

平成18年度第4回環境こだわり農業審議会 議事概要

日時:

平成19年1月12日(金)10:00～12:00

場所:

滋賀県大津合同庁舎7階7-C会議室

出席者:

伊藤委員、川口委員、岸辺委員、北中委員、酒井委員、須戸委員、高島委員、田中委員、富岡委員、成田委員、橋本委員、増田委員、間宮委員、山田委員、吉田委員

議題:

(1)環境こだわり農業推進基本計画の見直しについて

(1)環境こだわり農業推進基本計画の見直しについて

【富岡会長】 それでは、早速、議事に入りたいと思います。

環境こだわり農業推進基本計画の見直しについて、初めに、事務局から資料の説明をいただきたいと思いますが、30分ぐらいかかるということですので、そういうおつもりでお聞きください。お願いします。

【事務局】 「環境こだわり農業推進基本計画の見直しについて」(資料に基づき説明)

【富岡会長】 ただいまご説明のありました見直しの論点について皆様のご意見をお伺いしたいということですが、ちょっと広過ぎますので、小分けしてやっていったらどうかと。

基本方針が3つありますので、それぞれの基本方針ごとに順次ご意見を出していただく。つまり1番目の基本方針があって、それに対して目標があり、そして施策の方向がありと、ずっと出てきているわけですが、その基本方針1に関するところからまずご意見を伺いたいということです。

基本方針1といえますのは、自然環境と調和のとれた農業生産が滋賀県農業のスタンダードとなるように推進するという方針にかかわる部分です。

その前に、最初の基本計画の策定に当たっての前書きのところがありますので、そのところで何かございましたら、先に出していただいても結構です。

【増田委員】 1ページの情勢変化の下から2つ目のところに、本対策の対象である農振農用地において書いてありますけども、本対策というのは計画なのでしょうか。

それから、農振農用地においてということはどこで定められているのか、ちょっと確認をしたいのですが。

【事務局】 本対策ということは、国の農地・水・環境保全向上対策のことを指しております。支援の対象でございますけども、国の対策が農振農用地となっておりますので、こういうことに書かせていただきました。

【富岡会長】 まず、最初の背景のようなところで何かご質問とかご意見がございましたら。

状況が変わってきたので、前倒して計画を見直すということになっていきます、その政策の背景の変化がここで説明されているわけですけど、したがって、後の見直しの内容も、それに対応したものに変わるといえるのかなりの部分を占めているわけです。

特になければ、先ほど言いましたように、まず基本方針1について、基本方針、目標、施策の方向とずっと縦割りに見ていただいてご意見をいただきたいということです。

【酒井委員】 基本計画の策定に当たっての前書きと同じように、国の政策が変わってきたものだからこれで振りかえていこうというのが基本ですね。

【富岡会長】 それが基本ですが、それだけでない、環境こだわりというものの中身をもうちょっと広くとらえていこうということもあると思います。

【酒井委員】 それは、いわゆる農地・水・環境保全向上対策の中に環境が入っているものだからその農地・水・環境保全向上対策を各集落がやらないと、これは、例えば規模拡大でやっている人の環境の分はカットされてしまうね。補助がつかないようになってきますね。そういうので、これは環境をしっかりとこれで守っていこうということですか。

一番ここで重点になっているのは、最後にも書いていますけれども、問題は農地・水・環境保全向上対策の中に環境こだわりの米の問題も入っているわけですね、国も。

【事務局】 そうです。

【酒井委員】 だから、その水・環境保全やら農地やらの施策を強く各集落がやっていかないと国の金も入ら

なくなるわけですね。

【事務局】 そうです。

【酒井委員】 だから、こういう環境こだわり、滋賀県の市町でもこういうことについてもしっかりしてもらおうよという内容でしょう。

【富岡会長】 これまでの環境こだわり農業に対する経済的支援というのを国の農地・水・環境保全向上対策の枠組みの中でやるように変えていくということですね。

【酒井委員】 今までの一部分も変えるし、該当しないところは払うということになっていますね。

【富岡会長】 2年間だけは経過措置で。

【酒井委員】 2年間だけは見ると、いや、それをしないと、環境こだわりに対する国の補助がないというわけだね、打ち切られるわけですね。

【富岡会長】 打ち切られるというか、今初めてできると思うのですが。

【酒井委員】 それがもらえないようになる。

【富岡会長】 そうです。

【酒井委員】 それで、今までと同じように滋賀県には、先にやっているのだから出せといたら、それは2年間だけ見るという話ですか。

【富岡会長】 はい。

【酒井委員】 2年、3年後にしても、農地・水・環境保全向上対策事業を着手しないと、その地域の規模拡大の人も、その集落がしないとこれは当たらないことになる。これはものすごく多面的なことで、国の制度は、排水、用水のそういうことを保全しよう、その中に環境ということを入れてあるわけです。だから、いろいろしっかり見直して、各集落に施行してもらおうということなんだろうとそう解釈しています。一遍それを説明しないとけない。

【橋本部長】 ご指摘のとおりでありまして、酒井委員がおっしゃいますのは、1階部分、いわゆる共同活動

が実施される地域でない環境こだわり農業が国の対象とならない。したがって、19年以降、農地・水・環境保全向上対策の共同活動の1階部分をきっちりやって増やしていく中で、この2階部分もスタンダードなものにしていこう。1階と2階が共通だと、そのための1階部分をしっかりやっていこうということをこの計画の中にも盛り込んでいきたいということでもあります。

【増田委員】 先ほどの質問と関連しますが、基本計画の対象は、農振農用地に限られない滋賀県内の農地が対象になるということですね。

その上で、この対策の対象になる地域についてはこのように位置づけるという理解でよろしいですか。そこは特に大きな変更はないと見ていいですね。

【事務局】 そのとおりです。

【富岡会長】 認証制度は全部ですね、県の対象。

【事務局】 認証制度は全部です。

経済的支援の対象が国の制度の対象の場合と、その対象にならない場合があるということでございます。

【富岡会長】 今の基本方針1の中では、国の施策にも配慮して、集落でまとまった取り組みを推進しようということを新しくつけ加えるという考え方になっているということです。

【吉田委員】 滋賀県農業のスタンダードになるように施策を展開しますという言葉ですが、スタンダードになるようにするための第一歩といいますか、何をもちてスタンダードになるように展開されるのか。1つは直接支払いの部分というのが大きくあるかと思うのですが、その中の、実際に農作物が売れるルートといいますか、そういったものがどういったふうに展開されることを計画されているのか。思うのは、今は農政方面だけの中での話でやっておられるように見えるのですが、もっと横のつながり、連携といいますか、その部分だけじゃなくてほかの機関との連携なども踏まえて、環境こだわり農産物が流通できるようなシステムとか、そういったものが確保できないだろうかと思うのですが、その辺に対しての展開などが盛り込まれていれば、ほんとうにスタンダードになるのではないかと思います。

