

# 予 算 審 査 特 別 委 員 会 記 録

## <農林部>

開催日時 平成27年3月13日(金) 10:03~11:12

開催場所 第1委員会室

出席委員 10名

田中 惟允 委員長

中村 昭 副委員長

畠 真夕美 委員

森山 賀文 委員

神田加津代 委員

高柳 忠夫 委員

今井 光子 委員

国中 憲治 委員

秋本登志嗣 委員

川口 正志 委員

欠席委員 1名

松尾 勇臣 委員

出席理事者 奥田 副知事

浪越 総務部長

福谷 農林部長

ほか、関係職員

傍 観 者 なし

議 事 2月定例県議会提出議案について

### <会議の経過>

○田中委員長 ただいまから本日の会議を開きます。

本日の欠席は、松尾委員です。また、秋本委員は少しおくれるとの連絡を受けていますので、ご了承願います。

それでは、日程に従い、農林部の審査を行います。

これより質疑に入ります。

その他の事項も含めて質疑があれば、ご発言をお願いします。

なお、理事者の皆様には、委員の質疑等に対して、明確かつ簡潔にご答弁をお願いいたします。

それでは、発言をお願いします。

**○今井委員** 鳥獣被害の対策の関係の問題、木の活用の問題でCLTと奈良の木大学の問題、百年の森林（もり）構想の問題、地産地消の学校給食の問題、首都圏に奈良のレストランを出すという首都圏に奈良の食材を提供している問題で質問します。

1つは鳥獣被害の関係です。猟銃の玉が鉛を使っていることで、撃たれた鹿やイノシシの肉をオオタカが食べて、毒が回って絶滅の危機になっている話を聞きました。奈良県で、猟銃の使用に当たって鉛の玉は使わないようにすることは可能なかどうか、お尋ねしたいと思います。

それから、厚生労働省で、ジビエ料理の安全基準が示されています。以前も、鳥獣被害の対策で積極的な活用ができないかと、食肉の処理施設の建設に補助ができないかと要望をしたことがあります。奈良県でも鹿肉カレーやイノシシバーガーなど、一部の地域でつくられて販売をしていますが、国の基準もできたので、こうした処理施設をつくりたいと要求された場合に、何か助成などがあるのか、教えていただきたいと思います。

**○佐野森林整備課長** 鉛害を防ぐために鉛を規制できないかというご質問です。

都道府県で、委員がお述べの鳥獣害で鉛の害については、北海道の件だと思います。北海道は、確かにエゾシカに対して鉛散弾の使用を禁止しています。と申しますのは、エゾシカを撃った後、全部処理するのではなく、そのまま放置したものに対して、絶滅危惧種であるイヌワシが北海道には生息して、それがその死肉をついばんで、鉛も一緒に吸収してイヌワシが死んでしまうので規制していますが、奈良県も当然含め、鉛散弾の規制はありません。

と申しますのは、鹿、イノシシなどの野生の鳥獣による農業の被害が非常に大きいものですから、銃規制してしまいますと、農業被害をどうして押さえるのだという議論になりかねませんので、今のところ規制の動きもありません。

また、人体に取り入れるという話もありますが、基本的に他県でもジビエなどで使う場合は、内臓などに当たった部分はジビエにはしない決まりがあります。県のガイドラインも、同じ内容であります。あくまでもジビエを使う場合には、首や頭部を狙って捕獲したものに対してのみを使う形になっていますので、人体への影響は今のところないと聞いています。以上です。

○和田農業水産振興課長 ジビエの活用について説明します。

背景に、平成26年5月に鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律が改正され、これまでの野生鳥獣の保護に加えて、管理、いわゆる捕獲等を図る措置を導入することに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加すると見込まれるといった背景のもとに、委員がお述べのとおり、捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等に活用するために、厚生労働省から平成26年に野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針が策定されています。

一方、県では、鳥獣対策が集落ぐるみで面的に取り組むことが効果的で、従来から1つ目には人材の育成、2つ目には生息環境の整備、3つ目には被害の防除、4つ目に個体数の調整といった4本を柱として、地域の実情に応じて総合的に対策を講じてきました。こうした取り組みを進める上で、捕獲した野生獣肉、いわゆるジビエを利活用するに当たり先ほどの鉛もそうですが衛生管理の徹底が重要であることを踏まえ、県では平成20年度から平成21年度にかけて、県内27市町村の参画を得て実施した市町村行財政改善検討会の作業部会において、鹿、イノシシの食肉利用に向けて検討を重ねてきました。これにより、国に先駆けて平成21年に鹿とイノシシ分の野生獣肉に係る衛生管理ガイドラインを策定しました。厚生労働省が策定した指針とも整合性があり、このガイドラインにより、衛生管理が行われています。

