

「知事とのわいわいミーティング」(平成20年1月21日実施) 外ヶ浜会場 の概要について

「知事とのわいわいミーティング」を1月21日(月)午後2時から、外ヶ浜町中央公民館で開催しました。当日の概要をお知らせします。

「知事とのわいわいミーティング」は、知事と県民の皆さんが、青森県の未来を創るために直接意見交換をする場です。今年度は、合併した市町にうかがって実施することとし、外ヶ浜町は今年度第3回目の開催となりました。

当日は、約10名の町民の方が参加され、6名の方からご提言・ご提案がありました。その概要は、次のとおりです。

三村知事あいさつ

青森市から外ヶ浜町をつなぐ、国道280号のバイパス工事が進んでいます。地域住民の皆様方におかれましても、本日のように雪が降ったりすればするほど、幹線道路ネットワークの重要性を感じられていることと思います。道路特定財源が確保されるかどうかは、道づくりのみならず、地域経済に与える影響が大きいことから、その存続を訴えています。

さて、我々の青森県には、地域ごとの暮らしがあり、地域ごとに様々な風土を持っています。それぞれの地域を元気にしていくため、地域住民の方々は頑張ってくださいます。

来年は、ここ外ヶ浜町にもゆかりがある太宰治の生誕100年を迎えます。生誕の地旧金木町を含む津軽半島全体をネットワークし、観光を始めとする交流を広域的な観点から進めたいと考えています。

本日の会合が互いに実り多いものとなることを願い、ごあいさつとさせていただきます。

外ヶ浜町・森内町長あいさつ

今日は二十四節気の一つ、大寒です。寒い中お集まりいただきありがとうございます。

この外ヶ浜町は合併してまもなく3年を迎えますが、他に負けない町づくりを宣言しています。

国道280号バイパスについては、新幹線新青森駅開業までに完成させたいと考えています。下北半島とを結ぶフェリーについても、「イルカいないかキャンペーン」の実施などにより単年度黒字を達成しています。付加価値をつけた町おこしに取り組んでいかなければと思っています。

知事から太宰治先生の生誕100年のお話がありました。町でも、太宰治先生、棟方志功先生、大町桂月先生が宿泊された、龍飛の奥谷旅館を無償提供いただき、県からの助成も得て、リフォームしているところです。この龍飛から世界に発信し、この青森県に、良い意味で目を向けるような形をつくり出していかなければならないと思っています。

我々としても、意見を聞き、意見を出しながら、良いまちづくり、良い地域づくり、良い青森県にしていくための応援をさせていただきます。

発言者1（女性・50歳代）

平舘地区で魚の加工に取り組んでいます。その日にあがった魚はその日のうちに処理していますが、これほど安全・安心な食品はないと思っています。できればこれを県内外に紹介していきたいと思います。どこかで「外ヶ浜にはこういうものがある」ということをご紹介いただければと思います。

知事

我々にとって一番大事なものは地域資源です。自らが地域の資源に早く気づき、本当の良いものは日本のみならず世界に通用する、そのような心意気でこの地域資源を伸ばしていくことが大事です。地域で自信を持てるものは何なのか、それを探していくことが肝心です。どのような地域にも、世界に誇れるものがあり、それをどう伸ばすかということです。

この外ヶ浜町にも様々な魅力があります。県のまるごと青森情報発信チームの活動成果の一つとして、漫画「美味しんぼ」で青森県産の食材が集中的に取り上げられましたが、その中では、外ヶ浜産の焼き干しが紹介されています。世界を駆け歩いている「美味しんぼ」の原作者によるこのような評価は、たいへんうれしいことです。

外ヶ浜町には、焼き干し以外にも、そばがありますし、いろいろなものを是非、発見していただきたいと考えています。深浦町・岩崎地区で実施した「海彦山彦「食の幸」活用モデル事業」では、JRと協力し、地元の食材を地元の料理の仕方で県外からの観光客に提供する仕組みをつくりましたが、発信するだけでなく、足を運んでいただいた上で消費していただくことが大切です。地産地消を県外にも広げようということです。

