

第 1 回
地産地消推進検討会

平成20年6月4日

農 林 水 産 省

午後3時00分 開会

鳩山生産技術課長 お時間になりましたので、ただいまから平成20年度第1回地産地消推進検討会を開催させていただきたいと思っております。

開会に当たりまして、大臣官房審議官であります佐々木審議官よりご挨拶させていただきます。

佐々木審議官 審議官の佐々木でございます。

委員の皆様、ご多忙中のところご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

この地産地消につきましては、平成17年度に策定されました食料・農業・農村基本計画におきまして、地域の農業者と消費者を結びつける施策として示されたことを踏まえましてこの検討会を立ち上げ、委員の皆様のご意見をいただきながら施策の推進を図ってまいりました。

この検討会のご議論を踏まえまして、交付金による直売所等の地産地消の推進のための拠点施設の整備、地産地消推進活動事業に加えまして、平成19年度から生産者・消費者・給食関係者・商工業・観光業等が一丸となりまして、地域全体で地産地消に取り組む地産地消モデルタウンを重点的に支援しております。

最近の情勢としましては、これは文部科学省の所管ではございますけれども、地域農産物の活用促進等を盛り込みました学校給食法の改正につきまして、今国会での審議が行われているところでございます。

また、社員食堂等における地場農産物の利用拡大につきまして経団連が提言を打ち出す等、地域の実情に応じた地産地消の取組が進められているところでございます。

今回の検討会では、学校給食におけます地場農産物の利用拡大を促すための手引き、地産地消の仕事人選定等、本年度取り組もうとしている内容についてご説明を差し上げ、委員の皆様にご議論いただきたいと思いますと考えております。

どうぞ、忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げまして、ご挨拶とさせていただきます。よろしくお願いいいたします。

鳩山生産技術課長 ありがとうございます。

なお、佐々木審議官は公務により、ここで退席させていただきます。

それでは、ここより先につきましては永木座長に進行をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

永木座長 ただいまご紹介いただきました座長の永木でございます。

本日もお忙しい中お集まりいただきまして、大変ありがとうございました。

今朝の新聞によりますと、ローマで開催されています食糧サミットが非常に紙面を覆っているようですけれども、今、世界中で食料が高騰してきているということが問題になっている。こういうことはある程度想定されたことでもあるわけですが、改めてこういう事態を招くと、やはり自給率、しかもその自給率というのは地産地消がまずは基本じゃないだろうかかと、改めて思っているところでございます。

今、佐々木審議官からお話しいただきましたけれども、農水省ではモデルタウン事業とか拠点施設整備、そういう事業をやっていただいていますし、それから、各市町村の計画づくりを後押ししていただいているわけですが、今日は学校給食、それからもう一つ新しい話題として社員食堂というのが出てきているようです。これから地産地消を本当に地場に根づいた一つの食の流通チャンネルとして育てていくためにどうしたらいいかということを、私どもはテーマにしているわけですが、今日も忌憚のないご意見をいただいて議事を円滑に進められますよう、ご協力をお願いいたします。

本日は5時までということで予定しております。よろしくをお願いいたします。

早速ですけれども、議事に入ります前に、配付資料の確認と本日の委員の出欠の状況について、事務局から報告をお願いいたします。

事務局 まず、配付資料の確認をお願いいたします。

お手元の資料一覧に記載されておりますように、資料1、地産地消推進検討会設置要領から、最後、参考資料としまして平成19年度農産物地産地消等実態調査、各資料を一覧のとおりお配りしておりますので、ご確認いただきたいと思います。

続きまして、本日の委員のご出席についてでございます。佐々木委員、大沢委員につきましては、ご都合により本日ご欠席とのご連絡をいただいております。出席されている委員は12名でございます。なお、秋岡委員におかれましては、所用につき途中退室されると伺っておりますので、あらかじめお知らせいたします。

以上でございます。

永木座長 ありがとうございました。

それでは、ただいまより今年度第1回の地産地消推進検討会の議事を進めさせていただくことにいたします。

秋岡委員は途中退場ということですので、なるべく退室される前に言いたいことを、どうぞ、

よろしくお願いいたします。

それでは、事務局より検討会の設置要領の改正について、説明していただきます。

その後、学校給食法の一部改正、その法律及び学校給食での地場農産物の利用拡大へ向けた手引きについて、事務局から説明があります。皆様からここでご意見をいただくということにいたします。

そして、地産地消の仕事人について、これも新しい提案なのですが、事務局から紹介していただきましてご意見をちょうだいするという予定です。

そして3つ目が、社員食堂における地場農産物の利用拡大について議論させていただくということでございます。

それでは、議事の1番目でございます「地産地消推進検討会設置要領の改正について」です。

まず、事務局からご説明をお願いします。

事務局 設置要領の改正についてご説明いたします。

改正内容は委員の交代でございます。

昨年度まで委員をお願いしておりました高鷲様と島田様につきましてはご退職及びご異動となりまして、あわせて本検討会の委員を辞したい旨お話がありました。

後任といたしまして新しく横井様と大沢様に委員をお受けいただきましたので、ご紹介いたします。

なお、大沢委員につきましては、先ほどお話ししましたように、本日欠席のご連絡をいただいております。

以上でございます。

永木座長 では、横井委員、よろしくお願いいたします。

横井委員 よろしくお願いいたします。

永木座長 続きまして、それでは第2番目の議題になります。

学校給食法の一部改正及び学校給食への地場農産物の利用拡大に向けてということでございます。

これについて、まずご説明をお願いいたします。

事務局 では、まず学校給食法の一部を改正する法律について簡単にご説明いたします。

資料の2をご覧ください。

現在、今国会において、学校保健法と学校給食法の改正の審議が行われております。

このうち学校給食法については昭和29年に施行された法律であります。今年の1月に中央教育審議会の答申で示された方針で、学校給食が持つ食育の推進上の教育的意義を明確にして、学校給食を用いて食育を進めるに当たっては、学校給食において地場産物を積極的に活用することを法的に位置づけるということが方針として示されました。これを受けて、現在、学校給食法の改正が国会に提出されているところです。

具体的にご説明いたしますと、資料の2の裏のページの2.の(2)をご覧くださいなのですが、「栄養教諭を中心とする学校給食を活用した指導に関する規定の整備」というところで、「栄養教諭が指導を行うに当たり、地域の産物を活用するなど、当該地域の食文化等の理解の増進を図るべき」という旨が規定されております。

このような学校給食法の改正の動きを受けまして、全国で学校給食における地場産物の活用というような動きが高まっているところでございますけれども、農水省生産技術課としても、学校給食における地場産物の利用拡大を図ることを目的といたしまして、パンフレットを作成しているところです。まだ未完成の状態ですが、本日、皆様にご意見をいただきたいと思っております。

資料の3をご覧ください。まず、このパンフレットは主に生産者側、農業サイド側に向けて発信をすることを想定しているパンフレットです。一番下に棒グラフがありますけれども、ご存じのとおり、食育基本計画の中で学校給食における地場産物の利用について、平成22年度までに30%になることを目指すとされております。この下の棒グラフをご覧くださいとおわかりのように、各地域によって取組には差がある状況であります。

このパンフレットは、学校給食における地場産物の利用を推進するためにどのようにしたらいいかということで課題を整理しまして、このような形でご紹介しているものです。構成としては2つに分かれておりまして、前半が取組のポイント、課題に対する対応方策を整理したもの、後半が事例集となっております。

簡単にご説明いたしますと、2ページ、ポイント1としまして、まず、学校給食関係者と農業者の話し合いの場をつくるということが重要であるということで、例えば、市町村などで学校給食での地場産物の利用の方針を明確に打ち立てることが重要であること、それから、学校給食特有の事情、例えば規格をそろえなくてはならないということ、もしくは農業側の事情、天候などによって安定的に納入するのが非常に難しいこと、こうした話をお互いによく話し合うことが大切だということをポイントとして示しています。

1枚めくっていただきまして、3ページ。これは地場農産物を安定的に供給する体制づくりをすることが大切だというポイントを示しており、うまくいっている例では、生産者ですとか学校給食関係者、それから自治体などが入って組織を構築している例があります。

納入ルートも生産者が直接納入したり、それから、農協ですとか直売所がコーディネーター役となって納入しているケースがあります。その地域に応じてさまざまな体制が考えられるため、実情に合った体制をつくっていきましょうということをポイントとして示しています。

4ページ目、学校給食のニーズに応えた地場農産物を供給しましょうということで、学校給食側と生産者側でよく話し合って、出荷の規格ですとか調製の基準をあらかじめ決めておくことが重要だというふうに示しています。

学校によっては、写真がいくつか出ておりますけれども、食材の出荷規格ですとか、それから価格の規格表をつくっているところがあります。

それから、次のページに行ってくださいまして、ポイント4としまして、地場農産物の供給を拡大しましょうということです。まず、これは生産者側ですけれども、組織化を図って地場産供給量を拡大していきましょうと。安定供給、決まった量を供給していくことが非常に難しいという課題になっておりますので、供給量の拡大を図っていきましょうということをポイントとして挙げています。

その際は、生産する種類をふやしたり、作期を長くしたりということで利用期間を拡大することが重要であるとともに、例えば冷凍貯蔵ですとか、加工品を開発して地場産の利用期間を長期化するという取組もありますので、それをご紹介します。

以上が、簡単に今ご説明しましたけれども、4つのポイントに分けて整理している取組のポイントでございます。

6ページ以降が、学校給食での取組事例のご紹介です。これは、流通・納入の形態別に事例を7例、それから都道府県の取組として埼玉県の実例を1例、全部で8例を見開き1ページにご紹介しているものです。

