

平成 28 年度第 1 回八戸市農産物ブランド戦略会議

日 時 平成 28 年 8 月 23 日（火）13:30～14:45
場 所 八戸市庁本館 3 階 第 2 委員会室
出席委員 4 名 澤内昭宏委員、志村一雄委員、なぎさなおこ委員、町田直子委員
八 戸 市 小林市長、出河農林水産部長、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、金濱技師、鈴木主事

●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 28 年度第 1 回八戸市農産物ブランド戦略会議を開催いたします。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石丸と申します。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）

●司会

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、「八戸市農産物ブランド戦略会議」の委員をお願いしたところ、御快諾を賜り、厚く御礼申し上げます。

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、水稻をはじめ、野菜、果物、花き、畑作物、畜産物等の地域特性を生かした多彩な生産が行われ、市域の食料供給を担うとともに、高速交通網の整備による広域流通体制の充実のもと、地域経済の一翼を担っております。

当市では、こうした農業生産上の特徴を踏まえながら、「八戸ワイン産業創出プロジェクト」

の展開、「薬用作物の共同研究」の実施及び「農産物のブランド力」の創出等、自らの発想と戦略による発信型農業の推進に努め、より筋肉質な産業としての農業の振興を図ることとしております。

当会議は、当市で生産する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、最初に座長の御選任をお願いし、その後、八戸農産物に関するこれまでの情報発信と、今後の八戸いちごに関する情報発信につきまして、御説明いたしますので、忌憚のない御意見をお聞かせいただきたいと存じます。

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ます、挨拶といたします。

●司会

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御報告いたします。

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、議長をつとめます。小林市長よろしくお願いたします。

●市長

それでは、座長の選任を行います。

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。

最初に、互選の方法はいかがいたしましょうか。

●委員

指名推薦でお願いいたします。

●市長

ただいま、指名推薦との御発言がありましたが、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

町田委員を座長に推薦いたします。

●市長

ただいま、町田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。町田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、町田委員を座長に選任いたします。

それでは、町田委員から座長御就任の御挨拶をお願いいたします。

●委員

ただいま、座長に指名していただきました町田です。どうぞよろしくをお願いいたします。八戸といえば、魚介や自然景観美、いろんな魅力があるのですが、私は農産物の持つ潜在能力というのもブランド力の高いものになりえるという風に日頃思っております。特に今日は八戸いちごということで、ぜひこの高い潜在能力を持つ八戸いちごの魅力を発信していけるように皆様から忌憚のない多くの活発な意見をいただきたいと思います。どうぞよろしく申し上げます。

●司会

ありがとうございました。小林市長は公務のため、ここで退席させていただきます。

●市長

どうぞよろしくをお願いいたします。

●司会

町田委員につきましては、座長席へ御移動願います。

それではよろしく申し上げます。

●座長

それでは、議事に入る前に、会議の公開及び議事録の確定方法につきまして、皆様にお諮りしたいと思います。

最初に、会議の公開につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

●事務局

はい。農業経営振興センターの金濱と申します。よろしく申し上げます。

それでは、お手元の資料に基づきまして御説明いたします。資料の後ろから2番目の資料「附属機関の会議の公開等に関する取扱い」を御覧いただきたいと思います。

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」で附属機関の長が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審議会の運営に著

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、①会議は原則として公開とする、②会議における発言は会議録として記録される、③会議録は公開する、④その他詳細につきましては、附属機関の会議の公開等に関する取扱いのとおりとするということで、会議を運営させていただきたいと考えております。なお、傍聴者は会議で発言することはできません。

公開する会議録につきまして、誰の発言か特定できないように氏名は表記せず、発言者につきましては、座長、委員、事務局と表記させていただきたいと存じます。

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、委員の氏名のみの記事とし、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たいと思ひます。以上でございます。

●座長

ありがとうございました。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

特に御意見がないようですので、「会議の公開」につきまして、事務局の案を採用させていただきたいと思ひます。

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は、特に取り決めがございません。確定方法といたしましては、①会議による議決、②委員全員による個別の承認、③あらかじめ指名された委員による承認、などが考えられます。

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、公開する必要があることから、③番の形を採用し、事務局が作成した会議録について、あらかじめ指名された委員による個別の承認を受けた後に、公開するという方法でお願いしたいと考えており、座長に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した。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

特に御意見がないようですので、「会議録の確定方法」につきまして、事務局の案を採用させていただきたいと思ひます。

それでは、次第に従いまして、議事を進行してまいります。議事次第の5番「会議のスケジュールについて」、議事次第の6番「八戸農産物に関するこれまでの情報発信について」及び、議事次第の7番「今後の八戸いちごに関する情報発信について」一括して事務局より説

明願います。

●事務局

はい。資料1と資料2につきましては、私の方から御説明を差し上げたいと思います。失礼ながら着座の上、御説明申し上げます。

資料1を御覧いただきたいと思います。今年度の八戸市農産物ブランド戦略会議のスケジュールにつきまして、御説明いたします。第1回目は本日、8月23日13時30分からでございます。場所は、市庁本館3階第2委員会室、案件といたしましては会議のスケジュールについて、また、これから御説明いたしますが、八戸農産物に関するこれまでの情報発信について、今後の八戸いちごに関する情報発信についてでございます。第2回目は、10月を予定しておりまして、場所は八戸市農業経営振興センターで、案件といたしましては、農業経営振興センターで栽培調査を行っているいちごの現地見学を予定してございます。また、八戸いちごに関する情報発信、八戸いちごを利用した新たなスイーツ等につきまして皆様から御意見をいただきたいと思っております。第3回目につきましては、年度のとりまとめとしまして、3月に開催を予定しており、場所は八戸市庁、案件としまして、八戸いちごに関する情報発信についてとしてございます。会議の具体的な日程につきましては、今後調整させていただきますと考えておりますので、よろしくお願いいたします。資料1の説明については以上でございます。

