

(仮称) 篠山市農都創造条例・農都創造計画 第6回検討委員会

1 附属機関等の会議の名称

(仮称) 篠山市農都創造条例・農都創造計画 検討委員会

2 開催日時

平成26年10月27日(月) 14時00分から17時30分

3 開催場所

篠山市役所 2-302会議室

4 検討内容

1. 開会

<報告事項>

2. 篠山市農都創造条例(案)のパブリックコメントについて

1件意見を頂いていますが、意見を反映する等して、12月議会に提案する予定です

<協議事項>

3. 計画策定(政策形成)について

平成27年4月には、この計画を開始していきたい

4. 人・農地プラン(地域農業マスタープラン)の概要について

- ・人・農地プランは国が平成24年から進めている取り組みです
- ・市が目指す担い手農用地利用集積面積(貸し借りが発生している農地)は、全体の3割を目指しているが、平成25年12月現在で22.8%発生している
(3ページの平成25年の円グラフを参照)
- ・2ページは旧6町別に農業者への意向調査を行い、表にしてまとめたものです
- ・3ページの円グラフでは、2ページの表の認定農業者、集落営農組織(生産組合を含む)、個人、その他を差し引いた残りが、所有者が耕作している面積としてあげています。
- ・3ページの平成30年度の円グラフはアンケートの意向を反映させたものになり、各円グラフの下の計算式の「90%」の部分は、2005年と2010年の農林業センサスの2ha以下の農家の増減推移で、平成30年にかけて、さらに10%減少するだろうと予測しての数値です
- ・これまでは、篠山市全体として支援をしてきたが、今後は地域の特性を生かした、強みを伸ばし、弱みを克服していく計画づくりをしていかなければならないと感じておりますので、そのような視点の計画づくりの頂けたらと思っています

質問①：人・農地プランを推薦する具体的なことは？

回答①：グラフで考え方を載せていないと、篠山の農地を今後誰がどう担っていくのか目標ができるし、地区や集落等では何をしていくべきかの現状を把握できる。

質問②：集落営農で守っていけるのであれば、そうするべきで、認定農業者を育てたら、守っていける、それでも無理なときは新規就農を育てて守っていくべきではないのでしょうか。それでも無理なときは、関係機関や組織などが手をとって、生産組合が守っていくべきであるけど、そのことは、人・農地プランには入っているのか。

回答②：今回は地区ごとに作成したが、各集落単位で作成しても良かった。「人・農地プラン」と「計画」の間で相違があり、地域性というものがあるので、計画の中に地域性を生かしていかなければならないと思います。

その他の質問：

①担い手のところで、新しい農業機械を導入する意欲のある方への助成金のようなものをつくってあげば、魅力的ではないのでしょうか。

5. 米の生産調整の概要について

質問①：12ページの右の表の女性従事者の15～19歳の9%というのは？

回答①：農業従事者の定義は一日でも自分の家の農業をしていると、農業従事者になる

質問②：26ページの基準単収とは？

回答②：共済制度で保険金を算定するのに収穫できるであろう単位と考えてもらったら良いと思います。もしくは、田んぼの等級と考えてもらったら良いと思います

6. 統計データについて

質問①：アンケート6ページの西紀南地区の「市内広い範囲の人が使用できる共同の施設と急速冷凍機械」があればいいと思います。味土里館などではその日のうちに売れなかったものは、廃棄処分されているのが現状で、多く収穫できたときには、急速冷凍できるように、市が設備を所有して、誰でも使えるような形にすれば、自給率も上がっていくのではないのでしょうか。学校給食にも旬ではない時期に冷凍した野菜を使えるようになればいいのでは。

回答①：冷凍した野菜が、新鮮な野菜より高くなってしまうと、冷凍した意味がなくなる。

食材によっては流通にのるだけの量が確保できないのと、ほうれん草は日本中で作られているが、多産地帯のところでは余ってしまい、他のところでは新鮮野菜として流通しているが、冷凍してコストをかけて他のところで戦えるかといえば、戦えないのが現状です。学校給食はコストの問題があります。

