

# 会 議 録

## 1 会議名

第1回 上越ならではの産品に発展し得る資源選定委員会

## 2 議題（公開・非公開の別）

上越ならではの産品に発展し得る資源について（公開）

## 3 開催日時

平成27年9月18日（金）午後2時00分から

## 4 開催場所

上越市市民プラザ2階 第8会議室

## 5 傍聴人の数

0人

## 6 非公開の理由

—

## 7 出席した者（傍聴人を除く。）氏名（敬称略）

- ・委員： 本田勝之助委員、田中陽子委員、石山忠雄委員、竹田香苗委員、秋本隆司委員、松村修委員、和久井博委員
- ・事務局： 農林水産整備部 桃澤参事、農政課 桐木副課長、農村振興課 栗和田副課長  
産業観光部 米持参事、上越ものづくり振興センター 澤海所長、  
田中副所長、塩練主任、上田主事

## 8 発言の内容

○開会

○趣旨、工程等の説明

### （上越ものづくり振興センター所長）

- ・本委員会は、本日の会議の後、12月にも開催して資源を選定し、その後、年度内に市民や事業者の皆様方にその選定した資源を周知するとともに、その資源を使った加工品に関するセミナー等を開催しながら、地域として盛り上げていきたいと考えています。
- ・地方創生が叫ばれる中、上越市でも第6次総合計画の重点戦略にこの取組を入れるとともに、民間団体等々の意見を聞きながら地方版総合計画を策定中です。ぜひ皆様の知見をお借りしながらこの取組を成功に導いていきたいと考えております。
- ・それでは、配布資料によりこの取組の概略を説明いたします。
- ・この取組は、農業者、水産業者、商工業者、市民や地域など多くの主体が関わる中で、上越ならではの「消費者から選ばれる産品」を作っていこうというのが目的であります。
- ・目指す産品は、まず、地域で一定の質と量を確保できる一次産品を加工して作りあげていくものであります。また、多くの主体が参画し、産業・観光・地域活動など様々な方面に展開できる産品であります。
- ・全体スケジュールであります。今年度は、一次産品の選定を本委員会で行い、来年度は、仮称・上越ならではの産品開発検討委員会を立ち上げ、本委員会を選定した一次産品を使った開発商品を検討したいと考えております。その後のブラッシュアップなどを含めて、おおむね5から6年の期間で進めていきたいと考えております。

・なお、製品のイメージであります。一定の量と質を確保できる一次産品はどのようなイメージかといいますと、例えば新潟県といえばお米があります。あるいは、同じく盛んに作られている枝豆・大豆もあります。そうした中から、消費者から選ばれる産品に成り得る可能性が高い資源を選定していただくという事があります。

・市では、これまで産業観光部でのメイド・イン上越の取組をはじめ、農林水産部の上越野菜や地産地消の取組など、いろいろな事業を展開してまいりましたが、ここで一旦立ち止まって振り返りますと、まだまだ本当の意味での地域のブランド商品が開発されていないというような事もあります。また、どうしても個別の事業者、個別の商品の取組に止まり、面的に展開していないというような事があります。この取組では、面的な展開をしていきたいと考えています。

・さて、資料1「全国での取組事例」であります。国では、いわゆる地域資源法を制定し、補助金や融資などの支援を展開してきたこともあり、様々な取組がされています。

・そうした中、地域ブランド創出の取組において、個別の取組に留まってしまい販路開拓や情報発信を課題とする事業者が多く、地域資源は全国津々浦々にあり、それを活かしたビジネス発展の余地が大きいにもかかわらず、なかなか成功していないという事をうけ、本年7月に中小企業地域資源活用促進法の一部が改正され、地域ブランド成功への鍵として①地域を挙げた面的な取組、②消費者志向、③地域の魅力で人を呼び込む、④キーパーソンの存在といった事が展開できるような改正がありました。

