

市長記者会見記録

日時：2019年8月19日（月）14時00分～14時47分

場所：第3庁舎18階 講堂

議題：市政一般

<内容>

《川崎生まれ、川崎育ち、ハーブペッパー『香辛子（こうがらし）』を使った川崎発！新ブランド商品について》

【司会】 お待たせしました。ただいまより、市長記者会見を始めさせていただきます。本日の議題は、川崎生まれ、川崎育ち、ハーブペッパー『香辛子（こうがらし）』を使った川崎発！新ブランド商品についてとなっております。

初めに、本日の記者会見に御出席いただく皆様をご紹介します。まず初めに味の素株式会社専務執行役員、児島宏之様でございます。

【児島専務】 児島です。どうぞよろしくお願いいたします。

【司会】 続きまして、セレサ川崎農業協同組合代表理事組合長、原修一様でございます。

【原組合長】 原でございます。よろしくお願いいたします。

【司会】 まず本件につきまして、御出席の3名様から順に説明をしていただきます。初めに、福田市長より、香辛子についての連携概要及びマッチング成果などについて御説明いたします。それでは、福田市長、よろしくお願いいたします。

【市長】 よろしく申し上げます。それでは、川崎生まれの新品種ハーブペッパー「香辛子」の官民連携プロジェクトについて、説明をさせていただきます。

本市では、平成20年2月に川崎市知的財産戦略を策定しまして、知的財産の創出・保護・活用の好循環を生み出していくため、さまざまな施策を展開しております。その取組は川崎モデルとして注目され、企業、大学、金融機関、行政などの多様な主体が連携し、活力と魅力あふれるオープンイノベーション都市かわさきの実現に取り組んでいるところであります。

今回、御発表させていただくのは、味の素株式会社様が開発した新品種の農産物の知的財産権を活用し、市内農家、中小食品加工業、飲食店、行政が力を合わせて、川崎発の新たなブランド化に取り組むプロジェクトでございます。

味の素株式会社の川崎にある研究所で生まれた「香辛子」は、フルーティーな香り

を特徴とする、新品種の食べられるハーブです。もともと激辛で知られるハバネロなどのトウガラシは、香りが高く、そのうまみ、健康成分を生かし、海外ではその特徴を積極的に活用されております。日本では、その辛味が注目されていますが、まだまだ十分な活用が図られておりません。新品種の「香辛子」はフルーティーな香りを引き出し、原種の辛みを1000分の1に低減することで、そのうまみ、香りをさまざまな料理、加工品に活用しやすくなっております。また、その健康成分であるカロテノイドや代謝効果を品種改良後も維持した農産物でございます。

この川崎生まれの新品種は現在、市内29軒の農家で栽培されておりまして、味の素株式会社、川崎セレサ農業協同組合、そして、川崎市の3者で共同開発を進めており、3者の協力のもと、品質の維持、栽培土壌の適合などの研究を行っているところでございます。

今回、市内農家での育成も順調に進み、収穫時期を迎えると同時に、「香辛子」を使った加工品の商品開発、飲食店でのメニュー化など、マッチングに取り組んでまいりました。「香辛子」そのものを直売するだけでなく、さまざまな商品、メニューにして消費者に届けることにより「香辛子」の付加価値の向上につながり、都市農業の振興、さらには市内経済の活性化にもつながるプロジェクトであると考えております。

川崎モデルの中小企業支援のネットワークを活用して誕生した新商品については、後ほど皆様にも試食していただきたいと思っております。

今後も川崎生まれの「香辛子」を通じてさまざまな主体が連携して、新たな商品・サービスが続々と生まれる食のイノベーションを川崎発で創出していきたいと考えております。

本日は、味の素株式会社から児島専務、セレサ農業協同組合から原組合長に御出席いただいております。それでは、それぞれの立場から、この度の「香辛子」の生まれた経緯や特徴、今後の展開について、皆様からもお話を頂戴したいと思います。よろしく願いいたします。

【司会】 ありがとうございます。

続きまして、味の素株式会社専務執行役員、児島宏行様より、「香辛子」の開発経緯、特徴などについて、御説明をお願いしたいと存じます。それでは、児島様、よろしく願いいたします。

