

鶴田町議会常任委員会

視察研修報告

視察先 岡山県久米南町、倉崎市、岡山市

日程 平成28年8月24日（水）～26日（金）

参加者 【総務経済常任委員会】 太田良一、長内齋、

花田正逸、加賀谷忠榮、澁谷光正、松山明

◎人口減少の特効薬を探して （岡山県久米南町）

久米南町は、岡山県のほぼ中央、県庁所在地の岡山市から北へ40キロメートルに位置し、浄土宗の開祖「法然上人」の生誕の地で知られている町です。

主な産業は、米作を中心とする農業で、キュウリ、アスパラガス、ゆず、甘くて大粒のぶどう「ピオーネ」など多くの農産物を生産しています。また、山間地であることから、棚田やため池があり、「日本棚田百選」や「ため池百選」にも選ばれています。

昭和25年（1950年）には1万1015人であった人口は、60年後の平成22年には5296人となりました。高齢化率42・94%の中、町では定住促進課を創設し、人口減少と少子化対策および定住促進の相談

窓口を一本化し、現在に至っています。

久米南町では、人口減少対策として取り組んでいる定住構想が成果を上げていました。我が町も2040年には、人口が8962人になると予測されていることから、久米南町の定住構想を学び、鶴田町の人口減少を解決できる特効薬を探すため、今回視察をしてきました。

同町では、7課13人から成るプロジェクトチームを発足し、定住促進の新施策を検討。定住促進・地域活性化・企業誘致（起業家支援含む）の3つの柱を軸に、平成24年から活動を始めました。町内への移住希望者を求め、東京・大阪・名古屋等で年7回ほどの定住相談会を実施し、今年までに470件の相談件数を数えています。

また、住居の確保にも工夫を

し、若者が住みたくなる住居づくりに取り組んでいます。若者定住促進住宅「こうめヶ番館」「たんじょうじヶ番館」の建設や、新規就農者住宅の建設、町の保有地を無償譲渡して行う民間活力住宅建築促進事業等を進めました。

その他にも、定住支援制度の充実に努め、若者の定住促進施策には予算等を厚くしており、我が町が計画している駅東団地の再編にも参考にできる部分がありました。

プロジェクトチームのメンバーを若手・中堅職員を中心に組織し、検討を重ねた結果の施策であり、さまざまな試行錯誤をした結果であると感じました。

説明をしていただいた定住促進課主任の井上千恵さんの発する言葉は自信に溢れ、力強さを感じました。まさに、体験から

生まれた自信がひしひしと私たちにも伝わってきました。

一方、ぶどう栽培の説明では、ぶどう作りのいろはよりも、片山篤久米南町長の言葉が印象的でした。前職は市場の競り人という方で、農産物の流通には非常に詳しく、その経験

からみた、ぶどう栽培、農産物の生産のあり方に対する思いはインパクトのあるものでした。

片山町長の「作る側の理屈でなく、食べる側の要望に応える必要性」という言葉は、当町のスチューベンにも言えることだと感じました。

◎スチューベン王国「鶴田町」 でのワイナリーは実現可能か （岡山県倉崎市「ふなおワイナリー」）

スチューベンの生産量日本一を誇る鶴田町は、まさに「スチューベン王国」であると思います。昨今、にぎやかなワイナリーは、鶴田町では実現可能なかどうか「ふなおワイナリー」にて伺いました。

施設は平成の合併時に、倉崎市に編入前の旧船穂町時代に設備されました。その後、現在の会社に管理委託され、役場OB



△定住促進課 井上知恵主任

の方が社長を務めていました。ここでは、お客のさまざまな好みに合わせたワイン作りをしていました。甘口・やや甘・やや辛・辛口など味の種類もたくさんあり、製造に工夫を凝らしているとのことでした。

ぶどう一房500グラムで考えると、2房あれば720ccのボトル一本のワインが作れるそう、水の相性は関係ないとのことでした。

我が町のスチューベンの栽培面積ならば、原材料に困ることはないだろうということでしたが、スチューベン王国鶴田町でのワイナリー実現は、施設整備費の調達など、なかなか厳しいものであると感じました。

◎適地適作に優る技術なし

（岡山県岡山市「花澤ぶどう研究所」）

花澤ぶどう研究所（花澤伸司

代表）では、個人で農園を経営しており、ぶどうの品種改良も行っていました。

事前に研究所へ送った当町の資料に基づき、「地域の再生」と題して行政や議会の役割、農業による振興策などについて、丁寧な説明をいただきました。

マスカットやピオーネ等の品種はヨーロッパ系で、スチューベン種はアメリカ系であり、鶴田町に一番適している品種ではないかと気象条件の一覧表を基に解析されていました。ピオーネはどこでも栽培可能な品種で全国で栽培されているそうです。

私たちが求めたスチューベン種の付加価値向上や若い人が希望を持つことができる品種について



△ふなおワイナリーのマスカット畑（写真上）と、製造しているさまざまなワインの数々（写真下）

でも、一つ一つ理論立てて説明をしてくれました。

我が町のスチューベンをいかにして消費者の嗜好に合わせるかについては、次のことをまとめてくれました。

- ① 美味しい
 - ↓ 甘味、酸味、果肉の質、香り
- ② 食べやすい
 - ↓ 種なし、大粒、皮ごと
- ③ 安全安心
- ④ 生産者、消費者の信頼の醸成等

花澤ブランド6種類の登録品種を持つ花澤氏の言葉には重みを感じました。

花澤氏の作るぶどうは一房



△研究所で開発されたぶどう品種（写真上）と、説明をする花澤ぶどう研究所の花澤代表（写真下）

1万円ですべて予約販売とのことでした。また、商品についての食べ方や輸送時の損傷等についても説明書を添えて送っているとのことでした。

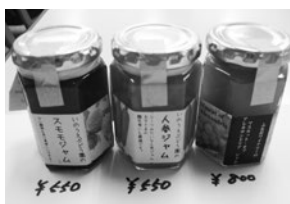
花澤氏は、「季節と植物の生長活動は手抜きをするとすぐ堪える。気候風土の条件からみて、作目ごとに強み弱みは違う。だから、「特産物」は技術指導者・栽培者・総監督（総指揮者）の統合力がないと勝てない」ということを述べていました。

挑戦力は、地域の熱意や思いつきのみではダメなのだと言われました。

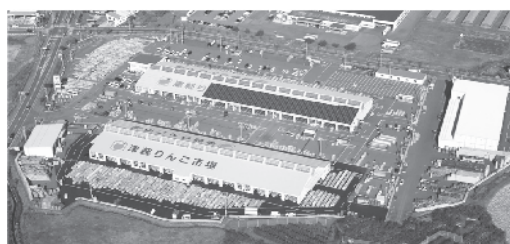
今回、マスカット王国岡山県に行き、山間傾斜地にハウスを掛け、手間暇を惜しまずブラン

ド品として売り出す努力をしている方々が、我が町のスチューベンの作付け面積の多さに驚いていたことから、鶴田町は「スチューベン王国」であると再認識しました。

最後に、参考意見として「なんでもジャム」という商品を開発してみてもどうでしょうか。左下の写真のように、周辺にある山や畑で採れる作物を使って「なんでもジャム」にして特産品にできないものではないか。



【有料広告】



—地域と共に歩む 真心こめたりんごづくり—

 (株) 津軽りんご市場

〒038-3684 北津軽郡板柳町大字三千石字二湯 21-3

TEL 0172(72)1211 FAX 0172(72)1229

ホームページ <http://tsugaruringo.jp/>