

平成 27 年 2 月 12 日

産業厚生委員会

(所管事務調査分)

阿久根市議会

1. 日 時 平成27年2月12日(木) 10時00分開会
12時11分閉会
2. 場 所 第2委員会室
3. 出席委員 野畑直委員長, 松元薫久副委員長, 石澤正彰委員,
竹原恵美委員, 濱崎國治委員, 大田重男委員,
鳥飼光明委員, 中面幸人委員
4. 事務局職員 議事係 寺地 英兼
5. 説明員 ・水産林務課
課 長 馬見塚 徹雄 係 長 大石 直樹

6. 会議に付した事件

・所管調査事項

- (1) 6次産業化の推進対策について
(陸上養殖等に関する調査)
- (2) 平成26年陳情15号「JA自己改革」に関する陳情書について
- (3) その他

7. 議事の経過概要

別紙のとおり

審査の経過概要

産業厚生委員長（野畑直委員）

ただいまから産業厚生委員会を開催いたします。本日は前回行いました委員会での結果を踏まえて、6次産業化の推進対策について水産林務課への所管事務調査を行いたいと思います。

それでは、水産林務課の入室をお願いします。

（水産林務課入室）

水産林務課に御出席いただきました。本日は、温泉水を利用した陸上養殖などを含め、6次産業化の推進について調査を行うものです。各委員から所管課に対して意見、質疑等はありませんか。

濱崎國治委員

私は、さきの産業厚生委員会の審査の中でも申し上げたんですが、いわゆる、陸上養殖による活性化策と言いますか、それについてどうなんだろうかということで、先進地等も視察しながらしたらどうかという話をしたところですけど、所管課として、この前の資料もいただいたんですが、これ産業連携ネットワーク陸上養殖交流会の発表資料ということで、陸上養殖ビジネス化に向けた課題ということでしたんですが、阿久根市としてですね、この辺の考え方をちょっとお伺いしたいんですが。非常に幅広い質問で申しわけないんですが。

大石水産係長

私のほうから幾つか説明させていただきます。これまでに実は北さつま漁協と協力しまして陸上養殖やってまいりました。試験的な規模です。栽培漁業センターで種苗生産しております、ヒラメ、アワビ、赤ウニ、オコゼについてこれまで試験をしております。栽培漁業センターの施設を使ったものと、漁協に、港にある活魚水槽を用いた試験なんですけど、いずれもですね、生産コストと販売金額が見合わず、すべてが中止されたところです。ヒラメについてはですね、夏場の水温が非常に高くなるために死んでしまうことが非常に多いということと、たくさんエサをやってもあまり大きにならないという問題があります。それと、試験的な生産でしたけれども、養殖する水槽の面積が非常に狭いものですから、たくさん魚を飼うことができないという不具合もあります。それとアワビの場合にも夏場はほとんど成長いたしません。エサを与えてもほとんど食べないという状況が続きますので、なかなか生産コストが上がるばかりで成長が伴わないと、赤ウニについては、エサをたくさん食べるんですけども、養殖面積が非常にたくさん必要になってきて、それも販売価格とほとんど見合わないという結果でした。オニオコゼも成長がほとんどない生き物ですので、なかなか販売先も見つけられない状況で養殖するメリットもないだろうという判断で現在のところ中止しております。以上です。

濱崎國治委員

ということは、いわゆる養殖、魚のいわゆる価格、いわゆる付加価値が、

いわゆる生産費とペイしないということが、今の阿久根市が行っている陸上養殖の関係だということで理解してよろしいんですか。

[大石水産係長「はい」と発言]

大石水産係長

実は北さつま漁協さんが試験的にされたものは、栽培漁業センターの施設を用いましたので、電気代のコストは全く含まれておりません、それでもエサ代、あと漁協から来ていただいたときの人件費等を乗せるとですね、魚の販売価格、あとアワビの販売価格、どうしても高くならざるを得ません。ですが、アワビを売ったときの値段がですね、キロ当たり3,500円ほどです。事業者のほうから北さつま漁協を通じて販売するときの価格がそのくらいですので、生産コストを見合わせるとそれ以上かかってしまうということになります。ヒラメについてはですね、ぶえんかんで食材として活用もしばらくしていました。

濱崎國治委員

例えば、アワビがキロ当たり3,500円という話がありましたが、これは販売先はどういうところになるんですか。

大石水産係長

実際にはですね、グランビュアー阿久根のほうからの要望で漁協を通じて販売いたしました。

中面幸人委員

今係長の話を聞けばですね、何かあの養殖については、なかなか生産コスト面で難しいなという感じは受けますけども、近隣では、例えば、長島町なんかで、言わば、例えば、ブリであったりカンパチであったり、ヒラメも養殖をしておりますよね、それとか後は高城のほうでクルマエビの養殖もしているみたいですけど、そういうところが実際やっているんですけど、その辺の今係長が言われた、そういうふうなのと、生産コストが見合うからしているんだろうと思うんですけど、その辺あたりの何か、比較というかですね、なんでうまくいっているのかという、そういうのはかんげたことはないんですか。

大石水産係長

まず、長島で行われている養殖ですけども、ブリ、マダイ、非常に多いですけども、海面養殖であるということですね、海面養殖のメリットというのは、生産コストが非常に安いということ、水温の制御が当然できませんので、水温を温めたり冷やしたりというコストがいりません。あとポンプをまわしとく電気代も必要ありませんので、生産コストを非常に抑えられます。陸上養殖とは違う非常に大きなメリットですね、ですけれどもデメリットとして、天候の影響を受けやすいということと、会場での作業ですから労力が非常にかかるということと、赤潮の影響も受けるというふうなデメリットもあります。薩摩高城でされているヒラメとクルマエビの陸上養殖ですけども、非常に価格の高い品物ですから、生産コストと販売価格が見合うということと、大規模にされているのでスケールメリットも非常に大きいというふうに考えられます。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

濱崎國治委員

水揚げ高がですね、大変減少傾向にあったり、昔とすればかなり減少しているわけですが、漁業振興に非常にこの先々危惧されるわけですが、所管課としてですね、これを解消するために、じゃ、漁獲高は、水揚げは見込めないけども、陸上での生産をすることによる、いわゆる6次産業化ですね、いわゆる養殖した稚魚を、陸上で育成した魚をですね、魚類を加工して販売する、いわゆる付加価値を付けてすることによって生産コスト面というのがある面では解消されるんじゃないかなという思いもするわけですが、その辺はどういうふうに考えていますか。

大石水産係長

生産コストをかけても販売できる価格を取れるというのは非常に高価な魚種になってくるかと思えます。ですけれども、現在の産業的な規模でできる技術というのはそれほど確立されたものはございません。現在確立されているものと言え、クルマエビとヒラメのみと言ってもいいかと思えます。ですが、なかなかヒラメでも販売価格はそれほど高くありませんので、魚種を限定してどの魚種に決めるかというところから始める必要があるかと思えます。現在、いろいろな試験的に国の機関、県の機関はやっていますが、ハタの仲間、ハタ類、非常に高価な魚種ということで、試験養殖がなされるようになりましたけれども、種苗がですね、非常に入手しにくいと、生産しにくいという問題があります。そのあたりをクリアしていかないとこの魚種も今後広がっていかないだろうなというふうには考えています。

濱崎國治委員

先ほど話がありましたとおり、生産コスト面を低くするということが陸上養殖での、6次産業化を含めたですね、陸上養殖でのキーワードじゃないかなというふうに思います。例えば、前も話がありましたけども、栃木県の中川町での温泉トラフグの生産ですね、これについては、生産コストを下げるために、これまでにあった施設、例えば、学校の廃屋を使ったりとか、あるいは既存の施設を使い、設備投資額を抑え、あるいは温泉水を利用することによるコスト削減とかですね、そういうことでのフグの陸上栽培というのが、成功しているというふうな報道があります。特にこれを地産地消ということで、そこの町でレストランで販売して、いわゆる6次産業ですね、そこで生産してその土地で消費してもらおう、そういうことで成功しているような事例がしてあります。これについては、特に先ほど係長が話されましたように生産コストをかなり削減しないと成功しないような事例だというふうに理解してるんですけども、この辺についていろいろ研修もされたかと思うんですが、考えはいかかでしょうか。