【児島専務】 味の素の児島でございます。

それでは、私のほうから、「香辛子」が生み出された経緯と特徴について、味の素株式会社より説明させていただきます。

当社の健康基盤食品の1つに、カプシEXという基礎代謝の向上をサポートするサプリメント製品がございます。「香辛子」はもともとこのサプリメント成分を生産する植物として開発を進めていました。カプシEXの主成分でありますカプシエイトという化合物は、先ほど市長から御紹介いただいたように、従来のトウガラシの辛味成分でありますカプサイシンと同等の基礎代謝向上機能、いわゆる燃焼系の作用を持ちながら、辛味がカプサイシンの1000分の1であるという特徴がございます。

販売当初のカプシエイトは、京都大学の矢澤進名誉教授が発見されました天然品種でありますCH-19甘という品種のトウガラシから成分を抽出することで製造しておりました。この品種が「香辛子」の祖先に、起源になります。カプシEXの事業の発展とともに、CH-19甘の品種改良の研究を始めました。研究者の15年にわたる苦労の末、目的どおりの新品種を作出することができたのですが、同時に進めておりましたバイオ製法のほうが安定供給の面から選ばれ、現在、カプシEXにつきましては、バイオ製法で製造されております。

そこで改良されました品種を研究者が食べてみたところ、独特の香りが非常に印象的であるということに気づきました。色々な方の御意見をお聞きする中で、有名レストランのシェフの方が香りのよさを後押ししてくれたことが一番のきっかけとなり、それまでカプシエイト生産だけを考えた研究が、香りという観点から見方を変えることによって新しい大きな価値を持つことに気づいた瞬間でした。

作出した新品種トウガラシを新しい農作物として見直してみると、後から色々なことがわかってきました。世界で最も辛いと言われているハバネロやブートジョロキアなどのトウガラシをそのまま好んで食べる習慣がある地域の人々は、さまざまなトウガラシを辛さで選ぶのではなく、むしろ香りで選んでいるということ、トウガラシは甘み成分を多く含んでいるため、だし汁をつくるため利用できること、トウガラシはカロテノイドやビタミン類などの栄養素を多く含んでいることなどです。特にカロテノイドはトマト10倍以上、ビタミンCはレモンと同等の量を含んでいます。日本ではトウガラシと言えばほぼ100%が辛味をつけるために使われています。当社の生み出した新品種トウガラシは香りを楽しんでいただくことを第一に考えており、「香辛子」という名前をつけました。

トウガラシ品種ではありますが、楽しみ方はハーブに近く、ハーブペッパー「香辛子」として紹介させていただいております。もちろん開発当初の目的であったカプシエイトを含んでおりますので、基礎代謝を向上させる機能も期待できますし、カロテノイドなどの栄養成分を摂取することも可能です。

当社は昨年6月にオープンイノベーション施設として、クライアント・イノベーション・センターC I Cを川崎区鈴木町の川崎事業所敷地内に開設いたしました。社外の皆様に当社をよく知っていただき、新しい価値の共創について一緒に考えていくための拠点となる施設です。今回の連携は、まさに川崎市様がC I Cを御訪問いただいたことから始まり、川崎市セレサ農業協同組合様につながり、さらに川崎市内の農家様、飲食店様、加工食品会社様などの多くのつながりに発展いたしました。我々にとっても、C I Cのよい成功事例となりました。

今後も、当社は世間の皆様とともに、価値ある製品をつくり続けていく所存でございます。この度は、このようなよい機会にめぐり会えたことを大変うれしく思っております。本日はどうもありがとうございました。

【司会】 ありがとうございました。

続きまして、セルサ川崎農業協同組合代表理事組合長、原修一様より、市内農家の栽培、「香辛子」への今後の期待、可能性などについて、御説明をお願いしたいと存じます。それでは、原様、よろしく願いいたします。

【原組合長】 セレサ川崎の原でございます。今日はありがとうございます。

私ども組合ではこの度、市内生産者協力のもと、川崎生まれの新種ハーブペッパー「香辛子」の試験栽培を実施いたしました。梅雨の時期、日照不足、低温もありました。しかしながら、大きなトラブルもなく、おおむね順調に生育しております。8月上旬から徐々に当組合が運営いたします大型農産物直売所セレサモスで販売を開始しているところでございます。

