経済労働委員会記録

開催日時 平成26年12月10日(水) 13:03~14:59

開催場所 第3委員会室

出席委員 8名

粒谷 友示 委員長

森川 喜之 副委員長

岡 史朗 委員

松尾 勇臣 委員

神田加津代 委員

今井 光子 委員

和田 恵治 委員

中村 昭 委員

欠席委員 なし

出席理事者 中 産業・雇用振興部長

福谷 農林部長 ほか、関係職員

傍聴者 なし

議事

(1) 12月定例県議会提出議案について

(付託議案)

議第 86号 平成26年度奈良県一般会計補正予算(第3号)

(経済労働委員会所管分)

議第 88号 奈良県事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例

(経済労働委員会所管分)

議第 95号 農業大学校6次産業化研修拠点整備事業にかかる請負契約の 変更について

議第100号 なら食と農の魅力創造国際大学校実践オーベルジュ棟の指定 管理者の指定について

(2) その他

<会議の経過>

〇粒谷委員長 ただいまから経済労働委員会を開会いたします。

それでは、案件に入ります。

まず、付託案件の審査を行います。

当委員会に付託を受けました議案は、委員会次第に記載のとおりであります。

なお、審査に先立ちまして申し上げておきますが、委員長報告については、正副委員長 会議の申し合わせにより、付託を受けた議案の審査結果についてのみ報告となりますので、 あらかじめご了承くださいますようにお願いします。

それでは、付託案件について、産業・雇用振興部長、農林部長の順に説明を求めます。 〇中産業・雇用振興部長 12月定例県議会に産業・雇用振興部として提出しております 議案について、簡潔にご説明申し上げます。

「平成26年12月定例県議会提出予算案の概要」の4ページ、産業・雇用振興部所管 の補正予算についてご説明申し上げます。

2地域産業の支援・創出についてです。

産業・雇用振興部においては、緊急雇用創出事業臨時特例基金の活用により、県内の産業起こしや起業家の創出による雇用の促進、働く人の処遇改善などの取り組みについて、関係機関が一体となった支援隊を編成してそれぞれの事業を推進するなど、地域産業の振興、雇用対策の推進を図ることとしております。

新規事業の空き店舗活用起業支援事業では、商店街の空き店舗を活用し、店舗開業希望者を対象に、実験店舗を開設する機会の提供など、起業の促進や商店街の活性化を図るために、今年度39万5,000円、また、事業期間を確保するため、平成27年度債務負担行為として943万2,000円の補正予算をお願いするものです。

新規事業の中小企業若手経営者事業拡大支援事業では、中小企業の若手経営者や後継者を育成するため、経営セミナーを開催するとともに県外企業や海外企業を視察する機会の提供を行うため、今年度73万9,000円、また、事業期間を確保するため、平成27年度に債務負担行為として1,300万2,000円の補正予算をお願いするものです。

新規事業の県内企業海外マーケティング研修派遣支援事業では、製品の品質向上に資する人材育成を図るため、海外研修による技術力向上の支援を行うことから、今年度600万円、また、事業期間を確保するため、平成27年度に債務負担行為として4,400万円の補正予算をお願いするものです。

5ページ、新規事業の県内企業海外販路構築支援事業では、海外市場でも十分通用する 商品がありながら海外展開に踏み切れない企業の海外販路ビジネスモデルの構築支援を行 うため、今年度1,300万円、また、事業期間を確保するため、平成27年度に債務負担行為として7,700万円の補正予算をお願いするものです。

新規事業の在宅ビジネスマッチング支援事業では、在宅ビジネスを希望する未就業者を掘り起こし、準備セミナーの開催やマッチング支援など、在宅での起業支援を行うため、今年度230万円、また、事業期間を確保するため、平成27年度に債務負担行為として1,464万4,000円の補正予算をお願いするものです。

新規事業の起業家ビジネスプラン実践支援事業では、具体的なビジネスプランを検討している起業希望者を掘り起こし、ビジネスプラン検討会の開催や専門家による相談窓口の設置などの起業支援を行うため、今年度303万3,000円、また、事業期間を確保の観点から、平成27年度に債務負担行為として1,636万4,000円の補正予算をお願いするものです。

4雇用対策の推進として、新規事業の若年者正規雇用化促進事業では、若年者の正規雇用化に向けて処遇改善を図るためのセミナーを開催するとともに、労務管理等に関するコンサルティングを実施するため、今年度19万9,000円、また、事業期間確保の観点で、平成27年度に債務負担行為として1,705万2,000円の補正予算をお願いするものです。

新規事業の職場定着率向上支援事業では、労働者の定着率向上に向けて、職場環境整備を図るためのセミナーを開催するとともに、人材マネジメント等に関するコンサルティングを実施するため、今年度116万2,000円、また、事業期間の確保の観点で、平成27年度に債務負担行為として2,492万7,000円の補正予算をお願いするものです。

10ページ、14その他の給与改定に伴う増額です。10月の人事委員会からの勧告の趣旨にのっとり、給与改定を実施することにより増額となる13億6,100万円余のうち、産業・雇用振興部に関するものは1,100万円余です。

続いて、「平成26年度一般会計補正予算案その他」の16ページ、議第88号、奈良 県事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例です。知事の権限に属する事務の一 部を特例的に市町村に権限移譲するため、所要の改正をするものです。産業・雇用振興部 に関係するものとしては、15工場立地法に関するものです。本県は、工場立地法に基づ く特定工場の新設の届け出の受理等に係る知事の権限に属する事務を川西町が処理するこ ととする改正を行うものです。施行期日は、平成27年4月1日を予定しております。 以上で平成26年12月定例県議会提出議案の産業・雇用振興部所管の議案について説明を終わりす。ご審議のほど、よろしくお願い申し上げます。