続きまして、資料2を御覧いただきたいと存じます。八戸農産物に関するこれまでの情報発信につきまして御説明いたします。資料には平成26年度と27年度の2年度分の市の取組を記載させていただいております。1ページと2ページに26年度の取組、3ページと4ページに27年度の取組を記載してございます。

まず、26年度の取組でございますが、「Let's eat 八戸野菜フォーラム」でございますけれども、こちらは、「八戸野菜」の情報発信力の向上と市民の愛着意識の醸成を図るため、平成23年度より毎年度4回開催しているものでございまして、当会議の委員の皆様にも、パネリストやプレゼンターとして御出演いただき、開催させていただいているイベントでございます。

1つ目の「Let's eat 八戸夏野菜フォーラム」ですが、26年7月5日にはちで開催しておりまして、ナビゲーターとしてBeFMの小泉さん、パネリストとしてなぎさなおこさんとvery berry+の照井さん、糠塚きゅうりを生産されていらっしゃる南郷の水野さん夫妻に御出演いただきまして、パネルトークを実施いたしました。また、クッキングトークということで、照井さんとなぎさなおこさんに、糠塚きゅうりを使った料理のレシピ紹介をしていただき、試食を行いまして、参加者は43人でございます。

続きまして、2つ目の「Let's eat 八戸秋野菜フォーラム」ですが、26年10月4日に、はちで開催しておりまして、ナビゲーターとしてBeFMの小泉さん、パネリストとして萬鱗の大沼サチ子さん、ナギサカフェなぎさなおこさん、食用菊生産者の山内輝雄さんに御出演いただき、パネルトークを実施いたしました。その後、八戸食用菊のむしり体験を行い、最後にクッキングトークでなぎさなおこさんと萬鱗の大沼さんから八戸秋野菜の料理のレシピ紹介をしていただき、試食を行ったものでございます。参加者は37人でございます。

資料の2ページを御覧いただきたいと思います。3つ目の「八戸いちごマルシェ」ですが、26年11月29日にはっちで開催したものでございまして、来場者は4,303人でございます。その下、「Let's eat 八戸いちご親子フォーラム」でございまして、ナビゲーターとしてBeFMの小泉さん、パネリストとして有限会社マルト有馬の有馬克美さん、八戸いちごの生産者でいらっしゃる石田和幸さん、パネリストとプレゼンターとしてなぎさなおこさんに御出演いただきまして、「八戸いちごができてお店にならぶまで」と題したお話と、八戸いちごの食べ比べ、八戸いちごのミルクレープづくり体験を行ってございます。フォーラムの参加者は39人でございます。フォーラム以外には、八戸いちごスイーツづくり体験、八戸いちごの販売、八戸いちごを使ったスイーツの販売、八戸いちごクイズラリー、八戸いちごの情報発信コーナーの設置などを行ってございます。

続きまして、4つ目の「カップルでLet's eat 八戸いちごフォーラム」でございまして、3月14日にはっちで開催したものでございまして、ナビゲーターとしてBeFMの小泉さん、パネリストとプレゼンターとして澤内昭宏さん、なぎさなおこさんにお越しいただきまして、パネルトークと八戸いちごのミルフィーユづくり体験を行ったものでございまして、参加者は23人でございます。

続きまして、資料の3ページを御覧願います。昨年度、平成27年度の取組でございまして、1つ目「Let's eat 八戸夏野菜フォーラム」ですが、27年6月27日にはっちで開催したものでございまして、プレゼンターとしてBeFMの小泉さん、なぎさなおこさんに御出演いただきまして、ショートトークとミニトマト収穫体験、八戸ミニトマトをつかったパフェづくり体験を行ったものでございまして、参加者は19人でございます。

続きまして、2つ目の「Let's eat 八戸秋野菜フォーラム」ですが、27年10月3日に、はっちで開催したものでございまして、司会にBeFMの小泉さん、パネラーとプレゼンターとして、なぎさなおこさんと萬鱗の大沼亜貴子さんに御出演いただきまして、パネルトークと八戸食用菊むしり体験、八戸食用菊をつかったスイーツの作り方の紹介と試食、また、八戸食用菊の春巻きづくり体験を行ったものでございまして、参加者は17人でございます。

続きまして、3つ目の「八戸いちごマルシェ」ですが、27年11月28日、29日の2日間、はっちで開催したものでございまして、来場者は2日間で7,296人でございます。その下、「Let's eat 八戸いちご親子フォーラム」でございまして、ナビゲーターにBeFMの小泉さん、資料4ページに移りまして、パネリストとして志村一雄さん、パネリストとプレゼンターとしてなぎさなおこさんに御出演いただきまして、「八戸いちごをつかったおいしいスイーツのつくり方」と題したお話と、八戸いちごの食べくらべ、八戸いちごのミルクレープづくり体験を行ってございます。フォーラムの参加者は31人でございます。フォーラム以外には、八戸いちごデコレーションケーキづくり体験、八戸いちご大福づくり体験、八戸いちごの販売、八戸いちごを使ったスイーツの販売、八戸いちごクイズラリー、八戸いちごの情報発信コーナーの設置などを行ってございます。

続きまして、4つ目の「Let's eat 八戸いちご親子スイーツづくり体験会」ですが、28年3月26日にはっちで開催したものでございまして、こどもはっちの平間さんと八戸菓子商工業組合 志村一雄さんに御出演いただき、「八戸いちごの紙芝居」と「いちごスイーツづ

くり体験」を行ったものでございまして、参加者は親子 28 組 57 人でございます。

最後 5 つ目の「伝統野菜トークカフェ」ですが、こちらは、伝統野菜の継承と食材としての魅力を発信することを目的に、昨年度はじめて開催したものでございまして、27 年 7 月 25 日、26 日にはちちで開催いたしました。25 日は「よみがえりのレシピ」という山形県内各地に伝わる在来作物の種を受け継ぎ、次代に伝えようとする人々の姿を追ったドキュメンタリー映画の上映を行い、26 日は、「よみがえりのレシピ」の監督の渡辺智史さんによる基調トーク、パネリストとして、渡辺監督、福島の会津農書を語り継ぐ会の長谷川さん、東京シティ青果の朱亀さん、山形県庁の大木さん、ナギサカフェのなぎさなおこさんに御出演いただき、「伝統野菜のポテンシャルを探る」と題したパネルトークを実施してございます。参加者は 60 人でございました。

