

第65回青森県農政審議会

日 時：平成27年7月29日（水）

13：30～16：00

場 所：青森国際ホテル5階「芙蓉の間」

（司会）

それでは、ただいまから「第65回青森県農政審議会」を開催いたします。

<会議成立報告>

それでは、開会に当たり、三村知事から御挨拶を申し上げます。

（三村知事）

皆さん、こんにちは。

本当にお忙しい中ですが、こうして第65回青森県農政審議会に御出席を賜り、心から感謝申し上げます次第であります。

また、当審議会の趣旨に御賛同の上、委員就任を快諾いただいたわけでございます。これもまた、併せて厚く御礼申し上げます次第であります。

さて、私ども青森県、最重要課題であります人口減少の克服に向けて、県民の皆さん、特に未来を担う子ども達が、ここ青森の地で安心して暮らすことができるよう、「まち・ひと・しごと創生青森県総合戦略」の策定を進めているところでございます。

今後、市町村や関係団体とも連携し、多様な施策に取り組んでいきたいと考えております。

私は、この土地の人、文化、食を育むゆりかごとして大切な役割を担っておりますのが農山漁村集落であり、その根幹をなす水田農業を次世代に継承していくことが人口減少克服にもつながっていくものと考えております。農業は米なり。そういう思いが町長からこの道に入りました私自身にはございます。

しかしながら、昨年、米の価格が大幅に下落し、稲作農家の経営に大きな影響を与えました。また、平成30年産からは、米の直接支払交付金が廃止される予定など、国の米政策は大きな転換期を迎えようとしております。

このため県では、水田農業の再構築を攻めの農林水産業の最重点課題に掲げ、様々な情勢の変化に左右されない適応力のある稲作経営を確立していくため、水田の汎用化や大区画化等のほ場整備、あるいは担い手への農地の集積・集約化、また高収益作物の導入による経営の複合化などを進めているところでございます。

中でも待望の特A評価を取得し、この秋、本格デビューを迎えます「青天の霹靂」につきましては、良食味、高品質米の生産対策と戦略的な販売対策、これにしっかりと取り組み、全国の有名銘柄と競っていけるブランド米として早期に育成をし、県産米全体の評価向上につなげていきたいと決意をしているところであります。

本日は、水田農業の再構築、このことに向けまして現在進めております施策、あるいは今後の課題等を御説明させていただき、今後の取組の方向性について御審議を皆様からいただくこととしております。

大変、そういった意味におきまして重要な会議になるものと考えているところであります。

委員の皆様方におかれましては、それぞれの専門的見地から忌憚のない御意見を賜りますようお願い申し上げます、簡単ではございますが御挨拶、お願いとさせていただきます。

どうぞよろしくお願ひいたします。

ありがとうございました。

(司会)

<委員の紹介及び会長の選任>

弘前大学農学生命科学部長 佐々木長市氏を選任

(司会)

ここからの議事の進行につきましては、条例により会長が議長として行うこととなっております。それでは、佐々木会長、よろしくお願ひします。

<会長職務代理者の選任>

東北女子短期大学生生活課教授 真野由紀子氏を選任

(佐々木会長)

本日は、水田農業の再構築に向けた県の取組の具体策や長期的な視点にたった対策、今後の取組の方向性や来年度の事業化に関して、皆様の活発な意見がなされることを期待しております。

それでは、議事に移らせていただきます。

まずは、報告事項について事務局から、「第64回青森県農政審議会の主な意見と対応について」説明をお願いします。

(事務局)

【資料1「第64回青森県農政審議会の主な意見と対応について」 資料に基づいて説明】

(佐々木会長)

続いて、事務局の方から「まち・ひと・しごと創生青森県総合戦略（素案）」の説明をお願いしたいと思います。

(事務局)

【資料2「まち・ひと・しごと創生青森県総合戦略（素案）」に基づいて説明】

(佐々木会長)

報告事項の説明がありましたが、何か御質問などございませんでしょうか。

特になければ、次の審議事項に入りたいと思います。

それでは、事務局の方から「水田農業の再構築に向けた取組の方向性について」説明をお願いします。

(事務局)

【資料3「水田農業の再構築に向けた取組の方向性について」に基づいて説明】

(佐々木会長)

ただ今、事務局の方から水田農業の再構築に向けた取組状況について説明がありましたが、米価が下落している中で、本県農業の根幹である水田農業をどのように変えていくか。どのように振興していくべきかという観点から、本日の審議を進めていきたいと思います。

主に、「青天の霹靂」について説明がありましたが、消費者がどのような視点でお米を選ぶのか。「青天の霹靂」を選んでもらうためには、どのような取組が有効かを、佐山委員から意見ををお願いします。

(佐山委員)

コープあおもりでは、お米を生産している生産者団体と産直提携ということを行っています。産直米というのは、肥培管理ですとか、あと生産者が見えること、また生産者と組合員の交流も産直という位置付けで行っています。

その中で、田植えや稲刈り交流を通じて、参加された組合員さんからは、「生産者に対するの安心からお米を選んでいきます」という声も頂戴しております。

生協では、県内産米のお米や県外のお米も組合員へ御案内しておりますけども、農薬の散布回数ですとか、「特別栽培というのは何でしょうか」というようなお問い合わせも寄せられているという現状から、栽培方法はもちろんですが、生産者が見えて、また、おいしさが「青天の霹靂」には求められているのではないかと感じております。

選ばれるための取組についてですが、「青天の霹靂」の品種、何と何を掛け合わせたというような商品のストーリーを消費者に発信し続けていくということが有効ではないかと考

えています。

そして、販売価格についても、生産していける価格、あと、消費者が誰でも購入できる価格設定を県の皆さんにお願いしたいことと、あと、乱売にはならないという対策を打ち出してブランド米を維持していただきたいと思っております。

(農産園芸課長)

顔の見える栽培ということですが、「青天の霹靂」につきましては、生産者を登録する制度を設けて、今、生産に取り組んでいるという状況です。

具体には、登録された生産者がどういう栽培方法で取り組んでいるかということもちゃんと記録を付けていく形で統一できるような体制で、取組を進めているところです。

それから、農薬の使用のお話もございましたけども、「青天の霹靂」につきましては、特別栽培という認証制度を利用する形ではございませんが、県内の各地域で水稻の栽培において使用する農薬の、何回使うという事ではなくて、農薬の成分で何成分使ったかという環境の中で、通常の農薬使用を半分以下に抑えるというようなことを取り決めしながら、生産に努めているところです。

あと、品種の関係についてもお話ございましたけれども、昨年後半に、「青天の霹靂」のPR資材を作成しております。この中にどういう経歴の品種か、どういう特性を持つ品種かを紹介しております。これは、県のホームページに「青天の霹靂」を紹介しております。ただ、まだまだPRの方が十分でないという御指摘もあろうかと思っておりますので、この辺については、引き続きいろんな場面なり、情報発信の機会を捉えて周知に努めていきたいと考えているところです。

(佐々木会長)

どうもありがとうございます。

栄養士会の成田委員にお願いしたいのですが、「青天の霹靂」のブランド化を進めていくには、どのような取組を行っていく必要があるか、取組についてももしお考えがあればお願いします。

(成田委員)

大変、袋が凄く目を引くような感じを受けました。

「青天の霹靂」を食べたことがないので何とも言えないんですけども、高くてもというか、消費者が買いたくなるようお米、量より質というんですかね。そんな、お米であって欲しいなというふうに思います。