流通形態別にご紹介しますと、1つは生産者が直接供給している事例として事例1から3、島根県雲南市、富山県砺波市、東京都日野市の事例を載せております。

それから2番目としまして、農協、直売所が流通コーディネーターの役割を果たしている事例としまして、事例4から6まで、群馬県吉井町と岩手県矢巾町、千葉県君津市の事例を載せております。

それから3つ目としまして、卸売り業者がコーディネーター役を果たしている事例としまして、北海道富良野市の事例を掲載しています。

細かい説明は省略させていただきます。

本日は、このパンフレットをご覧いただき、委員の先生からいろいろなお意見をいただきたいと考えております。なお、本日いただいたご意見等を勘案いたしまして、今後、修正を加えた後、ホームページで公表したり、それからさまざまな場で広く配布していきたいというふうに考えております。

本日は、学校給食に知見をお持ちの委員の先生方たくさんいらしていただいておりますので、ぜひこのポイント集についてのご指摘でも結構ですし、それから取組のご紹介などもいただければ幸いです。よろしくお願いいたします。

以上です。

永木座長 どうもありがとうございました。

中田委員から資料を用意してきていただいております。もう小浜市は、最近、この分野では大変有名で全国区になってきておりますけれども、中田委員から、用意していただいている資料に基づいて、取組をどういうことをやっておられるか、ご説明をいただきます。

中田委員 小浜市の中田でございます。

お配りさせていただきました資料は、平成19年度、小浜市食育推進計画を策定いたしましたので、その概要版のパンフレットを配らせていただきました。

ご存じかもしれませんが、小浜市は平成13年9月に食のまちづくり条例という条例をつくりまして、早くから食育や地産地消、そして食の安全・安心といったことを地域を挙げて進めてきたまちです。ですから、これまでもかなり学校給食、そして家庭における地産地消、精一杯いろいろな仕組みをつくって進めてきております。

今回、食育推進計画では、食のまちづくり条例をもとに私たちがやってきたことが、市民にとって一体どのような効果、成果が出てきているのかということをもう一回ここで立ちどまって検証しようということで、大規模な調査もしました。市民約5,000人にアンケートをとらせていただいてデータ収集をし、そして、さらに今から3年後の22年まで、どのような目標を設定してどのような推進事項に取り組んでいくかということ、1年かけてつくりました。それが小浜市食育推進計画です。

この概要を、どうぞご覧になっていただきたいと思いますけれども、この一番裏のところに、11

の数値目標が書いてあります。その中に3番目、「地場産学校給食の増加及び原則週5日の米飯給食をめざし、日数の増加に努める小・中学校数の拡大」といったような目標を設定しています。

もう少し詳しくお話しさせていただきますと、小浜市内には小・中学校が全部で15校あります。すべて自校方式で、平成14年から地場産学校給食、それも究極の地場産で校区内型、つまり校区の中の生産者の方にできるだけ学校給食に必要な食材を用意していただいて、足りない分を業者さんから買わせていただくという仕組みをつくってきました。そういうような仕組みがある。つまり、学校給食を応援する生産者のグループが校区内におられる学校が現在12校ですので、これを3年後までにすべての小・中学校にそういう応援生産者グループをつくるというような目標を設定しております。これは、実現可能な数値目標だと思っています。

そして、もう一つはやはり主食に関してですが、パンの日が今、週5日のうち2日ぐらいある学校がほとんどなんですけれども、基本的には5日間とも、つまり基本的にはご飯を主食とした学校給食を実施したいという思いが担当者の私にも強くありまして、この推進計画を機会に完全米飯給食みたいな形で最初、案を出させていただきました。けれども、ちょっとそれは強引ではないかとかいろいろなご意見をいただいて、ちょっと緩やかにということで、わかりにくいんですが、ここに書いてありますように原則週5日の米飯給食を目指す学校をふやすとしています。つまり、週3日ご飯にしているところは4日にできるようにしていこう、4日のところは5日にしていこうというふうな心構えを持ってやっていきたいと思いますという目標を設定しました。

そして、数値目標として地場産の食材を何%にするぞというふうな数値目標を設定しなかった理由として、幾つかあるんですけれども、地場率を上げることばかりに走らないようにという思いがあります。それはどうしてかということ、いろいろなテクニックを使えば、1カ月、1年の献立の中で地元でとれたものが例えば40%、50%とか、その地場率を上げることは可能かもしれないんですけれども、その数値を追うよりも、生産者の顔が子供たちに見えるような仕組みをつくることに努めたいという思いがあったので、たとえ数%であっても、十数%であっても、農家の方が直接学校に食材を納品して下さったり、あるいは交流給食などで、子供たちが生産者の方と一緒に給食を食べる機会をつくるか、また、畑や田んぼに子供たちが見学に行く機会をつくるか、そういうきずなを深めることに力を入れようという考えがありましたので、3年後までに地場率を何%に上げるというような数値目標の設定にはしませんでした。

平成14年ぐらいからこういう学校給食における地産地消を一生懸命やっていますので、小浜ではいろいろな成果が出てきております。これまでの会議でも発表させていただきましたが、学校給食では、ほとんど残食はありません。残食だけではなくて、ちょっと感覚的な効果かもしれないませんが、子供の欠席率が低くなったとか、いろいろな分野で学力向上も含めて頑張る子供たちがふえたとか、成果が出てきておりますので、また22年に向かってより力を入れて進めていこうと思っています。

以上です。

永木座長 どうもありがとうございました。

前段では、農水省がこれから学校給食法の改正に伴いまして、学校給食へ向けて農水省として取り組もうということで、そのパンフレットの案についてご説明をいただいたところです。

パンフレットと申しまして、基本的にこの中に農水省の考え方が反映されているものということでございます。基本的には、食材ベースで30%に持っていこうというようなことで、その具体的な方法として幾つかのポイントを挙げていただいております。こういう考え方でこういう資料をつくったのだが、こういう形でやってよろしいかということについて、少しご意見をいただきたいということでございます。

それから、小浜市については、これはもうご承知のとおりで、市役所の中に食育士がいるんですね。担当の方がおられて、そういう方を中心に取り組んでおられるこの学校給食を、今、数値目標設定の考え方をお話しいただきましたけれども、こんな形で進めていこうという取組でございました。この小浜市の考え方なんかも大変参考になると思いますので、これらを踏まえて、資料3について特にご意見をちょうだいできればというふうに思います。

いかがでございましょうか。はい。

野見山委員 今、中田委員が報告されたのに関連して、改めて農水省のこの資料3を見させていただくと、全般的によく書かれていると思うのですが、主食であるご飯の位置づけというか、書き込みがどうも弱い感じがします。福田総理大臣がもっとごはんを食べましょう、それで自給率を上げていきましょうって言っている割には、ご飯の書き込みが少ないと思います。

都道府県別に言うと、小・中学校の米飯給食の回数というのは結構差があるんですね。新潟や、富山のような米どころでは週4回とかあるし、市町村によっては完全米飯給食をやっているところもあります。しかし、一方で神奈川のように週2回というところもあります。東京でさえ週3回以上になっているのにです。それは製パンメーカーというか、製パンの工場とのす

ごい競合問題があるんですね。

ですから、このパンフレットは生産者側への発信ということですが、そういった米飯給食を増やすための方策というか、ポイントみたいなものがあっていいと思います。

もう一つは、地元のお米を食べさせたいという地元の農家なり農協の人が志を立てても、なかなか県レベルの全農県本部や経済連がまとめて県の学校給食会などを通して供給するので、それはできませんということも方方で聞きます。そういった系統農協の問題などもあるんですね。利害関係者間の調整はなかなか難しいのですが、そのあたりをうまくいかにやっている埼玉県のような事例もあります。そのような先進事例を書き込めたら良いと思います。

永木座長 どうもありがとうございました。大変貴重な意見をいただいております。

増田委員、どうぞ。

増田委員 省のほうでまとめられたこれについては、何か全体的にとてもよいことばかりが書いてあって、好事例集の取りまとめみたいな印象がするんですね。

今、学校給食というのは、地産地消にとって一番の立役者だと思うんだけど、23.7%で足踏み状態だっているところが一番問題なんであって、事務局の説明にあったように、話し合っていて話し合っていてと言われると、これはどこかの国の政治家の言っているようなことで、じゃ、できないハードルは何なのかということが明確に、現場の人が、じゃそれを超えるのはということまで進めるようなガイドが欲しいなど。例えば、時期とか規格とか。私の少ない取材によれば、今でもそうなのかどうか分かりませんが、給食の現場で調理の段階でナスを切ってみたら、中が黒くなって3個だめだと。大急ぎで手配したら、もう間に合わない、地元では。量販店ルートだったらそんなことはないのにと、多分、地産地消の今でもうまくいかないハードルというのは、恐らくあると思うんですね。そういうことが少し、うちもそうだよ、地域的にもそういうところがあるよ、ねっていうふうに共感しながら、そのハードルを越えていく努力ができるといいなという気がいたしましたね。

それから、埼玉県が学校給食会というのはとてもよくやってられて、このメンバーにも事務局局長が昨年までいらっしゃいましたけれども、学校給食会というのは、あれは文科省ですか。そうすると、なかなか農水省の地産地消からはそこへ立ち入ることが難しいのかもしれないけれども、この食材の納入ということについても、学校給食会に力を出してもらおうということがとてもとても大事なことじゃないかなと思うんですが、そのところにもしかしたら何か一つのハードルがあるのかもしれない。

給食現場そのものは、センター方式にしても自校方式にしても、積極的な姿勢を最近見せているし、農協も乗り出そうとしている。そうすると、私なんか考えると、各地の学校給食会というのが、もう少しお力をお出しいただいたほうがよろしいのではないかというふうな気がいたしますが。

