

令和5年度 第2回宮古島市地産地消推進協議会
議事要旨

日時：令和5年7月10日(月)16:30～

場所：郷家はなれ

出席：別紙出席者一覧のとおり

資料：別添のとおり

協議事項

1. 前回の振り返り

- 議事要旨・会員名簿のHP掲載について
 - 問題なし

2. 今年度実施したいこと共有

- 基本は野菜を生産・販売している。県外出荷が多かったが、県外から入ってくるものを減らしたい。地元の消費を増やしていくことに取り組んでいるが、まだまだ足りていない部分もある。もっと増やして、観光客にも食べてもらって宮古の食材はいいね、ということにつながっていけばいいと思う。
- 野菜の生産者。個人的には地産地消に昔から取り組んできている。カボチャは8割直売所に出している。地産地消にあたって、農家に何ができるか考えてきた。もっと地元の野菜を地元で消費するには、規模拡大をしてたくさんの人に食べてもらう。色々な野菜の品目を増やす。提供の仕方を増やす（加工等）。誰に食べてもらうか、地元で販売するか、県外で売るか。安定供給も重要。地産地消する農家を増やすことが一番大事。農家を増やすと簡単に言うが、地元で消費する野菜をたくさん作っても消費できない、あふれてしまって売れないというのが一番恐れていること。情報を共有し、農家で作った野菜が余らないようにできれば農家が増えるのではないか。
- 20年前から地産地消は計画に盛り込まれていたが、その頃と課題がほぼ変わっていない。それだけ課題解決になかなかつながらない。その理由を一番知りたい。最新の沖縄振興計画に「沖縄県地産地消推進県民会議」という会議があり、官民一体でと書かれている。色々書かれているが、ひとつ気になるのは、定時定量定品質という言葉が未だに出てきている。この根底に地産地消が進まない何かがあるのではないか。
- 野菜を中心に、さとうきびやマンゴーも作っている。地産地消にはかなり前から取り組んでいるが、なぜ進まないか、一番知りたい。宮古の施設に入っているお年寄りが宮古の野菜が食べられないという話を聞いた。その施設に納品

したいといったら、断られた。値段の問題と一括調達が楽ということ。宮古の野菜を食べると、美味しい、甘いという話をする。その野菜を子どもたちが食べていないことがショックだった。学校給食の取り組みをしているが、未だに進んでいない。どうにかしたいと思っているので、知恵を頂ければ。

- 地域活性化のために日頃から何かできないか、動いている。6次産業や特産品の販路開拓の支援を長年やっている。宮古のものを外に売るという意識が今までは強かったが、果たしてそれが宮古の人たちのためになるか、儲かっているのかが疑問だった。宮古の人がもっと儲かる仕組みを考えたい。そこに域内経済循環というキーワードが見えてきた。外に売るのではなく、市内の事業所に商談する機会を提供する目的で、ぷからず交流商談会を開催した。売る側も買う側もすごく喜んでくれた。その中で出てきた一番大きな課題は、物流の課題。ここを解決しないと、地産地消は進まないのでは。生産、貯蔵、販売について、どこに何があって、事業者間をつなげられれば、島の中にお金が残る仕組みができるのではないかと考えている。
- これまで様々なことに取り組んできたが、成果を公表していない部分があると感じている。今回楽しみにしているのは、皆さん、やりたいことがたくさんあるので生の声を聞けること。言いたいことを言って、建設的に進められたらいいのではないか。
- 課題は、どう食材を安定供給するのか。農家の皆さんがどうやったら儲かるのかを考えていく必要がある。地産地消を進めるのもいいが、生産者が儲かることが第一。大量生産して輸送するのが一つ。地産地消する上でどう付加価値をつけていくか。域外から来る観光客の皆さんにどう地元の食材を提供するか考えていきたい。
- アーサーの加工に取り組んでいる。モズクも鮮魚も取り組んでいる事業者が多くいるがアーサーは加工が必要だがやっている人がいない。モズクも取り組みたいと考えているので、一緒に取り組めれば。
- 来店するお客さんに喜んでもらえるように、勉強しながら皆さんと協力して、どういったものを提供すれば喜んでもらえるか考えたい。宮古の商品は素晴らしいものが多くある。以前農産担当だったが、野菜に関してもピーマンやキャベツ、パプリカ、レタスは全国に比べてもナンバーワンだと思っている。宮古の商品をアピールして販売できればと思っている。
- 農家が生産してくれたものを学校給食に搬入する取り組みをしている。どうシステムをみんなで作るか。調理場から提案が来て、農家に声がけして作れるかどうか、というやり取りをしている。そのシステム作りの中で、店舗の立ち位置も今後変化すると思う。この会議に参加しながら、こういった形で協力できるかを勉強していきたい。

