

平成29年  
10月30日・31日実施

# 議会と語り合

テーマ「地域の伝統文化・食文化を支えて」

地産地消を生かした町内の特産物拡大は

## 町民からの 質問・要望等への 回答

【完全版】



**永平寺町議会**

お問合せ：議会事務局 Tel61-3950

## 「議会と語ろう会」町民からの質問・要望への回答

### テーマ〇地域の伝統文化・食文化を支えて

**日 時：平成 29 年 10 月 30 日（月） 午後 7 時より**

**場 所：えい坊館**

- 平成 30 年から直接支払交付金がなくなり、厳しい農業環境となる。本日お集まりの皆さんは、先駆者的な取り組みをされている。日頃思っていることや課題などを聞かせて下さい。

#### ◇ 意 見 ◇

- れんげの里出荷組合は 7 年目となる。売上額は、約 2 億円となり、出荷者 200 名弱である。しかし、その中で毎日出荷している方が 3~4 割、単発的に出荷されている方が 4~5 割、年に数回が 1 割ほどいる。福井の出荷場の割合と似通った割合である。売上は、客 1 人当たり 1 日 1,400 円程購入し、年間 12 万人の入場者数。お客様の声として、「野菜が新鮮で安い。」「安くておいしい」といただいております、遠くは石川県山中、鯖江・武生からも来られている。ハウス 30 棟で野菜を作り、冬場でも提供できるようになった。エルパにも出店しているが家賃が高い。林産物（栗、わらび、ぜんまい、竹の子、しいたけ）なども出していて好評である。早い時間に商品が売れるファンがいるような商品から、3 時、5 時と売れていく商品、残ってしまい持ち帰りとなる商品もある。

#### 【 課題や要望 】

- ・夏、トマト、きゅうりやナスが集中し、売り場が山となる。年間を通しての安定供給。
- ・地産地消として、農産物にあわせ、飛ぶように売れる山菜等の林産物も充実するとよい。
- ・学校給食への野菜の提供ができるようなルートをお願いしたい。
- ・生産者の望みが少ない。「作る」生きがいを出荷者に感じてもらいたい。
- ・助言をもらいたい。

#### ■たまねぎ生産者

平成 20 年からたまねぎの機械化生産を始め、これまで 3 町歩から 9 町歩、今年は 11 町歩と作付けを拡大している。たまねぎは、頑丈な野菜で、収穫まで機械で出来、機械化で、一人で楽に 1 町歩はできる。今年は、日照不足、大雨などで苗の成長が心配である。

### 【 課題や要望 】

- ・五領たまねぎは、甘く、乾燥させても腐りやすい。乾燥機がないため、JAに生たまねぎを納め、JAが乾燥し、乾燥たまねぎにしてくれると、作付けを延ばせる可能性はある。保管施設が必要。
- ・売り方を考える必要がある。
- ・学校給食で使って欲しい。嶺北の学校給食に配給できるまでにしたい。

### ■農家

7町歩から8町歩ある。町は、転作を推奨しているが、隣接している坂井市は、稲作を推奨している。家畜用の飼料米やパンやおかきに使う加工米用途の稲作が含まれる。稲作は、機械もそろっており、難しい園芸作物より作業効率がよい。私は、御陵なので、隣の坂井市には大きな規模でしているところもあり、私もいくらか預けたが、その米は、坂井市のJAに持ち込まれる為、坂井市の米になる。大きな生産者は、農協を通さなくてもよい。

### 【 課題や要望 】

- ・再来年どうしようか困っている。
- ・仕事をしてくれる人がいれば、米は作ることができる。
- ・園芸作物は、難しい。

### ■桐の葉寿司

葉っぱ寿司を13年続けている。町の施設を利用させてもらっており、感謝している。桐の葉は、6月中頃から収穫し、秋には落葉するので、5か月と出荷が短い。冬場は、米も固くなり、冷凍の葉を使い、作ってみたりしたが、おいしく提供したいため、冬は作っていない。イベントや祭りに2,000~3,000個作る。桐の葉は、以前の町長の働きで植えられた五領・吉野地区で確保はできている。

### 【 課題や要望 】

- ・7~11月と期間が限定されてしまう。
- ・会員の高齢化。
- ・出来るだけ値段を上げないようにしているが、塩マスの価格が上がっている。しかし、今のところ、現状維持としている。

