

平成23年度笠間市行政評価外部評価委員会 議事録

1. 日 時 平成23年8月18日(木)
2. 場 所 笠間市役所本所3階 全員協議会室
3. 出席者 委 員 井上 操
岡野 博之
赤津 長弘
大関 賢一
中澤 まさ
横須賀 徹
所管課 岡井産業経済部長,(農政課)田中課長,池田課長補佐,伊勢山主
査,細谷係長
事務局 小松崎市長公室長,(行政経営課)野口課長,石井課長補佐,福嶋
主査,高松係長,鈴木係長,石塚主事
4. 傍聴者 1名
5. ヒアリング事務事業 地場農産物振興拡大事業
6. ヒアリング内容

【事業説明】農政課

【事前質疑応答】農政課

Q 「生産→商品開発→加工→流通・販売→消費」とは逆方向の消費ニーズ(ターゲットは学校給食や近隣スーパー等)を把握したうえでの生産・加工という検討はなされているか。

A 今回の事例であげている赤カブの酢漬というのは,まさにこの逆からの流れで商品開発をしてきたものです。笠間は農産物のお土産品がないため,何か良いものはないかということで,まず漬物のコンテストを実施しました。そこでどんなものが良いか,アンケート調査を実施して商品化をしていったというのが,この赤カブの甘酢漬けになります。

この事業に限らず,現在,茨城県をあげましてマーケティング推進事業に取り組んでいます。以前から農産物というのは作れば売れるので,なかなか改良が進まなかった分野ですが,買ってもらえるものづくりということで,どういうものが買ってもらえるのかマーケティングを常に意識して,それを農産物の生産にフィードバックしていくということが進んできています。

今回の地場農産物の事業ではではありませんが,私達がブランド化を進めています栗の極みにつきましても,市場から甘い栗がほしい,見栄えのする栗がほしいという

ことから、どうしたら良いかということマーケティングから学びまして、冷蔵貯蔵それから品種別出荷、規格の選別の強化ということで商品化して行ったものです。以前は農産物というのは、作れば売れるということで何のマーケティングもしなかったということがありますが、今はその逆の流れが大変多くなってきているというのが現状です。

Q 平成21年度1回につき4人・平成22年度1回につき6人→ 成果といえるのか。

A この生産講習会の技術検証事業で実施をしているのは、かぼちゃです。かぼちゃを作りたい人は誰でも良いということで行っている事業ではありません。あくまでも将来出荷販売を行うのを前提とした栽培講習会になっています。そのため、講習に参加される方を一堂に集めて座学形式で行うということはありません。写真にありますように、講習に参加される方の畑を巡回して、ここは改善した方が良い、こうした方が良いというようなことで講習会を実施しますので、当然人数では対応できないということがあります。

また、この栽培講習会を受けて将来出荷するということまで見据えたものですので、おのずから講習会に参加するハードルが高いものとなっています。

平成21年に講習を受けられて実施された方が8名いますが、そのうち4人が直売所で次の年に販売できるようになりました。その方についても継続して技術の継承ということで講習会に参加しています。

Q 学校給食全体の何%なのか。今後の納入目標は。

A 今回この事業で実施しているのは、冒頭説明したように笠間市の中の旧岩間地区です。その中でも既に米につきましては、全部笠間産の米は入っていますので除きます。米以外の学校給食の3品でこの事業に取り組んでいるところです。

結果から見ますと岩間の給食センターの年間の野菜の使用量は約31tです。本事業関連で納入した実績が約2.4tですので、パーセントとしては7.7%ということになっています。おそらく委員の皆さん方は、他の市町村を見ると地産地消というのはもっと大々的に進んでいて、何で岩間がこの数字で留まっているのかということで疑問にもたれることが多いかと思いますが、冒頭説明したとおり、笠間の農業というのは非常に少量他品目生産です。友部については、自校方式ですので、同じ品目を大量にということではなくて、それぞれの学校によって使う品目が違いますので、少量他品目の生産であっても対応ができますが、岩間地域はセンター方式ですので、1回に使うのが非常に多い量です。そのため、普通の産地であれば農協に出荷されたものの中から規格に合ったものを納入するということが足りるのですが、この笠間の農業の規模を考えますと、それができる生産者を見つけて作ってもらおうというところから始めなければいけないというネックがあります。また笠間の生産者というのは、市

