽培してほしいと思っています。これが本当の糠塚きゅうりなのですが、今年は降水量が不足していて、大きくなれないんですよ。糠塚きゅうりの特徴は見れば分かる通り、頭のほうが濃い緑、お尻のほうが薄緑なんです。きゅうりの真ん中も少し膨らみ気味なのが特徴です。後は、味ですが、端のほうに苦味が多少あるんですよ。農業経営振興センターからは、水分不足で苦味が強くなるのかなと伺っています。収穫の適期は頭のほうに赤みが来る前なんです。それを過ぎて、次の日になるときゅうり全体が赤茶色くなるんですよ。味噌をつけて食べる時は種はとらないで食べます。きゅうりもみは、収穫の適期から1日から2日遅れた少し赤みのあるものが良く、その皮をむき、千切りにして、味噌で和えて食べます。漬物は、お盆過ぎになれば、小さく曲がったきゅうりしかなくなるのですが、それを塩漬けにして、色が茶色く変わったら食べ頃なんです。これはしょっぱく作って、食べる時に塩抜きをして食べます。

○座長 一日見逃すと収穫適期が過ぎてしまうということですか。

○生産者 そうですね。

○座長 1本おいくらで売っているのですか。

○生産者 100円くらいです。スーパー等の半値です。

○委員 生産者がお一人だけということなんです。糠塚きゅうりの戦略の中で、生産の安定と需要の多様化、並びに増加を目指しますとあるのですが、どのようにすると、糠塚きゅうりに皆が目を向けて、消費し、需要が伸びるか考

えていくわけですよ。仮に良い方法があって、皆が糠塚きゅうりを欲しいとなった時に、生産者を増やすなんて、そんな容易いことじゃないですよ。その需要と供給のバランスはどうなのかなというのが疑問です。戦略的に糠塚きゅうりのPRとなった時に、生産側の課題の解決はすごく重要です。

○事務局 市として、まずは種子の保存をしていかなければならないと考えています。生産者を増やす等につきましては、現在、市農業経営振興センターにおいても栽培の調査を行っておりますが、採算性の問題等もあり、時間をかけて検討させていただきたいと思っております。

○委員 種子の保存を第一にということなんですが、市でも、糠塚きゅうりの調査を継続していくということなんですよ。

○事務局 お見込みのとおりです。

○生産者 どうしても他のきゅうりと交配して、変なきゅうりが出てしまうんですよ。10年以上前に、市場に糠塚きゅうりという名前で出荷されていた似たきゅうりがあったが、お客さんからこれは糠塚きゅうりではないとクレームがあったと伺っています。

○座長 市農業経営振興センターで栽培している糠塚きゅうりも他のきゅうりと交配する可能性はあるわけですよ。

○事務局 そうですね。

○生産者 糠塚きゅうりにネットを張れば良いのですが、そんなことをすれば、採算性は悪くなりますよね。

○座長 このような伝統野菜は各地にあり、同じ課題を抱えているわけですよ。生産者サイドと消費者サイドの認識のズレが価格に反映されたりすると思うのですが、それらは車の両輪であり、どちらが欠けても成り立たないこととなりますので、じっくり時間をかけて方策を練り上げていくというか、委員の皆さんからも御意見を出してもらって、この会議の取りまとめのときに出せばいいと思います。

○委員 今のお話を伺うと糠塚きゅうりの価値ってものすごく上がりますよね。

○委員 高く売ることを考えないと駄目じゃないですか。一株当たり何本とれるんですか。

○生産者 10本くらいですかね。

○委員 糠塚きゅうりと似たきゅうりの明確な違いはなんですか。

○生産者 大きさと太さ、そして、似たきゅうりの味は水くさい気がします。

○座長 中央市場に入荷してきているものを見ると、軽米のものと南部町の相内地区のものがまとまった数量で入荷してきています。

○生産者 種子取り用糠塚きゅうりの盗難にあったこともあるんですよ。

○委員 中央市場のものの名称はどうなっているのですか。

○座長 一部は糠塚きゅうりとなっているのではないのでしょうか。

○委員 糠塚きゅうりを定義付けることはできるのでしょうか。

○事務局 現時点では、特に定義付けがない状況で、種子、苗が糠塚きゅうりなら、糠塚きゅうりと呼ばれています。

○生産者 私のものは、糠塚生まれの糠塚育ちの糠塚きゅうりとしています。

○委員 糠塚きゅうりに価値を付けて、ブランド化して、経営的に回るように市として予算をつけるということが必要ではないのでしょうか。

○事務局 検討します。

○座長 ここで結論というのはいらないんでしょうけれども、地域の宝物をお一人で栽培しているということになると、文化財の保存、保護策のようなことで、何らかの採算が取れない部分を助成するなどの方策も考えなくてはならないのではないのでしょうか。この会議で提言できるものは提言していきたいと思いません。

○委員 希少性を消費者は知らないと思うんですね。年間 1,500 本しか収穫できないこともだし、それを守ることも大変だということもだし、ちゃんと地元の人たちに伝えるだけでも、一本 100 円ではなく、500 円でも、1,000 円でも買うような気がします。そこをちゃんと伝えないと、糠塚きゅうりに似たものがあると、全て糠塚きゅうりなんだろうなあと思ってしまうので、価値あるものだということを伝えることが大切ですよ。素人が目で見てわかる形だとなお良いと思うんですがね。

