

様式第2号(第7条関係)

会議の開催結果

1 会議の名称	第4回西区区民会議
2 会議の開催日時	平成26年9月9日(火) 14時00分から15時40分まで
3 会議の開催場所	西区役所2階 大会議室
4 出席者名	委員：新井左和、新井良子、井坂 功、 小野順枝、熊谷安次、小島幸子、 島田正次、並木攻一、花崎節子、 星野治男、村瀬敬子、森川照子、 矢部恒男 区役所：金子副区長 事務局：(コミュニティ課) 岡村課長、飯塚係長、轡田主査、 村田主事 運営支援：山口宣(エコまちづくりフォーラム 株式会社)
5 議題及び公開又は非公開の別	議題： (1)今回の会議の概要について (2)西区の米作りについて (3)西区の「食」と地域資源について (4)その他 公開・非公開の別：公開
6 非公開の理由	
7 傍聴者の数	0人
8 審議した内容	別添次第のとおり
9 問い合わせ先	西区役所 区民生活部 コミュニティ課 電話番号 620-2620
10 その他	

第4回西区区民会議次第

日時 平成26年9月9日(火)
午後2時00分から

1 開会

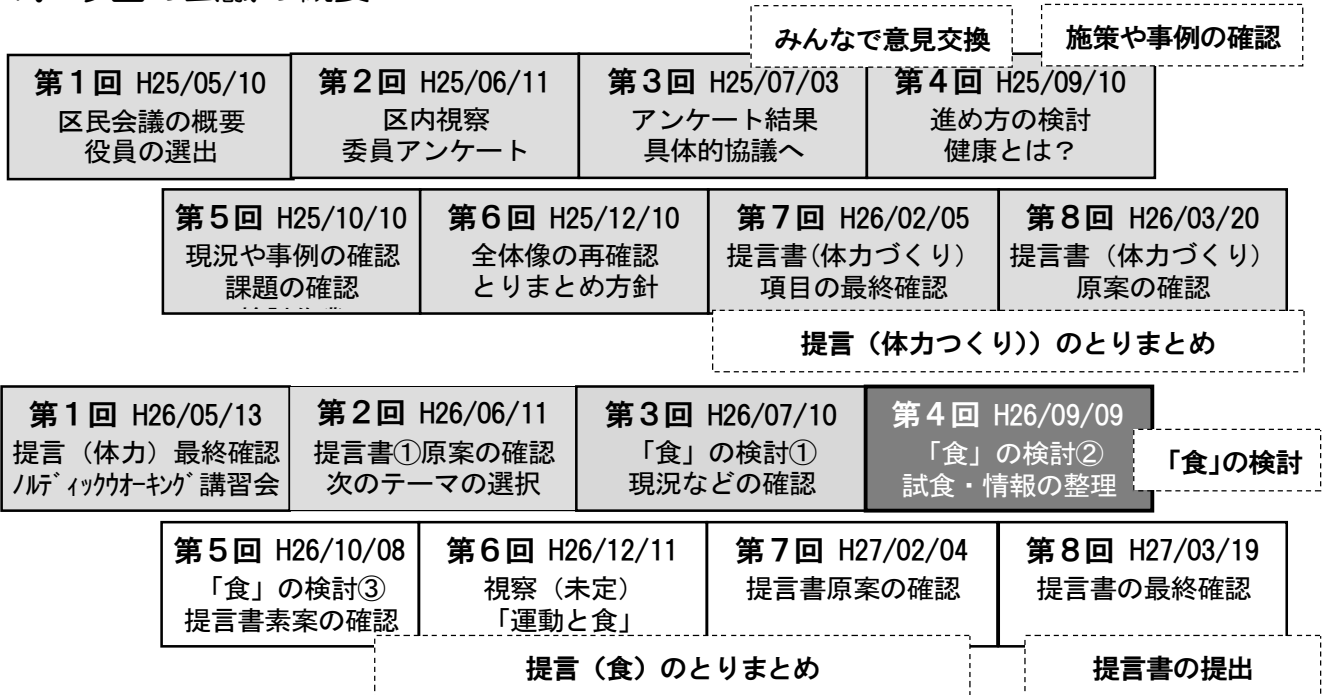
※報告事項(前回議事録の確認等)

2 議事

- (1) 今回の会議の概要について
- (2) 西区の米作りについて
- (3) 西区の「食」と地域資源について
- (4) その他

3 閉会

1. 今回の会議の概要



■前回 [第 3 回]

■講演会 (参加報告)
「食育月間セミナー」の参加報告

■事例紹介
「食」に関する活動事例を紹介

■「食」についての意見交換
西区の「地域資源」にもつながる「郷土食」「特産品」「地域での取り組み」「アイデア料理・食品」「その他の活動」などを、出し合ってみました。

■「体力づくり」追加情報
「ロコモ予防」の情報を紹介

■今回 [第 4 回]

