第６１回藤沢市地産地消推進協議会　議事録

１　開　　会

河原崎補佐　それでは、定刻となりましたので、ただいまから第６１回藤沢市地産地消推進協議会を開催させていただきます。

本日司会を務めます農業水産課の河原崎と申します。

よろしくお願いいたします。

次に、会議中のご発言についてですが、挙手をしていただき、事務局職員がマイクをお届けしますので、マイクを使って名前を名乗っていただいてからご発言くださいますようお願いいたします。本日の会議の記録を作成する関係上、発言内容を録音させていただいておりますので、あらかじめご了承をお願いいたします。

本日の会議につきましては、１９名の協議会委員の内、１２名の方が出席しております。藤沢市地産地消推進協議会規則第５条に規定する会議成立要件の過半数を超え、会議が成立しておりますことをご報告させていただきます。

なお本日１名、オンラインでご参加の委員の方もおりまして舛岡委員がオンライン参加となります。会場お越しいただいた委員の皆さんにもご承知おきいただければと思います。

また、本日ご都合により欠席の方がございますのでご報告いたします。

・さがみ農業協同組合藤沢地区運営委員会の井上委員
・さがみ農業協同組合藤沢市農業経営士協議会の加藤委員
・藤沢市畜産会の和田委員
・わいわい市藤沢店の大貫委員
・江の島片瀬漁業協同組合の北村委員
・藤沢市商店会連合会の青木委員
・藤沢市立御所見小学校の山田委員

となります。

次に、本日の議題に入ります前に、まずお手元の資料の確認をさせていただきます。

① 次第
② 【資料１】藤沢市地産地消計画の改定について
　資料１については、本日修正版を机上配布しています。
③ 【資料２】第６期藤沢市地産地消推進計画素案

河原崎補佐	④【資料３】藤沢産利用推進店新規登録店舗について ⑤【当日配布資料】第６期藤沢市地産地消推進計画の意見照会について ⑥【当日配布資料】資料２－２　第５期計画と第６期計画の比較表 ⑦【当日配布資料】藤沢産利用推進店認定要綱 となります。なお、机の上には閲覧用として、第５期藤沢市地産地消推進計画を置かせていただいております。 資料について不足等ございませんでしょうか。 本日の会議につきましては、すべての議題を公開としておりますが、傍聴希望者はおりませんでした。 それでは、ここからの進行につきましては、宍戸会長お願いいたします。 **２　議　題**
宍戸会長	それでは、議題に入るにあたりに一言ご挨拶申し上げます。 皆様本日はお忙しい中、第６１回藤沢市地産地消推進協議会にご出席いただき誠にありがとうございます。本日は、主に第６期藤沢市地産地消推進計画の素案についての審議を行います。委員の皆様におかれましては、それぞれのお立場からぜひ率直なご意見やご提案を頂戴できればと存じます。活発なご議論をよろしくお願いいたします。 それでは「議題（１）藤沢市地産地消推進計画の改定について」、事務局から説明をお願いします。
山田	それでは事務局の方から説明させていただきます。まず議題１第６期藤沢市地産地消推進計画についてご説明いたします。この説明では資料１に沿って進めさせていただきますので、資料１をご覧いただければと思います。 この説明ではセクションごとに質問の確認を都度行いますが、全体的なご意見等につきましては、最後の「９　今後のスケジュール」の説明を終えた後に、協議の時間を設けておりますのでそちらでご発言をお願いしたいと思います。 ではまず資料１に入る前に改めて藤沢市地産地消計画を改定

山田	するに当たり、計画の策定と今の根拠となる。藤沢市地産地消の推進に関する条例について説明いたします。 お手元の第５期計画９３ページに条例の方を記載させていただいしております。藤沢市は、温暖な気候や相模湾に面した海岸線など自然状況に恵まれ、野菜・お米・くだもの・お花・畜産物・水産物といった多彩な農水産物が生産されています。そのような地域の風土と作り手の工夫が詰まった農水産物を、直売所やマルシェなどで、生産者と顔の見える関係を構築して、新鮮で安全な食材として購入することができるのも、都市農業や漁業が営まれている藤沢市の魅力です。 制定当時は社会的背景として、食品偽装に端を発して食の安全性が求められていたほか、耕作放棄地の問題や食料自給率の向上などの課題がありました。これらの課題は、現在においても解決に向けて取り組むべき課題でもあります。 このような地産地消を積極的に推進するために、２００９年に「藤沢市地産地消の推進に関する条例」が制定されました。 この条例において、地産地消推進計画の策定（第１３条）や、本協議会を組織すること（第１４条）が位置付けられています。 本協議会については、地産地消推進計画に関する事項等を調査審議する組織として、位置づけられております。 組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定められています。 先ほども軽く触れましたが、地産地消の推進に関する条例に基づき、地産地消の推進に関する施策を総合的かつ効率的に推進するための指針として、藤沢市地産地消推進計画を策定しています。 第１期計画からこれまで、都市農業を取り巻く環境・情勢など目まぐるしく変化していく状況において、改定の都度、目標や施策を見直してまいりました。 現在は、令和４年度から令和８年度までを計画期間とする第５期計画の最終年となっています。 では資料１にあります「１　今回の計画改定の趣旨」について説明します これまで、藤沢市では第５期計画の目標に沿って様々な地産地消を推進する取り組みを進めてまいりました。

山田	第５期計画の目標の達成状況については、後程ご説明いたしますが、それらに加え ●昨今の国際情勢の不安定化による資材や、畜産用飼料の高騰 ●ここ数年の気候変動、たとえば夏の酷暑や局所的集中豪雨などによる生産リスク、また磯焼けなどによる水産資源の減少 ●新産業の森の形成のための葛原地区の市街化区域編入 などのさまざまな環境の変化が起きており、これらの要因が持続可能な一次産業の実現の課題となっています。 こうした現状を踏まえ、藤沢市市政運営の総合指針２０２８の理念や施策の方向性との整合を図りながら、 本協議会における協議により、藤沢市地産地消計画の改定を行いたいと考えています これまででご質問等はございますでしょうか。なければ次へ進めさせていただきます。
吉江主査	それでは第５期計画における５か年で実施した内容と、目標達成状況についてご説明させていただきます。スライドの方を御覧ください。 計画では、「５年間に重点的に取り組む施策」と「長期にわたり継続的に取り組む必要がある施策」を分けて定めています。 それぞれの項目ごとに、具体的な実施内容と目標値の達成状況をご説明いたします。 重点的に取り組む施策の１つ目は、藤沢ブランドの創出です。 市内には、トマト・キャベツ・ぶどうなど、一定の認知度がありブランド化された農水産物がありますが、さらに藤沢ブランドとなる産品の開発などに取り組み、競争力の産地となることを目的としています。 具体的な取組として、藤沢ブランドとなる新たな一次産品の創出、藤沢産農水産物を利用した加工品の開発支援、未利用魚の認知度向上、産地競争力の強化を設定しています。 スライドには、加工品開発支援を行った藤沢産酒米１００％の日本酒「藤田熊醸」、「津久井在来大豆」を使用したしぼ

