

生駒市農業ビジョン推進懇話会 第4回会議録 (要点筆記)

- 1 開催日時 平成28年3月4日(金) 午後1時30～午後3時
- 2 開催場所 生駒市役所 4階401会議室
- 3 参加者 相川氏 石丸氏 井上氏(副座長) 桂氏(座長) 上武氏 小北氏 坂本氏 高枝氏
田中氏 中世古氏 安田氏 (五十音順)
- (事務局) 林経済振興課長 植島経済振興課長補佐 高橋農林係長 長田農林係員

4 会議の公開・非公開 公開 傍聴人数 なし

- 5 議題 (1)平成27年度生駒市農業ビジョンの進捗状況について
(2)人・農地プランの変更について
(3)平成28年度の取り組みについて

6 審議内容

(1)平成27年度生駒市農業ビジョンの進捗状況について

座長 獣害対策について、生駒市は都市近郊なのにイノシシが獲れるということに驚く。鹿の被害はないのか。

事務局 生駒市は鹿の被害はない。

参加者 奈良県の南の方では鹿の被害もある。

座長 捕獲したイノシシの処分をどうしているのか。

事務局 猟友会の方に解体してもらって、焼却処分をしている。

座長 区長会で行った視察はどうだったか。

事務局 廃校の小学校を利活用した事業で、地元産物を販売し地域交流の場となっている施設に行ってきた。

参加者 特産品部会ではメロンに取り組んでいるが、商品になるものを作ることが難しい。有機・低農薬で作りたいから、勉強をしている。

座長 今年度は黒大豆の出荷者は増えているのか。学校給食への出荷者が26年度は0人だったのが、27年度は4人になっている。作付面積も増えているのか。

事務局 27年度の作付面積は少し減少している。

座長 生駒の特産品として、黒大豆のPRを農業祭で行ったので増えていてほしい。

参加者 山際の農地はイノシシ被害が多く、田んぼをすることが難しく、遊休農地化し防除柵が必要になってくる。農業委員として解消に努めていきたい。

参加者 遊休農地活用事業で、貸出がない農地は条件が悪いのか。

参加者 山際で木が大きくなってきて日陰になったりするためだと思う。昔は薪として利用していた。

座長 日陰にならないように、田んぼの裾の木を切ることはできないのか。

参加者 大きい木が多いため、重機が入らない限り難しい。竹の被害もある。

座長 竹被害の対策として、ボランティアで竹を切って活用する取組は多くされているが、生駒市では何か対策をしていないのか。

事務局 竹パウダーについては2～3年ほど前に協力者を募って何人か手を挙げてくれたが、うまくいかなかった。

座長 Eco-net ではなにか対策をしていないのか。

事務局 していないと思う。生駒では茶筌の生産が全国の大半を占めていて、生駒の竹で茶筌を作ろうということで、茶筌組合では竹林整備のボランティアを募っている。

座長 獣害被害は大丈夫か。

参加者 いたちに入られたが、勝手に捕獲することができない。農作物被害より土の掘り返し被害にあった。

参加者 竹の話に戻るが、そうめん流しをしてギネスを狙えばどうか。

座長 もともと生駒は茶筌として竹を活用してきたと思うが、放っておいたらどんどん増えて活用どころの話ではなくなる。

事務局 今まで他県から竹を仕入れていたが、後継者がいなく竹が切れないということで、生駒近辺で仕入れるようになってきたと聞いている。

座長 竹炭が土壌改良剤になると聞いている。竹を焼いて畑に使っているということもある。

参加者 農地利用者は時期によると竹竿をもらえたら嬉しい。いらぬ竹を切って、もらえたら活用できる。

座長 所有者と欲しい人を上手く繋げることができたらと思う。ボランティア組織の立ち上げはどうなっているのか。

事務局 草刈りや耕耘作業などをしてくれるボランティアを募集したが、手を挙げる人がいなかった。

(2) 人・農地プランの変更について

座長 人・農地プランについて承認してもらえるか。

参加者 結構です。
(全員)

(3) 平成28年度の取り組みについて

座長 新規就農希望者研修制度の創設とあるが、今までこういった制度はなかったのか。

事務局 農業委員会が新規施策として挙げている。研修生に生活費を渡すだけでなく、受け入れてくれる農家の方にもお礼を渡すということを考えている。

座長 農家のところで修業するということか。研修した場合のメリットはあるのか。

参加者 農業体験できるというメリットがある。

座長 最近こういう研修制度を設けている農業委員会が増えている。研修を受けた人には、農地法の下限面積の特例を設けて、少ない面積でも就農を始められるようにしているところもある。

