

平成25年度第2回滋賀県環境こだわり農業審議会議事概要

【日 時】

平成26年3月20日（木） 14:00～16:00

【場 所】

滋賀県農業教育情報センター4階 第4研修室

【出席委員】

青木委員、赤松委員、井手委員、伊部委員、小西委員、中辻委員、廣田委員、森川委員、吉田委員、若林委員

【資 料】

資料1 環境こだわり農業の取組状況等について

資料2 環境こだわり農業のPR対策について

資料3 環境こだわり農業のこれまでの歩みについて

別冊 平成26年度環境保全型農業直接支払交付金の概要

別冊 農林水産業・地域の活力創造プランの概要

(1) 報告事項

本年度における環境こだわり農業の取組状況について

平成26年度環境保全型農業直接支援対策について

【井手会長】 本日は、次第にございますように、報告事項が3点と最後に今後の環境こだわり農業のあり方について意見交換の時間をとっております。特に今期でかわられる委員の皆様におかれましては、ぜひ今後のあり方についてご意見をいただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

それでは、議事の1番目、(1)の報告事項、「本年度における環境こだわり農業の取組状況について」という点と「平成26年度環境保全型農業直接支援対策について」という2件につきまして、事務局のから御説明をお願いします。

【事務局】 資料に基づき説明

【井手会長】 ありがとうございます。以上、本年度のこだわり農業の取組状況と来年度の環境保全型農業直接支援対策の概要についての説明がありました。何かご質問等はございませんでしょうか。

それでは、私のほうから1点。資料2ページの上の図で、昨年度、国の制度の切り替わりに伴って減少した面積が平成25年度、持ち直したという説明

があって、主に水稲がその大きな要因のようでしたが、水稲において再び面積が増えた理由ですとか、あるいは水稲以外について少し補足説明をお願いできませんでしょうか。

【事務局】 1 ページの下の表 2 を見ていただきますと、水田ビオトープ、水田の生態系に配慮した雑草管理、I P M、この四つを25年度に国の特認技術として新たに認めていただきましたので、大きくはこのところで増えてきました。また、I P Mの面積が全体の約半分近くございまして、その面積も増えてきたというのが大きな要因でございます。

【井手会長】 ありがとうございます。ほかにいかかでしょうか。
また後ほどでも結構ですので、ひとまず次の報告事項に移ってまいりたいと思います。議事の(2)「環境こだわり農業のPR対策について」ということで、事務局のほうから説明をお願いいたします。

(2) 報告事項

環境こだわり農業のPR対策について

【事務局】 資料に基づき説明

【井手会長】 ありがとうございます。
ちなみに、特Aのお話はしなくていいのですか。

【事務局】 ありがとうございます。宣伝をさせていただきたいと思います。
「みずかがみ」でございますが、クリアフォルダーを見ていただきましたら、「平成25年産米食味ランキング特A評価」ということで印刷をしています。全国で穀物検定協会というところで食味ランキングを毎年1回されているのですけれども、その中で今年は初めて特Aという評価をいただいております。ご承知おきいただき、PRにご協力いただきましたらと思います。

【井手会長】 ありがとうございます。先ほど私も伺ったばかりですが、滋賀県産のお米としては初めてだそうで、結構なことだと思います。
いかがでしょうか。環境こだわり農業のPR対策について取組状況をご説明いただきましたがご質問等はございませんでしょうか。
赤松委員。

【赤松委員】 失礼します。私は3月12日から13日まで東京の国際フォーラムでありました国産の畜産物の商談会のほうに全農の方と一緒に参りまして、この「みずかがみ」とコシヒカリ、近江牛、なばなのPRをさせていただきました。

「みずかがみ」とコシヒカリのほうはその場で炊飯して、各バイヤーさんに試食していただき、二日間で約5000名の方が来られているのですけれども、試食されたら、「みずかがみ」のほうは「一粒一粒がしっかりしているにもかかわらず、甘みもあってとてもおいしい」と、とても好評でした。また、「どれぐらいの量が次はとれるのでしょうか？」という質問には「今年度はちょっと実験的な部分があるので、次年度は作付も増やしていきます。」というお話をさせていただきました。

コシヒカリのほうも、食べ比べて違いがとてもよくわかったので良かったのですが、もちもちとしてとてもおいしいということで「さすが近江米ですね。」というお言葉をいただきましたので、今後ともPRをしていこうと思っていますので、よろしくをお願いします。

【井手会長】 ありがとうございます。来年度の「みずかがみ」の作付けについて、事務局のほうからお答えいただけるようであれば、お願いします。

【事務局】 PRいただきまして大変ありがとうございます。今、話にもありましたけれども、25年産につきましては種を作る関係もありまして、滋賀県全体で168haの作付をいたしました。県内消費でほとんど終わっているというところですが、来年度につきましては現在のところ、1000haの申込みを受付けております。その次には、27年度には2000haを目指しているということで、26年産からは県外にもPR、販売をしていく予定でございます。

【井手会長】 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。

お話ですと、特に資料の1番の県外、特に京阪神における販促事業に関してかなり手応えがあったようなお話でしたが、ちなみに昨年度の数字はわかりますか。環境こだわり米を扱っていただいた店舗数や卸業者数などはどうでしょうか。

【事務局】 はい。24年度の実績なのでありますが、24年度は卸業者様の協力は得られておりませんが、店舗でのPRのみということで環境こだわり米のキャンペーンをさせていただいております。そのときの協力店舗数は226店舗でございます。

