

伊方町議会第 77 回定例会に係る一般質問通告内容

質問者	質問の大綱	質問の相手
清家 慎太郎 議員	1 農産物加工品の取り組みについて	町 長
質問の要旨		
三つの太陽の恵みを受け、また長年にわたり蓄積された技術により栽培された温州ミカン、中晩柑類は伊方町の誇るべき特産品であり、その味が高い評価を受けていることは町内外に広く知られていることであります。 その味をそのままに味わえる加工品としては、柑橘を搾汁したジュースがあり、長期間柑橘のおいしさを味わえる商品として数多くの生産者がジュースを販売されています。 大きく分けてジュース搾汁には圧搾方式、チョッパーパルパー方式などありますが、味やコスト面で近年主流になっておりますのが、インライン搾汁方式であります。 同方式は、瞬時に果皮を分離する製法により、外皮の油分が入りにくく、苦みやえぐみ等余分なものが入らないので、柑橘本来の味のジュースが生産できるということで現在主流の搾汁方式となっており、南予地区では宇和島市や明浜の搾汁施設で導入されておりますが、伊方町には導入されておらず、現在生産者は先述の2施設はじめ町外で搾汁している方もおられます。 特に外皮の厚い中晩柑では味の違いが顕著に表れ、生産者の間からはインライン搾汁を待ち望む声をよく耳にいたします。 インライン搾汁工程を町内でできるようになれば、今まで町外事業者に支払っていた搾汁料が町内に入りますし、生産者としても輸送時間の大幅な短縮に繋がり、その時間を栽培作業に充てることができるようになります。 またジュースに限らず柑橘を使った加工品への取り組みは生果販売のレベルにならなかった柑橘に付加価値をつけた活用になり生産者所得の向上に繋がると考えます。 投資額は少なくないと思われませんが、伊方町の産業育成のため、また生産者の工数削減や所得向上のためにも柑橘加工品への取り組みやインライン搾汁方式設備の導入は非常に有益だと考えます。 そこで質問といたしまして町としては柑橘加工品への取り組みや、インライン搾汁施設の導入についてどのように考えられておられるかお伺いいたします。		

質問者	質問の大綱	質問の相手
清家 慎太郎 議員	2 次期町政への展望について	町 長
質問の要旨		
第2期高門町政の主な事業として、企業誘致などの町有施設の有効活用、移住・定住促進支援センター設置、新規事業支援のいーチャレ、子育て助成拡充、獣肉解体加		

工設備施設整備、亀ヶ池温泉再建などを行い、また今後は消防署再編、アグリトピア宿泊棟改修、町民グラウンドの活用検討等の課題があるということを 3 月定例にてご答弁いただきました。

また、さまざまな要因での職員数不足への対策、あるいは事業の取捨選択の見極めの必要性がでてきた段階でもあります。

同定例会では残り数か月全力で町政を運営していく所存であるという答弁でありましたが、いずれの事業も事前企画段階、あるいは仕掛け段階のものがほとんどであり、それらを軌道に乗せるまで取り組むには、まだいくらかの期間が必要になります。

しかしながら町長選挙は約 3 か月後、9 月 29 日に行われます。

高門町長が引き続きそれらの事業に取り組むのか、新しい舵取り役に一任するのか、その意思を表明するのは今定例会がまさにその最後の機会であると強く感じております。

大綱 2 の質問といたしまして、任期という区切りを約 3 か月後に控えた今、高門町長の次期町政への出馬の意思を含めました次期町政への見解につきましてお伺いいたします。