

## 第3回八戸市農産物ブランド戦略会議 会議録

- 1 日時 平成26年2月4日(火) 15時～16時
- 2 場所 八戸市庁 本館 3階 第3委員会室
- 3 次第
  - (1) 開会
  - (2) 八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会(仮称)の設置について
  - (3) 「糠塚きゅうり」、「八戸食用菊」及び「八戸いちご」の栄養成分について
  - (4) 「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
  - (5) その他
  - (6) 閉会
- 4 出席者
  - (1) 委員 有馬座長、木村委員、なぎさ委員、町田委員 ※全員出席
  - (2) 八戸市 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
- 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、平成25年度第3回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存じます。なお、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。それでは、最初に、座長より御挨拶をお願いいたします。

○座長 年度末を控えて大変お忙しい中、御出席をいただき、感謝いたします。この会議は任期2年ということになっていましたので、中間点ということにな

と思います。今回の会議は中間のまとめということになると思いますのでよろしくをお願いします。

○事務局 ありがとうございます。それでは、規則第5条第1項の規定により、議長は座長にお願いいたします。

○座長 それでは、次第に従い進行いたします。資料1 八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会（仮称）の設置につきまして、事務局より説明をお願いします。

○事務局 資料1を御覧いただきたいと思います。失礼ながら、着座して説明させていただきます。1の現状でございます。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いましたが、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しまいました。しかしながら、最近では、昔なつ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、横丁、スーパーマーケット等でもよく見かけるようになりました。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、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。2の市内生産者数、推計ですが、約20名、3の市内生産量、推計ですが、約10,000kgでございます。4の設置の目的ですが、八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」の生産と生産技術の伝承を図り、八戸市の食の文化財としての継承と生産を振興するために設置するものでございます。5の八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会（仮称）の概要ですが、(1)の生産伝承会の構成として、市内在住の農業者で市内の農地に糠塚きゅうりを生産している者、又は、今後、生産する強い意欲のある者のうち、生産伝承会への入会を希望する者で構成することとしてございます。(2)の事務局ですが、八戸市農林水産部農業経営振興センターでございます。(3)の事業ですが、交雑していない種子の継承、生産技術の継承及び検討、他の地きゅうり等との差別化でございます。(4)の募集要項ですが、別紙を御参照願います。(5)のスケジュールですが、平成26年1月に会員の公募開始、2月に生産伝承会の設立、3月に生産技術検討会の開催、糠塚きゅうりの収穫が始まる6月に目揃い会の開催、農作業の落ち着く11月に生産検証会の開催を予定しております。6の八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会（仮称）設立会についてですが、(1)日時、平成26年2月10日（月）11時、(2)場所、八戸市庁本館3階第3委員会室、(3)案件、八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会（仮称）の設立について、(4)応募

者数、9名でございます。資料につきましては、以上でございます。

○座長 はい、ありがとうございました。それではただいまの説明で何か御質問・御意見等ございましたら御発言ください。先にさっきの応募者9名の内訳をもう一度教えてもらえますでしょうか。

○事務局 市内を11地区に分けて農業計画を作るのですが、その区分でいくと旧市内、糠塚とかがここにあたるんですけども2名、南郷から2名、館1名、豊崎1名、是川1名、上長1名、大館1名です。

○座長 分かりました。その他何かございませんか。

○委員 根本的なことを聞きますけども、この生産伝承会というのを設立して、この糠塚きゅうりの生産者を増やしていくということですよ。今までの話合いで糠塚きゅうりというのは、本当に糠塚で作られているから純粋な糠塚きゅうりというお話がありましたね。この9名程の生産者の方々が参画してこの伝承会で継承していきましょうとなると、糠塚以外で生産されていくということですよ。それもこの伝承会で認証されると糠塚きゅうりなんですよ、ということの良いということなんですか。

○事務局 そうですね、糠塚産・糠塚きゅうりなのか、八戸産・糠塚きゅうりなのか、そういう分け方にするのかどうかもこの伝承会で決めることになると思いますが、とにかく八戸市内で作っていれば良いということだと思います。

