

平成 26 年度第 1 回八戸市農産物ブランド戦略会議

日 時 平成 26 年 7 月 22 日（火） 15:00～16:35
場 所 八戸市庁本館 3 階 第 3 委員会室
出席委員 4 名 有馬克美委員、木村 聡委員、なぎさなおこ委員、町田直子委員
八 戸 市 上村農林水産部次長兼農政課長
事 務 局 大久保所長、石丸 GL、久保 GL、水野主査、大坂主査

●司会

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 26 年度第 1 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大坂と申します。どうぞよろしく願いいたします。

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ご報告いたします。

それでは最初に、有馬座長より御挨拶をお願いいたします。

●座長

皆さんこんにちは。学校も夏休みに入りまして、委員の皆さんには何かとお忙しい中お揃いでご出席いただきましてありがとうございます。また前回の会議以来で委員の皆さんにはビッグな賞をいただいた方、それから新しい事業を立ち上げられた方など色々ご活躍の様子が報道されていまして、改めてお祝いと敬意を表したいと思えます。

さて、今日の会議は今年度の第 1 回の会議ということになります。内容は昨年度の事業報告と今年度の事業計画についての説明というものが主なものになっておりますけど、委員の皆様にはこれまでに培われた経験と豊かな知見を基にしてどんだんご意見を述べていただきまして、この事業がより一層進展するようにお願いしたいと思います。今日はよろしく願いいたします。

●司会

ありがとうございました。それでは、規則第 5 条第 1 項の規定により、議長は、有馬座長をお願いいたします。

●座長

はい。それでは、早速案件に入らさせていただきます。最初は次第の 2、平成 25 年度の事業報告についてということになります。各項目ごとに事務局から説明していただきまして、説明後に皆様からの御意見を頂戴したいと思います。それでは、(1)平成 25 年度 Let's eat 八戸野菜フォーラム等の実績について、事務局の方から説明をお願いします。

●事務局

はい。農業経営振興センターの石丸でございます。今年度も引き続きよろしくお願いたします。それでは、私から、資料1の説明をさせていただきますが、失礼ながら着座して説明させていただきます。

まず資料1を御覧いただきたいと思います。平成25年度Let's eat 八戸野菜フォーラム等の実績についてでございます。昨年度開催した4回の野菜の発信に関するフォーラム等の実績でございます。1つめ、Let's eat 八戸夏野菜フォーラム、これは平成25年7月13日にはっちで開催しております、来場者数46名、プレゼンターになぎさなおこさんとvery berry juiceの照井美由樹さんにお越しいたきまして、クッキングトークと、八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」の試食、ミニトマトの収穫体験を行ったものでございます。2つめ、八戸秋野菜フォーラムでございます、これは、10月14日にはっちひろばで開催したものでございまして、プレゼンターとして萬鱗の大沼サチ子さん、なぎさなおこさんから料理トーク、八戸食用菊のむしりの体験と八戸食用菊の試食、八戸秋野菜蒸とありますけども、これは秋の野菜を蒸したものでございまして、この試食を行っております。次のページをお開きいただきたいと存じます。皆様にも御出演いただきました八戸いちごマルシェでございます。1月5日にはっちひろば他で開催してございます。来場者数が3,396名でございまして、これは1月のはっちの来場者数の第3位でございます。その下、Let's eat 八戸いちごフォーラムですけれども、委員の皆様プラス小泉さん、いちご生産者の石田さんでパネリストを構成しましてフォーラムを開催してございます。来場者数は38名、パネルトーク、いちごの食べくらべ、八戸いちごと八戸りんごのミックスジャムのレシピ紹介と試食を行ってございます。いちごマルシェとしては、八戸いちごスイーツ作り体験として、街カフェみなと様から八戸いちごクレープ作り、ナギサカフェ様から八戸いちごパフェ作り、八戸菓子商工業組合様からいちごデコレーションケーキ作り、こどもはっち様から八戸いちご大福作りを行っていただいたものでございます。八戸いちごと八戸いちごを使用したスイーツの販売として、ナギサカフェ様からいちごお汁粉・ロシアンティー、次のページに渡りまして、丸美屋様からいちごショートケーキといちご大福、very berry juice様からいちごジュースといちごとパンの軽食、八戸苺生産組合様から八戸いちごの販売を行っていただいたものでございます。他に八戸いちごクイズラリー、これはクイズラリーをしていただいて先着200名に「いちごけしごむ」をプレゼントしたものでございます。もう一つ、八戸いちご情報発信コーナーを設けてございます。4番目にLet's eat 八戸春野菜フォーラムでございます、3月8日にはっちで開催したものでございまして、ナビゲーターにNPO法人はちのへ未来ネットの平間様、パネリストとして里山夢食堂の赤坂様と、八戸せんべい汁研究所の木村様にお願いしてございます。内容としては、パネルトークとして「八戸野菜を使った八戸せんべい汁を作ろう」というものと、八戸野菜を使った八戸せんべい汁の試食を行ってございます。資料1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す。ただいまの説明につきまして、何か御質問御意見等ございましたらお願いいたします。

●座長

この八戸野菜フォーラムは結局昨年度は4回、その前も4回ですか。合計で8回ですか。

●事務局

今年の7月で13回目になります。

●座長

そうですか。3年で、今年度やれば4年目ということですね。八戸いちごと食用菊と糠塚きゅうりの3品目を重点品目として挙げておりまして、これに関わるPRイベントという形でやってきている訳ですけども、だいた市民の皆さんには認知されてきたのかなという感じはしておりました。

●事務局

ありがとうございます。

●座長

役所でやるイベントというのはとにかく単発で打ち上げ花火のようなのが多い訳ですけども、粘り強くやってきてその成果も徐々に見えてきているのかなと見ておりました。

●事務局

ありがとうございます。

●座長

皆さんの方で何度かご参加なさっていますので、ご感想でもあればまたご発言していただければと思います。特別よろしいですか。ではまた後でも結構ですので、とりあえず案件を進めて参ります。