場出荷というよりは直売所対応の方が多いため、一般の方が食べやすい大きさのものを作る傾向にあります。学校給食に使う食材というのは、例えばジャガイモが極端な例と思いますが、通常家庭ではげんこつサイズより小さいものだと思います。しかし学校給食だとこれでは全然駄目です。くるぶしから上ぐらいの大きいものでなければ使えないということで、今回ジャガイモの生産をしてもらって行いましたが、実際この規格に合うものは1割も取れなかったという実態があり、なかなかそういう部分のマッチングが取れないということがあります。

また、これは行政の中の愚痴になってしまうところがあるかと思いますが、地産地消と納入価格の問題というのがあり、地産地消をするとどうしてもある程度納入価格が高くなってしまふ、その時に限られた給食費をどう配分していくかということで、規格が合わなくて値段が高くてではとても使えないというようなことがあり、なかなか学校側に受け入れてもらえないことがありました。そのあたりの問題点がありこの数字ということになっています。

今後の納入目標というようなことでのご質問がありましたが、農政課としては、子供のうちから地元の物を食べてもらうというのは、教育の1つだと考えています。あそこの農家の方が作ってくれた物が給食に出るのだというのは、非常に食に対する教育につながっていくので、これを進めて行きたいと考えていますが、規格の問題であるとか生産者の発掘、生産をお願いしなければいけないということもありますので、なかなか進んで行かないのが実態です。そうは言いましても、近隣の市町村を見たとときに学校給食への地産地消というのはかなり進んでいると、笠間はかなり遅れていると思っているのも事実ですので、教育委員会と調整を進めながらこれについては、今後とも実施して行きたいと考えています。

【質疑質問】

○委員

学校給食はメニューを立てたりなどを考えるのは栄養士とか栄養教員、管理栄養士だが、どういう連携をとっているのか。

○農政課

昨年は試験的に納入を始めたということで、ジャガイモ、にんじん、ねぎ、生しいたけを納入しました。

納入に当たって規格、品質についてのことや納入時期などのことで、農家の方にはハウス栽培してもらってお金をかけるとか、経費をかけるものではなく、旬の食材を子供たちに提供したいということから、通常にできる時期のものを提供したいと話をしました。

栄養士さんには、規格、品質を確認していただくということで、昨年は10月から試験的な導入を行い、平成23年度からはこの5品目について、了解をいただいていますので、

本格的に納入する時期を若干広めにしていきたいということで考えています。

○委員

岩間給食センターは、何人分の給食を作っているのか。

○農政課

岩間給食センターの食数は、約1,500から1,600食と聞いています。

○委員

3月以降、親御さんの食べ物に対する不安感は伝わってきているのか。

○農政課

原発問題以降、笠間は放射線の空間線量が高かったこともありまして、非常にセンシティブになっています。実際に2学期の食材から地元産の農産物に対しては、放射線の線量検査をして安全が確かめられたものだけを納入するというようなことで調整をしているところ です。

○委員

地産地消が学校で成功しているところは、みんな農政課が頑張っていてできているのではなくて、栄養士さんが頑張っていてできている。

魚を使うところでは、栄養士さんが市場に行って、そのとき旬で入ったものをどう使うとか、農作物だと、畑を栄養士さんが回って、これはいつ使えるのかという話をしながら献立を立てているところで地産地消が進んでいる。

栄養士さんをそういう人にしないと、地産地消の学校給食というのは進まない。そういう意味でこちらがいくら頑張っても、この大きさでなければだめだといったことになる。小さくたって頭を捻ればジャガイモの使い方はいくらでもある。大きくないと皮を剥くのが大変だからだめなのだろうが、いちいち聞いていたのでは地産地消は絶対に進まない。

