

会 議 録

1 会議名

平成29年度 第1回上越市地産地消推進会議

2 議事（公開・非公開の別）

- (1) 会長の選任について（公開）
- (2) 上越市地産地消推進の店認定審査（非公開）
- (3) 平成28年度取組報告（公開）
- (4) 平成29年度経過報告及び今後の取組について（公開）
- (5) 意見交換（公開）
- (6) その他（公開）

3 開催日時

平成29年5月18日（木）午後2時から午後4時

4 開催場所

上越市役所 第1庁舎 3階 302会議室

5 傍聴人の数

0名

6 出席した者（傍聴人を除く。）氏名（敬称略）

- ・委員：松内厚、湯沢雅彦、勝島勝美、笹川玲子、小森茂、松苗初清、
片田和夫、井部真理、飯塚よし子
- ・オブザーバー：村山大成（新潟県上越地域振興局農林振興部生産振興課長）
- ・事務局：農村振興課 古澤課長、沢田副課長、伊藤係長、北山主任、竹越主事
農政課 桐木副課長
農林水産整備課 田原係長、雲田主任

7 発言の内容

(1) 開会

伊藤係長： ただ今から、平成29年度の第1回上越市地産地消推進会議を開催いたします。
本日、司会を務めます事務局の農村振興課・伊藤と申します。どうぞよろしく
お願いいたします。

開会にあたりまして、事務局の農村振興課・課長の古澤がご挨拶申し上げます

す。

古澤課長： 皆様、本日はお忙しい中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。委員が改選となりまして、本日最初の会議となります。この会議につきましては、地産地消推進の店の認定、平成 28 年度の事業報告、また、平成 29 年度の事業計画を審議していただく予定ですので、皆様、忌憚のないご意見をいただきますようよろしくお願いいたします。

地産地消については、上越産品の生産と消費拡大、また農林水産事業者の所得向上につながる取組として、また、地域の活性化につながる取組として行ってきました。今年度も引き続き地域の活性化につながる取組を行ってきたいと思います。議事の後には意見交換の時間もご用意させていただきました。その中で皆様から、地産地消にかける思いや、ご意見等をいただけたらと思っております。簡単ではありますが、私からの挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。

伊藤係長： ありがとうございます。お手元の委員名簿をご覧いただきたいと思いますが、本日、委員名簿 6 番の五十嵐様につきましては、体調を崩されたということでご欠席という連絡をいただいております。委員の半数以上が出席ということでございますので会議は成立していることをご報告させていただきます。

(2) 委嘱状交付

伊藤係長： それでは、お手元の次第に沿いまして、2 番になりますが、委嘱状の交付をさせていただきます。今年 5 月 1 日から委員にご就任いただくということで、皆様からご了承をいただいているところであります。委嘱状の交付につきましては、本日、時間の都合がございますので、代表して公募委員の「飯塚よし子様」に委嘱状の交付をさせていただきます。

《農村振興課・古澤課長より委嘱状読み上げ、手交》

伊藤係長： 恐れ入りますが、そのほかの委員の皆様におかれましては、事前にお席にお配りをさせていただいておりますので、ご確認をお願いいたします。なお、任期につきましては、平成 31 年 4 月 30 日までの 2 年間となっております。本日委嘱をされて初めての会ということで、初めて顔を合わせる方もいらっしゃる

