

## 鈴鹿市地産地消推進協議会議事概要

1. 日 時 令和5年8月1日（火）15時～16時

2. 場 所 鈴鹿市役所 12階 1204会議室

### 3. 出席委員

東京農業大学国際食料情報学部

アグリビジネス学科

教授

内山 智裕

株式会社北勢青果商連合

代表取締役社長

大泉 守

鈴鹿市議会産業建設委員会

委員長

田中 淳一

Agri ロマン鈴鹿

会長

豊田 栄美子

鈴鹿市食生活改善推進協議会

副会長

濱口 好子

鈴鹿農業協同組合

常務理事

林 直樹

鈴鹿市生活学校

会長

樋口 よしゑ

鈴鹿市商工会議所飲食部会

部会長

森下 晃

### 4. 出席オブザーバー

三重県四日市農林事務所鈴鹿普及課 副参事兼課長 小林 泰子

5. 事務局 産業振興部 樋口部長，長谷川次長  
農林水産課 大塚課長，農政G 岡 GL，田中  
健康づくり課 管理G 山際  
教育総務課 鈴木課長，給食G 岡 GL

6. 傍聴者 なし

7. 配付資料

- ・鈴鹿市地産地消推進協議会事項書
- ・鈴鹿市地産地消推進計画の概要
- ・鈴鹿市地産地消推進計画（素案）2023.7
- ・策定スケジュール
- ・地産地消アンケート結果

### 8. 協議会の内容

- ・委員12名中8名出席 ⇒ 会議成立
- ・会議の公開
- ・議事録署名人の氏名 ⇒ 豊田委員，樋口委員

## 9.内容

### (1) 次期地産地消推進計画の素案について

#### (事務局)

令和2年に策定した現行の地産地消推進計画が、令和5年度で終了することから、令和6年度からの新たな計画を策定するものであり、その素案を作成したため、資料1及び資料2により説明をする。

#### 「計画の概要」

計画策定の趣旨については、生産者、消費者、事業者及び行政機関が一体となり、地産地消の目的の達成のための具体的な方策を明らかにするために、本計画を策定する。

#### 「計画の位置づけ」

平成24年3月に、議員提案により制定された「すずかの地産地消推進条例」と「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」いわゆる「六次産業化・地産地消法」に基づくものである。

#### 「計画期間」

令和6年度から令和9年度までの4年間となる。

#### 「現状」

本市においても農業従事者の高齢化や後継者不足により、農家数が減少しており、国が5年に1度実施している農林業センサスによると、2010年に比べ、2020年では販売農家数が約42%減少しており、生産現場は非常に厳しい状況である。それに伴い、農作物の作付面積も減少傾向にある。

また、本年4月に、鈴鹿市公式LINEを活用し実施した市民アンケートによると、地産地消をすでに実践している、または実践しようと思っている人の割合は、全体の86%であり、地産地消に対する意識が高まっていることがわかる。

#### 「現行計画の取組に対する目標の実績値について」

2022年の実績値では6項目中、4項目については、目標を達成している。利用権の設定面積については、目標値200ヘクタールに対し、実績値は129.5ヘクタールで目標を大きく下回っている。2021年では約320ヘクタールであるため、年度によって上下している。近年では、農作業の効率化を図るため、大きな担い手への農地集積を進めているが、集積率は上昇している。

学校給食における生鮮野菜のすずか産使用割合として、中学校給食でのすずか産の野菜の使用率は、品目ベースで35.5%となっている。前回、1月の本協議会の会議の場でも、ご意見いただいたところではあるが、積極的にすずか産農林水産物を活用しているが、学校給食食材として十分な量を調達することが難

しい食材もあることから、利用率は緩やかに減少している。

#### 「課題」

現状やアンケート結果、現行計画の実績値等を踏まえ、課題を整理した。

農業従事者だが、今後も高齢により離農が増加することが見込まれることから、担い手への農地の集積を加速させ、また、スマート農業と呼ばれるデジタル技術の活用とその技術を活用する農業者の育成が重要と考える。