資料に記載はございませんが、今年度も伝統野菜トークカフェを開催することとしておりまして、来月 9 月 25 日、日曜日にはちちで行うこととしてございます。金沢市役所の職員の方となぎさなおこさんに御出演いただき、加賀野菜をつかった料理レシピの紹介と試食や八戸食用菊をつかったスイーツづくり体験を実施する予定でございます。資料 2 の説明については以上でございます。

資料 3 につきましては、私から説明を申し上げます。失礼ながら着座の上、説明申し上げます。資料の 3 の 1 ページを御覧いただきたいと存じます。今後の八戸いちごに関する情報発信についてというタイトルのものがございます。

はじめに、八戸いちごの生産に関するこれまでの取組について御紹介いたします。(1) が御存知の方も多いかと思いますが、八戸いちごの本格的な生産の始まりについてでございます。昭和 20 年代の浜市川ですけれども、やませ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へのニシン漁へと出稼ぎに行ってございました。そんな中、昭和 28 年の出稼ぎ中に 22 人の農家の男性が嵐による事故で命を落としてしまい、その子供たちの悲しむ姿を見た市立多賀小学校の細川校長先生が、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、これは現在の八戸苺生産組合でございます、の初代組合長となる木村さんなどに呼びかけた後、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ございます。

(2) 八戸いちごの生産状況でございます。現在、八戸市の市川地区に青森県内で一番の産地が形成されてございまして、さちのか、とちおとめ、麗紅という品種などの秋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、すずあかね、夏あかりなどの品種も生産されてございます。参考として、八戸いちごの特徴を記載してございまして、(1) がさちのかでございます。酸味がおだやかで甘味とのバランスがよく、また香りはフルーティーであり、果肉は緻密で輸送性も優れるという特徴がございまして、収穫時期が 10 月から 6 月、育成地が福岡県でございます。続いて、(2) とちおとめでございまして、甘味と酸味のバランスが良く、果肉はジューシーだが、緻密で輸送性にも優れるという特徴がございまして、収穫時期は 10 月から 6 月、育成地は栃木県でございます。2 ページ目を御覧いただきまして、(3) の麗紅という品種でございます。コクのある甘味と酸味があり、濃厚な味でございまして、果肉はジューシーで果汁たっぷりという特徴でして、昔から八戸で作って

いるものでございます。収穫時期は3月から6月、育成地は千葉県でございます。(4)が、すずあかねでして、夏秋どり品種でございます。甘味があって、生食用にも適していて、輸送性に優れるという特徴がございます。収穫時期が6月から11月、育成地が北海道でございます。(5)が夏あかりでございます。これも夏秋どり品種でございます。外観、食味に優れ、生食用として適しており、また、輸送性に優れるという特徴がございます。収穫時期が6月から11月、育成地が岩手県でございます。参考に、八戸いちごの栽培方法別生産期間というものを記載してございます。(1)促成栽培というものでして、字のとおり、生育を促す栽培でございます。本来いちごの旬というのは、6月でございますが、いちごに最初に冬が来たと思わせて、秋が来た時点、9月、10月くらいですね、この時点で春が来たと思わせて、10月から収穫するという栽培方法でございます。これに適した品種は、さちのか、とちおとめでして、このような栽培で生産しております。(2)の半促成栽培ですけれども、さちのか、麗紅という品種が適しております。ビニールでハウス内のいちごを保温する開始時期を(1)の促成栽培より少し遅らせて、生産のピークが3月の彼岸の辺りにくるようにしたものでございます。(3)の夏秋栽培というものが、字のとおり、夏から秋に生産されるように品種を改良したものでございまして、6月から11月に採れるものでございます。これにつきましては元々アメリカなどからの輸入が大部分を占めていたんですけれども、加工用の需要がかなりあるということで、近年取組が進んできたものでございます。3ページを御覧いただきまして、(4)の露地栽培でございます。これが本来の旬の時期に採れるものでございますけれども、販売用として出回っているものはほとんどございません。

2番ですけれども、平成28年度の八戸いちごの情報発信に関する市の取組でございます。て、「Let's eat 八戸いちご 夏の親子スイーツづくり体験会」、これはすでに終了してございますけれども、日時が平成28年6月4日、土曜日、午前11時から12時30分に、八戸ポータルミュージアム5階共同スタジオで開催してございます。内容でございまして、いちごの絵本の読み聞かせに、こどもはっちの外館香織さんに御出演いただき、八戸いちごを使用したねりきりのいちご、タルトづくり体験に八戸菓子商工業組合 組合長 志村一雄さんに御出演いただき、参加料1組600円、参加者28組57人の内容で開催したものでございます。(2)、ここからはこれから開催するものでございまして、「Let's eat 八戸いちご 秋の親子スイーツづくり体験会」でございます。平成28年10月22日、土曜日、午前11時から開催予定でございまして、場所は八戸ポータルミュージアム5階共同スタジオでございます。

内容といたしまして、八戸いちごドラ焼き、八戸いちごワッフルケーキづくり体験としておりまして、八戸菓子商工業組合 組合長 志村一雄さんに御出演いただく予定でございます。参加料は1組あたり600円としてございます。(3)が「八戸いちごマルシェ」でございます。平成28年11月26日から27日の2日間の期間開催するものでございまして、場所は八戸ポータルミュージアムでございます。内容として、八戸いちごのデコレーションケーキづくり体験、八戸いちご大福づくり体験、八戸いちごの販売、八戸いちごクイズラリーほかとしてございます。この催しにつきましては、八戸菓子商工業組合様主催の菓子まつりと同時に開催するものでございまして、はっちのクリスマスフェアのオープニングイベントとして

