

議 長 休憩を解いて再開いたします。 (13時00分)

引き続き一般質問を行います。

受付番号第4号、田代実君の一般質問を許します。登壇願います。

5 番 田 代 それでは、議長の許可を頂きましたので、一般質問させていただきます。受付番号第4号、質問議員、第5番 田代実。件名、ジビエ処理加工施設の今後の運営について。

県内初となる公設型ジビエ処理加工施設は、2月19日に落成式が挙行され、3か月が経過しました。しかしながら、施設はいまだ稼働されておりませんので、次のことについて町長のお考えを伺います。

(1) 施設にはミンチやスライサー、真空パックの機材などが備えられていますが、これらを使って精肉に加工して販売するための研修は。

(2) 販売するために真空パックした商品への品質表示・販売単価・一般客用のレシピなどが必要と思うが、これらについて運営を委託する猟友会との調整は。

(3) 猟友会員が個人で解体した肉を、その方が真空パックして販売することですが、保健所の許可はとれているのか。また、個人では戦略的な販売が難しいので、一元化して販売すべきと考えるが。

以上3点について、よろしく願いいたします。

町 長 それでは、田代議員の御質問に順次お答えをいたします。

まず1つ目の御質問にお答えいたします。ジビエ処理加工施設の利用につきましては、捕獲者が対象物の所有となる捕獲者処理方式であることもあり、食肉の安全確保をしていくため、講習や実習等を受講し、確実な処理知識・技術を取得された方に限定していくこととしております。そのため、令和5年3月20日に足柄上猟友会の会員の皆様を対象に、一般社団法人日本ジビエ振興協会より講師を派遣していただき、講習会を開催いたしました。

講習会では、登録を義務づけておりますので、利用者に必要な知識や技術等を学んでいただくため、施設での個体を用いた解体処理方法や、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法とするためのハサップの考え方を取り入れた

衛生管理についてなどの内容でございました。

今後につきましては、7月に前回受講者である足柄上猟友会の皆様を対象とし、一般社団法人日本ジビエ振興協会より講師を派遣していただき、解体や加工処理などの講習会を2回実施することを予定しており、その後、受講者が学んだ処理加工方法を各支部内にて研修をしていただく期間を8月から9月の2か月間設けることで、施設利用者全体の技術向上を図ることを予定としております。

次に、2点目の御質問にお答えいたします。行政と委託事業者を予定しております足柄上猟友会様との役割分担について申し上げます。品質表示のラベルについては、ラベルのもととなるものは行政にて準備をし、運用について足柄上猟友会さんの確認のもと発行することとなります。

次に、販売価格につきましては、解体処理されたジビエ肉は、個人の所有物となるため、価格設定は個人の裁量で決めることとなります。

次に、一般客用のレシピにつきましては、ジビエをおいしく安全に頂くため、個体をそれぞれの特徴や部位の違いに応じた正しい調理方法を学べるよう、行政が主体となって情報収集を行います。また、一般社団法人日本ジビエ振興協会さんから情報提供いただくとともに、先進的に他施設が実施しているところもございますので、レシピの研究を行い、足柄上猟友会の皆様方に情報提供していきたいというふうに考えております。

次に、3つ目の御質問についてですが、令和5年2月21日に松田町がジビエ処理加工施設での食肉処理業と屠殺解体処理を行うことについて、保健所の営業許可を取得しております。令和5年1月27日には、保健所職員による講師のもと、施設利用者に向けた保健衛生講習会を実施し、80名の方が参加をされました。今後につきましては、受講された方が施設利用を行うことについて、保健所が承認しております。

次に販売の一元化につきましては、前提として解体処理加工されたジビエ肉は個人の所有物となりますので、個人で販売先を自由に選択することができます。また、実際に個人で販売先を持っている方もいると伺っております。

一方、個人での戦略的な販売が難しい方がいらっしゃることも想定しておりますので、本格運営までの間に5町で構成される協議会が協力して販路先とのマッチングなど支援を考えております。

