

◆テーマ◆

地産地消を通じた地域の活性化への取り組みについて



■コーディネーター



東京農工大学
大学院教授

野見山敏雄 氏

■パネリスト

青森市長

盛岡市副市長

いわき市長

船橋市副市長

豊田市副市長

奈良市長

福山市副市長

宮崎市長

鹿児島市長

鹿内 博

細田 敬一

渡辺 敬夫

水野 靖久

中村紀世美

仲川 げん

岡崎 恣

戸敷 正

森 博幸

【野見山コーディネーター】

東京農工大学の野見山です。どうぞよろしくお願ひいたします。

地産地消が日本の農政の柱となったのは、2005年3月に改訂されました第2次食料・農業・農村基本計画においてです。そのなかで、地産地消が地域のニーズを的確に捉えて生産を行う取り組みと、地域で生産された農産物を地域で消費しようとする取り組みの両面を持つ新たな動きとして、積極的に評価されました。また一方で、全国の地方自治体では、地産地消を地域農政の主要な事業として位置づけ、地場農産物の生産拡大と地域内流通を推進してきました。つまり、国が政策の柱と位置づけるずっと前から取り組んできた地方自治体もありました。また、小中学校の学校給食においても、出来るだけ地場産または県内産の農畜産物を利用する運動を実践している地方自治体があります。

そこで、この第3分科会では「地産地消を通じた地域の活性化への取り組み」をテーマといたしまして、中核市における地産地消の現状と課題、また、現在実施している様々な施策等を紹介していただきたいと思ひます。また、その後、近年農業政策の一つの柱として位置づけられております、6次産業化の推進に向けて各市の特性を踏まえて、今後取り組むべき課題や施策に対するお考えを伺いたいと思ひます。最後に、地域の活性化に向けた今後の推進方策を探って参りたいと思ひております。

限られた時間ですが、有意義な分科会になるように期待いたしますとともに、皆様のご協力をいただきたいと思ひます。発言いただく順番ですが、第3分科会にご参加いただいている中核市のうち、北から順に発言をお願いしたいと思ひます。具体的には、舞台に向かって左からの青森、盛岡の順番でございます。発言はまず現状と課題についてお話をいただき、一巡して、それについて私からまた追加の説明を求めたいと思ひます。各市の発言時間は4分で、私の追加説明への質疑応答の時間は、2分以内でお願いしたいと思ひます。続いて、今後の方向性についてお話しいただき、これについても若干の質問をさせていただきたいと思ひます。こちらの発言時間は3分、質疑応答は2分以内でお願いします。

それでは早速討論に入りたいと思ひます。まず、中核市における地産地消の現状と課題と、地産地消の推進に向けた各市の施策についてお答え願ひたいと思ひ

ます。北から順に、青森市さん、お願ひいたします。

【鹿内 青森市長】

こんにちは。北からという事で、青森市から話をさせていただきます。青森市での地産地消の現状と課題でございますが、本市は農業生産額が大体140億円前後、その年によりますけれども、りんご、米、野菜というところが主になります。漁業については、その年にもよりますが、20億から30億円、ホタテ、なまこが主になります。今年は異常気候のためにホタテが心配ですが、今年以上に来年、再来年の生産が不安な状況です。

今年の10月、「食のまち青森」を推進しようという事で「め〜ど〜in青森!」をキャッチフレーズとして決定しました。「め〜ど〜(め〜ど〜)」というのは津軽弁です。「おいしいよ」というのを津軽弁では「めど」や、「め〜ど」、「め〜ど〜」と言ひますが、それが「Made (in Aomori)」にかけられています。「め〜ど〜in青森!」のキャッチフレーズのもと、りんご、ホタテ、八甲田牛、さらには日本一の生産高を誇るカシス、これらを中心としながら地産地消を進めていくことにしております。

もちろん、青森市は県庁所在地として、県の中央部に位置しますから、県内の方、或いは県外からの観光客等に対しても、これらの産品を消費していただくための宣伝などの対応も行っています。

その中で、直売所での販売というものもござひますが、青森市には、浅虫温泉と、浪岡地区にある二つの大きな道の駅を合わせて15の直売所があります。販売額が、大体年間6億程度、道の駅の販売額ではなくて、直売所での販売額が6億程度ということで、生産額から見ますと、決して多い数字ではござひません。したがって、今後、生産額自体も伸ばしていく事も必要ですが、販売、或いは地産地消に向けた販売体制にも当然取り組んでいかなければなりませんし、農産物、或いは水産物の加工に取り組んでいくこともこれから必要になってきます。元々青森市は、練り製品などの様々な水産物の加工商品が多く、それらを手がける業者も多いところでありますので、その方面での支援をしていかなければと思ひます。

地産地消の推進に向けた施策という事ですが、青森市では平成19年3月に食育・地産地消の推進計画を策定いたしましたので、それを基に進めております。具体例としては、市の農業指導センターにおいて、原料

の生産から加工製品化・販売までを「あおりり産品」にこだわった藍染製品・お茶などの製造販売を支援したほか、農産物の直販に取り組む女性グループが加工施設を活用して、加工品の製造・販売を行いました。

今年は計画の最終年度でありますので、産直市等への集客効果を高めるためのイベント事業の開催・支援など、様々な施策に今一生懸命取り組んでいるところです。ちょうど時間となりました。以上でございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。時間に協力いただきまして、ありがとうございます。続きまして、盛岡市さん、お願いします。

【細田 盛岡市副市長】

盛岡市の副市長の細田でございます。それでは盛岡市の現状と課題を申し上げます。

農業立県でもあり、新鮮食材の宝庫と言われます岩手県の中で、盛岡市は、中山間地を抱え畜産や酪農も盛んでございまして、また、平坦な市街地周辺ではきゅうりやナス、トマト、ほうれん草等の野菜類をはじめ、りんごを中心とした果樹生産も盛んでございます。

生産地と消費地が近接しておりますので、市内には、農家が直接開設運営する産地直売所が15カ所ございます。昨年度の販売額は、地元JAが出資する産直の8億2,000万円を筆頭に、15の施設全体で11億7,000万円の実績でございまして、正に産直が地産地消を推奨する中心的な役割を担ってございます。この他、10カ所の市民農園の開設や、食育活動と連携しながら、小中学校46校でこれは60%以上になると思いますが、学校農園の設置と農作業体験を実施しております。

また、学校給食では、消費量が日本一と言われます豆腐を使った給食や、盛岡特産の里芋を使った「いものこ給食の日」を実施しておりますし、毎年開催する農業祭り等のイベントでは新鮮で安心な地元農産物の格安販売を行う等、多方面で地産地消の取り組みを推進しているところでございます。

一方、中山間地域の集落では、冷涼な気候を生かし、山菜の一種であります行者ニンニク、北米原産のアロニア、これは、味は違いますが、さくらんぼをイメージしていただければよろしいかと思いますが、新し

い特産物として生産拡大を進め、また、低脂肪で赤身が特徴の短角牛等、盛岡ならではの農産物の特産化と消費拡大に取り組んでいるところでございます。

こうした中でいくつかの問題もございます。まず、産直につきましても、大手量販店にインショップ等も多数開設され、過当競争傾向にありまして、これが安売り競争に繋がり、農家の収入減や産直への参加農家数の減少が懸念されております。また、これら産直では、高齢化の進行や、後継者不足等により存続が危ぶまれているところも実際ございます。魅力ある産直の展開に向け、行政として支援していく必要があるかと認識しております。

こうした現状を踏まえ、盛岡市では、平成21年度から3カ年計画で「産地直売所活性化対策事業」を実施しております。具体的には、各直売所の情報交換の場を定期的に設けるため、協議会的な組織を準備したほか、個々の施設運営について、専門家による経営診断等を実施しているところでございます。

この他にも、県外直売所との物産交流や商品管理システムのあり方、ホームページ開設による情報発信力の強化、多様な消費者との交流活動の展開、売り場でのマナーアップ講習等、様々な切り口の事業メニューを展開予定しております。