今回は試験栽培ということで、生産量は少量であります。川崎農業の情報発信拠点であるセレサモスを通じて消費者に向けて「香辛子」のPRに努めていきたいと思っております。

次に、ここで今後の可能性について少し触れさせていただきますが、現状、市内の生産者の多くは消費動向に合わせた品目を栽培しております。御案内のとおり、今回、この官民連携のプロジェクトにより物としての販売にとどまらず、加工業や飲食店との連携まで進めることができました。今後、「香辛子」が飲食店等必要な食材として活用されることがわかれば、おのずと市内生産者への普及拡大につながるものと考えております。そのためには、当組合では、この「香辛子」の就労や経済性指標を含めた試験栽培の結果検証を行うとともに、消費動向を精査し、生産者と消費者のかけ橋としての役割を果たしてまいります。川崎で生まれた「香辛子」をこれからも関係機関との継続的な連携のもと、この川崎の地で育てていきたいと思っております。

あと、これからの1つの課題ですが、この「香辛子」、シシトウだとか、ピーマンと同じように夏野菜でありまして、通年販売、通年生産をするにはやはり冬の施設だとか、そういう中で燃料費等々も含めたことも検証していかなければなりませんので、そこらも価格の面等々含めてこれからの課題かなと、こういうふうに感じているところでございます。以上でございます。本日はありがとうございました。

【司会】 ありがとうございます。

それでは、写真撮影と試食のほうに移らせていただきます。会見に御出席の3名におかれましては、奥のほうの試食のテーブルに移っていただければと思います。また、報道機関の皆様につきましては、前のほうに出ていただきまして、撮影のほどよろしく願いいたします。

【市長】 すごいおしゃれな感じがする。すばらしいね。どれを食べれば。

【司会】 生でちょっとかじった感じで行きましょうか。生でも大丈夫だよというPRを含めまして。

【市長】 もう一口。目線欲しい方は言っていただければ。おいしい。うん、香ります。

(写真撮影)

【記者】 ご感想はいかがですか。

【市長】 本当においしいです。これ、生でも本当にいけちゃうかな。おいしいですね。

【原組合長】 いけちゃいますね。

【記者】 辛味はいかがですか。

【原組合長】 少し辛い。

【市長】 本当に少しですね。シシトウ、どうかな。バリバリ食べちゃうね。

【記者】 バリバリ？

【幹事社】 いわゆるトウガラシを口に入れた感覚とは違いますか。

【原組合長】 もう全然違います。

【市長】 全然違います。

【原組合長】 もっとフルーティー。

【市長】 フルーティーです。香りもいいです。

【幹事社】 どんな香りなんですか。

【市長】 うーん。(笑) どんな香り？ 本当に何かちょっと、若干フルーツのような。

【原組合長】 口の中でばっと香りが広がりますね。

【市長】 そうですね。とっても不思議な感覚ですよ。ちょっとぴりっとしてる。

【兎島専務】 ぜひ皆さんも食べていただいて。ねえ。

【司会】 せっかくですのではかの商品も。

【兎島専務】 はい。

【市長】 これは何でしょうか。

【原組合長】 これがサラダ。

【市長】 これ、おいしい。これはサラダですか。

【原組合長】 少しマリネみたい。

【市長】 そうですね。何なのか。

【司会】 慶さんの水キムチです。

【市長】 水キムチ？

【司会】 はい。

【市長】 ああ。

【原組合長】 こちらはパンですね。

【市長】 パンですね。とてもおいしい。

【司会】 じゃ、撮影のほうはそろそろ大丈夫ですか。すいません。お席のほうへ戻っていただいて。記者の皆様もぜひお召し上がりください。

【幹事社】 私、もういただいたんで、先に、ちょっと伺いながら。すいません。何点かお伺いしたいんです。

この「香辛子」について、味の素さんに伺いたいんですが、これは先ほどCH-19甘を品種改良して、今回つくられたという新しい品種ということは、これは特許とかをもう全部、味の素さんが取得しておられる。

【兎島専務】 はい。特許を出願しておりますし、種苗も、きちんと登録しております。

【幹事社】 この川崎の市内で栽培されているということなんですが、それまでは自社で生産していたということ。

【兎島専務】 当社は、生産はしていなかったんですけども、先ほど説明しましたように、カプシエイトの原料としての利用を考えていたんですけども、そちらのほうはちょっとうまくいかなかったんですけども、せっかくでするので、これを新しい品種として、作物としてお客様に届けたいということで、それはJAさんと一緒にお願いしたらできるんじゃないかなということで今回に至ったわけです。

