

(3) パネルディスカッション (以下敬称略)

○パネラー

永木正和 (筑波大学大学院教授・全国地産地消推進協議会副会長)

秋岡栄子 (経済エッセイスト・地産地消推進検討委員会委員)

大沢次夫 (埼玉県学校給食会事務局次長)

片桐敏雄 (長野県農事組合法人旬の味ほりがね物産センター組合組合長)

阪上勝彦 (大阪府農事組合法人「かなん」専務理事)

中田智子 (栃木県都賀町学校給食センター管理栄養士)

○コーディネーター

小泉浩郎 (地産地消推進活動支援委員会委員長)

【小泉浩郎】

私の田舎は茨城で、周辺にはいくつかの直売所があります。それらの直売所では、どこもみなさん元気です。ちょっと声をかけると、元気に笑顔で応えてくれます。地産地消活動は、家族の中でもグループの中でも、地域の中でも、そしてお客さんとの間でも和やかな人間関係が生れています。

そこで今回このフォーラムのテーマは地産地消、みんなの和と元気を育てる、こういうテーマにいたしました。地産地消の「みんなの和と元気」というのは、安全・安心を前提とした生産者には、「おいしい」というほめ言葉と、消費者、食べていただく方には、「ありがとう」という感謝の言葉で直接交流します。これは他の産業や商売とは違ったまさに地産地消の専売特許だろうと思います。今日のパネルディスカッションは、おいしいをキーワードにいろいろな角度から検討してまいります。

先ほど3地区のみなさんには、詳しくお話をいただきました。重複する部分もありますが、その重複することは、またそれぞれの組織運営の中での大事な話ですので再度お話し下さい。それから先ほどの報告は少し格好よくやらないといけないということがございましたので、現場の中での課題や悩みについてもご発言いただきたいと思います。

それではパネラーのみなさんをご紹介します。筑波大学大学院教授永木正和さん、経済エッセイスト秋岡栄子さん、それから先ほどご講演をいただきました埼玉県学校給食会事務局次長の大沢次夫さんです。続いて先ほどご報告いただきました、「ほりがね物産センター組合の片桐敏雄さん、農事組合法人かなんの阪上勝彦さん、都賀町立学校給食センターの中田智子さん」この6人の方で進めてまいります。

それでは本日の「おいしい」という主題を三つの角度から話し合っていきます。まず第1は、作る側から「おいしい」とほめてもらうためにどんな工夫をされているか、第2は、食べる側が「おいしい」と実感する内容はどんな事か、第3に「おいしい」「ありがとう」を通して地域社会がどう元気になったかという事です。「おいしい」ものづくりには「土づくり」が基本だといわれています。「土づくり」に努力されている片桐さんからお願ひします。

【片桐敏雄】

私は土づくりというのは、生きた土壌をいかに存続させるかというようなことを考えております。畑で生産して収穫物を畑から持ち出してしまいますから地力は下がっていきます。それに対してどうやってそれを補充していくかを考えます。生きた土をつくるには、有効微生物をいかに増やしていくかということで、そのための有機物が必要になりますが、幸い堆肥センターが近在に2カ所ございます。そこでは6カ月間

くらいかけ、しっかりと有効微生物を発酵させた堆肥が入手できますので、その発酵堆肥を入れております。私たちが目指しているのは、有機低農薬栽培で、エコファーマー部会を立ち上げ、それを核とした中で土づくり、野菜づくりを進めています。

【小泉浩郎】

ありがとうございました。同じように阪上さんのところも、土づくりには頑張っておられるようですが、お願いします。

【阪上勝彦】

私どもでは、地域の特産物に、なすがございます。ご存知のようになすは、非常に連作障害のきつい作物でございます。それを昭和46年くらいからずっと今までやってきております。これも堆肥の投入による土づくりと合わせまして、輪作体系ができております。先般、給食センター、一部スーパーさんの残渣が手に入るということで、それらの素材を有効に生かした堆肥づくりに「おいしい」の基本は土づくりにあり。地域の有機資源を活用した堆肥づくりの重要性が指摘されました。そこで中田さん、今の子供達においしいトマトやきゅうりは、こんな土から育つのだという指導も必要だと思いがいかなうでしょうか。本年度から取り組む事になら先般申し合せが終り場所も確保できました。より大量に良質の堆肥をつくって、おいしい野菜づくりに励んでいきたいと頑張っています。

【中田智子】

子どもたちは土に触るとか、土のぬくもりを感じるとかをやらせてもらえない、やる機会がないだけだと思うのです。実際に本町でも収穫体験の時、土でドロドロになってやっているのですけれども、子どもたちは本当に大好きで、わざわざ自分から土に汚れにきます。やはり、収穫体験は土と触れ合えるということも大切なポイントかもしれません。

【永木正和】

言われることはごもっともで基本は土づくりだと思います。後で話題になるかもしれませんが、有機農業とか有機栽培というのは確かに大事なのですが、まずは循環型社会をどういうふうに作っていくかです。その中で私は「農法転換」と言っているのですけれど、日本の農業でできることを、もう少し農法として考えていきたいと思っています。その中で資源循環とか環境保全型とかを広いコンセプトで捉える。徐々にいい土づくりに向けて日本の農業を作り変えていく、今まではコスト競争が強く唱えられてきたわけですが、それはそれで大切な側面も持っていると思いますが、もう一つの農業の在り方というのもも模索していてもよろしいのではないのでしょうか。特に地産地消といった場合には、そういうものと積極的に結び付けて捉えていきたいと思っています。