■試食会
西区の新米を使ったおにぎりを試食します。

■事例紹介
今回の試食に使用した西区のお米の栽培や収穫の現況を紹介します。

■「食」についての意見交換
前回の検討結果を確認し、引き続き西区の「食材の地域資源」について、検討してみましょう。



引き続き
・ 提言書 (①体力づくり) へアイデア等の追加修正は可能です。
・ 視察や体験を検討中です (未定)

2. 西区の新米を収穫しました

植水地区の新米の収穫の様子を見学してきました。この地区のお米は早場米で4ヶ月ほどで収穫できるとのことで、9月上旬では既に多くの田んぼで刈り取りが進んでいました。とても短い期間で収入を得られるありがたい存在であるとのことでした。

毎年の区民まつりでの販売会でも、長い行列ができるほどの高級品で、とてもおいしいと評判です。生産者も消費者も喜ぶことのできる、西区の食の「地域資源」です。



1. 植水地区の水田風景



2. 今年も立派に実りました



3. まずはコンバインの入口を刈り取ります



4. コンバインで刈り取り



5. 収穫量は1反あたり約7俵半とのこと



6. 刈取りと同時に脱穀されていきます



7. 軽トラに乗せたコンテナに粃を移します



8. 無事、収穫が終わりました



9. 粃は農協の基準で、乾燥機で水分量を14%
～15%に乾燥させています



10. 粃摺り機で粃殻と玄米に分けます



11. 粃摺り機に粃が投入されます



12. 粃殻は外へ送り出します



13. 外に出てきた粃殻



14. 玄米は次々と袋詰めされます



15. さらに精米機で白米に



16. 米は冷蔵庫で低温保存します



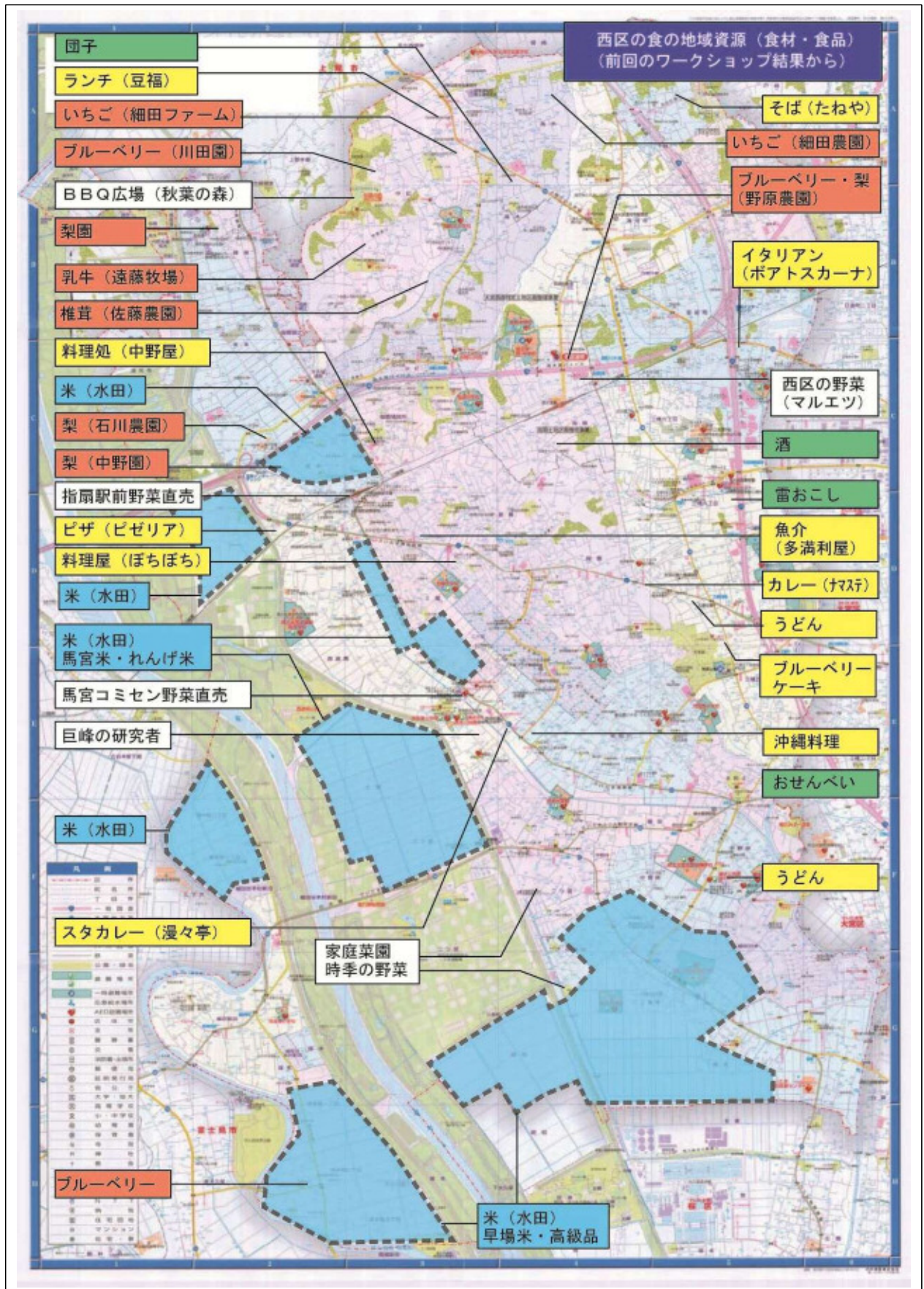
17. 自家用とJA販売となります



18. 一連の設備が小工場のようなですね

3. 西区の「食」に関わる地域資源を探そう（続き）

前回の会議では、西区にはどのような食の情報（地域資源）があるかを確認してみました。



3-1. 西区の「食」に関する情報（前回会議のワークショップから）

① 西区で特に収穫量の多い農産物（コメ、麦、野菜、果実、その他）

- ・農産物の無人販売所が多い
- ・梨、ブルーベリー、いちごなどの果樹園（内野、指扇を中心）
- ・米作りが盛んな地区（馬宮、植水を中心）

馬宮のお米は早場米で高級品である。4ヶ月ほどでお米ができる。商売的に考えると、短い期間で高いお金を得られる、とても素晴らしいことです。

② 昔から作られていた郷土料理や、最近はやっている新作料理など (特になし)

③ 西区の食材を使ったおいしい食堂やレストランなど

- ・ピザ「ピゼリア」 本当の窯でピザを焼いている。
- ・藤店うどんをはじめとした、昔からあるうどん店

④ 西区の特産物やそれを使った加工品（おかず、お菓子、その他）

- ・小山酒造 昔からある大きな酒蔵