冷凍した野菜を含め、いつまでも黒豆と山の芋が特産ではいられないので、阪神間から近い消費地なので、冷凍にこだわらず、新しい加工品を生み出さなければいけないと思う。他のところでは生鮮品は2割、加工品は8割なので、それを参考に篠山の農業の振興のあり方や農産物の利用のあり方を含めて考えていかなければならないと思っています。篠山の農産物の多様な商品づくりや販路の確立をしていかなければならないと思っています。

質問②：消費者アンケートにおいて、「篠山のものを買いたい」という人がいるのに、販売している場所がない。篠山産の野菜を買おうと味土里館行くことはあるが、18時にはしまってしまうので、他の場所にもおいて欲しいという意見が多くあるが、一部の店にはあるが、小さいコーナーでしかないのに、買いたい人がたくさんいるのに、なぜ販売しないのか。値段も高い。

回答②：泥のついたままの野菜だと家に帰ってから、どこで泥を落としたり良いのか、又、泥を落とす手間がかかるがためにかつてもらえないのでは……。値段が高い理由はそれだけ無農薬にしているから。農産物の販売場所が消費者にどのように伝わっているのか。販売場所をつくる必要があれば、つくらないといけない。営業時間も研究する必要があると思います。味土里館は開店前から行列ができていて、開店時間になると商品の取り合いがおきている。原因としては、安くて、きれいなものがおいているからだと思う。さとう（バザールタウン等）で篠山産の野菜が売っているが、同じ商品で、他の産地のもののほうが安かったりするので、他の産地のものをつい買ってしまふ。味土里館では、篠山のものしかないので、取り合いになる。

7. 篠山市農都創造計画施策骨子（案）について

質問①：計画をつくるにあたって、5年後を見通しているのか、10年後を見通しているのか、いつぐらいの時期を目標設定にしているのか

回答①：基本的なところは10年後で考えているが、5年経過したところで細かい見直しをしていかなければならないかなと思っています

質問②：「ふるさとの魅力を発信する」の中に、「特産農産物を生かした商品づくり」があるが、「伝統と創造を育む産地づくり」に入れてはどうか

回答②：観光も含めて6次産業化をこだわれば、「伝統と創造を育む産地づくり」に入れても良

いとは思うが、検討させてください

質問③:「食の安心安全を支える仕組み」の中の「学校給食における地元農産物の供給」についての現状はどうなっているのでしょうか

回答③:学校給食の週5日のうち、主食の米飯は3回、米粉を使ったパンは2回実施しています。副食の野菜の種類は不明だが25品目が使われている。使用品目が少ない原因として児童・生徒数分が確保できない。栄養士が献立表から決めていくので、毎日使う食材が出てきても、篠山産だけでカバーするのは難しい。給食センターへ持っていくと、規格や値段が合わなかったりして他の産地のほうを使われることが多いし、旬の時期に旬のものを食べてもらうことが篠山産の使用率が上がると思う。すべて篠山産の食材を期間限定で、毎月の何回か使う日を決めたり、曜日限定にして、一食あたりの単価が高くなっても、他の日とならして単価を範囲内におさめるようにしていけば、篠山産の使用率が高くなると思います。現状としては、ご飯や米粉パンは市がかなり補填をしないと使えないし、篠山産の食材を使いたくても、一食当たり230円から250円の設定になっているが、採算に合わないので、篠山産の使用率が低い一つの原因となっている。他の日でも設定金額を超えている日は、市から補填しているのが現状です。使用品目はジャガイモ、たまねぎ、白菜、青ねぎ、大根、にんじん、キャベツ、キュウリ、かぼちゃ、ほうれん草、ミズナ、菜の花の12品目で、使用率が一番高いのは青ねぎの94.6%ですが一定の期間のみとなっており、平均25.3%の使用率となっています。たぶち農場では西部給食センターで使ってもらっていて、ジャガイモは手作業の作業が多いが篠山産のものを使うという努力はしてもらっている。