【小泉浩郎】

「おいしい」の前提は、安全安心です。地産地消では当然のことですが、そのために多くの努力を払っています。阪上さんのところの現状をお伝え下さい。

【阪上勝彦】

安全な野菜づくりと申しまして、野菜をつくっていく上におきましては、自然環

境、まずはその時期、温度、品種が勝負になってきます。例えば大根一つとりあげても、8月蒔き、9月蒔き、10月蒔きと作期が違います。特に去年のように暑い時期ですと、前年は無農薬でできたのに、というようなケースが起こってまいります。そんな中で、できるだけ農薬を減らすという意味もありまして、農薬を使う時期、または使わなくてもいい時期を踏まえて大根を4回、5回、6回、と時期を変えて作っています。これは一つは、安全な野菜づくりということと合わせて、播種期をずらして、おいしいものをおいしい時期においしく食べていただくという形で収穫適期を合わすということにもつながってまいります。また忌避剤を使用するとか、トラップを使用するとか工夫をしていますが、時期によりましては、ゼロというわけにはいきません。防除日誌を確認している側からいいますと、何を何時どれだけかけるか、防除する前に相談する体制を作っています。収穫期間の短いもの、また収穫を毎日しなくてはならないものにつきましては、できるだけ低農薬の残効期間の短い農薬を選定いたしまして、できるだけ適度にかけていただく形をとっております。病害虫の発生時期には、早めに手を打っていただくということで、2回かけるところを1回に、1回かけるところを0にというような形で取り組んでおります。それをやりますと、えてして消費者とのトラブルが起こることがあります。私自身もレジに立ちますが、6キロもあるような白菜をお客さんが、これ安かったと言って持ってこられるわけです。それでお客さんに、「これは悪いですけど、煮物に使ってください。漬物にだけはしないでください。」とアドバイスをします。「何で？」と言われても、「まあまあ」ということで持って帰ってもらいます。3日くらいすると、「理由がわかりました、立派な白菜だけど、こんな立派な虫が3つ出てきました」と笑いながら話されます。虫が入っていると、どうしても穴があいております。それを見つけると、お客さんにそういうアドバイスをすることによって、笑い話で済ませていただけるというような方法もとりながら、低農薬に努めて、なおかつ、お客さんの苦情のないような販売対策も考えております。

【小泉浩郎】

折角、「おいしい」野菜を買いに来たのに品物がないとお客さんはがっかりします。生きものの生活ですから工場生産のように計画的には出来ません。品揃えはどのようにしていますか。

【片桐敏雄】

私たちの所は、ご存じのとおり安曇野という冬の期間が非常に寒さが厳しい、マイナス10度を下るといような状況下にあります。私たちは冬の期間の3、4カ月が一番苦しい時期になるわけです。通年営業をやっていますので、愛知県の渥美半島のJAさん、それと個人の方と契約をしまして、顔の見える産直品ということで、そちらの協力を願って、1週間に1回ですけれども、野菜、花類、そういうものを協力願って提供して、つなげているというようなことです。地元のものが出てもお昼には完売してしまうというようなこともあります。夏場もそうなのですが、どうしても出荷が午前中になり、午後にもっと来てくれないかと言っても、なかなか農家の人も日中、夏の暑いさなか収穫するということが不可能なのです。たとえばとって持って来ていただいても、葉物にすれば数時間で萎れてくるということがあります。スーパーさんでしたら、蘇生処理をして店頭に出していますので、数時間はそのまま持ちますけれども、農家の方が持ち込まれるのは、畑から直送してきますので、どうしても水分が少なくなって、とりたてなんだけど、見た目は少し萎れてくるという悩みがあります。店内でも加湿はしておりますけれども、そんなことで大変苦労しているところでござ

います。

【小泉浩郎】

阪上さんのところでは、店頭の流れ具合を携帯電話で生産者に知らせるシステムがあると聞きましたが、その方法を聞かせて下さい。

【阪上勝彦】

私たちも、朝どりを、メインにしています。その関係で朝は結構荷物が集まり、またそれを目当てにお客さんがどうしても午前中にザーッと来てしまい、お昼前後になると、品不足ということになります。だいたい10時半までの販売状況は、出荷者全員にメールでお知らせしております。そしてそれを見て、また収穫できるものにつきましては、収穫して搬入してもらう。その搬入してもらうことによって、またお客さんがちょうどお昼頃に増えてくると、今度は12時40分くらいにまた第2回目のメールを発信しています。根菜類は、それ以後の搬入は見込めるのですが、先ほど片桐さんがおっしゃったように、軟弱ものは、その時間からの収穫は非常に難しい。繰り越して翌日には販売はできないので、夕方5時には引き取らなければならない。農家もリスクが大きいということで、なかなか入ってこないということになっております。

消費者につきましては、せっかく来たのに、というのが非常に多いので、今、私たちのほうでは電話で予約販売というのを積極的に行っています。私どもの売り場が非常に狭いので、どうしてもそれだけのストックができないということもございます。消費者のほうから電話をいただくと、予約という形で取り揃えて置いておく。また反対に早朝にお買い求めになって、ちょっと用を足しに行くとか、金剛山へ登山に行かれるとかという方につきましては、夏場でもお預かりさせていただいています。車に積んでそのままお日さまの当たるところに置いておかれると、野菜がたまったものではない。帰りにもう一度寄ってくださいという形でお預かりさせていただいて、1人のお客さんに2度来店願う。そんな形の中で、できるだけお客さんをひきつけるような努力をいたしております。

【小泉浩郎】

現場では、できるだけ端境期とか品薄期をなくそうという努力をされていますが、秋岡さんこの件について何かコメントがありますか。

【秋岡栄子】

私は生産者ではないので、消費者という立場でお話させていただくと、今の片桐さん、阪上さん、中田さんのお話をうかがっていると、本当にご苦労に頭の下がる思いです。みなさんがやっという直売所とかは、消費者も一緒につくっていかなければいけないんだということを知り、とっても反省しました。

