

第3回 千曲市食料・農業・農村政策審議会  
議 事 録

日 時：平成22年10月25日(月) 13:30～

会 場：千曲市役所 上山田庁舎 301会議室

出席者：村山会長、橘田副会長、関口委員、北村委員、西村委員、寺澤委員、三井委員  
荻原委員、瀬在委員、渡島委員

欠席者：山本委員

議 題：食料施策に関して

.....

1 開会

2 会長あいさつ

村山会長よりあいさつ

3 経過報告

(1) 庁内検討会議の開催について

(2) アンケート結果報告について

4 議 事

(1) 食料施策の検討

【1-1】消費者が安全で安心できる農産物を入手し、食及び農に対する信頼感を保つため  
に必要な産地情報の提供等の施策

- ・ 資料に沿って事務局より説明
- ・ 質疑応答については以下の通り

委員

ここで議論している「食料」とは農業生産物に限定したものなのか。  
海産物などに拡大した範囲とするのか。  
千曲市は海沿いの都市と姉妹交流がある。そうした都市との連携も検討し  
てみてはどうか。

会長

まずは農産物に限定してみてはどうか。

委員

先日、千曲ブランド推進協議会の会議に出席してきた。千曲ブランドの認  
定基準は  
千曲市の加工業者が加工したもの  
千曲市産の原料を使用したもの

である。  
先日の会議では来年から主な原料は国産であるものに限定しようということになった。  
消費者の安全・安心に関する関心はますます高まっている。今後は農業の食の安全への配慮がさらに求められるだろう。

委員 生産している側としては「農薬を使わないものが、農産物として絶対安全なのか」と問いたい。  
農薬に関しては農薬メーカーに研究の蓄積があり、農薬を使った場合どれだけの残留農薬があり、人体への影響も検証されている。農業者としては農薬を使っても安全なものを作っているという意識でいる。

会長 確かに無農薬が必ずしも安全といえないという話はある。その視点から見て低農薬が安全だと聞いたこともある。  
市民と農業者で意識のギャップがあるのは確かだろう。

委員 農業者としては出荷物（商品）に関しては基準を満たす最低限の農薬散布はしなければならない。  
国内産、地元産のおいしさ、品質の良さを分かってもらいたい。  
また、千曲市産のものに対して安心・安全だというイメージを植えつけることが大切だ。勉強会などに参加しているのは市民の一部である。千曲市の農産物は安全・安心だと容易に見て分かる方法を模索していただきたい。

委員 食品加工においても安全は営業の許可を得る段階で、厳しく管理されている。  
・食品衛生法：食品加工事業を営業する許可を得るのに必要である。  
・食品表示に関する法律：原材料など使用しているものを表示している。  
使用しているものは国に認められた食害のないものを使用している。  
つまり、安全は食品加工事業者としては確保している。

委員 消費者には、農業者は出荷用のものには農薬を使い、自家用のものにはあまり農薬を使わないというイメージがある。  
出荷用のものも自家用のように生産できないのか。

委員 出荷用のものも自家用のように作るのは難しい。まず、生産量が上がらない。

委員 加工事業者が仕様を指定している作物もある。例えばケールは農薬量など出荷先の指定でつくっている。  
やたら農薬をうっているわけではないが、売り物として最低限の色や形や品質を確保するために最低限の農薬は使用せざるをえないことは理解してもらいたい。

委員 市民はそのように理解していない。市民の意識啓発も大切なのではないか。

副会長 私は、安全・安心を考慮するとき、生産者に着目している。

会長 今、生産者と安全・安心という話が出たが、千曲版 GAP というのは可能か。

委員	可能ではないか。
会長	千曲市版 GAP をつくり、マークを入れて PR をしていくのはどうか。消費者に分かりやすい工夫をするべきだと考える。
委員	安全・安心のうち、安全と言うものは加工事業者としてはすでに確保している。今後は安心をどうやって消費者に伝えていくかだ。例えばカゴメ(株)はトマトジュースに生産者の顔写真を貼ったりして PR している。
会長	リーディングプロジェクトのエコファーマーについて、前回渡島委員よりメリットが少ないという意見があったが、須坂市ではエコファーマーの大幅な増加に成功している。その要因も事務局に調べていただくようお願いしている。