【幹事社】 じゃ、逆に言うと、この市内の29軒以外では栽培されていない品種と

いうこと。

【児島専務】 ええ。今回初めてです。

【幹事社】 わかりました。JAさんのほうにお伺いしたいんですが、今年は試験栽培ということなんですけれど、収穫はまだ続いている、シーズンのには続いているという状況。

【原組合長】 まさにこれからなんですね。多少、やっぱりこの陽気ですから少し遅れぎみの感じでした、ようやく色がついてきたなというところ。

【幹事社】 そうすると、先ほど8月の上旬から徐々に試験販売を始めているということなんですか。

【原組合長】 はい。

【幹事社】 今年、今シーズンで言うと、29軒の農家さんでどれぐらいの量ができる見込みになっているのか、そういう数字とかがあってありますか。

【原組合長】 正式にまだ生産的に上がってきていないので、29軒で何株だっけ1軒のうち。

【セレサ川崎】 287株。

【幹事社】 株の数ですか。

【セレサ川崎】 大体一株から二、三キロというところなんです。

【幹事社】 これ、市内29軒、北部の農家さん？

【原組合長】 いや、(北部)に限らず、もう中部の方にも。

【幹事社】 そうなんですか。じゃあ、広く。

【原組合長】 広くです。

【幹事社】 いろいろな土壌で、それで試験をしていく。

【原組合長】 そうです。それで検証していきたいと。

【幹事社】 わかりました。私のほうからは以上です。

【幹事社】 同じく幹事社です。

今後の取組のところなんですけど、川崎モデルのネットワークを活用してということですが、具体的には飲食店であるとか、食品加工業との連携ということの理解。

【市長】 そうですね。

【幹事社】 あと味の素さんとしては、もうあくまでもこれは川崎で、そういった形で広げていくということで、何か他の製品への利用とか、そういったことというのは考えておられるのか。

【児島専務】 今のところはまずこの「香辛子」の作物としてJAさんと一緒にとい

うか、JAさんをお願いして広げていきたいなというところで、当社の今の既存の製品の原料にするとかということは、今のところは考えておりません。

【幹事社】 ありがとうございます。じゃ、各社さん。

【司会】 各社様ご質問のほうをどうぞよろしく願いいたします。

【記者】 これ、拝見すると「香辛子」は赤いものとオレンジ色のものと緑色のものと、色としては3種類あるという理解でよろしいですか。

【原組合長】 パプリカを想像していただければわかると思うんですけど、こういう色ができるということで御理解。

【記者】 それは特に何かそれぞれの色の実がつく株が決まっているとかと、そういう感じになるんですか。

【都市農業振興センター所長】 緑色のはピーマンと一緒にです。ピーマンも緑ですけども、そのまま放っておくと赤くなってくるんですね。それと同じで収穫の時期によって色が異なってくるということ。

【記者】 なるほど、わかりました。どうもありがとうございます。

【記者】 何点か。まず、今、新製品を活用したというのでリリースに載っていますが、これ以外にももしありましたら、例えば飲食店何軒ですとか、販売何軒というのがありましたら教えていただきたいのと、あと、飲食店ですとかは川崎市内の飲食店なのか、あるいはもうそれは関係なく、ほかのエリアの飲食店も歓迎しているのか、お伺いしたいと思います。

【市長】 今まだ栽培が始まったばかり、収穫が始まったばかりですので、今トライアルというか、実際にやっていたいのはその3軒のところを使っていたいということですけども、今後これがどんどん広がっていくことを期待していますし、色々な方々に使っていただきたいと思っています。JAさんが言われたように、そのまま売るといこと、プラスで加工するということにもどんどんどんどん展開していけば、広がりや、付加価値も高くなっていくのではないかなと期待しています。

【記者】 飲食店は川崎に限らずですか。

【市長】 現在はそうですけど、結果的に「香辛子」自体が広がっていけば、川崎から全国へ広がるということを夢見ているということです。

【記者】 味の素さんにお伺いをしたいんですけども、これ、リリースいただいたものですと2018年10月に開発されたのが「香辛子」と書いてあるんですが、先ほどお話の中では15年の研究を経てとおっしゃっていました。そうしますと、研究

