

行政視察報告書

この度、新潟県南魚沼市、新発田市、三条市を視察した概要について、別紙のとおりご報告いたします。

資料その他については、事務局に保管してありますので、ご高覧ください。

令和元年11月5日

産業建設常任委員会

委員長 菅原 正志

副委員長 本間 利博

委員 播磨 博一

委員 奥山 豊和

委員 菅原亀代嗣

委員 佐藤 忠久

委員 佐藤 誠洋

横手市議会議長 播磨 博一 様

産業建設常任委員会 行政視察報告書

■期 日 令和元年7月8日（月）～10日（水）

■視察地 新潟県南魚沼市、新発田市、三条市

◎新潟県南魚沼市（7月8日訪問）

《南魚沼市の概要》

南魚沼市は、新潟県南部の魚沼盆地に位置し、太平洋側と日本海側を結ぶ交通の大動脈が集中している。関越自動車道や上越新幹線などの高速交通によるアクセスは大変便利で、交通および物流の中継地としての役割を果たしている。

こうしたアクセスの利便性向上に伴い、スキー観光地として観光産業基盤の充実が進むとともに、通勤・通学圏は新潟市近郊はもとより関東圏までに拡大し、企業の進出だけでなく、国際大学、北里大学保健衛生専門学院などが立地されている。

地域ブランドとして全国的に高い評価を受けている南魚沼産コシヒカリを中心とした農業の振興、新たな起業への支援と優良企業の誘致をさらに進め、若者が定住し安心して働けるまちづくりを行っている。

四季折々の彩り豊かな自然環境と自然環境に恵まれた山紫水明の地でのスキーなどのスポーツ、屋外レクリエーション、グリーン・ツーリズム、温泉などの資源を生かした多彩な交流の拡大により、市の一層の発展・飛躍が期待されている。

《調査事項：グリーン・ツーリズムの取り組みについて》

「田舎に泊まり、農作業などを体験、地域の自然・文化に触れ、地元の人との交流を楽しむ旅」。農業だけでなく林業や漁業など、自然と向き合う仕事を通して「労働の喜び」や「収穫の喜び」を感じる。この考え方、楽しみ方はヨーロッパから始まり、日本でも少しずつ根付き始めている。

恵まれた自然環境を持つ南魚沼市では、積極的にグリーン・ツーリズムの取り組みを行っている。主役は、そこに住む地域住民。南魚沼市では、来訪者に楽しんでもらうために「グリーン・ツーリズム推進協議会」を設置し、首都圏の家族連れや子ども関係の団体体験旅行や民宿泊も含めた小中学校の体験旅行の受け入れを行っている。コシヒカリの田植え、溪流川遊び、秋の収穫、雪国体験などを通して四季折々の南魚沼を楽しむことができる。

①事業実施の背景

南魚沼市観光協会にある「農業体験大学校」が窓口となり実施している。農業体験大学校は、バブル末期の昭和63年、スキー観光だけではやっていけないという理由で設立された。グリーンツーリズムという言葉自体が世間に浸透していない中で異端に見られていたが、5年ほど実施した後、生協との縁が生まれ、田植え、稲

刈りのほか、山菜取り、蛍鑑賞、夏休みの宿泊、花火鑑賞コース等々、メニューを増やすことで参加人数を増やしてきた。

教育体験旅行では、田植え、稲刈りを基本に当時のJAの部会と提携し、わら細工の体験、ストーリーのある体験等に力を入れてきた。友好都市の小中学校等の体験学習を受け入れて6,000人規模まで拡大したが、平成18年度に友好都市からの参加がなくなり3,000人ほど落ちた。

もともとは農協系のホテルが事務局をやっていたが、閉館したため、南魚沼市管理の体育館に事務局を移動し存続した。現在は、JR六日町駅の1階にある六日町観光協会が事業を引き継いでいる。

②特徴的取り組み

対象は、ファミリーが基本だが、最近は教育体験旅行を売りにしており、徐々に上向きである。中身をブラッシュアップし、新たなものを入れたり、ボランティアに特化した受け入れ等を企画したりしている。教育体験旅行は杉並区、墨田区、武蔵の市の主催する6泊の長期の受け入れも行っている。

地域の支援体制が比較的充実している。特に、行政、JA等は、施設を所有していないので、宿泊施設、温泉組合等に協力いただいている。宣伝は、当初は紙媒体で一生懸命やっていたが、現在は何万部刷ったら客がくるという時代でないため、インターネットや電子媒体、口コミ等に期待している。紙媒体もないと宣伝しにくいので必要に応じて使っている。

新潟県には県知事が認定する「なりわいの匠」という制度がある。認定証を持っていると話がふくらみ、説明に厚みが出る。現在は、県の振興局、市農林課と協力して育成をお願いしている。魚沼地域には、現在約180人、うち100人くらいが南魚沼地域で活躍している。

