

## 平成 28 年度第 2 回八戸市農産物ブランド戦略会議

日 時 平成 28 年 11 月 1 日 (火) 13:30~15:15  
場 所 農業経営振興センター  
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 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

### ●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 2 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金濱と申します。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。

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御報告いたします。

それでは最初に、町田座長より御挨拶をお願いいたします。

### ●座長

皆さんどうもこんにちは。私はここへ初めて来たのですが、先ほどお聞きしますと、街中より少し寒いということで、さらに街中から離れたところにございまして、そんな寒いところ遠路はるばるお集まりいただき大変ありがとうございます。今日は現場をいろいろ見させていただけるということで、やはり現場を見るということは、私はいかなる場合もすごく重要なことだと思っております、今日見ることによって、新たな疑問であったり、それがまた何かいいことに繋がるということもあるかと思っておりますので、今日はその辺を皆さんと共有していければいいなと思っております。どうぞ本日も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、次第の 3 番「農業経営振興センターのいちごに関する調査について」ですが、農業経営振興センターで栽培しておりますいちごを実際に見学していただきたいと思っておりますので、皆様、外にお集まりいただきますようお願いいたします。

(農業経営振興センターのいちご栽培施設見学)

### ●司会

皆様お疲れ様でございました。それでは、今後の進行につきましては、規則第 5 条第 1 項

の規定により、町田座長にお願いしたいと思います。よろしくお願ひいたします。

●座長

それでは次第に従い進行していきますが、その前に先ほど現地のほうを見させていただきましたが、何か質問や、何か感じたことなどでもいいので、何か意見を出していければと思います。何かございますか。はい。

●委員

専門的なことはよく分からないのですが、日照時間のコントロールで東西南北を計算した畝になっているのですか。

●事務局

畝の東西南北でしょうか。全部南北にやっております。一般的には南北なのですが、いちごなど背丈が低い作物であれば東西でも可能です。

●委員

分かりました。

●委員

さっきのいちごを温めるワイヤーだったり、新しいことを他に試したりしているのですか。

●事務局

なかなか新しいことは取り入れられていない。問題になっているのは病気対策なんですけれども、病気対策というのはなかなか試験することが難しく、同一条件で試験する、資材を試すということは場所も使うので、なかなか取り入れられてはいないです。

●委員

農薬的なものがここでは必要ないのですか。

●事務局

一般的な農薬はかけています。

●委員

かけて育ってるんですね。

●事務局

はい、無農薬ではないです。

●事務局

その件についてです。実は試験場のそれぞれの役割というものがある、国でも試験場があるのです。県でもこのような試験場があって、ここは農業経営振興センターなのですが、より農家に近いことをやっているのが市の施設になります。すぐこれを解決したら、来年にでも使えるような技術というものをここでやって、少し遠いことを県でやって、本当に未来のことを国でやっているというようなイメージです。本当に目新しいことをここでやっていないのは、そういう理由があります。あと農薬に関してなのですが、いちごはダニが付くので、そのダニを食べるダニを入れてみたりもやっていたのですが、ダニを食べるダニの過ごしやすい環境を制御するというのが意外に難しく、寒くなったりして動きが悪くなると、悪いダニが増えたりとかですね。国内の考え方としては、生物的な農薬を使おうという考え方はあるのですが、農家レベルに引き渡すだけのところに農業

経営振興センターではまだ使っていませんし、国内でも使っているところはあるのですが、なかなかそれを制御できていないという実情だと思いますので、とりあえずは一般の農業者並みの農薬はここでもかけています。

●座長

私からも質問があります。

●事務局

はい。

●座長

いろいろな農家さんとの連携とか課題解決といいますか、その辺をお聞きしたいのですが、例えば栽培を農家さんのほうでして、いろいろな課題などが出てくると思うのですが、例えば出てきた課題などをこういうところに持ち寄って、情報共有する場があって、それに基づいていろいろな研究がなされているのか、その辺の関係性。またここでいろいろな結果が出てきますよね。その結果について、また農家さんにフィードバックしていくというところの関係性といいますか、密度といいますか、その辺はどうなっているのかなと思ったのです。また、先ほど農家さんになかなか全部提供するほどの技術というか、改善点などが十分ではない部分があるとおっしゃっていたと思うのですが、実際農家でもいろいろな試行錯誤をしながら改善をしていかれると思うのですが、その辺の技術的な面など、その辺の共有の仕方について何かあれば教えていただきたいと思います。