まず、そのPRが大切かなというふうに思うんですけども。先ほど、佐山委員が言ったように、田植えの体験、例えば、修学旅行と合体させて田植え体験をしていただくとか、例えば、稲刈りに参加していただくとか、というような形で「青天の霹靂」というお米を認知していただくというのはいかがでしょうか。

(佐々木会長)

ありがとうございました。

青森中央短期大学の清澤委員にお伺いしたいんですが、「まっしぐら」とか「つがるロマン」、これは県産米全体の評価向上を考えてやっているんですけども、どのような取組が必要というふうに考えておられるか。どのような点が必要かということの御意見があればお願いしたいと思います。

(清澤委員)

「まっしぐら」等と併せた県産米ということでお話をいただいたんですが、私も「青天の霹靂」の話を伺わせていただいて、いろいろホームページなんかも見させていただきまして、斬新なPRをされているなという印象を受けております。

是非、購買層といいますか、量より質で買っていただけるような消費者だけではなく、県民全体へのPRであるとか、野菜やお米だなどを食べるのが少ない、買うのも少ない、そういう若い世代の方にも伝えて欲しいです。若い人にもPRをしていただいて、若い世代の人達が、この青森のものって凄いんだなど。お米の味、食味だけではなくて、様々なものに関心を持ってもらって、青森に誇りを持ってもらえるような、そういった一つの「青天の霹靂」から全ての農産品へ、将来的には地域の農業の活性化というものには是非つなげていただきたいなと思っております。

(佐々木会長)

どうもありがとうございました。

青森県の豊かな自然の中で、農産物が作られると思いますので、そういうふうなものが、そういうふうな豊かな、あるいは安全・安心に結び付くような環境で生産されているのではないかというふうに私も思って、そういうものも取組の1つ、あるいはPRにも書いてもらってもいいんじゃないかなと思います。

他に何か意見等があればお願いしたいんですが。

佐々木委員、お願いします。

(佐々木俊二委員)

今、学校給食用には「つがるロマン」と「まっしぐら」、ちょうど、数量的には県全体で見ますと半々となっています。

今、この「青天の霹靂」というものが売り出されまして、多分、給食では使えないとは思いますが、せっかくこういう特Aのお米でございますので、青森県の子ども達に年1回でよろしいですので、この「青天の霹靂」を出していただければ、非常に宣伝効果があるのではないかと考えております。

学校給食で食べた「青天の霹靂」が非常においしいということが保護者等に伝わりますと、

様々なところで売っている「青天の霹靂」について、子ども達がお父さん、お母さんに「この前、これ食べたらいいしかった」というような宣伝にもなりますし、量的に今年はあまり数量が多くはないかも分かりませんが、できればこれから1年に1回は学校給食に提供していただくことを考えていただければありがたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

(佐々木会長)

地元の人達が地元の良さをアピールするというのは重要だと思いますので、子どもさんから親御さんに、親御さんから親戚とか、そういう関係のところに広がるというのは、宣伝にはなりやすいかどうか分かりませんが、非常に有効なことではないかと思っておりますので、是非、そういうようなことを考えて欲しいというふうに思います。

他には、福士委員、お願いします。

(福士委員)

「青天の霹靂」非常に良いお米だと聞いております。まだ食べたことはありませんが。

この良い、特Aのお米を、やっぱり潰さないことを考えなければいけないと思います。農協さんあたりもそうだろうし、県もそうだと思います。

既存の品種「まっしぐら」「つがるロマン」について、生産地が向いているところと、向いていないところ、やっぱりあると思うんですよ。

そして指導体制ですが、肥培管理も含めてですが、どこでも同じように作らせれば、必ずこの食味に差が出てくるというのは確実なわけですね。その点の指導体制となると、よほどしっかりかからなければ、またこれ、潰れますよ。過去の例が全部そうだったと。「まっしぐら」でも、そんな悪い米じゃないですよ。「ロマン」もそうだし。

ただ、昔から米を作っている現場では、米づくりは、8俵あげなさいと言えば、10俵も12俵もあげるんですよ。ほとんどそうです。

ですから、佐山委員が言ったように、そういう欲張れる米を発見して販売している、食べる、これ、ずっと可能にしていくのであれば、そこのところの指導体制というのは、よほどしっかりしなければいけないと、私は考えています。

(佐々木会長)

どうもありがとうございました。

秋田委員、どうでしょうかね。

(秋田委員)

私も少し田んぼはあります。それこそ現場からしてみると、やっぱりお金にならないと作らないというのが本音のところだと思います。

「青天の霹靂」の割合とか、産地設定とか、どういうイメージで出しているのか、割合と産地設定をどのように考えているのか。

あと、具体的に出してはいないと思うんですが、2ページですか、凄い差があるんですけども。これをどの辺までもっていきこうとしているのか、ちょっとイメージだけでも聞きたいです。

(農産園芸課長)

まず、「青天の霹靂」の栽培する地域でございますが、品種の特性として、「つがるロマン」よりも気象条件の良いところで作ればいい食味が出るという品種でございますので、現在、栽培しているのは、津軽の中弘南黒、それから西北、東青、12市町村に限定して栽培を進めているという状況でございます。

あと、資料の説明の方で、具体の面積はちょっとなかったように、私、聞き逃したかもしれませんが、今年の作付けが約550haでございます。

本県の主食用の米の作付面積というのは年々減ってきているんですけども、今時点では、大体4万ha前後です。その中での550haですので、率にすれば1点数パーセントというような現状でございます。

この28年産以降についてですね、550haというのはあまりにも少ない、小さい状況ですので、増やす方向で動くのは申し上げられるんですが、具体的にそれをどの辺までということにつきましては、今年、採れたお米の取引の状況なり、その辺も加味して検討していかなければならないというふうに思っています。

具体的には、先ほど、資料の中で御紹介がございましたあおもり米「青天の霹靂」のブランド化推進協議会という組織を立ち上げておりますので、その中で検討していくことになるということを申し上げたいと思います。

あと、価格の関係でございますが、確かに2ページの表を見ますと、「まっしぐら」「つがるロマン」極めて低い水準であるというのは事実でございます。2ページのグラフで見ますと、全国平均が12,000円ちょっととなっておりますが、2,000円ぐらい低いという状況でございますが。「青天の霹靂」につきましては、具体の値段は、当然、その時点での相場というのがございますので、私の方からどうの、こうのということにはならないんですが、一応、協議会の中で検討した内容としては、全国の、いわゆる有名な銘柄米の価格帯を目指すということを、これは目指すということですので、そうなりたいという話でございますけども、この2ページのグラフでいけば、少なくとも全国平均よりは上の部分で様々な活動を展開していくということでございます。

(佐々木会長)

まだ、販売もこれからということなので、できれば「コシヒカリ」辺りを目指しているのかなと、目指してPRしてもらいたいと思っております。

経営の複合化に向けた産地づくりということで、当面の6月、7月、8月、9月ぐらいは時間があるのではないかというふうにも思うところもあるんですが。複合化ということに対して、稲作とか野菜、果樹というふうなことを取り入れたらどうかということで、経営士会の今委員に伺いたいんですが、様々な課題がある中で、野菜等の導入による複合化を進めるためには、今後、どのような取組を進めるべきと考えるか。

複合化というのは、そう簡単には進まないと思うんですけども、進める上で、何が一番の課題となっているかという辺りを教えてもらえればと思います。

お願いします。

(今委員)