社会福祉協議会、商工観光課とタイアップし、要援助世帯の家に行き雪掘りをするボランティア活動も実施している（雪掘り応援団）。

③事業の効果、課題

受け入れ実績は、平成30年度の山菜取り、田舎体験教室、夏合宿、林間学校（いわゆる教育体験旅行）等で3,979人。29年度は4,104人、28年度は3,604人。

現地での受け付けをする施設としてレイホー八海があり、受入の半分程度がこの施設を利用している。南魚沼市所有の建物で、地域の方が指定管理を受けて管理しているが、雪が3メートルほど積もり、管理には苦勞している。

教育旅行は、学校側の教育目標と合致していれば継続して来ていただけるが、今後の課題は新たな参加者の開拓である。大人数で対応しているわけではないため、現在の態勢でできることをコツコツやるしかない。

【質疑】

Q. 市の予算はどの程度か。また、事業の経済効果について、どのように分析するか。

A. 市の予算は 20 万円しか入っていない。その他、適合する補助金を探したり、受け入れの収入で自立採算としている。年間 4,000 人で、2,300 万円ほどの売り上げがあるが、このようにうまくやっている事例はあまりない。補助金前提では継続していけない。イベントの現金収入は運転資金として重要である。

Q. 近隣の市町村との競争、連携もあるのか。ほかとの差別化はどのように図るか。

A. 武蔵野市からの受け入れの例では、12 校のうち 4 校が南魚沼市、1 校が隣の魚沼市に来ている、中学校は十日町市にもきている。情報だけの連携はある。ごく一部の体験は、魚沼市でできない体験があり、南魚沼市にある。大きな連携ではないが、フレンドリーにやっている。もう少し広域的にできればいいが、独立採算制でやっているところだといいいが、補助金でやっているところと手をつないでというのはなかなかうまくいかない。

Q. 人口減少対策として、移住の実績はあるか。

A. 最終的な思惑は移住定住である。浦安市から隣の湯沢町に移住した例はある。

市では、移住定住については総務部で担当。農業体験大学校は、県が進めていた取り組みに乗っかっていた。市としては、農業が基幹産業でもあるので。人口減少もあるので、地方にどうやって動機づけするか、移住定住はまた別だが、食べ物、自然、特色、農業の担い手が減る中でブランドとして残し観光につなげるためになくせないもの。縁あって農業したいとなればうれしい話。将来はどの分野が切り口でもよいが、農業をブランドとして考えている。欠かせない。

Q. 農業、自然、食べ物等豊富ある中で、一番の売りは何か。

A. 自然はどこも一緒。横手市から来た人に南魚沼の話をお話しても説得力がない。それが、関東圏では評価は一気に高まる。地元では当たり前のものを、どういう形で認知してもらうか。うまくいっているのが酒の八海山。横手市はかまくら。オリンピックにむけて、環境省の認定を受けて情報を発信することで、スキー観光客が増えると予想している。食欲に取り組んでいきたい。

Q. 魚沼産のコシヒカリというネームバリューあるが、どう感じているか。

A. 以前は魚沼産コシヒカリの田植え、稲刈りをしようという目的で客が来てくれたが、現在はアクティビティを追加してあげないと来ない。コシヒカリブランドの効果はない。

【視察写真】



◎新潟県新発田市（7月9日訪問）

《新発田市の概要》

新発田市は、越後平野（新潟平野）の北部に位置し、県都新潟市に隣接する阿賀北の中核都市である。江戸時代には十万石の城下町として栄え、現在も歴史的遺産をまちの随所にとどめている。全国的にも有名な月岡温泉や四季を通じて楽しめる山から海までの豊かな自然など、観光資源が充実している。また、かつて東洋一といわれた堤桜を有する加治川が潤す肥沃な土地の恵みを受け、県内有数のコシヒカリやアスパラガスなどの農産物の産地でもある。

城下町ならではの風情と、人の温もりが訪れる人を癒す街、それが新発田市である。たくさんの魅力をもつ新発田市は、「住みよいまち日本一 健康田園都市・しばた」を目指して、これからも発展していく。

《調査事項：食の循環によるまちづくりについて》

私たちの周りには、「食」の安全性の問題、食生活の乱れによる生活習慣病の増加、伝統ある食文化の喪失、食品残渣の大量廃棄など、「食」をめぐる様々な問題が起きている。これは、「食」と「農」の距離が広がり、「食の循環」の営みをおろそかにしてきた結果である。このような今だからこそ、私たちがつながりを深めて「食の循環」の流れを取り戻し、私たち人間や環境、社会にとって望ましい「食」を実現する必要がある。

食の循環によるまちづくりは、市民、事業者、市が毎日の暮らしの中で「食」の大切さを意識し、「食の循環」におけるそれぞれの役割を理解しあい、行動することで、「食の循環」の流れを再生し、その循環をまちづくりに活かしていこうとする取り組みである。