●事務局

まず課題の認知の仕方なのですが、月1回市の担当者、県の担当者とJAの担当者、JAの担当者はいっぱいいるのですが、各地区の担当者が集まって、どういうことが現地で起きているよということを話し合う場を設けています。あとは、来年度の課題なのですが、例えば八戸農協とか、それぞれの作物の生産団体の方々から、どういう課題がありますかということをおうのほうから話しかけていって、提案していただいています。これは年に1回で、あとは随時様々な技術的な会議の際にそういうものを共有するようにして、座長がおっしゃった新しい技術については、作業は分担しているのですよね、本当に未来の技術、まだまだものになるかならないかというものについては国の試験場でやっています。ひょっとしたらものになるかなというくらいになってきたときに県でやります。我々は本当にもっと確率を上げて、これはもう技術的に使えそうかなというものを市でやっている、やり方とすると、このステージではこのようになっていると農協の方々が途中経過を見に来て、最終的な結果については、それぞれの団体の技術的な検討会というものが年に1回必ず冬の時期にあるので、その時期におうのほうで出向いて、フィードバックするようにして、さらに話し合いを行って、その産地としてその技術を投入するかどうか、品種を変えるかどうかなど、その課題に対する結果をどうフィードバックするかというのを話し合った上で、産地として採用するかどうかということを決めます。なぜそこまで慎重にやらなければならないかといいますと、1年1作なので、途中で変更ということが農業者は非常に難しいので、農業者ができないことを行政でやって、我々はここでリスクを冒しても、行政なので潰れることはないのです。そういうことをやはり2、3年、短くても3年くらいは繰り返す

た上で現地にフィードバックしてあげるという作業です。

●座長

ありがとうございます。では、次第に従いまして進行いたします。次第4番の「八戸いちごに関する情報発信について」の説明を事務局からお願いします。

●事務局

はい、農林水産部農業経営振興センターの石丸でございます。失礼ながら資料の説明については着座の上申し上げたいと思います。

資料1の1ページを御覧いただきたいと存じます。八戸いちごに関する情報発信についてということで、1の情報発信事業を市とともに実施する団体の公募についてというものと、2枚目に情報発信の内容についてということについて御説明申し上げまして皆様のほうから御意見をいただきたいと思っております。まず、1の情報発信事業を市とともに実施する団体の公募についてでございます。これは、八戸いちごに関する情報発信事業を市とともに実施する団体を公募することによって、さらなる発信機会の創出・増加を図ることを目的に行うものでございます。対象ですけれども、八戸市内に活動の拠点を置き、飲食を通じて市の活性化に寄与することを目的としている団体としてでございます。(5)のところですが、コラボレーションを想定している市の取組案でございますけれども、これまでも開催しております八戸いちごを使用したスイーツづくり体験、八戸いちごを使用した飲み物づくり体験、また、現在、八戸ワイン産業創出プロジェクトという取組を平成26年度から実施しております、八戸ワインが出来る予定でございます。このワインといちごのマリアージュに関する講習も行いたいと考えているものでございまして、これらを市とともに実施していただく団体を来年の4月に公募して、市の規程によって選考させていただいて実施したいと考えているものでございます。なお、費用負担につきましては、講師謝礼と八戸いちごに関する材料費は市が負担するものでございます。

続きまして、2ページを御覧いただきたいと存じます。本日、このように、これは昨年度作ったいちごのPRの媒体でございます。これは1～2年ごとに作成しております、内容とすると、資料の2ページにもございますけれども、歴史の部分、何回も申し上げておりますので、今回は省略したいと思います。あとは、八戸いちごの生産状況、どういう品種がいつ採れているかということと、どういう品種にどういう特徴があって、収穫時期がいつごろなのかということがこのパンフレットに記載されております。

また、前回の会議におきまして、委員の皆様からお問い合わせをいただきました八戸のいちごの成分ですが、3ページの(4)のところにも可食部100gあたりの成分ということで、代表的な成分の総ビタミンCと食物繊維を記載してございます。日本食品標準成分表の総ビタミンCが82mg、食物繊維が1.4gとなっております、さちのか、とちおとめ、麗紅という八戸の代表的な品種のそれぞれの時期における成分を測った結果が、御覧のとおり結果となっております、成分のどこにはあるのですけれども、概ね標準成分表と差はないという結果でございます。

本日、資料1につきましては、1ページのコラボレーションを想定している市の取組について、例えばこういうものも良いのではないかという御意見、アイデア等をいただきたい

のと、2ページ、3ページの情報発信の内容については、こういう内容も盛り込んでみたら面白いのではないかというような御意見等についていただきたいと考えてございます。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。では、今説明をしていただいたのですけれども、大きく分けて2つについて御意見をということ。まず1の情報発信事業ということで、次年度この(5)の①から③があるのですが、このほかにも、例えばもっと何かこのような取組が出来ないものだろうかとか、こういうこともあればいいのではないのでしょうかなど、その辺の御意見をいただければと思います。どなたかいらっしゃいますでしょうか。

