

総務常任委員会行政視察

提出者 吉田 つとむ

平成30年5月7日（月）～平成30年5月9日（水）

新潟市分 平成30年5月9日（月）

産業及び観光の振興について、農業対策について

- 「農業の6次産業化推進について」を記載

新潟市の視察では、直接現場に入りました。その「新潟市アグリパーク」という施設が、新潟市南区にあり、新潟市が広域合併で一緒になった旧白根市側の求めでできたとされています。中心部から車で20-30分のエリアにありました。



岩瀬和子委員長のあいさつ写真です。

この施設運営は、公設民営（指定管理者制度）で行われており、圃場整備、メンテナンス、マネジメントのそれぞれの事業者が委託されており、総額1億579万円の予算が組まれていました。



視察では、雨天ということもあってか、圃場内には入らず、農業活性化研究センターと食品加工支援センターに入りました。その分、食品加工支援センター内の見学に重点が置かれました。その趣旨は、この施設が、新潟市にとって、「6次産業化の司令塔」と位置付けられているためでしょう。



視察者、見学者の相次いであり、この日もバスが4台並んでいました。市内の小学生が体験を行う充実したものとなっていました。

ただし、主力業務の位置づけでは、食品加工技術の支援、6次産業化を目指す農家の支援と感じました。

食品加工技術の支援の分野での「食品加工講座プログラム」は、様々の講座を設定し、毎回10人から30人の人を対象に、年間で70件も開催されていました。また、とても人気を博していました。

他方の、6次産業化を目指す農家の支援の分野では、食品加工支援センターが充実していました。

食品加工室は、

<検収・下処理・食品庫>

原材料等入庫、計量、原材料等洗浄、殺菌、原材料等保管、入庫記録

<精米・製粉加工室>

玄米保管、精米、洗米、製粉

<味噌製造加工室>

味噌の製造、加工

<漬物製造加工室>

漬物の製造、加工

<野菜・果物加工室>

ジュース製造、乾燥品および粉末品製造、ペースト品製造、ソース製造、ジャム製造

<アイスクリーム加工室>

アイスクリーム製造、ジェラート製造、

<食肉製造加工室>

ソーセージ、ハンバーグ等の加工

<菓子製造加工室>

パン製造、洋菓子・和菓子製造、

その他菓子類製造

<惣菜調理室>

各種惣菜調理品製造、ドレッシング製造

<乳製品製造加工室>

チーズ製造、ヨーグルト製造、

<商品開発室>

各種少量試作

多様な加工品ができる体制になっていました。責任者の方の話によれば、その商品化、事業化に大きな課題があるとのことでした。当事者の方にとっては、どの規模の機械類が必要となるか、その加工品を作るのに、どれくらいのエネルギー(電力)を要するかを考慮しないと事業化はなかなか困難とのことでした。行政職員が業務で行う分にはコスト計算を無視することができても、農家や起業家がそれを行う場合は、常に、採算を考えなければならず、実際にそれを事業化する方は、なかなか現れるケースはまれとのことでした。

商品として販売するには、商品検査、パッケージのデザイン、ラベルの在り方も重要であり、流通を介してそれを行うには、それらの体制は必須要件になってくるものと思われます。この施設では、そうした体制も取り入れてありました。



佐藤和彦 副議長のカメラ写真を利用させていただきました。

現在、チーズ製造を行う方が、この「新潟市アグリパーク」の研修からスタートし、自前の工房を造って、事業を稼働されているとのことでした。

担当責任者の方の実に懇切丁寧な説明に感心しました。