・私共は今回の取組を昨年の予算編成の時に計画したのですが、国でも同じような事を考えおり、活用できるものはしたいと考えています。

・さて、本日は、補足情報となりますが、産品開発の一例として、例えば柚子を用いた加工品や、新潟米を活用した米粉製品など、こういったものがどのように展開されているかをまとめた資料をお配りいたしました。

・なお、上越市内では、本委員会の委員に就任いただいた農研機構・北陸研究センターと上越米粉研究会、自然薯そばといったところが共同開発した製麺技術もございますし、それから、米を用いた加工品という事でメイド・イン上越に指定されている商品もたくさん出てきています。また、大豆を用いた加工品という事では、味噌、醤油、豆腐など様々なものがあります。

・いずれにいたしましても、本委員には、生産現場に詳しい方、農業技術・科学的な観点からの専門知識をお持ちの方、そしていわゆる全国的なこういった取組について明るい方など多彩な皆様から委員になっていただいています。是非ともこの取組の主旨をくみ取っていただき、目的を達成したいと考えていますので、よろしくお願いいたします。

#### ○委員紹介

各委員自己紹介

#### ○委員長及び副委員長の選任

委員長に本田勝之助委員、副委員長に石山委員が選任

#### ○委員長、副委員長 挨拶

##### (本田委員長)

・出身地の会津で暮らしながらつくづく思うのは、自分の地域を客観的に見るのはなかなか難しいということ。そういう意味でも「地方」を知りながらも第三者として皆さんのさまざまなご意見を聞きながら、この委員会の命題である「顔になる資源の選定」が

できればと考えています。

- ・今回は、議事を進行していく際に次の3つの視点でみていきたいと考えています。
- ・1つ目は、地域の中でどれが優位なのかという視点。上越には、「これが力になるんじゃないか」というものが沢山あると思いますので、その中で上越での強みは何か。
- ・2つ目は、「それがライバルに勝てるのか」という視点。例えば米ひとつとっても新潟といえば米ですから、その中でも上越が勝っていけるのかどうか。
- ・3つ目は、「市場が欲しているのか」という視点。やはり自己満足ではいけないと思いますので、市場目線で実際どうかという視点でぜひ見ていきたい。
- ・これからの地域は、産品さえできれば良いというよりは、より観光につながっていったり、多くの事業者が参画したりするなど、観光の目線や産業振興に波及効果があるのかどうかというのは無視できないと思います。一次産品だけの議論ではなく、結果的に市場に並んだとき、または新しく観光で生まれそうなサービス、多くの加工業者が参画できるのかどうかという目線で今の地域資源を見ていきたい。

#### (石山副委員長)

- ・委員長と一緒に、地域がどうやったら元気を出していけるかを考えたい。
- ・地方から都会という視点をもって皆さんと議論し、上越らしさを発信していきたい。微力ながら努力させていただきたいと思いますので宜しくお願い致します。

#### ○協議

#### (本田委員長)

- ・事務局より農林水産品についての説明をお願いします。説明の後、皆さんにご意見をお聞きします。

#### (農政課) 上越市農産品・水産物含めて説明

- ・まず、上越市の重点品目として力を入れて栽培している野菜を説明します。
- ・上越市は、稲作中心という特徴があります。国の統計では、水田の面積が16500ha、畑の面積が1090haになります。水稲転作田で野菜を作付けするケースが多くなっています。というのも水稲の場合は転作をすれば転作奨励金、いわゆる産地交付金がでることもあり、水田に野菜を作付けするというものです。
- ・野菜の専門家が言うには、土の違いがあり水田で野菜を作るのはなかなか難しいとのことであり、上越の野菜を他地域での純粋な畑作と比べると、品質、収穫量ともに道半ばになっていると思います。
- ・そういった中、上越市では、枝豆とブロッコリーの数字が少し伸びています。
- ・枝豆については、水稲を中心とした農業生産法人が150法人できたおかげで、少し野菜の方に頑張らなきゃならないという事でJAが中心になって取り組んだおかげで、作付けが伸びています。
- ・稲作中心の農業生産法人では、5月の田植と9月の刈り取りを外して枝豆を栽培・収穫し、それから秋・冬に向かってブロッコリーを、という一連の流れがあり、そのほかの夏野菜であるトマト等の作付け拡大や園芸に取り組む新たな農業者とかはなかなか出にくい状態にあります。
- ・もともとかなり多くの量を栽培・収穫しているところは別として、多くの農家は、ハウスを一棟建ててナスやオースタムポエム、トマトを作付けするという形態であり、土地利用型で野菜を大量に作るイメージがありません。

