

さちこのニュースレター

2007.8

No.19

TEL.2 3433 FAX.2 3153 URL: http://www7.ocn.ne.jp/~sachiko8okuyama/

行政視察報告 最近、日本の食料自給率が40%をきったとの報道がありました。八丈でも牛乳工場の閉鎖を機に、伝統ある産業が消えようとしています。私は日ごろからヤギ乳やヤギ肉の利用に関心をもっていました。八丈町に酪農再生の道はないのか、そんな思いで東京の奥多摩町と町田市を視察してきました。

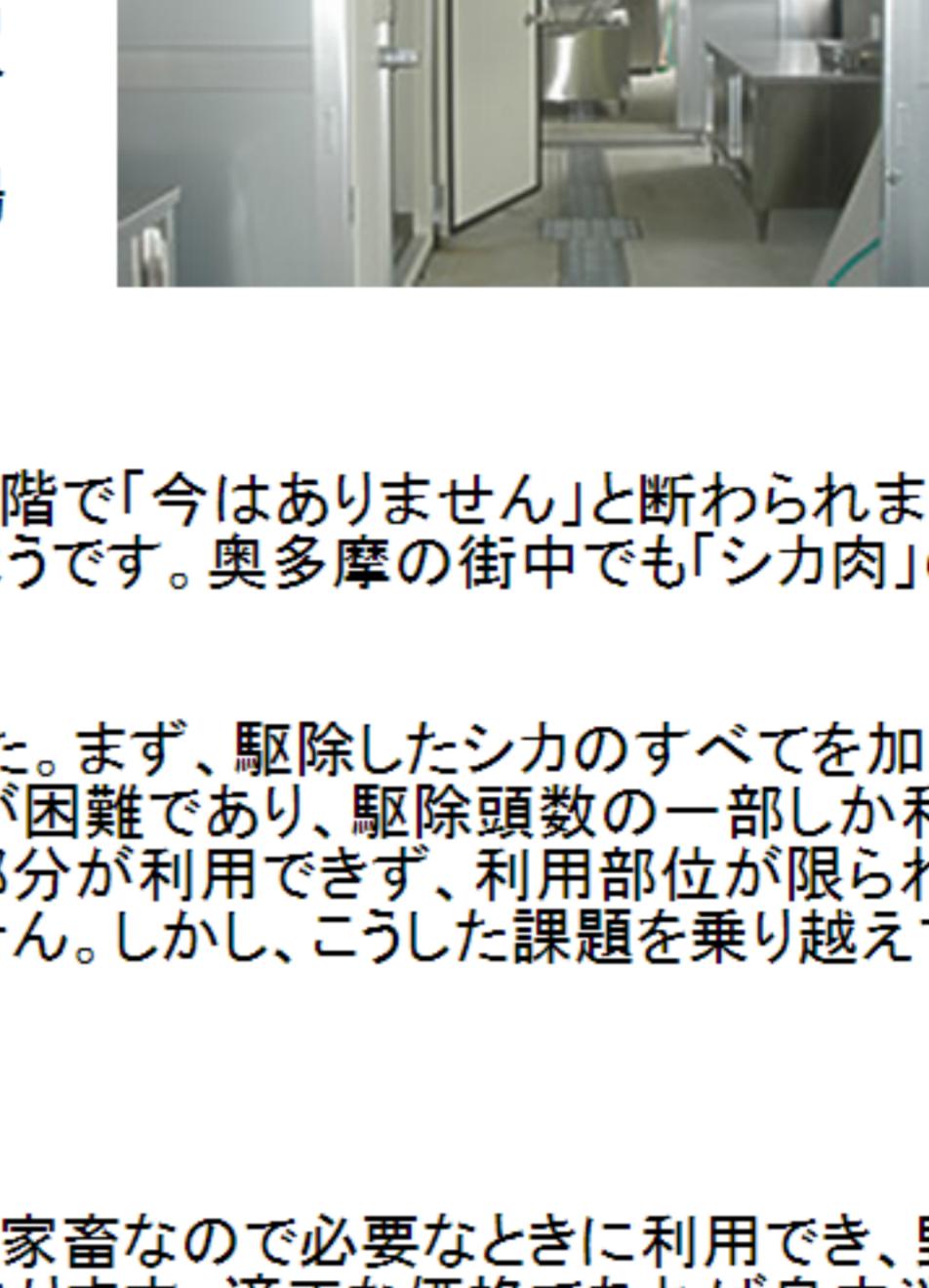
1. シカの食害対策を町おこしに——山間の町、奥多摩

7月9日奥多摩町の役場を訪ねました。一行は、土屋博氏、菊池睦男氏、菊池綾子氏の3議員と、奥山幸子の4人で、議会事務局の職員が同行しました。奥多摩町議會議長、副町長らに迎えられ、担当者から町の事業説明を受けた後、議会事務局長の案内でシカ肉の加工場をはじめとする町の施設を視察しました。

