

令和4年度 第2回伊予市ブランド認定審査会 議事録(確認用)

日 時	令和4年8月18日(木)午後2時00分～午後4時00分
場 所	伊予市市役所 2階 会議室I
出席者	会長・松本直樹、副会長・武内英治 委員・加納由子、中村憲二、北岡正壽、友澤千代
事務局	【企画振興部地域創生課】 課長・松本 宏、課長補佐・関木浩司、係長・山内由佳 主査・福本辰巳、主事・松尾理加
内 容	<次第> 1. 会長あいさつ 2. 委員紹介 3. 審議事項 (1) 新規申請品の審査 (2) 更新申請品の審査 (3) 審査結果を踏まえた協議 4. 今後のスケジュール 5. その他
～開会・会長あいさつ～ 【事務局(課長)】 定刻になりましたので、只今より「令和4年度 第2回 伊予市ブランド認定審査会」を開催いたします。開会にあたり松本会長よりご挨拶を頂きたいと存じます。松本会長、宜しくお願いいたします。 【会長】 委員の皆さまにおかれましては、残暑の厳しい中、ご参集いただきありがとうございます。愛媛でも、コロナの新規感染者が最多を更新するなど、非常に厳しい状況が続いております。活発なご意見を賜りたいとは存じますが、円滑な議事にご協力いただき、できるだけ短時間での審議にしていきたいと思っておりますので、ご協力をお願いいたします。 【事務局(課長)】 松本会長ありがとうございました。例年、第2回目の審査会で申請品の試食等を実施し、第3回目でさらに審議をしておりましたが、新型コロナウイルス感染症の影響等により昨年度から、第2回目の審査会で、認定の可否までご審議いただくよう、お願いしているところでございます。	

今年度は、4事業者から、食品が4品、食品以外が1品、合計5品の新規申請がございました。伊予市と DCM 株式会社 様が2015年に締結しました「地域協働事業に関する連携協定」に基づき開発した商品や、日本で初めて工業生産を開始した歴史ある建築資材など多様な商品が申請されておりますので、みなさまのご審議を、どうぞよろしくお願いいたします。

ここで、資料の確認をさせていただきます。

事前に送付させていただいております、「令和4年度伊予市ブランド認定申請書【新規申請】」は、本日お持ちいただいておりますでしょうか。お忘れの方は、こちらに予備を準備しておりますので、お声がけください。

それでは、本日の資料の確認をさせていただきます。6種類ございます。

- ① 次第
- ② 令和4年度 伊予市ブランド認定審査方法
- ③ 伊予市ブランド認定申請書【新規申請】
- ④ 伊予市ブランド認定申請書【更新申請】
- ⑤ 参考資料：更新申請品生産量推移（製造、販売実績一覧）等
- ⑥ 採点表（カラー用紙に印刷しています）

採点表は、事業者ごとに色分けしており、あらかじめ、右上に委員氏名を記載しておりますので、お間違えのないことをご確認ください。それでは、議事に移りたいと思います。実施要綱に基づき、松本会長に議長として議事進行をお願いいたします。

～審議事項～

【会長】

それでは、次第に沿って議事を進めて参ります。はじめに、新規申請商品の審査です。事務局より、商品の説明をしたのち、申請品の試食等を行い、意見交換を行いたいと思います。

それでは、事務局に新規申請品の説明を求めます。

【事務局】

事務局の山内です。新規申請品についてご説明いたします。

採点の際は、令和元年度から使用しております「伊予市ブランド認定審査方法」をご用意しておりますので、参考にしていただければと思います。経済雇用戦略課から、地域創生課に所管が変更したため表紙を変更しておりますが、審査内容に変更点はございません。

次第を2ページめくって下さい。審査方法について簡単に説明をさせていただきます。委員の皆様には、「伊予市ブランド認定制度実施要綱」第4条に定める審査基準に沿い、「伊予市らしさ」「独自性」「信頼性」「市場性」「将来性」の各項目について1～5点で採点して頂き、係数を乗じ、100点満点中 全員が70点以上をつけた製品について認定いたします。

