

# 平成 30 年 10 月市長定例記者会見 記録

平成 30 年 10 月 31 日(水)

午前 10 時～午前 10 時 20 分

## 発表案件

### 1. (仮称) 佐渡金銀山ガイドンス施設の愛称募集について

来年 4 月に相川にオープン予定の(仮称)佐渡金銀山ガイドンス施設の愛称を募集いたします。

この施設は、佐渡金銀山遺跡が持つ史跡の価値をわかりやすく解説するガイドンス的機能と来訪者へのビジターセンター的機能を併せ持つ施設であります。市民の皆様の憩いや来訪者との交流の場としても広く活用していただきたいと思いますと考えております。

11 月 1 日の木曜日から佐渡市ホームページ等で募集を開始し、募集期間は、11 月 1 日から 11 月 30 日 17 時必着ということで設定させていただきました。本庁、支所・行政サービスセンターの窓口、佐渡市ホームページ、郵送で応募を受付いたします。募集の要項等は、佐渡市ホームページに掲載するほか、関連する WEB ページ等でも情報発信を行います。その後、専門家並びに有識者等による審査を行い、決定した愛称につきましては年明けを目処に市の広報紙や佐渡市ホームページに掲載するほか、関連する WEB ページ等でも発表させていただく予定になっております。

また、愛称募集で愛称に採用された方は、4 月のガイドンス施設オープンの日の式典にご招待し、受賞式等を執り行う予定になっております。

### 2. 首都圏での佐渡おけさ柿ジュース販売について

佐渡を代表する果樹、おけさ柿を使用した「おけさ柿ジュース」を首都圏で人気のジュースキッチン「百果百菜」1 店舗、ジューススタンド「ハニーズバー」46 店舗にて、11 月特選メニューとして 1 ヶ月間の販売を行います。

今回の販売は、利用の機会が限定された規格外のおけさ柿の利用促進を目的にしております。ジュースという気軽なメニューとして提供することで、美味しいおけさ柿をさらに知っていただき、おけさ柿の販売拡大に繋がりたいと考えております。

### 3. 「佐渡冬紀行」の発売について

佐渡の冬の味覚を大変お得に楽しめる旅行商品「佐渡冬紀行」を販売させていただきます。佐渡ならではの食材が一層美味しくなる冬に、通常価格の約 5 割引きのモニター価格としまして首都圏発 2 万 6,900 円、新潟港発 1 万 4,800 円で販売し、隠れた佐渡の魅力を多くの人に体験していただくとともに、万が一船が欠航になった場合でも延泊となった宿泊費を補償する安心でお得なプランでございます。この佐渡冬紀行は、2 泊 3 日の宿泊プランになっております。冬の味覚である活ズワイガニ、寒ブリなどの海産物をはじめ、今年は試験的に島黒豚のしゃぶしゃぶも提供させていただきます。海産物以外の食の魅力も発信するとともに、参画していただくお宿さんからは料理の説明を始め、お客様へのおもてなしの充実を図ります。

この佐渡冬紀行の販売開始は、びゅう予約センター、首都圏・新潟県内のJR東日本びゅうプラザで、本日10月31日の午後2時開始を予定しておりますので、よろしくお願いいたします。

#### 4. 2018 佐渡さかなまつりの開催について

魚食の普及及び佐渡の水産物消費の拡大を目指しまして「2018 佐渡さかなまつり」が、11月11日の日曜日、佐渡水産物卸売市場にて午前9時から午後2時まで開催されます。秋の恒例行事となっているこのイベントでございますが、地元で水揚げされたまぐろのさくどり販売、地元漁師による鮮魚・加工冷凍品の即売、水槽内の生きた魚に触れあうことのできる活魚ふれあいコーナーのほか、どなたでも気軽に体験、参加できる素人セリ市、大人気になっております魚袋詰め放題などが行われます。また、午前10時と午後0時20分には、真咲よう子さんを迎えての歌謡ショーも行います。

地元佐渡沖で水揚げされた鮮魚、加工品等を多数用意しておりますので、ぜひ皆様お誘いあわせのうえ、この機会に魚に親しんでいただき、さかなまつりを楽しんでいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

#### 事前質問

なし

#### 質疑応答

##### 1. (仮称) 佐渡金銀山ガイド施設の愛称募集について

記者：

採用作品に採用された方に記念品と賞状を贈呈しますとありますが、記念品の内容なんですかでも一体どのようなものを送られる予定なんですか。

市長：

まだ確定していません。これから正式に決まりましたら、またご報告させていただきます。

##### 2. 首都圏での佐渡おけさ柿ジュース販売について

記者：

このジュースの製造元はどこのジュースで、この間でどのくらいを販売したいと考えてますか。

市長：

こちらは元の柿を送って向こうでジュース化してもらってというやり方です。

産業観光部長：

販売につきましては、47店舗で約3万杯を見込んでいるところでございます。

記者：

こちらの企画の経緯はどういったことなんですか。そもそもこれは初めてこういう取り組み

をするものなのでしょうか。

市長：

昨年試験販売をやっておりまして、昨年は1店舗のみの販売で1ヶ月間で366杯販売できましたので、今回お店さんの協力も得てちょっと拡大してさらに販路を広げようということで、今度は本格的にやらせていただくということでございます。