をスタートしたのは逆に言うと2003年頃と捉えてよろしいのでしょうか。

【児島専務】 カプシエイト、カプシEXで、前はカプシエイトナチュラという名前の製品が最初にスタートしたんですけれども、そちらの製品が上市されて多分10年ぐらいたっております。そのための製法の研究ということで15年ぐらい前から研究自体は始まって、この「香辛子」の研究に行き着いたのは2018年ですけれども、その手前、カプシエイトナチュラの頃は、CH-19甘とか、それを実際に畑で生産して、そこから抽出していたんですけれども、現在のカプシEXは別のバイオ製法で作っている。トウガラシがいらなくなってしまったんですね。その時にせっかくできたいいトウガラシは、実は原料として使うよりも、こうやって食料、お料理して使ったほうがずっといいということに気がついて、今日に至ったというふうに御理解ください。

【記者】 ありがとうございます。

【記者】 味の素の児島さんにお伺いしたいんですが、もし聞き漏らしていたら恐縮なんですけど、今回のこの「香辛子」は、サプリであったり、調味料であったりという製品化をしていくということは今後あるのでしょうか。

【児島専務】 まずは野菜としてということで、JAさんに栽培していただいて、それから加工食品にということは今考えておまして、今のところ、当社としてカプシエイトというサプリについては既にトウガラシを使う必要はなくて、それ以外のことについては、今のところ、ちょっとお話しできる段階までは進んでおりません。

【記者】 じゃ、その製品の特許というか、権利をお持ちになっているということとどのような認識なんですか。

【児島専務】 この品種と、それから、カプシエイトをつくるトウガラシということで特許と品種についての知的財産は持っておりますが、そちらを利用してJAさんに栽培していただいて、川崎全体の産業の振興に役に立てればなと思っております。

【記者】 ありがとうございます。そのまま市長にもお伺いしたいんですが、ということは今、味の素さんが持っている権利、財産、知的財産というところを川崎は広めていくというリレーを受け取ったという認識なのかなと感じたんですが、改めてそういったものを生かして発信していくということは、川崎市にとってはどんな意味合いがある、メリットがあるとお考えでしょうか。

【市長】 やっぱり味の素さんがイノベーション・センターを鈴木町に新しく作られて、色々な方々と共同、連携して物事を、オープンイノベーションを進めていくという拠点ができたことが私どもとさらに連携を深めていく大きなきっかけになったとい

うことですから、そういった形がまたJAさんとのつながりという形で、新しい商品、サービスというのをこれからも次々と生み出す1つの大きな事例になったのではないかなと思っています。こんな取組をもっともっと進めていきたいと思っています。

【記者】 ありがとうございます。

【司会】 ほかはいかがでございませうか。

【記者】 セレサの原組合長にお伺いをしたいんですが、ここにもちょっとレシピを載せていただいておりますけれども、家庭で料理をする場合のお勧めの使用、調理方法などありましたら、ちょっとお伺いできればと思います。

【原組合長】 全く私見ですけど、やはり香り豊かで彩りもいいんで、例えばサラダの中に入れてとか、焼き鳥屋さんでいけばシシトウガラシの焼いているのを売っていますよね。そういうところにも活用した形の中で、家庭の中でも味わっていただければなど。また、天ぷら、フライ、かき揚げなんかにもいいんじゃないかなと。また皆さん方からも何かいい御提案がありましたら、ぜひよろしくお願ひします。

【記者】 ありがとうございます。

【幹事社】 原組合長にお伺ひしたいんですが、実際に試験販売をしてみても、お客さんの反応だったり、もしくは栽培をしてみても、実際に多分食べられた農家の方もいらっしゃると思うんですが、そういった方からの感想というか、どういうふうな感想が寄せられているかというのがあったら教えてください。

【原組合長】 先ほど申し上げたように、生産がこの陽気で遅れていまして、まだまだほんのわずかな量しか出ていませんので、まさにこれから、そうした皆さん方の意見を伺おうかなと思っていますが、私どもの職員だとか、関係者からは、事前に収穫したものについての試食会もさせていただく中では、本当に少しの辛味がいいバランスの中で、その食材のいいところを出しているなど、こういう話はたくさんいただいております。