なお、1人でも 70 点未満をつけた製品については、改めて審議を行い、認定の可否を決定いたしますので、よろしくお願いします。

それでは、資料「令和4年度伊予市ブランド認定申請書【新規申請】」をご覧ください。今回は、4事業者から5品の申請がございましたので、受付順にご説明をさせていただきます。

まず、伊予市三秋にあります、株式会社共栄木材の「焼杉」についてご説明をいたします。採点いただく紙は、黄色です。松本会長のお席に、商品サンプルを置いてありますので回していただき、お手元のパンフレットと合わせてご確認をお願いいたします。

共栄木材は、木材の加工や製造、販売をする会社で、日本で初めて焼杉の工場生産を始めたことで有名です。伊予市三秋にある「三秋プレイス」には、事務所、三秋ホール、倉庫、作業場等の建築的にも面白い建物があり、その全てが希望すれば見学できる、オープンな会社です。

焼杉は、杉板を焼いて表面を炭化させた商品で、表面の炭化層が板の劣化を遅らせます。愛媛県をはじめ瀬戸内では、古くから焼杉が家の外壁に使用されており、地域に根付いた産業と言えます。共栄木材は、焼杉の工場生産においては日本初のメーカーであり、昔からある素焼きの焼杉だけでなく、表面の炭を軽く落としたもの、焼杉に塗装をしたものなど、様々な焼杉を取扱っています。詳しくはパンフレットをご覧ください。

愛媛県産の杉を原材料としており、県が認定する、愛媛百貨選「すごモノ」にも登録されているなど信頼性の厚い商品となっております。

アメリカ・ハワイ・韓国・チリ・タイ・デンマークなどへの輸出実績があり、現在は、ニュージーランド、フランス、スウェーデン、フィリピン、香港、台湾…その他いろいろな国からも問い合わせがきている状況で、今後は、さらなる海外展開を目指しているということです。

また、新規ホームページの立上げや、英語での発信強化、動画での PR など積極的に情報発信を進めるとともに、生産面においては、加工機の新設を行い、更なる生産体制の強化を目指しています。

採点の前に、共栄木材が作成した「焼杉」についての動画がございますのでご覧ください。

【モニターにて動画再生】

以上で「焼杉」の説明を終わります。

【会長】

まず、1品目です。食品以外の申請ということですが、ご質問やご意見など賜れば幸いですが、武内さん何かございますか。

【委員】

焼杉は昔からあるものと認識をしていますが、共栄木材さんが初めて焼杉の生産を始めたということでしょうか。また、海外にも多く輸出しているということは、他の県にはあまり「焼杉」の文化が無いということでしょうか。

【事務局】

昔から、瀬戸内地方には、焼杉の文化が根付いていますが、共栄木材さんの焼杉が県外での施工にも多く使用されているということは、瀬戸内以外はあまりないのかもしれませんが。

もともと下灘駅の近くで、日本初となる焼杉メーカーを始められ、現在は三秋に事務所を構え、伊予市内の従業員も増えているということです。

また、焼杉は愛媛百貨選「すごモノ」にも登録されており、愛媛県の担当者から伊予市のブランド認定について紹介をいただいたことがきっかけで今回新規申請をされたそうです。

【会長】

食品以外のものなので、なかなか審議が難しいと思いますが、県内、県外、輸出の販売実績の割合はどうなっているのでしょうか。また、海外ではどのように利用されているのか、事務局から説明をお願いします。

【事務局】

販売実績としては県内が大半であると思います。ただ、ウッドショックの影響もあり、海外でも焼杉が注目されており、近年問い合わせが急増しているということです。輸出はプロジェクト単位や、ビジネスパートナーをもって安定供給する仕組みができつつあるということで、住宅や事務所、カフェなど様々な建築に使用されているようです。

