

令和元年度 第2回宮代町食と農の研究会 会議録(要旨)

- 開催日時 令和元年9月9日(月)午後2時00分～3時50分
- 場 所 新しい村 村の集会所
- 出席者 <委員> 蛭田会長、武笠副会長、島村委員、湯浅委員、須藤委員、赤井委員、
大門委員、北村委員、関永委員、殿塚委員、新井委員、長堀委員
<アドバイザー> 山本氏
<事務局> 菅原副課長、鈴木主査、小林主任、中村主任
<欠席者> 金子委員、小豆澤委員、石井アドバイザー、小松アドバイザー
- 傍聴者 0名

■次第

- 1 開 会
- 2 会長あいさつ
- 3 会議内容
 - (1) 前回のワークショップの結果について
 - (2) ワークショップで注目度が高かった「米粉を使った商品」について
 - (3) その他
- 4 次回の会議日程について
- 5 閉 会

■ 会議内容

(1) 前回のワークショップの結果について

配布資料1に基づき、事務局から説明。

問い1「宮代産農産物を使った、今後期待する商品とは？」については素材として、米あるいは米粉を使うものに注目が多く、4.5. 5%が米に関するものであった。その他、巨峰や果物にも期待が寄せられた。

問い2「それを実現するために何が課題だと思いますか？」については施設、資金、販路等が挙げられ、商品開発を進めていくリスクが浮き彫りになった。今回の研究会は、「米と米粉について研究する会」としたい。

(2) ワークショップで注目度が高かった「米粉を使った商品」について

ア 米粉を使った商品の開発について

武笠副会長から

「米粉だけで作る」、「膨張剤を使わない」という二つの信念を貫き、試行錯誤の末、完成したカステラについてのお話

イ 米粉を使った商品 県内事例の紹介

新井委員から

埼玉県東部を中心とした米粉と米に関する取組事例の紹介。米の生産から米粉販売までを行っているところは法人も個人も少ない。米加工品には切り餅、あられ等がある。(関東農政局HPの資料についてもご説明いただいた。)

ウ 米粉を使った商品について

アドバイザーの山本氏から

米粉を使った商品にはお菓子だけでなく、料理や飲料もある。世界に目を向ければ、フォーやビーフンもある。一度、地域のレシピ帳を調べ、米粉料理を掘り起こしてみ

たり、世界のすうぷ屋さんの中で宮代の米を使ったフォーが使われるというのも面白いと思う。麺ができたり、ドリンクができたり、全部宮代のお米がベースなんですよ、というようにするとよい。

(3) その他

ア 地産地消推進の店の申請状況ときゅうりのつくだ煮の販売開始について

事務局から説明

地産地消推進の店は5月から7月末まで募集し、12店舗の申請があった。認定式を9月30日に行う。今後は町HPや広報などで店舗の紹介をしたり、生産者との意見交換会を開催する。

きゅうりのつくだ煮は新しい村の惣菜部門で商品化され、80g150円で販売を開始した。

委員から お客さんになじむまで時間がかかったが、宮代ふるさとレシピをそばに置いて販売し、徐々に売れるようになった。来年からはもっと早く仕掛けたい。

4 次回の会議日程について

令和元年11月下旬に開催予定

5 閉 会

副会長あいさつ