

# 総務産業常任委員会会議録

- 1 日 時 令和2年5月20日(水)  
10時00分開会 11時41分閉会
- 2 会議場所 役場3階第2委員会室
- 3 出席議員 委員長：奥秋康子 副委員長：山下清美  
委員：深沼達生、佐藤幸一、口田邦男、桜井崇裕  
議長：加来良明
- 4 事務局 事務局長：田本 尚彦、次長：宇都宮学
- 5 説明員  
(1) 所管事務調査について  
農林課：課長 寺岡治彦  
JA十勝清水町：参事 富樫和之
- 6 議 件  
  
(1) 所管事務調査について  
・ニンニク産地化の取り組みについて  
(2) その他
- 7 会議録 別紙のとおり

(1) 所管事務調査について

・ニンニク産地化の取り組みについて

委員長（奥秋康子）：皆さん、おはようございます。今日は総務産業常任委員会に皆さん大変お忙しい中、ご出席をいただきありがとうございます。

只今より、総務産業常任委員会を開会する。今日は産地化を目指しているニンニク産地化の取り組みについてということで、所管調査をしていきたいと思う。

また、今日はJAの富樫参事と役場の寺岡課長には、お忙しい中、ご出席をいただいた。どうぞよろしく願います。

当初の予定であった現地のほうに行って所管調査もしたいということであったが、新型コロナウイルスの関係が非常に長引いており、3密は避けたいということで今回はご遠慮申し上げて、この会場でお二方の説明を聞いて、所管調査をしたいと思っているので、どうかよろしくご理解をいただきたいと思う。今日1日よろしく願います。

それでは、もうご存じかと思うが、一応自己紹介をしたいと思う。

（総務産業常任委員の自己紹介）

委員長：それでは、説明員の農林課とJA十勝清水町参事のお二方の紹介をお願いします。

（説明員の自己紹介）

委員長：それでは、早速議題に入りたいと思う。

まず、担当のほうから説明をしていただきたいと思うので、寺岡課長のほうから願います。

農林課長（寺岡治彦）：まずお手元に資料のほうを配付させていただいている。役場のほうでA4版のニンニク産地化の取り組みについてが1冊、それと農協のほうでつくっていただいたカラー版A4横、それとパンフレット、この3冊を配付させていただいているので、よろしく願います。説明のほうは座って説明させていただく。

まず、私のほうからニンニク産地化の取り組みについてということで、これまでの経過、それと行政として生産者への支援策、最後に産地化に向けての今後の展望ということで説明をしてみたいと思う。まず、資料を開いていただき、1番、これまでの経過である。かつて北海道はニンニクの主要産地で、40年くらい前までは十勝でも盛んにつくられていたそうだが、安価な中国産ニンニクが大量に国内市場に入ってきて、生産する農家がほとんどいなくなっている。中国産が市場を席巻する中、国内では北海道にかわり青森県がニンニク生産に力をつけ、今では国内生産の7割以上を占めている状況である。

農協では、産地としての勢いを取り戻そうと平成21年からニンニク栽培に着手し、平成23年には「ニンニク部会」を設立し、12戸63アールの作付からスタートしている。その後、生産は右肩上がり伸び、昨年度においては清水町で19戸、池田町で10戸、足寄町で5戸の農家が「十勝清水にんにく」として生産しており、作付面積も合わせて2,544アールまで増えてきている。農協では、11年前から家畜排泄物堆肥化施設が稼働しており、町内の牛ふんと鶏ふんが主原料の堆肥ペレット「しみず有機」を製造している。これを使って地力を高めた畑で生産する野菜を「とれたんと」ブランドとして展開している。「十勝清水にんにく」は同ブランドの象徴的な存在で、地域資源を活用した商品の差別化にもつなげているところである。

にんにく部会では、これまでにニンニクの種球を青森県から購入していたが、ウイルスフリーの種球生産を始めている。種をつけないニンニクは、収穫した球根を一片ずつほぐして種球に用いるため、生産農家が各戸で行なう自家繁殖に時間がかかる上に、回数を重ねるごとにウイルス病に感染するリスクも高まり、収量の不安定さなどが課題とされてきた。ウイルスフリー種子は7年間の研究を重ね、安定してウイルスのない高品質の種苗が培養できるようになり、それぞれの生産農家に提供していくことで課題の解決を図っているところである。

続いて、行政として生産者への支援策についてである。まず、十勝清水独自のウイルスフリー種を開発するため、平成25年から平成29年の5年間、開発委託費として年間50万円を補助している。町内での採種圃でのニンニク種子の生産が進み、平成30年から試験的な販売をするところまで推移している。しかし、開発した種子は高額であり、現在使用しているニンニクから転換を図るには、生

産者には大きな負担となる。このことから、平成30年度から種子代の差額、それと増産分に対する生産者の負担を軽減するため支援を実施している。

昨年度においては、本町でニンニクの生産を開始してから10年が経過し、更に北海道の作付面積は岩手県を抜いて、青森県に次いで2位となった。その北海道の中でも清水町は約4分の1の作付面積となっている。このことは、地元町民や一般の消費者に対して認知度が低く、更にほかの産地に先駆けて清水町のブランドとしていち早く産地化宣言し、町内外へ発信することで、本町の農業振興につながるという観点から、昨年度、「十勝清水にんにく肉まつり」を開催している。農協、商工会、観光協会、にんにく部会、行政で実行委員会を組織し、行政としてまつりに対する開催経費の補助を行っている。

また、ニンニクは高収益作物として更に作付面積の拡大を図っていきたいが、ほかの作物に優先してニンニクだけに費やす時間・労働力を割くのは難しいのが現状である。農協ではこれらの課題解決のため、スペインなどの他産地で進められている機械化を目指し、国庫補助である産地パワーアップ事業を活用して、作業の省力化と生産量の増加、高性能作業機械による適期作業の実現による品質の高位平準化を推進し、労働生産性10%以上の向上を計画しているところである。

