



皆様の笑顔と幸せのために 喜んで働きます!

日頃よりご支援いただきありがとうございます。
市政報告をお送りいたします。

2024年7月27日、名張市と伊賀市の両市は、みどりの食料システム戦略のうちの有機農業産地づくりとして『オーガニックビレッジ宣言』を行いました。2022年6月の一般質問で提案した宣言がようやく形になり、一步踏み出すことができ、大変嬉しく思っています。

本市は水と緑に恵まれた中山間地で、昔から伊勢神宮や東大寺にお米を納めていた地域です。伊賀地域産「伊賀米コシヒカリ」は、日本穀物検定協会が公表した2022年産米の食味ランキングで最上級の「特Aランク(以下、特A)」を4年ぶりに受賞。外観や味、香りなどで比べてランク付けされるもので、過去の受賞を含めると8回目となりました。

22年産米の特Aは伊賀米コシヒカリを含めて全国で40産地品種。県内では伊賀米コシヒカリだけで、愛知、岐阜、静岡3県では計4つの産地が取得し、コシヒカリの特Aは8産地品種で、西日本では伊賀米コシヒカリだけだったそうです。

米以外の作物も寒暖差のおかげか味わい深いものも多く、本市の誇れる宝の1つが農産物であります。

そこで会派「喜働(きどう)」として、少子高齢化社会、財源不足の本市の未来を見据えて、『情報共有、食料確保、農業推進、食による医療費削減』に取り組んでいるところです。下記に議会の一般質問した内容や視察研究先の情報をお伝えさせていただきます。ご覧いただければ幸いです。

2024年6月議会 未来データの導入について

現状

2024年3月4日更新の本市の統計書によると、総農家数は1,131戸。うち自給的農家は466戸、販売農家は665戸。第3次名張市農業マスタープランに記載されている内容は、販売農家の販売金額規模は50万円未満が全体の約7割を占めています。

Q.「未来カルテ」の導入と活用

千葉大学の教授が公開する未来カルテ2050では、産業構造など30項目に及ぶ分析によって、人口減少社会における名張市の将来の姿や厳しい財政予測が示されています。この未来カルテを活用し、未来を見据えたビジョンをつくる必要があると考えますが、導入する意志はありますか。

A. 全庁的に共有していく。

現在、職員で構成するワーキンググループにおいて、職員数の減少や産業構造の変化、児童・生徒数の減少など、2050年を見据えた議論をしています。未来カルテはその検討材料として活用しており、今後、全庁的に共有していきます。



2024年3月議会 農業取得向上と耕作放棄地対策について

Q. 名張をフルーツ王国に

本市では兼業農家が大半であり、本業の収入で機械を購入しているのが現状であります。農業取得の向上及び中山間部の耕作放棄地対策として、栗、柿、梨、柚子、キウイフルーツ、梅など果樹を植え、フルーツ王国を目指してはどうでしょうか。

A. 柿や栗の収益化を研究

市内では小規模の販売農家が7割を占めているが、稲作だけで収益を上げるのは難しいと考えます。JAと協力しながら付加価値の高い有機野菜、山椒などの生産を促す取組を進めていますが、柿や栗は手間がかからず一定の収益につながると考えており、今後とも研究を続けていきます。



2024年3月議会 販路を確保してつなげる農業について

Q. 販路拡大

本市は約7割が兼業農家で、農業をしながら売り先を探すことは容易ではないと想像します。そこで市が一括購入して販売先を見つける、または商社のようなものを立ち上げ、既存の組織を使い、稼げる儲かる農業にしていこうとお考えですか。

A. ブランド特産品の販売促進に取り組む

販路は大事と理解しています。個人で販路を持っている人はいますが、大半はJAを通じて販路を獲得されている方が多い現状です。行政として市場への関りが難しい面もありますが、ブランド特産品(伊賀米や伊賀牛)を中心に販売促進のためのPRに取り組んでいます。

要項

特徴ある医食同源米「金芽米」で医療費削減

本市は全国1700市町村ある中で財政の将来負担比率はワースト10位前後。近未来、増加すると予想される医療費・介護費をいかに抑えるか、健康な人を増やすかが本市の取り組むべき大きな課題のひとつと捉えています。健康成分を多く残した医食同源米「金芽米」を導入して、市民の方の健康増進に取り組んでいただきたいと思います。また地域で採れる米を特別な精米方法で付加価値を高め、人口の多い都市部で販売することも併せてお願いしたいです。



泉大津市
南出市長訪問

安心・安全な食糧の安定的確保に関する構想 ～新たなサプライチェーンの構築に向けた自治体間連携～

市民の健康増進×食糧危機への備えに向けて

【農業連携協定】

自治体間農業連携協定を締結し、連携先の生産者から玄米を購入
平時から他の自治体と関係性を構築(給食用農作物の購入)し、市民の健康増進を図ると共に、それを有事(食糧危機など)の際に活用できる仕組みを構築する。

