

香川県農業・農村審議会 第2回食と地域活性化部会 議事録

- 1 日 時：平成22年7月20日(火) 10時～12時17分
- 2 場 所：香川県庁北館 3階 306会議室
- 3 出席者：大山座長、小國委員、小比賀委員、川染委員、森田委員（委員は50音順）
- 4 議 事

(1) 本県農業・農村の重点課題について

- ・農業の6次産業化
- ・販売戦略
- ・農産物の安全・安心

(2) その他

- ・本県における水稲の位置づけ

(事務局から、資料1：⑦農業の6次産業化、資料2：⑧販売戦略、資料3：⑨農産物の安全・安心、資料4：本県における水稲の位置づけについて説明)

—主な意見—

【資料1：農業の6次産業化】

委 員：県産農産物を使用した学校給食用冷凍食品を6商品開発したとのことであるが、どの商品が最も多く採用されているのか。

事 務 局：6商品がセットで149校に出荷されているわけではないので、商品によって出荷量は異なるが、どの商品がどのくらい出荷されているかは、詳しい資料を見ないと分からない。開発の経緯は、学校給食会と地元の冷凍食品企業が連携して、手間がかからない冷凍食品を、地元のものを使って作ろうということから始まった。多くの試作品から、学校給食会の方の意見を聞いて、6商品に絞った。

委 員：学校給食会は、遠くの地域の一括購入する傾向が強いが、地産地消・食育の観点からは、このような取組みは有効であると思う。

事 務 局：学校給食用冷凍食品の使用状況であるが、肉だんごが91校、肉餃子が61校、豆腐ハンバーグが59校、すいとん餃子が25校、冷凍小松菜が17校、冷凍ほうれん草が11校である。

委 員：栄養士の方に香川県の農産物をよく知ってもらうとともに、安く提供できるシステムが必要である。

事 務 局：地産地消については、特に学校給食に力を入れており、栄養士さんには冷凍食品の開発にも携わっていただいた。また、どの時期にどのような農産物が出荷されるかを図鑑で示した資料をお渡しし、県産農産物を活用してもらうことにも取り組んだ。その結果、県産農産物の使用頻度は、昨年度実績で、20%から31%に向上し、全国的にも高い位置にある。今後は、病院や老人保健施設にも働きかけていく必要があると思っている。そ

- の他の取組みとしては、地産地消応援企業認定制度への参加を各企業に働きかけている。
- 座長：学校給食は、1食いくらという予算の範囲があるので、地産地消を進めようという後押しがないと、栄養士さんも県産のものを使いづらいのではないかと。本部会としても、それぞれの役割を果たすことによって、学校給食における地産地消を進めることを提言していく必要がある。
- 委員：地産地消という言葉はずいぶん浸透してきたと感じる。問題は、農産物の単価の問題で、学校給食に出荷すると、生産者はどうしても赤字になってしまう。そこで、多度津町では、赤字分を町が補填しており、その結果、学校給食への使用が拡大している。県も行政指導はしているが、学校給食の場合は、お金をどうするかという矛盾がある。
- 座長：学校給食は子供たちの教育の一環なので、一定の経費がかかるという議論をしないと現状は打開できない。保護者、ひいては県全体として、応分の負担はしていこうという同意を得る必要がある。
- 委員：オリーブハマチの生産量が1年で倍増しているが、地元で食べたことがない。私の主観では、オリーブを食べさせても、味は宇和島産に負けているのではないかと。卸売業者も宇和島産がいいと言っている。生産量が増加しているのは、味がよくて売れているからなのか。
- 事務局：オリーブハマチは昨年からは市販を開始した。生産量はまだまだ少なく、県内産ハマチ150万尾のうち10万尾である。出荷時期が限られ、昨年は11月7日から販売日を決めて販売した。販売場所や日時は、スーパー等のチラシを見てもうらうしかない。養殖ハマチは香川が発祥の地であり、香川産が安全性においても間違いがない。オリーブはかなり苦いので、摂食量が落ちることから、オリーブハマチは適度に脂が落ち、魚臭くなく大変おいしいし、見映えがよい。築地や大阪、県内のプロからの評価も高い。消費者からも、買いたいという要望が強いので、県内産ハマチの3分の1くらいまでには生産量を引き上げたい。
- 座長：県内の人にも食べやすいようにしてほしい。
- 委員：県のオリーブの作付計画はどうなっているのか。
- 事務局：現在、県下で85haが作付けされている。今後、1年に10ha、3年間で30haの作付け拡大を計画しており、需要の掘り起こしを進めながら取り組んでいる。
- 委員：10haとはどのくらいの規模か。
- 事務局：1ha当たり1,000本植栽する。10haで10,000本である。
- 委員：国分寺町でも、耕作放棄地にオリーブを植えているのが目立ち始めた。
- 事務局：多度津町でも同じように、耕作放棄地をさら地にして、4aほど試験的にオリーブを植えたが、今後も増やしていきたい。県では、耕作放棄地を解消して、オリーブを植えた場合、その費用の2分の1を助成する事業に取り組んでいる。
- 委員：小豆島でもオリーブが増えているが、人口が減っており、将来、誰が作業をするのか、