産地化へ向けての今後の展望である。ブランド力を形成するためには、一定の供給量が必要である。

「十勝川西長いも」が農協間の垣根を越えた広域連携でブランドを確立したように、「十勝清水にんにく」も十勝ブランドとしての機運が生まれることが望まれるところである。また、農協では生産者の収益向上のため、青果品販売のほか加工品販売を確立しており、代表的商品として「十勝清水熟成黒にんにく」や「にんにくパウダー」を製造しており、更に、新商品の開発に向けた取り組みを行なっているところである。

現状、販売先としては各種店舗、ネット販売にて流通しており、一定需要は確保している。将来的には、国際貿易の変化による一層の市場開放により、ニンニク輸入の勢いが高まりつつあり、国内産はもとより海外産との差別化、海外産地の現状把握と消費動向などを調査し、強固な産地形成と海外産との競争に打ち勝つことを目標としており、グローバル産地づくり推進事業にも取り組んでいるところである。

委員長：それでは次に、富樫参事より説明をお願いします。

J A十勝清水町参事（富樫和之）：私からの説明内容であるが、カラー刷りのA4横版の資料でご説明をさせていただきたいと考えているので、よろしくをお願いします。説明については、座って説明させていただく。

まずこちらの資料であるが、中ほどに大きく北海道のマークが書いてある「十勝清水にんにく」というマークがあると思う。こちらについては、昨年であるが、先ほど寺岡課長からのご説明もあったとおりウイルスフリーが一定の成果を経て確立したというところを一つの起点として、新たなロゴを作成させていただいた。この北海道のマークという部分においては、十勝のみならず、やはり全国に向けた、または世界に向けたということで北海道というブランドというところの意味合いも少し含まれているというところで、このようなロゴマークを作成させていただいたところである。1ページ目、表紙に書かれている「十勝清水にんにく」については、清水町役場からご支援いただいているしみず有機の部分である。こちらに関しては、十勝清水にんにくは、自然由来での有機肥料というところからの産品ということで、有効なバイオマス資源の活用というところから出ているものである。

次の2ページは、十勝清水にんにくの歴史という部分である。先ほどの寺岡課長の説明とも若干重複するところであるが、ある程度年表方式で記載をさせていただいたところである。こちらは先ほどあったウイルスフリーというものであるが、十勝清水にんにくのプロジェクトが平成22年に始動している。プロジェクト構成員は、株式会社植物育種研究所、赤平オーキッド、リープス、そして当JAとなっている。植物育種研究所については、辛くない、涙の出ない玉ねぎで有名な研究所である。赤平オーキッドについては胡蝶蘭を生産していて、培養技術を持ち合わせている会社である。この2社のタッグにより、ウイルスフリーの培養に成功したところである。ただ、こちらについても長い年月が当然かかっている。約7年、8年ぐらいの経過がなっている。

その後であるが、にんにく部会を立ち上げて、平成24年にはニンニクの規格外品で、成果品にならないものの付加価値を高めていきたいというところから黒にんにくを生産を始め、初出荷ということになっている。その後であるが、平成27年には、今回視察いただく予定であった農産物処理加工施設の竣工ということになっている。平成28年であるが、研究段階でもやはりウイルスフリーは一定の成果が出たというところで、そのほか順々に活動を経過させていただき、昨年だが十勝清水に

んにく肉まつりを10月5日に開催させていただいたというところある。こちらについては、清水町役場から多大なるご支援があり、開催させていただいたというところである。当然ながら、お客さん、そして町民の方、そして町外の方からも非常に好評のご連絡、またお電話、お手紙等々が来ている。こちらの部分についても、十勝清水にんにくが清水町の産品だと知らなかったと、非常においしいということ、また非常に楽しいイベントだったというところの評価もたくさんいただいているところである。こういった中で、ニンニクの産地化というところを更に躍進させていただきたいというところである。また、ニンニクのキャラクターについても立ち上げさせていただいたが、こちらについては公表がコロナウイルスの関係で残念ながら中止をさせていただいたところである。次の3ページ、こちらについては、当JAのんにく事業という部分である。ちょっと長々と書かせていただいているが、下のほうの段落でしかしというところがある。こちらについて、中ほどにある種子、生産、受入、選別、処理、加工、販売の全てが当JAで行なっているというところである。よく、6次化といわれる言葉があるが、当JAの場合は種子からも生産している。なので、種子からつくって、そして加工、販売まで行なっている全ての工程、生産から販売までの全ての工程を当JA清水町で一貫して行っているというところである。ここも非常に特徴のある、または全国に類のない取り組みだというふうにも思っているところである。こういった中で海外などに、また他産地に負けない、揺るぎない農業を展開させていただき、十勝清水にんにくを普及させていただきたいということと、清水町の農業が持続的に発展するというところにも寄与していきたいというふうに考えているところである。

次の4ページである。産地化形成の着手というところである。何が産地化というところでもあるが、やはり日本全国、そして今、類のない市場開放というところで、やはり輸入物というところである。特にニンニクについてはスペイン産が非常に国内に入ってきている。スペインにおいては、7、8年前まではニンニクの輸出国ではなかった。ただスペインにおいてはニンニクを生産の改革に着手して、かなり大規模な生産ができるようになった。このようなことを受けて、現在では第2位の輸出国になっている。こういったところを見ながら、グローバルな視点で農業、または十勝清水にんにくを考えていかなければならないというところであり、先ほど寺岡課長からも説明あったとおり、スペインの生産体系、生産技術を取り入れて、今後、新たなニンニクを生産に着手していきたいというふうに思っており、今現在、準備中である。

次の5ページである。こちらについてはニンニクの産地というところであるが、一番下段の「清水町の産品として、産地として、清水町、当JA、にんにく部会、商工会、観光協会とともに清水町全体で十勝清水にんにくを介して地域振興を図っていきたい」という思いでニンニクの産地化を考えている次第である。

