

国内視察研修を 行いました。



農業委員会は、先進的事例や他市町村の取り組み等を視察し、農業が抱える諸問題について検討する機会とするため、11月13日・14日の両日、伊賀市及び京丹後市において視察研修を行いました。

視察研修に参加して



入山辺地区
農業委員
百瀬道雄

農業委員になり、初めての国内視察研修に参加しました。農業委員36名、事務局2名の計38名にて、視察研修が行われました。

◎伊賀の里

モクモク手づくりファーム

一日目は、農業分野での6次産業成功事例として話題になっている、三重県伊賀市の「伊賀の里モクモク手づくりファーム」を視察し、専務の吉田治氏から会社概要の説明を受けました。



モクモクファーム内の直売所

昭和62年に養豚農家16戸が中心になって農事組合法人「伊賀銘柄豚振興組合」を設立し、小さなハム加工工房を構えたところから始まり、養豚・食肉加工から農業全般に事業内容を拡大してきています。
業務内容は、農業生産部・生産事業部・ファーム運営部・マーケティング事

業部の4部門に分かれていて、現在はグループ全体の売り上げが52億円、パートを含めた職員数が800名で、農家目線の生産・加工・販売を行っています。遊休地を野菜生産に活用したり、後継者のいない果樹園を引き継いだりと、周辺農地の受け皿にもなっています。
一にブランド造り、二に会員造り、三に良い企画の方針により、不況でも売り上げは落ちなかったそうです。これからは、子どもに農業の楽しさを体験しつつ学習してもらおう企画をもっと増やしていきたいとのことでした。



吉田専務の説明を熱心に聞き研修する委員

また、昼食は園内のレストランで、このファームの手造り食品による食事をいただきましたが、研修中なので地ビールを味わえなかったことが心残りでした。

◎京たんご

ぼたん・もみじ比治の里

二日目は、今、松本市でも話題になり市長への建議事項にもなっている、イノシシ・シカの処理施設というところで、京都府京丹後市の「京たんご ぼたん・もみじ比治の里」を視察しました。京丹後市大宮庁舎にて概要の説明を受けた後、処理施設を見学しました。

平成22年5月10日に、京丹後市が総事業費約8千6百万円で延床面積192㎡の施設を整備しました。イノシシとシカの処理作業においては同一機材を使用しない等、イノシシ・シカ肉の安全性を最優先に考えた2系列の処理設備になっていました。施設運営は地元の猟友会に委託

し2年目になりますが、一頭から取れる肉の歩合が少ないため、肉加工品販売だけでは採算が合わないそうです。市からの委託料で運営しているということでしたが、今後はイベント等で販売を拡大していきたいとのことでした。また、視察の様子と、熟成庫、冷凍室を見学しました。



2系列に分かれた処理設備

今回の研修地は、どちらも今後研究していかなければならない課題で、今後の活動に役立つ研修となりました。