

第5回和光ブランド認定推進委員会

日時 平成30年2月19日(月) 10:00～

場所 和光市役所 603会議室

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(株玄 代表取締役)
- 2号委員 池田 正(有池田物産 代表取締役)
- 4号委員 須藤 千賀(株ヘソ)
- 5号委員 本橋 雅人(株アニバーサリー 代表)
- 5号委員 安田 栄子(ラマンドール株 代表取締役)
- 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主査 渡辺 正成

産業支援課産業育成支援担当主任 原口 真由美

産業支援課産業育成支援担当主事 石岡 佑美

欠席 3号委員 深野 靖(あさか野農業協同組合 和光支店)

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
 - (2) 認定審査会について
 - ・ 10:05～ ①満腹餃子
 - ・ 10:25～ ②和光産のブルーベリージャム
 - ・ 10:45～ ③おろし金
 - ・ 11:05～ ④ワッカ
 - (3) 和光ブランドのPRについて
 - (4) 和光シビルウェディングについて
4. その他
5. 閉会

【議事内容】

3. 議事
 - (1) 認定審査方法

(事務局) 申請者から、審査の流れについて最大10分間認定申請書に記載の商品の特性、和光らしさ、独自性・優位性、信頼性・安全性、市場性・将来性、その他セールスポイントについて説明後、質疑応答を5分間行う。その後評価表の記入を行う。審査は65点中45点(70%)を合格の基準点とする。

(2) 認定審査会について

・10:05～ ①満腹餃子

<申請者より説明>

和光市南でラーメン店を営み、餃子の卸業を行っている。満腹餃子は和光ブランド品として、和光産、埼玉県産といった素材、品質に特化したものを製造している。和光産のキャベツ、人参をペースト状にし、具に練りこみ、肉については和光畜産業者が扱っている三元豚を使用している。それによりジューシーさを高めている。皮の小麦についても埼玉県産の小麦を使用している。

業界として、お客様の要望は価格要望の注文が多かったが満腹餃子を製造したことで、こだわった商品を使いたいというお店に提供できるなど、会社として顧客の幅が広がりつつある。今後も可能性を広げつつ安定的に供給していけたら良いと考えている。

<質疑応答>

(梅沢委員) ビーツの煮汁を用いて色付けしてはどうか。

(申請者) 以前お客様の要望により、甘味を出すためにたまねぎを練りこんだ結果、豚肉との反応で少し赤くなってしまい、火が通ってないとクレームになったことがある。肉を扱う中で赤くするのは少し難しい。

(政所委員) 価格について確認したい。

(申請者) 直営店では6個350円。お店等へ卸す場合、1つあたり30円程度(お店により異なる)。

・10:25～ ②ブルーベリージャム

<申請者より説明>

和光市南で栽培したブルーベリーを使用し、ブルーベリージャムを生産している。2005年から、和光で初めてのブルーベリー農家として、10年かけて展開し、良い土壌作りを行ってきた。ブルーベリー狩りを観光農園としてやっており、甘味の強いホームベルという品種を主に生産し、ジャムにも使用している。農薬は使っておらず、環境にも他の農地へも優しい工夫をしている。

和光農産物直売センター、軽トラ市や木曜市を主な販売経路としていて、リピーターの多い商品となっている。

<質疑応答>

(梅沢委員) 近所を通るとかなり行き届いた管理にいつも関心している。摘み取りについて情報があれば自分でも摘み取りをしてジャムを作ってみたい。

(申請者) 摘み取りは毎年7、8月。水曜日、土曜日、日曜日の8時半から11時半に実施している。

(池田委員) 年間生産量として需要と供給のバランスはどうか。需要があればもっと生産して販売することができるか。

(申請者) 現状ちょうど良いバランス。需要があればもう少しは増やせる。夏時期に収穫して余ったブルーベリーを冷凍庫(-27度)で保存してあるので活用してちょうど1年中出荷できている。

