

令和5年度第1回宮古島市地産地消推進協議会  
議事要旨

日時：令和5年5月18日(木)13:30～15:30

場所：2階大ホール

出席：別紙出席者一覧のとおり

資料：別添のとおり

議事要旨：

1. 宮古島市地産地消推進協議会設置要領の改正案の承認

- 設置要領の改正について、会員の承認を得た。

2. 役員を選任

- 以下のとおり役員とすることについて、会員の承認を得た。
  - 会長：宮古島調理師会理事長 奥平幸司氏
  - 副会長：まるごと宮古島 上地和彦氏

3. 令和4年度活動実績について

- 資料に基づいて令和4年度の取り組みを共有。
- みゃーく食材の日に関連した映像を上映

4. 令和5年度活動計画について

- 各会員から地産地消の課題や今後取り組みたい内容について、自由に意見交換を実施した。具体的な内容は以下の通り。
  - 収穫時期などの周年のカレンダーが必要。天候によって時期がずれる場合の情報共有の仕組みが必要。
  - 夏場に野菜がなくなる。要因としては、これまで県外出荷がメインだったため、県外における市場価格の問題があった。台風のリスクはあるが、周年で栽培しようとする農家も増えてきている。周年栽培を進めることと長期貯蔵を進めていく。
  - 県外出荷している県外端境期の価格で市内飲食店等に出そうとしても価格が合わない。未利用になっている農産物（はね品等）をうまく活用することで、生産者を助けることにもなる。カットして冷凍して通年供給できるようにしたいが、冷凍保管するスペースが足りない。1社で保管できる量は限られている。停電対策も必要。
  - 出荷最盛期でない時期にどう供給するか。どう貯蔵していくかを考える

ことが重要。

- 加工・保管が大切なのは分かるが、旬の時期に食べることも大切。そのため、質・量とも安定的に生産できるように生産技術を向上していく必要がある。長期的には担い手育成・確保も必要。次世代がやりたいと思えることが必要。
- 生産者として子育て世代や高齢世代、給食を食べている子どもたちとも交流の機会を持ちたい。
- 市内の食を豊かにしたいという思いもある一方で、担い手確保のためには生産者の所得を上げないといけない。そのためには高付加価値化も必要。その両方を考えていく必要がある。
- 燃料、原料、人件費が上がっており、飲食としては価格を上げていく必要がある。しっかりいいものを提供していくことが必要。
- 生産現場と飲食等の現場をつなぐ人が必要。ホテルや飲食店の人たちは、何がどのぐらい作られているか知らない。情報を一元的に集約して共有する。
- 地元がいい食材があることが分かって、使う側は食材ごとに別々に仕入れするのは煩雑すぎて難しい。卸業者さんが入るが、卸業者さんも個別に生産者とやり取りするのは難しく、市場等から県外の食材を調達せざるを得ない現状。情報の集約や配送、電子決済などの仕組みが必要。
- コーディネーターが必要だが、一番苦勞するところであり、儲からない。コーディネーターの育成とともにDXも必要。
- 同じ思いを持っている人たちが多くいることが嬉しい。

## 5. 今後の会議について

- 何のためにこの会があるかを考えながら、点と点をつないで、線にしていくことが重要。開催頻度を高くしていきたい。

以上