外ヶ浜町にも、良い食材のほか、太宰治を含めた文化資源があります。いろいろな工夫をしていただきたいと考えます。

東青地域県民局長

国道280号は別名松前街道として青森市から外ヶ浜町に至りますが、この沿線には、焼き干しだけではなく、そばや大豆、新鮮な魚などがあります。龍飛までの間には良いところがたくさんあるので、適当な名前やキャッチフレーズをつけることをみんなで考えてみてはどうでしょう。

発言者1

国道280号については、「ブルーロード」という名前がついています。その関連で、街道沿いの各地で独自のラーメンをつくってみようといった企画に携わったこともあります。龍飛観光のついでに平舘に立ち寄っていただければと思っています。

東青地域県民局長

この地域でも良い物がたくさんあり、観光客にうまく伝わるように、この地域で頑張っておられる方々をつなぐことが大事です。

発言者 1

できれば青森の「旬」を求めに来ていただければと思っています。

東青地域県民局長

「あるときだけ売ります」というものの良さを消費者に分かってもらうように訴えなければなりません。ひとたびメニューに書いてしまうと、それは一年中あるものだと消費者は思ってしまうことがあります。期間限定というものの良さを訴えることが必要です。

知事

県外からの観光客にはレンタカー利用者もいますので、道の駅のネットワークを活用することも考えられます。

今、「旬」の話が出ましたが、県産食材を活用したレシピ集を出していただいたシェフの熊谷喜八さんには、自ら市場を見て歩くなど、県内をまわりながら、旬のものをどんどん発掘していただきました。県内に宝の多いことは誰もが保証するところです。中村醸造元さんは「大間マグロ醤油」



を発売しましたが、料理人の神田川俊郎さんがアドバイザーになっています。青森の食材は本当に素晴らしいから応援したい、大豆も良くて、日本で一番安全・安心、本当においしい醤油を作っている、これを守りたい、ということで応援してくださっています。このように、県外からの応援団も多いのです。

イトーヨーカドーやイオングループと連携し、青森の良品、良い加工品を売り込むための商談会を進めていますが、これも販路というものが大事だと考えるからです。町長さんも私どもと共に、セールスに歩いております。単一の商品のためでなく、いくつかの市町村分をまとめて売り込み、イオンなどの基幹店でどれだけ通常取引に持ち込むことができるかが我々の仕事となります。このような「攻めの農林水産業」の推進により、通常取引が1000種類以上増えるなどの実績に結びついています。

発言者 1

大分県の大山農協とおつきあいさせていただいております。

知事

大山町は、矢幡町長さんのもと、「桃栗植えてハワイに行こう」というスローガンで有名になりました。米から切り替えて、梅の加工品など、いろいろなジャンルに挑戦しています。町民を元気に、豊かにし、目標はみんなでハワイに行くというのですが、精神的にも金銭的にもハワイに行けるぐらいの気持ちとゆとりを持てる、そういった農業地帯を作っていこうという趣旨でしょう。是非、交流を深めていただければと思います。

発言者 2（男性・30歳代）

地元のをどうやって売り込むか、もっとかみくだいて言えば、どうやって良いものを発見するか、発見できるか、魚介類にしても、海のもの、山のもの、畑のものにしても、もっともっと良いものがあるのではないのでしょうか。都心部に向けて送り出しても決して恥ずかしくないものがあるはずです。失礼な言い方になるかもしれませんが、今までは、PR不足、宣伝の弱さがあったと思います。

私は、外ヶ浜町漁業活性化研究会に携わっていますが、都心部に向けて「こんなに良い物があるよ」ということを宣伝する際には、青森や外ヶ浜という名前よりも、全国的に知られている「津軽海峡」というネーミングを先に出しています。そのほうが商談しやすいからです。

それで、どのようなものを売るのかというと、活魚パックです。レストランやお寿司屋さん、料亭に向けて、生きた魚をパックにして全国に発送しています。この状態で、駅のキオスクあたりにでも置かせてもらえれば、生きた魚をキオスクで売っている第1号となるでしょう。



このパックでは、ヤリイカが40時間、ヒラメ類などの底魚が50～60時間、ホタテであれば170時間生き続けることができます。それぞれの魚介に見合った酸素量を入れることがポイントです。