も開催するものでございます。4ページを御覧いただきまして、(4)「Let's eat 八戸いちご 春の親子スイーツづくり体験会」を、来年の3月に八戸ポータルミュージアムで開催することとしておりまして、内容、参加料などは未定でございます。

3番として、さらなる八戸いちごの情報発信についてとしておりまして、八戸市におきましては、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を「八戸特産野菜」として、平成24年度に「八戸いちご」を選定してございます。その後、関係機関等の支援をいただき、情報発信量を増やしながら「八戸いちご」の魅力の向上に努めておりましたが、今後、2年間で情報発信重点期間として、さらなる情報発信量の増加と発信機会の創出・確保を図ることを検討したいと考えているものでございます。検討する事項として、①発信に関する市の取組とのコラボレーションについて、②発信する機会の創出・増加について、③発信の内容についてとしておりまして、本日はこの件につきまして、御意見を求めるものでございます。私からは以上でございます。

●座長

ただ今事務局から説明がございましたが、まずこの3つの検討する事項について御意見をいただきたいのですが、その前に少しここが分かりにくかったとか、ここはどうなのでしょうという質問があれば、皆さんおっしゃっていただければと思います。大丈夫ですか。

少し私からよろしいですか。2つあります。1つはいちごマルシェのときの来場者、26年が4千何人と、27年が7,296人。これははっちで開催していると思うのですけれども、これはいちごマルシェにだけ来た人数なのか、全館を使ってというお話だったとは思っているのですが、その日に全館へ来た人数なのか、どちらなのでしょう。

●事務局

全館でございます。

●座長

あともう1つなんですけれども、この情報発信に関しては今八戸にいる住民の皆さんにブランド力といいますか、そういうものを知らせていきたいのか、それとももっと全国に向けて情報発信していきたいのか。向いているところはどちらなのでしょう。

●事務局

当面では市民の方々を対象にしております。

●座長

分かりました。そういうことが大前提になっているようです。ではまず1つ目、発信に関する市の取組とのコラボレーションについてなんです、それぞれ皆さん、今までの取組に関わられているかと思しますので、どういった関わり、コラボをしてきたのかということ、その上で少しこういうことを感じたとか、もう少しこういうことをできたのではないかと、改善点などを最初に御意見いただきたいと思っております。

●委員

フォーラムをさまざまやらせていただいているのですけれども、どこまでのコラボレーションを希望しているのかなというのがあって、どこまで踏み込んでいいのか、ここからは踏み込み過ぎというラインが難しいなと感じます。勝手に情報発信するのではなく、例え

ば八戸いちごをどこで販売していますということが、やはり八戸市民に一番知ってほしいところで、八戸市民も一番知りたところだと思うんですけども、そもそもそのいちごをどこで買えるのかよく分からないということが、一番よく聞くとところだと思うのです。コラボレーションをしたいのであれば、ちゃんとコラボレーションする準備をしてほしいなとすごく感じます。

●座長

今の意見に対して、市のほうからお願いします。

●事務局

コラボレーションして、どこまでがどうだという話なんですけど、市の主催のものについては、私どものルールに従っていただきたくて、皆様が主催のものについては、皆様主体で行っていただきたいと思います。どこで買えるか分からないという御質問を、かつてはよくいただいたのですが、最近はスーパーへ行くところでも売っているようにはなっているはずなので、売り場でのポップや置き方について我々のほうでももう少し提案させていただければと考えてございます。以上です。

●委員

確実にここに行けば買えるということ、どこかに載せるということは出来ないのですか。

●事務局

それについては、もともとのいちごの生産量が少なく、必ずいちごをその分揃えたいと考えたとき、全部揃えられるということではないというお話を伺っています。支店数が少ないスーパーなどでは結構置きやすいという話はあるんですけども、どうしても支店数が多いところだと、本当に生産量の多い時期しか置けないという事情があると伺っております。必ずここへ行けばありますという店も、ない訳ではないんですけども、本当に旬である11月から6月まで常に置いている店というのは結構限られると思います。

●委員

認知度を上げるということなのか、そもそも販売量とか生産量を増やしたくて、みんなに知ってもらいたいのか。実際欲しいときにないと言われると、何のためにPRしているんだという感じになるんですけども、一番重点を置いている場所というか、この取組について着地点をどこにもっていくのが理想なのかを教えてくださいてもよろしいでしょうか。

●事務局

結論から言うと認知度上げて、生産量、販売量を増やすということが目的でございまして、そのためにこれまでのイベントを打つ時期というものを考えてございます。まず11月ですね、八戸いちごマルシェは八戸菓子商工業組合さんとコラボレーションしていますけれども、一番ケーキが売れる時期に合わせて、そこでいちごをPRしようということで、11月に開催してございますし、3月にいちごフォーラムとか、いちごスイーツづくり体験などをやるのは、いちごの生産量のピークが次に3月、彼岸の時期にくるので、その時期に合わせてイベントを開催するようにしてございます。以上です。