そういった中で、当JAのニンニクを生産させていただいているわけであるが、今回、視察予定であった施設の概要の写真是、次の6ページから記載させていただいている。こちらについては、国道を通っていただくと大きい青い看板が建っているが、昨年ニンニクの産地化宣言、または新たな出発をしようというところから、当JAのほうで建てさせていただいた。こちらについても非常にお客さんに目立つといったようなところでの評価もいただいております、ある程度の皆さんに周知性というところでは効果があるような看板になっている。あと真ん中と右の写真であるが、こちらが貯蔵選別施設となっている。生産者の方々からニンニクを生産物を受け入れて、ここで選別をしているという施設である。

次の7ページである。一番左については、先ほど来申し上げているウイルスフリーの育苗施設である。こちらについて、ハウスが全部で10棟ある。一番最初4棟を建てさせていただき、更なる規模拡大ということで産地パワーアップ事業を活用させていただき、少し大きい育苗ハウスを建てさせていただいた。また、こちらの新たに建てた6棟であるが、やはりニンニクのハウスということで、温度管理が非常に大変である。こういった中で、遠隔操作だとか、一定温度での自動開閉というところの技術も一部取り入れさせていただき、先進的な取り組みというような部分の着手もさせていただいたところである。あと真ん中の写真である。こちらが国道から入っていただいて最初に出てくる建物である。こちらについては、事務所兼1階では黒にんにくの製造を行っている。黒にんにくの製造を行い、こちらのほうで梱包作業をして出荷をしているというところである。次に左側である。こちらが加工施設である。ニンニクや、そのほか小豆など、その他作物をパウダーにする加工施設である。こちらについては、ニンニクも当然パウダーにさせていただき、最近トカリットというお菓子をつくらせていただいたところである。また小豆のパウダーについては、ここ3、4年ぐらいずっと製造いただいている小豆のあめである。これも当JAのパウダーが使用されていると

いうところである。今後についても、東京の企業、レストランからもパウダーを使いたいということで、また商品ができ上がってくる予定というふうな形になっている次第である。次の8ページである。このページは選果の風景である。こちらについては、生産者から運んでもらったニンニクに関しては一度加熱処理を行い、そして冷蔵保存する。そしてCA貯蔵という特殊な施設がある。これは酸素濃度が低い施設であるが、これは成長を抑制する、または鈍らせるというような、酸素が低い部分なので、ここで1年間発芽せずに、ずっと生産ができる、流通できるという特色である。そういった中で、この選別で皆さん従事いただいている職員の方が1年間通して選別をして、成果品の出荷または規格外品の黒にんにく、パウダー等々の製造のもととなっている作業のところである。

次の9ページである。こちらの3枚の写真は成果品である。スーパーで売っているニンニクの成果品である。先ほどの写真で皆さんが選果していただいて、一定規格にあったもののみこちらのほうでまた梱包して、出荷している。左のところであるが、1個ネット、ネットに1個1個手作業で入れている。そして、真ん中の写真については選別が終わった写真である。一番右に関しては、ベルトコンベアで流れてきたときに、木の型枠があって、そこでサイズ分けもしているというような作業も全て手作業で行っているという現状である。

次の10ページである。こちらが最後のページとなる。当JAの内部の話であるが、当JAのニンニクのプロジェクトに関わる全ての関係機関、団体を明記させていただき、それぞれの方々が分野でご尽力いただき、今の十勝清水にんにくが形成されているというような状況である。ほかに北海道大学、そして、異色であるが、DCMホームマックと連携している。また、販売促進においては、木村光江さんという方もお招きしながら、いろいろな販売促進に取り組んでいるということでもある。このような相関関係図であるが、こちらは1年、2年で構築になったというわけではなく、長い年月をかけてこのような体制が構築されたというところで、こちらについても一定の成果というふうにも当JAで自負しているところである。

委員長：説明ありがとうございます。

お2人に今説明をいただいたところであるが、皆さんから、何かご質問はあるか。

深沼委員：先ほど、スペイン等でやっている機械化を目指すとなっているが、プランターから収穫機とか、一般的にそういったものも導入してやるっていうことでいいか。

JA十勝清水町参事：今回のスペインであるが、今現在の生産体系が高畝マルチで生産している。今、高畝マルチであるが、これは青森での生産の体系をそのまま準用してやっている。実は青森もやはり高齢化、または担い手不足というところで、非常にこのニンニクも手間のかかる作業である。こういったところで、現在も当JAでも行っているが、当JAでも将来的なところを考えると、そういった状況になる可能性もあるといったところから、ちょっと視野を広げて世界を見ていたところ、スペインが非常に生産力をグンと上げてきたというところがあって、どういう生産をしていたのかというと、マルチを使わず、平畝栽培というところである。高畝でなくてよく平畝でも十分なのだ。気候の変動はあるが平畝でやっている。そして、播種であるが、普通にイメージしていただくと、芋のプランターだとか、そういったものを普通のプランターで普通に大量にまいていく形になる。それも機械でまいていくような形になっていくような状況である。そうすると、収穫についても専用の収穫機が必要になる。こちらについてもスペインの機械を導入させていただき、行うということである。今はニンニクは1条掘り、2条掘りという形でやっているが、向こうでは最大では6条掘りという形で、こちらで言えば小麦を生産するような感覚で向こうはニンニクを生産している。なので、1件の当たりのニンニクを生産面積が50町とか、60町とか、そういう規模である。そういった中で、土地柄もあり、いろいろ飼料作物などで輪作体系を組んでいるところではあるが、そういった中でも根幹から違うというようなところ、こちらについても数年来かけて調査をして、このような結果に至ったというところである。

深沼委員：やはりそうやって機械化することによって作業の効率もよくなり、反別も多分増えてくると思う。あとはだから単価というか、要はよく六片のものが多ければいいものとニンニクは言われているみたいだが、実際のところ清水町の生産上、どのくらいの割合でそういういいものが出てきているのか。

JA十勝清水町参事：六片ということで当然ながら歩どまりというところがあるが、ニンニクについては増殖作物であり、やはり3年で出荷品となるということでもあるので、3年かけて、当然ながら六片に満たないものは次にまたばらしてまた種にしてという形でやっていく。通常の農産物でいくと単年度での結果ということになるが、ニンニクについては3年から4年の歳月がかかるので、そう

