

## 新潟市暮らしの点検・評価アドバイザー会議におけるご意見への対応等

事業名：多様な米づくり推進事業（担当：農業政策課）

No.	ご意見	対応等
1	手ごろな価格に抑えるには輸入米などの使用はやむを得ない。高級感を打ち出すものと両方あると良い。市産米で高品質で味が良ければ、高くても売れると思う。	<p>米の市場ニーズは、ご意見のとおり両方あります。</p> <p>「良食味で差別化できる米づくり」ですが、農薬や肥料を一切使用しない自然農法や、化学合成した農薬・肥料を使用しない有機農法は、少数ですが取組まれています。</p> <p>自然農法や有機農法は、容易に取組めるものではありませんが、以下の事は、より多くの方々が取組めるものと考えています。</p> <p>水田にケイ酸資材を入れた土づくりをすることで、丈夫な根を張り吸収力がつき、農薬・肥料を減らすことが可能です。</p> <p>また、おいしいお米は、玄米タンパク質含量が 6%程度と低く、茎葉中のケイ酸が増加すると玄米タンパク質含量は低下します。</p> <p>このことから、平成 28 年度は、化学合成した農薬・肥料を通常の 5 割以上削減し、かつケイ酸資材を導入する農業者に対し、係る経費の一部を助成します。</p>
2	新潟市産のコメを市内のメーカーが使うようになったことが分かるように指標の工夫をしてほしい。	非主食用米（加工用米、米粉用米、飼料用米）の作付面積に占める地域内流通取組の支援割合は、H25：32%、H26：38%、H27：43%と年々上昇しています。
3	農業従事者が高齢化している。働き手の数を増やそうとしている指標が必要。	新潟市農業構想（平成 27 年 4 月策定）の指標及び、新潟市まち・ひと・しごと創生総合戦略（平成 27 年 10 月策定）の重要業績評価指数（KPI）を、「新規就農者数：毎年 70 人」としています。（H26：62 人）

No.	ご意見	対応等
4	<p>美容と健康面でアプローチしてはどうか。シールを作るとか、農家の女性向けセミナー開催など。(アスリートの健康やアンチエイジングに役立つ。「グルテンフリー」ということで注目されている。)</p>	<p>米粉には、小麦に含まれているグルテンが含まれていないため、①小麦アレルギーの方も安心して代替使用することができます。</p> <p>また、主食用米の国内需要が減少傾向の中、市民の皆様や市内の食品産業で米粉の消費量が増加することは、主食用米以外の米の消費拡大につながり、②地産地消の推進、さらには③食料自給率の向上にもつながります。</p> <p>食育・花育センターでは、米粉の料理教室を定期的を開催しており、平成28年1月の開催から、①～③の点を参加者に楽しみながら伝えています。</p> <p>なお、小麦から米粉を含む米を主食にした食生活に切り替えると「美容と健康によい」という切り口でのアプローチについては、科学的根拠が明らかになった後に、改めて検討したいと考えています。</p>

#### ■ その他のご意見

- ・米生産額などが、市町村別で「新潟市が全国1位」と言われても市民はピンと来ない。旧来の訴え方では市民にとって魅力が感じられない。消費者ニーズの変化への対応が必要。果物が果物として売れた時代から、変化させて魅力を打ち出す時代が変わっている。