

会 議 録

会議の名称	第1回佐渡市地産地消推進会議
開催日時	令和8年5月11日(月)10時00分～12時00分
場所	金井コミュニティセンター2階大会議室
次第	<ol style="list-style-type: none"> 1. あいさつ 2. 座長の選任 3. 議題 <ol style="list-style-type: none"> (1)令和7年度事業の進捗及び実績報告 (2)アクションプランについて 4. その他
会議の公開・非公開 (非公開とした場合は、その理由)	公開
出席者	22名(事務局含む)
会議資料	第4次佐渡市地産地消推進計画アクションプラン
傍聴人の数	1名(報道機関)
備考	発言内容によって、個人が特定される場合があるため名簿は非公開としている。

会議の概要(発言の要旨)	
発言者	課題・発言・結果等
1. あいさつ	
農業政策課 中村課長	・全体会議だけでは、地産地消率が上がらず微減が続いている。学校給食における地場産物の使用割合30%を目指しているが、約2割程度となっている。ここを底上げすることが一番の想いである。その先に派生するものとして、子どもたちに佐渡の良さを知ってもらい、伝えていく、佐渡の経済をまわす、美味しいものを食べてみんなで豊かに暮らすなど、いろんな着地点があると思っている。部会においてみんなで意見交換を行い、何が問題点なのかを見つけ、課題を設定し、最終的にできたのか、できなかったのかを検証しながら進めていきたい。
2. 座長の選任	
農業政策課 松本係長	・本日の会議は令和7年度事業の進捗及び実績報告、アクションプランの部会ごとの意見交換のため、座長は設けず、事務局で進行したいと思うが良いか。
異議なし	
3. (1)令和7年度事業の進捗及び実績報告	
農業政策課 松本係長	・資料第4次佐渡市地産地消推進計画進捗状況(令和7年度実績)について説明
関係課	・令和7年度事業の進捗及び実績報告に係る各課の取り組みについて説明

質問等なし	
(2)アクションプランについて	
農業政策課 松本係長	<ul style="list-style-type: none"> ・農業、水産、林業部会に分かれて意見交換を行う。
農業部会	<p>令和8年度からのアクションプランについて、出席者で意見交換を行い、JA佐渡直売所部会に対し、令和9年度から学校給食用の「じゃがいも」、「だいこん」を栽培してくれる人を募集することとした。そのためには、農家が生産に集中できる体制を整備する必要があるため、本年度は準備期間とする。</p> <p>(1) 栽培を推進する体制</p> <ul style="list-style-type: none"> JA佐渡直売所部会へ野菜栽培を依頼し、生産者を募る。 →呼びかけの企画書（チラシ）を作成し、JA佐渡等と内容について調整する →JA佐渡直売所部会＝給食部会として位置付けるのはどうか →よらんか舎に出荷されるじゃがいもは品種などバラバラで統一されていないから給食使えない <p>(2) 学校給食用に栽培をお願いする品目</p> <ul style="list-style-type: none"> 「じゃがいも」、「だいこん」 →じゃがいもは出荷用ではなく、自家用として栽培している人が大半 →じゃがいもは出荷対象の農産物ではないから給食用に量がまとまらない →じゃがいもは品種によっては5月～11月まで出荷可能。しかし、ツルんとしているとうやが使う側にウケが良い →生産者・供給側と学校給食側で使いたい品種など調整が必要 →品種、規格、価格、栽培履歴、佐渡産に切り替える期間など統一した基準を設定する →学校給食用はじゃがいも100g/個が目安 <p>(3) 年間出荷カレンダーの提供</p> <ul style="list-style-type: none"> 参考程度に学校教育課等へ情報提供する <p>(4) 生産者・供給側と学校給食側のマッチング</p> <ul style="list-style-type: none"> →旬や時期があるので、両者を結ぶ調整役が必要 <p>(5) 給食用で栽培して過剰となった場合</p> <ul style="list-style-type: none"> →サドメシラン認定店舗（島内店舗）に情報提供することは可能 <p>(6) その他</p> <ul style="list-style-type: none"> →価格の担保 （今後やること）次年度に向けての仕込み ・品種を決める ・生産者を募る ・価格を設定する ・目標設定 例）じゃがいも9%→15%を目指す
水産部会	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食では魚類と比べて海藻類の地産地消率が低い理由は、小エビ等の混入によるアレルギーの問題があるため。 ・現在は乾燥カットワカメを使用している。使用しているカットワカメのパッケージにアレルギーの心配がないことが書かれている。 ・佐渡の加工であるとエビやカニが混入している可能性もあるため、給食では使にくい。