この取り組みを進め、最終的には健康で心豊かな人材の育成、産業の発展、環境との調和、まちなにぎわいなどの「地域の活性化」と「市民生活の質の向上」を目指していく。

①事業開始の背景、経緯

農業が基幹産業である新発田市。平成12年から農業や食を重視したまちづくりに取り組んでいる。平成17年に新発田市で取れた米の一部からカドミウムが検出されたのをきっかけに、食と農と資源循環型社会づくりを検討し始め、平成20年に「新発田市食の循環によるまちづくり条例」を制定した。現在、条例にもとづき推進計画を策定している。令和2年度までの5年間の計画期間とし、令和3年度からは4年間の新たな推進計画を策定予定である。

取組の方向性としては、単純な資源の循環ではなく、それを活かして産業の発展に結び付けようとするもの。健康や生きがいの増進、食育、教育と伝承、環境の保全、観光および交流、さまざまところに食の循環の考え方を取り入れながら市全体で進めていくため、市民、事業者、行政の役割を定めている。

また、取り組みの達成度を評価するために、令和2年度までの数値目標を設定、農林水産課、商工振興課、教育委員会等、庁内それぞれの課で推進している。未来創造課はそのかじ取り役である。

②食と緑のしばたっこプラン

食の循環によるまちづくりは5つの基本的施策からなるが、このうち3点目の「教育及び伝承」に関し、保育園、小中学校の取り組みを「食と緑のしばたっこプラン」と呼んで取り組んでいる。

学校、家庭、地域が連携し、食を通して子どもたちの生きる力を育む取り組み。学校教育の中で子どもたちが、育てる、作る、食べる、返すといった、豊かな大地を基盤とした食のサイクルについて学び、考えることを目的とした食育の理念。市内にある小中学校ではそれぞれの学校の特色を生かした取り組みを実施している。

プランでは、食を通して生きる力を育み、将来の新発田市を担う人材を育成し、地元の食材を使った郷土料理が受け継がれていくことにも期待を寄せている。

☆子どもたちの成長段階に応じ、取り組み目標を定めている。

- ・年長児 ⇒ 一人でご飯を炊ける
- ・小学校6年生 ⇒ 一人で弁当を作れる
- ・中学校3年生 ⇒ 一人で郷土料理「のっぺ」のある夕食一食を作れる

市のまちづくりに直結した食育であるが、自治体のまちづくりにおいて、食育を中心的な位置づけにしている例は全国的にも珍しい。

○育てる・作る

ほぼすべての小中学校において、農作物の栽培を実施。学校菜園、学校田、農家等の協力を得ながら栽培や収穫の体験。小学校3年生の授業で大豆を栽培、収穫し、地元の協力で味噌、豆腐等、加工体験を行う取り組み。

○食べる

毎月19日を食育の日に定め、すべての小中学校で郷土料理のあるメニューを提供している。地場産の農畜産物を積極的に使用。昨年度の使用率は4割程度。5割を超えた年もあったが若干落ちている。国の目標よりは高い。地場産給食を通じ、食のマナー、生産者に対する感謝の心、地域への愛着心等を学ぶ。

○返す

給食の食べ残しを子どもたちが分別し、地元のNPO法人が堆肥センターに運搬し、堆肥化する取り組み。分別を自分で行うことに意味がある。給食の食べ残しが減っている。毎年春先に有機資源センターで作った堆肥を各学校に無料で配布、学校菜園や学校田で使用し食べ物を育てている。

また、小学校4年生の授業で市内に3箇所ある有機資源センターを見学。身近な

給食のサイクルを学ぶことで、自給率や環境問題を考える機会にもなる。

③特徴的な取り組み

○地域との連携

すべての中学校で郷土料理の調理実習を実施。地域の食生活改善推進委員が講師となり、郷土料理を食べることの意味、使用する食材等、説明を受けながら実習を行っている。学校だけでは教えられない内容となっている。

酪農教育ファームでは、地域の若手酪農家の協力を得て、学校に子牛を連れていき、ふれあい体験、バターづくり体験を実施。酪農家の方がみずから協力したいと申し出があり始まった。

○家庭との連携

弁当の日は、家庭で子どもが自分で弁当を作り、学校のクラスみんなで食べる取り組み。全国的に広がりを見せている取り組みであるが、新発田市では平成19年から実施。子どもが一人で作るのがルールであるが、おかずを考えたり、買い物に行ったり、家庭の協力が欠かせないため、家庭のきずなを深め、子どもの成長を実感できる良い取り組みとの評価をいただいている。

○企業との連携

平成25年度から地元の食品スーパーが弁当の日の取り組みを支援。子どもがスーパーを訪問し、店員から鮮度の見分け方、効率的な買い物の方法を学ぶ「お買い物講座」、市との共催で子どもたちに弁当の作り方を教える「新発田っ子弁当作り道場」を開催し、子どもたちが作った弁当を店頭展示する取り組み。食の循環によるまちづくりに携わる企業と連携した取り組みとなっている。