大石水産係長

トラフグについてはですね、エサを何キロ与えたら魚が何キロ太るかという、飼料効率という言葉で表されますけど、例えばですね、魚を1キロふやすのにその5倍ほど、5キロぐらいのエサを与えないといけません。飼育期間が水温にもよるんですけど非常に長くなります。暖かい海で養殖した場合はそれなりに成長が早くて、例えば、長崎県であったりとか、熊本県で非常

に生産量が多いですけども、温暖な気候を利用してますので、トラフグの場合にはほとんど海面養殖なんですけど、そういうことでコストを削減できているというふうに考えてます。栃木県でされているものは、水産庁の試算がでてましたので、資料を持ってきましたけども、電気代が全体の生産量の4割を超えています。全体の生産コストが1キロ当たり3,200円以上かかっていますので、それ以上の販売価格でないと元がとれないという計算になります。

濱崎國治委員

とすれば、例えば、このいわゆる、例えば、温泉水を使ったこういう、例えば、栃木県のこの事業というのも経済効果というのは、そう見込めていないというふうに御理解していらっしゃるんですか。

大石水産係長

養殖業としてはなかなかうまくいかないというふうに思います。ですけども、話題づくりとして、地域の産品を山の中で海のもの育ててますよというのは、話題づくりは非常にいいかと思います。実際にみがきふぐ、三枚におろしてすぐ食べられますよという状態のフグですと、1キロ当たり6,000円から9,000円ほど天然ものですけど流通してます。養殖物ですと、

[濱崎國治委員「もう1回」と発言]

天然ものですと6,000円から9,000円ほど、キロ当たり、可食部分だけですね。

[濱崎國治委員「流通つうことですね」と発言]

養殖物ですと時期にもよるんですけど、それでももうちょっと落ちるくらいの価格です。

濱崎國治委員

養殖ものについては、いわゆる天然ものが6,000円から9,000円すれば、それよりちょっと落ちる価格でということですね。

[大石水産係長「そうです。はい」と発言]

濱崎國治委員

そういう意味でペイしないんじゃないかということと、話題性づくりとしてはいいんだろうけどということになるということですね。

[大石水産係長「はい」と発言]

大石水産係長

先ほど可食部分というふうに申しましたけども、魚というのは、一匹まるごと持ってきても食べられる部分は、大方大体その重量の半分ほどなんです。先ほど私が言いました生産コストが3,200円を超えていますよということと、可食部分だけでいうと6,500円ほどになります。それに流通コスト、資材費等を掛けるとなかなか事業としては成り立たない価格になるかもしれません。

中面幸人委員

なかなか昔とすればですね、水揚げ高も少ない中でですね、やはり、漁業を基幹産業としている阿久根市の場合ですね、どうにかして、言わば、漁師のですね、やっぱり所得を上げるためにはかんがえていかなきゃならんわけで

すけども、阿久根の場合は優秀な技術を持った大石さんもいらっしゃるし、ましてや、稚魚のあいう種苗センターがあるわけで、いろんなノウハウ等もですね、ぴしゃっとした中ですね、そういうのがある中でほかの地域とすれば、その辺あたりでもほんと財産だと私は思うんですよ、これは種苗センターをどうにかして生かせる方法としてですね、例えば、陸上の養殖はほんとにそういう生産コスト面で難しいのであれば、さっき言われたような海面養殖ですね、海の中での、例えば、いろいろな地形的、地理的、いろいろなそういう要件があるかもしれませんが、そういうところですね、そういうのを生かしていけるのが、私はできないものかなといふうに私は思っているんですけどもですね、その辺あたり、係長、どっか何か考えたことはないですか。せっかくいろんなノウハウを持って長年している、これを生かさず手は私はないと思うんですよ、だから、今からやるんじゃないで、そういう実績があるわけだからですね、その辺あたり何か、かんがえていらっしゃることはないんですかね。

大石水産係長

阿久根の沿岸で生けすを設置をできるというところが非常に限られています。大漣の港の外側に魚類養殖が1形態あるだけです。なぜかと言いますと、外海に面したところは、生けすを設置できないからですね、長島の汐見の沖には、外海に面したところに海面養殖がありますけども、そこは波浪が強いときには海底まで沈めるといような装置が付けてありますので、表面が非常に荒れるときの海況の影響を非常に受けにくいような場所になっています。阿久根の沿岸ですと、尻無から脇本の沖までですが、沿岸域が非常に浅いので波浪の影響を非常に受けます。ですから、海面養殖をするための生けすを設置できる場所がまずありません。なので、するとすれば大漣、小漣、八郷の沖ということになるんですけども、そこもあまり深くはないものですから、大漣の養殖1形態ありますけども、干潮時には網の底が海底につかえちゃいます。なかなか大規模に広げられない状況ですね。それと以前から漁協さんと協力したり、地元の漁師さん達とやっているのが海草の養殖です。冬場養殖ができますので、沖に出て行けないときに沿岸で非常に収益性の高い、短時間で収益が得られるということで、ヒジキの養殖であったり、ワカメの養殖というのを勧めております。ですけども、輸入物にどうしてもおされてしまうと、ワカメの生産地と言いますと、例えば、南部わかめ、岩手県ですね、大産地がありますし、あと鳴門わかめ、徳島県に大産地がありますので、どうしても鹿児島産というのを買い叩かれてなかなか流通に乗らないという現状があります。ヒジキも以前から試験的にやっていますけども、ことしみたいに寒い冬ですと食害にあわないんですけど、ちょっと暖かい、水温が14度を切らないような冬ですと、すぐ食害にあって魚に食害にあって伸びたものがどんどん食べられていってしまうということになって、なかなかそれもうまくいっていない現状です。

中面幸人委員

大漣のほうで、以前、ヒラメかな養殖されておりましたよね、もうしてないと思うんだけど、

[大石水産係長「現在もされています」と発言]

まだ、してるんですか。

[大石水産係長「はい」と発言]

同じ業者かな。

[大石水産係長「はい」と発言]

そうなんだ。

[複数人発言する者あり]

今もしているということ、そうすれば、例えばですよ、潮の干満でそういう生けす関係が無理があるとされますけど、やはり、そういうのはやっぱりほら、浅ければ浚渫しゅんせつでもしてできるじゃないですか、そういうのをやろうと思えばですよ。だからやっぱり、そこら辺の基本的なところがやっぱりしていけないと、なかなか難しいと思うんですよ、例えば、今大漣のほうでされているということは、生産コストと販売面が合ってるんだと思うんですけど、その辺の、唯一それが、例えば、阿久根の養殖をされてたと思うんですけど、その辺のところの、例えば、採算性の問題については、大体把握されておりますか。

大石水産係長

大漣でされている事業者が実は2件あります。1件は陸上養殖のヒラメ、もう1件は、海面養殖のブリですが、海面養殖のブリのほうは生産コストが非常に抑えられるやり方ですので、でも、大漣のブリ養殖の場合にはですね、最後まで出荷というのはやっておりません。長島に事業所の本所がありますので、ある程度まで大きくしたものは陸上で搬送するか、生けすごと引っ張って行って設置するということですから、中間育成的な養殖のやり方です。陸上でやっているヒラメについてはですね、栽培センターと同じように海から汲み上げた水を水槽の中を通してそのまま配水という形ですので、水温の制御をするわけでもなく、水質の制御をするわけでもありませんので、それほど大きなコストは必要ないというやり方ですね、しかも、事業所として大きくはないですけども、事業所の大きさに見合った種苗の導入をして販売先も確保されてるようですので、現在のところはきちんとした経営をされているように感じています。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