【井手会長】 はい。そうしますと今年度、販売店舗で2倍弱ということですね。卸の8社さんも協力していただいたということで、これはもちろん県として働きかけていただいた結果だと思うのですが、何か他に状況的に変わったようなことはあったのでしょうか。

【事務局】 はい。この事業は企画提案コンペで事業社さんにアイデアを出していただいて取り組ませていただいたものなのですが、一昨年を取組状況を受けまして、今年度はぜひお米を販売いただいている卸さんに協力をいただくことが必要ではないかということで、そのような事業提案をいただきました。それを踏まえて実施させていただいたところ、非常にいろんな反響があったということでございます。

【井手会長】 ありがとうございます。いかがでしょうか。ほかにご質問などはございませんでしょうか。

そうしましたら、最後の意見交換のお時間もありますので、そのときにまたお気づきになりました点等がありましたら、質問いただければというふうに思います。

それでは、議事の3番目、「環境こだわり農業の歩みと今後の推進について」の意見交換に移ります。冒頭のご挨拶にもありましたように、国のほうの制度が平成27年度から変わるということで、滋賀県としての環境こだわり農業も、これに向けて見直しを進めていかなければいけません。少なくとも来年度から見直しに向けた議論を始めるように伺っております。

今日お見えになっておられます委員の皆様におかれましては、残念ながら約半数の方々は今回で任期が終わられることになっておりますため、ぜひご意見を伺いたいと思います。

進め方としては、まず事務局のほうから制度が始まって以降の環境こだわり農業の歩み、あるいは課題について御説明をいただき、それを受けた形で意見交換を始めたいと思っております。

そうしましたら、まずは事務局からご説明をお願いいたします。

(3) 意見交換

環境こだわり農業の歩みと今後の推進について

【事務局】 資料に基づき説明

【井手会長】 説明ありがとうございます。部分的には、これまでの審議会でもご説明

いただいたところもありますが、改めて制度が始まって以来の変遷というものを振り返っていただきました。やはり10年一昔とありますが、さすがに制度も10年続きますと、10年前とは全く状況が違うなというのが正直な感想です。

先ほども申しあげましたように、このように制度を振り返った上で、これから委員の皆様から、感想でも結構ですし、あるいはこれからの制度のあり方に関するご意見、ご提案でも結構ですので、時間が許す限り全ての委員の皆様からご意見を伺っていきたいと思っております。

いかがでしょうか。まずは、ご意見のある方から挙手をお願いできればと思いますが、いかがでしょうか。

【井手会長】 それでは、吉田委員、お願いします。

【吉田委員】 JA中央会の吉田でございます。感想と意見なり質問ということなのですが、10年、環境こだわり農業に取り組んで、ここまで実績を積み重ねられたというのは、滋賀県の生産・販売あるいは消費にわたるいろんな事業、戦略的な取組があってここまで来られたのではないかなと思います。

最初に一言申し上げたいのは、環境こだわり農業の課題について、私は生産面と流通面と消費者の理解、促進に加えて、さらなる行政施策が必要になるのではないかと考えてます。

なぜかといいますと、先ほど生産面のいろんな状況なり課題があったのですが、先ほども2ページにありましたように、ここ三、四年は1万4000haぐらいで横ばいになっているわけですね。これはお話がありましたが、国の制度等が変わったと。つまり、たださえ環境に配慮した農業というのは手間がかかる、あるいは一定の生産資材を必要としますのでコストがかかるということで、多くの農家が余力がけられてないと思います。10年たって7000人ですから。やっぱりそれに見合うような販売価格で保証されてないというのも、なかなか伸び悩む要因の一つでもあると思います。

そうした面で、生産面における農業政策もこれから必要になるのではないかとこのように考えております。

そこで質問ですが、先ほどアンケートをとられた結果、環境こだわり農業に取り組んでおられる農家の層、生産面積、大規模、中規模、小規模、その辺の分析までされているかをお聞きしたいと思います。

なぜかといいますと、やはり大規模農家になりますと、手間とかコストを非常に敏感に考えられますので、そういうものを作って最終個人の消費者に環境に配慮したお米を供給しようという方と、いやいや、もうそんなことよ

りも普通の環境こだわり米でない米を作って、いわゆる中食業者、お弁当屋とかいろんなレストランとか、そういうところへ売ったらいいと。つまり、環境こだわり農業以外のものをたくさん作って、価格は若干安くても売ったほうが自分の農業経営のためになるのだと、そういうような考えを持たれる大規模農家もあると思うのですけれどもね。今、滋賀県の場合、そういういわゆる担い手と言われる農家に約半分ぐらいの生産が集中しているのですけれども、27年度からさらに担い手と言われる方に農地が集積をされるようになった場合に、この環境こだわり農業の伸び悩み要因について、県ではどう分析されているのかをお聞きしたいと思います。

【井手会長】 事務局、吉田委員からの質問にお答えいただけますでしょうか。

【事務局】 このアンケートにつきましては、兼業的にやっただけの方、集落営農、また大規模なりの認定農業者の方々ということで、広くとらせていただいております。

また、御質問の中でありました大規模農家がどのぐらい取り組んでおられるのかということについてですが、県内で1万4000ha強の面積がございますけれども、そのうち約45%が認定農業者と呼ばれる方々で取り組んでいただいております。また集落営農に関しましては、滋賀県の場合どうしても麦、大豆を中心の経営が多いのですが、この麦、大豆は、環境こだわり農業に取り組みにくい品目だということもありまして、1万4000haのうち約26%が集落営農となっております。残りの29%は兼業農家の方々で取り組んでいただいておりますので、やはり大規模農家に取り組んでいただいている比率が多いと考えております。お米の販売のことも大規模農家のほうでは手がけていただいている、そういうところもプラス要因です。ですから、今後大規模農家へ農地が移行すれば、環境こだわり農業の取組も増えていくのではないかと期待を持っております。