○実態調査

児童生徒の現状を把握し、食育を推進するため、の小学校6年生と中学校3年生を対象にアンケート形式による食育実態調査を実施。調査結果は新潟県立大学教授が監修。保護者対象の調査では、子どもと同様の結果が出ていた。大人の食事の仕方が子どもにも大きく影響していると推測。

④今後の課題

朝食の摂取率、地産地消等、数値が改善しない項目もある。

食事がいつも楽しいと答えた割合は半分程度。まったく楽しくないと回答した児童も。孤食の状態。心身の成長、食事のマナーを身に着けるうえで重要。

⇒ 家庭への働きかけの強化が必要。

食事の質向上は、学力、体力に影響する。バランスのとれた食事を情報提供したい。子どもの頃に身に着けるのが大事。地域、家庭と連携しながら食育を進めていきたい。

[質疑]

Q. 弁当の日に疑問を持つ家庭は？

A. 小学校 19 校のうち 5 校が取り組んでいない。残渣の堆肥化をやっていない学校もある。街中の人数の多い学校が進まない傾向。全ての保護者が承諾しないと実施できないため、なかなか全校に浸透しない

Q. 地産地消が進まない要因は。

A. 新鮮で美味しく、生産者の顔が見えるものは金額的に高いため、子どもたちの食卓まで上がらない。国産でも安いのがあるため、難しい問題。

Q. 食育はアバウトになりがちだが、ここまで具体的に目標を設定している背景は。

A. 子どもを取り巻くさまざまな問題があるが、子どもが一人でご飯を炊ければ生きていけるのでは。という考えが根底にある。保育園の年長児はご飯で生きていける。小学校は、弁当が作れば栄養バランスとれる。

Q. 食育推進委員会に事業委託しているとの説明。具体的にはどういう仕組みか。

A. すべての学校に委員会を設置し、その取り組みに対し活動費を支給する制度。栄養士を招いての講習会や地元農家等から協力をいただいている農作業体験、味噌、豆腐作り体験等の活動例がある。基本的には校長が会長になっており、PTA役員や教員が構成員。

Q. 予算は、関係各課に配分されてトータルで食の循環を作るのか。

A. それぞれの事業の配分で積み上げている。食の循環によるまちづくり事業としての配分ではないが、総額 2 億円から 3 億円程度。施設、重機等の修繕料がかかり増しになる要因。

【視察写真】



◎新潟県三条市（7月10日訪問）

《三条市の概要》

新潟県のほぼ中央、新潟市と長岡市の間、信濃川と五十嵐川の合流地点に位置し、自然豊かな430平方キロメートルのまちに9万7千人が暮らす。

全国的には「金物のまち三条」として知られ、さまざまな金属加工業をベースにした地場産業がしっかりと根付いているまちである。また、信濃川の豊かな水と肥沃な大地の恵みを受けて農業も盛んである。米どころ新潟を代表する米はもとより、果物、野菜の品質も高く、これらを利用した地酒やお菓子、特産品も数多くある。

東京から上越新幹線でわずか2時間、高速道も関東、北陸、東北方面とつながっており、新潟空港からも1時間とアクセスも抜群である。

市内下田地区は、豊かな大自然に恵まれており、上越新幹線燕三条駅から車で40分程度の景勝地八木ヶ鼻（やぎがはな）の周辺には温泉があり、トレッキング、五十嵐川でのカヌーなども可能。自然に抱かれ、地域の特産品に舌鼓を打ちながら、四季折々の自然やお祭りに触れ、地域の人と素朴な交流ができる、他の観光地とは違う「癒し」にひたれるまちが「三条」である。

■面積：431.97km²

■人口：97,611人

■世帯数：36,340世帯

《調査事項：ものづくりの取り組みについて》

三条市は燕市と並び、古くからものづくりが盛んな街である。江戸時代初期に取り入れた和釘の製造技術が原点と言われているが、現在は金属洋食器や作業工具、刃物などの一大産地となっている。なかでも金属加工の技術は、世界各国から注目を集めるほどである。

☆三条ものづくり学校について

2014年3月に閉校した南小学校を、三条市が民間企業のノウハウを活かしてリノベーション、管理運営委託している施設。伝統ある優れた三条の地場技術に、デザインやアイデアを加え、三条のものづくり事業の発展に寄与する拠点となることを目指す。

誰もが慣れ親しんだ教室、地域の中心にある広大なスペース、学校ならではの自由で夢の広がる空間だからこそ、「ものづくり」を通して、大人も子どももワクワクできるコミュニティが生まれる。

