

第2回和光ブランド認定推進委員会

日時：平成28年10月27日（金）10：00～

場所：和光市役所議会棟 第2委員会室

出席 委員

- 1号委員 郭 洋春（立教大学 経済学部教授）
- 1号委員 政所 利子（㈱玄 代表取締役）
- 2号委員 池田 正（有池田物産 代表取締役）
- 3号委員 深野 靖（あさか野農業協同組合 和光支店）
- 4号委員 須藤 千賀（㈱ヘソ）
- 5号委員 安田 栄子（ラマンドール㈱ 代表取締役）
- 5号委員 本橋 雅人（㈱アニバーサリー 代表）
- 6号委員 梅沢 直（公募）

事務局

市民環境部次長兼産業支援課長 深野素明
産業支援課課長補佐兼産業育成支援担当統括 遠藤秀和
産業支援課産業育成支援担当主事 原口真由美

欠席 なし

傍聴 0人

1. 開会
2. 委員長あいさつ
3. 議事
 - (1) 認定審査方法について
 - (2) 認定審査会について
 - ・ 10：20～上原バラ園 バラ（ギュッと想いの詰まったバラ）
 - ・ 10：50～有池田物産 だしパック（鯛とまいたけ入り）
 - ・ 11：20～㈱彩和 お味噌のおかげ
4. その他
5. 閉会

【議事内容】

上原バラ園 バラ（ギュッと想いの詰まったバラ）

（申請者より説明）

バラの購入は下火になっている中で、大田市場の都心の方でいくらかは活気が出てきているように感じている。市民の方に、少しでもバラや農産物を購入してもらい良さを分かっていたらと思っている。高品質のバラをつくるよう心がけ、品評会でも高い評価をいただいている。試行錯誤しながらより良いものをつくるよう努力している。

(質疑応答)

(梅沢委員) 16個のつぼみで300円は安い。

(上原さん) 市場より安く提供している。年間通して1束300円で、毎日10束ほど農産物直売センターへだしている。

(梅沢委員) 和光ブランドに認定されて変化はあるか。

(上原さん) 市内の方が買いに来てくれる。また、市内イベントや、勤労福祉センターアクシス内のまちかど販売所へも出荷し、積極的に活動している。

(政所副委員長) 花の販売方法について、どのようなパッケージで販売するのか。

(上原さん) 季節によって種類は変わるが、見本品のように透明のフィルムで包んで花束にしている。

(池田委員) カゴに入れるなどのアレンジメントで付加価値を付けるのはどうか。売り場をかえるとか。

(上原さん) アレンジメントは過去にもやっていた。付加価値をつけることよりも、生産者として品質を追求して良いものをつくれれば、お客さんはついてくる。

(有)池田物産 だしパック (鯛とまいたけ入り)

(申請者より説明)

会社は業務用の鰹節の卸しをしているが、20年ほど前から個人販売も徐々に増やしている。商品の価値を感じてくれる方たちへいかに知ってもらうか、届けるかを意識している。ダシ講座など出張教室も行っている。月に2回青山ファーマーズマーケットに出店販売している。20~30代は、意識が高く原点回帰で素材からこだわる方も多いため、伸びしろがあるように感じている。月に800袋ほど売り上げている。

ツアーズキッチン、鎌倉の土産物屋、浅草のまるごと日本などの販売店にも商品を置いている。

だしパックの多くは美味しさを感じるように塩が入っているものがほとんどである。そんな中、池田屋のだしパックは、塩等で味をごまかさず良質な天然素材のみで商品をつくっている。鯛の煮干、本枯れ節、あら節(燻したもの) 鯖節、うるめ、マイタケの粉。昆布が入っていないのも特徴的で、昆布の旨味成分であるグルタミン酸は、含有量が高いマイタケで旨味をだしている。ヨード制限のある方も安心して食べられる。吸い物からそばつゆまで対応可能で、煮出す時間により濃さを調節できる。余計なものが入っていないので、体に優しく、食べると和やかな気持ちになれると思う。商品と一緒にだしパックを使ったレシピも紹介している。和光市のイベントにもたくさん出ており、市民の方はだしへの意識が高いように感じている。和光市をだしの町にしたい。

(質疑応答)

(梅沢委員) 子どもや、孫世代が集まるところでPRするとよいのでは。親は子どもに良いものを食べさせたいと思っている。高くても使いたい人を集めたらよい。

(池田さん) 助産院でも使ってもらっている。そのついで買いに来る赤ちゃん連れの母親からは、「子どもには体に良いものを食べさせたい」との声を聞く。地域の方に知っていただく他に、ネット通販などで全国規模に使ってもらいたい。

