



## 地産地消はどこまで進むか・・・八丈の現状は

### フードマイレージって何? ……食物輸送距離

「食品は地産地消が望ましい」という考え方にもとづく言葉で、食物が運ばれる距離と重さをかけて数値化し、環境への負荷を客観的に比較できるようにしたものです。運ばれる距離が長いほどフードマイレージが大きく、近いほど小さくなります。この値をできるだけ小さくすれば、輸送にともなうCO<sub>2</sub>の排出を減らすことになり、温暖化に歯止めをかけることができます。

2

島では、ほとんどの食品がおもに東京などの島外から運ばれてきます。輸送に燃料がかかるのでフードマイレージは大きくなります。一方、島産の場合フードマイレージは限りなく小さくなります。燃料費が高騰している今だからこそ、地元で調達できるものはできるだけ地元でまかなう努力をすべきです。

「衣食住」のうち「衣」や「住」は難しいとしても、せめて「食」については今より自給率をあげることはできないでしょうか。万が一の災害時に備えるためにも、ある程度の食料自給ができれば安心です。なんでも手に入る時代であっても、必要以上に欲張らず、ちょっと高くても安心な地元のものを使い、使えるものは繰り返し使い、極力ゴミを出さない、そんな暮らしをめざしたいものです。そういう視点で、八丈の地産の実情をみてみましょう。



**漁業・水産加工業** 八丈で獲れる魚の多くは東京に出荷されますが、最近はスーパーにもかなり並ぶようになりました。また、漁協の女性部の努力で、数年前からこれまで利用されなかった**魚の加工品**が開発され、島内の給食にも使われています。**クサヤ**の販売量は伸び悩んでいるようですが、真空パック詰めなど材料や加工を工夫した商品開発やネット販売も進められています。



**林業** 残念ながら林業は衰退していますが、八丈の雑木を利用した**炭焼き**は細々と受け継がれ、島内で炭が焼かれています。最近のレトロブームも手伝って、バーベキューや火鉢などの暖房にかなりの需要があるようです。



**農業** 農業の主体はロベヤレザーなどの切り葉をはじめ、鉢物の観葉植物などの花卉園芸です。最近の農作物生産額の動向(町産業課推計より)をみると、イモ類(**サトイモ・ジャガイモ・サツマイモ**)は、作付面積(3種あわせて約3000a)も生産量もここ数年安定していて、生産額はかなりのものです。葉菜類では**アシタバ**が作付面積4000a以上で、生産額も1億円を超え年々増加しています。八丈産は品質がよいので比較的高値で取引されているようです。



果菜類では、**オクラ**(ネリ)は、作付面積(200a弱)が多くなっていますが、島内消費や贈答に限られているようです。マンゴやパイナップルも土産ものなどに利用されるようになりました。**パッション**は、作付面積(50a)は少ないものの生産額は年々増えています。トマト、スイカ、トウガラシも時期になると島産がスーパーに並びます。牛乳については、生産農家は減ったもののあらたな会社が**牛乳**生産を続

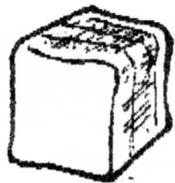
## (2) さちこのニュースレターNo.21/2008.3発行

けることになり八丈牛乳ファンには朗報です。肉牛(33頭以上)の肥育や、ヤギ飼育(60頭以上)をする農家も増え、畜産業への期待も高まっています。ヤギ肉は時たまスーパーの店頭に並び、ヤギ肉料理をだしてくれる店もあります。

**他の製造業** 品質がよいことで評判の焼酎は、島内5軒の工場で作られ、それぞれ独自の味を競っています。しかもそのビンの一部は、島内で再使用(リユース)されています。焼酎は観光客にも好まれ、なかでも人気の「芋焼酎」の原料には、こだわって島産のサツマイモが使われています。



また、量はわずかですが、塩も商品化されています。これとは別に新しい製法の塩も開発されつつあります。塩は小笠原や青ヶ島や大島でも製造され、いずれも高品質を誇っているため、八丈の塩もその「味」に期待したいものです。



学校給食に使われているパン・豆腐・うどんも島産のものです。島の子どもたちが、味がよく新鮮なものを食べられることはうれしいことです。

こうして見ると、八丈島には島の特産物や島独特の製法で作られているものがたくさんあります。つくっている方々にうかがうと、材料と製法にそれぞれ思い入れがあり、自信と誇りが伝わってきます。本物は飽きられることがありません。ブランドとは言わないまでも、八丈産のこだわりの本物をたくさん生み出すことが大切です。しかし、まだ自家用の域をでていないものもあり、今後研究開発が必要となるでしょう。たとえば品種の改良や商品開発など、新しい動きに対して積極的に支援する態勢をつくるよう、町に要望していきたいと思えます。

## 12月決算審議から

18年度の一般会計・特別会計決算審議がありました。歳入・歳出総額は前年度より1割以上増えていますが、三原小学校建設など年度の事情によるもので、その財源の多くは基金の繰り入れと起債です。自主財源が少ないので厳しい財政運営は変わりません。特別会計では、老人保健と介護保険会計は黒字になっているものの、国保会計は依然として赤字が続いており、膨れ上がった国保税の未納問題は緊急の課題です。滞納分徴収の徹底も指摘されました。

### 意見書の提出

12月議会では、2つの意見書が採択されました。まず、「八丈産牛乳の存続と酪農家への支援を求める意見書」を全会一致で八丈町長あてに提出しました(奥山幸子提出、紹介議員6名)。今後の町の動向を見守りたいと思えます。さらに、4月からの実施を凍結し抜本的な見直しを図るよう要望した、「後期高齢者医療制度に関する意見書」を全会一致で厚生労働大臣に提出しました(菊池睦男議員提出、紹介議員2名、私はこの意見書の紹介議員になっています)。



