

児玉 康比古 議員



一問一答方式

- ① わさび実証栽培の結果
- ② 第2次大洲市総合計画での水産業の振興
- ③ 高齢者の健康づくり
- ④ 高齢者の自動車運転

わさび実証栽培の結果について

問 平成24年度から28年度まで実施したわさび実証栽培は、現段階

ではわさび栽培の拡大には至らなかったと思う。しかし、今後のこともあるので、その結果を今後どのように生かしていくのか検証する必要があると思う。

河辺地域でわさび栽培が適地であったのかどうか。実証栽培でクリアできにくい条件、例えば水温、水質、地質、耕地面積などを改善して、今後再チャレンジできるのか。

答 河辺地域でのわさび栽培が適地であったかどうかについては、収穫量の十分な確保には至らず、わさび自体の規格も均一でなかったものの、食用として十分利用できる品質であったという点では、わさびの栽培地として可能性はあるものと考えています。しかし、再チャレンジするということについては、わさびの生育環境を改善するための施設や設備への投資が必要となるため、ビジネスモデルとして成り立たせるには費用対効果の面から難しいものと考えています。

第2次大洲市総合計画での水産業の振興について

問

現在の長浜地域で獲れるフグやハモの水揚げ量と品質で、ほかの地域と比較して特化しているものがなければ、ブランド化は困難では

ないかと思う。ブランド化には賛成の立場だが、自己満足だけのブランド化にならないためにも、太刀打ちできる腹案があるのか。

答 現在、長浜町漁業協同組合では、特にサワラについて「嵐さわら」として販売促進を図っているところであることから、市としても、販路拡大などの支援について具体的な方法を検討していきたいと考えています。

また、フグやハモ、アユなどについても、品質面で他の地域で獲れたものに引けをとらないことから、地元でおいしく食べるといったプランを一つのブランドとして確立するなど、知名度、存在感を高めていくための支援を検討していきたいと考えています。

一方、水産物を活用した加工食品のブランド化については、大洲ええモンセレクション認定制度において、市全体のイメージアップにつなげる取り組みを行っています。

また、大洲特産品開発普及事業においては、今後も本市の御当地グルメを充実させることで、観光誘客にもつなげられるよう、食の魅力を県

内外に向けて発信していきたいと考えています。

高齢者の健康づくりについて

問

総合福祉センターの中には健康増進室があり、毎日約30人程度の高齢の方が利用し、大きく健康づくりに役立っている。また、お友達となった方々との会話や情報交換も大切な時間である。

しかし、この施設は平日しか開所してないため、連休が続いたり、働かれている方で土日及び祝日がお休みの方は利用ができない。

そこで、高齢者の健康づくりのためにぜひ一度毎日の開所を検討していただきたいと思うが、どのように考えているのか。

答

土・日、祝日については、大洲市老人福祉センター条例施行規則により休日としているところです。

土日、祝日に開所する場合は、事故防止や健康相談などのため看護師などの職員を配置する必要があることから、今のところは開所の予定はありません。