今後につきましても、足柄上猟友会様や一般社団法人日本ジビエ振興協会との官民連携による情報交換・情報共有を密にし、販売や運営について調整を図り、支援してまいりたいというふうに考えております。以上でございます。

5 番 田 代 この一般質問することにつきましては、2月の19日ですか、落成式が行われました。このあしがらジビエ工房、この施設につきましては、私の自宅の裏にあるので、利用状況、これについて気になっているので、よく使っているのかなという形で見させていただいています。あと、この施設につきましては、建設額が約4,000万、道路整備と違って、完成して終わりという施設ではありません。有効に活用して、ジビエ肉をどのように販売していくか。これがこの事業の最大のポイントであると私は考えています。しかしながら、私が見ている範囲では、2月19日の落成以降、完成以降、3月20日に、先ほど町長からも回答ありましたけれども、日本ジビエ振興協会の講師を招いて解体処理研修が行われています。それ以降3か月近くになりますが、残念ながら今のジビエ施設、あしがらジビエ工房を利用されているというのは、私が見た範囲では閉ざされたままというふうに見ております。施設の運営について、10月スタートなんですけれども、今この助走、準備する期間が一番大事な時期だと思い、質問させていただきます。松田の農業を守るためには…守るため、そして観光客や農林業従事者のヒル被害、こういったものをなくすためにも、非常に重要な施設ですので、ぜひ成功してほしいと思い、これから3点の質問をさせていただきます。よろしくお願いいたします。

まず1点目です。これからの質問については、質問の回答ですね、詳細説明、それとかケース的なものは課長さんにお答え願いたいと思います。あと政策的なもの、方針、これについては町長に回答をお願いしたいと思います。では1点目です。7月までに前回3月20日の受講者、解体処理を行ったときの受講者を対象に2回目を行うと。その後、8月から9月までに精肉加工関係の研修を

予定しているとの今、回答を頂きました。この件に関して、今現在、猟友会は管理捕獲を毎週日曜日に実施しております。鹿を何頭も捕獲して処分していることを伺ってます。今この捕獲した鹿を、このあしがらジビエ工房で解体しないで、現地で行って埋設しているというようなことで、ジビエ工房は活用されていないと私は理解しています。これについて、実際どうなのかね。私が見ている範囲では、毎日見ているわけではないんですけれども、ここで実際に猟友会に使ってもらって、もっと研修で受けたことを具体的に実践して、それでミンチとかいろいろな真空パックとか機械があると思います。これについて、まだ個人の処分で販売は難しいんですけれども、この10月からスタートする前に実践していくと。この考えについてお伺いします。これが1点目です。

観光経済課長

先ほどの答弁とちょっと重なる部分がございますが、御容赦ください。3月20日に猟友会の皆様を対象に、講師講演、講習会を開催しました。講習会では登録を、この施設登録を義務づけておりますので、利用者に必要な知識や技術等を学んでいただくため、施設での個体を用いた解体処理の方法、または安全で衛生的な食品を製造するための管理方法、これをハサップといいます。の考え方を取り入れた衛生管理についての講習会の内容でございました。今後につきましては、6月から7月に前回3月に受講した足柄上猟友会の各支部1名程度、支部は9支部ございます。1名程度を、計12名が引き続き2回。2回というのは別々の日です。2回受講しまして、施設における解体の基準を学んでいただきます。さらに進んだ解体、詳しい解体ということで、これを一般社団法人日本ジビエ振興協会から派遣をしていただく予定でございます。

この後、8月から9月に解体講習を受講した各支部の1名、これはエキスパートとしまして、支部ごとに施設を活用しながら支部員にそのノウハウを伝達しまして、登録者全員が基準を満たす解体技術及び施設の運用のルールを習得していただくことを予定しております。つまり、施設を利用する全体の技能向上を本格稼働まで図るということでございます。