以上です。

永木座長 ありがとうございます。

この場はいろいろと農水省のほうにご意見をいただくということだと思いますので、どんどんただいまのようなご意見をちょうだいしたいと思います。いかがでしょうか。

私が一番感じましたのは、資料の2では、これは意義づけをしていただいたんですが、伝統的な食文化の理解とか、そういう生産者への感謝と勤労という教育的な視点が込められているんですけども、そういう観点からの、この資料3のほうで、これは安定供給ということがポイントなんだろうとは思いますが、ちょっと私はそういう点が少し希薄なのかなという気がいたしました。

多分、学校給食も食文化の教育ですとか、それから地域に関心を持ってもらって地域を理解して、地域を愛する気持ちを深めていただくというような、あるいは地域の伝統芸能とか文化とか、そういうものが一体になって地域との子供を育てていくという視点があるんじゃないかと思うんですね。そういう点からいくと、ちょっとこのパンフレットはかたいなと。もう少しそういう点も入れていただくとよろしいんじゃないだろうか。恐らく、この後半の事例は、こういうことがいっぱいあるんじゃないかと私は思っているんですね。そういう中で成功してきているんじゃないかと思うんですよ。

それは、今の増田委員から、このハードルが何だということなんですけれども、多分ストレートにこれを供給するというだけじゃなくて、学校と生産者なり地域指導の人たちがどういふふう交流を深めていくかという大きな課題の中に、大きな中に学校給食というのが入ってくるんだろうと私は思うのです。そういう観点をちょっと入れていただくとよろしいんじゃないかというふうに思っております。

ほかにいかがでしょうか。はい、どうぞ。

鳩山生産技術課長 今回の永木先生のお話のところからさせていただきますと、たしか文部科学省の学校給食法の改正のところには、生産者への感謝と勤労とあります。それから、学校給食で地場農産物が導入されるに当たって、やはり生産者との触れ合いとか、農作業体験とか、

地域の伝統文化と触れ合うとか、いろいろなそういう多面的な観点が非常に重要というのは、よく我々も聞いております。

実際、このパンフレットの事例のところでも、写真で、幾つかのものでは生徒さんが農作業、田植えとか何かされているような絵も、例えば日野市の例など載せておりますけれども、こういう取組は大体どの事例でも入っておりますし、そこは非常に大事なことと我々も認識しています。

今回、まさに先生がおっしゃったとおりなんですけれども、我々としては、この一番うまくいかないところというのは何かなというか、増田委員のお話にもなってくるんですけれども、学校給食に対する安定供給というところをしっかりとやっていくというところがなかなか難しいということをよく聞くものですから、基本的にはそこに焦点を絞って、どういう形でその安定供給をしていくことができるのかということを中心にまとめてみたわけなんです。

それともう一つは、このポイントと書いてあるところの書きぶりが、主としてどちらかというところと農業者サイドに対して何とかしましうみたいな話で書いてございまして、学校側に対してといったものではないような、全体として文章もそうなんですけれども、そういう書き方の内容になっています。

これを見直していく中で、地域の伝統文化とか郷土料理とか農作業体験とか、そういうところについても、少しまたポイントとして持って説明するほうがいいのかというような感じは、今ご意見いただいた中で受けたところでございます。

それから、さきほどの増田委員のご意見のところの2つ目の給食会の話。今日は埼玉県为学校給食会の新しい委員の大沢さんがお休みなのが非常に残念なんですけれども、埼玉県さんは各県の給食会の中でも県レベルでかなり取組が進んでいる。埼玉県も広うございますけれども、その中でいろいろな食材の調達とか、場合によっては埼玉県給食会において、学校給食現場で使いやすいような形に半加工して、それをまた供給していくようなこと、あるいはパン屋さんとの調整とか、そういうことまで幅広くやっています。

もちろん、給食会のほうは県の教育委員会とのほうが近いわけなんですけれども、自分が埼玉県の給食会の方からお聞きしている限りでは、埼玉県で給食会に絡むようないろいろな加工施設をつくる時に、それは県の農政部のほうからも非常によく連絡があって、こういう地域にこういう加工施設をつくるので、そこでつくった半加工品なんかを使えないとか、いろいろ農政部系統からも頻りに連絡が入ってくる。それがきっかけになっていろいろ商談が進むような、

そういう話もあると聞いていますので、県の段階では、埼玉県のようなところでは農政部、それから教育委員会、給食会、この辺が非常にいい連携体制がとられているところもあるなど。

ただ、聞くところによりますと、県によりましては、必ずしも県の給食会というのがそれほど積極的な役割を果たすことができていないところもあるということです。

例えば、長野県は、これはもう各産地ごとに相当しっかりした体制があるということもあるし、各産地ごとにいいものがあるということもありまして、県の給食会というのは必ずしも埼玉県と同じような取組ができているかという、そうでもないようなところがあるとお聞きしています。それは、各地域の取組体制にもよってくるのかなと思います。

それから、最初に野見山先生が言われたご飯の関係ですね。主食の関係は、確かに、今、米飯給食のところが一つの大きなポイントになっていますので、我々としても文部科学省さんのほうに、米飯給食はもっと回数をふやしてくださいということを、食糧部を中心にお願いしているところなんですけれども、何かの形で米飯をここに書いておきたいなと思います。

なお、ここに直接書きませんでしたけれども、文部科学省さんのほうでも、近く学校給食におけるいろいろな地場農産物の利用等についての研究会を立ち上げられて、そこでより突っ込んだ議論を進めて検討していただけるということを聞いておりますので、そういう場で全国段階での話が進むと我々期待しておりますし、我々としても協力していくつもりです。

それから、各県の段階で、埼玉県を初めとして取組をやっているところがありますけれども、文部科学省さんのほうで、今年、県のレベルですけれども、県の側とそれから学校給食サイドが話し合う会議の予算をとっておられますので、これは半分ぐらいの県になりましょうか、これをやっていかれるということになっています。我々としても、農業サイドで積極的に参加していくことで応じていこうということで、文部科学省さんとお話をしております。そういう中で、主食を中心としながらも、その他の野菜とか畜産物を含めまして、よく話し合いをしていきたいと思っています。

永木座長 どうもありがとうございました。

ほかに、ご意見はございませんでしょうか。

中田委員にちょっとここでついでにお伺いしたいんですが、地元の調達率を高めるということで一番のご苦労をなさっているポイントというのはどんなことなのか。あるいは何か、地元調達することによって、かえってコストが原価が上がるとかそういうようなことはございませんか。

中田委員 本当のところのお話を幾つかさせていただかないといけないんですけども、やはり応援してくださっている生産者グループの方々は、もうほとんどが60代、70代の高齢者の方々ばかりで、本当にやりがいというかそういう思いだけでこの数年やってきてくださっています。これが10年20年後も続くかという、それはここでもう一回仕組みとしてきちっと作り直さないと、同じような状況がこの先も続くかどうかということとはわからないと思っています。だから、ここまではうまくいっていたけれども、この先もそれを確実なものとして続けていくときにもっともっと考えないといけない、制度としてつくっていかないといけないところがあると思います。

それと、最初はこの地場産学校給食というのを4校から始めたんです。それが、大変子供たちも喜ぶし保護者も喜ぶし、残食は減るし、教育的な効果もあるし、これはいいことだということで毎年ふえていって、今もうほとんど全部の学校でそういう仕組みができています。直接農家の方が学校と値段の交渉もして、いついつの何々はあなたのところから買わせていただきますというような交渉をして、搬入も生産者が直接学校に行かれるのです。学校は生産者とも直接取引をすることになったので、やはり地元の業者さんなんかから、市がどんどん教育的なことを追ってそういう地場産学校給食を進めることで、自分たちにはやはり痛みがあるというようなことを言っているのも確かなんです。市としても、どうしていいのかわからないというのが、正直なところなんです。

そして、この国のパンフレットもそうなんですけれども、地場産学校給食なんかを進めていくとき、生産者と学校との関係づくりに力を入れようとしてしまうんですけども、もっと理解してもらって協力してもらわないといけないのは、調理員さんなんですね。調理員さんの価値観とか、なぜ今これが大事なのかというような部分、同じ価値観を持ってやっていただくかそうでないかというのでは、ものすごく差があります。

調理員さんというのは、何か給食のおばちゃんという感じで、裏方さんというようなイメージでおられるかもしれないんですけども、やっぱり学校給食法が改正される、今このタイミングでの調理員さんというのも大事な大事な食育の指導者というような位置づけになると思います。調理員さんなんかの待遇、そして、給食センターは設備が立派なのかもしれませんが、小浜のように自校方式で各学校の調理室で給食をつくっているようなところなんかは、本当に設備が不十分ですし、地場産学校給食を進めるに当たって、もっともっとハード的に見直していかないといけないところなんかも出てきています。行政がご飯を子供たちに出してく

ださい、食育としてやっぱりご飯中心の主食がいいんですよと、そういうようなことを言っても、実際もうこの給食室で週5日ご飯を炊くのは、この調理員の人数では限界なんですからというような意見が出てくるわけなんです。

現実的な問題は幾つもあります。

永木座長 今もご示唆いただきまして、どうもありがとうございました。多分、いろいろと実際には困難な問題点があるんだろうと思うんですけども。

ほかに。吉田委員、どうぞ。

吉田委員 すみません。私も都内の事例なんです、事例集になっちゃうかもしれないんですけども、都で小学校が大体1,300校あって、地場産を使ったという事例が1,300のうち680数校、51%ですね。区部ですともう本当に低くなって、29%ぐらいになってしまいます。市部ですと94%。1回でも使ったことがある、これは平成18年度の実績ということで資料をきのうもらったんですけども、そういう事例が出ております。

