

令和4年度周南市地産地消推進協議会
地域ブランド・産地育成強化プロジェクト専門部会 議事録

【日時】令和5年3月16日(木)14時～15時20分

【場所】道の駅ソレーネ周南研修交流室

- ・出席者 14名(順不同)
松富会長、山田部会長、藤村委員、隅委員、河村委員、徳永委員、岡崎委員、小野委員、渡辺委員、森委員、三浦委員、城委員、久村委員、河村委員
- ・事務局 5名
六郎万課長、菅田課長補佐、藤村係長、磯村、國本
- ・しゅうなんブランド認定申請事業者 4者
株式会社はつもみぢ、かいたファーム、有限会社オレンジカフェ、fudokukanBamboo
- ・傍聴者 0名
- ・凡例
松富会長(■)、山田部会長(◎)、委員(○)、事務局(●)、申請事業者(□…はつもみぢ：はつ、かいたファーム：かいた、オレンジカフェ：オレ、fudokukanBamboo：フード)

1. 開会

- 事務局 只今より、周南市地産地消推進協議会地域ブランド・産地育成強化プロジェクト専門部会を開催いたします。
本日の会議についてですが、規定により議事録を公開することとなっております。発言者の氏名は伏せた状態で公開しますので、委員の皆さまには、忌憚のないご意見をいただけたらと思います。議事録は事務局にて作成し、会長に内容をご確認いただいた後、市ホームページで公開いたします。
- 事務局 では続いて、本協議会会長の松富会長より、ご挨拶をいただきます。

2. 会長あいさつ

- 会長 年度末のお忙しい中お集まりいただき、ありがとうございます。また、平素から周南市の地産地消推進事業にご理解、ご協力いただき、厚くお礼申し上げます。
このところ、新型コロナウイルス感染症拡大状況も収束に向かっており、マスクの着用も自己判断に委ねられるようになりました。そのような中で少し安堵しているところですが、消費マインドやフードチェーン店の業界等、コロナ禍前に戻るにはまだまだだと思っています。
だからといって、周南市の地産地消推進事業を足踏みさせておくわけにはいかないので、本協議会の事業計画に挙げられている「しゅうなんブランド」の認定審査会を開催することとなりました。この目的は、市の資源・特性を活かした個性と魅力を持つ産品を「しゅうなんブランド」に認定することで、地域の農林水産業に携わる生産

者にプライドを持っていただき、安心・安全を消費者に提供していくことで、農山漁村の活性化を図ることだと思っています。お手元に「しゅうなんブランド」のパンフレットが配られています。その中に記載があるように、「周南市ならでは」「周南市らしさ」「周南市の良さ」といった個性と魅力を持った産品を基準に審査していただければと思います。

本日、申請品は4件ございます。プレゼンテーションがありますので、商品開発のこだわりや、苦労した点、そういったことをお伺いできるのではと楽しみにしているところです。簡単ではございますが、開催の挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

●事務局 続いて、議長の選出を行います。

本日の議長は、本協議会規約第9条第3項の規定により、専門部会の部会長である、山口県農業協同組合周南統括本部営農経済部長の山田部会長にお願いします。それでは、山田部会長、お願いします。

3. しゅうなんブランド認定審査

◎部会長 それでは、しゅうなんブランド認定審査会を行います。まずは事務局より、審査について説明をお願いします。

●事務局 審査の流れについてご説明いたします。今回は、「しゅうなんブランド認定申請品一覧」のとおり、4つの商品について、しゅうなんブランド認定への申請をいただいております。プレゼンテーションと質疑応答のため、申請者の皆さまに順番にこちらの会場にお越しいただきます。

まず、申請事業者より申請品について5分以内でプレゼンテーションをしていただき、委員の皆さまに申請品の試食を行っていただきます。残り1分の時点で事務局がベルを鳴らします。その後、プレゼンテーションや試食に基づき、8分間の質疑応答を行います。

順番はお手元の「しゅうなんブランド認定申請品一覧」のとおりで、1申請品につき、事業者の入れ替えの時間も含めて持ち時間は計15分間です。

事務局から試食品を配布しますので、プレゼンテーションを聞きながら試食していただいても構いません。なお、最初のはつもみち様の「水素晒、水素晒プレミアム」につきましては、お酒ですので、試飲は行いません。

全ての申請品のプレゼンテーション、試食、質疑応答が終わりましたら、皆さまのお手元に配布しております採点シートをもとに、採点を行っていただきます。その際、5分程度時間は設けますが、委員の皆さまには、申請者ごとのプレゼンテーションを聞きながら、また試食を行いながら、並行して採点を行っていただけたらと思います。