石澤正彰委員

今大石係長の話はずっと聞いていたらですね、海が近くにある阿久根で陸上養殖を考えること自体がね、ナンセンスちがうかなという気もするんですよ、ちょっと私も聞くところによると、脇本のあたりでアサリであるとか、カキであるとか、という養殖をしたらどうかという話が水産林務課のほうにどういう形で持ち込まれているのかどうかわかりませんが、そういうことがあるみたいですね。むしろ結局、漁業者の手助けとかそういうことが我々産業厚生委員会でできれば一番ベストであると思うんですけど、そこら辺は具体的に取り上げて検討されたことはあるんでしょうか。

大石水産係長

黒之浜の漁業者から以前から相談が実はありました。カキの養殖ができないかということ。黒之浜の漁業者からもともと相談があったのは、夏場

に食べる岩ガキの養殖が阿久根でできないかということでしたが、携帯電話の大きさぐらいの殻になるんですよ、非常に大きなカキで北海道産が非常に有名で、高価に取引されているんですけども、阿久根でとれる岩ガキ非常に小さくてなかなか流通に乗る大きさではないということですね、夏場に身が太るということは、夏場にいっぱいエサを食べるという生き物なんですね、そうすると赤潮のプランクトンであったり、有毒性のプランクトンを食べて、その毒が中腸線ちゅうちようせんという人間でいう肝臓にあたる場所にたまっていくので、食中毒が出やすいということで流通ができない状態になっちゃいます。例えば、先ほど出ましたアサリであってもですね、4月から5月、天然のものであっても有毒性のプランクトンを体にため込むということで出荷停止、採捕禁止というような通達が毎年鹿児島県内どこかで出されるような状況ですので、なかなか二枚貝の養殖というのは技術的には可能ですけども流通させられないということになっています。長島でされているヒオウギガイについては、冬場の生産ですので有毒性のプランクトンは非常に少ない時期の生産ということで流通ができますけど、それも4月になってくると流通が止まってしまう（聴取不能）。

石澤正彰委員

今の説明でわかったんですが、要するに漁業で生計を立てておられる方というのは、冬場というのは海がですね、荒れて漁業に出れないという期間が結構ありますよね、天気によりけりなんでしょうけど、そういった期間を何とかこういう洋上というか、海をつかった養殖でということ考えてられないんでしょうか、今の話ですけどね。

大石水産係長

海面をつかったものですと、魚類養殖は非常に難しいというふうに思います。資材が非常に必要であるということと、非常に大きな施設でないと利益を生みにくいという理由です。設備投資が非常に少なくて短期間で収入が得られるものというのと、やっぱり海草になるのではないかなというふうに考えています。

大田重男委員

ちょっとお聞きします。養殖関係で天然ヒラメと養殖ヒラメの魚価の単価を教えてくださいませんか、わかれば、キロ単位。

大石水産係長

天然のヒラメ、養殖のヒラメの価格差ということですけども、天然のとれぐあいによって随分価格がその日その日で相場が動きます。大まかにいいますと、養殖物は天然ものの6割ぐらいの価格とさせていただいていいのかもしれない。

大田重男委員

この前ちょっとですね、私は漁協の青年部会の人と話す機会があって、これは恐らく仲買の人たちの（聴取不能）してると思うんですよ。（聴取不能）1キロですかね。あれは天然ヒラメであっても1千円ぐらいだったと、そういう話を聞いているんですよ。だから、こういった流通先ですね、そういうやっぱり仲買の人たちを育てる必要もあるんだろうと思うんですよ。それと、この前青年部会で何か小倉と宇部に行ったんですよ、研修に、視察に、そしたらこれは余談の話なんですけど、話を聞いたところが宇部のほ

うでエソですか、エソを使ってかまぼこをつくるんですよね。だから、向こうのほうでやるとトロ箱でどひこやったかな、何箱かで5万円で仕入れるんだと、だから、それはこちらの青年部会の人たちがビックリして何か同じ漁で1万5千という話を聞いたんですけれど、だから、ものすごい3万5千円ぐらい差があるんですよね、3万5千円ぐらい。だから、その辺がちょっとそういう、結局、仲買の人たち、流通関係なんだけど、その辺のちょっと販売先の流通関係でちょっと力不足なのかなという私は気がしたんですけれど。実際そうなんですかね。

大石水産係長

阿久根の市場に水揚げされるエソ、かまぼこの原料にされますけども、愛媛県の八幡浜というところと宇部、非常にたくさん送られております。なぜかというところに製造業者がたくさん立地しているからという理由なんですけど、実はエソという魚は日本全国南側であれば、どこでもとれる魚なんです。しかも、非常に劣化が早い魚なんです。阿久根でとれて阿久根で加工するものであれば非常に鮮度の高いままに、歯ごたえの非常にいい、かまぼことかに加工できるんです。でも、阿久根からとって宇部に送る、愛媛に送るとなると、トラック便ですので非常に時間がかかってしまうと劣化してしまうんです。そういう意味でかまぼこに加工するにも非常に手間がかかると、すり身づくりも非常に手間がかかるということで、どうしても値段が下がってしまうのはしょうがないかといふふうに思います。山口県内でとれてすぐに宇部に持って行って加工するのであれば、非常に高い値段で取引されるんでしょうけど、こちらから持っていくとどうしても値段はたたかれるかと思えます。

濱崎國治委員

今のエソに関連してですけども、阿久根でエソをどれくらい水揚げされるかちょっとわかりませんが、今の話からすれば、じゃ阿久根にいわゆる6次産業化ということで、加工まで手がければ鮮度がいいときに加工すればですよ、それだけ利益も上がるような気がするんですけども、阿久根で加工するだけの水揚げはないということなんでしょうか、それとも、加工業者として加工したいという人はいないということなんでしょうか。

大石水産係長

実は倉津の地域に自分でとってきた魚を自分ですり身加工して、揚げてつけ揚げを販売される方もいますし、すり身の状態で流通させる方もいらっしゃいます。ですけれども、どうしても手間暇がかかるということと、流通先がなかなか見つけれないという理由があるかと思えますけど、現在のところは、それほど多くないですね、製造されているところは。その取り組みは平成3年ごろから倉津で非常に広がってまして、現在では私が知る限り4業者というんですかね、4形態ですね。

濱崎國治委員

実は私もですね、個人の方が阿久根で水揚げされたエソを利用して、いわゆるつけ揚げをつくっていらっしゃるということを知っているんですけど、今の話を聞いていますと、阿久根で水揚げされる量とというのは、流通先さえしっかりしていれば事業化できやすいという考えをちょっともったんです

が、そういうふうには理解してよろしいですか。

大石水産係長

私も同じ考えであります。水産商工観光課時代からですけども、流通先を確保しようということでは地元の仲買さんであったり、漁協であったり、加工屋さんであったり、そういう方を連れて築地の荷受を回ったりですね、あと商談会に出て行って阿久根の産品をなるべく高く都会で売ろうというような取り組みをしていますので、現在、皆さんも御存じのとおり水揚げ量が以前と比べて非常に少ないです。生産地の価格は非常に安いんですけど、末端価格、販売価格というのは非常に高いので、その間の利をどうやって地元で落とそうかということでは取り組みをしていますので、やはり、売り方しだいだと思います。

濱崎國治委員

私は加工される個人の方からの情報ではですね、例えば、つけ揚げを1枚100円で売るためにはですね、エソが高いときにはとても赤字なんだという話、特に12月なんかは高いというこっけです、でも、何かその加工、エソだけの、いわゆるエソを中心としたつけ揚げというのは、非常に価値があると思うんですよ、ほかののからすればおいしさがかなり違うということで、私もえらい評価しているというのか、ほんとにすごいなということでは思っているんですが、そういうことであれば先ほど大田委員から話がありましたとおりの、エソを送ればかなり阿久根のエソは安いんだということからすれば、まさしく6次産業化には私は乗るような魚種じゃないかなという気がするんですが、かつ、また加工をですね、手間がかかるということで加工場として4、5件の方が一緒になって加工場をつくってそれから販売する、販売ルートについても極力ですね、もちろん市はバックアップするんですけど、そういう流通に乗せられるようにすれば、これこそまさしく魚価が安いのに付加価値を付けて売り出すことができるということからすれば、6次産業化にもっとも効果的なですね、魚種じゃないかなという気がします、それを進めるのに何か問題点、課題というのは何かあるんでしょうか。もし、その、先ほど流通に問題があるとかいう話もありましたが、例えば、加工、じゃ何軒かの人たちが、自分の家でするんじゃないかと、もっとちょっとした加工場をつくってそれによってしようということにすれば（聴取不能）、阿久根ブランドというのもある面ではできるんじゃないかなという気もするんですが、課題、そうする場合の課題というのはどういうところにあるのか、ちょっと係長の意見をお聞かせいただきたいんですが。