私も学校給食、4カ所納めておりますけれども、時間の制約だとかいろいろな課題があります。あと、生徒数の多い学校、少ない学校、いろいろあります。やはり調理の問題でも調理師さん、すごく手間がかかってしまうだとかいろいろな意見も聞いております。

あと、農家サイドから言わせていただくと、何時から何時の間に納品してください。都内ですと結構渋滞がありますので、その辺を加味しながら配達をしなくちゃいけない。グループをつくったり、まだ農協さんがやったりしているところもあると思うんですけども、私がやっているところは自分でやっているんですけども、東京都の学校給食会だとか給食の研究会。研究会ですと学校給食研究会というのがありまして、そのモデル校のところは、業者から農協さんの直売所へ注文が入っております。そのときにはすごく細かな数字で入ってきております。

ひどいときは、夏のトウモロコシをむいて持ってきてください。それを前日ならいいんですけども、月曜日に使いたいときは金曜日に農協の直売所へ取りに行くから、金曜日の3時までに持ってきてくれとなると、ただ使っているというだけで、やはりおいしいだとか新鮮というところがちょっと薄れちゃうんじゃないかなということで、私は去年、その辺は考えたほうがいいんじゃないでしょうかというアドバイスもしました。

本当であれば、東京全部をカバーしなくちゃいけないのかもしれませんが、前にも言いましたけれども、私がいるところ練馬区だけでも小学校が69校あって、その中で自給校が約

半数、今これからセンター方式から自給校方式に変わりつつあるんですけれども、時間の制約だとかその辺が一番のネックになっておりますね。グループでやっても、やはり端境期はどうしようだとか、ひどい業者さんと言っては申しわけないんですけれども、八百屋さんが地場産を何とか取り入れるからって、農家をじかに回って買いつけに歩いていたんですけれども、途中から来なくなったなと思ったら、市場から購入して、どこそこの農家さんがつくった野菜ですよってそういうふうにな品をした業者さんもいました。

それで、私なんかもそういうところへ協力をしてあげたんですけれども、子供さんが最後に感想文を書いてくれるんですね。そうすると、私が全然納品したことない、つくってもいないのに、おいしかった、どうのこうのなんて書かれて、そういうこともありました。

東京もこのごろ都知事さんがいろいろやって変えつつあります。なるべく地元産を買いなさい、地場産を使いなさいと言うんですけれども、農家サイドにおいてこないんですね。学校給食で給食の食材提供に協力してくださいというのが全然おりてこないんですよ。役所のベースまではおりてきて、役所から下の農家までは来ないんですね。ですから、その辺が多分県レベル、いろいろなレベルで違うのが出ているんじゃないかなと思っております。

やはり、新鮮で安全でおいしい顔の見える野菜ということですから、自分が供給できる範囲内で私なんかはやったほうがよろしいんじゃないかな。無理しているいろいろなところまで手を伸ばしても、そこで何か事故があった場合、物が届かなくなってしまうというのが一番怖いなど、そういう感じがしております。

以上です。

永木座長 どうもありがとうございました。

ただいま吉田委員、それから先ほどの中田委員から、現場の視点で生々しい問題点、課題についてお話をいただいたわけです。

お二人の話を聞いておりますと、ここのパンフレットにもありましたけれども、やっぱり安定供給、それからオーダーにどうこたえていくかということが大事だろうし、しかし、どうも学校側と生産・供給する側の、確かにポイントのスタートだったと思うんですが、話し合いからということでしたけれども、その話し合いがきちんと、農業生産はこういうふうにな不安定なものなんだけれども安定供給に最大限努力しているというようなところをご理解いただいて、そこから始まるんだらうというふうに思います。そういう話し合いがちゃんとできることによって動き始めるということだらうと思います。そういう意味では、この安定供給のノウハウの

方法を確立していくということが非常に大事なだろうと思います。

ただ、今度、消費者庁ができるという構想が動いていますけれども、学校給食はやっぱり、文科省側と農水省側の両方の縦割りの中で動いているだろうと思うので、これはできる限り省庁間の連携をきちんととっていただくことが必要だろうと思います。

そして、もう一つは、ちょっと前後して恐縮なんですけど、後の仕事人という話が出てくると思うんですけども。

増田委員から、学校給食会にもっと動いていただく、そこを押し上げていくということも必要になってくるし、その中にコーディネーター的な仕事人もいるわけだし、それから、これは野見山委員が先ほど言われた米の話もあるんですけども、やっぱりおいしいご飯を食べる、あるいは地場の小麦とかお米からパンをつくるという加工のほう、パンを地元のそういう原料でつくってもらおうと、そういう人も全国に散らばっていると思うんですね。そういうノウハウをお互いに連携し合うそういう仕事人が、こういうところにかかわっていただくというようなことも大事だろうと思うんですね。

最後は、地元でつくったものを地元で食べていただく地産地消というのは、今、吉田委員がお話しされましたけれども、やっぱり顔が見えている関係というのが基本だと思うのです。ただ、直売所と違うのは、直売所はある程度出荷というのが緩やかな形であると思うんですね。ですから、一步レベルを上げていったところに、その安定供給していく、スケジュールに合わせて供給していくというのが地産地消に求められてくる。それが学校給食であったり、あるいはレストランや食品工場に届けるという次の段階になっていくと思うのです。

だから、目標は30%という目標を置いていただいてこれからも推進していただく必要があると思うんですけども、やっぱりできるところから力をつけながらやっていただくということ。そして、地場との顔の見える交流も広くやっていただくということが大事なのかなと思いました。

何か、ちょっとまとめみたいなことを私言ってしまったんですが、大体、時間配分的にはこのくらいになってきている気がする。いかがでしょうか、ほかのご意見はございませんか。

はい、増田委員どうぞ。

増田委員 ごめんなさい、2回も発言して。

例の米飯給食なんですけど、これは野見山先生が言われたみたいに、今自給率の問題なんかもあって、さらに積極的に進めなきゃならないんだけど、中田さんが問題提起なさったよう

に、小さいところでは自校方式の中で釜をご飯にとられちゃうと、おかずをつくるにも釜が足りなくなって、とても自校方式の中で米飯というのは大変だというふうにたびたび聞いているんですね。

一方、パンというのは、さっきも埼玉県では学校給食会でパンを焼いている。パンを焼くというあの機能は、ご飯を炊くということに使えるってだれかが言いましたけれども。ですから、そこへ学校給食会の力を使って、米飯給食のご飯供給のところをパンみたいに配達にするとか、米飯給食を推進するにはそういう工夫をやらないと、これだけ自校方式へ戻ろうとしている中では、すごくお釜の問題がネックになるだろうと思いますので、お考えいただくよすがにしたいです。

永木座長 どうもありがとうございました。

蓮尾委員、どうぞ。

蓮尾委員 何かまとまりかけてきたところで瑣末な意見で申しわけないんですけども、私どもの会でも学校給食のプロジェクトというのをつくりまして、毎年シンポジウムなど開いているんですけども、そこでどなたかがおっしゃった意見をちょっと今思い出して、お話ししたいなと思うのです。

小浜の例とか、それから埼玉県とか、すごく優れた取組をしていらっしゃるところの情報というのは、かなり耳にするようになってきたので、それぞれのところでもかなり参考にしている。自分たちのところでもできる、この点だったら大丈夫かなというようなものは利用しようとする傾向というのが見られるんです。その中で、私がいつも気になるのが、例えば生産者の立場で言うと、学校給食に出していると、牛乳、卵、青果物とかそういう生ものの例が多いんですけども、土日に利用がないとか、それから夏休みとか春休みとか、長期にお休みにかかる時期に、学校給食を中心に生産をしていると、休み中で出荷できない生産物の対策、処理にとっても大変な思いをしていらっしゃるらしいんです、生産者の方っていうのは。

それで、私はそういう話になったときに、例えば父母の姿、生徒たちの親の姿が余り出てこないことが不可解に思えてなりません。親たちは、学校給食というのは非常にありがたいという声は聞くんですけども、例えばそういう非常に難しい問題の中で、親が出ていくことで解決できることってないんだらうかなっていうふうに思うのです。例えば、夏の長期休暇に、お休み中でも子供たちは家で食べますので、そういうときに給食用に出荷している生産者の牛乳を家庭の中でも飲もうとか、それから余ったお野菜って言うとおかしいんですけども、学校

給食で使われない時期にどうしてもできてしまうようなものを、積極的に親たちが学校内とかで青空市などを企画し、利用して、親も協力していくというようなそういうことを試みているところというのはほとんどないんです、かなり聞き取りをしてみたことがあるのですが。

ですから、食育が今一つの政策として位置づけられ地場産物を学校給食に取り入れる中で、親たちが協力すれば少しでも解決できる問題はないだろうかというような、そういう話し合いというのが進められているのかどうか。やっていらっしゃるところにちょっとお聞きしたいんですけれども、いかがなんでしょうか。学校給食のその地産地消の中で、解決策としての親たちの出番というのは、伺ってみたい点なのですが。

永木座長 中田委員に振って悪いんですけれども、小浜市の場合はどうですか。

中田委員 本当に私も同じことを思っています、例えば地産地消の学校給食、もっと具体的に言いますと、米飯のご飯を主食とした学校給食をやっていきましょと。やっていきましょ、大事なのでって言ったときに、私にとってはクリアできると思える問題なんですけれども、教育現場ではパン業者を保護しないといけないとか、好きなものを食べてもらうのいいんじゃないかとか、別にパンもいいんじゃないかとか、調理員さんが大変だとか、小さな問題をいろいろ言ってこられるんです。ですから食育、特に学校給食は保護者から給食費をもらっていますので、保護者がどういうお考えになっていただくかというところを何とかすれば、いろいろなことが解決していくんだなというのを感じています。