●座長

それでは、次、資料の2になりますけども、八戸バレンタインデーいちごフェアについて説明してください。どうぞ。

●事務局

はい。資料2の八戸バレンタインデーいちごフェア及び八戸ホワイトデーいちごフェアについてという資料を御覧いただきたいと思います。1の八戸バレンタインデーいちごフェア、2の八戸ホワイトデーいちごフェアいずれも八戸市として八戸みろく横丁さんに企画を持ち込んで、みろく横丁さん主催で開催していただいたものでございます。日にちとしてはバレンタインデーについては2月14日、ホワイトデーについては3月14日に開催していただいたものでして、内容とすれば、今までみろく横丁さんでバレンタインデーフェアとしてチョコレート、ホワイトデーフェアとしてキャンディーを配っていたものを、すべていちごに変えていただいたというものでして、各店舗においてそのままいちごを配っているところもあれば、加工してチョコレートをかけてみたり様々、私も2軒3軒当日行って見たのですが、様々な加工をしてそれぞれチョコレートの変わりに、キャンディーの代わりに配っているものでございます。これについては、主催がみろく横丁さんですけども、引き続き市としては提案して、開催していただけるようにしたいと考えてございます。以上でございます。

●座長

はい。ありがとうございます。この件に関しまして、皆様の方から何か御質問御意見等あ

りましたらお願いいたします。

●委員

私もたまたま行って、とても美味しかったですけど、みろく横丁に来る人って我々のようにお酒を飲みに行く人が多い気がしますけど、狙いというかターゲットはその路線でいいんでしょうね。

●事務局

狙いとしては、いちごが二日酔いに良いという説が実はあって、その辺の説明が足りなかったと思います。

●委員

初耳です。

●事務局

生産者がおっしゃっていました。飲んだ次の日の朝食べると、スッキリさせてくれる効果があるということをおっしゃっていた方がいて、狙いとすればやってみたんですけども。飲む前に食べちゃっていますからね。想定していたのは箱にいちごを入れて持ち帰ってもらうのを考えていました。「そうしてくださいね」とお店の方には説明をしたんですが、やはり彼らは彼らなりに色々経営努力をしますので、そうすると来た人にとにかく最初に出す店があったり、箱に入れて出す店があったりでまちまちでした。それはそれで良かったのではないかと考えています。あとは一応資料も作ったんですが、当然皿の上に乗ったものに資料なんか付ける訳がないので、そうすると配られない資料は全てどこにいったのかなど。ちょっと予期せぬことはありましたが、効果としてはあったと考えております。

●座長

どうぞ。

●委員

質問ですが、量的にはその時にどれぐらい出たのかというのと、この主催がみろく横丁さんということは、全部その分をみろく横丁で買われたんですか。

●事務局

買っています。いちご生産組合から全部買っています。

●委員

どれぐらいですか。全店ではないですよ。

●事務局

全店です。一人Mサイズを3つぐらいが平均的だと思いますが、私はリーズナブルなMサイズを勧めました。そうしたところ、店によってはそれをわざわざ自分で買いに行つて3Lにして出していたとか、まちまちになっていました。量も3個程度と言っていましたが、出してさらに箱を配っているところもあったり、まちまちになっていました。全店を見た訳ではないので、そこは分かりません。

●委員

販売はそこで行わなかったんですね。

●事務局

販売はしていません。お客さんだけに配られたということです。チョコの代わりですから。

●委員

買ってこれとなると消費拡大には多少は貢献していますね。飲んでお土産にお寿司を買って帰るといのが絵的にあるじゃないですか、やったことはないけど。そこにいちごがあったら家族に持って帰るかなというのがあるかもしれないなど。

●事務局

想定はそうだったんですけど、最初は店に置いて売った方がいいんじゃないかと提案したんですけど、彼らがそうはしませんでした。チョコの代わりだからタダで配るという発想です。提案はいくらでも出来ますが、やるのはみろく横丁さんなので、そこはまた別な話になってしまいます。

●委員

花屋さんとかに時期に置きませんか、と提案するのはどうかなと思います。花を贈る人はいっぱい居るけど、花は飾って終わりで食べられないから、いちごとかだと分けられるし、だから飲み屋さんで女の子とかにも花を贈るんじゃないかと、美容効果もあるしお酒にもという感じで、バレンタインの時期にお花屋さんとかとタイアップするのもいいかなと思いました。

●事務局

提案してみます。やるやらないは店の人になるので。

●委員

酒屋さんという手もあるかもしれませんよね。シャンパンとかスパークリングワインにいちごが付いていたりするとついでに買おうかなと思います。

●事務局

家の近くのコンビニで「八戸いちごを今日は売っています」というのがあったので、そういう店が自発的にどんどん出てくれればいいのかと思います。コンビニの玄関に八戸いちごがある時だけその紙が貼りだされています。

●座長

バレンタインデーのイベントですので、ターゲットは男性ということですよ、その切り口というのは珍しいので、男女差別する訳ではないですがいちごというのはとかくイメージとしては、女性とか子ども向け商品というイメージがあるものですから、そういう意味では市場開拓の切り口としては良い着眼だと思います。ですので、みろく横丁さんは行動力があるので、賛同していただければ全店一丸となってやるので、断片的な事業にするにはいいところだと思いますから、協力出来るところはしてあげて定着させていただければいいなと思っております。

●事務局

そうしたいと思います。

●座長

あとはありませんか。とりあえずよろしいですか。

●座長

それでは、次に資料3です。伝統野菜の「糠塚きゅうり」生産伝承会の活動について、説明をどうぞお願いします。

●事務局

はい。では、資料3の平成25年度八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会の活動について、御覧いただきたいと思えます。1つめ、八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会、2月10日に設立してございます。出席者というか会員ですけれども、合計9名です、金濱一美さん、糠塚地区で糠塚きゅうりを作っている唯一の生産者の方を含む9名の方が会員になっております。今年の3月12日に、その会員の方々を対象に、生産伝承会の生産技術検討会というものを開催して、生産技術について説明を行ってございます。資料につきましては、以上でございます。参考までに、2枚目に伝承会の設置要綱と、今後のスケジュールというものを添付してございます。私からは以上でございます。

●座長

はい。ありがとうございます。

●座長

それこそ絶滅を危惧されていた糠塚きゅうりが復活の第一歩を踏み出したという形になっていました。この9名の方は全員農家さんですが、規模は色々ですし、栽培技術もそれぞれこだわりのある方がいらっしゃるような感じで、この先どういう形で進んでいくのかまだ先を見通せない形だなという印象は持っていましたけど、まずはスタートしたということで、良かったと思っていました。皆さんの方から何かご質問・ご意見ありましたらお願いします。資料では2回の会合も開いたということの報告でしたけれども、これは今年度に入ってしまったのでアレですけども、目揃い会というのもやりまして、またこの後で説明があるかもしれませんが、それぞれ皆さんがやる気満々でいい感じだなと思って見ていました。報道陣も相当注目していただいていると見て、会員よりも報道陣の方が多かったんじゃないかなという光景でした。