【会長】

ありがとうございました。では、友澤さんいかがでしょうか。印象でもなんでも結構です。

【委員】

焼杉は昔から身近にあるものですが、落ち着くというか、改めてその良さを感じました。

【委員】

焼杉を使った住宅は日々目に入り、何十年、何百年前から身近にあるものかと思いますが、先ほどの説明にもあったように日本で初めて工場生産を始めたということで、歴史があるのかなと思いました。建築資材として「焼杉」はいいものだと思個人的には思います。

【委員】

私が生まれた時に住んでいた家が焼杉でした。日本で初めて工場生産を始めたことはすごいことだと思うし、焼杉を使った日本建築の需要が今後どうなるかと、資料を見てみたら、市場性のところでも今後さらに販売額を伸ばそうと計画されていますので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

【会長】

ありがとうございました。焼杉の耐久性はどうでしょうか。またコストはどうでしょう。

【事務局】

パンフレットの裏面に経年劣化の説明がございます。年月とともに劣化はしますが、焼いて炭化することで防虫作用もあり、通常の杉より耐久性があるということです。

希望小売価格は1㎡あたり5,000円～10,000円となっています。

【委員】

「日本で初めて、工業生産をはじめた」というのは微妙な表現ですね。それまでも、焼杉はあったけど、メーカーとして生産をしたのが初めてだったということかな。

【会長】

需要はどれくらいあるのでしょうか。

【事務局】

三秋プレイスの向かい側にも工場を建てて、供給体制を拡充する予定だそうですので、需要も伸びてきているのではないかと思います。現在の供給体制は、月に1,500坪と伺っております。

【委員】

私は双海在住ですが、国道56号線の海沿いは、焼杉の家が多く立ち並んでおり、潮風にも強いのかなと思いました。また、焼杉は黒いだけかと思っていましたが、パンフレットを見ると何種類もあり、建築に合わせていろいろ選択できるのだと思いました。

また、ブランド認定品といえば、食品のイメージが強かったのですが、資料を見た時に、このような商品もあるのだと目新しい印象を受けました。

【会長】

ひととおり皆さんの意見をお伺いしましたが、他にご意見がなければ採点表への記入をお願いいたします。

～採点表記入～

【会長】

みなさん、採点表の記入はよろしいでしょうか。よろしければ、続きまして、2品目の説明を求めます。

【事務局】

続きまして、株式会社オカベの OLI・JACO(オリジャコ)シリーズの説明をさせていただきます。採点いただく紙は、ブルーです。

現在、株式会社オカベでは、「そのまんまシリーズ」「しらすぞうすいシリーズ」「ふんわりチーズの花ふぶきプレーン」「味付け食べる煮干し」がブランド認定されており、今回の「オリジャコシリーズ」が5品目の申請となります。

こちらの商品は、伊予市沖合を含む豊かな瀬戸内海で獲れたしらすを新鮮なうちに釜ゆで・乾燥してちりめんじゃこに仕上げ、エクストラバージンオリーブオイルに漬けた商品です。

シリーズ3品とも、国内産を中心に、「使用する原材料」にはこだわっており、「和風」は国産玉ねぎを使用し、醤油や鰹節などで味を調えたシンプルな味わいに、「トマトバジル」は、トマトの酸味がアクセントとなるさっぱりとした味わいに、「ほんのりみかん」は愛媛県産の温州ミカンを使用してフルーティな味わいに仕上げております。3本セットの箱付き商品は、お土産にも最適で、松山空港や町家、愛媛県観光物産協会などでも販売をしております。

今後は、株式会社オカベのホームページで、「伊予市ブランド認定品」として、個別紹介をするとともに、グループ会社「伊予乃国」のネット通販サイトでの情報発信や首都圏で開催されるフードショーなどでも PR を行う予定です。以上で「オリジャコ」の説明を終わります。