関東以北でこの活魚パックの技術を習得しているのは私だけでしたが、同じ研究をしている方は北海道に3人、全国で

は8人います。最近秋田でもハタハタをパックにする方が出てきました。

外ヶ浜の産物を「神磯（かみそ）」の恵みと呼んでいます。神磯の恵みをどうやってレールに載せて送り込めるかを研究しています。海のものでも山のものでも良いのです。

今、料理家の道場六三郎先生のところに食材を卸させてもらっていますが、パックの箱に、もみじの落ち葉を数枚、一緒に入れてあります。ちょっとした副材が生きてくることがあると思うからです。

本州最北端の魚介類。鮮やかな「彩」北端の魚介類をどうやって都心部にPRできるか、売り込めるか、ゆくゆくは、これが一つの青森のブランドになればと思っています。

このような取り組みは、役所などではなく、生産者自らが主体となり、自らが手を動かしてこそ取り組めるものだと思います。漁業者一人ひとりの企業努力によるものです。市場に出せばイカは1杯300円ですが、東京に送り込めばそれが3000円で売れます。付加価値はそのまま漁師さん自身の収入源になります。自分がやらなければならない、そうしなければ食べていけない、そのような危機意識が芽生え、一つの起爆剤になればうれしいです。事務的なことは全部私がやるので命がけで魚を捕ってきてくれと、みんなで話し合いながら取り組んでいます。

いくらでもサンプルを提供しますので、知事が東京に行ったときにPRしていただければと思います。

東青地域県民局長

「活魚パック」は非常に面白い取り組みです。

ここに今日おられる方は、みんな何でもやっていこうと思ってくださっているような方々なので、アイデアや気づいた点、ちょっといいぞと思うようなところをこのようにやりとりすることにより、皆さんの中にも何かが芽生えたのではないのでしょうか。

発言者2

まず手を動かすこと。こちらから何かを働きかけようということです。駄目だったらやめればいいのです。いろいろと作戦し、いろいろな方法でぶつけてみて、受けなかったらやめてしまえばいい、脈がありそうならばとことん突っ込めばいいのです。しかし、やってみないうちから、ああだこうだと、いろいろ評論するような人があまりにも多すぎると思います。

知事

経済の実際の現場にぶつかることというのはまさにおっしゃるとおりで、理屈で段取りしても、行って初めて初めて分かることがあります。

今のお話で考えさせられたのは、全般的に、農業者については、出口と申しましょうか、売り方も考えて、いわゆるマーケティングを考えながらやるような状況になってきましたが、漁業者もそういうことを改めて考えなければならない時代になっているということです。魚ほど相場の上がり下がりが激しいものはないのですが、それぞれ捕り方を工夫しています。一斉に捕るのではなく時期をずらすなど、各漁協さんは、単価を上げるようなさまざまな仕組みを提案し、アイデアを出してくれます。ホタテの養殖などは別でしょうが、捕ってくる魚介類については、どのようにそれらを売っていくか、ということを含めて総合的に考えていかなければならないということです。漁協が中心になって考えることになるでしょう。

農業者と一緒に私どものセールスについてきてくれますので、漁業者についても、時化のときにしか行けないといった制限はあるとしても、セールスの現場を見て、自分の魚が

どのように流通し、どのような評価をされているのか、こういったことを見ていただければありがたいと考えます。

これからは、どの商売もそうでしょうが、第一次産業についても、マーケティングと一定の財務を理解していただく必要があります。ただ捕ればいいという時代ではなく、帳簿をつける感覚を持つことによって、産業としても強くなるのではないのでしょうか。農業では「革新的経営体」と呼ぶことがあります。漁業についても、新時代の漁業トップランナーというのでしょうか、そのような形で育成していくことが重要だと考えます。

活魚パックは画期的な取り組みです。財団法人21あおもり産業総合支援センターの助成事業など、いろいろな支援の仕組みをつくっています。パッケージの大きさなどを工夫できるでしょうし、この技術を活用して、さまざまな切り口で新たな事業を展開していくこともできると考えます。