いずれにいたしましても、地産地消を今後とも推進するうえで重要なポイントは、いかにして付加価値を高めるかということにかかっていると思います。以上でございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして、いわき市さん、お願いします。

【渡辺 いわき市長】

いわき市の渡辺です。いわき市の現状と課題について申し上げます。

いわき市は、福島県の東南端に位置して南は茨城県、東は太平洋に接しております。気候は寒暖の差が比較的少ない地域であります。また、いわき市は、昭和41年に14市町村が合併しております。広大な面積を有しております。東京23区の約2倍の面積を有しております。そういう中で、地形的には西の阿武隈高地から太平洋に緩やかになっております。農地の大半は、太平洋に面したところに平野部があるというよう

な形になっております。気候的には温暖な地域でありまして、冬期間の野菜も含めて収穫出来ます。特に、冬期間の日照時間が全国的にかなり多い地域でもあります。そういう中で、生産物は、米をはじめとし、トマト、ネギ、イチゴ、きゅうり、梨等、多様な農産物が栽培されています。また、市内に生産地と消費地の双方を抱える特性から市街地、中山間地問わず40の農産物直売所を開設しているところでもあります。地域で採れた農産物を地域で消費する地産地消活動は、地域の農業農村の維持、水源・資源環境の保全のための意識向上、食と農のあり方を結ぶ食農教育等に有効であると考えていることから、様々な事業を実施しているところでもあります。

一例を挙げれば、地元産の魚を使ったメニューを栄養士、教員、職員と加工業者が共同で開発して、学校給食の献立に加えております。また、地元野菜を使用した学校給食を子ども達と生産者が一緒に食する機会を設ける等、食農教育等についても地産地消の推進と拡大を図っているところがございます。

農産物直売所に関しては、市内40カ所の直売所において、スタンプラリーを実施し、直売所の周知と継続的、安定的な直売所の誘客を図っているところでもあります。更に、「いわきブランド農産品通信」を発行して、農産物や生産者の紹介をする事により、生産者と消費者の信頼関係の構築に努めているところでもあります。

課題といたしましては、本市では人口に対し市内の農地面積が少なく、ネギ等を除いてその需要が賄えない状況になっているところでもあります。

これからの課題として、学校給食を含めて、リスク分散をしなくてはならないだろうと思います。過去に、事故米が食糧米に転用されたことがありました。

新潟県の業者がでん粉を事故米で作し、それが福島県全域で学校給食の玉子焼きに使われたのです。だから、そういう意味では、給食を含めてリスク分散するためには、地産地消にしっかり取り組んで行かなくてはならないというような課題もあるのだろうと思っていますので、そういう事をしっかり出来るような体制作りをしているところがございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございます。続きまして、船橋市さん、お願いします。

【水野 船橋市副市長】

千葉県船橋市副市長の水野でございます。どうぞよろしくお願いたします。

船橋市でございますが、地理的には東京駅から総武線快速で25分、また成田空港にも羽田空港にもアクセスが良いという環境でございます。鉄道網が発達しており、市内だけで9路線35の鉄道の駅があり、首都圏へのベットタウンとして、人口が急増した背景がございます。昨年には、人口が60万人を超えており、今尚増え続けている状況でございます。

本市は南北に長い地形であり、内陸部ではまだ多くの緑が残されておりまして、都市農業が盛んに行われております。また、南の東京湾には、三番瀬という干潟があり、ラムサール条約の登録を目指しておりますが、アサリ漁や海苔の養殖といった漁業が行われています。さらに、沿岸部には大型ショッピングモールのさきがけである「ららぽーと」や、北欧家具の「IKEA（イケア）」などの大型店舗があり、商業も盛んな土地でございます。

さて、船橋市の農業でございますが、多くの農家が存在しており、それぞれ意欲的に野菜、果物、花卉、畜産などに取り組んでおり、農業の産出額は83億2,000万円にも達しております。

地産地消への取り組みでございますが、季節毎に農水産祭といった各種イベントを開催しており、生産物の展示、品評会、即売などを行っております。また、県の施策である「千産千消を支える卸売市場活性化事業」を活用いたしまして、地場産の野菜の販売促進を行い、消費拡大と産地のPRを行っております。これによって、売り場面積が拡張されているといったような効果もございます。

農産物の直売所でございますが、市内で149の直売所があり、市と農業団体等で構成されます協議会を設置いたしまして、「直売所マップ」をホームページ等で公表し、消費者の方への情報提供に努めております。また、学校給食でも地元生産者や漁業関係者等を、ゲストティーチャーとしてお招きしまして、様々な情報提供をいただいているところがございます。さらに、学校給食では、地場産品を優先的に使用する取り組みもしております。平成21年度からでございますが、地元の食材を活用しました「学校給食の日」を実施いたしまして、地元生産者の給食試食会への招待を通じて、学校給食への理解を促す取り組みを行っているところがございます。

社会教育活動としましては、公民館で地元の食材を使って料理を作る実習をしております、最近では、焼肉のたれを地元の梨を使って作る取り組みをしているところでございます。

最後でございますが、本市の課題といたしましては、鮮度の高い安全な農産物を市民に提供するために、市民、生産者両方の方からPRの強化や消費の促進などを求められており、これらを更に強化して行く事が必要と考えています。また、学校給食でございますが、農産物の価格の高騰や地元市場への供給量不足も課題となっているところでございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして、豊田市さん、お願いします。

【中村 豊田市副市長】

愛知県豊田市の副市長、中村でございます。市長の代理で来ましたけれども、両脇に市長さん達がお見えなのに、私だけがど真ん中に座らせていただいて大変恐縮ですが、地勢的な事だということでご勘弁をいただきたいと思っております。

豊田市の紹介をさせていただきますが、2005年に隣接の6町村と合併をいたしまして、従来の市域より3倍強の918平方キロとなりましたが、この合併町村部は殆ど山林でございまして、現在も市域の7割が山林となっております。豊田市というと車の町、工業都市だろうという風に思われがちで、現実にそうでございますが、農業も県下有数の生産地でございまして、米、桃、梨、シンビジウムの収穫量は県下1位でございます。この広い市域の中で平地と中山間地を持ち合わせておりますので、平地では米、果樹、路地野菜、また中山間地では、山間地米、自然薯、小菊等、地域に適した農産物を生産しております。

地産地消の取り組みでございますが、山が沢山ありますので木材が出ます。木材については、地域材を使うという事を積極的に進めておりますが、農産物につきましては、地域の農産物を食べていただくという事で本市では地産地消ではなく、地産地食という言葉を使用しております。市内には農家等が経営する29カ所の直売所と、JAの8カ所の直売施設がありまして、これらに約2,500戸の農家が出荷をしております。先ほどから出ております、学校給食の関係でございます

が、地元産の使用率については、米は100%、麦80%でございますが、野菜は5.6%になっております。これは、本市の学校、小中学校、幼稚園、保育園全てが自校給食方式ではなく、学校センター方式を採用しております、それぞれの給食センターで1万食以上を作りますので、やはりそういう部分で野菜の供給が十分でないという事から、地元で野菜が作られながら消費が出来ないという問題がございます。

本市では、平成16年4月に耕作放棄地の解消と、団塊の世代の生き甲斐対策、トヨタ自動車をはじめとする企業から毎年3,000人程度の退職者が出ておりますので、そういう方の生き甲斐対策と、農家の後継者育成等を目的といたしまして、「農ライフ創生センター」を開設いたしました。これは市とJAの共同運営でございまして、現在までに215名の修了生がおりますが、その内の112名が23.8haの農地の斡旋を受けて市内に新規就農しております。