●委員

はい、ありがとうございます。

●座長

はい、ありがとうございます。それでは次お願いします。

●委員

今話している流れで、自分は逆にこうしていったほうがいいのではないかと思う部分を言いたいと思います。まずいちごというものはすごく普通に身近にあるものなので、逆にそれに対して疑問を持たない人が多いと思うのです。特に自分はブイヤベースとか、いろんなイベントもやっていて、実は八戸のものだというものがあって、それをPRする意味でやっているんですけども、小さい子は特にいちごは八戸のものではないと思っていることが結構多くあるので、やはり多くの人に、教育していく段階で早い時期に、八戸のものがあるということを知ってもらうほうがすごく早いと思うのです。魚などは旬を知ってもらうことが一番だったりするんですけども、いちごになってくると年中今はあるんですけども、その中でも旬の味というものが別々にある。夏のいちごの味わいと、冬のいちごの味わいというものは生育期間が違うので、冬の場合は要するに寒くてゆっくりいちごが大きくなっていくので、甘みが濃いいちごが採れる。夏場はやはり太陽も出て成長しやすいので、その分大きくなるんですけども、水っぽくて酸味があるいちごになるとか、そういう時期の八戸のいちごを皆さんに知ってもらうということがすごく大切だと思っています。いちごを売り出すというか、知ってもらう方法は大きく3つあると思うのです。生果を食べていただくことと、もう1つはその生果をカットしたり、デザートなどに乗せて食べていただくこと、3つ目は加熱して殺菌して出すこと。この3種類の違いは、生であれば近くもしくは送っても1日、2日で届く距離に届けられる。カットの加工でも身近なところであればいいんですけども、例えば最初に市長が言ったように海外に売り出すなどという話になってくると、今度はいちごを加熱加工して出荷することが一番だと思っています。それに対してのブランドというか、やはり商品の開発をしていかないとそのブランド力というか、発信するものがないといけませんので、生であったり、1つ加工したり、加熱したりするものの商品をつくっていくことがこのブランドを広げていく意味では武器になるというか、アイテムになると思います。そういうことをこれから考えて、皆さんで協議していけばいいのかなとは思っております。以上です。

●座長

はい。非常に核心に触れてくる御意見だなと私は思うんですけども、それを受けて私から質問なんですけれども、八戸の伝統野菜とか、八戸いちごなどに関して、例えば教育機関で郷土の文化とか食を学ぶというようなカリキュラムがどこかで取り入れられているのか。まずその部分1つと、あとは今おっしゃったように、積極的に地域の野菜、フルーツを使って商品化をして、どんどん販売していこうという動きがあるのか。その辺の現状について、分かる範囲で教えていただけないでしょうか。

●事務局

まず教育機関の件ですけども、小学校の今の社会科の教科書ではいちごの産地の話とか、生産者の話については記載されて、学校で習っております。あと学校によっては、例えば長

者小学校だと糠塚きゅうりが地元ですから、理科の授業で自分たちで育てたり、そういう取組はそれぞれにございます。あと、地域のフルーツ等を使った商品化の動きですけれども、八戸菓子商工業組合さんで既におやりになっていたり、ほかのカフェ、スイーツ店さんでも一部そのような動きがあるのは存じております。以上でございます。

●座長

はい、ありがとうございます。では、今そういう話もありましたけれども、いろんな取組、コラボなど、現状について教えていただけますでしょうか。

●委員

今御意見を伺っていて、全てが身に刺さるような意見ばかりで、1つ1つ整理してお話したいと思います。まずコラボしてやってみて、はっちで行ういちごのフォーラムのときに、生産者さんが私たちのためにつくってくれたいちごですが、完熟したいちごを提供してくれて感激しています。よそに出荷するのではなく、はっちで消化する。そしたら完熟度を高めて持ってきてもらって、それを見てお菓子屋さんがこれはすごい、これは是非使ってみたいと思うくらいの糖分の高い、実のかたいものを選んでいただいております。これがもし、よそに出荷するのであれば、完熟度を少し下げて、輸送に耐えるようにして、実のかたいものを積めて出荷すると思うのです。地元で生産して、地元で最高のブランドを食べられるということが地元の強みだと思うのです。だからそのところを1つ生かしたい。それからこれはいい例か、悪い例かわかりませんが、奥様を取り込むためにはうんちくが必要だなと。例えば去年、もってのほかという食用菊、紫のものです。あれがボケ防止にいいということで、工業大学の先生が分析をして、もってのほかでお菓子ができないかという提案があり、そのときに科学的データがあったから商工会議所とか、予算化して立ち上げようかというところまでいったのですけれども、期限が短かったので立ち消えになったのですけれども、そういうデータがいちごに対して欲しい。ここが優れていますとか、お肌にいいですよとか、お腹にいいですよという学者的見解が1つプラスアルファで欲しい。あと、うんちくの件に関しては、弘前大学の高橋先生のフォーラムの中でいちごの体験というものをやったときに、うちの娘が出席して奥様を観察したときに、やはりそれを感じたと。ジャムの話になったのですけれども、そのジャムに使う砂糖についての質問が集中したと。オリゴ糖でつくってはだめですかとか、なぜグラニュー糖なのか、ショ糖ではだめですかなど、女性は砂糖に対して敏感ですから、そのところに集中したときに、みんなメモを取っていた。やはりいちごを販売するには学者的見解のノウハウ、それが必要なのではないかと思うのです。それから取組の例なのですけれども、工業組合として県の副理事長もやっていますので、会議にたくさん出席して、そういうことも体験しています。いい例が弘前市で取り組んでいるアップルパイ。全市のお菓子屋さんがオリジナルのアップルパイを一斉に売り出しています。それに対して市の方では予算を付けてパンフレット、リーフレット、ポスターなど配布して、消費者の人に食べてもらう。それはあくまでもさっき言ったように地元で地元の加工品をいただくということに主眼を置いて、よそに出すというものではないと伺っていました。スタンプリーの形式で、あそこのお店から買ったらスタンプを1個もらって、それが5個たまったら応募できる。その応募先が農業経営振興センターみたいところで、1位にカラーテ