・そういったことから、「地域一定の量を確保する」という観点では、園芸はまだまです。

・果樹は、ぶどう、イチゴ、梅、栗などがありますが、それらの多くは、以前からあった観光農園での栽培がぎりぎりの線で維持されているものであり、面積を伸ばすというのはなかなかなく、残念ですが現状を維持していくのが精いっぱいかなと思います。

・なお、イチゴについては、県の補助もあり、若い農家が園芸ハウスを1棟建てて始め、それを頑張ったおかげで2棟から3棟と増え、伸びてきています。

・穀物類では、米・大豆が有力です。もちろん上越市は稲作の農業地帯ですので、当然米があって米の転作で何をしようかというときに、JAが推奨している大豆・そばの作付面積が多くなっています。これらは十分な量を確保していると思っています。

・なお、大豆の生産量が落ちてきているのは、昨今、主食用米の転作として米による転作つまりは加工用米とか飼料用米などを栽培するようになってきたこともあり、勢いのあった時代からみて少しずつ落ちてきております。

・大豆は、上越市の大切な産品ですので伸ばしていきたいと思うのですが、飼料用米のように国の政策で推奨されるものが出てきますと、どうしても大豆以外の転作が進んでいきます。多くの農家は、野菜や大豆を作りたいと思っても、経営を考えてしまうと一番手厚い補助金を受けられる飼料用米、味噌醤油などへの加工用米、備蓄米に流れていってしまうと思います。

・上越市の政策として「こういう物を作って売る」というものができれば、そういった流れを変えていけると思っていますので、これから取り組んでいく「産品づくり」には農政部署としては大いに期待しているところであります。

・トピックス的になってしまいましたが、上越野菜を紹介します。

・市では、販売に向けて力を入れているということでパンフレットなどを作ってPRしています。一定の質・量は確保できませんが、そういう物が16品目あります。

・次に魚介類であります。

・上越市には、柿崎漁港、大潟漁港、直江津漁港、有間川漁港それから名立漁港があります。漁獲量は1年間を通してみると、304.9トンです。1番多く獲れるのは、ひらめ類で36.8トンです。漁獲方法としては、小さな船での船外機漁業と刺網漁になります。次に多いのが鯛類で29.8トン。鯛類については名立漁港が多く獲れます。漁獲方法としては、引寄せ網漁、通称「ごち網」という漁法で鯛をすくい取るような形態と底引き網漁という大きな船で底を引いていく形態があるが、これらの漁獲が行える船が非常に少なく、漁獲量の増加は難しいと思われま。

・漁業種類が変わらなければ、今後獲れる魚の種類と量のバランスというのは、おそらくはほとんど変わらないと思われま。その中において、善戦しているのは、刺網でやっているヒラメと「ごち網」の鯛になるのですが、それらメジャーな魚は漁協を通して先に売れており、加工にまわすのはなかなか難しいと思われま。

・加工となりますと、市場に持って行っても売れないような未利用の魚資源、例えば春は「わらさ」や「かながしら」、秋に向かっては「かます」などが使えば良いという話があります。しかしながら、漁業は魚種に対応する漁のやり方がありますので、未利用資源を狙って採るとするのが難しいという現実もあります。