いったところで六片にしていく確立が高くなる。ただ、一番肝心な部分が種の鱗片が大きければ大きいほど大きいニンニクになる。鱗片が小さければ小さいほど、何回増殖してもやはり小さいニンニクにしかならない傾向がある。歩どまりの部分もあるが、そういったところがやはり生産技術の課題といったようなところである。

佐藤委員：黒にんにくについては大変珍しいものだというふうに思っている。これからの事業性についてはどのように進めていくつもりか。

J A十勝清水町参事：黒にんにくについては、規格外品の付加価値化というところでもある。やはり成果品にならないニンニクというのも当然発生してくる。そういった中で、黒にんにくについては、先ほども年表であったとおり平成24年に出荷させていただいたが、現在も安定的な販売量といったところである。比較的10代や20代前半の方の購買というのはなかなかあれだが、徐々に健康を気にされる方の年齢層というのは安定的な需要という部分がある。ネットショップにおいても、微増ではあるが右肩上がりですと来ている状況である。そしてまた健康志向等もあって、スーパーだとかいろいろなデパートでも置いてみたいという問い合わせがあって、今もここ数年ではある程度メーカーにおおして、その先がわからないぐらいまでの状況にもなっている。事業性については非常に今後発展性のある事業というところと、あと組合員の皆様方の生産物の付加価値化というところでは必要な事業というふうに考えているところである。

佐藤委員：ネット販売であるが、総売り上げの何パーセントぐらいを占めているものなのか。

J A十勝清水町参事：ネット販売の総売り上げであるが、ニンニク全体でいくと全てになると1億円強の取り扱い高ということになるが、黒にんにくにおいては、そのうちのネットショップでいけば10,000千円に満たない状況ではある。黒にんにく全体でいくと、黒にんにくの売り上げの占めるネットショップの割合というものはまだまだ大きくはない。ただ、これからネット社会、若い世代のネット社会というところが非常に注目されるところでもある。決して、当JAのネットショップがかなり発展しているというところではないというふうに私も考えている。これから今年も農協の事業計画の中にもネットショップの充実化というところは掲げさせていただいている。なので、利用率も10%、20%アップというようなところではなく、利用率とかネットの訪問数、そこ辺についてもかなりの割合で増やしていきたいというところの事業計画を持っているところ。

口田委員：いろいろ聞きたいことはいっぱいあるが、まずは、今年の収穫の凍結被害というのはあったのか、なかったのか。

J A十勝清水町参事：昨年については、ニンニクの生産量については非常に低迷したというところでもある。生産においては例年の6割、5割ぐらいまで落ち込んだと。その原因としては、今ご指摘のあった凍結と、あとは雪が少ない、水不足、その部分である。雪が少ないというところで、やはり水が春先に少ないといったところ。また、雪が少なかったことによる凍結被害もあった。春もやはり干ばつ、雨が少なかったというところで、ここがもう最大の影響というところでもある。越冬作物なので、雪がないとなかなか厳しい状況にもあるというところでもある。今年においては、雪についても12月ごろまでは少し少なめだったが、1月に入りある程度の雪が降ってきたというところで、今現在においては生育、成長とも一定程度順調というところも生産者の中で聞いているところではある。ただ、地帯によってはそうでないところもある。そういった中で、おおむね昨年ほどの被害にはなっていないというような状況である。

口田委員：それならいいが、去年はかなりひどかったから、今年もかなりひどくなるのではないかと思ひ、当初は心配していた。後になって雪が降ったから、少しは違うかなと思ったが、それにしても影響はあると思う。

J A十勝清水町参事：少しは。

口田委員：掘ってみなければわからないかもしれないが、正直に言って、非常に危険性があるものである。これから雪が年々少なくなってくる。凍結もだんだんひどくなってくる。その対応というのは考えておられるかどうか。芽室あたりでは長芋で凍結防止のために何かするというようなことを聞いているが、それについてはどうか。

J A十勝清水町参事：凍結については、雪なので、自然相手という部分でもあるが、できる限りの対応策というところでもある。今回、新たな栽培で平畝栽培というところも採用している。一番最初にニンニクをやり始めたときは実は平畝栽培であった。その後に青森の技術を採用して高畝栽培ということに変更させていただいた。当初の平畝栽培で行っていたときのデータ等々をいろいろ見ると、やはり高畝よりも平畝のほうがまだ凍結の入る率が低い可能性が非常にあるというところでもある。ただ、これについては、雪が少ない、そして平畝で栽培したという実証実験がないので、確実なこ

とは当然申し上げられない。ただ、そういったところも少し可能性があるというところは非常に有効的な部分かなというところと、あと播種の時期についても平畝栽培にしたときに少し早めるかどうか、そういったようなところも随時生産者と農協と相談をしながら、いろいろ対策を考えていきたいというところでもある。

口田委員：とにかくニンニクというのは高価なものである。やはり消費者は費用をかけてでも凍結防止のためには何らかの方法を考えていかなければならないのではと思っている。今言ったように平畝の方法もあるかもしれないが、それプラス凍結場所にマットを敷くとかという方法もあると思う。普通の作物でマットまで敷いたのでは、ちょっと採算ベースに乗らないかもしれないが、これはもう高価なものだから少々費用をかけてでも凍結防止の対策というのは考えるべきではないかというふうに、私は思っている。その点はどうかと思ひ、ちょっと聞きたかった。

J A十勝清水町参事：ご指摘いただいている凍結防止というところで、さまざまな農業資材等々も当然視野に入れて考えていく材料の一つかなというふうには考えているが、あと生産人の問題もある。そういった中で、一番適切な方法で凍結防止策、ここの部分をしっかりと、これからまだ発展途上のところもある。そういった中で、この気候変動に適切に順応していくような生産技術、または生産資材の適用と応用といったところは随時考えていきたいというふうに考えている。