参加者 生駒市も特例措置を設けている。

- 参加者 新規就農者の方で作付面積が増えている人がいるが、自分で農地探しをしたのか。
- 参加者 自分で探されたり、農業委員会が紹介したりしている。
- 座長 懇話会の取り組みについて意見はないか。去年は農業祭に懇話会としてポン菓子の出店をしたが、制度的に懇話会が出店しても問題はないか。
- 事務局 農業ビジョン推進懇話会開催要綱の第2条にあるとおり、農業に関することを検討するにあたって、都市と農業の交流である農業祭に参加することは生駒の農業を知る機会にもなるので、制度的には問題はないと考える。
- 参加者 農業祭において、1つでも出店が増えたら人が集まってくれる。懇話会のメンバーは大半が他の部会にも所属しているため、人手不足になってしまう。仲間の方を連れてきてもらえたら助かる。今年は35回目なので、力を入れていただきたい。
- 座長 農業祭だけではなく、直売所や加工品に取り組んでみたり実際手を動かす仕事を、実働できる意欲がある人で成り立つ組織で行うことができたらと思う。
- 参加者 商工観光ビジョンの話で、農業分科会では飲食や流通・販売分野と提携していくような話をするということか。
- 事務局 そういうこと。地元農産物が売れることによって、遊休農地が減少して農業ビジョンの推進に繋がるのではないかと考える。分科会のメンバーとしては、売れることが大切であるため、購入する人の意見が大切であると考え、審議内容は懇話会にも報告させてもらう。
- 座長 ビジョンのメンバーも分科会に入れてもらうことが大切である。他にどんな人に入ってもらえば良いか。農業者代表として生産者の方には入ってもらわなければならない。
- 参加者 商工観光ビジョン懇話会の中で審議する内容は、販売などの商業分野とのコラボレーションに絞られているということか。
- 事務局 商工観光の振興をする上で、農業分野の活性化を図りたい。
- 参加者 生産する側と利用する側の意見調整ができる方が必要であると考えます。
- 参加者 商業ベースで考えると、良い品物を作って消費者が遠いところからでも買いに来てくれるということが大切であり、生産者はどんな品物を作れば良いか考える。
- 参加者 時間的に忙しいかもしれないが、新規就農者の方にも入ってもらいたい。
- 座長 分科会は忙しくなるのか。
- 事務局 どのくらいの頻度で開催してもらえるかによる。
- 座長 3つの分科会に分かれているが、それぞれで議論を煮詰めて最後に合体するということか。
- 事務局 今の構想では、それぞれの分科会で議論していただいて、商工観光ビジョン懇話会で意見統一して方向性を決めていきたいと考えている。分科会自体の会議と全体の会議があるということである。そのため、開催回数は多いかもしれない。
- 参加者 農業ビジョン推進懇話会で議論を煮詰めて、方向性を決めていかないといけないと思う。
- 参加者 他2つの分科会はどういうところに声をかけるつもりか。
- 事務局 生駒市にも工業しているところが110社ほどある。観光・商業に関しては、観光協会や商店街から推薦してもらった方々を考えている。
- 座長 農業分科会でも、商業関係の人とお菓子を作る人や新規就農者の方がいないと具体的な

議論ができない。基礎固めについて議論をあまりしてこなかったのが、来年度の懇話会では、商工観光にどう対応するのか考えていく必要がある。並行して分科会では具体化していく方法を考えていく。

遊休農地に果樹を植えるという話では、京都の農業委員会ではレモンの振興に取り組んでいるところもある。

参加者 柑橘類は6月頃にカミキリムシが卵を産みにくるため、幹に毛やこもなどを巻いておくと良い。

参加者 生駒で特産の木を決めて、果樹園をつくったらどうか。

事務局 特産品化事業として考えていて、観光農園にできたら良いと思っている。生駒に適した果樹が何か考えていきたい。遊休農地化している農地で簡単にできる果樹が良い。

参加者 遊休農地を持っている所有者が果樹を管理するのは難しい。

座長 ボランティアを募ったり、木のオーナー制度を設けたりしたら良いのではないかと。木の剪定の仕方も指導したりする。

参加者 あまり大きくなる木だと農地所有者が困るのではないかと。

座長 どの果樹が良いかは、商工関係の人と話し合っ分科会で決めていきたい。分科会にはビジョンの中から何人か出させてもらえればと思う。

事務局 各分科会は7～10名のメンバーを考えていて、農業分科会のメンバーの案については、座長・副座長にまた相談させてもらう。

参加者 たった揚げ井の料理教室が、昨年行われた。地産地消の季節の野菜を使った手間のかからない料理を青空市場で試食してもらったら、野菜の売上げに繋がるのではないかと。

参加者 試食を大量に作ることは難しいので、レシピを募って、始めは少量になるかもしれないが、手分けして試食を作ったら良い。

事務局 季節の生駒の食材を使った30分以内に作れる料理などを広報で募集して、コンテストをすることもおもしろいと思う。