- (本橋委員) フレッシュのブルーベリーを申請者から卸していただいている。ピンクのブルーベリーはかなり好評。珍しく甘味も強いもので今後も是非使いたい。
- (池田委員) 後継者としては、生産、観光農園含めているのか。今後の展開については。
- (申請者) 市の援農ボランティアの方と、近所の熱心な方に手伝ってもらっている。自分自身でじゃが芋や人参、もろこしについても同時に生産管理しているため、手いっぱいではあるが、今後も継続してジャムの生産は続けていく意思は強い。
- (郭委員長) ジャムの生産販売と、観光農園の比率はどうか。
- (申請者) 観光農園の方が規模は大きい。しかし、ジャムについてもかなりお客様がついてきているので今後もがんばっていききたい。

・ 10 : 45 ~ ③おろし金

<申請者より説明>

1928年に創業、1981年に浅草から和光市に移転し、40年近くこの地域で営んでいる。硬質銅版を押し締めたおろし金を生産している。ひとつひとつ目立てた鋭い刃でおろすことで水分を程よく含み、成分を殺さずに大根などの食材をおろすことができる商品。手作業であえて不揃いな刃にすることで、食材をすりつぶさず、力を入れすぎずにおろすことができる。また、食材を回転させることなく縦に軽く動かすだけでスムーズにおろすことができる。

<質疑応答>

- (梅沢委員) メディアで取り上げられたりと大変人気があるだろうが、和光ブランドに認定されての反響、メリットはあったか。
- (申請者) 市民まつり出店時には、お客様から「和光ブランドなのね」という声をかけていただき購入していただくことはあった。市内飲食店で使っていただいているところもあるようなので、そのような地元のお店、企業と一緒に何かできたらなどは考えている。
- (郭委員長) 生産が追いつかないということもあるようだが。
- (申請者) ひと目ずつ手作業でやっているのですが、テレビ等の放映による反響等があり、一気に注文が入ると生産が追いつかずお待たせしてしまう現状ではある。職人が増えない限り、厳しい。
- (政所委員) 滑り止めをつけてほしい。要望はないか。
- (申請者) 要望はあるがコスト面、材質面等で実現はしていない。濡れ布巾を敷いて使用していただきたい。
- (政所委員) 金額にこだわらず、購入したいひとはいるだろう。別売りにしてみてもどうか。
- (申請者) 意見として検討してみる。
- (須藤委員) 使用したことがないが、かなり魅力的で手にとりたくなる商品。和光市で今後広げてこうという意思の上で、もっと和光ブランドであること、和光らしさ、こだわり、伝統や現場の凄みを伝えられるようなパッケージ等の展開について考えはあるか。
- (申請者) パッケージとして、専用の和紙の箱はある。今後動画等で使い方等のPRはしていこうとは考えている。
- (須藤委員) パンフレットひとつでも、その場で口にできない人にも素晴らしさが伝わる。市内で使ってもらっているお店で、お客様の「この大根おろし何か違うな」といったお言葉に対し、和光ブランドの認定商品を使ってこんなに素晴らしい大根おろしができる。というPRに繋がる媒体として、何かお手伝いできることがあればと思う。これだけ素晴らしい商品なので、そ

れで更に和光ブランドとして広がっていけばより良いと考える。

- (梅沢委員) 大矢製作所の歴史やストーリーについてパンフレットに記載がもっとあっても良いだろう。
- (申請者) 参考にさせていただく。
- (政所委員) 今後、御祝事に活用していくとして、名入れや刻印は可能か。
- (申請者) 決まった文字「寿」等の刻印なら可能。現状、職人が彫る技術はないので、刻印で定型のものを作成できれば対応できる。

・ 11 : 00 ~ ④ワッカ

<申請者より説明>

故郷でもある和光市で立ち上げたアーモンドスイーツ専門店で、和光の素材も多く活用した商品としてワッカを生産している。3年間販売してみて、最近では和光ブランドとしてワッカが周知されているのを感じている。

和光市の産業支援課やサンアゼリアの催しでの出店などもさせていただき、和光ブランド認定事業者としても、和光ブランド自体の認知度もあがっていることが体感的にわかるのが嬉しい。さらに雑誌や百貨店の販売で、市外の方の目にふれることも多くなり、販売者として広がりを実感している。

当初は和光のものを使うことにこだわっており、和光市の米粉を使用していたが、生産性の都合や賞味期限の問題で、米粉の使用はやめたりと、より多くの方に安定的に美味しいものを提供できるよう改良をしている。和光でとれるシーズンものの果物等も活用した期間限定のワッカも販売しているが、今後も展開していきたい。