○座長 他に何かありませんか。糠塚の元祖とも言える金濱さんはちなみにどいう形で参画されるのでしょうか。アドバイザーみたいな感じでしょうか。

○事務局 今のところは勉強会という形にして、フラットで皆さん同じ立場でスタートして、ある時期が来たら他の組織のように会長だとか顧問だとかいろいろやっていこうかと思っています。現状ではそれぞれの農業者の方で、どれぐらい作っているのかとか、主義主張がある方も当然入っておりますし、分からないので、今の段階ではメンバーをフラットにしたいと考えてございます。

○委員 その9名の方々というのはこれからどんどん生産していくという方なんですか。例えば年代的にだいたい高齢で今伝承しても後継者がいるのか、とか

その辺はどういう感じなんですか。

○事務局 年齢は平均的には高めだと思いますが、若い方も入っています。

○座長 その他の方はいかがでしょうか。特にないですか。伝承される方々の、まだ発足はしていませんが、段取りが出来てきたということは1つの成果と言って良いと思います。皆さんもこれまでの経緯も踏まえて、スケジュールに沿って、もしかしてオブザーバーという形になるかと思いますが、御出席いただけるのであれば是非来ていただければよろしいかと思います。事務局へ申し込めばよろしいのですか。

○事務局 そうですね。資料の関係だけなので、当日来ていただいても結構です。出来れば御連絡いただければ助かります。

○座長 わかりました。それでは続いて資料の2に移りたいと思います。糠塚きゅうり、それから、八戸食用菊及び八戸いちごの栄養成分について事務局から説明をお願いします。

○事務局 資料2を御覧いただきたいと存じます。糠塚きゅうりの栄養成分ですが、八戸産の細身のきゅうりと糠塚きゅうり、そして、日本食品標準成分表の数値を比較してございます。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、カリウムは差があまりなく、カロテン、総ビタミンCは糠塚きゅうりの数値が低いという結果がでています。参考として、苦味成分に関する弘前大学農学生命科学部の調査結果を記載しております。続きまして、八戸食用菊の栄養成分ですが、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分、ナトリウムについては、阿房宮と日本食品標準成分表の数値を比較してございまして、差はあまりございません。食物繊維、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、総ビタミンC、ビタミンEについては、阿房宮、八戸ぎく1号、八戸ぎく2号、十五夜、日本食品標準成分表の数値を比較してございます。十五夜に注目していただきたいのですが、食物繊維、カルシウム、総ビタミンCが少し多い結果となっており、ビタミンEは他の品種に比べ、阿房宮が多い結果となっております。続きまして、八戸いちごの栄養成分ですが、ここに記載のものは昨年6月に検査したものであり、現在検査中のものも含めて計3回、検査を行うことにしております。エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分、ナトリウム、総ビタミンCについては、差はございません。食物繊維はさちのかの数値が少し高い結果がでています。資料につきましては、

以上でございます。

○座長 はい、ありがとうございました。皆さんのほうから今の件について御質問・御意見ありましたら御発言ください。では、私の方から、栄養成分ということで調査していただいたわけですが、これは、昨日あたりの報道にもありますけれども、栄養成分をうたって青果物の販売をしても良いのではないかという方針が出てきているようでして、それをふまえて私が会議の冒頭に発言したことがあります。調査の結果は在来の品種とほとんど変わりなく、差があったとしても誤差の範囲かなということでした。調べてみて分かったことですので、調べもしないで勝手に言うのはまずいわけですから、これはこれで今後の何か活動を進めていく際には参考になると思います。これはこれで理解しておきたいと思います。

○事務局 そうですね。座長がおっしゃるとおり、新聞にもあったとおり栄養成分をうたって青果物販売というのが可能になるかもしれないというので、これは1回きちんと計っておりますので、これがあるからこういうものに効果があるよ、といううたい文句に将来使えるかもしれないので、貴重なデータとして今後活かしていきたいと考えております。