【富岡会長】 今の発言は2の「環境こだわり農産物を滋賀ブランドとして確立します」という、こちらで書かれている内容になるかなと思います。

まず基本方針、環境こだわり農業を広めていきましょうということで、集落等でのまとまりを持った取り組みとこのを新しく入れていくということですが、その次の目標ですけど、数値目標を掲げて、例えば化学合成農薬の使用量とか化学肥料の使用量の削減を目標に掲げていたわけですが、これをやめようということです

ね、この見直しの論点で、これはちょっと後ろ向きではないかと思うのですが、ここに「データの把握が難しいので」という説明が書いてありますが、このあたりをもう少し説明していただけませんか。

【事務局】 データの把握が難しくなっているということですが、1つには、化学合成農薬につきましては、国でデータをとっておられるのですが、最近、農耕地以外、例えば公園とか学校とかそういうところに除草剤がかなり使われています。これは今まで農薬という分類から外れていました。それが今回、国の指導で農薬として取り扱いなさいということになりまして、いわゆる非農耕地用の部分もデータの中に組み込まれてしまう部分が出てきますので、非農耕地用の部分と農耕地用の区別がなかなかできないというのが1つあります。

それともう1つ、化学肥料につきましては、かなり大きい企業から小さいものまでございます。現在は、そういった統計データがございませんので、こちらから、例えば卸の方とかそういった方たちを把握してデータをとっているわけですが、最近直接販売とか、いろんな大手のところが進出してきて、なかなかその部分が把握し切れないというところ、もう1つは、最近、家庭園芸でもかなり肥料が使われておりまして、その辺の区別がつきにくいというところもございます。

それより、化学農薬や化学肥料の削減と申しますのはどちらかといえば結果として出てくるものでございますので、こちらから能動的に、世間にこういった技術を普及していきたいというところを目標として挙げさせていただいたらどうかと考えております。

【間宮委員】 今の農薬のことですけれども、県の防疫協会が毎年防疫基準という冊子を出して、肥料屋さんとか、農協とかに配布して、そういったグラウンドとか公園というのを厳しく規制していますでしょう。そういった農薬の使用なんかは十分管理できているから、会長が言われるように、この基準を外すというのはどうかと思いますね。

ただし、大きなところでスーパーというか、量販店で購入できることがあるのですが、一般の農家としては、面積的に小袋での利用頻度というのは非常に少ない。当然、農協さんとか肥料屋さんとかは、県の防除基準で出している教科書に基づいて指導しているから、把握が難しくなっているという表現はちょっとどうかと思いますね。

それから、その次の欄で、資材等を低減する技術に変更すると書いてあって、エコファーマーの数とか、温湯消毒と書いてありますが、温湯消毒といたらJAさんがもう取り組んでいるから、特にここでうたう必要はないと思うのですが。

エコファーマーの数がどうだということがあまりよくわからないですが、資材を低減する技術の導入状況がエコファーマーの数とどう関連するのかわからない。

【富岡会長】 エコファーマーの数というのは間接的です。特に、今までエコファーマーに認定されてもあまり意味がなかったので申請しなかった人が、これからそれが必須になるので一斉に申請すると数はどっと増えますけれども、実態はそんな変わったわけではないという。それよりも、化学合成農薬の使用量とか、化学肥料の使用量というのを、ちょっと難しくなっても、何とかそれを調べて点検して成果を確認していったほうが、よ

り直接的なのではないかなと思うのですが。ほかの委員の皆さん、何か関連してご意見ございませんか。

【須戸委員】 農薬に関してですが、こだわり農業をやっている、やっていないにかかわらず、かなりトレーサビリティというのは商系でもされていると思うのですが、そういったデータを吸い上げるということは難しいのでしょうか。

平成15年の目標値があって、それが農薬要覧に基づいたと僕は記憶しているのですが、ですから集計の仕方が変わってくると、整合性がなくなってくるということがあるかもしれませんけれども、そういう意味ではさっきの非農耕地の除草剤というのは、一応適用作物の記載を見れば、農薬便覧の中では製剤として区別は可能だと思います。ですから、それは農業では使わない、あぜに使うかもしれませんけれども、技術的にはそれを除いて集計することは今までのとおりやれば、可能ではないかと思います。

それと、トレーサビリティを活用されているところのデータを吸い上げて、それもかなり大変な作業だとは思いますが、そこで集計をするというのも1つの方法かなとは思いますが。

【富岡会長】 それはどうでしょうか。こだわり農業をされているところは必ず提出の義務があると思うのですが、それ以外のところで把握をしようということはされているのかどうか、お聞きしたいのですけれども。

【事務局】 今の農薬につきましては、今おっしゃっていただきました農薬便覧のところでは流通量が載っております。それをもとに成分パーセントを分けて、それを集計させていただいております。この作業につきましては、計画に載せる、載せないは別にして続けていかなければと考えております。

それと、トレーサビリティという話があって、JAを中心に生産記録等をされているわけですが、そこから集計するということになりますとかなり膨大な数になってきますし、それぞれ個人によって違ってきます。記録がつけるということはされてきているのですが、その記録からデータを徴集することは、実態としてはなかなか難しいと思います。

【吉田委員】 農薬使用量ということで量はキロなのでしょうか。成分数でしょうか。

【事務局】 今把握しておりますのは成分のキロ数です。

【吉田委員】 我々がこだわり農産物をするのは成分数で削減しているのであって、キロでは削減していないので、除草剤をまくにしても、同じ3キロまくのだったら3キロまくという量は一緒です。それで、量で削減できたもののこのというのは、本来のこだわり農産物の定義とはまた別のところで行われているようなことに感じるもので、当然こだわり農産物の面積が増えれば、それだけのパーセンテージが減っているとみなされるというふうに直結しているのではと思います。今、把握が難しくなっているということなので、把握が難しい、いわば正確ではないデータをもとに判断をするほうが余計怖いのではないかと思うので、こんなことよりも、とにかくこだ

わり農産物ができる面積を増やす、どれだけ増えたかというのがすべての指標であると考えべきではないかと思えます。

【事務局】 先ほどのエコファーマーの数と農薬ですけども、エコファーマーというのは、土づくり、化学肥料を低減する技術、そして化学農薬を低減する技術を導入する計画を出していただきまして、それを県で認定するというものでございます。ということは、その認定の申請を出されたときには、その方は、例えば温湯消毒をしますとか、オール有機の肥料を使いますとか、堆肥をやって土づくりをしますとか、そういう技術を書かれます。そして、5年間の契約でございまして、毎年これだけやっていきますという計画を県に上げていただきます。あくまでも計画でございまして、その方が今後営んでいく農業のあり方について見せていただいて、それが適正であれば認定する。そうするとエコファーマーになれるというものでございます。

すなわち、エコファーマーになれるという方は、技術を導入しますという宣言をされた方でありまして、先ほども先生が言われていたように国の対策の要件の中にエコファーマーであることというのが出てきました。そういった中で、単なる計画ではなくてほんとうにやっていた方が申請していただける。そういう方の数を押さえていく。ただ、もちろん数だけではなくて、今言いましたような幾つかの技術をあわせてやっていくべきではないかと。

そして、温湯消毒につきましては、各農協さんぐるみで、その農協では全部やっているというところもあれば、ほとんどは農薬で消毒しているけども、一部、環境こだわり農作物用の温湯消毒をしないといけないからといって小さいのを置いて、こだわり用に消毒して、ほとんどは農薬を使うとか、いろいろな農協さんがございます。