吉江主査	り豆、また未利用魚をつみれに加工し、小学校給食で提供した「地魚団子汁」を紹介しています。 こちらの施策では、かながわブランドへの登録件数を目標値に設定しています。 第５期計画中に新たにブランド登録されたものは２件ございまして、「湘南土ねぎ」と「藤沢生まれの藤稔」です。 令和８年８月現在の登録件数は２０件となり、目標値の２３件には到達しておりませんが、ワイン用ブドウの「メイブ」や、ビーツなどの試験栽培や販売を行い、新たな一次産品の創出に努めました。 二つ目の重点的に取り組む施策は、藤沢産農水産物等の学校・保育園給食供給強化です。 給食において、積極的に地場農水産物を活用することで、食育や地域の活性化などを図るものです。 具体的な取組として、藤沢産米及び農水産物等の利用促進、生産者等との交流による藤沢産農水産物等への理解促進、給食を通じた家庭への情報発信、学校・保育園周辺で生産されている農産物の活用を設定しています。 スライドには事例として、保育園や小学校において実施された生産者と児童との交流、藤沢産農産物を活用した給食を紹介しています。 こちらの施策には目標値が２つありまして、一つ目は「藤沢産米の使用数量」です。 目標値を上段、Ｒ７年度実績を下段に表示しています。 保育園と中学校では、生産者や学校給食関係者の協力を得て、目標を上回る数量を使用することができています。 一方で、昨年度のコメ価格の急騰などにより、安定した価格での供給が難しいという課題も見えました。 目標の２つ目は「学校給食における青果物の藤沢産使用割合」です。 こちらは表に年度ごとに目標値と実績値を表示しています。 周辺の農家から納品を行っている「地産地消モデル校」においては、３０％以上の使用割合となりましたが、 それ以外の学校については使用実績が伸びず、全体としては目標値に達していません。 理由の一つとして、使用割合は重量ベースで算出しています

吉江主査	が、藤沢産青果物は葉物など比較的計量のものが多く、 数字に表れにくかったことが挙げられます。 三つ目の重点的に取り組む施策は、地産地消の普及啓発・食育施策等との連携強化です。 農水産物を活用したイベントや講座を充実させることで、地産地消の普及啓発や、農水産業への理解促進を図るものです。 具体的な取組として、新しい生活様式に応じた藤沢産農水産物等を活用したイベント・講座の開催、生産者と消費者の交流イベント等の開催、食育・健康施策との連携、未来を担う若い世代への普及啓発、藤沢産農水産物等の表示と設定しております。 スライドでは、実施した事例として、各種イベントの写真と、農水産物に表示された藤沢産ロゴマークを紹介しております。 こちらの施策の目標値として、藤沢産ロゴマークの認知度を設定しています。 毎年実施している３，０００人の市民を対象としたアンケートの結果、年度ごとの目標値に対する実績値はご覧の数値となっています。 目標値には到達しておりませんが、ロゴマークシールを農業者の方へ配布し、活用を促したことで、設定年度から比較すると認知度は７％上昇しており、一定の効果は得られたと考えています。 以上が「重点的に取り組む施策」の達成状況です。 次に、長期にわたり継続的に取り組むこととして計画に位置付けている施策の実施状況をご説明いたします。 施策の一つ目は、「藤沢産農水産物の付加価値向上に取り組む施策」です。 一例を挙げさせていただくと、需要拡大・供給強化のために取り組んでいる藤沢産利用推進店制度がございます。 この制度は、「藤沢産」農水産物や食品を取り扱う飲食店等を「藤沢産利用推進店」として認定し、積極的にPRすることで、地産地消の推進と地場農水産物の消費拡大を目的として実施している事業です。藤沢産の使用割合に応じてランク付

吉江主査	けしており、現在９４店舗が登録されています。 また、推進店を紹介した「食べ歩きマップ」を作成し、市内ホテルなどに配下しPRを行っています。 長期的に取り組む施策の２つ目としては、本市農水産業を維持・発展させるため継続的に取り組む施策として、 担い手の育成支援及び確保、持続可能な生産環境への支援に取り組んでいます。具体的な内容としては「援農ボランティア養成講座」「魚介類の放流事業」などを実施しています。 ３つ目としては、関連する施策との連携を図り、より効果的に地産地消を推進することとしており、 地域団体等が実施するイベントや、観光施策・シティプロモーション事業との連携を図っています。 以上で第５期計画での実施状況の報告を終わります。 これまででご質問はございますでしょうか。 よろしいでしょうか。それでは次へ進みます。
山田	続きまして、３　計画の期間については、 第６期計画についても、一定期間の効果測定が必要であることから、令和９年度から令和１３年度までの５か年計画とし、必要に応じて、見直しを行ってまいりたいと考えています。 次に４　計画の位置づけについては、 本計画と密接に関係している藤沢市都市農業振興基本計画、こちらとの整合はもちろん、それぞれの計画の役割や重複個所についての整理を図ってまいりたいと考えています。 また、令和７年度に策定されました藤沢市食育推進計画についても、関連施策が多くあるため、整合を図ってまいります。 そのほか県や国の関連施策なども注視し、それらとの整合を図るとともに、藤沢市の地域のための地産地消推進計画を策定したいと考えています。 以上４番までの説明になりますが特にご質問ございますでしょうか？なければ次に進めさせていただきます。