地産地食を推進する担い手としても期待をいたしておりますが、課題といたしましては、学校給食にいかにして地元の野菜を供給出来るかという事の体制の構築、それから規格外の農作物、小規模農家が生産する少量の農産物でも出荷出来るようなファーマーズマーケットというものを今研究させていただいております、試しに昨年からです、この各直売所を市街地に集めたモデル市を毎月1回開催して、ファーマーズマーケットの設立の準備をしているところでございます。学校給食の関係では、市が補填をいたしまして、地元の生産供給体制の構築に向けまして、学校給食に地元の食材を使った給食メニュー、米粉パン、パスタ麺、納豆等の開発をいたしまして、平成16年からの6年間で14品目をメニュー化いたしました。今年度も1品目を開発予定でございます。まだまだ課題はございますけれども、何と言っても地元の農産物を地元で食べていただくという事で地産地食という政策を進めているところでございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして奈良市さん、よろしく申し上げます。

【仲川 奈良市長】

奈良市長の仲川です。本日は、私どもの姉妹都市であります、この郡山市での中核市サミットに参加出来

た事を、非常に嬉しく思っております。今年は1,300年という事で、非常に沢山のお客様が奈良市にお越しいただいております。ご存知のように奈良市は観光都市で、年間1,400万人の観光客に訪れていただいております。

一方で、人口は現在約37万人ですが、この10年間で約8,000人人口が減少しております。

この先10年間で、人口減少が約2万3,000人と予測されていることもあり、人口減少と少子高齢化の影響を著しく受ける自治体であります。

農業に関しての概要ですけれども、平成17年に旧都祁村、旧月ヶ瀬村という二つの村と合併しました。それに伴い、農村地域が大幅に拡大しました。主な産品といたしましては、大和茶と呼ばれるお茶がありまして、沢山生産をしております。現在のところ、栽培面積では約500ha、360戸、1,700tとなっており、県内では約7割の生産のシェアを占めています。それ以外にも、イチゴ、トマト、米等、様々な作物を生産しております。

しかし一方で、新規の就農者の減少、担い手不足、それから耕作放棄地の増大といった問題を抱えております。現在、奈良県は耕作放棄地の割合が18.5%で全国7位という非常に高い割合を示しております。こういった悩みを抱える状況ですが、一方で新たな動きも出てきております。特に最近、奈良で著しいのは、若者による新しい形の農業が非常に盛んになってきていることです。

先ほど申し上げた、都祁地域でも、10名ほどの若者が、それぞれの農園を自分で開業して、独自の生産や販売に取り組んでいます。それ以外にも最近「農ガール」が全国でも流行っていますが、奈良でも若手の農家を中心となって、地元の女子大の学生さん達と一緒に、若い人達に気軽に農業に親しんでもらおうというような取り組みも最近増えて参りました。

また、地元の伝統野菜である大和野菜に関しては種の保存から生産をする農家の確保、そして流通の仕組みづくりにも少しずつ取り組んでおります。

奈良市でも、他市と同様に農産品の直売所がありますが、固定の場所としての直売所ではなくて、いわゆる地域を巡回するような形での農産品の直売イベントを行っております。

これは、イニシャルコストを低減すると同時に、主に中学校区単位に設立されている自治連合会に一つずつ順番に営業をかけておまして、いわゆる街中住民と村民の交流という側面を大事にしているのが特徴

です。

しかし一方で、地元野菜等はなかなか生産しても流通に乗らない、または生産をして欲しい食材の数がなかなか集まらない、そういった問題もいろいろと抱えております。今日は皆様方からもその辺りのお知恵を頂戴いただければと思っております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございます。続きまして福山市さん、お願いします。

【岡崎 福山市副市長】

福山市の副市長の岡崎でございます。

現状と課題という事でございます。まず、福山市の農林水産業の現状についてでございますが、総農家戸数は9,551戸、これは10年前に比べて約20%減少しております。また、専業農家は511戸で、これも10年前よりも約20%減少している状況です。小規模農家も多く高齢化が進んでおり、耕作放棄地も569haで10年前より12%増加している現状もあります。水産業も同様な状況であります。農業産出額は113億であり、米は福山市においては殆ど自家用に回されておりますが、野菜については、生産量日本一、出荷額2億円あまりのくわいをはじめ、ほうれん草、アスパラガス等、また果樹では、出荷額7億円あまりのぶどうをはじめ、いちじく、柿等の園芸産地が存在しております。

福山市での地産地消の取り組みにつきましては、昨年度から、重点政策に位置づけております。農業の担い手の育成、或いは産直市、生産者の支援等とともに、学校給食への地場産物の積極的使用、また、消費、流通、生産等の各分野が連携し、地産地消モデル事業を設定し、地域での地産地消を進めているところでございます。人口47万人の消費地の条件を生かしまして、地産地消を推進する事により、生産と消費を結びつける安定した販路を確立し、農業者、水産業者の生産意欲を高め、農業、水産業の振興を図る考えであります。

耕作放棄地が増加している現状であり、これを防止又は再生、活用するためには、生産すれば売れるという仕組み作りが必要であります。地産地消に併せて、この課題も取り組んでいきたいと思っております。

昨年度は、生産、流通、消費等の関係団体と行政の12団体で、「福山市地産地消推進協議会」を設置しま

した。また、地産地消推進のシンボルマークとして、愛称「ふくやま生まれ」の制定もしたところがございます。また、学校給食の地産地消を推進するため、市と農協が協定を締結し、全市的な推進体制と基盤作りを行ったところであります。

なお、今年度から新たに地産地消推進課を庁内に設けまして、重点的な取り組みをしております。具体的な取り組みとしましては、まず行政が出来る事から始めようという事で、本日は学校給食に絞って、その取り組みを説明させていただきます。

まず、農協との連携を強化いたしまして、学校給食への市内産農林水産物の使用拡大、特に農産物の安定した販路として、地元農業者が直接農産物を学校給食に納入出来る取り組みも始めたところであります。

本市の学校給食は、自校調理69校、給食センター2施設で約3万食を提供しております。食材の年間購入額は、約14億5,000万円、うち副食の農産物は15%、2億2,000万あまりでございます。そのうち、現在の市内産は16%、3,500万という状況であり、市内産を増やす余地はまだあると考えております。学校給食への農産物の納入には、これまで市場流通に限ってございましたが、小規模農家の農産物、或いは産地化されてない農産物、また、規格外の市場出荷されてない農産物も、積極的に利用していこうという考えによりまして、納入の枠を広げたとところでございます。

取り組みの当初におきましては、生産した物を学校給食へという事でありましたが、現在では、学校給食用に生産を増やすという状況に変わってきております。学校給食の食材納入が安定した販路として農業者に認識され始めている、生産喚起に繋がっているのではないかと考えております。なお本年度は、福山市の市制施行記念日である7月1日に、地場産食材100%を使った学校給食に取り組みました。

課題でございますが、我々は地産なくして地消は推進出来ないという観点から、現在、市内の農産物の生産量が少ない状況であり、安定生産に向けた担い手の育成が喫緊の課題であります。あらゆる機会を捉えて、この人材育成に努めて参りたいと思っております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして宮崎市さん、お願いします。

【戸敷 宮崎市長】

宮崎市の戸敷でございます。

宮崎市は、宮崎県の県央部に位置しております人口40万の都市であります。平成18年に一市三町と合併しまして、今年3月に、さらに一町と合併し、約40万人になったところであります。農業面については、春はご存知の通りマンゴーが有名であり、夏から秋冬にかけては、施設園芸、特にきゅうり等については日本一の生産額を誇っております。畑作については、大根、お茶、たばこなどが生産されております。

また、今年、口蹄疫の関係で宮崎市、或いは宮崎の県央部については29万頭の牛と豚を処分するという事になりました。この事に対して4ヶ月間、宮崎県民、或いは全国にご迷惑をお掛けいたしました。逆に宮崎で封じ込めたという自負もしております。宮崎マニュアルという形で、消毒体制や防疫などをやってきており、宮崎は安全だという認識でおります。

地産地消の問題等についてお話を申し上げますが、宮崎市の農林水産の振興計画等に基づきまして、「身土不二」、要するにその地の物を食べて、健康で生涯の健康づくりを目指そうと食育を積極的に推進しております。