●座長

よろしいですか、特段。では次に進めさせていただきます。資料の4、「八戸食用菊」の栄養成分についてということで、報告していただきます。どうぞ。

●事務局

はい。委員の皆様からですね、昨年度、八戸食用菊のこの干し菊、茹でたものと茹でないものと栄養成分がどうなんだろうという御質問をいただきまして、その後調査いたしました。想定していた通りで、茹でるととにかく栄養分がなくなってしまうという結果が出ております。まずは1ページ、エネルギーと水分、水分は多くなって当たり前で、エネルギーは落ちます。2ページ目のたんぱく質と脂質、こちらも要するに成分が流れ出てしまうということです。糖質・灰分も同様です。ナトリウム・食物繊維も同様です。カリウム・カルシウムも同様で、マグネシウム・鉄、総ビタミンC・ビタミンE、とにかく茹でてしまっただけで水を流してしまうと栄養成分があまり残らないという結果でございます。これについては以上でございます。

●座長

はい。ありがとうございます。

●座長

なんらかの特徴的なものは出てくるものかなという期待もありますが、この他にあるのかもしれませんが、主要な内容ですと結果としてはこんな感じということでした。農水省での動きが若干ありまして、農水産物について機能性を謳ってもいいというような取組が出てきたようですので、その意味でもあくまでもそれは自己責任できちんと計算して数値が手元あって、消費者の皆さんから問い合わせがあれば説明出来るという裏付けがきちんとしていければやってもいいよというような形にしようとしていますけども、そういう意味ではこういった形で生産者の皆さんが個々に何かやるというので、これらに経費をかけるということは無いと思いますので、そういう意味で行政の方で気が付いたところをこういった形で検査していただいて、何か問い合わせ等があればお答えする、説明出来るという態勢を取っておくという意味では必要なことだと思っていました。皆さんの方で何かご意見等ありましたらお願いします。これに対して何かご感想ありませんか。

●委員

特徴的な成分は特にないですか。

●事務局

ここに出ているのは食用菊の特徴的な成分を全て検査していることになりますが、どうしても茹でると全て流れ出てしまうということです。

●委員

色がついているので、カロチンとかあるのかなと思ったんですけど。

●事務局

他の作物に比べて相対的に多くないものについては検査してませんで、いわゆる農林水産省で調べて相対的に多いものは全て含まれております。

●委員

特に菊だけにある成分みたいなのは、香り成分とか。

●事務局

計れるものと計れないものがありまして、例えば糠塚きゅうりの苦味成分が計れないように、県内で計るとなるとこれが限界です。

●委員

多分、香りとか苦味とかその他に何かあるとしたらあるのではないかと思うのですが。

●事務局

計れるのと計れないのがありまして、全国を探せば何とかなるのかもしれませんが、一検体当たり高いのだとうん万円なんです。それが他県でやってしまうともっともっと経費がかさんでしまうので、やれないことはないのですが、今の段階ではこのレベルまでなのかなと考えております。

●委員

分かりました。

●座長

あとはよろしいですか。では、次に進みます。資料の5、「八戸いちご」の栄養成分について説明をお願いします。

●事務局

はい。八戸いちごの栄養成分についてということで、3月のいちごを4品種、比べてございます。1ページはエネルギーと水分でございまして、2ページ目はたんぱく質・脂質、その次、糖質・灰分、その次のページがナトリウム、麗紅だけが多くなっております。その次のページが食物繊維、最後のページがビタミンCですけれども、市として特徴ある品種というのは麗紅になりますので、この麗紅が際立っているのがナトリウムだけという、ちょっと売り出しにくいなのがあるもので、3月だけではなくて、昨年度ずっと成分をやっていたのですが、なかなか品種による差というのは現れ辛いものだというのが率直な感想でございます。これについては以上でございます。

●座長

はい。皆様の方から、何か御質問御意見等ありますか。

●座長

皆さんから何かご質問・ご意見ありましたら。

●委員

グラフを作る時に比較するというか、もっとも平均的な資料が一緒にあるといいなと思います。

●事務局

そうですね。前回の資料では農林水産省のものを出していたんですけど、平均的ないちごと比べても残念ながらあまり大きな特徴がないのです。

●委員

分かりました。

●座長

品種の違いというのは成分からはなかなか打ち出しにくいと思います。やはり味でしょうね。味の差を訴えるというか、あくまでも数字じゃなくて抽象的なものですけど、もし差を打ち出すのであればやっていくしかないのかなと思います。この検査の結果を踏まえてもそんな感じがします。

●座長

あとは御意見ございませんか。はい、では進めて参ります。

●事務局

次は、このパンフレットを昨年度末に作成いたしましたので、これについて御紹介させていただきます。皆様から御意見をいただいて、飛び出すものを作ってみました。4月の末から5月にかけて、いちごと一緒に流してみました。果たしてスーパーまで届くのかなという実験をしてみたのですが、スーパーまでは届きました。スーパーまで行って、こういう状態で開いた状態で飾られていて非常にインパクトがあるなという感じはしてございます。それで、先ほどの栄養分析とも関連するのですが、栄養成分で何か特徴的なものが出るのであ

れば、もっと書き方が変わったのですが、特に無くて、ビタミンCが豊富だよとだけは謳えるのかなという事で中のページに栄養成分の特徴として記載してございます。あとは文章について、八戸いちご物語ということで、いちごが生産されるようになった経緯が右側にございます。美味しさの秘密が左側の上、冷涼な気候の中で育つのでという記載になっております。

後ろのページ、生産状況と品種の特徴、いちごは年間を通して楽しめますということで、このようなものを2,000部作りまして、秋にもいちごと一緒にJA八戸のいちごと、八戸苺生産組合のいちごと一緒にこれを本格的にデビューさせることにしてございます。これを見て、またリニューアルは当然かけることにしてございますので、見た率直な感想をお聞かせいただければなど、いちごのちょっと写真の色が悪いのではないかとかですね。ちなみにこれは1部157.5円デザイン料込みでかかりますけども、結局これは飛び出すものなので手作業で、ここにかかるのです。インパクトは確かにあるのですけども。なので、これについては、率直な御感想と、改善点があるかと思うのですけども、もしありましたらお聞かせいただければと思います。以上でございます。

●座長

はい。御意見ございませんか。

●委員

作りがペタッと置くと立たない。でも絶対飛ぶじゃないですか、ってなるとお店としてはここを留めるから立たない。

●事務局

ペタッと置くのではなくて、ちょっと盛り上がらせて売り場に行ったら置いていたんです。ちゃんと立っていました。色々なパターンがあったんです。結局手作業の兼ね合いと一番大きく立つという物のバランスを取ったらこの開き方ということになったんです。ここを凝りすぎるとどんどん金額に跳ね返るんです。