評価項目ごとの配点は「素材」が30点、「周南らしさ」「独自性・品質性」が各20点、「信頼性・安全性」「市場性・将来性」が各15点です。「素材」については、書類審査にて確認しておりますので、事務局で事前に記載しております。「周南らしさ」以下の評価項目について、「評価の視点」ごとに5点ずつ配点されていますので、それぞれ5段階評価で評価していただき、一番右の採点欄に評価点を記載してください。

お配りしております「しゅうなんブランド認定基準」に従い、獲得点数の平均が70点以上のものを認定いたします。審査が終わりましたら、採点シートを事務局にて回収いたします。

◎部会長 事務局から説明のありました内容につきまして、ご意見、ご質問はございますか？

○委員 (意見、質問なし)

◎部会長 それでは、はつもみち様によるプレゼンテーションを行います。持ち時間は5分間で
す。はつもみち様、お願いいたします。

□はつ (「しゅうなんブランド認定申請書」に基づくプレゼンテーション)

◎部会長 ありがとうございます。それでは8分間の質疑応答に移ります。質問のある方は挙
手をお願いいたします。

○委員 審査項目に「周南市民に支持されているか」という項目がありますが、いつから販売
し、売上げはどうでしょうか。

□はつ はつもみちで販売している分と、徳山駅前図書館で販売している分で、売上げとして
は年間約900,000円です。株式会社トクヤマ様でも販売いただいているので、認知
度は少しずつ上がっていると思っています。

○委員 生産量は年間何本でしょうか。

□はつ 基本的に受注生産で、1回に80本程度の生産です。月に1~2回程度製造しています。

○委員 かなり貴重なお酒ですね。

○委員 水素元素の原子量約1.008と電子軌道を表現した、非常におもしろいラベルのデザイ
ンですね。製造のどの段階で水素を注入するのでしょうか。

□はつ 日本酒を作ったあと、30ℓの容器に日本酒を入れて、真空状態にして水素を注入します。
その後、人の手で振って、1日寝かせて水素をお酒に馴染ませ、瓶詰めします。時間が経
つと水素が抜けてしまうため、人の手で一気に瓶詰めしています。

○委員 お酒なので今日は試飲できないのが残念ですが、水素を注入したものとしていないも
のの違いはありますか。

□はつ 水素自体は無味と言われていますが、米のうま味は残ったまま、雑味が無くなってす
っきりして飲みやすくなる印象です。

○委員 水素原子なので還元作用がありますよね。活性酸素を抑える働きがあると思います。
色の透明度が増すとかそういった作用はあるのでしょうか。

□はつ 色に関する反応までは分かりませんが、商品をご覧いただいて分かるとおり透き通っ
た商品です。

○委員 実際に飲んだことがあります。飲みやすい印象を受けました。購入される人はどん
な年齢層でしょうか。私は全年齢層におすすめできると思っています。

□はつ 若い方々にも飲んでほしいですが、40~50代の日本酒が好きな方やご年配の方が多い
イメージです。株式会社トクヤマ様で働いている方で、気になって買ってみたいという若
い方もいらっしゃいます。

○委員 周南市は水素を前面に出してPRしていますが、副産物としてできる水素を作ろうとす

ると結構お金がかかるため、水素がなかなか普及しない部分があります。水素元素の原子量生 1.008 に合わせて 1,008 円という金額ですが、企業努力で安くされているのでしょうか。それとも話題性のために値段を抑えたのでしょうか。

□はつ 原価で計算すると、この金額は厳しい面はあると思います。水素元素の原子量生 1.008 に馴染んでいただくとか、そういった意味も含めてこの金額にしています。まずは手に取っていただき、日本酒や水素に興味を持っていただくことが大切だと考えています。

○委員 製造してからどのくらい保つのでしょうか。

□はつ 日本酒自体に賞味期限はないので、開けたら早めに飲んでくださいと案内しています。開けたら水素も抜けてしまうので。製造して約 1~2 ヶ月で流通しています。

○委員 1 年置いておいたけど何も問題なかったという結果はありますか。

□はつ 日本酒に賞味期限はありませんが、寝かせておくことで風味の変化を楽しまれる方もいます。水素が抜ける前に飲んでいただきたいです。

◎部会長 時間になりましたので、質疑応答は以上です。はつもみち様、ありがとうございました。

◎部会長 続いて、海田様によるプレゼンテーションを行います。持ち時間は 5 分間です。海田様、お願いいたします。

□かいた (「しゅうなんブランド認定申請書」に基づくプレゼンテーション)

