

第2号様式

令和5年7月19日

鈴鹿市議会議長

山中 智博 様

会派名 市民の声

代表者名 中西 大輔

視察研修等報告書

下記のとおり実施いたしましたので報告いたします。

記

- 1 実施日 令和5年7月19日から 7月19日
- 2 参加者氏名 中西大輔 田中淳一 藤井栄治
- 3 視察先及び事項
三重県農業研究所 伊賀農業研究室 ブドウ生産について
NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町
- 4 目的・内容
 - ① 伊賀地域は県内において、ぶどう生産の先進地であり、県伊賀研究室は、ブドウ生産の研究を行っていることから、鈴鹿市におけるブドウ生産の可能性（品種も含め）やワイン製造の可能性を調査する。
 - ② 伊賀市では、古民家を再生し、ホテル事業を展開している。NIPPONIA HOTELとして運営されており、開業後3年経過したホテルの現状など調査を行い、鈴鹿市への導入可能性を検討する。

5 成果・所感

① 三重県農業研究所 伊賀農業研究室について

三重県伊賀農業研究室は、松阪市にある農業研究所の支所であり、中山間地であり盆地でもある伊賀地域の気候・風土に適した、水稻新品種や耐病性品種の開発を目的として設置されている。

他方、伊賀地域は、ブドウの生産地としても有名であり、農林水産省の直轄事業として農業用ダムである青蓮寺ダムの施工とともに、青蓮寺農用地開拓事業を行っており、農地における生産品目としてブドウを奨励してきた。

県内では唯一のブドウ研究所としての役割をもっており、2 ha の果樹園（ブドウ園）を備え、国で開発された品種について三重県に適したブドウの特定や、耐病性品種の開発をおこなっている。

伊賀農業研究室は、職員4名・技術専門員等4名、会計年度任用職員4名の12名で運営している。

主な説明事項

- ブドウは、雨の少ない地域での生育に適している。それを考慮すると、日本は適しているとはいえない。比較的降雨量の少ない山梨が生産地の主流となっている。しかし、施設栽培（ハウス等による栽培）により国内全域で生産している。
- ブドウは、病気に弱い果実であることから、農薬を大量に散布する果実であることを理解いただきたい。
- 雨に当たないようにしても病気になる。
- 大阪府や愛知県など、都心部周辺で生産量が多いのは、施設栽培による近郊農業によるところが大きい。



- ブドウの単価が一番高いのは、お盆前である。お盆前に出荷したい場合は、少加温を行い、生産する。
- しかし、ブドウは、せん定・花穂形成・摘粒・収穫出荷において作業が集中する。(一緒にスタートすると時期をずらすこともできない) そのため、高価格を求め、すべて少加温で生産すると作業時間が一時期に集中してしまうため作業できなくなるため、作業時期を調整する生産が行われている。(少加温栽培→雨よけ栽培→露地栽培の方法をほぼ同じ面積で行う)
- 近年は、春先猛暑のケースもあり、雨除け栽培と露地栽培が重なり、5月頃に大変なことになるケースが続出している。(作業員を余分に雇用すると収益が落ちる。大事な作業のため素人ではできない。)
- 収支の事例として、露地栽培1反あたり、年間投下時間は、約300時間である。1.2tの収穫が想定できることから、販売単価を1,200円/kgとすると、資材費や償却費等を差し引き、収益は75万円程度である。1ヘクタール経営すると、750万円程度の収益となる。
- 伊賀管内では、ブドウ生産農家は70戸、平均生産面積は、0.5ヘクタールである。
- それぞれの農家が、固定客を掴んでおり、庭先や農協販売店などで売っている。
- 私見ではあるが、果樹の中では、ブドウは比較的儲けやすい果実といえる。
- 鈴鹿市でも、3年前から茶農家や園芸農家が、4戸ほどブドウ生産を始めているときいている。(県中央普及所の指導)
- ブドウは、1年を通して5月から9月までの作業が多いため、イチゴ栽培の裏作として取り組む農家もいる。
- ただし、ブドウとイチゴでは、互いに使えない農薬がある。(同じハウスでは無理か)
- ブドウの販売単価は、kg当たり800円から2,000円である。
- 一方、ワイン用のブドウは、kg当たり300円である。まず、ワイン用では、採算が合わない。輸入のブドウか、雨の少ない地方における露



地栽培でしか考えられない。

- また、ワイン用なので、どのようなブドウでも良いというわけではない。しっかり管理されたブドウということになる。(おいしいワインを作るため)
- 農業では、機械化が進んでいるが、ブドウの場合、摘粒や新梢管理など、人が目で見て作業する工程が大きく時間を要する。これら作業の機械化は不可能。(したとしても高価な機械になってしまう)
- ブドウ苗は、接ぎ木で行う。国で作られた新品種は、導入できるが、他都道府県試験場で開発された新品種は、種木が持ち出されないため、生産できない。