「はたらく」「まなぶ」「あそぶ」が連動して行われる、それが三条ものづくり学校である。

①背景と現状

燕市と三条市は隣同士であり産業的に一つだが、行政区は一つではなく、燕三条

は知っているが三条市は知らないと言う人が多い。三条工業会は520社を束ねているが、ほとんどが中小零細企業である。可処分所得が上がらず、製造品出荷額における付加価値を高めていくのが三条市の大きな課題であった。

鑄造の技術、和釘の技術から始まり、伝統的鍛冶技術に長けている。10品目が伝統工芸品の産地指定を受けており、伝統工芸士も10名以上輩出。

三条市の基礎は鍛冶、工具に由来する製品。戦時中、鍛造工具が必要であったが、高度経済成長で量産化、鍛冶から産業へ、伝統工芸から組織的工場へシフトした。作業工具には柄があり、木工が盛ん。木から樹脂に素材が変化することに対し、技術を高度化し対応している。

愛知県や栃木県、群馬県、広島県と違い、自動車産業の城下町から遠いため、ティア1（1次下請け）、ティア2（2次下請け）が来ることはない。ティア3、ティア4が多い。トヨタ系は西日本、日産は関東、当地域はホンダ関連が多い。

小規模でないとできない技術が三条市の資源。量産体制でのサプライチェーンは目指さない。目指すのは、イタリアのような高付加価値型。継続するにはニッチトップの考え方が必要であり、企業とともに戦略を考えている。価格以外の価値を見出す必要性。

アウトドアメーカーのスノーピークはハイエンドであり、高付加価値型である。製品の販売よりも地域の活性化のため各自治体との包括連携協定を結ぶ。製品ではなくストーリーを作って売る新しい産業。対して、キャプテンスタッグはホームセンター等地域のリソースを問屋が活用し、自分の商流で自分の思うターゲットに自分の価格で売り込むという戦略で成功した問屋。コメリも地元企業。

②ブランド化するために

- ・行政による一環支援で成功した包丁工房の例。もともと技術はあったが、経営コンサルタントに入ってもらい、伝統技術をフィーチャー、販路拡大支援。包丁を見せるオープンファクトリーで生産が間に合わないほどに。

- ・コト、モノ、ミチの考え方

物（モノ）は作れるけど、価値（コト）を作って売るための道（ミチ）は作れないと考えた。

⇒行政が場づくり。部品加工系のコトミチ人材育成を行政が支援

③ものづくり学校

- ・廃校になった小学校をリノベーションした貸オフィス。
- ・「半分、青い。」で知られる世田谷ものづくり学校が運営。
- ・つなげる、伝える、育てるをコンセプトに、人材育成、産業の高付加価値化、情報発信。ものづくり産業集積の維持・発展に貢献。
- ・ものづくりに慣れ親しんでもらうための象徴的立ち位置
- ・化学反応を起こす場である

④まとめ

課題はどこの地域、自治体も同じだが、持っている資源が異なる。持っているリソース、アイデンティティをどう磨き上げるかが重要。

☆三条市長の市政運営スタンス

- ・ものづくり学校が成功するか分からない
- ・経営コンサルを呼んで成功するかも分からない

⇒できるかどうか分からないものに挑戦する。できるように修正、改良する中で知識が向上する。

【視察写真】



【視察を終えて ～委員所感～】

◎菅原 正志 委員長

①南魚沼市：グリーン・ツーリズムの取り組みについて

南魚沼市農業体験大学校事務局長、桑原正樹氏からお話をうかがった。南魚沼といえどもコシヒカリだけで人は呼べないという言葉が印象的でした。

市からの補助金は20万円で、自主採算であり、地元の資源と訪問者側の事情を考えながら事業推進しているとのことでした。地元と訪問者との仲立ちする方の存在がいかに重要であるかと思った。

これまでの実績が口コミによって広がり、現在に至っているとのことでした。

移住定住を考えながら、友好都市の社会福祉協議会を通じて、雪掘り応援団を募集など、新しい取り組みにチャレンジしている姿に感心させられた。

②新発田市：食の循環によるまちづくりについて

「食とみどりの新発田っ子プラン」

食を通して生きる力を育むことを目標に、成長段階ごとに「食育」が目指す子ども像が示されていた。

幼稚園、保育園児から「豊かなる大地を基盤とした食のサイクル」の学びを経て、年長児で「一人でごはんが炊ける子ども」、小学6年生で「一人で弁当を作れる子ども」、中学3年生で「一人で小煮物（のっぺといわれる郷土料理）のある夕食一食分を作れる子ども」といったものでした。とても明確で、強度にも関連付けられていました。

また、学校の教育課程に教育の中心に食育があり、食育の基本は家庭からという理念と連携されていました。

育てる（栽培）、作る（料理）、食べる、返す（リサイクル）といった食のリサイクルが実践されていました。

他に、菅谷地区で、NPOの食の循環を活用して持続可能で活力ある地域づくりの実践例もうかがいました。人間食わずに生きられようか！これは東農大名物青山ほどり（大根おどり）の一節です。食のサイクルを将来の地域を担う人材の育成に結び付けて、全ての小中学校に「食育推進委員会」を設置し、学校、家庭、地域が連携して地域の良さを実感し、地域を愛する心を育てるという素晴らしいものでした。

