

令和2年6月22日

宮津市議会議長 北 仲 篤 様

産業建設福祉委員会
委員長 小濃 孝之

産業建設福祉委員会 所管事務調査報告書

令和元年8月8日の委員会において、本委員会の所管事務調査のテーマを「6次産業化等による産業振興について」と決定した。

このたび、テーマについて委員会として取りまとめを行ったので、最終報告を行う。調査の概要については、次のとおりである。

1 調査日

(1) 委員会

令和元年8月	8日	所管事務調査事項の議決
9月	9日	執行部から宮津市の6次産業化事業の現状等の説明と 質疑
令和2年1月14日		視察報告、理事者との意見交換
5月25日		協議
6月9日		協議
6月12日		協議
6月15日		所管事務調査報告書の議決

(2) 視察調査

①管外視察調査

令和元年11月6日	岐阜県海津市
11月7日	滋賀県豊郷町
11月8日	滋賀県東近江市

②市内6次産業事業者(3グループ、3個人)との懇談

令和2年 5月28日～6月5日

2 調査内容

宮津市における6次産業は、一部の法人を除きその多くは個人・グループによる小規模経営になっている。どうしたら更なる6次産業化の創出と振興につながるのか調査することとした。

(1)宮津市の6次産業の状況等について、執行部(産業経済部長)より、6次産業を行って

いる個人・グループ・法人のうち、宮津市が行った補助金支給等の支援内容や特産品等振興補助金の支援メニューの説明、市が実施している6次産業を中心とした事業等について説明を受けた。

(2) 先進地事例として視察調査を行った。

① 岐阜県海津市

○(有)レイク・ルイーズ

- ・野菜の乾燥粉末を用いた「ベーめん」(米粉麺)など新たな米の消費スタイルを開発し、農業経営の安定化や販路を海外にまで広げるなど、売上高を伸ばしている。
- ・農山漁村活性化プロジェクト交付金や農山漁村6次産業化対策事業助成金(いずれも国庫補助)を活用。
- ・企業として農業に参入し、地権者から耕作放棄地を借り受け、材料となる米の増産を行っている。新規需要米に係る交付金制度を活用し、商品製造原価を低く抑えている。

○(有)とり沢

- ・「奥美濃古地鶏黒カレー」などを開発し、主に高速道路のサービスエリアなどで販売し、実績を上げている。
- ・自社で試作・試食を繰り返し、6次産業化プランナー等の専門家のアドバイスを受け、消費者ニーズをつかむ商品づくりを行っている。
- ・農業6次産業化促進支援事業(岐阜県補助事業)を活用。

② 滋賀県豊郷町

○とよさと特産物振興協議会

- ・国の交付金活用や、滋賀県・豊郷町の商品開発などの支援を受けながら、特産品のとよ坊かぼちゃんの特長を生かしたプリンなどの商品を開発。農産物直売所やスーパーマーケットなどで販売し、プリンの出荷個数は年間15,000個になっている。
- ・かぼちゃが栽培できるほど乾燥した水田の存在とペースト化によって保存が可能、偶然が重なって新商品が誕生した。
- ・6次産業化推進支援事業(新商品開発)、6次産業化ネットワーク活動交付金(加工設備)(いずれも農林水産省)を活用。

③ 滋賀県東近江市

○地域商社「東近江アグリステーション」

- ・市内のスーパーに他県産の野菜ばかりが並んでいる状況を打開するため、東近江市などが出資して地域商社「東近江アグリステーション」を設立。
- ・地元農家の農産物を買上げ、地域の小売店や加工業者に卸す取り組み(農産物の地産地消)を行い、農家の安定収入の確保、市民への新鮮な農産物の提供、若者の就農促進に繋げている。

・東近江市が、水田を活用した野菜生産への転換を促進するための補助制度を創設したことにより、農家が野菜生産をしていく上での追い風になっている。

(3)市から支援を受け6次産業事業を行っている6事業者と懇談を行い、「後継者を含む人材不足」「販売先をつないでほしい」などの意見や要望を聴取した。

(詳細は、添付資料参照)