口田委員：もう一つ。毎日とは言わないが、国道38号線を通ると、あのニンニクの施設、播種から今言った選別やいろいろな施設がいっぱいあり広いなあと。ここで生産者の皆がかぶるんだよなという見方を私はしている。補助金をもらっていっぱい作るのはいい、あれだけの施設の投資をやったら生産者がかなわないというふうな気持ちを持っているが、いらぬ心配をしないでほしいと言われるかもしれないが、その辺の見方は、どういうふうに考えておられるか、ちょっと伺いたい。

J A十勝清水町参事：御影の加工施設であるが、確かにご指摘のあったとおり非常に高価なものも入っている。そして総事業費もある程度の金額を農協としてもかけさせていただいているというところでもある。ただ、ニンニクの育苗施設については生産者の生産する前の種子の部分である。これは生産者の生産性向上、効率性、または多収益というところに寄与する農協の取り組みの部分である。そこについては農協もさまざまな支援をさせていただき、皆さんが生産する1次産業の前のゼロ産業の部分である。その部分については農協の事業として考えているところである。また、選果施設においては、当然、償却、そしてパートの人件費等々で利用料等々も設定させていただいている。そういった中で、黒にんにくなど、その付加価値の販売の部分に更に力を入れていただき、その施設全体の部分の利用料の圧縮、償却の圧縮と、経費の圧縮といったところを取り組んでいきたいというふうに考えているところである。そしてまた、付加価値の部分については生産者から規格外品で低い価格で一般市場に出すということではなくて、ある程度の値段で買わせてもらって、更に付加価値をつけて販売するというところもあるので、生産者にとって所得向上の部分には寄与できているというところもあるが、更なる努力が農協も必要ということで、少しでも利用料を下げようというふうにさまざまな取り組みをしていきたいというふうに考えているところである。

口田委員：いろいろと考えながらやられていることはわかっている。

それでは、あのハウスは種子をとるためにやっているのか。ハウスの中は見ることがなく、今日見れると思って楽しみにしていたが見ることができない。

J A十勝清水町参事：育苗施設については、先ほどの赤平オーキッドで培養して、次にタイに行く。タイで大量培養して、また当J Aが輸入をするというような形になっている。国内でやってしまうと3倍、4倍の経費がかかってしまう。なので、輸出の経費をかけたとしても、国内でやるよりも比較にならないぐらい安価になるというところである。ウイルスフリーの大量培養した苗を輸入して、あそこに定植をして、原々種から原種、そして採取圃に持っていき前のニンニクの状態まであそこで育苗させていただき、そこで次に採取圃に持って行って、ニンニク生産者に提供させてもらっている。なので、あそこは完全にウイルスフリーの育苗施設になるので、昨年来からだが、ウイルスに罹患してしまうと全てのニンニクがだめになるので、職員においても入れる人間に限られている。やはりそのリスク回避というところもあるので、その防疫というところに関しては細心の注意を払いながら、長靴の交換だとか、着ている衣服の交換だとか、そういったところも注意しながらやっていかなければいけない。今現在もやってはいるが、そういう理由で育苗施設については入れる人数はごくわずか、限定というような形で厳重に管理をさせていただいている。

桜井委員：説明をいただいたので、ちょっと気になったところを順次質問したいと思う。まず、農林課のほうから説明があったが、40年ほど前には十勝あるいは北海道でもかなりの部分でニンニクがつくられていたということであるが、その後、中国産だとかそういったものによって作付が減ったという

ことだが、一番最盛期でどのくらいつくられていたのかわかっていたら、面積等を教えていただきたいと思う。そして清水町においても栽培実績があったのか、なかったのかをお聞きしたいと思う。

農林課長：申しわけないが、その辺は熟知していない。

桜井委員：私も65年も本町に生きて、農業をやって、なかなかこのニンニクというものが頭になかったが、JAがされるということなのだが、清水町は酪農の町、あるいは生産量十勝一、全道でも10位だというようなJAのアピールの中で、なぜ乳製品の加工、チーズあるいはヨーグルト、そういったものではなくてニンニクの産地化をしたのか。まず最初のいきさつというか、どういう形でニンニクにしようとJAが位置づけたのか、その辺の経緯をちょっとお聞きしたいと思う。

委員長：経緯というのはわかるか。

農林課長：ニンニクの産地化に取り組んだ経緯でよろしいか。

委員長：はい。

農林課長：昨年度、本町でニンニクを栽培してから10年という区切りの中で、北海道でも作付面積は清水町が1位を占めている。この部分に関して町内の方はもちろん、なかなか周知されていないという中で、北海道内でもかなりニンニクに力を入れてきている町もほかにもあり、いち早く十勝清水にんにくというのを清水町のブランドとして名乗りを上げるということで関係団体、先ほども申したが、商工会、観光協会、にんにく部会等で組織して、まず大々的にイベントを開催しようと。それでPRしていこうということで、昨年度補正予算の中で組ませていただき、にんにく肉まつりを開催した。先ほど、富樫参事のほうからもあったとおり、初めての開催ではあったが、町内はもちろん、町外からも多数の来場者の方がお見えになって、一人一人アンケートをとらせていただいた中では、「清水町でニンニクが生産されているのを初めて知った。これからは頑張ってもらいたい」とか、そういうありがたいお言葉や、これからの部分に対する応援などの言葉をいただき、かなりそういう部分では昨年のまつりについては目的どおり達成できたのかなというふうには思っている。

桜井委員：ちょっと質問の趣旨とは違ったが、それはそれでわかった。

本当に当初のいきさつというのは私も前組合長の間木野氏からニンニクについての思いというのは聞いているし、前の参事の馬淵氏からもどういう経緯で入ってきたということは聞いているので、そこら辺は認識しているつもりである。今、とれたんとという農協の進め方の中で、池田と足寄でニンニクをつくってくれているが、その生産者においてもとれたんと、つまり、しみず有機を使った中で参画していただいているのか、その点についてちょっと伺いたい。

JA十勝清水町参事：とれたんとについては、しみず有機を使った生産物、産品ということであり、ニンニクについては足寄、池田についても当JAの生産者と同様にしみず有機の一定施肥をいただき、とれたんと十勝清水にんにくという形で出荷をいただいているというところである。