たとえば品揃えがないというのは、買いに行った人間には困ります。自慢じゃないのですが、私は料理のレパートリーがとて少なく、家にあるのが和食入門編、中華入門編、洋食入門編と入門編ばかりで、あまり応用がきかないのです。今日会場にお見えのみなさんは、あればあったものでちゃんとお作りになれるのだと思うのです。私みたいにちょびっとしか作れるレパートリーがないと、買いたいものがないと夕飯が作れないというレベルなので、そういう人間がついつい甘えてしまって、困った困ったといっているのです。その土地にはとれないものもあるし、時期的にないものもあるのだということは、本当は消費者も承知をして、自分たちもそれでどうやって

おいしいものを作るか、という努力をしていかなければいけないのです。私なんかその代表例として怠って、いつも要求ばかりしているなとつくづく今反省したところです。

【小泉浩郎】

消費者自身もおいしい食べ物とはどんなものか、おいしい食べ方はどうするかを勉強していたぐと同時にその生きた土の中で命ある作物を育てる、生産者のご苦勞を共有しながら、この「おいしい」ということをお互いに実感するということが大事だろうと思います。

今度は食べる側に安全で安心しておいしいということ、どう伝えていくか。阪上さんのところは、なにわの野菜を復活して、それを食卓に乗せる努力をしてきました。なにわの野菜、伝統野菜がおいしい、と消費者に実感してもらうためにはどんな努力をされましたか。

【阪上勝彦】

なにわ伝統野菜をはじめたのは、平成10年頃でした。94歳になる母親は、収量も少なく、形も悪くしかも管理し難い品種を、何でもさらと批判的でしたが、収穫したきゅうりを食べたところ、今日のきゅうりより味がよく歯ざわりもよいという事でした。自分も昔、子どもの時分に食べたのはこんな味だったなと自分が実感しました。田辺大根も、漬物にしても古漬けにしてもおいしい、煮物にして4時間炊いても5時間炊いても煮崩れしない、味は十分にしみていきます。それがなかなか消費者に伝わらない。そこで道の駅のオープン以来、なにわ伝統野菜フェアというのを年に2回（春夏もの、秋冬もの）実施しております。今でも冬場は田辺大根をメインにした、おでんの販売をしております。だいたい5時間、6時間煮ても非常に歯ざわりがいいということを実際に食べてわかってもらっています。また伝統野菜フェアのときにも試食もたくさん出し、それを食べてもらって実感していただいています。

もう1点が、私自身も大根を7種類くらい、蕪でも5種類くらいつくって、その場でサラダで食べていただきます。また大根は縦にスイカのように割って食べてもらうと、先のほうと葉っぱのところでの味の違いを実感してもらっています。こんな形の中で、徐々になにわ伝統野菜を伝えていきます。勝間南瓜ですと夏に収穫したものを冬至まで保存しておいて、12月の中旬の冬至に食べていただく。それを聞きつけて、生根神社さんのほうからも注文がまいてきて、冬至南瓜祭りの復活に寄与させていただいているという思わぬところからも注文が舞い込んできました。徐々にですけれども定着しつつあるかなと考えています。

【小泉浩郎】

それぞれの風土の中で、伝統的な野菜が守られてきた。それが大根は全部青くび大根に、鶏肉は全部ブロイラーになってしまった。子どもたちの口はみんなそれに慣らされてしまっています。そんな現状の中で、京野菜、江戸野菜、なにわの伝統野菜がみなおされ新しい時代に合うように作り変えられています。

「おいしさ」を実感してもらうために現場での試食が大事だというお話でしたが、伝えられる料理や献立を自分たちのレストランでお客さんに出している片桐さんお願いします。

【片桐敏雄】

私たちのレストランはプロの調理人さんとか、料理人さんは入れておりません。本当に家庭の主婦、お母さんたち、若いお母さんたちですけども、その人たちが集まって、組合が出荷してくる野菜中心の料理を出しています。それが今、好まれるのですかね。プロの味よりもシンプルといいますか、素人のお母さんたちのつくる味のほうが懐かしくなるのか、そういうようなことで日増しに来店客が増えています。おにぎりもたゞ出すのではなく、定食としてアレンジし田舎料理を演出しています。日替り定食は、スタッフが、今日は私が考えたメニューでやりましょうという形で、見本を出します。日替わり品は私が考えたという自分の名前、材料の名前を書いたものを添えます。大変好評で日増しに顧客が増えています。

【小泉浩郎】

農村レストランの献立にアイデアを考えた人の名前がついているというお話ですが私たちの食卓は、大手企業やスーパーの食材ばかりです。特に若いお母さん達は忙しい事もありまた核家族であることから家庭の味、家庭の料理がどの家庭でも同じという状況にあります。そこで、本当の「おいしい」を子供達にどう伝えるか学校給食の場面から中田さんお願いします。

【中田智子】

先ほど郷土料理の伝統料理の「しもつかれ」の話を少しさせていただいたのですが、あのような郷土料理も学校給食で初めて食べるというお子さんもたくさんいます。ちょっと見た目が地味なものですから、嫌われがちなのです。やはり体験してみないと食べられないということもありまして、その「しもつかれ」について、まず小学校3年生の「昔の暮らし」という社会科の授業があるのですが、そこでしっかり押さえまして、その後、中学校1年生の家庭科で、栃木県の郷土料理の「しもつかれ」を実際に作ります。そうするとほとんど食べられるのです。そしてそれを衛生には十分に気をつけて家に持ち帰らせ、家庭で一緒に食べてもらいます。「娘は、前は「しもつかれ」はまずいと言っていました。それが今度は美味しいから食べてみてと娘が変わりました。実際に食べてみたらまたびっくり、私も美味しいと思いました。」というような感想が保護者から寄せられます。「作り方を教えてください。」などの質問も受けます。そうしたらまた給食だよりで、作り方のレシピを載せたりして家庭へ普及させていったりなどもしています。また子どもたちには、伝統料理もそうなのですが、地場産物についても、みなさんと同じように、食べてもらって勉強してもらっています。学校給食は、生きた教材として活用して食事をしてもらえということが、いいところだと思います。