発言者3（男性・30歳代）

この地区は津軽海峡が売りです。私も龍飛に住んでおり、龍飛の魚を売りたいという気持ちがあります。ところが、「魚屋さんがない、残念だ」と観光客からよく言われます。家では旅館を営んでいますが、青森の市場などから仕入れています。規模は小さくともよいので、八戸の八食センターやむつ市の下北名産センターのような施設で売りたいということを考えていました。

その魚が捕れる津軽海峡は、昔、源義経が北海道に渡ったとされる海峡です。私は町おこしグループの「義経組」で活動していますが、この伝説は国内ではかなり浸透してきましたので、今度は海外に進出しようと考えています。例えば、青森空港からソウルに向けたチャーター便がありますが、そういったものを利用し、インバウンドのお客様にも、「義経は素晴らしい人間である」ということを伝え広めたいという思いがあります。ジャスコなどで知事が自らセールスする場に私たちも連れていってもらい、一緒にPRをしたいということもあります。知事がインバウンドのお客様にPRするために海外に出ることがありましたら、ぜひ一緒にお伴し、義経の衣装を海外の人に見せ興味を持ってもらい、青森県に来てもらいたいと考えています。

知事

地区によっては、全世帯が漁業関係者であり、ご近所同士などで魚を調達し合えるので、魚屋が要らないということもあるのかもしれませんが。

東青地域県民局長

鱈ヶ沢町の焼きイカ通りのように、この陸奥湾沿いにも、ホタテ貝焼きなど、目の前で焼いて食べてもらえるような取り組みがあってもいいのではないかと考えたことがあります。が、そのような店を常設で開くことが難しい状況があるのも事実です。しかし、何か自分たちでもそのようなことをしてみたいといった話は漁協からも出されており、少しずつその機運が出てきたところですので、その芽を育てたいと考えています。

知事

漁協で直売コーナーみたいなものを営めるのでしょうか。

発言者2

お客様を待ち受けるというのであれば、それなりの施設を備える必要があります。鮮度が落ちたものを売るのでは漁協の名折れにもなるわけですから。ただ、そのような施設を整備しようといった計画はあります。

知事

八食センターの盛況ぶりを見た誰かが、新幹線新青森駅開業を見据え、どこか適当な場所で施設をつくるのではないのでしょうか。我々が知らないところでそのような話が進んでいるのかもしれませんが。

さて、義経を絡ませるのPR、これは絶対に面白い企画です。今後県外で行う県産品フェアなどで義経をどう形づけていくかということが課題でしょう。九州に住む人たちの中

にも東北地方に興味を持ってくださる方がいますので、海外でのPR、あるいは国内でも遠いところ、そういうところで何かやってみませんかをご案内していきたいと考えます。

義経の伝説は、旧百石町にもあります。ご夫人を匿ったとされる場所があり、義経夫人の墓と伝えられているものがあります。こういった事蹟が岩手県からつながっていますので、その点では岩手県とも連携しなければならないでしょう。また、何か面白いエピソードを探さなければならないと考えます。北海道に渡り後にチンギスハンになった、という伝説にとどまることなく、途中で何かをしたといった夢が膨らむファンタジー、こういった工夫をして、大間町の町おこし集団「あおぞら組」に負けないぐらいに、義経組ももつとキャンペーンし、義経の存在をもっとPRすべきだと考えます。

我々としても、PRするときには応援します。アイデアを期待しています。

発言者4（男性・50歳代）

蟹田の良いところは、空気が綺麗なこと、自然が豊富なことです。自然も、海の宝庫、山の宝庫、いろいろなものがあります。しかし、畜産関係は、東青地域や津軽半島地域は弱いと思います。と場や県の試験場でも、八戸方面に集中しているとの印象があります。

インターネットで見たのですが、県では、地鶏としてシャモロックを進めている動きがあります。私は、4～5年前、愛知県に行ったことがあり、その機会に名古屋コーチンの評判を耳にし、雛を分けてもらいました。畑に小屋を建て、肥育してみたのです。名古屋で生まれた名古屋コーチンが青森で、蟹田で育ったらどんな味になるのだろうという興味もありました。ただ、肥育して1年ぐらいになって問題が生じました。加工のための処理する場所がないのです。そこで、業者の方に頼んで、1羽350円の手数料を払って加工してもらったという経緯があります。この近くで畜産を営むには、処理する場所がない、そのことが畜産の振興の妨げになっているのではないのでしょうか。そこで、県が地鶏として売り込もうとしているシャモロックの生産性を高めてアピールするためにも、東青地区にも、生産して処理できるような施設があればと思います。土地は、減反による遊休農地を利用することもできます。