	<ul style="list-style-type: none"> ・春先の生ワカメであれば混入している可能性は低い。 ・魚を給食で出す際は骨を抜いているのはマスト。 ・献立では「魚の〇〇〇」となっていたりして魚種を指定していないことも多く、それであればその時にある魚でよいので、獲れる量が少ないからということはないはず。 ・加工する業者が減少していることもある。 ・安い時期に大量に仕入れて冷凍しておけばいつでも出せるのではないか。 ・加工して配送するのは農業と同じ仕組みを使えるか。よらんか舎やヤマト運輸に協力してもらえればありがたい。 ・保育園はそれぞれの園で給食を作っているため、少ない仕入れ量を配達してもらうのが難しい。 ・逆に少ない量でいいのであれば、漁協で加工してもらって地元の保育園に提供することも可能かもしれない→以前姫津で実施していたことがある。 ・どの保育園でどのくらい必要なかを把握しておけば漁協等にお願いできるか。 ・魚の骨をどけて食べるのも食育のうちであるので、数か月に1回程度骨のある魚を食べる日を設けてみる→先生や保護者の理解を得る必要がある ・魚種を指定しないのであれば、業者に魚種を任せてみた方が提供しやすい
<p>林業部会</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食に出すにあたって、生椎茸は虫が入っていないか、ひだの間1つずつ確認しなければならない。佐渡産の生椎茸は虫が入っていることが多いため扱いにくい。虫が入ったまま提供してしまうと異物混入とされ、各方面へ報告・対応が必要となる。 ・佐渡の椎茸は、原木栽培が主流であるため虫がつきやすい環境にある。 ・異物混入を避けるため、魚沼地域の県産椎茸を使うことが多い。 ・スライスだと使いやすいとかはあるのか。 →施設の規模にもより、一概には答えられない。どうしても目視しなければならないため、味は落ちるかもしれないが、かさが開いたものの方が扱いやすい。 ・きのこの学校給食の使用量からすると、現在の生産者数でも供給は可能と思う。 ・昨年から、島内の1社が菌床栽培を始めたが、どのくらい供給できるかは不明。 ・学校給食では、小・中・教員で約3400人分を作らないといけない。 ・乾燥したものであれば、農協からホールで仕入れできるか。 →使用量にもよるので、現時点で即答はできない。 ・乾燥椎茸は、異物混入に関して生椎茸ほど厳しくチェックはせず使用している。 ・たけのこは、佐渡産のものを使うことが非常に多い。給食の献立は約1か月前に決まるが、島内のいろんなところから時期をずらして使用できるようになるとありがたい。また、たけのこの水煮は出せるか。 →水煮は直売所に少量出ているが、学校給食全体となると難しいかもしれない。 ・6つの給食センターに配送する場合、松ヶ崎と内海府が非常にネックとなる。 ・1か月にどれくらい使うというのは決まっているか。それが把握できると供給可能かどうか判断しやすいかと思う。 <p>◎次回までに、給食センターの月の使用量を把握してもらい、農協へ確認する。</p>

4. その他	
農業政策課 松本係長	・事務局からはその他事項はなし
	以上で、本日の会議を閉会する。