

2 池田光行議員

- 1 地域ブランド確立事業について
- 2 アピアランスケアについて



1 地域ブランド確立事業について

今年度の町政執行方針で令和3年度から着手しているホップ、ホワイトアスパラガス、酒米の試験栽培を継続し、将来を担う岩内ブランド構築に向け、地域の強みを活かしたブランド価値の創造と持続的な展開方策の検討に向けた実証事業の実施について2年目に入り、現状と今後の方策について伺います。

ホップについて、国内の作付面積は1980年代には全国で1,000ヘクタール以上の作付面積がありましたが、安価な輸入品により近年では100ヘクタール以下になり、生産農家も減少している状況です。その中でも、岩手県遠野市ではビールのメーカーと自治体、民間企業が共同しホップを軸とした町おこしを仕掛け、新規の就農者やクラフトビール醸造所の誕生に繋げています。ホップの収穫には栽培から3年が必要で新規で始めるには難しい作物だそうです。そこで、現在の作付面積とホップの種類、その予定収穫量はどの程度になるのか。また、岩内で新たに開業するクラフトビール醸造所での需要が期待できるが、それに対応する今後の生産体制をどのように考えているのか。

ホワイトアスパラガスについて、最近では加工用でなく青果用としての需要が増加傾向にあり、北海道では、ギフトやふるさと納税の返礼品による需要の拡大が見込まれています。しかし、従来の培土栽培法、アスパラガスの畝上に土を盛って、土中で軟白化する栽培法は、盛り土に適した砂質土壌を大量に必要とするため、栽培できる地域が限定されています。また、収穫に手間と熟練が必要であり、生産量を増やすことは困難な状況であります。さらに、新規作付けから3年以降でなければ収穫が見込めない作物でもあります。そのような中でも、今後の青果用の需要拡大に対応するため、北海道立花・野菜技術センターによれば、より簡易な栽培法として、初期投資は増えますが、ハウス内の畝上に大型遮光トンネルを設置して、暗黒条件下で栽培。これで収穫できるホワイトアスパラガスは頭部形状がグリーンアスパラガスよりも締まりが良く、品質低下をさせるアントシアニン着色も目立たない。しかし、遮光により地温上昇が抑えられるため、収穫開始時期が数日程度遅れ、収穫本数が減少するが、太い若茎が多く収穫できるため、グリーンアスパラガスと同程度の収量性が得られます。この栽培法は、ハウス春どり作型、ハウス立茎作型、ハウス長期どり作型の両作型で利用でき、ハウス立茎作型にすると、同一ハウス内で春季にホワイトアスパラガス、夏季にグリーンアスパラガスを収穫することも可能であり、収益率が向上するので推奨し

ているそうです。そこで、試験栽培の現状はどのような作型でどの程度の収穫を目指しているのか。試験栽培後はハウス立茎作型に移行すべきだと考えるが、今後の展開では就農者の確保とハウスの整備まで想定しているのか。

酒米、酒造好適米は、個々の都道府県奨励品種として作られ、山田錦は28府県で産地品種銘柄として生産されている。それを用いて地域のみやげ特産品として、自治体の名を冠する日本酒があまた製造され、いたる所で目にします。米どころの東川町では創業143年の歴史を持つ、岐阜県中津川市の三千櫻酒造が、全国でも珍しい公設民営型の酒蔵として移転し、おいしい水とうまい米を掛け合わせた東川町らしい日本酒を造っています。さらに、ここ数年で北海道内に小規模な酒蔵が造られ今後も増えてゆくようです。当町においても、海洋深層水と岩内岳の伏流水を仕込み水とした海、山、2種類を製造し、アンケート調査結果はおおむね好意的との報告でしたが、独自の聞き取りでは否定的な意見も多くありました。岩内産の日本酒に注目を集めるにはマーケティングも重要ですが、まずはうまい酒を造ることが重要であります。今年度の酒米の収穫量と日本酒の生産量と種類の予定はどのようなのか。今後、うまさの向上に向けて酵母の種類や醸造所の選定をどのように考えていますか。

【答 弁】
町 長：

1 項めは、ホップの作付け面積や種類、予定収穫量と今後の需要に対する生産体制についてであります。

ホップの地域ブランド化に向けた取組につきましては、野生ホップ発見の地である歴史的ストーリーを活かしながら、ビールメーカーなどとの連携を図り、当町の農業振興と観光振興に付加価値を掛け合わせ、地場産業の活性化を目指していくコンセプトとしております。