知事

非常に畜産が元気な青森県です。しかし、東青地域ではほとんど畜産がなく、県南が主体ということがあります。そのような中で、シャモロックは新しい取り組みでした。五戸町でも、最初は処理施設は備わっていなかったのですが、グループとして一定の数量をつくり始め、そのための処理場が必要となり、自前で処理できるような仕組みに整ってきたということがあります。また、建設業からの新規参入としていろいろな形で支援できたということもあります。

発言者 4

シャモロックの大規模な生産者団体ができる前の話ですが、蟹田でも、三厩でも、シャモロックを肥育していた人がいました。大規模に生産されるようになり、県の指定鶏とされ、一般の家庭では飼ってはいけない、ひよこも売れませんという規制がかかるようになったのです。現在では、一般の家庭やグループが育てることができない状態です。

知事

食の安全に関する要請もありますし、味の水準を守らなければ絶対にブランド鶏にならない、そのような意味もあって、管理を徹底し、水準を高めなければいけないということがあります。細々と生産していた時代から、一大産業、一大ブランドとしてこれに取り組んでいくという、はっきりとした方針を打ち出しました。そうすると、一定の基準にのって生産していかざるを得ません。

東青地域県民局長

今は、「安全・安心」が求められています。一定の規格、一定の品質のものを供給するために、青森シャモロックブランド化推進協議会が組織され、その協議会のもとに頑張っていこうと生産者の皆さん方がかたまったのです。県としてもこれをバックアップしようとしているところであり、昔のように、素朴に「飼ってみたい」といった時代からは変わ

りました。食肉処理の工場についても、シャモロックのためのラインの変更も伴うので、ある程度のロットが必要となります。それでも、昔に比べれば、ある程度生産量が増えてきたため、県内でも、シャモロック専用のラインを備えて加工できる工場が出てきました。再来年には今までの4倍以上の生産量にしようとしています。それでもまだまだ全国ブランドということにはなりにくいのです。今でも、「宮内庁御用達」ということから、一種のもの珍しさに全国的に取り上げられている状態です。安定的に取り上げられる状態となるために頑張っているところですので、ご理解いただければと考えます。

発言者 4

安全なものをつくるために、どこでも飼えるようではいけない、だからこそ、県で認める基準に合うように肥育する環境をこちらの地域でもつukれないものでしょうか。

東青地域県民局長

ブロイラーでも採卵鶏でも、その生産は八戸方面に集中していますが、冬場の暖房費など経済効率を考えると、どうしても県南が拠点になってしまいます。蓬田の坂本養鶏さんのように、この東青地域に乗り込んで頑張ってくれるような人がまた出てくるようであれば、そのときは応援したいのですが、そこまではオウンリスク（リスクは自己責任）ということになります。

もしシャモロックの正肉を販売したいということであれば、県内17か所の指定農場を紹介することができます。

発言者 4

以前に比べ、シャモロックの生産団体は増えています。こちらの地域でも生産団体があればと思うのです。なぜ東青地区では増えていかないのでしょうか。

知事

シャモロックの生産も商売として、自分でリスクをとる必要があることはご理解いただけるでしょう。そのリスクを引き受けて生産しようという方が東青地域では現れてこなかったということです。気象条件や技術の蓄積といった理由もあるでしょうが、この東青地域で畜産はなかなか伸びてきていないのも事実です。

また、販路の問題もあります。生産したものをどのように売っていくかということも考える必要があります。売るときにリスクもあるということです。今のシャモロックの生産者にしても、自らPRするなど販売面でも工夫して、リスクを自分で背負っています。リスクを自ら負



う、そのような意欲のある生産者を県は側面から支援していきたい、ということです。

今後、意欲のある生産者のグループが一定以上の規模でシャモロックを生産しようということに対しては、地域県民局がいつでもご相談に応じますし、セールスの面では、県の総合販売戦略課も支援できます。

