

新たな食料・農業・農村基本計画の策定に向けた公開討論会（広島）概要

日 時：平成22年2月20日（土）13：30～

場 所：広島国際会議場 地下2階「ダリア」

<概要>

1. 基調講演（佐々木政務官）

- ・大きな視点で地産地消や身土不二という考え方を捉えていくと自給率の向上の必要性に通じていく。
- ・農村や農村の文化、風景といった価値と、農業が生業として営まれていく中で維持されていく価値があり、その両方が重要。
- ・60年代の農業基本法が99年に食料・農業・農村基本法に改められたように、食料、農村も含めて政策の中に組み込まれていく必要がある。
- ・自給率の向上と農業の持続的発展は一体のもの。自給率を41%から50%に高めていく手段として戸別所得補償制度に取り組む。
- ・6次産業化の推進と多面的機能の適切な評価が政策の両輪として必要。
- ・自給率の向上には39万 ha の耕作放棄地と現在不作付けの調整水田の活用が重要。
- ・GAP、トレサ、JAS、原料原産地表示などについては、海外に食の安全の確保のために厳しい措置を求めていくためにも国内でしっかりやる必要。

2. パネルディスカッション第1部

ファシリテーター：本名 正憲（中国放送アナウンサー）

パネリスト：佐々木政務官

後 由美子（世羅高原6次産業コーディネーター）

中原 律子（社団法人広島消費者協会 会長）

平田 真一（有限会社平田観光農園 代表取締役社長）

食料自給率、戸別所得補償制度、食の安全・安心、農山漁村の維持について、討論。生産者、消費者それぞれの観点から食料自給率の向上の難しさや戸別所得補償制度だけでなく、個々の農業者への支援では取組が困難な問題も考慮する必要があるといった議論が展開された。

主な発言は以下のとおり。

- ・50%は達成が難しい数字。年間150万人の来客があっても、季節の偏りなどがある、ものが売れない時期もある。売るために経営者は必死で努力しているが、農産物は保存が利かないものもあり、経営は簡単ではない。
- ・消費者は国内農業者に安全/安心な農産物の供給を期待。また安定供給の観点では、自給率の低下に不安を覚えている。
- ・生産者の観点からは、消費者に国産品を買う意識を持ってほしいと思ってい

る。規格外の品は現状では値がつかないが、味も安全性も全く差はない。そういうものにも流通の道が必要。

- ・所得の補償だけでなく、農山漁村の維持や鳥獣害対策のような個々の農業者への支援では取り組みが困難な問題にも目を向ける必要。戸別所得補償制度により、こうした地域全体での取り組みが行われなくなったり、地域の担い手（集落営農）への集積が阻害されるような結果になることを懸念。

（これに対する政務官の発言）：戸別所得補償制度は全国一本の単価で行われるが、家族経営でも何とかやっていけるだけの環境を整えることができる制度。大規模化してより効率化すればそれだけ大きなメリットがある制度であり、集落営農や規模拡大を進める農家の取り組みを阻害する結果には絶対にならないと考えている。

- ・食の安全の第一はまず飢えないこと。安定供給を確保することだが、その上で、消費者が自分たちの食を自ら選べる環境を確保する必要。適正でわかりやすい表示の制度や偽装表示の防止等コンプライアンスの確保がしっかりやられなければいけない。

（政務官のまとめ）

- ・頂いた意見の中にはグサッとくるものもあったが、忌憚のない意見を聞かせていただいたので持ち帰って基本計画に反映させたい。

3. パネルディスカッション第2部

ファシリテーター：本名 正憲（中国放送アナウンサー）

パネリスト：井掛 勲（有限会社大和 代表取締役社長（米粉麺製造企業））

島村 光徳（レストランシマムラ

レスプリ・ド・ミクニ オーナーシェフ）

中原 律子（社団法人広島消費者協会 会長）

平田 真一（有限会社平田観光農園 代表取締役社長）

有限会社平田観光農園の平田代表取締役社長から、平田観光農園での果物の栽培から加工、販売までの6次産業化への取組を紹介いただいた後、日本の食料事情や農業の高齢化など、日本の農業が抱える問題、米粉の新たな利用法等について討論。

主な発言は以下のとおり。

- ・日本は食料と共に水も大量に輸入しておりこれは国際的に問題。一方、日本の地方では、秋田のなまはげが「泣く子はいねーがー」といっても、そもそも子どもがいない状況。農家も高齢化。
- ・若い人が農業をやるべき。まずは兼業からやって自信がついたら專業になってもいい。戸別所得保障も開始する今がチャンス。
- ・農家はどの様に作っているのか、がんばりを消費者に伝えていくことが大事。消費者は、農業・農家を買って支えていくことが重要。世界に誇れる日本の食文化を消費者と農家で支えていく取組を広げたい。

- ・米粉を特殊な食材と考えず、1%でも食材に入れれば、全国では非常に多い量になる。
- ・米粉の「もちもち」「さくさく」という特徴を出すためには、1%では足りず50%くらい必要。
- ・広島県の調整水田は3,600haで6km四方に相当。米粉を生産すると生産段階だけで50億の経済効果。麺にして販売したら100億以上になる。
- ・米粉は、粉をもらったことがあるが、どう使ったらいいかわからない。クッキーにしたが、形が崩れやすく人にはあげられなかった。・米粉は製粉方法等で粒子の大きさが違う。この違いでパンが出来なかったり、麺が出来なかったりする。こういった問い合わせに対応する窓口を公的機関が設置してくれたら有り難い。
- ・米粉は食べてみると美味しいが、使うとどのように健康にいいのか、日本にいいのかというメリットももっと情報提供して欲しい。
- ・みんなで出来ることからやってみましょう。

(以上)