現在、県内では、野生獣肉の取り扱いをしている21施設を、確認していますが、これらの施設で処理された生肉においては道の駅等で販売し、人気を博している状況です。平成25年度には上北山村に処理加工施設が設置され、生肉のほかにハムやウインナーなど加工品として、道の駅やインターネットを通じて販売している事例もあります。また、五條市では、県の鳥獣防止の対策事業を活用して、処理加工施設の建設が現在進められています。地域特産品としてジビエ加工品が期待されています。

今後も県では、地域の実情に基づき、鳥獣害対策の4本柱の取り組みを粘り強く継続するとともに、捕獲された獣肉を有効活用するため、市町村、関係団体が行う処理加工施設等の設置にも支援したいと思います。以上です。

○今井委員 鉛の被害を余り知らなかったのですが、奈良県では余りこれは該当しないと、ジビエに使う肉の場合にその撃つところが決まっていることを教えていただきありがとうございます。

また、食肉の施設に対して補助も出るので、希望がありましたらぜひ相談したいと思います。

ますので、よろしくお願ひします。

それから、木の問題です。CLTは、今まで木造建築はいろいろな規制があり、大型の構造物ができなかった課題などがありました。最近になり、製材された木材の板を縦横クロスをして張り合わせることで強度も保て、大型の木造建築物に使えるようになったことで、新たな木材の需要が予測されるのではないかと思います。

先日、岡山県の真庭市長のお話を聞く機会があり、懇談もしました。真庭市では3階建ての市営住宅が1日で作られた話を聞きました。鉄筋コンクリートで作ると、固めるのに時間がかかるけれども、これは組み立てたらすぐできると。火災になったとき、中までは燃え尽きないために建物が崩れない、それから保温効果があり、非常にすぐれているという話を聞きました。このCLTは、木材の需要の新たな可能性が生まれてくるのではないかと思います。奈良県では、CLTがどのようなになっているのかお尋ねします。

それから、ことしの予算に、奈良の木大学がありますが、具体的にはどのような内容なのか教えていただきたいです。

**○岡野奈良の木ブランド課長** CLTの問題と奈良の木大学の2点についてお答えします。

委員がご指摘のとおり、CLTは、新たな工法、加工の方法で、最近注目を集めています。委員もお述べのように、従来の木造に比べて工期が短くて済み、耐熱性、対遮音性、耐火性にすぐれている、コンクリートに比べて軽いので耐震性もある。また、杉を使って十分な強度を出せますので、杉の需要にもつながると、大変注目を集めています。真庭市の事例も紹介いただきましたが、現在の日本では、まだ技術的な知見が集積されていませんので、今現在は1件1件について、国土交通大臣の認可を得てから建設することになりますので、設計など多少費用がかかることになっています。

このような中、国ではCLTの普及が必要だということで、平成28年を目途に、大臣認可を受けずとも簡易な計算方法でできるように取り組みを進めていると聞いています。これができるすと、本県でも、今まで余り使えていなかった未利用の間伐材等を利用できるということがありますので、現在は県の森林技術センターが中心となりいろいろな情報を集めて、県内の事業者へもそれを流している状況です。

奈良県でという話もありましたが、実は平成27年に社会福祉法人で、5階建ての構造で、1階をRC構造にして、上をCLTを用いて取り組みを進めたいと聞いています。これについては、国の補正予算を活用して、県としても助成を行うことで支援していきたいと思っています。

2点目に、奈良の木大学についてです。新年度予算で新規事業として計上していますが、首都圏や関西地方の大学で建築学を学んでいる学生を対象に、夏休みに奈良県立大学をベースキャンパスにして奈良の木の魅力や建築について学んでいただくものです。具体的には吉野材、吉野林業の歴史や県産材の魅力、また、奈良県には歴史的な建築物がたくさんありますので、そういったところの技法等を現地視察を交えながら学んでいただく、すなわち奈良でしか体験できない、充実した内容で実施したいと思っています。この事業を通じて、学生には木造建築のよさや県産材の魅力を知っていただき将来、建築に携わられると思いますので、そういう場での活用、いろいろなところでのPRにつなげていってもらえるものと期待しています。以上です。

○今井委員 CLTについては、非常に将来的にも展望があるものだと思いますので、ぜひ奈良県でも積極的に広げていただきたいと思います。

奈良の木大学については、とても大事な取り組みだと思いますので、広く建築を学んでいる、これからのそういう業界になっていける人たちが、このような勉強をして社会に出ることは大変有意義だと思いますので、ぜひ進めていただきたいと思います。

それから、百年の森林の構想です。奈良県の山林は小規模の所有者が多くて、実際その林業で業を行っているところはごく一部ではないかと思います。放置林などがふえ、境界が確定しない状況も起きており、自分の山がどこにあるかもわからないことがたくさんあると思います。しかし、山に植林されている木は、先人が後の子どもたちや孫のことを考えて、将来を思って植えてくれた、またかけがえのないものであり、放置林であっても、手を加えることでしっかり管理をしていけば、すばらしい森に変えていくことができるのではないかと思います。