【会長】

ありがとうございます。併せて試食に移りたいと思います。試食をしながら、ご意見をいただけたらと思いますので、よろしくお願いいたします。

【委員】

ちなみに金額はいくらでしょうか。

【事務局】

3 本セット化粧箱入りで税込み 3,240 円となっております。単品では税込み864円で販売されております。

【会長】

武内さんいかがでしょうか。

【委員】

特にありません。

【会長】

ピザやパスタなどに使用するのはいいと思いますが、友澤さんはどうでしょうか。

【委員】

ちりめんをオリーブオイルに漬込んだ商品ということで、カルシウムも取れるし、オリーブオイルは体にいいので、いろいろな料理にアレンジして使えていいかなと思います。

【委員】

こういった類の商品は、インパクトのある、濃い味が多いが、比較的やさしいというか、うす味で何にでも合うので、好き嫌いなく万人に受ける味ではないかと思います。バケットに合わせてもいいと思います。

【委員】

3種類とも大変美味しいです。ただ、ほんのり香りがついている感じで、違いがよく分からないかな。

【委員】

確かに、トマト&バジルやみかんの味が主張しているのではなく、本当にほんのり風味がある感じですね。

【委員】

そういった優しい味付けの方が女性受けするのかもしれませんが、たいへん美味しかったです。

【委員】

パスタやバケットなど、イタリア料理のように使われていますが、和風味などは、夏の食欲がない時におかゆに入れてもいいし、じゃこが小さいので高齢者も食べやすいかなと思いました。3本セットはパッケージもかわいくて買ってみようかという気持ちになりました。

【委員】

冷ややっこにかけても美味しいと思います。

【会長】

好意的な意見が多かったと思いますが、その他ご意見はありますか？特になければ採点表の記入をお願いします。

～採点表記入～

【会長】

記入はお済でしょうか。それでは、次の商品説明となりますが、申請者が同一ということで、3番目と4番目を合わせて説明をお願いします。

【事務局】

続きまして、有限会社 唐木 の「ガンス」および「コロッケ」について説明をさせていただきます。採点いただく紙は、ピンクです。それぞれ、商品名を記載しておりますので、記入の際は、お間違えの無いようにご注意ください。

「からき天ぷら店」は、昭和35年創業以来、62年間継続して伊予市で製造販売をしており、創業時より変わらぬ美味しさを守り続けるため、機械に頼らない手作り製法にこだわっています。機械を使えば大量生産も可能ですが、それでは「からき天ぷら店」の“いつもの味”は生まれません。『コロッケ』のホクホク感は人の手で練らないと出せませんし、『ガンス』も熟練の技で 1 枚 1 枚丁寧に成型しています。（ただし、生産量の増加に伴い形成機だけは、最近導入をしたそうです。）

ガンスは、元々広島の呉発祥ですが、戦後「流れの職人」が伊予に来られた際、創業者に製造方法を伝え、創業以来製造販売しているという歴史があり、現在、愛媛県内においてガンスの製造を行っているのは、「からき天ぷら店」のみとなっております。

「コロッケ」についても、創業以来販売している商品で「からきのコロッケ屋さん」と呼ばれるほど、地域に定着した商品で、伊予市の方が好む、甘めの味付けが特徴です。

JR 四国のビール列車の車内提供に採用された実績や、伊予市の公式YouTubeチャンネルでも紹介されるなど、伊予市を代表するソウルフードとなっています。

今後は、急速冷凍機の導入を予定しており、冷凍販売が可能となるため、県内外への新たな販路拡大が期待され、HP等での情報発信にも力を入れていく予定です。以上で、「ガンス」と「コロッケ」の説明を終わります。

【会長】

ありがとうございます。試食に移りたいと思います。二つの商品を食べいただき、ご意見も同時にお伺いします。武内さんいかがでしょうか。

【委員】

非常に美味しい商品です。伊予市らしさという点では、市民に親しまれていることや、創業から長い年月が経ち歴史もあることで、両方とも問題ない商品かと思います。ガンスもコロツケも原材料は伊予市外のものを使用したりもしているが、審査基準の伊予市らしさを見れば、地域に根ざした商品と受け止められると思います。

【会長】

ガンスは伊予市のみの商品なのでしょうか。東予や南予では認知されていますか。

【事務局】

県内で販売しているのは、からき天ぷら店のみとなっています。もともとは広島の郷土料理のため、愛媛県全体で認知されているかといわれると何ともいえませんが、地元には浸透しています。松山市にも一時期店舗を構え販売する等、近隣の市町での認知度も高いと思います。