御質問のありましたとおり、松田の猟友会が捕獲したものを、本格稼働まで学べないかというものの質問でございますが、先ほどの答弁と繰り返しますが、

あらかじめ使用者の登録を受けて、ジビエ処理の施設のガイドラインに沿った処理手順、解体技能を一定水準確保した上が前提となりますが、やはり本格的な運用には実践も重ねなければいけないと思いますので、頂きました意見を5町で構成する幹事会で調整し、その結果を足柄上猟友会にお話しさせていただく。ほかの4町との関係もごございますので、お話しさせて、その結果をお話しさせて、利用ができるような取組ができるか、話して検討していきたいと思っております。

5 番 田 代 概要は分かりました。もう少し突っ込んだ質問をさせていただきます。たまたまの回答ですと、8月から9月までに精肉加工研修ですね。これを各支部1名の選抜メンバーで行うということなんですけども、これについては何回開催されるのか。それと、1回の定員は、今の回答だと5名ぐらいかなと思うんですけれども、それでよろしいのか。研修内容、ここが一番大事だと思うんですけれども、どのような研修を行うのか。特にミンチ、スライサー、真空パックも、ある程度備品もそろっているということなので、それらを使ってどういうふうな展開をしていくのか。これについて回答をお願いいたします。

観 光 経 済 課 長 8月から9月は9支部、9支部の各支部がですね、それぞれエキスパート、6、7月で受けた方がエキスパートとして支部にそれを伝授していくというものでございますが、内容としましては解体技術、施設の運用のルールを習得していただくとともに、その記録とかそういった衛生の手順、そういったものを再確認してもらおうというものと、施設設備がございまして、そういった取扱い方法を熟知しまして販売ができるような形まで持っていきたいと思っております。それには各支部の温度差もございまして、各支部が重ねて研修をする場合もございまして、回数については持ち帰った各支部で熟知できるような講習というものを考えております。

なお、6、7月にかけての受講者は、先ほど5名というようなこともおっしゃっていましたが、3月に受講したのは12名でございましたので、案内しているのは12名に今御案内をしております。そこから各支部におろしてまいりますので、施設の広さもございまして、各支部の事情もございまして、そういった中

で、より多くの方が、80名、3月に受講しましたので、より多くの方、登録している方が全員賄えるような講習をしていきたいと思っています。以上です。

5 番 田 代 今のお話ですと、8月から9月まで、前回受けた80名、この方を対象に順次研修していくと。具体的には、先ほど私、質問したように、ミンチ、スライサー、真空パック、これを使って解体したものを実際売するための製品にすると。そういう研修をするということではよろしいのかどうか、再度回答をお願いします。

観 光 経 済 課 長 本格運用を10月に目指してしまして、議員さんのおっしゃるとおりでございます。

5 番 田 代 そうすると、80名ですので、かなり数多くなると思うんですけど、延べ何回ぐらいの研修を実施されるのでしょうか。

観 光 経 済 課 長 各支部の人数もございますが、熟知するには6、7月で2回、8、9で2回とありましたので、2回以上は、各支部2回以上は実施することになります。支部の人数が多い場合は、それ以上の回数を講習をするようになると考えられますが、先ほどの答弁と繰り返しますが、支部全員がそういった販売までの工程ができるようなことを考えておりますので、2回以上、各支部2回以上というものを考えております。

5 番 田 代 そうしますと、今、9支部というお話でしたよね。それで2回ですから、18回はやると、そういうことですね。そうすると、あれですよね、7、8、かなり稼働するというので、施設を有効利用するというので理解させていただきます。それと10月の販売に向かって、この期間にしっかり準備されると、そういうことでよろしいわけですね。では、1つ目の質問は終わりました。

次に、販売単価、一般客用のレシピ、これについて他施設の事例を調べて情報提供していくということなんですけれども、私もネットで調べていると、山梨県の東部、東京寄りにある丹波山村ですか。ここがかなりジビエ肉について積極的に販売している先進的なところかなというふうに感じております。そこで、丹波ジビエという会社が運営しているようなんですけれども、その関係をネットで見ますと、バーベキュー用のスライス肉、これは味つけしたもの。ま