私は、黒石で複合経営をやっています、先ほどから言っています「青天の霹靂」、りんご協会の福士さんも心配されておりましたが、これに関しては、農業普及振興室、JAさんなり、栽培管理につきまして、幾度となく徹底しておいしい「青天の霹靂」を作るような指導はしています。

おいしい米を作るには、窒素を抑えて、今までのような「まっしぐら」なり「つがるロマン」なりは、様々皆さん作り方、収穫を上げるために窒素を多くしたりやっていたけども、ブランド化に向け、徹底して窒素を抑えて、乾田では5キロぐらいとか、もっとそれ以下とか、成分でも、そして徹底してやっています。

昨年、あちこちで試食会なりをやっていますよね。私、ちょっと気になるのは、他の銘柄との食べ比べ、私は、それをやらない方がいいと思うんですよ。芸能人の格付けでも分かるように、我々、お米を作っているものも、なかなか炊き立てのお米の違いが分からないです。皆、おいしいから。

だから、これをブランド化していくためには、私は、「青天の霹靂」、このお米だけを食べてもらって、炊き立てを食べてもらって「おいしい」と、そういう評価をいただきたいなと思っています。

あと、今、議長さんが言いましたように、複合化に向けた産地づくり、私、トマトもやっています。昨日もうちの方、大雨が降りまして水路が溢れてしまいまして、毎年、去年も2回ほどハウスの中に水が入ってしまいまして大変なことになっていました。昨日は必死の思いで、どうにか水が無くなったんですけども。ただ簡単に複合経営といいましても、難しいものがあります。そういう立地条件といいますか、本当に難しいです。できるものであれば、ハウスを水の被害がないところに移したいと、いつも思っているんです。

(佐々木会長)

立地を考えたような形の複合経営ということも重要だということでもよろしいですかね。

JAの方の話がありましたが、県を代表する農産物、りんご経営の高齢化とか、担い手不足というふうな構造的な問題を抱えていると思いますけども、作業の効率化、省力化という

ことが複合化の観点で重要だと思うんですが、この点についての考え、意見があればお願いしたいと思うんですが。

(福士委員)

私もその部分については、非常に興味深いものを持っております。

というのは、これは全国的な話ですけれども、高齢化と少子化、これが全てだと思いますが、やはり、私の考え方としては、この青森県の農業、りんごと言わず農業全般ですが、ずっと維持していかなければいけないという総枠での考え方を持っています。ここには県とも一緒になりながら、やっぱり、儲かる農業であれば、全てよしという感じになるんですけども、そういうところに行くためには、やっぱり後継者もいなければいけない。親子関係の後継者のみならず、やはり外部からのそういう担い手になる方々、こういった方々を引き込む政策、これはやっぱり大々的にやっていかなければならないなど。そういう具合には考えているんだけど、それをやるためには、やはりそういう方々の面倒をみななければいけないわけなんです。その辺に、そういったことを可能にするために、何か国の事業がないかなという、今、そういう模索しています。ちょうど、今、TPPの問題もありますし、そういう時なのかなという気もしています。

ですから、国の方でも一生懸命農業に対する思いというのは、農林水産省さんあたりは強いですし、必ずこういった良い意見にも、相談に乗ってくれるのではないかなという、そういう感じがしております。農業を継続するための担い手の育成というものに取り組んで、これからもどんどん、どんどん、そういったことを進めていきたい。

そして、何とか作業をする方々に、私は人夫と言っていますけども、人夫の確保もまた非常に大事になってくる。それによって、先ほど、ローテーションが円滑に動くことによって品質の良いものもまた生まれてくるという、そういう結果がついてきますので、そういったことに取り組んでいかなければならないと考えます。

(佐々木会長)

分かりました。

次に中央会の一戸委員にお願いしたいんですけども。地域農業、水田フル活用ということで、飼料用米について安定的な生産とか流通を定着させるため、先ほどの資料にもかなり、倍ぐらい増えているという話がありましたが、それを定着させるためのポイントが何かないかということの、意見をお願いしたいと思います。

(一戸委員)

今、飼料用米に関しては、今年、非常に多く作っているというのは、今、国の米の在庫が200万トン切らないと米の価格が上がっていかないということがありますので、JAグループ全体で飼料用米を65万トンやるということなんです。これをこれからも進めてい

くということになると、やはり農家もただでは作りませんので、飼料用米1キロ20円とか、1俵2千円にもならないような米を作って経営でやっていくのはできないので、これはやっぱり国の方策が今後ともずっと続いていくということが第1条件になるのではないかと、いうふうに思っています。

聞いてみると、やはり好きで飼料用米を作っている人は誰もいないみたいで、よく聞くのは、米を作るのは人に食べていただきたいから作るんだし、誰も牛や豚に食わせるために米を作っているんじゃないんだということがあります。自分の経営の関係で作らざるを得ないということですので、これを支えるのが行政で、それが第一だというふうに思っております。

ですので、その辺を県というか行政側として国へ働き掛けていただければと思っております。国の財政がこういうことですので、いつ減らされていくか分からないというような状況ですので、それをちょっとお願いしたい。

それと、国が米政策を転換させるんだということなんですが、TPPでは、これでまた15万トンとも7万トンともいわれている、米を主食に入れるということになると、飼料用米がどうなるのか、そして、「青天の霹靂」がどうなるのか、という感じになってくる。極端な話ですけど、その辺についても、やはり消費者の方も理解していただくということもありますし、行政の方からも、何かその辺、ひとつ国の方に働き掛けていただきたいかなというふうに思います。

飼料用米だけでなく、複合化の関係なんですけど、福士委員が言われているとおり、今、人手の関係で非常に問題になっていますので、JAグループとしても、その辺に何か取り組みたいと思っておりますし、出資型法人を作ってやっているということもありますので、県側と協力して、全県的に何とか広めたいなというふうには思っております。

(佐々木会長)

どうもありがとうございました。

次に論点の3つ目です。

地域資源を生かした地域経営への体質強化について、ということで皆さん方から、意見を伺っていきたいと思っております。

特になければ、私の方から伺いたいんですが。

先ほども青年農業士会の秋田委員に伺ったんですけども、新規就農者が増加している。年間300件近くなっています。早期に本県農業の中核的な担い手として活躍してもらうためには、どのような取組が必要なのかということへの意見をお願いできればと思います。

新規就農しても、地域で馴染むとか、集落に暮らす上でもいろいろ問題になっているのをテレビなどで指摘されたりしていると思うんですが。

(秋田委員)

若い人がいる地域は、ある程度でも経営的に上手くいっているところが多いのかなという感じがしています。

それがやっぱり、若い人達がいっぱいいるということは、地域が盛り上がっていくみたいな、良い循環になっているのかなというふうには感じています。基本的に、平場であれば、新しい作物でも何でもできるので、そういう意味でいくと、若い人がいろいろできる環境に自分で持っていけますし、逆に山間地とか、何をやっても厳しいみたいなどころは、やっぱり若い人も逃げていくのかなという感じがしています。

(佐々木会長)

ありがとうございます。

実際、6次産業化とかに取り組んでいるVICウーマンの高村委員に伺いたいんですが、6次産業化においては、直売とか加工、農家レストラン、元気な女性の取組というのがいろいろ原動力になっていると思います。現場での課題とか取組に当たってのポイントについての意見を伺えればと思います。

(高村委員)

