

司会： 加工面の意気込みをDさんからお願いします。

Dさん： 現在「どんぐり」として、私とEさんと2人で加工品、主にお菓子づくりをしています。先ほど昼食をとった集会所が加工場になっています。そこで許可を取り、製造して、主に量販店と直売所に出しています。出すようになってから7年ぐらい経ちますが、量もかなり出るようになり、少しは「やっているな」という生き甲斐を感じるようになりました。これを踏み台にして、もう1歩前進したいと思っています。それでこれ以上のことは2人ではなかなか望めませんので、興味のある方はぜひ積極的に参加をお願いしたいです。また新商品も開発しないといけないと思っています。

～ 中 略 ～

知事： それから、食品加工の分野はぜひ頑張ってくださいたいです。うまく加工することで値段がすごく上がったりもします。それから、ものを運ぶのに時間がかかる所でも、加工をすればあまり鮮度が関係なくなったりして、場合によっては県外も目指していけると思います。ただ、一般論として言わせていただければ、何でもかんでも加工したから売れるかというところではありません。同じような加工品が世の中には溢れています。例えば、ブドウを加工してジュースにするとっても、ブドウジュースという商品が世の中にどれだけあるか。ブドウのゼリーという商品が一体どれだけあるか。その中でもより売れるものにしないとイケません。だから先ほど申し上げたような試し売りの場を使い、磨き上げていただくことが必要になると思います。もう一つ加工では、よく食品衛生法上の規定をクリアできないために、量販店に並ばないことがあります。法律の関係がものすごく難しく大変だと聞いたことがあります。「どんぐり」の商品はもう既に量販店に並んでいるので、全てクリアしているのだとは思いますが、例えば法律の専門家をアドバイザーとして派遣させていただくことで、何かを補うことができはしないかと思っています。さらに、実は高知県の場合、素材だけ提供して加工するのは県外の人やっているというパターンがものすごく多いです。この一番儲ける部分を県外でやっている。この間、北海道のアンテナショップに勉強に行った時にも思いました。北海道のアンテナショップで高知県産ショウガ100%使用のショウガ飴を売ってました。高知県産ショウガ100%使用というのがブランドになるのは嬉しい話ですが、加工して値段をグーンと上げて売っている部分を県外に取られていることは非常に残念です。それをできるだけ県内で、もっと言えばできるだけ地域でやることにより、地域の雇用と所得につなげていく取り組みがもっとできればいいなど、今県全体としても考えているところです。

やはり第一次産業が高知県の強みです。さらに所得を上げようとしたときに、他に一番展開しやすい分野は、やはり第一次産業を基軸にしたときには食品加工ではないかなと思います。またいろいろと教えていただければと思います。ありがとうございました。