【委員】

私も伊予市に住んで30年経ちますが、来た当時から「ガンス」はよく聞きました。30年経っても変わらず市民に愛されている商品だと思います。コロツケも味が良くて本当に美味しかったです。

【委員】

子供のころから食べ親しんでいる商品です。また、県内外の人も伊予市にきたら「ガンス」を買って帰る人が多いと聞いていますので、伊予市をPRしていくためには良い商品ではないかと思います。

今後は、急速冷凍機の導入も予定されているようですので、市場性も広がるのではないのでしょうか。

【委員】

私にとっても非常に馴染みのある商品でして、DCMの産直市(伊予店・重信店)で取り扱っており、結構人気で売れております。私自身も購入して食べております。

【会長】

松山市内のスーパーなどでも取り扱っていますか。

【事務局】

現在は、実店舗と産直市での販売になっており、スーパー等では取り扱っていません。

【委員】

産直を併設している、伊予市のコンビニにも最近置いています。

【会長】

私はあまり認識がなかった商品ですが、松山の方たちにどのくらい認知されているのでしょうか。

【事務局】

地元のテレビ番組や情報誌等でも紹介もされており、市外からも買いに来るお客さんが多いことから、一定の認知はされていると思います。また、JR 四国のビール列車にも採用されるなどの実績もあります。

【委員】

私は勉強不足で、「ガンス」を知りませんでした。双海にもじゃこ天やじゃこカツあり良く食べていますが、それと同じような材料であっても、ピリツとした七味の味やしっかりした食感がじゃこ天とは異なっていて美味しかったです。

【会長】

ガンスは、今後やり方次第で化ける気がしますが、コロッケはどうでしょうか。伊予市らしさのPR ポイントはどこでしょうか。

【事務局】

地元の人々が好む甘めの味付けが特徴であることと、「からきのコロッケ屋さん」の愛称で昭和時代から地域に親しまれてきた歴史を「伊予市らしさ」として今回申請をいただきました。

【会長】

ありがとうございます。その他、ご意見や印象等ございませんか。それでは、2品ありますが、両方とも採点をいただけたらと思います。よろしくお願いします。

～採点表記入～

【会長】

みなさん、採点表の記入の方はよろしいでしょうか。よろしければ、続きまして、5品目の説明を求めます。

【事務局】

続きまして、株式会社 別子飴本舗 の「伊予栗なかやまロマン」の説明をさせていただきます。採点いただく紙は、グリーンです。

この商品は、伊予市と DCM ダイキ株式会社(現 DCM 株式会社)様が2015年に締結した「地域協働事業に関する連携協定」に基づき、互いの資源や能力を活かした取り組みとして、伊予市内の既存菓子と競合しない新商品を基本に、新たな焼き菓子商品開発に取り組むことで、地域経済の活性化等を目的として、株式会社別子飴本舗のご協力のもと共同開発したものです。

栗を練り込んだ「ようかん」を、ふんわりと焼き上げたスポンジ生地ではさんだ「栗シベリアン」と、クッキー生地に栗やナッツをまんべんなく乗せ、さくさくとした口当たりが楽しめる「栗フロランタン」には、伊予市産の栗を使用し、別子飴本舗の伝統の技術で二種の焼菓子を創り上げました。

また、パッケージデザインは市職員自らが手がけ、商品同様に中山の歴史や風土香るロマン物語を織り込んでいます。

ウエルピア伊予、花の森ホテル、「町家」、道の駅ふたみ・道の駅なかやまをはじめ、DCM 株式会社(美沢店、重信店)にて 2020 年より継続販売しており、これまでの製造技術に磨きをかけながら更なる品質向上を図り、ブランド品として認定を目指しています。