○福谷農林部長 農林部の説明をする前に、先般開催しました第34回全国豊かな海づくり大会~やまと~については、委員の皆様にご参加いただき、大会を盛り上げていただきました。おかげをもちまして、無事大会が終了できましたこと、まことにありがとうございました。また後ほど、詳細についてはご報告いたします。

それでは、12月定例県議会提出議案に係る農林部関係の議案について説明します。

「平成26年12月定例県議会提出予算案の概要」の4ページ、農林部所管の補正予算についてご説明申し上げます。1地方創生の東京における県産食材レストラン開設準備事業ですが、県産食材のイメージアップやブランド力向上を目的としたレストランの出店を、東京都白金台で計画しております。その店舗改修工事の設計費用として、今年度450万円の増額補正予算及び工期を確保するために、平成27年度1,075万5,000円の債務負担行為をお願いするものです。

5ページ、2地域産業の支援・創出ですが、新規事業の地産地消レストラン拡大事業では、地産地消レストランの増加を図り、県産農産物の需要拡大を目的として、県産食材に精通したシェフ等の人材育成や地産地消メニューの開発などに取り組むため、今年度190万2,000円の補正予算及び事業期間を確保するため、平成27年度1,553万2,000円の債務負担行為をお願いするものです。

10ページ、13の本年8月に発生した台風11号等による災害への対応ですが、農地及び農業用施設災害復旧事業では、被災した農地及び農業用施設の復旧に対し補助をするため、2,700万円の補正予算をお願いするものです。

林道災害復旧事業ですが、同じく被災した林道の復旧を行う市町村に対し補助するため、 2億3,010万円の補正予算をお願いするものです。

また、災害関連緊急治山事業ですが、天川村において荒廃山地の復旧を行うため、2, 680万円の補正予算をお願いするものです。

14その他の給与改定に伴う増額です。10月の人事委員会からの勧告の趣旨にのっとり、給与改定を実施することにより増額となる13億6,100万円余のうち、農林部に関するものは4,000万円余です。

11ページ、繰越明許費補正です。なら食と農の魅力創造国際大学校6次産業化研修拠点整備事業ですが、実践オーベルジュ棟の実践研修機能の向上を図るため、厨房、ダイニ

ングルーム等の面積拡張を含む建設設計仕様の変更に伴い工期が延伸することから、6億 3、890万円の繰り越しをお願いするものです。

治山事業ですが、仮設作業道の線形等に係る地元調整に不測の日数を要したことにより、 9,970万円の繰り越しをお願いするものです。また、災害関連緊急治山事業ですが、 台風で被災した箇所の修復に係る工法検討に不測の日数を要したため、4,180万円の 繰り越しをお願いするものです。

13ページ、債務負担行為のなら食と農の魅力創造国際大学校実践オーベルジュ棟指定 管理事業ですが、同施設の管理を指定管理者に行わせるため、平成27年度から平成31 年度までの5カ年において、1億8,950万円の債務負担行為をお願いするものです。

続いて、農業大学校6次産業化研修拠点整備事業に係る請負契約の変更についてご説明 します。「平成26年一般会計補正予算案その他」の123ページ、議第95号、農業大 学校6次産業化研修拠点整備事業に係る請負契約の変更についてご説明します。

議会の議決に付すべき契約及び財産の取得又は処分に関する条例第2条の規定により、 平成25年12月13日議決の農業大学校6次産業化研修拠点整備事業工事にかかる請負 契約について、契約金額の変更の議決を求めるものです。

変更前契約金額は11億3,970万円、変更後契約金額が14億6,080万円です。 差し引き3億2,110万円の増額となっております。変更の主な理由については、実践 オーベルジュ棟の実践研修機能の向上や学生棟の教育環境の向上など、カリキュラムの見 直しに伴う施設の仕様の変更、また、労務単価の上昇等に対応するため増額の変更をお願 いするものです。

続いて、128ページ、議第100号、なら食と農の魅力創造国際大学校実践オーベル ジュ棟の指定管理者の指定についてです。

なら食と農の魅力創造国際大学校実践オーベルジュ棟の指定管理者の指定について、地方自治法第244条の2第6項の規定により議決を求めるものです。指定の相手方は株式会社ひらまつ、指定の期間は平成27年4月1日から平成32年3月31日までです。

以上で農林部の提出議案の説明を終わります。ご審議のほど、よろしくお願いいたします。

〇粒谷委員長 ただいまの説明について質疑があれば、発言願います。その他の事項については後ほど質疑を行いますので、ご了承願います。

〇今井委員 なら食と農の魅力創造国際大学校の実践オーベルジュ棟の指定管理者の件が

出ているのですが、もともとの農業大学校ですけれども、教育機関の指定管理を調べたら、例えば生涯学習センターや林間学校など、社会教育的なところで導入しているのはあるのですけれども、このような公が設置主体である大学において、どのようなことで指定管理を導入されるようになったのかをお尋ねしたいと思っております。

それから、今回契約の金額が3億2,110万円増額となっているのですけれども、3億3,780万円の追加補正予算が9月に出ているのですが、1,670万円の違いが出ています。どういうことでこのような違いが出ているのかもお尋ねしたいと思います。

それから、どこの部分を指定管理するのかを確認したいと思います。その点は全体のと ころで、学生棟などいろいろ入っていると思うのですけれども、指定管理する部分を教え ていただきたいと思っております。