大石水産係長

個々の事業者について私のほうでなかなか言うのは難しいですが、皆さんでもしされるのであれば、加工場の設置場所ですよ、あと設置にかかるコスト、その辺りの工面をどのようにするかということではどうでしょうか。

濱崎國治委員

加工場の建設費用ということでは理解していいですか。

[大石水産係長「はい」と発言]

濱崎國治委員

先ほどもあったように、流通、いわゆる販売先が確実にあるとすれば、今

の個人でされているのについてもかなり有望だなという気がします、流通の確保というのを何か、先ほどは築地の関係もおっしゃったですけども、今度は加工品にすれば築地というよりも、スーパーとかあるいは百貨店とかですね、そういうところかなという気もしますが、その辺の、漠然とした質問で申しわけないです。

大石水産係長

阿久根で好まれる練り製品、例えば、つけ揚げであつたり、ちくわであつたり、かまぼこであつたりするものと、日本全国で流通されているものというのは非常に違いがあります。何かというと甘み、甘みの強さですね、地元でつくっているものは非常に甘みが強くて柔らかいものが好まれますが、それは、糖分、例えば、みりんであつたり、砂糖であつたり、保水力の強いものを加えてつくるので、例えば、魚肉がこれだけのものが水分を含んで、これだけ膨らんで柔らかくなる、ですけども全国で流通しているのは、これだけの魚をこれだけのものでしかないんですよ、非常に歯ごたえが求められる食品ですので、つくっているものがもともと違うので、ちょっとコストはかかっちゃうと思います。地元以外に出そうとすればですね。なので、消費者のニーズに応じたものをつくることのできるかというところはあるかと思えます。現在阿久根市内に練り製品をつくっているところは、まるじゅさん、はしコーポレーションと野村物産、平塚屋さんですね、ありますけれども、どちらも地元向けと地元以外向けの2種類つくってらっしゃいますので、そういう取り組みができるのであれば売り先は確保できるかと思えます。

濱崎國治委員

おっしゃるとおりですね、阿久根ののは非常に甘いということで、ある業者の、これは過去になります、ある業者の方がですね、これは惣菜品じゃなくてお菓子類じゃないですかというふうなことを言われたこともあるんですね、かなり糖度が高い、お菓子と一緒にみたいな感じで糖度が高いから、これは向こうにやったらお菓子と言われるんじゃないかなという話もありました。そういうことで、市内の業者については地元用と地元外用で流通先によって製品づくりを違えているんだということも聞いておりますけれども、せいからすれば流通先、どれだけの量を流通させられるかわかりませんが、例えば、地域から阿久根市から出て行った方は、甘いのがこれがつけ揚げのこの味なんだということもあると思うんですよ、いわゆる差別化と言いますか、ふるさとから出て行った人たちが購入されるということからすれば、そういうふるさとの味ということもですね、ある面では必要ではないかなという気もすつとですけども、それについてどうお考えですか。

大石水産係長

現在、倉津の漁業者が自分で製造しているすり身というのは、1キロパック、500グラムパックと分かれてまして、そのまま送って購入された方が解凍して、みんな形づくって油の中に入れて揚げて食べるというような形でできてますので、そういう意味では通信販売であつたりというやり方ですと、日本全国どこでも阿久根出身の方向けの販売というのは可能かと思えます。現在では、それほど生産量が多くありませんので、店舗での販売というのは非常に難しいかと思えます。なぜかといいますと、ほとんどの店舗ですと品

物が切れると次の発注がもうありません、現在では。品物を切らしてしまうと次の取引がなくなってしまう、その話が流通業界で広まってしまうと発注さえなくなってくるということになりますので、個人への販売というやり方での展開というのがいいのかもしれない。

濱崎國治委員

まさしくですね、ネットの時代ですので、私はネットを活用した販売路線、いわゆる流通先の確保というのも非常に大きな課題だなということを考えます。そういう意味では、今このありましたエソのそういう6次産業化ですね、とってそれを市外の市場に出回せるんじゃないかと、加工してそれによって通信販売のルートに乗せるというですね、そういうのがなかなか私はいい方向に向かうんじゃないかなという気がします。かつですね、設置場所とかあるいは、いわゆるコスト面から加工場の建設費用の関係もですね、今6次化をすればいろいろ制度資金とかですね、そういう補助金等も多くあると思うし、阿久根市についてもですね、大きなバックアップができるんじゃないかなという気がします。そういう意味では、有望かなということでありまして、それからほかの魚種についてもですね、あるいはそういうのがないのかですね、その辺が非常に検討する必要があるのではないかなというふうに私は思いますけれども、ほかに何かそういう考えられるようなのはないのでしょうか。

大石水産係長

タカエビをとっている深海の底引き網があります。漁期が4月から7月と9月から12月いっぱいまでありますけれども、そのときに混ざってとれる魚、これまでほとんど流通に乗ってなかった魚が随分います。（聴取不能）ところで言うと、ノドグロがいます。あとメヒカリ、ニギス、徐々にではありますけども流通に乗るようになってきました。様々な魚が含まれていますので、そういうのを活用した加工品であったり、例えば、すり身であったり、愛媛県のじゃこ天というのでも有名ですけども同じようなものもつくれますし、開いて塩をして開きとしても流通が可能です。そういうものも検討は以前からされてますけども、なかなか漁師さん達の取り組みが現在のところ進んでいないというのが実状です。

濱崎國治委員

これ今の話は、萩の地魚もつたいないプロジェクトという、これをよく読んでいないんですが、これとも共通するところはあるんですか。

大石水産係長

すいません、私その萩のやつを読んでおりませんので。阿久根ではですね、電源関係の調査を利用してですね、以前から阿久根に揚がる水産物を有効活用できないかということ調査していただいております。その報告書もありますので、仲買組合であったり、加工屋さんであったり漁協には配布して検討しましょうということもこれまで何度かしておりますが、現在のところ進んでいない状況です。

濱崎國治委員

すいません、委員長、ちょっと休憩を。

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩に入ります。

(休憩 10:44 ~ 10:45)

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩前に引き続き委員会を再開いたします。

中面幸人委員

私は、この阿久根の漁業の場合ですね、もう今6次産業とか、ブランド化というこういう話は農業にしろ出ておりますけど、なかなか、難しい、口で言うのは簡単ですけども、ただ、私は阿久根の場合は漁業の場合ですね、とった魚をいわば1次産業、とった魚を加工して、もう販売までいたっていますよね。いわば6次産業化をされてるんですよ、先ほど言われるように、ただ、いろいろ地元の味、都会の味とかあったりしてありますよね、そしてもし、大口の、大きい口ですね、大口の取り引きとなれば、ある程度品物がまとまらなければ、そういう取り引きが中止されるというような、係長の話で、私もその通りだと思います。そのためには、それぞれのメーカーがですね、ある程度品質を一つにしてですね、本当の阿久根のブランドっていう形で出したほうがですね、5社なら5社のメーカーがまとまればそういう対応ができると思うんですよ、大口の。だから、私は素材は材料、資源はいっぱいあるのにですよ、すでに6次産業化はされているけど、それがそれぞれのメーカーでしかない、でも、そういうようにある程度品質を一様にして、それぞれのメーカーがまとまればですね、大口の取り引きにできると思うんですよ、私はこのへんのまとめをですね、行政が私はもう主張していくべきだと。なかなかそれぞれがですね、それぞれ皆さんが、努力されてそれぞれの味を持ったメーカーがあるわけですよ、でも、私はまだ儲かる方法はあると思うんですよ、皆がまとまればですよ。この辺を業界だけでなかなか難しい、例えば、今観光連盟等もこうして一つにまとめるような形でですね、これやっぱりこの辺あたりはやっぱり一つにまとめていって大口の取り引きができるとなればですね、それだけでも違うと思うんですよ。だから、この辺ができてないから、今から新たにその6次産業化でなくて、もう既にそういう6次産業はできているんです。私は思っております。いい品物も、これをあと一つもう阿久根のブランドとしてですね、各メーカーが品質を一様にして、まとめたものをつくれれば私はもうかなりまだ儲かる方法もあると思うんですよ。この辺あたりはやっぱり行政がやっぱり取りまとめをしてやらないとなかなか難しいなと私は思っているんですけどもその辺あたりはどうですか。