・漁協の担当の方は、「雑魚は市場でも買い取ってくれない。または、買い取ってくれる

にしても非常に安く買いたたかれてしまう。もし使っていただけるのであれば非常にありがたい」と言われます。

・例えば、米を作っている農家は、9000戸ほどありますが、漁業者は、養殖業含めて86戸ほどで、船を持っている個人漁業経営体は83戸となっています。そのうち跡継ぎがあるのは9戸であり、漁業者は後継者が厳しい。さらにいえば、刺網漁などを行う小さな船の漁師には、跡継ぎはたぶんないと思います。

・当市は、海がありますので水産資源はたくさんあるのですが、糸魚川市のように大きな漁船が沢山ある地域ではないので、将来に渡って魚類を使い続けるとなるとなかなか難しい分野かと思います。

#### (松村委員)

・漁業が農業より厳しいと話を聞いてちょっとショックでした。

・試験場では米もやっているのですが、最近は儲かる農業として、水田作プラス $\alpha$ になっています。プラス $\alpha$ の部分が大豆や野菜など転作物になります。水田作の中で野菜をどう取り入れるかという事で四苦八苦しています。野菜を作るに当たっては、水稻の植え付けや収穫の時期を踏まえて考えなければいけません。水稻を作るのに水が限定されますのでなかなか好きな時期に作れないというのがあり、作業仕訳しながらやっていくので苦労します。

・実際、私共の試験場では、富山県や長野県の方にも伺い、現地で実証研究をやっています。富山だと人参と枝豆に取り組んでいるのですが、豆栽培の農家であれば、ノウハウ等もありますし、比較的いけるのかなと感じています。ただ、売る段階を考えると、やはり野菜という事になります。スーパー等からは、「様々な品種をこの時期にこれだけ欲しい」という言い方をされます。例えば富山での取組では、水稻中心の考え方が抜けていないので、枝豆をどうしても遅く植えて9月に収穫するのですが、枝豆は、やはり7月、8月という夏がメインなのでタイミングが合わない。そういう点が悩み所であり、発想を変えなければいけないのかなと思います。

・上越でも枝豆は結構栽培しているので、実績がある作物という事で、販売戦略を考えないといけません。先行きがあるのかなという感じです。

#### (本田委員長)

・逆に、ある程度稲作に邪魔しない季節に植え付けができる、そういった事に取り組んでいる地域はないのでしょうか。

#### (松村委員)

・枝豆は、山形や新潟市でもかなり特産化して一生懸命やっています。枝豆をメインとして考えており、大規模な農家はやりやすいのかと思います。私ども試験場としましては、早く植える技術や、季節をずらしても大丈夫な技術などを開発していきたいと思っています。

#### (本田委員長)

・枝豆の生産量は、秋が多いのですか。

#### (松村委員)

・7月中旬から9月下旬で終わります。

#### (和久井委員)

・質問ですが、枝豆と大豆というのは同じ品種ですね。

**(松村委員)**

- ・品種は違います。

**(和久井委員)**

- ・そうするとやはり枝豆は枝豆、大豆は大豆で考えないといけないということですね。
- ・新潟あたりでは枝豆がおいしいですが、こちらとは品種が違うのですか。

**(松村委員)**

- ・品種が違います。品種によってかなり味が違います。

**(和久井委員)**

- ・こちらでそういう品種を作ることはできるのでしょうか。

**(松村委員)**

・品種は育成者に権利があり、種屋さんがその地域限定みたいな形でやっている場合もあるので、できるものとできないものがあります。

**(秋山委員)**

・新潟県には黒崎茶豆という有名な豆がありますが、県としても産期を長くとりたいというのがあり、6月、または7月の頭から採りたいと考え、新たな品種を開発し、非常においしいとの評価もいただいています。また、遅い時期まで採れる品種も開発しようかとも考えています。いずれにしても7月から9月の期間で採れる品種の開発を農業総合研究所では行っています。

・枝豆は、午前2時ごろから動き始めて機械採りでやらないといけないので、それに対応できるような栽培方法の開発もしていますし、たくさん量採るためにはどうすればよいのかということも考えています。いかに鮮度良く卸していくかということがキーポイントになっており、温かいところに置いておくと糖やアミノ酸が自己消費されてしまうので、黒崎では、朝涼しいうちに採って冷蔵庫に入れて市場に出すといった売り出し方をしています。