### ■葉っぱ寿司

平成16年に任意団体として立ち上げ、自宅倉庫2階を改装し、17年に法人化した。れんげの里が平成22年に設立。女性グループ2~3グループが、日替わり利用で話が進んでいたが、オープン間際に出店者ゼロではいけないため、毎日入るようになり、

れんげに入った途端、持越し借金で大きな赤字になった。ここ2～3年はよくなってきている。しかし、ハニー出店でまた厳しくなってきた。

出資性をとっており、40才台もいる。時給も800円以上出している。今後先が心配である。坂井市でも葉っぱ寿し講習会を行っていて反響がある。永平寺町よりも熱心である。よそにとられないように力を入れてほしい。サクラマス育成施設ができ、サクラマス寿し、サクラマス・バーガー等も出させてもらっている。

### 【 課題や要望 】

- ・葉っぱ寿しは、伝承料理であり、現在、松岡・永平寺・上志比でしているが、高齢化も進んでおり、1つの会社に町がつくっていただけたら・・・。
- ・坂井市でも熱心に葉っぱ寿し講習会が開かれており、町より熱心である。伝承料理としていくな、町にもがんばってほしい。

■れんげの里 平成29年1億6千万（医大前店）で昨年比75%を推移している。エルパ店は、7千万円前後である。医大前店の減少分をエルパの売上増加分では、カバーできていない。

■ハウスのメリットは、通年で野菜づくりが収穫できること。ただ、化学肥料をまいて出荷するのでは、どこも一緒なものでしかない。減農薬野菜とか、無農薬、有機野菜など特徴づけて、れんげ米みたいな、永平寺町らしいものをつくらないと、作付けも伸びていないのでは。

従業者の高齢化、担い手不足、農業公社を立ち上げて、請負産業として成り立つようにして欲しい。他市町の生産者が、永平寺町のきれいな水でおいしい米を作っても、永平寺町外の米となるのは悔しい。

### 【 課題や要望 】

- ・少子高齢化、若者の農業離れなど今後は、人もいなくなっていくため、農業公社をつくってほしい。
- ・今後の問題は、高齢化・後継者不足をどうするのか、行政や議会はどう考えているのか。折角の機会なので検討して欲しい。

■ピクニックコーンは、7月初めから20日間位の収穫時期しかなく、その後は、虫が入ったり、実が小さくなったりしていく。貴重であり、糖度18度のやさしい甘さや粒の皮が柔らかい。なので、日持ちもしない。子供や病人用に適している。たまねぎと違い、ピクニックコーンは、収穫まですべて手作業である。4万本全部手作業している。売りに行く前に売れる。栽培者も少ない。

-----◇ 意見・質疑応答 ◇-----

高齢化が進んでいる。後継者が育っていない。行政は、本気で考えて欲しい。米は、産地間競争が激しい。

出荷者をもっと増やしたい。そうしなければ、品不足となってしまう。

例えば、キュウリ。ハウスものがでて、露地ものがでる。失礼ですが、腐るほど出荷され、その後は、何もない。

Q：促成と抑制 技術的にできないのか。

れんげの里の売上の50%は野菜で、うち半分程が、地場（本町産）の野菜である。売上の1/4が地場の野菜の売上であるともいえるが、理論上は、もっと増やせると思う。

Q：議員何人が農業をされているのか？

A：17人中10人いないくらいだと思う。

会員の30~40%が毎日出荷となると、商品が不足する。採れるのだったら、出荷してほしい。売れ残った場合は、夜、引揚げです。

Q：今日は、れんげの里の駐車場にたくさんの車があったが、何かイベントか何かあったのか？

A. 1日がかりの講習会があるためだと。

食材探しには、不自由しない。

お当などの受注があり、生き延びられている。店頭の日配品は、売れる数が減ったため、作る数は減らしているができるだけ、地元のものを使いたい。

貴重なご意見ありがたい。

たまねぎ栽培は機械導入で1町歩の可能性があると聞いたが、機械の導入などJAの手助けで生産ができる等、PR不足もあるのかと感じた。人と人の繋がりや連携、協力的な推進がないと伸びていけないと思う。町民にも知っていただき、いっしょに勉強していきたい。

◇ 自由討論 ◇

■農道（町道）の整備を毎年地区要望で出している。10年来何回も出しているが、全くやってくれない。返答もない。

□180位の地区要望がでてくるため、行政も1期には対応が難しいと思う。

□町とは別に、農業改善整備 1,500万程補助が受けられる方面にいてみられては。

■その位ではなく、大きなお金がかかる。

Q 坂井市や私道などと町道がまたがっているといた難しい道でしょうか。

A. 町道です。

■要望を出しても何年も返答がない。

□ 詳細なことを調べ、報告します。

■県の指導員が変わって、今は園芸専門の方ではない。その人が悪いというのではなく、地域間競争に勝つためには、専門職が必要である。以前の担当は専門であった。県や町にも園芸専門職を配置してほしい。