【井手会長】 吉田委員、よろしいでしょうか。

【吉田委員】 わかりました。

【井手会長】 ほかにご質問あるいはご意見等はございますか。
はい、若林委員。

【若林委員】 はい。平和堂の若林です。

私はお客様サービスというところで常にお客様のお声をいただいているのですけれども、流通の拡大、それから消費者の理解促進という面で、ここにおられる委員の方、また関係者の方がどれぐらいこの「みずかがみ」を常時、日々食されているか教えていただけますでしょうか。

【井手会長】 まだ食べていません。

【若林委員】 そうだと思います。私も実は実家のお米が主食になっているのですけれど。本当にお客様目線に立って、この認証マークがどれほど浸透し、深くお客様の中に認知されているかということについて、平和堂でお米売場のところに立って見ていると、ほとんどの方が「何、これ」と言われます。

ということは認知度、こだわり米がどんなものであるかということ自体がまだお客様に浸透していない。この面につきましては、やっぱり県等がテレビコマーシャルや雑誌等々で、もう少しPRして見える化、お客様に理解を深めていただくということが、第一ではないかと思います。滋賀県にはびわ湖放送もありますし、滋賀県ならではの局もありますので、そういうPRをもっと振興させて、見える化し、浸透させていかなければ、理解は深められないと思います。悲しいかな伝える力が少し弱いのではないかと思います。

平和堂の場合でもそうなのですけれども、少しPRが下手なところがありますので、もっとお客様に知っていただくということが大切だと思います。

【井手会長】 はい、ありがとうございます。

1点、若林委員、私のほうから今の御発言の中で質問させていただいてよろしいでしょうか。

【若林委員】 はい。

【井手会長】 見える化という言葉が使われて、より多くの方に、まずは食してもらうことだとおっしゃったのですが、その前段のあたりに、消費者の皆様に「理解」していただくという言葉がありました。この若林委員がおっしゃる「理解」というのは、お米に関しておいしいお米であるということをもまずは食して理解していただくということなのか、それとも環境にこだわっていることを理解していただくということなのか、どちらでしょうか。

【若林委員】 認証マークの意味です。基本的からわかっていただくということです。

【井手会長】 そもそもこの認証のマークを持っているお米は何なのか、ということが理解されてないということですか。

【若林委員】 そうです。

【井手会長】 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。
廣田委員。

【廣田委員】 学校給食という立場の栄養教諭の廣田です。

私たちのほうは消費者的な立場ということで、守山市の学校給食に、本年度から環境こだわり米を導入しております。守山市は農政課からリーフレットを児童生徒の家庭全部に配布しています。その内容は、環境こだわり米が買えるお店がどこにあるかというものです。

私が所属する守山市では、今年から「食のまちづくりプロジェクト」というのが立ち上がりました。その委員の中には生産者の方や大手販売業者の方などがおられますが、大勢で一つのプロジェクトを立ち上げております。その大きな課題の中に、例えば学校給食等でこだわり農産物を取り入れていくことができるのかがありますが、3つの小グループに分かれて取組を進めているところです。

近江八幡市でも来年度からこのプロジェクトを立ち上げるということも聞いていますので、学校給食を窓口、あるいは切り口として広げていくことが可能だと感じています。

また、先日は守山市では、「なばなのプロジェクト」としてテレビ取材があったところですが、「なばなのぜいたく煮」というメニューを「おうみんち」というファーマーズマーケットと一緒に子供向けに開発しまして、それを学校給食に提供しています。

私が今考えているのは、県内の給食事情で大規模な給食センターが次々と建っていく中で、それだけの供給量がないと、なかなか学校給食ではやっていけません。確かに安心安全なことを求められる保護者の方は今、大変多いです。その中で、例えばこの「みずかがみ」は、それだけの供給量をどうすれば学校給食に供給できるのがというところが大きな課題だと感じています。また、最後に先ほどおっしゃった農業の課題、これこそが学校給食の課題でもあると感じております。

また、提案ということでもないのですが、今、県民の5人の1人が乗っているというフローティングスクール、「うみのこ」です。あの中の食事は、全て環境こだわり米が食事に出てきています。そこで私も船に乗って一緒に食

育に取り組んでおります。5年生の子供が環境こだわり米を食べるときに、例えば「みずかがみ」等が提供されれば、後ろには必ず保護者が付いていますので、子供たちを通して、そういう部分に切り込んで行けるのではないかと思います。

本市も給食を食べている子が6300人います。それには必ず家庭があるわけですから、学校給食だよりでも環境こだわり米は何を使っているか、すべて提示しています。

ただ、学校給食だけでやっていると広がりが少ないのです。私がこの審議会に出席させていただいて、県内の栄養教諭、栄養職員が今94名によりやく広がりが見えてきています。今後一緒に何かさせていただけることはないかを今模索している状態なので、私たちが御指導いただきたいと思っています。