たは味つけしていないモモ肉、これらについては100グラム当たり800円から1,200円ぐらいで販売しているんですね。非常にいい値段で、いい商売しているように私は見えます。あと、ハツとかタン、こういったものも800円から900円ぐらい、100グラム単価です。あと、ジャーキーですか、あまりよくない肉だと思うんですけど、これについてはペットの餌、犬用の餌で30グラム910円、10グラム当たりにすると300円です。うまく、くず肉もうまく利用して販売していると。先ほど回答にありましたように、他施設の情報を集めて、それを猟友会の方に提供していくというお話なんですけれども、私はネットである程度単価的なものは調べられると思うんですよ。実際に自分たちが見て、あ、こういう肉でこういう形状で売っているのかと、そういうものは現地のものを見ないと、もう少し販売するのに、しっかり現地のものを見て、あしがらジビエ工房でできたものを売る戦略、これについては課長さんとしてはどのようにお考えでしょうか。

観光経済課長

今の御質問にありましたとおり、インターネットでも自由に検索できまして、御承知のとおり販売や価格というのは100グラムで購入、私が調べたところ、100グラムで購入できる場所もあれば、1キログラムからしか購入できない場所もございました。価格の相場としましては、鹿ロース100グラム当たり、やはり議員さんのおっしゃったとおり800円から1,000円といったところが多かったような印象がございました。御承知のとおり、鹿の安定的な、ジビエの安定的な供給というか、ものは、なかなか難しいものもございますので、そういった意味でも今後10月に向けての本格稼働に向けて、私も松田町から近い施設で何か事例があるかということで調べさせていただいたところ、その丹波山村ジビエ肉処理加工ということで事例がございました。この事例では、野生の鳥獣の捕獲から解体、精肉製造、最後に販売の全ての工程を自社で行うということで、徹底した品質管理と安心で安全なジビエの製品を提供しているといったものでございました。

その施設の詳しい単価などは、ちょっと検索することできなかったのですが、そういった細かなことにつきましては、御質問のありましたとおり、私も現地

のものを見なければ分かりかねないものもあるなというような個人的な私の意見でございます。以上でございます。

5 番 田 代 私もネット検索して、丹波ジビエ、この施設について、平日9時から17時まで営業して、休みは土、日、祝祭日というふうなことで、あと販売している、主に鹿肉が多いですね。肉だけじゃなくて、コロッケにしたりだとか、カレーにしたりだとか、いろんな何ていうのかな、販売についていろんなものを持っています。だから、非常にここの団体というのは参考になるのかなど。多分、民営だと思うんですけども、距離的にもそれほど多い施設でないんでね、実際に実践して、かなり売っていると思うんですけど、もし分かったら結構なんですけど、この会社は従業員がどのくらいで、年間鹿肉の販売がどのくらいされているのか、あと何人くらいでやっているのかと、年間の販売額、こういったものはどうかと。その辺は情報はお持ちでしょうか。

観 光 経 済 課 長 この施設、丹波山村ジビエ肉処理加工施設につきましては、整備が平成20年度でございました。取扱いの獣は鹿ということでございます。年間の処理頭数は、令和元年度、ちょっと古いデータですが、98頭ということでございます。従業員数は3名で、主な販路としましては小売り、通信販売、県内及び都内の一部レストランなどに販売しているということで、ちょっと売上高についてはそこまでの資料はございませんでした。今後聞き取りなどして調べてみたいと思っています。

5 番 田 代 詳細についての回答ありがとうございます。ここで町長にお伺いしたいんですけれども、先ほどお話ししたように、やはり販売、これがあって初めてこの施設は成功すると。ある程度、役場経由ですとか丹波山村役場とか、この施設にある程度は照会かけられると思います。相手の状況を把握した中で、町長、ここに視察に行って、実際、生の勉強すると。それで、どういうふうに売ったらいいかと。とにかく販売ですからね。この辺に関して、たしか視察予算とかそういうのは見てなかったと思うんですけども、私は行く必要があると思うんですよ。この辺の考えについて町長はいかがでしょう。

