

# 平成30年9月1日@益田市水防センター まちづくりラウンドテーブル ワークショップ詳細

平成28年度より開始された市民と行政の“対話の場”、“学びの場”である「まちづくりラウンドテーブル」（通称「MRT」）。

今年度第1回目は「地産地消を考えよう」を実施し、地域自治組織、益田市食育推進委員、生産者事業者からも出席いただき、益田市の地産地消について議論しました。

# 平成30年度まちづくりラウンドテーブル

## 1. 挨拶



## 2. 地産地消を考えるために



ワークショップの前に市農林水産課より、地産地消について説明いたしました。



## 3. 自己紹介



## 4. ワーク①：地産地消の 状況を共有しよう



地産地消に関して、どんなことを取り組んでいるかなど付箋に書き出し共有しました。



5. ワーク②：地産地消の  
魅力と課題を見つけよう！



6. ワーク③地産地消を進め  
るための対策を考えよう！



7. 情報共有



地域づくりはチームづくり、地産地消に関してもチームづくりが大切だということを共有しました。



8. 閉会



# 平成30年度まちづくりラウンドテーブル

## Aグループ

### ワーク①：地域の状況を共有しよう

瓜の漬物、梅干し作り	大豆、トマト、あすっこ、サラダ菜、ブロッコリー、ハマグリ	高校、大学と連携して商品開発	レシピ付きで販売
野菜をきわだたせる調味料（柚子胡椒）		味自慢をするチャンス、広報がない	給食（益田メロン）
おいしいものを楽しむ	豆腐	いちご大福、お焼き、プリン	飲食店でも地産地消をしている
			モスバーガーの産地表示
あったか市	イベントでの地元食販売	キヌヤの地産地消コーナー	安い

### ワーク②：地産地消の魅力と課題を見つけよう

魅力	豊富な食材、手作り感のある加工品（漬物など）、旬の新鮮なものを扱うことができる、安心でおいしい、地元産の調味料は安心できる、生産者の顔が見える、安い、値段を自分で決められる、おいしい、流通が早い、益田産は少量多品種、何でも商品として試せる
課題	数がそろわない、野菜など商品がかたよる、新しい品種などPRするところが少ない、人口が減ると消費も減る、調理方法が分からない、食べ慣れないものは買わない、若い人がいない、手作り（作業）が大変、クレームが必要以上にこたえる

ワーク③：地産地消を進めるために必要なこと

テーマ もったいないからおすそわけ

誰が（誰と誰が）	何をするか？・・・仕組み・対策案
地域自治組織同士	<ul style="list-style-type: none"> <li>○持ち回りで収穫祭+会食</li> <li>・開催地持ち回り</li> <li>・収穫体験</li> <li>・送迎バス</li> <li>・レシピと調理実演</li> <li>・即売</li> <li>・梅、トマト、たけのこ など</li> </ul>



# 平成30年度まちづくりラウンドテーブル

## Bグループ

### ワーク①：地域の状況を共有しよう

近所で野菜のお すそわけ	キヌヤ、Aコープの 地産地消コーナー	直売所	生産者が分かるの で安心	無人市がなく なった
美都温泉あったか 市、二条こびら市	イベントで地元野菜、もち、 てんぷら等を販売（年4回）		生産力の継続性	パッケージのムダ
販売力の欠如	安く新鮮なものが 手に入る		旬の時期は同じも のが大量になる	野菜・果物は地元 産を選ぶ
品質にムラがある	ひまわり畑 ⇒ひまわり油、せっ けん		給食の地産地消率 が高い	自分で米・野菜を 作っている

### ワーク②：地産地消の魅力と課題を見つけよう

魅力	地域・経済活性化、安い、輸送コストが少ない、生産者の顔が見える、安心・安全、オリジナル商品、季節感がある（旬）、新鮮、地元への愛着・関心
課題	市場に出すには手間とコストがかかる、市内へ持って行く足がない、後継者不足、PR不足、メニューのマンネリ化、食べ方の開拓、量が確保できない、地元産が一般ルートで流通しない、景観が悪くなる、品質が安定しない、種類が限られる、同じ物を作るため余る、加工品は高い、同じ商品があると安い方を選ぶ