すので、各委員から一言ずつ自己紹介をお願いしたいと思います。

(3) 各委員あいさつ

- 湯沢委員： 私は株式会社シャトー・イグレックの代表取締役の湯沢と申します。今日は、上越食品衛生協会の高田支部の代表として参りました。社名だけ見ても分からない方が多いと思いますが、店舗は岩の原ぶどう園の中でワイナリーレストラン金石の音というお店を去年の今くらいから開店しました。そして、市民プラザの中でカフェ&ダイニングリラックス、夜になるとオーパという名前に変えて営業しています。よろしくお願いします。
- 勝島委員： 勝島と申します。私も上越食品衛生協会直江津支部から参りました。委員名簿を見て分かるとおりに、私は魚屋を営んでおります。野菜ではなく魚についての地産地消ということで、一生懸命皆さんと意見交換をしていきたいと思ひます。よろしくお願いします。
- 笹川委員： 私は、直江津で松風園藤作というお店をやっております、笹川と申します。商工会議所の女性会というところに所属しています。私は何期目かなので、今までも関わってはいましたが、またよろしくお願いします。
- 松内委員： えちご上越農協から来ました、松内と申します。直売の担当ということで、農協で直売をやっている施設といたしまして、あるるん畑と昨年オープンいたしましたあるるんの杜を総括させていただいております。農協がやっているお店なので、生産者の思いや、コンセプトをどうつなげていくかというところで、随時展開しているところがございますので、また皆さんからご意見等々がございましたら、頂戴したいなというところがございます。本日はよろしくお願いします。
- 小森委員： 上越青果の小森と申します。職業といたしましては、委員名簿に書いてございますとおりに、新印上越青果株式会社の野菜部の部長をいたしております。良く分からないと思いますが、青果市場でございます。主に野菜を担当させていただいております。また、「上越野菜」振興協議会というのもございまして、そちらのほうにも所属をしております。色んな面で皆さんにお世話になると思ひますが、よろしくお願いします。
- 松苗委員： 松苗と申します。私は一印上越魚市場から参りました。魚市場の立場から皆様

方の意見をお聞きし、地産地消推進協議会ということで、皆さんと共に、意見をまとめていきたいと思えます。よろしくお願ひします。

片田委員： 上越水産物商業協同組合の理事長の片田です。うちの組合は鮮魚の組合でございまして、上越管内に約 130 店ございます。鮮魚のほうで、今ほどお話があつた上越魚市場から仕入れております。そして私の店は上越妙高駅から歩いて約 10 分のところにあります。これから新幹線と共に自分の店も発展していきたいと思えます。よろしくお願ひします。

井部委員： 上越の食を育む会、正式には上越市食育推進協議会という会の事務局長をしております、井部と申します。本業は料理研究家をしております、皆様に大変お世話になりながら、企業さんと一緒に地産地消の商品開発を行つております。また、いろいろ勉強していきたいと思えます。よろしくお願ひいたします。

飯塚委員： 飯塚と申します。消費者の立場から地産地消というものを勉強し、食品表示ウォッチャーをやつたりしてきました。私たちの口に入るものでございますので、すごく地産地消には興味があります。よろしくお願ひします。

村山課長： 上越地域振興局の農林振興部の生産振興課長の村山と申します。今日はオブザーバーとして参加をさせていただきました。素晴らしい活動に少しでもお手伝ひが出来ればと思えますので、よろしくお願ひします。

伊藤係長： 皆様ありがとうございます。そのほか、私たち事務局、農村振興課の職員、また、関係課ということで農政課、農林水産整備課の職員を同席させていただいておりますのでよろしくお願ひいたします。それでは、議事に入る前に、本日の会議資料の確認と、一部差し替えをお願ひしたいと思えます。

《配布資料の確認、差し替え》

それでは、次第に沿つて議事を進めさせていただきます。

(4) 会長の選任について (公開)

伊藤係長： まず、最初でございますが、会長の選任についてであります。お手元の資料 No. 1 「上越市地産地消推進の店認定事業実施要綱」をご覧ください。

実施要綱第 13 条第 5 項により、「推進会議に会長を置き、委員の互選により定める」こととなっております。皆様いかがいたしましょうか。

《事務局一任との声あり》

伊藤係長： 今ほど事務局に一任ということでございますが、事務局から推薦案を出してよろしいでしょうか。

それでは、事務局といたしましては、会長はえちご上越農業協同組合の松内課長様にお願いをしたいと考えております。いかがでしょうか。

《異議なしの声》

伊藤係長： ありがとうございます。それでは会長を松内委員にお願いをしたいと思えます。同じく、要綱の第13条第8項に「会長が議長になる」とございます。松内会長におかれましては、会長席にご移動をお願いいたします。

それでは、ここから先の議事の運営につきましては、会長からお願いしたいと思えます。

(5) あいさつ（公開）

松内会長： ただ今任命を受けました、松内でございます。まだ若輩者でございまして、皆さんとやり取りするには役不足ではございます。地産地消推進会議につきましては、小さい地域の中で、地産地消の礎となる会議というところで皆さんもご理解いただいているとは思えます。これから、忌憚のない提案、ご意見を頂戴しながら会を進めていきたいと思えますので、皆様ご協力をよろしくお願いいたします。