女性は、現場で動くことが大好きで、結果を見ずに一歩踏み出します。前の何かの講習の時に言われましたが、女性は、男性よりも先に行動力がすごくて、行動してから後ろを振り返ると。吊り橋も危ないのかどうか分からないながらも、石橋も叩かないで前に踏み出していくのが女性だと。

ところが男性は、石橋を叩いてみても、「大丈夫だな」と思っても一歩踏み出せない。いろいろと先に不安を考えてしまうようで、それが男性と女性の違いだと言われて、自分を振り返って、自分で借金をしてまでもお姑さん達と旦那の反対を振り切って加工活動をした自分が、今、なるほどなと思います。

加工活動をするというのは、女性が多いんですが、まず一番のネックは家族です。しかも伴侶、パートナーの理解が一番のネックとなります。それを努力でカバーするわけです。人の2倍、3倍、寝る間も惜しんで。多分、ここにいる七戸百合子委員もそうだと思いますが、女性は皆、そういう努力をして、加工グループを立ち上げて頑張っていると思います。

でも最近、そういう時代も変わってきていると思います。そういう、2倍、3倍働いて家族の協力を得るというのでは、もうこれから誰も加工グループをやろうとする人はついてこないのではないかと思います。

逆に値段設定でも、ちゃんと自分の生産原価というものを割り出して、そして自分達の満足のいくものができたら、それに見合った労働力をもらって、そして加工する、働く、給料を貰う。これからは、そういう加工グループに、多分、なっていくと思います。

やっぱり、先へ進むとなると、女性は男性よりも社会に出ていることが少ないので、販路拡大とか、そういうことになると、全く未知なわけですよ。そこに、やっぱり男性の豊富

な知識とか経験をいただきたいなと思います。温かい目で見て、「お前たちがやっているのは、ここ、こういう問題があるんだぞ。これをクリアできるのか？」とか。先になって、男の人はそういうことを先に言うんですね。

でも、やってみなきゃ分からないので、とにかくやらせて欲しい。なので、そういうことをするのも女性の力じゃないかなと思いますので、その辺は、やっぱり男性諸君には、そういうところの理解とサポートを最初から頭を抑えるのではなく、一旦受け止めて、そうして理解をしてみてから意見を言ったり、応援いただければ、もっともっと加工グループも立ち上げやすく、活動しやすく、発展していくのでは。そうすると、お母ちゃん達が元気だと、その地域は元気です。町の、村のお祭りとか、行事とか、やるのもやっぱり女性がいなければ駄目です。なので、女性を盛り上げるために男の人達のそういう理解とサポートが大変重要だと思っています。

(佐々木会長)

分かりました。

そうですね、家族の協力というのは大事だと。元気ということが出たので、かなぎ元気倶楽部の齋藤委員に、農業の成長産業化というものを県では出しておりますので、観光との連携も先ほど説明がありましたけども、進めていくためには、現場での課題や取組というものが、今、話されたようなこともあるかと思いますが、他にもいろいろ課題、ポイントがあると思いますが、どんなことがあるかということの意見をお願いいたします。

(齋藤委員)

かなぎ元気倶楽部の齋藤です。

私どもは、今、従業員が26名いまして、4施設に分かれています。大きいところで、太宰治の記念館、斜陽館と三味線会館。その他に津軽鉄道の沿線にあります喫茶店駅舎、芦野公園にある喫茶店駅舎、あとは、ちょっと街から離れているんですけども古民家、築140年の古民家を使った世代間交流、地域間交流の「かなぎ元気村」というところがあります。いろんな、地域の特産物を活用して商品開発をしているんですけども、1つには、「金木愛す とろろん」というのがあって、地元の奴豆腐というのが人気なんですけど、それから出る豆乳と地元のながいもを使ったアイスクリームです。90ミリリットルの、通常のアイスクリーム、冷凍から出すと全然カチカチで何の味だかよく分からないというようなものなんですけど、それを、溶けた状態で食べていただくと、本当に粘りのあるトルコ風アイス、ながいもを本当に使っているんだなと実感していただけるようなアイスクリームを開発しています。

それから、走れメロス煎餅というので、見た感じ、ただの煎餅ですけど、トマト、地元のトマトを使った、色素、パプリカ色素を使っているんですけど、赤い煎餅です。それは、メロスが夕陽を目指して走って、その煎餅を食べてはいないんですけども、そういうストーリー

一性を持った、メロスが目指したという、夕陽を目指したという部分にストーリー性を持って開発したものもあります。

あとは、桜カレーって、馬肉の産地でもあるんですが、馬肉を使っただけのカレー、地元の、これは、藤崎産のふじのりんごを使ってカレーも開発しています。

という感じで、いろんな地元にある物を活用した商品づくりということをやっているんですが、これらを開発しているのは、やっぱり、先ほども出ていたように若いスタッフであったり、それを商品化するぞって、力強く言ったのがほぼ女性です。男性の意見は、あまり取り入れられていないとか、女性の方の力が強いのかもしれないんですけども、そういう取組をしています。

私達のところ、観光客が年間多くいらっしゃるんですけども、青森県のイメージは何？って聞いた時に、りんごとホタテというふうに言われます。金木地区、どうしてもりんごが多いわけでもないし、りんご、やっていないわけではないんですが、どちらかという水田が多い地域ですし、ホタテも全くと言っていいほど全然違う分野なので、観光客、地元の人達にも食べてもらえるような商品づくりというのは、毎年、課題です。

ただ、取り入れる時は、地元の人々の意見をなるべく入れていきます。地元の人が買いやすいような、意見を取り入れて商品開発をするというものを心がけています。

ちょっと話が戻りますけども、「青天の霹靂」、私自身も食べたことないです。青森県民として食べたことがないというのは、やっぱり県外にもお勧めできないし、周りにもお勧めできないということもあるし、先ほど、佐々木委員さんが言ったように学校給食に取り入れるというのは、すごく大賛成だなと思っていました。

やっぱり、地元の人々がPRしていくには、地元の人々がまず食べるということを基本にしてやっていければいいんじゃないかなと思いました。

(佐々木会長)

どうもありがとうございます。

皆さんから一通り意見を伺いたいと思いますので、次は、ノースビレッジの栗谷川委員に、地域の伝統・文化食など地域資源を守りながら産業化につなげていくためには、現場での課題や取組に当たってのポイントは何かと考えられるか。どのようなポイントが、どのような取組が考えられるかというのをお願いしたいと思います。

(栗谷川委員)

まずは、奥入瀬溪流の方で、農園キッチンノースビレッジという塾をやっております、そこは、始める前にすごく皆さんに馬鹿にされたんですけども、野菜だけでいくというふうにして決めて、とにかく県産の野菜と果物だけで、お肉は畜産の方がいたら申し訳ないんですけど、お肉、魚は使わないということで、野菜に特化したお店をやりました。

奥入瀬だと、やっぱり半分、50%が県外からのお客様で、50%が県内の各所からのお客様なんですけど、仙台辺りのお客様というのは、私達が使っている野菜って、特に無農薬だとか、有機栽培だとか、そこに特化して選んでいるわけではなくて、本当に一般的に作られている県産の野菜なんですけど。仙台辺りのお客さん、もちろん、関東、関西からだとか、もっと激しく感動してくださるんですけど、仙台のお客さんでも、田舎だと、農業が盛んだと思っていたんですけど、青森の野菜、すごい味が濃くておいしいというふうに感動して帰られるお客様がすごく多いんです。私達も特別に調味をして食べさせているわけではなくて、できればシンプルに野菜の味を楽しんでいただけるような工夫をして出していました。