岩間給食センターの1,500食というのは、そんなに難しいボリュームではない。大規模校は単独校でも1,000食から作っているのです、その1.5倍だから努力すれば1,500食分をある程度まとめられる。どうしても揃わなければ、小学校と中学校の給食の中身を変えるということだってできる。そういう努力をする人に栄養士さんとか管理栄養士さんを育てていかなければならないと思う。そのことが先ず、最初だと思う。

そうすればその人は規格が合わないではなくて、顔の見える産品をどういうふうにするのか、福島の問題はあるかもしれないけれど、少なくとも農薬の問題はないとか、他の部分で安心できる材料を使う。

福島の問題をクリアするのは、農政課の仕事で、農薬の問題をクリアするもの農政課の

仕事だと思う。実際に物を選んで、農政課から推薦するのも良いかもしれないが、物を選んで献立を立てる人が、その方向に向かわないと絶対にできない。全国的に地産地消が学校給食で話題になったということは、個人の栄養士さんが見える。そういう人をどうやって育てるのかということ、教育委員会とだめだったら取り替えるくらいの強い姿勢で臨んでいかなければいけないと思う。そうしないと地産地消は絶対に進まない。

それと生産者が学校に行き行って食べているものをきちんと見るとか、このねぎはおじさんのだよと顔を見せるとか、いろいろなことを、お互いに喜ぶ効果を作っていないと、地産地消は絶対に前に進んでいかない。1, 500食というのは、小規模栽培の中では難しいのかも知れないが、小学校と中学校で1, 000と500に分けて考えれば、可能性はあると思う。

わがまを言わせないようにしなくてはだめだと思う。曲がっているきゅうりだって、別にかまわないはず。そういうのをどう教育委員会と連携を取るかの方が先ではないかと思う。

農政課で一生懸命地産地消のために品物を探してきて、これとこれだったら使えるだろうと提供していると思うが、受け入れる側が積極的に受け入れる方向で扱うような仕組みを作るほうが先のような気がする。

○農政課

市の実情でもありますが、実は栄養士さんが自前でなくて県からの派遣を受けていることや、学校給食会とか、納入業者とか、その他のいろいろなしがらみが付いているのだと思います。

情緒教育というか、食べるということは非常に重要なことですので、実際にこの地産地消を行って納入された農産物については、生産者の方が学校に行き行って、これは私のものですよということ、今でも行っています。そういう取り組みを通じながら、農政課としても農産物を売り込むだけでなく、教育委員会との連携、学校、栄養士との連携等そのあたりをもう少し密に今後はしていきたいと思っています。今でも行ってはいますが、更にそれを進めていきたいと思っています。

○委員

単独校で行っているところで、スーパー栄養士を1人作るのだと思う。それが見本になって広がっていくとか、だめだったら教育委員会に言って替えてもらうというぐらいのことをした方が良く思う。

栄養単位などばかり考える人が多い。カロリー数ではなく、どういうふうに食べさせるかを考える人を1人作って、その姿に皆がどうやって近づいていくかという仕組みを作らないとこれはなかなか進まない。

もう一点、県内では江戸崎、那珂、常陸大宮でブランド化されたかぼちゃがいくつかあ

る。ブランド化ができるのかどうか、このエリアで伝統野菜的なものを維持しているような農家や、そういう野菜などはあるのか。

○農政課

かぼちゃですが、この地域で作っているかぼちゃというのは、都かぼちゃで、普通のかぼちゃです。ところがものすごく栽培技術に長けていて、その方が出荷したかぼちゃは、瞬く間に市場でなくなるくらいです。せっかく技術がある方が地元にいるのに、栽培農家が少なくなってきて生産量がどんどん落ちてきています。これはもったいないということから技術を継承して、スーパーにはなれなくても、その手前くらいの高いレベルを持った生産者を育成して行きたいということで、この事業に取り組んでいるところです。