どういう事をやっているかと言いますと、特に学校給食については、平成19年度から24年度の目標として、給食のあり方という事で利用率、地元の農産物を利用するという割合を33%といたしております。そのような中、市内に小中学校が73校ありますけど、本年の6月には実績として45.3%と目標数値をすでに上回っており、学校給食に地産地消という形が確立していると考えているところであります。このことにつきましては、やはり家庭から美味しく、楽しく、健康という部分を徹底的に勉強していただくということから、協議会をつくり、学校給食については、ベジタブル協力会というものが農家で設立されておりますが、地元の産物をいかに利用していただくか、そういう事も含めて行政でも支援をし、食育教育をやっているという状況であります。

地元の農産物の直売所は65カ所程あり、農家の生き甲斐、或いは高齢者の耕作意欲の向上ということを徹底して行っていますが、例えば農薬の適正使用という部分に課題を残すのかなと思います。この件については、地元の残留農薬の検討課題として、しっかりと対応しようと考えております。

それから、色々な形で東国原知事の知名度を活用し

た全国PRを展開していますが、県庁前でも頻繁にイベントが行われています。その中で、宮崎の食材の良さというのをしっかりと発信していこうという事でのPR、或いは、この前は口蹄疫の発生で、市民の皆様方などに本当に迷惑を掛けたという事で「ありがとう、焼肉キャンペーン」を開催しましたが、そういう機会においても食材の安全性をしっかりと発信していこうという流れを私どもはつくっております。また、今年で27回目を迎える「みやざき農林水産まつり」など、今後も住民に理解いただけるPR、食育、或いは安全性を求める教育連携というのをしっかりとやっけていこうという風に考えております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。最後に鹿児島市さん、お願いします。

【森 鹿児島市長】

鹿児島市の森でございます。

鹿児島市においては、来年の3月に九州新幹線が全線開業し、青森まで高速鉄道網で1本で結ばれるという、本市をはじめ、九州にとっても、歴史的に非常に大きなインパクトのある事が控えております。私どもといたしましては、この九州新幹線全線開業を更なる市勢発展の起爆剤として、本市全体の活力創出に繋げていきたいという風に考えており、本日の分科会のテーマであります「地産地消を通じた地域の活性化」とも関連しますが、とりわけ南国の風土に恵まれた食文化といった本市ならではの魅力を十分に生かした取組みを進めていかなければならないと考えております。

本市の農産物直売所につきましては、お手元にお配りさせていただいた「鹿児島市グリーンツーリズムガイドブック」の13頁から18頁に掲載をさせていただいておりますが、このうち、本市が財産を所有し、地元の農業者団体が運営をしているものが4カ所あり、利用者が年間40万人あまり、売上が4億円以上となっております。多くの市民や観光客の方々等に利用されております。

学校給食への活用につきましては、食育推進計画の中で、郷土料理の導入回数等の数値目標を掲げております。また、全国学校給食週間には、「鹿児島をまるごと味わう学校給食」を実施しており、例えば、鹿児島を代表する食材であります黒豚の豚骨や、きびなご

の黒酢南蛮、ふくれ菓子（黒砂糖を使った蒸しパン風のお菓子）などをメニューに入れ、子ども達も喜んで郷土料理を味わっております。

また、市内の各種イベント、キャンペーン等については、市内産農林水産物旬のキャンペーンを年4回、創業260年という歴史ある百貨店である山形屋等で実施をしております。ちなみに、この百貨店山形屋の創業者は、名前の通り東北山形出身の方であり、ここで行われる北海道物産展での売上高は、10年連続で全国一を誇る百貨店でございます。また、グリーンツーリズムガイドブックの22頁の上にあります。食の産地交流会として、一般の消費者が市内の産地見学、収穫体験、生産者との意見交換を行う交流会を年3回行っております。

鹿児島の特産品としては、黒豚、サツマイモ、芋焼酎、黒酢等が代表格ですが、その他にも本市内で生産される特徴的な農産物があります。その一つが、別のパンフレットの11頁に掲載されていますが、桜島大根であります。桜島特有の火山灰土壌で生産される世界最大の大根として、ギネスに認定されており、大きな物では重さ30kg、直径40～50cmのものもございます。また、これとは対照的に、世界一小さい、桜島小みかんがあります。直径が5cm足らずという小ささで、小粒ながら甘みが強いのが特徴でございます。ただ、これらの農産物については、本市内でも一般の方々口にする機会はあまり多くはありませんので、先ほど紹介した消費者と生産者との交流会等、一般の消費者にとって身近に感じていただくための取組みを行っております。

地産地消の課題といたしましては、市内産農産物についての認知度が低い事や、地産地消に関わる情報交換の場が少ない事があります。また、学校給食で地産地消を推進するうえでは、価格の問題や安定した供給量の確保等が課題として考えられているところであります。以上です。

【野見山コーディネーター】

皆様ありがとうございました。ここまで、地産地消の推進に向けた各市の施策の現状と課題について、それぞれご発言いただきました。それでは、次に私からそれぞれの市の施策とその課題について、追加説明をお願いしたいと思います。

まず青森市の鹿内市長さん、青森市におかれましては、りんごをはじめ農産加工において長い歴史がある

市だと存じておりますが、食品製造業や飲食店における地元食材の利活用の促進方策はどうか。その点について、追加説明をお願いいたします。

【鹿内 青森市長】

青森市の鹿内でございます。先ほどの話に追加させていただきます。

今、鹿児島市長さんから、来年3月に新幹線開業という話がございました。私も青森市は、今年の12月4日が新幹線開業日となります。新幹線開業に向けた地産地消の取り組みとして、産地直売、或いは大収穫祭といったものをイベントとして行いますが、これらについては今後も続けて参ります。また、朝市を復活させたいという考えもあります。

もう一つは、新青森駅前に大型テントを張りまして、そこで地元の食材や青森市以外の津軽地方や、函館市さんにもお願いをして、食べ物を集めた「青森正直市」を開催し、新幹線で青森にいらっしゃった観光客のみなさまにPRをして参ります。

食品製造業では、りんごにおいても、例えばアップルパイですとか、或いはりんごジュースを温めて、ホットりんごジュースを商品化するなど、様々な取り組みがなされています。このようなりんごやカシス、なまこなどといった地域資源を活用した新商品の開発を行う“がんばる企業”には助成金を出して、商品開発なり販売について応援をしております。

また、青森市には生巻をすりおろした味噌をつけて食べる「しょうが味噌おでん」というB級グルメがありますが、来年の5月28日と29日には「北海道・東北B-1グランプリ in 青森」を開催する事にしています。このようなイベントをきっかけとして、食品製造業を支援していきます。

青森市のみならず県内の、例えば大間のマグロですとか、今度映画になります。犬のわさお君の鯡ヶ沢のイカ、八戸の鯖、上北地方のにんにく、長いもですとか、全国的な農水産物が全て青森市に集まりますので、それらを調理する、加工する、そして提供する、そういう事を、新幹線開業をきっかけとして、大きく伸ばして行きたいと思っております。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。次に盛岡市の細田副市長さんにお伺いします。盛岡市では、農産物直売所の組