奥多摩町は多摩川源流の景勝地

奥多摩町は東京の西北端にあり、東京都の10分の1という大きな面積を占めていますが、その95%が山林です。八丈町と同様、人口減少が加速し、50年前には約15,000人だった人口が約6,800人になりました。町の中心には多摩川の源流が流れ、集落は深い山に寄り添うように点在しています。周辺には小河内ダムなど観光スポットもたくさんありました。

シカ・サル・イノシシ・クマも出没



農地の多くは傾斜地に作られた小規模な畑で、特産品のわさびや自家用野菜が中心です。10年ほど前からシカやイノシシによる農作物や若樹への食害が問題になり、それが原因で耕作地を放棄する人も増えてきました。5年前の調査ではシカ予測頭数2,500。町は3年前からシカの駆除に乗り出しました。森林でシカを駆除するには時間も費用もかかり多くの困難が伴います。駆除に多額の予算を投じるだけでなく、なんとかこれを町おこしに利用できないかと考えたのが、駆除したシカの食肉利用です。

食肉加工場——「森林恵工房 峰」(もりのめぐみこうぼうみね)

町は、捕獲したシカを食肉として活用するために、まず食肉処理加工施設を整備しました。加工した肉を民宿・旅館・町内飲食店などに販売するほか、奥多摩の特産品として町内外へ販売し観光振興に役立てようというものです。施設の整備は2年計画で行い、周辺の造成工事に1,000万円、施設整備に2,700万円を投入し、平成18年5月に本格稼動しました。標高800mの切り崩した山の斜面にある加工場は約90平方メートルの木造平屋建てで、一般の住宅ほどの小さな建物でした。シカを駆除する時期(獵期)ではなかったので、解体する現場を見ることはできませんでした。



事業の実態と課題

シカ肉の試食も視察目的の一つでしたが、店に予約する段階で「今はありません」と断わされました。加工場が稼動して1年。シカ肉はまだあまり流通していないようです。奥多摩の街中でも「シカ肉」の看板は見当たりませんでした。

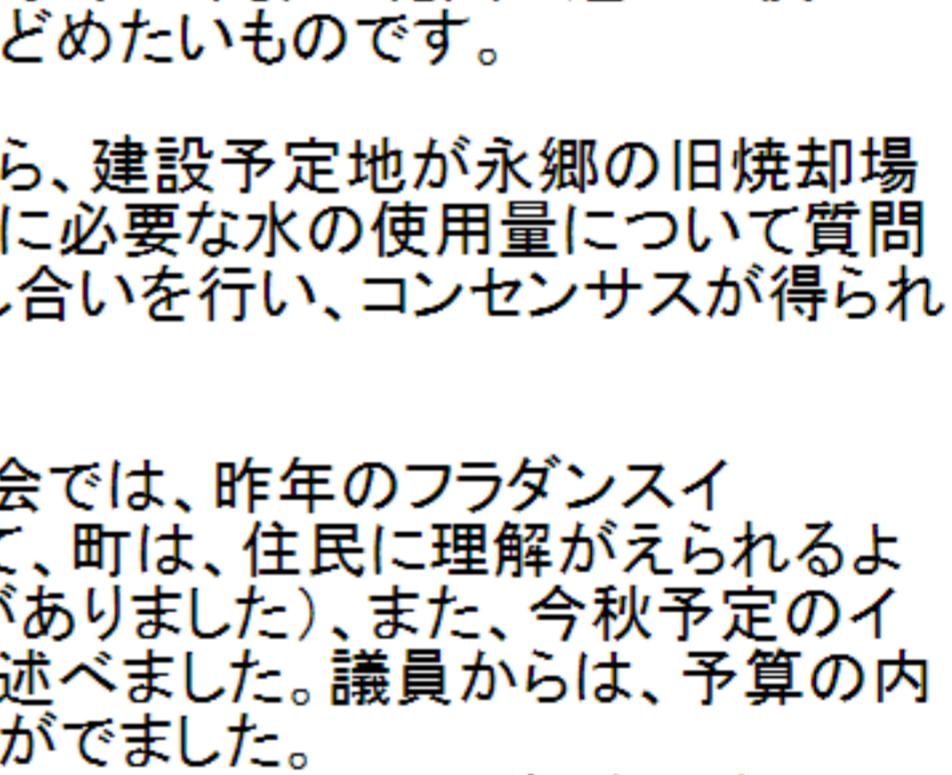
担当者の説明によると、流通がむずかしい理由がありました。まず、駆除したシカのすべてを加工することはできないこと。銃で駆除すると急峻な斜面では回収が困難であり、駆除頭数の一部しか利用できないからです。もう一つは、解体する際も銃で損傷された部分が利用できず、利用部位が限られるからです。結局、食肉としては生体の体重の1割強しかとれません。しかし、こうした課題を乗り越えて独自の町おこしにつなげてほしいと思いました。