今後、環境こだわり農業というものがスタンダードとなっていくときに、特に農協さんなり育苗センターでこういった農薬の使用量を減らすような取り組みをされると、結果として滋賀県全体として農薬の使用量が減るのではないかなということで、この技術を挙げているところでございます。

ただ、「等」と書いていますとおり、こういう技術もあるのではないかとか、こういう技術だったら農薬も減らせるし、こういう方法で数字が抑えられるのではというようなご提言もいただきながら事務局で検討したいと思っております。

【吉田委員】 農薬というものが安全なのか安全でないのかというのは、基準以下なら安全だというのが国などの方針だと思うのですが、使う側としてこだわり農産物をする限りは、なるべく安全な農薬を使いたいという思いがあります。農薬の中にも、昔はもっと恐ろしい農薬が使われていて、それが原因で農薬アレルギーというか、そういった消費者の反応ができてきたと思うのですが、そういった農薬の中にも、滋賀県が独自に危険な部類の農薬と、また、安全な農薬、例えば生物農薬のように、ほんとうに大丈夫だろうと思われるような農薬とかもあるかと思うんです。その辺の細かい基準というのは、なかなか一般的に知られていないというか、公にされていないかと思うのですが、その辺のところを有識者の方に仕分けしてもらって、滋賀県ならこれは削除したいというような方針などをつけることによって、他の県とはまた違ったこだわりというのが見えてくるのではと思うので、ちょっと思い切ったことになるかもしれませんが、つけ加えられたらと思うのですが。

【事務局】 今の件ですけれども、先ほども話がありましたように、県では病害虫雑草防除基準というのを作成しております、国としては全体でかなり農薬の種類はあるのですが、滋賀県の、特に琵琶湖を抱える特性というところから、今おっしゃっていただきましたように、できるだけ毒性の低いもの、あるいは魚毒性等を考慮した形で、滋賀県独自の基準をつくっております。

ちなみに、そういった統計データでいきますと、魚毒性でもA、B、C類というのがございますが、一番きついC類というのは全体の4%ほどで、ほとんどがA類に集中するような形で進めておりますし、特に琵琶湖がありますので、水質汚濁性農薬につきましては、当然使用しないという形にも進めております。そういったところで、規制とまではいきませんが、皆さんの協力を得ながら進めさせていただいているところでございます。

【富岡会長】 それは、こだわり認証の要件になっているわけですね。防疫基準内では使えないということですね。県独自としてはしている。

【吉田委員】 要は、そういうところに基準があって、それを採用しているということですか、こだわり独自の基準にしても。

【富岡会長】 特に魚毒性と聞いているのですけど、それで、国基準に書かれているものでも県の防除基準に入れないものがあるので、それは、こだわりの場合は使えないということですね。

【事務局】 滋賀県の防除基準のもとでは使えません。

【吉田委員】 それをアピールしたらもっとおもしろいということなんです。

【間宮委員】 その防除基準は、こだわりでなくても十数年使っているからそんなに珍しいものではないのですが、除草に対して、除草剤だけではなくて、機械除草の支援という考え方はないのですか。除草剤を減らすということで、除草剤ではなくて機械で、葉の2葉か3葉のときに、昔の草取り、機械押しとかそういうものがあったのですが、そういうところの支援とか指導とか、そういうのはないですか、機械除草について。

【事務局】 今進めておりますのが、安全な農薬ということも当然ですし、もちろん農薬自体を減らしていくということも進めております。今言われましたように、単に除草剤だけに頼るのではなく、機械除草とか、あるいは生物、アイガモという形の除草もございます。そういったところでは、技術指導とか技術開発で今後とも進めていきたいと思っておりますし、そういった技術については、現場で普及させていくような指導をしていきたいと考えております。

【富岡会長】 基本方針1に関連して、5ページのところで追加事項、有機農業推進法に対応するということが書いてありますが、具体的に環境こだわり農業と有機農業との関係をどう考えるかという問題があると思うのですが、何か事務局ではあるのでしょうか。

【永井課長】 まだ国は考え方を示していません。年度内には示すと言っていますので、その方向に沿って、その枠内で考えようと思っていますが、今回お示しさせていただいている中では1ページの最初の部分がよく似た考え方かと思います。従来あまり計画の中では哲学的なことは言っていないのですけども、近代農法というのが化学合成資材を使って土地の生産性なり労働生産性を上げてきたわけです。その行き過ぎたところというのを何とか、本来持っている自然の生産力というものを十分に発揮するということを活用して、例えば土づくりで丈夫でいい作物をつくったら化学肥料や農薬は少なくて済むだろう、こんな発想でございます。昔から言っている LISA(=Low Input Sustainable Agriculture)という概念ですね。こういうもので、相通ずるものがあるのではと考えているわけございまして、今回、最初に今までなかったような理念を置いたというのは、その辺の考え方をもう一度前に出そうかなという思いを持っておりまして、具体的な書き込みは国の方針を見てから考えさせていただきたいと思っております。

【富岡会長】 国が決めたらそれに追随するというのは、今までの県で環境こだわり農業を進めてきた施策からは後退ではないかと思うのですが。

有機農業というのは理想形態であって、すぐにそこまで行かないので、とりあえず環境こだわり農業で半減すると。半減が普及した後は、さらにもっと可能なものは減らしていく方向に進んでいくと。そういう位置づけなのかどうかということなのですが。

【永井課長】 あまり端的にお答えはできないと思っておりますけども、その先の理想なのかと言われると、なかなかそうですと言いがたいところがございます。行政のかかわれる範囲というのは、どなたさんにもやっていただいできちんと普及していける範囲というのがあるだろうと思っております。有機農業そのものはたくさんの方がやっておられるとしても、例えば独特な売り方を持っておられたり、あるいは、自然に対する独特な眼を持っておられたりと、実際に見ておりますと、大変な努力と才能と、そして汗をかいておられるという状態だと思っております。この方々のやっておられることが即行政の範囲に含められるかということ、これはとても無理ではないか。たちまちできることというのは、1つ1つの技術を開発して磨きをかけ、こんなことをやっていけばいいですよという紹介をしていく、こういうことの積み上げが大切なのではと思っております。

【富岡会長】 これは私の意見です。

【伊藤委員】 随分と環境こだわり農産物の面積も増やしていただきまして、今、吉田委員おっしゃるように、もっと我々流通を預かる段階としては市場評価が得られるまでもっと増やしていただけるほうがありがたいと思っておりますし、その目標を持っていただいておりますので、非常にいいと思っております。

それと、文言的なことですが、地域ぐるみと集落ぐるみとはどう違うのかというのを、違うのであれば両方使っていて結構かなと思います。

それともう1点は、スタンダードになった場合、国の施策として全国展開をこれからされようとしています。そうなった場合の滋賀県のこだわり農産物との差別化をどういうふうにしていくのか。我々は流通を預かります。その辺を少し、滋賀県のこだわり農産物は国の施策とは違って特にこういうことに取り組んで、こういう形の中で滋賀県としてはやっていく、差別化していくというものを出していただければ我々としては非常にありがたいと思います。

