

産業建設委員会行政視察報告

1. 視察日程 平成29年10月25日(水)～27日(金)
2. 視察場所 東京都小平市(東京生薬協会)、千葉県野田市役所 -25日
千葉県南房総市(道の駅とみうら枇杷倶楽部) -26日
3. 視察参加者 加来 喬 富来 征一 渡辺 雄爾 小野 義美
二宮 健太郎 泥谷 修
(随行) 松成 茂 松下 康幸
4. 東京生薬協会出席者 統括管理責任者 山上 勉
野田市出席者 議会事務局 局長 川島信良 主事 佐藤美香子
農政課 係長 小亀秀則 主任 加藤秀紀
道の駅とみうら枇杷倶楽部出席者
株式会社ちば南房総 取締役 鈴木 賢二
5. 視察事項

(1) 東京都小平市 公益財団法人東京生薬協会(生薬栽培について)

【視察内容】

東京生薬協会が東京都から管理委託されている東京都薬用植物園において、杵築市でも御指導いただいている山上勉氏より生薬の種類や適性、杵築市における生薬栽培の可能性について御教示頂き、園内の薬用植物を視察研修した。

【所感】

杵築市も平成27年に東京生薬協会等と薬用植物の産地化に向け5年間の連携協定(全国7番目、西日本初)結んで取り組んでいる。現在3品種、次年度はさらに山上講師選定の2品種の栽培に取り組む。土地に合った、そして市場ニーズの高い品種を選び栽培者の意欲を得ている状況である。

栽培者の意欲を高めるには所得(利益)につなげることであり、植物の中で高価取引される薬用基準部位は20～30%であるため、残の70～80%の部位をいかに活用して所得向上につなげるかであると思う。

* 生薬部位以外の活用例

- ・ 生薬茶、石鹸、乳液、ドリンク、入浴剤、薬膳料理等
- ・ 「生薬の里」として農泊体験等の観光面

* 本市においても栽培が定着するまで支援が必要であると考えている。



(2) 千葉県野田市 (ブランド米について)

【視察内容】

環境にやさしい農業を推進し、冬期湛水や玄米黒酢散布によるブランド米に生産者と行政が一体となって取り組むことで安心安全な農産物を広くアピールし、付加価値を高めている野田市の取り組みを視察研修した。

【玄米黒酢ブランド米の概要】

1) 目的

野田市は、化学肥料・農薬の使用量縮減のため、平成 20 年より新潟大学と共同 (H21 年特許取得) で玄米黒酢散布による特別栽培米の生産に市を挙げて取り組んできた。玄米黒酢散布の目的は、玄米黒酢に豊富に含まれているアミノ酸等の栄養分をイネに吸収させ、病気に負けない強いイネを育成する事と、食味の向上である。

2) 経緯

平成 20 年、試験栽培 (黒酢散布区 10ha、薬剤散布区 10ha、黒酢+薬剤散布区 20ha)。すべての試験区で病害虫が発生したものの、収量・食品栄養成分ともに一般的な流通米と同等であった。

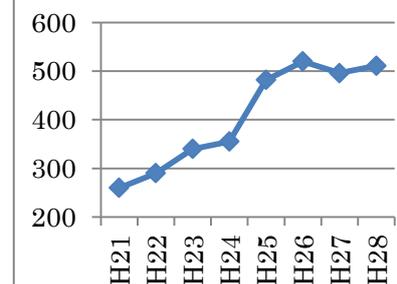
散布費用は全額市負担ということもあり、散布面積は拡大している (図 1)。

3) 基本情報

○希釈倍率

区分	有人ヘリ	ラジコン	育苗散布
倍率	10 倍 × 2~4 回	8 倍 × 2~4 回	500 倍 × 2~3 回

図 1 黒酢散布面積(ha)