岡山県西粟倉村で、人口1,600人の小さい村ですが、百年の森林構想が行われています。これは、村内に森林を所有している方で自分では管理できない方から10年間、山を村が責任を持って借りて、これから先50年間、守り育ててくれた先人のために、これからの子どもたちのために、地域の愛着を持ってくれたたくさんの人たちのために、その思いを立派な百年の森林に育てていこうという取り組みが行われていることを知りました。森を育てる中で、小さな地域経済を起こしていく取り組みです。

どうしたら奈良県の森林を持続可能な森林として維持できるのかと常々思っていましたので、このような取り組みが奈良県でできたら本当にいいのにと改めて感じたのです。県も今年度いろいろな事業をしていますが、森林の管理という分野でどのように県が取り組

まれるのか、教えていただきたいと思います。

○馬場林業振興課長 森林を守る仕組みづくりについての質問です。

本県では、平成23年度から、奈良県森林づくり並びに林業及び木材産業振興条例等に基づいて、県内の森林を重視すべき機能により環境保全林と木材生産林に区分して、それぞれの機能に応じた森林、林業施策を、重点的かつ効率的に実施してきたところです。環境保全林においては、森林環境税を活用し、施業が放置された人工林に強度な間伐を行うなどして森林を守っていく施策を展開してきたところです。一方、木材生産林においては、森林施業の集約化を初め、路網の整備、林業の機械化等による生産コストの縮減を図ることで、安定した県産材の供給体制の構築や森林の整備に努めてきたところです。しかしながら、委員がご指摘のとおり、所有形態の小規模な森林が多く存在しており、昨今の木材価格の長期低迷等により、森林所有者の木材生産意欲は依然として低く、結果として手入れが行き届かない森林があるのも事実です。

そこで、来年度予算に計上している本県独自の新たな取り組みとして、施業提案体制整備事業があります。県職員による儲かる林業施業提案チームを設置し、県職員みずからが、儲かりそうな森林を洗い出し施業プランを作成して、森林所有者に提示して集約化を行い、さらに意欲のある素材生産事業者とマッチングを行うことで、これまでの高級材を選んで出す林業から、A、B、C材全てを搬出して他用途へ供給する林業への転換を図り、森林所有者の木材生産意欲の向上に取り組むたいと考えています。

県としては、従来からの施策に加えてこの新たな取り組みを進めることで、小規模所有者の森林も含めた本県の森林の適切な保全や整備を推進したいと考えています。以上です。

○今井委員 ぜひ成功事例をつくっていただき、西粟倉村のように自治体全部が取り組めるような取り組みに発展していけたら、奈良県の山が本当に守れるのではないかと思いますので、よろしくをお願いします。

学校給食ですが、ずっと言い続けてきましたので、予算をつけていただき喜んでいきます。以前も議会で質問しましたが、学校給食の子どもたちが食べている食材について、まだ中学校給食は、奈良県では実施率が全国的に少ない状況ですが、全部の小・中学校が給食を実施して、食材を奈良県で調達した場合に、私が試算したところ、約63億円の経済効果があることがわかりました。地産地消の実施率が26%ですので、まだこの分野では約47億円の、数字上ですが、可能性を秘めている分野ではないかと思います。

奈良県の農業産出額は440億円ですので、給食の地産地消の取り組みは確実に買って

くれる先があることがわかって生産をするので無駄がないと。それから、移送コストも少なくて済む、子どもたちも新鮮な食材を食べることができる、顔の見える地域の経済循環が可能になり、この取り組みは非常に大きな可能性を持っている分野ではないかと考えています。全国的には、県内でもしているところもありますが、耕作放棄地を給食専用の畑にかえていたり、地域と学校や子どもたちを結ぶなど、地産地消のシステムづくりにこの事業がつながっていったらいいと思います。この点で県の取り組みの姿勢や考えを伺いたいと思います。

**○乾マーケティング課長** 学校給食の地産地消の推進事業にかかわり、この事業を通じて県産農産物の生産振興につなげたらという質問についてお答えします。

委員がお述べのとおり、学校給食の支援事業については、食育だけではなくて、地場産農産物の生産振興にもつなげていきたいという趣旨も持っています。まだ構想段階ですが、先日の教育委員会の予算審査特別委員会でも話がありましたが、県教育委員会、市町村教育委員会、農林部局と連携を密にして、地場産農産物の活用のプロジェクトチーム的なものをつくって、整理していきたいと考えています。以上です。