なので、地域資源の活用だとかという、すごく大きいことを考えなきゃいけないようなイメージがあると思うんですけど、私は逆に、いかにシンプルにそれをサービスとして出していけるかという方に力を入れて考えた方が、実はいいんじゃないかなって。青森ってやっぱり、青森に観光に来るのにも、都会的なものを求めては誰も来ないと思っていて、逆、私は三戸なんですけど、何も無いのが魅力というか、そういうシンプルな田舎さを出せることで勝負していったらどうなんだろうというふうに思っています。

なので、ゆくゆくは私達も、今、新しいお店が南部町にできるんですけど、そこは、かつて普通に家庭で食べられていたような、でも、私達ぐらいの年代がつかないでいかないと、やっぱり萎えてしまっていくような煮しめだとか、鍋っこだんごだとか、そういった郷土の野菜だとか加工品、農産物の加工品を使ったものもできるだけ取り入れて食べていってもらって見直してもらって、自分もお姑さんには聞きづらい、作り方を聞きづらいんだけど、ここで教室をやったら、例えば、煮しめ作りだとか、赤かぶ漬けの作り方の教室をやったら、お姑さんには聞けないけど、ここでだったら覚えていけるかな？というふうな仕掛けをして、古い地域に伝わってきた食べ物を残していくような努力をしていきたいと思っています。

県外からの観光に関していえば、私は、小さな単位で農家をされている方々だと、やっぱり自分達も作るだけじゃなくて、それを使って食べさせて、農家カフェみたいなものを小さくやりたいという人がすごく多くて、加工もそうですけど。ただ、農家なので、作るのが精一杯で、そこまでできないという方も多く多いです。なので、近所とか、そういう方々と協力して、小さな単位、できる範囲で自分達で完結、作るところから食べさせて感動を与えて、観光にもつながっていくような仕組みも作っていけたらなと思っています。

そういうことをやることで、青森に行くと、農家カフェがすごくたくさんあって、それを回って歩くだけでもすごく楽しいよというふうに思える観光資源の1つになるんじゃないかなということと、先ほど、男性の、旦那さんの理解だとか、そういうものが大切だという話がありましたけど、その部分も家族でそれを一緒に取り組むことで、直接男の人達も野菜を作って食べさせて、お客さんが喜ぶところを直に感じることで、やっていて楽しいなという、家族の仕事になるんじゃないかなと思っています。

(佐々木会長)

伝統的な食の維持とか、魅力を知ってもらうというのは重要なことだと思います。

次にNPO法人の佐々木委員に聞きますが、6次産業化のバイオマスの資源の有効利用だとか、青森県の豊かな安全・安心な水資源の確保というものは重要だと思っております。

これらの取組を進めている上でのポイントは、どのようなことが挙げられるかというところで意見をお願いしたいと思っております。

(佐々木秀智委員)

主に6次化という話ですが、今、論点で挙げられている中で、話が出ていない教育と福祉というところからお話したいと思っております。

実は、昨年度、青森港周辺でアマモを大切にしていこうという環境学習だったり、保全というものを、実は県のお力添えをいただきまして事業をさせていただきました。

その事業に関しては、本年度から、実は他の事業に変わって回しております。これには、コープあおもりさんからも協力していただいて、県内3か所、青森市、平内町、野辺地町という形でやってきております。

やっぱり、この中で、最終的には食育で陸奥湾で獲れた魚、例えば、食べるわけです。それを食べて、すごいおいしいと思うんですけど、その背景を知る。なぜ、これがおいしいかというのを、例えば、アマモがあるとそこに小さい虫達が集まったりすることによって、それが餌場になったり隠れ場になったりすることによっておいしくなるということが分かったら、やっぱりおいしさというのは特別。しかも、それが遠いアメリカとかじゃなくて、陸奥湾で獲れたという話になってくると、子ども達の理解力が増してくると。それに関して、やっぱり地産地消というものを進めていこうというモチベーションが家族の中でも上がったという、アンケートでは出ております。

なので、そういう出会いの場というものを作ってあげるということが大切かなと思っております。

バイオマスという話、エネルギーもあつての話でいくと、県の事業、例えば、私どもの方でエネルギーに関する、省エネとかそういうもので各団体とかが入ってございました。その中で共通して、これは、農業経営でいくと、上手くいっている特徴を調べまして、温泉を使っていることでした。温泉、例えば、60℃で沸いてくる温泉、源泉かけ流しするためには高すぎるんですよ。それをプレートの熱交換器を使って20℃下げて使うと。その時に、温泉の暖房に使ったり、併せてハウスに使ったり。そのハウスで、一番高いメロンを、ハウスメロンを作られて、そこは、弘果さんとかと連携されてやっておりますし、また、育てる人達というのは障害者の方を使っております。そのハウスの他に障害者の方と一緒に作っている田んぼを、田んぼであげた米をちょっと高く病院の方に買ってもらっている。こういうような取組を先進的に行っているところが、津軽側にもありますし、私が住んでいるおいらせ町の、それこそ名前が出てきたアグリのリさんというところも一生懸命温泉熱を使いながら、いちごを育てたり、いろいろな仕事をされております。

なので、まずは一緒に、一つ集まってもらって出会って話してもらおう。そこからだと思う。皆さんがおっしゃるとおり、女性の方はなかなか住みづらい、まずは集まってもらって、今の自分達に何ができるのかということと話してもらって、建設的に一步一步進んでいくというところが、ちゃんと進んでいるところだけが上手く地域に残って根差して上手くやっている特徴ではないかと思いますので、そういうことに関しては、当方も微力ながら手伝えるところがあると思うので、こういう中間支援という団体も併せて、育てていただければ、また変わってくるのではないかと思います。

(佐々木会長)

どうもありがとうございました。

食育とか農産物を配給するという事は、その地域の愛着ということを生み出しますので、重要なことではないかと思っております。

次に、実際に道の駅で活躍されております、七戸委員にお聞きしたいのですが、他産業から見ると農業は生産性が低い。経営も、農業経営の収益力、儲かるようにするためには、これから農業者には何が必要であるか、どういうことが重要かというふうな観点で意見を伺えればと思います。

(七戸委員)

私が道の駅に関わったのはもう十何年経つんですけど、世の中も変わってきて、こんなに6次化とか、お母ちゃん達が加工に力を入れ始めて、売るのが大変だって痛切に感じていることはないと思います。

それにしても、私達つがる市が西北の中でも田園地帯が一番多いと、皆さん、御存じのとおりですけども、それだけ所得が低く、今、一番あえいでいる地域かと思えます。

私のところは、平野部でなく、森田町、ちょっと小高い山、森林、木があるところですので、私はりんご専業です。

ところが、台風とか農産物は、いつも被害があるものですから、保険の意味で野菜もやっています。野菜というよりも、農協出荷、農協さんがその地域で力を入れている作物を一生懸命勉強して、主人は大反対ですけども、「りんご園一本でなぜやれないのか」と言われるんですけども、それなりに何かあった時の保険は絶対農家は必要なんですよ。私は田んぼはありません。ある意味、複合化というか、りんごだけでは、何かこう、自分も野菜やり始めてから農薬のこと、気候のこと、旦那の指示どおりやるのではなくて、自分から動いて勉強することを一生懸命やってきて作ったものは、自分で売場所がある。幸い、道の駅もありますので、早くから立ち上げて、そこに皆さんで出していました。