桜井委員：全組合員が300近くいると思うが、何パーセントぐらいの組合員が生産をされているのか。一番多いときは何パーセントぐらいであったのか。また、どのくらいの方がつくられていたのか。そして今どのくらいの方がつくられているのか。将来的にはどういったぐらいまで持っていきたいのかという部分について、説明をお願いします。

JA十勝清水町参事：当初のニンニク生産者であるが、清水の12件で2010年に始まっている。ピーク時には2016年の36件である。こちらについては、池田、足寄を含めてである。今現在であるが、池田、足寄の全部を含めて34戸の生産者となっている。このうち当JAの生産者は19戸となっている。清水町の生産者でいけば、ピーク時は22件であった。これは2015年である。そこから2019年で19件に減少、3戸減少という形になっている。面積については、ピーク時には2018年の26町6反となっている。こちらについては、今現在であるが25町となっている。今後だが、生産者戸数、生産面積といったところについては、生産者それぞれの営農に対する計画、または輪作体系、または担い手、後継者等々の問題がある。そういった中で、営農相談の中から機械化による省力化で畑の輪作の体系に一部を組み入れていくなど、総合的な相談のもと面積、または戸数の増加を図ってほしいというふうには考えている。ただ、将来的であるが、中間目標として、面積についてはやはり30町、またはそれ強の面積をまずは拡大していきたいというふうには考えている。ただ、スペイン産の技術をもって一気にその技術が普及するという部分でもない。皆さんの高畝マルチの栽培方法で3年増殖をやっているところもある。一気ににはできないので、そういったところも考えると、数年かけて面積の増加、または省力化を図りながらの戸数増加を図ってまいりたいというふうには考えている。

桜井委員：最後に、ニンニク施設、あるいは今の羽帯に置かれている育苗化、全ての施設はどのくらいの事業費で行われたのか。それと今後予定される機械、スペインからのものについてどのくらいの事業

費を考えているのか、わかる範囲で教えてほしい。

J A十勝清水町参事：羽帯の部分であるが、ニンニクの乾燥貯蔵施設については、総事業費3億円強である。育苗施設はここには含まれていない。育苗施設については、新しく建てた6棟については総事業費60,000千円であるが、産地化パワーアップ事業で半分の補助を受けている。先ほどの3億円強の事業費のうち、プロジェクト交付金ということで約半分、補助金が入っているところである。今後のスペイン産の機械であるが、播種機、収穫機、あとは選別機、種をサイズ分けする選別機、それも全て含めて、事業費としては70,000千円ほどになっている。ただ、その中にはこのサイズ分けする選別機も入っている。なので、単純にその全ての費用が生産者に全部かかるということではなくて、一部加工にも使えるし、選別にも使えるし、粗選別にも使うというところで、総事業費としては70,000千円のうち産地化パワーアップ事業で今半分の補助金を申請しているところである。

委員長：私から一言、質疑をしたい。今現在のところ、当初よりも生産者の方が現実的に減ってきてはいる。これだけ当初の取り組みから非常に魅力的だったが、減ってきたというのは、直接の原因というのが何だったのか伺いたい。

J A十勝清水町参事：生産者が減少した中の理由としては、個々の生産者の皆さんそれぞれいろいろな作物、製品をつくっている。そういった中で、自身の掲げる営農計画または営農体系というところと照らし合わせてやっていただいているというふうに考えているが、中にはいろいろ担い手だとか、また労働力の問題等々もある。また、中には収益性といったようなところも総合的な判断で中止をされたというところもある。なので、皆さんそれぞれさまざまな要因等々が、労働力または収益性、または将来的な部分の担い手といったところ、さまざまな原因があって減少したというふうに考えているところである。

委員長：やはりこの労働力不足というのが一番の課題だったと思うが、今後、機械化をしようということである。将来30町ぐらいを目指したいという中での機械化というのは70,000千円ほどをかけてというのがちょっとコストが高いような気がする。その辺はどう対応していこうと考えているか。

J A十勝清水町参事：先ほど申し上げた30町については、中長期的な目標の半ばの数字である。将来的には何十町というところではないが、30町ということで、今25町あるので、5町分で70,000千円の費用をかけるという形ではない。皆様の今つくっている面積も、高畝マルチから平畝のほうに移行していくことも考えている。将来的には作業機的能力としては非常に高い能力となる。今は、例えば1日4反ぐらいだが、例えばであるが、機械にすることになって1日2町だとか、3町もできるような状況になる。そういった中での省力化だとか、あとはマルチの栽培でなくなるので、芽出しだとか、マルチの製法も準備もなくなるといったようなところでの全ての生産費、または収益性でその70,000千円というところが全て比例していくというような考えではなく、労働生産性または省力化といったところの部分にも寄与できる投資というところでもある。ただそこが生産者に重くのしかかるという部分ではないということだけはつけ加えさせていただきたいと考えている。

委員長：あと、質疑で忘れていたことか何かあれば。

深沼委員：ニンニクを乾燥するのに、各農家のハウスでやっているようなことを聞いていた。どういう形なのか、扇風機を回したりとか何かわからないが、全員が個々で乾燥させているのか、お聞きしたい。

J A十勝清水町参事：乾燥の部分については、皆さん個人個人で乾燥をやっている方がある程度いる。一番面積が少ない方は、やはりまだ乾燥機を持つまでに至らないというところで、羽帯の農協の施設のほうに持ってきていただいているというところでもある。乾燥については、灯油でボイラーをまわして、温風でやっている。コンテナを積み重ねて、シートを引き、そこで乾燥させている。その乾燥をある程度してきたものを、御影のほうの施設に持って来ていただき、乾熱処理を行う。ニンニクも最初栽培するときに1反、2反というところの部分から始まる部分もある。その中でいきなり乾燥機といったところも現実性、収益性を考えると厳しい部分もあるので、そういった方については一部そういう形も受け入れているというところである。