**○今井委員** ぜひプロジェクトチームに、PTAなどの人の声も入るシステムを考えていただきたいとお願いします。

それから、奈良のさまざまな野菜、果物を首都圏に送っていることが活発になっていて、経済労働委員会で大田市場の見学に行きました。吉野の柿が大田市場に並んでいましたが、全国のいろいろなものが並んでいる中で、旗が小さくて奈良の柿を探すのが大変だったという印象もあります。確かに首都圏といいますと大量の消費地ですので、そこでどれぐらいの評価を受けるかによって大きなメリットになるという話を聞いてわかりましたが、この事業によってどれぐらい奈良の野菜が売れているのか、それから、実際首都圏まで行くとなると移送コストもかかっていると思いますが、収支はどうなっているのか教えていただきたいと思います。

また今回、東京にレストランを出店することで、事業者も決まったと報告を聞いておりますが、このレストラン出店ではどれぐらいの経費をかけて、今後どのようにしていくのか、教えていただきたいと思います。

**○乾マーケティング課長** 首都圏における県産農産物の拡大にかかわり、県のプロモーションに係る収支、経済効果と、今回上程をした東京の県産食材、レストランに係る費用等の質問についてお答えします。

従来、県では、東京へのプロモーション活動をやっておりますが、来年度に向けて主な事業として、首都圏への配送便である首都圏における県産農産物評価向上支援事業、先ほど話が出ました東京における県産食材レストラン開設事業など、県が首都圏で販売促進に力を入れているのは、委員もお述べのとおり、農産物の品決め、値決めが東京でされていることから、東京で評判をとれば、それが全国に波及するというアドバイスをいただいたことによるものです。

このため、平成24年度から3年間、特徴のある県産農産物を首都圏での販売拡大を図ってきたところです。具体的には、大田市場や築地市場を初めとした新宿高島屋での観光物産展、大型量販店での知事トップセールス、あわせて、東京の卸上市場、奈良まほろば館での大和野菜を使った料理の試食会や販売、また、首都圏での流通関係者を奈良に招いての産地見学会など、繰り返し地道な取り組みを行ってきたところです。これらの結果、首都圏市場で奈良県農産物を取り扱う仲卸業者は現在12業者、取り扱い品目も54品目までふえ、市場関係者の評価も一定定着してきたところです。

加えて平成27年度は、首都圏マーケットでの評価をさらに向上させることを通じて県産農産物の販売量を増加させ、県農業の振興を図る取り組みを強化していきたいと考えています。具体には、首都圏における県産農産物評価向上支援事業では、県産農作物の集荷から配送まで一連の首都圏への安定した配送体制を構築するとともに、首都圏市場におけるニーズを県内生産者に広く周知し利用の促進を図り、引き続き高品質な大和野菜等の安定供給、評価向上に取り組むこととしています。

質問の配送にかかる費用ですが、来年度、委託事業として民間事業者の提案を求め、きめ細やかな配送を行うこととしていますが、1年間、週3回の配送で、委託料は1,300万円の予算案を上程しています。年間、週3回、148回で割り戻しますと、1回当たり8万8,000円となります。さらに、東京における県産食材レストランの開設準備事業により、県産食材を活用するレストランを東京白金台に出店して、食を通じて県産農産物のさらなるイメージアップを図りたいと考えています。

県産農作物のブランド化を一朝一夕にするのは難しいです。長期的な戦略と投資が必要であると考えています。経済的な効果測定は非常に難しいと考えますが、数字を把握するのが必要とは認識していますので、今後整理していきたいと思えます。

東京で評判を得ることは、県産農産物の価格上昇、消費拡大につながることから、引き続き首都圏での販売プロモーションに手間暇かけて続けていき、県内生産者にその評判や

マーケットニーズの情報をしっかり伝え、よいものを安定的に出すことによって県産農産物のブランド化を進め、農業の産業興しにチャレンジしていきたいと考えています。

東京のレストランの費用について、今回約1億6,100万円の予算案を上程しています。内訳としては、改修費用、工事の管理も含めて1億1,000万円、そのほか県産材を使ったテーブル等の備品等で1,100万円、その他PR経費等を含め約1億6,100万円余です。以上です。

○今井委員 東京に出すのにかなり経費がかかっていることがわかりました。農業とは生きる基本、食べるものをつくることで、地産地消という、地域の中で本当に必要な人たちが地元の新鮮で安全なものが食べられる仕組みづくりが一番大事ではないかと考えています。

ほかの部局にも言いましたが、私どもの地域で、これまでやっていたスーパーが撤退して、地元の人たちが買い物に行く場所がなくなり、とりわけ生鮮食料品を買うところがない。田舎で1軒だけ残っていた小さな店も閉鎖をしてしまったということが生まれていまして、東京まで高いお金を出してレストランを出しに行くのも一つかもしれませんが、奈良県で今生活している人たちのところに、ちゃんと県の農産物が行き届く仕組みづくりをぜひしていただきたいと要望したいと思います。

