

香川県農業・農村審議会 第3回農業生産部会 議事録

- 1 日 時：平成22年9月10日（金） 13時30分～15時7分
- 2 場 所：香川県庁北館 4階 404会議室
- 3 出席者：早川座長、宮武副座長、田中委員、佃委員、廣田委員、広野委員、松本委員、美濃委員
（委員は50音順）
- 4 議 事

（1）本県農業・農村の重点課題について

- ・環境に配慮した農業生産 （資料1）
- ・畜産の生産振興 （資料2）

ー主な意見ー

【資料1：環境に配慮した農業生産】

座 長：香川は有機農業実践者もエコファーマーも非常に少ない状況であるが、どのくらい増やすという目標はあるのか。

事 務 局：有機農産物は、安全・安心の観点での取り組みであるが、これ以外の農産物が安全でないかといえば、そうではない。有機農産物は、消費者のニーズに対応して生産すべきものであり、目標を立てて、いくらに増やすという性質のものではないと思っている。あえて目標を問われれば、全国並の取り組みをしていきたい。

事 務 局：有機農産物の生産者は、すべてが個々に独自の技術で生産しているため、どうやってそういった人を増やすのか、答えがない状況である。高く買ってくれる消費者と繋げていくところから始めることを考えている。一方、エコファーマーについては、国の意向もあり、何らかの目標を掲げて増やしていく必要があると考えている。

座 長：エコファーマーについては、計画書を提出する必要があるが、大変煩わしいので、様式を簡略化するとか、アドバイスをするなどにより、取り組む人の数がかなり変わってくるのではないかと。

事 務 局：エコファーマーは県が認定しているものではあるが、相談がある都度アドバイスをしている。また、書類の様式についても以前よりはかなり簡略化されている。それよりも、エコファーマーとして認定されるためには、肥料と農薬の両方の使用量を減らさないといけないので、どんな技術を取り入れて解決していくのかを考える段階で行き詰まるのが現状である。

事 務 局：書類の作成については、普及指導員に相談していただければ対応できる体制にしている。また、県下でも何カ所か取り組み地区があるが、誰かが取り組めばそれを見て、取り組む人が増えてくる。取り組みがないところで、新たに掘り起こそうとしてもなかなか難しい。

座 長：モデルとなる生産者を核として広げていくということか。

- 事務局：来年度から新たに始めるということで、概算要求されている国の事業も活用しながら進めていきたい。
- 座長：次のステップとして、有機農業実践者の生産物にどのくらいの付加価値を付けて売ることかということが大きなポイントになるが、どういった仕掛けが必要だと考えるか。
- 事務局：県下に2カ所、有機農産物の直売所を立ち上げた。そこに行くと、時期によって品目は異なるが、何らかの有機農産物が手に入る。一般消費者の目に触れる機会を増やし、お客さんを増やしている段階である。
- 委員：生産する側からいうと、有機農産物はコストがかかる割に単価がそれほど高くないのでリスクが高い。そのため、生産者としては取り組みにくいのが現状である。また、安全・安心な農産物生産は当たり前になっており、有機農産物が特別安全なものではないため、一部の消費者にのみニーズがある状態である。多くの消費者は、同じ安全性の農産物であれば、安いものを買うと思う。
- 事務局：生産者の中には、単価が高なくても、農薬をできるだけ使用すべきでないということにこだわって取り組んでいる人もいる。
- 事務局：有機農産物の表示ができるのは有機JAS規格に適合したものだけである。認定を得るためには経費がかかるので、価格に反映できなければ儲からない。そのためにも、契約取引などに取組まないと長続きしないという実態もある。
- 委員：県の目標である、食料自給率の向上、担い手の確保を考えると、有機農産物のように特定の人だけが有する特別な技術が必要なものは広がりがないと思う。経営的には、単価掛ける量が基本となるが、高いものを少し作る人もいるし、安いものをたくさん作る人もいる。どちらでもよいと思うが、たくさんの方が有機農産物の生産に取り組み出すと、特別なものでなくなるので、価格は普通の農産物と同じになってしまう。
- 委員：有機栽培やエコファーマーの取組みは良いことであることは分かっているが、生活をしていくためには、それだけに取組むことは難しい。しかし、生産者は、少しでも有機栽培やエコファーマーの取組みにつながるような作物の作り方を考えていると思う。
- 委員：国では、これまでは、環境保全に取り組む共同活動の実施地区に対して支援してきたが、来年度からは、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動に取り組む農業者個人に、直接支援する予定にしている。
- 座長：バイオマスについては、単一廃棄物が出る地域では取り組みやすいが、香川のようにいろいろなものが出てくるところでは取り組みが難しいと思われるが、どう取り組もうとしているのか。
- 事務局：香川ではいろいろなバイオマスが存在していると認識している。それらの資源は、経済的に成り立つものは既に利活用されているはずであり、未利用の資源は、県ではなかなか取り組みにくい新しい処理技術の開発が必要となるなど、解決すべき大きな問題がある。今後、国などで経済的に利活用できる技術が確立されてくると、広がっていく可