また、市民アンケートの結果からは、すずか産農林水産物に関する情報や直売所などの購入できる場所の情報が不足していることが分かった。

また、農林水産省が令和3年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」では、2050年までに目指す姿として、化学農薬や化学肥料の低減、有機農業の取組面積の拡大など環境保全に配慮した農業の目標が掲げられているが、慣行農業に比べ、作業時間や生産コストの増加、収量の減少なども懸念されるため、持続可能な取組について検討の必要がある。

これらの課題の解消、さらなる地産地消の推進に向け、施策の柱をもとに取組を実施していくこととしている。地産地消の推進については、継続した施策の実施が重要であることから、施策の柱については、現行計画を踏襲しつつ、社会情勢の変化を踏まえたうえで、各施策の展開を見直し、取組事項を定めている。

また、主な取組目標だが、具体的な取り組みによる成果を検証するための目標数値を設定している。現行計画では推進計画全体の進捗状況を測っていくものとして、それぞれの施策の包括的な目標を設定していたが、次期計画では、よりわかりやすく取組結果が測れるよう各施策の柱に対応する目標を設定している。

#### 「6つの施策について」

まず、1つ目の柱「消費者ニーズに対応したすずか産農林水産物の生産拡大・流通促進」だが、主な取組の、「すずか産」農林水産物の生産拡大は、生産拡大と安定供給に向けた支援として、担い手への農地の集積・集約化を促進し、またスマート農業の活用促進と活用できる人材を育成し農作業の省力化に繋げる。

また、競争力のある総合産地づくりとして、新たな特産物の発掘やすずか応援寄附金の返礼品への出品の促進などの取組を記載している。

その他、担い手の確保・育成に向け、多様な人材の農業参画に努め、適切な農業生産が持続的に行えるよう、遊休農地発生抑制に対する支援や鳥獣被害防止対策の取組などを記載している。

取組目標については、現行計画と同様に、新規で認定農業者となった経営体数を指標として設定しており、目標値については、農業を取り巻く状況は依然厳しく、現状値は微増となっていることから、20人に設定した。

次に2つ目の柱の「安全・安心な「すずか産」農林水産物の生産・消費の推進」については、安全・安心な農林水産物の生産拡大の取組として、「みえの安心食

材表示制度」，有機 JAS の取得の促進のほか，環境保全型農業の取組に対する支援や食の安全に関する周知などを挙げている。

取組目標については，みえの安心食材表示制度認定食材件数を設定している。みえの安心食材表示制度は，三重県独自の制度であり，環境に配慮した生産が推進されることから指標として設定しており，目標値については，60 件と設定した。

3つ目の柱だが，学校給食で「すずか産」農林水産物を活用することは，地域の農林水産業や伝統的な食文化について学ぶ機会となり，また地元の生産者への感謝の気持ちを育むなどの効果が期待できるため，引き続き，すずか産農林水産物の活用を促進する。

主な取組としては，旬のすずか産農林水産物を取り入れた献立づくりや，すずか産コシヒカリの 100%使用の継続などにより，活用を促進するとともに，生産者，納入業者，栄養教諭などによる情報共有を図ることとしている。

取組目標については，現行計画と同様に中学校給食でのすずか産野菜の使用率としているが，現行計画では，品目ベースの使用率としていたところ重量ベースの使用率に変更し，目標値は 40 パーセントに設定した。

続いて，4つ目の柱「食育活動・食農教育の推進」として，家庭・学校・地域が連携した食育や，農業体験の機会の提供，ふれあい農園の情報提供を記載している。

前回の会議の場でも，食育活動や食農教育の機会が少ないとの意見もいただいた。やはり新型コロナウイルス感染症の影響もあり，対面での出前講座や料理教室などは，以前に比べ思うような開催はできていなかった。今後も，関係機関も連携しながら幅広い層に向けた多様な食育活動の充実を図っていくこととしている。