○神田委員 一般質問にも絡んで要望もしたいと思います。まず、まほろばキッチン、おかげさまで時々訪れては買い物をしたり、レストランで食事をして、にぎわっているのを見届けて、ああ、よかったと思って帰るのですが、最近の入場者、入館者と売り上げを聞かせてほしいと思います。

「平成27年度一般会計・特別会計予算案・平成26年度一般会計・特別会計2月補正予算案の概要」57ページ、奈良県産農産物を家庭で食べよう推進事業を簡単に教えてください。

58ページ、地域の食と農を活かしたぐるっとオーベルジュ推進事業について、ほかにもオーベルジュができるのかなど、どんなふうにくるっとかを、簡単でいいです。

それから、55ページ、ポスト「全国豊かな海づくり大会」イベント開催事業を具体的に教えてください。

先ほどのレシピの実演に絡んで、今井委員からも出ていましたが、私も経済労働委員会で視察に大田市場へ行ったときに、大和野菜の人気はおっしゃっていました。そのときに、買い物客が、どのようにこれを食べたら、料理したらいいのかわからないと。レシピを冊

子にしてという、大田市場の奈良県係の人から意見が出て、今あるのを見せてもらったのですけれど、これは、いつかの経済労働委員会的时候に、角山農林部次長に見せたかと思うのですけれど、野菜を使った料理の仕方ですが、もう少しわかりやすく、これなら買いたいと思うような、しおりをつくってほしいと係の人がおっしゃっていたので、それを考えてもらえたらと、要望にします。前に渡したかどうかわかりませんが手に入るならそれを見てもう少しアレンジして、みんながわかりやすい、おいしそうに見えるレシピを書いて、少しでも多く売れるように。

量産しないと、人気のある野菜がそんなに市場に出ていないのも課題に思います。今も同じ量を向こうへ持っていつているのかどうかを教えてください。

それと、要望ですが、平成24年ぐらいから、要望してきた好適環境水について、私は初めて本会議で知事に質問しました。そのときも言ったように、当時の稲山副知事や農林部から、調査に行っているのも大変うれしいと思ってそのとき聞いていたのです。徐々に実現に向けている雰囲気を感じて非常にうれしいし、期待しています。知事の答弁にも、本腰を入れてこれから研究し、調査していくという答弁をいただいていたので、そのことをお願いしたい、要望したいと思います。

金額的にも、また、奈良県に合うようにというのは難しいかもしれませんが、そのとき言えたか言えないかはわかりませんが、岐阜県の飛騨でも、とらふぐ研究会を主催している人が、3年かけて独自の海水魚を陸上養殖できるような調査研究をして実現しているので、精鋭ぞろいの奈良県ですので必ず実現できると思いますので、ぜひ要望したいと思います。取り組んでいただいた農林部長から、今までの感想でも聞かせてもらえたらありがたいです。

**○乾マーケティング課長** まほろばキッチンに係る部分、また奈良県産の農産物の家庭で食べよう推進事業に係る部分、ぐるっとオーベルジュ推進事業に係る部分について説明します。

まず、第1点目、まほろばキッチンの売り上げも含めた入場者等の近況です。

間もなく、まほろばキッチンの開業から2年を迎えますが、今年度2月末までの直売所に係る売り上げは12億1,600万円。前年同月に比べると131%です。また、レストランを含めたまほろばキッチン全体では14億4,400万円、前年同月比で123%と、今年度目標を奈良県産15億1,800万円とされていましたが、2月末から1カ月分を残して、目標を超えることはほぼ確実に、順調に推移していると聞いております。ま

た、入所者ですが、2月末現在で直売所のレジ通過者は56万人、これも前年同月比110%で、地域のにぎわいづくりにも大きく貢献していると思います。

続きまして、奈良県産農産物を家庭で食べよう推進事業についてです。

先ほど委員も、東京のことでお話しいただきましたが、レシピ集、県産農産物を広めていくためには、家庭でふだんで食べるレシピの提案が非常に重要かと思い、来年度新規でお願いをしている事業です。具体的には野菜ソムリエ等の協力を得て、まほろばキッチンを初めとする県内の直売所やスーパーの店頭で年4回程度、大和野菜等を含めた家庭で食べる向けの簡単な家庭料理のレシピを提案して、デモンストレーション等をするとともにレシピ集の作成をする事業です。

3点目、ぐるっとオーベルジュ推進事業についてです。

具体には、県南部、東部を中心に、食と農の接続を生かした宿泊施設、オーベルジュですが、宿泊施設等の公設民営による整備を推進するためネットワークを図るために、地域の資源の調査や各地のどこまでできるかという計画を立てたいと思い、それに係る経費等を提案しています。