・鮮度も重要ですので、袋をどうすればいいのかということで、枝豆専用の袋の開発も行っています。そういった意味で、新潟トータルで頑張っている事業かなと思います。

・新潟では、枝豆といったらビールのおつまみという文化がありますので、そういった文化とともに売り出していけばいいのかなとも思います。

・米が中心という中で、上手く園芸なども導入していければ良いかと思います。園芸は、現金収入になるので今後もっと増えていけばと思います。

**(竹田委員)**

・枝豆は、おいしい品種がどんどん開発されてきています。排水をしっかりとって栽培すれば品種の持っている本来のおいしさがでてきます。そういった意味では、畑地帯ではないので、土の改良が必要となります。枝豆の質が悪い田んぼは、野菜を栽培しても質が悪いです。水稻の転作を中心に行っている当地域において、園芸は、発想を変えながら進めていくことでそれなりの商品ができるのではないかと思います。

・施設が結構ありますので、空き施設を利用しながらできる商品・品目をやっていく。その最たるものがアスパラ菜です。育苗でハウスを使う期間が2カ月くらいしかなく、それ以外の期間は空いているわけなのでその期間を利用して栽培します。私の施設では、育苗のハウスが約4反ほどあり、それなりの商品ができます。また、トマトもやっているのですが、トマトはお金になりますので、現金収入のしっかり入る形態が進んでいけ

ば、伸ばそうと思えばできるのではないかと感じています。

- ・上越市の後継者は、ほかの地域に比べてずっと多いと思うのですが、そういう人は園芸もしっかりやります。

- ・農家の立場から言うと、飼料米を栽培している中、例えば、それをやめて大豆を作るとなっても、なかなか踏み切れないというのが本音です。それは、単価の面もあるのですが、作業面でも、飼料米は、食用米と同じ形態で転作できますので、リスクが少ない。私どもでは、稲作だけで 110ha 作っていますので、同じ作業の中でできる飼料米は、大規模農家であれば比較的やりやすいと思います。

#### (本田委員長)

- ・加工米とは具体的にどういったものでしょうか。

#### (竹田委員)

- ・米菓に使うものです。

- ・加工米といっても何でもいいわけではなく、もち米でも品種を選び、相手がコシヒカリが欲しいとなれば加工米としてコシヒカリを作ったりします。

#### (石山副委員長)

- ・上越内で 1 品目 1 億円という農産物は 1 品もありません。JA えちご上越としても農家の皆さんと一緒にあって、なんとか 1 品目 1 億円を超える園芸を作りたいと考えており、将来的に可能なのは枝豆だと思っています。

- ・上越地域の一般的な農家は、今までの経営形態からして自分たちで生産から販売までというのは取り組み難い、取り組めないという実態があるかと思っています。

- ・松村委員からもお話があったとおり、播種作業、管理作業については出来るが、収穫から選別までやるとなるとかなりエネルギーやコストもかかってくるので、農協としては、各農家が生産したものを 1 か所で洗浄して、選別して、出荷するという「共選」をしています。共選をしているのは、北海道と新潟の一部、そしてえちご上越のみかと思っています。あとの地域では個々でやっています。つまりそれは、上越地域においてはそういった作業を行う農家があまりいないことを意味します。大変な作業ですので、JA えちご上越では、共選で選別する機械を配備しています。私どもの作業でも女性 50 人で朝 8 時から夜中の 12 時くらいまでかかることもあります。これを農家の皆さんでやれというのはなかなか難しいと思います。

- ・先ほど園芸の話がでしたが、私どもでは、あるるん畑という直売所を持っています。1 日の売上が最高 450 万円、年間約 37 万人程度来てもらえるようになりました。やはり地域で生産されたものを地域の農家の顔が見える売場で売ることは大切であり、生産者と売場が結び付いた大きなきっかけになったかなと思っています。当初は、生産者も会員数 300 人あまりでしたが、今は 680 人まで多くなりました。1,000 万円を超える額を直売所のみで販売されている方が 3 人、500 万円以上が十数人、100 万円を超えるのが 50 人前後となっており、農家が作って売ってお金にするということの勉強の場になったのかなと思います。