河原崎補佐	資料１の５番、第６期計画における新規要素です。農業水産課で今把握をしているこれまでに第５期計画を策定したときにはまだなかった要素で、第６期計画にも反映していく必要がある事項というものを少し箇条書きで挙げさせてもらったものになります。まずは構造改革特区いわゆる「ワイン特区」制度についてですが、藤沢市で「メイヴ」というワイン用ブドウを市内で生産したいというご相談を受けております。そして、そのブドウを原料としたワイン特区制度を活用した６次産業化の推進というものを今後取り組みたいと考えております。 それから、気候変動に対応した高温耐性品種の導入というところで、ご存知のとおりかなり気温が高くなっていて、今までどおりの農作物が作れなくなってきているという現状が藤沢市内にもございます。一部の生産者での方では例えばお米の種類で、高温耐性品種の「にじのきらめき」という品種の栽培方法を、農業技術センターの方から講習を受けて学びながら、昨年あたりから試験的に藤沢市内でも栽培が始まっております。今後、持続可能な１次産業を実現していくためには、こういった部分を生産者の方に取り入れていただく必要もあります。また消費者の方にも理解をいただいて、商品を手に取っていただくっていうことも取り組んでいくべき必要があると考えております。 それから気候変動にも関連いたしますが、海業の推進および磯焼け対策また横浜で開催される国際園芸博覧会への出展というところです。 海の資源というようなものもなかなか魚が獲れなくなっている、獲れる種類も変わってきている現状がございます。 また江の島周辺の藻場と言われる海藻が生い茂っていたエリアがなくなってしまっており、そんな中で、水産業を持続的なものにしていくためには海業と呼ばれるものに転換していく必要があるといったことをPRするために、藤沢市では国際園芸博覧会でも出展をして、江の島の海の現状というのをPRする予定にありますので、計画に盛り込んでいければなと思っております。 それからアニマルウェルフェアへの配慮ということで、こちらの動物福祉という考え方で、家畜を飼養している畜産農家の方にも、家畜１頭あたりの飼育スペースを広く取ったりだとか、必要に応じて拘束をしなかったりなどの配慮が社会的

河原崎補佐	に求められてきております。藤沢市の畜産業、養豚業を中心にかなり盛んですので、生産者の方にはそういった取組をしていただいて、また消費者の方にもこの取組を理解していただく必要があると考えております。 続いて、食料システム法施行に伴う合理的な費用を考慮した価格形成ということで、昨今、農業用資材とか飼料価格が高騰している中で、なかなか消費者の方も物価が高くなっている現状があるかと思います。一次産業の立場から言えば、かかる経費が適切に反映された価格で、消費をしていっていただかないと作り続けていくことができないといったところがありますので、商品価格に、生産にかかるコストが適切に反映して、それが消費されていく社会を実現していく必要があるのではないかというところです。 それに関連して（６）国際情勢の不安定化による資材や飼料の高騰です。ここ数年問題になっておりますが、すぐに収束するような状況ではないと思われますので、検討課題の一つに挙げました。 それから（７）みどりの食料システム戦略に基づく有機農業の取り組み面積の拡大の部分を、地産地消の視点での実現を考えたときに、少し具体的な話になりますけども、藤沢市では公立中学校給食の給食センターを、今後整備をして全員一斉給食に移行していくということを予定しておりますので、この機会を捉えて、中学校給食においても地元の農水産物の使用を積極的に促すといったことに取り組む必要があるんじゃないかということで記載させていただいたものになります。 最初に結論みたいなところになってしまいますが、農業水産課の方で今回、作成した素案の３８ページ以降に、第６期計画で取り組む施策のことが記載されております。農業水産課の方では重点施策としてこちらの三つ。一つ目が、「藤沢産農水産物の需要拡大と供給強化」二つ目が「学校保育園給食の供給強化」、最後「農水産業の持つ多面的機能の理解促進」という、この三つの柱を重点的に取り組む施策とするということで、素案を今回作成させていただいております。これからこの三つとした経過についてご説明をさせていただきます。あらためて昨年度の協議会でご報告した地産地消アンケート結果について、確認したいと思います。いくつか注目した設問がございまして、まず、「購入する農水産物の産地

河原崎補佐	をどの程度気にしているか。」という設問について、「国産」と答えた割合は９０％を超えているのに対し、「藤沢産」は５０％にとどまっており、「国産であれば産地に関係なく安いほうを購入する」ということが現実なのかなということがわかっています。 つづいて、「藤沢産農水産物の旬の時期を知っているか。」という設問についてです。旬というのは品物が多く出回るため価格が安定しやすく、また農水産物が一番おいしく栄養価も高まる時期なので、消費者の方に知っていただきたい大切な情報になるのですが、「知らない」と答えた割合は５０％を超えており、知っている人の割合がほとんど増えていないという状況にあります。 そして、最後の紹介になりますが「地産地消を応援しよう」と思っている人の割合は過去５年間約９０％と高い水準で推移しています。 一方、「どこで購入できるのか分からない」「購入できる場所の情報があれば地産地消に取り組みやすい」と多くの方が回答しており、約８割の方が、量販店での販売が地産地消を進めるために効果的なのではないかと回答しています。 今ご紹介したアンケート結果のほか、普段の業務を通じて生産者、消費者、関係者の皆様からいただくご意見から、ご覧のとおり課題を抽出し、考察を踏まえ、第６期計画で重点的に取り組む施策を三つ選びました。まず１つ目が「身近な場所で藤沢産農産物が購入できることが求められている」また「その購入できる場所がどこで買えるかが知られていない」「旬の認知度が低い」「旬の農産物を消費すると良いということがまずそもそも知らないのではないか」「新鮮さによるメリットがあることもまだ認知がされていないのではないか」あとは、藤沢市の場合小規模な形態のかたが多いので、今後その量販店、飲食店、給食食材とかで供給を強化していくとしても、なかなか納品の負担が大きい等というところの現実があります。以上を踏まえ検討しまして、旬の時期と、「美味しい、栄養価が高い、価格が安い。」という旬のメリットを消費者の方にまず訴求すべきではないかと考えました。また地産地消による新鮮さのメリット、朝採れた野菜が買えるという環境の良さを消費者の人に訴求すべきではないかということを検討しまして、これまで長期的に取り組む政策に位置付けていた農産物の需要拡大や供給強化について第６期計画では、重点的に取り組む施策に移行して、取り組んでいきたいということで一つ目を選んでおります。