◎部会長 ありがとうございました。それでは 8 分間の質疑応答に移ります。質問のある方は挙手をお願いいたします。

○委員 審査項目に「周南市民に支持されているか」という項目がありますが、市民の声はどのように届いていますか。

□かいた この商品は、去年の秋の収穫の果物を使って作ったばかりで、自社の観光農園の営業中に販売しました。他には JA の菜さい来んさいや、光市の里の厨で販売しています。最近暖かくなって売れ始めています。そういった場所での消費者の声はまだ届いていませんが、自社の観光農園では、親からお子さんまで幅広く手に取っていただき、すごく美味しいと言っていると思います。

○委員 須金の果物を使用している点はとても良いと思います。商品に何かあった時にお尋ねしようとした際、商品のラベルを見ると電話番号の記載がありません。

□かいた 確かに、住所までしか載せていません。

○委員 周南市民でも全員が須金を知っているわけではありません。こういった新商品を買ってみて何か聞いてみようと思った時に、どこに連絡すれば良いのか分かりません。

□かいた はい、確かにそうですね。

○委員 もし「しゅうなんブランド」に認定されたら、ロゴマークシールは貼りますか。商品のラベルが素敵なデザインなので、ロゴマークシールとマッチしないように思います。でもせっかく「しゅうなんブランド」に認定されたのなら、このロゴマークシールを貼ってくれないと消費者は「しゅうなんブランド」認定品を選ばせん。ロゴマークシールを貼って積極的にアピールしてほしいです。

- かいた 「しゅうなんブランド」のことを意識してこのラベルを作っていないので…。
- 委員 梨と葡萄のイラストが商品名と逆になっているのは、そのようなデザインということでしょうか。
- かいた デザイナーのセンスに任せてこのように作りました。
- 委員 申請書を見ると、金額に 320～380 円とあります。幅があるのはなぜでしょうか。
- かいた 手数料の幅が販売場所によって異なるためです。
- 委員 自社農園で販売する際は、もっと安くなるのでしょうか。
- かいた 一番低い金額の 320 円です。今年の収穫分は金額が変わるかもしれませんが、手数料がない分、安く販売できます。外に委託に出すと加工賃がかかるので、作れば作るほど赤字になる実情もあります。
- 委員 この商品のために加工施設を作ったのでしょうか。
- かいた 加工施設は作っていません。樹木の管理で手一杯なので、加工するとなるとそのために人を雇う必要も出ますし、加工までは難しいです。
- 委員 どちらで加工しているのでしょうか。
- かいた 平生町の農多さんです。
- 委員 その分の加工賃があるのですね。
- かいた そうです。加工賃分、価格に上乘せしています。シール代の 1～2 割上がっているの、毎年値上げするような実情です。
- 委員 なかなか厳しい実情ですね。考え方は素晴らしいのに、消費者は値段で判断してしまうので、勿体ないなと思います。でも損をしてまでは作れませんから、難しいところですね。
- かいた 須金まで来てもらえると、梨と葡萄の値段を考えると安いということが分かると思います。
- 委員 大変美味しい商品ですが、問い合わせ先の表記がもう少し欲しいです。
- かいた 住所までは書いてありますが、電話番号までであると良いでしょうか。
- 委員 要は、クレームに対して対応する意志が見受けられないように感じてしまいます。商品は大変美味しいですが、この価格帯で継続的に販売は可能かと考えてしまいます。また、ラベルを見ると保存料が使われていませんが、常温で 1 年大丈夫でしょうか。
- かいた はい。滅菌して瓶詰めしているので、2 年でも大丈夫だと思いますが、加工所の農多さんによると 1 年という表記にしています。連絡先の件は勉強になりました。
- ◎部会長 時間になりましたので、質疑応答は以上です。海田様、ありがとうございました。
- ◎部会長 続いて、オレンジカフェ様によるプレゼンテーションを行います。持ち時間は 5 分間です。オレンジカフェ様、お願いいたします。
- オレ (「しゅうなんブランド認定申請書」に基づくプレゼンテーション)
- ◎部会長 ありがとうございました。それでは 8 分間の質疑応答に移ります。質問のある方は挙手をお願いいたします。
- 委員 とても甘く感じますが、希釈は何倍でしょうか。