どのようにして摘果や収穫を行うのかを考えてしまう。油はともかく、塩蔵は全て手作業である。作業する人の確保が必要である。

委員：収穫時期になると人手を確保して、応援する体制ができるとうい。

座長：オリーブを収穫する機械はあるのか。

事務局：枝を振動させて実を落とす簡易な省力機械の開発・普及を進めている。

座長：世界的に大きな産地はどこか。また、そういった産地では、どのようにして収穫しているのか。

事務局：世界的に多いのは地中海に面した国で、そういったところでは、幹全体を揺らして実を落とし、収穫している。県で開発している機械は、軸の先が回転し、実をかき取る仕組みで、手で持つことができるものを試験している。機械と併せて、木の仕立て方もセットで普及させる必要があると思っている。

委員：実の収穫は、女性でもできて、重労働ではないかもしれないが、いかんせん数が多いので、辛抱が必要である。

事務局：新漬け用はそうのように傷が付かないように収穫しないといけないが、油用は一度に収穫できる。そのところは、労働力や栽培の規模により、農業改良普及センターから指導させていただきたい。

座長：人手の問題も課題である。

委員：オリーブハマチはおいしいのは分かっているのだから、販売戦略をもう一步踏み込んで、上手にできるよう研究してはどうか。例えば、土用の丑の日のように、年に1日ハマチの日を設けて給食に出すなど、強烈な印象を植え付けられるような戦略ができるとよい。

事務局：去年、オリーブハマチの初売りの日は大々的に宣伝したが、2カ所だけでの販売であった。今年の11月7日で県漁指定15周年になるので、大々的に宣伝して、全てのスーパーで順番に販売することを考えている。

委員：学校給食でも、地区を限ってもよいから出してほしい。

事務局：学校給食については、県内の約8万名の児童・生徒に、年に1回、ハマチの切り身の補助をしている。一切れ当たり60～120円に対し、10円の補助をしており、100万円程度かかっている。今年は、オリーブハマチを提供する計画だ。

委員：ハマチは養殖の代名詞みたいになっており、香川県民はランクの低い魚であると思っているのではないか。一般的な寿司屋でも、ハマチはまず置いていない。もう少しイメージアップやPRが必要ではないか。

事務局：3年前のハマチ養殖80周年事業から、ハマチのイメージアップ事業に力を入れている。また、15年前の県魚指定時には、1.5kgのハマチ出荷が多かったが、現在は4.5kgのブリ出荷に切り替えている。

座長：農家の人は、商品を生食用で出荷したいという気持ちがあるのではないか。現場では、

加工用という、2級品を回すという誤ったイメージがあるのではないか。

事務局：生食で出荷するというよりも、少しでも単価が高いところに出荷したいという意識があるのだと思う。現在、加工用やカット野菜は、ほとんど規格外のものしか使用していないが、最近は国産のニーズが高まっており、加工業者に対しても、安定的、計画的に対応できる加工・業務用向けの産地を作る必要があると認識している。

座長：冷凍食品会社は、安いものと差別化して、グレードの高い冷凍食品の開発などは行っているのか。

事務局：スーパーでは、特売日などに冷凍食品が安くたたき売られている。いい物を作っても、売れるかどうか分からないので、冷凍食品会社も二の足を踏んでいると聞いている。

座長：冷凍食品は、1年中、全国どこでも食べられるようになると、間口が広がる。単価をうまく設定し、高級な冷凍食品が開発されれば、生産者にとってもプラスになるのではないか。まさしく6次産業化の一つとして、こちら側から提案できればいい。今の消費者は安ければよいというニーズがあるが、それ相応のコストが必要であることを日本人が気付かないと、このままではみんながつぶれてしまう気がする。

【資料2：販売戦略】

委員：香川県は全般的にいいものを作っているが、PRが控えめなのではないか。海外への輸出となると、宣伝合戦になるので、どのような訴え方ができるのか、どのような工夫がいるのかを考えてしまう。