○座長 皆さんの方からは何かございませんか。この後はどのような調査をする予定がありますでしょうか。

○事務局 いちごはもう少し品種ごとに詳細を調査したいと思います。あとはいちごのよく言われている日が経つと糖度が落ちてきますよ、というのを本当かどうか調査したいと思います。遠くから来たいちごと八戸のいちごと、地元だから鮮度がいいのは間違いないですが、本当に糖度が落ちないかどうかを調査してみようと思っております。

○委員 食用菊って生の花を検査しているんですか。

○事務局 そうです。

○委員 干したりすると成分変わったりとか。

○事務局 変わるとは思います。

○委員 それも知りたいです。今の結果があまりにもそんなに平均点なので、これをそんなに全面に出してはいけないのがよく分かったのでそれはいいんですけど、よく魚とかも干すと栄養成分がだいぶ変わって美味しくなったり、旨味成分が増したりとかあるじゃないですか。干し菊にした場合どうなのか、干し菊で食べるケースが相当多いと思うんですよ。何かが違うような気がするんですが、天日干しなのか、機械干しなのかとかいろいろあるのかもしれないし、どこまで調査出来るのかということもあると思うし、実際、今流通している物に天日干しはないのかもしれないし、そういう実態もあるんですけど、少し違うような気がするかなみたいな。

○事務局 分かりました。今年度中に調べてみます。

○座長 今のお話の調査をもしして、今までの調査の誤差の範囲内のような差じゃなくて、少し際立った差が出れば、これまた結構注目されると思います。結果を待ちたいと思います。

○事務局 はい、分かりました。

○委員 干し菊にするとしたらもどした状態で調査するのでしょうか。

○事務局 検査機関と相談しないと何とも言えないですね。

○委員 そうですね。結構、水溶性のビタミンが多い感じがするので、干した状態だと結構アップするのかなという感じですけど、実際、茹でてしまうと黄色くなるから相当流れ出ちゃうんじゃないかなと思います。

○事務局 多分干した状態でも出来ると思うので、干した状態と湯がいた後と比べてもいいかもしれないですね。

○委員 生のままだとビタミンCとか多い感じがするので、多分茹でると落ちているんじゃないかなと思います。逆に水分が抜けて食物繊維とかがアップしているところもあるかもしれないので、この数字だけだと実際調理した後と前とまた変わってくるのかなと思います。いちごとかきゅうりだとそのまま食べるので良いんですけど、菊は難しい。

○事務局 そうですね。ちょっと検査機関に相談して、とにかく年度内にやっ

てみます。可能であれば乾燥した状態と湯がいて食べる状態にした物と2つをやりたいと思います。

○座長 他にないでしょうか。では特別なようですので、資料の3に移りたいと思います。

○事務局 それでは、資料3を御覧いただきたいと存じます。「糠塚きゅうり」の情報発信についてでございますが、ここからは、情報発信媒体の内容等について、皆様から御意見を伺いたいと思います。1の情報発信用媒体ですが、A5判冊子、4ページを想定しております。2の配布場所ですが、朝市、横丁、スーパー、その他としております。3の内容ですが、八戸伝統野菜の定義として、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しております。旬は、夏、7月～8月、来歴として、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しております。生産状況、これは前の資料で説明したので省略いたします。そして、販売カレンダー。概観ですが、形はずんぐり太くて短い、果皮は硬い、色は薄緑色で粉を吹いたような白い縞模様がある、いぼは黒い、標準的な収穫時の長さは20cm程度、太さは5cm程度、重さは500g程度、おいしい食べ方として、冷やしておいたものの皮を剥いて、種をとり、味噌をつける、味噌のきゅうりもみ、漬物でございます。続きまして、「八戸食用菊」ですが、1の情報発信用媒体は糠塚きゅうりと同様、2の配布場所は、朝市、横丁、その他としております。3の内容ですが、八戸伝統野菜の定義、旬は秋、9月～11月、来歴として、八戸ぎく1号、八戸ぎく2号、十五夜は、霜の降りる前に収穫できる品種の育成を目的に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で品種改良が行われ、八戸ぎく1号及び八戸ぎく2号は昭和46年、十五夜は昭和48年に八戸市が命名しましたということと、阿房宮は、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、南部藩主が、京都の九条家で観賞用として植えてあった菊の苗を分けてもらい、庭園に植え観賞していたが、芳香が良かったので試食したところ、甘味もあって美味だったので、その後食用に供されるようになった、八戸市周辺は、昔から奥州菊の産地として知られ、200年以上前に中国から渡来したと言われる黄宝珠等の20種類以上の品種が栽培されていたが、黄宝珠を親とする実生苗の中の1つが色や香りが強く、花卉を煮て食べたら美味であり、食用菊として利用されるようになった、明治28年頃、八戸市下組町の島守勲氏が、時化で