③三条市：ものづくりの取り組みについて

NHKのドラマ「半分、青い」でモデルとなったのが、東京都世田谷区にある(株)ものづくり学校。そこが三条市の廃校となった小学校に拠点をおいたものでした。「はたらく」「まなぶ」「あそぶ」を通じて、三条市のものづくり産業の高付加価値化、情報発信力の強化、次世代ものづくり人材の育成など、さまざまな波及効果を創出することが施設のコンセプトでした。また、地域交流施設として高齢者の交流、域外の創出、青少年育成センターなど多機能な面を有していた。

「にぎわいの創出」は、当初からどれくらいの流れが見込めるのかシミュレーションしなければならないとのこと。

3Dプリンタ活用体験、コトミチ人材育成事業など、さまざまなソフト事業など、東口再開発事業における図書館もある公共施設に参考になる要素が多くある施設と思った。

◎本間 利博 副委員長

①南魚沼市：グリーン・ツーリズムの取り組みについて

- ・実施主体の代表の方の熱意が感じられた。
- ・主な連携先（深谷市社協等）との交流を深める活動を行っている。
- ・地域のブランドだけでは人を呼べなくなっている。
- ・教育の目的に応じた人数を受け入れる。
- ・農山村体験のインストラクター「なりわいの匠」（新潟県認定）の取り組みが興味深い。

②新発田市：食の循環によるまちづくりについて

- ・市を挙げた取り組み（みらい創造課）。
- ・食の循環が「地域活性化と市民生活の質の向上」をめざす。
- ・「食とみどりの新発田っ子プラン」から
全ての小中学校に食育推進員会を設置して親戚族に対する食育を行う。
- ・具体的な目標として「小学6年生が一人で弁当を作れる事」を挙げていることがわかりやすいと感じた。

③三条市：ものづくりの取り組みについて

- ・三条ものづくり学校は2014年3月閉校の校舎を民間企業（世田谷ものづくり学校）のノウハウでリノベーション、管理運営委託。
- ・大手の下請け等が多い地域の現状を打開するために、ものづくり学校で高付加価値の地域をめざす。
- ・廃校の利用や地域活性化の取り組みが参考になった。

◎播磨 博一 委員

①南魚沼市：グリーン・ツーリズムの取り組みについて

初めて訪問したが、山に囲まれた盆地状の地形が横手市と似ているように感じた。周囲の田園風景は一面の水田で本場コシヒカリが作付けされている。また周辺には多くのスキー場があり、冬場の観光資源となっている。そういった環境のもと行われているグリーンツーリズムの活動であるが、観光協会が運営する「南魚沼市農業体験大学校」が窓口となり様々なメニューが用意されていた。山菜教室、田植え教室、田舎体験、林間学校、トレッキング、稲刈り教室などであるが、ここ3年の実績をみると年間4,000人前後の利用があった。数多くのメニューを

提供するにあたって「なりわいの匠」の存在が大きいことも分かった。これは新潟県知事指定の農山漁村体験インストラクターのことだが、南魚沼市では100人くらいが活躍中でそれぞれのメニューに対応しているようだ。最近は教育旅行や夏合宿の受け入れに力を入れており、競合する他地域との差別化をいかに図るかが課題という話もあった。横手においてもグリーンツーリズムの受け入れ実績はあるわけで、同じような体験メニューは提供可能と思われるが、やはり内容の充実が課題になると思う。一部関係者だけにとどまらず、全市的な取組体制を作ることも大切なことと感じた。

②新発田市：食の循環によるまちづくりについて

近年課題となっている食品ロスへの取り組みの足がかりとなるべき事業になると感じた。平成20年に条例を制定し、食の循環という活動を市民に理解してもらうことへの市の意気込みが感じられた。基本方針として地場産農産物や加工品の利用による産業の発展、望ましい食習慣を身に着けることにより健康づくりに努める健康および生きがいの増進、地元の食文化を継承する取り組みや食育を通じた食の循環を学ぶ教育及び伝承、食物残渣の減量化と分別の徹底及びたい肥化による環境の保全、食の循環で生み出された地元の食の魅力を伝える情報発信と交流促進につながる観光および交流を5つの柱として取り組んでいた。特に食育とたい肥化には力を入れていると感じた。一例として食の循環を通じた給食材料の仕様があればそのことを分かるように説明することとか、たい肥化においても年間7,000トン生産しているが需要にこたえられていないなどの説明があった。たい肥化については横手市でも取り組んでいるが減少の確保やにおいの問題など課題も多い。しかしたい肥そのものの評価は高いと思うのでそういった取り組みは市民にもっとアピールしてもいいと思った。同じように食育についても一層踏み込んだ活動も必要ではないかと感じた。全国的にみても横手市は恵まれた食の宝庫であると思う。市民はこの状態が普通だと思っていると思うが今後は食のリサイクルを含め地場産の食にもっと関心を持ってもらえるよう取り組みを始める時期に来ていると感じた。