発売当初から、コロナウイルス感染症の影響で、観光需要の減少、それに伴う 土産物店舗の休業等により、販売数は伸び悩んでいる状況です。また、販売拠点の拡大も課題となっています。今後は、ブランド品として認定頂き、ふるさと納税返礼品への登録も視野に入れながら、伊予市と協力して販路拡大を目指していく予定ということです。

以上で「伊予栗なかやまロマン」の説明を終わります。

【会長】

ご説明ありがとうございます。それでは、試食に移りたいと思います。みなさん食べられたご感想等はいかがでしょう。中村さんどうですか。

【委員】

先ほど、事務局の説明にもあったとおり、開発には弊社も関わっております。状況としましては、資料のとおり前年度の販売実績が非常に少ないのが現状です。先週、別子飴本舗さんともお話をしましたが、一連のコロナの状況もあり発売してから売りにくい状態が続いているとのことでした。今回認定となった後は、DCM の店舗としても、しっかりと販売継続できるような形にしていきたいと考えております。試食した感想は、非常に美味しかったし、価格としても買い求めやすいのかなと感じました。認定を機に、将来性に向けての期待も持てるのではないかと考えています。

【会長】

私も非常に美味しいと感じましたし、認定を機に、新たな展開を行って欲しいと思います。例えば、パッケージでもう一回り大きいサイズとかはないのでしょうか。ワンサイズですか。ひとまわり大きければ手土産にと買い求めたりするのではないのでしょうか。

【委員】

ふるさと納税返礼品への登録というきっかけがありますので、今おっしゃられたようなサイズの追加というのは期待できるかもしれませんね。

【委員】

行政が関わって、2020年から販売をしているのにも関わらず、今、認定とは少し遅すぎますね。行政が開発したのならもっと早く認定できたのではないかという印象です。

【委員】

私も、やっと出てきたという感じです。新聞に掲載された時にすぐ買いに行きました。すごく美味しかったので、再々買っていたのですが、途中から売り場が変わったのか、見かけなくなりました。パッケージを大きくしたり、お菓子の形状も、せっかく中山栗を使用しているのだから、栗型にするなどの工夫をすれば、子供や若い方たちも食いつくのではないのでしょうか。

【委員】

DCM の店舗でも取り扱っているということですが、私は、ほぼ毎日産直市などに行っているにもかかわらず、あまり印象がありません。認定の暁には、置くスペースや宣伝方法を考えていただけるとありがたいです。

【委員】

まさしく、そのとおりだと思います。ブランド認定を機にアピールできるよう頑張ります。

【委員】

1本200円、4本で800円ということですが、買う立場からすると、6本入って 1,000 円のほうが買い求めやすいです。パッケージに関しては、伊予栗の歴史や伊予市の場所などが表示されており、じっくり見てみようかなという気になります。パッケージの色合いがちょっと地味かなとも思います。

【委員】

商品がブランド認定されたら、パッケージにブランド認定シールを貼ることは可能ですか。

【事務局】

ブランド認定のシールを貼ることは可能です。事業者の希望に応じて、貼っても貼らなくてもかまいません。シールも市で作成していますので、無料で配布することができます。

【会長】

比較的、好意的な意見が多かったと思いますが、その他ご意見、ご感想ないでしょうか。なければ、採点表へのご記入をお願いいたします。

～採点表記入～

【会長】

採点表の記入が終わりましたら回収いたします。集計の間に、審議事項(2)「更新申請品」の審議に移ります。更新申請について事務局からの説明を求めます。

【事務局】

今年度は、令和元年10月1日に更新認定をした11品と、令和元年9月30日に新規認定をした4品、合計15品が、更新時期を迎えました。

更新につきましては、これまでの審査会で、「更新の意思があれば自動更新で良い」との方針を決定しておりますが、申請内容をご確認いただき、適否に関する審議をお願いしたいと思います。それでは、認定品ごとの説明を担当よりさせていただきます。