●委員

よろしいですか。

●座長

はい。

●委員

八戸いちごを使用したスイーツづくりということで提案があったのですけれども、スイーツづくりは大変な能力と時間がかかって、出来たとしてもそれがものになるかならないか、ほとんど残らないのですよね。それほどスイーツの販売に繋がられる事業は難しいということで、思い知ったのですけれども、とにかくやってみよう、何が出てきてもいいからやってみようということで、今年初めて取り組んだ事業がありまして、組合で毎年やっているはっちの菓子まつりなのですけれども、この菓子まつりの中の一部、この中にスイーツづくりの部門を設けまして、これを皆さんにお披露目しよう。八戸のスイーツはこういう可能性が有りますよという第1回目。何が出来るか分からない。それを否定しないように、例えば、かまぼこの中にいちごを入れてもいいのではないかとか、そういう何か奇想天外な発想を市民からいただきながら、とにかく1回目やってみよう、それを今年やろうと思って今取り組んでいるのです。まずい、まずくない、おいしい、おいしくないは別として、どういうヒントが出てくるのか、それを大切に育てていきたいなと思っております。

●座長

はい、ありがとうございます。今年そういう取組があるということですね。

●委員

はい。お菓子屋は技術者集団の集まりだから、様子見が多いのですよね。あそこで何をやっていると感じながら、自分では何々をやると。それをみんなで盛り上げたら、意見交換の場がそこで盛り上がるのではないかと感じております。

●座長

これは今年そういう形で、次年度そういう体験を実施してくれるような方を募集するということなのですね。目的としては、先ほどなかなかスイーツづくりは難しいというお話がありましたけれども、実際に自分で作って、いちごに親しむということなのですね。

●事務局

そうですね。

●座長

ここから事業の中で何かの商品化になっていけばとか、そういう方向性はないわけですね。

●事務局

ないですね。あくまでも、どちらかという食育であったり、いちごに五感を使って触れたい機会をさらに発展させていきたいということが目的です。

●座長

八戸ワインの関係はいかがですか。

●委員

ワインはイベントでワインフェスティバルをやっているときに、5月なのですけれども、4月、5月のいちごを使って、ペースト状にして、ジュース状にして、ワインフェスティバルではグラスを持っている方は白ワインであったり、赤であったり、スパークリングワインを自由に飲めるのですけれども、そのグラスにいちごのジュースを入れてもらって、オリジナルのカクテルというか、ワインといちごを合わせて飲んでもらうという場を作って提供はしていました。さらに一歩踏み込むと、いちごを使って、前に少し話したのですけれども、リキュールを作ったりできればいいのかなと思っています。ワインの話と別な話になるのですけれども、今のところいちごは1年間採れるわけなのですけれども、八戸市でいちごの日みたいなものはありましたか。

●事務局

いちごの日は特段設けていないのですけれども、いちごをPRする日というもの大体決まっていて、11月の最終の土日にはちのクリスマスフェアのオープニングのイベントとして、八戸いちごマルシェというものを開催しているのですけれども、必ず菓子商工業組合さんの菓子まつりと共催しております。そこで八戸いちごのPRを大々的にやっているのです、八戸のいちごの日というと11月の第4週ということにはなってはいませんが、いちごに親しむ日ではあります。

●委員

年中採れると、いついちごのPRをしているのかが逆に分かりにくいので、絞ったほうがいいのかと。そこで年間採れるPRをしてもらうことが大切だと思ったのが1つです。またワインの話に戻りますけれども、11月にドイツなどではワインはグリューワインといって、温かい赤ワインにシナモンであったり、赤ワインと白ワインを合わせてシナモンを入れて、ホットワインにして飲むのです。グリューワインの中に八戸ならではのいちごを使ったホットワインみたいなものが作れば、ちょうど11月のフェアのときに温まりながら八戸グリューワインでもいいし、八戸いちごホットワインみたいな感じで冬はPRなどしていくと受けそうですし、ホットワインは意外と家でどうやって飲んだらいいのだろうという人が多いので、レストランでワインを温めてくださいというときには、ワインをただ温めるだけではなくて、そこにシナモンであったり、そういうエッセンスを入れて出したりしているのですけれども、そのいちごを使ったりして、八戸ならではのホットワインみたいなものを開発しても面白いかなと、11月ということでもふと思いました。

●座長

いちごといっても、よほどこういうイベントとか何かに行かない限り、八戸のいちごが1年中採れるという認識がないですね。何か広く認識できるような機会というものをどんどん増やしていけばいいかと思います。

