

総 務 経 済 常 任 委 員 会 記 録 簿				
会 議 日 程	令和8年8月5日 8:30～13:20			
場 所	瀬戸内町内			
出席委員	元井委員長	中村副委員長	池田委員	伊東委員
	向野委員			
欠 席 委 員				
説明のため出席した者の職氏名				
付 議 事 件	・ 所管事務調査：農業振興に関する調査			
	・ 農家への現地ヒアリング			
担 当 職 員 名	昇書記	委 員 長 署 名	元井 直志	
会 議 の 概 要				
（果樹） 1. 栽培品目と技術的工夫 ドラゴンフルーツ：栽培歴は約10～11年で、現在は約80本～90本を栽培しています。 仕立て方：沖縄から導入した苗を使い、高さ約2mのパイプを利用して、作業しやすい高さで枝を横に広げる独自の「棚仕立て」を行っています。 管理：1枝に1個の実を残す「摘果」を徹底して大玉化を図っています。また、夜に咲く花を早朝に人工授粉したり、ミツバチを活用したりして結実を安定させています。 特長：ドラゴンフルーツは台風や塩害に非常に強く、島での路地栽培に適しています。 マンゴー・バナナ：マンゴーは需要が高く、常に足りない状況です。 「アイスクリームバナナ」という品種を栽培しており、皮をむいて冷凍しても中身が茶色くならず、真っ白なままで見た目が良いのが特徴です。 柑橘類：タンカン、津之輝（つのかがやき）、グレープフルーツなどを接ぎ木して増やしています。 2. 地域資源の活用と加工・販売戦略 自家製肥料（堆肥）：地元のマグロ養殖業者（瀬戸内町内の企業）から出るマグロの残渣をもらい、サトウキビのバガス（絞りかす）と混ぜて自家製堆肥を作っています。 加工と6次産業化：最近、加工の許可を取得しました。余った果実や規格外品を一口サイズにカットし、真空パックして冷凍保存する「カットフルーツ」としての販売を始めています。観光客向けにフォークを付けてその場で食べられるカップ入りの販売も行っており、好評を得ています。 販路：マンゴーなどは既に決まった固定客への発送がメインで、市場に出す余裕がないほど注文が入っています。 3. 直面している課題 深刻な水不足：勢里地区では水が不足しており、大きな川があっても農地まで届いていません。個人で細いパイプを引いて順番に水を使っている状態で、地区内の農地の約8割が水不足のために耕作放棄地になっているという厳しい現状です。 物流・出荷の壁：加計呂麻島から本土へ出荷する際、フェリーの積載スペースが限られており、大量出荷が難しいことが規模拡大の障壁となっています。 労働力不足：かつては大規模にかぼちゃ栽培も行っていましたが、現在は一人ですべてを管理するには限界があると感じています。 鳥獣害：カラスやヒヨドリによる食害があり、爆音機や袋掛けで対策していますが、完全な防除は困難です。				

4. 行政・議会への要望

農業用水の整備：最大の課題である水不足を解消するための基盤整備をしてほしい。

出荷体制の改善：貨物専用フェリー（定期船）の活用や、集荷・運搬を代行する仕組みなど、農家が栽培に専念できる物流システムの構築をしてほしい。

離島への支援：農業振興のため、離島地区特有のコストやインフラのハンディキャップを埋める施策をしてほしい。

独自のアイデアと技術で高収益な農業を実践されていますが、個人の努力では解決できない「水」と「物流」という構造的な課題の解決をしてほしい。

（さとうきび）

1. さとうきび栽培の現状と課題

農家の激減：過去20年間で栽培農家が激減し、それに伴い生産量も減少しています。主な要因は、農家の高齢化と重労働に加え、単収当たりの所得が確保できないことによる離農の増加です。

経営形態：現在は数名の農家がいるものの、多くは自ら栽培し、自前の工場で製糖を行う形態が主流となっています。

所得確保と支援：魅力ある品目として存続させるためには、基本経営類型に適合できる所得目標（農業所得約280万円など）の確保と、町独自の支援制度の創設が必要である。

品種の選定：土質や保水性などの圃場条件に合わせた高単収・高品質な品種の選定が求められており、農林課や他地域との情報共有が重要視されています。

2. 作業の省力化（機械化）への切実な要望

さとうきび栽培は非常に労力を要するため、機械化による負担軽減が急務とされています。

除草作業：気温上昇期の除草は重労働であり、株削機やハンマーナイフ、耘ボ用のアタッチメントなどの導入による省力化を求めています。

収穫・脱葉作業：大型製糖工場のようなハーベスターが使えないため、加計呂麻では斧での刈り倒しや手作業での脱葉（皮剥ぎ）が主です。台風で倒れたキビにも対応できる改良型の刈り倒し機や、雨天でも作業可能な脱葉機の整備が大きな課題となっています。地元の業者による機械製作の可能性についても検討しています。

3. 製糖工場および製品（黒糖・きび酢）の課題

「見せる」黒糖づくり：観光客の見学が増えていますが、衛生面や高温による危険が伴うため、安全に配慮した見学コースの整備や施設の改良を提案しています。

品質保持と冷風庫：夏場の高温多湿による黒糖のカビや変色を防ぐため、現在はエアコンで対応していますが、コスト面から専用の冷風庫（冷蔵コンテナ等）の導入が必要であります。

きび酢の販売と施設老朽化：きび酢は在庫が滞留しており、1,000リットルのタンクが数十基あるものの、稼働しているのは一部で、品質低下により廃棄されるケースもあります。

昭和58年に導入された醸造施設は、骨材の腐食や屋根の劣化など老朽化が著しく、年次的な建替え事業の導入を強く要望します。

4. 気象災害への緊急支援

さとうきびは土地利用型作物であり、広域に及ぶため個人での対応が困難です。今回の干ばつ被害のような自然災害に対し、散水用ポンプやタンク車の貸し出し・リースといった緊急支援体制の構築を考えてほしい。

さとうきびが加計呂麻農業の基幹であり、有休地や荒廃地を増やさないためにも、地域雇用と伝統継承の場である製糖工場の維持・存続に向けた多面的な支援をしてほしい。