●委員

立つのは1個でいいんじゃないですか。各店、各自貼ってくださいということで、配布用は別に立たなくてもいいと思います。

●事務局

これを子どもが持って帰るとひじょうに喜ぶということです。やり方とすれば本当に立つやつを各店舗にやって、配るのは1枚の平たいものというのもありだとは思いますが。

●委員

子どもが喜ぶのはここだけで、中身はそんなに子どもが喜ぶ中身じゃないかなと。

●事務局

いや、喜ぶかもしれませんよ。

●委員

どういう効果があるのかなとか、1日何個食べるといいよとか。

●事務局

行政が作るパンフレットなのでそういう面は謳いづらいですよ。

●委員

ビタミンCが豊富とか、例えばレモンと比較するとか、分かり易い表示の仕方、伝え方があると思うんです。ビタミンCが入っていると思われるものと比較するとか。

●事務局

そこがなかなかものによって言い切れないんです。

●座長

どうぞ。

●委員

こういうパンフレットを作る時にすごく告知的なものなのか、企業で言うと企業イメージみたいなものとかがあると思いますけども、行政が作るパンフレットということで、どちらにも当てはまってないのかなと感じます。やはり情報量が少ないのかなという気がします。1部160円近くかかっているものであれば尚更と言いますか、ある程度ちょっとした情報源になるような、もう少し情報量的に重みがあるようなものだといいのと思うんですけど、これを見るだけで消費者が本当に欲しい情報にマッチしているかというところとやはり観点がもしかしたら違う部分もあるのかなと思います。これは裏表紙のところとか結構これはこれでいいんですけど、プラスアルファ本当に美味しさが伝わってくる、八戸のいちごだから物凄く美味しそうで、ここが違うという特徴的なところが伝わってこないの、お金がかかっているのに凄く勿体ないという気がするの、情報量の整理というところはもう一度再検討した方がいいのかなという気がいたします。

●事務局

はい、分かりました。

●座長

結局これは手に取って見てもらって「八戸いちごってああそうなんだ」というところをどう伝えていくか、そこまでいってないので、少し足りないです。

●事務局

何が具体的にありますか。

●座長

例えばビタミンCが豊富ということで、いちごを食べることによってどういう効果があるのかとか。

●事務局

書けないんです、今は。

●座長

そろそろ書けると思います。

●事務局

来年の4月以降です。現状では書けないんです。

●座長

この表紙の左の方に細かい字で八戸いちごの特徴的なものを打ち出していますけど、これを訴え方として、もう少し全面に訴えるような形にすればいいのかなと。あとはやはり印刷

の色がくすんでいるというか、もう少し上手く出来そうですけど。倉庫の奥から引っ張り出してきたみたいな色になっています。もうちょっと何か出来そうな気がするなあ、これは。

●事務局

色は良くないですよ。おっしゃる通りだと思います。

●座長

あとはこのポップを立ち上げるのも手作業でというのも見て分かりますけど、切込みを入れて起こすようなのはかえって高くつくんですかね。

●事務局

そうですね、これが複雑になればなるほど全て単価に跳ね返ります。

●委員

子どもが自分で貼る感じはどうでしょうか。糊代とか工作っぽくて捨てるのが勿体なくなるんじゃないですか。

●事務局

2パターンきたんです。この金額でより大きく立ち上がるのがこっちだったんです。色々なのが出来てくるかもしれませんが、印刷屋さんとしてもそうそうあるものではないですからね。

●委員

立ち上がる技術とかその辺の見せ方の技術改良は今後あると思いますけども、やはりこれを開いて見た時に「わぁ美味しそう」「わぁ食べてみたい」と訴えるコンテンツが弱いんです。例えばこの「八戸いちご物語」というのも話としては美しい話ではありますが、皆に八戸いちごを食べようと訴えかける時にこれを読んだからといって「そうなんだ、いちご食べよう」とはあまり繋がらないと思うんです。大人であればある程度「そうか大事にしよう」とかあると思うんですけども、若い世代や子どもとかがこれを読んで「わぁ食べたい」と思わないと思うんです。ですからこういう美談なんかはコラム的に裏表紙の最後でいいと思うんです。特徴的なのがよくおっしゃっていたのが生産者から消費者までの距離が近いから新鮮で美味しいという話がありましたよね。そしたら本来いちごが出来ている畑とかでいちご狩りをして、皆が食べて美味しいみたいな、八戸だからすぐ採れてすぐ食べられるんだという距離感が分かればいいと思います。いちご狩りとかいっぱいありますよね。そういうところも含んで何か訴えるもの、花とかも花が凄く綺麗だから「いちごを食べたい」と思わないと思うんです。だから情報の整理が訴える時に何を訴えたいかということによっては、この八戸いちご物語とかこの花はここに無くてもいいんじゃないかと私は思います。せっかく飛び出すものにしてそこで訴えて「八戸いちご」の売りにする時に情報の配置とかクローズアップする情報とかを先程も申し上げましたが再検討した方がいいのかなという気がします。

●事務局

ありがとうございます。

●座長

子どもさん向けということですよ。わざわざ漢字に読み仮名までふって書いてあるのでいいなと思って見ていましたけど、内容は子どもさん向けなんですけど、デザインが子ども

さん向けになっていない感じがします。

●事務局

そうですね。内々の話をすると入札の関係だったりいろいろありまして、思うようにはならない部分もあります。

●委員

「ママ食べたい」というところに持っていくんですか。

●事務局

そうですね、あとは子どもが見て八戸でいちごってこういう風に定着したんだということ、花を載せたのはこういう花が咲いて実がなるんだというのをお知らせしたかったんです。白い花が咲いてこの写真を見てお分かりのとおり、緑の実がなって赤くなるんだ、それを知らしめたかったので、ここに載せたというのもあります。

●委員

その辺も多分私が思うに、こっちが知らせたい情報と売る人が欲しい情報と、例えば花がこうなって実になるんだということをもし知らせたいのであれば、ちょっとやはりその過程があるとまたそれは子どもに訴える力があると思うので、やはり最終的には子どもとか若い人も「ああいちごってこうなんだ食べたい」と思うのが目的かなと思いますので、その知らせたい情報はどこに繋がるのかというところの経緯とストーリーをもってきた方がより訴える力が強くなるのかなと思うんです。