ホップの作付け面積につきましては、昨年度が1.5アールで、作付けした種類と株数はソラチエース10株、センテニアル20株、カスケード20株の計50株、今年度は新たに1.5アールの作付けを6月に行っており、ソラチエース10株、ザーツ20株、トライアンフ20株の計50株で、昨年度と合わせて、現在は3アール、5種類の計100株を作付けしたところであります。

また、今年度の収穫量については、天候などにも左右されることとなりますが、現時点では、おおむね3キログラムを見込んでおります。

次に、今後の需要に対する生産体制につきましては、現在、町内の農業者の協力を得て、試験的にごく少量を栽培している段階であり、種類を増やすことに重点を置いております。

こうした中で今後、町内企業による新たなクラフトビールの醸造所が開業されることから、歴史的ストーリーとホップの種類を活かした新たなクラフトビールの完成へ繋げていけるよう、連携してまいりたいと考えております。

いずれにいたしましても、取組のコンセプトとしては、こうした歴史的話題性や町の特徴を活かしたブランディングであることから、今後のホップの需要を考慮し、新たなクラフトビールの醸造所や地域内の関係者と連携して生産量を設定するなど、生産者の発掘や育成なども視野に入れ、地域ブランド化の推進に努めてまいります。

2 項めは、ホワイトアスパラガスの試験栽培の作型や予定収穫量と、今後の就農者の確保やハウス整備の想定についてであります。

ホワイトアスパラガスの地域ブランド化に向けた取組につきましては、日本におけるアスパラガス発祥の地として、初めてアスパラガスの栽培に成功してから、昨年で100年目を迎えた節目の年に、当町へ着任した地域おこし協力隊員が新規就農を目指して試験栽培に取り組んだものであり、全道各地でアスパラガスの栽培が行われている中で、この歴史的ストーリーを十分に活かして、更なる付加価値を見出すコンセプトで進めているところであります。

現在は、ホワイトアスパラガスの試験栽培初年度のため、まずは、初めて当町でホワイトアスパラガスが作られた作型である、萌芽する前に土を盛り、その土の中で白くする培土栽培法を進めることとしており、予定収穫量については、本数による見込みになりますが、1株10本の計算で、240株の計2,400本を見込んでおります。

次に、今後の就農者の確保やハウス整備の想定につきましては、現在、地域おこし協力隊員1名で、地元農業者の支援を受けながら、後志農業改良普及センターの指導のもと、試験栽培を進めているところであり、その栽培結果を見ながら、次年度以降のハウス整備などを含めた栽培方法や収益率の向上などを検討していく予定であります。

また、地域ブランドの確立に向けては、一定程度の年数を要するものと認識

していることから、これらの取組を地道に、かつ、継続的に進めながら、付加価値の醸成に努め、町内農業者の参入や、新たな就農者の発掘に繋がるよう、ホワイトアスパラガスの地域ブランド化に努めてまいります。

3項めは、今年度の酒米の収穫量と、日本酒の生産量や種類の予定、今後の酵母の種類や醸造所の選定についてであります。

町の地酒づくりへの取組につきましては、原料となる地元産の酒米に、仕込み水となる岩内岳の伏流水と、岩内沖の海洋深層水の2種類を使用するなど、用いる原料をオール岩内産にこだわり、町独自の風土が感じられる味を目指して、現在試験醸造を進めているものであります。

今年度使用する酒米については、地元の米生産農家の協力を得ながら、昨年度と同様の彗星を作付けしており、収穫量も昨年度と同様の約40俵を見込んでおります。

次に、日本酒の生産量については、酒米の出来高などにもよりますが、現時点では昨年度の1,800リットルから600リットル増の2,400リットルを見込んでおります。

また、日本酒の種類については、このたび実施した地酒づくりに関するアンケート結果を参考にしながら、商品化した際の価格などを考慮し、既に試験醸造した純米大吟醸から、酒米の精米歩合を変えて純米酒を醸造することを検討しておりますが、最終的には酒米の出来栄えなどを見ながら、判断してまいりたいと考えております。

次に、使用する酵母については、昨年度は日本醸造協会のきょうかいロクマルイチ号酵母を使用しておりますが、現段階では今年度使用する酵母の種類を特定していないため、前回醸造した際の発酵過程などの状況を踏まえ、町の原料の特徴をより引き出すために、酸味や香りを酵母で調整するなど、今後、とうじの意見を参考にしながら、品質向上を目指してまいりたいと考えております。