以上です。

【井手会長】 はい、ありがとうございます。ぜひ学校給食あるいは食育を通じた形での取組に関して、何らかの形で県のほうでも連携できればと思います。

私のほうから1点だけ確認させていただきたいのは、特に大規模な給食センターへの供給量が大丈夫なのかとおっしゃっていましたが、これはあくまで「みずかがみ」のお話でしょうか。環境こだわり米全般でしょうか。

【廣田委員】 例えば、甲賀市とか高島市は環境こだわり米を栽培していらっしゃる方が多いようです。大体市町というのは自分の市町のお米を買うということになると、大きなセンターでも手に入りづらいセンターもあるということを聞いております。今、週5回御飯というところが増えていきます。でするので、そういうふうになってくると消費量をどのように確保するかが問題になります。どこに聞けば、どのように手に入るのかということでJAさんには窓口をいただいています。またもう一つ、この「みずかがみ」は栄養士の研究大会のときにお話をいただいて、大方の栄養士が1度食べてみようということで食していると思います。

ただ、価格と供給量という部分が今少し問題になっています。

【井手会長】 供給量に関して何か今の時点で事務局からお答えできることはございますか。

【事務局】 先生、御意見ありがとうございます。供給量につきましては、環境こだわり米の生産量自体は十分学校給食に食べていただけるだけの量は生産しており

ます。あとはもう流通の商談というのですか、その問題だと思います。

あと、「みずかがみ」につきましては、今年度は生産量が150haということで学校給食まではほとんど回っておりませんでした。来年度以降は生産量的にいけますと対応も可能になってくると思いますので、今すぐに全量というわけにはいかないかもしれませんが、現場のほうでいろいろな取組が進んで行けばと期待しておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

【井手会長】 ただ1点、少し気になるのは、「みずかがみ」は今の時点では環境こだわりで完全に縛りを付けてやれるということですが、それをやれるのは何年間か限られているというお話をちらっと聞きました。そのあたりをご説明いただけますか。

【事務局】 はい。「みずかがみ」でございますけれども、現在のところ、全量環境こだわり栽培でしてください、または集荷業者に集めて個人では販売は避けてください等々の約束をしていただいています。先ほど27年は2000haを目指していると申しましたけれども、その後のこだわり栽培につきましては、JAさん等のほうからも、外さないといけない、というお話をいただいております。しかし、当面のところは環境こだわりでやっていただきたいということを強く進めていく予定でございます。

それと、来年度の供給についてですが、実は先ほど環境こだわり米は大半のJAで共同乾燥を受け入れていただいているという話がありました。みずかがみにつきましては、まだ面積が少ないということもございまして、農協の乾燥施設で全部受け入れられる状況ではございません。農家が自分のところで乾燥調整をして出荷していただいているという状況でございます。26年産からは幾つかの農協さんが扱っていただくことになっておりますので、徐々に拡大していくと期待しているところでございます。

【井手会長】 県のほうで強く指導していただいて、できるだけ環境こだわりという基準の上での「みずかがみ」という形で進めていただければと思います。

いかがでしょうか。森川委員、お願いいたします。

【森川委員】 生産者の森川と申します。大規模経営で約90haの経営をしております、そのうち水稲が76ha、これは加工用米も含まれますけれども、そのうち、ほとんどで環境こだわりに取り組んでおります。

制度が平成13年から始まりましたけれども、当初からこの制度から乗っております、先ほど認知度の話がありましたけれども、10何年たってまだ3

割かというのが本音でございます。当初からシールも貼って販売もしておりますし、個人的にいろいろ説明しながら生産販売してきたつもりなのですが、もっと県のほうに頑張ってもらいたいというのが本音でございます。

それから、学校給食についてのお話がありました。うちは長浜市のお米の入札にも参加するのですが、その入札にも環境こだわり米と書いているのですが、やはり価格が合わずに落ちないというのが現状で、安全で安心なお米を作るということをモットーに栽培しておりますのに、肝心な子供たちに食べてもらえないというのが本音でございます。もっと学校給食に広めてもらえるようになれば良いなと思います。

また、先ほど、吉田委員のほうから発言がありましたが、確かに労力がかかってコストが高くつく、肥料も高いので、できればもっと行政のほうから支援があるとありがたいのですが、それでもなお作り続けるのはやはり安全である、安心であるということをも自分自身誇りに思っているからです。ですので、できるだけ皆さんに食べてもらいたいというのが本音でございます。

それから「みずかがみ」について、今年は1000haと言われております。私も種の申込みをしています。その時に、どこで作るのか圃場の設定から問われるのですが、それが栽培することに必要なのではないかということが第1点です。もちろん、環境こだわりで作るつもりです。できれば作らせていただきたいのですが、販売を勝手にできないということです。私は個人的にも販売しておりますので、できたら個人的に広げていきたいという希望もあります。それをJAにしか販売してはいけないと言われるのが難しいところだなと思います。それなら作らないでおこうかという社長の意向もあるのですが、業者さんからも「みずかがみってどうなんや？」という声もありますので、できれば作りたいですし、自分たちの手でも売っていきたいというふうに思っております。

また、環境こだわり米をせっかく作っておりますので、「eat eco」ポスターを欲しいのですが、どうでしょうか。

【事務局】 先にポスターの件から答えさせていただきますが、必要に応じてお配りします。終わってからでも申込みを受けさせていただきますので、よろしくお願ひします。

また、みずかがみについて、期待をしていただいております。しかし、先ほどからの繰り返しになりますが、25年度産は168ha、900 tです。来年度につきましては1000haで5000 tになります。この量はどれだけかということ、やっぱりしれているのです。県外に出していくときに、まとまった量で