座長：農産物は傷みやすいので、品目により輸出が難しいのではないか。

事務局：一部既に輸出を行っているが、日持ちが悪いのは確かであり、相手側の注文に応じた売り方しかできないところはある。国内では価格が低迷している反面、海外の富裕層は高い単価でも買ってくれるので、輸出するメリットはあるため、個々に分析しながら出荷しているところである。

座長：日本はデフレで、単価が安いことがいいことのように言われているが、このままでは産業はどれも駄目になってしまう。

委員：県外の方から、香川県のおみやげを買うのに、どこへ行ったらいいのか聞かれるが、観光と一体になった、香川の食品関係の特産品を集めた店はどこにもない。例えば、宮崎県では、県庁の前で県が物産館を経営しており、駐車場も県の駐車場が使える。香川でも、1カ所くらいは、空港や高速道路の近くで、物産が集まるような場所が必要ではないのか。

事務局：確かに、青果物も含めて香川県の物産が全て揃うのは、カタログ販売も含めると、香川県物産協会である。K. ブランドは、県下5カ所のマスターショップで、出荷時期に販売している。また、産直施設に行けば、香川県の農産物はだいたい揃っている。ただ、産直施設では、県外に贈り物をするような高品質なものはないので、K. ブランドのよ

うな差別化した商品も、そういったところで販売する必要があると思っている。

7月に、高松空港に「空の駅かがわ」が開設した。そこで、市町毎に食品や伝統工芸品、観光情報などを発信している。

事務局：栗林公園の中に、香川県物産協会があり、県産品を一同に集めて販売しているが、食品、干物、練り製品は含まれていない。そういったものも買える場所が求められており、今度、新物産販売棟を建てて、県産品を一同に販売できる施設を建設する構想がある。また、「空の駅かがわ」では展示のみなので、同じ商品を空港の売店で販売している。なお、芸術祭期間中は、サンポートのシンボルタワー内に「海の市場」も設けているのでご利用いただきたい。

委員：K. ブランドのことは、学校教育の中で、子供たちが小さいときから教えているのか。香川県でどのような物が作られているのかという知識も大事である。

委員：食育に関しては、いろいろなところで取り扱われているが、地に足を付けて、香川のものを扱っていければよい。

委員：大人になって県外へ出て行っても、香川県の人間であると自覚してもらえるように、いろいろな形で理解が深まるようにしてほしい。

委員：食育の大きな5つの柱の1つに、「食材を選べる力を養う。」という項目がある。栄養教諭が担当しており、我々も期待している。

事務局：学校教育では、まず、地域でどのようなものがとれるかということをお教えることが大事ではないかと思っている。その上で、K. ブランドなどの制度を知ってもらえたらと思う。

委員：行政として横の連携を広げて、農業も食も教育も、全部うまく連携して、機能していけば一番よいと思う。

座長：それらを高校入試の科目に入れてもらってもよい。

ところで、東京新橋のせとうち旬彩館の経営状況はどうなっているのか。

事務局：平成15年にオープンして今年で7年目になる。昨年度の売り上げは5億3,600万円、入場者55万人で、開設以来右肩上がりである。これは、香川と愛媛の2県で共同開設したからこそ、相乗効果でいい結果が出たのではないかと考えている。平成18年度の売り上げでは、全国7位。1位：北海道、2位：沖縄、3位：岩手、4位：鹿児島という順番で、7位というのは非常に高い位置にある。

委員：せとうち旬彩館を見させていただいたが、店員さんもおとなしい雰囲気があったので、香川の日とか愛媛の日とか、イベントを開催するなど、お客さんを寄せ付ける工夫が必要ではないかと思った。

座長：うどんのイメージが良すぎるために、うどんの次のものが見当たらないのが現状。いっぱいいいものがあるのだろうが、第2、第3のうどんのようなものを、できれば農産物の中から、継続的に長続きするようなものを開拓してもらいたい。

