

第24回食の拠点機能充実検討会 会議録

日 時 平成26年10月27日（月）午後1時30分から午後3時30分まで

場 所 京都市中央卸売市場第一市場 関連10号棟大会議室

出席委員 21名

京都市中央卸売市場協会	会 長	池本 周三（会長）
食育キッチンお料理塾	主 宰	石黒 美江
京都市中央卸売市場協会	副 会 長	内田 隆（代理 松本 雄治）
京都市中央卸売市場協会	副 会 長	大石 光二
京都水産物小売団体連合会	会 長	岡本 勲
市民公募委員		川添 智未
京都大学大学院農学研究科	特定准教授	工藤 春代
市民公募委員		梶田 恵理
京都府漁業協同組合販売部	部 長	佐久間幸一（代理 花崎 元裕）
（株）クリップ	代表取締役	島田 昭彦
京都料理組合	組 合 長	園部 平八
京都市中央卸売市場協会	副 会 長	田中 憲一
学校法人大和学園	名誉学園長	田中田鶴子
（株）日本旅行京都四条支店	支 店 長	中島 信也
京都市小学校給食研究会	副 会 長	中野 洋
京都女子大学家政学部	教 授	中山 玲子（副会長）
京都大学大学院農学研究科	教 授	伏木 亨（専門委員）
みやこ女将の会	会 長	堀部 寛子
（株）京都リビング新聞社	統括編集長	山舗 恵子
京都商工会議所食品名産部会		山本 隆英
京都市中央卸売市場第一市場	場 長	高山 光史

欠席委員 4名

京都青果小売商組合連合会	会 長	石塚 清三
京都中央農業協同組合	常務理事	大島 正次
NHK京都放送局放送部アナウンス編成事業	副 部 長	大橋 信之
（株）京都放送ラジオ営業局	局 長	湯浅 勝

議題 1 平成 26 年度「食の拠点機能充実事業」中間報告

議題 2 その他

議題 1 平成 26 年度「食の拠点機能充実事業」中間報告及び **議題 2** その他として京都市中央卸売市場第一市場のその他の事業紹介（あじわい館事業やつながりプロジェクト等）について事務局から説明を行い、議論を行った。

○ 十数年前から鮭の日の取組を行っていることは知っているが、あまり盛り上がっているように見えなかった。それが、今回はチラシを見て、私も行きたいと思わされるものであり、広報の大切さがよく分かった。引き続き、御尽力いただきたい。

また、あじわい館の料理教室については、人気がある先生の教室は、すぐに埋まってしまう。講師に頼み、教室の回数を増やすことはできないか。

○ 魚さばき方教室は、申込みが多い人気がある教室の一つだが、講師を 12 人程用意する必要がある、簡単に教室の回数を増やすことはできない。

○ 食に様々な人が関心を持っていると感じているが、価格に反映されてこない。そのため、関心を持っている人は限られた一部でないかと思っている。もっと様々な新しい層に関心を持ってもらえるよう事業を展開して欲しい。

○ せっかく作ったあじわい館をイベントのための施設にはせず、卸売市場を活性化する市場の窓口としての役割を果たせるよう工夫して欲しい。

京都市が米国誌において、観光したい都市 No.1 に選ばれた。大変喜ばしいことである。京都に来る目的の一つに美味しい京料理が食べられるということがある。求められているものを提供できるようにして欲しい。

また、今後、施設整備を前に、事業が大きく変わることが考えられる。食の拠点事業だけでなく、売買の方法を含め、20～30 年先を見据え、ネットなどデジタルが強くなることを踏まえて進めて欲しい。

○ 一つ一つの事業は良いが、どれも定着していないように感じる。今後は、定着させることで人から人に伝わるようにしたうえで、四季折々の食材等に関心を持たせるようにして欲しい。

また、あじわい館を花背山の家のように、教育委員会と連携して、小学校のある学年になると必ず訪れるという仕組み作りが大切。あじわい館に見学に来た後に市場へも行くような仕組みが大切。子供の頃に市場を学んでいると食への関心が高まる。

○ 観光客で外国の方増えている。だが、外国の方の前に、日本人や京都に住む人が和食について知らなくてはならない。あじわい館や食彩市などの食の拠点の事業など、どれもあまり浸透していない。市場の食材と言えば、新鮮で美味しいこと。その辺りをふまえて PR して欲しい。

ある八百屋では、野菜を売るだけでなく、その場で簡単な調理を行い、売ってくれるため、1 人暮らしや高齢の方に人気となっている。

○ 様々なイベントを行っていることは素晴らしい。だが、そのようなイベントを行っていることを知らなかった。宣伝方法を考えて欲しい。市場は、京都駅から近く立地も良いので、市場に行くとリーズナブルに京都の食事が食べられるということになれば、観光客が集まると思う。