【幹事社】 育成する面での難しさみたいなものは、何かこの品種はあるんでしょうか。

【原組合長】 先ほど申し上げましたように、パプリカだとか、それから、シシトウだとか、あとはピーマンですか、それと全く同じと私たちは理解しています。

【幹事社】 はい、わかりました。

【記者】 味の素の児島専務に、ちょっと先ほどの数字で確認なんですけど、ちょっと間違っていたら、正していただきたいんですが、カプサイシンがカプシエイトの1000分の1の辛さと確か御説明が。1000分の1という数字をさっき教えていた

だいたんですけど、これは単純に普通のトウガラシの辛さと比べて何分の1みたいな置きかえはできるんでしょうか。

【児島専務】 普通のトウガラシにはカプサイシンというものが入ってまして、カプシエイトという物質は、カプサイシンとちょっと形が似ているんですけども、ちょっと違う形をしています。類縁体というふうになって、それで純品を比べてみると、カプシエイトはカプサイシンの1000分の1の辛さなんですね。実際にトウガラシとか、ハバネロとか、「香辛子」とかの作物として辛いかどうかというのは、1000分の1のものがどれくらい入っているかということによりますので、今、1000分の1と申しましたのは、純品のカプシエイトは、純品のカプサイシンに比べて1000分の1の辛さであると、そういう意味で1000分の1と説明させていただきました。

【記者】 今の関連でもう1点。そうすると、専務の御感想でも結構なんですけど、普通のトウガラシと比べるとどれぐらい辛さが辛くないというか、半分とか、4分の1とかなんでしょうか。

【児島専務】 これは今ぜひ食べていただきたいんですけども、なかなかフレッシュなトウガラシは食べないですよ。トウガラシは普通、乾燥していますよね。これを食べてと思うのは、まず香りがすごく高いのと、辛さだけじゃなくて、もっと違った、もっと違う魅力があるなというのが一口食べたときなので、辛さだけ、ここにも先ほど説明しましたが、ビタミンCとかカロテンとか、香りが高いということが「香辛子」の新しい魅力だと。辛さがかなり辛くないトウガラシじゃなくて、それ以外に、もっともっと魅力のある作物だということを御理解いただきたいと思います。

【記者】 わかりました。

【幹事社】 たびたびですいません。味の素さんに伺いたいんですが、うまみ成分的には何倍とか、そういうのは何かあるんでしょうか、指標的に。

【児島専務】 いや、ちょっとそこまでは計算してないんですけど。

【幹事社】 ただ、そのトウガラシ全般的にやっぱりうまみ成分は含まれていると。

【児島専務】 そうです。野菜にもともと含まれていると御理解ください。

【幹事社】 特にこの「香辛子」にはほかの品種よりも多く含まれているとか、そういう特徴があるわけではない。

【児島専務】 それぞれ品種という話は、さっきも言いましたカロテノイドとかビタミンCとか香りとか、総合的に見て「香辛子」という野菜は非常に魅力的だと御理解いただければと思います。

【幹事社】 わかりました。

【記者】 味の素さんに伺いたいのですが、特許というのは「香辛子」のどの部分の何に関する特許なんでしょうか。

【児島専務】 カプサイシンではなくて、カプシエイトをつくるということが特許の一番のキーになっております。つまり、辛くない。カプサイシンをつくらずに、カプシエイトをつくる。つまり、辛くないけれども、さっきちょっと説明したと思うんですが、カプシエイトもカプサイシンも同じように脂肪を燃焼させる効果があるんですが、カプシエイトは辛くない、カプサイシンは辛いということで、今までは辛くないと脂肪燃焼効果が得られなかったわけですけども、やっぱり辛いのを食べるのが嫌だとか、食べられない人もいるんだけど、そういう人にも脂肪燃焼効果はあるけれども、辛さが抑えられているというのが特許のポイントになります。

【記者】 それが今回のこの新品種の「香辛子」についてのものであると。

【児島専務】 そうです。この新品種特許を出すのは、この新品種ができるよりもかなり前に出しているんですけども、実際には、我々がそれを出した特許の範囲に含まれるというふうに御理解ください。