八丈町が学ぶものは…

八丈島では以前からヤギ肉が食べられていました。ヤギは家畜なので必要なときに利用でき、野生のシカ肉に比べて肉が柔らかく臭いが少ないなどの利点があります。適正な価格であれば島内消費が期待できます。独特の料理方法を開拓すれば、八丈島に行けばヤギ肉が食べられるというキヤッヂフレーズで観光面での利用を考えられます。八丈島のヤギ駆除はほぼ終了したものの、今、八丈富士に野生化したヤギが増えています。奥多摩町の取り組みを参考にしながら、八丈独自のヤギ利用計画を本格的に始める必要を感じました。

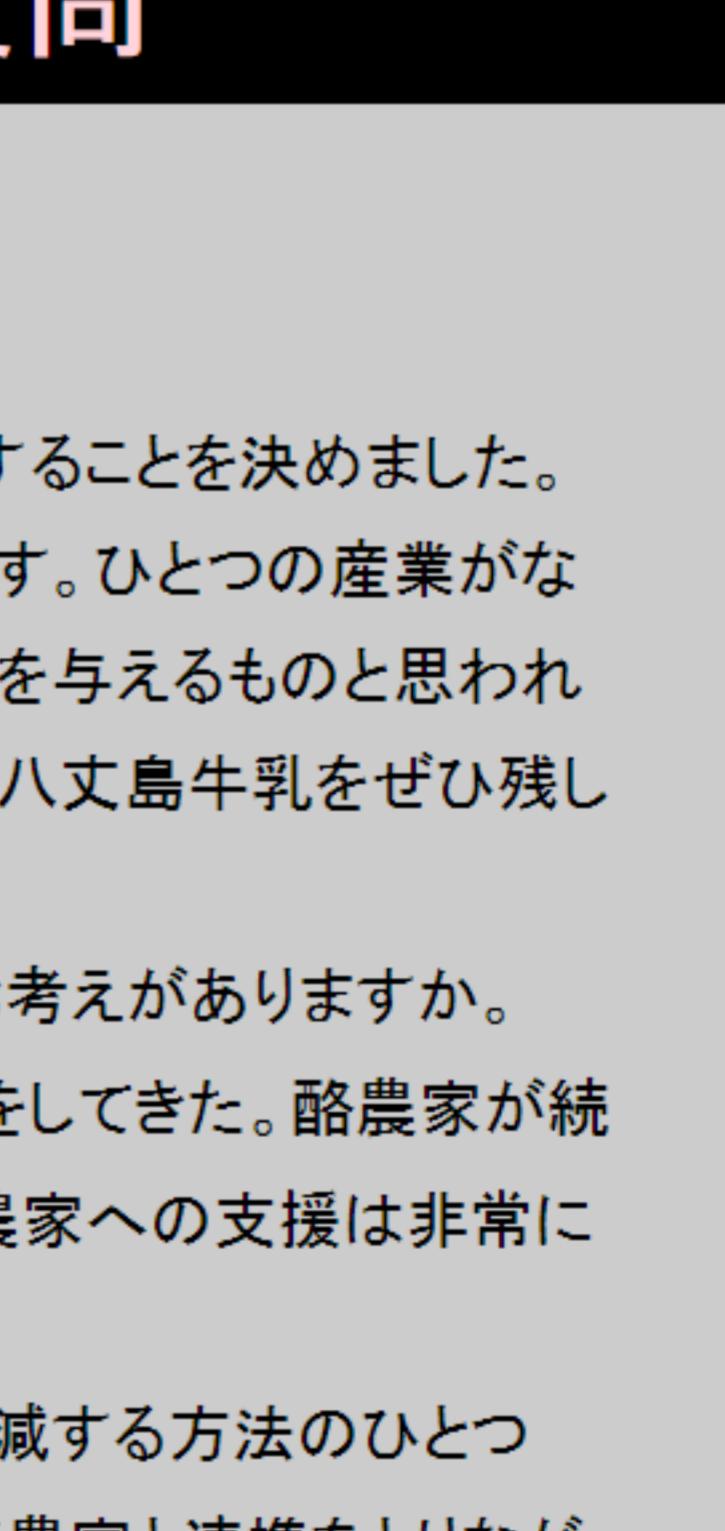
2. 酪農家が経営する牛乳工場——町田の東京みるく工房ぴゅあ

もう一つの視察先は町田市の牛乳工場でした。5戸の酪農家が共同出資してつくったミニプラントです。「自分たちがしづつ新鮮な牛乳をそのまますぐに消費者に届けて東京の農業を守りたい」という取り組みを自治体が後押ししました。東京都と町田市が補助金を出して実現したものです(プラントの総工費は約2億円。うち7,500万円が都と市の補助金です)。



牛乳本来の風味を生かすため、62~65°Cで30分の低温殺菌で加工を行い、栄養価の損失を少なくしています。また、容器はリサイクルが可能な特殊な軽量ガラス瓶です。このほか、飲むヨーグルトも製造し(500mlと150ml)プラスチックボトルに詰めて販売しています。ヨーグルトは週に1回近隣の学校給食にも使われています。

工場の敷地内にはしゃれたログハウスがありました。ここでは様々な味のジェラート(アイスクリーム)が販売されていて、女性や家族連れに大好評です。なかでも一番人気は「しづりたミルク」だそうです。小規模ながら衛生面にも配慮した最新施設。経営は決して楽ではないようですが、社長のK氏は夢を実現させるまでの過程を振り返りながら、自信に満ちた表情をみせています。