また、河川の透視度という中で、農業の濁水対策、これは我々も一生懸命お願いしておりますし、行政も一生懸命やっていますし、代かき時の濁水防止ということは随分取り入れられたとは思いますが。しかし、これだけ取り組んだ中で河川の透視度があまり進んでいないというのは、この書き方だと農業濁水だけが悪者になるような気がすると思いますので、何かもう少し、上下水道も随分と普及してきましたので、その辺は影響があるのかなのか、私にはわかりませんが、その辺のことも、農業がひとり悪者にならないような書き方をいただければ非常にありがたいと思います。

あとは、基本方針2の中で意見を申し上げさせていただきます。

【富岡会長】 では、基本方針2に移ります。基本方針2、環境こだわり農産物を滋賀ブランドとして確立しますと。それに関連する目標、それから施策の方向、そういうことに関連してご意見を出していただきたいと思えます。

この中では環境こだわり農産物の品質向上というのを非常に強調されているように思うのですが、そのあたりの関連でも結構です。

【伊藤委員】 今、会長がおっしゃった品質イメージ、これを向上させつつというのは、何をもって向上できたかできないかということ、この辺が、もう少し具体的に何か基準を設定していただければありがたいと思えますし、例えば米ですと食味とかいろんなことあるのですが、果物だと糖度、その辺を基準にするのか、しからは野菜は何を基準にするのかとか、こういう基準にしたいという何か明示していただけるようなことができないかと。

【富岡会長】 品質イメージの向上を評価項目に入れるとなると、具体的にどういうふうに入れるのかということですが。

【永井課長】 これは、先ほど意識調査のところの説明をさせていただきましたが、我々にとって大変ショックだったのは、環境だとか、安心だとか、我々がこだわってきたことについてはきちっとイメージが伝わってきたことこの反面、おいしいとか新鮮というのにたった8.6%しか行っていないと。そこに自信がないわけではないのですが、今まで意識的に言ってこなかったことの反映で、少なくとも食べ物であって売り物であるというもののPRをしてきて、おいしいとかそういうところの評価が全くついていないということに対して、我々はちょっ

と戦略として間違ってきたのではないかと。物が悪いとかそんなことは思っていないです。物はいいと思っています。近江米はおいしいと思っています。こういうイメージをきちっとつけて環境こだわり農業というのをPRしていくというか、主張していきたいと。

だから、次に、こういうイメージ戦略ばかりではないのですけれども、ちゃんと実態はありますので、そういう意識を持ってトータルな形で発信して行って、それを少しずつ評価して行って、このやり方で間違いがないかということをやっていききたいと思っているわけです。

【富岡会長】 評価の仕方というのは、結局、アンケート調査でということですね。

【吉田委員】 全体すべてを向上さそうと思ってもなかなか全体が一斉に向上しないと思うので、品質イメージの向上でよく戦略的にやるのは、そのうちの一部の何かを特化させて、こだわり農産物の中のこれはすごいというものをぽんと大きくアピールすることによって全体がベースアップして、全体のイメージが上がるということがあるかと思えます。こだわり農産物の中のいいものをよりすぐって、それに何か特殊なブランドイメージを添えて販売するという戦略もあっていいと思うのですが。

【山田委員】 品質イメージの向上といいますけれども、そもそも品質というものの中身ですね、今、味がよいもの、新鮮なものとおっしゃいましたけれども、味がよくて新鮮なだけが品質じゃないと思います。もう少し具体的に、こういうものがいいことを品質がよいと言うのだということを規定してかからないと、ただ品質イメージの向上と漠然と言っている、これは消費者には伝わらないと思います。中身がしっかり、例えば栄養素がきちっと入っているとか、日持ちがいいとか、新鮮なものは日持ちがいいのしょうけれども、そういったような具体的な提示がされていないと、消費者としてはわからないのではないかという気がします。

【富岡会長】 品質というのは具体的に言わないといけないというご意見ですが。

【増田委員】 品質という話でいえば、環境も安全も品質のうちで、環境という品質や安全という品質は評価していただいているけれども、味という品質は必ずしも評価してもらっていないということだと思うのですが、特に野菜でいうと、県民が一番期待しているのは地場で新鮮な野菜が欲しいということ。それが、なかなか買いに行っても並んでいないじゃないかというのがおそらく消費者の不満だろうと思います。

そういう意味では、おそらく大事なことは、地場で新鮮というところの品質をもう少し強調して、そういう青果物が供給できるような仕組みをつくっていくということに、もうちょっと力を入れないといけないのではないかと考えているのですけど。

ほかの県でも、例えば朝どりの野菜をその日のうちに小売店の店頭まで並べるという仕組みづくりをどうするかということを生懸命考えてやっている県もあって、むしろそういう地場の新鮮な野菜としての環境こだわり農産物がうまく流通するような仕組みを支援するというところに力を入れたらどうかと思うのですが。

【富岡会長】 事務局の、ここで言うておられる品質というのは具体的にどういふことを想定して書いておられるのか。

【永井課長】 具体的に想定しているわけではないです。というのは、我々のできることは何だろうということなんです。行政がかかわれる範囲というのはありますし、ですから、米に対しては経済連さんと一緒に、どういふ売り方、どういふ品質をつけて、どういふアピールをしながらどこへ売っていくのかというようなことは、生産サイドと我々行政サイドと、売っていただく方々との、これは二人三脚、三人四脚だと思っていますので、私どもからこれだというような話ではないと思いますし、ですから、こういう場に生協さんが来ていただいたり、平和堂さんが来ていただいたり、びわ湖青果さんが来ていただいたり、たくさんの人が来ておられて、それでみんなでタッグを組んでいくということに意味があると思いますので、むしろ、さっきおっしゃった、これにはこの戦略、これにはこの戦略というのがあるわけで、私どもがあまり独走しないほうがいいのかなと。むしろ皆さんと一緒にやらせていただきたい。これを先に言うてしまうと皆さんから意見が出ないかなと思って言わなかったのですが、あまり我々知らない者がこうだと言うてしまわずに、皆さんと相談させていただきながら、品質に対する8.6%というショッキングな事態と一緒に何とかしたいということをもまずは表現したかったわけでございます。

【富岡会長】 その場合、消費者が何をもちて品質と考えているかという、それを具体的にしないと対策もとりようがないのではと思うのですが、味なのか、もっとほかのことなのか。

【永井課長】 それが、我々で一律にそんなことを決められないだろうと思っていることございまして、例えば米ならば全農さんと、ここへ売る場合だったらこういう品質でアピールをしなくてはいけない、こっちの売り先だったらこういう品質でアピールしなくてはいけないしということで、中身についてはそれぞれにあるのではないかと。それをご存じなのは、むしろ流通の皆さんであったりするはずと思っていまして、それを行政としてどうタッグを組んでいけるのかというのが次の施策の話だろうと思うわけです。

【成田委員】 品質イメージの件ですが、今、永井課長がおっしゃったように私もそう思います。県が具体的にこうやって、こういう品質というよりも、むしろ、例えばJAさんとか平和堂さん、それからいろいろな各部署の方たちの個人的な努力がやっぱり必要だと思ひます。