レビが当たるとか。とにかく地元で一生懸命やっていることを八戸に持ってきたいなど。今日の資料になるか分かりませんが、飾りを持ってきたのです。どうぞ手に取って見てください。いろいろな種類があります。これの強みはオリジナルができるということです。八戸いちごというオリジナルのケーキのピックアップができるということです。しかも低予算で。これを八戸いちごを使ったよという印で、ケーキの上に付けて販売するのもいいのではないかなと思っています。これはメリークリスマスと付いていますけれども、このところに八戸いちごとか、そのいちごのイラストに似た何かをやればブランドが高まるのではないかなと。しかもこのいちごは糖度の高いものを使っていますという意識にも繋がるのではないかなと思っていました。子どもたちがケーキにいちごが乗っていないとケーキではないような感じだから、クリスマスの時期にいちごが高騰するのは私たちも胸が痛いのです。けれどもいちごを生産している方はその時期を是非狙ってもらいたい。今までの私の経験で最悪のときは、昭和 54 年の台風 19 号でしたか。風台風で塩害、高波の塩水にさらわれて、それが陸地の畑に落ちたのです。日本全部の苗が全部焼けてしまったのです。そのときにいちごの値段が 1 パック 4,000 円。うちはお客さんに嘘をつくことができないから、写真通りにいちごを乗せました。いちご代だけで 4,000 円までいってしまいます。でも 3,000 円で販売しなければならぬ。お客さんはそのいちごを望んでいるのです。そういういちごは需要があるということで、生産者は 12 月に向かって完熟のおいしいいちごが八戸にあるのだというブランド、それを高めてもらって、販売してもらいたいと思います。以上です。

●座長

はい、ありがとうございます。1つ、今いちごに関していろんな学識的なデータの話が出たのですが、その辺というものは何かデータ出ているのでしょうか。

●事務局

以前ビタミンC等いろいろな品種間でどういう差があるとか、全国的な平均値とどう違うのか、ビタミンCだけではなく、糖度とかいろいろ調べたのですけれども、あまり大きく言えるような数値にはなっていないということで、今は蔵の中にデータが入っているところですが、もう1度良さを見直すことも、そのデータから必要かもしれないので、皆様には再び公開したいと思います。以上です。

●座長

はい、分かりました。今、この(2)の発信する機会の創出などについても関わってくる部分、例えば弘前のアップルパイの取組なども機会の創出ということになると思うのですが、次に皆さんからも機会の創出というところについてお話をいただきたいと思います。

●委員

今の流れでいうと、自分はいちごをお店で使っています。直接市川の方からいただいて使っていて、時期を見て、自分も行って、食べたりして、その糖度の違いなどを自分で感じながらやっているのですけれども、それが八戸のいちごだからといって、みんながちゃんとした作り方と言うとあれなのですけれども、大量につくる方やある程度土づくりから始めてつくられる方もいるし、どこまでブランドを分けていいのかなと。この人のいちごはいいけれども、この人のものとはという感じにもなりかねないので、どこまであれしたらいいの

かと思うんです。自分が使っているというか、自分が知っている範囲では直接いただけるいちごを使っているからいいのですけれども。ただみんながみんなそういういちごを使えるわけでもないのだろうと思いつつながら、さっきのお話を聞いていました。それこそどういうネタを発信していくかということにも繋がると思うので、どうなんですかね。

●座長

最近シェフでもこだわって、生産者に直接、自分で味をちゃんとみて買うという方がすごく増えているじゃないですか。それでさらにそのお店のブランドが出てくると思うのです。一般消費者にとってはおっしゃるとおりですよ。八戸いちごと言っても、全部一緒というわけではないんですよ。その辺はブランドを分けるとか、何かあるのですか。例えばそれは糖度という分け方なのか、大きさで分けるとか。そういうものはあるのですか。

●事務局

組合から出るときは、見た目と大きさでしか出てこないという現状がございますけれども、例えばバイヤーさんですと、その生産者の氏名などの番号が箱に付いてあって、そこはそれだけ買うとか、そういうやり方をしているところもあるようでございます。組合では生産者から出てくるものを番号でどうこうということは、なかなか分けにくいという事情もございますので、そこからは普通の基準通りで出てきて、それを買う人によってはさまざま区別して買っているという現状があるようでございます。以上です。

●座長

細かくあるようなのですが、総論として八戸いちごというブランド力を高めていきたいということですので、その発信の仕方といいますか、そのブランドイメージをどうつくり上げていくかということだと思っておりますけれども、その機会の創出というところについて何か御意見いただければ。

●委員

今ワインのイベントをやっているのですけれども、今年で3回になる八戸ワインフェスティバルというものをはっちで毎年5月にやっていますね、お客様に対して実際飲んでもらうのが一番分かりやすい、ただいちごを見てもらうだけではなくて、やはり皆さんで実際に飲んでみて、それを感じてもらえればと思ってですね、小さなカップにいちごをジュースにしたもの 30 ミリリットルぐらい入れて、それを皆さんに配って、それをもらった方々はワイングラスに入れて、それをスパークリングワインで割って一緒に飲んでもらう、もしくは白ワインを入れて飲んでもらうといういろんな楽しみ方をしてもらっています。そのいちごに関してはそんなに糖度がなくても、地物のいちごを使ってやっているのですけれども、そういう使い方であれば八戸のいちご、例えば何かの乾杯の席でもいいので、そういういちごを一緒に合わせて飲んでもらう、1つのカクテルみたいな感じなのですけれども。カクテルみたいにして楽しめるように。その楽しみ方を知ってもらうということが、やはり1番ではないかなと。消費してもらわなければいけないので、やはりその楽しみ方をいろいろ知ってもらうことが非常に重要なのではないかと思います。

●座長

ただ単にいちごを食べるだけではなく、こんな楽しみ方、こんな食べ方もありますという

ことを提供していくことによって、またそれを知ってもらうということですよね。先ほどまでいろいろ触れられたのですが、そういった発信する機会の創出というか、御意見ありましたらお願いします。

●委員

それに関しまして、今回の菓子まつりはいちごに特化した新作を出してもらって、それをお披露目、スタートのときにとらえて5品目くらい、お菓子屋にプレッシャーをかけながら開発して持っていきたいと思います。また、今年はバイキングを復活することにしました。負担が大きいので辞めていたんですけども、その中でいちごを使ったケーキを提供する、またフルーツポンチの形で八戸いちごを提供するというのも考えています。八戸いちごですからどうぞという一言を添えながら、こういう食べ方もありますということを伝えたいと思っております。