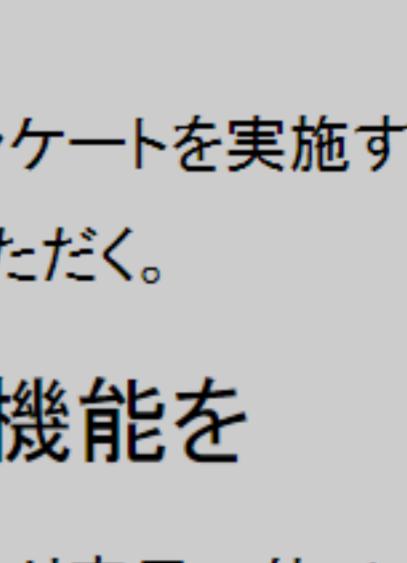


八丈の牛乳工場は、先日、JAが経営する牛乳工場を見学させていただきました。かつての、1日の集乳量1500kgという時代の加工乳量にあわせて、26年前に建てられた施設です。工程は集乳からパック詰めまで約10段階あり、機械も大きくて立派なものでした。しかし、現在加工している量は約600kg。同じ機械を使っていたら当然経費はかさみます。これまで赤字が続いてきたことも納得できました。

牛乳の生産を継続する道は残されていないのでしょうか。まだ生き残るためにの知恵は出し尽くされていないと私は思います。

コーヒーぶれいく

「ない」ことの良さ



はじめて八丈島を訪れる観光客が空港に降り立って気づくのは、小さな離島にしては空港が立派なこと、そして緑に囲まれた変化に富んだ風景ではないでしょうか。空港周辺に建物や商業看板がほとんどないことも、観光地ではめずらしいことです。視界をさえぎるものがないことが、ゆったりとした開放感を与えてくれるのでしょう。

都道の両側にはヤシがゆれ真紅のハイビスカスが咲き、わき道に入ると家の庭に様々な花が咲いています。雑草が茂って大変なこの時期でも、みごとに手入れがされていて驚きます。空き缶や紙くずなどがあまり落ちていてきれいだと、島を訪れた知人に私はよく言われます。訪れる人にとっては、観光スポットだけではなく、土地の人々の暮らしぶりをじかに感じ取ることも旅の楽しみのひとつなのではないでしょうか。