また、醸造所の選定に当たっては、昨年度、小樽市の田中酒造株式会社で試験的に醸造しましたが、地酒づくりに関するアンケート結果での味の評価がおおむね良好であったことから、継続して別の種類の日本酒を試験醸造する方向で現在調整しているところであります。

しかしながら、醸造所を固定しているものではないため、今後の成果品などを評価した中で、醸造にあたっての総量や醸造時期などの条件が合致する醸造所があれば、必要に応じて検討してまいりたいと考えております。

いずれにいたしましても、地域ブランドの確立に向けては、行政と事業者等が行うべき役割をそれぞれ明確化、かつ、共有した中で、商品の差別化を図ることが重要と考えますので、町の歴史的ストーリーなどの付加価値を見い出しながら、各産業間での連携を図り、地場産業の活性化に繋がるよう鋭意努力してまいります。

2 アピアランスケアについて

がんは今2人に1人がかかる病気だと言われています。1981年以降、日本人の死因で一番多いのが、がんであります。国立がん研究センターの資料によれば日本人が一生のうちにがんと診断される確率は、男性65%、女性50.2%、日本人ががんで死亡する確率は男性26.7%、女性17.9%の状況です。

私の身近にも多くのがん患者の方が闘病生活を送っておられますが、がんになったとしてもこれまでどおりに暮らせることができる環境が必要であります。近年、アピアランスケアという言葉を目にするようになりました。直訳すると、外見を気にかけて手入れするという意味になります。抗がん剤などの薬物療法の副作用による外見の変化、脱毛、皮膚などの変化、外科治療によるきずがもたらすストレスを軽減するための手助けです。今後がん患者の方々が社会生活を送るために必要な支援策の1つとして重要になってくると考えられます。治療法や検査技術の進歩により、がん患者の5年生存率は10年ほど前の53%から62%に伸び、早期がんの多くで90%を超えております。がんが寛解した人や、治療を受けながら仕事などの社会生活を営む人は増えていると考えられます。がんと共に生き、仕事をして生活を送って行く上で重要になります。一番の悩みは脱毛であり、先進地では医療用ウィッグの購入助成を行っています。そこで町の今後の取組について伺います。

- 1、町民からのアピアランスケアに関する相談はあるのか。
- 2、がん患者にどのような支援を行っているのか。
- 3、医療用ウィッグや胸部補整具などの助成の考えはあるのか。
- 4、アピアランスケアの取組について。

【答 弁】
町 長：

1 項めは、町民からのアピアランスケアに関する相談についてであります。

アピアランスケアにつきましては、医学的、整容的、心理社会的支援を用いて外見の変化を補完し、外見の変化に起因するがん患者の苦痛を軽減するケアとして、国立がん研究センター等により定義付けられており、がん患者の方々が、社会生活を送るために必要な支援策の1つと認識しております。

このアピアランスケアに関する相談については、医療機関や北海道がんセンターにおいて相談体制が構築されていることから、これまで町に対しての相談実績はありません。

2 項めは、がん患者への支援についてであります。

がんになり患された方は、病気や医療費、退院後の生活に大きな不安を抱えていることから、これまでも相談体制を整備するとともに、医師の指示の下、栄養指導や生活習慣の改善指導を実施しているほか、高額療養費制度の活用、更には、退院後住み慣れた地域で安心して生活ができるよう、介護保険制度などの各種制度を活用した生活支援を行っております。

3 項めは医療用ウィッグや胸部補整具などの助成についてであります。

がん対策基本法に基づき策定された北海道がん対策推進計画では、がん検診など、がん対策に関する住民への普及啓発等の推進を市町村が担う役割として位置付けており、また、健康増進法においては、市町村が健康増進計画を策定のうへ、がん検診を実施することとなっております。

このため、町では、発症予防に向けた保健・栄養指導や、がんの早期発見を目的としたがん検診の強化など、健康寿命を延伸するための対策を優先施策として取り組んでおり、医療用ウィッグや胸部補整具の助成につきましては、現段階において実施する考えには至っておりませんが、助成を実施している市町村の中には、県の補助制度を活用している事例もあることから、北海道の動向に注視してまいります。

4 項めは、アピアランスケアの取組についてであります。

アピアランスケアについては、北海道内の医療機関において、相談体制が構築されており、また、北海道がんセンター内のアピアランスケアルームでは、医療用ウィッグ等の試着や貸与、専門アドバイザーによる無料相談も併設されていることから、今後、町民から相談があった場合には、専門機関に関する情報提供を行ってまいります。