河原崎補佐	続いて二つ目給食に関する内容ですけれども、現在食材の高騰によりまして、例えば学校給食米の使用料は先ほど実績も見ていただいてわかるとおり、使用量が減っている状況になります。これは供給可能な量は変わっておらず、JAさんに取りまとめていただいて、学校給食に出してもいいよという生産者からお米を集めることはできているのですが、集めたお米を、限りのある給食費の中で使える量が限られてしまっており、集められる量よりも使える量が下回ってしまっているという現状がまずあります。 それから給食の食材は限られた給食費のなかで、栄養価が高くて美味しい給食を調理員さん栄養士さんの方で作っていただいているので、大変苦労されていると聞いております。 取引価格については一応市場価格がベースになりますので、「規模が小さい都市農業で作る野菜と、大規模産地等で作られる野菜と比較したときに価格面で折り合いがつかない。」「出したいという希望あってもその価格では出せない。」というような話も聞いています。 また給食食材生鮮食品の場合は、当日納品が原則になりますので、生産者が学校と直接取引をするような場合は、かなり朝早くから学校に野菜を届けていただくなど、実際結構負担となる現実がございます。 あとは中学校給食の全員制移行の機会がありますのでこれをちょっとチャンスとして捉えたいなというところです。 それから、国の方で定めている第５次食育推進基本計画において、学校等で食や農に関する学びを充実させていくということが重点事項として定められております。この部分も地産地消計画に反映をしていって、生産者の方との交流の機会や、児童生徒が農業体験する機会をこれまで以上に創出していく必要があると考えております。以上を検討した結果、学校保育園給食への供給強化については、第５期計画でも重点政策でしたが、第６期計画についても引き続き重点的に取り組んでいきたいと考えております。 重点施策の三つ目、課題および考察としては、規模の小さな藤沢市の１次産業は大規模産地として比較しまして、効率化を図ることが難しく価格面で不利な場合がございます。大きな畑や田んぼで大きな機械を入れて作るということがなかなか難しいので、効率化を図ることが難しくてどうしても価格面で不利な場合があります。

河原崎補佐	消費者には、価格だけではなく、藤沢産であるという理由で選んでもらうことも、なかなか難しいと思いますが、必要あることと考えております。 消費者は、ニーズが高い量販店で置いてくれれば取り組みやすくなると回答いただいておりますが、仮に、藤沢産の隣に安い国産の同じ野菜があった場合、消費者に選ばれないということが現実には考えられますし、量販店側も売れない商品のコーナーを設けることは当然できないのではないかと思っています。 また、水産業に目を向けますと、魚がなかなか取れないという中で「ダイビング」や「漁業体験」というようなモノじゃなくて「体験：コト」を消費する海業の推進という部分も取り組んでいきたいと考えております。そこで農水産業が持つ多面的機能の理解促進を図ることで、多少高くても、藤沢産を選んでもらうことができないかと考えました。 また、生産現場のことを、実際に見たり聞いたり体験してもらうことによって、「これだけコストがかかるのであれば、この価格でも納得です。」という部分を、市民の方に理解していただいて、合理的な費用を考慮した価格形成の理解を促進することができないかということを考えております。 三つ目の重点施策はこれまで地産地消の普及啓発・食育政策との連携強化というタイトルでしたが、中身はいくつか引き続きながら、生産者との交流や、農業体験を通じた農水産業の持つ多面的機能理解促進に集めまして、重点的に取り組みたいと考えています。 次に、具体的にどういったことに取り組んでいくのかというところのなんですけども、具体例をちょっと既存の取り組みからいくつか紹介させていただきますと左側にあるのが今年の７月１０日号の「広報ふじさわ」に田んぼに着目した記事を掲載させていただいております。水田には様々な役割がございまして、生物多様性を支えていたり、洪水の防止機能にも一役買っていたり、美しい景観を作っております。その食料生産以外の機能の部分について、市民に知ってもらって、農業が藤沢で営まれていることの必要性をPRするという目的でこういった広報を打ちました。 洪水の防止機能については、左側が台風通過直後の田んぼで、集中豪雨の受け皿になっていて、水が引くと右側のような形になっていて、市街地への流入の防止機能で、田んぼが、皆さんが住んでいる町を守っていますという部分をPRす

河原崎補佐	るというような内容になっています。 それから、実際農業水産課で行っている収穫体験講座でトウモロコシを題材にしたときのお配りしているしおりに記載されている「新鮮さのメリットについて」になりまして、収穫してからの時間が経過するごとに甘さが減っている作物で、収穫してからなるべく早く食べた方が美味しいということがわかります。近くに畑があれば、当然そのような新鮮な農作物も入手できる環境があるという藤沢産の良さをPRします。 あとは、藤沢市の取り組みではありませんが、農林水産省のホームページには今週のお手頃野菜が、定期的に表示され、旬の時期を迎え、「お買い得になっていますよ」とお知らせされています。価格面も当然大事な要素ではあるので、こうした情報を発信し、消費者の方には手頃な値段で手に取ってもらうことを考えての重点施策の三点になっております。 長期的に取り組む施策については、「藤沢産農水産物の付加価値向上に取り組む施策」、「関連する施策との連携」の２つに整理しました。５期と６期の比較表については、本日机上配布しているＡ３カラーの資料２－２をご覧ください。 第５期計画で位置づけていた「本市農水産業を維持・発展させるため継続的に取り組む施策」における農業の担い手支援等については、都市農業振興基本計画に位置付けられているため削除しました。 「未利用魚の認知度向上」については、重点施策として取組ましたが、漁獲された魚は、全て有効活用されており、漁獲量が不安定な魚種は給食供給や加工品に向かないことから削除しました。 「新しい生活様式に応じた藤沢産農水産物等を活用したイベント・講座の開催」については、新型コロナウイルスを想定した施策であり、他のイベント・講座と区別する必要性が低いため削除しました。 ブランド創出に係る施策については、新たな一次産品の創出には、試験栽培から本格的な取り組みに移行するまでに期間を要することから長期施策に位置付けて、引き続き取り組むこととしました。 また第６期から、持続可能な水産業を実現するための「海業の推進」と気候変動対応やアニマルウェルフェアの周知・啓発を図る「持続可能な一次産業の実現に向けた取り組み」を新規施策としました。 途中に出てきている藤沢市都市農業振興基本計画という計画について少し補足で説明をさせていただきますと、２０１５