ところが今は、この時代、やっぱりうちの方の会員も高齢化で、もう今年なんて十何人もリタイヤしました。そうすると、私達、若い世代ですけども、やっぱり売るといふことの楽しさも分かっていたくために、実際、うちの地域はメロン、すいかの地域でもありますし、

単価を稼ごうと思うとすごくできるんだけど、農協に出さなきゃいけないとか、どこに持って行かなきゃいけないとか、やっぱり自分で経営の、例えば、どっちも、ここに売ればこれだけ売れる。直売所では自分で値段付けて手取りが幾らって計算できなければ、細かい話ですけども、最終的に、さっき秋田さんが言ったように、儲けがないといけないもので、何でも。儲けを出すために、この値段を付けるという女性が段々シビアになってきて勉強し始めてきました。

さっき、「青天の霹靂」、今日、ひょっとして旦那に「試食できるかもしれない」、みたいな話をしてきたけども、今日は残念ながら米がないので。私、田んぼがなくて、いつも米は地域の農家からなんぼかずつ買っています。最近、うちの叔父のところから持ってきていますけども。いずれにしても、米農家も自分で売りたいというのがもう少し強くなれば、自分の作ったものに自信でもなんでもいい、「私はこうやって作っている」という、そういう人がもっと増えてこないといけない。

福士会長、そうですね。りんごって、会長が新聞に話したように顔の見える販売とか、いろんな販売方法ができるようになりました。うちもちょっと宅配もやっていますけども。いずれにしても、お客さんがあっての、販売先があっての農家さんである、ありがたいので、自分の作ったもの。例えば、野菜でも米でも、地域に合ったあったものを作っていないとお金になりませんよね。

ですから、「青天の霹靂」は、絶対失敗の、失敗はあっても、失敗を繰り返さない、若い人に受け継いでもらっていく食味をPRするようにしたら、各、道の駅でもどこでもいい、うちらはイベントを組んで、要は「青天の霹靂」のお米、試食会やりますと銘打ってやりたいので、是非、うちの方の地域の若い衆にも作っている人に働き掛けて提供してもらおうと思っています。

実は、私、米のこと、何も分からなくてここに参加するのもなんですので、昨日、急ぎよ、うちの方の若い経営士さんがいて、私、大好きなんですけども。彼氏は、つがるロマンやまっしぐらばかり反収あげてきた農家の考え、捨てなきゃいけないと。じゃ、何に力をいれる？って、米のことを聞いてきたら、米、国の施策があるうちは飼料米でもやると。とにかくお金にしなきゃいけない。大豆をやって。彼氏の良いところは、うちの方のつがるにしきた農協では、ブロッコリーを産地化、すごく収量が上がっている。実は、私もブロッコリーをやっていました、去年まで。

そのブロッコリーとかを6月一杯で現金化になるので、ローテーションを組んで、次はこれ、これって、すごく意欲ある若い衆で、ああいうのが「あなた、地域のあれになるってすれば法人、作らないとダメよ」って。「雇用も出るし、周りの人を雇えるじゃない」って。そういうのを是非、やって欲しい。中核となる人を是非もっと育てていかなければ、リーダーシップをとるのが経営士さんの役目ですよ、それ。是非、お願いしたいんです。彼氏は、まだ40代で、ああいう人が地域にポツポツと出てくると、60代になっても、私を収獲の時、雇ってくれっていう人達も出てくると思うので、是非、そういう役目は青年農

業士さんや経営士さんにもお願いしたいことです。

私達、直売所をもっている地域の皆さんは、やっぱり喋ることと動くことは好きなんです。

だから、どんどん県とタイアップとして、今の「青天の霹靂」でも、まず皆さん、地元の米、食べてみましょうよね。そして、いろんな評価をすればいいんです。私が宣伝隊になります。直売所で売りたいという人、うちの方の直売所、ちょっと変わったところで、観光客も多いんですけども、わざわざ青森市から、弘前市からって買いに来るんですよ。そういう人は、安いお米でなくて、こういう変わったもの、ありますって言えば買ってくれると思います。是非、そのうちやりたいと思うので、うちの方にいらしていただいて、組んでいただければ、お願いいたします。

(佐々木会長)

どうもありがとうございました。

今のような宣伝の場所、県内に何か所かあると思うので、是非取り組んでいただきたいと思えます。

次は、学校給食会の佐々木委員、先ほども意見がありましたけども、県産品の利用を高めるためには、産地でどのような取組を、例えば、一次加工して納品するというふうなこととか、あるいは産地と一緒に取り組んでいる事項とか、意見があればお願いしたいと思えます。

(佐々木俊二委員)

先ほど、資料1でお話でしたが、意見1の学校給食への冷凍カット用野菜や県産加工品の利用促進ということで、重量ベースで64.3%で止まっているということがございます。

当給食会では、米は全量県産でございますが、米粉パンは、米粉50%、小麦粉50%、これは全て県産で賄っておりますが、小麦粉パンは、現在、県産小麦50%、外国産小麦50%で作っております。

これを県産小麦の「ゆきちから」、何とか数量確保の目途が立ちましたので、昨日ちょうど、パン工場の方を集め、「ゆきちから」で試作をしてみました。

そうしたら、ちょっとグルテンを多く使わないと駄目だということはございますが、100%、県産でできるという見通しが立ちましたので、来年度からは、給食会では、米、パンとも全て県産で100%賄うという方向にいたしております。

また、冷凍カット野菜等、これはちょうど県の攻めの農林水産業の方で学校給食における冷凍カット野菜の開発等をうたっていただきましたおかげで、24年度より農協や生産者団体等を回りにまして御協力をお願いいたしまして、ほうれんそう、こまつな、ブロッコリー、アスパラを、農協さんの方から仕入れて冷凍カットをさせていただいております。

当初、学校給食用は価格が低いものでございますので、ちょっと心配したんですが、ほう

れんそう、こまつなは冷凍カットしますので、丈が揃っていないなくても構いません。長くても短くても、そういう不揃いなものをカットしますので、全て全量買い上げするという約束のもとで作るようお願いいたしました。すぐ農協の関係者は、こうしてやると、一反歩、それでも何十万になるなど、計算するんですね。大丈夫だということで御協力をいただいておりますので、これからも充実させたいとは思っておりますが、一番のネックは、数量が多くなると県内で加工場が無いということでございまして、他県に持って行かないと駄目です。そうすると、今は、人手の関係で運送業者も大変で、価格面で輸送費がかかるということで苦労はいたしております。

あと、「まち・ひと・しごと創生青森県総合戦略」ということも説明していただきましてありがとうございます。

1ページに、都道府県でもっての総合戦略が出て、国の方針とか県の戦略を勘案いたしまして、市町村でもって「まち、ひと、しごと創生総合戦略」を組むということになっていきます。町の方で、やっぱり地場産物の活用という面から、地元で、農産物を加工できないかというような動きもあるやに伺っております。何とか県と市町村、連携を組んで、この施策を充実させていただければ、非常にありがたいと考えておりますので、よろしくお願いたします。

(佐々木会長)