町 長 現状やられている方々の状況を知るということは非常に大切だというふうに



は思っておりますので、もうこれ、小菅村のすぐ裏なんですよ。なので、非常に遠くないです。約2時間ちょっとぐらいで行ける場所ですから、ちょっと気合入れればというか、行ける場所なので、その辺は調整して行きたいなというふうに思っています。

この間ですね、また別件になりますけど、小菅村にちょっと行ってきて、その後、丹波山村を通り過ぎちゃったので、今度ね、行ってきたいと思えますけれども。実は…実はじゃないですね、この件についても当然ですけども、一方であの施設を利用してやっていただくというような動きもある中で、やっぱり販売をしっかりとやっていくために、どのようなブランディングをしながらやっていくかという話を先日ちょっと東京のほうで話をしてくるグループと一緒に話をしてきたところでもあります。今現在、農水省のほうでそういった分でジビエ肉の販路拡大だとか、ブランディングして行ってやっていくだとかという補助金もあるやらと聞いておりますので、そういった補助金を頂きながら、せっかく本当にいろいろな御苦勞をされて、確保して、加工までしていただいたお肉が、安いお肉と一緒にようなレベルで販売されているということが、非常にそこでは日本ジビエ協会の藤木さんと一緒にお話ししたんですけども、会長もおっしゃっていました。ですので、その会長のお言葉を頂くとですね、今、鳥取の辺りのジビエ肉は非常に安く物事が入ってきて、需要と供給でいくとそっちのほうに持っていかれているところがあると。なので、比較的東京のほうでというか、使う側のほうとしては使いやすいという話がありました。しかしながら、松田町でとれているお肉については、完全な野生とっちゃ野生なんでしょうけども、今の現状は人様が食べるようなものを食べたりしているような格好で、多分肉の質はほかと比べていいものですからということで、いう話をしてあります。今度、今月ですね、13日にその一行をうちに迎えて、御案内もするような形になりますので、ぜひそういった方々ともコラボレーションしながら、あしがらジビエ工房で出たお肉はほかの安いお肉とはちょっと違った部分だということで、差別化を図りながら、またブランディングをしながら販売できるように、しっかりと我々として支援をしていきたいというふうに考え

ています。以上です。

5 番 田 代 前向きな回答ありがとうございます。ただ、先ほどお話ししたように、予算的な面で、当初予算ではそういった視察研修、そういったものは計上されていないんですね。この辺に関しては、途中で補正していただくとか、いろんな方法あるんですけども、ぜひ実行していただきたいと。そのためには町長としてどういう手法で視察をやっていただけるのかと。この辺についてお願いいたします。

町 長 施策費については、職員というか、我々の研修費もありますので、その中で、わざわざ多分そういうふうなことをしなくても行ける予算は多分持っていると思います。泊まりじゃなければ。以上です。

5 番 田 代 確かに5町で大枚をかけて造った施設ですので、何でもお金を使えばいいというものではないと思います。そのようなことで、行政職は視察に対応できるようなんですけども、ぜひ猟友会の何人かのエキスパートの方も一緒に行って、それで現物を見て、こうなんだということであれば、ある程度10月に向かって販売戦略という面でプラスになると思います。猟友会のほうでも、やはりある程度管理捕獲してお金を持っていると思うんでね、その辺は勉強ですからね、両者実費、受益者負担ということでやっていただけたらありがたいと思います。ぜひこれは実行していただきたいと思います。