- オレ 3～5 倍の希釈です。本来は温かい牛乳でお召し上がりいただくのがベストですが、今日は設備の都合上、冷蔵庫から出した状態の牛乳ですので少し甘く感じられたのだと思います。
- 委員 どのような層がターゲットでしょうか。
- オレ 当店のお客様は、現場の間隔としては7～8割が女性です。若い方も多く、児玉町に店舗があった頃から引き続きご利用いただいている方もいらっしゃいます。大学生や徳山高校の学生も多く利用していただいているので、そういった方にもこの商品をぜひ手に取っていただきたいです。
- 委員 本数的にはどのくらい売れていて、年齢層はどんな人が買っているのでしょうか。
- オレ 約500～600本販売しています。オレンジカフェの店頭や、徳山駅前図書館で販売しています。徳山駅前図書館での客層は測りかねますが、店頭では30～40代の女性が多く購入されています。
- 委員 約500～600本の販売というのは、年間でしょうか。
- オレ 去年の4月から販売開始していますので、約1年間の販売です。
- 委員 申請書の年間販売量には、150本と記載されています。
- オレ 最初の年は多めに生産したことや、ホームページ等で販売開始の旨をPRしていることから、よく売れているものと思っています。今後は年間約300～600本生産し、半分から最大量販売していきたい計画です。継続的に販売していくということで、申請書には150本と記載しています。
- 委員 生産量は、生産能力的には増やしていく計画なのでしょうか。
- オレ 販売量にもよりますが、自社で加工しているものではなく、原料を提供して生産しているものなので、高瀬茶さえ量を生産できれば生産量は増やせると考えています。
- 委員 とても甘くて美味しかったです。何か特別なものを使っているのでしょうか。
- オレ 一般的に販売されている牛乳を使用しているため、特別な材料を使用しているわけではありません。
- 委員 商品名が「ほうじ茶ラテベース」ですが、高瀬茶という名前が前面に出ていないのはなぜでしょうか。
- オレ 商品自体がオレンジカフェの商品なので、「ほうじ茶ラテベース」という一般的な名称を使用しています。ホームページにはしっかりと高瀬茶の宣伝をさせていただいております。「高瀬茶」という名称だと一般的に伝わりづらく、「高瀬茶とは何だろう」と思われることが多いため、「ほうじ茶ラテベース」という商品名でまずは皆さんに手に取ってもらって味わっていただき、「これは何のお茶なんだろう」と興味を持っていただけるよう、シンプルな名称とデザインにしています。最近の流行りもありますが、デザイン会社にも協力いただきこういったシンプルなデザインにしました。
- 委員 周南市を推す商品としては、「高瀬茶」という言葉を使わないのは勿体ないと思いました。
- オレ 分かりました。ありがとうございます。
- 委員 味についての感想としては、甘いというのが第一印象ですが、口に含むとほうじ茶の

風味が出てくると感じました。商品のラベルを見ると、糖質はグラニュー糖ですね。例えばこのグラニュー糖の一部をオリゴ糖に変えて、甘さを少し抑えてはどうでしょうか。現代人は糖質の摂りすぎともいわれており、健康志向の面でもオリゴ糖が使われる等、挑戦されてみてはいかがでしょうか。

□オレ ありがとうございます。甘さを強く感じられたのは、今日シロップを濃い目に入れてしまったかもしれません。シロップという形で販売しておりますので、お客様の好みに合ったように自分で調整できる商品となっています。今後、健康に配慮した商品も積極的に作っていきたいと思います。

○委員 OEMで作られているということですが、販売価格は1,500円で決まっているのでしょうか。いろいろなものが高騰してきているので、価格の変動は今後ありそうでしょうか。

□オレ 価格の変動は今後起こり得る可能性はあります。

○委員 今のところ1,500円ということですね。

□オレ そうです。

◎部会長 時間になりましたので、質疑応答は以上です。オレンジカフェ様、ありがとうございました。

◎部会長 続いて、fudokukanBamboo様によるプレゼンテーションを行います。持ち時間は5分間です。fudokukanBamboo様、お願いいたします。

□フード （「しゅうなんブランド認定申請書」に基づくプレゼンテーション）

◎部会長 ありがとうございました。それでは8分間の質疑応答に移ります。質問のある方は挙手をお願いいたします。

○委員 今日試食した商品は4つのうちどれでしょうか。

□フード 今日の商品は七味です。代表的な商品で、一番売れている商品でもあります。

○委員 とても美味しかったです。料理をするときに味に変化を付けたいと思っても、なかなか調味料を変えられません。今ご説明いただいた内容は、商品やホームページ等に載っていますか。