えひめ中央農業協同組合の「中山栗・唐川びわ・キウイフルーツ(ヘイワード)・温室みかん・甘平」、伊予森林組合の「乾シイタケ」、阿川食品の「やわらか黒酢南蛮」、マルトモ株式会社の「プレ節®R」25ミクロンソフト削り」、株式会社オカベの「そのまんまシリーズ」「しらすぞうすいシリーズ」、唐川びわ葉茶生産研究会の「びわ葉茶」につきましては、ブランド認定制度がスタートした、平成28年に認定された商品であり、今回が2回目の更新となっております。それぞれ、ブランド認定品として、商品の品質管理やPR、販路拡大に努められており、今回更新を希望されております。

また、三好食品の「ぶっかけおぼろ豆腐」、株式会社オカベの「味付け食べる煮干し」、郷土銘菓の店こんだの「郡中ポテト」と「五色の願い石」につきましては、令和元年度に新規申請された商品で、更なる品質の向上や、新たな情報発信、展示販売会への出席、パッケージ改良等を視野に販路拡大を目指しており、更新を希望されております。

別紙参考資料の2枚目をご確認ください。

「ぶっかけおぼろ豆腐」については、今回パッケージの変更が伴い、衛生面の観点から、丸型のパッケージを四角いパッケージに変更しています。内容量は、250gから270gに増量

しておりますが、お値段はそのまま(324円)ということです。

安全安心を最優先し、とりあえず四角いパッケージにしましたが、設備が整い次第、丸型に戻したいということでした。11月には、新店舗に移転し新たに事業展開をされる予定だということです。以上で更新申請品の説明を終わります。

【会長】

ありがとうございます。更新申請について、ご意見等ありませんか。

【委員】

よろしいですか。3年に一度の更新と伺っておりますが、今回の更新で無くなったものはありますか。

【事務局】

今回認定取消になった商品はありません。

【委員】

唐川びわの今年度の生産量(計画)が、ずいぶん減っていますが何か理由があるのですか。昨年度実績より半分くらい落ち込んでいます。

【事務局】

高齢化が進み、生産農家が減少したことが理由のひとつです。コロナの影響もありますが、びわの量が少ないので「びわ祭り」も開催できず、町家で唐川びわの販売を数日間行っているのが現状です。毎年取れ高が減っている状況だと伺っております。

【委員】

ありがとうございました。高齢化が進み農家が年々減っているということですね。

【会長】

他にございませんか。友澤さんいかがでしょうか。

【委員】

特にございません。

【委員】

北岡さんいかがでしょうか。

【委員】

更新申請品については、問題ありません。

【会長】

中村さんはいかがでしょうか

【委員】

おぼろ豆腐についてはすごいなと思います。原料価格が高騰する中で、内容量は増加、価格は据え置きということで、実質値下げですね。昨年、この時期にジャンボサイズを発売されて非常に好評であったと伺っています。

【会長】

内容量が変更になったというのは、丸い容器を四角に変えたからという理由ですか。

【事務局】

そのとおりです。一時的な措置で、現在の設備では丸型のパッケージのフィルムが安定しないため衛生面、消費期限等を考慮して、設備が整うまでは四角で行くそうです。

【委員】

丸いパッケージより四角いパッケージの方がコストも低いので内容量が増えても価格を据え置きにできたのではないのでしょうか。

【委員】

全体的に、生産量や販売価格が減少傾向にありますが、これはコロナの影響でどこでもそうだと思います。更新については特に意見はありません。

【会長】

それでは、皆さまの総意として更新を認めることといたします。ここで10分間の休憩とさせていただきます。

～ 休憩＜10分間＞ ～

【事務局】

集計に時間がかかっているようなので、先に今後のスケジュールについて説明させていただいてよろしいでしょうか。

【会長】

では、今後のスケジュールについて、ただいまの時間を利用して説明をしていただきます。事務局よろしくお願いします。

【事務局】

今後のスケジュールについて説明いたします。会次第についている資料をご覧ください。

今回の審査会の結果を市長に報告し、正式に認定となりましたら、新規認定品につきましては、9月24日(土)に認定証の交付式を実施いたします。

「DCM 株式会社」様と開催しております、「ますますいよしふるさと特産品フェア」に合わせて、ブランド認定証の交付式を行うことで、メディアにも多数取り上げられ、毎年大きな反響をいただいております。

