

【ビッグルーフ滝沢 産地直売所 説明会会議録】

- 1 会議の名称 : ビッグルーフ滝沢 産地直売所 説明会
- 2 開催日時 : 平成28年6月24日(金) 午後6時30分から午後8時まで
- 3 開催場所 : 滝沢ふるさと交流館 ホール
- 4 主催 : 滝沢市経済産業部農林課
ビッグルーフ滝沢 指定管理者 (アルビレオたきざわ共同事業体)
- 5 会議記録 (Q&A記録)
 - Q1. ビッグルーフ滝沢の南側にある市道は通り抜けできるようになるか?
A1. 本施設の北側にできる新しい市道は、クランク状に折れ曲がり、北東側にある農道につながる予定です。
 - Q2. 出荷者は、滝沢市民であることが必要条件か?
A2. 出荷者は、滝沢市民を中心に考えている。ただし、今後、出荷者の参加状況に応じて、近隣市町村からの出荷可否も検討していきます。
 - Q3. 本施設内にある加工スペースは、貸出をしてもらえるのか?
A3. 本施設の産業創造センターにある加工スペースは貸出の対象施設ではありません。コミュニティセンター部分にあるクッキングスタジオは、貸出の対象施設となっています。
 - Q4. 採れた農産物を加工して作った惣菜を出荷することは可能か?
A4. 可能です。
 - Q5. 惣菜の営業許可を持っていない人も、加工した惣菜を出荷することは可能か?
A5. 関連法規や保健所の指導に従い、作る食品の種類に応じた営業許可をお持ちの方が、出荷することができます。また、出荷する場合には、食品衛生法やJAS法などに基づく表示が必要となります。
 - Q6. 何件ぐらいの出荷者(農家)を集めようとしているのか?
A6. 産直チャグチャグと同程度の売場面積を想定している。出荷者一人一人の出荷量にもよるが、できれば100名程度の方々に出荷していただきたい。
 - Q7. 売上はどのぐらいを目標としているのか?
A7. 平成29年度は約4,000万円を目標としています。以降は、さまざまな取

り組みを実施して、1億円の売上を目指したいと考えています。

- Q 8. 野菜の品質管理については基準を設けるのか？
- A 8. 品質基準については、本施設の産地直売所（以下、「産直」）のために組成していただく出荷者組合に委ねたいと考えています。また、出荷者組合の組成については、農林課と指定管理者も積極的に支援させていただきます。
- Q 9. 独自の生産方針や栽培基準を作り、グループとして生産活動をしているが、出荷の際には、この品質基準を提示すれば良いか？
- A 9. 出荷者組合で作成する品質基準を上回るものについては、独自の品質基準をご提示いただければ問題ないと考えます。また有機栽培など、さらなる高い基準で育てられた農作物などについては、売場を区分けしてコーナー展開などを検討していきたいと思えます。
- Q 10. Webサイトなどを立ち上げて、日々の情報発信をしていくのか？
- A 10. 本施設のホームページをつくり、産直の情報やPRなどについても発信していきます。また、消費者の方々に伝わる一番の媒体は、店頭であると考えているので、調理レシピや生産者プロフィールなどの掲示も積極的に行っていきたいと考えています。
- Q 11. 出荷者に対して、どのように消費者の声をフィードバックしてくれるのか？
- A 11. 出荷時に消費者の要望をまとめた案内を配布したり、出荷者組合を通して定期的にお伝えすることができると考えています。
- Q 12. 冬場は野菜が少ないが、その際の売場をどのように考えているのか？
- A 12. 野菜を目的にいらっしゃる消費者の方々に応えるために、野菜が多い時は軒下なども使い売場の拡充を検討し、冬場の野菜が少ない時期には加工品や仕入商品を増やすなど、季節に応じて売場の拡張、品揃えの変更を考えています。
- Q 13. 草木染めのハンカチなどの出荷は可能なのか？
- A 13. 物産品や工芸品については、産直以外の売場を設けるので、別途、そちらでの販売方法を検討していきます。
- Q 14. 物産品や工芸品についても、産直の出荷者組合に加入する必要があるのか？
- A 14. 産直の出荷者組合の対象は、農産物や農産物加工品と考えています。物産品や工芸品については委託販売などの契約を、産直の出荷者組合とは別に結ぶこと

になります。

Q 1 5 . 物産品や工芸品の出荷者については、産直とは別に募集等をおこなうのか？

A 1 5 . 産直以外の市内物産品（土産物、工芸品等）については、現在、その取り扱い方針を検討しているところです。その方針の決まり次第、市広報なども使いながら、対象事業者にお知らせいたします。

Q 1 6 . 委託販売手数料の 2 0 % のほか、出荷にはどのような費用がかかるのか？

A 1 6 . 毎月末に締めた出荷品の売上額から、委託販売手数料 2 0 % のほか、ラベル代、振込手数料などを差し引いた金額を、各出荷者の銀行口座に振込みます。

Q 1 7 . 委託販売手数料の 2 0 % には、消費税は含まれているのか？

A 1 7 . 委託販売手数料の 2 0 % には消費税を含みます。販売価格もすべて税込み表記で、1 0 0 円以上の 1 0 円単位で値付けをしていただきます。

Q 1 8 . 産直システムは、既に導入するシステムは決まっているのか？

A 1 8 . 現在、複数社のシステムを調査し、本施設にあった産直システムを検討しているところです。

Q 1 9 . 作付け計画はどのようなものを出せば良いのか？

A 1 9 . 本施設への出荷を予定している農産物について、作付け計画（出荷計画）のご提出をお願いいたします。その使用目的は、どの時期に？どの農作物が？どの程度の量集まるのか？を販売者として把握し、出荷者の皆さんにフィードバックしていきたいと考えています。

Q 2 0 . ポイントカードなどを活用するなど、どの地域から？どの程度のお客様が来ているか？について把握できる仕組みを検討しているのか？

A 2 0 . ポイントカードなどを活用したマーケティングデータの収集については、今後、状況を見ながら導入を検討していきます。

Q 2 1 . 産直の営業時間は？

A 2 1 . 朝 9 : 0 0 から、夜 2 1 : 0 0 までを想定しています。

Q 2 2 . 出荷者組合への参加・脱退等について規約で縛りはあるのか？

A 2 2 . 農林課と指定管理者は、出荷者組合を支援する役割となり、組合規約等について、その内容を決める立場にありませんが、今後、出荷者の皆さままで組成して

いただく出荷者組合との協議の中で、その方向性を検討していくことになると思います。

Q 2 3. 既存の産直への影響についてどのように考えているのか？

A 2 3. 本施設は市全体の情報発信の拠点であり、施設内の産直だけでなく、市内の他の産直についても情報を発信しながら、産直全体を盛り上げていきたいと考えています。また、市内の産直を集めた連絡協議の場をつくり、協力しながら市内産業の活性化に寄与していきたいと考えています。

Q 2 4. レストランの席数はどのぐらいなのか？

A 2 4. 席数については現在検討中であり、まだ決まっていません。本施設の産業創造センター部分のスペースにも限りがあるため、施設全体の機能などを考慮しながら、魅力的な施設になるように、今後、市と協議を進めながら決定していきます。

Q 2 5. レストランでは滝沢産の野菜を優先して使用してもらえるのか？

A 2 5. 地場の農作物を販売する産直、それを調理する加工スペース、調理された農作物を食べることができるレストラン、の3つの機能がそろっていることが、本施設の一番の魅力と考えているので、レストランの食材についても、滝沢市内の農作物を優先的に使用していく計画です。