- ふるさと納税の事業と地産地消ブランド化の事業を市から受託している。観光と一次産業を結びつける役割がある。プロではないので、皆さんから情報をもって、システムのものを開発できれば効率化できるのではないかとということで、国や県の補助金に提案してきた。今日付で県のDXの補助事業に採択された。生産者とホテルなどとの売り買いができるシステムを作る。1年かけてこのシステムを作っていくことになったので、個別で皆さんの意見を聞きに伺いたい。
- 伊良部で枝豆の加工をしている。枝豆の加工は6年前から取り組んでいたが、販路が不明確で、また冷凍庫のコストが高かった。それが3年ぐらい続いたタイミングで学校給食に提供する事業を実施した。枝豆は評判がよくて、日本一美味しくて日本一早いと言われる。県外からの人も多く来た。貯蔵に課題があり、本当はもっとたくさん製造できる。皆さんに知って頂いて、枝豆をもっと普及させたい。
- 学校給食に長年携わってきた。その土台にあるのは、地域にあるものでその地域の子どもたちを育てたいということ。この場には色々な職種の人が集まっているので、もっと地産地消の利用率を上げるために力をお借りしたい。子どもたちが大人になって、家庭を持って宮古を盛り上げていく人たちになる。そのときに宮古のものが美味しい、素晴らしいという子たちを育てたい。
- ファーマーズマーケットは250人ぐらいの会員が出荷している。市内の需要も増えて、出したものが全部売れていくような感じ。以前はかびりが結構多く、きゅうりやゴーヤーが山のようにあって、農家同士が値段を下げ合っていたこともあった。データを元に作付けするようになり、給食やホテルなどに提供する。値下げしないようにというのがひとつ。人手不足は農業も同じ。拡大したいけど難しい状況がある。機械化できるところは機械化して広げていく。ニンジンやジャガイモなど、やりやすいものからやっていって、いい循環を生めるのでは。機械化には設備投資も大きい。行政の支援も受けながら取り組みたい。
- 野菜の生産者。試したいのは夏場野菜が栽培難しいと言われているが、本気で葉野菜に挑戦している。1期目が取れ始めた。初めてなので、まだ上手にできていないが、改善の余地はあるので、夏場に葉野菜が食べられるようになるといい。地産地消には、農家が作らないと始まらないということを大前提にしないといけない。農家へのプレッシャーは大きい。作りやすいときに作ればいいではなく、品目を増やすなどの取り組みが必要。
- 販売の立場。生産者の皆さんが困っているときに、出口の一つになる。野菜や水産物の旬のカレンダーが共有されていたが、もう少し精度が高くなるとよい。あの表だけでなく、野菜が増えたり減ったりするのは読めない部分もある。

売る方もネットワークづくりを考えながら、生産者の皆さんと取り組んでいけたら。保存の話も出ていたが、加工して地元の皆さんも食べられるように。あとは宮古の野菜がもっている魅力をブランディングすることも考えていければ、冬場にたくさん取れて美味しいのは分かるが、どうして美味しいのかなど、一緒に作っていただけたい。

3. グループ分け

- 生産者のグループ
- 販売や給食のグループ
- 物流のグループ

4. グループワーク

- 生産者のグループ
 - 市内のホテルや給食、スーパーなどの消費量の具体的な情報がほしい。学校給食や自給率の目標をつくりたい。今年度は地元の野菜をもっと学校給食に入りたい。難しいのは全体の流れをつくる仕組み。給食からの情報、生産者の情報を共有しながら納品する仕組みが弱い。去年も取り組んだが、もっとできる。
- 給食や加工・販売のグループ
 - 貯蔵する施設があると年間通して供給ができる。また販売するための工夫が必要。食育と地産食材の良さを知ってもらうことを絡めたい。例えば子どもたちが地産食材に関するポップをつくり、市内販売店舗で掲示する。子どもたちも関心を持つし、保護者や地域住民も興味を持つのではないか。
- 観光協会・商工会議所・市役所のグループ
 - 3つの課題。物流の高度化、情報の一元化、保管施設/設備の拡充。物流の中では、市内の事業所が共同で配送するという話も出てきている。物流と生産者の間でどういうやり取りをしているか。情報については、ものはあるし、ニーズもあるが、情報が集約されていない。点と点がつながって、それが見える化できるといい。保管施設については、せっかく作ったものをどこに誰が保管するのか。集荷、常温/冷蔵/冷凍保管、配送。安定供給が重要になる。それをしっかり今後取り組んでいけたら。

5. 閉会

以上