取組目標については，ふれあい農園の利用率を設定している。目標値については，ふれあい農園の区画数の拡大とともに利用率も上昇させる必要があることから，95 パーセントと設定した。

次に，5つ目の柱の「「すずか産」農林水産物の情報提供・地産地消の PR」として，情報の発信，生産者と消費者の交流，啓発活動の実施の 3つを掲げ，令和 3 年度に新たに開設した地産地消特設サイト「大好きすずか産」や SNS を活用した情報発信などの PR の取組を記載している。

また，地産地消推進ロゴマークを活用した啓発活動など，地産地消をより多くの人に知ってもらい，実践してもらえるよう取組を図ることとしている。

取組目標については，現行計画と同様に市ホームページの農林水産業コーナーへのアクセス数を設定している。今回の目標値については，毎年 1,500 件増の，35,000 件に設定した。

次に 6つ目の柱「六次産業化の推進」として，付加価値の向上と販路の拡大の取組として，農林水産省が認定している総合化事業計画の認定の推進や六次産業化商品の情報発信を記載している。

取組目標については、こちらも現行計画と同様に六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定経営体数を設定しており、目標値については、現状から2経営体増加の8経営体と設定した。

計画の概要については以上であるが、素案にはPDCAサイクルによる「計画の進行管理」や「推進体制」、「関係者の役割」を記載している。

「今後のスケジュールについて」（資料3）

本日の地産地消推進協議会でご意見をお聞かせいただいたあと、内部会議を経て、11月頃にパブリックコメントを実施する。

来年1月に、地産地消推進協議会を開催して、パブリックコメントの内容、対応方針を踏まえた計画最終案について、ご審議いただき、内部会議を経て、令和6年3月に地産地消推進計画を公表する。

（豊田委員）

地産地消のレシピを配らせていただいたが、Agri ロマン鈴鹿では、目次のページにあるものしか鈴鹿市産の物はないと考えている。鈴鹿農協の林さんに聞きますが、亀山でカボチャをたくさん作ってみえますが、鈴鹿市にもあるのか。

（林委員）

鈴鹿でもある。

加工用に作っている人が多いため、市場にはあまり出回らない。

鈴鹿市でのカボチャの面積は増えてきている。他の作物だと、ジャガイモは国府で作っている。

（豊田委員）

私たちにはこのような情報が入ってこない。

鈴鹿はお茶・米・小麦・植木・大豆が生産されていると考えるが、野菜と言われるとあまりないと思う。

（林委員）

一番は白ねぎである。国府ではキャベツも作っている。

（豊田委員）

私たちに入っていないのに一般消費者には全然入っていないと思う。

（林委員）

学校給食中学校で40%いかないということだが、このうちの重量ベースの約7割が「玉ねぎ・にんじん・キャベツ・白菜・ジャガイモ」の5品目で占めている。

（豊田委員）

ほうれん草は河曲が多いというイメージが強い。

鈴鹿市は鶏卵も有名。最近、鶏卵を辞める人の話を聞いた。辞める理由は、飼料を買うお金がないとのこと。

（林委員）

学校給食の鈴鹿産の卵の使用率は100%である。

跡継ぎ年齢の問題。養鶏辞めていく人が多い。

(内山会長)

豊田委員がおっしゃっていただいた話は、5番の情報提供に繋がっていくと思うが事務局から意見をいただきたい。

(事務局)

現状、お茶・卵・白ネギを全面的に出しながらPRしているところであるが、直売所でたくさん出ている野菜については、これから、新たな産地づくりとして、PRしていくべきと考えている。

(森下委員)

商工会議所でご当地グルメの鈴カレーを企画しており、7月18日から1月末までやっている。エントリーが28店舗あり、オリジナルのカレーを作る。ルールとして鈴鹿産の食材を2品使うこととなっている。