【1 - 2】学校、家庭、社会教育機関及び地域社会などと連携して次に掲げる目的を達成するために必要な施策

ア 食の重要性や地域の産物の生産・流通情報などの理解促進

イ 健康的な食生活の推進

ウ 地域の食材を活かした地域密着型食生活と地域の食文化の継承

- ・ 資料に沿って事務局 SCOP より説明
- ・ 質疑応答については以下の通り

委員	生活が忙しくなったことで食生活が変わってしまったと感じる。保育園や小学校で小さいころから伝統食や作法などに触れていかななくてはならない。現在の家庭ではなかなか伝統食や食の作法に触れる機会が少ない。食生活改善推進協議会では以下の取組みを行っている。食育に関する取組みの例としては市内保育園で野菜の寸劇、エプロンシアターなどを行っている。
会長	「小さいころからの食育」はリーディングプロジェクトとして検討していくべきだろう。
委員	食に対する知識は核家族化が進んだ現代の家庭では、子どもにはなかなか継承されない。郷土食を軸にして食育に取り組んでいくとよい。取組みは地域・学校・行政が話し合っって一体となって進めていくべきだ。
委員	上山田商工会議所では H22 年度食育プロジェクトチームを発足した。食育に関する取組みとして食育の日に 2,000 食の郷土食を提供した。しかし、給食センターには予算や栄養など様々な規格が決められており、郷土食提供のハードルとなった。西村委員がおっしゃるように地域・学校・行政が話し合うことの必要性を感じた。
委員	昔は部落の会合といえ一品持ち寄りが多かった。そうすると食に関する

情報交換にもなるし、交流も生まれた。

【1 - 3】市内の学校給食の食材として、地域で生産された農産物を提供し、地域の農業及び農産物に対する理解を促進する施策

- ・ 資料に沿って事務局より説明
- ・ 質疑応答については以下の通り

副会長	学校給食センター担当者によると必要な時期にまとまった量を確保できない。千曲市産の米は県外に流出してしまう。たまねぎについても同じことがいえる。
事務局	たまねぎに関しては6月から10月までは千曲市産のものを使っている。
委員	たまねぎも大きさを決めて出荷しているのか。
委員	農産物を直接出荷するのではなく、間に加工業者が入っていると聞いた。たまねぎなどは加工業者がカットした状態で入荷されるそうだ。
副会長	これまでの議論を聞くと学校給食で千曲市産の野菜をこれ以上扱うのは難しいようだ。
会長	資料にある加工品の活用というのは実現可能かどうかを精査して計画に盛り込む必要がある。

【1 - 4】農業者、農業団体及び食品産業の事業者並びに消費者の連携強化による地域で生産される農産物の地域内での流通及び消費の促進に必要な施策

- ・ 資料に沿って事務局 SCOP より説明
- ・ 質疑応答については以下の通り

委員	今、坂城ではねずみ大根のPRを盛んにしている。千曲市でもこのねずみ大根にあたる作物をPRして千曲市の農産物は安全・安心だということをPRしていかななくてはならない。サービスエリアの例もあったが、ただ並べておくだけではなくて、それを説明できる販売体制なども検討する必要がある。
会長	千曲市の地場農産物で何かリーディングプロジェクトとして販売できそうなものはないか。
委員	千曲市の名物としてはあんずがあるが、副食的なもので主とするには難しい。
委員	小麦のユメセイキというものがある。千曲市産のうどん用小麦を使ってうどんを作っている。
委員	ユメセイキは食感がよいことでよく知られている。

会長	直売所のあり方などについて何かご意見はないか。
委員	インスタアの直売所があるが、残ったものは農家が引き取らなくてはならない。農家にあまった物を引き取らなければいけないリスクがある。
委員	直売所で売られている農産物は生産者によって、味や内容（量や商品の組み合わせ）が違う。直売コーナーではおいしいものを出荷している農家の作物を選択的に購入している。
委員	直売所について提案がある。 千曲市の場合地域消費規模の直売所である。 先日、小布施町で大規模な直売所に観光バスが着ているのを見た。 そのような大きな直売施設を検討すべきだろう。
会長	いろんな人が立ち寄れる大規模な施設となると、ハード整備が必要になる。 そういったことも踏まえて検討しなければならない。
委員	現在の規模だけでは品数がそろわない。 小規模なところでは旬の物だけ数品目を扱っていることもある。
委員	4年前から農業法人を立ち上げているが、去年からたまねぎ、野沢菜、丸ナスなどを生産している。 今年からは米の生産を始めた。お米を使った商品も千曲産のおかゆを検討している。
委員	姨捨棚田について、関西のバスツアーが4日かけて棚田に来た。その時期に直売所があれば、売り上げは上がると感じた。 姨捨棚田に関してはまだまだ課題は多いが観光客は増えている。 資料中のリーディングプロジェクトにあるどぶろくに関してはまだ内部で研究、予備検討段階である。 リーディングプロジェクトの中に千曲マルシェ（朝市）とあるが、朝市は昼神温泉が有名なので参考にしてみようか。
委員	おみやげについて、なかなか名物がない。あんずジャムはお土産で持って帰るには重たいという欠点がある。新たなお土産の開発もできないか。 例えば、お米を使ったおこしのような軽いお土産も検討すべきではないか。
会長	最近はB級グルメブームなどもある。例えば、松本・塩尻では山賊焼きというものを積極的にPRしている。 千曲市でも新たな名物の開発は検討したい。

## 5 その他

事務局 より説明

次回開催について：11月24日（水）13：30～ 上山田庁舎

## 6 閉会

橘田副会長より閉会の挨拶