河原崎補佐	年に制定された都市農業振興基本法に基づく地方計画です。現在、今年度が計画期間の最終年度となっており、藤沢市都市農業振興推進協議会において次期計画の内容が協議されています。 基本方針として、「農業者及び担い手の育成・確保の推進」「農業経営の安定化に向けた取組の推進」「農地の保全と農業生産基盤整備の推進」が位置づけられており、藤沢市都市農業振興推進協議会と協議内容の重複を防ぐため、都市農業振興基本計画に位置付けられる施策は削除し、地産地消推進計画は主に流通や消費に焦点を当てた計画とします。 第６期計画の評価指標として、定めたKPIと目標値は資料１の７に記載のとおりで、第４次藤沢市食育推進計画との整合を図った内容となっております。 少し説明が長くなりましたので一旦こちらまでで区切ります。これまでの説明の中でのご質問等があればお伺いしたいと思います。いかがでしょうか。今マイクを回しますので少しお待ちください。
石川委員	第６期計画の新規要素の１番、ワイン特区のところでお伺いしたいのですが、今これ藤沢でワインを作ってるところは実際今何ヶ所ございますか？
河原崎補佐	農業水産課で把握しているワイン用ブドウを生産している経営体が今３経営体ございまして、実際「メイヴ」というワイン用ブドウを市内で生産しています。 ただ、市内にワイナリーはないので、市外のワイナリーに藤沢で作ったブドウを持ち込んで、醸造してワインにして戻している状況です。 皆さんどの事業者さんも将来的には、この特区制度を活用することによって、醸造の上限量が少ない量でも作れるようになりますので、そういった規制緩和を利用しながら市内で醸造まで完結したいというようなことをご希望されているというような状況です。
石川委員	ありがとうございます。今「メイヴ」というキーワードが出ましたが、そもそも「メイヴ」はワインを作るこの品種としてはどういう評価なのでしょうか。私がワインを好きなので、色々なところのワインを飲みますが、私としてはなかなか厳しいのではないかなと思います。このブドウの品種あり

石川委員	きで、そもそも藤沢にこのワインのブドウが作ることが合っているのか等もちゃんと考えたうえで、メイヴの生産を応援しているのか、それともただ、作っても売れなくて、そのままでいいのか、少し厳しい言い方になってしまったのですが、どのように考えているのかお聞かせいただければと思います。
河原崎補佐	おっしゃる通り作って終わりということではなくて、それが今後、遊休農地の発生抑制になるように、きちんと生産が続いて出口戦略として出来上がった商品が、売れていくということをあらかじめ考える必要があると思っています。実際ワインを作るところまでは、去年～一昨年ぐらいから試験的に作っており、生産されている方も、メイヴ単体でワインを作ることの難しさも感じているということを聞いていて、実際メイヴ以外の品種を藤沢で作ることができないか、そういったものも活用しながら、美味しくて消費者に選ばれるワインを作っていく必要があるということを、生産者の皆様が認識をして取り組んでいると考えております。
石川委員	ありがとうございます。 最後要望みたいな形になってしまいますが、特区を取るところが目指すというところが今三つあるということで、三つそれがそのいけるかどうかわかりませんが、やっぱり平等に、特区を取らなくても、「メイヴ」を使ってなくても、違う品種を使っているようなワインとかも平等にこの地産地消というものでは、しっかりこの藤沢市としては応援していくべきではないかと思います。以上、私の意見としてよろしくお願いします。
河原崎補佐	ご意見として承ります。ありがとうございます。その他にご意見ある方いらっしゃれば、はい。
大石委員	質問ですが、私も藤沢市の保育園・小学校そして今後中学校の給食化に向けて、藤沢の地産地消のふじさわランチとかも出ておりますが、私給食の中身のことはわからないのですが、一品のみ藤沢産を取り入れるのか、一品ないし、何点かを入れるのか、藤沢産で全部作った給食というような形の提供を目指していらっしゃるのか。ちょっと現実的なことがわからないので、まず一点教えていただきたいです。どんな形で取り組み、給食において提供されているかを教えてください。

学校給食課 吉井指導主事	藤沢ランチに関しましては、一応市内産を２品以上使ったものに関して「ふじさわランチ」として小学校と白浜養護学校では扱っております。
大石委員	ありがとうございます。 全部を使って食材を使ってかなり無理なお話だなと心配いたしました。あと、給食のことで、お子さんたちへの発信っていうのは、楽しくっていうのがやっぱり一番なので、知名度を上げるためには、あるいは知っていただくためには、体験はもちろんすごくいいことだと思いますが、それとともに学びながら、遊びながら、食材に持っていくっていう工夫を何かされるといいのかなと感じております。 また藤沢市民として思うのが、何と言っても「みやじ豚」だと思いますが、みやじ豚が藤沢で買えないとか、いろいろと事情があると思います。 その藤沢産の地産地消ってどういうものかと言ったらまずは私「元気バザール」っていうこの実行委員長を務めているのですが、就業農家さんたちの新しく掛け合わせた野菜なんかの話聞くと、高い安いというよりも値段は何かって、同じものを・・・じゃなくて鮮度はもちろん、これは例えば煮込みにすごく美味しいキャベツとか、春に売っているのに、「冬キャベツ」と言われたときに「春なのに冬キャベツ？」って聞いたらば、種の最初のところから違っていて、栄養価が違うっていうお話を、就業農家さんから聞くと、それだけで興味を持ちます。だから、発信の仕方って、行政の方の考えることってどうしてもそういう形になるのは仕方ないと思うんですけど、教科書的なことじゃなくて、もっと身近の中に取組方法を、もう少し何かアイディアを引き出してみたら、なんか引き出しがあるような気がするっていうのが一点。 それと、商品の中に、梅、石川の梅とか大庭でも梅干しが取れて、大庭のところでされるイベントなんかにはその大きなすごく形の良い梅干しが出たりするんですけれども、わいわい市では売っているとはおっしゃっていましたが、梅干しが登録されてないと思ったので、まだまだ広げるものが意外に身近にあるような気がしました。もう少し次の６期計画に向けては着眼点というか、目線を持っていくっていうのもいい

大石委員	ことではないかなとふと思ったのでちょっとここでお話させていただきます。ありがとうございます。
河原崎補佐	ありがとうございます。 大石委員がおっしゃっていただいたことが、これまでちょっとできていなかったことや、さらに地産地消を進めるために、ヒントになるようなことになるのかなと思います。これから重点政策が決まればその中身として、それを実現するためにどういったことを取り組んでいくのかいうことを、考えていく具体的な取り組み内容を考えていく段階になりますので、そういったときに参考にさせていただければと思います。
山田（大）委員	学校給食の話になったので、私の方からちょっと一言をお話させていただきたいと思います。 今の湘南藤沢市場では、小学校の給食の青果物の供給をしています。先ほど、学校給食課さんともいろいろと打ち合わせをしている中では、地産地消を重要にしていこうということで、比率を高めるために、色々と生産者を囲ったりしており、まだまだ道半ばですけど進めているところではあります。 小学校では３年生が市場に来ていただいて、「市場はこんなもんですよ」「あなたたちの学校給食はここから出ていますよ」「この商品ですよ」とやっているのですけども、なかなか、僕らも言い方も下手なので伝わらなくて。ミニトマトで例えれば、時期によってはそのまま食べたほうがおいしいこともあります。ただ、小学校の場合、全部調理されちゃうので、おいしさを伝えるのが難しいなと思います。例えば、こういう機会を利用させていただいて、試食会みたいなのを実施したいです。許されるのであれば、市場で構わないので、「食べたら生でも美味しいね」というのを小学生が体験して、給食で、調理されたトマトが入っていると、これはあの時食べたトマトだよねとか。そのようなことも、やってみるのもありなのかなと、大石さんのお話を聞いた時に思いました。見学受け入れは毎年実施しておりますが、なかなか効果が上がっているようで上がっていない気もするので、ちょうどいいヒントをいただいたので、そういうことを次期計画にも入れて、小学生の皆さんが食べて美味しいって言っていただけるものを作った方がいいのかなと思います。 野菜はなかなか味がわかりづらい、美味しいとわかるのは果