発言者5（女性・20歳代）

現在、いくつかの集落で営農に関する組合が運営されているのですが、高齢化や担い手の不足、コメの値段の低下にとっても悩まされています。法人化も農家が自立していくための一つの手段だと思います。どの産業も今の農業事情と同じ経過があったのだと思いますが、その産業も困難な時代を乗り越えてきたからこそ生き残って今の産業になってきたと何かの書籍にありました。「乗り越える」ためには、若い人のエネルギーがとても大事だと思います。これからの農業は、生産だけではなく、収穫したものを自身で加工し販売すること、自分で手を動かし、自分から動くことがとても大事だと思います。収穫したものを一次加工してブランド化する方法、収穫したものを大手のスーパーの店頭と並べてもらう方法、インターネットでの販売など、さまざまな手法があると思います。

私にできることとして、地域の農産物をよそから来た人に知ってもらいたいと思い、そ

のきっかけづくりとして、地域でのイベントがあったときに、ボランティアのグループを活用して、イベントで販売するという活動をしています。「地域のものを使っている」というフレーズがあると、お客さんがとても興味を示し、結構売れています。また、妹と二人で米を使ったお菓子を研究しています。まだ自分たちの趣味という段階ですが、将来、町に何らかの形で還元し、町に貢献できればと思っています。

今、農業に必要なことは、高齢者がこれまで経験上持っている知識に、若い人の新しい考えを混ぜ、地域の住民が町のことを考え、町の特性を発信するという社会教育的な考えと、商業的な要素の二つだと思います。もっと若い人が農業にかかわらず一次産業を真剣に考えてくれれば、町の将来も明るいと思います。

ある農業者の方に教えていただいたのですが、一次産業をおろそかにしてしまった国は滅びていくといいます。今、一次産業は元気がないように見えます。昔の人が残してくれた田、畑、海のほか、町にいる「人」という資源を大事にしていければと思います。

若い人が農業に関心が持てるような研修や体験、広報活動をこれまで以上に発信してもらいたいということ、興味がある人を見つけてきっかけを与えてあげること、それを大きくし育成してもらうこと、若い人がこれから農業に就いたとき、生活の面でも安定できるような支援策があればと思っています。

知事

第一次産業を粗末にした国は、絶対に成り立たなくなります。国全体の食料自給率が40%から39%に低下している日本の状況には非常に憂慮されるものがあります。

さて、今後、集落営農を進めるに当たっては、若い世代がその中でどのような役割を果たしていくかが大事になってきます。県が総合販売戦略課をスタートさせたのは、青森の良いものを売る仕組みをつくることによって、次世代の農業者にも活路をつくり、自分たちで販路を開拓していくためのノウハウを蓄積したかったということがあります。そのような販路をつくって成功している例も出てきています。甲子園球場のレストランなどに県産米が使われることになりましたが、これも生産者グループの米が納入されます。農業でも年収1千万といったような形が出てこない若い人たちが農業に入っただけないと考えます。そして、これからは、マーケティングや財務が大事になります。農業高校でも

課外授業として簿記を教えたほうがいいんじゃないかぐらいに考えています。マーケティングと財務を理解していただき、技術的なことはベテランから受け継ぐ、そのようにして、若手農業トップランナーの育成に本気で取り組むこととしています。

また、農業には、水、土、人が重要です。良い水資源が良い土をつくります。平成19年は、「日本一の土づくり」をスタートさせました。土壌成分を分析して、良い土をつくっていく戦略、これを10年間徹底して実施することとしています。

なぜ食料産業が大事なのか。食料産業は生命産業、命を守る産業です。大手人材派遣会社のパソナでは農業の人材を育成しており、南部町では、毎年10人ぐらいずつ、就農体験をする研修生を受け入れています。人材派遣会社が農業の人材を育成するほどの時代です。かつて食料を輸出してきた中国が今では大豆や小麦を輸入するようになっています。食料をつくれること、食料を守れること、将来、そのような地域が絶対に強くなります。

また、県では、「食育大作戦」に取り組んでいます。子どもたちに対しては、健康づくり以外にも、農業が大切な産業であり、農業者がこの国の食料の安定のために頑張ってくれているという尊敬の気持ちを育んでいくこととしています。第一次産業の応援部隊をつくっていかねばならない、その気持ちで進めています。