まとまった品質で出していないと、ブランド力というのは保てないと思っています。いろんな「みずかがみ」があるのではなくて、同じ統一の袋で、同じ品質の「みずかがみ」を皆さんに提供することが、ブランド力を作るためにまず大事だと思っています。

そういう意味で、今しばらくこのブランド力が加速的に定着するように私たちも努めておりますので、その後、お互いにブランドを育てるということで、皆さんで広めていただければと、こういうふうに考えております。よろしくをお願いします。

もうひとつ、栽培圃場は限定しておりません。60a以上となっております。また、この品種、肥料が後半に効き過ぎるとたんばく含量が高くなっておいしくないという個性があります。それで、後半に肥料を効かせないために、大豆跡や重粘土質で気を付けるといった栽培暦をお配りしたり、研修会を開催したりしております。そのような意味で、作りにくいところは少し遠慮してください、ということをご指導しているところです。

【森川委員】 種を申し込むときに「どこで作られますか？」と聞かれるのです。それがなぜ必要なのかということなのですが。

【事務局】 実は1筆1筆に「みずかがみ」の看板を立てていただくことになっていきます。どこに作るのかということは、そういうことなのかなと思います。

【森川委員】 わかりました。こだわりの認証制度でもそうなのですが、みずかがみの栽培にかかるのが3月後半からなのですけれども、申請を出すのが1月中ということで、今は少し延びて3月になっていますが、なかなかそんなに早くに計画が立てられないのです。生産者としては作ることが肝心なのであって、書類を作ることは二の次なので、どうかその点をもう少し柔らかくしていただければと思います。

【井手会長】 ぜひお願いいたします。特に最近、国のほうも含めて制度がころころ変わりますので、制度の全容が見えるのが3月ではいけないと思います。そのあたり計画的に農家としても取り組みやすいような形を制度としてお願いしたいと思います。

いかがでしょうか。そうしましたら、私から指名させていただいてよろしいでしょうか。中辻委員からお願いできますでしょうか。

【中辻委員】 滋賀県の後継者クラブの県の会長の中辻です。

環境こだわり米キャンペーンの資料を見ていると、他県の応募が多いようですが、応募コメントについては県外と県内の割合がどうなのか、疑問に思いました。

【井手会長】 まず、この4ページのコメントですね。応募はがきが全部で1万通以上あったということですが、コメントを見ますと大津市の方も1名おられるようですね。これはどういうことでしょうか。

【事務局】 応募がありましたのは1万1833通でして、今現在、県内と県外のどれぐらいの割合かということを集計中でして、はっきりとした数字は出ていません。県内もちろん一定の割合送っていただきましたが、今回は県外を中心にPRしており、また県外業者さんの御協力が大きかったこともありまして、半分以上は県外からの応募であったと思っております。

それから、実は625通のはがきにコメントが書いてございまして、ちょっと正確な数字ではないのですけれども、そのうち200通ぐらいが県内の消費者、約400通が県外の消費者であったと思っております。

【中辻委員】 ありがとうございます。

【井手会長】 こういうコメントを読まれていかがですか。

【中辻委員】 県内だけよりも、県外に持って行って認識してもらおうというのも手なのかなと感じました。県外では特に環境こだわり農産物を知らない人も多い中で、こういうイベントをすることによって、一人でも多く認識してもらえるというのがありがたく、良いことだと思います。

【井手会長】 そうですね。意外と県外の方のほうがアピールできるのかもしれないね。

【中辻委員】 地元より遠くの観光地に行ったりするのと同じで、やはりそういうものなのかなと思いました。

【井手会長】 ありがとうございます。

県外に出たときにシールを見たら必ず「環境こだわり農産物」に滋賀県が付いているから、「滋賀県環境こだわり」を通じるのでしょうかね。環境こだわりだけでしたら、それだけを取り出してみたら、別に滋賀県じゃなくても最近どの県でも環境配慮型のお米とか作っておられますので、滋賀県であると

いうことを十分に認識していただきたいと思います。

そうしましたら、小西可奈委員、お願いできますでしょうか。

【小西委員】 最初に一つ質問なのですが、資料の9ページで、消費者の認知度のところで平成25年の円グラフがあるのですが、さらに世代別や性別によって分析されているかどうか、教えていただきたいです。

【事務局】 それでは、私から説明いたします。

今、手元には持っていませんが、20代、30代、40代、50代と世代別に統計をとっております。年代が上がるほど、こだわり農産物の内容を知っている方の割合は上がりましたし、男性と女性を比べますと、やはり女性のほうで若干認知度が高いという傾向がございました。

【小西委員】 ありがとうございます。私は今20代で、女性でもあるのですが、その世代、特に男性にどう広めていくかという点で考えると、スーパーにも行かない人もいます。また先ほど中食というお話もありましたが、飲食店等で外食をする人が多いので、そういうところで実際に炊いた状態を出していただくのを食べて、おいしくて、このお米がいいなと思っていただけるようなPRが、もしあれば、若い世代ももう少し関心を持つのではないかと考えています。
以上です。

【井手会長】 ありがとうございます。まさに、お米として売る段階だけではなくて、御飯として炊けた段階で何かPRをとという御提案ですね。ぜひ、御検討いただければと思います。