●委員

やはりターゲットによって発信する仕方であったり、プログラムの作り方は違うと思うので、例えば子ども向けにやるのであれば食育であったり、その学校の授業の中に入れてもらう。給食の中にいちごの日みたいなものをつくって、その給食の時間に八戸いちごの勉強をする日が年に何回かあるとか、そういうことでそんなに予算をかけずに子供の食育などはできるのではないかと思います。ブイヤベースなど何年かかけて、それが蓄積されて認知度も上がってきたものもあるので、そういうものにコラボして乗っかるのが知名度をアップするためには一番いいのかなと。例えば来年、八戸いちごを使ったスイーツもコースの中に入れていただくとか、あるものに乗っかるのがいいような気もするので、給食に乗っかるとか、何かのイベントに乗っかるとか。八戸は全体的にすごくおいしいものがたくさんあるので、ブイヤベースとか大人向けのイベントと、子ども向けの食のイベントのようなものをそれぞれ開催して、それを一緒にやる八戸の食の祭典みたいな大きいものが1つあってもいいのではないかと思います。八戸いちごとしてやるのか、八戸のスイーツとしてそのいちごも含めてという感じになるのか、これから食用菊とかあると思うので、そういうものも絡めてやるのかということで、全体像を1回つくったほうがいいのかなと感じました。

●座長

はい。私からも1つあるんですけども、今までフォーラムとか、すごく内向きな感じのフォーラムが多いと思うんです。割と親子のものが多かったり、ターゲットが決まっている。ここに来た人限定的なものが多いと思うのです。この参加した人たちから、さらに口コミで広がっていく可能性とか、その広がり方などをまた考えると少し趣を変えて、例えば本当に日本全国のいちご好きな方が来て、いっぱいいちごを食べてその魅力を発信していくとか。今どきは本当にSNSとか、インスタとかすごくありますので、とにかくそういう生産地の魅力を伝え、八戸いちごは素晴らしいという発信をしてくれるインフルエンサーの方ですよね。そういった方々からの発信とか、広がりを持つという意味でそういうことも取り入れていったほうがいいのではないかと。また外の方が八戸のいちごはすごくおいしいみたいに言うと、今度また地元の住民たちが八戸のいちごはおいしいんだってみたいない感じで、また見直されるという機会にもなると思うのです。少しそういうことも取り入れていけばいいと思っ

ています。今の私の話は、(3)に触れてきた内容になったのですが、続きまして、そういったいろんな創出の機会を今皆さんからもっとこういうものがあればいいのではないかと、こういう出し方がいいのではないかとということが出ていますが、さらにそれをどのように知らせていくとか、その発信の仕方というかつツールというか、具体的な発信方法、そういうところについても是非御意見をいただきたいと思います。

●委員

発信の仕方は今いろんな方法があると思うんですけども、県にお願いしているという内容で伺っていたのは、新しい品種を使ったいちごの開発というもの。あれが停滞して、もう予算化できないということになっているのは、非常に残念だなと思います。というのは、いい例がスイカです。切ったときは赤い、切ったとき黄色い、この驚き。これがいちごにあってもいいのではないかと思ったりしています。例えば、中まで赤いりんごとか、ああいうものがいちごで出来ないのかなと。そのブランドを八戸で手に入れる何かが出来ないのかなと。そうすればブランドが急激にアップすると思います。例えば突然変異で生まれたものが、これは素晴らしいことだという風なものになればという、そういう研究もしていただきたいなと思います。あまおうなどは大きくてブランドがあがったのですけれども、食べてはそんなにおいしいではないのです。でも大きいからみんなで買っている。その辺を八戸で手に入れると一気にあがるのではないかと思います。

●座長

時間が掛かりそうですね。でもそういうこともおもしろいなと思います。

●委員

予算があるのであれば、やはりキャラクターをつくったりとかして、子どもでも親しみやすいようにとか、先ほどおっしゃったみたいにピックにそのキャラクターが付いているとか、そういう集めたくなるものとか、見ただけでこれは八戸のいちごだと分かるようなロゴであったりとか、そういうものがあつたほうがいいかなと思います。あとは、先ほどお話があつたように、いちごがすごく好きな人が情報発信するような感じで、ちゃんと情報発信をする場所を決めて、フェイスブックなのか、ブログなのか、インスタなのか、ツイッターなのか、そういう八戸いちごのアカウントをつくるとか。つくつたならばつくつたで、どういう人にそういう記事を書いてもらうとか、どういう内容にしていくかなど、どれくらいの期間でどれくらいの参加があつてというのにもよると思うんですけども。やはりぱっと見ただけで八戸いちごなんだと分かる何かをつくつてもいいのかなと思いました。

●委員

SNSなりを使って人が発信するときなんですけれども、大概はそこに感動があるからこそ発信するわけで、そこに生であれば生が純粋にものすごくおいしくなければいけないんですよ。その難しさというか、生でおいしい、でもただおいしいでは駄目だし。自分は料理教室もやったりしているので、そういう料理教室みたいなところに来てもらって、ひと手間掛けるとおいしくなるよといういちごの食べ方を発見してもらって、このように調理するとおいしいのだとって、その人たちに発信してもらうとか、生でおいしい部分とひと手間掛けておいしい部分というものは、やはりやっていかないと興味を持ってもらえないです。

八戸にこういういちごがあって、八戸の人はこういう食べ方をするのだと。例えばうちのイタリア料理でやるのであれば、いちごを使ってサラダっぽいものもできるし。いちごを今話していて、赤いいちごを皆さん想像しているかもしれないのですけれども、青いいちごですね。育つ前のいちごもすごく酸味があって、味わいがあるんですね。赤みがあるものより酸っぱいだけなのですけれども、それはビネガーを使わずにいちごを使ってサラダの皿の中で表現するというのもできるので。しかも八戸なので、そういう青いいちごも採ることができるので、青いいちごと赤いいちごを使って、サラダと一緒に食べてもらうとか、そういう新しい食べ方を発見して、知ってもらうことが発信したくなるような企画をつくっていくことが一番ではないかなと。あと商品を考えることがいいのではないかと思います。