6月議会と7月臨時議会の質疑から

交際費…都職員に対する八丈町の接待についての記事が、数社の新聞に掲載されたので、私はこの点を尋ねました。フリージアまつりのキャラバン隊のように島の宣伝に使う場合、島を訪れた都の職員へのお土産として渡す場合、そして会食の費用などで、状況も効果も異なります。毎回必要かどうかも問われるべきです。町は常識の範囲で適正に使っていると答えましたが、十分精査して必要なものだけにとどめたいものです。

汚泥再生処理施設…4ヶ所あがっていた候補地の中から、建設予定地が永郷の旧焼却場に決まりました。菊池睦男議員からは施設規模や処理に必要な水の使用量について質問がありました。土屋博議員からは、周辺の住民との話し合いを行い、コンセンサスが得られるようにとの指摘がありました。

ハイビスカスフェスティバルイン八丈…7月13日の臨時議会では、昨年のフランダンスイベントに関する投書が地元紙に掲載されることを受けて、町は、住民に理解がえられるよう広報などで説明していくとし(8月の広報に折り込みがありました)、また、今秋予定のイベントでは計画も実行も島民の手作りで実施していくと述べました。議員からは、予算の内訳をはっきり示すこと、雨天対策を万全にするよう要望がでした。

この間、議会では、このイベントの意義や費用や決め方について疑問の声があがりました。まず2月の全員協議会で、私は、「フランダンスの活動そのものは応援したいが、イベントは地道な活動の成果として積み上げていくべきもの。予算の決め方や内訳にも曖昧な点がある」と疑問を投げかけました。このほか、予算の内容が明確でない、活動団体はたくさんあるのになぜフランダンスなのか、2千万円という金額が大きすぎる、島の産業との関連が薄いなどの意見がきました。3月の本議会で執行部は、このイベントは八丈を売るまたないチャンスになると、強い意気込みを見せました。議会は、なぜ今フランダンスなのかといふ住民の意見も多いが、やるからには執行部全員の協力を得て必ず成功させてほしい、という立場でした。フランダンスを続けてきた女性たちをはじめ参加者のみなさんの努力が報われるような、実りあるイベントにしなければなりません。

6月定例議会一般質問

1. 八丈産牛乳の存続に支援を

農協は、赤字が続く牛乳工場を今年度いっぱい閉鎖することを決めました。

このままでは八丈島牛乳はやがては消え行く運命にあります。ひとつの産業がなくなることは、それだけにとどまらず他の分野に様々な影響を与えるものと思われます。これまで食育や地産地消や食の安全に貢献してきた八丈島牛乳をぜひ残してほしいと思います。

幸子 生産を継続できる条件を整え、酪農家を支援するお考えがありますか。

産業観光課長 町はこれまで農協を通じてさまざまな支援をしてきました。酪農家が続けられないといっている現状で、牛乳工場がなければ、酪農家への支援は非常に難しい。

幸子 乳牛の酪農経営者が直面している過酷な労働を軽減する方法のひとつに、酪農ヘルパーの導入が考えられます。他の地域では酪農家と連携をとりながら会社組織で活躍しているヘルパーも多いようです。乳牛から肉牛にシフトした酪農家や町営牧場の作業員などがヘルパー登録をし、病気や旅行などで酪農家が希望したときに利用できるしきみをつくってほしいと思います。登録制度をつくって労働の軽減をはかること、そして消費拡大の広報活動などをしていくお考えはありますか。

産業観光課長 2年前には牛乳拡販をめざした冊子をつくり、アンケートを実施するなどして努力してきた。酪農ヘルパーについては勉強させていただく。

幸子 現状では決済ができないというのであれば、予約、受注などの窓口機能だけでも取り入れてほしいと思います。

企画財政課主幹 特產品販売や宿泊予約の窓口機能については、観光協会や商工会など観光の母体となる方々から要望があれば、考えていきたい。

編集後記

今回の行政視察は、東京の西端の奥多摩でした。奥深い山林と大都会、そして小笠原まで広がる海を抱える東京の多様性を実感しました。人口が減り町の活気がなくなっていて状況は八丈と重なりました。参議院選挙が終わり、東京選挙区の顔ぶれも変わりました。

東京の隅々まで心を配り弱小の自治体にも力を吹き込むような政策を期待しています。

[このページのトップへ戻る](#)

[議会だよりのページへ](#)

[幸子の表紙ページへ](#)