最後に保健所の許可の関係ですね。あとは販売方法か。もう既に販売許可は取れているということですから、施設としては完全にクリアできたというふうに理解させていただきました。それで、すごい私、気になるのが、懸案事項として気になることが、去年の12月の定例会、その中で、ジビエ処理加工施設、これは猟友会に委託してやっていかれると。それで、加工された肉は小田原・箱根の事業所、JAの直売所、こういったものを売り込みを行うということで、それについて進捗状況と具体的な戦略はということでお尋ねしたときの回答が、今回のうちのほうの施設は公設型の共同施設です。県内初のジビエ処理加工施設ですので、安全で良質なジビエを安定的に供給していきたいと、このように町長のほう答えられています。一方で、これ読ませて…回答書の中をもう一度

確認させていただくと、原則は個人販売だと。捕獲者処理方式ですか、専門用語で言いますと。そういったことでやると。おのおの個人が加工するわけですよ。売り場を持っている人は、それで自分でプライベートで販売すればよろしいのかと思うんですけれども、戦略的に小田原・箱根の事業所、JAに直売していくというと、個人の対応では非常に難しいと思います。回答では、5町でつくる協議会ですか、これで販売先のマッチングなど支援を考えておりますというふうになっているんですけれども、実際5町で構成して、頭は5つあるんですけれども、やはり松田が事務局で進めているので、ある程度この辺をうまくシステム化しないと、販売まで、大量販売までいくには厳しいかなというふうに感じております。この件に関して、町長はどういうふうなお考えをお持ちでしょうか。

町長 御質問頂いた件についてですけども、そうですね…そうですねという表現もあれですね。分かりやすいかどうかですけど、例えば大間のマグロみたいな感じで、商標登録があって、やはり足柄の丹沢ジビエとか、いろいろそういうふうなブランディングを先ほど言った話をしていっていきることによって、各方々が扱っているお肉が、そここのところから出てきたお肉なんだというふうなことをすることによって、先ほど言われる戦略というふうなことになる…につなげていくんだろうなというふうに想像はしています。ただ、やはりここでお肉自体が各それぞれのもので、やっぱり値崩れというのが一番怖いわけですよ。あそここの人はこのくらいの値段で売った。この人はこの辺の値段で売った。同じ工房から出てたけど。そうするとダンピングみたいな始まって、非常に付加価値というものが時々出てくるかなということがあるので、その辺りはやはりこれから利用者の方々ともよく話をしてですね、基本的にはオープン価格みたいな形になるんでしょうけれども、極力そういったところで安くしすぎないけれども、ブランド価値を下げないということは必ずあるので、そういったこともいろいろ情報共有しながらやっていくように、いろいろと勉強していきたいかなというふうには思っています。以上です。

5 番 田 代 私が一番お伝えしたいことは、個人で販売していく。個人ですと、やはり作

るものが、今、町長が回答されたように、おのおの差が出てくる。それを戦略的に販売するには、お寿司で言えば松竹梅とか、上中下とか、レベルをつけて、この幅だという一つの猟友会の中での約束事、それで品質を統一していくというのは大切かなと感じます。あとは、これを個々が販売するのではなくて、個々で販売しても構わないです。自分で売り場持っている人は。ただ、全てがそういう人ではないのでね。いろんな税務上の申告の問題とかあると思うんですけども、一つの方策としては、猟友会がある程度請け負って、その販売を行うと、そのような窓口、そういったものをつくれなかと。それがしっかりできると、一つずつクリアできるのかなと。また任意団体だと、所得があるとなかなか難しい面もあるんでね、それはそれなりにクリアしていかなければいけないと思うんですけど、個人販売はどちらかという脇役で、ある程度の数量、先ほど丹波ジビエは96頭だか年間…98頭ですか、販売していると。このくらいの量は足柄上地区の鹿だと出ると思います。先進地を参考にやればいけると思うんですけども、個人販売ではなく、そういった一つの団体に委託して販売していくというふうには私は思うんですけども、町長はこの考えについていかがでしょうか。