大石水産係長

非常に難しいですね、実際のところ、実は阿久根でですね、仲買さん、加工屋さん、漁業、市役所で協議会をつくっております。水産物連絡協議会というのをつくっておりますが、そこでも話題になることがあります。統一ブランドで流通させることができないかということです。ですけれども、そこで出される委員の皆さん、加工屋さんからの意見ですけれども、うちは独自の製法でしかやらないと、だから統一ブランドは無理だという言い方でしか現在のところ話を伺うことができない状況です。以前は煮干組合というのがありました。現在の朝市をやっている振興センターのところにありましたけれども、そちらでは統一の箱を使って流通させるという取り組みをしましたが、塩干加工品の場合にはそれぞれの味付けで、それぞれにこだわった製法

をやっていますということではなかなか統一化というのは難しい状況です、今のところ。それと6次産業の走りと言ってもいいかもしれませんが、阿久根ではウニ、春先にとれるムラサキウニだったり、夏にとれるアカウニというのは漁業者がそれぞれにとってきて、自分のお家で身をむいて板に並べてウニ屋さんに納めるという流通の仕方、まさに6次産業そのままなんですけれども、その場合でも、ウニ屋さんに納められたウニもですね、生産者ごとの番号が割り振られてて、この番号の生産者の値段は高いけれども、こちらはいまいち製品が良くないのでということで、市場でも番号で取り引きなんです。ですから、なかなか統一した取り扱いというのは難しいという現状です。

石澤正彰委員

今の話、聞いていたら、私はたぶん難しいかなと思ったんですよね。特につけ揚げ一つにとってみてもですね、それぞれの味があって、私もこれどこでつくった味やという所まではわかりませんが、それぞれの特徴を出しておつくりになってる。さっき話は飛びますが、築地でその販路の拡大を目指してね、大石係長がやったということですが、関西は阿久根、鹿児島県から出て行っている人ってかなり多いですよ。私の友人が帰ってくるたびにつけ揚げを200枚、必ず200枚ですね、注文して送ってもらう形で、みやげにしたり、やってるんですよ、毎回です。やっぱり、さっき濱崎委員が言いましたけれども、やっぱり阿久根の味っていう、田舎の味ですね、そのこれがいいという人も中にはあるんで、その関西の場合やったらそういうことで販路は進められるんじゃないかなという気がします。なんで築地に飛んだんやっていう気がするんですけども、そこらへんはどうですか。

大石水産係長

実は、関西、広島から関西までは非常に流通がはっきりしてまして、すでに地元の業者さんがいっぱい送ってます。関西の市場流通というのはすでに完成されてると思ってます。まだ手がなかなかついていないところが築地、東日本エリアでしたので、数年前から築地への売り込みをかけているところ

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

濱崎國治委員

阿久根市にも加工業者がかなりありますけれども、加工するのに地元産というのがどれくらいの割合というのは把握されていらっしゃるでしょうか。

大石水産係長

それぞれの事業者によってずいぶん差があります。魚種によってもずいぶん違います。マイワシの丸干し、以前から阿久根ではたくさん製造されてますけれども、太平洋でとれたイワシとはまったく違います。形、模様は似ていますが、脂の乗りぐあいと全く違いますので、阿久根であがるイワシ、ほとんど脂が乗ってません、加工に向かないものなので、養殖のエサになるか、フシの原料になるかどちらかなんです。地元の加工屋さんが使っているイワシの丸干しはほとんどが銚子で水揚げされたものです。北海道産です、ほとんどが。あとウルメイワシの丸干しもたくさん製造されてますが、山口県長門で水揚げされたものもずいぶん混ざっていますし、大分県で水揚げされたものもずいぶん混ざっています。そのとき、そのときの魚の脂の乗りぐあい、魚体の大きさ、鮮度の良さによってそれぞれの事業者で仕入れを

変えてますので、阿久根産だけでという業者は現在のところないです。

濱崎國治委員

私はサバにしても、アジはどうかはわかりませんが、開き類ですね、原料はかなり市外が入っているというふうに聞いたことはありますけれども、そういう理解でいいですよ。

大石水産係長

ここ数年、阿久根に水揚げされるサバ、加工用に向く脂の乗った大きなサバというのがめったに揚がりません。巻き網でとってきたものの中から40匹の中からようやく1本抜けるかなというような状態です。トロ箱に入れて、トロ箱1個から1匹抜けるかなという状態ですので、なかなか製造に向く質のいいものが水揚げされてませんので、ほとんどは長崎に水揚げされたものだと思っています。

濱崎國治委員

私はそういう意味でですね、じゃあ加工に向けているのを、じゃあ陸上で養殖したほうがいいんじゃないかという発想から、先ほどのフグにしても、どっかではサバもなんかしているんですかね、これは海上ですかね、いわゆる海面養殖ですかね、サバにしても。そういうことで、加工向きの分を養殖でしたほうが脂がもう乗るしということという理解だったもんですから、なんか阿久根には、海面養殖をする場所が難しいという話もありますので、では陸上でしたほうがいいんじゃないかなという発想からですね、いわゆる6次産業をするにはやはり陸上に目を向けざるを得ないのかなという考えがあったもんですから、6次産業化についてはどうも陸上養殖事業というのも視野に入れられないといけないのではないかなということも考えての6次産業化だったんです。私の意見はそういうことでした。

大石水産係長

今の件についてですけれども、サバの養殖については長島町で萬サバという名前で養殖されてます。あれは海面養殖で非常に脂の乗りが良くて鮮魚という形で流通されるのがほとんどです。

石澤正彰委員

ここに座っているというか委員のメンバーもですね、水産の関連については大石係長という頭があるわけですよ。もう以前から一生懸命取り組んでもらっているわけですよ、例えば、今回は漁業に限って話を今、水産とか6次産業に向けてという話をしてるんですけども、いろんな市民から話が持ち込まれた場合に大石係長のほうで、水産林務課のほうでですね、あ、これとこれはなんか可能だけれども、こういうところに手を加えたらいかがですかとかそういう的確なアドバイスもされてると思うんですけど、そこらへんをもっと深めていただいてね、そのないものから作り出していくっていうのはもうなかなか難しいので、そのさっきの話題になってますけど、つけあげの件にしても加工品ですね、そういったことでも大石係長としても真剣に取り組んでもらっていると思うんですけども、もっとそこを深めていただきたいなという要望です。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

[「なし」と発言する者あり]

ないようでしたら、水産林務課への質疑を終了いたします。

休憩に入ります。

(休憩 10:58 ~ 11:10)

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩前に引き続き委員会を再開いたします。

所管課への調査は終了しましたので、ここで今回の調査について、皆さんの御意見等ございませんか。

濱崎國治委員

阿久根でですね、漁獲高が減少している中で、阿久根の魚を扱った6次産業化ができないかということいろいろ所管課にお伺いしたんですが、陸上での栽培、いわゆる養殖のほうに道を開けないかということいろいろお伺いしましたが、どうもコスト的な面からして、非常に厳しいという話がありました。ただ、話題づくりからすればいいんでしょうけれども、それが事業として乗るかというのは非常に難しい面もあるということ、なかなか厳しいのかなと。では阿久根がどういうふうにして6次産業化を目指せばいいのかなということでありましたが、先ほどエソの話が出てきました。市内の価格と市外からの価格が非常に価格差があるということで、かつこれを利用して、加工場を建設してコスト面を安くしたりしながら6次産業化でかつ流通が問題だということがありましたけれども、流通については地元出身者をはじめとする方々へのネット販売というのも今後検討するべきではないかなということ、私はどうもその辺が有望なような気がします。そういうことではですね、設置場所、あるいは建設費用等の問題もあるという話がありました。これについては建設工事費等については国の事業、あるいは県の事業、あるいは市の助成等でですね、十分検討される余地があるんじゃないかなということも考えます。そういう意味ではこういうのも集約した6次産業化ができるんじゃないかなという気がしますので、市としてもそういうのをぜひ進めてほしいなというのが意見です。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