では、しばらくの間議長を務めさせていただきます。

引き続きまして、次第に合わせた形で進めさせていただきます。

では、次第の3の(2)の「上越市地産地消推進の店認定審査」について、事務局から説明をお願いします。

伊藤係長： では、ここからの議題につきましては非公開ということでございます。報道の皆様におかれましては、一度会議室からご退出をお願いしたいと思います。

(6) 上越市地産地消推進の店認定審査（非公開）

(7) 平成28年度取組報告（公開）

松内会長： それでは「3議事」の「(3)平成28年度取組報告」、「(4)平成29年度経過報告及び今後の取組について」一括で事務局から説明をお願いします。

北山主任： 《資料No.6,7により説明》

松内会長： ありがとうございます。「(3)平成28年度取組報告」、「(4)平成29年度経

過報告及び今後の取組について」事務局から説明がありましたが、これについて委員の皆様、意見等ございましたらお願いいたします。

では私から、先ほど経過報告の中で、地産地消推進の店として更新なし、辞退等の具体的な理由はなんですか。

北山主任： 地産地消推進の店のメリットをあまり感じないと言われました。実績報告書なども出していただかなければいけないので、その手間等が理由というお話を伺いました。

湯沢委員： 昨年の上越海の幸キャンペーンで、参加店舗からも応募者からもPR不足というように書いてありますが、実際はどのようにPRしたのですか。

伊藤係長： チラシやポスターを作成し、主に公共施設、駅などに置かせていただくのと同時に、地産地消推進の店にもご協力いただきました。あとはホームページやマスコミの皆様への情報提供というような方法でしたが、なかなか周知がいき渡らなかったものと思います。

湯沢委員： 例えば、それを関連団体などをお願いするのはどうでしょうか。海の幸ということであれば魚市場、魚屋、居酒屋など、地産地消推進の店に認定されていない店に、ポスターだけでも貼ってもらえば、街中にいっぱいポスターが貼ってあるという状況になり、お願いした認定店でないお店でも、地産地消への意識が高まるのではないのでしょうか。

伊藤係長： その視点が無かったので、今回のキャンペーンに関しては、そういったPRも考えたいと思います。

湯沢委員： 上越市民がどれだけ地産地消に関心を持っているのかというところにもなりますが、地元のものが安いというわけではないのが現実なので、価格の安さから食品を求める方は多いと思います。そういった中で、今後は観光客に向けたPRが重要なんじゃないかと思います。

一つ提案があります。例えば今年2度開催予定と聞いている直江津地区、高田地区、妙高地区の「じょうえつバル街」とコラボ企画が出来れば、周知が出来るのではないかなと思います。

松内会長： 今の提案について、今すぐにできるというものではないと思いますので、今後協力できるイベント等がありましたら所属を超えて、提案を受け、地場産の魅

力を伝えるということでもよろしくお願いいたします。

勝島委員： 今、水族館の関係でマゼランペンギンの町というステッカーを作っています。それとタイアップし、一緒のステッカーにするなどはどうですか。

松内会長： またコラボやタイアップという意見でございましたので、事務局のほうで結びつけるものがあればよろしくお願いいたします。

小森委員： 私は野菜についてです。地産地消推進の店認定基準に年間 60 日間以上、上越野菜やその加工品を使用とありますが、上越野菜には 60 日間出せるのはなかなか無いと思います。あえて出せるとすると、冬菜かオータムポエムの冬の野菜。夏の野菜についてはまだ出ていません。6 月くらいから出てくるのがほとんどです。加工品であって一年前のものを使うとなると問題ないと思うのですが、旬のものについては上越野菜が始まるのは 6 月の中旬に高田シロウリから始まりまして、越の丸なす、オクラ、みょうがと色々あります。しかし、夏のものがほとんどで、品目の選定を変える時があるのかなと思っています。ですので、60 日というハードルは高いものだろうと私自身は考えています。

目にする機会がないということについては、時期的にはこれからだということをご理解いただきたいと思いますし、7 月 8 月になればおそらくお店のほうでかなりの量が出てくると思います。

新潟県全体としてどこの市場もそうですが、新潟県産物は少子高齢化、後継ぎがいないことやリタイア農業でほんの 1 反 2 反しか作っていないなど、直売所に並べて終わるほどの状態というものが上越の野菜の現状です。なんとかしようということで、カリフラワーやえだまめ、なすなどの振興は行っていますが、ほかの伝統野菜となると、いままで 5 年かかっていますが増えていないのが現状です。そこを一つご理解いただきたいと思います。