○ 食の拠点の取組自体は、年々良くなっていると思う。先ほどから話の出ている広報については、予算もあるので難しいと思うが、頑張っって欲しい。また、ターゲットを市民にするのか観光客にするのか絞っていく必要がある。

○ 鮭の日イベントはとても面白そうなイベントである。新聞折込等の告知はもう行ったのか。もっとマスコミを上手く活用して欲しい。このイベントは、鮭の試食のみで切り身等の販売はしないと聞いているが、一般的にはイベントに参加・試食し、美味しければ、その場で買いたいと思うはずである。試食だけではもったいない。せめて、イベント後に、どこの小売店で買えば良いのか分かるよう、販売に繋がる流れを作っって欲しい。

また、イベント時だけでなく、毎月その月々の旬のものが販売されると良い。

○ 第一市場とは別の小売団体のイベントに参加した際に、魚屋の技術に驚いたことがある。そのイベントでは、魚に関する知っているようであまり知られていないことのクイズ大会等も楽しめた。あじわい館でも市場の知っているようで知られていないこと等をアピールして欲しい。観光客の誘致も良いことだと思うが、まずは京都の方に京都のことを知っって欲しい。

また、あじわい館の人気のある料理教室は、常連の方が大半を占めていたりするので、期間を区切って抽選にするなど工夫して欲しい。

○ 出前板さん教室については、あじわい館実施が増えており良いことだと思う。あじわい館での実施は、環境も整っっており、市場見学もできる。

また、アンケートを見ると子から親への会話のコミュニケーションになっっており、貴重な成果だと思う。引き続き、子供達が本物を学べる機会を持っていただきたい。

○ 現在小学校では、週に4回がご飯、週に1回がパンとなっている。学校の給食は、和食洋食に捕られず、様々なものを子供たちに提供することが大切である。

また、ある他府県の給食では、センター方式で様々な調理器具があるため、月々のメニューの50%に魚が使用されている。調理する側の設備環境も大切である。

○ 市場の一般解放は、素晴らしい部分もあるが、買出人や仕入業者にとっては、あまり歓迎できないものである。築地にも観光客は来るが、仕入場には入れず、外の店舗のみである。行うのであれば、本来の市場の機能に影響が出ないよう受け入れる曜日や時間、通路を明確に分けて欲しい。

あじわい館については、物販を充実させて欲しい。昨今は料理屋でさえ、ただ食事を提供するだけでなく、出汁の取り方の説明や目の前で調理など求められるものが増えている。あじわい館も良い設備を持っっているのだから更なる魅力を持たせて欲しい。

○ 京都には海がないと思われているため、あじわい館で調理や試食、販売を行い、京都の海を知っ

てもらえるような取組ができないかと思う。その日に獲れた京都の新鮮なものを京都で食べてもらえるようにしたい。

- 食の海援隊陸援隊事業については、会員の入れ替わりを前提として数年間の短期会員をターゲットにするのか、継続の長期会員をターゲットにするのか、最終目標が何であるのか確認が必要である。その目標に合わせて事業の中身を精査し、卸売市場が行う事業として、市場の意義や機能など、会員に何を理解してもらいたいのかを明確にし、取り組んで欲しい。
- 近年、観光事業は見るだけでなく体験を求めるものになってきている。観光客を誘致したいのであれば、動線の確保を考えて欲しい。イベントについては、ターゲットを上手く絞って、誰に何を伝えたいのかを考えた上でアピールを行って欲しい。
- 鮭の日イベントについて友人に周知したところ、鮭が好きな人が多いようで、非常に反応が良かった。先ほど話に上がっていたが、イベントではその場で新鮮なものを買える方が良い。また、食べ比べや講演会等、大人向けの部分が強いので、子供連れも楽しめるようにして欲しい。
また、食彩市のチラシの裏面にあじわい館の広告が入っており、チラシを持ってあじわい館に行けば、館バッチのプレゼントがある。女性はスタンプやクーポンなどお得感のあるものが好きなので、この取組は良いと思う。
- 食の拠点事業の目的は、市場の活性化による取扱量の増加と外向けの食育である。この2つは取組内容が異なると思うので、目的がぶれないよう取組を進めて欲しい。
- 市場を活性化したい思いはあるが、外国の方を連れてきて、市場の活性化や取扱量の増加に繋がるのか分からない部分がある。そのために、場外市場の様な売る仕組み作りが必要である。
- 学生の中で、あじわい館の料理教室が少しずつ浸透してきたと感じている。京都は大学のまちであり、観光のまちでもある。そのあたりから食の普及啓発活動を広めて行って欲しい。
- 様々な角度から貴重な意見をいただき、ありがとうございました。いただいた御意見はできる限り来年度の事業に盛り込めるよう努めたい。また、本来の市場として何を取り組むのかを見つめ直し、進めていきたい。