

令和2年12月7日

紫波町議会議長 武 田 平 八 殿

紫波町議会いきいき町づくり常任委員会
委員長 藤 原 修 一

所管事務調査報告書

本委員会の所管事務について、調査の結果を下記のとおり、会議規則76条の規定により報告します。

記

1 調査事件

(1) ふるさと加工施設組合の現状と課題について

期日 令和2年1月31日(金)

場所 ふるさと加工施設組合

(2) レストランぶどうの樹の現状と課題について

期日 令和2年1月31日(金)

場所 レストランぶどうの樹

2 調査内容

佐比内地区では、産直施設に早期に取り組み、峠の駅において産直と農家レストランが行われている。また、町内外でも先駆けて6次産業化のために、加工施設組合を設立運営してきたが現在の状況の確認や、地方創生総合戦略の事業で店舗の改装や新たなメニュー開発を行ったレストランの施設や課題の調査を実施した。

3 参加者

委員長	藤原 修一	副委員長	佐々木 純子
委員	高橋 敬子	委員	阿部 秀一
委員	作山 秀一	委員	箱崎 勝之
委員	北條 喜久男	委員	細川 恵一
委員	藤原 恵子		
議会事務局	谷地館 勝		

4 出席者

紫波町産業部長 中田 秀男

5 調査結果 別紙のとおり

ふるさと加工施設組合

説明者 事務局 菊地 一政

1 概要

ふるさと加工施設は、佐比内地区において生産される農産物の加工を行うことで農業生産意欲の高揚、農産加工品の生産販売による農家所得の向上や、地域農業の活性化に寄与することを目的として設立した。

平成10年9月佐比内地区開発協議会で加工施設の導入を決議し、検討委員会を設置し、平成11年5月加工施設にかかる趣意書を全戸に配り組合加入を図った。平成12年7月ふるさと加工施設組合を設立した。当初は、43戸の加入。最大51人が加入している。

施設には、もち菓子加工室（切り餅、大福、串団子、おっばいまんじゅう）、豆腐加工室（木綿豆腐、寄せ豆腐、おから）、漬物加工室（現在休業状態）がある。

2 質疑応答

問 現在加工の生産はどのようになっているか。また、携わっている人は何人か。

答 ワークショップなどを行ってきたが、加工の生産は半分くらいになっている。餅の加工などで、朝が早いめか携わる人がいない。

問 現在作っている加工品は、どのようなものか。

答 漬物は、梅漬け。豆腐、餅を作っている。地産地消を特徴にしている。

3 所感

ふるさと加工施設組合では、地元産の食材を利用し、豆腐、もち菓子を加工し産直などで販売してきた。しかし、現在は、組合員の高齢化などにより生産を休んでいる状態にある。

豆腐は、地元の食材を利用すると1丁150円、スーパーなどでは2丁120円というように、価格で競争ができない。この様な状況から地元産直施設のイベント中心に商品を作っているが、担い手、人手不足による休止に追い込まれる危惧があることが最大の課題である。

レストランぶどうの樹

説明者 佐比内産地形成促進組合

組合長 高橋 幸子

1 概要

平成7年のオープン以来今年で26年目になる。当初は、女性中心の組織運営をしていることが注目された。昨年は、今後も地元の食材を有効利用する目的として地方創生の予算を活用し、店内のいすやテーブル、また壁紙やジェラートの販売スペースの確保しリニューアルオープンした。地元食材を利用したメニューも開発し提供している。地元の果物を利用したジェラートを提供している。

2 質疑応答

問 今後は、どのような組織運営をしたいか。

答 町内の食の匠とコラボしたメニュー開発をしたい。また、地元公民館と共同事業を行い、レストランを地元の人たちに知ってもらいたい。

問 どのような店にしたいか。

答 誰でも気軽に入店できる店にしていきたい。地元食材をふんだんに利用したメニューのある店にしたい。

問 店の従業員はどのような人が働いているか。

答 全員地元の女性で、時間をやり繰りして働いている。数少ない働く場所になっている。

3 所感

地方創生のプロジェクトのひとつ「食と農」を起点とした取り組みのひとつでもあり、町内産の米、野菜、畜産物などの素材を生かしたメニュー開発を行い、楽しく豊かな気持ちで食事をできるレストランになっている。これからも、更に研鑽を積み重ね、町の農畜産物、加工品の利用や食の匠とコラボしたメニューを増やして欲しい。また地元で働ける数少ない場所でもあることから、今後も人材を確保し育成に努めて欲しい。

以上