不漁のため、酒の肴がないので、試しに菊の一輪を摘み取って鉄瓶の熱湯に浸し、茹でて三杯酢で食べてみたところ、美味だったので、食用菊として利用されるようになったということ、そして、販売カレンダー、概観として、十五夜は、花色は淡黄色、花弁は半さじ弁、八戸ぎく2号は、花色は黄色、花弁はさじ弁、八戸ぎく1号は、花色はやや濃い黄色、花弁は平弁、さじ弁、阿房宮は、花色は黄色、花弁は平弁、さじ弁とその中間、おいしい食べ方として、おひたしにして酢醤油又はわさび醤油をつける、鍋物、味噌汁に入れる、菊巻漬としてございます。続きまして、「八戸いちご」ですが、1の情報発信用媒体は糠塚きゅうり、八戸食用菊と同様、2の配布場所はスーパー、スイーツ販売店、その他、3の内容ですが、八戸いちごの本格的な生産の始まりとして、昭和20年代の浜市川では、ヤマセの影響によりたびたび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。そのような中、昭和28年の出稼ぎ中に、22名の農家の男性が嵐による事故で命を落としてしまいました。その子供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の初代組合長となる木村徳男氏などに呼びかけました。その後、7人の農業経営者が生産を始め、昭和30年頃から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ということ、八戸いちごの生産状況として、八戸市の市川地区に県内で一番の産地が形成され、さちのか、とちおとめ、麗紅などの秋～春に生産される品種に加え、近年では、夏～秋に生産されるサマールビー、すずあかねなどの品種も生産され、一年中生産が可能になっておりますということ。そして、販売カレンダーでございます。情報発信用媒体につきましては、「糠塚きゅうり」と「八戸食用菊」については小学校高学年以上向け、「八戸いちご」については小学校低学年以上向けに作成することを考えております。資料につきましては、以上でございます。

○座長 ありがとうございます。今、事務局からA5判の4ページの体裁でこの3つの品目のセールスポイントを盛り込みたいという発言がありました。この点について何か皆さんから御意見がありましたらお願いします。

○委員 A5判の話ですけども、この前も聞いてちょっとその後に考えたんですけど、名刺じゃ駄目かなど。名刺だと置く場所もそんなにかからないし、A5判冊子だと人が一生懸命興味を持たないと読まないと思うので、A5のリーフレットを置くのが難しいというか、ポップスタンドも名刺サイズだと置きやすいですけど、A5サイズになるとそれ用のスタンドがないとただ置いておくと飛んでいたり、ロスになるのがすごく多いかなどと思うので、名刺だとすぐ



読めるサイズだし、自己紹介じゃないけど名前を知ってもらうために名刺があるのと一緒に、それぐらいでいいのかなというのと、一番売りやすいいちごは割と時化で出稼ぎに行かなくてもいいようにとか結構良い感じのストーリーがあったりするんで、いちごに関してはA5判で作ってもいいのかなという感じはするんですけども、店頭に置くことを考えたらきゅうりと食用菊に関しては名刺サイズでも良いかな、いちごに関しては名刺サイズとA5判とどちらもあってもいいんじゃないかなと思いました。