③三条市：ものづくりの取り組みについて

ものづくりの集積地として知られ、約1,400の事業所があり市内の産業別出荷額で製造業が23%と高い割合を占めている。伝統的に金属加工に強く江戸時代に始まった和釘づくりから刃物、銅器そして洋食器、ハウスウェアなどへ技術が受け継がれてきたが近年若者の流出などで人材不足になってきている。また後継者の決まっていない企業も半数以上にのぼり事業継承が困難になると予想されている。そうした中設立された三条ものづくり学校であるが、「はたらく」「まなぶ」「あそぶ」を通じて、ものづくり産業の高付加価値化、情報発信力の強化、次世代ものづくり人材の育成など様々な波及効果を創出する施設として立ち上げられた。閉校になった小学校校舎を利用して様々な職種の会社が入居していた。ま

た一部は地域交流施設としても活用されていた。もしかしたらここから大きく飛躍していく企業が出てくるのではないかというワクワクしたものがあるのかなと思った。ただ、市の説明によると市内に大学がないということと給与水準が上がらないということで若者の流出は止まらなく、こういった状況を打破するために実学系ものづくり大学を令和3年に開学するという話があった。そのことによって地元企業が必要とする人材を地域で育成することができるようになる。こういう考え方は自動車産業が集積しつつある横手市にとっても非常に参考になるのではと感じた。

◎奥山 豊和 委員

①南魚沼市：グリーン・ツーリズムの取り組みについて

地方創生の取り組みとして、国は「子どもの農山漁村体験の充実」をうたっていることから、都市部から人を呼び込む農業体験や地域の歴史伝統文化に触れることのできる学習旅行の誘致は、これまで以上に自治体間競争が展開されるものと推測される。「食べ物が美味しい」とか「豊かな自然」といったありがちな特色をいかに差別化し強みに変えていくかが重要で、南魚沼市では敢えて雪を強調していたのが印象的だった。移住政策を展開する上で雪はマイナスイメージになるかもしれない。しかしながら、雪に馴染めなければこの地域に住み続けていくことは困難であり、屋根の雪下ろしなどを手伝ってもらう「雪掘り応援団」を募集し人を呼び込む仕掛けは興味深い取り組みであった。

②新発田市：食の循環によるまちづくりについて

現在、社会問題になっている「食品ロス」への対応としても注目される取り組みであった。「食とみどりの新発田っ子プラン」の下、育てる・つくる・食べる・返すを一つのサイクルに、各小中学校における様々な具体的取り組みは、他に類をみない食育だと感じた。年長児で「一人でごはんが炊ける子ども」、小学校6年生で「一人で弁当を作れる子ども」といったように、目指す姿が具体的に示されていて、日々の家庭での手伝いに繋がっている。「食育の基本は家庭から」としていることから、これらの取り組みによって「孤食」の実態など一人ひとりの家庭像も浮かび上がっていて、栄養教諭の指導や地域との連携は欠かせない。いわゆる街部の学校で実施できていないなどの課題はあるようだが、確実に食べ物や地元の食に興味を持つきっかけになっていて、これからも息の長い事業展開を期待したい。食の視点から健やかな子どもを育む取り組みは、「食と農」を掲げる私たちも大いに参考にすべきものと感じた。

③三条市：ものづくりの取り組みについて

人口減少や産業の縮小といった共通の課題を抱えている中で、いかにして基幹産業を維持していくかについては、同じ問題意識を持たなければならない。全国的に有効求人倍率が高水準を維持している中であって、地域の給与水準が上がら

ない限り地域に魅力を感じることはできず、外発型企業誘致や量産型のサプライチェーンではない、高付加価値の事業展開を図っていかなければならない。三条の町工場にはそれを成し得る技術があり、「ものづくり」こそ日本の生きる道であることも痛感した。

農産物にも通じることと思うが、自らの製品に「価格決定力」をつけていくためには、「コト」、「モノ」、「ミチ」が重要で、経営や製品開発コンサルティングの支援や販路開拓支援を市の総合計画に基づいて行われている。価値と販路をつくるの「コトミチ人材」をいかに育てていくかが重要で、行政の役割は「場づくり」に徹するという事だった。「地域のアイデンティティを明確にし、徹底的に磨き上げること」とは、わがまちはこの道で生きていくということを確認にした上で、地域全体でその事を共有し繋げていくことこそリーダーシップであり、まちづくりの本質であると感じた。

◎菅原 亀代嗣 委員

①南魚沼市：グリーン・ツーリズムの取り組みについて

六日町（社会科の教科書で日本有数の豪雪地帯と記憶している）と大和町が合併した南魚沼市では、観光協会の桑原事務局長から「グリーンツーリズム」についての取組を説明していただいた。