織化や経営診断を積極的に行っておられるようですが、その事が活性化対策にどのように寄与しているのか、追加説明をお願いします。

時間を限らせていただいて申し訳ございませんが、2分以内でお願いします。

【細田 盛岡市副市長】

それでは、活性化対策についてでございますが、直売所が地産地消の中心的役割を担うためには、農産物を出品する農家が経営感覚を取り入れて運営する事が大変重要であると感じております。そこで、当市では昨年度から各直売所に出向きまして、商品陳列やポップの付け方、販売員の接客態度や店内のディスプレイ等細かく調査を実施し、また農家やお客様にもアンケート調査をいたしました。その結果、農家からの声といたしましては、「とにかく何でもいいから作った物を出している」、「値段付けは隣の生産者を常に意識する」、「閉店間際には、売れ残りはタダ同然で売ってしまう」「近くの直売所やスーパーの値段がいつも気になる」といった声がありました。一方、直売所を訪れたお客さんの声としては、「新鮮、安心、おいしい、楽しいがやはり直売所の魅力」「産直によっては品揃えが少ない」「夕方はいつも売り切れる」「珍しい物、ここにしかない物が欲しい」「食べ方が分からない野菜がそのまま出ている」という回答がありました。これらからの、農家の感覚と消費者ニーズが必ずしもマッチしていない実態もございまして、今後は、消費者の側に立った意識改革とその実践が重要であると考えております。更に、全国的に産直は「売る」という点において画一的傾向にあるような気もしますので、今後は地域特性を訪れた消費者に体感してもらう等、地域を文化や人情等を通じて丸ごと売り出す、丸ごと交流するといった取り組みが重要と考えております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。

では、船橋市の水野副市長さんにお伺いします。船橋市は、大都市東京のすぐお隣りに位置するわけですが、都市化の影響を受けながらも推進する地産地消の取り組みの特徴について追加説明をお願いします。

【水野 船橋市副市長】

おっしゃるとおり、船橋市の最大の課題は、都市化の進行と地産地消の取り組みを、どのように調和させるかという事につきましていると思います。特に東京などへ通勤されるために、住民として越して来られた方から見ますと、近くの農地において、例えば農薬をまく、堆肥が臭い、騒音がする等の苦情が寄せられる事が多々ありまして、新しく住民になられた方と農家の方との対立関係が起きてしまう事も課題となっております。

これらの課題をどのように解消するのかという事でございますが、やはり住民の方でも新鮮な農産物に対するニーズは、かなり強いものと思われましますので、それとよく調和させるために、例えば直売会の開催でありますとか、展示会、品評会、また、農業体験等のイベントや即売会等を組み合わせて行く事によって、生産者の方と消費者、特に新しい地域住民の方とのコミュニケーションを図っていく事が、地域全体の活性化に繋がって行くものと考えております。

また、地元のJ A等が計画をしております、大型の農産物直売所につきましても、地域の住民の方に新鮮な農産物を供給する大変重要なツールと思っておりますので、市としても支援をして参りたいと考えているところでございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございます。次に豊田市の中村副市長さんにお伺いします。

豊田市は、農協と共同で「農ライフ創生センター」を開設して、地産地消の推進に取り組んでおられますが、その「農ライフ創生センター」の活動内容と問題点について、追加説明をお願いいたします。

【中村 豊田市副市長】

「農ライフ創生センター」でございますが、先ほどの説明の中でも少し触れましたが、平成16年に開設をいたしております。開設前の平成16年に農業特区の申請をいたしまして、市民農園の開設者を市と農協だけに限らず、企業でも一般の方でも出来るようにしました。それから、農地の取得について、下限面積を下げる、この二つの特区申請をいたしまして、平成16年3月に認定いただきました。特に、農地の下限面積を10

aまで下げる事につきましては、平成17年9月に全国展開をされましたので、この特区の認定そのものは現在取り消されております。

この「農ライフ創生センター」ですが、コースとしては三つございまして、一つは農作物栽培技術研修という事で担い手づくりコースです。こちらは2年間の研修を受けていただきますと、農地取得の資格が得られるというコースです。それから、旬の野菜づくりコースといたしまして、これは春秋、それぞれに旬の野菜を作っていくものです。それから昨年からです、農地活用帰農コースという事で、元来、農家の方であっても農地をなかなか耕作出来ない方達に、再度農家に戻っていただく、こういう三コースです。

特に、一点目の担い手づくりコースにおきましては、企業を定年退職された方を、一応目標にと思っておりましたが、意外と若い世代の方にも参加をいただきまして、第1期生では30代の夫婦の方がこの資格を取られまして、50aほどの、元牧草地ですが、それを借りられまして、ぶどう園をやられています。これは、ワイン作りのためのぶどう園でして、一昨年からワインを販売されておまして、毎年出来る量の全量が完売という、非常に人気を得ているところがございます。

ただ問題は、この方は大成功なのですが、そのようにやられた方達の農産物を、どのように販売ルートを作ったらいいかという課題が残っておりますので、この先の施策の方向性について、また説明をさせていただきたいと思っております。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございます。次に奈良市の仲川市長さんにお伺いします。

奈良市では、日本全体が抱えている人口減少という問題ではありますが、その先進的な問題を解決されていると思います。農林業の担い手を課題として捉え、担い手が減少する中で、奈良市が実践されています都市住民を巻き込んだ地産地消の取り組みに大変興味があるのですが、その追加説明をお願いします。

【仲川 奈良市長】

奈良の場合は、農業の担い手の減少という事ももちろんそうなのですが、街中の住民と村部の住民の交流の接点というのが非常に少ないというのが、今までも

懸案事項になっていました。

全国一県外の就業率が高いというのが奈良の特徴で、大阪方面に通勤・通学される方が非常に多い、つまり、奈良に居ながら頭は大阪、足は奈良という様な方が非常に多いという特徴です。これは、消費にもストレートに影響しております、消費が域外に流出しやすいという傾向が見られます。

そのような中で、いかに地域の中での消費を高めていくのが大きなテーマになっています。若者の農業者による子ども達の体験農業の推進や、先ほど少しご紹介をいたしました地産の直売イベント等においても、単に街中に農産品を持ってきて販売をするだけで終わらずに、実際にその生産地に子ども達を連れて行って案内をして農村体験をさせる等々、人の移動を伴って農村地と街中の交流を図って行こうというような取り組みをさせていただいております。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして福山市の岡崎副市長にお伺いします。

福山市では、今年度から「地産地消モデル地区」を設定して、大変特徴的な取り組みを行っておられるようですが、その取り組みの成果と問題点について追加説明をお願いいたします。

【岡崎 福山市副市長】

それでは、「地産地消モデル地区」の説明の前に、本市の地産地消推進運動について少し説明をさせていただいて、モデル地区に繋げていきたいと思っておりますが、この推進運動は、食育推進と耕作放棄地対策として一体的に行っております。

本市におきましては、独自の事業で耕作放棄地対策として、昨年度から地域団体等に協力していただいて、耕作放棄地を再生し、活用する場合は、対象経費の実費を助成いたしております。これが「福山市耕作放棄地再生活用モデル事業」であります。昨年度は8地区を指定し、再生農地5.4haについては、農業を再開したり、市民農園等に活用されております。

お尋ねの「地産地消モデル地区」についてであります。これは、地域での耕作放棄地対策の取り組み、もう一つは、地産地消の優れた取り組みを行うモデル地区として広く市民に紹介し、他の地区での取り組みを喚起する目的で、本年7月に設定しております。この

モデル地区の要件は、先ほど言いましたように、生産においては、地域ぐるみで耕作放棄地の再生、活用に取り組む事と、もう一つは、流通、消費において学校給食への直接納入、或いは産直市等の農産物の直売を行う事としております。

この要件により、地域ぐるみでの耕作放棄地の再生活用の取り組みを行っている「耕作放棄地解消モデル地区」の中から、学校給食の直接納入、産直市、インショップの出荷等、安定した販路を見据えた2地区をモデル地区に設定しました。まだ、設定して3カ月足らずでございますので、新たな取り組みを喚起するには至っておりませんが、この取り組みについては、広報テレビ等で周知しているところでございます。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして、宮崎市の戸敷市長さんにお伺いします。

先ほどの報告で、宮崎市では、学校給食における地場産の農畜産物の使用割合が非常に高い事に驚きました。学校給食は、一般に管理栄養士、調理師、流通業者、農家、農協、教師、保護者といった、利害関係者が多くて、その人達の調整がうまくいかないと地場産の農畜産物の使用割合が伸びないというのが一般的な状況かと思えます。宮崎市では、そういった給食関係者が地場産農産物の使用を高めるという事の評価と問題点について、追加説明をお願いします。