〇角山農林部次長(なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室 長事務取扱) なら食と農の魅力創造国際大学校の実践オーベルジュ棟のことに関して、 指定管理のお尋ねだったと思います。

なら食と農の魅力創造国際大学校のフードクリエイティブ学科においては、学生に実践的な実習研修をさせることが特徴的なところになっており、その部分の教育については、実際に営業いただくレストラン、実践オーベルジュ棟ですが、そこにおいてカリキュラムの中で実践させることになります。カリキュラムの中でしていただくには、営業については県がみずから行うことはできないところもありますので、教育カリキュラムの中の実践研修の部分について、民間事業者に委託するということで進めているところです。

次の、補正予算との違いですが、これについては、今回指定予定業者との運営管理の事業費の精査において、建物ができ上がるのが平成27年4月に間に合わないことになりましたので、4月から実際に営業していただくまでについては広報等の取り組みをしていただく形で、人件費等の部分が初めの計画よりは要らなくなる分による金額の差です。

それから、指定管理する部分ですが、実践オーベルジュ棟に関係するところでして、学 生棟部分については県が管理という形です。以上です。

〇今井委員 金額の差の1,670万円は、4月からオープンしないということで、その部分の人件費とお答えになったのですけれども、この指定管理者へ委託するのに委託費で支払われると思うのですが、委託の中に入る部分の人件費とこの差額になっているところの人件費という説明が理解しにくいのですけれども、その点をもう一回お願いしたいと思います。

それから、先ほど学生棟は入らないと言われたと思うのですが、株式会社ひらまつのホームページに、なら食と農の魅力創造国際大学校実践オーベルジュ棟の指定管理予定者として選定されたことのお知らせを9月19日付で載せていました。これを見ると、面積は2万348平方メートル、学生棟部分を含む全敷地、延べ床が1,458平方メートル(予定)と書いてあるのですが、県が委託をしようと思っている部分には入っていないということですが、受けるほうとしては、そこも含めて委託されたという認識でホームページに載せているとしたら、そこにそごが出ているのではないかという気がするのですけれども、その点はどう考えたらいいのでしょうか。

- ○角山農林部次長(なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室長事務取扱) 株式会社ひらまつのホームページに載っている部分について、確認しておりませんので、申しわけありません。請負の委託について、プロポーザルという形にして進めているところの部分とでそごがあるのかどうかにいては現在わからないところですので、後ほどホームページも確認しまして。
- **〇今井委員** ここにあります。
- 〇角山農林部次長(なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室 長事務取扱) はい。時間をとってはいけませんので、済みません。確認させていただく のは後で。

3億3,780万円と3億2,110万円の差の1,670万円については、平成27年度の前倒し分も含めているところです。

○福谷農林部長 確かにおっしゃったように、株式会社ひらまつのホームページで書かれていることは事実ですけれども、いずれにしても、指定管理を受けるのは実践オーベルジュ棟の部分だけです。施設としてはメーンダイニング。真意は確認しますけれども、なら食と農の魅力創造国際大学校の桜井市阿部の敷地部分の全部を書いていただいているのです。ただ、施設として書かれているのは、メーンダイニング40席、ラウンジ、宿泊施設、実践バンケット等と書いていますので、ここには加工施設は入っていないのです。書き方がおかしいとは思うのですけれども、確かに所在地なり面積は、全体を入れた部分です。施設として書かれているのは、株式会社ひらまつが指定管理を受ける予定の施設であるという書き方だと理解しております。

なぜ敷地面積全部を書いたのか、わからずに書いたのか、その辺は確認しますけれども、 認識としては、株式会社ひらまつ自身も実践オーベルジュ棟だけの指定管理を受けるとい う認識は当然持っていただいていますし、その前提でお話しています。

〇粒谷委員長 株式会社ひらまつに今の問題については確認いただいて、皆様方にご報告をいただくということで。

(「はい」と呼ぶ者あり)

○今井委員 それから、最初に県が基本計画概要を示されております。そのときに、実践オーベルジュ棟の広さが1,255平方メートルと示されていたと思うのですけれども、ことし7月に指定管理者を公募されたときには1,458平方メートルと、200平方メートルがふえています。どのような中身で200平方メートルがふえたのかを教えていただきたいのですけれども。今後、この基本計画の取り組みとしては、有識者をアドバイザーとして検討しますと。それから、拠点施設の研修拠点の設計、施工、備品整備の各過程において、建築家やシェフなど、専門家の助言をもとに教育課程の運営に配慮した設備、施設設備の実施とあるのですけれども、この200平方メートルふえた中身は、こういうことをふやしたほうがいいという専門家のアドバイスを受けられていたとしたら、具体的にはどのような方からどんなアドバイスをいただいて変更になったのかを教えていただきたいのですけれども、よろしくお願いします。

〇角山農林部次長(なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室 長事務取扱) 厨房、ダイニング等の面積が施設的にふえて足し算としてそうなったとこ ろです。

食のアドバイザー、それから建設のアドバイザーというアドバイザーたちを設立準備委員会という形で招集して、検討いただいたところです。最初の基本計画から見直したところにおいては、シェフの学生が学ぶにあたり、下ごしらえから仕上げまで、1人が最後まで作業することで、実践力がつくというところでの1人1調理台という施設をつくりました。また、ダイニングのデッキの拡張を踏まえて、面積も増になったところです。以上です。

〇今井委員 そうしたら、もともとの計画から200平方メートルふやしたときには、アドバイザーの方などのいろいろなアドバイスを受けてそのようにされたということでよろしいですね。

議会に200平方メートルふやす変更が9月の補正予算で出てきているのですけれども、 9月の補正予算で通りましたが、これが議会で通らなかったら空約束の形で県が指定管理 を公募したということにならないかと思ったのです。