質問④:「食の安心安全」は何を基準として「安心安全」としているのか。

「安心安全」は食べる人がいうのであって、自分達が作った野菜が「安心安全」というのはおかしいと思います。「安心安全」とうたうのではなく「丹波篠山の野菜」などとうたっていくべきだと思います。

回答④:「丹波篠山の野菜は美味しい」と知られているのに、生産者側から「安心安全」とうたうのではなく、消費者側が感じるように情報提供をしていかなければならない。

質問⑤:篠山のどの飲食店に入っても、ない食材は仕方ないが篠山のものが使われていることが、「地産地消」であり「農の都」といえるのではないのか。

回答⑤:飲食店自体が篠山のものは使っていない。他の産地のほうが安く仕入れることができる。

質問⑥：加工品の中身が「篠山のものですか」と聞かれたことがあり、販売者は書いてあるものの、どこの誰かという製造者がかかれていないので、中身がとどこでつくられているかわかっていないと答えられない。篠山のもの加工して、売っていけば多少高くても売れるのではないか。篠山ものが売れない原因としては、宣伝力が欠けているのではないのか。

回答⑥：季節のものは売れるけど、加工したものはなかなか売れない。

質問⑦：「自然環境と調和した農業」の「環境保全型農業」というのが、分かりにくい。

「自然環境と調和した農業」の「環境保全型農業」の内容とは？

「自然環境と調和した農業」の「生物多様性の保全」の内容とは？

回答⑦：生き物が多様だと心が豊かになったり、地域が豊かになったりするが、農業と生き物をどう結びつけるかが課題であるので、皆さんと考えていかなければならない。少なくとも何もしないでいると生き物は減っていきます。生き物の数ではなくて、バランスが保たれていることが大事で、色んな生き物がいるということは結果的には、豊かな水や森を作ることになっていく。それとともに暮らしていくというのが今、市長が考えられていることだと思います。「環境保全型農業」と「生物多様性の保全」はセットで考えていくべきではないかと思います。わざわざ、「篠山の農業はこういうことを考えています。」とあげるところにより篠山の農業とセットであるということ意義があるのではないのでしょうか。

質問⑧：篠山の特色の黒豆、山の芋の作業にあたり省力化できないか。

回答⑧：篠山の特色の黒豆と山の芋の農協と協力して省力化、機械化していつているが、収穫は機械化できるところは試験的に機械化の導入をしていき、山の芋を作ってもらったら農協側が農家の代わりに収穫すると、個々の農家が省力化できるようになるかもしれない。例えば、だだちゃ豆の場合は、ほ場で断ち切りして、洗浄して、すぐにパック詰めにして出荷しているので、黒枝豆もさや豆にするのであれば、そこまでして農協が機械化導入するのを考えないといけない

そのほかの質問：

①「環境保全型農業」というのが、分かりにくい。

アグリプランの中には「土作り」と「有機」、「農薬」というのがあり、「農薬の環境負荷」「土作りの循環」「生息基盤としての農地」というものもあっていいかもしれない。

②「食の安心安全を支える仕組み」と書いておきながら「地産地消」など「食の安心安全」に関するものが一つもない。食の安心安全な生産及び供給を推進する必要な対策がない

のかなとおもいます。「安全」については農薬に関わることだと思いますが、「安心」については、色々ならんでいる中でどれを選んでも安心して美味しい食材のことだと思います。例えば、にんじんなら、にんじんの価値をあげるようなことで、例えば安心して食べられる野菜を作る農家さんを認定するような取り組みをしていってもらえたらと思います。

8. その他

次回： 第7回 平成26年12月15日（月）14時00分～17時00分

場所：未定

第8回 平成27年 2月初め頃

9. 閉会

5 議題及び会議の公開・非公開の別 公開