

H22年度第2回物部川地域アクションプランフォローアップ会議の概要

日時：平成23年2月4日（金）13:30～16:00

場所：香美農林合同庁舎1階会議室

議事

(1) 全体スケジュール等について

- ・産業振興計画フォローアップの年間スケジュールと今後の進め方について、地域本部から説明を行った。

(2) 地域アクションプランについて

1) 22年度までの取組状況について

- ・22年度までの取組状況及び課題について、地域本部から説明を行った。

2) 23年度に向けて

- ・22項目の地域アクションプランについて、18項目の修正、1項目（「ごめんケンカシャモ」のブランド化の取組）の追加、1項目（県産材の利用促進）の削除を行う改定の方向性の説明を地域本部から行った。
- ・地域アクションプランの改定の方向性は了承され、今後、調整が必要な場合は、座長と事務局の協議に委ねる旨、決定された。

(3) 産業振興計画の改定等について

- ・産業振興計画の改定について計画推進課から、また、「志国高知 龍馬ふるさと博」について観光政策課から説明を行った。

〈意見交換〉

- ・香南市では副市長を先頭に三宝山有効活用の会議をつくり、4回にわたり会議をしている。市長も三宝山を観光の拠点にしたいという意気込みがある。ぜひ三宝山の有効活用をアクションプランに追加していただきたい。
三宝山系については、市役所も商工会も観光協会も力を入れてやっている。シャトーの所有者には提案もしながら頼みに行ったが、なかなか首を縦に振ってくれないというのが実情であり、県のあと一押しがあれば貸すか、売るかという結論が出るのではないかという希望的観測も持っている。当然、三宝山系ということであれば、龍河洞、のいち動物公園、龍馬歴史館とも関係がある。また、周辺には桜の広場公園やキリイシ山の遊歩道もあり、それらを含めた一定の開発をするということの中で、何とかアクションプランに載せていただけないか。
→開発の方向性として市の行政サイドも含め、地元が大体こういうものでいこうという合意ができる程度の構想をもう少し練っていただいて、その時期に応じてやっていくようになると思う。
アクションプランについては、検討が進めば年度の途中であっても、秋口の1回目のフォローアップ会議時点である程度まとまっておれば、アクションプランの項目に準ずる取り扱いもできる。それを経て、産業振興計画の次のステージにおけるアクションプランの策定も、平成23年度から地元と一緒に議論し、その過程で所有者の企業の了解も得たうえで位置付けをしていく。
公共工事等での整備となれば、事業費も大きな問題となる。どこがやるのか、管理を誰がするのか。莫大な管理費が必要になり、それをどうやって負担し、観光のスポットとしてどう活用していくのか。もう少し議論を深めるとともに、ある程度全体的なスケジュールと、具体的に内容を詰める作業をお願いしたい。

- ・計画の中身やその進め方については、県も入って検討していくということによいか。

→県も入って検討していく。

・森林資源の面からみると、物部川流域は既に伐期齢に達している山は十分できている。ただ、価格面が見合ったものになっていない。

今後、国の再生プランということで、10年後に木材自給率50%を掲げており、我々森林組合はじめ民間業者を含めて、木材搬出量を増やしていかなければならないが、当地域は非常に地形が急峻で簡単に木材が出せない。それを何とかクリアするために、香美森林組合と物部森林組合では再生プラン実践事業により、ヨーロッパの機械を入れてテスト的にやっている。

・ペレットについて、ボイラーが高価、ペレットの値段といった問題があると思うが、それについてはどうか。

→ボイラーは重油ボイラーと比べるとやはり高い。全国的な企業もあるが、県としてはなるべく地元の企業で開発していただきたい。今後利用が広がっていけば价格的にも安くなると考えている。重油とペレットの価格差については、最近ではエジプトの関係や産地のことなどもあり、重油が安くなることはないと思う。

それから、一番大事なのは二酸化炭素の削減である。知事も、木質バイオマスを重点項目として挙げている。県としても、まだいろいろ問題はありますが推進していきたいと考えている。

→この件に関しては、知事も力を入れており、新エネルギービジョンということで、太陽光や風力のほかに目玉としてバイオマス関係を入れている。

ただ、重油に代わって使い勝手がよいかという点と灰の問題があり、事業系のゴミとして廃棄物処理法の適用を受けるため、田んぼに撒くということができない。そのことについては、四万十町で肥料に使えるかという実験もしている。

・最近、シラスを買い付けに和歌山県などの県外からも来始めたという話を聞いたが、鮮度を保つということで、参考になる意見はないか。

→シラスの鮮度を落とす大きな要因は魚が出す酵素なので、酵素活性を抑えるために温度を下げるのが鮮度を維持する上では一番の策となる。

もう一つは、網を引く時間。網を引く時間を短くして獲れば、高い鮮度で水揚げができるが、鮮度の良し悪しが値段に反映されないという問題がある。加工に際して、何人かの漁師が獲った魚を集めて加工するため、混じってしまうから。これから鮮度のことを考えていく上では、漁師のグループを育てて、一定のロットをまとめていくということが大事になる。

・今、農協では資材をいかに安く仕入れるかということで、直接外国から園芸資材を輸入している。ある資材を使うと、野菜の収量がアップした。いろいろな資材について研究すれば、まだ改良の余地があるのではないか。

→農家の所得向上に向け、有用な資材等があれば、当然採用していくべきだと思う。未知の部分もあるが、それについては情報等も共有しながら、試験研究の必要なものは行っていくべきではない。

(以 上)