

令和2年2月25日

愛南町議会
議長 内倉 長藏 殿

産業厚生常任委員会
委員長 鷹野 正志

所管事務調査報告書

産業厚生常任委員会の所管事務の調査を実施したので、愛南町議会会議規則第76条の規定により、その結果を下記のとおり報告いたします。

記

《第1回》

- 1 日 時
令和2年1月22日（水）午前9時から
- 2 開催場所及び視察
議員協議会室及び現地（㈱愛南サン・フィッシュ）
- 3 出席委員
鷹野正志、坂口直樹、原田達也、山下太三、中野光博、山下正敏、
那須芳人、吉村直城
内倉長藏（オブザーバー）
- 4 欠席委員
なし
- 5 調査事項
「本町における6次産業の現状と展望について」
- 6 説明員の職氏名
水産課 課長 長田岩喜、課長補佐 濱哲也
農林課 課長 吉村克己、係長 近平高宜
- 7 調査内容
6次産業化の推進体制について、水産課より、漁業者の高齢化や担い手不足等の課題を解消するとともに、農水商工連携による付加価値の向上と産業の活性化、新商品開発等を通じた新たな価値の創出のため、6次産業化の取り組みについての説明あり。
その後農林課より柑橘を中心とした6次産業化推進の方向性や取り組み等を整理し、「愛南町総合計画」「愛南柑橘営農環境改善プラン」に沿った6次産業化の推進を支援する具体的な取り組み事例や6次産業化の今後の

展開についてのビジョン等説明の後、今回は産地加工の強みを生かした6次産業に取り組む本町の代表的なビジネスモデルとして「(株)愛南サン・フィッシュ」の取り組み等現地視察を行った。



《第2回》

1 日 時

令和2年1月29日(水) 午前10時30分から(8時30分出發)

2 視察及び協議場所

現地(株)クリエイト伊方)及び議員協議会室

3 出席委員

鷹野正志、坂口直樹、原田達也、山下太三、中野光博、山下正敏、
那須芳人、吉村直城
内倉長藏(オブザーバー)

4 欠席委員

なし

5 調査事項

「本町における6次産業の現状と展望について」

6 説明員の職氏名

水産課 課長 長田岩喜、課長補佐 濱哲也
農林課 課長 吉村克己、課長補佐 坂本一利、係長 近平高宜

7 調査内容

地元農水産物の振興と発展に寄与することを目的に伊方町はじめ地元諸団体の共同出資により第三セクターとして設立した(株)クリエイト伊方の農水産物処理加工施設の見学並びに運用状況等視察した。特に今回の施設見学は、果皮搾りジュースの加工工程を主眼に行った。

原材料の仕入れ先は、安定的に確保する観点から主にJAからであり、生産者からの受託割合は約30%である。販売先は近隣の道の駅や産直市が中心で、関西方面には和歌山みかんと競合するため関東方面の一部に出しているとのこと。販路拡大は、最大の課題であるが、長年の実績から徐々に売り上げを伸ばしているとのこと。

果汁の品質については、搬入されるミカン農家による味のバラつきがないよう配慮しているほか、搾りかすの処理等説明あり。

帰庁後、水産課・農林課による補足説明の後取りまとめを行った。

8 調査結果報告（まとめ）

農林水産省では、第1次産業としての農林漁業と第2次産業としての製造業、第3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みを推進している。

本町でも、「第2次愛南町総合計画」等に基づき、農水商工連携による付加価値の向上と産業の活性化を図るとともに、所得の向上や雇用の確保を目指している。

当委員会では、本町における6次産業の現状と展望について、机上審査をするとともに、「(株)愛南サン・フィッシュ」及び、農水産物の加工施設である「(株)クリエイト伊方」の現地調査を行った。

(株)愛南サン・フィッシュは、HACCP（ハサップ）システムの徹底した衛生管理の最新の加工場で、主に真鯛を中心にフィーレ加工からメニュー提案商材の開発を手掛けている。産地加工の強みを生かした6次産業に取り組む本町の代表的なビジネスモデルであり、現在販路を海外にも目を向けており、今後地域の水産商社として大いに期待するものである。

一方、令和4年度に経営の主導権を第三者に譲渡し、地元の方で運営する計画があり、その引継ぎや業者間との運営方法を懸念する意見、また真鯛だけでなく「愛南カキ」など本町の様々な産品を加工できる施設となるよう挑戦すべきではとの意見があった。

当委員会として、今後も「伊予の姫貴海」「愛南びやびやカツオ」「愛南カキ」「媛スマ」「久良のぶり」「愛南ヒオウギ」の愛南ブランド力の更なる向上、また愛南養殖ウニ、ヒロメなど新養殖品種の開発等を通じた新たな付加価値の創出など、官・民・学が一体となり、持続可能な産業の発展、グローバル化を見据えた戦略、販路拡大に大いに期待する。

一方、(株)クリエイト伊方は、町内の諸団体の共同出資により第三セクターとして設立され、柑橘加工は原料の年間取扱高が500t規模で果皮ごと搾るキャタピラ式搾汁機を導入して、ジュースをはじめとする製品製造を行っている。

本町の柑橘産業は、河内晩柑を中心とする生果販売であるが、町では、加工施設を整備し、新たな付加価値創出に向けての取組を検討しているとのこと。加工施設を整備するにあたり様々な意見があり、今後、「愛南柑橘営農環境改革推進協議会」「6次産業化等推進協議会」を通じ、事業主体、事業内容、原料に合った搾汁機の規模、販路等を精査し、事業の方向性等十分な議論を重ね、生産者が意欲的に参加出来る環境づくりに努めてもらいたい。

最終的には、生産者が主体となって加工・販売を行う6次産業化により消費者のもとにトレーサビリティやHACCP等、品質保証・管理による「見える化」が「愛南ブランド」を定着化させることにより類似商品との差別化が図れるものと期待している。

更に、認知機能の改善に効果があるとされるオーラプテンを含む果皮や冬期落果の有効活用、姫プチ柑（摘果）のブランド化など、河内晩柑の強みを生かした愛南町独自の付加価値の高い商品を開発し、地産外商を視野に販路開拓・促進に向け、本町の柑橘産業がさらに充実、発展するよう願う。

以上、産業厚生常任委員会の意見を集約した調査結果報告とする。