【戸敷 宮崎市長】

まず、小中学校等も含めて、いかに地場産の物を活用するかという事ではありますが、今言われたように、いかに組織だったものでやるかという事で、「地産地消協議会」というものを設立しております。これは、JA、小中学校の校長、栄養教諭、給食センターの栄養職員、そういう方々に参加をいただいております。今年度は年4回、延べ44回、約3万5,000人を対象として、いかに地産地消が大事かという事を、学校給食の中でしっかりとやっつけていこうという事で「食農教室」の開催に取り組んでおります。

ただ、ロットが大きいものはいいのですが、少量の注文に対応することも相当ありますので、いかに地元が多品目の品物の納品にしっかりと対応出来るかという事や、食から生産部門との連携、こういうものも必

要かという風に考えておりました、この点をしっかりとやっていきたいと思っております。また、「ベジタブル協力会」といった取り組みと行政の支援というものを積極的にやる事によって、更に給食での自給率というのが高まっていく、そういったことを一体的にやっていきたいというのが現実であります。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。最後になりますが、鹿児島市の森市長さんにお伺いします。

先ほどのご報告の中で、市内産農産物への市民の認識が低いという事が報告されたかと思いますが、その要因と地場産農産物の需要拡大方策について、追加説明をお願いします。

【森 鹿児島市長】

鹿児島市では、都市近郊で新鮮・良質な農産物が四季を通じて栽培をされております。その中でも、桜島大根とか桜島小みかん、そして、また鹿児島ではニガウリと言いますが、全国的にはゴーヤと呼ばれていますが、そういった農産物については市民にはよく知られておりますが、その他の農産物、例えば軟弱野菜といわれるほうれん草、そして水菜、小松菜、チンゲン菜等が市内でも生産されている事について、市民の方々に認知度は低いのではないかと感じており、そのために市内における生産量の拡大に繋がっていないという事が現状としてあります。

その要因としては、生産者と消費者との距離が遠いこと、また、市内産の農産物に関する情報提供の不足等が考えられております。地場産農産物の需要拡大のためには、生産者にとっては、消費者や事業者のニーズを把握出来る場が必要であり、一方、消費者や事業者にとっては、地場農産物としてどのような物が生産をされ、どこで手に入るかという情報の提供が必要であるというふうに思います。

そのためには、先ほど見ていただきましたが、この「グリーンツーリズムガイドブック」の19頁から20頁にあります「農業まつり」、22頁に掲載しております「市内産農林水産物旬のキャンペーン」、また、「食の産地交流会」等の取組みの一層の充実を図って、その事で地場産の農産物への関心を高め、需要拡大に繋がっていかねばならないと思っております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。大変貴重なご報告ありがとうございました。

続きまして、今後の方向性というセッションに入ります。各市が地産地消を推進している中で、国が新たに農林漁業の6次産業化を重要施策として位置づけ、また、その法律を準備していると聞いております。6次産業化の推進には商業、工業との連携強化、また、その既存の枠組みを超えた新たな産業構造の構築が必要だと考えますが、ここでは各市の特性を踏まえたいうでの今後の6次産業化に向けて取り組むべき課題や施策について発言をいただきたいと思っております。

各市の発言時間は3分以内でお願いします。青森市さんからお願いします。

【鹿内 青森市長】

6次産業化という話ですが、まず一つは、去年、市長に就任させていただき、これに関する機構改革をさせていただきまして、あおもり産品販売促進課という課を立ち上げました。それから今年の7月に「あおもり産品の販売促進に関する方針」というものを、これを担当する農林水産部で、部の方針として作りました。そして、今年の4月に新年度予算で「青森市がんばる企業応援事業」を創設しました。企業の商品開発なり販売促進について支援をしていく事業ですが、農林水産物の加工なり或いはレストラン等も全部含めて、“がんばる企業”を応援していこうというもので、これは経済部が担当しております。

その他に、新幹線に関連して各市で開業の宣伝をさせていただいておりますが、特に青森ねぶたをやっている柏市さん、つくば市さん、世田谷区の桜新町商店街さんですとか、そういうところにねぶただけではなく、是非とも青森の産品も売っていただけないか、或いは取引していただけないかという事もお願いをするという、いわゆるトップセールスを私が市長に就任してからやらせていただいております。

具体的には、今年様々なイベントで、新幹線の宣伝と合わせて青森の産品を販売しています。いくら物を作っても、或いは青森ブランドを作っても、販路を拡大して商品として県外に売っていかねばどうにもならないため、一連の仕組み、仕掛けというものを主として行っているところです。

そういう点でも、やはり今年の新幹線の開業という

のは非常に大きなきっかけになりますので、その事をなんとか生かして、青森市は農林水産物の宝庫でございますから、それを更に、正に6次産業化という形でもっていきたいという事で、今盛んに取り組んでおります。それらを通じまして、青森ブランドというものを確立出来ればと、それを市の物産協会さん、農協さん、漁協さんとも一緒になって今進めているという状況でございます。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして盛岡市さん、お願いします。

【細田 盛岡市副市長】

6次産業化は、ご存知のとおり、生産、加工、製造、流通、販売の産業が、それぞれの技術やノウハウを出し合って、地域資源である農産物の付加価値を高めようとする取り組みでございます。生産者自らが加工し販売する事によって、農家所得の向上に繋がり、新たな産業として雇用創出が生まれる可能性もありまして、大いに期待しているわけでございます。

この6次産業化を推進するうえで、まず、農家自身が主体であるという強い意識を持つ事が原点であろうと考えております。個々の特産品や地域の特徴を生かして開発する、商品需要や、消費者ニーズを的確に捉え、販売ルートを開拓しなければなりません、それには、他産業関係者とのネットワークの構築が大変重要なポイントであると考えております。このため、農業者と商工業者が情報交換する場の設定や、マッチングする機会を積極的に提供し、これらをコーディネートする事が行政、或いは関係機関の役割だと認識しております。

今回のテーマであります「地産地消を通じた地域の活性化」のためには、農産物直売所の多核化と6次産業化の推進が密接に結びつき、様々な視点での事業活動が展開されて行く事が基本だと思っております。地産地消の中核をなす直売所が、自らの戦略として、加工や製造、販売等に取り組み、経営の多核化を進める事で、農家所得の向上に繋がり、また、地域の話題性や活気、新規雇用等を生み出すという農業主導による6次産業の創造こそが地域活性化に結びつくものと、大いに期待しているところでございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きましていわき市さん、お願いします。

【渡辺 いわき市長】

6次産業の推進につきましては、様々な農林水産物の新たな付加価値の創出効果や、地域経済の活性化等が期待されていることから、本市においても重要であると受け止めており、その推進にあたっては、生産者の意欲向上の環境づくりをはじめ、潜在的シーズ・ニーズの開拓、他の産業、高等教育機関、研究機関、産業支援機関等との連携強化を図るネットワーク構築等の整備により、支援していく必要があると考えております。また、農商工連携に係る支援事業としては、本市においては、今年度より農林水産業と中小企業者等の連携による新商品の開発や販路の開拓について、その企画立案等を支援ながら事業化に導くために、「農商工連携プロデューサー」を配置したところであります。

なお、今後、地域活性化に向け、6次産業化の推進を図るためには、時代の流れや多種多様な消費者ニーズ等を敏感に捉える事が出来る、3次産業の人達からの、率先したアイデアの提案等も必要であると考えております。

6次産業化とは少し違いますが、本市においては、現在策定中の「新・いわき市総合計画 次期基本計画」の中で、地産地消をまちづくりの基本的な考え方のひとつと位置づけているところであります。地産地消のまちづくりとは、農林水産物のみならず、地域に根ざした地場産品、豊かな自然や景観、文化や歴史等恵まれた地域資源の他、地域で活動している人や企業等も含めて広く地産と捉え、これらを最大限活用し、地域の魅力を高め、地域をより一層活性化し、個性豊かな地域づくりを推進するという考え方です。今後は、農林水産業に限らず、商業、サービス業、観光業等、あらゆる分野において地域の資源を有効に活用する事により、地産地消体制を強化し、地域活性化に向けて積極的に取り組んで参りたいと考えております。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして船橋市さん、