効果

連携自治体

生産者の収入安定・向上、休耕地などの有効活用、担い手の育成・確保につながる。

泉大津市

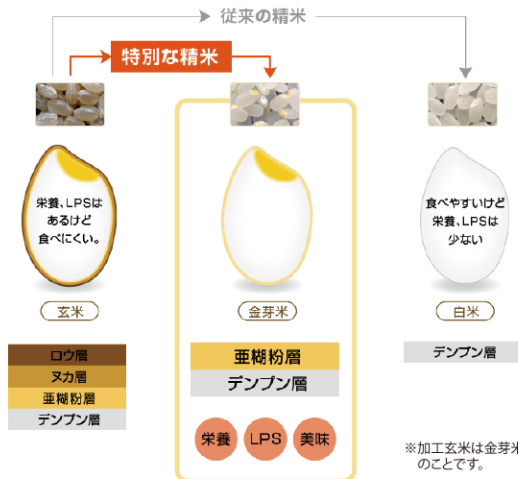
安定した出口(消費地)として機能することで、連携自治体の農業発展に寄与する。

東京農業大学 客員教授
雑賀慶二 訪問

加工玄米(亜糊粉層残存米、ロウ層除去玄米)の摂取による医療費削減

加工玄米(亜糊粉層残存米、ロウ層除去玄米) 常食者の多いT社(喫食率66.1%)は、和歌山県の平均医療費の約68%となりました。加工玄米(亜糊粉層残存米、ロウ層除去玄米) 摂取を開始したA社(喫食率39.1%)では喫食前の平均医療費より40%、B社(喫食率29.4%)では39%減少した。結論として、加工玄米(亜糊粉層残存米、ロウ層除去玄米) 摂取により亜糊粉層や糖層に含まれる栄養素摂取量が増加した結果、健康状態が改善、疾病罹患率が減少、公的医療費が減少した可能性が示唆されました。

金芽米と普通米の違い



公益財団法人
医食同源生薬研究財団

幼児の感染症予防に貢献

加工玄米(亜糊粉層残存米)を摂取している園児は、通常の白米を摂取している園児と比較して、新型コロナウイルス感染症に罹患しにくい傾向が確認されました。

加工玄米(亜糊粉層残存米)を提供していたA園では、440人中約10%の48人が発症していました。一方、A園(江東区)と直線距離3Kmしか離れていない白米を提供していたB園(江東区)では、109人中約77%の84人が発症していました。同じく白米を提供しており、A園、B園から直線距離で10Km離れているC園(浦安市)では、131人中約39%の51人が発症していました。(2021年度の3～5歳新型コロナウイルス感染症罹患患者数データによる。)

※2020年8月に国立遺伝学研究所らの研究により、コメの中にモミラクソン等の新成分が発見されました。それらの成分は白米に精製されることにより大半が減少しますが、亜糊粉層には多く存在することも判明し、かつモミラクソン抗菌活性物質で、抗糖尿病、抗腫瘍、抗肌老化などの多くの健康効果が示唆されている成分です。

東洋ライス株式会社
代表取締役 雑賀慶二

医食同源米によって我が国の国難を 解決するためのコンソーシアム

☆基本的な考え方

1. 国の財政を圧迫している医療費を大幅に減らすこと
2. 次代を担う子供や、出来れば妊婦の健康度を高めると共に、少子化を防ぐこと
3. 認知症患者を減らすと共に、健康寿命を延長させ、介護費を減らすこと
4. コメ消費量を増やし食料自給率の向上を図ること
5. 休耕地を無くすと共に、コメの輸出によって海外の人々の健康長寿にも貢献すること
6. コメの価値を高め、生産農家の意欲向上を図ること

本コンソーシアムは、国難の改善に向けて、産(コメの生産者、精米業者、流通業者、外食業者)、官(行政)、学(学識経験者)、消(個人または法人による消費者)が一丸となり設立しました。

これまでに、617の団体および個人にご入会いただいております。現在、市長6名、町長8名、村長2名が所属されています。(2024年7月1日)



皆様からのご意見、
ご要望をお待ちしています。
<https://www.adachiyoshie.jp>

発行：会派「喜働(きどう)」
住所：名張市鴻之台1番町1番地
電話番号：090-3564-5380 (川合滋 直通)
：090-8984-8091 (幸松孝太郎 直通)
：090-7898-9453 (足立よしえ 直通)

YouTube 足立よしえ 検索 @yoshieadachi



▲ホームページ