(橋本委員) 優しくおいしidadしだと思ふ。質の良いものであれば、健康食品はすごく望まれていると思ふ。価格より品質で買ってもらえると思ふ。和光から外に出て発信されている事は地元において嬉しく思ふ。世界にも発信できるのは、良い商品なので和光ブランドにすべきだと思ふが、和光ブランドの評価の「和光らしさ」はどうですか。点数にも影響するので、評価の考え方や位置づけを共有したい。教室はどこでしているか。

(池田さん) 和光らしさを出すのは難しい。文化の方向性。和光市民はだしへの意識が高い人が多いと感じ

る。主催というより依頼されて出向く講座が多い。小学校の5年生の家庭科の授業で味噌汁講座とか。2〜3ヶ月に1回程度行っています。

(郭委員長) 体に良い素材が良いのは説明をきくととても良くわかるが、一般の人に伝えるの難しいと思うがどのように伝えているか。

(池田さん) だしだけだと塩気が無いので、おいしさが伝わりにくいので、まずはつゆにして試飲してもらうなど、売り方を工夫し、ネットではいかに検索してもらうかを工夫している。だし講座の活動内容をフェイスブックやブログでPRするなどの情報発信も行っている。対面販売で時間はかかるが、丁寧に説明するようにしている。

株彩和 お味噌のおかげ

(申請者より)

和光産の季節野菜(ゆず、ねぎ)を使用した手作り特製味噌をつくっている。添加物を入れず、味噌、砂糖、みりん、酒など。そのまま野菜スティックに付けてたべても、調味料としてアレンジも可能。麻婆豆腐やチャーハン、焼きおにぎりなどの味付けに使用でき、お味噌ひとつでいろいろと重宝する。また、対面販売のため、お客様からアレンジをご提案いただくこともある。新潟県の山古志村のこだわりの米の米粉と味噌で、おせんべいも製造している。今後の展開としては、新潟県の山古志村のこしひかりの米麴をつかって味噌を仕込む予定。(12月以降)。この商品のおかげで、色々な方とのコミュニケーションがとれた、また、メニュー展開もでき楽しめる商品だと思う。

試食は、ネギ味噌チャーハン、麻婆豆腐は神楽南蛮味噌入り、白菜のお浸しはゆず味噌で提供している。

(質疑応答)

(郭委員長) 一番人気はどれか。

(石田さん) 季節によって需要が変わる。冬の大根が出回る時期だとゆず味噌が売れる。安定してネギ味噌がでる。

(政所副委員長) 季節によって材料の仕入れやすさがあると思うが、値段は350円とあるが、年間通して安定的に販売できるのか。

(石田さん) ネギ、ゆず、神楽南蛮は、自分の畑でつくり自家製のため値段は安定的に出せる。ゆず、神楽南蛮は冷凍保存もしている。

(本橋委員) これはほんの一例で、これから商品展開としての可能性があると感じる。

(石田さん) 可能性あると考えている。和光の野菜や果物を使った商品はとても可能性があると思う。

(郭委員長) 和光ブランドに認定されてからの反響や効果はあるか。また、市への支援等の要望はあるか。

(石田さん) 店舗では、和光ブランドと表示して販売している。商品説明をする際にとっても説明しやすく、重宝している。要望はたくさんあるが、パッケージの作成協力してくれたり、冊子やパンフレットをつくったりしてもらいバックアップしてもらっている。和光ブランドを知らない方もいるので、知名度を上げてほしい。

(政所副委員長) 信州の味噌はどこ味噌か。

(石田さん) 老舗のマルマンにお願いしている。麴と国産大豆を持ち込んで、味噌をつくってもらっている。

(須藤委員) 店舗以外の販売先はあるか。

(石田さん) 主には駅前商店ひまわりにて販売。ネット販売も行っている。また、市のイベントやまつりで販売している。

○審査結果の総括○

(有)池田物産 だしパック (鯛とまいたけ入り)

7人の委員による合計 391 点で平均 55.9 点。全員 50 点以上。認定基準の 4 5 点以上を獲得したため認定に値すると判断する。

上原バラ園 バラ (ギュッと想いの詰まったバラ)

8人の委員による合計 417 点で平均 52.1 点。認定基準の 4 5 点以上を獲得したため認定に値すると判断する。

榎彩和 お味噌のおかげ

8人の委員による合計 457 点で平均 57.1 点。認定基準の 4 5 点以上を獲得したため認定に値すると判断する。

(4) その他

平成 26 年に認定したものが来年 2 月に更新を迎えるため、次回の委員会開催は 2 月を予定している。