

## <令和4年度 杵築市財政状況市民説明会（大田会場）質疑応答>

Q 1.

市民の生活が豊かになるような政治・行政を行い、最終的には市民の幸せな生活を送る事が重要。杵築地域・山香地域はいろんな事業をやっている。大田地域の地区民のために市役所の皆さん方はどういうふうにやりたい、やってあげたいという思いがあるのか。ただ借金を返して、財政の健全化だけのための行政ではないと思う。

A 1.（企画財政課長）

財政は大変厳しい状況であり、令和4年度の歳入は、平成30年度、令和元年度と同じぐらい低い水準になると考えます。財政とすれば、今のサービスを続けるために借金を減らして、サービスを低下させないように努めています。

大田地域につきましては、人口問題と高齢化の問題があると思います。それに対する対策を新年度の予算の中で取りまとめているところです。

Q 2.

大田庁舎の水源問題について、大田庁舎裏にボーリングを掘っているが、その結果を教えてください。現在共用していますか？

A 2.（総務課長）

大田庁舎用のボーリングを実施いたしました。

残念ながら水質が悪いということで、現在利用しておりません。以前からある水源を利用させていただいております。

Q 3.

財政が緊迫している状況の中で、以前3回ぐらい試掘したところをボーリングする必要はなかった。今現在、波多方地区の中波多方ではボーリングの水が少なくて、非常に生活に困っている。何とかここを簡易水道に上げてもらいたい。

財政再建の健全化の中で、4月から職員の給与カットが5%から3%減額した。生活のサービスの住民負担は残したままで、順番が違うのではないかと私は思っている。市道の草刈が最低賃金よりも低い。最低賃金で働かせるようなことをしてもらいたくない。

草刈賃金、有害鳥獣の補助金、ケーブルテレビのお金も元に戻してほしい。そして、ケーブルテレビの光化について、大田地域・山香地域はいつ行うかわからない状況で、同じ市内で不公平だと思います。

大田地域には事業所がなく、農協としては全く遠隔地になっており、対応できないような状態です。この大田地域の農協の現状を行政として責任を持って杵築事業所・山香事業所に統廃合してもらうように要望していただきたい。

#### A 3. (総務課長)

市道の草刈は、建設課が具体的な検討に入っていると聞いております。

ケーブルテレビの光化は、経年劣化が進んでいる杵築地域を先行して整備を行っています。大田地域・山香地域は、ブロードバンド環境が市のケーブルテレビしかありませんので、維持するという前提のもとで光化を検討してまいります。

#### A 3. (企画財政課長)

中波多方の水量については、上下水道課や市民生活課に確認をさせていただきたいと思いません。

草刈りについては、担当課の建設課と協議を行っており、報償金のあり方を検討しています。農協については、実態は聞いておりますので、農協に相談していきたいと考えております。

#### Q 4.

財政の健全化で削減した中に、扶助費も削減したというのがあったが、扶助費の見直しは何を削ったのか？

#### A 4. (企画財政課長)

市独自で実施しています老人介護手当です。

監査や外部評価の委員からも、すでに介護サービスを受給されている方はよいのではないかという指摘を受け、真に必要な方に支出していく内容で見直しを行いました。

#### Q 5.

杵築市には文化施設がなく、市民は福祉センターの多目的ホールを文化施設として使用することが多い。今ある施設の設備が全然整ってない。最低限、市民の文化活動のために、市としてはやっぱり設備を改修し、提供すべきだと思う。

山香・大田のトンネルの中が非常に暗いので、LED化してください。

人口減少が杵築全体でも進んでいますが、大田地域は本当に悩んでいます。杵築のいいところをもっとどんどん発信して、市のアピールに力を入れて欲しいと思います。

給食に関して、杵築の美味しいものを作れば、別に給食費がかかっても文句は出ないと考えます。

#### A5. (企画財政課長)

文化施設については、必要だと思います。それに見合うように、今ある既存施設の改修は、真摯に受けとめて対応をしていきます。

トンネルについては、都市計画上、山香地域と大田地域を結ぶ大切な道路と認識しており、建設課に確認したところ、今年度から予算の中でLED化の対応を進めていくと聞いております。

人口減少・移住定住などアピールのための発信については、協働のまちづくり課や地域おこし協力隊を活用し、検討していますので、結果を踏まえ力を入れていきます。

#### A5. (教育総務課)

給食費については、現在年2回、「丸ごと地産地消」という日を設けて、杵築の食材を使うよう対応しています。1年間を通して杵築の食材を確保し、継続的に行うのは中々難しい状況ですが、杵築産の食材をできるだけ使用し提供しているところです。