●座長

どうでしょうか。ひとまずよろしいですか。

●事務局

もっともだと思うご意見もあるので、そこは検討して次の発注に向けて、あとは国の制度が変わるので、次はそれに向けて制度が変わってこういうものに効果がありますという書き方が出来るように今後はじめてなるので、そこを見据えながら来年の春に向けて次は作成したいと考えてございます。以上です。

●座長

店頭のパップの形としてこういうものを作る、もしくは後で話が出てくるこういうものにするのかということと、あとは商品の中に入る名刺サイズぐらいのもの、そういう2パターンという考え方をした方がいいのではないかという感じはします。情報が盛りだくさんになってしまってもちょっと効果的ではないし、薄っぺらな内容だとお金かけた価値がないし、ということになってくる訳ですから、2パターンみたいな形で訴え方を整理した方がいいのかなという感じを持っています。

●事務局

パックごとに入れるということですか。

●座長

うん。もしくは4パック入っている箱に1つずつ入れるか。もしくは店頭で陳列しているところに置いて、関心のある人達に持って行ってもらうような形にするか。その2つのパターンにした方がいいような感じはしますね。どっちにどういう情報を盛り込むかというのは

整理しなければならないですけど。

●事務局

ただパックに入れるのは生産者の負担になってしまうので、行政からそれを持ち込むのはかなりハードルは高いです。実際お付き合いしていますと。これを載せるぐらいだとやっていただけるんですが、箱に何かして生産者の負担が生じた段階で拒否なんです。その辺も踏まえて検討したいと思います。

●座長

あとは行政でお手伝い出来るとすれば地場産品の販路拡大というか、情報発信というので色々な補助金・助成金もあるわけですから、それを生産者の団体の皆さんにお知らせをして、それに乗っかってもらうというような活用方法も示してあげてもいいような気がしますけども。市の単独で難しいというのであれば。

●事務局

補助も確かにあって周知はしているんですけども、とにかく生産者の段階で一枚紙を差し込むとかの手間がかかるというのは今だと実現がほぼ不可能な状況だと思います。

●委員

PRする媒体はこれ1個だけで全部が出来る訳ではないので、これがさっき話していた、広げてあったのでというのがありましたが、それは持っていくかもしれないけど、多分店頭のポップとかは別にいるんじゃないかなという気がします。要は店頭は八戸いちごもあれば、栃木のいちごもあれば、色々な産地のいちごが並んでいる中からこの八戸いちごを選んでもらおうという話になるので、そこにはさっき町田さんが言ったその生産地と消費地が近いから新鮮で糖度が高くておいしいんだよ、とかそういうところとか冷涼だから温暖な地域よりいちごが熟すまで時間がかかりという表現は「えっ」と思うんだけど、冷涼だから時間をじっくりかけて熟成して美味しいんだよみたいなのだったり、きちんとセールスポイントをポップに書いて、上からさげるとか店頭にありますよという貼り紙とかで、アイキャッチで掴めて置くやつと、こういうパンフレットも必要なかもしれないし、あとは子ども達ということであれば給食にいちごが出ているんじゃないかなと、出ているか分かりませんが、その日があるんだったらその日に八戸いちごに関するものを給食とセットで学校給食で小学校と中学校に流して、その時にきちんと目を通してもらえるようなものとか、あとは給食の時間に放送委員会の人と言う中に載せるとか、これだけで全てということではなくて、色々な手段を使ってアピールしていかないと伝わっていかないとと思うし、面白そうだからと持っていくけど、じゃあ読むかということにもなったりするし、子供たちについては学校の場を使えばいいんじゃないかという気がするので、やはり発信の手段を1回整理してみた方がいいと思います。パンフレットということだったのでこうなったんですけど、それ以外にも必要なことがあると思うし、やれることもあると思います。

●事務局

はい。

●座長

今のご意見は次の段階でも関わってくるようなこともあると思いますので、とりあえずこ

このところはこれで1回閉じて進めさせていただきたいと思います。

●座長

はい。それでは、続きまして、今年度の事業計画に移っていきたいと思います。資料の6、Let's eat 八戸野菜フォーラムについて、説明をお願いします。

●事務局

はい。1のLet's eat 八戸夏野菜フォーラムでございますけども、平成26年7月5日にはちひろばで既に開催してございます。来場者は43名、ナビゲーターにBeFMの小泉さんと、パネリストとしてなぎさなおこさん、very berry+の照井さんと、南風農園の水野さん夫妻ですけども、水野さん夫妻は今年度から糠塚きゅうりを生産されていらっしゃる生産者でございます。内容としては、夏野菜のパネルトークとクッキングトークでございます。2番のLet's eat 八戸秋野菜フォーラム、10月4日はちひろばで開催予定、内容未定でございます。1ページをめくっていただきまして、八戸いちごマルシェを11月29日の土曜日に開催予定でございます。今回、11月29日土曜日と30日日曜日とはちで八戸菓子商工業組合さん主催の「菓子まつり」と、商工会議所さん主催の「Buy はちのへ5th アニバーサリー」これと併催するものでございます。八戸いちごマルシェについては、29日だけの開催でございます。内容としては、八戸いちごフォーラム、八戸いちごスイーツ作り体験、いちごの物販、いちごクイズラリー、いちご情報発信コーナーの設置等を予定しているものでございます。4つ目のLet's eat 八戸春野菜フォーラムでございまして、3月14日に開催予定でございまして、内容は未定でございます。資料につきましては、以上でございます。

●座長

はい。皆様の方から、何か御質問御意見ございましたらお願いします。

●委員

若い人が増えてきたなというのをすごく感じていることと、毎回楽しみに来てくださる方も多いし、こうして回を重ねてきているので、何かスタンプカード的なものがあったもいいのかなと思います。何回来たとか。

●事務局

でも実はリピーターがすごく少なくて連続して来ている方は2割ないです。

●委員

どっちがいいんでしょうか。色々な人がいっぱい来た方がいいのか。

●事務局

市としてはそちらが有難いです。

●委員

若い人をもう少し増やしたいという気持ちはすごくあるので、もう少し子どもを絡めたようなことを内容に入れながらやっていけたらいいのかなと思います。

●事務局

3月は親子対象にしたんですけども、ガラッとお客さんの層が変わって、相当若くなるんですけど、年配の方は年配の方で大事なので、全部そうするわけにはいきませんので、バランス良くやっていきたいと思います。