少し話はずれますが、取組事項に上越市産米 100% 使用とありますが、最近では新潟県産米は見るのですが、上越市産米を使っているというところはほとんど見たことがないと思います。魚沼産を使ったほうが客うけが良いなどはあると思いますが、お米のことを考えると、もう少し考慮していく必要があると思います。飲食店においては、お店のポリシーでお酒はこれでないだめだというものもあると思いますが、そのあたりも絡めて、米について考えてもいいのか

などと思います。

松内会長： ありがとうございます。ただいま小森委員さんから認定基準のところについて2つ提案がありました。小売店の「60日以上販売」に該当する上越野菜の生鮮品はなかなか難しいという話と、米のPRの中で、上越産米への考慮が必要、という意見がございました。

湯沢委員： 私も飲食店をやっている、地元のものを使おうと思っており、業務用のものを八百屋から配達してもらっています。地元の野菜をなるべく持ってきてくれと言っているのですが、無いと言われてしまいます。地元のものがあったらJAに行ってくれと言われてますが営業時間が合わず、私たちは行けない。そうすると、スーパーになりますが、スーパーも地元のものなかなか売っていない。だから、地元にいながら入手が難しいです。時間が合えばJAに行っても買えるとは思いますが、営業しながらだと、なかなかうまくいかないです。流通の問題なのではないでしょうか。そういった悩みを抱えています。

松内会長： 直売は午前中でなくなる品物がございますので、なかなか皆さんのご希望に沿えないところがあります。

これだけの飲食店が加盟していますので、今後、逆に加盟店側の課題や悩みを聞く機会があれば、意見を出していただいて、出てきた問題をこちらで拾い出すことも今後必要になってくるのではないかと思います。

湯沢委員： 実際、農家から市場に出荷するのかJAに出荷するのかで、どちらが得なのかなどはあるのでしょうか。

小森委員： なかなか難しい問題だと思います。以前はネギやブロッコリー、カリフラワーなどの専門の部会があるくらいに生産者がたくさんいました。しかし、今ではネギは消滅、カリフラワーはまだありますが、ブロッコリーの部会もなくなってしまいました。集落にお願いしてまとまった農業を行って欲しいとお願いをしてやっています。しかし、流通させるとなると、量が無いと効率的な問題が発生します。たとえば、3地区で1種類を作り市場に持ってくるのではなく、1地区で1種類を作るというのが昔のスタイルです。しかし、先ほど言った通り、一人あたりの作付面積が減ってしまっていて、軽トラックにのせて直売所に200個持って行って終わりというのが上越の現状です。また、専業

農家としては、市場の野菜を山にするのを楽しみにしていらっしゃる方もいます。野菜の品目として、直売所で売られて喜ばれるような種類の野菜はいっぱいあるわけですが、そういったものの数は本当に少ないです。多品目少数です。それと違い、市場は大量生産。つまり面積をこなすようなタイプです。言葉はおかしいですが、地産外消型が昔の市場のスタイルでした。今は地産地消ということでやっていますが、「野菜が山のようにになっているところに量が少ない野菜を持って行っても」という意識を持っていらっしゃる生産者がかなりいます。しかし、昔から市場に来ていた方は1箱2箱をちゃんと持ってきています。そういったことを一から取り組み直してやっている次第でございます。

湯沢委員： 市場に行かないからスーパーにも並ばないということですか。

小森委員： スーパーのインショップはほうれん草10束などで済みますが、市場はほうれん草1箱という状態にならないと難しいというのが一つとしてあります。個人の生産者でも市場やスーパーなどに来る方もいらっしゃいます。

勝島委員： 個人の生産者の続きなのですが、私の店は魚屋なのですが、桑取のフレッシュ生産組合の方が週2回野菜を持ってきて置いていきます。周りにスーパーがなくなってしまうと、私のところで置いてある野菜の8割から9割は桑取のもので、生産者はみんな「形が恰好が悪いけどいいか」「虫が中にあるキャベツかもしれないけどいいか」などと言いますが、私は何でもいから置いていきなさいと言います。とにかく作ったものは皆引き受けることにしています。そうしないと、生産者は恰好が悪いから受けてくれないだろうと思ってしまいます。そうすると、キュウリもまっすぐなものしか取ってくれないということになり、育てたキュウリの中でまっすぐなのは半分も無いので、結局市場が回らなくなってしまう。消費者もキュウリくらいは少くくらい曲がっていたっていいという感覚になってもらえれば、もっと地場ものの野菜は流通すると思います。