先ほど、伝統野菜の話がありましたが、うちのほうには宮ねぎがあります。それは、すき焼きにとっても合って、煮ると甘くなるねぎなのですが、「今日は誰々さんが作った宮ねぎよ」と名前を言います。さきほど大沢さんから「それをどうやって安全確認するのだ」という話があったのですがそれについては、生産履歴です。いつ、どこで、誰が、どの野菜に何をしたかの生産履歴をJ Aさんで全部確認してもらっています。それを保管してもらって供給センターで安全確認をしてもらいます。このねぎは安全なのだよという話を子どもたちにします。さらに地場産物にはもっといいことがたくさんありますという話をしまして、「宮ねぎを、みつけて箸ではさんでござん」と言って箸にはさんでもらって、「食べてみよう」と言って、食べさせます。「どう？」と言いますと、みんな「おいしい」って言うのですね。そして「甘い」言うの

ですね。このような野菜を甘いと感じる子どもたちの気持ちと味覚を育てていきたいと思っています。つまり学校給食というのは、地場産物を使って、学校給食を子どもたちにとって食育の生きた教材とした教科書代わりなのです。そしてさらに保護者にも普及していかなければいけないので、先ほどの安全確認をしていることや、新鮮なものを納めていることや朝どりの野菜だということなどの話も給食だよりで保護者の方にお知らせしているとともに、地産地消の料理募集などをしまして、センター職員で料理研究をして、そして学校給食で実際に提供するのです。それをまた給食だよりに掲載して家庭にも普及していき、家庭へ定着、「おいしい」が家庭にも定着していったらいいと思っています。

【小泉浩郎】

学校給食、子どもたちに、おいしさをどう伝えるか。子どもたちが実際に経験をしながら、その中で生まれてくるものだというお話でしたが、大沢さん、この点、いかがですか。

【大沢次夫】

今、中田さんが話をされた通り、埼玉県においても郷土料理それから伝統料理、こういったものについて、学校給食で食べるというのが一番多いのかなと思います。たとえば学校給食で郷土料理、伝統料理をそのまま献立に、何の話もしないで出した場合に、子どもさんは果たして食べるかどうかという疑問があるのです。子どもにたとえば、これはこういういわれがあって、こういう献立ですよ、それからこの食材はこういう人たちが、こういうふうには汗水流してつくったものですよ、こういった1つのストーリーというのですか、こういったものを伝えと、子どもさんというのは、嫌いなものでも食べてしまうという傾向があるのかと思います。そういった意味では、地元の野菜を、先ほど教材という話がありましたけれども、そういう話を添えて、子どもに食べてもらう、提供するということをすれば、それはすごく子どもさんにとっても、地域にとっても、意義があることかと思えます。

【永木正和】

大沢さんのお話を伺っていて、私もそうだと思うのです。おいしさというのは、その味としてのおいしさ、これは旬の味ですとか、有機でつくったものの味というのは本当に美味しいです。もうひとつは、会話のはずむ和んだ直売店舗の雰囲気ですとか、その地方の田園の景色が浮かんでくる、おじいちゃん、おばあちゃんの優しい顔が浮かんでくるとか、自分の子供時代の田舎体験ですとか、そういうものが重なって味覚というものは作られて、そこには物語があるのだと思うのです。先ほどりピーターをどうつくるかというお話がありましたけれども、それが大事なのだらうと思います。

ヨーロッパでは今スローフードという運動が流行っていますが、「ゆっくり食べましょう」という運動は、やっぱり先ほどもお話があったように、とても重要です。今、子どもは食事の文化がなくなっている。朝ごはん食べなくなってしまって、あるいは個食といいましょうか1人で食べてしまう、ファーストフードを食べる、そういうふうになってしまうと、本来の味がわからなくなってしまう。それを取り戻そうというのがスローフードという運動になって、ヨーロッパに広がっているわけです。消費者は勝手な部分もあります。そういう言い方をしたら失礼なのですが、おいしい食べ方とか、こういうのがおいしいのだとか、そういうものが生産者の側からもう少しきちんとお伝えして、そしてそのためのコミュニケーションを広げていく必要があ

ります。私は昔の商店街が好きなのですが、今、スーパーで買い物をするときには、全然言葉はいらないわけです。もっと会話が弾む場であって欲しいですね。

「そよかぜ館」では、エスコーターの存在と役割について書いておられますけれど、生消の仲介をしてくれるとか、あるいは用途に応じた品選びのコツや食べ方のコツを教えてくれるとか、そういう人たちが売り場にいて、そこでお互いに勉強していく。生産者はそこで消費者のニーズをつかんでいく。こういうものが地産地消ではないでしょうか。

あともう一つ、言わせていただきますと、野菜なんかは昔は量と価格と、このどちらを取るかということだったのですが、今の味の問題、安全性の問題、鮮度、形やサイズの問題があります。だからいろいろな要素がここにあるのだということで、それをきちんと消費者に伝えていかなければなりません。それは、実は生産の過程が大事なのです。消費者にいかに生産の場を見せるか、消費者がものを選ぶときに今までは品物の結果だけを見せたわけです。だけど今、安全性、GAP だとかいろいろなお話がありますけれど、やっぱり生産のプロセスまで見せようというのが今、トレーサビリティの話になってきているわけです。

【小泉浩郎】

いま、お話がありました「エスコーター」について、「そよかぜ館」のどなたか、もう少し説明して下さい。

【そよかぜ館】

生産局長賞をいただきました「そよかぜ館」です。エスコーターは店内に売り子さんと、従業員ですけれども、平日に2人、土、日に3人の野菜のことに詳しい、そして料理のことに詳しい人をフリーで巡回させています。そしてちょっと迷われているお客様に声を掛けてあげて、食べ方がわからないとか、そういった時にアドバイスをしてあげる。そういったのをやっております。消費者と私たちお店とそれから生産者が連携を作っていく一つの方法で、そこらを充実させているということです。

