

みなかみ町加工施設新設検討会議 議事録

日時：令和6年11月27日（水）14:00～15:40

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）旅館・ホテルグループの発表について

- ・説明内容については資料1参照

●討議

- ・旬を逃すと、その食材の単価があがる。加工により単価の平準化を期待する。
- ・一次加工品としては、大根を煮たものなどは1工程減るので需要あるかも。
- ・完成品の需要もある程度量が確保できれば、あると思う。
- ・ハラル食やお子様ランチなど、個別に対応しなければならないものについては、セットものとして対応してもらえるとありがたい。
- ・米を1年分購入して貯蔵する事業者もいるため、貯蔵庫のレンタルなどもある必要がある。
- ・一次加工品はもちろん、完成品であればお土産販売も可能。

（２）直売所グループの発表について

- ・説明内容については資料2参照

●討議

- ・町内の小麦は給食センターで使えるくらいの量はあるのか？
⇒作ってもらうことはできるが、製粉の課題、パンを作ってもらう施設の課題、
需要の課題などがクリアできればというのが条件となると思う。
- ⇒前にやっていた製粉所の機械や設備を買い取ることはできるのか？
⇒売ってしまったと聞いている。
- ・パンの話が良く上がるが、旅館さんなどでは需要あるのか？
⇒旅館としては、パンは1/9くらいの需要のイメージ。
うどんやラーメンなどのめん類の方が需要はあるのではないかな？
- ・製粉機は能力や用途によるが、小麦、野菜、きのこなどをパウダーにする需要はある。
(乾燥とセットで作る必要あり)

(1)・(2) まとめ

- ・旅館ホテルチームは、規模の大きさによって需要が違うようなので、共通項を見つけてそこにまずアプローチするか、ターゲットを絞ってやっていくか、検討する必要がある。
- ・製粉については、町内の市場規模で製粉機を入れるのはハードルが高いかもしれない。が、その後の活用については町内で出来る可能性がある。
- ・学校給食でも週1回パンの日があるので使いたい。

(3) 次回会議について

- ・今後の協議事項や年度末のまとめに向けてどのように進めていくか。

●加工施設稼働までのスケジュール感について

- ・R7 年度 具体的な計画づくり
- ・R8 年度 実施設計
- ・R9 年度 加工所着工見込み
- ・R10 年度 稼働見込み

→4年も先まで待ってやるのでは、ニーズや環境が変わってしまうのではないか。

→優先順位をきちんとつけて、できるところからかたちにしていくべき。

●今年度やるべきこと

- ・加工施設整備の参考として、新治給食センターを視察させていただく。
- ・今回会議までに提示された各分野のニーズをまとめて、優先順位をつけていく。

●来年度できること

- ・加工の試行をしてみる。

→加工品は、協力可能な旅館・ホテルや道の駅などで活用してみる。

●農産物カレンダーの修正について

- ・給食センターにて、以前カレンダーにまとめたものに沿って発注したが、欠品して届かないこともあった。時期や量など、見直してもらえるとありがたい。