先日、近江八幡で、多分ご存じだと思ひのですが、エコビレッジの方たちが、エコビレッジでとれたとれたて野菜ということで東京駅の近くの大手町カフェで、その一角を借りられてそれを出された。そうしたら、近江の野菜というだけで、知っている人も知らない人も半々ぐらいだったそうなのですが、エコ村から来た朝とれたての野菜、今朝運んできたばかりですというそのイメージだけで30分で売れたということです。ということは、県ももちろん、滋賀県は環境こだわり農業県だということを東京の皆さんは非常によくご存じで、それで売り方というのか、個人の、私たちはここを言いたいという、農家の方々とか、流通の方たちの独自の売り方、品質イメージ

アップをするような個々の努力がやっぱり必要ではないかと。イメージは自分たちで、自分たちの野菜は自分たちでつくって売るべきではないかなと思っています。東京ではそういう状況もありました。

【吉田委員】 今のご意見はごもっともで、私自身もそういう形で販売しているのですが、問題はこだわり農産物というイメージを上げられるかということなので、今のはこだわり農産物と関係ないところまで話になってしまうので、ではこだわり農産物が向上するためにはどうすればいいかということになると、ただ単にお任せしますというだけでは一向にこだわり農産物としてのグレードアップはないと思うのです。

こだわり農産物のメリットというのは、生産履歴がはっきりしていて、それを県も認めているという部分が、そういう面では一番大きなメリットかと思うので、その部分でそれぞれが特化したい部分を県がまたさらに特別に認めていくという、こだわり農産物という1階部分があって、その上に何かそういう特化した部分が乗ってくるというシステムをつくれることによってその部分部分で盛り上がっていき、最終的には全体が上がっていくというシステムをつくれるのが、こだわり農産物を一番盛り上げるようになってくるのではないかと。すべて一緒に管理してしまうと難しいと思います。

農業の分野でも、今までは、米のよしあしは産地と等級ですべて評価されていましたが、だんだん農業の中でもこういう資材を使えばおいしいですよとか、こういうやり方をすればおいしくできますよという技術が、だんだんでき上がってきた。有機農業の分野でもその辺がすごく向上されてきていると思います。その辺のところを売る側の方がどれだけ取り上げてもらって、こだわり農産物の中の認証でこういう生産履歴があって、その生産履歴の中でこういう資材を使っている、こういうやり方をやっているというのをまたさらに認証してしまう。そうすることによって、これはこだわり農産物の、何々農法米と言うとおかしいかもしれませんが、何かそういうやり方ですよということを1つの認証シールに張れるような状況をつくってもらうことによって、こだわり農産物ってこんなにおいしいのかということにつながっていくのではないかと。

米なんかでも特にそうですけど、毎日食べるので味の違いがすごくわかりますね。そうすると、同じこだわり農産物だからと次に違うのを買ってまずかったら、だめじゃないかという評価になる。今まで10回食べてよかったけど、1回食べてだめだったら、やっぱりだめだという評価になってしまうような怖さがあると思うので、その辺のところをほんとうに向上させるということになると、まずいものとか品質の悪いものはとことん排除するというか、区別していく中でいいものを向上させていくという必要性があるのではないかなと思います。

【酒井委員】 今いろいろ議論していますが、品質のイメージというのは、簡単に出るわけがない。湖北の農業管理センターで毎日曜日の朝に、湖北の個人がつくった野菜を今おっしゃったように、新鮮で、そして、とれたてとか、そういうことで売られていて、消費者は品質がいいと判断しておられる。それは個々の生産者が努力しないといけないのと同時に、その中には滋賀県の認証でやっている、その認証ということで一番先に売れているものもあり、すばらしいなと思っている。この朝市は、すばらしい、みんな新鮮なとれたてだということで即座に皆売れるんだね。そういうのがほんとうの品質。消費者皆さんが評価するのであって、ここで議論して品質のイメージをこう言え、ああ言え、それは簡単に出るものではないと私は思う。

【岸辺委員】 今まで言われている中で、流通からの意見ですけど、お米とか果実は、我々売るほうからしたら、入ってきた段階で、もともとおいしい米をつくってもらわないと我々ではおいしい米には変えられない。果実も、栽培方法とか品種で、もともと糖度が高くて、ある一定以上、食べておいしいというもので入荷してこないとおいしいものを売るということはいけません。

ただ、野菜だけは、たとえいくら朝とりたてでも、そのまま放置しておくで2時間、3時間で一緒だと思いますね。普通は、収穫して、蘇生して入ってきて、我々がさらに蘇生して売るのが一番いいと。私のところだと、入荷してきて洗浄をかけて5 の水で20分、30分冷やして蘇生させて、蘇生庫で一たん生き返らせて店頭で売るといった形の販売をしているわけです。その蘇生のために、大型店では何千万になるから、店舗で何百万の蘇生用の機械を入れて高速蘇生しているわけです。そうやって店頭で生きた野菜を売っていくと。

ただ、そうなるときに、裸の野菜ですと非常に蘇生しやすいですけど、環境こだわりといって袋に入れて入ってくる野菜は蘇生しようがない。だから、裸でくれるホウレンソウとか、ミズナとか、ああいう形で環境こだわりを推進してもらえると店舗で蘇生がものすごくしやすい。袋でとめてあるものは、しなっと入ってきてそのまま並べるしかないということもある。野菜についていえば、お客さんが新鮮だと感じるには、我々販売が一生懸命蘇生させて売っていくという努力をしないと、いくら環境こだわりのマークがついていても新鮮な野菜だとは感じられないと思います。

そういうふうに果実と米と野菜ではいろいろ違うと思いますので、さっきから出ている品質というのは、つくるほうの努力と我々売るほうの努力がアイテムによって違うかなと思います。

【富岡会長】 今初めて聞いたのですが、包装しておくといけないというようなことは生産者には情報が伝わっているのでしょうか。

【岸辺委員】 我々は、これは特に裸にしてくださいと委託してつくってもらいます。

【酒井委員】 成田さんがおっしゃったように、朝市はとれたてを持ってきます。その他では蘇生みたいなのをすることは全然。だからおいしくて売れるわけだ。それで、しなびかけた袋に入ったものは戻せないからそのままというお話だろう。生産者も努力しないといけないし、販売者もこうやって苦労してられるのだから、その品質イメージをどうすべきと書けるわけがない。みんなの努力次第です。

【橋本委員】 いろいろ話がありますが、品質のイメージというのは非常に広い分野があって、なかなか一概には言えない。それと、とれたて鮮度がいいから必ずしもおいしいとは限らない。これはもとの土づくりから始まって、種子などの問題から、栽培の技術、栽培の方法によって味が全く変わってくる。はっきり言って味と鮮度は関係ない。ただ、鮮度のいいほうがいい。ただし、今言われたように、時間帯に置きかえた鮮度も必ずしも時間が短かったら鮮度がいいとも言えない。当然、時間の品温管理をきちとした状態でやっていくのと、それこそ常温、あるいは高温の状態、20、30 のところに置かれている商品だったら、全部鮮度劣化していくわけです。