3 委員会で一致した意見

調査テーマについて、委員会として一致した意見は以下のとおりである。

① 技術を継承し事業を次世代へと繋ぐ後継者育成の問題や、生産能力向上の観点からも人材確保は喫緊の課題であると考察する。この点において地域おこし協力隊を活用するなど、今後も6次産業に取り組む事業者の意向を最大限考慮した上で人材確保の支援強化が必要である。

② 道の駅や観光商業施設等と6次産業に従事する事業者の協力体制を構築し、商品開発や販路拡大、食品ロスの改善につながるよう更なる連携強化の促進することが重要である。

所管事務調査報告書

テーマ：「6次産業化等による産業振興について」

調査内容：宮津市内で6次産業を行っている個人・グループ・団体・法人に対する実態調査

実施日時：2020年6月3日（水）13：30～15：00

対象者：世屋加工グループはなうた

①現状の取り組み

a. 生産

・創業は2009年（平成21年）。自生していた山蔴は香りが良く、加工に適した食材であり、販売を考え始めた。

（注：宮津市の「まごごろ月市」に世屋の産物を出品していたことで特に地元高齢者の作る加工品（栗餅や漬物、佃煮など）の人气が高く、これにより地元食材生かした加工品の生産販売へ発展させてきた経過がある）

・加工品はにんにく味噌、佃煮（山椒、山蔴等）、漬物など

・ふきの佃煮の原材料である山椒、山蔴は自生のものをグループメンバーが採取している。

・にんにく味噌の開発に至った経過は、地元の高齢者がにんにくを自家用ではあるが、多く生産されており、作りやすく、収穫も軽量であることから高齢者が生産するのにふさわしい作物だった。にんにくを使った商品ができないか模索する中、にんにくを使った惣菜味噌を開発。食材確保のため加工グループ自ら、地元「にんにく栽培」の生産者を募り、種の準備。京都府の農業指導員に栽培方法を指導頂いた。それによって栽培されたにんにくを買い上げる仕組みづくりを行った（地域内循環）。またもう一つの材料となる味噌は地元で生産されている世屋味噌を使用。

・山蔴の佃煮は5～6月、山椒の佃煮は6月ごろ生産。

・にんにく味噌は年10回生産（1回で70個生産）。

・にんにくラー油4回生産（1回で40個生産）

→合計作業日数19日（令和元年）、26日（平成30年）

・ほろよい漬けは大根の粕漬け。冬場の大根を利用し、宮津の酒造会社の酒粕を使用。

・他にも栗餅、きび餅（高きび）は地元の高齢者が自家用として消費されてきた伝統食でもあり、にんにく栽培同様に、地元生産者を募り生産されてきたものを使用。

（グループの名「はなうた」は栗やタカキビを用いた餅やにんにく栽培を行ってこられた2名の女性の方から由来し、その方々も栽培に携わり、後に京都府農山漁村伝承技能者にも登録された）

※メンバーは各々他に仕事を持っており、空いた時間に作業を行っている。

b. 利用した市の補助・支援等

・真空包装機・鍋等調理器具の購入補助

・大和学園との商品開発（講師料、旅費の補助）

c. 販路

- ・まごころ市、橋立ワイナリー、フクヤ男山店
- ・収支について、赤字が出ない程度の経営ではあるが、メンバーの小遣い程度の売り上げである。

②課題や問題点

- ・事業規模、販路拡大の思いはある。
- ・ネット販売は送料などの問題があり躊躇しているが、地元世屋のネット販売にも近々商品販売予定。
- ・現在の主力商品はにんにく味噌であるが、本格的にこの主力商品で量産するよう指導を受けたが（注：京都府のアドバイス事業）仮に従業員を雇用した場合、実際に生活の保障ができるか判断が難しいところである。