地産地消推進計画の目標の何番に値するのかわからないが、商工会議所もご当地グルメをつくり、それに加えて鈴鹿産品のPRをしている。

このような機会で、大好きすずか産というサイトがあるため、お知らせにURLを張っていただけると良いと思っている。計画の4番は、目標がふれあい農園の利用率と限定されているため具体的にはのれないと思うが、この活動は地産地消の一つになると考えている。

また、私は鈴鹿小麦を普及したいというファームランドをやっているが、4年間コロナウイルスの影響で中止になっている。

市民から再開をしてほしいとの声もあるため再開しようと思っている。企画の第一弾は、播種をする。第二弾は刈り取りを行う。第三弾は自分たちが採った小麦でうどんやパンを作る。しかし、現在、文化会館が改修のため使えなくなり、いつも使わせていただいている調理室が使えないという状況で困っている。

食育に関わってくるため、他に調理室を使える場所があれば紹介をしていただきたい。

(豊田委員)

農村環境改善センターがある。

(事務局)

鈴カレーの件だが、私たち行政としてPRできる場所は一緒にPRしていきたい。連携を取りづらいところもあり、そこは情報の共有をしながら、商工会議所さまの事業の場合、鈴鹿市のホームページに掲載することも検討していこうと考えている。調理スペースの件は、先ほど豊田委員がおっしゃったように農林水産課が所管している施設に岸田町の農村環境改善センターがあり、そこに調理室がある。また、各公民館等にも調理室はあるが、スペースがないため、農林水産課の所管施設以外にもないかを確認してご連絡させていただきたいと思う。

(豊田委員)

農村環境改善センターの場所を一般人があまり知らない。ここからは距離がある。

(内山会長)

補足をすると、森下委員と豊田委員がおっしゃっていたことは地産地消推進計画（素案）16ページの5番になる。たとえば（3）で地産地消啓発の実施の主な取り組みに豊田委員の活動や消費者との連携の情報共有が書ける。計画に文字が書いてあるだけで意識や取り組みが変わってくるため一行加えると良いと思う。

2番目の点については、前のページの15ページの（2）の主な取り組みに地産地消の啓発活動の場所も含まれていると思う。活動場所はどこが良いでしょうという問い合わせがあったときに対応ができる。（1）どちらでも良い。

(大泉委員)

最近、キッチンカーが流行っている。祭りなどですずか産を使ったカレーのキッチンカーをすれば若い子が寄ってくるため宣伝にもなる。鈴鹿まつり等で行えば効果があると思う。

若い人などの新しい意見を取り入れるのは良いと思う。

(樋口委員)

無洗米を使って料理教室をするという案内を受けたことがある。無洗米は鈴鹿の食材や地産地消には関係ないのか。

(内山会長)

鈴鹿のコシヒカリの販売促進に向けて無洗米があるのか。

(林委員)

環境負荷の話かと思うが、とぎ汁が川・海に流れて汚染する。とがなくても良いということが普及方法の一つ。

JAが三重県で無洗米を普及させようという動きも過去にあった。一定は普及している。学校給食にも普及活動をしたことがある。ただし、わざわざ無洗米しなくても、洗米機が既に導入させているため洗米機が無駄になるとのこと。さらに、無洗米は少し高い。15、6年前の話だが、普及はうまくいかなかった。

(樋口委員)

米を耕作している農家でも精米機のところで無洗米というのがあるため、そういう方法で進めてもいいのかなと思った。

(森下委員)

無洗米も認定マークがあり、実際に買って食べてみたが個人的には、あまりおいしくはなかった。

推奨という段階ではないと思う。

(濱口委員)

長太地区で県から無洗米の環境の話、推進の話があった。無洗米は洗わないため余分なものが落ちず、栄養価が高い。洗えば洗うほどきれいになったと思うが、お米はあまり洗いすぎると良くないと思う。水につけておく時間もあまり長いといけな。

防災の炊き出しに鈴鹿市産を使うのはどうか。災害時はわざわざ買いに行くの

ではなく、家庭で集めて豚汁を作るなどの事態になると思う。鈴鹿市産があればみんなで持ち寄って作ることができるため、そのような PR ができるとも思う。

(森下委員)