1つ例をとったら、スイートコーンは時間帯でずいぶん糖度が落ちてくるわけです。そこを食いとめようとしたら、それなりの温度帯でやっていかないといけない。ただ、実際のところで、そういうことを考えると、ものすごく幅が広い。おいしさも全然味が違うし、それから、鮮度の問題でも、幅が広過ぎて、なおかつ品質という問題の定義を考えたときは切り口がいっぱいある。いくらでもありますよ。だから、私も言わなかったのはそこにあって、幅が広過ぎて、掘り下げていったらいくらでもいろんな話が出てくる、そういう問題があります。

それと、先ほど言われたハウレンソウの袋詰め、容器の問題。これは環境こだわり農産物については瀬田のコマツナやらを含めて、かなり袋に入れていただいています。

ただし、これも栽培方法によって違って来る。今、平和堂さんのところに供給させていただいている八日市の小脇のハウレンソウについては露地栽培ですね。草津の北山田のあの辺の地域はハウス栽培です。ハウス栽培と露地栽培だったら、品種から始まって栽培方法が全く違うわけです。カプトの張り方とかいろいろ違うから、ハウス栽培のハウレンソウを束にするとやわらか過ぎて折れてしまう。水をざっと上からかけて、明るく日になったら、折れたところからずるけが出てくる。こんな商品は全然もたないのです。逆に、露地のハウレンソウは、水である程度蘇生するといいいわけです。

平和堂さんからもいろいろ要請があって、できる範囲内のことは、束やらの要請があるし、やっていっている部分はありますが、ハウスでやる場合は、そういう品質的な管理問題が絡んでくる。必ずしもそれがいいとは言いきれない部分もあると思います。

だから、その辺はほんとうに栽培の方法、栽培のやり方、すべていろんな問題が絡んでくるので、やっぱり一概に1つでくれない部分があると思います。そんなことを今の話の中で思いました。

【須戸委員】 今、品質の向上という動機づけになったのは、このアンケートの、特に味がよいものが非常に低いということだったと思います。このアンケートのやり方もあるかと思うのですが、逆の見方をすれば、特に味がよいものではなくて、ほかと一緒ぐらいの味は持っている。その上でなおかつ安全であり、農家の人が配慮してつくったものであるという認識を消費者が持っているという見方もできると思うのです。

そういう意味からいえば、特に味は、多分定義はできないので、味のいいものをつくるということをやってみると、多分、そうしたら味はどう評価するのかとかそういう問題に今までの話ではなってくると思いますので、今お話を聞いていると、例えばもっと販路を拡大するための戦略をみんなで考えていくとか、そういう言い方を見直しの中に盛り込むのがいいのではないかと感じました。

【富岡会長】 基本方針2のところの成果目標のところですけども、ここは環境こだわり農産物の栽培面積を目標として掲げるということですが、具体的に面積の数字についてはまだ何も提示されていないのですが、この点はどうですか。

例えば水稲にしる、野菜にしる、もう既に19年目標を達成してしまっているわけですね。そうすると、次の目標をどうするのかということですが、何か案はあるのでしょうか。

【永井課長】 現在持っている案というのは、実はありません。というのは、案というのは私どもだけで決めら

れる話ではなくて、財政的な話もありますので、後々の後年度負担もつきますので、そう簡単にすっといけるものでは決してないわけです。イメージとしては、この新しい対策を通じて肥料や農薬を減らしていく代替技術というものをできるだけ入れていこうとしていますので、それぞれの技術が、例えば過半の農地で浸透していくとか、その結果、農薬や肥料を半分にする従来の環境こだわり農業、農産物というものが一定それに近いところに近づいていくのだろうというイメージは持っています。そういうイメージを、予算という裏づけといいますか、予算を含めて議論をこれからしていきたいと思っているのですが、そのイメージがこんなイメージでよろしいかというくらいでしたら、今言いましたような肥料や農薬を減らす主な技術が過半の農地で採用されている。それぞれの技術は1つの肥料や農薬を少し落とすことができますが、いくつもの技術を現場で組み合わせなければならなくて、結果として肥料や農薬が半分になっているという状態ですので。

ですから、それぞれの技術が過半というものを1つイメージしながら、そして、半分になっている面積というのもおおむね過半かなと、こんなイメージとして持っていますが、この辺のイメージに対する皆さんのお考えを一度聞いてみたいと思ったわけです。

【富岡会長】 普及率50%ぐらいはいけるだろうということですか。そういうことですか。

【永井課長】 なかなかストレートにはいけないかと思っているのですが、それぞれの技術は、多いものと30%、40%、例えば施肥田植え機で40%ぐらいまで行っています。次にこういう新たな事業に乗りますと、これが多分過半を超えていこうと思っていますし、ここに出しています温湯消毒もかなり増えていこうと思っています。

代表的なそういう技術をどうとらえるか、把握するやり方がなかなか難しいのですが、農地の大体半分ぐらいずついけば環境こだわりという実際の使用量が半分以下になっているものがおよそ半分近くになるのではないかという期待をしているわけです。

【富岡会長】 今まで水稻だったら目標として20%という数字が頭にあったので、それを50%ぐらいの目標に掲げる段階に来ているということでしょうか。

【永井課長】 あくまでイメージの問題として、スタンダードというのをどうイメージするのかという議論からスタートいたしますと、「もって」近くになるのかなということを思っているのですが。

【富岡会長】 今回の資料の中に具体的数字は入っていませんが、この見直し計画を策定する段階では数字が入ってくるということですね。

ということで、もう1つ論点が残っています。3つ目の基本方針ですね。消費者とか県民みんなが環境こだわり農業を支える体制を確立しますという、この部分について、最後にご意見をお伺いしたいと思います。

【吉田委員】 農と食の教育ということですが、体験農業とかそういったことは今までもされているようで

すし、やりやすいなと思うのですが、実はこの間、学校給食に関するテレビを見ていました。今、ご飯給食が増えてきましたけども、僕らが小学校のころはほとんどがパンでした。初めて僕らのときに、ご飯食が週に1回入ったり、2回入ったりという状況になってきたのですけども、最近、学校の給食をご飯食にしましょうというような運動なり動きがあります。なぜかというお話を聞いていたら、パンというのは、中に砂糖も入っていて、小さな子供は砂糖まみれの食になじんでしまうのはよくないということから、子供たちを守るという意味で、学校給食ではご飯にしようという話だったのですけども、それと同時に、テレビでやっていたのは、戦争が終わって、アメリカの戦略として学校給食にパンを押しつけられてきた背景があるということをテレビでは言っていました。そういった背景から考えて、今はもうそんなことを受け入れる時代ではないと思うので、学校給食がご飯であっても問題ないと思うのです。

その中で、学校給食のご飯においても、地場というか、その地域でとれたご飯を学校給食に使おうというのは、当たり前だと思っていたのが、つい最近までそんなことは当たり前じゃなかったということだったので、それも驚きだったのですが、地場のものを使おうという方向性になってきたと。