③要望

- ・商品販売のノウハウについて。例えば、試食や対面販売、商品説明を添付することにより販売につながった経験はある。また、パッケージデザインなど、その商品の個性がわかるような提案や販売につながるデザインなど。（専門性のある事業者からアドバイスなど）
- ・販路開拓をする上で、行政が6次産業事業者と商品販路先とをつなぐ役割を担ってほしい。行政が行っていた地元商談会（マッチングフェア）では、ホテルや旅館業者などは商品よりも「原材料」を求めており、店舗に食品を置かれている地元スーパー以外ではマッチングはなく、難しいと考える。

所管事務調査報告書

テーマ：「6次産業化等による産業振興について」

調査内容：宮津市内で6次産業を行っている個人・グループ・団体・法人に対する実態調査

実施日時：2020年5月28日（木）10：00～12：00

対象者：日ヶ谷いちょう邑

①現状の取り組み

a.生産

- ・創業は平成元年頃。清水市や能登町の視察を契機に6人で「日ヶ谷いちょう邑」を設立。
- ・主たる加工品は銀杏。発足当時は2年生ものの銀杏の苗木を30本仕入れ、植え込みから成木に育て現在は300本の成木を管理している。
- ・銀杏の実が収穫できるまで約10年かかる。
- ・9～11月にかけて収穫し、7～8回に分け皮肉を取り除き洗浄したものを選別するという工程作業となる。
- ・出荷数量は200g入りのパック（30ケース分）を週2回の作業により24kg生産ができる。総生産量は4週で約100kgになる。

b.利用した市の補助・支援等

- ・平成13年度に「活力ある村づくり事業」として、銀杏の植栽及び視察等に10万円。
- ・平成14年度に「活力ある村づくり事業」として、出荷育成等に10万円。
- ・平成15年度に「活力ある村づくり事業」として、銀杏の皮むき器導入に35万円。
- ・平成22年度に「ものづくりチャレンジ事業」として、銀杏の加工販売等に31万円。

c.販路

- ・まごころ市等

②課題や問題点

- ・銀杏の実を加工（皮肉をとって洗浄）し出荷前の段階で「実」の大きさ等が規格に合わず出荷できないものが2割ほど出る。しかし品質自体の「味」は出荷の物と変わらないことから、粉末に加工し真空パックにするなど商品として売り出すまでの請負業者等を模索している。
- ・販路はあるが、将来の担い手がいないのが現状。後継者を探そうにもこの仕事だけでは生計が立てられないため、田畑なども含め総合的・複合的に従事できる人を探している。
- ・収穫、皮肉取り、洗浄、選別、パック詰めまでの工程を誰でもこなせる加工場が必要。

③要望

- ・出荷先であるまごころ市が「ハマカゼ」の運営に移行されることから、食に精通した人材、誰が行っても加工できる加工場を作ってほしい。

所管事務調査報告書

テーマ：「6次産業化等による産業振興について」

調査内容：宮津市内で6次産業を行っている個人・グループ・団体・法人に対する実態調査

実施日時：2020年5月29日（金）9：00～11：30

対象者：日ヶ谷の味工房

①現状の取り組み

a.生産

- ・創業は「みそ・こんにゃく」作りで、日ヶ谷加工グループとして6名で発足。しかし、その後一度は解散したが、平成19年に日ヶ谷地域会議から「農産漁村活用事業」として復活してほしいとの声があり「日ヶ谷の味工房」と改め現在に至る。
- ・主に栗や山菜入りのおこわ、こんにゃく、麴、甘酒、しその実、ふきの佃煮などを加工。
- ・会の継続性を重視とした取り組み事業であり、グループの生産能力に合った出荷になることから出荷量等その年度によって異なる。

b.利用した市の補助・支援等

- ・平成24年度に「共に育む命の里事業」として、日ヶ谷里センターの整備に1,165万円（補助割合：京都府776万円、宮津市280万円「日ヶ谷地区振興基金活用」、地元負担109万円）
- ・平成28年度に「村の活力向上事業」として、エアコン改修等に54万1,468円（補助割合：36万円、自己負担18万1,468円）