東青地域県民局長

知事が提唱されている「環境公共」という言葉があります。地域というのは、一次自然ではなくて、皆さんが管理をしてできあがっている二次自然です。地域の形ができあがっているのは、人間の活動があるからこそです。そして、これをみんなでもっと良くしようという中で、自分たちの地域の良さをまた見つけてもらえるのではないかと考えます。

また、青森市内の大学・短大などの学生さんに、地域の方々と一緒に地域を見てもらい、お互いを見方をすりあわせたり共感しあったりする場を通じて、若い人が「農業をやりたい」と思ってくれるようなことも考えています。

発言者6（男性・40歳代）

「まちが元気になる」とはどのようなことなのか、自分なりに考えてみたのですが、その地域に住んでいる住民が地元を誇りをもって楽しく生活していくということかと思えます。外ヶ浜町には、若い人の働く場所がなく、人口が流出するといった問題がありますが、できれば戻ってきたいという人もたくさんいます。

Uターンで地元に戻ってきましたが、以前三厩で生活していたときとかなり変わってしまったという印象を持ちました。ただ人が減っただけでなく、四季を通じて友だちと遊ぶことができた海や川などが整備され、生き物がいなくなっていました。川も真っ直ぐになってつまらない、そのような感じを持っています。

ねぶた祭りや子ども会の行事なども今はほとんどないようであり、子どもたちがちょっとかわいそうです。自分が体験してきたことを味わわせてやりたい、そして、良い所だということを教えていきたいのですが、それができなくなったことを寂しく感じています。

整備された公園やテーマパークは、物理的に恵まれたり、何となく楽しいというイメージはあるのですが、青森県、外ヶ浜に本来ある、豊かな自然や文化、これらを理解する方向性もあつたらよいのではと思います。

子どもたちを中心に据えること、それは人づくりにもつながっていきますし、外ヶ浜町を担っていくという人づくりがプラスの方向に働くのではないのでしょうか。

知事

山・川・海の水循環システムの再生・保全の取り組みを進めています。水をつくる、土をつくるということには時間がかかりますが、青森は水づくり・土づくりも徹底して行っています。環境保全のためには、農林水産業を守らなければならない、農林水産業を守るためには、水づくり・土づくりのための公共投資が必要である、そのことがまた地場の経済につながります。

それから、子どもたちというのは地域社会の宝です。もっと子どもたちが自然とふれ合うことができるよう、県教育委員会でもプログラムを作成し、豊かな自然体験に関する活動を進めています。地元の子どもたちだけではなく、都会の子どもたちが地域に来て自然体験をし、農業や漁業に対する応援団になってもらう、そのようなことも始まりつつあり

ます。自然を守ることが大事だという気持ちになってくれればよいですし、子どもたちが自然体験する中で、自分のふるさと、あるいは、都市の子どもたちにしてみれば日本のいろいろな地域のふるさとが置かれている現状、つまり、環境を守るために一定規模の資金を投入せずにほうっておけば、災害を招いたり、農業、漁業、畜産業、林業、何にも適さない土地になってしまう、そのような現状を理解してもらいたいと考えています。

町長所感

今日は皆さんから、実情をとらえた積極的な発言がありました。大変参考になりましたし、これからも適切に対応していきたいと考えています。マグロについて言えば、龍飛で水揚げされているものがあるのに、「龍飛のマグロ」といったチラシやのぼりを見かけたことがありません。他に負けない町づくりに向けた巻き返しを図るために、頑張っ参ります。

知事所感

大事にしている言葉があります。それは、「青森の正直」です。

青森の人間、特に、第一次産業に携わっている方々は、真面目に、こつこつ、良いものを作っています。それが我々、青森の心です。だからこそ、「決め手は青森県産。」として販売できるのです。さらに、質の良い人材の多いのも青森県です。地域社会にとっては人材が宝です。青森の正直な世代、その次の世代がこの青森で生きていける、そのような仕組みを皆様方とともにつくっていただければと思います。

今日は大変貴重なお時間をいただき、ありがとうございました。