

第4回地産地消推進協議会メモ

日時：令和5年12月21日(木)16:00～17:30

場所：郷家なはれ

協議事項

<課題整理（別添）について意見交換>

- 出荷カレンダーについて
 - 以前、農産物・水産物に関するカレンダーは共有されているが、さらにどの時期にどんな品目がどのくらい収穫されるのかが分かる情報が欲しい。いつ頃、〇〇と
いった葉野菜がどのくらい収穫されそう、といった情報。
 - ホテルでは2か月前に献立が決まるので、計画を把握する必要がある。
 - できれば品種や特徴など、できるだけ細分化された情報が欲しい。
 - マッチングの必要性を感じているため、ふからず交流商談会を企画・実施している。互いのニーズを知り、オーダーに答えられるようにするための場。今回も、基本的に参加者は地元の人たちで、農水畜産関係がすごく多い。ホテルもそういうものを求めている。そこから枝葉が広がって取引のきっかけになれば。
 - 生産者側は生産が得意であって、売るのは手間がかかるので嫌がる部分が多い。農家が給食センターまで持って行って、生産者を育てる仕組みができれば、給食ができたからホテルも行ってみようかなとなれば、広がっていくのではないかと。
 - 観光客は、市街地の居酒屋で夕食を取るのがほとんど。居酒屋と生産者のマッチングをしてもいいのでは。
 - 居酒屋が一日で使用する食材の量は限られており、農家が個々の飲食店に配達するのは難しい面もある。
 - 情報が固定されたカレンダーでなく、最新情報が反映されるようなカレンダーであれば、情報の更新が必要。誰がどう情報を集めて更新するかの検討が必要。一次情報は生産者が持っている。生産者は様々な作業がある中で対応できるか課題。
- PR・イベントについて
 - 地産地消（あるいは地産食材）について、もっと知ってもらえるようなファーマーズマーケットを定期的で開催するなど、イベント的な感じで、やってはどうか。
 - 宮古のお母さんたちに食べてもらいたい。オシャレな楽しそうな企画でやった方が集まるのでは。
 - イベントは一過性になるので、むしろ、すごい量をどう売るか。定期的で開催するか。市役所でお弁当を売っている場所を土日に使うか。
 - 島産に島消のロゴはかわいいし、響きもいい。スーパーなどの店頭にも並べてもら

って PR できれば。

- 宮古のおいしい野菜の PR をしたくてエビデンスの話をしていたが、それは難しいことが分かった。なので「さんごの島の野菜」というキャッチフレーズで PR していきたい。→一同了承。
- このメンバーで自給率の目標を決められないか。
- この協議会の活動も PR した方がよい。
- 地元野菜をたくさん使ったホテルや飲食店を認証する仕組みはできないか。
- 農水産物や加工商品を提供した先で、一流シェフがどのように調理しているかを生産者等が知るとモチベーション向上につながる。それをメディアで発信するなど、認知度を高めていきたい。
- みどり提灯という仕組みがある。提灯でなく、島産に島消のポスターを使ってもいいのでは。

● 加工について

- 地産地消を進める上では加工という方向性も重要。お店でニンジンのドレッシングを出している。そういうレシピを出しながら売っていてもいいのでは。真空して冷凍すれば長期に保管可能。
- 過去に加工を行っていて、やめてしまった事業所もある。採算を合わせるのが難しい。
- 品目を絞ればできるかもしれないが、全部を救うことは難しい。
- 新しい加工場を作るだけでなく、飲食店で加工して提供していくことも検討している。
- 販売や飲食の店舗を自社で持っているような事業者であれば可能だが、そうでなければ、採算を合わせるのは困難。
- 加工は量も品目数も事業者によって大きく異なるが、冷蔵や冷凍の保管が必要ということは共通している。
- 冷凍庫を面積・定額で借りられるようにするだけでもよい。
- 倉庫事業の情報はいくつか聞いているが、いずれも民間の事業として採算が合うかどうかは課題。要望の声は多くあるが、コンスタントに利用されるのか。5年、10年と継続が可能なのか。

● その他（在来種、農薬表示、耕畜連携等について）

- 宮古の在来種を大事にしたい。ニンジンとダイコンの話をしていた。あと豆。情報があったらほしい。
- 売り場で無農薬などの表示はできないか。無農薬とか減農薬で値段変えてもいい。
- 店舗では農薬登録しないと店舗に並べられない。QRコードでいつ農薬使ったかな

ど技術的には読めるようにできる。

- 耕畜連携について、ほろ酔い牛などお肉で成功している事例があり、生産者の間では連携できるのではという話が出ている。宮古の野菜、マンゴーを使った牛ができないかという話が出ていた。
- 養豚ではトレーサビリティとか臭いの問題などがあるらしく、残飯でない餌がよいとのこと。野菜や果物の未利用になっているものであればいいのでは。
- 加工の際に出てくる種とか皮を豚の餌にしたいという話について、市とも連携して動いている。

以上