それと地域案内人は、これは私どもの地域の食文化であったり、伝統であったり、そういったところを安全対策も含めて案内をしています。

【小泉浩郎】

関係者が情報を共有することは、大変重要で「〇〇便り」は有効な手段ですが、原稿を書く、編集をする、配布するという仕事は大変労力がかかります。中田さんのところはたくさんの便りを出していますが、担当者は誰ですか。

【中田智子】

毎月出していますから、書いたと思ったらもう次の月の号を書かなくてはならないくらいなのですが、生産者の声、あれが私にとっても勉強になっております。というのは、生産者の声、たとえば先ほどの土づくりの話なども、「親の代から化学肥料に頼らず堆肥を活用して土づくりをされた畑が、おいしい野菜を作る。その畑を代々受け継いで絶やすことなく野菜づくりをしているからこそ美味しい野菜が作れる」とかそんな話を私が聞くと、それをまたみなさんに伝えたい気持ちになってくるのです。そういうのが私も楽しいし、子どもたちと保護者に伝えられるのも楽しいと思って作っております。

【阪上勝彦】

オープンしたときに、まず第1回目の清算書を渡すときに「道の駅だより」というのをやってみたのです。近況の報告と翌月の予定、合わせまして先月の反省、お客さんの声というのを箇条書きみたいな形でちょっと入れたのが最初で、それから40ヶ月毎月作らせてもらっています。まず最初の2年間は、24節気と農とのかかわりをメインに書き、3年目に入ると、お客様の声というところからスタートさせています。

ポスレジを改良しましたので、裏側に売れ筋商品ベスト30を入れました。今はちょうど2年目に入りましたので、前年同月比の売り上げ対比というものをに入れて、不足部分については全てアンダーラインを入れています。これはどんどん生産してくださいよという情報で、合わせまして先月の反省と今月の予定という形のを裏面の下側に入れて、全員に情報の共有を図ることを目的としています。やっぱり読んでいただいて、それが返ってきたときは嬉しいです。

消費者の方へは、今のところ携帯電話用のホームページでやっています。販売はやはり直接のPOP作りです。手描きでキャッチコピーや説明文を入れています。簡単レシピもいくら作っても足りませんが、聞き伝えて来られる方もあります。自分が食べてみて、はじめて相手に言えるということですので生産者にもまず自分が食べたいものでないと店に持ってくるなど言っているのです。ですから新商品を持って来た時、食べた事がなければ、店頭には並びません。まず生産者が作ったものが、その旬のときに自分がどういう食べ方をして、どんな味がしたのかという意見が売り場に伝わらないと、なかなかそのことが消費者に伝わらない。昔の八百屋さんじゃないですけど、今、たけのこうまいで、白菜うまいで、ほうれん草うまいで、というようにお経のように唱えながら、道行くお客さんにやっていた風景があるのですが、やはり積極的な対話をする、情報を発信する、双方向に、そういう形で心がけているということです。

【片桐敏雄】

私のところでは、非常に遅れているといいますが、昔風にやっているわけです。組合員に対しての情報とか、そういうものについては、月に1回は売り場の情報、また連絡事項だとか、いろいろのものを提示したなかで1回は組合員全員に配布します。161名の組合員なので地域、地域で連絡網を作っておりまして、その連絡員さんが物産センターまで取りに来て、各戸へ配布するという役目をしております。その連絡員さんがまた末端までつなげていくというような横の連携を取っています。

店舗内では、消費者とのコミュニケーションをとるため組合員さんが朝から8時、9時ごろまで業務に携わります。従業員も店内に常におりますので、いわゆるレシピも作ってありますが、ただ読むだけではなく、「こうやって作って食べればおいしいよ」とか、「こんなふうに煮たほうがおいしいよ」とかというような、情報、コミュニケーションを交わした中での販売をしているというのが実情です。

それから、平均すれば約1日に1,000人ちょっとのお客さんの出入りがありますので、店内放送をかけております。その中で商品の紹介ですとか、いろいろな情報を流して、お客さんに情報提供しているということをやっております。それから新しい商品を作って店舗に出すときには、先ほどもお話にあったように、とにかくそこにいるスタッフ全員が食べて、オーケーのサインが出ない限りは店頭は出しません。また加工している人が中に引っ込んで、ただ作るだけということではなくて、店舗に出てきて、その商品をお客さんと対話した中で、販売していくというような形をとっております。

【小泉浩郎】

今のお話のようにスーパーマーケットやデパートとは違います。買い物に来たお客さんは、積極的に生産者に話しかけて下さい。生産者はその事を待っています。

続きまして3番目ですが、「おいしい」の波及効果に移ります。ほりがねの一番大きな特徴は80人の従業員がいるということです。お客さんの「おいしい」の波及効果は、生産者を元気づけ、加工場、農村レストランが繁昌し地元で80人の雇用を生みました。下手な企業誘致以上の効果です。その極意のほどを片桐さんをお願いします。

【片桐敏雄】

私たちのところは組合員が全員かかわるというような形で運営しております。組合員が161名いるわけなのですが、当番を組み、朝の開店準備からレジ対応まで2、3時間のことで、組合員が全員が6人位づつ班をつくりかかわっていく形で進めています。それとパート従業員80名ですが、短時間労働で通年雇用でローテーションを組んで進めています。人数的なものは多くなっていますが、子育て中、被扶養家族の方も多く、いろいろ問題もあります。これまで組合員関係者を優先してきましたが今後は一般公募で地域全体から募集しています。