- ・これから 6 次産業化ということで、ただ出来たものを売るというだけではなく、それを加工、調理して地域の皆さまに召し上がってもらうという施設を来年 4 月のオープンに向けて建設します。その中では野菜だけではなく米も加工して調理して召し上がってもらおうと考えており、例えば米粉パンであったり、雪を活用した大根や人参も考えて

います。

- ・飼料米の生産は、農家が水田をいかに水田として維持管理していくかという意味合いもあります。生産だけではなく災害を起こさないということも含めて、水田を維持していかなければいけません。そのためには、国の制度に乗ることも大切なのかなと思います。

- ・飼料米を一定数量つくと交付金もでます。生産は生産でしながら農家の経営をどうやって守るかという選択としては飼料米もあるのかなと思います。一方で園芸振興も進めていかなければいけないと考えてはいますが、全体として米穀で 100 億円、園芸としてはその 1 割にも満たない状況にあります。

- ・あるるん畑を核として園芸振興をしながら年間通じて働く場所の設定もしていかなければいけないと考えており、そうすることで 1 年間通じて上越から発信できるような産物になればと考えています。

#### (本田委員長)

- ・ここまでの整理として、やはりこの地域は水稻資源が大きいので米の活用方法が大きな課題と感じました。あとは枝豆の話が多かったです。黒埼にしてもほかの品種開発にしてもインパクトが強かったです。

- ・産品づくりに用いる素材を特定しても農家がついてこないと意味がありませんので、水稻資源を活かしたアスパラ菜の話は興味深かったです。また、経営視点を考えたときに、飼料米や加工米、トマトやイチゴなどお金になるもの、新規就農も含めて農家を盛り上げていこうとしたときにこういったものも作っていくのも大事だと感じました。

- ・では、ここまでの委員の発言に対して、田中委員と和久井委員からは、市場サイドからの視点で意見をいただきたいと思います。

#### (田中委員)

- ・私は、大潟商工会や市の特産品のアドバイザーを任される中で 3 年くらい前から上越市の産品について考えているのですが、上越をみると米を含めていろいろな素材があり恵まれている地域だと思います。例えば、山奥で生産するものがゆずしかない所に比べれば本当に豊かな地域だと思います。しかし、一方では「これ」という決め手がないと感じています。ですので、先ほどから話が出ている米であれば、もっと地域としてブランディングする必要があると思います。

- ・例えば、沖縄の「うさき」というお酒が坂口記念館にありますが、それは坂口謹一郎が瑞泉酒造に麹菌を渡してできたもので、そういった所縁を使い、例えば、大潟ナショナルカントリーで作られているインディカ米を使って瑞泉でお酒ができないかというイメージがあります。

- ・また、埼玉県の坂戸市女子栄養大では 9 年前から葉酸プロジェクトを始めているのですが、葉酸は妊婦に必要な栄養素があったり、認知症にも効くといわれます。そういった健康面を考慮した素材選びも大切かと思います。

- ・上越には伝統野菜もありますが、昨今、高くても買う野菜というのは、健康訴求のあるしょうがであったり、ピーツ類など安心安全なものであったり、健康に良いのであれば驚くほど高価でも買っていく人がいます。

- ・例えば、伊勢丹では、日本で一番おいしいものを集めたような売場があるのですが、今の季節でいえば和歌山の剥き栗が 10 粒で 1,200 円くらいするのですが、きちんと売れ



ています。また、見たこともないような珍しい野菜も置かれています。きちんとしたストーリーがあり売られています。上越の伝統野菜にもストーリーや付加価値をつけ、訴求できればと思います。