●委員

食用菊というどうしても若い人はあまり来ないので、逆にするとか。いちごを高齢の人にして、食用菊を若い人が食べるようにとか。

●事務局

そうですね。食用菊を若い人向けにやっていると、今度は集客で苦戦する可能性があります。

●委員

他の季節の野菜や食材と組み合わせちゃダメなのかなと、どうしても八戸野菜だけでいくとレシピを作ってもちょっとしんどいかなと思います。

●事務局

そうなんですけどね。

●委員

八戸野菜だけでいくというと、推したいのは分かるんですけど、いつも菊といちごとだけで、それプラス秋だったら（ネギとか長いもとかですか。）もうちょっと八戸の野菜ということで伝統野菜だけではなく、八戸にこういう野菜もあるよということで、八戸の他の野菜と組み合わせたらいいのではないかなと思います。八戸の野菜はこれだけというのではなく、八戸は他にもこういう野菜を育てていて、今はこれが旬なんですよというのも紹介したらどうかかなと思います。

●事務局

いいとは思いますが、主催者として散漫にならないのかなと思って、いつも絞っているんですけど。

●座長

メインの食材としてはそれは外せないでしょうし、それにプラスアルファってことでしょ。

●委員

プラスアルファでこういう野菜も八戸にあるんだよと。

●座長

サブの食材でミニトマトとかを使ったことはありますよね。

●事務局

ありますね。やれなくはないとは思いますが、だからと言ってターゲットを決めるとそこに人が集まるのはしょうがないですよ。親子対象にするといちごにすると若くなるし、食用菊にすると年配になっちゃうというのは、なかなかそこは難しいのかなと思います。

●委員

菊プラス何か若い人が参加出来るような。

●事務局

長いもやネギにしたところで若くならないと思いますけどね。

●委員

13回目でしたか。

●事務局

13回目です。

●委員

毎回だいたい来場者数が40名ぐらいじゃないですか。

●事務局

定員が40名なんです。

●委員

ということは定員オーバーで断っている状態という感じなんですか。

●事務局

出来るだけ断らないようにはしていますけれども、断っている時もあります。

●委員

激しく断っているわけではないということですね。

●事務局

いちごの時は激しく断りました。

●委員

結構人気があってということですね。

●事務局

いちごにするとそうです。苦戦するのはやはり食用菊とかです。

●委員

全然案があって言っているわけではないんですけど、13回ぐらいやってきてそろそろリニューアルとかする予定はないですか。

●事務局

したいと思っています。

●委員

少しマンネリ感があるのではないかと。

●事務局

マンネリ感は相当あります。やっていてそう思います。

●委員

そろそろそういう時期になるのではないかと思います。

●事務局

そういう時期だと思っています。もう1歩踏み出す必要があると思っています。

●委員

実際に園地に行くとか。

●事務局

そうですね、去年から皆さんからそういうご意見をいただいている、出来る作物と出来ない作物があります。

●委員

そういうフォーラムが終わった後にディスカッションや実際に生産現場に行くとか。生産

現場でやるというのものもあるかもしれませんが、もっと深くファンになってもらったりすることが。

●事務局

一番市としてやりたいいちごが病気の伝染の問題があって、やれないんです。炭疽病という病気があって、いちごにとっては死の病ということで1回かかると治らないんです。それは人が媒介する可能性があって、そういうのがあって嫌がるんです。基本的に生産者は嫌がります。

●委員

観光農園とかやっているからね。まったく出来ないわけではないと思うけど。どうしても実際体験するのと、はっち広場でも若干の体験はあったりするのかもしれませんが、その園地に行って園地の人の話を聞いたりして収穫などの体験をすることで思いが深くなると思うのですが。

●事務局

そうですね、本当はそうなんですけど。

●委員

八戸の野菜を大事にしようということが出来てくる企画にしていってもいいと思います。

●座長

試食だけじゃなくその前段階の収穫栽培体験で商品への思い入れというのはどんどん深くなっていくわけなんですけど、例えばやり方としてはああいう風な形で午前中フォーラムをやって、その後の受け入れ態勢の問題もあるでしょうから人数が全員じゃなくても20人とか10人とか希望者を募って有料でもいいんじゃないですか、関心がある人だとお金を払っても行くと思いますから、何かそういうもう一歩踏み出すような形に持っていければこのプログラムも進化していくのかなという感じはします。

●事務局

はい、私もそう思っています。

●座長

事務局としても13回もやってきていますので、それなりのノウハウを蓄積してきたと思いますけど、プログラムの内容はこの先どうしようかという段階に来ているんじゃないかなとは内心想っていました。その辺を上手くクリアして今年度も続けていってもらえればいいなと思っていました。

●座長

あとはどうでしょうか。では、次に移らさせていただきます。次は資料の7になりますか、八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会の活動について説明をお願いします。

●事務局

はい。資料7を御覧いただきたいと思います。平成26年度八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会の活動についてでございます。先日開催したのですけれども、平成26年7月11日金曜日、糠塚きゅうり生産伝承会目揃い会、これはどういうものを収穫していったらよいかという研修会・勉強会になります。金濱一美さんの畑で、生産者・金濱一美さんを含む8

名の方がいらっしやって開催してございます。11月に、八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」生産伝承会生産検証会、1年を振り返ってどうだったかという生産の検証を行うこととしてございます。ちなみに、糠塚きゅうりを新たに、また継続の方もいらっしやいますけども、8名の方が生産を開始しております、全体的に見ると苦戦してらっしやって、種を播き直した方もいらっしやいますし、順調に生育していった方のほうが少ない状況でございます。あと、栽培方法もいろいろあって、肥料も農薬もやらずに栽培してる人もいたりして、会として一体的に売っていくというのは今の段階ではちょっと難しいという状況でございます。私からは以上でございます。

●座長

はい。皆さんの方から何か御質問御意見ありましたら。

●座長

商品として野菜の中でも伝統野菜ですので、皆共通しているんでしょうけど栽培が難しい、病害虫に弱い、そんなところが宿命としてあるわけで、手掛けた最初の年から大豊作ということはありません。結果として今聞いた状況もありかなということだと思います。ただ種を採るのは自家採取するのが基本だと思うんですけど、全くの不作だという人もあるかもしれませんので、その辺はまた来年、種を融通していただくとかいうこともきちんとしていただければ、1年で止めたとならないようなフォローしていただければと思います。

●事務局

はい、分かりました。糠塚きゅうりについての補足ですが、マスコミの方々に取り上げていただける機会も非常に多くなってきて、この目揃い会が終わったあと、宮城県から買いたいという方から2件問い合わせがあって、最初送ってくれと言われましたが、これは八戸で食べてくださいということを説明したら八戸に行きますということで2名いらっしやることになったり、あとは色々なところから問い合わせが今殺到している状況ですが、物の質が揃っていないというのと量自体が少ないという課題があって、そこの生産の課題をクリアしていきながら売るほうも並行して情報発信等をつけていけばいいのかなという感触をこれについては得ております。