[「なし」と発言する者あり]

石澤正彰委員

今濱崎委員のほうから話がありましたですけどもですね、さっき中面委員のほうから水産林務のほうに話をされた商品の均一化という味の均一化ができないかという話がありましたよね。これはなかなか難しいということであれば、今濱崎委員が言われたようにどういう感覚でおっしゃったかわかりませんが、一つの箱をつくってですね、例えば6社であれば6社、5社であれば5社同じつけ揚げをつくるんであってもですね、それぞれ独特の味でつくって販売してもらおうようなやり方を考えておられるのか、そこら辺はちょっと逆に聞きたいのですが。

濱崎國治委員

各個人で今確かつくっているという話を伺いました。その個人のがですね、地元のからすれば大体味が似通っていると思いますが、ただそれを統一するのはなかなか難しい、やる気のある人がこういうのである面では加工場を新設してですね、そこに雇用して、そいで売り出して行くというですね、しかもネット販売等でですね、していくというのがベターではないんだろうか。なかなか個々の味をですね、統一するというのは非常に難しいんじゃないか

なという気がします。それが、例えばつけ揚げだけがそれでまとまればですね、それにこしたことはないんでしょうけれども、なかなか難しいのかなという気がいたします。

中面幸人委員

阿久根の漁業の場合ですね、やはり6次産業という話が出てくるわけですが、けれども、付加価値をつけて、いい品物を出すということですが、これはそれぞれ例えば加工場だけがですね、良くなるんじゃないで、やはり1次産業をどうするかと、ここが1番私は基本だと思うんですよ。いわば漁家ですね、農業では農家のことを、漁家、漁家がどのようにして所得をあげるかそれを1次産業、2次産業、そして6次産業化してそれぞれがいればよくなっていかなければならないわけですので、1次産業をどうするから、私やっぱりとれた魚をですよ、阿久根で、阿久根が漁家が水揚げせないかんわけだから、全然とれないわけではないので、まず、とれた魚を阿久根で、とれた魚をある程度高い値段で買ってやって、それを加工して売ると、そのためには加工したやつが高く売れなければならないので、そのためにはちゃんとやっぱり阿久根としてのブランド化が大事かなと私は思うんですよ。そうしないと、ただよそから、よその港から買い入れて加工業者が出すのであれば、ぜんぜん1軒1軒の漁家に対して何もないわけだから、やはり阿久根でとれた魚を付加価値を付けて出すと、そのためには漁家から買い入れる単価も高くならなければならないわけであって、やはり、私はやっぱり、この6次産業するためにはやっぱり阿久根のブランドっていうのが大事かなと、ま、なかなか一つにまとまるのは難しいちゅう話もありましたけれども、どうかその辺あたりをですね、やっぱり難しい、難しいじゃなくてどげんかその辺あたりをやっぱり取りまとめていくことが、やっぱり漁家の所得を上げるのにつながると思うんですよ。だからこの辺をやっぱり行政としてもですね、考えるべきじゃないかなと、これしか私はないような気がします。たとえば陸上の養殖であってもですね、なかなか高い品物でないと採算が取れないというわけですから、なかなか海面の養殖も難しいでしょ、地形的にも、やはりそれぞれ、漁家のですね所得を上げるにはやっぱりそういうやり方しかないのかなと私は気がいたしますけどね。

濱崎國治委員

私はブランド化、ブランド化とおっしゃいますけれども、何も阿久根で統一した味にするというのがブランド化ではないと思います。例えばこの製品については阿久根ブランドとすれば、A社のはこの味、B社のはこの味で、私は立派な阿久根ブランドがいいと思うんです。ただ、例えばエソを例にとっていたのは、先ほどトロ箱で5万円とか、阿久根市のは1万5千円っていう話があったもんですから、そうすれば立派にこれを付加価値をして出せば、阿久根の漁家というのでも1万5千円がですね、私は上がってくると思うんですよ。そういう意味での6次産業化の意味というのはそこにあると思いますね。だからこれを阿久根市がどういうふうにも6次産業化をバックアップするのが私どものこの委員会の一つの考え方でもあると思いますので、やはり6次産業化にどういうふうにも阿久根市がバックアップしていくのかですね、それにはまず、たとえば一つの例として、先ほどエソを言いましたけれども、あるいは所管課の話ではタカエビの中に入ってるノドグロとかそういうのもあるという話がありましたのでですね、ぜひそういうのですね、やはり6次産業化、生産者が、あるいは阿久根市がですね、そういう阿久根市の個人

の方、あるいはそういうグループの方が加工場を建設して、それに基づいて販売、流通を確保するというですね、そういう方策というのが必要であると思いますので、ぜひですね、そういうのを積極的に推進してもらいたいという意味で私は申し上げました。

竹原恵美委員

阿久根の特徴として、すでに生産の養殖には向いていないので、そして品質のコントロールもできない、人用の加工用にも向いていないって魚にどんどん変化してるんですが、阿久根の強みとすれば、くつつくっていう、業者がくつついて一つのという形よりも今、ウニ^{ひしお}醬とか旅する丸干しなんかの名前上げてきてますけれども、個々が努力すること、くつついて協業態をすることよりも、個々が努力することで光ったものを出すという競争の力で、努力をしていращるようになります。そして、つながって努力をしましょうというのは水産連絡協議会もありますので、その動きを目標を持たれた理解として応援をするという形はありかと思いますが、こちらが誘導して先ほど執行部の説明もありましたけれども、こちらが誘導してそのビジネスを打ち立てるということは現実的には難しい、とことん追求された上で現実があるっていうふうにも見えました。説明を受けても見えました。これからどうしようかとすると、水産連絡協議会を話を聞くというのはありでもいいかなとは思いますが、ここの議会の中で、産業を興すという考え方でこれ以上動きをとる必要は見当たらないんじゃないか、探せないんじゃないかと思えます。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

ないようですので、今の意見を集約しますとですね、陸上養殖とかそういうのはもう難しいです。海面養殖も阿久根では難しいと、今後味の統一ということも無理であると、しかしそれぞれの味で売り出すことも大事であるということ、それから、漁家がもうからないことには話にならないと、付加価値を付けて阿久根でとれた魚を高く買ってもらえるように加工販売すべきじゃないかとそれを踏まえて6次産業化に向けて阿久根市がバックアップをして、今後取り組んでもらいたいということになったようであります。また、あとから水産連絡協議会とも連携して阿久根市もいくべきじゃないかというようなことになったと思いますがこのような考え方でよろしいですか。

〔「はい」と発言する者あり〕

それではですね、今後の所管事務調査についての各委員の御意見を伺いたいと思えますが、6次産業化に向けた委員会はきょう開きましたので、皆さん頭の中にあると思うんですが、これまで、子育て支援対策については12月の議会で委員長報告をしましたので、これまで取り組んできたこの産業厚生委員会の4項目について総括して皆さんの御意見を伺いたいと思えます。なかなか以前この2年近く産業厚生委員会として取り組んできた内容について皆さんもだいぶ前のことになっている部分もありますので、それについてはですね、先ほど申しました、子育て支援対策は終わりました。そしてきょうの6次産業化の推進対策についてという項目に取り組んできょう話をしました、それから交流人口増加対策についてというものと、それから道路河川の危険個所の整備対策についてと、それと鳥獣被害対策についてという部分で取り組んでまいりましたけれども、この、残り4項目、今申し上げました、

