

環境モデル都市 円卓会議 会議録概要

部 会 名	食と農と暮らし円卓会議		記入者	徳富
開催回数	第5回			
開催日時	平成21年11月10日(火)15時～16時40分			
開催場所	市役所秋葉会館3F会議室A			
出席者	推進委員	沢畑	食改善推進員	谷口
	推進委員	浮島	栄養士会	浦
	推進委員	藤本	水俣芦北森林組合	西平
	推進委員	下田	市生涯学習課	松本
	環境マイスター	松本	市健康高齢課	岩下
	漁業協同組合	諫山	給食センター	田上
	市環境対策課	元村	市環モ推進課	川野
	市環モ推進課	徳富	市環モ推進課	池崎
	出席者 計			16名
欠席者	推進委員	前川	JAあしきた	宮本
	水俣保健所	丸塚	市農林水産振興室	田中
	欠席者 計			4名
内 容	1、来年度予算への要求項目等について			
	地産地消関係(アイスクリーム試作委託経費等)			
	事務局:来年度予算の作成時期なので、この円卓会議で必要とするものがあれば要求してみたい。自分の案としては、地場産の食材を使用したアイスクリームを開発するために専門の業者に試作を委託する経費や、来年度から配布が行なわれなくなる菜種の「ななしきぶ」に変わる品種の菜種代、看板代などを要求してみたいと考えている。最初はソフトクリームの開発だったが、地元で製造するための機械の購入は高価であることや、試作を委託するにしても、アイスクリームの方が作りやすいとのことだ。市内にはそういう試作を請け負ってくれるようなところはないようなので、JAに尋ねてみたところ、JAは山鹿に専門業者いるので、そこに製造を委託しているとのこと。その業者の方に話をいろいろ伺った。			
	進行役:自分もいろいろ調べてみたがソフトクリームよりアイスクリームの方が取り組みやすい。			
	メンバー:やぎの乳が一番うまいというが、やぎの乳ではできないのか。			
	進行役:できないことはないが、数がいないので現実的ではないかもしれない。			
	事務局:アイスクリームづくりに供給できる量が調達できるかどうか、湯野さんに聞いてみる。			
	進行役:試作を委託できる市外の業者と水俣間の運送に係るCO2を相殺できるくらいのことを自分たちでやるべき。たとえば炭焼きをしてその炭をCO2削減するために考えて使おう。また、カーボンオフセットの考え方でいけば、現在CO2の吸収源として認められているのは森林。最近では天ヶ瀬町のバラ園がカーボンオフセットの対象として認められた。			
	各自の立場でCO2削減を行いアイスクリームを作ろう。			
	今度、各自がどういうCO2削減の活動をしているのかを一度話そう。			

	まずは、県の地域振興局の中根さんと呼んで愛林館で試作講習会をやる。(材料はウコン・ワカメ・デコポン・甘夏・蜂蜜・黒糖・ほうじ茶・抹茶・甘酒・栗・牛乳・など)試作は作る日と試食する日の2回に分けてしよう。
内 容	菜の花プロジェクト関係(菜種代・看板代等)
	事務局:これまで県から無料配布されていた「ななしきぶ」が来年から配布は無理だろうと聞いた。「ななしきぶ」は滋賀県のみで栽培し、その種を各県に配布、そして県から関係団体等に無料配布されてきた。寄ろ会もその一つ。それで、菜種の研究をしている東北農業研究センターを県から紹介してもらい、専門官の方に相談したところ、「ななしきぶ」と同等の品種とそれらを栽培しているところを教えていただいた。それらの品種は5種あり、「ななしきぶ」より体によい品種が1種あった。「キラリボシ」という品種であり、最も近くでは島根県出雲市のある会社が栽培している。そこに問い合わせたら、年によってでき具合の状態があるが、来年8月ぐらいになるとどのくらいできそうかわかる。だいたい1kgの価各は3,500円から5000円ぐらいとのことであった。(ななしきぶと同程度)。普通の種と比べると高いが栽培地が限られているので仕方ない。菜の花プロジェクトを継続していくためには、今後、栽培する自治会などが増えることも考えて、3kg分を予算要求してみたい。「ななしきぶ」はJAなどのように販売を取り次いでいるところでも、入手できなかったと聞いている。(熊本県も鹿児島県も。JA芦北から聴取。) メンバー:種2kgで一丁歩蒔ける。 進行役:菜種はミツバチなどによって他の品種と交配しやすい。 普通の菜の花が咲いていない離れた山の中でそういう品種を栽培した法がよいのでは。(そういう場所探しもしながら予算要求もしていこうとの声あり。) 栄養士会:給食センターでは1回分の必要量は一升ビン80本になる。(寄ろ会からの寄贈は40本) 進行役:給食センターに数年後には80本寄贈できるようになりたい。 また、菜の花1反植えるとどのくらいCO2を吸収できるのか調べてみる必要もあるので、自分も調べてみる。 メンバー:18区が7aの栽培である。 メンバー:収穫の機械を開発する予算はとれないのか。 事務局:具体的なものがないと難しいかも。 進行役:1日、見学も兼ねて八代に視察に4月ごろ行ってみないか。(八代市鏡町の岡さんの菜の花畑) メンバー:一度現場を見ることが必要だ。 自治会支援事業助成金」を担当しているので、それを利用して事業ができ

内 容	2、「地産地消の日」について 事務局:「地産地消の日」については全国各県やいくつかの市町村で県に併せて実施しているようだ。何かイベントをするというのがほとんどで、市町村レベルで、家庭に根付いたものとしての「地産地消の日」はあまりないようだ。決めたその日には、できるだけ家族がそろって地場産の食品を食べるという習慣にしていけないかと思う。 メンバー:一度、給食センターで試食をするのはどうか。 栄養士会:食育の日、ふるさとくまさんデーで、できるだけ地場産品で郷土料理をだすことをしている。 給食センター:一度、見学も兼ねて視察に来てもらったらどうか。 栄養士会:試食会は50人くらいまでなら可能。 メンバー:今年中にキャベツを納入する予定。菜種油は5月ごろになる。 メンバー:市民にもPRするといいのでは。地元産の料理レシピをつくったらどうか。 事務局:下田さんのキャベツが給食センターに納入される12月に試食会を。 栄養士会:食育の日付近で18日ぐらいにどうか。 進行役:では12月18日に視察を兼ねて試食会をしよう。 事務局:事務局で時間等計画をする。 メンバー:廃食油の回収状況の報告をしたい。 1区 1400世帯で A 廃食油 29kg 新油 18kg B 廃食油 33kg 新油 18kg という状況。 次回は、アイスクリームの講習会か給食センターでの試食会かどちらか日程が決まった方でやろう。 ※後日、市民講座を兼ねて12月17・18の両日に試食会を実施。円卓会議のメンバーもいずれかの日に参加し、それをもって次回の会議とすることになった。
次回開催日等	平成21年12月17日・18日(木・金)午前10:30～13時 市給食センター集合・試食代300円