○委員 何部作るんですか。

○事務局 部数は内容によって、予算との兼ね合いでこれから検討になります。

○委員 これは誰に見てもらいたいんですか。

○事務局 市民の方です。

○座長 一般消費者ですか。

○事務局 一般消費者です。

○委員 とりあえず何はともあれ冊子は作るということでしたので、その時にどうであれ作るんだと。改めて考えた時に、そうであれば徹底的に目につくような斬新な物であればいいなと思いながら考えていて、まずは市の方が伝統野菜・特産野菜というのに認定して、この3種類があるわけですから、やはり3つに共通した一貫性のある物であった方が良いとは思いますが。明らかにこの3つがそうなんですと分かるような共通点が必要かなと思います。先程、いちごは小学生低学年ぐらいからとか、伝統野菜はもう少し上からとかあるんですけども、それもこっちは低学年でこっちはと決めつけるのも分かり難いので、その違いはどうやって出すんだというところを考えるぐらいであれば、あまり気にしないでどちらも楽しく皆が見れるようにすればいいと思います。やはり低学年の子供であれ、これから本当に残していきたい、傳承していきたいという野菜なわけですから、むしろ小さい子でも興味がわくような情報伝達が必要だと思うんです。そうした時に一番分かりやすく斬新なのは、開いたら飛び出す絵本みたいな感じだとおっと思うと思います。予算的なこともあると思いますが、例えば開いたらいちごや糠塚きゅうりや食用菊が飛び出してきたとか、それぐらいの仕掛けがあると見る甲斐もあるし、おっ、これは市が認

定している流石の野菜だみたいな、そういう訴えるような力が必要ではないかと思うんです。文字を羅列するような物はありませんし、興味があれば読むし興味がなければ読まないという感じですので、そこは年齢幅広く、小さいお子さんにもこういう伝統野菜に興味を持ってもらうというためにもそこはイラストやストーリーに流れを作って表現をする工夫が必要ではないかと思いました。

○委員 賛成です。いちごはちょっと違いますが、糠塚きゅうりとか食用菊とか年配の人は知っていたり、食べていたりすると思うんです。その人たちの消費を更に増やすということもあると思うんですけど、今まであまり食べてない層に浸透させていかないといけないのではないのかなと思った時に漫画にしたらどうなんだろうぐらいに思っていたんですけど、まず手に取ってもらわなければいけないというのが一つあって、このまま印刷したら絶対読まないと思うんです。なので、今おっしゃった飛び出す形でもいいと思いますし、ちゃんとした漫画にして読ませるとか、何かをしないと多分難しいのかなと思います。このまま原稿を印刷屋に渡して作ってね、だと多分読まないだろうという気がします。特にあまり食べていない人たちに伝えていくという意味では、そうやって中にぐいぐい入っていかないといけないと難しいかなと思っておりました。それで、誰に見せたいのってさっき聞いたのはそういう意味です。

○委員 ターゲットを子供にするのなら、給食と連動させて、菊のお味噌汁が出る日に小中学校全校に配布するとか、いちごが給食に出た日に配布して、給食の時の放送の中で説明を入れてもらいながら食べてもらって、帰りとか食事する前に配布してもらおうとか、きゅうりも給食に入れてもらって実際に食べてみて、こういうものなんだなと。どうせ配るなら必ず読んでもらって、影響力があったほうが良いと思うので、給食と連動して配布する日を決めたりすると効果が更に高いかなと思いました。

○座長 ターゲットに対して分かりやすい説明の方法論になるんですけども、小学生の高学年ぐらいを想定して文章を考えると、大人も分かりやすいという説もありますので、あまり内容を盛り込み過ぎないようにすることと、先程から皆さんからお話が出ているように、将来の消費者を想定した年齢層に分かりやすいようなコンテンツを考えていくというのが良いような気がしますね。

○事務局 わかりました。

○委員 ネットの公式サイトみたいなものは作らないんですか。

○事務局 市だけで作るのは簡単なんですけども、やはり生産者と連動させたいなという思いがありまして、そうなるといろいろと面倒なことが今の段階ではあります。糠塚きゅうりは出来るとは思いますが。