●委員

スイーツづくり体験を今まで何度かやってきているのですが、やはり参加者が親子なのか若い人なのか、ターゲットを決めないと、いろんな年代の人が来ても結構やりにくいことがあったりするので、年4回あるのであれば、その回ごとにテーマを決めて、ターゲットを分けないと、出来るものが大人と子供で違ったりするので、年4回それぞれターゲットを決めて、テーマを決めてやったほうがいいのではないかなと思いました。

●座長

そうすれば先ほどのような大人を対象のものとかも、ホットワインでとかもできますよね。

●委員

アルコールを使ったいちごスイーツでもいいし。昼開催がほとんどだったけれども、夜でもいいのではないかと思います。

●座長

また質問なのですが、実際八戸いちごというものに対する認識というか、認知度はどのくらいのものなのかなと思ったのです。八戸いちごほかのいちごのマーケットで割合はどれくらいで、どのくらい八戸いちごが食べられているのだろうとか、何かそういう消費量のデータというものはあるのですか。

●事務局

消費量のデータはございません。おそらくスーパーごとに欠品させてはいけないということで、やはり大ロットを出せる栃木のものが圧倒的に多いと思うのです。前にも話したと思うのですが、店舗数が少ないところには置いてあると思います。店舗数が多いところは、やはり店舗数分確保できないときが多いので、春でない限りは栃木産などが圧倒的に多い状況だと思います。

●座長

市場に出ている数が違うのでしょうかけれども、何か意識調査のようなデータがあればいいなと思ったのです。そうした情報があれば、本当は八戸いちごが食べたいとか、1年中そのいちごが採れるというところにどのくらいの価値を消費者は感じるのかなど、何か情報整理というか、そういうものもあればいいのかなと思ったりもします。

●委員

少しいいですか。

●座長

はい。

●委員

この間、年4回の内の1回、八戸いちごを使ったスイーツづくり体験をはっちでやったのですが、そのときに提供して下さったいちごは、お菓子屋さんが使うよということ

を聞いた生産者が揃えて、いいものだけを持ってきてくれたのですよ。それが今まで体験したことのない艶、香り、素晴らしかったのですよ。これが八戸いちごだと。だからいちごのパックの上に八戸いちごだよというマークが入って、スーパーに並んだときに、栃木のいちごと八戸いちごを比べれば香りが違うのです。この間石丸さんと話をしたときに、三菱製紙さんが作っているいちごの箱に収穫日の日付スタンプも押されているのです。あれは消費者の目に映る、訴えるような情報発信ではないかなと。完全なる完熟のいちごを短時間で消費者のところに届けることができるということは、やはり地産地消に繋がるのではないかなと。ただ単に八戸いちごというものを並べるのではなく、鮮度のいいものを出して、八戸いちごのブランドを付けていく。それが繋がることではないのかと思いました。先ほどワインの話聞いて少し気になったことがあったのですけれども、シャトーカミヤさんで地ビールをつくっていた設備はどうなったのですか。

●委員

分らないです。

●委員

シャトーカミヤのオープニングのときに、お菓子屋さんが招かれてビールを振る舞ってもらったのです。そのときにビールのつくり方はこうですよと、中に花が入っていたりという記憶があるのです。その中にいちごを入れたら、いちごの地ビールができるのではないかと思います。合同酒精さんがビールの設備を持っているのは、八戸工場だけだと胸を張って言ってきたのです。規模はそんなに大きくないと思うのですけれども、あれをいちごとくっ付けたら、銀河鉄道ではないけれども、いちご鉄道のような。

●委員

今の会社には残っていないのですかね。

●事務局

行ったことがないので、分らないです。

●委員

あそこはタンクが見えたのですよね。

●座長

要はいろんな機会、食べる機会などがあればいいというところが意見なのかなと思うのですけれども、先ほどもちらっと私も触れたのですけれども、そのイベントなどに行かないと体験できないという感じもあるので、例えば先ほどいちごの日はないのですかという話がありましたけれども、どこかでこの期間に中心街のお店に行けば、いちごの何かがあるとか。どこかのレストランではいちごのカクテルが置いてあるとか、何かそのようないちごの取組もあれば、食べたりする機会が増えるのかなと思います。あと何か皆さんからいかがでしょうか。はい。

●委員

来年決まったのかもしれないのですけれども、イベントをやっているから来てねというものがすごく多いので、りんご協会などであればそのりんごを持って学校に行き、こっこのほうから教えに行きます、何をしますという出前講座とかをやったりしているので、八戸だ

とこっちからいちごを持って食育の授業をやりますよという、食育のプログラムなどを作って、逆に興味がある人はここに足を運ぶと思うのですが、今まで全く興味がなかった人に伝えていくことも大事だと思うので、攻めの食育ということでPRに行ってもいいのかと思いました。

