

# 物価を考へる

とき 二月十日  
ところ 市役所応接室  
〔出席者〕

- 日光婦人会長 篠原花子
- 日光仲買人組合長 高野武雄
- 日光精肉組合長 伊藤正之
- 日光市農業委員 斎藤義美
- 日光地区商工会議所日光事務所長 高橋正之
- 日光市助役 星野仁十郎
- 日光市観光課長 斎藤善蔵
- 日光市商工係長 中村昭次郎
- (司会) 総務課長 北村豊彦

敬称略

「本日は、お忙しいところをお集まりいただき、ありがとうございます。きょうは「物価を考へる」というテーマで、皆さんにお話し合い願うわけですが、特に日光市内の物価問題について話題を進めたいと思います。」

まず、日光市の場合、全般的に適正な物価といえるかどうかですが、消費者の立場から篠原さんは、どうお考えですか。

篠原 そうですね、日光は物価が高いといい、私もそう思っていたんですが、物によっては決して高くないですよ、ただ安定していませんね、一週間ほど前にも、カリフラワーがわずかに二日間に半値以下になったりしたように。

斎藤 私の住いが今市寄りにあるため、今市の商店を利

用することも多く、その点で日光市と今市との比較もしてらんだんですが、最近、差はちぢまってきたというものの、やはり、まだ高いですね。これは、市長さんが進めておられる過疎対策にもブレーキになるのではないですか。

市長 ご承知のように、昨年から公共料金の値上げなどの問題も起っており、このような状況のなかで、地方行政をあくか立場として、どのような方向づけをすべきか、大きな問題といえます。

物価問題は、買う方は安く、売る方は高くということなのでしようが、お互いにぐちのこぼし合いでは発展しないですね。

「今市市との比較ということですが、商工会議所では今市・藤原なども取り扱っている点でどうですか。」

高橋 物価そのものの比較はわかりませんが、経営の内容からすると、決して日光の業者が今市よりもうけているとはいえない、差益率から見れば同じなんではないですか。

斎藤 流通機構の問題があると思います。現に今市のナスキュウリなどは東京に出荷されたものを、向うで買って買ってくるという、いわば逆輸入をしているんですから。

「その一部を地元に出荷する

ことはできないのですか。篠藤 それはできますよ、ただ、十年ほど前に東京で値が下った時、日光市場に出したら

## 進む食品冷凍化 望まれる冷凍冷蔵庫の建設

市長 今までのことではなく、明日からどうするかが問題だと思ふね、現にオリンピックで北海道に行つて、帰りにもう運賃が上つていて行きの料金では乗れないんですから(笑)

そこで、具体的な対策のひとつとして、私は市に生鮮食料品を大量に貯蔵できる冷凍冷蔵庫を建てるべきだと思つています。

価格の安いときに仕入れて貯蔵しておく、品薄になったらそ



星野市長

れを適正な価格で売ってもらふようにすれば、物価の安定につながるわけで、高い品物を仕入れれば、高く売らなくてはならないのは当然なんです。高野 現在は肉や魚だけでなく、野菜にも冷凍ものが出回つて来ており、カボチャなどは実際、安くてうまいです。

たたかれたことがあるので。高野 現在は、そんなことはありませんよ。



篠原花子氏

篠原 北海道ものなど、おいしいですね、ただ冷凍食品はもどし方ですね、まだお湯などに

伊藤 市長さんの云うとおりこれからは、全ての食品に冷凍化が進むと思う。特に食肉の場合、これまでのように生肉一本やりでは通らない時代が来るのは確かです。ただ、現在は市内のお客さんの大方が、冷凍肉を好まない。生肉と栄養価も違わないのだし、その点お客さんにも理解してもらえれば。

高野 冷凍食品は、もどし方によって味も決まるんです。それで、近いうちに専門家を招いて、冷凍ものの食べ方をPRしようという計画しています。

篠原 それは、ぜひやってく



中村観光課長

ださい。私も健康教室などで、いくぶん勉強はしているんですが。中村 一般的には、冷凍食品はすぐに食べられないのが難点です。高野 例えばサトイモなどは高いときは一キロ三百円も三百五十円もするのだが、冷凍なら平均二百円くらいに安定してるんです。ハウレンソウなども同じで、冷凍庫ができて保存できれば一番良い。

市長 冷凍冷蔵庫の建設は、皆さんの賛意があれば、ぜひ実現させたい。今年度は総合会館の建設という大きな事業もあつて、財政的には無理だと思つても、目的がつけば、起債をしてでも実現したい。業界もぜひやる気を出してほしいね。皆で困った困ったばかり云つてるだけでは、日光市はつぶれてしまう。

篠原 市長さんが、そうした積極的なご意見をお持ちだということ、ありがたいと思つています。そういう施設は、市民から陳情してでも、作ってもらいたい施設ですから。