- ・また、発酵を生かして地元ならではのものを作って販売できるような仕組みができればと思います。伝統野菜も加工品にできると良いと思います。

- ・福岡県にある「伊都菜彩」という施設では、たとえば季節は外れても、凍らせておいた柑橘を練りこんだソフトクリームを提供するなど、子供も大人も楽しめて、その施設でしか食べられないものを売っています。そういった魅力のある売り方だとか、ちょっとした加工で地元の人たちに愛されるものが首都圏でも売れていくと思います。地元で愛されないものは首都圏でも売れないと思います。そういう視点からも生産と加工と販売について考えていければと思います。

#### (本田委員長)

- ・市場目線の意見を聞けたと思います。
- ・私も思うのですが、上越は、米を含めて本当にいろいろな種類の素材があって贅沢な地域です。
- ・「多種類」という話があったこと、坂口先生と瑞泉の話の中で「発酵文化」という話もありました。医農連携という意味で健康志向の「機能性野菜」も無視できない分野かと思っています。
- ・視点としては、資源を何か一つに絞り込んで選びましょうという話ではないと思いました。売上を考えたときには枝豆なのかなとも思うし、量は少ないけど他にはない「特別」ということで上越野菜があったり、ライバルがあっても大変ではあるけれど米があったり。マーケット目線から資源を選定する必要があるのではないかと思います。

#### (和久井委員)

- ・漁業の話が先ほどありましたが、例えば、平成 25 年は、黒潮が沿岸に近づいたこともあり、平均的にこれだけ獲れてるかは疑問ですし、ハタハタなど、この表に載っていない魚もありますので、このデータだけを見て判断するのは危険かなと感じました。あるるん畑が成功したのは、量が多く安いからだと思います。
- ・枝豆の話がありましたが、枝豆の加工品は少ないような気がします。ずんだもちや、仙台の真似になってしまうので、枝豆を加工品して製品にするのはないのかなと思います。枝豆は枝豆として盛んになるべきものとして、今回の議題には沿わないと思います。
- ・そうなりますと、米か大豆ということになるのですが、「炭水化物は人類を滅ぼす」というような話もある中で、米を売っていくのは厳しいのかなと思う。大豆はなぜ地元で消費されないか不思議です。大豆を使った発酵食品がキーポイントかなと思います。
- ・以前、別の会議で話をしたことがあるのですが、10年後のこの地域の農業形態がどうなるかを考えたときに、施設園芸に力を入れるべきだと思っています。施設園芸で作れるものが先ほど話題になりましたが、そういうものをメインにしていけば良いと思います。中国などで安い施設園芸ができてしまうと日本の農家が負けてしまうのではないかなという話もあります。先を考えて製品を探していくのも重要な点ではないでしょうか。

#### (本田委員長)

- ・商品が完成した時にはもうマーケットがない状態では困るので、先を見据えてどこに力をいれていけば良いのかということも大事になってきます。

### (秋山委員)

・これまで話題に挙がっていませんが、ナスは、新潟県が全国一の栽培面積になっています。しかし、自家消費が多いため出荷高が少ない状況にあり、新潟県民は日本一ナスを食べています。

・越の丸ナスは私どもの園芸センターで開発したのですが、新潟を売り出す際の一つのターゲットかなと思います。何年か前にキリンビールが浅漬けのナスと一番搾りをだしたことがあるなどイメージ戦略もできます。そういった意味で新潟の園芸からは外せないものと思います。

### (和久井委員)

・東京で高校の同窓会があると丸ナスを 700 個ほど提供します。昔は小さい十全ナスがありました。今は市場に出ません。消費者の希望があるのに生産者は大きいもの作ってしまうのでしょうか。

### (石山副委員長)

・生産側からすると、商売なのでお金というものがまず目先に立つところがあるかと思えます。十全ナスは、新潟でも指折りの園芸農家は販売高も億を超えています。生産者は年々減ってきています。