私からは以上です。

**○角山農林部次長なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室長事務取扱** 今、乾課長から、ぐるっとオーベルジュの説明がありました。今年度新規で2本立てになっており、乾課長から報告したこととあわせてもう1本、なら食と農の魅力創造国際大学校を核としたにぎわいづくりの推進として、大学校の周辺のにぎわいづくりに関する基本計画を策定し、今後整備を進めていくべき施設等の内容について桜井市とともに検討をして、周辺地域の活性化に寄与していく考えもあります。以上です。

**○佐野森林整備課長** ポスト「全国豊かな海づくり大会」のイベント開催事業、新規事業について質問いただきました。

昨年、天皇皇后両陛下のご臨席のもと、盛大に開催された第34回全国豊かな海づくり大会～やまと～の基本理念である、「山は川を育み、川は海を育む ～山・川・海の自然の恵みを未来に～」を継承し、県民に山と川の恵みに感謝する気持ちを持ち続けてもらうため、7月、8月の2カ月間を山と川の月間としてイベントを実施するものです。

イベントの内容は、山と川の月間、まだ日が決まっていますが7月、8月の土日のうちに1日、予定をしており、そういったものをテーマにイベントの実施をしたいと思います。具体的内容としては、平成27年度、海づくり大会の放流会場でした川上村を予定し

ており、内容は、川の部分としては魚の放流や魚釣り体験教室の開催など、山の部分としては森林探索ツアーなど、森林及び川との触れ合い体験を企画して、同時に南部地域の紹介や物産販売等のイベントブースの開設なども計画しています。

また、それとは別に、山と川の月間を県民に広く知っていただくために、県下で行われているいろいろな各種関連のイベントのガイドブックを作成し、県下の小学生を初め、各機関への配布も計画しています。以上です。

○福谷農林部長 神田委員から、要望ですが、好適環境水で過去の経緯も含めて私への質問です。

本議会でも知事が答弁をされましたように、現在、岡山理科大学で、いろいろ課題がある中で引き続き研究を行っておられるという情報も入手もして、これも、委員もご承知のように、昨年、マグロが売れたことで、そのような意味ではいろいろ拡大も検討され研究もされていると。ただ、実際、電気代、餌代が課題であることも認識していますので、いずれにしても引き続き注視することが、まず1点、研究の第一歩かと思います。

これも話が合ったように、ほかの府県でもトラフグでしたか、飛騨で一度調べて、いずれにしても、ポスト海づくりではないのですが、昨年、山と海の循環ということで、テーマにあった、「ゆたかなる 森がはぐくむ 川と海」ですので、その精神を引き継ぐ形を忘れずにいくためにも、調査していくことは非常に大事であると、一方、うまくいけば産業振興にもつながるという意識もしていますので、引き続き、知事も申し上げたように本腰を入れてという答弁をしましたが、そのように対応していきたいと思います。よろしくをお願いします。以上です。

○神田委員 まずは桜井市のオーベルジュ、しっかりと頑張ってください。すごく頑張っていると思っていますので、お願いします。

その3つは大体わかりました。ポスト海づくりもそうだし、あとレシピも、新事業ですので、いろいろと今までのことも研さんしながらしっかりと地域の発展、オーベルジュですので、田舎風のそういうところが発展していくようなものにしっかりと取り組んでいただきたいと思います。

なお、環境水については、本当に2年余りでしたけれど、部長を初め農林部にもお願いしたり、話をさせていただき、副知事にも、どう思いますという相談もして、やってやれないことはないという考えもいただいていたので、しっかりと見守っていきたいと思います。

山間部で新しい産業としてやっていただきますように、最後に答弁をいただいていたので、ありがとうございます。

もう一度、知事にもお願いしたいと思いますので、要望として総括にもお願いします。

○田中委員長 環境水ですか。

○神田委員 そうです。

○除委員 では、2点質問します。

1点目は、「平成27年度一般会計・特別会計予算案・平成26年度一般会計・特別会計2月補正予算案の概要」64ページ、農業女子力アップ事業です。本会議で代表質問でも、農業、農村で活躍する女性の育成について質問しました。

今、桜井市で整備されようとしている、なら食と農の魅力創造国際大学校との、連携や関係はあるのでしょうか。

それと、予算案は359万円で、次の新たな女性の育成の研修を行うなどのための予算かと思うのですが、予算をアップして、もっと事業を大きくしていただきたいと思っています。先ほどのオーベルジュ、神田委員の質問がありましたが、県として整備する宿泊施設を兼ねたオーベルジュを県内につくって連携していくということですが、私が今申し上げているのは農村で活躍する女性のネットワークで、既にでき上がっている、和母（わはは）というネーミングで活躍する女性のネットワークです。こういったネットワークを今後もっと身近でたくさんネットワークすることで地域が活性化するのではないかと思いますし、また、農業の分野だけではなくて、観光への波及にもつながると思いますので、農業分野だけの女性の活躍という捉え方ではなくて、広がりを持った、農業分野の女性の活躍という視点が必要ではないかと思います。