●委員

宮城の消費者の方は食べたいということだったんですか。

●事務局

食べたいということでした。

●座長

地産地消というのが各地で謳われていて、それはそれで大事なことですけど、経済ベースに乗せると考えた場合今度は地産多消という地方で作って大消費地に持って行くという考え方もあるわけです。あとは地産訪消という八戸に来て食べていただく、他に持っていかないという考え方があるわけでこの糠塚きゅうりなんかはその地産訪消というかそういう考え方でいくような素材じゃないかなと思って見てました。

●座長

はい。よろしいですか。次に移りましょうか。レシピの公表ということで説明お願いしま

す。

●事務局

はい。資料ですが、せんべい汁のレシピの次に野菜ソムリエが選んだジュースということで照井さんのレシピ、一番最後になぎささんが作ったフォーラムのレシピですね、今まで13回開催しまして、このレシピをどこかで公表して欲しいという声が結構あるのですが、当然これを作った方におことわりして、市のホームページに公表していきたいと考えているものでございます。それぞれ、3年分について、作っていただいた方に、なぎささんと町田さんがいらっしゃいますけども、それぞれまた別途交渉して、よろしければホームページにコーナーを設けて載せていけたらいいと考えているものでございます。ただちょっと危惧しているのは、せんべい汁のレシピ、これは里山夢食堂の赤坂さんのものなのですが、私が打ったものです。電話で聞き取って作ったものと、なぎささんのものとは、作り手による媒体の差がちょっとあるので、その辺をどう調整するかというのはあるのですが、できたら御協力いただいて市のホームページで公表させていただきたいと考えているものでございます。以上でございます。

●座長

はい。皆さんのほうで何か御質問御意見ありましたらどうぞ。

●座長

最終的には市のホームページに掲載したいということですか。

●事務局

そうですね、いちごとか糠塚きゅうりとかということで、レシピがあったらいいなと思っていて、それぞれ御了承をいただいた上で、了承できないとどうしようもないので。

●座長

では、次に移ってよろしいですか。最後になりますが、糠塚きゅうりののぼりの作成について。

●事務局

はい。目の前にあるのぼりを作成いたしました。これは、糠塚きゅうり生産伝承会の方々だけに渡していますので、伝承会の方々が作った糠塚きゅうりの販売しているところにこれが立っていることになるのですが、いかんせん量が少ないので、なかなか目にする機会が今の段階ではないのかなと考えています。うちで糠塚きゅうりを扱っているから置かせてくれと言っても、それがどこから来たのか証明することができないと思うので、今のところ、生産者の段階から流すことにしてございます。以上でございます。

●座長

のぼりは何個作ったんですか。

●事務局

100本作っています。今年度見る機会はありませんかと思えますけど。

●委員

居酒屋さんに行ったら、糠塚きゅうりとメニューに出ていたので、たのんだんですけど、分かりませんがなんとなく普通の地きゅうりなのかなと思いました。さっき色々取材もあ

ったり話題になったのを知っているからこそ、糠塚きゅうりの定義を分かっている人って多分少ないじゃないですか。僕等は色々教えてもらったので少しは一般の方より分かるかもしれませんが。あの形をしていると皆糠塚きゅうりじゃないのみたいに思ったり、その辺のところをしっかりと早めに手を付けないと、ようやく伝承会が出来て、底辺のところの生産が出来ているので、糠塚きゅうりのことがしっかり周知されていくような手段もそろそろ打っていかねばならないのかなという気がしていました。多分暑いから出ているところもあると思うんですけど、それがどうなのかというのは、分からないけど結構糠塚きゅうりって表示していますね。(していますね。) スーパーとかでもシール貼って糠塚きゅうりって書いてあったりとかしていますので、どうすればいいのかはとても難しい話だと思いますけど、糠塚きゅうりってこうだよというのもそろそろ打ち出していないと、どんどん野放しになっていきそうです。

●事務局

そうなんですよ。きゅうりなのできゅうり本体から種は採れるので、なかなかじゃあそれは違うのかというのを今度証明出来ないと言いますか。作る側は自由ですからちょっと難しいなと思っています。定義づけをPRすることは出来ると思います。こういう交配しますよというのは、ちょっとPR不足だなというのは十分認識しております。

●委員

さっき宮城県から問い合わせがあった時に八戸に来て食べてくださいということでしたが、どこで食べてくださいと言ったんですか。

●事務局

金濱さんの直売所を紹介しました。

●委員

そうか。それは間違いないね。お店を紹介したのかなと思ったので。

●座長

あとは9人のメンバーの方が技術や種を伝承して行って、栽培に取り組んでくださっているので、きちんとアピールしてあげたいので、こののぼりなんかはその1つの例として良いと思いますけど、あとはやはりシールのようなきゅうり1本1本に貼れるような、幾らも経費はかからないと思いますけど、そのようなものを援助してあげるという形も必要なのではないかと思います。さっきの木村さんのお話みたいに、どこが違うんだというのもあると思いますから。その辺の手立てはしてあげていいのではないのでしょうか。

●事務局

そうですね。今年は品質がどうかなというところでシールを貼ったのが出回って品質が悪いのもあったので、1年経ってみて品質をきっちり確認した上でその辺も検討したいと思います。

●座長

それこそ目揃い会で来年やって「良し」となったら貼るとか、それはきちんとしたものじゃなくていいと思いますけど、ある程度の目安を作っておいて「これなら貼ってもいい」というようなのでやったらどうでしょうか。

●事務局

そうですね。そうしたいと思います。

●座長

あとはこの糠塚きゅうりとか食用菊もそんな感じがしますが、高齢者の方々は地元の誇れる野菜だという認識があって、その季節になれば食べたいなという野菜にはなっていると思いますけど、やはり若い皆さんにどういう風にPRしていくのが課題になってくると思いますので、若い人達が故郷を意識するような、故郷というのはなにも景色だとかそういうのばかりではないので、お祭りの音だとか、食べ物だとか、そういうものも色々加わって思いが深まっていく訳ですから、若い人達にもきちんと認識してもらおうというのも色々な意味で大事なことだと思います。若い人達にPRする方法は色々あると思いますけど、さっきお話が出た現地に行って見てもらうというのも大事なことで、観光農園でもいいんじゃないですか。受け入れ態勢がちゃんとしているので、そういう所にご案内するのもいいと思いますし、あとはさっき学校給食の話が出ましたけども、実を言うと八戸いちごを何年ぐらい前から忘れかけたけど、多分学校給食には出てないと思います。