ワーク③：地産地消を進めるために必要なこと

テーマ 流通システムの構築

誰が（誰と誰が）

何をするか？・・・仕組み・対策案

- 生産者（農家）
- 消費者  
⇒福祉施設、保育所、学校
- 石見交通、送迎バス

- 庭先出荷
- 出荷されたものは施設が消費する
- 八百屋の復活
- 輸送は既存の交通機関を利用



# 平成30年度まちづくりラウンドテーブル

## Cグループ

### ワーク①：地域の状況を共有しよう

スーパーの地産地消コーナー	産直市、無人市	生産者の顔が見える	学校給食
飲食店で地元の物を使ったメニュー	市民農園の利用	ひまわり油、ひまわり化粧品	ニワトリから卵をいただく
山菜をとる	狩りをする	間伐材を温泉のエネルギーに	小遣いになる
野菜のおすそわけ	学校や保育園での農業体験		

### ワーク②：地産地消の魅力と課題を見つけよう

魅力	新鮮、人の顔が見える、生きがい、遊休地の解消、安心感、付加価値（ブランド）、希少価値を出せる、安い、食への感謝、お金が市内で回る、地元の活性化、出来たての物・少量でも出せる
課題	顔が見えずぎてクレーム対応が大変、売れ残りが出る、旬の時期以外の物が少ない、同品種がかぶる、高齢化による後継者不足、鳥獣被害、遊休地の増加、販路が狭い、どこで買えるか分からない、地元到店がない、認知度が低い

ワーク③：地産地消を進めるために必要なこと

テーマ 地産地消を続けるために

誰が（誰と誰が）

何をするか？・・・仕組み・対策案

地域の達人  
自治組織  
市

- 地域ごとの地元の達人に技術を継承してもらう  
⇒ 農業体験、狩猟体験、鳥獣対策、料理教室 等
- ・特産マップ作り
- ・作物カレンダー作り
- ・〇〇地区で暮らすためのマニュアル作り



# 平成30年度まちづくりラウンドテーブル

## Dグループ

### ワーク①：地域の状況を共有しよう

値段を安くしないと売れない	無人市でお金が合わない	直売所・産直市（こびら市、あったか市）	スーパーの産直コーナー（顔写真入りで販売）	
美都の学校給食で美都産を使っている	保育園の給食	翔陽高校のジャム	果物（ぶどう、メロン）	柚子プリン、よもぎのお焼きを作って販売
公民館事業（〇〇教室、講座）	ギブミーベジタブル開催（野菜が入場料）	旧二川小でピザ釜を作ってイベント開催	季節の物が偏ってとれる。品切れになる。	
野菜を作って友達	米は生産者から直に購入	野菜の生産者が少ない	益田産を買うようにしている	農家が多い
家庭菜園	学校行事	魚釣りをして食べる		

### ワーク②：地産地消の魅力と課題を見つけよう

魅力	どんな形をしていても野菜を出してよい、生産者の名前が出ていて顔が見え安心できる、新鮮、安い、子どもがすくすく育つ、おいしい、旬のものが食べられる
課題	高齢化で作り手が少ない、食べ方が分からないものがある、売り場に商品がない時がある、野菜が残っても処分できない、値段の統一ができない、加工品は値段が高い、無人市のお金が合わない、旬のものしか手に入らない、市場に出しても売れ残ることが多い