ちなみに、この9ページのアンケートは特に平成25年度は県政モニター調査で、回答者に男性が多かったという話ではなかったでしょうか。

【事務局】 そのとおりでして、平成15年度と22年度につきましては、県政世論調査として県内3000人の方に聞いておりますし、25年度につきましては県政世論調査のほうができなかったのも、県政モニター調査として県内300人の方に聞いております。特に今年度は回答者に男性の比率が高かったため、若干こだわり農産物の認知度が低くなった可能性はあると考えております。しかし、今後は制度の見直しもございますので、来年度につきましては県政世論調査で、認知度等を正確に把握していきたいと考えております。

【井手会長】 消費者の動向は、データとして取っていく必要があると思いますが、なか

なか取りきれてないところもあるので、そのあたりも今後の課題だろうと考えております。

そうしましたら、伊部委員、お願いできますでしょうか。

【伊部委員】 消費者の立場ということで、この会議に何年が参加させていただいたのですけれども、まずはその感想を述べさせていただきたいと思います。

私は社会からかなり隔絶された環境にいますので、こういう会議に参加させていただくとやはり緊張しますし、何より一番怖いのは自分の話したことが議事録となって文字になってあらわれるというのが、主婦としては一番苦手な分野です。井戸端会議やPTAのお母さんたちとしゃべったりという場では、口も進むのですけれども、こういう場に来ると、思ったことがなかなか話せなくて、その辺が最後に心残りであったなと思います。

次に、「みずかがみ」に関してなのですが、私も新米から大分たった頃に使いただきました。ずっと食べたい、食べたいと思っていたのですが、実家からのお米があったので、なかなか食べるチャンスがありませんでした。やっと使いただいたときは、お試しという形で、小さい1kg、2kgというサイズで売っていたのが非常に助かりまして、それを食べて「ああ、これはやっぱりおいしい。」ということになって、次からはあれば買いたいね、という話を家族でもしました。

それから、PR事業や買い支えに関する意見です。PRに関しては、興味のある方に対してのPRという形が多かったのではないかなと感じます。学校でも、平和学習をPTAに対してするということになって、興味のある方しか参加してくれない、結局聞いてくださるのは興味のある方、最初からある程度知識のある方等に限られてきますので、この環境こだわり農業に関してもそういう面が少しあったのではないかなと思います。結局のところ、全ての人に平均して知ってもらえる機会は、先ほど話のあった義務教育、学校での教育というのがかなり大きいと思いました。

先日、下の子が義務教育を終わり、そろそろ学校からも離れていきます。一つ考えるのは、DVDを授業で1回だけやるだけでは、子供たちもそのときには「ああ、そうなんだ」と思ってくれるのですけれども、とにかく繰り返し繰り返し耳元で話し続けるというか、継続して教育できるような制度ができるといいなと思いました。何に付けても、環境こだわり農業に結び付けてくださるようなことを可能にしようと思うと、学校の先生方ともかなりの連携をもって、このように指導していただきたいというような協力をしていくべきだと思いました。こだわり農業が何であるか、またマークが何であるかというのも教えてあげてほしいですが、実際にその仕組みというのはどうい

ものなのかという実践して、例えばごっこ遊びの中でやってみるとか、学校では低学年の子供たち、自分たちが畑で作った野菜を近所の人たちに販売するという取組を学校でやっているところが多いと思います。そういう中で何か工夫を加えて売ると高く売れる仕組みといるのですか、税金の仕組みを学ぶと同じように、補助金の仕組みも入れて、ある程度大きくなった子供たちに、事業の流れを説明するようなこともやっていくといいのではないかと思います。

環境こだわり農産物の認知度はそんなに高くないですが、これからだと思いますので、今学校で習った子供たちが購買者になる時期にはあと何年かかかると思いますので、そのときには、恐らくちゃんと知識のある状態で買ってくれるのではないかと思います。

また、買い支えについては、今の私は、トクホのマークが付いているとついつい買いたくなってしまいます。環境のこだわり農業のマークも同じマークなのですけれども、まだ少しちょっと弱いかなと。トクホのものは食べたから体の数値が良くなるかそういうのが保証されているし、そういうのが目に見えてあると思うのですけれども、どうしても周り回って自分のところに戻ってくるよ、安心安全が返ってくるよというマークなので、もう一つ、ちょっと高いけど買おうかなというところまでは自分では実際行ってないなというので、ちょっと反省したりもしています。

以上です。

【井手会長】 はい、ありがとうございます。幾つかご提案をいただきましたので、検討していただければと思います。

個人的にはごっこ遊びの中で補助金も含めて子供たちに学ばせるというのは、生々しいとは思いますが、それですと非常によくわかってもらえるだろうと思いました。

ありがとうございました。赤松委員、いかがでしょうか。

【赤松委員】 失礼します。私も、個人として参加させていただいていたのですが、もともと直売所で働かせていただいていますので、今日はそちらの環境こだわり農産物の出荷者の声を届けようかと思います。

今、環境こだわりとして16品目、大体20名の方が取り組んでおられます。野菜が多いのですが、お花も一人されています。私はお花も環境こだわりがあることを初めて知りました。1名だけですが、そういった方がまたこれから増えればいいなと思っています。