・自分たちの代だけではなく、将来を見据えてストーリーをつくるなど、どうやって作り続けるかを考えなければいけないと思います。

・新潟県は、昔から「農業は4月から11月までで、12月から3月は休み」というスタイルがあります。雪がネックになっているので、その雪を活用して新たな商品づくりをしていきたい、新たな地域活性化をしていきたいということがあります。ナスやトマト、きゅうりにしても本当にそれを商売としていくという熱意を持ってやらないといけません。今までの越後の悪いところではないかと思えます。

・長野に行くと土地を最大限活用して一年中稼いでいます。一方、上越では水稲は一年に一作。大豆も一年一作。少しずつ楽な方に傾いているような気がします。もう少しエネルギーを持てると良いのではないのでしょうか。熱意をもった農家が一人でも出てきたり、目標が持てたりすると良いと思います。

・消費者の欲しいものを作る農家をどう育てるかが課題です。

### (竹田委員)

・生産する側は、作りやすいものを作ります。現実に伸びてきているのが枝豆、ブロッコリー、長ネギなど、それなりに市場性のあるものです。現場として作り方を考えるとどうしてもそういう方向になってしまい、伝統野菜を作ることにはならないです。

・私は、園芸を始めて15年ほどになりますが、園芸は、正月もお盆もなくこれほど大変な仕事はありません。そういうことを理解した上で、なおかつ取り組もうとする農家が少ないのかなと思います。

・とはいえ、施設園芸を伸ばすのは大賛成で、それなりの品物を作って加工に移せるようなものができればと良いと思いますし、若い農家には、やろうという気持ちはあると思います。

### (石山副委員長)

・県の補助などもありハウスは年々増えてきていますが、一気に増えるということは見られません。

### (和久井委員)

- ・市内に中部電力がありますが、あそこの熱を使えば良い施設園芸ができるのではないのでしょうか。
- ・なお、東京で飲み会を行いますと、評判が良いのはエゴや昔食べたアサツキなどです。

### (本田委員長)

- ・園芸について強みはあったと感じました。
- ・漁港は、情報が相対的に少なかったのかなと思います。
- ・おおよその方向性ですが、一つ目は、水稲資源の強みです。
- ・二つ目は、枝豆の存在です。
- ・また忘れてはいけないのはナスの存在で、夏野菜としてのナスは勘案すべきです。
- ・今後を考えるとアスパラ菜やトマトやイチゴ、機能性野菜など施設園芸として先を見通して選んでいくことも大事かと思えます。
- ・いずれにしても、地元での普及がないと外への普及は図れないので、内需という視点はしっかりと持つべきです。
- ・最後に、資源だけではなかなか訴求が難しい部分もありますので、発酵文化というキーワードや、加工がしやすいかどうか等にも留意が必要です。
- ・また、「こんな加工品を作ったらどうか」というテーマを決め、企業がどんどん参画したくなるような資源の選び方と、やはり「売り方」や「提供の仕方」を考えることが重要になります。
- ・たくさんある資源を整理する考え方として、生産量で経済性を担保していくという資源と、量は少ないがプレミアム感や差別化感があるという資源を見極めて選んでいくこともとても大事です。
- ・次回の会議は、本日の議論を資料に示して共有しながら審議したいです。
- ・また、補足情報として、例えば米粉の加工の部分であったり蒲鉾のような練り物の産業はどうなっているのか等も用意していただければと思いますし、本日話題に挙がった資源のさらに詳しい情報も添えながら、どのような目線で資源を捉えるべきかという資料を準備いただき議論できればと思います。
- ・なお、委員の皆さんが差し支えなければ、次回はもう1時間くらい長く議論できればと思います。

### (澤海所長)

- ・できるだけ多くの市民や事業者が関わりながら上越全体をブランド化しようという事業ですので、いろいろな意見を取り入れながら良い案にまとめていきたいと思っています。

## 9 問合せ先

産業観光部産業振興課 上越ものづくり振興センター

TEL : 025-522-2666 E-mail : monodukuri@city.joetsu.lg.jp

## 10 その他

別添の会議資料も併せてご覧ください。