能性はあると考えている。

座長：全国に約 280 のバイオスタウンがあるが、うまく進んでいる地域の事例を参考にしながら進めていくしかない。

委員：エコファーマーの認定件数は、水稻が一番多い。今年は米価が下落しているが、エコファーマーに認定されたコメ生産農家は、認定された効果で有利に販売できているのか。

事務局：有機米は有利に販売しているが、エコファーマーの取組みは、環境に配慮した農業生産を行っているということ売りにして、安定的な販売ルートを確保するのが目的なので、農産物自体が高く取引されるものではない。

事務局：水稻は、農地・水・環境保全向上対策の 2 階部分の取組みが進められ増加したものの。地域特産米として出荷されている。

【資料 2：畜産の生産振興】

座長：香川県は全体的に畜産農家の数が減少してきているが、養鶏については、生産戸数は減少したものの経営規模の拡大が進み、1 戸当たりの飼育羽数は増えており、養鶏を中心とした畜産生産を行っているとの理解でよいか。

事務局：そのとおりである。ただ、それぞれの畜種における農家数の減少程度は全国平均よりも大きい。香川県は混住化が進んでおり、減少を食い止めるのはなかなか難しい。

座長：讃岐夢豚、讃岐コーチンは需要に応じ売れるだけ作っているとのことだが、飼育頭羽数をどうやって増やすのか。

事務局：讃岐夢豚、讃岐コーチンはそれぞれ黒豚とコーチンを片親にして掛け合わせをすれば生産できるので、頭羽数を増やすのは比較的容易である。以前に、たくさん生産したことがあるが、売れなくて困った。また、低需要部位の処理も課題である。

委員：早期コシヒカリの「ヒコバエ」（収穫後の切り株から生える 2 番穂）を飼料米として使えないか。また、放牧の可能性はどうか。

事務局：「ヒコバエ」については、誰が収穫して、誰が集めるのかという問題がある。また、牛や山羊の放牧は可能で、耕作放棄地の草をきれいに食べてくれる。イノシン対策にも効果がある。ただし山羊は野犬対策が問題である。

委員：讃岐牛、讃岐コーチンなどのブランドものは香川県産として売られているが、ブランドの基準を満たさないものも香川県産として売られているのか。

事務局：今の表示義務では、国産か外国産かを表示すればよい。量販店では香川県産のものも売られているが、国産として表示している場合が多い。

委員：消費者としては産地が分かる方がよい。香川県産なら香川県産と表示して欲しい。

座長：県外で売るものは難しいと思うが、県内で売る場合は、県内消費を高めるためにも、せめて香川県産と表示して欲しい。

事務局：畜産物の流通は複雑で、県内でと畜したものが県外へ流通したり、北海道や沖縄から

生体で香川に入ってきて、県内でと畜され流通している場合がある。

座長：鶏肉の場合、ムネ肉が売れないとのことだが、売るための加工品の開発については具体的にどう考えているか。

事務局：ムネ肉のタタキは冷凍で解凍してそのまま食べられ、よく売れている。その他、フランス料理の前菜、フランクフルトなどいろいろな商品が開発されている。

委員：高付加価値化としての「オリーブ牛」の生産とあるが、その定義はどのようなものか。また、味はおいしいのか。

事務局：定義は、2カ月以上オリーブの搾りかすを食べさせたものである。1日当たり200gを給餌する。また、味については差があるかどうか分からないが、簡易試験の結果では肉の色が変わりにくいようである。オリーブを食べている牛という健康的なイメージが大事で、こういったイメージで売り込むことを考えている。

委員：オリーブハマチはどんなのか。

事務局：オリーブハマチはきちんとした公的機関の調査データがあり、脂が少ないとか、変色しにくいなどの客観的なデータがある。

座長：いずれにせよ香川ならではの取組みが必要なので、そのための研究開発などを惜しみなく続けて欲しい。エコフィードに取り組んでいる委員の農場ではどんなものを使っているのか。

委員：ビールの搾りかすやオカラが54%入っているものを使っている。

座長：食品残さの飼料化では、家畜に有害なものや無害なものに分別する必要がある。

事務局：技術的には可能だが、保管・分別の徹底などコストの問題もある。また、生産者と処理業者をどう結び付けていくかも課題である。

座長：焼酎の搾りかすを飼料化して畜産に利用している事例があるが、小豆島でも取り組んでいた醤油の搾りかすの利活用の可能性はどうか。

事務局：醤油の搾りかすは塩分が多いので、塩分濃度の調整が必要である。塩分を抜く試験も行い、技術的には可能であることが分かったが、誰がどの段階でその処理をするのかが問題である。今は、塩分濃度の低いものと混合して塩分濃度を調整する方法を試みている。

委員：讃岐コーチンを取り扱う飲食店は80店舗あるが、予約なしで食べられる店は19店舗と少ないが、どうにかならないのか。

事務局：19店舗以外は予約を入れると仕入れをして料理をしてもらえることになっているが、それでは消費拡大につながらないので、さらに取扱い店舗が増えるよう誘導していきたい。