○座長 地域の食文化、食材という意味でも、次の世代に残していかななくてはならないと思います。それこそ、地域の宝ということになりますので。今日は時間もないので、またの機会に、この糠塚きゅうりに対して、御意見をいただいて、どうしたら消費者の皆さんにも認識してもらえるのか考えていければと思っておりました。良さと違いを考えて、市民の皆さんに伝えるのが一番肝心なのかなと思います。

○委員 販売は全て無人販売ですか。

○生産者 半分は覚えた人にあげ、半分は販売。

○座長 他に何かありますか。なければ、続きまして、資料 5 「糠塚きゅうりと八戸いちごの栄養成分について」を事務局より説明願います。

○事務局 資料 5 の糠塚きゅうりと八戸いちごの栄養成分について、一般社団法人青森県薬剤師会衛生検査センターに依頼したものでございます。1 の糠塚きゅうりですが、まだ 1 回調査しただけなので、これを 8 月中旬まで継続したいと考えております。糠塚きゅうりと白イボ系きゅうりを比較したのですが、(1) のエネルギー、水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分、ナトリウム、食物繊維に特に差はありませんでした。カリウムですが、白イボ系のきゅうりのほうが若干多いのかなという傾向でございました。今後は、栄養成分の項目等を検討し、次回会議の際にお知らせしたいと考えております。(2) の苦味成分ククルビタシン C ですが、きゅうりの苦味成分は、ククルビタシン C であることが知られており、果実の首の部分に多く存在し、抗がん効果を持つと言われております。弘前大学農学生命科学部では、平成 20～21 年度に、糠塚きゅうりと白イボ系きゅうりのククルビタシン C 含有量の測定を行っており、糠塚きゅうり内の含有量が多いことを明らかにしていますが、ククルビタシン C 含有量の定量方法については、標準物質が市販されていないこと、抽出及び分析精度

にやや問題があることから、今後、さらに検討する必要があるとのこと。また、資料には記載しておりませんが、苦味について、適期の時期が一番苦味が強く、熟していくとククルビタミンC含有量が減少し、苦味が薄れるとのことでした。2の八戸いちごですが、栄養成分は3品種とも、似た傾向にあるのですが、糖質はさちのかが高く、酸味が強いと言われている麗紅は少ない結果となっています。食物繊維ですが、さちのかが高くなっていますが、果肉がしっかりして、長距離輸送に向く品種と言われております。総ビタミンCですが、さちのかが高くなっており、さちのかの売りであるビタミンCが高いという結果になっております。以上でございます。

○座長 ただいまの説明につきまして、御質問、御意見等がございましたら、お願いいたします。会議の冒頭で発言いたしました、栄養成分としては、検査項目が限られたものになるのはしょうがないと思いますが、効能の部分、どの程度まで表現できるのか、国のほうでもガイドラインを出してくると思うのですが、例えば、きゅうりに関して言うと夏バテ防止とかの効能があるというのは以前から言われておりました、欧米各国でも、朝にきゅうりのジュースを飲み、夏バテ予防をしているというような文献もあります。その意味で、今回のLet's eat 八戸夏野菜フォーラムで糠塚きゅうりのジュースというか、スムージーというか提供されるので、皆さんで試してほしいと思います。また、いちごに関しても、一般の消費者の皆さんはビタミンCが多いんだというのは常識としてお持ちなんだろうが、その他の効能として虫歯の予防などもあるので、そのへんも何かの形で盛り込むことも検討してもいいのではないかと思います。他に皆さんのほうからありましたら、お願いします。

○委員 数字を見せていただいて、あまり強みのポテンシャルはないなと実感しております。抗ガン効果というのは目を引きますが、薬事法とかもあるのでそれに触れるのは大変なんだと思いますけれども、これ自体については考えあぐねています。

○委員 即効性のあるものはなかなかないので、何本食べればいいのですかと言われてもなかなか数字で出すのも難しいし、すごく突出した何かがないと難しいかなと思います。

○委員 比較対象としてですね、全く違う野菜であったり、フルーツであったり、そういうもののデータがあれば、併せて出していただくと、こういう栄養素がほしい時はこれを食べるよりこっちというような比較できるデータがあれば

ばいいなと思うんですけど。

○座長 糠塚きゅうりといちごの栄養成分、効能、それはそれとして、季節感というか、今逃すと食えないぞというような価値というか、今、さくらんぼが出ていますが、今の2ヶ月を逃すと食えないぞというような、この辺で収穫できるこれはこの時期だけですよ、後は、この辺のものではないですよというか、そういうようなところもきちんと打ち出していくのもいいんじゃないかなという気がしますね。特に、年配の方ですと、今逃すと来年食えないぞというような感覚がないわけではないので、その辺も打ち出して行くのも方策かなという感じもしていました。他に何かありますか。事務局から今後の会議の進め方をお願いします。

○事務局 今回同様に今後もできるだけ生産者の方に御出席いただき、実際の生産状況を伺いながら、委員の皆様から御意見をいただきたいと考えております。第2回及び第3回の会議では、糠塚きゅうり、八戸食用菊及び八戸いちごの情報発信につきまして、御意見をいただきたいと存じますので、よろしくお願いたします。

○座長 その他、何かございますでしょうか。ないようですので、本日の会議は、以上をもちまして終了いたします。本日はありがとうございました。