●事務局

出てないですね。

●座長

でも昔みたいに学校に給食室があって調理の人が居て、お昼時間になると匂いがしてきてお腹がなるというような風景ではなくなってきている訳で、大規模な給食センターで何万人分も作って、それを時間までに配達するというやり方になっていますので、なかなか1ヶ月、2ヶ月前にメニューを作って食材の手配をするという、特にこの季節の食材の手配をする、それにきちっと間に合わせて調達するというのはリスクが多いです。その辺もあって外されてきているのではないかと思っていました。ですが、外してしまうと子ども達に説明が出来るチャンスがなくなるわけで、それを補完するという意味では出前授業みたいに生産者の意欲がある方とか若しくは私とかがお手伝い出来る範囲ですけど、行って出前授業をする、何年生が適当なのか校長先生なんかと相談してみないとならないですけど、そういうような形で浸透を図る手立ては必要なのではないかという気はしてました。糠塚きゅうりも似たような感じがあって、やはり若い人達がお父さんお母さんも食べたことがないのに子どもが食べるわけがないので、その辺の食の伝承が核家族化してきて欠落していますので、その辺は学校をベースにして何らかの手立てをしていくのは必要だと思います。だから出前授業みたいな形で行ってどこの学校にでも毎年順番にでもいいでしょうし。特に作っているところの近くの学校、例えばいちごだと市川地区の辺りは風景としてはビニールハウスがあるわけで見ているとは思いますが、家が農家だというのであれば別ですけど、それこそ多賀台団地などに住んでいるような子ども達だと果たしてどの程度まで分かっているのかその辺もあると思いますので、出前授業みたいな形のものを考えてみたらどうでしょうか。私は積極的に協力します。

●事務局

ありがとうございます。

●座長

あとは糠塚きゅうりが色々なところで報道され、日経新聞にも載ったというのは聞いていましたけども、それで色々な反響が出て来ていると思います。実を言うと糠塚きゅうりは全国的に総評すると地きゅうりとか太きゅうりという名前で呼ばれているわけですけども、実を言うと各地にあるんです。けどもどこの産地でも同じ課題を抱えて悩んでいると思います。ですから全国地きゅうりサミットとかそういうようなものをせんべい汁の1回目をやったのじゃないですけど、八戸で1回やってみるとか。過去にやっていてその後途絶えてしまったということかもしれませんが、現時点ではそういうのをどこかでやっているのは聞いていませんので、八戸で音頭を取ってやってみるといことも出来たらどうでしょうか。

●事務局

そうですね。きゅうりサミットはやっているんです。

●座長

きゅうりサミットはあるんです。ただ地きゅうりサミットとなると話は別なので。

●事務局

伝統野菜サミットもあるんです。検討させていただきます。

●座長

まあどれだけ参加するか分かりませんが、伝統野菜に関しては農水省も相当力を入れてやるようですので、持ちかければ乗ってくるかもしれません。皆さんから今までのトータルしてのご意見でもよろしいですし、何かありましたらご発言ください。

●委員

特にはないですけど、糠塚きゅうりののぼりですけど、これは今100本作ったということですけど、とりあえず今作って生産者さんが今持って行って出す時にこれを一緒につけて出しているのでしょうか。

●事務局

いや、今の生産者さんはほとんど直売なんですよ。ですので直売所にこれがあります。

●委員

この9名とも。(はい。) 今後はもしどんどん生産が増えてきたとか、外に出た時はどんどんこれが出ていくということになるんですか。

●事務局

出ていくということになりますね。

●委員

出前授業みたいなのはいいんじゃないかと思います。

●座長

せんべい汁の出前授業を最近始めたようですけど。

●委員

私は料理の仕方を教えているんじゃなくて、町おこしの仕方を教えるということです。地道だけだそういうのをやっていかないとダメだと思います。そこを発信するのも大事ですけど、裾野を広げていくという活動も大事だと思います。あとは糠塚きゅうりは生産者のグル

ープが出来たので、生産体制が整ってからでしょうけど、ファンを増やさないとダメですよ
ね。そういう仕掛けを考えていくと楽しいこともいっぱい出てきそうなんですけど。

●事務局

はい、分かりました。

●委員

いろいろ考えてもまだ生産体制がついてないのに。でもそれも大事に育てていかなければ
ならないですよ。

●事務局

はい。

●座長

ではさっきの出前授業の件ですけども、出来れば栽培に今取り組んでいる方に加わって
いただくというのがいいんですよ。栽培の意欲が違ってきますので、体験を交えたお話をし
ていただくという形のを是非やってみたいなという感じはしていました。

●事務局

ちなみに座長がおっしゃる出前授業は試食ありって感じですか。

●座長

もちろんです。作った方の野菜なりいちごなりを持って行って一緒に食べてもらう。それ
なしだとダメです。

●事務局

ダメですよ。ちなみにせんべい汁は学年ターゲットですか。それとも学級ターゲットで
すか。

●委員

どちらでもということにしてあるんですけど、間口を広くということで、小学校高学年か
ら中学校まで。だいたい今来ているのは全部学年単位になります。クラスだとやったクラス
とやってないクラスというのが出てくるからだと思いますので、学年単位になっています。

●事務局

場所は体育館ですか。

●委員

そうです。体育館です。多いと100名ぐらい。書類がないので、映像資料とかがあったり
すると出来るということです。

●事務局

ありがとうございます。試食ありだと経費がかかるじゃないですか。

●座長

そんなでもないですよ。料理して食べさせるんじゃないんだから、いちごの場合は。1粒
2粒、1切れ2切れでいいんですから。(はい。)だいぶ印象は違いますよ、この試食が有る
と無いでは。その季節に合わせてということになってくると思います。ただ学校の行事の中
でやらせてもらうので、結構ハードルは高いです。(ですよ。)学校の場合は年間計画が決
まっていて、途中でそういう話を持ってこられても困りますというケースが多々あります。

●事務局

来年の分が多分今年の10月くらいに持って来てくださいという感じですかね。

●座長

その辺を臨機応変に出来る形にもっていければ本当はいいのですが。PTAの会合とかそういうのでやるのだと臨機応変に出来ますが、学校の授業の一環ということになると結構ハードルは高いです。

●座長

あとはよろしいですか。事務局の方で何か補足することはありますか。

●座長

はい。では、以上で今日の会議を終了とさせていただきます。御協力ありがとうございます。

●司会

以上で全て終了いたしました。本日はお疲れ様でした。