こちらの9ページの写真にも使っていただいています、うちでは環境こ

だわりの場所を設けてバーコード、ラベルのほうにも「環こだ」と印字しています。また、お客様もそれを目指して買いに来られている方も結構増えてきました。店舗に立っていても、「環境にこだわった野菜ってどこにあるのですか？」という声が聞けますので、ご案内させていただいています。また、生産者の方も、高齢の方もいらっしゃいますが、書類が大変なので止めるという声もなく、今年度も再登録していただきました。うちの直売所では、システムの関係で今月は少しばたばたしていたのですけれども、それも乗り切っていただきました。若い世代、20代の方も登録していただいています。なばなは全て環境こだわりで作っていただいています。

店舗がオープンしてもう6年になりますが、環境こだわり農産物が広がって、定着してきています。また、環境こだわり農産物専用にはバーコードを出させる機械がありますので、ほかの出荷者の方から1ランクアップしたような気分になって出荷していただいていると思います。また、価格も出荷者が決めるのですが、やっぱりこだわっているから、ほかの野菜よりちょっと価格を上乗せして、10円でも高く売っていただけるように、これからも店舗の中で、そういった環境作りに努めていきたいと思っています。

【井手会長】 ありがとうございます。青木委員、お願いできますか。

【青木委員】 私、県土連で土地改良の業務をやっておりまして、生産者を側面から支えるといいますか、基盤整備をやっておりますので、特に生産者の取組の促進という話題になるかと思えます。

先ほど配っていただいた「農林水産業・地域の活力創造プランの概要」ということで、四つの柱のうちの「生産現場の強化」があります。ここで「農地中間管理機構の活用による農業の生産コストの削減等」がありますが、この中で一部抜けているのは、先ほども話がありましたように、農地の集約化というのか、大規模化、いわゆる担い手にほとんど任せてしまうという方針で、補助金も相当入っています。国のほうでは、10年後には8割を担い手に任そうという方向で進めており、我々もどうなるかという不安もあるのですが、そういう中で考えていくと、やっぱり担い手の方にこだわり農業でやっていただかないと成り立たないというふうに思います。

森川委員のような非常にポリシーを持ってやっておられるような方はいいのですが、このコストを下げなければならない、手間暇がかかるということであれば、コストだけ考えて、もう取り組まないということになってくると、相当、今の1万4000という数字も危ういかなと。先ほど県のほうでは伸びるというお話があったのですけれども、なかなかそうもいかないのではないかな

と思いますので、特に担い手の方にどうPRしていくか、どのように取り組んでいただくかというのが大きな課題だと思っています。

以上です。

【井手会長】 ありがとうございます。これから農地が集約化した場合、どちらになるかということですね。

ちなみに、現在水稲で環境こだわりに取り組んでおられる45%が認定農業者だというお話でしたが、逆にいいますと、県内の認定農業者の何割が環境こだわりに取り組んでおられるのでしょうか。そのあたりの数字はわかりますか。

【事務局】 数的な面では把握ができておりませんが、おっしゃっていただいていますように、確かに低コストで外食産業等と結び付いておられる農家では、全く環境こだわり農業をしてない専業農家さんもおられるということは把握しております。その方々にいかに取組に対する動機を持っていただけるかというのは、かなり難しいという課題だと思っています。そういう意味で、省力的な環境こだわり農業の技術の開発ですとか、環境こだわりで作れば品質面も上がるのだという技術が必要だと考えています。「みずかがみ」がまさにその一つでございまして、化学肥料をたくさんやってしまうと品質的な面で、味が落ちるといってもございます。そういうことも理解していただきながら、品質面や低コスト化、また技術の開発と併せて、今取り組んでいただけない農家の方々への浸透をしていきたいと考えております。

【井手会長】 よろしく願いいたします。

そうしましたら、一通り御発言いただいたのですが、追加で何かございませんでしょうか。

まずは森川委員。

【森川委員】 私どもは、酒米も環境こだわりで栽培しておりまして、造り酒屋さんと契約栽培でしています。せっかく環境こだわり米を使っているんで、そのお酒も環境こだわりのお酒であると表示してほしいのです。そういった制度もありますね。

ところが、私からも言ってみて、県の方からも勧めてもらったのですが、書類や手続の関係からか、なかなか申請まで行かなかったという現実があります。

ですので、そういった加工品についても、環境こだわり農産物を使ったものだということを、県の方からさらに広めていただけると、もう少し認知度

が上がってくるのではないかと思います。

それから、うちは飲食店等にも白米を卸してまして、そういうお店なんかでもやっぱりああいうポスターを貼ってほしいですね。お米を売っているところだけじゃなくて、御飯として提供しているところにも、もっと広げてもらえたらいいなと思います。

【井手会長】 はい、ありがとうございます。加工製品のこだわり認証についても、もちろんあるわけです。ですから、今のお話は、環境こだわり米100%だったら全く問題ないはずです。要は、書類の作成作業が大変なのでしょうか。

【事務局】 加工品については、こだわり農産物が原材料重量の95%以上であれば、認証マークを貼れますので、お酒でもいくつか商品を出していただいているところですよ。今、全県下でこだわりマークの付いた加工品は50品目、お酒やお味噌、お豆腐、ジャム等が多いですが、県でもホームページで紹介するなどして、PRさせていただいています。

申請書類については、加工計画書を出していただいて、本当に環境こだわり農産物が95%以上なのかということ、県で確認させていただく必要がございますので、そこで手間に感じてしまう方もおられると思いますが、もし必要でしたら、県の職員も一緒に行かせていただいて、書類の書き方等についてアドバイスさせていただきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