○委員 伝承会とか出来るので。

○座長 そういう経過を皆さんにお知らせするような形でブログみたいなのも作れば良いような気がしますけども。

○委員 栽培歴がありますけれども、こういうやつがこと細かにここに「今日はどうなっていますよ」とか、「そろそろ出荷になるよ」とか、「もうすぐ食べられるよ」みたいなメッセージが、頭に入って行く中で時期になると食べたいと思わせるとか、糠塚きゅうりに合う味噌とか糠塚きゅうりに付ける調味料みたいなのをメーカーに作ってもらおうとか、一緒に食べられる物とかそういう物を載せるとか。

○委員 予定ではいつぐらいから作成ですか。

○事務局 年度内に作ります。

○委員 けっこうすぐですね。内容を詰めるのも結構大変ですね。

○事務局 内容はそんなに多くは盛り込めないで、どういう物を作ればいいのか。おっしゃる通りただ紙で出したら私も欲しいとは思わないので、飛び出したりしたら確かに面白いと思うんですけども。

○委員 これは本当に小さな意見ですけど、情報発信する時に、ブログとかすごいところが出ていますが、明らかにこれは誰々さんのブログとかだったらいいですけど、よくこの情報って誰が発信しているんだろうと、私はよく見ていて思うんです。ですので、例えばいちご博士がいたり、食用菊博士がいたり、糠塚きゅうり博士みたいな人がいて、パンフレットでイラストみたいな博士が必ず出てきて、いつも博士が説明しているみたいな、例えばそういうお店とかに行っても、糠塚きゅうり博士が何かやっているとか、別に博士はイラストですが、八戸にそういう博士みたいな人がいるんだということがオ

ーオーバーラップしていて、そこから情報発信していくみたいな何か象徴的な物があると、より訴える力が強くなるのかなという風には思います。

○座長 キャラクターみたいな感じでしょうか。

○委員 そうですね、例えば博士っぽくって。ちょっとそういう発信元とかそういうのがあれば漠然と情報だけくるよりかは、入ってくるのかなという気がします。

○委員 キャラクターを作ると、何かある時ロゴとかも作りやすくていいですよ。きゅうりとかいちごとかでもいいですけど。

○座長 後はさっきも話が出ていましたけど、糠塚きゅうりに関してお話すると、いわゆる地きゅうりとの差別化をきちんとするということですので、そういう意味では目揃い会とかした後、一定の規格の物に対してきちんと伝承会なりのお墨付きを与えるという形にすると、シールを貼るとかそういうことも必要になってくるのではないかなと思います。もっと先の話だとは思いますが。そういうのも一応想定しておいていただければいいのではないかと思います。

○事務局 はい、伝承会の方でそれは説明して、同意を得られたら進めたいと思います。

○委員 配布場所がこれでいいのかなと。糠塚きゅうりの物の配布場所が朝市、横丁、スーパー、その他。食用菊は朝市、横丁、その他。配布場所ってこれでいいのかなとちょっと考え中です。部数にもよりますが、もっと効果的な方法がありそうな気はします。要するに青果物が出た時に置くということですよ。旬の時期に。

○委員 掲載内容は決まっているんですか、例えば型とかがあって。

○事務局 そうなのは、市内のデザインの会社へお願いすることになりますけど。

○委員 レシピとか何処で買えるとかは入れないんですね。

○事務局 あまり考えてないです。

○委員 買おうとしたら何処で買えるのか、どういう所にあるよとか、こういう風に食べれるよ、というほうがどうせそれがある時期に出るのであれば。

○事務局 売っている場所を載せるというのは少し難しいと思います。特にいちごなんかは常に売っている場所が少ないですからね。

○委員 見た時にないとか、どこで買えるのとか、問合せするような場所が。

○事務局 とりあえず市の事務局の電話番号は載せる予定です。

○委員 その辺は情報発信のツールとして、広報の冊子を作るのか、告知の冊子を作るのか、というのによって載せるコンテンツは変わってくると思うので、そこを明確にすることによって、それは必要な情報、今は要らない情報、とかという振り分けになってくるということですよ。