お願いします。

【水野 船橋市副市長】

船橋市における農産物の状況でございますが、大まかに言いますと、野菜が7割、梨等の果物が2割、その他シクラメンなどの花卉になりますが、これらはいずれも、地元の消費者のニーズに合った農産物を生産しているものと考えておりまして、今後は、これらを更に食品産業等の産業と連携した加工食品を作ることで、より付加価値を高めていく取り組みが必要ではないかと考えております。

西船橋産の野菜をブランド化するため、大学、食品生産加工業者、広告代理店等の様々な方々と連携し、協力していただきまして、加工品の開発生産と販売に取り組んでいるところでございますが、このような活動に必要な施設、例えば、直売所や加工処理施設についても、市として支援をして行きたいと考えているところでございます。

また、先ほどからも農産物のブランド化というお話が出てきておりますので、ブランド化の話も若干加えますと、本市でも、例えば出荷用の箱への補助でありますとか、パンフレットの作成などを行っておりますが、「船橋らしさ」を強調したブランド化が必要ではないかと考えておりまして、現在、財団法人地域活性化センターのイベントスペースをお借りしてのイベントや、また、市長自らが東京ドーム等、人が多く集まるところに出向いて行きまして、地元の梨をお配りして、知名度を高める。それによって、船橋の品質の良い梨を直接消費者の方に知っていただいてブランド化に繋げる。そういった取り組みをしているところであり、今後とも農産物と商工業の連携による加工品の提供などを合わせて講じることによって、ブランド化を進めていきたいと考えているところでございます。以上でございます。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございます。続きまして豊田市さん、お願いします。

【中村 豊田市副市長】

豊田市では、中山間地域において、女性グループ等の小規模な農産物加工品作りや「農家レストラン」と

いうのが現在開設されておりますし、また、市が出資します第3セクターの観光施設、これは合併前の町村が作られた所ですが、ここでは、直売所の他にハムやパンの加工施設等の地域おこし事業も展開されております。

また、企業の農業参入が可能となった事で、農産物の生産から販売まで一括して直接または間接的に関わる企業も出ておりまして、山間地の建設業者が耕作放棄地をお借りして、ブルーベリーを作って、こちらも3年前から出荷出来るようになりました。今年は特にその面積を拡大した事もございますが、それらに合わせて市では、地域資源活用産業育成事業と固い表現ですが、「とよた中山間おこし隊」というものを平成22年、23年と2年間かけて実施します。これは市が委託をしました事業者が、地域で新規雇用、この新規雇用というのも、もちろん大切な条件ですが、この中山間地域の資源を活用した商品開発、販路拡大、ビジネス創出等を「ふるさと雇用再生特別基金事業」を活用して始めておりまして、今年、来年の2カ年継続して、9事業者に10人の新しい雇用も生み出していただいております。

ただ、先ほどから出ておりますように、農家と商工業者の連携が、それぞれの組織に属しているという事から十分ではありません。また、市内では農業法人が21法人と、増えてはおりますけれども、農家単位の経営では経営基盤も脆弱ですし、農産物へのニーズの変化というのに対応した生産が出来ていないという現状でありますので、先ほど盛岡市さんからもありましたような農家、商工業者等の異業種間の情報交流や情報収集、マッチングの場というものの整備をしていきたいと思っています。それから、市民ニーズに応える農産物の安定的な生産体制整備のために、集落営農など農家の組織化、法人化による経営力の強化に努めて参りたいと思っています。また、産業創出の機運を醸成するためにも、市としてはセミナーの開催ですとか、具体的な支援策として、資金の貸付制度、利子補給制度、モデル事業等を今後展開していきたいと思っています。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございます。続きまして奈良市さん、お願いします。

【仲川 奈良市長】

奈良市は、1世帯当りの貯蓄額が、全国で1番です。ところが、逆に消費税納税額は最下位クラスという事で、先ほど申し上げたように、お金はあるけれども、外に流れて行くというようなところがあります。そういう意味では、域内消費をいかに高めるのかという事を常に念頭において、この地産地消を進めて行く必要があると思っております。

直売の強化に加えて、もう一つは、私のマニフェストでもある地産給食の推進を目指しています。やはり安定的な購買を保証するという意味でも、現在は30%という地産率を、50%までは高めていきたいと考えております。

それから、37万の人口に対して1,400万の観光客という大きなマーケットがあります。

ところが、この地産商品というのが、今まではあまり観光マーケットに対しては訴求力を持ち得て来なかったという状況です。そこで、旅館やホテル等での地産食材の導入に対する支援や修学旅行の子ども達に対して、食育という観点も含めて商品造成を図っていききたいと思っております。

また、地産商品のブランド化も同時に必要になって参ります。特に観光客の場合は、東京からお越しになった方が、大根を抱えて新幹線に乗って帰るというような事はあまり考えられませんので、やはり加工して付加価値を高めて商品を造成していくという事が非常に重要になってくると考えております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして福山市さん、お願いします。

【岡崎 福山市副市長】

今後の方向性についてであります。冒頭で若干触れたと思いますが、福山市の場合は、生産が消費に追いついていかないという中で、やはり近隣の市、町との共同、連携によりまして、圏域として生産を確立していかなければならないと思っております。その意味において、近隣市町との連携を推進していこうと思っております。

6次産業化でございますが、先ほど給食を中心に申し上げましたが、ここ2年くらいになります。給食

の中で色々な工夫がありました。例えて申し上げますと、これまで処分をしていた魚をすり身にして魚コロッケや餃子にしたり、市内産ぶどうのジャム、かぼちゃのそばろ煮、また、鯛がよくとれますので鯛そうめん等、こういう具材について、学校給食で提供できるように色々工夫をしております。

これは、給食の食材について、市内を4ブロックに分けて調達していたものを8ブロックに細分化した事によって、かなり機動性が持てると思います。こうしたところと相まって、市民の間からB級グルメという形で工夫した料理が色々なイベントの中で取り上げられるようになって、それも商品化するのではないかと思いますし、こうした取り組みから新商品というのが二つ開発されております。

これはいずれにしても、業者とどう絡んで行くかという事になりますと、やはり6次産業化というのは、新たな安定した販路開拓、魅力的な商品開発の課題、新たな生産を喚起するという事がありますので、農業企業の参入や集落法人を対象に、今後、第2次、第3次産業の情報交換の場などを検討し、福山市においてはちょっと一緒に就いたばかりと思っておりますが、他との連携を大事にしながら取り組んでいこうと思っております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。続きまして宮崎市さん、お願いします。

【戸敷 宮崎市長】

6次産業化というのは、やはり農産物に付加価値をつけて農家の所得を向上させるというのが一つの大きな目標だという風に考えております。そのためには、農林水産業者とか商工業者の連携が必要であり、また、そういう部分のセミナーをしっかりとやっていこうという事で、昨年度から取り組みをしております。そして、お互いの出会いを大事にしながら、付加価値を高めていく努力を積極的にやっていこうという風に考えております。

そういう中に、地元産の小麦を使用した煎餅を開発したり、或いは積極的に今やっているのは、漁協でありまして、地採れの生産物を利用したレストラン、またはハモという魚をご存知だと思いますが、これを加工してハモバーガーとか天ぷらとかにしたりと、積極

的に展開をしているところです。

例えば、観光に繋げる部分では、伊勢海老まつりというのを開催したのですが、福岡からバスをチャーターしてもらっての観光、要するに、食材を提供しながら他の地になく物を食としてしっかりとPRしていく、それが特産化に繋がっていくという部分での消費に繋げていきたいという想いがあります。