今日の6次産業化の推進対策についてはこれでいいとして、残りの3項目について皆さん方から御意見があれば伺いたと思います。

それでは、だいぶ以前になりますので、まず最初ですね、交流人口増加対策について意見を伺いたと思います。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ちょっと休憩に入ります。

（休憩 11：25 ～ 11：30）

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩前に引き続き委員会を再開いたします。

これまで取り組んできました交流人口増加対策について、鳥獣被害対策について、道路河川の危険個所の整備対策についてという所管事務調査を行ってまいりましたけれども、これについてまず交流人口増加対策について皆さんからの御意見を伺いたと思います。

中面幸人委員

今ですね、どこの自治体もですね、交流人口をふやしてまちを活性化しようというそういう政策をですね、どこの自治体もしております。もうすでに阿久根はですね、うみ・まち・にぎわい再生整備基本計画という形で、まちづくりを始めました。その一つが阿久根の駅舎の改修ですね、もう事業は進んでおりますけれども、やはりこれが5年、10年計画というような形になっておりますけれども、やはりすぐにはやっぱり交流人口をふやす政策としてですね、私のこの委員会でも審査をしました釣り堀についてですね、これはやはり早く検討していただいでですね、交流人口をふやして、やはりリピーターをふやすというのはやっぱり観光もそうですけども、やはり釣り堀が一番リピーターをふやす一つの事業かなと思いますので早くこれもですね、基盤整備、環境整備等をする中でやはりこれを先にですね、これも先に、私は推し進めていく必要があるのかなと思いますので、ぜひどうか執行部のほうにはこの交流人口をふやす一つの政策として釣り堀を検討していただきたいというふうに思っております。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかに御意見ありませんか。

竹原恵美委員

今までこの委員会で釣り堀のこと話してきましたけれども、実際はその先ほど水産課もいいました、いけすが置けない、海の問題として、なかなか運営が厳しいというの也有話がありました。そして6次化というふうに元に戻ると先ほどの駅にしてもですけれども、阿久根の政策自体が駅の運営も目標どおりにまだなっていない、その最初の論とおりに運営できていない状態で議長がうみ・まち・にぎわいの全体像を請求したら、その以前私皆さんの前でうみ・まち・にぎわいの全体像がないのに少しずつ手をかけているという状態の話をしてしましたら、議長はその話は引き取って全体像を提示できるような形で請求をしてくださるような話のところまで終わってるんです。まだ、これに対して部分部分にその委員会が要求を立てるところまで、執行部自体も阿久根の全体が載っていないんじゃないかと思ひます。その中で十分に釣り堀を先にとか、何かをとるところにまではいたってない、全体絵をまず出させるということから基本じゃないかと思ひます。まだそこまでい

ってない、議会から建物を要求するということにもまだいってない。まずその阿久根駅の運営自体も載ってないということの現実を認識していただくとすれば目標通りの運営に持っていかけるか、持っていくようになっていくのかというところの方が、今日の前の大事なポイントじゃないかと思いません。

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩に入ります。

（休憩 11：34 ～ 11：40）

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩前に引き続き委員会を再開いたします

交流人口増加対策について今お二人の意見をもらいました。中面委員のほうとしては、釣り堀等を建設して交流人口がふえるんじゃないかという意見、竹原委員のほうからは、現在執行部が取り組んでいる交流人口増加対策について阿久根駅舎を完成し、そしてまた交流センターをつくる予定でありながら何かはっきりしたものがないから、もう少し執行部のほうとしても交流人口増加対策にどのように考えているのかははっきりしてもらいたいというような御意見がありました。ほかに皆さんから。

濱崎國治委員

中面委員の、さっき委員長が言われたのに付け加えてもらいたいな、中面委員もおっしゃったですけど、早く交流人口をふやすために今市が進めている構想を早く実現してくださいということですよ。その具体的に一つの事例として釣り堀というのはどうでしょうかというのがありましたね、そういうふうな感じでどうでしょうか。わたしはそういう。

産業厚生委員長（野畑直委員）

もう今御意見がありましたけれども、交流人口増加対策について、ほかに委員からの意見はありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

ないようでしたら、交流人口増加対策については本日をもって3月の定例会の最終日に委員長として報告をさしてもらいたいと思いますが、これに御異議ありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

それでは、交流人口についてはこれで終わりにしたいと思います。

次に鳥獣被害対策についての御意見を伺いたいと思います。

大田重男委員

鳥獣被害対策についてなんですけれども、阿久根市はですね、非常に積極的に取り組んでいる状況で、聞くところによるとほかの他県からも、視察によく来ていると、鳥獣被害対策については、阿久根市が先進地になっているような気がしているんですよ。だからこれは阿久根市の取り組みとして非常に成功した取り組みだと思えます。今後ですね、鳥獣被害対策についてのこれはきょうで終わりなんですけど、今後販売先ですね、流通先、今も東京の百貨店ですか、今も卸しているみたいなんですけど、今後流通先をですね、もっと広げてもらいたいと思っています。以上です。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

中面幸人委員

鳥獣被害対策についてですね、例えば、所管でいえば農政課所管の分、水産林務課の部分ってあって、今捕獲については水産林務課ですけど、これはこれで大変大田委員が言われたようにそのとおりでと思います。あと一つですね、農政課所管であるですね、侵入防止柵なんですけど、以前の委員会ですね、佐賀県の武雄市ともう一つの唐津に行きましたけれども、あの辺あたりは相当侵入防護柵がですね、進捗が進んでおっただけですね、阿久根も今、3地区をモデルにして事業が始まりましたけれどもですね、やはり私はもう捕獲のほうと、侵入防止柵の2本立てでやっていけないと私は思っているんですよ。だから侵入防護柵のほうもですね、やはり、地域にですね普及していただいでですよ、例えば阿久根の竹林ですね、これも相当やっぱり一番高い青果用ですね、この出荷の頭かじってほらもう商品にならないというのがあってですね、やはりなかなか頭数的にも完全にいなくなるわけではないわけですのでですね、やはり侵入防止柵もですね、この事業も早く押し進めていってですねほしいと思います。両方立てでですね、その鳥獣被害対策についてはこっちも地域によく説明してですね、事業を、早く事業化していただきたいと思います。

濱崎國治委員

今の中面委員の話要望として、きょうでそれについては終わってもいいんじゃないかなと思います。

産業厚生委員長（野畑直委員）

わかりました。ほかに御意見ありませんか。

この鳥獣被害対策についても本日をもって委員長報告をするという形でのろしいですか。

[「はい」と発言する者あり]

次に道路河川の危険個所の整備対策についての御意見を伺います。

大田重男委員

この前、田代地区のほうにも産業厚生委員会として、現場を見に行っているんですよ。あそこにはやっぱり要望として、やっています、産業厚生委員化としては。また市としてもですね、道路河川の（聴取不能）の年に2回くらい回るのかな、その中で一つ一つずつ危険個所をですね、解決している面もあります。今後ですね、産業厚生委員会としてはそういった道路河川で危険なところがあつたらまた今後ですね、継続してもらいたいと思っております。

中面幸人委員

委員会として、現場を、田代を見ましたけれども、やはりですね、危険個所であつてやっぱり早急にやっぱりすべき一つはあその場合は土地の買収の件が引っかかっているんですけども、これをですね、なんかの形でやっぱり解決しないといけないので、これについてはですね、やっぱり意見書なりをですね、県に出したほうが私はいんじゃないかというふうに、今回これ閉めていただいて意見書を出すという、やっぱりこの間視察に行ったときもそういう形で話をしたと思うので、委員会として意見書を県なりに出す必要があるんじゃないかと思っております。

産業厚生委員長（野畑直委員）

わかりました。前回、田代のほうの視察に行った部分は県道でありましたので、阿久根市の管轄外ということで、今中面委員の意見としては県のほう

に阿久根市議会としての意見書を出して取り組んでもらいたいという御意見
でありました。

濱崎國治委員

市内の危険個所についてはですね、かなりまだ多く残されていますので、
委員会としては執行部のほうに早急に早い事業化をしてですね、市民の安
心・安全を確保してほしいというのを思います。審議についてはきょうで
ですね、一応委員会としては審議終了ということでもいいのではないかなとい
ふふうに思います。

