

みなかみ町加工施設新設検討会議 議事録

日時：令和6年7月26日（金）14:00～15:15

会場：月夜野農村環境改善センター 会議室

参加者：別紙のとおり

○議題

（1）検討会役員の選出について

- ・ 検討会長 原沢 智子（一作農園）
- ・ 検討会長代理 本多由紀子（新治給食センター）

（2）検討会設立の経緯について

- ・ 令和3～5年度にかけて町外の有識者を招集した「みなかみ町地産地消・6次産業化支援調査会」を設置し、町の地産地消・6次産業化について調査を進めてきた。
- ・ 昨年度末に提出された最終提言（資料2参照）において「加工施設の整備」が急務であると言及された。
- ・ その提言を受けて、今後整備予定の加工施設について、生産・流通・消費に携わる各方面の委員の方をお呼びして、加工施設が担うべき基本的な役割やその規模などを協議するために検討会を発足した。

（質疑等）

- ・ 加工所の主要産物は何か？
→ りんごに限らず、地元で採れるものをなるべく全部。ブランド化・高付加価値化の加工はハードルが高い。提言における加工施設は一次加工を土台とした施設を想定している。
- ・ 地酒の復活とは？
→ 調査会の牧野会長、石井事務局長が強く推していた。水やお米の美味しさを推している割に、それを象徴するお酒が無い。お土産としても、旅館での飲み物としてもニーズが高いと感じる。

（3）今後の活動方針について

- ・ 資料3をもとに事務局より説明。検討会を4回程度、先進地視察を予定している。今年度の最終目標は報告書を作成し、町及び地産地消推進協議会へ報告すること。

○意見交換

(加工について)

- ・町では冬期間の農業ができず、7ヶ月間で生産した農作物で1年分を稼がなくてはいけない。できる時期にできるものを生産し、それを加工により保存することで収益を挙げ農家が農業を続けられる仕組みを作っていく必要がある。
- ・給食センターでも、玉ねぎの皮剥いて納品してもらうと助かるなど、下ごしらえのニーズは高い。
- ・旅館の視点からすると、地域の食材が循環することは歓迎したい。また、調理師不足の現状もあり、一次加工した原料が安定して供給されれば旅館にはとてもニーズが高いと思う。あとは何か一工夫するだけ、とか、さらに化学調味料使ってない、とか付加価値があるとなお良い。
→ただ単に使う、使ってもらうだけでなく、使うこと自体に付加価値がつくような一次加工ができれば、より使いやすくなるのではないかな。
- ・みなかみ町内の学校給食の地産地消率は、11月のある1週間で41～45%だった。
→夏野菜最盛期の8月は、夏休みになるという弱点もある。
- ・ナスの乱切り、カボチャのカットしたもの、りんごもおろしりんごなどが、時期に無い時は冷凍のものを買って使っているの、それがあれば使いたい。
- ・煮物なんかも里いも剥いて、下味付けておいてもらうなど、あると良い。味が付いている方がいい、下ゆでだけが良いなど各旅館ごとの細かいニーズに答えてもらうとより良いと思う。

(今後の進め方)

- ・農家、旅館、給食センター、直売所のチームに分かれて、各会合やネットワークなどで取組状況やニーズの把握をし、それぞれが課題を発表することとしたい。各分野で話を広めてもらうことで、内輪の議論ではなく町全体の議論になっていく。
- ・今回の取組は、前例がほとんどなく先進的な取組になると思われる。視察は、どこかのまねをするためのものではなく、町で先進的な取組をするために必要なことがあればそれを勉強するためのものとしたい。
- ・地産地消の学校給食の試食なども行っても良いのではないかな。
→9月10日に「ふるさとみなかみいただきます給食」を開催予定。委員の皆さまには是非ご参加いただきたい。また、その日に集まるのであれば、第2回の検討会を併せて実施したい。