

角ともこ県議会レポート

公の施設を
地域に活かす

テラスから大橋川がちよう

【発行者】角 智子 〒690-0064 島根県松江市天神町132 TEL.(0852)28-8880 FAX.(0852)28-8881 E-mail:sumi@tomachan.net ホームページアドレス <http://www.tomachan.net/>

また、公の施設を有効に活用していくことについて、知事は次のように答えられました。

「管理面で、民間の工夫、知恵を活用するため、指定管理者を導入。さらに、住民との協働を深めることで、活用が進むようにしなければならぬ。

有効活用に、県と指定管理者、そして住民が一緒になって考え、県も指定管理者に工夫をするようなインセンティブを与えるなど働きかけが大事。

また、各施設の業務の評価の中で、地元の人たち、ボランティア、施設利用者との連携、あるいは、共同作業がどのように進んでいるかということも、一つの評価項目としていきたい。

こういうことを通じ、施設の利用促進を進めたい。」

この課題のほかに、芸術科教員、特に書道教諭の採用、普通高小学区制の撤廃について質問しました。詳しくは、11月発行予定の「とまちゃん通信」定期版に掲載します。

キャビアで新分野進出

建設環境委員会の県内調査で8月29日に邑南町へ行き、「地域に貢献する建設産業のあり方」をテーマに地域と建設業の関わり方の現状と課題を調査しました。



水槽を泳ぐチョウザメの稚魚

最初に、邑南町上田所でチョウザメの養殖をする小林建設を訪ねました。建設業の技術を活かして生簀を作り、チョウザメの稚魚を仕入れて、地下水を利用した水槽で飼育しています。チョウザメの卵であるキャビアは7〜8年飼育後、採取でき、現在、15基の水槽や池を使い、4500匹のチョウザメを飼育しています。

国内でチョウザメの孵化をしているのは二カ所ありましたが、今回の震災で一カ所はだめになり、現在は一カ所しかないようで、まだここで孵化することはできず、県の試験場に相談しているとのことでした。

平成17年から事業を始め、21年からキャビアを生産、また、魚肉も生食用や燻製に加工してインターネットなどを利用して販売しています。昨年は年間の経費分が回収できるようになりましたが、今年は震災の影響を受け、昨年ほどの売り上げに至らず、投資分の回収はまだまだという状況の中で頑張っておられます。



商品化されたキャビア

視察後、神奈川からやってきたシェフが地元食材を調理し提供するレストラン **Ajikura** で昼食をとりました。今年5月にオープンした、古民家を再生したレストランは落ち着いた雰囲気であり、若い人たちにも人気があります。

その後、役場に場所を移し、建設業協会、町議会、役場の皆さんとの意見交換会をしました。

最初に町役場の商工観光課長から、町の建設業新分野進出支援事業の取り組みについて説明がありました。町では農協に委託し、インターネットサイト「みずほスタイル」を通して販売を進めていること、また

石見和牛と合わせて東京を中心に高級食材としてPRし、販売ルートの確保に努めているとのこと。また、ピオーネ、サクランボ、ブルーベリーなどの果実生産、加工などを行い、広島方面への販売支援を行っていることなど説明がありました。

建設業の皆さんは、公共事業が減少する中、農業関連の事業に異業種参入していますが、一番の課題は販路の確保です。インターネットやアンテナショップを活用していますが、なかなか当初の計画通りにいかないのが現状です。バイヤーとのつながりをどう持つのか、行政がどう支援できるのか、課題です。



建設業協会、町議会、役場の皆さんと意見交換



小林社長から話を聞く