- ・にしきせんべい 近くでとれたお米を加工して作ったおせんべい
- ・だいごせんべい さらに歴史があるおせんべいやさん

⑤ 市民活動などで頑張っている食育の啓発活動など

- ・「さいたま市食生活改善推進員」が積極的な活動を行っています。

⑥ 給食での取り組み

- ・指扇中学校の給食で、指扇産のブルーベリーを使ったアジサイゼリーを出すなど、地産地消の取り組みを行っています。

⑦ BBQなどのレクリエーションや、収穫体験（市民農園）など

- ・秋葉の公園バーベキュー場
- ・二ツ宮住宅の周辺に多い家庭菜園

⑧ その他

- ・「みんなで食べよう」（前回のビデオ）を西区でも開催してみたい
- ・植水公民館の隣に地域の収納庫がある。
米作と畑作が共存している地域は珍しく、両方の用具（農具）が保存されている。両方の作物がとれるので得な地域ではないかと思う。
田んぼの鍬は刃が短くて広く、深く土に入らない。畑用の鍬は土を深くまで掘れるようになっている。そんな農具の違いも、食べ物を食べる前に少し参考にさせていただけたらいい。

3-2. 「食」に関する提言のとりまとめに向けて

前回の会議での意見交換内容を踏まえて、提言に盛り込む内容をさらに検討してみましょう。

■前提となる条件

区民会議の提言をもとに、行政（区や市）が個人の食生活を強制又は指導することは難しい

■提言の基本的な考え方

西区の「食文化を活かした健康づくり」につながることは？

例えば

- ・食の楽しさを活用したコミュニティづくりができないか？
- ・区民が食材や食品などを通して地元への関心を持つことができないか？
- ・食文化を通して、新旧住民や異世代交流ができないか？
- ・区内の農産物を通じた地域間交流ができないか？
- ・生産者と消費者間の交流が生まれませんか？
- ・おいしい食材探しなどをテーマとした「食材探しウオーキング」は？
- ・旬のものを通して、四季を通じた区の表情を感じる取り組み？
- ・区民まつりなどでの地域別創作料理の提供が」できないか？

その他・・・・・・・・

3-3. 参考情報(再掲)

呉汁

呉汁(ごじる)は日本各地に伝わる郷土料理である。大豆を水に浸し磨り潰したペーストを呉(ご)といい、呉を味噌汁に入れたものを呉汁という。磨り潰した枝豆を入れた味噌汁は青呉汁あるいは枝豆呉汁という。

秋に収穫された大豆が出回る秋から冬が旬。呉汁に入れる大豆以外の具材は、人参、大根、牛蒡、玉葱等の根菜類、豆腐、厚揚げ、油揚げ等の大豆加工品、葱、芹、唐辛子等の薬味、芋がら、こんにゃく、椎茸、煮干し、鶏肉等々、地域毎に様々。磨り潰した大豆と野菜類が豊富に入った呉汁は栄養価が高く体が温まり、冬場の郷土料理として日本各地で昔から親しまれている。

富山県などではダイスをすらずに、おからをそのまま使って、油揚げやネギを入れたみそ汁を作ることも多かった。

呉汁の起源は諸説あり定かでない。呉汁の「呉」は磨り潰した大豆を意味する。中国の呉王朝や広島県呉市とは無関係。