

資料 伊勢市「地産地消の店」視察報告

宇野理事長から視察報告。概要は別添資料を参照。

宇野理事長：現在の農産物に関する認証制度について、どのようなものがあるか？

鎌田参事：認証制度について、実効性は消費者いかにかかると思う。この度「本場の本物」にかぶせ茶を認めていただいたが、認証の次は、売っていく体制が問題である。地元でさえまだ認知されていないのに、消費に結びつけるのはなかなか難しい。

水谷課長：県の認証制度に「エコファーマー」、「安心食材みえ」がある。我々レベルでは審査できない。

宇野理事長：本物と伊勢もの（本物・伊勢ものと、そうでないものことか）の違いは？

鎌田参事：茶農協でとったもの、組合員がとったものをいう。和歌山の梅の場合、塩も地元のものでないと認められない。

地元農産品にちなんだ「緑ちょうちん」制度では1～3ランクある。飲食店で、パーフェクトは3つ星、野菜のみは2つ。1つ星でも「地産地消の店」といって良いのであろうか。

宇野理事長：制度を作るからには100%誇って出したい。しかしそこまでできるかどうか。

鎌田参事：ほんの少し虫が食っていたり、質が劣るだけでも流通に乗せてくれないのが、今の市場流通システムである。

宇野理事長：菰野町の希望荘では、地元の野菜を使っている。出荷できないくらい曲がっているもの、多少虫が食っているものの方が安全とか。

原田部長：認証システムがあるのは良い。思い入れは、生産者側の思い入ればかりでなく、消費者の方の認識はどうであろうか。消費者の心に響くようなものがほしい。「赤とんぼ」の活動は、トンボが田で生まれることから「この米を食べて、トンボを守る」というものである。地元のを消費者が選び食べるのは当たり前と思うのは問題である。

芳野局長：消費者の思いも、生産者と近くなっていると思う。イベントで大きくボンと出して消費者を引きつけるというのは大事である。「緑ちょうちん」の場合、食材50%で、以降10パーセント上がるごとに一つずつ増える。評価は店主の自己評価にかかっている。誤りがあれば、「反省」と書かれたハチマキを巻く。利用する側も面白いと思うことで、赤提灯よりも緑ちょうちんに並べ、となってくる。遊び心が大事と思う。伊勢市の事業はまだ固いと思う。

鎌田参事：地産地消といっても、なかなか。消費者は安いものを選んでいく。

上杉塾長：今日は、「地産地消」から「安全・安心」、そして「地元のもの」への流れの中、皆さんの話を聞いてきた。

まず「安全・安心」について、定義は県の指導方針となって出てきている。しかし安全・安心は「無農薬」でなく、法規に則って農薬を使っていればそ

のとおりである。今まできちんとしてきたことを、今さら高らかに言うのは
実はおかしいことである。

キュウリは現在、まっすぐになる品種が作られており、曲がるのは技術が下
手か、生理障害があつてのこと。こういったことが消費者に実は伝わってい
ない。生産者としては、真実を伝えてもらってからでないと、消費者に対応
するといつても、混乱する。

鎌田参事 : 安全・安心に取り組むというが、今までもやっていた。消費者に知られてい
ないことが多い。

水谷課長 : 視察は伊勢市でお願いしたい。地産地消の店の弁当を見て、市場も視察した
い。