それから地場の農産物ですけれども、残念ながら笠間にはいわゆる郷土的なものはないのが現状です。発掘はしていきたいなと思っていますが、現状はそのような特産品というか、地域野菜というのでしょうか、その手のものは今のところないです。

○委員

探すとはあるのではないか。高齢者の方で自分のためだけで、作り続けているような人はいないものか。

○農政課

今の話で、年配の方に聞いたもので一つだけあったのが、小原菜という葉物です。しかし大変癖が強く、地元の方に何か調理方法など尋ねたことがあります。また調理員の方にも伺いましたが、なかなか他のものには使えないと言われました。

ぬるぬるするような食感で、漬物ぐらいしかないという結論に達したところではあります。

○委員

話しだけ聞くと、今はどちらかというと癖の強い野菜でねばねば系というと、時代には合っているような気がする。

笠間の何処の地区名だか知らないが、地名の野菜だとか、何かを持つと笠間自体のイメージが変わる。かぼちゃも都かぼちゃかも知れないが、そういう名前じゃなくて地域の名前だとか、なんとかかぼちゃとっているものも、実は確かに少し違うけど食べてもそんなに変わらないのではないかなと思ったりもする。そういう意味でいうとブランド化というのは、そういうことではないかなと思う。

ある種の希少性だとか、地域のイメージ性だとか、別に京かぼちゃとか軽井沢のかぼちゃがすばらしいわけではなく、そのイメージの方がとても強いと思う。それは逆にいうと、笠間のイメージに繋がるような施策になってくるような気がする。

耕地面積が狭くて小さなものしかできないということになれば、小さな面積でやるのはそういう物の方が逆に有利な可能性もあるので、うまくセットアップしていけば良いのではないかと思う。

茨城県産は、イメージがこれから何年か悪い中で、これだったら勝てるというのを作らなければいけないと思う。それが売ればその隣に置いてある普通の作物も売れるようになる可能性はあると思う。そういう何か1品2品に力を集中して作ったものを頭で売りながら周りのものを売っていくというような方法しかないのではないかなと思う。

○委員

農協でも地元の農業の活性化のため、生産者の活性化のためにいろいろと施策をやっていると思うが、行政でやる事業と農協がやっている事業のコンセンサスとか、ある意味どこかで協力しているとか、そういった部分はあるのか。実際これは農政課でやらなくてはいけない事業なのかという部分をお聞かせいただきたい。

○農政課

地場のものの開発については、農協との連携とかはケースバイケースになってくると思います。

例えば今年やっている梅は、梅も梨も農協の取扱が非常に大きいので、材料の提供であるとか、開発も一部一緒にやったりしています。ただ、カブについては、あくまでも地元色が強いものだったので、農協が入るのには組織は大きすぎるのかなという感じはしています。

学校給食に関しては、特に友部地区は全面的に農協が間に入っていますし、岩間においても決済システムとかいろいろありますので、農協の協力を得てやっているところです。

○委員

その農協が入っているのが地産地消にならないと言っている。生産者と直接栄養士がやり取りできるようなところまで持っていかない。決済は農協を通してでもかまないけれど、農協が提供するという、間に入る形ではなくて栄養士さんが直接生産者とやり取りする、そこに持っていかないといけない。

○農政課

栄養士さんと直接ということでしたが、我々も今までに、栄養士に生産者の圃場を見てもらおうとか、給食の実態を知ってもらおうということで、交流していきましようということで投げかけをしてきました。栄養士には生産の状況を見ていただき、生産者には学校給食はこういう理由からこの規格ですとか、安全安心もこうですよということを確認していただくということで話を進めています。

現在行っているのは、生産者が子どもたちの給食の場所に行って一緒に給食を食べてもらう、子どもたちがどういう状況なのかということを生産者に知ってもらうということです。逆にこれから考えているのは、子どもたちに収穫体験を通じて、食育も兼ね、食べ物を栽培するのはこういう苦労があるので大切に食べましょうということを伝えていきたいと考えています。