今おっしゃったような、夏休みとか長期の学校給食がない間は、牛乳とかそういうものも含めて、学校給食にまとめて提供されている業者さんにその間迷惑かけないように、同じように子供たちに家庭でそれらを準備できるような仕組みも必要かなと、それは私も考えているところです。

そして、またご飯の話に戻りますけれども、調理員さんに負担がかかるとか、ご飯を炊く設備がないからそんなすぐにできないとか、現場の先生はいろいろなことをおっしゃるんですけれども、それなら週1日は、朝、各家庭でご飯を炊いて、お弁当箱にご飯を詰めて、子供たちが持参する日があってもいいんじゃないかとか、そういう提案もしているんです。そうしますと、今、お家でご飯を炊かないお家も田舎でも多いんです。特に朝はパン食のところが多いんです。

ですから、多様な食生活という考え方はもちろんあっていいんですけれども、成長期の子供たちの食事、そして学校給食というのを考えたときに、あれはこうだ、これはどうだとかとい

いろいろな小さなハードル、それらは保護者の食育、保護者への教育ということで解決することが結構あるなと感じています。

すみません。ちょっとまとまっていないんですけども。

永木座長 いいえ、どうもありがとうございました。

さて、いかがでしょうか。大分議論は出たと思うのですけれども。どなたからも大変貴重なご意見ばかりいただいたと思っております。

吉田委員 私、学校給食のほうを、今まではうちの父がやっていたときは市場出荷が100%で農家をやっていたんですけども、私になって学校給食が中心で出荷をしております。それプラス、量販店の委託販売もしております。

学校給食ですと、いろいろな注文が入ってきますよね。例えば、ジャガイモ1個80グラムで800個そろえてくれだとか、いろいろなニーズに応えなくちゃいけない。80グラムをとるときには、ジャガイモを掘ってきて最初のほうでとるのですけれども、そういったときに残りはじゃどうしようかといったときには、やはり量販店の委託販売所へ持っていったり、農協の直売所へ持っていったりしております。または、ご近所のお母さん方が10キロ売ってくださいたとかいろいろ来ますので、子供の声を聞いて、あそこの家で売ってくれるよ、あそこのはおいしいんだよなんて言うだけで、夏休みの対策じゃないですけども、そういうのも可能です。

私がいるとこの学校は班登校をしているもので、班登校の中で夏休みに何かできないかなということで、子供たちがジャガイモ掘りをやったり、ニンジン収穫、それからトウモロコシの収穫だとか、エダマメの収穫などもやったりしております。このごろ評判がよくなってきて、エダマメを畝売りしてくれとかいうお母さん方がいらしております。というのはどうしてかなという、お仲間ですべて買ってみんなで食べようよとか、そういう会を設けてみたり、何かいろいろ考えているお母さん方がいます。

本当に私だけの事例ですけども、それほど苦にはならない。夏休み、いろいろな土日の対策ですね。その辺は苦にならないということですね。やはり、子供さんがおいしかったという声を聞いて、つくるほうも励みになる。それで、お母さん方も、じゃ、ここの農家へ行って買ってみようかとか、そういうお母さん方もふえています。

先日、PTAの会で会ったときに招待を受けて行ったのですけれども、そのときにお母さん方が、今度畑に行ってお手伝いをしたいんだけどもということをお願いされたお母さん

もいらっしやいますし、子供たちとお母さんたちとのコミュニケーション、いろいろなところに参加するののも一つじゃないかな。または、授業なんかでも、出前授業をやってPRするののも一つじゃないかなというふうに私は思います。

永木座長 どうもありがとうございました。

吉田委員のところではかなり実績を持っておられて、そういうお母さん方との交流あるいはサポートがあるというお話でした。それから、中田委員のほうでも、そういうものをこれからつくっていくんだというお話だったと思うのです。大変ごもっともだと思いますので、そういう地域の組織づくりというのは、やっぱり大事なんだろうと思います。

ただ、中田委員が調理員さんのお話をされましたけれども、もう一つ栄養士さんでしょうか、献立をつくるのは、長期的な献立をつくってもらうときに、栄養士さんが生産者、出荷者のグループの方と地場でどんなものがどのぐらいの期間、どういう品質のものがこの辺でとれるのかということをお勉強してもらわなきゃいけないだろうし、そして、そこで十分話し合いをもらってコミュニケーションを持ってもらうということが、もう一つ安定出荷するための大事なことかなというふうに思ったりします。

たくさん意見をいただきましたけれども、大体このあたりの時間で切り上げなきゃいけないということを言われております。このいただいた意見を踏まえて、パンフレットをつくっていただき、これから学校給食に対する行政の対応として反映していただければということにしたいと思います。よろしく願いいたします。

次に、今年度の新しい取組の一つである地産地消の仕事人について、まず事務局からご説明をいただきたいと思います。

事務局 それでは、地産地消の仕事人の選定についてご説明いたします。

資料4をご覧いただきたいと思います。

地産地消の取組としましては、この検討会でもさまざまにご議論いただいていますように、直売所に限らず、今日お話ありましたように、学校給食あるいは観光施設ですとか外食産業におけます地場農産物の利用、さまざまな取組があるところでございます。これまで、優良事例表彰ですとか活動の紹介という、取組全体について取り上げていろいろなところに情報を発信するということは従来からやってきたところなのですが、こういう取組の中では、特に課題があった、あるいは問題があって解決する場合には、何らかの人が一生懸命頑張られている、そういう人がおられる。この仕事人というのは、そういう地産地消の取組の中で中心的な活動を

されている方ですとか、あるいは取組を支援されているとか、コーディネートをされているとか、そういった人々を取り上げて紹介したいというそういった企画でございます。

仕事人のイメージとしましては、直売所の店長さんですとか、直売所における農産物の出荷期間を長くできる、あるいは規格を合わせる、そういったことを指導される普及センターの指導員の方、あるいは地場農産物の活用を進める学校給食センターの栄養士あるいは調理員の方とか、さまざまな方がおられるかと思っております。

仕事人を選びましたら、例えば、事例集をつくるだけではなくて、地産地消に取り組んでいる他の方々に助言あるいは指導していただく。講演会とか勉強会では仕事人のほうから情報発信をしていただく。全国で30名程度選びたいと考えているんですが、仕事人同士が情報交換、ネットワークを作っていただき、そういった活躍をしていただきたいなと思っております。そういった仕事人の活躍を通じまして、地域の地産地消の取組の推進、あるいは全国的な展開に資するものではないかと考えております。

スケジュールとしましては、右のほうに書いていますように、6月上旬から7月にかけて1カ月ほど募集期間を設けまして、7月中旬に選定して、今申しあげました30人程度の仕事人について公表して、随時いろいろな形で紹介していきたいなと思っております。

1枚めくっていただきますと、仕事人に関する情報発信。仕事人を30名したら、毎月3名とか4名をご紹介していく。その紹介の仕方も、農水省のホームページで紹介、あるいはメールマガジン、後ほどまたお話ししますが、今年メールマガジンの配信を考えておりまして、メールマガジンの中で取り上げる。報道機関の方にも情報提供しながら記事として取り上げていただきたいなと思っております。

あと、先ほど言いましたように勉強会や講演会で、仕事人の方にいろいろノウハウなどを教えていただくですとか、指導していただくというようなことを考えているところです。

また、右側のほうに募集の方法等書いてございますが、基本的には自薦でなくて、地産地消に取り組まれている団体からの推薦をいただく。あるいは、都道府県とか市町村から推薦をいただきたいと考えているところであります。

もう1枚めくっていただきましたら、カラー刷りが2枚続いておりますが、あくまでこれは架空の人物で、イメージで仕事人はこんな方を想定しているんですよということです。

1枚目は直売所の店長さんとして、例えば、出荷に当たってなかなか生産者の方の意欲がなかった、非常に苦労していたと。でも、例えば成功した直売所を見に行っていて、

生産者の意欲が出てきたとか、開店後にも、ライバル心をあおるわけじゃないんですが、販売額の多い方を掲げたら非常に売り上げが伸びた。そういう苦労なり課題があって克服してきた、そういう人に着目して紹介していきたいなど。先ほどの中にも、苦労話がなかなかない、いいことばかりじゃないかという話があったんですけども、こんな苦労があってこういうふう克服してきたんだと、そういうノウハウを紹介していきたいなというふう考えております。

もう一つの例で、パン屋をイメージをしておりますが、地産地消というのは1人だけで成り立つものではなくて、苦労があったらある人から手伝ってもらった、助言いただいたとかそういった場合があるかと思えます。それをドキュメンタリー的に、紹介していきたいなというふうなことを考えております。

これは、私どもがこれからやろうとしている一つの企画ではあるんですけども、例えば委員の方々には、こういう形で情報発信したら地産地消が皆さんに理解されるんじゃないかとか、そういったご意見を賜ればと思っております。

簡単ですが、以上でございます。

永木座長 ありがとうございます。

これからつくろうということなんですが、仕事人というのを置こうということなんです。ご説明いただいたとおりの趣旨なんですが、どこの町にも割と仕掛け人というのはいると思うんですよね。ですけども、仕掛け人は仕掛けるだけで終わってしまうことが多くて、今、持続的社会と言われますけれども、それを続けていくというのは、バトンタッチされた人が一番大変な思いをしながらやっていくということが非常に多いわけで、その人たちに対して助言をしようというのがこの仕事人、まさに仕事人ということだと思います。