小森委員： この間も、二・七の市などの組合の方とお話しをしたのですが、昔は大町通りがずっと続くくらい生産者の方が多かったです。しかし最近ではまばらになっていて、高齢者がやっている。品物を作るのは良いが、品物が多くなってくると、売れ残りが出て配っているそうです。確かに私たちが現場に行ってみて、生産

が落ちてきていると実感しています。何とかしてあげようとしているのですが、仲卸さんに頼んでも、上越産は難しい状態。品目的に、トマトやキュウリはいくらでもあるのですが、一般的な野菜に対しては、難しい面があると思います。これだけ地産地消の店があるので、何とかしないといけないと思います。ちなみに、上越市の飲食店における、地産地消推進の店の割合はどれくらいですか。

伊藤係長： 上越市の飲食店の店舗数は勉強不足です。調べさせていただきたいと思います。

勝島委員： これだけ店舗数があると、消費できる量の上越野菜が供給できているのかと思います。ひょっとして違うのではないかと思ったりもします。

上越市の飲食店における地産地消推進の店の割合についてですが、上越食品衛生協会加入店は直江津と高田を合わせて1200くらいあったと思う。なので、1割くらいだと思います。

私のところに野菜を持ってくる桑取の方も、仲間6、7人でやっていますが、一番若くて後期高齢者です。若い人は誰もしないそうです。

生産者からすると、上越野菜は作る側からして魅力があるのかということですね。メリットが無ければはっきり言って作らないと思います。

松内会長： 「3 議事」の「(3) 平成 28 年度取組報告」、「(4) 平成 29 年度経過報告及び今後の取組について」について、その他意見が無ければ承認ということになりますが、よろしいでしょうか。

《議事 (3) , (4) について承認》

(8) 意見交換 (公開)

松内会長： では、今議論になっていたことも含め、せっかくの機会でございますので、意見交換をしていきたいと思います。いろいろな提案が出ておりますが、地産地消にかかわる部分のご提案があればよろしくお願いします。

笹川委員： 取組の実績報告の件でどのくらいきちんと考えて報告をしているのかと思います。例えば、私の店は、「上越市産米 100%使用」には該当しませんでした。お米屋さんを確認したら、上越地域産と言われまして、妙高のものも入ってくるとのことでした。そして、食品表示だと、新潟県産と謳って欲しいと県に言

われたそうです。あまり厳しくはしませんが、そういったことをきちんと確認してやっているのかが分かりません。項目すべてに該当しているお店もありますが、本当なのかと少し思ってしまう。しかし、そういったものはご自身で判断して申請をしていらっしゃるし、原則2つあればよいので、他1つや2つが少し間違っているでもいいのかなとも思います。

地産地消を推進しようという気持ちを優先し、2つ以上あればということなので、あとは若干あいまいな部分があっても、推進に協力的であることも大切だという基準でも良いのかなとも思います。

それと、閉店や、辞退というお店でもまだ地産地消の旗を掲げていらっしゃる店がありますが、回収はしていますか。資料などには返却してくださいと書いてあるので、自主返却以外にはないのでしょうか。たまに、通りかかると、もうお店が無く、新しい店舗になっていて、時々他の旗と一緒に地産地消の旗も上がっていて疑問に思いました。その辺は返却を待っているだけで、返してくださいという徹底はしていないのでしょうか。

伊藤係長： 今ほどのご指摘について、私たちが回収しきれていないところもありますので、気を付けたいと思います。また、その場所はどこなのかを教えていただければ私たちの方で連絡を取らせていただきたいと思います。

松内会長： 私も1回この会議に出させていただいて、検証というところがどうなのかと思います。承認したお店はちゃんとやっているとは思いますが、どこまでしっかりとしているのかが気になります。項目どおりにやっているのかは難しいところではあると思います。お店のオーナーさんの良心で動いていただいているところではありますので、難しいかなという気もします。仮に一般の利用者から、「あのお店はどうなんですか」、「旗が立っているが、違うのではないか」と言われたときに、どう回答をするのでしょうか。ペナルティというわけではないですが、速やかに辞退をしていただくのでしょうか。それが意味足の引っぱり合いにつながりはしないか、ということもありますので、言及は難しいと思います。このことについて意見があったらお願いします。井部委員さん、何か意見はございますか。