記者：

今年台風が相次いでそういう規格外の品物が増えてたり、おけさ柿自体の農家の数も減ってるという問題もあると思います。こういったものを通じてどういった効果を期待したいと思われそうですでしょうか。

市長：

おけさ柿そのものの品質とか美味しさは、かなりもうブランド化もできておりますしあれなんですけど、要するにその自然災害が発生するしないに関わらず、規格外のものってのは必ず生まれるわけでございます。それを可能な限り全て果樹農家の皆さんの収入増に繋げるためにも、このような加工の販路拡大の可能性のあるものは、どんどんチャレンジしていきたいと考えております。

記者：

このジュースは島内では飲めないのでしょうか。

市長：

お願いする店舗、ハニーズバーとかは首都圏だけの展開でございますので、そこがうまく味付けも含めてジュース加工をしていただくってことでございますので。

記者：

特殊な技術がいるのでしょうか。

産業観光部長：

特殊なものではございませんので、他でも柿を材料にしたというものでは飲めると思いますが、私ども佐渡市のおけさ柿を使ったものということになりますと、こちらで販売をさせていただくということでございます。こちらで飲むということでございます。

市長：

あくまでも島外での販路拡大を目的にする今回の1ヶ月販売なんです。

記者：

りんごジュースとか非常に美味しく結構お気に入りなんで、きっと美味しいんだらうな、島内でも飲めるといいなということなんですけれども。

市長：

その辺は、JAさんのほうも色々考えていただけたらと思います。

記者：

これ、販売するのはこの2つの民間業者ですけど、おけさ柿を送る主体は市なんですか。

市長：

J A 佐渡さんです。

記者：

おけさ柿は県内の他の地域で生産してるんですけど、ジュース化するってのは佐渡が初めてなんですか。

産業観光部長：

今回お出しするのは、はね柿ということでお出ししております。これまでそういったはね柿を出荷をしてそういう形でいうところは、やったところはないというふうに思っております。

通常の柿ですとあったかもしれませんが、はね柿ということで今回PRを図ってこうということでございますので、初めてということになるかもしれません。

市長：

はね柿というのは、規格外の柿のことです。

記者：

関連で、おけさ柿もだんだん在来種の後半になってきましたけれども、台風被害の金額っておおよそ出たんでしょうか。

市長：

J A さんともやり取りして、大体どの程度の面積で被害が出ているという材料はあれしますが、最終的に被害額というところはまだJ A さんと最終的な確認ができてないので、それはまたわかり次第ということにさせていただきます。

記者：

2億円くらいとか言ってたけど、それを上回りそうとかそれよりも少なくなりそうとか、その辺もわからない。

市長：

そこもJ A 佐渡さんJ A 羽茂さん含めてのトータルのところの最終的な数字がしっかり出てからじゃないと、ちょっと違うと申し訳ないんで。すみません。

### 3. 「佐渡冬紀行」の発売について

記者：

これ、何年目になってて、リピーター率なんかは多少上がってるんですか。効果というか。

市長：

この冬紀行という名前そのものは、4年やってるんですが、最初は1泊2日パックってのがあって、今は2泊3日になってるんで単純比較がなかなか難しいのはあるんですが、今回のこの冬紀行の目標数値の前提になるのは、昨年同じパターンでやった昨年の冬紀行。これが昨年は延べ宿泊者数で2泊3日1,888人泊となっていますので、今回はフリープランで約1,000名2,000人泊を目標ということでしております。これは昨年から2泊3日パターンなんで、リピーター率等はこれから何年か続けていってやっと出てくるのかなというふうに思います。

記者：

佐渡の冬の美味しい魚介とか農産物を食べてほしいってことだと思うんで、気に入ってまた個人的にも来ようかなとかっていうリピーター率は増えてはいるんですか。

観光振興課長：

リピーター率という細かい数字はちょっと今日持ち合わせていないんですけど、アンケート調査を同時に行っているんですが、来られるお客様ほとんど、「夏に佐渡に来てみて気に入って、食材が美味しくなると言われている冬に来てみたくなった」ですとか、「去年も来てみて食べ物が美味しかったんで、今年も来ました」というようなアンケートが多いところから、リピーター率っていうのは半分以上の方々がリピーターとして来られてるかなと思います。

#### 4. 2018 佐渡さかなまつりの開催について

なし