ワーク③：地産地消を進めるために必要なこと

テーマ 食育を通じたふるさと教育

誰が（誰と誰が）

何をするか？・・仕組み・対策案

学校（児童・生徒）と地域（生産者）

○小学校まで行われてきている農業体験等のふるさとと接する取組を中学校⇒高等学校へと発展させていく取組が必要

・西南中では米作り～販売を3年間体験。大人との関わりを通して、将来は二条に帰りたいと思うようになる。



# 平成30年度まちづくりラウンドテーブル

## Eグループ

### ワーク①：地域の状況を共有しよう

スーパーや直売所  
への野菜の出荷

保育園や学校給食、  
福祉施設への野菜出荷

地域の産物を使った、  
加工品の製造販売

ひまわりを育て、油  
や石けんをつくる

県外イベントでの  
地元産品の売込み

ゆずの収穫  
作業体験

地元のまつり等で  
出荷・販売

益田市産の材料で  
つくっているパン屋

地産地消コーナーや産直市  
を積極的に利用する

旬のものを買うよ  
うにしている

自前の食材で  
自家製の加工品

産直市で生産者のパネ  
ルや名前を見て買う

宝さがし

市内で製造された加  
工品をなるべく買う

飲食店で益田産使用の  
メニューを注文する

料理教室の食材  
選びは地元産から

### ワーク②：地産地消の魅力と課題を見つけよう

魅力

愛着や安心感がわく、生産者に貢献できた気持ち、おいしい、顔が見える安心感、旬のものが新鮮でお手頃な価格、季節感がある、珍しいものがある、コミュニケーション、やりがい・生きがい、高齢農家の収入になっている、農村・漁村・田園風景の維持

課題

安全性を証明することも必要、加工品が高い、量・種類が限られる、生産者の高齢化と減少、高齢化による購買者の減少、伝統料理を伝える人の高齢化、PRのノウハウが乏しい、知らないことがたくさんある（栄養価の高さ、見栄え、原木・菌床、特性等）、必ず売り切れるかわからない、鳥獣被害に対策がとれない

ワーク③：地産地消を進めるために必要なこと

テーマ 地産コーナーをもっとPRしよう！

誰が（誰と誰が）	何をするか？・・仕組み・対策案
生産者	野菜の名前、料理方法をポップにする
行政	市内の地産コーナーのマップ作成。年1回更新
ひとまるビジョン	生産物のPR、調理方法の紹介 どこの産直市で販売しているかという情報
小中学生、高校生	ポスターを描いてもらう



# 平成30年度まちづくりラウンドテーブル

## Fグループ

### ワーク①：地域の状況を共有しよう

米や野菜、果物が おいしい	家や山でできた 野菜を食べる	山や川の環境が 良い	地元の美味しい物の 口コミを集める
地元産のものを 加工品にしている	地元の野菜等を地元の商 店に出している	地元の野菜や肉を購入 するようにしている	産直市を 利用する
高齢者が農業を 楽しんでやっている	米を地元で生産して いない人に販売	生産者の顔がわかる野 菜や加工品を選ぶ	野菜が安い
農地を維持	地元保育園や 学校給食への出荷	給食に地のものを 使うための話し合い	県外への贈答品に 地元産品を使う

### ワーク②：地産地消の魅力と課題を見つけよう

魅力	旬のものが美味しく新鮮で安い、生産者の顔が見えて安心、ときどき変わった野菜が出ていて楽しい、豊富な食材に恵まれている、あまり野菜を販売、朝市が高齢者や地域住民の交流の場になっている、地元愛がうまれる、生きがい、経済の活性化
課題	生産者が高齢化して後継者不足、価格競争による生産者の流出、耕作放棄地が多い、作った野菜を販売所まで持っていけない、量の確保、何が問題か話し合う場がない、地産地消の大切さについて話し合い伝える場がない、(情報不足で)安いスーパーの加工品に手が伸びてしまう、本当に安心・安全かよくわからない

ワーク③：地産地消を進めるために必要なこと

テーマ 地産地消を守る為に

誰が（誰と誰が）	何をするか？・・仕組み・対策案
自治組織（環境づくり）  行政（指導）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・帰ってきやすく、入ってきやすい環境作り                          例：街より距離のある所に住む場合の交通費助成                          ブランド化による「稼げる仕事」づくり</li> <li>・人を守る環境作り                          例：いきいきサロン月1回の交流会をもとに考えていく</li> </ul>



—Machidukuri Round Table—