●事務局

それは一部の学校ではいちごを入れているのです。食育として中学校などでもやったりしていますね。ただ全体的にとすると、やはり地域性もあったりするので、例えば長者であれば糠塚きゅうりになったり、違うところであれば食用菊になったり、それはやはり地域性が出ているのですけれども、一部では取り入れてはいます。

●委員

そういうものを探しているPTAなどが、どこかで食育の何かないかなといったときに、そういうものを行っていますという市でのPR、食育出前講座をやりますということはないのですか。

●事務局

そこは要所要所で我々も講師として行っているのです。

●委員

窓口を作っているわけではないのですか。

●事務局

窓口を特に作っているわけではないです。ただ食育の担当課がうちになるので、それで問い合わせはきています。

●委員

そういう食育の窓口はあったほうがいいかなと思います。

●事務局

ただその食育のあり方も様々なので、全部がうちなのかというとそうではなく、食育の総合的な窓口課もあるのです。そこで何々はどこという分け方をしています。窓口課がないということではありません。例えば生産的なものであれば我々が行ったり、成分、栄養価がどうだということであれば健康部門が行ったり、そういう区分けはしています。

●委員

給食にデザートでいちごは出るのですか。

●事務局

いちごは聞いたことがないですね。給食費の問題もあると思うのです。我々もそこは何とも言えないです。

●座長

いずれにしても今は情報発信という中に、割とそこに行かないとというものが多いので、皆さんの意見、トータル的にはそれだけではなく、普段から何かそれを理解できるような場があればいいなということで、その1つが食育というものを通したりということもそうでしょうし、ワインのカクテルというものもそうでしょうし、例えば飲食店さんとの連携によるメニューの提供というものもそうでしょうし、こちらから何か仕掛けていくような、さっき

攻めのお話が出たように、そのような情報発信があってもいいのではないかという意見だと思しますので、また何か、少しでもそういうものを取り入れていただければと思います。あと何かよろしいですか。ありがとうございます。では続きまして、もう1つ、2のほうですね。この情報発信の内容、パンフレットがありますけれども、内容について、もう少しこういうもののほうがいいのではないかとか、こういう内容も載せてみてはどうかなど、その辺の御意見いただければと思います。

●事務局

補足なのですが、まず歴史に触れたときに、実はあまり楽しい歴史ではないということがありまして、歴史とか生産という、このいちごに関してコンテンツは3つあって、1つ目はこの歴史です。この出稼ぎ中というものです。2つ目がやませという逆境を克服して、冷害を克服して作りましたということです。3つ目が東日本大震災に打ち勝ってこうしましたという、3つなのです。どちらかというとあまり明るくない、農業はそういうものなのですけれども、明るくない内容が多いので、こうやったらもう少し楽しく見えるのではないかというアイデアがありましたら特にいただきたいと思えます。

●座長

そういうことで、もう少しこういう内容のほうがいいのではないかとか、こういうものも載せてほしいとか、なるべく明るい話題があればいいかなということですが、何かございますでしょうか。

●委員

最初のスタートの船の事故があって八戸でいちごが作られるようになったというストーリーはそれでいいと思うのです。作っている方とか、やはりその辺の明るいイメージを持ってきたほうがいい。ここに書いてあったのですけれども、いちごをはじめたとき7人の農業経営者、7人の侍ではないのですけれども、7人の農家という映画をつくったらいいのではないですか。今希望を持てるような、こんな素敵ないちごをつくっていますみたいに。青森の奇跡のりんごではないのですけれども、お話しといたしますか、何かあってもいいかもしれないです。過去は結構大変な事件があっただけに、物語にはなりそうだなと思ったのですけれども。

●座長

はい、分かりました。

●委員

これは八戸の人に向けて作っているのですか。

●事務局

そうですね。これは八戸の人に向けて作っています。

●委員

置いてある場所はどこですか。

●事務局

置いてある場所はいちごを売っている場所になります。

●委員

見たことがない。

●事務局

普段通っているスーパーが違うのだと思います。すごい昔は類家のよこまちさんでも置いていました。

●委員

よくありますけれども、子どもたちを取ってもらえるように、ここに香りが付いてあって、こするといちごの香りがするとか、子どもは喜びそうですね。家に持って行って、それで読むとか。ユニークな部分だけにかっこして、やったりすると子どもが持って帰って、それで大人が読むみたいなこともできるような気がするのですけれども。

●委員

機能性はあってもいいのかなと。持って帰ってもどうしようかという感じだから、いちごがカレンダーになって、この月はこのいちごが食べられますというものが書いていたりして、カレンダーとして貼っておけるということがあれば捨てられないかもしれない。