町長 それも当然一つだとは思いますが。実際ここに…ここというか、この状況に至るまでにはいろんな議論をしていただいて、やっぱりこれまでの何ですかね、積み重ね…これまでの歴史ですかね。猟友会さんの歴史というものの中で、今の現状としてはやっぱり捕獲者処理方式というものを選択肢として今現状決まっているということは、もう前提でやっぱり物事を話しなきゃいけないので、それはもう我々としては外せないと思ってます。

ただ、おっしゃられるような格好で、いざ今度販売という話になったときに、いやいや、どうしてという話になろうかなというふうなものも当然想定もさせてもらっています。ですので、今後10月というところまでの間は、猟友会の皆さん方に大変恐縮ですけど、腕を磨いていただいている間に販売のほうのこととかは我々のほうで並行しながら、価格のこととかも調整しながら、実際のところこのくらいでこういうふうな格好で売れるので、例えば今、売り先

を持ってないという方々については、猟友会さんのほうでひとつ窓口になってもらえませんかとかいうふうなものも、御相談ベースで少しずつ進めていければなというふうに思ってます。何せ、そのやっぱり責任を負うというのもまた大変なことですし、その辺がこれからの大切な調整の内容だろうなというふうには理解はしていますので。やっています。

5 番 田 代 先ほど丹波山町ですか、丹波山村のほうの施設にぜひ視察に行きたいということですのでね、そこを見ると結構ね、見えてくるんじゃないかな。どういうふうにやったらしっかり売れる。その辺については、視察に行くころを一つの目安として、委託が10月1日から猟友会に行く予定ですのでね、その後の、そのときになってどうしようではなくて、9月までに視察も含めて販売戦略、これを猟友会と町、両輪ですので、しっかりとチェーンでつないで、しっかり動かしていただきたいというふうに思います。よろしくお願いします。

あと、最後にですね、ヒルの被害なんですけど、町長はヒルに刺されたこと、何回かありますか。

町 長 奇しくもですね、この間の、おとといの日曜日でしたっけね、に山の散策に私も朝から行ったときに、恐縮ですけど初めて刺されたのを家に帰ってきてから分かりました。以上です。

5 番 田 代 皆さんちょっとお笑いになられましたけれど、これもすごい深刻な問題なんですよね。私は10発以上やられています。1年半ぐらい前から十何回やられています。一つの例として、この間、台風の影響で大雨が降って、風がかなり吹きました。林道がかなりね、倒木があったりして、私は地元の根石農道、翌日の日曜日かな、見に行きました。枝が落ちたのを片づけたのと、あとは土が狭い、8尺ぐらいの…6尺ぐらいの道だと、土がもう落っこってきて上がれなかったから、スコップでどかして、根石農道、行けるところまで、中尾農道との合流点の手前まで行ったんですよ。その作業中に、あ、かゆいなと思ったら、足元に、くるぶしの上に刺されてました。ちょっとさわっただけで、そういうふうになってしまう。本当に山に入るときは、しっかりと裾を縛って、大丈夫なようにして行くんですけども、本当に気軽な感じで行ったときに、もう山でも比

較的手前、人里に近いところでも刺されてしまいます。町は観光振興ということで、自然遊歩道、こういったところを歩いて寄に行けたりだとか、いろんなハイキングコースやっております。その中で、やはりちょっとしたことでヒルに刺されると、ほんと刺されたときはちょっとかゆいんですけど、1週間から10日駄目ですね。かゆいからさわると、だんだん腫れ上がって、不愉快な感じで、致命傷にはならないんですけど、印象はすごい悪いです。

そのようなことから、このヒル対策のためにも、このあしがらジビエ工房、大切だと思います。鹿がとれて、しっかり処理されれば、鹿が減っていきます。ヒルも少なくなると思います。この辺についても、併せて農業の振興、林業の振興だけではなくて、やはり松田町全体の観光振興、そういったものがありますので、ぜひあしがらジビエ工房の販売、これを成功させていただきたいということを強く要望いたしまして、私の一般質問を終わります。ありがとうございました。

議 長 以上で受付番号第4号、田代実君の一般質問を終わります。少々お待ちください。