【小泉浩郎】

現場で麹づくりを見学しましたが、指揮をとっておられる方は、ご高齢の方でした。若いも若きものの作りでは平等、力がある人が指導者です。

地産地消をすすめることによって、遊休農地も解消されてきているというようなことを阪上さんが報告されました。「おいしい」が地域活性化につながった例として説明して下さい。

【阪上勝彦】

私自身も今、河南町の農業委員会の会長ということで、特にそのへんについては、直接かかわっています。特に朝市、直売所を始めてから、農地の有効活用が増えたことは事実です。今まで、会員さんの農地を含めましてですけれども、冬場になりますと、次の作付けまで稲の切り株がたくさん立っていたのですが、このごろは稲の収穫が終わったら、すぐ次の作物の準備に入るといって、連作障害なり、また狭い農地で輪作をとっていくと非常に忙しいということもありまして、農地の使用貸借の契約が非常に頻繁に出てまいります。委員会で審議をやっていても、うちの会員さんの名前がいたるところに、農地の使用貸借の中に出てきています。

もう1点が、私どもの直売所の近くに、60ヘクタールくらいの農地開発をしたところがあります。約半分が町外の方が所有され放任されている部分が多く、そのうち1.5haに昨年からバイオディーゼル燃料用に菜の花の栽培を始め来年は花の時期にイベントも考えています。

使用貸借の契約が増えてきたのですが、中山間地域について、やはり耕作の不便なところ、また水の不便なところについては、なかなか遊休農地の解消が進みません。逆に耕地は標高60m～400mのところ分布し、それを生かした作型の導入を考えています。

【小泉浩郎】

地産地消というのは単に生産者と消費者だけではなくて、多くの人たちの協力関係

のなかで進められています。特に田中さんのところは、地産地消による学校給食に地元の八百屋さんの協力を得ています。どんなご苦労をされたか、少しお話しください。

【中田智子】

地場物はやはり天候に左右されますので、計画をしていても入らないというときがあります。1,200食くらい作っていますので、小回りが利きません。その野菜なしでの給食を出すともたまた栄養価も崩れてしまいますので、それは避けたい。そこで青果商組合に市場で買ってきてもらうという方法をお願いしました。生産者さんも、青果商さんも自分もいいものを持ってこなければいけないということで、お互い切磋琢磨しながら、いいものが納まってきていると思っています。給食センターは8時から8時半までの30分間で全部の納品をしますから、青果商組合さんと農家さんがその場に集まります。そこが社交場のようになって、そうしたらこんなふうに作ったほうがいいんだよとか、あんなふうに作ったほうがいいんだよという話も盛り上がりまして、だんだん野菜もよくなってきました。先ほど発表したように、地場農産物を使用する割合が増加して、学校給食の残食率も減っているなどの波及効果が出まして、そうすると青果商さんも「学校給食で地場物を入れると、こんなにいいことがあるんだ。わが町の子どもたちがこんなによくなるんだ。」と市場では、都賀町産を一番に買って、次に栃木県産を買って、その後国内産を買って、その順番で買ってくるからというように協力的になってきました。ある朝、JAさんが、「今日キャンセル言うの忘れちゃった」という時があったのですが、その日のうちに携帯で市場に電話しまして、青果商さんがその日のものを買ってきてくれたというエピソードもあるくらい、とても協力的になっています。もう一つは青果商さんと最初から同じテーブルに着いて、子どもたちのことを考えていってくれたというところが、よかったところなのではないかと思っています。

【小泉浩郎】

今お話がありましたように、学校給食で、米飯給食等々も含めてですが、やはり長い歴史の中で、かかわってきた業者のみなさんとの関係はたいへん難しいですね。大沢さん、そういう地産地消と学校給食というところで、何か今のお話をお聞きいただきながらコメントいただけますか。

【大沢次夫】

青果商の方たちも取り込んで、ある意味都合のいい時に協力してもらうという関係ですが、こういうやり方ができるのであれば、私どもの県内にも教えてあげたいというのが感想です。農産物ですから、生産者からどうしても計画的には入らないと思うのですが、その場合に、逆にお聞きして申し訳ないのですが、使用のどのくらい前に判断されるのでしょうか。

【中田智子】

一応約束ですと4日前ということになっているのです。4日前には私のところに連絡をくださることになっているのですが、先ほどお話ししたように当日ということもありました。

【大沢次夫】

4日前でその後すぐに青果店の人に協力いただく。それで協力をしていただける青

果店さんっていうのも、私が感じるどころ、すばらしいなというふうに思います。やはり生産者も含めて、八百屋さんも地域のことをよく考えていらっしゃるのだなと思います。たいへん感心しました。こういう取り組みは、ぜひ学校の子どもたちに伝えていただきたいと思います。そうすれば感謝する気持ちというか、そういったことが芽生えるのかと思います。

【小泉浩郎】

ありがとうございました。そろそろ時間となります。そこで最後に一言ずつ、6名のみなさんにお話をうかがってしめたいと思います。それでは永木先生からお願いします。

【永木正和】

私は地産地消には、いろいろな取り組みがあって、決まったパターンはないと思うのです。だから今日も4人お話を聞いたのですが、そこから多様な知見を持ち帰って、自分のところにどういうふうに生かしていくかです。たとえば先ほど、中山間地域で農地が荒廃しているところの話がありましたが、たとえば栃木県の茂木町ではさまざまなオーナー制度を活用した会を作っていますね。こうして地域の農業をサポートしてもらっているわけですね。それから鳥取県の日南町というところでは岡山のスーパーに高速道路を走って朝どり野菜を届けるという方法で地産地消をやっているわけです。山形の遊佐町は首都圏生協とつながってやっている。