【考察】

- ✚ まず、鈴鹿市で4戸の農家が栽培している。これは、お茶農家がお茶生産の縮小で余ったハウスの有効利用として取り組んでいる。本年くらいにブドウ出荷される予定と聞かされたので、JAなどに聞き取りしたい。

- ✚ 鈴鹿のブドウ栽培は、根圏制御栽培で行い、シャインマスカットを生産しているとのことだった。(農協系統)

- ✚ ブドウは、果実栽培としては、有効な栽培果実であることが分かった。大量の農薬を散布することであるが、出荷2カ月前から袋掛けを行うため、農薬はブドウにかからない。(葉にかける)

- ✚ ブドウ生産からの鈴鹿ワインの生産の可能性を聞き取りたかったが、採算面では不可能であることがわかった。伊賀市の一部企業がワイン製造目的でブドウ生産しているが、採算度外視の生産であることが理解できた。



- ✚ 三重県で栽培する品種は、「安芸クィーン」「シャインマスカット」「クィーンニーナ」が産地戦略として県は導入をすすめているようだ。消費者からは、大粒のブドウが求められており、大粒になるには、植えてから3～5年ほど時間がかかることがわかった。

② NIPPONIA HOTEL 伊賀上野について

市内に空き家が2,100戸あり、中心市街地では300戸の空き家がある。その84%が、直近15年以内に空き家になったものである。

伊賀市でも少子高齢化が進行しており、今後空き家が増加することが想定される上、空き家の増加は住環境の悪化だけでなく、市全域へ悪影響を及ぼしている。

空き家対策については、別途進めているが、それとともに、2018年の日経新聞において、NIPPONIA HOTELを展開している企業が、旧家などをリノベーションしてホテルとして活用することにより脚光をあびている記事が掲載されていた。



早々、丹波篠山（当該企業の本社）を視察し、伊賀市における展開を同社と一緒に協賛してきた。

歴史的な建築物を有効利用したいという伊賀市長の考えとも合致し、生涯学習施設として、業務委託を行い運営していた市所有の文化財（歴史的建物）をホテルとして再生することとなった。

現在市所有の建物1棟・民間の建物2棟の3棟のホテルを経営している。

市所有の施設は、生涯学習施設として年間600万円の維持運営費を管理委託（支出）していたが、現在では、年間210万円の賃料が市へ納付（収入）されている。

これは、ホテルとしての改修費用として、8,400万円の事業費をかけており、国補事業の採択を受けて整備したため市負担は半額の4,200万円であった。その市負担額を20年かけてホテルから賃料として返却いただいている。他の2つのホテル（民間所有）も、年間賃料をホテルが所有者へ支払っている。



当該ホテルの宿泊料は、1室2名7万円（食事込み）のパッケージである。採算ラインを稼働率30%としており、現在コロナ状況中であった時でも、土日は7～8割、平日2～3割と採算ラインを大きく上回っている。



今後の展開は、ホテルを4棟ほど増やす予定であり、その他、組紐体験や忍者体験棟、コアワーキング棟などを計画的に作っていく予定である。

現在、市街地を中心に取り組んでいるが、市郊外の郡部でもホテルをとの声もいただくが、市街地以外の農村地域で何を体験いただくか？という課題に答えを出せないでいる。例えば、酒造り体験を行うなどの手法もあるが。

【考察】

- ✚ 市担当者の熱意も伝わったが、最終は、市 TOP の判断であることが良くわかった。
- ✚ 当該事業責任担当者は、7年関わっているとのことであり。重要なプロジェクトは、2～3年で異動させてはいけないと思った。
- ✚ 今まで、生涯学習施設として利用されていた施設であるため、利用は昼間だけだったものが、現在は、夜に明かりを灯し、地域が明るくなったという好反応である。
- ✚ また、客単価が高い宿泊客のため、市内滞在中でもお酒や組紐など、高価なお土産を購入する傾向である。
- ✚ 蔵を宿泊棟にしており、土蔵の蔵に泊まれる体験を提供している。
- ✚ 豊富な伊賀のお酒を提供しており、酒のソムリエの資格は取っていないが、給仕する担当の気持ちを伝えるとで、分かっていたらいている。



- ❖ 鈴鹿で行う場合は、駅前のホテルと連携し、ホテルで泊まる客と、スーパーな高級古民家への宿泊の選択肢を提供できればと思う。
- ❖ 国内外のお金持ち客に対し、伊勢型紙体験や鈴鹿墨作成体験、白子海苔製造体験など提供できれば、長期滞在型の高級宿泊施設を提供できると感じた。
- ❖ 海岸沿いの高級旅館から、名古屋・大阪・京都へ日帰りで出かけるなどの展開も考えられる。