結婚式用にオリジナルの紅白ワッカの要望があり、販売したこともある。今後は商品としても多方面で展開もできればとも考えている。

<質疑応答>

- (政所委員) アーモンドの入手経路は。
- (申請者) 仕入れ業者から大量に仕入れている。
- (本橋委員) 色合い、パッケージ含め、女性らしさと丁寧さを感じる。ワッカの穴の部分に和光市のブルーベリーやいちごをのせたりなどの発想も面白いのでは。輪にはこだわりがあるのか。
- (申請者) 和光の「和」や、みんなとの繋がり、「輪」の意味はある。秋にモンブラン風にクリームをしばったり、夏にレモンクリームをのせたりとやったことはある。
- (政所委員) 和光にこだわらず、埼玉産の食材を活用してみてもどうか。
- (申請者) 狭山茶を使った抹茶の商品を出している。
- (政所委員) カラーが素敵なのでオリンピックにかけた、5つのワッカを使い、「スポーツ大会 2020」のような商品展開を考えてみてはどうか。
- (申請者) 参考にさせていただく。

<評価>

(集計・報告) 審査結果 (65点満点/合格基準点45点)

- ・ ①満腹餃子：審査平均点 51.1点《認定》
- ・ ②和光市産のブルーベリージャム：審査平均点 57.0点《認定》
- ・ ③おろし金：審査平均点 56.6点《認定》
- ・ ④ワッカ：審査平均点 56.3点《認定》

(審査結果の総括)

- ・和光の食材を出来るだけ使っているという企業努力はかなり高評価。
- ・和光らしさを食材に込めるだけでなく、商品全体市外、県外に伝えていこうという思いがとても良い。
- ・リピーターの確保、新規のお客様獲得のための努力や商品展開を今後も続けていっていただきたい。
- ・今回認定4品目を含め、現在13品目の認定商品について、より一層の広がりを期待して市としても委員としても支援をしていく。

(3) 和光ブランドPRのについて

- (事務局) ・今年度のPR活動の紹介
- ・和光市立白子小学校3年生を対象としたブランド紹介の授業(総合的な学習の時間)
 - ・地元再発見ふるさと埼玉朝市(川越市)
 - ・和光市民まつり
 - ・県庁オープンデー
 - ・アジア・エアガン選手権大会
 - ・十日町雪まつり(新潟県十日町市)
 - ・さのまるの日イベント(栃木県佐野市)
 - ・平成27年、平成28年の販売額比較の比較、報告

(4) 和光シビルウェディングについて

- (事務局) 和光ブランドPRと市内産業の活性化を目的とした取組として、和光市役所や公共施設を活用した結婚に関する式典を行う。市長が司式者となる人前式を基本とし、和光ブランドの商品を活用していただくこととし、PRを行う。平成30年10月7日(大安)の日程を考えている。和光市での挙式や和光ブランドを活用することで、和光市に愛着をもつていただくとともに、このような式典を行うことで和光市のにぎわいを創出することを期待する。

4. その他

- (事務局) 更新認定審査の簡素化について、ご意見いただきたい。
- (郭委員長) 新規認定と更新認定が全く同じになっているので内容を簡略化させたいという提案である。実際に認定事業者になっている池田委員、安田委員はどう考えるか。
- (池田委員) 賛成。
- (安田委員) 賛成。
- (政所委員) 簡素化ではなく更新の際は、基準は守られているか、発展しているか、今後の将来性はあるか、など次のステップへの糸口が和光ブランドとして認められるかを審査すべきではないか。
- (郭委員) 同じ説明は省き、基準を定めることでより効率化できる。更新審査については、基準や考え方をかえるということで、事務局で検討し、次回以降改めて報告することとする。
- (事務局) 現委員の任期が平成30年3月末までとなるが、継続で委員をお願いしたい。
- (郭委員長) 任期は切れるが事業は続くので、継続性の観点からも継続をお願いしたい。
- (事務局) 現在認定されている13品目では平成30年度に更新予定はなし。新規募集し、その認定に伴い、会議を開催したい。昨年3月に認定期間については3年から5年に延長している。今回認定の4品目についても5年の認定期間であることをご承知いただきたい。