7月7日の公募後、7月22日の説明会には11社が応募をされたと。8月22日の時 点でそれが4社に減っているわけです。書類審査では1社が書類が整っていないというこ とで、最終的には3社でプレゼンテーションをやって決定をされたと、全て県のホームペ ージで公開されておりました。その内容を見ると、A社が一番奈良らしい提案だと評価さ れていました。しかし、経営面に不安な要素があると。B社の場合は、シェフは生産者と 密接に連携し、その土地のことをよく学んで調理をする方だと評価されています。そして、 C社は、フランスの知名度の高いシェフやオーベルジュと連携して、社長みずからもフラ ンス料理の権威、奈良県についても十分に知り、位置づけていただくことが重要だという ことで、最終的には県外から集客するには知名度のあるC社が優位だと。学生もブランド 力のあるC社で学びたいと思うのではないかということで、55点という最高点をこのC 社が獲得をして、今回株式会社ひらまつにお願いすることになっているわけです。安倍内 閣でつくった地域の元気臨時交付金を活用して、この教育機関である奈良県農業大学校を 変えて、指定管理に委ねるということです。本来考えたら、地域の元気臨時交付金という ことであれば、これによってもっと奈良らしさや奈良のいろいろなことをよく知っている 方が担って、それを県がいろいろな知恵などをもって応援していくという方向が趣旨に合 うのではないかという思いを感じたわけです。今後この指定管理者ということで、株式会 社ひらまつが、言えばよく奈良県にこんなにブランド力の高い、全国で30社もレストラ ンを持っていて、パリにも持っているようなところが来てくれたという思いは実際にはあ りますけれども、それが果たしてこの奈良県でうまくいくのかと考えたときに、指定管理 者の言いなりになってしまってはいけないと。きちんと県がイニシアチブを持って必要な ことをしていかないと、選定審査会の委員の意見でも、指定管理者もスペシャリストがサ ポートできる体制構築が必要と考えるとありますけれども、それなしでいきますと、今度 確認していただくということですが、株式会社ひらまつは全部の面積を委託されたと思っ ておられて、こちらはそうではありませんよというようなそごが一つずつ出てくると、非 常に問題があるのではないかと感じましたので、その点について言わせていただきました。 それから、もう一つ、大和野菜のブランドを高めるということで、東京都白金台にお店 をつくることを今回提案されておりますけれども、これはオープンするまでに幾らぐらい お金がかかる予定になっているのでしょうか。金額的なことを教えていただきたいのです。 〇角山農林部次長(なら食と農の魅力創造国際大学校・農業研究開発センター開設準備室 学生棟部分の面積増ということでして、実践オーベルジュ棟については変 長事務取扱)

更はしておりません。先ほど補正予算が通らなければということについては、実践オーベルジュ棟については面積等の変更等はありませんので、委託要件に変わりはありません。 **〇乾マーケティング課長** 東京における県産食材レストランの開設準備事業について、開店までにどれぐらい費用がかかるかということです。

東京におけるレストランについて、9月の補正予算でご承認いただいております。当初の契約に係る保証金等の初期の契約費用、もともと賃貸物件を借り受けて、サブリースという形で運営事業者にお任せしようと思っておりますので、県が借りる経費として9月でご承認いただいております費用が、今年度分だけですけれども、当初の契約金も含めて5,800万円です。また、来年度の当初予算の要求になりますけれども、次年度分以降、月額の家賃が150万円ですので、消費税を合わせて、年間が2,000万円弱ぐらいになろうかと思います。

12月補正予算でお願いしております店舗の内装の改修に係る設計費用ですけれども、 債務負担行為も合わせて1,525万5,000円。あと、その設計をもとにして、今後、 来年当初と思っておりますけれども、改修費用が約1億円ほどかかるかと思っているとこ ろです。以上です。

〇今井委員 ざっと言っていただきましたけれども、改修費が1億円かかると。それから、保証金5,800万円、家賃で大体2,000万円という数字をいただきまして、これだけのお金を出して奈良県がレストランを出すだけの、奈良県の農業にどれぐらいのメリットがあるのかと思い、非常に疑問を感じます。

それと、先ほど学生棟で200平方メートルふえたと言われたと思いますが、違いますか。基本計画で見ると、実践オーベルジュ棟が1,255平方メートルと書いてあるのです。ところが、7月7日に公募するときには、もう既に1,400平方メートルと、200平方メートルふえて公募になっていますので、その辺が、議会にかかったのが9月で、議会の承認がなかったら、仮契約みたいな形で公募したことになりますので、それはどうだったのかを聞きたかったのですけれども。

○福谷農林部長 いろいろご心配をいただき、ありがとうございます。確かに当初よりは 200平方メートル、全体的にふえているのは認識しており、それは委員もお述べのよう に、いろいろアドバイザーからの意見も頂戴しながら、よりよい環境で学生たちが研修で きるようにということを目指した結果、200平方メートルになったということでご理解 いただきたいということと、ご心配いただいていることを逆なでするようで申しわけない

