

別紙

現状・問題点と対策・展開の方向

●菜の花プロジェクト推進

現状・問題点	対策・展開の方向
<p>①遊休地の現状</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内に遊休地が多い。 ・遊休地の草刈に補助金が出る(アグリサポート事業) 	<ul style="list-style-type: none"> ・遊休地を利用して、各区1箇所、菜の花畑をつくれないうか。 ・アグリサポート事業と連携して行っていけないうか。
<p>②作業の手間</p> <ul style="list-style-type: none"> ・菜の花の刈り取りには人手がいる。小学生にも手伝ってもらっているが、作業が難しく、体験が中心。 ・愛林館で昔、菜種の無料配布をしたが、収穫の手間がかかるため、もらいにくる人は少なかった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・寄る会を中心として、地区の住民等、様々な主体と一緒に取り組む。 ・小型のコンバイン等の開発依頼 ・刈り取った菜の花を買い取るなどの仕組みづくり ・刈り取りはせずに、菜の花を愛でて楽しむ(⇒各地区の遊休地、湯の児海岸道路、日本一長い運動場 等)
<p>③食の安全性の問題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油の中に心臓に悪い成分が含まれている。 ・遺伝子組み換えの菜種が入ってきている可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・品種を選ぶ(エルシン酸等を含まない「ななしきぶ」を蒔いている。 ・山手の方で栽培しているため、混入の可能性は低いと思われる。 ・菜種油を給食センター等で利用

●地産・地消推進

現状・問題点	対策・展開
<p>①給食センター</p> <ul style="list-style-type: none"> ・需要に対して、地元生産者からの供給が少ない。足りない分は、市外の野菜を購入。 ・課題は、決まった量を必ず出さないうといけないうという点。野菜がとれなかつたから出せないう、ということはできない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者へは、いつの時期に、どのくらいの野菜が必要かといった情報を提供している(現在は、葛渡地区のみ)。 (⇒工夫の可能性あり。市内全域への情報提供など。)

現 状 ・ 問 題 点	対 策 ・ 展 開
<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚等は難しく、小魚やにぼし等を利用している。現在は、津奈木町からではあるが、地元の海で取れた太刀魚のみりん干しを出している。 ・ センターに豆腐をつくるための木枠があるので、学習の一貫で豆腐をつくる様子等を見学してもらいたいと考えている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水俣産の大豆が使えないか。
<p>②朝市等による産直販売</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ まつぼっくりでは夏場に売り上げが落ち、消費者、生産者とも足が遠のくという悪循環 ・ まつぼっくりに行くためには、主要道路から入っていかなければならない。 ・ 南袋では、自分の畑で取れた野菜を持っていける朝市がある。それが生産者の楽しみ、生きがいとなっている。 ・ 無人販売をすると、品数が足りない、1/3はタダで持っていかれる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 目玉となる商品が開発できないか(⇒③へ) ・ 看板等が設置できないか ・ 自分の地区で、野菜を売り買いできるような場、仕組みづくり
<p>③目玉商品の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 愛知県のうきこ町の朝市では、24種のソフトクリーム、パン工房、地産地消のレストランが目玉となり、お客さんと呼んでいる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水俣でも目玉となる加工品をつくる。(バラソフト、抹茶ソフト、ポップコーン等)。製造機を購入し、イベント時に目玉商品を売る。
<p>④その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 月に一度、水俣の食材だけで食事をする日ができないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ②の充実 ・ 仮称「地産・地消の日」をつくり、各家庭や各種施設等での食事をその日は地元産のものを食べる。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 遠くに出かけて行って教えるのではなく、自分の家の近くの遊休地で、安心・安全な食づくりを市民の方に勉強してもらいたい。 ・ 19区の祭りで塩をつくっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 遊休地の利活用、アグリサポート事業との連携 ・ 水俣の塩、にがりの普及