

岡崎市議会議長 様

支出番号

8

会派名

自民清風会

代表者名

築瀬 太



下記のとおり、政務活動を実施したので報告します。

政務活動旅行報告書

平成 29年 10月 31日提出

活動年月日	平成 29年 7月 29日 (土) ~平成 29年 7月 30日 (日)	
氏名	蜂須賀喜久好 山崎泰信	
用務先 及び 内 容	1	用務先 奈良県 五條市
	7月29日	内 容 6次産業化の取り組みについて
	2	用務先 三重県 伊賀市
	7月30日	内 容 伊賀の里モクモク手づくりファームの6次産業の 取り組みについて
備 考		



政策調査報告書

報告者：蜂須賀 喜久好

視察日	平成 29 年 7 月 29 日 (土)
視察内容	奈良県 五條市 六次産業化の取り組みについて
視察者	蜂須賀喜久好、山崎泰信

《有限会社農悠舎王隠堂の概要》

奈良県五條市の町中から吉野川の交流「丹生川」を遡り、西吉野の山間部にて、柿、梅、野菜等の農産事業、加工事業、販売、サービス事業を行っている。とりわけサービス事業（農家レストラン）として、旬の野菜レストラン農悠舎王隠堂にて農業体験、研修事業、古民家レストラン事業を展開している。王隠堂の名は南北朝鮮時代、都を逃れた後醍醐天皇一行を匿い、その御礼として頂いた旧家である。



この王隠堂農園は紀伊山地の霊山と参詣道の中にあり、吉野、熊野、高野山の三つの霊場が連なる地域で、深い山林に包まれた地域です。ところどころある平地は千枚田の棚田が多く、大半は山林の中山間地同然、傾斜地を利用した作物に特化、梅、柿、みかんが主栽培になっています。3品目の生産量は全国一となっている。

1976年に梅、柿の生産農家であったが、生活クラブとの出会いがあって梅干し加工し、自家の畑で出来た梅を各農家の軒先で加工していた。それを地域共同で行い、また生活クラブ王隠堂農園として出荷する様になった。参加する農家の販売額が上がるにつれ徐々に増え1986年に共同センターを建設して加工を1ヶ所に統合し以降専従職員が行っている。現在王隠堂単独の売上高は10億に達している。

地元奈良、和歌山だけでなく九州・中国・四国・関西・中部の生産者と連携体制の構築に取り組んでいる。現在5つの生産法人、2つの組合で400人の生産者と取引を行っている。また、別会社を設立し生産者が造る共同センター(株)パンドラファームグループやカット野菜事業を行う(株)オルトにおいても規格外製品を100%利用販売できる農



産物加工品も行っている。農産物販売だけでなく、加工事業にも注力することにより、作付した農産物の全量買い取りを実現し、持続的農業の継続と発展、地域社会の発展を目指している。

農産地域雇用者として112人。臨時雇用を含めると160人。年商総グループで60億円となっている。当初は6次産業という制度もなく、補助金制度もなく大変なスタートから40年経過し、今生産農家の高齢化に直面している。今の若者の農業生産者の育成も行っていく必要を痛切に感じている。利益が出れば良い、売上高が上がれば良いという段階は過ぎた。いかに農業を守っていくか、農業法人として責任も感じると言われる。そのことを実現することにより、王隠堂グループの生き残りにつながる。今は一度立ち止まって現状を見る必要があると申されていた。



《本市への提言》

・本市の農家も6次産業として27年度が7件、28年度が6件と申請が行われているが、本格的な6次産業化への移行が見えていない。工業生産が高いと言う事もあり、働き場所が潤沢にあり、活力に欠ける。

王隠堂さんの様に地域を巻き込む農業生産活動を構築することが、農業の生・死の分かれ目になることを感じた。

個は100にも200にもなるが0にもなる。総合力をつける農業を行政と知恵を出していく必要がある。岡崎市の農業専従者の平均年齢が68歳。10年もすれば農業の後期高齢化に直面する。耕作放棄地の問題にもつながる。

・いくつかの駅を乗換え農悠舎王隠堂に行った。王隠堂の築150年の古民家を利用した「旬の野菜レストラン農悠舎王隠堂」でこだわり栽培の野菜の料理の話聞いた。紀伊半島はもとより、西日本を中心に約400軒の農家が連携し、共同生産と共同加工し6次産業化体制を構築している。

生産者の連携体制を整えることにより、共同加工、共同出荷などにより、合理的な運営をしている。「安全で安心な野菜や果物を食べてもらいたい」という思いをもった農家が事業を進めている。規模的にもこのノウハウを岡崎市にそのまま持ってきてもたいへん参考になると感じた。まずは、やる気のある農家や定年退職した元気のある方から進めていったらよいと思う。