●委員

持って帰って、とっておこうとはあまり思えない。せめてジャムのつくり方でも書いてあるとか、レシピがちょっと付いているとかだと、とっておこうかと思うのですが、せっかく開いていちごが出てくるのに、とっておこうと思うような内容ではないかなと。

●座長

目的が何かというところをもう少し明確にしたほうが、もしかしたらいいのかなと思うのです。いちごにまつわる情報として提供したいものなのか、購買意欲を沸かせるために置いているものなのか、多分その辺が曖昧なのかなという感じがするのです。おそらくこれを見て、食べたいという種類のものではないと思うのです。

●事務局

元々が情報提供を目的にしているので。

●座長

八戸いちごの知識として提供する分にはいいのですけれども、やはりそれが差別化されたいちごとして認識されていかないといけない。もっと八戸いちごを食べたいという意識にも繋がっていかないといけないと思うのです。そうしたときに本来は、どういうところに行けば買えるとかがあれば一番いいのですけれども、それは毎回いろいろ難しいという話なので、そうしたら本当にどういう時期に、どんないちごが、どのように採られて、それはどのように食べるのが一番おいしいという、さっきのレシピにも繋がるのですけれども、その実用性のところに繋がっていかないと、なかなか残らないというか。その辺は情報の整理といたしますか、歴史はストーリーとしてあっていいと思うのですけれども、その中で八戸いちごの実用面、味とか活用の仕方とかメリットの部分をアピールする部分をもう少し全面的に出してこないか、今度八戸いちごを食べてみたいとか、そういう気持ちに繋がらないのかなというイメージはあります。

●事務局

ただ売場所を選べるわけではないので、おいしい食べ方どうこうということを書くことが実は難しいのです。鮮度が命ですと書いてしまって、朝採りしたものだけが売ってればいいのですけれども、そういうことは決してなくて、スーパーによって流通の過程で、必ず市場を通す関係で置かれてしまっているという状況があります。収穫日がなかったりして、あったとしても逆にそれが売れなくなる原因に繋がったりして、こういうものおいしいという情報が売るということを邪魔してしまう可能性があって、必ずおいしいものが手に届けばいいのですけれども、そうではないものもあるので、結局は生産者の利益を第一に考えたときに、全てが売り切れるようなことを想定して作ったものがこれになります。なかなかそういう部分は書きにくい流通上の理由などがあります。

●座長

置く場所を限定することはできますか。例えば飲食店のみとか、お菓子屋さんにご置くとか。そうしてある程度ターゲットを想定するとか。

●事務局

結局作った以上は全ての生産者に利益が出るように、我々はやはりやらなければならないので、なかなか難しいと思います。そうするとある特定の生産者のためだけのものになってしまうのです。我々とすればそういうことをするのは難しいので、やはり全ての生産者に利益が出るような置き方、内容ということで作成したものになります。

●座長

菓子組合さんとか、そういうところでは一人の生産者ではなく、それぞれからいちごを仕入れるわけですよね。そうするとみんなということにはならないのですか。

●事務局

それだと大丈夫なのですが、特定のある生産者だけと繋がりがあるところには置きにくいということです。大きく組合などであれば全く問題ないです。

●委員

ちなみにこれをまた作る予定はあるのですか。

●事務局

作る予定です。

●委員

いつぐらいですか。

●事務局

早ければ年度内に作って、来年の生産のいちごと一緒に乗せて出すことになります。枚数があるわけではないので、限られた時期になります。

●委員

ざっくり見て、子ども向けなら子ども向けでも、漢字にふりがなも付いてありますけど、やはり少し字が多いのかなと。もう少し絵で入っていかないと、文字がすごく多いのでぱつと入ってこないのですよね。

●委員

キャラクターとかどうですか。いかずきんちゃんみたいな。

●事務局

そういうものもいいのですが、中途半端なキャラを使うと、逆にチープな感じがするなというのもありまして。

●委員

絵で分かりやすいほうがいいのかなという気はします。

●委員

これを次作るときには、夏いちごがこれに加わるのですか。

●事務局

生産者の皆さんと話し合っ、生産量に応じてということになります。

●座長

視覚で入るということは大事かなと思います。それと語調がすごく気になるのですが、例えばいちごのつぶつぶの右のところ、先端にいくほど甘いよなどとなっているのに、何とかできますとか、その下に洗うべしとか、そこがすごくバラバラで、それがあつた分、デザインにもいろいろイメージが出てくる。語調を揃えたほうがいいかと思ひます。

●事務局

ありがとうございます。くだけるのは難しいのだと思ひます。どうかだけていいのか迷ひがあります。

●座長

それがときどき見え隠れしています。ではまず情報発信の冊子ですね、いろいろ意見が出ましたので、是非御検討いただければと思ひます。それでは続きまして次第5番です。八戸いちごを利用した新たなスイーツなどについて、説明を事務局から願ひします。