●座長

はい。今一回り御意見をいただきました。また1つ質問なんですけれども、先ほどから、例えばケーキやデザートなどに八戸いちごを使っていますよといったときに、印ではないですけれども、何かのときにそれを見せられるようなツールというものは現在あるのですか。

●事務局

今我々で用意しているのはパンフレットしかないです。あとはそれぞれお店屋さんで、それで付加価値が付くと思うと、用意しているところもあるということです。

●座長

私からもなんですけれども、先ほど御意見があったように、ただ食べるだけではなく、そこに発信したくなるような根拠というものがないといけません。やはり私は食べるときの演出とか、空間をつくる、それによって気分がすごくよくなって、通常の味よりもさらにおいしくなるという気持ちになりますよね。例えば私たちは種差とかで自然の中、魚介というものがあるので、その空間をいかに生かして、ある食材、魚介をおいしく食べる、おいしく感じてもらうような気持ちにさせて、それを食べてもらう。そしたらみんな発信してくれるわけですよ。そういう演出はすごく大切だと思っていて、こういったフォーラムもそうなので、1回採れる畑とか、例えばいちごがなっているようなものを実際に見ながら、そこで何かちょっとした空間演出をしながら、料理などを食べると、通常食べるよりもやはりおいしいと人は言いますよね。そして拡散していきますよね。そのような発信方法なども次年度の予算を立てていく中で、そういうイベントの仕掛けというものを是非やっていただきたいなと思います。今一回りしましたけれども、最後にここは本当にフリーで、皆さんでこれを言い忘れたとか、これを言っておこうというものがあればお願いしたいと思います。

●委員

自分は教育の面の中で、本当に小さいころから食に関して知ってもらうことはすごくいいと思うので、教科書の中にいちごがただ出てくる流れだけではなく、実際食べるとか、もしくは摘みに行ったりするとか。いちごも摘み終るとやはり完熟して、ついているいちごのほうが甘かったりするので、そういういちごはやはり行かないと食べられないので、そういういちごは農家さんが摘んでも、崩れるだけだから採らなかったりするので。だからそういういちごに何百人も行くというわけにはいかないのでしょうけれども、知ってもらったり、

やはり実際に行って摘むという体験をするのが一番だとは思っています。そのいちごがどんなところになっているのか。もちろん土になっているところもあるし、場所によっては少し浮かした台で、ビニールハウスでやっているところもあるし、いろんなつくり方もあるので、そういうことを知ってもらい。まずいちごが並ぶ前に、いちごはどこから来たのかということを見て、知ってもらいということができるのが八戸なので、できれば子どもたち、もちろん大人の方でもいいんですけども、それを知ってもらいということが一番ですね。長い目で見ると、やはりそれが八戸のためになるような発信になっていくとは思っています。

●座長

はい。あとはよろしいですか。

●委員

教育機関とのコラボなどができるのであれば、例えば夏休みにアサガオを育てるような感じで、理科の授業で八戸市内はいちごの苗をみんな授業で育ててみるとか、全国ではヘチマとか、アサガオなどがあるけれども、八戸はいちごを授業で育てて、こんなに難しいのだということを感じて、遠足などで本当のいちごを収穫しに行くとか、やはり生産の苦労なども知ったほうがいいかなと思います。八戸に特化した教育と食育のプログラムなどもつくっていったらいいのかなと思います。

●座長

はい。非常にどれも実現できそうな感じですね。

●事務局

私からその点について、否定するわけではないのですが、いろいろな問題があって実はできないことがあります。今でも私どもの施設に小学生の方々が社会科の授業でいらっしゃっています。いちごだけではなくて、トマトやネギなど八戸で生産している野菜は全て私どもの施設にありますので、御見学いただいております。ただ実際は生産者のところに行ってみると、本当はいいのですが、1つ問題になっているのは病気を運ぶ可能性などがあるって、生産者の方は嫌がるんですよ。実際に病気を運ぶケースもあったりして、そこでなかなか行くということが難しいケースが多いです。それであれば観光園などはどうやっているのだという話ですが、あれはそれ用に施設を用意して、棚で栽培しているのです。摘み取りが終わったら次の棚というやり方をしているのに対して、八戸市の方は土でそのまま栽培している方が多くて、なかなか観光農園的なものになっていないという事情がございます。あとは、いちごの生産を学校でというお話がありましたが、実は生産するのがものすごく難しく、ならなくてもよくて、それが教育だということもあるのかもしれませんが、がっかりする可能性がすごく高いのです。教材になっているアサガオとかミニトマト、ひまわりにも共通しているのは病気に強いということです。品種改良によって病気に強いものを教材として使っていて、クラスで40人が播いたら、40人のものにちゃんと芽が出てくるものを学校では用意します。これがいちごだったりすると、なくなる子どもがいるのです。そういう欠点があるので、そこをどうとらえるかということはあるかとは思っています。グループでやったり、今の学校などを見ているとザリガニをグループで飼って、ほとんど死んでしまうんですよ。そういうこともありなのかもしれないですが、そういう弱点が実はございますの

で、確かにおっしゃることについては、間違いないと私も思うのですけれども、事情があって今までできていないということは御理解いただきたいと思います。

●座長

過程の中ではいろいろ難しい、出来る出来ないがあると思うんですけれども、考え方としては、やはり根本にあるのが、小さいときから慣れ親しむ、理解していく、自分たちの八戸いちごというものに魅力を感じるという認識を持たせることを考える1つの例としていろいろ出ているのだと思います。それらをさらに、私も先ほどお話した食べる環境によって、またその食べ方の方法などで気分よく食べていただくことによって、それが発信力に繋がる。その辺が大きく分けた2点、今日の意見かと思います。

ほかに何かよろしいですか。そのほかないようですので、以上をもちまして本日の会議を終了いたします。委員の皆様には今後とも御協力を賜りますこととなりますが、どうぞよろしく願いいたします。本日はありがとうございました。