【記者】 先ほど作り方はほぼ他のと変わらないということで、そうすると、価格に関してもほぼ変わらなくなるんですか。あるいは、それとも特許料や何かが入ってくるから当然高くなってということですか。

【原組合長】 特に今のところ、特許料という話は聞いていないんですけど、いずれにせよ、都市農業も皆さんご案内のとおり、多品種少量生産で、今、農業改革で農業所得を上げろと言われていの中で、少しでもいい商品をいい単価で売りたいというのが私たちの本音でありまして、そういう面ではいい価格で売れるのではないかなと、こういうふうに期待をしているところでございます。

【記者】 原さんにすいません、1点。これ、セレサJAでは何月ぐらいまで販売する予定ですか。何月ぐらいまで売っていますか、8月にスタートして。

【原組合長】 一般的には大体9月、10月の中旬ぐらいまでが先ほど申し上げたシトウだとか、ピーマンの生育も同じようですので、私たちはそれぐらいまでは期待しているところです。

【記者】 わかりました。ありがとうございます。

【記者】 今後、今回の「香辛子」を販売するに当たって、先ほどこれは通年生産というのが1つの今後の課題になるかもというお話があったと思うんですけども、それに向けた改善策とか、今の段階でどういうふうに通年販売に向けてやっていきたい

みたいなお考えがあれば、もう一度お伺いしたいんですけど。

【原組合長】 まさにこれからの課題でありまして、先ほど申し上げましたように、やはり施設や温室等々ですと当然燃料代もかかりますので、そこらの費用対効果といえますか、十分見きわめながら取り組んでいきたいなと思っております。

【記者】 データを収集してということ。

【原組合長】 そういうことですね。

【記者】 わかりました。

【原組合長】 今回はほとんど露地栽培で、この陽気ですから。

【記者】 わかりました。

【記者】 セレサモスで売られている40グラム160円という価格は、普通のシシトウなんかと比べてどれくらい高いのでしょうか。

【原組合長】 当然割高になっていまして、やはり、でも、いい商品は高く売れるというのが魅力なところでありますので、シシトウだとか、そこらと比較をしないほうがいいんじゃないですかね。

【記者】 かなりお値段がいい感じ、40グラム。

【原組合長】 ですから、40グラムというと大体五、六個か。

【都市農業振興センター所長】 それくらいですね。

【市長】 そんなにべらぼうに高くないですよ、五、六個入っていればね。

【記者】 そうですね。

【市長】 シシトウと比べてもそう。

【記者】 遜色ない。

【市長】 ちょっと乗っているかなという感じくらいですかね。

【記者】 原さん、大体160は税込み、税抜き？ ここにある資料も皆、全部税込みですか、300円、700円。

【原組合長】 税込みで御理解いただければと思います。

【記者】 全部、税込み？

【原組合長】 はい。

【司会】 他いかがでございますか。大丈夫でしょうか。

じゃ、本件につきましてはこれで会見を終了とさせていただきます。会見者の皆様と関係者の皆様はここで退席とさせていただきます。ありがとうございました。

《「ゲキワルナイト」について》

【司会】 それでは、続きまして、市政一般のほうに移らせていただきます。市長、よろしくお願ひします。それでは、進行につきましては、幹事社様、よろしくお願ひいたします。

【幹事社】 それでは、幹事社です。

【市長】 はい。お願ひします。

【幹事社】 ちょっと一問だけ。先週末、ゲキワルナイトを、ちょっと伺って市長の挨拶、拝見したんです。もう10年近く、長い間にわたってああいう活動をされて、かなり人数も盛り上がっていたのが現状なんですけど、市のほうでも色々と取組をされる中で、ああいう活動を独自にあれだけの規模で長年続けられているということ。参加された感想を含めてちょっと一言いただければ。

【市長】 本当に混ざり合っているというか、完全に参加者の心のバリアフリーが実践されている取組の1つで、ちょっとあれだけバリアがない世界というのも見えて、参加していて気持ちよかったです。楽しかったですし、本当に私たちがパラムーブメントを提唱する前からの取組ですから、逆にむしろこちらから応援させてもらって、後から乗っかっているぐらいの話ですから、こういった取組がさらに広がっていくことというのをすごく期待していますし、ぜひ多くのそれこそ障害者も健常者もみんな参加してもらいたいなと思いました。