のですが、委員がお述べの株式会社ひらまつは非常に大きな、レストランでは珍しい一部 上場企業であるということで、確かにこの奈良県になぜ株式会社ひらまつが来るのかとい うご議論はどなたもお持ちではないかということですけれども、まず1点、これはあくま で指定管理の予定者になってからお話を聞いたのですけれども、非常に奈良県に対する造 詣が深いということと、もともとご自分もそういった意味では奈良県の、具体的なお話を 申し上げると、例えば三輪山で、三輪神社であるとか、長谷寺であるとか、もちろん飛鳥 であるとか、割合来られているというところで、その桜井市阿部という土地に対してそう いう視点からも非常に造詣があると。それと、国内30店舗ほど展開をされている中で、 これはご自身の勘だとおっしゃっておられましたけれども、この場所で店をしてというの か、レストランをしたときにはやるかどうか、これはもう勘らしいですけれど、そういっ た面でも非常に環境もいいということ、もう1点、奈良県とのつながり、いわゆる奈良県 産野菜を使ってどうなのかという部分ですけれども、これも受け売りで申しわけないので すが、フランス料理のもともとの考え方というのは、その地域でとれたものを料理して出 すという基本的な考え方があるみたいです。ですから、奈良県でフランス料理をするので あれば、奈良県産の農産物、もしくはお肉などを使ってつくるのが、フランス料理の基本 となるところですので、そういった意味では、逆に非常に好感を抱けたと思っております。 加えて、学校運営については、あくまで県がやる部分ですので、この部分については委 員のご心配には及ばず、当然我々がやるという前提で今まで来ておりますし、今までの年 月もそういった意味で、みんなで頑張ってやってきた部分です。県が直営して、その大学 の名に恥じないような人材を輩出したいという思いでずっとおりますので、そういう形で 引き続き対応していきたいと思っておりますので、よろしくお願いしたいと思います。以

〇和田委員 なら食と農の魅力創造国際大学校にかかわって質問と要望もします。

上です。

なら食と農の魅力創造国際大学校、食と農との結びつきの中で大学校から人材を育成して、大いに農政に役に立つ事業展開されること、大変喜ばしいことと思っています。本当に頑張っていただきたい。当然、学生は腕を磨かなければなりませんから、教育大学の学生が学校へ出かけて実践、研修をするのと一緒で、実践オーベルジュ棟でそういう研修されるのでしょう。そういう意味では現場での株式会社ひらまつの指導を期待したいところだと思います。

そんな考え方を持ちつつも、質問が2~3あります。まず、施設は山の中腹にあるわけ

です。したがって、水の問題、電気の確保、それから熱の確保。あと、若干重要かもしれませんが、下水道があるわけですが、これらについて特に申し上げたいことは、簡易浄水場から水を引いてくるということらしいです。市営水道や県営水道からではなくて、さらに上にある簡易浄水場から。それはどうなのかと。認識に間違いがあれば指摘してください。正確に知っておきたいと思います。

特に中腹ですから、防災の関係で水を確保しておくことが大変重要です。水の確保となると、当然浄水槽が設置されるのではないかと。浄水槽も防災に強い一体形の浄化水槽です。浄水槽というのです。一体形のものがあれば積み上げ式の水槽よりもはるかに強度があります。そういう意味で、水の確保の形はどういうものか。

電気の確保については、太陽光発電、木質バイオマス発電、そんな方面を大いに活用するのかどうかについてもお尋ねしたい。

それから、特に調理実習になってくると、株式会社ひらまつの得意とする調理があると思うのです。そういう調理師の才能、その腕を生かすためには、それなりの厨房がすごく大切だと思うのです。そうすると、単に浅沼組や中尾組のJVにお願いしたというのでは、ぐあいが悪いと。株式会社ひらまつと建設する会社と、まあまあ話し合いをしながらしっかりとした期待に応えられる厨房を入れていくことが重要ではないかと。厨房となると、県内の業者、1社ではなく2社、3社といるはずだから、厨房の対応がどうなるのかが大変気にかかります。大手では、厨房のことまでわかりません。アドバイスをいただいて、いろいろと考えるのでしょうけれども、いずれとしても奈良県にもしっかりとした厨房設備屋があるわけですから、そういうところを入れての対応になるのかどうか。地元、奈良県業者を育成するという観点からお尋ねしておきたい。

大きな2点目として、ここは観光名所にぜひともしなくてはいけないと思うのです。知事からもいろいろ発信されますが、世界を目指す国際大学校オーベルジュと言っているのですから、何としても県農政の最前線基地というだけではなく、今日の農業は成長産業だという話がちょこちょこと出て、私もそう主張しましたけれども、そのような意味合いで、何としても現代的というか、県農政の前線基地ということでいくのだから、観光名所としても重要ではないか。そうすると、地元の桜井市が一体これにどう反応しているのか、大変気になります。この2点目の観光名所、あるいはまちづくり、桜井市との連携が今どのように進んでいるのかお聞かせいただきたいと思います。

○福谷農林部長 何点かご質問いただきました。

委員がお述べのように、まず水、それから電気、熱はどうするのか、下水道はどうするのかと。水については、当初から桜井市と協議を進めており、桜井市の上水道から委員がお述べの山の上にタンクをつくり、そこから自然力で流す計画になっており、桜井市の上水道を使わせていただくということで、これは桜井市ともお話ができております。

下水道については、公共下水道が一番いいのですけれど、距離があるということで、浄 化槽で処理をするという計画になっております。

それと、熱については、地元のガス屋と話がきちんとできております。

電気については関西電力と話はできているということで、ご心配いただいている部分については一定の整理ができていると考えております。農林部も太陽光発電、木質バイオマス発電も含めてしているのですけれど、太陽光発電については今のところ計画はありません。ただ、桜井市池之内の農業大学校には太陽光発電の設置を考えております。木質バイオマス発電は、最終的にご議決をいただいて、指定管理者が株式会社ひらまつになれば、内装に関係する部分になると思いますので、そういった意味ではその中でどう対応していくかは検討していかなければいけないと意識は持っております。