c.販路

- ・まごころ市等

②課題や問題点

- ・原材料は地元地域で収穫された物を購入しているが、加工時にかかる水道光熱費や出荷先までの運搬車両の燃料費など運営費用がかさみ、収支が引き合うだけの利益に結びついていない。
- ・加工施設にトイレがないため隣の日ヶ谷地区公民館を利用している。
- ・「まごころ市」に出荷した場合、売れ残りを持ち帰ることになり食品ロスが発生する。また、遠方になるため人的、時間的な負担が大きい。
- ・労災保険に加入したいが、保険料予算を捻出するだけの事業収入が望めない。

③要望

- ・後継者の育成について、過去に地域おこし協力隊でお世話になったが、地域に馴染む良い人がいれば今後も受け入れたい。

所管事務調査報告書

テーマ：「6次産業化等による産業振興について」

調査内容：宮津市内で6次産業を行っている個人・グループ・団体・法人に対する実態調査

実施日時：2020年6月5日（金）10：00～11：15

対象者：上世屋獣肉店

①現状の取り組み

a.生産

- ・創業は2018年。
- ・主たる加工品はイノシシやシカ等の獣肉。
- ・食材としてのジビエ肉の製造販売。
- ・ドッグフード用肉として出荷。（近年は特にこの分野の需要は高く、施設での製造も検討。）
- ・最大年間280頭くらいは有効活用できるプランを立てている。

b.利用した市の補助・支援等

- ・特産品等振興事業補助金

c.販路

- ・京阪神の飲食店主体に丹後管内の飲食店
- ・一般個人からの注文

②課題や問題点

- ・有害駆除の報奨金が、解体したのち処理する場合1頭あたり12,000円が支給されるのに対し、ジビエ肉としての有効活用だと支給額が減ってしまうのが現行制度の問題点である。
- ・有害鳥獣処理の観点からも、本来有効活用することによって残渣の部分のみ処理すればよいので、処理経費や施設に与える負荷も少なくなり合理的である。
- ・専門性の高い職種なので技術を継承してもらおう人材が不可欠である。

③要望

- ・地域おこし協力隊の派遣。
- ・協力隊の期間に技術を習得していただき、後に独立・雇用してもらえるような自立支援。
- ・短期ではなく最低でも2年くらいの期間に渡る人材育成のための制度。

④その他

有害鳥獣の発酵処理は、コスト面で市にとって負担であり、有効活用することに公益性があり、雇用創出が移住者確保の面でも地域に恩恵が期待される。国もその方針で、鳥獣被害防止特措法などで利活用推進が明記されている。

所管事務調査報告書

テーマ：「6次産業化等による産業振興について」

調査内容：宮津市内で6次産業を行っている個人・グループ・団体・法人に対する実態調査

実施日時：2020年5月29日（金）10：00～11：00

対象者：陽洋丸

①現状の取り組み

a.生産

- ・創業は平成25年。
- ・加工品は鱈の西京漬け。
- ・鱈は昔はこの辺りでは獲れなかった。瀬戸内海が主たる漁場であったが、20年前くらいからこの辺りでも水揚げされるようになった。海水温の影響か。
- ・漁は栗田湾沖合での曳縄釣漁法。だいたい11～5月が漁期。朝10時くらいから日没まで。
- ・釣りあげたら一匹一匹を直ちに氷水でめてその日に加工する。
- ・3～4日西京味噌で漬けたのち冷凍。

b.利用した市の補助・支援等

- ・真空包装機の導入
- ・大和学園との商品開発

c.販路

- ・まごころ市（片身入り約250g 500円）
- ・ふるさと納税返礼品として年間100口以上（1万円の納税で6パック 3000円相当の返礼品）
- ・年間出荷本数・・・西京漬け約700パック（半身）、鱈へしこ約1000本弱