今年度は、9月の最終週と10月の第1週の土日に開催を予定しておりますので、新たな認定品を含め、伊予市ブランドのPRに努めたいと思います。

また、昨年度実施した「特産品販路拡大業務」の中で好評を得た、「オンラインツアー」を今年度も実施する予定としております。

「セーラー広告株式会社」に委託し、伊予地区、中山地区、双海地区の3か所から生配信を行うことで、視聴者に商品の魅力を伝えるとともに、オンラインツアー中に商品の購入が可能な「ライブコマース」を導入し、ブランド認定品の消費拡大を図ります。

中山地区の配信については、9月19日(月)祝日に実施する予定となっており、生産者の思いや、製造の裏側、特産品を使ったクッキングなどを配信することで、ブランド認定品にストーリー性を持たせ、商品をPRする予定です。

10月中旬には伊予地区ではだか麦にスポットを、11月中旬には双海地区で鱧やトウクトウクにスポットを当てたブランドストーリーを配信予定です。

また、今後は、ふるさと納税返礼品と連動した、新たなブランド認定品パンフレットも作成予定です。

さらに、今回新規認定をした事業者には、「ブランド認定品支援事業補助金」についても、積極的に活用していただくよう周知するなど、ブランド認定を受けた事業者さんにとって、メリットを感じてもらえるよう今後とも 努めてまいりたいと思います。以上です。

【事務局】

大変お待たせしました。先ほどの審議の結果ができましたので、事務局より説明をさせていただきます。冒頭に申しましたとおり、審査基準につきましては、各委員の採点が100点満点となり、全員が70点以上を付けたものが認定となります。お一人でも70点未満をつけた申請品につきましては、審議をしたうえで認定の可否を決定します。

まず「焼杉」につきましては、平均で「86.7点」、全員70点以上の結果となっております。続きまして「OLI・JACO シリーズ」につきましては、平均で「85.3点」、全員70点以上でご

ございます。「ガンス」につきましては、平均「89.7点」、こちらも全員が70点以上となっております。続きまして、「コロッケ」につきましては、平均が「82点」こちらも全員が70点以上をつけております。最後に「伊予栗なかやまロマン」につきましては、平均点が「87.3点」、全員が70点以上をつけております。以上でご報告を終わります。

【会長】

事務局からの報告に対して何かご質問はありませんか。幸いなことに全て70点以上をクリアしているということで基本的には認定としていいかと思います。特にご意見がないようでしたら全ての商品を「認定」とさせていただきます。よろしければ挙手をお願いします。全員が賛成ということで新規申請品全てを認定いたします。その他、事務局から何かありますか。

【事務局】

本日の審議内容につきましては、議事録として整え、市のHPに掲載いたします。今後、郵送またはメールにて議事録を送付いたしますので、確認作業へのご協力をお願いします。

また、審査会にご参加いただいた報酬は、後日口座にお振り込みをさせていただきますのでよろしくお願いいたします。

最後になりますが、当審査会委員の任期は2年となっており、令和5年の3月末までとなっております。再任は妨げませんが、次年度に向けて、年度末には各団体への推薦依頼、及び承諾書等の発送を予定しておりますのでよろしくお願いいたします。

以上で、事務局からの連絡を終わります。

【会長】

以上で、本日の審議は全て終了致しました。約2時間にわたり適切なご審議を頂き、誠にありがとうございました。

委員各位のご協力に感謝を申し上げ、議長の任を解かせて頂きます。
ありがとうございました。

【事務局】

松本会長、ありがとうございました。以上をもちまして「令和4年度 第2回 伊予市ブランド認定審査会」を閉会させていただきます。

お手元の、「新規申請」及び「更新申請」の申請書類、「更新申請に係る生産量の推移」の資料は、お持ち帰りにならないよう、机の上においたままご退室ください。

本日は、誠にありがとうございました、お気をつけてお帰り下さい。