□生産者側から直接、県やJAに要望を伝えるということもお願いしたい。

日 時：平成29年10月31日（火） 午後7時より

場 所：永平寺支所消防ホール

■現況：出荷組合、農家110。一般仕入は、町内2/3、町外1/3程です。

■ピクニックコーン生産者

①作付面積：少しずつ多くなってきた。

②気候に左右される。

③朝8時までには収穫する為、規模の拡大は無理である。（限度がある）

④歩留りは、1ヶ/1本の収穫の為、虫害によりにより80%位である。

⑤単価の変動が激しい（100円/今年）

⑥労力に比べて単価が安い事から、来年の作付けを猶予している。

⑦参考資料の数値は、（気候に左右される為）現場とは違いがある。

⑧1人当たりのピクニックコーンの作付面積は非常に少ない。（出荷までの時間が午前中と限定させるため）

⑨補助金（20円/本）を含めて150円/本以下である。（昨年160円/本）…収入の変動がある。（⑥参照）

### ■愛菜グループ

- ①平成15年に野菜と加工販売を始めて8年経過。かきもちを中心に加工販売している。
- ②設立から15年経過し、高齢化が進んだ。
- ③販売量は、増加しているが、高齢化の為、現状を維持する事に努めている。
- ④高齢者の技術の伝承（葉っぱ寿し、かきもち、奈良漬）をしていきたい。又、ブラン  
ド化に繋がられないかと協議している。議会でも審議をお願いしたい。

### ■ニンニク生産組合

- ①30年以上生産しているが、拡大が厳しく、現在20人位となり、平成29年は、2町6反の作付けである。（法人化組織）
- ②直接出荷量 5トン/年。直接販売費は、1,300円/kg。農協へは、700円/kgで出荷している。
- ③種子代が高く、手作業の為、非常に能率が悪い、個人である場合、1反～2反までが限度である。
- ④作付面積を増やすなら法人化された団体に依頼するしかない。
- ⑤農協の作業工程（機械の配置等）による影響を受けやすい。
- ⑥補助金は、当初種子代の1/2の補助で（10万円/反）であったが、現在（6万円/反）と減っている。・・・影響は大きい。

### ■若鮎グループ

平成10年に設立。葉っぱ寿しを中心にからし茄子・酢子を主に作っている。現在高齢化の為、若い人の勧誘をしているが難しい。現在は、細々と活動しているが、今後の心配である。

### ■道の駅

- ①1年半が経過した中で、他市町の道の駅長さんと情報交換し、農家とのコミュニケーションの中で販売増を模索してきた。
- ②永平寺町の「禅」という言葉を「京都の京野菜」「金沢の加賀野菜」のように、「禅野菜」として、情報発信し、売り出したいと思う。
- ③農家から出荷されたものを加工し、6次産業化に繋がりたい。
- ④若い人から変わった品種の野菜を出荷して頂いている。今後に期待したい。

### ■道の駅・出荷組合

- ①ハウスによる冬野菜も考えているが、冬期の降雪、積雪を考えると、ハウスの倒壊や冬期間の温度管理が難しい。温泉の温水による暖房も考えられるが、水質管理など莫大な資金がいる。

- ②道の駅の販売スペースが、他の道の駅に比べ狭い。隣接用地があることから、町としても拡張を考えて頂きたい。
- ③農協へも出荷するが、1/2以上は、道の駅で自らが販売している。

#### ■愛菜グループ

設立して14年間、学校給食に提供している。春は、6月～12月迄（半年）、ジャガイモ、たまねぎを直接出荷している。

#### ■道の駅・出荷組合員

- ①種類は、色々な物を作っているが、売れないものもある。福井からでも特別に多くの方が買いに来るが、駐車場が狭いと言われている。広くできないか検討して（温泉も含めて）頂きたい。
- ②外国の方が、道の駅の駐車場でキャンピングカーを利用し泊まっていた。国際的であり、多くの方が泊まっている。また、開店時間を早くしてほしい。