厨房機器ですけれども、委員がおっしゃったように、浅沼組が中心となったJVで設計も含めてやっていただいているのですが、先ほど今井委員の質問にもお答えしたように、アドバイザーに何名か入っていただいています。その中には、建築の専門の方、実際のシェフの方も入っていただいております。その中でどういう厨房機器が必要かという検討をしているところで、素人集団で検討した結果ではなしに、アドバイザーの意見も十分取り入れながら対応しているということでご理解いただきたいと思います。

観光の名所にということですけれど、ご承知いただいているように、南に明日香村、それと桜井市多武峯の談山神社、広くは三輪山、大和三山ということで、この場所が非常に景観のいいところであるということと、それと今申し上げた観光地をめぐる上での拠点になれば一番いいのではないかと。そういった意味では、観光の中心となることもあわせて考えておりますし、その点については桜井市とも十分協議しており、ありがたいことに、桜井市として協力できる分はしていただけるというご返事もいただいているところです。恐らくこれからもいろいろな形で桜井市との協議もしていかなければならないと思いますし、加えて地元の6つの大字とも十分協議して、委員がお述べの観光の拠点となるという見方も大きな柱の1つとして考えながら協議をしていきたいと考えております。以上です。〇和田委員 要望しておきます。観光名所にしていかなければならないと。桜井市との連

携もそのためにやっていくということで、方向づけを聞かせていただきました。

今、奈良県と天理市、奈良県と大和郡山市で地域協定を結んで、まちづくりのゾーンを 設定して共同で取り組もうと。桜井市においても、この地域はぜひとも地域協定を結ぶな らば、現実的にこの地域が観光名所になるような手だてを講じていただきたいと思います。

それから、太陽光発電については、奈良県農業研究開発センターには設置するけれども、 こちらへの設置は検討していないと、いまのところ計画がないということですが、どうい う理由かはわかりませんが、設備を設置できる状況があるならば、可能な限り設置の方向 での実現を考えていただきたいと要望しておきます。以上です。

〇岡委員 先ほど来のオーベルジュについては、ぜひ成功していただきたいと、大変期待 していますので、よろしくお願いしたいと思います。

産業・雇用振興部ですけれども、「平成26年12月定例県議会提出予算案の概要」の4ページから5ページにかけて、先ほど説明を受けました。そこで、気になるところを2~3お尋ねしたいと思います。まず、店舗開業支援隊や後継者育成支援隊など、それぞれ支援隊を編成してと書いていらっしゃるのですが、具体的にどのようなものをイメージしているのか、それとも具体的にメンバー編成はやっていくと思うのだけれども、そういう人材は要るのか要らないのか気になりますので、どのような方々をその支援隊の中へ入れて、進めようとされているのかが1点です。

もう1点は、県内企業の海外進出を支援するという内容がここに含まれているのですが、 もう少し掘り下げて、具体的にどのような企業、また、どのような会社を頭に置いて進め ようとされているのか、教えていただきたいと思います。

最後に、在宅ビジネスマッチング支援事業です。在宅ビジネスを掘り起こして、在宅の 勤務を広げることは、地方創生という視点からもちろん大事な部分ではありますけれども、 大変頭の痛い課題でもあるかという思いもしています。どのような取り組みをされようと しているのか、以上、3点ですが、よろしくお願いします。

〇村上産業振興総合センター所長 空き店舗活用起業支援事業と中小企業若手経営者事業 拡大支援事業についてご説明申し上げます。

まず、空き店舗活用起業支援事業ですが、どのような構成を考えているのかですけれど、まず、1つ目は県産業振興総合センター、2つ目は公益財団法人奈良県地域産業振興センターのスタッフに、奈良県内で空き家や空き店舗のマッチングを行っているNPO法人等がありますので、その事業について公募し、参画していただく団体を募集するというふう

に進めていこうと。その三者で店舗開業支援隊を編成し、官民一体でやっていこうと考えているところです。

中小企業若手経営者事業拡大支援事業については、昨年12月25日に奈良県が三井住 友海上火災保険株式会社と包括業務協定を行っており、その中で事業拡大、リスク管理、 海外進出という10項目ぐらいのメニューがあります。その中の事業として、またこれも 公募しようと思っていますけれども、そのような事業の発展形として、さらに東京ギフト ショーや海外の物づくり企業の見学などを組むことができるような事業者を公募して、そ の事業者と県産業振興総合センター、公益財団法人地域産業振興センター、三井住友海上 火災保険株式会社の四者でやっていきたいと考えています。この分については大半が人件 費でして、海外販路拡大などのノウハウを持った方を公募し採用したいと考えているとこ ろです。以上です。

〇山岡雇用労政課長 在宅ビジネスマッチング支援事業は、職業能力を持ちながら、育児、介護等の理由で在宅就業を希望する未就職者が、在宅での働き方のイメージをつかんでいただくことが大切だということで、個々が持つ能力、技術を十分に発揮して実際の仕事に結びつけるための事業です。それを業者に委託し、希望者の掘り起こしやホームページの開設、それから相談窓口の設置などを考えて、在宅就業の基礎、心構え等を持っていただこうと。それから、在宅就労しながら販路開拓の部分も大事ですので、その部分も含めた上でやってまいりたいと思っております。従来から、テレワークもやっているのですが、やはり注文というか、それを営業に結びつけていくのは、難しい部分がありますので、その部分などを支援していきたいと思っております。以上です。

○森田知事公室審議官(経済構造改革促進プロジェクト担当)兼産業・雇用振興部次長 岡委員がお尋ねの、海外進出の支援はどのような企業を対象にしようとしているのかと いうご質問です。