②課題や問題点

- ・一人でやっているのでは獲ってきた魚を全部加工できない。1.5kg以上のものを鱈と呼ぶがこれはキロいくらの値段が付くので漁協へ出荷。それ以下のものをサゴシと呼ぶが、そのサイズのものも全て加工できるわけではない。加工できるのは約1割程度。
- ・たくさん加工するには人手が必要。人を雇えば人件費が負担となり合わなくなる。
- ・海水温の上昇によって生息する地域が変動していく。いつまで獲れるか分からない。
- ・現在後継者等は考えていない。

③要望

- ・現在は特になし。
- ・補助で助かったのは真空包装機導入経費の補助。
- ・支援で助かったのは大和学園に手伝ってもらっての商品開発。特にありがたかったのは大和学園の飯先生のお陰で株式会社西京味噌と取引していただけるようになったこと。

所管事務調査報告書

テーマ : 「6次産業化等による産業振興について」

調査内容 : 宮津市内で6次産業を行っている個人・グループ・団体・法人に対する実態調査

実施日時 : 2020年6月5日(金) 14:00~15:50

対象者 : 本藤水産

①現状の取り組み

a.生産

- ・創業は2011年。
- ・主たる加工品は水産物の干物や缶詰等。
- ・宮津湾のタコを捕獲し生き活け、内臓を取りリフレの里の加工機器を使用しオリーブオイル・にんにくを入れ「宮津湾タコのアヒージョ(オイル煮)」を製造販売。

b.利用した市の補助・支援等

- ・トリガイの筏製作
- ・地産地商推進事業により家の内装工事。
- ・真空包装機の購入。

c.販路

- ・販路は主に漁協、最近は直販もあり、遊漁船、居酒屋営業でも少しずつ売り上げあり。

②課題や問題点

- ・魚介類の漁獲が不安定。
- ・魚価が低迷。
- ・漁船、漁具などの経費が高騰。

以上のことを克服するためには、新しい形の漁業を目指す必要がある。

一つは資源管理型漁業の確立、二つ目は養殖漁業の安定化、三つ目は魚価の安定。

1次産業が衰退すると観光などに直接大きな影響が生まれる。

1) 漁業者自ら資源の大切さを実感し、資源の増大を図っている。

これには宮津市などから助成を受けている。(ナマコの資源増大のために簡易型の漁礁の設置) 獲りすぎない漁業が進んでいる。

2) ナマコ、トリガイなど天然魚介類が豊富な宮津湾では、二枚貝の養殖筏の増設が困難。

そこで、生産数を減らして品質を高める方式にシフトしていきたい。

そのためには現在の共販方式を検討する必要がある。

また高品質の二枚貝などを宮津市内に優先して販売できる仕組み作りも重要な課題である。

- 3) 魚価を高めるには、他の農産品同様に品質にこだわり、生産者から消費者にダイレクトに販売する方式、地元の飲食店にリアルタイムで販売するなど生産地を生かした販売方法を構築することが急務である。
現在、土曜日の市場は休業だが、地元の飲食店、ホテルなどが一番仕入れたいのは週末だ。現状にマッチしていない。
- 4) 以上のことを早急に解決、取り組むためには生産現場を超えた連携や販売に長けた若い人材が必要である。
- 5) やりがい、生き甲斐が生まれ、生活ができる 1 次産業の確立は宮津の観光と直結し、未来に続く街づくりのために非常に重要な事業だ。
- 6) 現在宮津漁業会を構成する会員の平均年齢は 73 歳との由。
年間数千万円の水揚げがあるこの豊かな宮津市民の財産である宮津湾を守るためには事業を継承していける人材の確保が急務だ。

③要望

- ・地域おこし協力隊の派遣。
養殖・加工・直販で漁業収益の向上に向けて、養殖技術の研修を協力隊の期間中に習得した後に独立できる自立支援策も必要。

以上