○10a 当たり 1 回の黒酢散布量

区分	有人ヘリ	ラジコン	育苗散布
散布量	0.3L	0.1L	0.04L

・本田流し込みの場合、2L を 10 倍希釈して流し込む

○施用時期（基準…5 月 1 日定植）

節目	散布時期	散布方法
分けつ期	5 月下旬	希望者が本田流し込みで施用
幼穂形成期	6 月下旬	希望者が本田流し込みで施用
減数分裂期	7 月下旬	ヘリコプター散布
登熟期	8 月上旬	ヘリコプター散布

○黒酢価格（税別）20L パック 8,000 円（石川味噌醤油(株)製玄米黒酢）

4) 販路

市内で生産される農産物のうち、認定基準を満たしているものを野田ブランドとして認定。付加価値を高めることで販路拡大を図り、消費者に信頼される安心安全な農産物の生産を推進する。平成 22 年に野田市農産物ブランド推進協議会を立ち上げ販路拡大に着手。

給食にブランド米を使用し、JA ちば東葛（とうかつ）の協力で、各支店や農産物直売所「ふなっこ畑」でブランド米の販売開始。13,000～14,000 円／30kg で販売している。

○認定基準

- ①JAS 法に基づき有機 JAS を取得した農産物
- ②ちばエコ農産物として千葉県知事の認証を受けた農産物
- ③自然環境保護対策基本計画書に規定する江川地区において、遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、科学的に合成された肥料及び農薬の使用並びに農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法として市長が認めて生産する米

【環境保全型農業（冬期湛水）の取組み】

野田市では玄米黒酢米と並行し、環境にやさしい農業を推進し、野田市の農産物が安心安全な農産物であることを広くアピールするために、平成 22 年度から冬期湛水に取り組んでいる。冬期湛水の効果は、農薬投入量や肥料使用料が減る事と、付加価値の高いブランド米として販売できる事である。現在野田市では整備費を全額市が負担（総額 2,533 万円）し、現在 9 地区で実施している。

【所感】

杵築市でも全国食味コンクール等の取組みが行われているが、個々の農家の努力に頼っており、市全体として統一した付加価値を高める取組みや農家の所得向上のための取組みは行われていない。杵築市では生薬栽培にも取り組んでおり、安心安全な農産物をアピールする材料は存在する。一方で、ブランド化を個々の農家の力に頼る現在の取組みは、個別農家の所得は上がっても地域全体の所得向上やブランド化にはつながっていない。野田市では、玄米黒酢散布や冬期湛水の整備費用を全額市が負担することで地域が取り組み、付加価値の向上に成功している。野田市を参考にして、杵築市でも全体の農家の所得を上げるための戦略的な取組みを構築する必要がある。



(3) 千葉県南房総市 道の駅とみうら・枇杷倶楽部 (道の駅について)

【視察内容】

杵築市は道の駅を空港道路 I C に設置する計画を進めている。市が進めているのはゲートウェイ方式の道の駅で、そのモデルとなっている「道の駅とみうら・枇杷倶楽部」を視察し、地域への波及効果や運営方法などを研修した。