防災という話がでていたが私も良いと思う。今後、システムが構築されたらなお良い。緊急事態のときこそ地産地消以外ない。

(林委員)

学校給食は、1年ごとに防災のご飯を作るという日があり、子ども達の意識も変わる。9月の災害の日にやっている。

(オブザーバー小林)

生産者のリーダーと会議に参加した時にでた意見だが、学校給食でもっとすずか産のものを使ってほしい等の意見も出ていた。地産地消推進計画では、学校給食のすずか産使用率の目標値を40%に増やすというのになっているが具体的にはどのようなことで増やしていくのか。すずか産の米100%は継続だと思うが、どのようなことをしていくのか。

(事務局)

中学校給食では、すずか産野菜の使用率というかたちで見出しになっているが、野菜以外はデータとして出ていない。先ほど鈴鹿農業協同組合からご紹介もあったが、主にすずか産を使っているのが、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ジャガイモ、白ネギ、大根である。それ以外の食材の使用率に関しては少ないという状況である。学校給食については、一定量を確保できない食材は使いづらい。計画の中にも記載されているが、給食の献立を作成する会議が、現在だと3学期の献立になる。これぐらいのスパンで献立作成は始まる。鈴鹿市農林水産課や鈴鹿農業協同組合に入っただき、「今後このような野菜の生育が見込まれます」といった情報共有を行いながら献立を作成していくことで、活用できるものは極力活用していきたいと考えているところである。

(内山会長)

中学校の場合、センター方式なので量が揃わないといけないため、すずか産を集めるのは課題になる。

(大泉委員)

中学校の給食センターはすずか産の野菜を全部使うため小学校に回ってこない。

(事務局)

小学校は全部で30校あり18校が自校、12校はセンター、中学校は10校全てセンターである。

(豊田委員)

自校の18校の方は地産地消という意識はあるのか。

(事務局)

意識はある。センターと自校では献立メニューは違う。地元のこれまでの付き合いの中で、地元の八百屋から調達をしているため、それが鈴鹿市産を給食調理

室に入荷してくれるかというところともいえないのが状況である。

(内山会長)

自校方式の場合は、地元のものを使うとなると調理室に負荷がかかる。地元のものを使っている調理室にお伺いしたことがあるが、完全に疲弊していた。このようなことをしてまで地産地消の数字を上げるべきなのかと思うぐらいだった。地元のことをなんとか確保するために使えないようなものを何とか使おうとするという苦勞をされている。目標値の4割は、これ以上は無理な数字だと思う。

(大泉委員)

白菜などは虫が多くて取り換えに走ったことがある。四日市は前日納品だが、鈴鹿市は当日納品である。今使うものが悪かったら飛び回って換える。取り換えは手間もかかるし時間もかかる。そのため、少し鈴鹿産は遠慮してもらおうかなと思い、長野産等の虫のないきれいなハクサイの方を使う。走らせた分だけ自分たちも業者を使っているのでマイナスになってしまう。安心安全が最優先である。安心安全があつて次に鈴鹿市産。

(豊田委員)

鈴鹿市の公民館から地産地消の講義をやってほしいと言われますが、米・大豆・お茶。野菜というのはあまりない。虫のない安心なものを選んで授業する。

(内山委員)

今日ご意見いただいたものは素案にどう組み込もうかというのがまだ決まっていなと思う。例えば、キッチンカーというのも計画に使えると思う。無洗米は環境あるいは防災というキーワードをどのように入れ込むかは、事務局で少し検討いただければと思う。まだ三重に住んでいたころに鈴鹿と防災の講義に呼ばれたことがある。その場で地産地消が大事と言った。

(2) その他

(事務局)

皆様の委員として任期が今年の11月17日までとなっている。11月18日からの2年間についても、引き続き委員をお願いしたいところではあるが、9月頃に改めて各選出機関に対して推薦依頼を送付する。