いろいろなやり方があると思います。そこは知恵比べです。「地域主義」というのは誤解を招くかもしれないのですが、「ふるさと主義」という気持ちはあっていいと思うのです。自分はどこのふるさとに、どういうつながりを持つのだという「ふるさと探し」を消費者にやってもらうのです。それで私は共生という言葉が好きなのです。韓国で「身土不二」と言いますが、私は最近、「食農環不二」と言いたいのです。食と農と環境の環なのですが、食農環不二という、そういう言い方をしたいのです。食農環の真ん中にいる主人公は人なのですね。消費者と生産者なのです。しかし、どういうふうにして食、農、環の調和をコミュニティーに作っていくか、これが21世紀の本当に私たちが求めている社会ではないだろうかと思います。大きなコミュニティーを作るのではなく、そこそこな地域コミュニティーを作っていくのが大事なだろうと思っています。以上です。

【小泉浩郎】

秋岡さん。

【秋岡栄子】

感想を3つほど。みなさんのお話を聞いて、いずれも今日、ステージに上がられていない方の分を含めて勉強になりました。ありがとうございました。

片桐さんのお話をうかがって、私は本当に反省したのは、さっきも申し上げましたが、けれども、やはり一消費者として、大きなスーパーに行ったときには、自分の持っているレシピに合わせて食材を選ぶというスタイルでいいけれども、農家の方がそのときとれた旬のものをお店に揃えてくださっているところに行き物に行った時には、その時にとりださったものに合わせて、自分の料理のメニューを考える。そういう消費者でありたいなと片桐さんのお話を通じて本当に思いました。

阪上さんのお話をお聞きして思ったことは、伝統野菜を復活されている。その時に

小泉先生が、「今は万人の味に日本中が統一されてしまった」といっていますが、ほとんど誰もがおいしいと思う銘柄の野菜であるとか、チキンが流通しています。そのため、食べ物を表現するボキャブラリーが、万人の味になると同時に、おいしい、やわらかい、ジューシーとかこの3つくらいに集約されてしまっています。実はおそらくその伝統野菜はそうだと思うのですが、本来、日本のいろいろな食というのは、「えぐい」だとか、「苦い」だとか、「渋い」だとか、本当はもっといろいろな味があった。フランス料理も中華料理もそうですけれども、お料理って同じものを食べても、人によって多分、味って違いますよね。それをどういうふうに、おいしかったねと会話ができるかというのは、それは食べ物に対する知識であったり、あるいはボキャブラリーの豊富さであったり、そしてそれを共有、一緒に共感できるようなコミュニケーションの力ではありますが、これが文化だと私は思うのです。そういう意味では阪上さんが伝統野菜を復活されて、食ということから日本の食のボキャブラリーであるとか、食べ物のありがたさとか、食文化がもう一度生まれてくるということにおいて、阪上さんたちがなさっているということは、一つの文化運動ではないかなと思いました。

3つ目に中田さんのところではたいへんな努力をなさっていて、頭の下がる思いです。今日は「おいしかったです、ありがとう」というのが一つのテーマなのですが、本当に給食のときのお子さんが、生産者の方とおいしそうに召し上がっている写真を見て、おいしかったです、ありがとうの基本があると思いました。この、「おいしかったです、ありがとう」というのは、多分21世紀の日本のキーワードなのではないかなと思います。

食料自給率の低さが最近また問題になっていますが、私はこれから経済のグローバル化がどんどん進んでいくと、今は日本はちょっとお金があるので、欲しいものは世界中から買えばいい、買えるじゃないかというのが、まかり通っていますけれども、おそらくこのグローバル化はどんどん進んでいくと、日本人は海外から好きなものを好きなだけ買うという財力もなくなります。

ものを売っている人たちにとって、日本というのは小さな市場なので、むしろ日本のお客様よりも、アジアのお客様、中国のお客様のほうが大事ですよという時代になってしまう。この小さな日本という国は、「おいしかったです、ありがとう」ということの、そのもう一つ先にある、「おかげさまで助かりました、いえいえこちら嬉しいです」というその成り立ちで日本の中で、生産者、消費者ということではなく、みんなが支えあっていくということがとても大事になっていくと思います。そのときには、農業というものが本当に重要な、グローバル化が進めば進むほど基幹産業になってくるのだということを感じています。中田さんの発表の、おいしかったです、ありがとうというのから、21世紀もみんなが幸せで暮らしていける日本になるような、ひとつの入り口があるようなそんな感想を持ちました。

【大沢次夫】

地域の地産地消のエリアの話ですが、地産地消という言葉が出始めたころ、あぜ道ひとつ隔てて隣町だから利用できないみたいな話があり、地産地消の推進が図れないというところを何ヶ所も見てきております。やはりある程度、無理のない範囲で、たとえば、市町村でできなければ隣の町も取り込み広げていってもいいのかなと私は思います。私どもの地産地消の範囲は県産県消、県域での取り組みですので、その位の余裕があってもいいのかなと思います。

それから学校給食にかかわるものとしては、子どもたちの味覚というのは、環境に

大きく左右されると思います。もう10何年前に国道が整備されて、その脇にファミリーレストランができてはじめて、それによって、子どもたちの嗜好がハンバーグだとかそういうものになったという、学校でのアンケートの結果を見たことがございます。学校給食の味というのは、また家庭もそうなのですが、小さいころの子どもの味というのは、一生を左右するのかなと思います。これからも子どもたちのために頑張っていきたいと思います。

【中田智子】

私たち学校の栄養士が立てる献立には意味があります。給食だよりもただ楽しく作っているだけでなく、アンケートをとって、それでどんな食に関する問題があるかを見つけ出して、それをもとにどのような子どもに育てていくかを考えて、食に関する全体指導計画を立てて、献立を立てていく。また一口メモ、給食だより、そして講演会、先ほど言いました収穫体験などでも伝えていきます。

収穫体験の意見で、「私は野菜が嫌いで食べられなかったけど、心を込めてつくっているからこれからは野菜は少しずつ食べていきたいです」というような、ありがたいの気持ちから野菜をおいしく食べられる子どもたちに変容していることがわかるようなコメントがいただけています。