山田（大）委員	物だけだと思います。野菜は、本当は採れたてがおいしいのですが、葉物はわかりづらい。朝採りレタスも、普通に売っているものとの違いは、我々はプロだからわかりますが、一般消費者で本当わかるかというと、青果物でわかるのはトウモロコシだけです。朝採りは全く美味しいですから。そこら辺がなかなか伝えるのが難しいところがありますので、付け加えさせていただきます。そういうところが悩んでいますので。以上です。
河原崎補佐	ご意見ありがとうございます。
土屋委員	さっきのお話の中でちょっと私の理解が合っているかどうか、確認したかったので一点質問がまずあるんですけど、学校給食の話でお米は、米はあるけど金がないっていうことでしょうか。
河原崎補佐	一言で言うと、そういうことです。
土屋委員	ありがとうございます。何かお米の価格もちょっと何か落ち着いてくるというような話も出ているので、その辺に期待して、たくさん買えるといいのかなと思いました。 あと、この計画の中で言うと、未来を担う若い世代の普及啓発・多面的機能理解促進の部分で、子供たちが、昔、小学校の頃に、田んぼに行って田植えをする体験ができた機会があったので、そういう農業に子供が触れる機会っていうのを作れたら面白いのかなと思いました。以上です。
河原崎補佐	やはり食べたりとか、実際体験したりとか、作っている人と会話をしたりという部分があることによって、子供たちにとっての学びもより深くなると思いますので、そういったことも含めて次期計画では重点的に取り組んでいければなと考えています。
甘粕委員	土屋委員のあった多面的機能理解促進に関連してなんですけど、これ当初目的としては消費者の購買モチベーションというものを上げていって、そこの価格が多少高くても、地域のものを買っていただけるような、そういうモチベーションを醸成していくという目的だったと思うのですが、今土屋委員からも具体的な理解促進に対する手法としてご提案がありましたが、僕が聞き漏らしてたら申し訳ないんですけども、その具体性が見えてこないというか、実際どういったことをす

甘粕委員	れば、広く、そういう消費者の方々に藤沢産のものを選んでいただいて、多少高くても買ってもらえるというようなそういうモチベーションに繋がっていくのかっていうことを、まずどのように考えていらっしゃるのかお聞かせいただきたいと思います。
河原崎補佐	はい。まず生産現場を実際知っていただくことが一番効果的なんじゃないかなと考えております。実際本市においても、収穫体験講座ですとか、あとは漁協さんに協力していただいた漁業体験イベントなどもやっています。ただ、課題としては、なかなか限られた人数にしか訴求ができないというところはあるので、その点は課題なのかなと思っています。あとは行政主導でやるもの以外に、生産者の方自らそういった活動をしていただくこともやっていただかないと、なかなか行政だけで市民の方に広めていくのは、難しいと考えています。
甘粕委員	その資料１の４ページの７番、第６期計画におけるKPIと目標設定に、効果を測定するような数値が出ていますが、今おっしゃっていたようなことを踏まえると、非常に数字化するのは難しいのではないか、逆にここで数字が出たからといって、例えばここで出ている年齢層の方々のパーセンテージは、元々意識が高い方かもしれないわけであって、理解促進の取り組みが、いかにしてそれが効果として作用しているのかが、目に見えてわかるものなのか？と思います。 重点施策としてやっていくということは非常に重要ですが、そこら辺をどう可視化していくかみたいなものを、きちんと位置づけしていった方がいいのではないかと思いますが、その点についてはいかがお考えでしょうか。
河原崎補佐	はい。このKPIと目標設定についても、これで確定ということでは当然ありませんし、さらに充実を図っていく必要もあると思いますので、こちらは食育の計画で位置づけられているものをそのまま位置づけている部分があるので、地産地消計画として効果測定をしていくにあたり、さらに指標を増やしたり、そういったことも今後の計画を進めの中身を充実していく過程で考えたいと思います。
甘粕委員	最後は要望のような形になりますが、先ほど藤沢産のロゴマークは、売り場に行ったら一目瞭然だと思います。 藤沢に対して愛着があって郷土愛があるような人だったら、

甘粕委員	多分迷わず藤沢産を選んでくれると思います。多少値段が高くても。こういう試みってすごく重要で、目に見えて素直な形で消費者に訴えかけていくことでも、藤沢の人たちにとっては、一つのモチベーションになっていく可能性もあるのではないかと思いますので、その辺も今までやってきていただいてると思いますが、引き続き並行して取り組んでいただければということを要望させていただきます。
尾島委員	質問というよりは１番と３番のところに関して感想にもなるんですけども、皆さんおっしゃっていることと同じなのですが、やっぱ今ずっと河原崎さんにご説明いただいた内容はとてもよく理解はするものの、具体的な施策、具体的なところに落とし込む、「今ここでこれとこれやります」というようなところまではいかないにしても、何か言葉悪いですけども、これらに対して、やはりいくつかのスポット施策にとどまってしまうだろうなという感じをどうしても受けてしまいます。例えば今もお話ありました藤沢産のロゴマークですけども、冒頭に説明がありましたように、もう数年前から数ポイントは上がりましたとはいうものの、５０%前後でとどまってしまっています。 藤沢産のこのマークがもう一番のキーになるもののにも関わらず、このマークを知っている人が５０%ぐらいで変わらないというのは、会議の中でも一番大問題って言ったらおかしいのですが、事だなと思います。もうちょっと具体的に、ただマークを変えるじゃないですが、旬なこととか重点施策が伝わるような何か変化を出していくとかっていう、もうちょっとプロモーションマークというような形に落とし込むとか。 それから利用推進店もいろんな意味合いの位置づけがあると思いますが、旗艦店というかフラッグシップ的な要素で捉えられていると思いますので、利用推進店の扱いみたいなところも根本的に考えるとか、ここの段階での施策で、具体的にといったところを謳われているんですけれども、これを進めていくのに誰に相談し、誰と競争するのかというところや、ここでこういうふうに連携するといったところがこの時点で特に謳われてないと、スポット施策でとどまってしまうというような気分は、多分皆さん同じような意味合いでおっしゃっていたと思います。お手伝いできるところは、私も先ほどのロゴマークシールについては、行政さんのイベントでシールを貼ったり、缶バッチを配ったりということも、一緒にやらせていただいたので、すごく思い入れがありますが何か変