●事務局

はい、資料2につきましても私のほうから説明させていただきます。これは報告事項になります。先ほど、委員から御発言もありましたけれども、八戸いちごスイーツコンテストというものを初めて開催することといたしました。主催は八戸菓子商工業組合様でございます、期日は11月25日でございます。これは市長の政策公約にもありまして、八戸市をもう少しスイーツの力で盛り上げていこうという趣旨で開催するものでございます。その材料として八戸いちごを使つていただくことによつて、八戸いちごと八戸のスイーツの情報発信量を拡大し、八戸いちごと八戸のスイーツのブランド力の向上に繋げることを目的としてございます。コンテストの対象は、八戸菓子商工業組合の皆様でございます、プロがつくつたお菓子をプロが審査するものでございます。このコンテストの結果発表を八戸市主催の、11月26日から27日に開催する「八戸いちごマルシェ」の催しの1つとして開催することを予定してございまして、あわせて試食会も行う予定です。この新作八戸いちごスイーツですが、11月26日から、市内各店で発売することとしておりまして、八戸いちごマルシェのブースでも同時に販売していくものでございます。私からは以上でございます。

●委員

そもそもやってみようということはきっかけで、洋菓子協会さんともコラボしながら進めたいと思っていました。和菓子といちごが意外とミスマッチングで、大福のいちごが王様で、王子様が出てこない。そんな感じですので、餅屋さんを突っついて今商品開発を進めています。きっかけは餡子屋さんが言っているのですけれども、日本で製造される餡の量が年々減少してきていると。和菓子のほうで何とか回復しない限りは、文化が廃れるのではないかとということで一生懸命やってもらっています。団子屋さんがもう少し何かアイデア出してくれないかといったら、洋菓子協会さんの方でみたらし団子に醤油の代わりにジャムを入れたらどうかとか、そんな発想が別の畑から出てくるのです。団子屋さんは団子屋さんの考えはこうあるものだから、和菓子屋さんはこうあって、洋菓子屋さんはこうあって、その中でぶつかり合いながらやれば、何かいいものができるのではないかなと期待していました。せんべい屋さんもいるものだから、津軽餡のせんべいがありますよね、あれと南部せんべいを付けて昔食べた思い出があるので、南部せんべいにペースト状のジャム、やわらかく塗ったものを食べたかどうかなど、今試作のアイデアを出し合っている状況です。そのためには役員会を開いて情報発信しながら、アイデアを吸収しながら今模索中でございます。期待してください。

●座長

楽しみですね。皆様からこれに関して御質問や御意見はございますか。

●委員

このコンテストは一般の方も受け付けているのですか。

●委員

いえ違います。とにかく問題提起という形で、組合員に強制的に出してもらおうようお願いしています。

●委員

ちなみにどれくらいですか。

●委員

組合員は60社ありますけれども、何人出してくれるかなというのが一番気がかりです。

●座長

皆さんプロだから、そこでまた審査されるということにプレッシャーがあるのですかね。

●委員

そうですね。この間こういうアイデアが出たから、少し試してみたと預けるような形で。秘密で新製品を作るのはもうやめましょうと。へっちょこ団子にジャムをいれようかなど。

●座長

これはコンテストをして新作発表というのは、連動しているのですか。

●委員

はい、市長に召し上がってもらって。

●座長

そこで順位なり賞が付いて、それを新作として次の日に発表するという流れなのですね。

●事務局

はい、そうです。

●座長

はい、分かりました。あと質問等はいかがでしょうか。では質問がないようなので、その他に入ります。先ほどもちらっと話が出ましたけれども、本日市川地区のいちご農家の方がつくられたいちごと、三菱製紙でつくられたいちごを用意してくださっているということで、試食会ということによろしいでしょうか。