今それぞれ農業分野で頑張っている女性、本当に頑張っていますし、そういう人たちがさらに頑張っていただくように、また新たな頑張りたいという女性を支援するためにも、少し大きな観点で捉えていただければと思っていますが、いかがでしょうか。

それと、もう1点、木質化ですが、県も、さまざまな分野に県産材を使った木質化の取り組みをされています。県庁のロビーも木質化して本当に気持ちよくなりましたし、時々木の香りがしていますが、こういった取り組みを教育分野にも広げてほしいと思います。学校教育施設全てを木質化するのは難しい話ですので、せめて学校図書室を木質化することを、教育委員会との連携も必要になるとは思います。学校の子どもたちが本を読む学校図書室の環境を木質化していただきたいです。

木の香りのするところで、ぬくもりのあるところで本を読む、その環境が子どもたちにとってよい環境を与えたいと思いますし、こういった取り組みをぜひやっていただけないか伺いたいと思います。

**○野添農林部次長地域農政課長事務取扱** 農業女子力アップ事業に関連して、農業、農村で活躍する女性の育成について質問をいただきました。

農業女子力アップ事業ですが、新たに農業に参入をしたい若手の女性を公募して、ゼミ形式で経営計画を樹立する手法を確立したり、40代までの経営の主力となっておられる若手女性農業者のネットワークを構築するなどを目的とした事業です。予算のアップについての話がありましたが、今年度新規事業として本事業をしっかりと推進をしていきたいと考えています。

それから、桜井市のオーベルジュとの連携についての検討ですが、本事業を推進する中で、委員の意見を踏まえて、連携の可否について検討しながら進めていきたいと思っています。

現在取り組まれている和母の方々の観光への波及についてですが、観光の部分については関係部局と連携して、どういう形でできるか検討する必要があると思っておりますが、いずれにしても、県の女性の方の感性を生かされる形で、6次産業化や加工品などの商品開発に取り組んでおられる方を支援して本県の農業の振興に結びつくよう、今後農業で活躍する女性の育成について支援したいと考えています。以上です。

**○岡野奈良の木ブランド課長** 学校図書館の木質化についてお答えします。

県では、平成24年に公共建築物における奈良の木の利用推進方針を定め、学校図書館を含めた県有建築物の木造木質化の取り組みを進めています。この取り組みについては、小・中学校を所管している市町村においても同様に進められて、既に本県では全市町村での同方針の策定が終わっている状態です。ちなみにこれは、近畿地方では和歌山県と奈良県のみという状況です。熱心に取り組んでいる状況です。

学校図書館の木質化については、委員がご指摘のとおり、県産材の需要拡大とともに、児童生徒が木の美しさやぬくもりを感じながら落ちついて読書ができることで多様な効果が期待できると考えています。このため、県としては、学校を所管している教育委員会と連携しながら、林野庁や文部科学省の補助制度を活用して支援や助言を現在行っています。

また、加えて、平成26年度より県単独事業として、図書室の机や椅子の県産材の木製品の設定についても補助を行って、新年度の予算についても、例えば天理市の前栽小学校や野迫川小・中学校、また東吉野中学校へそれぞれ机や椅子の導入の補助を行う予定にな

っています。以上です。

○**除委員** 農業分野における女性の活躍については、今あらゆる分野における女性の活躍という大きな観点から進めていくべき課題かと思っていますので、この点については知事にも再度聞きたいと思います。

学校図書館、図書室の木質化については、やれないことはないということで、県として方針を打ち立てれば、教育委員会と連携して順次、計画的に図書室を木質化、整備していくことが可能と受けとめました。今、合わせるパネルのようなものもありますし、床に木や、壁を木質化したり、木のベンチを置いて観葉植物を垂らすだけで何となく図書室の雰囲気が変わって、子どもたちが喜んでそこに駆けつけるという、そこで座って、木の感触を感じながら本を読むことを想像するだけでもすてきではないかと思っています。

県としても、川上、川中、川下と、一貫した林業の流れで今後進めていけますし、県産材をアピールする意味でも、県産材に触れた子どもたち、奈良県の子どもたちが木のすばらしさを実感できるような、教育環境をぜひつくっていただきたいとお願いします。以上です。

○**川口委員** 私は1にも御所市、2にも御所市、3にも御所市という思いでいろいろ考えています。「平成27年度一般会計・特別会計予算案・平成26年度一般会計・特別会計2月補正予算案の概要」に御所市という地名を30ページと57ページに2回も書いているのを発見しました。うれしいと思いますが、書いている回数よりも数字の多い方がよろしいので、要望しておきます。

