

# 提 言 書

にぎわいの魅力都市部会

## テーマ：地域の活性化について

### ～市内の特産品の掘り起こしとブランド化～

この部会では、「市内の特産品の掘り起こしとブランド化」について、引き続いて審議しました。

今回は、近年「野菜のソムリエブーム」などで伝統野菜が脚光を浴びていることから、新見の伝統野菜の選定を行い、特に、新見産スイーツの原料として活用が有望で、既に特定業者では商品化に取り組んでいるものの、原料の確保が困難であるとの実情を踏まえて審議を重ねました。

その結果、「白小豆」「紫いも」「哲西栗」は和菓子やスイーツの材料として特産化を図れるため、地域の活性化につながるものと提言します。

## 1 白小豆

### 1) 現 状

昭和30年代の頃まで、大豆・赤小豆・白小豆等栽培されていたが、白小豆は収穫と選別に手間暇がかかり、時代と共に忘れられた存在となった。

近年「備中白小豆」として脚光を浴びるが、生産量は少なく、増産の体制も整っていない。市内数軒の菓子屋さんが契約栽培により「備中白小豆」を入手し商品化されているのが現状である。

「備中白小豆」は市場の流通量が極めて少なく、生産量があれば有望な特産品になり得る。

### 2) 提 言

- ①耕作放棄地の解消と、農地の集積による団地化の推進。（補助金の活用）
- ②「備中白小豆」の種の確保と保存方法。（ビーンバンク等）
- ③栽培については、業者との契約により栽培する方法。
- ④J A・新見農業普及指導センターが主体となり栽培、出荷する方法。（行政とJ A主導による増産・販売体制の確立）

## 2 紫いも

### 1) 現 状

新見産の紫いもは、他の産地に例を見ない食味と色を備えている。

芋の苗を大量に生産し、供給できる体制が整いつつある。

土壌によって食味・色が違って来る。黒土は甘味が少なく、色は濃いため、和洋菓子に適する。砂壤土は甘さが強い。その土地により、食材か加工品かに作り分けできる。

## 2) 提言

- ①新見市内の広範囲で生産可能であり、生産量を確保できて流通すれば、新たな特産品になり得る。

## 3 哲西栗

### 1) 現 状

哲西町で生産されている中国栗は、平成9年から名称を「哲西栗」に改め出荷されている。哲西栗は、全国的にも栽培地が少なく、甘みが強く、渋皮がはがれやすいのが特徴である。栽培の推移は、生産者の高齢化により栽培面積・出荷量とも激減している状況である。反面、需要は増え菓子屋などからの問い合わせがあっても量的に対応が難しい。甘さは、日本栗より甘くて量産されればスイーツ材料としても有望な特産品になり得る。

### 2) 提言

- ①苗木の更新と改植への補助。
- ②樹木の低木化等、新技術の導入。

## 4 まとめ

- ①行政・JAが連携して、生産・販売の体制をつくる。
- ②鳥獣被害の防止と、生產品の安全の為に農薬飛散状況の監視。
- ③スイーツの商品化には、若い世代や女性の意見・要望を取り入れ、一体感を醸成する。
- ④市内外の飲食店やイベント会場、観光地に商品化された品物を展示・販売してPRする。

新見市は、A級グルメフェアの開催等により、高級食材を活用した特産品で全国から脚光を浴びているところであります。

このような状況のなか、今回の提言の内容を具体化して推進することにより、新たな高級食材になり得ることは間違いないとおもわれます。

そのためには、行政、関係機関や団体、事業者、農家等々の協力や連携が重要な課題と考えられますので是非とも検討して取り組んでいただきたくお願いして「まとめ」とするものです。