実際に岩間給食センターでは、この地区の農家の方が作ったにんじんですとか、栄養士の方から伝えていただくような形も取りました。

そうすると、給食の残渣、残りが少なくなったということを生産士の方から報告を受けています。栄養士との調整はしているのですが、納入に関して、クレームがあった場合は対応をしていただかなければならないということで、一定の方に限定してほしいと要望があります。

安全衛生面の管理のことも含めて、農協に入ってほしいとの要望の基に、間に入っているという状況ですので、その辺ご理解いただければと思います。

○委員

それを無くした方が良いと言っているのです。

○委員

わがまを聞いては進まない。

○委員

生産者は、学校の給食を学び、栄養士は農業を学んでお互いに交流し会おうというのをここで言っている。

1回そういうものを入れてしまうと、組織的な論理が働くから地産地消が進まないというのがA委員の意見。地産地消のために、1回試しに交流会をやってみたらどうか。

○農政課

非常にいいご意見をいただきましたので、どういう形に生かせるか検討をさせていただきます。

○委員

先ほどカブの漬物の話がありましたが、お土産になるようなカブの漬物について初めて聞いたような気がする。それで、今日教えてもらおうと思って考えていたことがある。私が友達の家へ遊びに行くのに笠間の名物と言って何を持って行ったら良いかと教えてもらおうと。1つ質問として用意してきたのですけれども。

カブという話が出てきたが、お土産はカブなのか。

○農政課

笠間でいろいろなブランド化を進めているところなので、今日は皆で笠間の粋というシャツを着て臨んでいますが、こういう立場で申し上げるとなると年間通じて笠間で1番のお勧めは栗ですと言わざるを得ないところがあります。

カブについては、本当に地元限定のような感じでして、農協の直売所で売っているだけです。地域限定のお勧めとして、表で押すのは栗ですが、裏メニューとしてこういうものもありますという時には、カブがお勧めですと進めていきたいと思っています。

まだ始まったばかりなので、量がないのです。レア商品ではないのですが、隠れたお土産ということでは、赤カブはお勧めです。

○委員

将来は全国区にする。栗は全国区だから。カブを将来は売りにしていこうという考えは。

○農政課

これはあくまでも地場産ですので、これを全国区にするというのは難しいと思っています。

○委員

もう1つは事業の目的に笠間市農産物の市内流通の更なる推進というのがあるので、まだまだ市内流通に力を入れていかなければならないのか。更なる推進ということは、行政的にはこの地域でできたもので地産地消がうまく行ってないと判断しているのか。

○農政課

この更なる推進を図るという主目的は学校給食です。一般家庭向けについては、市内農協系で4箇所と民間でも数箇所の直売所があるのである程度は進んでいるところはあるかと思えます。

しかし、冒頭説明しましたとおり量が限られる、時期が限られますので、年間を通じて各家庭に届けたいというところについては、まだもう一歩かという部分もあります。

全体を見た時には学校給食、なんと言っても学校給食に入れているのが余りにも少ないというのがありますので、そういうところでの推進と受け取っていただければと思います。

○委員

都かぼちゃ作りの名人が、講師になって普及するということを考えているのか。

○農政課

講師になって各畑を巡回し教えてもらっています。

○委員

それは、まだこれから将来性があるということか。

○農政課

かぼちゃの生産は落ちていきますので、これからかぼちゃの産地化をしていきたいと思えます。

【評価】

○委員長

6人の委員とも「改善し、継続」ということで評価をいたしました。

改善点については、先ほど議論があったとおり学校給食との連携です。品種とか数量の目標を立て、いろいろな手立てを考えながら、改善をしたらどうかということで「改善し、継続」の結果が出ました。

更に地域野菜とか、青果物のブランド化についても、笠間のイメージアップもありますので、ぜひともそういう面からの地産地消について、行っていただきたいという意見もありました。