【資料3：農産物の安全・安心】

- 座長：GAP（ギャップ）やHACCP（ハサップ）の取組みは、流れとしては、だんだんと強くなっていくのか。何年か後には義務化されたりするのか。
- 事務局：どの程度取り組むかという濃淡はあるが、これからは、農家に負担がかかるかもしれないが、そういう取組みが求められる時代になるのではないかと考えており、県としても、進めていく必要があると思っている。
- 座長：法的な義務よりも、消費者にそっぽを向かれる方が怖いのかもしれない。
- 事務局：取組みを継続して、信頼を確保していくという、ある意味、販売戦略の範疇に入るのかもしれないが、必要な取組みである。
- 座長：農業をやっていく上で必要な取組みなのであろうが、経費がかかるのでついつい後回しになってしまっていて、時代遅れになることのないようにしてもらいたい。そのためには、一定の設備投資が必要であらうし、将来の見通しがないとそのような取組みができないのかもしれない。
- 事務局：記帳や点検など、農家に大きな負担がかかるので、こういった取組みをしている農家と高く取引きをしてくれるのであれば、間違いなく実行してくれると思うが、「価格は一緒だけれども、よその産地に先を越されないためにやってください。」という啓発は行っていかないといけない。取り残されると大きな問題になる。
- 委員：消費者にも食中毒についての基本的な知識を持ってもらうなど、両面からの指導が必要。
- 座長：農産物は、プロセスでの安全管理は遅れている方ではないかと思う。他の業界では、製造する際の安全管理などとても厳しい。
- 委員：手間なのでなかなか難しいが、一番大事なことでもある。できるだけ安全性を確保してほしい。
- 座長：日本人は、安全は何もしなくても手に入ると思っている。安全を確保するためには、一定の経費や手間が必要だということを意識しないと、こういった取組みは進まない。また、作る側も、ついついこれくらいはという意識で今までやってきた。これから国際化して、グローバル・スタンダードができると、多分、取り残されていくので、早い時期から戦略を持って、国を中心にして指導する時期になっているのではないか。
- 委員：消費者側は、人事のように思っているので、常に啓発していないと意識が進まないような気がする。
- 座長：宮崎の口蹄疫も、あと半年経てばみんな忘れてしまうのではないか。
- 委員：農産物の安全・安心というタイトルになっているが、危機管理から言えば安全と安心は違う。安心は精神面のことであるので、安全で止めておくべきではないか。
- 事務局：我々も、事故が発生しないよう未然に食い止める方が大事であると思っている。

安全は必須条件であるが、一方で、安心して食べたいという消費者のニーズがあるので、それに対する対応も生産サイドでやっていかないといけない。

委員：国の表示でも、安全で止まってはいけない、消費者に安心して食べてもらえるまでの安全を確保しないといけないという意味での安全という表記であったと思う。

座長：安全と安心は並列できないということを委員は発言されたのではないか。安全を確保した上で、その結果、国民が安心することを目指そうということをお願いなのであるが、省略したような言い方であるので、そう感じられたのではないか。

委員：安全と安心を、子供に持たせる弁当で例えると、安全なのはコンビニの弁当で、安心なのは母親の弁当であるということがよく言われる。

【その他（資料4：本県における水稲の位置づけ）】

座長：前回のこの部会（6月9日）で、香川県の農業において水稲をこれからも継続的・持続的に作っていくという観点から、水稲のあり方をもう一度整理してみる必要があるのではないかと、ということを出発点としていただいた。

委員：水稲の面積は大きいですが、儲けにつながっていないことがはっきりした。

座長：水稲は、兼業農家には一番適しているが、一番割に合わない作物である。個人としてはメリットがないが、地域の土地を有効利用して環境を保全するには大変効果がある。そういうことを踏まえ、行政として兼業農家をどうしていくのかを考えないといけない。

委員：香川の食料自給率を上げるという点からは、この資料はどう活用すればよいのか。

事務局：香川はコメについては自給率が100%に達している。自給率を上げるためには、生産面ではコメ以外のものを作らないといけない。消費面では、コメの消費拡大が必要。自給率の向上だけで言えば、コメを人間が食べるのではなく、家畜に飼料として与えたり、油を国内で作った方が早い。

座長：コメを食べることがいかに人間の栄養と健康にいいかをもう少し宣伝していただきたい。水田を維持している人は、コストが高く収入が低いのに、地域の環境を守るために苦労している。

委員：コメでは農機具が買えないので、兼業農家の人はボーナスで買っている。

委員：国民の主食を粗末にしているようでは将来が心配である。政治の貧困である。

委員：工業的なものでも地産地消というものはある。地元の企業のもので地元で使えばいいのだが、香川は今までそういったところに目を向けていないが、愛媛はやっている。経済界にも地産地消があることをPRしたい。

座長：行政側から言うと、県産品の愛好についてどこまで踏み込めるかは難しい問題である。これまでその徹底ができなかったという反省から、農業の地産地消では教育も含めて一歩踏み込んでもらいたい。そうすれば、水稲のあり方についても自ずから答えが見えてくるのではないかと。単に産業としてのコメ生産だけを考えると、現状ではかなり難しい

問題がある。

委員：漁民の実態調査をすると、農業よりも悪い状態であることが分かるのではないか。

座長：香川県が残っていくためには、一次産業を大事にすることしかないという思いでやっ
ていただいていると思う。市町レベルでも、一次産業を基幹産業として何とか持ち直し
ながら、製造業やサービス業にもがんばってもらいたいと考えている。