そうですね、その辺は重要なことだと思うので、後から吉田委員の方にも聞こうかと思っております。

次に、東北女子大の真野先生に、本県の野菜について栄養学的な見地から、付加価値というものが売れるか、売れないか、差別化というものが重要だと思うんですが、そういうようなものをうまく創造できないかというふうに観点で意見を伺えればと思っております。よろしくお願いたします。

(真野委員)

今日、いろいろとお話を伺って、今、本当に青森県の中にはすごい女性パワーが大きいんだなというのを改めて認識させていただきました。

ちょっと、先に質問をさせていただいてよろしいでしょうか。

野菜産地の体質強化のところ7ページなんですけど、西北地域「新たな野菜産地づくり」ということで、新品目野菜の導入ということで記載があったんですけども、ズッキーニ、リーキ、トレビスというような西洋野菜の導入についての理由をお聞きしたいです。

(西北地域県民局地域農林水産部長)

この西北地域「新たな野菜産地づくり」でございまして、中小規模の稲作農家が手軽にやれる野菜ということで、最近、需要の多いズッキーニですとか、あるいはリーキ、トレビス、

それからスナップエンドウとか、そういった最近需要が増えている野菜に着目して、栽培技術を身に付けて経営に生かそうというふうな内容でございます。

(真野委員)

需要が多いということなんですが、ズッキーニは私もすごく好きな野菜なので需要が多いというのは分かるんですが、リーキ、トレビスなどは需要がやっぱり少ないのかなと。

どのお野菜にも栄養的な機能はあるので、カリウムが多いとか、それから、トレビスですか、抗酸化作用があります。野菜はそれぞれ機能を持っていますので、できれば特徴を売り出せるような、機能があるお野菜を選んでいただくということも、1つあるのかなというふうに思いました。

また、こういうお野菜とか、新しく作って売り出すという時には、やっぱりそれを買う消費者側に得があるというか、良いことがあるようなものと、とても良いと思いますので、さっき言ったような栄養的な機能であるとか、こういうふうにして食べるとたくさん摂れる、お野菜もたくさん摂らなきゃいけないので、たくさん摂れるというようなことを打ち出せるようなものがあるのかなというふうに思いました。

また、栄養的な面とか、どういうふうに食べたらいいかなというところにおいては、東北女子短期大学として御協力することができると思いますので、是非、御利用いただければと思います。

先ほどからすごくお話を伺って、6次産業化の推進ということで、今、ずっと前からいろんなところで女性の方々が頑張っているいろんなことをしているということでもありますけれども、身近な男性の方の協力は本当に必要かなとは思いますが、それにもまして、公的な男性の御協力というか支援もとても必要なことかなと思いますので、お話を聞くだけでなく、必要な面においては支援、公的な支援を、何らかの形でしていただけるようになればいいのかなというふうに思います。ここにいらっしゃる方以外の方でも、いろいろと女性の方、頑張っている方がいると思いますので、そういう方々をピックアップというか、是非見つけていただいて、できる限りの支援をしていただければ、6次産業化の推進ということにもつながっていくのではないかと、さっき感じました。

それから、「青天の霹靂」のブランド化、お米のブランド化ということですが、私も同じように食べたことがないので何とも言えないんですが、おいしいから特A評価をいただいたんだと思うんです。そのおいしいということと、生産地が限定されているようですが、どこで獲れたものでもおいしい同じ品質のものであればブランド化は成功するのかなというふうに思います。

その時に、そのお米の特徴、食べてみていないので何とも言えないんですが、そのお米によってとても特徴があるかと思しますので、その特徴を打ち出しして、アピールできればいいのかなというふうに思います。

また、他のつがるロマンとか、他の米も県産米としてありますが、それぞれに特徴がある

のかなと思いますので、この「青天の霹靂」を打ち出す時に、また同じように別な特徴として打ち出して、同時に宣伝していければいいのかなというふうに思いました。

あと、ちょっと視点が違うんですけども、今、青森県は減塩というところで頑張っているかなければいけない時ですので、青森県民の主食はお米であるべきだと常々思っております。お米が主食であれば減塩もしやすいですし、是非、そういうことで、同時に青森県民の主食を是非お米ということで限定して、それも加えて宣伝していければいいのではないかと思います。

以上です。

(佐々木会長)

どうもありがとうございました。

それでは、吉田委員から、米価の下落を受けて、今回、こういうふうな再構築というお話になっているんですけども、市町村においても、農家の支援策を実施されていると思います。農家の販路とか、市町村として何をしていかなければならないか、あるいは、どんな方向性を持っているかというふうな考えを伺えればと思うんですが。

(吉田委員)

今、お話がありました、自治体として何をすれば良いか。この値段では、何もやり手がありません。

なぜ、はっきり申し上げたかといいますと、焼石に水的な状況はあり、このような状況は、今は手の打ちようがない。今、国の施策の中で維持していく、先ほどから話があったような部分が全てではないかなと思っています。

ですから、今はじっと耐える時だろうと言わざるを得ませんので、いろんな水田等に関わる施策等の効率的な要素を皆さんと相談しながら私ども自治体もやって差し上げるところからいかにざるを得ないかと思っています。

首長、市町村長という立場から言いますと、なかなか言えないことがたくさんございます。「青天の霹靂」、はっきり申し上げますと、私どもの地域にいますと、我々も植えたっていいじゃないか、という話が出て参ります。

私は、地元の青年農業士にはっきり言ったんですけど、あれは良いところじゃないとまずい米になるから作る必要はないと。天候がちゃんとなっていなければ駄目だと。

私、この「青天の霹靂」は最高のチャンスだというふうに思っています。それはなぜかといいますと、先ほど、6次産業化の中で差別化という言葉が出てきます。実は今、この「青天の霹靂」というのは、お米の中でも青森県の中で差別化していいお米なんですよ。「つがるロマン」や「まっしぐら」とか、作っちゃってからどうしようでは手遅れなんです。今、決まった地域の中でしっかりとそれに求めているお米を、間違いなく作ること。そして、それを実際に表に出していくということです。

他の活動のことは知らないんですけども、青森県は宣伝が上手くないというふうに思います。強力な宣伝戦略をしなきゃいけないのかなと、私は思います。細かく言うと時間が掛かりますから手短かにいいますが、例えばの例で。

宣伝をやったか、やらないかは別問題として、北海道の「ゆめぴりか」がありますよね。ある時、私、北海道でもないのに「手に入らないんだってさ、買って送ってくれないか。」という話がきました。

実は、先ほど来、私も機会があれば食べてみたいんですが、目的、ターゲットは誰なんだということです。そうすると、大勢の消費者なんですね。この途中の段階で「青天の霹靂」がおいしいということが前提ですよ、あくまで。そうであるならば、今、こういうかつてのような順番を踏んでやっているようでは、さっき、福士さんがおっしゃったように、今までと同じになっちゃうなというふうに私は思います。逆に差別化をして、総合戦略的に中央の人達の人間の心理まで利用するような、小さな数でもいいからたくさんやる、話題にさせる。いろんな戦略、完全なる商業ベースの宣伝戦略みたいな部分も、もしかしたら利用する必要もあるかもしれません。

そして、そのためには、地域が限られているわけですから、生産量が限られたとも言えます。それをもったいぶって、名前を高めるという戦略が必要じゃないかなというふうに私は思います。

