第２回　第８期小平市農のあるまちづくり推進会議議事録

１　開催日時　令和２年１１月５日（木）午後３時～午後４時３０分

２　会　　場　小平市役所　６階　６０１会議室

３　出 席 者　委　員：出席１０名　欠席２名
　　事務局：出席３名

４　内　　容
（１）前回推進会議検討内容確認
　議事録より確認
　① 小平市農産物のブランド化について検討することに決定。
　異業種連携による６次産業化の推進に向けて、農産物の生産から販売、消費されるまでの一体的な取り組みを推進。
　② 市役所食堂での地場産野菜を利用した小平産秋野菜メニュー(10 月 22 日)と冬野菜煮だんごの日（12 月 10 日）について説明
（２）小平産農産物のブランド化について具体案の検討
　具体的なブランド化内容について協議
（３）今後の方向性について
　ブランド化の具体的な進め方について協議

以下、協議内容
【小平産農産物のブランド化の具体案の検討について】
事務局
　農のあるまちづくりの推進施策として、地産地消の促進や、そのプログラムとして「小平産農産物のブランド化」が挙げられている。小平市はブルーベリー発祥の地として、他と差別化を図っており、前回会議では意見交換の中で肉まんなど、B 級グルメに小平産農産物を利用してはどうかと意見を頂いている。本日は各委員から他自治体や地域で行われている取組について、事例などをご報告いただき、検討材料を共有したい。委員の皆様の率直なご意見を伺いたい。

～委員による地場産野菜を利用した肉まんの提供、委員による試食を実施～
地場産野菜の美味しさや、肉まんの季節ごとの具材の変化による楽しみ、イベント以外でもレシピの配布や、飲食店、JA 共同直売所での冷凍販売など、多岐に広がることを委員で共有した。

・肉まんは作るのに手間がかかるため、餃子やまんじゅうなど、他も検討してはどうか、

・肉まんは生地が伸びるから、予算をかけずに大量に作製できる。カレー味やトマト味の生地を作ったりなど、レシピは広がる。産業まつりでも販売が出来たらいいと思う。

・加工業者に委託すると原価や人件費など含め、採算が取れない可能性が高い。

・小平市の取組で、平櫛田中彫刻美術館でのお茶会イベントがあり、綺麗な管理された公園で、商工会を通じて市内店舗によるコーヒーや、市内和菓子屋から菓子の販売提供があった。庭園を眺めながら、優雅な気持ちでいただいた。このように場所の提供があれば、肉まんなども小平のブランドとして広めることが可能ではないか。

事務局

農のブランドの具体例として、ブランド京野菜がある。京都では品目を絞らず、京都で生産されるものはすべて京野菜としている。以前、加茂ナスなど京料理屋に出荷をしていたが、小平で生産するのと、京都で同じものを生産するのでは、土壌や気候など地域性が異なるため、出来が全く異なる。

小平では、生産されるものすべてを PR するのは難しい。品目を絞ってブランド化することの方が現実的ではないか。

・農のブランド品を平櫛田中彫刻美術館等でのイベントでの提供や、駅弁まつりなど、期間限定で提供できると良い。差別化するために、地場産野菜と一般野菜の違いが、はっきり分かる物が良い。

清瀬市ではニンジンを売りにしており、ニンジン特産のまちと認知されている。特産にする物の特徴がついていると分かりやすく広まりやすいと思う。栄養価が高く、美味しいなど、ネーミングから製品の特長がはっきりわかればよい。

・小平市ではどんな野菜が取れるのか市民に広く特徴を知られていないと思う。販売するときは、多くの人が訪れる道の駅や、JA 小平ファーマーズマーケットのように、販売箇所が複数あると良いと思う。販路の確保が課題だ。

・業者による製品化だとコストが高い。ファーマーズマーケットや近隣自治体のファーマーズマーケットでも、販路の拡大が見込める。小平 JA 青壮年部でも里芋コロッケなど、生産者は自分の農産物を活用してもらえるとありがたい農家が多いと思う。

・鈴木町のベンズファームでは、消費者にバーベキューで採りたて野菜を提供しており、人気がある。

・小平の野菜がたっぷり入った肉まんは、レシピもＰＲされて、興味のある人に自由に作ってもらうなど、発信の仕方が大事。小平産の野菜が美味しいと認識され市民に共有されること。美味しいことが浸透しないと広がらない。