尾島委員	えていかないといけないということを思っています。
河原崎補佐	ちょっと補足をさせていただきますと、今回の素案の段階でまずはこの取り組む政策の体系をまず決めることを農業水産課としては優先をしたところになります。 この方針を、まず皆さんの同意がいただければ、さらにその下につくところとして、具体的な取り組みを考えていくっていうところに段階になろうかと思いますので、また次回以降の協議会では、重点目標を実現するために具体的にこういったことに取り組んでいくというようなところも、少し具体な記載の内容をその中でお示しできるとも思っています。また後ほどご説明もするんですけども、委員の皆さんに今回この場で全部意見を出し切るというのは、なかなか難しいと思いますので、具体的にこういったことに取り組むと効果的ではないかという部分の意見も、文書で照会するようなことも予定しております。具体的な取り組み内容についてもご意見をいただければと思っておりますので、よろしくお願いします。
尾島委員	ぜひそのように。よろしくお願いします。
山岡委員	山田（大）委員のミニトマトを生で食べる機会の創出として、アイディアについてです。先週末辻堂朝市でミニトマト掬いっていうのをやっていて、ご存知かと思うんですけど、すごい見た目も鮮やかで、親子で一緒に掬って、その場で冷たいトマトを食べるっていう体験が、見ていてもすごい素敵だなと思いました。そういったことを地域のお祭りの中でもできたら、楽しいのかなと思いました。以上です。
河原崎補佐	皆さんご意見ありがとうございました。他によろしいですか。そしたら続いての説明に移りたいと思いますので、引き続きよろしくお願いします。
山田	最後の方になりまして、８の各章の主な内容ついては、次のとおりです。 素案の目次と照らし合わせてごらんください。記載の通りなので、詳細な説明は省略します。 ９番今後のスケジュールにつきましては、今回が８月の第６１回協議会で、計画の素案をご提示させていただきましたが、先ほども様々なご意見頂戴いたしましてこの後も協議の時間設けておりますので、そこでもご意見頂戴できたらと思

山田	うのですが、そういったいただいたご意見を反映させたものをまた１０月１６日を現時点では予定しているんですけれども、第６２回協議会にて計画（案）をまたお示ししたいと思います。 その際に先ほどもお話ありましたが細かい施策等の検討に入りたいと思いますので、引き続き皆様にはご協力いただけたらと思いますので、よろしくお願いいたします。 以上で事務局からの説明以上になります。 では一旦会長の方にお返ししたいと思います。
宍戸会長	ただいま、事務局から説明がありました第６期藤沢市地産地消推進計画の施策について、各委員からご意見等ございますでしょうか。 私から質問してよろしいでしょうか。 見当違いをしていたら申し訳ありませんが、資料１の３ページのところの第６期計画における新規要素っていうところで、括弧２の気候変動に対応した高温耐性品種の導入という記載がありますが、例えばお米だったら、早稲、中稲、晩稲みたいに、その収穫時期をずらすというのは、気候の変動に応じて生産者さんがどうしたいか、どうするのか、その作業研究の方もいらっしゃると思うので、そういう作る側の都合と合わせてその気候変動と合わせて、作業計画というか、どうやってお米を作っていくかとかそういう話になると思います。そうすると、この地産地消計画にというよりは、例えば、神奈川県の農業技術センターみたいなところと、実際に作っている方のご都合と、その農業技術センターで、そのお米だったらお米のどういう高温障害が起こったかというデータ取りを毎年されていると思うので、農業技術センターと実際に作っている方の中で、まず相談されることではないのかなと思いました。ここの計画には何か新規のところで、今言ったところに高温耐性品種の導入っていうところが、新規要素に盛り込まれておりますが、それは技術的なところと、これまで蓄積されたデータに基づいた判断が必要になるかと思うので、その県の試験場レベルの方たちが提案するというのが望ましいのではないかと思いました。
河原崎補佐	導入という記載の仕方が誤っているかと思います。実際我々も、藤沢市役所の農業水産課としては、営農指導したりとか農業技術職がいるものではないので、そうした提案ですとか、品種「はるみ」から「にじのきらめき」に変わるだけでも肥料の効き方とか、刈取り時期とかっていうのは変わって

	くるっていうところが当然ありまして、そこら辺については農業技術センター並びにJAの営農指導員の方にご協力をいただいて、生産者の方と細かく情報交換しながら、まずは小さく始めて、移行していくっていうようなところの取り組みが必要でして、そこについては当然、県の協力も必要だと思っています。地産地消計画で触れるべき部分は今後そういったものが市内で生産されてきたときにそれを流通であるとか、消費者の方にPRしたりするっていう地産地消の観点ではそういった部分で関連するだろうということで記載をしているという趣旨になります。
宍戸会長	一般的に導入ってなると、ちょっとそうは捉えないかなって思われるので、記載の仕方は工夫いるのかなってちょっと思いました。 それでは、皆様から頂いた意見については、事務局に改めてご検討いただき、次回協議会にてその意見が反映されたものが提示されますので、また、さらにご意見を頂戴できればと思います。事務局から補足等はありますか。
山田	はい。本日、お配りさせていただいた「第６期地産地消推進計画（素案）に関する意見照会」すみません舛岡委員には送り漏れてしまっていると思うのですが、書かれたＡ４両面印刷の１枚の資料について説明いたします。こちらは、本日ご欠席の委員や、後日改めて意見を述べたいといったときには、メールなどでご意見いただければと思いご用意いたしました。メールでのご意見については、本文にベタ打ちなどで構いません。次回開催の協議会の日程もございますので、今回の意見徴収の締め切りは、８月３１日とさせていただきます。よろしくお願いいたします。 また、１０月の会議では、前回の協議会で各委員の所属する部会を設定させていただきましたが、その部会に対応する目標に関する施策について、課題抽出を行っていきたいと考えておりますので委員の皆様ご承知いただければと思います。よろしくお願いいたします。以上になります。
宍戸会長	次に、「議題（２）藤沢産利用推進店の新規登録店舗について」になります。事務局から説明をお願いいたします。
湯河	それでは藤沢産利用推進店の新規登録店舗のご紹介をさせていただきたいと思います。 今回は６月９日に新たに認定された２店舗についてご紹介い

