

令和6年度「第1回宮古島市地産地消推進協議会」

議事要旨

日時：令和6年5月14日(火)13:00～14:30

場所：市役所2階会議室②

出席：出席者名簿のとおり

協議事項

(1) 今年度の会議の持ち方について

- 各回の会議について、前半は各会員の取り組み状況や課題、今後取り組みたいこと等について情報共有し、後半は議題を決めて、議題に沿った議論をする方向です承。
- 議題については、①「さんごの島のやさい」等のPRについて、②地産地消推進協議会として開催するイベントについて、③冷凍保管の導入に向けた検討について、の3つの議題を設定する。

(2) 情報共有

- 各会員の取り組み状況等を共有
- 地産地消全体の状況について
 - 学校給食における地産食材利用率が向上している状況を共有（目標の25%に近づきつつある）。
 - 生産者：もっと高めていきたい。ジャガイモ・タマネギ・ニンジンもよいが色々な品目に広げていきたい。
- 夏場の地産地消について
 - 需要側：夏場の野菜（特に葉野菜）を使いたいが利用が困難な状況。
 - 生産者：夏場の葉野菜（複数品目）の栽培にチャレンジしている。
 - ニンジン等をドレッシングにして使用する等のアイデアを共有。
 - まずは小規模な冷凍ストッカー（300L）などを市が整備し、借用するというのはどうか。事業者の補助を出す方がよいか。色々なやり方がある。
 - ニーズを定量的に把握し、細かなルールづくりも必要。
- 情報発信について
 - 「さんごの島のやさい」のネーミングに好評価。ロゴ等を作成して、外にも情報発信したいという意見あり。
 - 生産者：名称やロゴの使用について、基準が気になる。
 - 何でもかんでも使用するのはいくはない、という意見がある一方、ハードルを上げすぎない方がいいという意見もあり。
- イベントについて
 - プラザ棟で開催している「そのまんま市」について、情報提供。

- 生産について
 - 地産地消を進めるには、まずは生産しなければ始まらない。
 - 水産の加工の取り組み状況を共有。冷凍の技術改良と納品先を広げることが課題。
- タマネギについて
 - 宮古のタマネギは新玉ねぎで日持ちしない。熟成（乾燥）させて長期・安定的に使えるようにする必要があるが、新玉ねぎ用の品種でもあるため、難しい点もある。他方、新玉ねぎはサラダ用などの用途に限られる。
- ニンジンについて
 - ニンジンは冷蔵で十分に保管できることが分かった。生産しやすい時期に生産し保管することで安定供給もできる。生産を拡大する計画。冷蔵保管のキャパを増やしていく必要がある。
 - トラック市で詰め放題は人気だった。
 - ドレッシングについては、試作してもらってもいいと思う。
- 地産地消の商流について
 - JA ファーマーズも対応してくれているが限界があるため、多くの市内販路を持つ青果事業者との連携も必要。新しい販路も見つかる。
- 学校給食以外の取り組みについて
 - スーパーやホテルとの連携があまり上手くいっていない。この問題を協議会で掘り下げていきたい。ホテルでは野菜をカットしたら使ってくれたり、ニンジンやパパイアはしりしりにしたら使ってくれたりした。今までは捨てるしかなかったようなものを有効活用できるかもしれない。そういった要望の吸い上げをしたい。
- 協議会の取り組みについて
 - 意見交換に加えて、何か協議会として実施していくことはできないか。この協議会から地産地消に勢いをつけていきたい。

(3) 議題について

- 以下、3つの議題に沿って議論していくことを確認。
 - 「さんごの島のやさい」等のPRについて
 - ◇ 基準・審査等の運営に関する議論が必要。
 - 冷凍保管の実現に向けて
 - ◇ ニーズの把握と整備・運営方法の検討が必要。
 - イベントの開催について
 - ◇ 開催時期、目的、内容について検討が必要。

以上