当然、独創性と話題性を備えているという企画力が必要だという風に思っています。そのためには、青果物をそのまま生産する、それも必要でしょうけど、加工を積極的に展開する、ピクルスや漬物、サラダに利用したり、形を変える事によって、付加価値が相当高まるという事を考えていかなければいけないと思います。特に、まず生産プラス加工、それから生産プラス販売、加工プラス販売という形で徐々にではありますが、ステップアップするという事が大事ななという風に考えております。

農業者、或いは生産業者等については、法律等の新たな整備、それから農家が積極的に展開出来るような規制の緩和というの、国、県等と相談をしながら、積極的に私どもの産物が売れるという気持ちを農家などに与えるという事も大事ななという風に思っています。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。最後に鹿児島市さん、お願いします。

【森 鹿児島市長】

今後の方向性について、まず、現在策定を進めております第五次総合計画におきまして、戦略的また重点的、横断的に進めて行くプロジェクトの一つとして、「食の都かごしま」チャレンジプロジェクト」というものを検討しております。鹿児島の豊かな農林水産資源を活用して生産、加工、流通、消費まで一体となった取組みを進めていきまして、「美味のまち鹿児島」を体感してもらえるような演出を行い、食の都として総合的なブランド力の向上を図り、地域経済の活性化に繋げて行く事をイメージして、具体的な内容を現在検討しております。

また、分野別の計画でも23年度から11年間の商工業振興プランを策定中でありまして、本市の食の魅力を生かした戦略プロジェクトを検討しているところで

ございます。

このような計画の他に、地産地消に関するこれからの取組みをいくつか紹介をいたしますと、先ほどのこのグリーンツーリズムガイドブックの24頁をご覧くださいますと、観光農業公園を現在建設中でありまして、都市と農村の交流、また観光農業の振興、資源循環型のゼロエミッションを目指してありまして、公園内には農家レストランや農産物直売所、農業体験や加工体験を行える施設を整備する予定でございます。

また、「“美味のまち鹿児島”魅力づくり事業」については、このガイドブックの中に新聞記事を挟んでおりますけれども、この事業は九州新幹線全線開業に合わせて、鹿児島の食を切り口として新たな魅力づくりを行い、県内外へ効果的な情報を発信していくものでございます。新聞記事は昨年11月にシンポジウムを開催した時のものでございます。

そして、一昨日に協議会が開催されましたが、「“美味のまち鹿児島”薩摩美味維新」、「美味（うんまか）」というのは鹿児島弁でおいしいという意味でございますが、そういった一連の取組みのロゴとかシンボルマークが決定をいたしまして、新メニュー案も示されたところでございます。これから九州新幹線全線開業に向けて、多くの市内の飲食店が参加をして、新たな食文化を発信することとなると思います。

また、県の取組みではかごしま地産地消推進店として、飲食店を登録する制度がありまして、本市内で139店舗が登録をしております。また、最近B級グルメが各地で話題となっておりますが、鹿児島においても、鹿児島産の黒豚を使った「黒豚わっぜえか丼」というものをまちおこしとして企画いたしまして、「わっぜえか」というのは、鹿児島弁で「凄い」という意味でございます。11月初めから約20店舗でスタートいたしますので、是非鹿児島にお越しの際には、召し上がっていただきたいと思っております。

今後の方向性としましては、農商工連携、グリーンツーリズム、観光等、関連する施策に重点的、横断的、また官民一体となって取り組んでいくことによりまして、農業・農村の振興または産業の振興ひいては地域の活性化に繋げてまいりたいと考えております。以上です。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。6次産業化に向けた今後の方向性について、各市からご発言をいただきまし

た。いわき市の渡辺市長さんのみに、一つだけ質問をさせていただきます。いわき市では、地産地消まちづくりを重点施策の一つとして位置づけられておりますし、農商工連携プロデューサーの配置等、オリジナルな取り組みを行っておられます。それについて、簡単で結構ですので、追加説明をお願いします。

【渡辺 いわき市長】

地域資源を活用した産業の向上を目指して、まず一つとして、整備された社会資本を十二分に活用した港湾機能の強化や、物流の充実。二つ目としては、産学官連携による技術開発、人材育成。三つ目として、農林水産業を始めとした既存産業の高付加価値化や地域内における産業連関の構築。四つ目として、環境産業等、時代の要請に即した起業・創業の育成支援などにより、地域経済の振興や発展を図って参りたいと考えております。

次に、地域資源を活用した交流人口の拡大を目指し、多様な地域資源に光を当て、磨き上げ、新たな価値を加え、特色のあるものに高めていくほか、既存の拠点施設を活用し、観光・文化・スポーツ等、あらゆる分野において交流を促進させるなど、魅力あるまちを形成し交流人口の拡大を図って参りたいと思っております。

【野見山コーディネーター】

ありがとうございました。

本日、この第3分科会にご参加いただきました9つの市から、それぞれ貴重なご報告をいただきました。これらのご報告をふまえて、後ほどコーディネーターとしてこの分科会をまとめ、ご報告させていただきますが、時間の関係で、ここでは私の感想を述べるという事にとどめさせていただきたいと思っております。

今日9つの市から大変有意義なご報告をいただきましたが、地産地消がこのように広がり深まりを持ってきたのは、これらの地方自治体行政の支援もさる事ながら、生産者、消費者にとって、大変魅力ある取り組みだからだろうと思っております。つまり消費者や実需者にとって、長い流通距離と流通時間をかけた農産物取引では不可能な顔の見える関係、それによって安心し、納得出来る農産物や加工品を購入出来るという事。また、生産者にとっては、流通コストや出荷調整作業が節減出来る、それによって農家手取額の増大が

図れるというメリットがある。また、何よりも、消費者からそれら農産物の評価が直接聞けるという長所もございませう。

特に農産物直売所のご報告が多かったわけですが、直売所が果たしている多様な役割というのは、これまでの農業生産や農村ではあまり見向きされなかった事だろうと思っております。特に、主要な農業の担い手とみなされなかった女性農業者や高齢者の活躍の場が直売所というところで提供されるという事。また直売所のように、多種多様で少量の需要に合った生産販売システムを、生産者側から構築出来たという事は高く評価出来ると思っております。

更に、学校給食に関してのご報告も多かったわけですが、地産地消の食育に関する役割も大変期待されます。消費者は、食の源流に関心を持ち始めたと思われまふ。他人任せの食への不安が、市民農園や農産物直売所への関心を深めておりますし、消費者は、食の現場に繋がる主体になろうとしています。

ただ一方では、地産地消には課題もあります。市場圏が狭いために、生産量と消費量が限られて、需給調整が困難である事、また、取引可能な品目数が限られるため、品揃えが困難である事、また、周年的な取引が難しいという事。更に、気象変動によって出荷量が大きく変動しやすい等の流通上の問題点があります。またもう一つ、市長さんの中からご発言がございましたが、農業生産者側から提唱する事が多い地産地消、つまり、地元産、県産または国産にこだわるという地産地消の理念が、地元の消費者や実需者とどう共有出来るかという課題もあるだろうと思っております。ただし、地産地消は地域の自主と自立を促す、いわば食と農の地方分権だろうと考えます。つまり、ネットワーク型の食と農の政策が今求められ、次第に広がっているという事を、今日の分科会で確認出来たかと思っております。自分達の身の回りの食と農を守って、より良いものに転換して行くという事を益々進めて行く事が必要だろうと思っております。

戦後数十年かかって崩れた、日本の食と農を立て直すにはなかなか難しい困難な状況ではありますが、また同じ位の年月が必要かも知れません。この立て直しには、大変長期的な取り組みというものが求められるのではないかと思います。時間がちょうど参りましたので、以上のような内容を第3分科会のまとめとして、全体会で報告したいと思います。

今日ご登壇いただきました市長さん、副市長さん方、活発な討論と分科会の進行へのご協力、大変あり

ありがとうございました。心から感謝申し上げます。以上
を持ちまして、分科会を閉じさせていただきます。