やはり生産者や青果商、給食センター、JAなど関係機関が連携した体験活動をたくさん取り入れた食育が、おいしい、ありがとうを確かにするものなのではないかと思います。これからも地域みなさんと連携した食育推進を図って頑張っていきたいと思います。

【小泉浩郎】

阪上さん。

【阪上勝彦】

直売所の基本は、今日、いろいろ聞かせていただきまして、安全、安心、おいしい、新鮮、またそれを基にして信頼を得ていくということの繰り返しだと思います。私も活性化センターの中にも加工部というのがございまして、おもちゃがいろいろな惣菜、米粉のパンも焼いております。360日、ずっと休むことなしに加工部のほうでも加工生産をやっております。それと合わせまして、野菜と加工品、これはもう車の両輪ということで、みなさん方にお伝えしていつているわけなのですが、やはり地場産のものを、その土地でとれたものを、その土地で加工して、またそれを食べていただき、直売所へ足を運んでいただき、喜んでいただけるのが我々の喜びという形で取り組んでいきたと思います。

【片桐敏雄】

今、なかなか旬というのがわからない。スーパーへ行けば一年中、何でも間に合うという関係で、季節感がないというようなのがあるかと思います。そのようなことで、直売所が果たしていく役割は、いかにしておいしい旬のものをお客さんに提供していくかということだと思います。それから私たちのところへも、小学校の子どもさんたちが勉強に来ます。今日は何が出ているとか、どこの誰のものが出ているか、というようなことで、私たちスタッフがそこで対応するわけです。今の時期はこういうものができるのだよとか、このものはどういような形でできあがってきたのだよとか、そういうようなことをお話して、子どもさんにわかってもらうような話を進めています。

す。それと同時に学校等でもいろいろ自分たちが学習の中で育てたものがあります。ですからそういうようなものを使った中での体験学習のお手伝いとか、これからも積極的にやっていきたい。それから私たちの食堂加工部門もありますけれど、本当に昔ながらのお袋の味というものを、後世に伝えていきたい、子どもさんにも伝えていきたい、こんなことを願ってこれからも頑張っていきたいと思います。

【小泉浩郎】

ありがとうございました。「おいしい」「ありがとう」と相互に言葉をかけ合う重要性和その背景となる活動のあり方についてみなさんの積極的な、また、たいへん示唆に富むご意見をたくさんいただきました。残された問題の1つで、これも議論したかったのは、地産地消にかかわるみなさんの高齢化、担い手の問題です。生産の担い手の高齢化と同時に、消費者の高齢化の問題もあります。地産地消へ若い人達をどう引き込んで行くか。学校給食を通しての活動もその1つです。

地産地消は、いろいろな視点からいろいろな場面で各地に多様な展開をしています。食と農業と環境を維持し、「おいしい」「ありがとう」を通して「いのち」と「文化」を守り育てる国民運動としてさらなる発展を祈念し結びとします。

《パネラープロフィール》

【永木正和（ながき まさかず）】

筑波大学大学院・生命環境科学研究科教授

帯広畜産大学畜産学部助教授、鳥取大学農学部教授を経て現職。専門は農業 経済学（農業経営学、農業情報学、農村地域開発計画学等）。「消費行動とフードシステムの新展開」など、論文・著書多数。農林水産省の「食料・農業・農村政策審議会経営分科会」委員、「地産地消推進検討委員会」委員長、「全国地産地消推進協議会」副委員長など多数の公職をこなし、地産地消の推進に尽力。

【秋岡栄子（あきおか えいこ）】

経済エッセイスト・経済キャスター

（株）日本長期信用銀行調査部、（株）長銀総合研究所を経て、平成10年同行退職、個人事務所設立。

農林水産省「食料・農業・農村政策審議会専門委員・企画部会委員」、政策 評価会委員、静岡県広報アドバイザー、独立行政法人家畜改良センター監事、

「地産地消推進検討会」委員、「全国地産地消推進協議会」幹事など生活経済、経済文化などのテーマを中心にテレビ・ラジオ出演、講演、シンポジウムのコーディネーター、コラム執筆や日中両国語で会議の司会などもつとめる。

【大沢次夫（おおさわ つぎお）】

財団法人埼玉県学校給食会 事務局次長兼総務課長

昭和55年7月（財）埼玉県学校給食会採用

平成9年4月 総務課長他各課長を歴任

平成19年4月から現職 事務局次長兼総務課長

埼玉県食育推進検討会議委員（平成19年度～ ）

埼玉県農林総合研究センター試験研究モニター（平成17年度～ ）

（埼玉県学校給食会の取組）

・埼玉県内の子どもたちに「おいしさやさしさとあんぜんを」をモットーに学校給

食用食材を適正・円滑に供給する事業を実施。

近年、地産地消の考え方に沿って埼玉県内の地域で生産された新鮮で、安全、安心な農畜産物を学校給食に活用できる商品開発を積極的に行っている。

- ・埼玉県教育委員会及び市町村教育委員会と密接な連携を図りながら、学校給食の普及充実とその健全な発達を図ることを目的とした事業を行っている。
- ・食育を推進するための事業として、親子料理教室、親子産地見学会、親子体験教室、学校給食教室などを行っている。

《コイディネータープロフィール》

【小泉浩郎（こいずみ こうろう）】

（財）日本特産農産物協会：地産地消推進支援委員会委員長（審査）

東京教育大学農学部卒、農学博士（東大）元農林水産省中国農業試験場長。専門は農業経営、産地形成、農村計画。現在は、山崎農業研究所事務局長、大日本農会：農芸委員、地産地消推進活動支援委員会委員長。主な著書に「田園型社会の展望」共著（筑波書房）「食料主権」編著（山崎農業研究所）「水危機 - 農からの発想」編著（山崎農業研究所）など。