【幹事社】 ありがとうございます。幹事社から以上です。各社さん、どうぞ。

《（仮称）差別のない人権尊重のまちづくり条例関連について》

【記者】 9日に差別のない人権尊重のまちづくり条例についてのパブコメが締め切られて、今、その精査を進めている段階だと思うんですが、かなりの数が寄せられているという話でしたけれども、概数というんですか、がもし。

【市長】 まだ最終的にはあれですけれども、今のところ、1万8,000通を超えるものが来ていると聞いています。

【記者】 その内訳というところについてはいかがでしょう。

【市長】 内訳とおっしゃいますと？

【記者】 賛成、反対というふうな声が寄せられているとは思いますが、色々その中にまた意見があって、連なっていると思いますけれども、賛否について。

【市長】 前提として言うておかななくちゃいけないのは、これは、賛成が多いか反対が悪いか、多いかということを知っているものではないということをお前提にした上で

すけれども、条例（案）に対する賛意を示す声が多いと聞いています。どれぐらいの割合かだとかというのはまだ精査中ということですけど。

【記者】 改めてですけれども、これ、1万8,000というのは、過去パブコメで寄せられているものについては。

【市長】 では、一番多いですね。

【記者】 それだけの関心が寄せられていることについては、改めてどういうふうにお受けとめになられていますか。

【市長】 そうですね。この前の会見でも申し上げましたけれども、非常に関心の高いテーマである。市内はもとよりでありますけれども、市外から、あるいは県外からの声も非常に多いと聞いていますので、ある意味想定していたという形でしょうか。

【記者】 以前も、自信を持って提案したものだという話がありましたけれども、それについて概数ですけれども、賛意のほうが多く寄せられているという、その状況についてはいかがですか。

【市長】 何と言うんでしょう。繰り返しになりますけれども、賛成か反対かの数で競っていることではなくて、いただいた御意見の中で受けとめられるものについてはしっかり受けとめていくという意味では、賛成、反対どちらであっても、しっかりとこれからも受け止めていきたいと思っています。

【記者】 ありがとうございます。

【幹事社】 関連で1万8,000通と。

【市長】 通数なんですね。ですから、これ、件数にすると例えば1通に対して3件の意見をいただいているとか、色々なので、ちょっと集計にはかなり時間がかかると思います。

【幹事社】 ということは、最終的に、要するに件数で言ったら本当、数万通よりも少なくなることはないかと。

【市長】 ないですね。はい。

【幹事社】 ということですか。

【市長】 はい。

【幹事社】 わかりました。ありがとうございます。

《横浜市のIR誘致について》

【市長】 どうぞ。

【記者】 今日、横浜市の林市長がIRを誘致すると決めたという報道が一部で出て

いますけれども、それを聞かれてどのような所感をお持ちでしょうか。

【市長】 うーん、所感、難しいですね。何でしょう。私どもに対するアンケート等に、検討するというふうに答えたことがあるというのはご案内かと思いますが、これは自治体の歳入にも非常に大きなものになるのではないかという、その可能性があるものについてということは、私どもも思っていたということですから、そういった観点から、正式な報道ベースの話しかちょっとわからないですけれども、前向きに捉えられたのではないかなと見ていますが、そのIRについては様々な市民の皆さんの御意見があるということは、私も承知していますので、これからその推移を見ていきたいなと思っています。

【記者】 同じ神奈川県内として、県内経済、川崎市内経済にも影響がもちろん出てくるかなと思うんですが、その点はいかがですか。

【市長】 ちょっとこれからどういうプランとなっていくのかというのを、それを見ないと何ともあれですよ。プラスの要素、あるいはそうではない要素もあるのではないかと思いますから、そのあたりをしっかりと見ていきたいと思っています。

【記者】 ありがとうございます。

【司会】 ほかはいかがでございますか。特にないようであれば、会見をこれで終了としますが、大丈夫でしょうか。それでは本日の会見は終了とさせていただきます。どうもありがとうございました。

【市長】 ありがとうございました。

(以上)

・この記録は、重複した言葉づかい、明らかな言い直しや質問項目などを整理したうえで掲載しています。

(お問い合わせ) 川崎市役所総務企画局シティプロモーション推進室報道担当

電話番号：044(200)2355