さらにそこに、滋賀県でこだわり農産物をやっているのだから、学校給食にはこだわり農産物のお米を使いましょうという制度があってもおかしくないのではと思うのですけども、そこまでつなげることによって3つ目の基本方針は本物だなと思えるようになってくるかと思うのですが、いかがでしょう。

【事務局】 今、吉田委員のおっしゃるとおりだと思いますし、今年度、例えば高島市では、高島市内でとれた環境こだわり米を高島市内の小学校ですべて使うとか、県の「湖の子」ですけれど、「湖の子」で小学校5年生の方が必ず乗られますけれど、それにつきましては、環境こだわり米を使っていたということになっておりますので、徐々に地場産農産物を取り入れて、それが環境こだわり米かどうかということは別ですけれど、例えば栗東市さんでも地場産の栗東市内のお米を使っていらっしゃるということで、だんだんとそういう意識も出てきております。

ただ、学校給食につきましては、単価、1円でも上がるといろいろ保護者の方への説明等も難しいということもございますので、そのあたりを勘案しながら各市町が学校給食をやっていたいておりますので、そこは考えていただけたらと思います。

【富岡会長】 そこが一番ネックなのですね。

【植田課長】 学校給食の関係は、私ども農業経営課も実は関係しております、まず学校給食の米は全部滋賀県産です。学校給食会から提供されていますし、全く滋賀県産のものしか使っていない。しかも滋賀県産のコシヒカリ、以前は日本晴とかが使われていたのですが、滋賀県産のコシヒカリを確実に使っています。今、高島市では地元産、こだわり米をという動きがあるんですが、若干価格差が出ておまして、いろいろな課題がありますので、県の考え方としては、滋賀県産のものを使っただければ、ほんとうの地元のすぐ近くのものでなくてもそれはいいのかなと思っています。

できればもう少しこだわり農産物も含めて考えていただきたいとは思いますが、むしろ滋賀県産のものを

使われているということをまず知っていただきたいのと、それから、パンについても、今は滋賀県産の小麦が学校給食会を通じて提供されております。パンの中に滋賀県産の小麦が2割は入っているという状況です。すべて入れますと粘り過ぎて味が落ちるようでございます。米と麦についてはかなり滋賀県産のものを使っています。

一番大きな課題は、学校給食会が直接やっておられない野菜等についてです。まだ、10%未満の利用しかされていない。多いところでも十数%ぐらいしかされていないと思いますので、できるだけ、学校給食だけではなしに地元の食堂とかそういうところも含めて使っていただきたいのですが、地元の食材をなるべく地元で使っていたりするような取り組みを進めていきたい。学校給食だけに限定せずにそういう取り組みを進める中で、こだわり農産物を増やしていきたいと考えています。

【成田委員】 今、学校給食の滋賀県産のお米についてですが、高島市でも地場産のお米を使おうということとは新聞記事で拝見しましたが、そこで気になったのが、食農教育の削除と見出しがついていました。

これは、要するに滋賀県産のこだわり米を使うために援助している県の補助金は要りませんよということが内容に書いてあったのですが、その辺はどうなっているのでしょうか。

【植田課長】 県の補助金ではなしに高島市が環境こだわり米の価格と普通の一般の米の価格差の補てんをしておられました。例えば10キロ当たり3,000円のもの、環境こだわり米ですと4,000円かかりますので10キロ1,000円の差が出てきますので、1カ月の給食費に負担が若干増えてまいりますので、そういった価格補てんを高島市がやっておられたものを、高島市の施策評価の中で、一般市民の方がこれは必要ではない、そこまで学校給食に対して価格差補てんをする必要はないのではという評価が出たと新聞には載っております。

具体的に農業関係がそこまでする必要はないでしょうという評価が出ましたので、これからどういう形でこだわり米を提供されるのか、そこについては、学校給食の側から例えば補てんをするとか、あるいは学校給食料金から少し増やしていただくのか、そういう形ででも、いいものを食べれば当然価格は上がるということで、農業サイドから必ずしも補てんする必要はないのではないのでしょうかという指摘があったようでございます。

今年からされている事業ですので、来年どういう形におさめられるか、高島市に確認はとれていないですが、そういう状況になっています。

それから、滋賀県は5日間の学校給食のうち3日間がご飯食を中心にやっておりまして、それ以外の2日間はパンとか、めんとか、そういったもので若干価格調整をしながら、平均的には全体で1カ月3,400円程度でしたか、その形でお米の給食は3日間と大体決めて、学校によって2日のところもあれば4日のところもありますが、平均的に3日間やっていただいています。

【吉田委員】 一番いいのは、すべて5回ともご飯食に変えてもらえるようなことを、この制度を利用して言ってしまったらおもしろいなというのがあって発言したのです。

さっき野菜の話がありましたけど、野菜は、こだわっていくと年中通してできないものもたくさんありますし、難しいと思うので、野菜は一切言わずに、米だけ特化してこの話は進めていただけたらと思います。

それと価格差ですが、今、10キロ3,000が4,000円になるというすごい差額があるようなことを言っていました。農家の現状ではそんなふうには全然思わないところがあるのですが、おそらく私が言っているこだわり農産物に変えたらというのも、こだわり農産物の評価としては1俵につき500円程度です。だから、こだわり農産物に変えたから極端に給食費が高くなるというイメージは全然ないので、多分そんなものは関係ないのではというイメージで言っています。給食費とか、また、これは農業関係の行政の方以外のところの問題が大きいと思うので、やりにくいということは重々承知なのですが、何とかそれは大きくこだわり農産物というところから巻き込んで進めていただけたら、ほんとうに子供がすべてこれからの日本を背負っていくわけですし、美しい国を守るのも子供たちの代で守っていくわけですから、そこにちゃんと正しい教育をしてもらっていないと、いずれまた、その子供たちがそんなことに関心がなくなってしまって、田んぼなんてどうなってもいいやというような時代に返ってしまうと思います。いくらわたしたちが田んぼを守っても、その若い子供たちが、美しい田んぼなんか関係ないや、どうでもいいやという発想しか生まれられない子供たちが増えてしまったら、当然なくなってしまいうわけですから、そのことは重要だと思うので大きくとらえていただけたらと思います。

【川口委員】 こだわりマークの周知ですけど、ほかの県で、地場産の料理が食べられますと食堂とかに看板を掲げています。こだわり農産物を食堂とかレストランで使うのに、そういう看板とかもつけていただくと、ネギ1本使ってそこに看板がつけられるかということはまた別かと思いますが、もっと知ってもらったり、周知の部分とかがあったらと思います。

それと、農からの食育ということですけど、パンフとかそういうのはたくさんつくられる予定なのでしょうか。

去年、子供たちと一緒にこだわり農産物の学習会をしたのですが、今、食育のパンフレットは「お米を食べよう」とか、「野菜を食べよう」の部分はありますが、それに加えて滋賀県流のもの、こだわり農産物をばーんと入れたのをつくっていただけたら、また一緒に子供たちと遊べるのをお願いしたいです。