県内企業では、果敢に海外の販路開拓のために取り組んでおられる企業が、例えば食料品の分野、日本酒の分野、あるいはプラスチック、それからもともと海外との取引がある電気機械の分野という形であります。そういった、食料品やプラスチック、それから電気機械の既に実績のある企業を応援することを想定するのが1つ。それと、まだ海外には出ていないけれども、商品力からいうと十分そういう勝負ができるという、例えば繊維工業でもそういう企業はいらっしゃいますので、繊維のデザイン性の高いものを、そういう既存の実績のある業種の方々と、これまで実績はないけれど新規に取り組んでみたいという

企業の方々、その両面の企業を想定して取り組んでまいりたいと考えております。以上で ごす。

○岡委員 狙いとして、基本的には大事なことだと思っていますので、当然こういうお仕事をしてもらうことは大事ですけれども、これをまた決算審査特別委員会でお尋ねする場面があるかもしれません。平成27年度決算のときにどうだったかと質問が出ると思います。そのとき、予算が半分残りましたとならないように、1年余りしかありませんけれどこの予算を有効に使って、県内の企業が少しでも活性化するように、特に地方創生という視点からの予算だと思いますので、それに資する仕事をぜひよろしくお願いしたいと思います。以上です。

○神田委員 1点だけ、東京における県産食材レストラン、すばらしいと思うのです。このごろ本当に行け行けどんどんで、すごい東京進出だと思いながら期待しておりますけれど、この委員会で大田市場へも県外調査に行ってきて、奈良県の生産物というか、品物を売ってくれる担当の方の話も聞かせていただいて、すごく好意的に前向きにしていただいていると感じました。

その中で言われていたと思うのですけれど、もっと売れるのだから生産もたくさんしてという話もあったと思うのです。県産品を使うときに、例えばマナでもすぐに売れるとか、まほろばキッチンでもマナはないのです。せっかく県産食材レストランをするのだから、品切れにならないようにと思いますけれど、これから生産量を上げていく工夫をどのようにしていくかを教えてほしいと思います。

〇和田農業水産振興課長 県産農産物の生産振興については、従来どおり、マーケティン グコスト戦略に基づき、主に今のところ、リーディング品目、チャレンジ品目ということ で振興しているところです。

特に、委員がお述べの、東京等での、特に大和野菜等をターゲットにされていると思うのですけれども、大和野菜についてもチャレンジ品目として振興しているところです。これからについても研究機関の高度な研究に取り組むことも加えて、生産から流通、販売、消費まで、一気通貫した振興を図っていこうと、来年度については特に現場に力を入れていけるように頑張っていきたいと思っていますので、よろしくお願いしたいと思います。 〇神田委員 よろしくと言っても、私が植えるわけにもいかないし、大和野菜を生産してくれる農家をお願いしに行っているのか、具体的にこうしてふやしていくということがあるのかどうか。例えば、アマゴについても最近聞いたのですけれど、奈良県の人が、アマ ゴを使って奈良県の特色ある料理を出そうにもアマゴがないと。そういう話も聞く中で、東京へ進出しようと思ったら、そういうところもきちんと手当てをしておかないと、途中で頓挫してしまうようなおそれもなきにしもあらずで、生産してくれる農家をふやしていっているのか、それとも奈良県が畑などを買い取ってそこへ従事してもらうようにするのか。何か具体的にこうしているというのがあれば、いや、もうそうしていかないとふえないと思うのです。大和の何々といっても、今のところ、量が足りないと思うのです。大和牛だってないのですと言うところもあるし、ヤマトポークにしてもそうです。奈良県内のお店へ行ってもそんなことがあるので、その辺はしっかりと取り組んでいかないと、いっぱい広げていっても心配なところがあると思うのです。具体的にありますか。

〇福谷農林部長 実際に、例えばお店で大和野菜が並んでいないと、一端は情けない部分 もあるのですけれども、逆に言うとうれしい部分でもあります。委員がお述べのように、 具体的にどうしていくのかということで何点かあろうかと思いますが、代表・一般質問に も出ていましたように、ことしは特に米価が低いということで、ただ、ヒノヒカリについ ては逆に品質のよいものを販路拡大して売っていかないといけないという部分はあります けれども、兼業農家で水稲をされている方がこれだけ米価が安くなってくると、恐らく農 業をしてもしようがないということになりがちになってくると。そういった意味では、記 憶では、米で10アールで年間13万3,000円ぐらいです。それを野菜、いわゆる園 芸作物に変えていただくと、それが2倍、3倍になるという結果も出ていますので、1点 は米づくりから園芸作物に作物転換をして生産拡大を図っていくと。これはなかなか一朝 一夕にはいかないと思いますし、加えて、高齢の方がそのままやってくれるかどうかの疑 問もあります。そういった場合には担い手に来ていただくと。だから、担い手の養成もし なければいけませんし、加えて、耕作放棄地に植えていただくと。そういった意味での中 間管理事業の必要性というか、その部分も改めて認識をしているところです。委員がおっ しゃったように、具体的な形で来年度入ったらすぐにでも動くような形で、当然予算の話 がありますが、そういう意気込みで今は考えているところです。

〇神田委員 そうですよね。工夫する材料をたくさん持っておられると思うので、それを 出し惜しみせずにさっさと取り組んでいくという形をとってもらって、東京で待ってくれ ている人の期待に応えてもらうようにと思います。

もう一つ、県外調査に行ったときに、大田市場の人がおっしゃっていたのですけれど、 大和野菜を売るときのパンフレットをもう少し工夫してもらったら、もっと楽しく売れる と。どういう料理にこの野菜が使えるのかを、具体的に、ぱっと見たとき、このおひたしおいしそうとか、そのような雰囲気を与えるようなものにしたほうがいいのかと思いました。奈良県もしてくれているようですけれど、もう一工夫してもらったらという話も出ていましたので、それをまた見直してもらうようにお願いしておきます。