・商工会でも肉まんを活用して、具材を変えていけばレパートリーも広がる。産業まつりなどイベントで販売すれば広めることもできる。また市内福祉作業所では、すでにホウレンソウを取り入れたパウンドケーキなどを、レシピも事業所独自に作って販売しており、肉まん

を導入すればさらに農福連携にも繋がっていく。農家やＪＡだけでなく、いろんな事業者により、無理なく広がっていけば良い。

・農福連携が出来て、平櫛田中館でのイベントや、こだいらふるさと村でも土日に販売したり、肉まん自体も素朴で美味しいから飽きられないと思う。

・現在東京都農業会議では、農福連携のコーディネーターすなわち、農福連携をサポートする人の養成講座を開講しており、受講生は８人程度で、多いとは言えないが着実に育っている。また、練馬区では農産物を持参してご近所をまわって売って歩く「つくりっこさん」という取組がある。
　福祉でいえば障碍者のＢ型施設は仕事を欲しがっている。肉まんもいろんなレシピや作り方があってもいい。緩やかなつながりのもと、家庭でも作ってもらえればいい。小平肉まんの名前が広がれば小平のブランドになる。

・肉まんの具材を、季節によってエダマメを入れたり、カレー味にしたり、野菜ゴロゴロにしたり、バラエティがあってもいい。季節ごとに変わる物でもよい。旬の野菜を利用するときは、月間限定販売にしたり、旬のものは冷凍にしておいてから加工すると活用が広がる。

・旬のものは、大量に収穫できたときに取れたてのものを加工するイメージだと思うが、野菜はＢ級品を利用できるが、品質の程度もある。Ｂ級品は扱うのも売るのも手がかかる。規格を統一する見定めや、目合わせが大変だ。
　ブランド化を実施するなら、作付けのこともあるから、長期的スパンで考えてほしい。事業を続けられることが課題だと思う。加工できる量の課題や、農業の作付けなど、農業の現場を分かっている人に係わってほしい。融通が利いて、販売を継続できることが大事。
　福祉施設で売っていくのも大事なことだ。農業と福祉事業所のお互いがウインウインにならないといけない。はじめはボランティア的なかかわりでも、少しでも高く売り上げを出して、人件費も出せるようになれば良い。

・はじめは小さなイベントを積み重ね、限定的に販売をしていくのはどうか。

・冷凍して冷凍庫に保管するのはコストが高い。作ってすぐ売る方が安上がりだ。

・地場産野菜を活用した肉まんがあり、加工する人がいて、売る人がいて、お店の人が作っても良い。作る人と売る人の両方を作ることや、継続していくことが課題。採算が取れることも大事。肉まんの定義を広げていくこともできる。

・ＰＲの手法や戦術が大事だ。小平産野菜を利用して、飲食店でも作ってもらう。レシピを公開して情報を提供することや、障がい者支援施設で肉まんを作製して、直接パック販売や生食販売もできる。

・肉まんを作る人と、食べる人がいて、これが小平肉まんです、と世間にリリースしていく仕組みを作っていければよい。

・ＪＡ青壮年部で作製した里芋コロッケは、ＪＡと青壮年部が一緒に作っており、販売につながった。ブランド化していくためには何が必要か、試作やレシピを配布することも考えるべきだ。

事務局

障がい者支援施設において食品加工につなげ、肉まんの具材の規格を決めず、旬の野菜の時期に合わせ、小さなイベントを重ねていき、時期が来たら大きな業者にも作ってもらえるような道筋が作れたら良いのではないか。

ボランティアで行うことは長続きしないので、長期的スパンでみることや、どういう企画で小平肉まんを売り出していくのか、システムの構築が課題となる。

・農業と障がい者支援施設の連携であり、コラボレーションになる。まずは規格から作っていくことと、ボランティアとしてではなく、事業としてやっていけるようになれば良い。

仕組み作りを今後考えていくことになる。

次回は規格やレシピを考えていくことについて、小平産の旬の野菜を使うとか、小平産野菜を肉まんの一部に利用する等、規格やレシピの捉え方を協議していくことになる。

５　次回開催（第３回）

２月３日（水曜）　午後３時から　会場　６０２会議室