

建設産業常任委員会日常調査報告

平成 28 年度及び 29 年度において、建設産業常任委員会では、定住促進に向けた環境づくりとしての「優良田園住宅」及び農林水産業の活性化に向けた「6 次産業化の取組み」について調査・研究をしてまいりましたので、次のとおり報告します。

(1) 優良田園住宅について

当町においては、地域の方々の気運の高まりや真剣に取り組みたいという事業主、民間のデベロッパーがあれば、町としても協力していくというスタンスです。また、「たかねざわ地域経営計画 2016」においては「優良田園住宅制度の活用」を位置づけており、地域活力の減退が懸念される田園集落において、地域活力の向上を図ることになるとの観点から、今後も引き続き町当局とともに、調査・研究を重ねていきたいと考えています。

(2) 本町における 6 次産業化の取組みについて

6 次産業化は、生産物の価値を上げるため、農林漁業者が、農畜産物・水産物の生産（1 次産業）だけでなく、食品加工（2 次産業）、流通・販売（3 次産業）にも取り組み、それによって農林水産業を活性化させ、農山漁村の経済を豊かにしていこうとするものです。

近年は、これまで一般的だった 1 次産業者がすべてを担うという形に加えて、1 次産業者と 2 次産業者・3 次産業者が連携して 6 次産業化に取り組む事例が増加しています。

本町では、農村女性の皆さんが中心となって運営する、元気あっぷむら内の「雪花菜（きらず）」や J A しおのや農産物直売所たんたんプラザ光陽台内の「うまい屋」が他に先駆けて 6 次産業化に取り組んできました。

「雪花菜（きらず）」は、元気あっぷむらがオープンした平成 9 年から地元の大豆に天然ニガリを加えた「こだわり豆腐」を始め、厚揚げ、寄せ豆腐、町産の野菜をふんだんに使用した「がんもどき」などの製造・販売を行っており、「本物」の豆腐が味わえるお店として、高い評価を得ています。

「うまい屋」は、JAしおのや農産物直売所たんたんプラザ光陽台がオープンした平成16年から営業を開始し、オリジナルの「手づくりおからコロケ」をはじめ、天ぷら、煮物、サラダなど旬の地元の農産物を使った「お袋の味」が人気となっています。

また、トマトやいちごを生産する若手農業者の中には、加工業者と連携を図り、規格外品をジュースやジャムなどに加工し、消費者の嗜好に合った容器やラベルのデザインを取り入れたオリジナル商品を製作し、農産物出荷先のレストランや農産物直売所などで販売を行うなど、6次産業化に意欲的に取り組む方が出てきています。

このように、本町においても農業者自ら農産物に付加価値を付け、所得の向上に繋げようとする6次産業化の取り組みが見られる一方で、町（行政）としても、平成27年度から地方創生の取り組みの一環として、町の基幹作物である米や生産振興を図っている園芸作物等を利用した加工品開発事業の取り組みを開始しています。

行政の呼びかけで始まったこの事業には、町内の多数の飲食店が協力し、それぞれの店の発案により「お米のスイーツ・パン」、「焼ちゃんぽん」、「ジェラート」が開発されました。

さらに、今年の6月には、これらの商品と平成23年から普及に取り組んできた「高根沢ちゃんぽん」を広く消費者に訴求することを目的として、町のオフィシャルブランド「高根沢ローカルグルメ」として認定する制度がスタートしました。

認定制度スタート時には15店舗の32種類の商品が「高根沢ローカルグルメ」として認定されましたが、現在は17店舗34種類に増えているとのこと。

また、町では、宝積寺駅東口の「ちよつ蔵広場」を会場として、「高根沢ローカルグルメ」をコンテンツとした「食とクラフト」のイベント「高根沢ロックサイドマーケット」を開催しています。

このイベントには、昨年11月の開催時には町内外から2万人を超える来場者があり、「高根沢ローカルグルメ」を提供している多数の店舗が出店し

ていることから、本町の 6 次産業化商品の販売促進に一定の効果を上げています。

これらの他、平成 28 年から桑窪地区を中心に金胡麻栽培への取り組みが広がっています。

金胡麻には、ゴマリグナンという成分が含まれており、抗酸化作用、コレステロール低下、免疫力増進等の効果があるといわれており、近年、全国的な健康志向の高まりと胡麻の持つ健康イメージを追い風に、需要が増加しています。

日本の食文化に根付いている胡麻ですが、実は国内消費量の内 99%以上が外国産で、安心安全な国産胡麻の需要が高いにも関わらず、自給率が低いという状況です。

このように、国内での需要が多くかつ自給率の低い金胡麻に目を付けた桑窪地区を中心とした農業者の皆さんが「高根沢胡麻生産組合」を組織し、気開田や休耕田を活用した金胡麻栽培を開始したものです。

栽培初年度となった平成 28 年度は、生産者 11 名、栽培面積 1.3ha、2 年目となった昨年は、生産者 23 名、栽培面積 5.1ha と大幅に増えており、産地化に向け、意欲的に取り組みが進められています。

現在は、生産した金胡麻の全量が佐野市に本社のある食品製造会社に出荷され、そこで煎り胡麻に加工されており、元気あっぷむらでは、その煎り胡麻を使用して「金胡麻坦々麺元気」や「金胡麻ジェラート」等のメニューの提供を行っています。メニューを食べられたお客様からは「風味豊かでとてもおいしい」との評価をいただいているとのことでした。

「高根沢胡麻生産組合」では、今後、生産面積が拡大し、安定的に収量が確保できるようになれば、独自の加工品開発にも取り組みたいとの意向もあうようです。

国産の金胡麻については、希少性が高くかつ需要も多いことから、産地化を進めることができれば、本町における 6 次産業化の取り組みの活性化に繋がるものだと感じました。