●事務局

準備してまいりますので、手を拭いてお待ちいただきたいと思います。

●事務局

皆様、食のプロだと思いますので、ひとつ品種当てを。見た目で見分けるかとは思いますが、片方がクリスマスケーキにのったりしているとしおとめという品種で、もう一方が、夏のいちご、なつあかりという品種です。銀色にのった方がどちらだと思いますか。こちらが、としおとめという品種になります。もう一方がなつあかりという品種になります。三菱製紙さんで作ったものですね。としおとめは、八戸苺生産組合の組合長の石田さんという方のいちごでして、先週くらいから採れ始めたものなので、木の状態が最高の状態ですけれども、実は採れ始めは糖度があまりのらないです。採れ始めてから少し期間がたったくらいの方が実がちゃんと出来てきて、味がのってきます。採れ始めてから2、3週間くらいしないと味がのらないです。なつあかりは、木の状態がかなり悪くなってきています。出来ればなつあかりの方から食べていただければと思います。なぜ今日このように試食の機会を設けたかと言いますと、皆さん飲食業でいらっしゃるので、ちょっと今後の参考にさせていただきたいなと、そして八戸いちごを広める際の材料にさせていただきたいなと思っております。品種の差があったり、収穫末期と初めてこんなに味が違うのだということで、自ずと使い方も変わってくるかと思うのですけれども、今後の参考にさせていただきたいなと思います。農業者に言わせれば、このとしおとめはまだまだ味がのってないなということです。結構甘いと思うのですけど今後まだまだ味がのってきます。売っているものより美味しいと思うのですけど、鮮度が非常に高いからですね。両方とも昨日採ったものなので、これらを買うとなるとなかなか一般の方は難しいと思います。

●委員

これは20玉くらいの大きさですか。

●事務局

これは24玉です。

●委員

24玉ですか。うちが使うのは30玉とか32玉なのですが、高いときで1,200円です。だから1個40円くらいです。日本人はいちごが大好き。ヨーロッパの先生たちが来て、お菓子の講習をするのだけれども、冬にいちごが食べられるということは脅威だと言うのですよね。要するに向こうの人たちは旬のときに味を閉じ込めて保存しておくという考え。それ

を結局ジャムにしておくのだけれども、それを伸ばしてピューレにしたり、戻して食材として使う。そういう文化があるものだから、日本人の感覚と少し違うのですよね。

●事務局

現状の値段の比較なのですからけれども、今の状態でも冬のいちごのほうが安いのです。八戸市の夏秋いちごの生産者は結構減っているのですけれども、減る理由というものはやはり高く売れる期間が短いのです。冬のいちごが6月まであって、夏秋いちごは5月から採れているのですけれども、5月、6月、7月、8月、9月、10月まではいいのですけれども、冬のいちごが出てくると、どうしても味で負けてしまうので、夏秋いちごは11月で辞めざるを得ないという事情があります。ただ使う人によっては、夏秋いちごの方が使い勝手がいいということもあるでしょうね。季節によってやはり味というものが変わってくるので、今後の参考のためにも、これからもアイデアをいただくことになるので、これを参考に、思ったときでいいので、こういうときにはこれが使えるのかなというように、ためておいていただいて、また次の委員会のときにそのアイデア等を御発言いただきたいと思います。

●座長

どうしてここまでして、クーラーを付けたり、熱線をやったりなど、そこまでして1年中いちごを採れるようにしないといけないのですか。やはりいちご生産者の生活のためですか。

●事務局

逆ですね。需要があるからですね。とにかくケーキにいちごなのですよ。

●委員

今まで一番高かったときは1パック4,500円。

●事務局

とにかくいちご好きで、ケーキはいちごなのですよ。

●座長

特にその傾向が八戸では強いということですか。

●事務局

いえ、全国的に強いと思います。

●座長

全国的には1年中採れないわけですよ。

●事務局

採れないです。暖地の方は採れないです。夏場はアメリカのものがほとんどなのです。そこを寒冷地というか、北海道、東北で需要の穴埋めをしようということで取り組んではいるのですけれども。

●委員

これがうまくいくと福岡とか、栃木のほうにいちごを出荷できるようになるのです。逆に言えば寒冷地を利用して。

●事務局

いちごの需要が増えたのは、クリスマスでケーキにいちごを乗せ始めてからなのです。

●座長

それに合わせて寒冷地である八戸が1年中採れるようにしようという取組を始めたということですか。

●事務局

そうですね。

●委員

売り上げは伸びているのですか。

●事務局

いえ、生産者数が減っているので落ちています。農業全体がそうなのですが、農業者の数も減っているし、高齢化も進んでいるし、これはいちごの生産者でも同じで減っているのです。

●委員

あまり八戸いちごがぶんと来ても、作れないという感じですか。

●事務局

作れないですね。御覧になったとおり、すぐできないのです。親の株がありましたよね。あれを育てて、子どもができて、そこからなので2年がかりなのですよ。ぶどうもそうですよね。農産物はそういうものが多いのですが、1年のものでない限り食べたいからといってできないのです。

●座長

では需要があってもなかなかつくり切れないということですか。

●事務局

はい、そういう状況です。

●座長

では皆さん、何か言い足りないことなどございましたら。大丈夫ですか。それでは何もなようなので、本日の会議は以上をもちまして終了いたします。委員の皆様には今後とも御協力を賜ることになりますが、どうぞよろしく願いいたします。本日は大変ありがとうございました。