印象に残ったのは、

- 1) 新潟県知事が農業体験インストラクターを認定する「なりわいの匠」という制度があり、約 100 名の方に協力して頂いている。
- 2) 「農業体験大学校」の事業に市からの助成金等はほとんどなく、自主財源で運営している。
- 3) 「事務局長は、たいへん熱意がある方で、やはり先頭で引っ張っていく人の存在が大切と感じた。

「駅前の雪の残骸」の質問をしたころ、雪室に保管している雪で雪だるまを作り、観光列車をお出迎えしたとのことでした。

②新発田市：食の循環によるまちづくりについて

みらい創造課と教育総務課の職員から「食の循環によるまちづくり」について説明していただいた。

印象に残ったのは、

色々な自治体で「食育」に取り組んでいるが、新発田市の取り組みは、非常に具体的で

- 1) 年長児で「一人でご飯が炊ける子ども」
- 2) 小学6年生で「一人で弁当を作れる子ども」
- 3) 中学3年生で「一人で小煮物のある夕食を作れる子ども」でした。

平成 29 年竣工の新庁舎「ヨリネスしばた」の施工業者の質問をしたころ、

新発田出身の大倉喜八郎が設立した大成建設でした。

※大成建設の由来は、大倉喜八郎の戒名「大成院」によるらしいです。

③三条市：ものづくりの取り組みについてについて

商工課の元新潟県職員の方から「三条のものづくり」の取組を説明していただいた。

印象に残ったのは、

- 1) 空き校舎を利用した「三条ものづくり学校」(世田谷区で実績がある)
- 2) 燕市と広域連携し、燕三条として、取り組んでいること
- 3) 横手市と同じような人口(9万7千人)、一般会計(530億円)で

2021年「公立三条技能創造大学」を開学予定

なぜ、大学を設置しようとしたのかと質問をしたところ、総合計画を作成したら、5年前に比べて20~24歳の世代が大幅に人口減になっていたため。

新潟県は、東京から新幹線で近いけれども、同じ日本海側で雪が多い点も同じ各市から学ぶことが多いと感じました。

以上 実りのある行政視察でした。

◎佐藤 忠久 委員

①南魚沼市：グリーン・ツーリズムの取り組みについて

市からの助成金は年間20万円のみであり、自主運営により財源を確保しているところが印象的であった。事務局長は大変熱意のある方であり、グリーンツーリズムの目的について「お金を稼ぐため」と言っていたが、当市では交流人口の増加や農業体験といった目的の先に、結果として外貨の獲得があることが理想と感じた。

②新発田市：食の循環によるまちづくりについて

食育の分野で子どもの年代別に明確な目標をたて実践しているのが非常に具体的で分かりやすい取り組みと感じた。当市でも、さまざまな取り組みを行っているが、目標をより明確にすべきと感じた

③三条市：ものづくりの取り組みについてについて

廃校を活用した取り組みは、各地でさまざま行われているが、今回視察した「ものづくり学校」は金物のまちとして全国的にも知られる三条市ならではといえる。この取り組みが、他の自治体で即通用するとは限らないが、地方都市の商工業振興の一つのヒントとなるものと感じた。

◎佐藤 誠洋 委員

①南魚沼市：グリーン・ツーリズムの取り組みについて

行政と観光協会の役割分担、連携が見事に成されている、と感じた。独立採算

制を考えた料金体制と無理をかけない受け入れ農家との交渉等は、観光協会の事務局長のマンパワーが光った。「外貨を稼ぐことが第一の目的だ」と語る姿は自信にあふれていた。今後移住・定住に結びついていくことが東京から近いことを考えれば、期待されるのではないかと感じた。

②新発田市：食の循環によるまちづくりについて

生ゴミを燃やしていることは、もったいないことで、エコでもない。また食育の観点からも、なんの成果を得られない。この問題点を全てクリアし、さらに様々な付加価値を作り上げたのが、この「食の循環によるまちづくり」であった。有機センターの活用を街づくりの観点から政策推進したことは素晴らしいと感じた。農林部、教育委員会、福祉分野に及ぶ政策を総務・企画部門が中心に担っていて、組織の横の連携にも横手市が見習うべきものが多いと、と感じた。

③三条市：ものづくりの取り組みについて

廃校となった小学校校舎を活用した「新規創業者支援施設」であり、デザイナー、クリエイターの拠点となるよう、低家賃の貸事務所であった。三条市は金物の町、であり、職人の町だが、ほとんどが零細であることから、縮小の傾向に危機感を感じ、新たな需要を創出するための施設と感じた。担当職員の「ここでの化学反応を期待している」という言葉が印象に残った。今後はコーディネーターのマンパワーが現れたら、大きな効果を生み出すだろう、と感じた。

以上、報告いたします。