会　議　要　旨

会議の名称	令和元年度第２回川越市農政モニター会議
開催日時	令和元年１１月１２日（火） 午後２時００分　開会　・　午後４時００分　閉会
開催場所	福田ビル３階会議室
座長	村川　はつ枝
出席者	川越市農政モニター（８名） 農業者　加藤健一、大河内基行 商業者　村川はつ枝、長井良憲、佐藤由美子 消費者　太田直敬、及川一廣、正木一弘 事務局 小野寺課長、矢野副課長、小川主幹、関口主事
会議次第	１　開会 ２　あいさつ ３　議題 ⑴　川越市の都市農業について ⑵　川越の農と食の魅力向上について ４　その他 ５　閉会
配布資料	１　会議次第 ２　資料１（川越市の都市農業について） ３　資料２（川越の農と食の魅力向上について） ４　チラシ（市場まつり、農業ふれあいセンターまつり等）

議　事　の　経　過

１　開会

２　あいさつ（小野寺課長）

３　議題

⑴　川越市の都市農業について

事務局より議題について説明し、委員より質問・意見をいただいた。

【主な意見】

・生産緑地で生産した農産物を販売・流通できる流れを市に作ってほしい。
・生産緑地で生産した農産物を無人販売する場合について、市場出荷と同様に残留農薬についての指導を早く行うべき。
・都市農業は採算がとれない場合が多いので、成立するのか疑問。都市農業の多様な機能は経済行為ではなく環境施策に近いと思う。
・都市農業は近隣住民とのトラブルもあるので、都市と農業の混在はそもそも難しい。
・川越は米麦や飼料用トウモロコシでは利益は上げられないが、品目を調整すれば川越での都市農業は可能だと思う。

⑵　川越の農と食の魅力向上について

事務局より議題について説明し、委員より質問・意見をいただいた。

【主な意見】

・かわごえ里山イニシアチブではマコモを栽培しているが、市と連携して取り組み、川越の食として一緒にＰＲできるとよい。
・魅力のある食材については、もう少し幅広い地域で考えて、梅、栗、ゆず、うどなど、川越に足りないものがあれば補って、楽しい見栄えのある素材を探すのもよい。ファミリー層やインバウンドをターゲットとするなら特にインスタグラムなどでの見栄えも重要。
・オリンピックを含めて川越を訪れる外国人が求める食材を提供することも一つの方法だと思う。
・飲食店の立場の意見とすると、お客さんは 365 日いらっしゃるが、川越でとれる野菜は季節が限られるものもある。オールシーズン手に入る素材でメニュー開発してほしい。
・メニューの提案については、飲食店でもメニューがすぐにできるわけではないので、直売所には「この時期にはこの食材が手に入る」と半年前など予め旬のお知らせをしてもらい、「この食材を使ったメニューを提供してください」という方がよい。

・ストーリー性のある食材についてだが、サツマイモはどのような位置付けに今後していくのか。川越でサツマイモは何十年もメインの食材になっている部分があるので、何をやるにしてもサツマイモは外さないでほしい。
・地場産にこだわってしまうと商品化を妨げてしまう場合もあるので、融通を利かせるべき。
・ネーミングだけでなくて味がよいことが長続きする秘訣だ。
・よい素材を使った料理でブランドを作るべき。例えば「小江戸川越うどん」で地粉うどん、肉、だし、野菜、鶏卵などについて横で連携してグループを作って提供するとよい。
・そうしたつながり作りを市で行ってほしい。そのようなうどんがあれば日本人だけでなく外国人も食べる。市が素材を集めて、料理を提供するお店とつなげてもらえるとよい。
・川越汁を広めるのもよい。

【欠席者からの意見】

・農業体験の記念品としてロゴマークのステッカー等のグッズを作り、配布するとよい。
・「捨てるところ無しレシピ」を紹介し調理体験できるとよい。
・川越産の野菜や食材を使ったフルコースを提供できるとよい。
・インバウンドをターゲットとした場合、江戸時代など時代ごとに川越で食されていたメニューを、当時の着物やシチュエーションも含めて再現すると面白い。
・川越の農と食について、フェイスブックやトリップアドバイザーなど、海外の人の目に留まりやすいところでアピールするとよい。

４　その他

（事務局より）

・11/22～11/24「さんとめの木をいかす展」、11/23「川越市場まつり」、11/30「農業ふれあいセンターまつり」、12/8「くらしをいろどる Farmer's Market」のチラシを配布した。是非足を運んでいただきたい。
・次回の農政モニター会議は 2 月頃を予定している。

５　閉会