□フード ホームページでも1つ1つ紹介していますし、インスタグラムにもレシピ等を掲載しています。

○委員 若い人や主婦は、どんな料理に使ったら良いだろうと興味が湧くと思うので、購入時にも食べ方等が伝わるものがあると良いと思います。

□フード ポップを使用したりはしていますが、他にも検討してみます。

○委員 単品のみの販売でしょうか。4本セットのギフトセット等があると良いと思いました。

□フード ホームページからは、いろんな組み合わせでギフトセットにできます。周南観光コンベンション協会さんでも、ギフトセットを取り扱ってもらっています。

○委員 なぜ須金で唐辛子の生産を行おうと思ったのですか。土が合うとかそういった理由があるのでしょうか。

□フード 実は関東から移住してきており、12年が経ちます。最初の2年間は、農家民宿や農家レストランを運営しながら、お米や野菜を作っていました。須金は人口よりもサルやイ

ノシシが多いと言われている地域で、獣害に悩まされていました。そんな中、唐辛子だけ被害を受けていないことに気付きました。エスニックが好きだったこともあり、唐辛子は何か新しいことを始めたり、特産品になるような可能性がある作物だと考えました。最初は10本程度でしたが今は約2,000本生産しています。本商品はオーソドックスでピュラーな商品ですが、唐辛子が好きな人から直接私に依頼があり、福岡や広島から1袋数万円で買ってくれるようなファンもいます。まずは本商品のようなオーソドックスなものから、バラエティに富んだものまで少しずつ広めていきたいと思っています。

- 委員 何人くらいで作っておられるのですか。
- フード 唐辛子の栽培は基本的に私一人で、加工は妻が行っています。繁忙期だけアルバイトを雇用しています。今おもしろい取組みを行っていて、登録制にして好きな時に手を挙げて仕事に来てもらったりしています。
- 委員 グルグルグリーンカレー等の既存の商品と合わせた使い方の提案や、セットの商品があれば嬉しいです。
- フード 分かりました。ありがとうございます。
- 委員 この商品はもう販売されていますか。
- フード 1年くらい販売しています。
- 委員 一番売れている商品は4つのうちどれですか。
- フード 七味唐辛子が一番売れており、全売上げの4割程度を占めています。その次に売れているのが燻製唐辛子で、男性や、お酒を飲む人に売られています。私もお酒が好きですが、焼き鳥にかけたりして食べています。ポテトチップスにかけても美味しいです。商品化しようかなと思うくらい美味しい組み合わせもあります。
- 委員 パン屋を経営しているので、パンに細挽きのものを入れても良いなと思いました。例えばカレーパンの辛みが欲しい時に入れたり、そういう使い方はこれまでにされてきましたか。
- フード 業務用の細挽きものは、いわゆるカイエンペッパーという調味料と同じなので、カレー屋さんやパスタ屋さん、うどん屋さんにも卸しています。うどんの中に練り込んで辛い麺を作るのに使われています。この商品は大体13グラムですが、業務用だと100グラムから出しています。
- 委員 どのくらいの量を入れるのでしょうか。
- フード トライアンドエラーでやってみるしかないと思います。もともとそんなに辛くなく、中学生の子どもにも、焼きそばやうどんにかけて食べてもらえるくらいの辛みです。
- ◎部会長 時間になりましたので、質疑応答は以上です。fudokukanBamboo様、ありがとうございました。
- ◎部会長 では、委員の皆さま、お手元の「しゅうなんブランド採点シート」により、採点をお願いいたします。5分程度でお願いいたします。
- ◎部会長 では、採点を終了します。採点シートを事務局が回収いたします。

●事務局 (採点シート回収)

◎部会長 しゅうなんブランドの審査について、以上で終了いたします。採点結果を事務局で集計し、その結果を踏まえて市が認定の可否を決定します。委員の皆さまには後日、書面にて認定の可否をお知らせします。委員の皆さま、ご意見、ご質問はございますか。

○委員 (質問、意見なし)

4. 閉会

◎部会長 以上で本日の議事を終了いたします。進行を事務局にお返しします。

●事務局 ありがとうございます。最後に、事務局長の農林課長六郎万より一言ご挨拶申し上げます。

●事務局長 熱心にご審議いただきまして、誠にありがとうございます。「しゅうなんブランド」に認定されたいという申請者の思いを汲んでいただき、生産者にとっても、審査員にとっても、新しい発見に繋がるようなたくさんの良いご質問、ご審議をいただき、心から感謝しております。作り手と支え手のお互いが「しゅうなんブランド」を育てていくということで、思いやお金が好循環に繋がっていくと思います。今後とも、委員の皆さまのお力添えをどうぞよろしく願いいたします。本日はありがとうございました。

●事務局 以上で、本日の会議を終了いたします。ありがとうございます。続いて、15時30分より合同専門部会を開催いたします。休憩を取られて構いませんので、定刻になりましたら着席をお願いいたします。ありがとうございます。