【富岡会長】 外食は、まだ何もやれていないのでしたかね、加工食品は制度ができていますけども。

【永井課長】 ご意見ありがとうございます。遅まきながらではございますけれども、農産物に続きまして、レストランだとか、そういうお客さんについても、一定、認証させていただくような仕組みを今考えておりまして、これから進めていきたいと思っています。

それから、食育のパンフですけども、今、県の計画をつくっていますので、これができたら、また次に何らかの啓発物ができてるように思っています。食育の中で、教育委員会は学校給食そのものが生きた教材であると認識をして、できるだけ地場物を使って、そこに栄養教師というのが、まだ全部配置ではなく数は限られていますけども、食べ物に対して教育をするという専門の職が配置をされまして、このゴボウはこういことで体にいいのよとか、このお米は農家がこんなに苦労をしてつくったのよとか、それぞれに、これを食べることの意味、あるいは選ぶことの意味、そういうことを教えていくという場に、教育委員会サイドはしていこうとし

ていますし、できるだけ我々も、そういう場にいろんな物語のある作物を、例えばこだわり農産物を入れたり、あるいは、今、現場で結構進んでいますけども、農家そのものが教育の場に立って、いろんな体験を話していただけたらとか、そういうことを通じまして、子供たちに、ハンバーガーは別に毒ではないですけども、1カ月食べたら絶対に毒になりますから、そういう食べ物に対する知識だとか、何を食べたらいいのかという能力だとか、あるいは、もうすぐネギ坊主が出るねといった食べ物に対する関心だとか知識だとか、そういうものが引き出せるような世界が1つの食育の世界でありますので、多少迂遠ではありますけども、私どもの環境こだわり、あるいは地場農産物の世界を広げるという意味で、一生懸命、食育に取り組んでいきたい。物を出す、それだけで大いに影響するものだと思いますけども、その向こうにある、環境こだわり農産物、県産農産物を選んでもらえるようになるというところを戦略的に進めていきたいなと思っています。

【高島委員】 7ページのところに、まとまりの地域のところには助成その他の支援策を講じると書いてあるのですが、そこから外れる部分については、一定の期間の経済的助成としか書いていないですね。まとまりのあるところには技術の普及推進とかいろんなものの設置推進とかがありますけれども、そういう部分の支援というのはここには入らないでしょうか。

それと、先ほどイメージの話がありましたけども、認証の手続が大変だから、また、申請時期に合わないからということで認証を取らない農家というのがたくさん生協の中におられまして、そういうものは生協独自のネーミングというか、安全・安心野菜という名前でやっていますが、消費者は環境こだわりだからという理由ではごく一部でしか支持がないとみています。やはり味と価格、そのあたりと情報提供ですね。環境こだわりの部分は情報提供が作物に少ないと思いますので、生産情報の発信のところなり、広報・啓発実施のところなり、理念的な部分も含めまして、もうちょっとこら辺を膨らませてほしいなと思います。

【富岡会長】 それでは、予定の時刻が来ましたので、環境こだわり農業推進基本計画の見直しについての議論はこれで終わりにしたいと思います。多分、きょうの議論を踏まえて、3月の審議会で、でき上がった基本計画が提案されるということになると思います。

事務局で用意された議題はこれだけですが、ほかに委員の皆様から何か特に提案したいということがございましたら。

【田中委員】 新しい年を迎えて、当然、1階部分をクリアしなければ2階部分、支援を受けられるこだわり農産物の認定が受けられない、支援が受けられない。一体、現在は去年までの状況より増えそうか、減りそうか、現状維持か、大体どのぐらいの予定というのか、ちょっと集計ができていたら教えていただきたい。まだ、最後の3月に協定を結ぶわけだけでも、大体どのぐらい程度ですか。集落では頭を抱えていると思います、事務的に。それをクリアしない限りは、当然、2階部分については支援を受けることができませんね。あと2年間については、それはなくても認証と県だけの支援はするということですけども、あと2年たったら全部もう国の制度に乗っていかないと支援を受けられないわけですけど、この1月の年が明けた状況ではまだわかりませんか。

【永井課長】 相当ぼやぼやとしたいいかげんな数字だとご理解いただいて、1,600集落のうち大体1,000ぐらいで1階部分が取り組まれるようでございます。

この1,000でどれぐらいの面積があるのかというと、大体計算すれば7割ぐらいになるわけです。ここから先、こんな大変なことはかなわないといって落ちられる可能性が大分あります。まだ事務の実態が見えて手を挙げてられるわけではありませんので。ただ、相当の面積率で1階がやられる。ようやく1階が何か見えてきた段階で、これからが2階ですので、もうひとつぼやぼやするわけですが、私どもの現場の普及員の情報が早いですから、こちらのほうを非公式に集計してみますと、現在よりも相当増えます。

ということで、どこまでいけるかはわかりませんが、現在よりは完全に増えます。

【吉田委員】 減反の割合で、環境こだわりの場合は3型ということで、今まで5%の免除でした。それがうちの町では今年から廃止ですよということになりました。その理由というのが、それが今まで実は含まれていなかったと。それはほかの人にしわ寄せがいていたという話がありました。5%を免除してもらっている人は、それをほかの農家で割ってしまっていると。だから、全体的な減反割合が高くなってしまっていると。本来なら30%でよかったのが32%の減反率になってしまうということになっていたということを知りました。

その5%をどう見るかということ。こだわり農産物をすると5%収穫量が減るであろうということで5%の免除があったと思うのですが、その計算が狂ってきて、こだわりでも十分、100%お米をとってあげますよということで5%の免除がなくなったのですが、その辺の考え方をどうされるかによってスタンダードになるのかもしれないのかも変わってくると思います。その辺のところもこれからの話の中で考慮していただけたらなと思いますので、お願いいたします。

【富岡会長】 今の点について、どういう制度になっているのか、何か。

【永井課長】 基本的に、町のご裁量でやっていただいているわけですが、県から市町単位に配分をするときには、環境こだわり農業をやっておられる場合には少し優先的に配分をするというルールを持っています。農業者が環境こだわり農業をやられた場合には、その面積の5%分は転作として見ましようという制度を持っている市町が結構あります。

【間宮委員】 環境こだわり農業だけでも、環境こだわり米ばかりだから、もう少し野菜に力を入れて。というのは、消費者というか、そういう人はあまり興味がないと思うんですよ、米ばかりでは。米は面積が多いから取り組みやすいし、やりやすいのはわかるのですが、もう少しコンシューマーに近づいた方向で会議をしてほしいと思います。お願いします。

【酒井委員】 最後に1つだけ。これは参考にだけど、さっき言われた、機械に対する補助はないかという話。今は小さいエンジンもできたのだから、田植えの幅ぐらいの除草機でできる。これこそ今は農薬でやること、除

草剤でやっていることだ。水質のためにいいから、今すぐには言わないけど、将来のために考えたかどうか。これこそ農薬を使わない。昔は機械と手とでやっていたことが、あれでやったら、小さいが結構立派なエンジンだけど楽にできる。これはいい。そして、一切農薬を使わない、除草剤を使わないというのだったら素晴らしい。水質にもいいし。そういうことをやっぱり将来の検討にしてほしい。

【富岡会長】 ということで、きょうの審議は終了したいと思います。