井部委員： 検証という意味では、もう一つ気になっていることがありまして、認定項目の

中に、食品衛生法の法令順守をしている店とあります。上越食品衛生協会さんがいらっしゃる中で、申し上げにくいのですが、こういったものは飲食店として認められているからチェックせずにスルーされているのかなと思ってしまいます。正直「このお店大丈夫かな」と思ってしまうことがあり、こういったことをチェックしていないのだろうなと思います。

松内会長： お店以前の問題ということでしょうか。

井部委員： 認定基準にある以上、チェックをされているのか、食品衛生協会まかせになってしまっているのか、どっちなのか気になります。

湯沢委員： 順守しているかどうかというより、飲食店営業が与えられているだけで終わってしまっている。では食中毒の事件を起こした店は地産地消推進の店から省くのか、となってしまうよね。

井部委員： たとえばノロウイルスならお店側に責任が無い場合もあります。正直営業停止になったお店も地産地消推進の店の一覧にもあります。ウエルシュ菌などなら問題なので、取り消しの対象にさせていただきたいとは思いますが。

湯沢委員： ノロウイルスでも保菌してただけで健康管理をしなければいけないという項目があるので、それはダメだと思います。

井部委員： お客さんが持ち込まれた可能性もありますし、難しいとは思いますが、こちらはどうチェックされているのかな、と思いました。

もう一つ。先ほど勝島委員さんが、シールのことについておっしゃったのですが、私は普段からシールは目についていいなと思っていました。町全体ではおしゃれなのぼりもぼつぼつとしか見かけないので、商品に貼ってあれば、みんなが地産地消推進の店として見かけることになるので、「上越はおいしい」のおしゃれなデザインでシールを作れないのかなと、ご提案させていただきます。

松内会長： のぼりだけでなく、シールなど他のツールも含めてというご意見を頂戴いたしました。色々なアイテムを作るとなると、お金や手間、シールを貼ってよいのかという問題がありますので、ここでは早計な結論は難しいとは思いますが、事務局はご意見等ありますでしょうか。

伊藤係長： 今ほどのご意見につきましては、キャンペーンについては飲食店さん向けには

できていますが、小売店さん向けになかなか手を打っていないところがありました。井部委員のご提案は、小売店さんのメリットにもつながると思いますので、予算等のこともありますが、そこについては私たちの方でも検討させていただければと思います。

勝島委員： 来年、水族館が新しくオープンしますが、その時に、上越地域の地産地消も合わせて宣伝しても良いと思います。たとえば、メギスを水族館で見たら、「これはこのあたりで獲れますよ」であったり「これはこういう調理法がいいですよ」など、地産のコーナーを水族館でやってもらったり、上越地域で獲れる魚が動いているなど、そういうことも面白いのではないかと。

湯沢委員： 「白身が泳ぐまち」というキャッチフレーズは面白いと思います。

井部委員： 水族館はレストランコーナーがあるので、そこで地産地消コーナーで泳いでいた魚が食べることができたり、泳いでなくともできればサメが食べることが出来ればうれしいと思います。

勝島委員： 地産地消というのは地元の魚だと思うのですが、しかし、前から思っていたのですが、上越は魚のブランド化がなされていないのかなと思います。ただ、実際問題ブランド化がなされて、直江津のヒラメ、タイですといっても、本当に直江津のヒラメなのかタイなのかというところもあります。

たとえば、ヒラメは一枚一枚活じめにしてそれを上越地域の食材とする、などの取組がなされないのかなと思います。

片田委員： 先ほど井部委員からサメの話が出てきましたのでそれについてです。この間、学校給食について、ある方がサメの話をしてくださいました。サメは地場産ではないですが、昔から上越の食文化の魚です。上越の食文化の項目を一つ考えていただければ良いなと思います。そうして四月のお花見でサメを使ってくれて大変好評だったということで、上越は年末になればサメの煮つけを食べる文化を後世につなげていく意味で、違う見方から取り上げていただけるとありがたいです。

飯塚委員： 認定基準の項目で、60 日以上の販売という項目がありますが、飛び飛びで年間 60 日でもよろしいのでしょうか。

笹川委員： 先ほどもお話がありましたが、常に野菜などは旬がありますので、トータルで

60日ということではないと、ダメだと思います。

伊藤係長： 笹川委員の言っていた通り、トータルで色々なものを使いながら60日以上であれば良いということです。

勝島委員： 営業店や料理屋は、同じものをずっと通年出していると、「この店は季節感が無いじゃないか」ということになります。時期に合ったものを提供していきたいという意見もわかります。