#### ■たまねぎ組合

- ①経営販売管理者と法人グループや農家がお互いに連携し合い、取り組む事が大切である。
- ②補助金は、今年度で打ち切りとの事であるが、ようやく軌道に乗った時点での補助金の打ち切りはどうか？と思う。後、1～2年は、続けて欲しい。（個人で販売したものは、補助金はないが、組合に出荷した者は、補助金がもらえる。）

#### ■組合

- ①地産地消を原動力として行く事が活性化に繋がるのではないかと？ ピクニックコーンは、保存が出来ず、短期間である。米に比べ、小麦は加工した場合、利用範囲が広い。今後、大麦に代わる、小麦の生産を考えていき、6次産業化を考えるべきである。
- ②生産から保存・加工、そして販売と繋げる保冷库や加工機等が課題である。町として検討して欲しい。

#### ■道の駅

- ①農家の為になるよう考えて、道の駅では、農家がつけた単価で販売している。
- ②黒ニンニクは、1番多く売れているが、1番クレームも多い。農家の方と相談しながら単価を決めている。
- ③加工して、6次化していきたい事から多くの人から情報を集め、検討し、販売につなげたい。

#### ■道の駅

- ①パンフレット説明・・・中部縦貫道路開通式に各種資料商品を試食に提供した。

ブランド商品として申請中。(ブランド商品：町・県の承認が必要である)

□議員

- ①若い人から変わった野菜が搬入されているとの事であるが、轟の方ですか？・・・  
A：ハイ。そうです。
- ②近隣市町（勝山・大野）に道の駅が出来ると聞いているが、今後の連携をどのようにとっていくのか。
- ③中部縦貫自動車道の開通後の状況について問う（道の駅）。
- ④出荷組合の出荷時期は、4～12月頃迄と聞いたが、冬期間の取扱商品について伺いたい。
- ⑤ニンニク組合さんから提案検索している周年型（1年を通しての出荷）について問う。

■道の駅

※中部縦貫道路開通後の状況（道の駅）

- ①9月は開通前とは変わらない。 ②お客は、1～2割減少している。
- ③8月は、入り込み数は2割減少 ④レストランは、前年並みである。
- ⑤お客は、観光客が多い。 ⑥通販販売も考えている。

※目 標

入り客数を増やす為、今後は駅に来ていただけるように限定販売（ピクニックコーン大福）も考えている。

限定販売は、客を集める事になり、お客が増え、他の商品の売上も増えると社員も雇用できる事になると思う。新しい商品を考えて行く、お客様は、道の駅独自の商品を求めて、買いにいらっしゃる。（道の駅ブームがある。）

※近隣道の駅との連携について

- ① 福井県道の駅会があり、月最低1回駅長が集まり、情報交換をしている。  
11月4日に三国でイベントを行う。
- ② 他県の道の駅は、規模が大きいことから、1日中、道の駅で遊べる（地ビール、パンの製造販売、温泉あり）を求めているのが、現在の客の思想である。

■グループ

おでかけ号で年1～2回、丸岡へ出かけるが、鳴鹿橋から永平寺大本山へ直行し、永平寺の道の駅に立ち寄らないお客が多い事から、バスのコースを考えてはどうか。

□議員

- ①技の伝承をどうするのか、高齢化による継続問題等の後継者担い手育成が課題と思うが今後の対応は？

②ブランド化の取り組みと据え方についてお聞きしたい。

■グループ

- ①お年寄りを生き活きさせたい。(最高齢者89歳)平均年齢80歳であるが、4時間立ち仕事をしている。周りの方もすごく元気であり、技も持っている、(販売先も増えている)事から高齢者をやめさせて、若い人を雇う事には躊躇いがある。若手雇用では、販売をと考えているが、雇用経費の試算をしてからと思う。
- ②伝承料理、寿しの講習会を4回(昨年3回)行っている。油桐の植樹が少なくなっている事から今後の継続が危惧される。CDでの伝承では家庭でつくる事ができるかが問題である。町で寿し工場を作り、ブランド化し、雇用促進に繋げてはどうか。
- ③永平寺町特産のサクラマスと葉っぱ寿しによる伝承商品がブランド化する事が望ましい。

□議員

葉っぱ寿しは、永平寺町各地で少数グループ、少人数でつくっている事から各味が違う。均一した味に出来ないのか・・・。

■グループ

均一した味のレシピはあるが、各グループでは各々の独自の味で販売している。一本化の話はある。

(その他の意見)

議会と語ろう会のテーマが硬すぎる。もっと住民が関心をもっているテーマがよいと思う。