○事務局 はい。

○委員 配布場所を絞らないと中身も変わってきますよね。

○座長 これは発行元はどうなるんですか。

○事務局 市になります。八戸市です。

○委員 配布場所として市内のレストランとかというのはあまり考えていませんか。そうするとどこのレストランにするんですか、数が、という問題になるんでしょうね。

○事務局 物を置いていただければ置いてもいいと思います。実物と関係ない所に置くのは考えづらいと思います。

○委員 そういう食材を使ってメニューを出しているレストランとか飲食店は配布場所として考えられるということですか。

○事務局 はい、そう考えております。

○委員 商品と一緒に流れれば良いような気がします。

○座長 うん、商品と置かないとね。

○委員 売り場にも行くし、料理店にも行くわけだし。料理食べながらそのうちくが分かればすごく良いですね。

○事務局 イメージは置いていただいている所であれば良いと思うんです。

○座長 そうそう。

○委員 よく果物とかキウイフルーツとか食べ方とかがついていたりするじゃないですか。あんな風に商品と一緒に流れていけば、ここにはあるよみたいな。流通上出来るものなのかどうかは分かりませんが。

○座長 さっきからお話が出ているように、例えばいちごが店頭にないのに冊子だけあっても「どこに行けばこれを売っているんですか」ということになってしまいます。

○事務局 そういうことはないようにしたいと思います。売っている所だけに置いていただく予定です。

○座長 後はどうでしょうか。よろしいでしょうか。ありがとうございました。では、最後になりますが、事務局から補足の説明とか今後の予定とかありましたらお願いします。

○事務局 お知らせが3つございます。1つ目は八戸バレンタインデーいちごフェアでございまして、1の目的、八戸屋台村みろく横丁において、「八戸バレンタインデーいちごフェア」と銘打ち、チョコレートの代わりに「八戸いちご」をプレゼントすることにより、青森県内最大の生産地である八戸市のいちごのおいしさを発信するとともに、東日本大震災で被災したいちご生産者の復興を支援することを目的とするものでございます。2の期日は、平成26年2月14日、3の場所は、八戸屋台村みろく横丁、4の内容は、ラッピングした贈答用八戸いちごを「八戸バレンタインデーいちご」としてチョコレートの代わりにお客様にプレゼントするものでして、5の主催が、八戸屋台村みろく横丁、6の後援が八戸苺生産組合、八戸市でございます。2つ目はLet's eat 八戸春野

菜フォーラムでございまして、1の日時が、平成26年3月8日、午前11時～正午、2の場所は、八戸ポータルミュージアム、3の目的は、八戸市の郷土料理「八戸せんべい汁」を通じて八戸野菜の魅力を親子対象に発信することにより、八戸野菜の消費拡大を図り、ひいては、ブランド化を推進するための「きっかけ」とするために開催するものでございます。4の主催は、八戸市、5の後援は、あおもり野菜ソムリエの会、デーリー東北新聞社、東奥日報社、八戸市中央卸売市場協力会、八戸学院大学、八戸農業協同組合、コミュニティラジオ局BeFM、6の次第は、市長挨拶、パネルトーク「八戸野菜を使った八戸せんべい汁を作ろう」、八戸野菜を使った八戸せんべい汁の試食、ナビゲーターにNPO法人はちのへ未来ネット 代表理事 平間恵美氏、パネリストに里山夢食堂 代表 赤坂美千子氏、八戸せんべい汁研究所 事務局長 木村聡氏でございまして。7の対象は、八戸野菜に関心のある親子、8の参加費は、おつゆせんべい1枚、9の定員は、親子20組でございまして。最後に、今年度の戦略会議は今回で終了となりますが、委員の皆様は、任期は、来年6月までとなっておりますので、来年度も引き続きよろしくお願いいたします。

○座長 ありがとうございます。最後になりますが、先月、八戸農業ビジネスナイトセミナーが市主催で開催されました。私も参加しましたが、農業に関心を持つ市民が増えた印象を受けました。後はよろしいですか。それでは、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。