深沼委員：結構、乾燥させるのも大変というのを聞いたりしたこともある。その辺の部分も一括で、施設でやれないものなのかなと思って。やれば生産者の人たちも楽になるし、コストの低減にもなるのではないかと思うが、いかがか。

加来議長：委員長、農協の事業内容に対する質疑ではなく、所管事務の調査項目を町としてどう取り組んでいくという観点の質疑ではないと。

委員長：そういうことでご理解をお願いします。

桜井委員：今後のニンニクの産地化を進めていく上で、いろいろ町に支援を要請していて、にんにく肉まつりを含めていろいろあると思うが、今後、どういったことを町に支援を望むのか。それと、また今

後も継続してほしい部分というのは、このニンニクに関してはどういう部分があるのか、わかる範囲で教えていただきたいと思う。

農林課長：町としては、ニンニクの産地化ということに向けて関係機関等々と実行委員会を組織した中で、今後とも生産者に対する支援、それについては農協と協議をしながらどんな支援が必要なのかというのをお互い検討しながら、町としてはできるだけ産地化に向けた取り組みについては協力しているというふうを考えている。

桜井委員：農協のほうは何かあるか。

J A十勝清水町参事：今現在、支援いただいている内容としては、ウイルスフリーの部分である。そしてまた普及の部分に関するにんにく肉まつりといった部分の支援というようなところである。そういった中で、当J Aとしては、やはり生産にかかるといった部分、なおかつ先ほど来から申し上げている種子からの部分の取り組みといったところ、ここの部分については、基礎、土台になる部分である。ここにかかるといった支援については、事業の安定化、または生産性向上という部分が図れるところまでいろいろご支援、ご協力を賜りながらやっていきたいというふうを考えている。また普及についても、生産されてきたものが一般消費者、または企業、将来的には海外へというところも踏まえながら、この普及推進の部分についても清水町の産品の一つとしてご支援、ご協力いただきたいというふうを考えているところである。

桜井委員：これで最後にしたいと思うが、J A十勝清水町でやろうとしているニンニク事業を清水町という名前を使って、清水町といえばニンニクだというような形にしたいというような思いの中から、にんにく肉まつりをいち早く開催して、内外にアピールしたということである。私も初めての試みということで参加させていただいたが、にんにく部会の方々、あるいは常勤の方々、職員の方々はいしたが、理事の方、あるいはほかの部会の方も含めて、本当に農協をあげて産地化を目指しているというのが感じられなかったという部分については、ちょっと残念だったというふうに感じている。やはりやるのであれば、商工会、観光協会といろいろなことでコラボしてやるのはいいのだが、実際にやるのはやはりJ A清水町という部分もあるので、ある程度のアピールではなくて、本当に真剣に取り組んでいるというものをいろいろな人に伝えるという部分もかなり大切な部分ではないかなというように私は感じている。その部分については今後もまた継続して開催されると思うので、その辺をよろしくお願ひしたいというふうにする。

農林課長：昨年度は初めての開催ということで、これまで農協独自でやっていたアスパラまつりのノウハウを生かしながら開催してきたわけであるが、昨年度開催して、今後の開催に向けては更に出店者会議等でいろんなご意見もいただいた。そういう中で検討するべきものは検討して、更にまつり開催後に商工会飲食店部会のほうで同調していただいて、ニンニクの期間限定の商品を各店舗で販売していただいたということもあったので、そういう部分もまた連携をとりながら、更にいいものにしていきたいと考えている。

口田委員：一つだけお願いする。一応、十勝清水町のブランドとして立ち上げたニンニクであるが、今、足寄、池田から来ている。そのほか各農協に対して、清水ブランドとしてつくってはみないかという声かけをしているか、していないか。それともするつもりがあるか、ないか。お聞かせ願ひたい。

J A十勝清水町参事：今現在、清水町と合わせて3町村でニンニク生産をさせていただいているが、当初だが、全ての市町村ではないが、興味のある方に声かけ等々は農協担当レベル等々ではさせていただいている。ただニンニクについてはやはり増殖作物なので、3年間から4年間寝てしまうといったところもある。青森が一大産地ということもあって、結果的には3町村にはなっているが、声かけは昔にはさせてもらっている。ただ今現在はしていない。ただ、そのかわりこれだけいろいろな部分で内外に周知をさせてもらっている効果もあって、各農協からの照会はある。施設を見せてほしい、またはニンニクの生産の部分はどういうふうに行っているのだろうかといった視察、または少し将来的にも検討したいという照会が逆に増えてきているという状況である。なので、一昔、10年前のときと逆転の現象である。ただ実際にやるかやらないかは、それぞれの農協または地域に持ち帰っていろいろ議論されているのかなというところである。

佐藤委員：十勝清水のニンニクの産地化ということについては、いい意味で希望を持っている。その中で、代表商品として十勝清水熟成黒にんにくやにんにくパウダーを製造しているが、更に新商品というふうになっているが、それについてはもう決まっている新商品は何か。

J A十勝清水町参事：ニンニクについての新商品であるが、こちらについては当J Aの企画室、または農産部において常に考えている。これから続々と出てくる。続々とと言っても毎月出るわけではないが、商品開発は非常に形ができてから1年くらいかかってくるものでもある。だが、当J Aの計画

または内部の構想としては、これからニンニクを使った加工品、そういったものはどんどん輩出、または生産していきたいというふうに考えているので、ご期待いただければなというふうに思っている。

委員長：あとはよろしいか。

(なしという声あり)

委員長：J A十勝清水町、また、町の担当課長にはご足労いただき、非常に具体的な説明をいただき、お忙しい中ありがとうございます。質疑はこれでないようなので、ここでお引き取りをいただきたいというふうに思う。

休憩する。

【休憩 11:15 (説明員退室)】

【再開 11:25】

委員長：再開する。

それでは、先ほどそれぞれ担当課とJ A十勝清水町に説明をいただいた。その中で皆さんそれぞれご質問をいただきながら、いろいろ確認もしたと思うが、更にJ Aの取り組みや町の関係などについて、実態などをもう一度確認する必要があるか。そして今後の課題なども皆さんのご意見をいただきたいと思う。