奈良の農・林・食PRモデル実施事業、これは御所市です。新規事業の奈良の農・林・食賑わいの創出支援事業と、この2つ、その上段はJR奈良駅における農と林と食のPR事業と、大体よく似た3つの事業が並んでいるのですが、まず、御所市のことで聞きます。御所市負担分を除き、県が10分の10負担するという予算が出ています。御所市負担分はどのような事業なのか、県と市の役割分担、エリア分担の計画がどのような内容なのか知りたいことが1点、次に下段の新は初めての予算だと思いますが、天理市は新規事業と書いてある。御所市で毎年11月に霜月祭をやっている、御所市の地元の祭りです。その日程と合わせて食と農の祭りを毎年やっています。それは秋だけれど、これは何月に計画されているのか知らないが、それと重なった内容がある。御所市の場合は新規事業と書いていないから、毎年支援をしているのであれば、それと重なってくるようなところは私の認識不足なので、その点を整理したいし、理解できるように説明をお願いします。

それから、御所市と天理市との関係ですが、賑わい創出とPRモデル事業との違いです。上段にまた違う新規事業で奈良県産農産物を家庭で食べよう推進事業と、あるでしょう。年4回と記載されていますが、これらとのかかわり合いも含めるのですが、せっかく天理市と御所市と、JR奈良駅構内でやる、よく似たものだと思うが、全県的になぜやらないのか。今まで商工まつりや農業祭をやっていることとのかかわり合いが一体どうなっているのか。全体的なフェスティバル等のかかわり合いなども含めて、どういう絵を描いての施策なのか総括的に説明願えればと思います。

それから、横文字はわからないのですが、奈良県産農産物を家庭で食べよう推進事業で、近ごろレシピと聞きますがわからない。親しみやすいレシピの実演を通してと、料理教室かそんなものかと想定しますが、皆さんはご存じかもわかりませんが、私はわからないのです。初歩的な意味で教えていただきたいと、ざっくばらんな尋ね方をしました。よろしくをお願いします。

**○乾マーケティング課長** 何点かのご質問にお答えします。

まず、質問いただきました奈良の農・林・食PRモデル実施事業、御所駅周辺でする事業です。実を言いますと、この事業については今年度、天理駅前で開催した事業で、来年度は場所をかえてJR御所駅周辺でしますので、新規ではなく継続事業として整理しています。

**○川口委員** 去年、天理市で開催した事業を、ことしは御所市でするのですか。

**○乾マーケティング課長** 今年度、天理市でやっております。

**○川口委員** また新規で天理市の事業が出ているのはなぜか。

**○乾マーケティング課長** 事業立てが、1年目はモデル的に県の直営として委託事業で行い、2年目以降は、地元でのマルシェ、市場ですが、定着を目指して地元開催でやって、県が補助金で支援します。

**○川口委員** 御所市はいつも天理市の後追いということ。

**○乾マーケティング課長** 後ではなく天理市ですて、来年度、話もいただいたので、御所市ですると。

費用負担について、市負担分を除いて、県10分の10ですが、今年度も天理市の場合もそうであったのですが、県のマルシェ、市場事業と同時開催、先ほど委員がお述べのように、霜月祭や、市、地域の事業を同時開催、同じ日にされる部分がありますが、そういう場合は、県のマルシェの部分については県で直営でやりましょう、同時にされるところ

はそちらの負担でお願いしますという市負担です。

○川口委員 今まで御所市でやっている事業にプラスアルファの催しができるということですか。

○乾マーケティング課長 同時開催ですと、そうなります。

○川口委員 ほんとうに、プラスアルファになるのでしょうか。

○乾マーケティング課長 はい。

奈良県産農産物を家庭で食べよう推進事業の、横文字で大変恐縮です、レシピについて、献立という意味かと思えます。実際は、先ほども申したように、直売所や量販店の店頭で年4回、料理教室的な実演のPRをしていく事業です。

○川口委員 場所はどこですか。

○乾マーケティング課長 場所は未確定で、想定は直売所や量販店を考えています。以上です。

○福谷農林部長 委員がお述べの、全県的に考えたらどうか提案をいただきました。

実は今年度天理市が初めて実施をして、非常に盛況です。加えて平成27年度は、2番目ということでお叱りを受けるかもわかりませんが、御所市と連携を組んでやりたいと思います。ですから、御所市が考えているいろいろなイベントとあわせて当然開催することも、これから詳細は詰めていきますので、そのことも含めて引き続き検討していきたいと。

それと、全県的にということ、逆にこういう形で、一步一步にはなりますが、天理市は来年度以降も、継続してやる決心をしていただきました。御所市も、来年度いろいろ協力して、再来年度以降やろうということであれば、おのずと全県的に広がっていくと考えていますので、ご理解をいただきたいと思えます。以上です。

○川口委員 はい、わかりました。

○田中委員長 それでは、ほかに質疑がなければ、これをもって農林部の審査を終わります。

なお、午後1時より総括審査を行いますので、よろしくをお願いします。

それでは、しばらく休憩します。ありがとうございました。

11時12分 休憩