【井手会長】 ある程度スタンダードになれば、もう少し書類等も簡略化できるのではないかと思います。一方、認証ですからちゃんとしたものを担保しなければいけないと思いますが。担保をしつつ、できるだけペーパー的には簡略化できるような形でお願いできればと思います。

それから、2点目はたしか小西可奈委員もおっしゃっていた点ですけれども、口に入る瞬間でのPRですね。それは今までやってこられなかった分野だと思いますので、ぜひご検討いただければと思います。

それから、廣田委員。

【廣田委員】 すみません。勉強不足で教えていただきたいのですが、私がいる守山小学校のある守山市では、こだわり米を仕入れる差額分は、農政課が補助金として出してくれています。そのコストは教育委員会と農政課のやりとりで調整しています。それが普通だと思っていたのですが、先ほど長浜市の話を聞いていますと、県内でそういうところは少ないのですか。

【事務局】 わかっている範囲でお答えさせていただきます。

恐らくほとんどの市町はそういう取組がないという状況でございまして、実は今、学校給食のお米というのは教育委員会が管轄しているわけなのですが、大半の教育委員会では入札もしくは県学校給食会からお米を購入されています。入札の場合は市町が指定されます。その仕様の中で環境こだわり米を限定して入札にかけている市町もかなり多く、現在の半分以上の市町で学校給食は環境こだわり米指定ということにさせていただいております。

県学校給食会からお米を納入されている、例えば守山市や近江八幡市では、県学校給食会のメニューの中の環境こだわり米というのを選んでいただいて、御購入いただいておりますし、それ以外の普通のメニューもございまして、県学校給食会のほうでは普通のメニューを選んでおられる市町もあるという状況でございます。

【井手会長】 はい。市町によって、かなり取組も違っておられるみたいですね。

【廣田委員】 では、その市町の補助金でやっている分は、県からの補助は何もないのですね。というのは、子供たちからいただくお金、給食費は、1食が240円ぐらいなのですが、そこへ安心安全のものを入れると非常に厳しいのです。正直言って、お米がぐっと上がると何か削らないといけないのが現状です。本当は、農産物も入れたいのです。

うちは恵まれていたのだなと今思いましたが、そこに至るまでいろいろ経緯もありました。その部分で、県から市への補助はないのですね。

【事務局】 生産振興では補助金がございますけれども、学校給食のほうについては現在のところ何もない状況でございます。

【井手会長】 守備範囲の問題にもなるので、なかなか難しいところはありますが、学校教育の場でのこだわり農産物の普及ということは重要です。せっかく作られているのですから、やっぱり子供に食べてもらいたいですね。できるものであれば、何らかの形で進めていただきたいと思います。

まだもう少しだけ時間がございますけれども、環境こだわりについて、こうしたほうが良いのではないかという御意見等、ありますでしょうか。中辻委員、たしか前回、前々回ぐらいに農産物じゃなくて、水産物も一緒に環境こだわりにしたほうが良いのではないかと発言されていましたが、どうでしょうか。

【中辻委員】 僕が思っていたことは、生産者が環境こだわりを栽培していることに対し、消費者の方にも、琵琶湖の保全に対して寄付するような感じで取り組んでいただくことです。結局、生産者だけが一生懸命取り組んで、消費者は関心持つことも少ないし、メリットもない。そこで、環境こだわり農産物の売上の一部がどれだけ琵琶湖の保全に使われて、こういう事業をしましたということを出せば、もっと滋賀県内の消費者は関心を持ってくれるのではないかと思います。

また、来年度、後継者クラブの近畿のプロジェクト発表というのがあります。それが滋賀県に当たります。滋賀県自体が水田の多い地域ですので、プロジェクト大会が終わってからの懇親会で「みずかがみ」と普通のお米とおにぎりを作っておいて、それを使ってPRさせてもらえるのなら、協力していただきたいなと思っています。せっかく滋賀県で特Aを取ったお米なので、県外にもPRしていくのは良いことだと思いますし、後継者クラブとして環境こだわり農産物をPRできるのはそういうところぐらいしかありませんので、いかがでしょうか。

【事務局】 量にもよるのですが、また前向きに検討させていただきます。もちろん、ポスター等は積極的に御活用いただけるように用意させていただきます。

【中辻委員】 ポスターだけではぴんと来ないので、やっぱりPRという形にはならないと思います。インパクトがないので。

【事務局】 はい。少し検討させてください。

【中辻委員】 すみませんが、よろしくをお願いします。

【井手会長】 ぜひ前向きに検討していただければと思います。

前半部分につきましてはまさにおっしゃるとおりで、消費者のほうも買い支えるという形でもっと環境こだわりについて、理解を深めていただきたいとは思いますが、そのためにも、まずは環境こだわり農産物とは何なのかということを理解していただかないことには、買おうという入口の前で止まってしまいますので、ぜひそのあたりを戦略的にPRに努めていただければと思います。

いかがでしょうか。あと、1件ぐらいであればご意見をお受けできると思いますが、よろしいでしょうか。

そうしましたら、そろそろの時刻になりましたので、以上で意見交換を終

了させていただきます。

今日は、いろんな御意見をいただきました。事務局におかれましては今日の御意見あるいは提言を、十分に今後の環境こだわり農業の見直しにおいて参考にしていただきたいと思います。

そうしましたら、以上で議事を終わらせていただきます。司会進行のほうを事務局にお返しします。