そういう方を全国に、網羅的に30人くらい、ことし選定しておこうじゃないかと。ただ、この人たちに具体的にどういう活躍をしてもらおうかと。それから、この人たちを情報発信ということでどういうふう情報発信していただくかというようなことについて、もう少し突っ込んだアドバイスを、コンセプトづくりにいただきたいということでございます。

ご意見、どうぞ。はい。

事務局 先ほど退室されました秋岡委員からご伝言を頂きましたので、紹介させていただきます。

仕事人については、非常に地道な活動をされている方が多いので、もっと仕事人に輝いてもらうためには、発信力をつける必要があると。そのためには、例えばテレビのグリーンチャ

ンネル、農水系のテレビがあるんですが、そういったものに情報提供して、今日は紙媒体でお持ちしたんですが、画像などを使って広く情報発信するというのも有効じゃないか。

永木座長 秋岡委員からの置きみやげで、グリーンチャンネルを使ったらどうだという、これは非常に斬新なご提案だと思うのです。

これは金がかかる話ですか。

事務局 有料と思われます。ただ、いい企画であれば、グリーンチャンネルも番組として取り上げていただけるということだと思われます。

実は、先日、グリーンチャンネルの方と相談しましたが、情報媒体としてのメディアがあったとしても、もともになるいい仕事人、その方の活躍の内容を私どものほうで整理しないといけない。そういったものを持ってメディアのほうに提供していきたいと考えておるところです。

永木座長 ということでございます。

じゃ、どうぞ。

野見山委員 先ほどの学校給食の取組事例ともかかわるんですけども、こういった名をなした仕事人として選ばれるまでには相当苦労したこと、失敗したこと、また、どうやって困難な問題を解決したのかといったことが、これから地産地消を進めようとしてる人たちや産地には参考になるんだろうと思います。ですから、そういった事例や、過程を豊富に蓄積して発信していくということが必要だと思います。

もう一つは、事務局からお話がありましたけれども、仕事人が地域で地産地消のコーディネーターも兼ねていく、またネットワークを図っていく人にもなってもらえれば、その後の発展性というか展開もあって、よりおもしろい事業になるかなという感じがします。

永木座長 ありがとうございます。

じゃ、増田委員、どうぞ。

増田委員 さっき、グリーンチャンネルへの提案というのがありましたけれども、CATVというのがありますよね。あれに県とか市の農政課を通して情報提供をしてというのは、食べ物ということに対してはCATVもなかなか、天下国家論をやるテレビじゃないですから、食べ物ばかりやっていますよね。ですから、ああいうところに情報提供、ネタを提供して、うまく乗ってもらえれば、CATVというのは結構視聴率高いですから、少しそのルートも考えたほうがいいと思います。

グリーンチャンネルも、もちろんあるかもしれませんが。あれはどうしても農林情報と思っ

やうものですから、一般の人が、競馬を見たりはしますけれども、なかなか見ないものですから。CATVへの働きかけというのは、農政局じゃないですよ。やっぱり、県とか市の農政課からの情報提供だろうと思う。そうしたら、仕事人なんていうのは、すごくいいあれになると思いますよ。

以上です。

永木座長 言われるとおりですよ。グリーンチャンネルはどこまで視聴者がいるのかという問題がありますね。むしろ、CATVのほうがローカルにはなじみがありますよね。

はい、どうぞ。米倉委員、先にどうぞ。

米倉委員 学校給食を進めていく上で、さっきから話し合いという言葉が非常に出てきていますけれども、それぞれの持ち場持ち場の関係者が、お互いが譲り合っていないとなかなか進んでいかないと思うんですよ。そうしたときに、それをだれがまとめていくかというときに、この仕事人というような話が出てきましたけれども、そういうまとめの役をしていただくとして、ごく進んでいくんじゃないかというふうに思っています。それを、各地域でこういう方たちがまとめていただくというふうなことをお願いしたいと思います。

それからもう一つ、前に戻りますけれども、学校給食を納めている側の立場としますと、やっぱり規格にとらわれているのがすごくありますね。それで、入り口でもう泥つきはだめですよというようなのが出てきますものですから、その規格の上下はどうするのというところが出てきます。だから、納めるには倍以上の農作物をつくって、その一番いいところを、規格に合ったものを出していくと。そうすると、上下はどうするのという問題が出てきますから、このパンフレットに出ていますように、一次加工をするというふうな話が出てきています。これは非常に大事なことじゃないかと思います。それで、それぞれ地域に合ったところの一次加工、生産者にさせていただいてもいいんですが、衛生上の問題があってなかなかそれは無理だろうというふうに思います。だから、地域でまとまった第一次加工の施設なりが欲しいというふうに思いますので、その国なり県なりの支援を何かあればというふうに思います。お願いしたいと思います。

永木座長 ありがとうございました。

今のは、先ほどの学校給食のお話になろうと思うのですが、一次加工の話ですね。もっともな話だと思います。よろしくをお願いします。

それから後の話は、多分コーディネーターというか、まとめ役って言われましたよね。多分、

そういうところが一番ポイントになるんだろうというふうに思いますけれども、この仕事人の大きな仕事もそのあたりのノウハウなんだろうかなと思うのです。

どうぞ。

鳩山生産技術課長 今の米倉委員とか、先ほど野見山委員のお話をお聞きして感じたのは、ただ仕事人というのを選定するときに、どちらかという一つ物事を達成されたという、これだけすごいことをやられたというイメージでいて、だからこそその人たちの失敗談とか何かを学ぶというような、またそれをほかの人が参考にするというようなイメージで自分たちはいたんです。むしろ、そこもあるけれども、仕事人に選ばれた方には、まさにそこからまた仕事をしてもらうという、さっきのコーディネーターにコーディネートしてもらうとか、さらに仕事をしていただくという機能を何か期待するという点もあるのかなと。

それは、ひょっとしたら仕事人という選ばれた方以外の方がやってもいい部分もあるかもしれませんが、せっかく仕事人で選ばれた人がいるなら、それをうまく活用しようという、ちょっと新しい活用の仕方を教えていただいたかなと思いました。

永木座長 ありがとうございます。

仕事人のもう一つの仕事が今見えてきたような気がいたします。

中田委員。

中田委員 増田委員がおっしゃったCATVというのが、小浜ではとてもいろいろな啓発に役に立っています。小浜だけではなくて若狭地方4市町村のCATVなんですけれども、80%ぐらいの視聴率なんです。

小浜では、食の達人とか食育マイスターとか、仕事人という言い方じゃないんですけれども、同じようなそういう方がおられて、そんな認定されていなくても、私の中で地産地消の仕事人、食育の仕事人、マイスターという方がたくさんおられるんですけれども、積極的にテレビに出ていただくんです。小浜の一般の農家の方も、案外テレビ出演に慣れておられるので、いろいろなこともそのまま話してくださるんですね。そうすると、学校とかいろいろな団体から出前講座の依頼があったり、体験学習のときの指導者の要請があったり、ものすごく情報として広がります。ほかの地域は知りませんが、啓発というのは難しく、大衆に何かお知らせする広めるというのはすごく難しく、繰り返し繰り返しやらないといけないんですけれども、その手法としてCATVというのはものすごく使えるというか、小浜では大事なものです。

永木座長 なるほど、なるほど。ありがとうございます。

確かに今、グリーンチャンネルですとか、CATVのそういうテレビメディアにかかわっていくというのは、一番有効な方法であろうというふうに思います。

そういう媒体の問題と、さっき課長からもお話がありましたけれども、仕事人の仕事、これもご意見があればいただきたいんですが。

米本委員、どうぞ。

米本委員 資料4に書かれている、仕事人を募集し決定した後の話なんですけれども、提案です。仕事人として選ばれた方々に、一回、話し合いの場を持っていただいて、じっくりと、最初の取っかかりのところをどうやってつくっていくかということを議論していただく機会があるといいなというふうに思うんです。

理由は、結局いろいろ生産する側も学校のほうも、どこかでしっかり握らなきゃいけないんですけれども、その握るところで、先ほど米倉さんおっしゃたように、許容範囲をお互いに広く持たないと、例えばJAサイドで言えばトップが判断をなかなかしないんですよ。そこへ手をつけようという気にならないというか、なりにくいですね。やっぱり、それなりの投資も必要になってきますので。ですから、その最初の入り口のところをつくっていく、そのつくり方というのは丁寧に丁寧にやっていかなきゃいけないですから、そういうところの議論を、これまで一生懸命やってこられた方々からノウハウを提案していただいて、それを我々は勉強させていただくような、そういう機会をつくっていただくとありがたいなというふうに思います。

永木座長 米倉委員と同じように、米本委員の話も、話し合いとかこの合意形成をどうつくっていくかという、その部分を大事にしたいということで、そのあたりのノウハウを提供していただきたいという話だと思います。

米本委員 ですから、こちらの資料3のポイントの1に掲げておられますところを、丁寧に整理していただけると我々は助かるなと。

永木座長 仕事人の大きな仕事の1つが、そういう合意形成をつくっていく、あるいは両者をコーディネートして調整役をしていくということだろうと思うんですね。

そういう点でいくと、ここにおられます鎌田委員ですとか、本来のそちらのほうのプロの方に来ていただいて、注文も出していただくけれども生産側からの言い分も出して話し合いながらという、一つの異業種から勉強するという、異業種ということでもないでしょうか、直接の交渉相手になるというのでしょうか、そういう人と話し合いを持っていくというそういうことが、多分生産者は生産者の側だけの思いで話をしてくるんであろうし、小売業あるいは食品加