湯沢委員： 魚のことでいうと、メギスは年中獲れるのですか。

勝島委員： 7月8月は禁漁になります。あとの大体の時期は獲れます。

あと、私の友人が、急速凍結を利用し、ヒラメなどの通年販売をしようという取組をしているのですが、価格の問題などがあります。

湯沢委員： 10年以上前の話ですが、テレビ局から取材がありまして、地元の魚を使った料理を求められました。時期が2月だったのですが、東京の見方とすると、「冬の日本海なので、蟹でしょう」と言われたとき、ズワイガニとしか言えませんでした。それが福井県だと越前ガニであったり、鳥取県は松葉ガニであったりブランド名を持っているわけです。しかし上越にはそれが無い。そのとき、ズワイガニとベニズワイガニを交配したような、黄金ガニと言いました。魚に関しては、キツネという魚を言いました。名前の知られていない魚もいっぱいあるので、そういったものをPRするのも良いと思います。「白身が泳ぐまち」というのは面白いと思うが、結局タイやヒラメはどこにでもいる。しかし、白身が多いという点では良いと思います。

雲田主任： 農林水産整備課の雲田と申します。今ほど、ブランド化のお話を伺いまして、今、県内でそれぞれの漁協さんと市町村で集まって、ズワイガニのブランド化を進めていこうと協議の場を設けています。ズワイガニは、地域によって越前ガニや松葉ガニであったり、ブランド化されたものが良い価格で取り引きされておりました、新潟県にも資源はあるので、ブランドとして認知されるまでに時間はかかると思いますが、これから名前を決めたり、大きさなど一定の基準を設けまして、この秋の解禁に向けて、地域で一体になってブランド化の取組を進めているところです。

勝島委員： ただ、ブランド化を進めてしまうと、一部高所得者のものになってしまうとい

う懸念があります。地域の人が食べられないような値段になってしまうのではないのでしょうか。そういったブランド化はしてほしくはないと思います。蟹だけの問題ではなく、魚においてもノドグロがそうになってしまいました。

松内会長： 色々情報提供も含めまして、ご意見もうかがったところですが、一言で地産地消と言いましても、生産現場から、漁獲の現場から、流通・販売など、色んな部分があり、品目においても様々な課題があると思うので、非常に奥が深く、根も深いです。そういった部分を皆様からご意見を承った形でやっておりますので、解決できるところとそうではないところがあるとは思いますが、しかし、またこういう場で提案していきながら、上越の一部ブランド化もあると思いますし、消費者の方々から気兼ねなく買って味わっていただくにはどうすればよいか、また会議が年にもう1回ありますので、今の意見をまとめまして、意見交換をしていきたいと思えます。

井部委員： 最後の一つだけ、ガイドブックの春の欄にアブラツノザメを載せていただけたらなと思えます。

勝島委員： 「これだったら上越だよね」というものがほしい。それがあれば、ガイドブックに載る店も増えると思えます。

湯沢委員： やはり上越のものを扱うにはメリットが必要で、何か目に見えて観光客が増えたなどが無いといけないと思えます。それには課を超えた交流が必要だと思えます。

松内会長： ありがとうございます。時間も経過しているところではございますが、意見交換について他になければここで終了させていただきまして、その他に移り、事務局の方で連絡がありましたらよろしく願いいたします。

(9) その他（公開）

伊藤係長： 事前にお送りさせていただきました、資料 No.5「認定申請書」については個人情報等が含まれておりますので、回収をさせていただきたいと思えます。連絡事項は以上です。

松内会長： 本日の地産地消推進会議について、全て終了しました。
不慣れな会長でしたが、今後はスムーズに進行役を買って出たいと思えます。本日はありがとうございました。

伊藤係長： 松内会長、ありがとうございました。長時間にわたりまして、皆様から積極的に色んなご意見、また、お知恵をいただきまして大変ありがとうございました。それでは以上をもちまして、本日の「平成 29 年度第 1 回上越市地産地消推進会議」を終了させていただきます。本日はありがとうございました。

問合せ先

農林水産部農村振興課

TEL：025-526-5111（内線 1812）

E-mail：nouson-shinkou@city.joetsu.lg.jp

その他

別添の会議資料も併せてご覧ください。