政務活動旅行報告書

報告者：山崎 泰信

視 察 日	平成 29 年 7 月 30 日 (日)
視 察 内 容	三重県 伊賀市 伊賀の里モクモク手づくりファームの6次産業への取り組みについて
視 察 者	蜂須賀 喜久好 山崎 泰信
	<p>〈伊賀市〉</p> <p>2014年11月、上野市・伊賀市・阿山市・青山町・島ヶ原村・大山田村の1市3町2村が合併して誕生。県の北西部に位置し、北は滋賀県、西は京都府、奈良県と接する。</p> <p>近畿圏、中部圏の2大都市圏の中間に位置し、それぞれ約90分の距離。機械系業種を中心とする有力な内陸工業都市でもある。</p> <p>【ひとが輝く地域が輝く】</p> <p>「勇気と覚悟が未来を創る・ひとが輝く地域が輝く」伊賀市を将来像に掲げ、市民は先人のたゆまぬ努力により今に受け継がれている自然豊かな文化薫る伊賀市の風土、自然、歴史、伝統の良さを未来へと引き継ぎつつ、暮らしにくさの原因となっている課題を解消し子や孫たちの世代にも誇れる「安心」でき「活力」に満ちたまちをめざす。</p> <p>【農業生産法人の6次産業化の取り組み】</p> <p>・要約</p> <p>三重県伊賀地方にある旧阿山郡阿山町（現伊賀市）は山に囲まれた人口約8千人の町。ここに年間約50万人が訪れる農業公園「伊賀の里モクモク手づくりファーム」がある。</p> <p>地元の銘柄豚である「伊賀豚」に付加価値をつけるため、元農協職員が地区の養豚家16戸と共に農事組合法人「伊賀銘柄豚振興組合」を設立し、ハム工房を構えたのが始まりである。</p> <p>生産から加工販売までの6次産業化しつつ、サービス（農業公園、レストラン、宿泊施設）や教育（食育学習、貸し農園）に至るまで、いろいろな工夫を展開しながら、農業による地域活性化を図っている。</p> <p>【伊賀の里モクモク手づくりファームの概要】</p> <p>昭和62年に伊賀の里モクモク手づくりファームの前身である「ハム工房モクモク」を設立した。平成6年には農業での地域活性化を図るため養豚、加工から農業全般に事業を拡大し、翌年伊賀の里モクモク手づくりファームをオープンした。生産加工販売の6次産業を確立し、今では外食産業や食育にも力を入れている。</p> <p>年間入場者約50万人、年商約40億円。伊賀の里モクモク手づくりファームを含め7つの法人を運営している。その他に全国に約42000世帯がモクモクファームの会員となっている。また、全国からの就農希望の若者の受け皿としてインターシップ研修などを行い、担い手の育成をしている。</p>

【事業内容】

メインとなる事業は6次産業化で総売上の約7割を占めている。様々な野菜や果物を生産し、すべてが低農薬か無農薬栽培である。周囲には約3ヘクタールの田畑や、約1.8ヘクタールの果樹園があり、14ヘクタールの敷地には農畜産加工の各工房、イチゴハウスや牧場などを展開している。田畑には遊牧地や耕作放棄地などを活用したり、後継者や担い手のいない果樹園を引き継いだりと周辺地域の活性化を図っている。米と野菜については直営農場生産分では不足するので、地元米農家80人と野菜農家100人が契約栽培している。

通信販売ではメインのウインナーやハムのほかに、野菜の履歴書のついた「おまかせ野菜セット」が人気を呼んでいる。

レストラン事業では、県内外にある農業レストラン店舗の運営を行い、年間約60万人を集客している。

【取り組み】

①6次産業化と循環型農業

付加価値の始まりが6次産業の始まりと考え、豚肉を高く販売できるようにブランド化した。原料の肉を売っていてもこれ以上付加価値を生み出せない。より付加価値を高めるため加工まで手掛けた。ここでは牧場から出る牛糞をたい肥にするプラントを完備している。

6次産業化におけるサイクルと循環型農業が繋がり、無駄のない取り組みを行っている。自分たちが生産した農産物はこだわりを持って加工することによって、より付加価値が高まる。自分たちが売ることによって価格も決められる。

②食育

食育にも力を入れており、特に日本の農業の大切さを子どもたちに教えている。観光農業ではなく、農業集客交流施設として位置付け、生産現場の体験やモノづくりに参加してもらい親子で農業の大切さを楽しく学べる仕組みを考えている。宿泊施設においても農業体験に参加することができる。

③その他の取り組み

食物アレルギーや糖質制限の人のための商品も開発し販売している。

【今後の目標】

高齢化社会に向けた老人の憩いの場所、一人暮らし、食事制限を受けている年配の方々が健康でいられるような地域に根差した食堂を目指している。

【所感・岡崎市への反映】

・生産から加工・販売までの6次産業化の成功例であると思う。その上、農業公園、レストラン、宿泊施設や食育教育、貸し農園に至るまで多くの工夫をしながら、農業による地域の活性化を図っている。

岡崎市には、このような大きな施設はないが、商品により付加価値をつけることや、食育、農業体験をする事は十分できると思う。特に、食物アレルギーに対する商品の開発などできることから、一つ一つ進めていくことが大切である。

高齢化がどんどん進んでいく中、高齢者には少しでも農業参加して健康で長生きしてほしいものである。

・十数年前に見学した際と比較して、当時は6次産業化のはしりであり、先進的な農業経営の様子が目に入った。今回の見学では農業の6次産業ではなく、商業化に移管した感が強い。現実的に畜産経営（豚経営者）16軒とスタートしたが、現在は豚の生産は0%、豚肉も仕入れをして加工に特化している。また、

経営においては、従業員 150 名とたいへん多く、パートを含むと 300 人近くになり、一つの食品会社の印象を受けた。農家の経営の 6 次産業とするには家族と地域型の経営を守ることが本市の 6 次産業を行うには必要と感じた。