工業は自分のところの従来のやり方に基づいた思いで話をしていると思うんですね。だから、そこで多分思い入れのギャップがあるんだと思うんです。だから、それをどういうふうに埋めていくか。どこかで妥協点をお互いが見いだしていかないと、これは米倉委員が言ったように、どっちかがかぶってしまうようなことでは続きませんので。

そういう点、情報交換ということもあるんですけども、もう一つは率直に、時には結論まで至らなくても意見を、お互いに問題点・課題を出し合っていく。そして、そういうのを仕事人に、またいろいろと経験を踏まえて次のステップで話を聞いていくという、そういうシステムティックとまでは言いませんけれども、ただ単に話を聞くということだけじゃなくて、何かうまく仕掛けが、本当に地元ちゃんと生かされるような仕組みというものも必要かなと。問題意識を持って対応していくことが必要なのかなというふうに思います。

そういうのは一つメディアを使ってというのが、ノウハウを一方向的に情報提供を受けるということですが、もう一つ主体的といいたまうか能動的に動かしていく、うまいぐあい仕事人を利用していくという、そういう仕掛けも欲しいなというふうに思います。いかがでしょうか。

はい、どうぞ。

鎌田委員 我々は外食の中におりますと、例えば、ことしの夏だと北京オリンピックがもう目前で、多分その期間は外で食事されるよりは、宅配のピザであるとか、総菜を持ち帰って食べるとかいう機会がふえるであろうというのを想定して、今、8月対策というのをやっているわけです。

1つの事例を申し上げますと、あるJAさんが昨年、私どもの店舗のすぐ近くに直売所を開かれました。そのときに、そこにはたくさんの地域の野菜であったりお米であったり、あるときは加工品であったりという商材があるわけです。そこのお店自体は確かに繁盛しているんですけども、じゃ、それを我々と一緒に何か仕事する方法はありませんかというのをやっているときに、我々は宅配というのを、今度は個別の消費者の方の家まで物を届けるという仕事をやっているものですから、そのルートに乗せてみませんかという取組を今あるところでやっています。必ずしも今成功しているとは言えないんですけども。

先ほどもどなたかおっしゃっていましたが、例えば学校給食の事例でも、私なりに聞かせていただくと、農産物をつくれる方のわがままと、それを加工されて生徒である、我々の立場で言うと学校の生徒というのはお客様なんですよ、学校給食の現場から見たら。そこ

で、学校給食をつくっている人たちのわがままというのが、何かこの資料の中に見え隠れしているような気がします。

何を言いたいかというと、我々は今、あるJAの直売所から一緒に物を運ぼうとしたって、今はほとんど物が動かない。でも、ニーズとしては当然、住宅地の中で、やっぱり年配の方になると重たい野菜であるとかお米というのはもう運びにくい方たちもいらっしやるんで、そういう人たちに少しでもお手伝いができませんかというのを目的にしています。だから、今すぐ売れなくても構わないよという取組をやっているんです。だから、そうやってせっかく我々の料理を注文していただく機会に、そのパンフレットをお預かりして持っていくという活動を今少し始めたところです。

その際に、先ほども出ましたように、規格がこうだとかいうのを余りにも厳密にし過ぎると、その仕事ってものすごく活動の範囲が狭められて、我々もやっているとどうしても自分たちの身を守りたいがために規格をどんどん厳しくして行って、入り口を狭くしてしまうというくせがずっとついているわけです。

だから、そうじゃなくて、ある食材であるとか農産物であるとか、ある生産者の方たちを育てようとするときには、さっき米倉さんもおっしゃっていましたが、必ずしも農産物が毎年順調にとれるわけじゃなくて、しかも生鮮の食材というのは決してそんなことはなくて、我々も、例えば私ども年間6,000トンぐらいのキャベツが必要なんですけれども、作付は1万トンから1万2,000トンお願いをします。それを全部私どもがいただくかということ、そんなことはしないようにしています。そうすると、かなりお互いに制約されてしまうので苦しくなっていくというのがあって。

せっかくこの仕事人という制度がもし発足されるのであれば、ユーザーと生産者をどう、お互いの言い分を聞きながら調整していくかと。我々、実際に日々必要な量というのは変動していくわけで、それをコントロールしていかれる方というのはかなり苦労されていると思うんですけれども、我々も生産者の方とそういうお話をし、生産者の方の意見も我々は聞くというのは、常に毎月やっておかないとできないことですし、それを我々は続けているつもりなんです。もし、仕事人がどういう形でつくられるか私わかりませんが、お考えがあるのであれば、せっかくつくられた農産物をどういうふうに通流させていくのかというのは、もう一回考える必要があるんじゃないかなというふうに思います。

以上です。

永木座長 どうもありがとうございました。

やはり、これがびたっとうまく仕事人、当てはまるのかどうか分かりませんが、皆さんのご意見は、両者のコーディネートで落としどころをどこに見つけてどう調整してやっていけるか、そのつなぎ役というのでしょうか、そういうことのようなご意見をいただいたかと思います。

本当はもう少し議論したいところなのですが、先ほどゆっくりし過ぎて今度は時間が足りなくなってきましたので、仕事人については、さらに私ども委員が個別に事務局の生産局のほうと連絡をとりながらご意見をちょうだいするというにさせていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

時間がちょっと足りない気味になってきましたが、次に、社員食堂における地場農産物の利用拡大について、説明をまずお願いします。

事務局 それでは、ご説明いたします。

先ほどからお話が出ていますけれども、社員食堂における地場農産物の利用拡大についてということで、今年の5月20日に経団連が地域活性化に向けた提言を公表しまして、その中で工場等の社員食堂における地元農産物の積極的活用の取組拡大の推進ということを打ち出しました。

また、この後、5月21日に経団連から全会員企業、約1,300社ほどあるんですけれども、そちらに対して、この提言を受けて社員食堂における地元農産物の利用を働きかける文書を発出したということです。

全国的にどのぐらい企業で取組が行われているかについては把握できていない部分はありますけれども、この文書発出の後、幾つかの企業から経団連のほうに問い合わせがあったと聞いています。

ページをめくっていただきまして、2枚目の裏に事例のご紹介のペーパーがあるんですけれども、こちらはキャノンさんの社員食堂での地産地消の取組の紹介です。写真の部分ですが、キャノンさんの下丸子本社のほうで、給食業者さん、エムサービスさんというところですが、そちらの取組として、通常の納入経路とは別に、神奈川県三浦市の納入業者から直接キャノンの食堂に地場農産物、野菜を納入するなどして、地場農産物を使ったメニューを提供しているということです。サラダバーのような方式になっている野菜の提供ですとか、イベントメニューのような形で、右側に写真がありますけれども、地場産物を使ったメニューという形で出したりしているそうです。

次のページに行っていただきまして、キヤノンさんから聞き取りをした「企業等のメリット」ということでまとめております。地場農産物を活用することによって、やはりメニューが少し割高になることもあるということですが、社員さんからは非常に好評だということでした。新鮮さ、おいしさなども支持されておりますし、それから、今この時代ですので、産地が明らかだということでも非常に支持されているということでした。

2番目として、給食業者さんにとっては、コストの問題はあるんですが、すべてのメニューが値上げということではなくて、地場産を使ったメニューの単価を上げるということで取り組んでおられるそうで、そうしますと、社員さんのほうも、すべてが値上げされてしまうとかなり抵抗があるんだけど、自分で地場産のメニューを選ぶということだと非常に好評で、今後も積極的に取り組んでいきたいという意向があるということでした。

企業としては、キヤノンさんの場合は事業所給食さんに任せているということもあって、負担がほとんどなく、社員の福利厚生になるのでこれからも推進していきたいというご意向だということです。

下に「課題」としてまとめておりますけれども、学校給食と同じ課題になると思いますが、やはり地場農産物の安定的な納入というところがポイントになる。それから、やはりコストがかかってしまう。コストを抑える必要があるというところが鍵になるということです。

1枚めくっていただきまして、今後の推進についてですけれども、これは1番として、農水省の取組ですが、事業所給食業界と意見交換を行って、各社からいろいろ他の状況ですとか今後の方針などを聞き取り、意見交換を行っていきたいというふうに考えています。

それから2番目として、経団連等と連携して取組運動を展開していきたいと考えております。経団連から会員企業さんに対して、地産地消の取組に協力するようという通知を発出したと先ほど申し上げましたけれども、農水省としても、都道府県ですとか生産者団体さんのほうに、事業所給食会社さんや企業さんに対して地場農産物を供給する際の相談窓口となるようなところを設置してくださいということをお願いしております、そのような形で支援をしております。

それから3つ目としまして、今後さらなる運動の展開を検討しているところです。

簡単ですが、以上で終わります。

永木座長 どうもありがとうございました。

地産地消は、直売所からさらに次の展開というのは業務用ということで、学校給食と並んで

業務用というのは大事な展開の一つなのですが、課題とすれば、先ほど学校給食等でご意見いただきましたけれども、恐らく、かなり類似の課題をクリアしなきゃいけないということだろうと思います。

しかし、経団連さんがこういうふうに向きの姿勢を見せていただいた。特に、経団連の会長のところが非常に熱心にやってくさるといふ力強いことですので、私どものほうでもこれから取り組んでいくための課題の整理をして、少し意見を出し合いたいと思いますが、今日はもう大変時間が限られておりますので、こういうふうな動きがあるということをご承知いただいた上で、お一人、お二方、ご意見ございましたらちょっといただきたいと思います。いかがでしょうか。