湯河	たします。みなさま資料３のスライド資料をお手元にご準備お願いいたします。 なお、今年度新たに委員になられた方もいらっしゃいますので、まずは藤沢産利用推進店の制度概要について、簡単にご説明させていただきます。 皆さま、本日机上に配布いたしました藤沢産利用推進店認定要綱もあわせてご確認ください。 先ほども事務局の方からご説明させていただきましたが、藤沢産利用推進店とは、藤沢産食材を積極的に利用する飲食店や小売店などを認定する制度です。藤沢産食材の使用割合に応じてひとキュン、ふたキュンとランク分けをして認定をしています。認定基準については要綱の別表１に記載のとおりで、ひとキュンは藤沢産食材を常時１品目以上使用していることが条件となっているのに対し、ふたキュンは、藤沢産食材を常時３品目以上、かつ、季節の食材もあわせて年間合計１０品目以上販売または使用していること、もしくは藤沢産食材を常時５割以上販売または使用していることが客観的に確認できることが条件となっています。なお、藤沢産利用推進店の認定店舗については、市のホームページやおいしい藤沢産のホームページ等で紹介しているほか、いくつかの店舗については食べ歩きマップやＰＲ動画等で紹介しています。 それでは、新規登録店舗のご紹介に移ります。 まず、ご紹介する店舗はShoko-Teiさんです。こちらは、湘南藤沢地方卸売市場の関連棟の中にあるお店で、生ハム販売店NORMAさんの直営店舗となっています。こちらのお店は店舗の２階が生ハム製造所となっており、生ハムやサラミ、腸詰など全１１種類の豚肉加工品を製造・販売しています。 また、生ハムにはすべて藤沢で育った豚を使用しており、藤沢の気候、風土で長期熟成させた地場産の味が魅力となっております。 主な藤沢産食材を使用したメニューとしては、ふじさわ生豚のほかに、鵠沼魚醤や自家酵母パンがあげられています。 なお、豚肉については、藤沢の養豚農家である飯島産業やみやじ豚、打戻種豚組合などから仕入れを行っています。 また、鵠沼魚醤については、片瀬漁港でとれたカタクチイワシを使用しているほか、パンについては藤沢産ぶどうの藤稔を使って２年以上育てた自家製酵母を使用しています。 なお、こちらの店舗については、ふじさわ生豚の販売がメインであり、藤沢産食材を常時５割以上使用というふたキュンの認定基準を満たしていたため、ふたキュンでの登録となっています。

湯河	また、店舗分類は、販売店ではありますが、中にカフェスペースがあり、スライスしたての生ハムや自家製酵母パン、コーヒーなどが注文できますので、皆様も市場に立ち寄った際は、ぜひお立ち寄りいただければと思います。 続いてご紹介する新規登録店舗はメリーアンカフェさんです。 こちらの店舗は、小田急線六会日大前駅から徒歩３分ほどのところにあるお店で、ランチ営業がメインのカフェとなっております。 こちらは、藤沢産のお米を使用した麹おむすびの販売・提供がメインのお店で、テイクアウト・イートインともに可能となっております。 また、毎週火曜日、水曜日には藤沢産野菜の直売も店内で行っています。 店内で販売・提供しているおむすびは、塩麹サーモンやショウガ麹そぼろなど全５種類の味があり、そのすべてに藤沢産のはるみ米を使用しています。また、イートインでのセットメニューについてくるだし巻き卵にも藤沢産の卵が使用され、副菜やお味噌汁、お漬物にも季節ごとの藤沢産野菜が使用されています。 主な藤沢産使用品目はスライドにもある通りですが、おむすびや、ランチメニューの付け合わせのほとんどに藤沢産のお米や野菜が使われており、藤沢産使用割合を常時３品目以上、年間合計１０品目以上というふたキュンの認定条件をクリアしていたため、こちらの店舗もふたキュンでの認定となっております。 なお、現在の藤沢産利用推進店の店舗数については、ひとキュンの店舗が５５店舗、ふたキュンの店舗が３９店舗で合計９４店舗の登録となっております。 認定店舗の一覧については、市のホームページからご確認できるほか、各店舗の詳細情報については、おいしい藤沢産のホームページにも掲載がございますので、ご興味ある方はご確認お願いいたします。 藤沢産利用推進店の新規登録店舗のご説明については以上となります。
宍戸会長	ただいま、事務局から説明がありましたが、ご質問やご意見などがございましたらお願いします。 特にないようですので、次に、（３）その他について事務

宍戸会長	局から何かありますでしょうか。 　ほかに無いようでしたら、以上をもちまして藤沢市地産地消推進協議会の本日予定していた議題はすべて終了いたしました。それでは、進行を事務局にお返しいたします。
	３　閉　会
河原崎補佐	ありがとうございました。それでは最後に経済部長の幸田からご挨拶を申し上げます。
幸田経済部長	経済部長の幸田でございます。本日はご出席ありがとうございます。 今日貴重なご意見を賜ったと考えております。これまでも説明させていただいておりますけども、昨今の世界情勢の上影響から、コストが高まって生産者の方々に負担が生じているということもございますし、また気候変動の影響で作物の方が順当にできないというところもございます。そういった状況も踏まえて今回、地産地消推進計画を改めて改定をするということになっております。 今日いただいた ご意見、そういったものをこちらの方でちゃんと整理をさせていただきまして、次回の推進協議会の時間に、改めて皆さんの貴重なご意見を生かしながら、改定に反映させていただきたいと思いますので、どうぞ今後ともよろしくお願いします。本日はどうもありがとうございました。
河原崎補佐	最後に事務連絡の内容になります。次回の協議会については１０月１６日午後を予定しています。場所や開始時刻についてはまた改めて通知いたしますので、ご予定の確認をお願いいたします。よろしくお願いいたします。 　なお、本日、事務局でご用意させていただきました藤沢市地産地消推進計画は返却となりますので、机の上にそのまま置いておいていただきますようお願いいたします。 　お車でお越しの方は、朝日町駐車場の１日無料券を発券いたしますので、事務局職員までお声掛けください。
	終　了