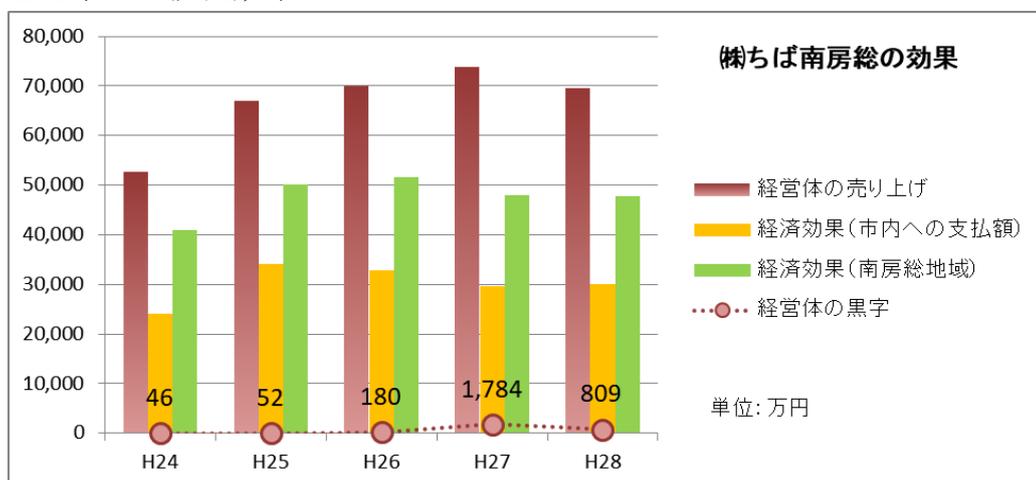
【道の駅とみうら・枇杷倶楽部の概要】

枇杷倶楽部は、産業と文化の振興拠点になる事を目指し、特産の房州びわを活用した加工事業と商品開発、体験型観光農業と地元の文化を発信する集客交流拠点として整備された。年々事業を拡大し施設も拡張している。当初は富浦町直営で管理していたが、第三セクターの運営になると顧客を奪われる等の理由で商工業者の猛反発を受ける。この問題を、①利潤追求を第一とせず地元還

元を目指す、②地域丸ごと観光誘致などの取組みで解決している。現在は南房総市が全額出資する(株)ちば南房総が管理運営。南房総市には8つの道の駅があるが、そのうち4つを(株)ちば南房総が管理運営している。

- 場所 富浦 IC より中心商店街に向かって1km。東京まで100km 圏。千葉県には28、うち南房総市には8つの道の駅があり、そのうち4つの道の駅を(株)ちば南房総が管理運営を行っている。
- 管理運営主体 南房総市直営施設（但し、(株)ちば南房総（全額南房総市が出資）が管理運営）
- 開設日 平成5年11月27日
- 敷地面積 8,600 m²（うち駐車場面積3,200 m² 乗用車80台／大型車9台）
- 建物の構造等 RC一部木造2階建（建築面積1,520 m² 延床面積1804 m²）
- 主な施設 インフォメーション・多目的ホール・売店・カフェ・テイクアウトコーナー・びわマルシェ・体験スタジオ・ギャラリー・アイスクリーム工房・業務用加工所・一般加工所・会議室
- 営業時間 9：15～18：00 無休（年間15日程度カフェ等の休館あり）
- 建設費 7億6600万円（県補助6千万円、地域総合整備事業債3億6500万円、市費1億8500万円）平成17年度増改築1億5600万円

●地域への波及効果



【所感】

道の駅「枇杷倶楽部」に学ぶ点が多い。杵築市で道の駅を作るうえでも、以下の3点は取り入れることが最も好ましいと考える。

- (ア) 利潤追求を第一とせず地元還元を目指す
- (イ) 規格外品や廃棄物を活用し、オリジナル商品を開発
- (ウ) 観光の一括発注システム（エコミューゼ）による地域丸ごとの観光誘致

道の駅が赤字になるのは好ましくないが、一方で利潤追求のしわ寄せが地元商工業者に及ぶのは道の駅設置の趣旨に反する。経営バランスと地元還元の視野を持った管理運営が求められる。枇杷倶楽部では、市場に出せない規格外の枇杷をピューレやジャム等に一次加工し、地元業者にオリジナル商品（50種類弱）の製造を外注。枇杷の葉は枇杷茶に加工、種も販売している。道の駅の経営を行う上で主力商品を持つことは重要である。一方で地元商工業者を圧迫せず地元還元も図らなければならない。枇杷倶楽部の取組みはこの双方を両立させるもので参考にすべきと考える。観光の一括発注とは、①観光の企画立案、②観光客の配分、③料金の精算、④クレーム処理を一手に引き受けることである。果物狩りや民宿、体験農業や観光文化などの地域資源を活用し、観光会社と地元業者をつなぐ取組みは非常に参考になる。また、市内業者を紹介する名刺大のポケットパンフレットが道の駅に設置され、これを持っていくと特典がある取組みも、地元還元にとって有効である。これらの取組みは、当市で道の駅をつくるうえでも非常に参考になった。