# 12月議会一般質問

<http://www7.ocn.ne.jp/~sachiko8/okuyama/>



## 1. 高齢者福祉の方向性を問う

介護保険制度が始まって7年がたちました。施行後、明らかになった様々な問題を改善するために、予防や地域密着の精神を重視した町の計画ができました。そのまま実行されていけば問題はないのですが、現実には介護を受ける側の要求に十分応えているとはいえず、在宅で介護する家族の負担はまだまだ大きいと思います。

(1) 町の実態を考えたとき、在宅介護、施設介護のどちらに重点をおくべきとお考えですか。

(2) 養和会が運営する養護老人ホームの建て替えについては、どのような考えをおもちですか。

**健康課長** 介護保険の基本は在宅介護なので、住民の意識向上をはかりつつサービス提供事業者と協力しながら在宅介護に努めていく。老人ホームの建て替えについては、養和会から計画が示されれば、協力しながらすすめていきたい。

**幸子** 民生委員にまかせるだけでなく、町職員みずから出向いて高齢者の実態を把握してほしい。介護サービスの説明を十分行なうことによって、使いやすい制度にしていくこと、同時に介護に関わる人員確保と人材育成については、ぜひすすめていただきたい。

**健康課長** 高齢者の実態は民生委員の指摘を参考にしながら進めていく。人材確保については予算を認めていただければ、ヘルパー養成事業を来年度、再来年度で実施したいと考えている。

## 2. ハイビスカスフェスティバルイン八丈をどう評価するか

紆余曲折あって開催された昨秋のイベントでした。企画、集客数、成果、予算それぞれに様々な問題を残しました。町はこのイベントをどのように評価しますか。また、今後の観光対策にどう活かしていこうと考えていますか。

(1) 詳細な結果報告を示した上で、来年度継続する計画があるかどうかを示してください。

**企画財政課主幹** 抱え込んだトラブルの説明と謝罪に時間をさかれ、準備不足の点は否めない。また悪天候が重なり、実行委員会の対応が遅れたことなど、反省点はあるものの頑張って実施したことを評価している。これを契機に、観葉植物の販売促進、使用した東屋の活用、アーカイブ映像の保存と利用、他のイベントとの連携などの課題に取り組んでいく。島外からの出演者112名、島内出演者286名、イベント目的の来島者は315名と推計している。来年度の計画については総合的に反省点を踏まえた上で、必要なものは継続していきたい（答弁で示された資料の詳細については省略しています）。

## 呼ぶことより、満足してもらうこと

町の観光振興費はこれまで3900万円前後で推移してきましたが、観光客誘致を目的に、平成17年度から3年間にわたって緊急対策事業費として4000万円増額し、7900万円を計上してきました。一方、ここ数年の来島者数(都、観光部調査による推計)は、平成15年103,701人、平成16年92,828人、平成17年80,455人、平成18年96,058人で、著しい増加は見られませんでした。一人あたりに換算すれば、集客にかなりの額が使われたこととなります。平成20年度からは、3年間の上乗せ分を減額して規模を大幅に縮小し、効果の高いネットによる集客対策に力を入れる計画です。今後は、呼ぶことより、観光客が満足できる島の魅力を充実させることに一層力を注ぐべきです。

体験型の観光が注目されている時代、八丈でもいくつかの取り組みが始まっています。そのひとつが、「温泉付きサンセットクルーズ」。日没時間にあわせて、八重根港から藍ヶ江港まで約30分のクルーズを楽しみ、藍ヶ江港に到着後は、やすらぎの湯に浸かって体をあたため、タクシーで八重根港へ戻るという企画です(一人3900円)。観光協会の、宿泊部会のアイデアだそうです。このほか、島の食材を使った料理の開発、そして客への接客改善も進めています。また、檜立の黄八丈会館では、機織り体験をスタートさせています。黄八丈織元「やました」ですでに実施していて、好評を得ている体験メニューです。エコアグリマートでは、花遊び体験や自然散策ガイドを継続しています。観光業に関わる当事者自らが、アイデアを出しそれを実行する力を身につけてきたことを実感します。

観光振興実行委員会のアンケートによれば、観光客はイベントより「のんびり」や「温泉」や「グルメ」を求めているようです。今後、そうした声を活かすような施策、予算の配分を考えるよう、町に要望していきたいと思います。

### ぶれいらたいむ

来年5月までにスタートさせるといわれる裁判員制度。選ばれたら、原則断れないそうなので当事者になった時のことを考えると無関心ではられません。

昨年11月に連合婦人会の呼びかけで、この制度の概要の説明会が七島信用組合で開かれました。参加者は予想外に多くて会場はあふれるほどでした。

まず、約60分のビデオが上映されました。裁判員に選ばれるまでの過程、手続き、心構え、費やされる日数などが、中村雅俊主演のドラマで分かりやすく説明されました。質問コーナーでは、島から出向く場合は、拘束される時間が内地の人よりかかることなどが指摘され、島の特殊事情も浮き彫りになりました。これまで高度な専門性が要求されていた裁判に、いきなり一般人が参加することの問題点、選ばれた人に課せられた責任の重さなど、考えさせられることがたくさんありました。



### 編集後記

1月17日はパブリックロードレース。当日船が欠航して参加者は多くはなかったのですが、みんな頑張りました。私も応援しました。走った後に、婦人会手づくりの熱いトン汁とバス送迎つきの温泉入浴サービスがありました。底冷えのする寒い日だっただけに、この温かさはこころに沁みたことでしょう。素敵なもてなしに拍手です。

さちこのニュースレター  
第二号 / 二〇〇八年三月  
編集・発行 奥山幸子  
イラスト 奥山幸子