産業厚生委員長（野畑直委員）

わかりました。その意見書の取り扱いについての考え方ですけれども、今
回、意見書を提出するのか、それとももう少し阿久根市の都市建設課のほう
に県に強く要望してもらった結果を踏まえてまたそういう必要性があるとき
に今後対応を、意見書等の提出については、今回でなくてまたそういうこと
を踏まえながら執行部等によく聞いてどういう状況なのかというのを聞いて
するのかその辺を皆さんはどのように考えますか。

休憩に入ります。

（休憩 11：50 ～ 11：57）

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩前に引き続き委員会を再開いたします。

道路河川の危険個所の整備対策についてもう少し皆さんの御意見を伺いた
いと思いますが、今先ほど濱崎委員のほうからこの所管事務調査について一
応これもきょうで区切りをしていいんじゃないかという意見もありましたけ
れども、ほかにこれに対して異議はありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

中面幸人委員

私の意見書を出すというのはまだ生きてますよね。だからその辺あたりを
ちょっとどうするかと思うんですけど。今ちょっと休憩のときに話をしまし
たけれども、例えば当然緊急的ですね、やっぱり危険個所ですので、執行
部なりに（聴取不能）委員長報告でなく、ちゃんとして言っていたいで
ですね、あとまた、じゃこの調査については一応終了していただいて、その
あとどういう結果になるかですね、それ次第で進めていけばいいんじゃない
かと思います。

産業厚生委員長（野畑直委員）

わかりました、この道路河川の危険個所の整備対策については本日で所管
事務調査ということについては終わりにし、そして今中面委員から意見が、
意見書等の提出については強く委員長報告でしたいと思います。これでよろ
しいですか。

〔「はい」と発言する者あり〕

それでは、もう皆さんからの御意見もないようでありますので、今までこ
の産業厚生委員会で取り組んでまいりました所管事務調査については報告書
の作成および委員長報告等について委員長にご一任願いたいと思いますが、
これに御異議ありませんか。

〔「異議なし」と発言する者あり〕

御異議なしと認め、そのように決しました。

○ その他（平成26年陳情第15号「JA自己改革」に関する陳情書について）

産業厚生委員長（野畑直委員）

次にその他ですが、皆さんから何か御意見はありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

意見はないようですが、私のほうからひとつだけ、平成26年の陳情第15号についてでありますけれども、現在JA、これ正式名称はですね、平成26年陳情第15号、JA自己改革に関する陳情書についてでありますけれども、御存じのように、テレビ・新聞等でもありましたように、JA全中が政府・自民党の農協改革案の受け入れを表明しました。そこで、当市議会に提出された陳情に関する内容であることから、審査を行うものでありますけれども、これについて、各委員からの御意見を伺いたいと思います。

大田重男委員

陳情を出してありましたけど、私はもう、解決してますので趣旨採択でいいんじゃないですか。

〔「異議なし」と発言する者あり〕

産業厚生委員長（野畑直委員）

今、趣旨採択でいいのではないかという御意見がありましたけども、これに御異議ありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

休憩に入ります。

（休憩 12：00 ～ 12：01）

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩前に引き続き委員会を再開いたします。平成26年陳情第15号については、趣旨採択すべきものと決することに御異議ありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

異議なしと認めます。

ただいま陳情第15号について御異議なしということで、委員会の報告書の作成及び委員長報告につきましては、委員長に御一任願いたいと思いますが、これに御異議ありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

御異議なしと認めます。よって本日採択されました案件に対する委員会報告書の作成及び委員長報告につきましては、委員長に一任されました。

○ その他

皆さん方からほかにありませんか。

〔「なし」と発言する者あり〕

竹原恵美委員

先日、全協でパブリックコメントについて、

産業厚生委員長（野畑直委員）

ちょっと待ってください。それについては、ちょっと待ってください。その前にですね、私のほうからもう1点だけ、すいません、番所丘公園の認定コースの利用料金について、見直しについて産業厚生委員会として取り組んでまいりましたが、執行部のほうにお願いしておりましたら、グラウンドゴルフ協会のほうからの要望書を踏まえて、今度条例の提案がされると思うんですが、それについてのことでありますけども、ちょっと休憩に入ります。

（休憩 12：03 ～ 12：06）

産業厚生委員長（野畑直委員）

休憩前に引き続き委員会を再開いたします。先ほどグラウンドゴルフの利用料金については、交流人口増加対策の中で利用料金の改訂等についても委員会のほうでお願いしておまして、その結論が出るようでありますので、一緒に委員長報告の中に盛り込ませていただいて報告をしたいと思っておりますので御理解いただきたいと思っておりますので、それではよろしいですか。

〔「はい」と発言する者あり〕

異議なしと認めます。

ほかに委員から御意見があれば、産業厚生委員会にかかわるものであればお受けしたいと思っております。

竹原恵美委員

先日全協で提案しましたパブリックコメントに対して、今90ページぐらいの冊子が出ていますけど、インターネット上と各場所で開示されているんですけど、それに対しての勉強会というか、会は議員としてする必要はないだろうかという提案をいたしました。すると、全協では産業厚生で話をしてと言われたんですけども産業厚生としてはテーマとしてもともと持っていないので、委員会活動には不適なのかなと思います。その上で議会が、市がパブリックコメントを開いている中でまったく議会じゃないけども、各個人としての勉強会として動きがないということに、各自ですと言うのか、それとも産業厚生という組織ではあるけど、何かしらやって勉強会をしたという履歴を残すのか、どちらがいいだろうかと思って考えているところです。勉強会は一応これに対してはしたほうがいいよねとおっしゃってくださるなら、するのはどうでしょうか。

産業厚生委員長（野畑直委員）

この前の全員協議会の中では、皆さんの意見は集約はされておられませんでしたが、産業厚生委員会で話を1回してみればという中で、今竹原委員のほうから発言があったと思っておりますが、これに対して意見がありましたらお願いします。

濱崎國治委員

パブリックコメント自体は、新しい計画とかあるいは新しい条例をつくるときに、いわゆる市民に対して意見を募集する方法ですので、産業厚生委員会で勉強会をするとかそういうのには該当、好ましい、好ましくないという

のは別として、ちょっと該当しないのじゃないかなと私は気がします。だから、もしパブリックコメントがある人については、一市民としてですね、コメントを寄せるということで私はいいのじゃないかと、そういうふうに思いますけど。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかにありませんか。

松元薫久委員

すごい大事なことだと思うんですけども、阿久根市においてパブリックコメントという制度がまだ定着しているとは思えない部分もあって、いろいろ課題は相当あるんでしょうけど、もう任期の短い我々がですね、委員会全体としてこのテーマを取り扱う、研修をするということもちょっと難しいので、竹原委員が提案された趣旨は充分理解できることなんですけど、今の段階では個人個人それぞれチェックしながら、また新しい顔ぶれで委員会でどうしていくのかというところは、課題として一つ持つといていいんじゃないですかね。

産業厚生委員長（野畑直委員）

ほかに御意見ありませんか。

[「なし」と発言する者あり]

今、二人から意見がありましたけれども、竹原委員の提案に対しては賛同するべきものであるけれども、当委員会としては時間的なものもないことから、それぞれもう少し委員が勉強して取り組んだほうがいいんじゃないかという考え方で、今回については産業厚生委員会で取り上げて委員会を開くことに関しては、賛成という意見はあまりないようですが皆さんそれでよろしいですか。

[「はい」と発言する者あり]

そしたら、今後そのパブリックコメント等についての考え方は、またそれぞれが勉強してまたこれからの議員活動に生かしてもらいたいと思いますので、その件については終わりにしてよろしいですかね。

[「はい」と発言する者あり]

ほかにありませんか。

[「なし」と発言する者あり]

なければ、これで産業厚生委員会を散会します。

(散会 12 : 11)

産業厚生委員会委員長