米本委員、どうぞ。

米本委員 今、国産農産物の需要が、いろいろな問題、国際的な農業情勢の関係もありますし、中国の問題もありますけれども、非常に需要が高まっている。そういう中できちんとしたロットを集めて安定的に供給していくということは、非常に、取組としていろいろな面でハードルも高いんじゃないかというのが率直な感想です。

そうした場合に、こういう取組の担い手となる生産者をどういうふうにか考えるかということだろうと思うのです。通常の大規模な農業生産をしている方だけでなく、やはり高齢農家とか女性農業者とか、小規模な生産者をいかに組織化してこういう活動に取組と一緒にやっていくかということ、やはり政府のほうも考えていただくと少しは前に進むんじゃないか。なかなか一歩踏み出すのに、先ほどどなたかおっしゃいましたが、全体的に高齢化しております。高齢化しているということは、それなりに活力が低下しているわけで、そのところをもう一度踏ん張って元気にするためには、やはり何らかのきっかけ、動機づけがないと、こういう分野にすぐにぱっと手が挙げにくいと思うんですね。

ですから、そのところをどういうふうにしたらいいかということ、やはりみんなで考えていくしかないんだろうとは思いますが、いろいろないい知恵なりノウハウを教えてください、どうするかということを考えていきたいと思っております。

以上です。

永木座長 どうもありがとうございました。

言われるとおりだというふうに思います。どんどんと片一方では高齢化していつているわけですので、片一方でそういう問題にどう対応していくかということがあろうかと思っております。

ほかには、どうでしょうか。どうぞ。

鳩山生産技術課長 去年、参議院選挙後、品目横断対策というのが、余りにも担い手といひますか大規模生産者ばかりに焦点を当てていて、その他の小規模・高齢農家のところに焦点が当たっていないんじゃないかというご批判が非常に多かったということで、与党を中心にいろいろ見直しを進められた中で、この直売所というのが、女性を含めてですが小規模・高齢農家の方が活躍される大きな機会を提供するというので、ここをもっと重視していこうということ、政治の場でも大きく打ち出していただいたところです。

この社員食堂の場合、我々が聞いている事例ですと、毎日の取組ではないんですね。ですから、これは学校給食と大分違うところなんです。学校給食だと、これも日によってどれくらい農産物を入れているかわかりませんが、必ず毎日食事が提供されるとしても、栄養士さんがつくった献立に穴があいてはいけないということがあるので、必ず安定供給をしないといけないという、非常にきつい状況なわけなんです。こちらの社員食堂の場合ですと、キヤノンさんのところも我々見学させていただきに行ったんですけども、1カ月に数回とか、地元農産物の日とか、そういう特定のときだけやっているということなので、そこは、最初からいきなり毎日、絶対安定供給するきっちりした体制をつくらないといけないというところにはいかないようなことになります。

ただ、通常の直売所のように、好きなときにぱっと持って行って置いたらいいというものとはやはり違う。この社員食堂についてもぜひ長続きしていくような、そこからそれが大きな地場農産物の生産流通の新しい仕組みに結びついていくようなものにしていきたいなと、我々も考えていきたいと思っていますので、一過性のものでないような形にしていきたいなと思います。従来の直売所に物を出荷するというところを超えて、どういうことが施策的にも必要なのかというのをいろいろ教えていただいて、我々としても考えていきたいと思っています。

従来、我々が聞いていた例だと、直売所からいきなり超えて、都市部のインショップに供給する。例えば、群馬県のJA甘楽富岡というところが、かなりこれは大きなJAで、5市町村のところですけども、西友さんとか東急ストアとかいろいろなところに提供されている。これはもう相当大がかりですけども、やはり安定供給は相当生産者もきっちりした体制をつかってやっているということで、そこまでなかなか一気に小規模・高齢農家の方の場合はないなと。

この社員食堂の場合、地元の工場というのはそれほど大きな規模ではないかもしれないので、

学校給食と同じか、そこら辺の規模の生産者の方で、まずは一つのきっかけとして、これが呼び水的になって新しい体制ができていけばいいなということで、いろいろ工夫していきたいと思っています。

永木座長 ありがとうございます。

課長のご説明で、今、もう一つ中身が見えてきたように思いますが、これは中身を含めて、次回あたりもう一回取り上げさせていただきませんか。

じゃ、これについては、次回にもう少し深めた議論をもう一回させていただくということにさせていただきたいと思います。

時間が迫っております。ちょっといただきたいんですが、平成19年度の地産地消の推進行動計画の進捗状況及び平成20年度の行動計画について、これは報告に近い形でなんですが、ご説明をお願いいたします。

事務局 簡潔にご説明をいたします。資料6と7をご覧くださいと思います。

資料6のほうは、3枚目以降に、19年度に取り組みました地産地消関連事業の進捗状況を整理してございます。おおむね順調であるということで、個別の事業についての説明は割愛させていただきますので、また後ほどご覧いただければと思っております。

資料6の頭のところだけご説明いたしますと、全国1,793市町村ありますけれども、地産地消推進計画、各自治体等が計画をつくって地産地消を進めましょうという計画なんですが、それが市町村が策定しているものが793、JAさんがつくられているのが202、重複分ありますので76省きまして919、半分を超えるぐらいの市町村で地産地消に関する計画をつくられて進められていると、そういう状況にあるということの一つご報告させていただきたいと思います。

続いて20年度、今年度に取り組みようとしている事業についてですけれども、また個別の事業につきましては割愛させていただき、新しい取組について、資料7の頭、横紙のところだけ簡単にご説明させていただきたいと思います。

6つの四角がございまして、上の3つは、本日ご議論いただきました学校給食の話、社員食堂の話、あるいは地産地消の仕事人の話がございまして。

左下、「直売所を中心とした取組の高度化」とございまして、これは地産地消モデルタウン事業です。国のほうで採択させていただきまして、支援させていただく事業なんですが、高齢・小規模の農家についても支援を今年度から行っているところでございます。

もう1点は、直売所の高度化マニュアルの作成。これは、昨年12月の検討会でも、直売所に

ついでパンフレットをご説明しまして、いろいろご意見いただいたのですが、前回のものが入門編とすれば、今回もう少し高度化、バージョンアップしたものをつくりたいと。それについてまた機会を見て皆様にアドバイスをいただきたいなというふうに考えているところです。

下の中央、「地産地消の情報発信力の強化」についてですが、先ほどもケーブルテレビの話等ありましたが、私ども情報発信がなかなか苦手な点がありましたが、新しくいろいろなWebサイトですとかメールマガジン等使いながら、さまざまな情報発信をしていきたいなというふうに考えているところです。

右下、勉強会の開催、委員の方々に既に一部ご紹介していますが、あす学校給食の勉強会等を予定しておりまして、また、年内に数回予定しているところでございます。その都度、先ほど言いました情報発信をしていきたいと考えております。

簡単ですが、以上でございます。

永木座長 ありがとうございます。

ただいまの平成19年度の進捗状況、達成状況、それと今年度の実施計画について説明いただきました。これについて何かご意見等ございますでしょうか。

今ご説明いただきましたように、あした勉強会があるということでございます。

ありがとうございます。

最後に参考資料がございましたけれども、これは後でゆっくりご覧になってください。

ひととおり、これで議論は終わりました。全体を通して、今日の議論等で何かもう少しということはないでしょうか。

よろしいでしょうか。

それでは、今日は学校給食に大分時間をとっていただきました。ことしは一つの重点課題として取り組む課題ということでもありますので、時間をとらせていただいたわけですが、この議論は、やはり直売所の地産地消からもう一步、地産地消の概念を引き継ぎながらも、それを、こっちのある程度、生産計画、出荷計画をもう少しきちんと立てたものにしていって、そしてチャンネルをつくっていくということでございます。大変困難な問題があるということが、今日のご議論の中で見えてきました。

しかし、これは最後に米本委員が言われましたけれども、私も今日最後に申し上げようと思ったんですが、本来、地産地消が非常に大きい産地での取組と、中小の中山地域にある高齢化した人たちの取組というのは、やっぱり違うんだろうなと。そこを少し分けないと、全部一緒

の形でどちらも同じような形で推進するというわけにはいかんだろうなというふうに思っております。

ただ、もう一方で、大きい産地は遠産遠消もやっていただくし、地産地消もやっていただく。高齢・小規模農家を中心に地産地消をやっていただくことが一つの大きな意義であるし、困難ではあるけれども課題、それをやっていくことの意味は大きいんだろうというふうに思っております。

そういうことから言うと、今日は課題も大分見えてきましたけれども、もう一つ、このコーディネーターといいましょうか、調整の役割の人が重要だということが再確認されたと思います。そういう形で持続的な地産地消を進めていくためには、やっぱり本当に汗をかいていただく方がそこにいて、初めて動き始めるんだということだろうと思います。顔の見える関係というのを大事にしながら、コーディネーション機能というのをもう一つ大事にしてこれからも進めていくということで、仕事人ですとか、今年度出てきております勉強会ですとか、いろいろな形でさらにお互い勉強しながら進めていくということであろうかと思えます。

本日は大変貴重なご意見を、委員の皆さんからいただけたと思います。

第1回でございましたけれども、このあたりで閉じさせていただきます。どうもありがとうございました。

それでは、マイクをお返しします。

鳩山生産技術課長 永木座長、それから各委員の方、熱心にご議論いただきまして本当にありがとうございました。

本日の資料、それから議事概要につきましては、前回までと同様に農林水産省のホームページのほうで公表させていただきたいと思えます。

本日、皆さんにいただきましたご意見等につきましては、パンフレット等に反映していきたいと思えます。

以上をもちまして、20年度の第1回の地産地消推進検討会を終了させていただきます。ありがとうございました。

午後5時00分 閉会