ちょっと、極端なことを言っているんですけども、そうやらないと、間違いなく、先ほど言ったとおり、今までの形と同じで、そういうのがあったね、で終わってしまいます。

わざわざ特別なものに特化すること。よく限定品。先ほど、北海道の、限定品とかって言うちょっとプレミアムが付いたり何かしても、手に入れたいと思いますよね。それと同じような心理というのがあります。先ほど言った北海道のお米。今、食べてみると、本当にどうなんだろうかという感じなんです。でも、見事にそれが話題となりました。そして、今は、10キロとか何かの袋でも置いてあるんですよ。あのお米ですから、あのお米ですから。やっぱり、そういうインパクトを与える形を作っておかなければいけないのかなと。

次の品種もあるという話がありますけども、今、良いものができたら、これを最高の状況にする、という考え方をもって事にあたるべきだと。今、チャンスだと思います。全く新しい「青天の霹靂」というお米、そして地域が限られている、限定されていること。そして、この限定することをあえてし続けて、生産者の方々には、今もちゃんとやってらっしゃるというんですが、もっと正確に間違いなくおいしい米を作らせて、そして地域を限定して、一旦、縛りをかけてやると厳しさ、難しさ、手に入れることの難しさをあえてそれを逆手に取って強調していくという方が、私はいいだろうと思います。

多分、地元に戻ったら、「お前、そんなこと喋ったからうちの方で植えられない」って、私は叱られるかもしれませんが、叱られたらはっきり言います。「ここで作ったらまずい米になるから植えない方がいいんだ」と。そのうち、技術改良や何かで対応ができるようになったらまた別として、今はとにかく良い米だと思わせるように。思わせればいいんですよ。

先ほど、畜産の話も出しましたが、青森シャモロックが名古屋でも取引があったって書いてありますね。あれは、はっきり言わせて、私が売り込みました。もちろん、県の名古屋事務所も連絡したりして協力はしてもらいました。

それはどういうことかと言いますと、ターゲットは名古屋コーチンですよ。名古屋コーチンに勝るなんて夢にも思っていないんですよ。要は、名古屋コーチンのあの場所で取り扱われた青森シャモロックということが欲しかったんですよ。

比較論の中で、それに勝るものだと思わないのに、そこでも食べられたのかい、というふうに思わせること、皆の脳裏にある名古屋コーチンのイメージを利用するということで、売り込みをかけました。

シャモロックは、広告に一部に書いてありましたが、その後、どうしているか私は知りません。私どもにも奥入瀬地鶏シャモロックってあったんですが、ほとんど餌の関係かなんかで、皆、止めてしまって、うちの地域だけでした。

それが今、県の畜産試験場のものですから、今、青森シャモロックって言って、私達は奥入瀬地鶏シャモロックなんて名前使われないので、青森県で差別化しても横並びだし、仕方ないので、我々は、自分達で作った名前は使いません。あくまで青森シャモロック一本でやっていきます。

そのように、人間の心理を上手く利用して広告するという。ターゲットは誰か。そして、今までであったものは、作付けしている人達もいますから、一気に今までのようなことはできません。

しかし、幸か不幸か「青天の霹靂」は、今こそ限定品、そして確実においしいならば、それをもったいぶってあえて食味をさせると。食べてもらおうと。これが今、手段としての基本だと、私は思います。もしそれをやらなければ、これは、先ほど、私じゃなくて福士さんが言ったとおりになるんだというふうに思っています。

先ほど、お話したように、本当に、私は「青天の霹靂」はチャンスだと。

もう1つ、私は隠れていてこれから大問題になる農業があるかなと。

それは、外国からの季節労働者。農業は通年ではありません。収穫の時、そして日本の市場というのは、単に大量生産を送り出せばいいというものではありません。ちゃんと製品として作り上げて提供しなければなりません。そうすると、それは、基本的にほとんどが人手です。今はお年寄りがいて座ってやっています。あと5年、あと10年経ったら周りに人がいなくなります。

今、私がある人に言われたんですが、何かアパートみたいなものを作っても、その季節だけちゃんと、きっちり管理した中で、外国から、まさにはっきりとした季節労働者。そういうちゃんとした形の中で来てもらえるような形は取れないだろうかというのがありました。

今、ながいもだって何だって、皆、機械が掘り出します。そこまではできます。しかし、それを人様に提供するような状況に作り上げる時、必ず人手がかかります。

今、農協なんかで作業をしてくれますけども、洗浄したり。でも、結果的ににんにくを一

生懸命1個1個植え切って作っていますよ。あれ、人手が皆、掛かるんですよ。よく、曲がっていても、きゅうりが曲がっていてもいいというのは、それは理屈上そうでしょう。じゃ、本当に、先ほど、お金がって言いましたけども、お金にするためには、良い形で提供しないとお金をくれないんですよ、世の中は。そんな、赤ちゃんみたいな話と違うんですよ。だから皆、必死なんですよ。

農業をやっている人は、あと5年経ったら、俺、どうしたらいいんだろうと。自分はできるんだけど、今やっているような、手をかけるということができなくなるので、という話がありましたので、これは、今日のテーマには入ってはいないんですが、人手不足、別の分野だと思んですが、農産物には人手がかかるという意味合いのポイントという部分も今後いろいろ議論していきたい。

(佐々木会長)

高齢化の問題、すなわち労働力不足の問題というのは、りんごでも野菜でも全部の分野が関わっていると思います。

先日、NHKか何かを観ていたら、中国の不法就労の人を雇っている農家の人、テレビに出ておりましたが、そういうことになる可能性はあるというので、国の方でも、県の方でも考えていると思います。

あと、「青天の霹靂」の宣伝というのは、やっぱり重要なことだと思いますので、これはいろいろなことで協力してもらったりして、やっていければと思っております。

時間もきておりますので、この辺でまとめにしたいと思います。

水田農業の再構築というのは、個々の農家の問題から地域の構造的な問題まで取り組んでいく課題が多くて、すぐに成果は表れていかないかと思います。

しかし、今後、直接支払制度が廃止するとか、TPP交渉のことなど、農政の大転換を迎えているということで、緊急にこの水田農業の再構築を進めなければならない現状だと。こうした現状の中で、県としては、どうしていくべきかというような視点から、各委員から意見が出されたかと思えます。

(司会)

佐々木会長、どうもありがとうございました。

それでは、閉会に当たりまして、成田部長から御挨拶を申し上げます。

(成田部長)

本日は長時間にわたり熱心な御審議をいただきまして誠にありがとうございます。

水田農業の再構築ということで、「青天の霹靂」、経営の複合化、そしてまた地域資源を生かした地域営農ということで、様々な御意見をいただきました。

「青天の霹靂」については、最後に吉田委員がお話したように、これまでにない生産から

販売対策について、戦略を練って関係団体と一緒に進めて、あるいは準備しているところではあります。

そして、何よりも「青天の霹靂」は地元の人にファンになっていただきたい。そういうことも含めて、様々な活動を進めていきます。

水田農業再構築につきましては、取組の成果がすぐ出るものから、長期的な観点で取り組んでいく必要があるものまで、様々な課題が山積しておりますが、七戸委員から紹介のあった若い人、そういう人をつくっていくことが何よりも大切ですので、皆様からいただいた貴重な御意見、御提言を今後の施策に最大限反映させていきたいと考えております。

最後に委員の皆様におかれましては、今後とも、それぞれのお立場から県行政全般に対する御指導、御協力をいただきますようお願い申し上げます。閉会に当たっての挨拶いたします。

本日は誠にありがとうございます。

(司会)

以上をもちまして、第65回青森県農政審議会を閉会いたします。

本日は誠にありがとうございました。