口田委員：今日の資料に説明的なものがほとんど書いてある。それに対する今回の質疑の部分をちょっと加えておけばいいのではないかと思う。改めて聞くことはない。

委員長：資料の中にしっかりと書いていただいているので、改めて確認しなくても大丈夫か。

口田委員：これ以上詳しくは何もないと思う。

委員長：改めて確認することはいいということで、このニンニクの産地化の取り組みについては、本委員会として今後どのような期待をしていくのかということも、皆さんから意見があればぜひ聞かせていただきたいと思う。

桜井委員：町議会等でもあったように、肉・井まつり、あるいは農協単独のアスパラまつり、それとニンニク肉まつりと、もともとアスパラまつりはある程度の実績があるが、ここ1年でちょっとイベントが大きくなって、ある程度合わせられないのかとか、ちょっと考えられるかという部分もあった。そういった部分はできないのかという部分もちょっと聞きたかったと思った。それはそれでまとめるならまとめるでいいが、これは農協の部分になるのかもしれないが、産地化に向けてどんなことを考えているのか、思いがあるのかといったこと。ニンニクの収穫といったら何月ごろであったか。

委員長：7月の末から8月頭である。

桜井委員：将来的にスペイン製の機械が導入されて、栽培方法が変わったときに面積をつくりやすくなった場合に、何反もつくっていたものをちょっと増やすとか、そういう考えはあるのかなという部分もちょっと気になるとは思ったが、そこは農協の部分だと思うので。委員会としては先ほど議長が言われたように、農協との結びつきの中でどういった支援ができるのかできないのか、どういった要望があるのかなという部分を引き出すのと、産地化の中で、清水町として何ができるのかという部分の調査だろうと思うので、まとめようと思えばまとめられるのではないかと思う。

委員長：時間は短かったが、大まかなものはおおよそわかったが、これはこのままでまとめるか。

口田委員：町からニンニクに対して補助が出ている。種子だとか、今言ったにんにく肉まつりとか。今回の機械化も多分出すだろうと思う。それも関連して、いろいろとまとめの中に入れてほしい。補助はこういうふうに出ているが、結果はどうだとかという部分。

委員長：まとめるにはまとめられると思うが、産地化に向けての課題はあまりないか。課題というか、機械化も進めようとしているので、その辺の人手不足の解消は一つできるかもしれないが。

加来議長：委員長、今、報告書としてはまとめるというほうの意見が多いようなので、それであればまとめる方向で、皆さんから今日の調査をした意見をいただいて、それをまとめてどうするかという方向で話していったほうがいいのではないか。

委員長：1人ずつ、ご意見をいただきたいと思うが、現地にも行けなかったが、継続にはしなくてこのまま今回でまとめてもいいか。

口田委員：新型コロナがいつ治まるかわからないので、継続で引っ張っていくのもどうかと思う。

委員長：そうしたら、今回はこれで調査終了としてまとめるということでよろしいか。

(はいという声あり)

委員長：それでは今回でまとめることにするが、それぞれ皆さん、今回の所管事務調査におけるニンニクの取り組みについての思いというものをそれぞれ書いていただいて、それを今度は私がまとめてもいいかなと思うが、どうだろうか。

山下委員：今、JAとか課長のいろいろな話を聞いて、ニンニクの産地化という部分ではもう宣言をしたのだから、これに向かって今後どうしていくかという部分では、今の将来的な展望もJAでも話していたし、今後も進めたいという話だったので、それがスムーズにいくような形を町としてもきちんと対応していく必要があるのかなという気はした。

委員長：それでは、もう一度確認する。報告書はどのような方法でまとめるか。全員にそれぞれ書いてもらうのか。

口田委員：委員長と副委員長でまとめてほしい。

委員長：報告書については委員長と副委員長に任せするというこでよろしいか。

(はいという声あり)

委員長：それではそういうことで、委員長、副委員長でまとめるので、よろしく願います。

それでは、ニンニクの産地化の取り組みについての所管事務調査は、以上で終わる。

## (2) その他

委員長：それから、その他であるが、当初の予算案で計上していた道外視察研修の2泊3日の予算が修正、実施見送りとなっている。今後の状況、課題などを踏まえ、実施についてそれぞれの委員会で協議、対応となっているが、実施するのであれば調査申し出、予算計上等の対応が必要となるということだが、今のところどうか。特別必要な調査というものがあるのかどうかということ。どうしてもやらなければならないということであれば、予算計上するということなのだが。

桜井委員：新型コロナの状況によって行けるのか行けないのか分からない。

口田委員：現時点では分からない。

桜井委員：計上だけしておいて後で考えるというわけにはいかない。

委員長：そうである。

加来議長：今説明があったように、3月定例会で、道外の予算は削除された。道内の予算もないので、今後委員会の中で、今年度中に道内で視察をしたいとなれば、それを計上しなければならない。6月定例会でも予算は間に合わないような状況なので、もし予算をつくらしたら9月に執行側をお願いをしなければいけない。そうすると9月以降の道内視察になる。もしどうしても道内視察をしたいというのであれば、9月に間に合うように今後も含めて協議をしていっていただきたいということである。相手方のことを考えると、今北海道の中ではちょっと厳しいということは、もう皆さんがおっしゃるとおりだと思うが、もしどうしても調査したい件があるのであれば、9月の予算に間に合うように考えていただいて、今後、もし必要であれば進めていっていただきたいということである。

口田委員：年内は難しいだろう。

山下委員：年内は厳しいと思う。

加来議長：相手方も困ると思う。

山下委員：相手方にも迷惑をかけることになる。

加来議長：そんな方向で委員会として考えていただければと思う。

委員長：今度の所管調査の内容は今後検討しておいてほしい。

そのほか何か皆さんのほうからないか。

(なしという声あり)

委員長：それでは、以上で総務産業常任委員会の所管調査を終わる。

大変皆さんから貴重なご意見等をいただいた。ご協力ありがとうございました。

【閉会 11:41】