早くこの生産を上げるために頑張ってください。

〇松尾委員 東京における県産食材レストランの件でお伺いしたいのですが、神田委員か らも質問があったのですが、多分そういう懸念を示されているのは、奈良県がレストラン を経営していくということだけではなしに、奈良県農産物の首都圏での販路拡大が本来の 目的ですので、奈良県がレストラン経営をするのが目的ではないわけです。そういった観 点からすると、もちろん生産力も高めて安定供給もしていかなければならないし、もっと 東京で買いやすい、消費者のニーズに応えるような売り方の努力も必要と思うのです。レ ストランに自分が行ったことを想像したのですけれど、どんなメニューかわかりませんけ れど注文して、これは奈良県のこの食材を使ったこういう料理ですという説明を受けなが ら料理が提供されていく、食していくのだと思うのです。最後に、果たしてこれがどこで どういう形で入手できるのかという案内まで、多分レストランでしていかなければならな いと思っているのです。恐らくその辺のことまでは考えていただいているのだと思うので すが、地理的なことはわかりませんけれど、例えば埼玉県の方がこの白金台に奈良県産食 材のレストランへ行って、すごくたくさん流通しているわけではありませんから、例えば 近所のスーパーで奈良県産食材が多分あるわけではないと思うのです。だから、そんな 方々の欲しいというニーズにてきぱきと答えられるようにしていかないと、本来の目的で ある奈良県農産物が首都圏でたくさん売れないと思っています。開設の準備の予算しかま だしていませんけれど、思っているところがあったら教えていただきたい。

それにあわせて、今井委員からも質問あったのだけれど、非常にたくさんのお金を投資するのですから、投資に見合った効果がなかったらだめだと思っているのです。改修費もありますから 2 億円ぐらいかかるのでしょうけれど、これをすることによって奈良県の農作物がこれだけ首都圏で売れたのですと、もちろんそういう成果の報告をいただけるのが一番うれしい話ですけれど、その報告をもらうためにはしっかりとした目標も持っていかなければいけないと思います。例えばいろいろな品目ごとに目標もあるでしょうけれど、もしそんな目標を持っているのだったら教えていただきたいと思います。

今後のスケジュールもいただいたのですけれど、12月に公募する予定になっているの

ですが、本来民間でしたらレストランを開店するのに、敷金、礼金、改修の費用や家賃など全て計算し、自分たちの売り上げ、利益を計算し、きちんと営業できるかどうかという計算式を多分立てていると思うのです。家賃150万円で公募の条件としてどのような形をするのかと。例えば家賃50万円で運営していただいたら、何年するかわかりませんけれど、100万円から赤字が出る、家賃だけでもです。それに対する1,200万円に見合うだけの効果があるのでしたらいいですけれど、できたら家賃分や改修費ぐらい入った分ぐらいで公募をかけていっていただくのが普通だと思うのですけれど。公募をもうすぐかけると思うので、その辺の中身がわかっていたら教えていただきたいと思います。

〇福谷農林部長 まず、シェフの関係ですけれども、公募していく中で、効果はまずどう 考えているのかというお話、それと、実際にその方がどういう対応をされるのかというお 話だったと思います。まさしく委員がお述べのように、公募の内容については今検討して いるところですけれども、思いでもいいからということでしたので思いを言わせていただ くと、当然、東京のレストランのシェフは、前提としては広告塔になっていただかなけれ ばいけない。そういった意味では、大和野菜、大和の農産物のことを十分熟知した上で、 熟知というのは生産の時点からも含めて十分わかった上でメニューも考えていただかなけ ればいけないし、逆にそういったことをお客さんにPRもしていただかなければいけない という意味で、そういうことも要件の1つとして公募の中に上げていかなければいけない と思っています。加えて、具体的な例でおっしゃっておられますので、具体的にお答えし ますと、例えばこの野菜はどこに行ったら買えるかのという話で、お客さんは埼玉県だと いうことになれば、こことここに売っていますということは言ってもらわないとけないと 思うのです。逆に、埼玉県に送るのだったら埼玉県に送る検討をするように行政に伝えま すとか、県で農家に伝えますという橋渡しの役目も担っていただかなければいけないのか と。そういうことも含めて広告塔、PRの主体として頑張っていただかなければいけない と思っているのです。ただ、いずれにしても、これから公募でなかなかまだ煮詰まらない 部分があるのですけれども、今いただいたこともご意見としていただいて、その中で検討 していきたいと思います。

もう1点、今井委員もおっしゃっておられますように、かなりの金額を投資するという ことで、その公募の要件として、経営についてどう考えているのか、将来にわたって経営 としてどういう形で考えているのかという試算というか、そういうようなものも当然案と して示していただくことを要件の中に入れていきたいと思います。今のところ、まだ具体 的になっていないのですが、賃貸料を全て県が賄うことまでは考えていません。一定はご 負担もしていただくという形で考えております。ただ、幾らかということや、何年ぐらい で回収というのは、まだそこまでは見えていないのですが、ただ、全部ただでやってもら いますということは考えていないということで、非常にあやふやな言い方で申しわけない のですけれども、それでご理解をお願いしたいと思います。

(「改修費の負担は」と発言する者あり)

改修費など、その点も含めてまだ何も決まっていないのですけれど、最低、賃貸料の幾 らかは払ってもらわないとと思っており、まるっきりただとは思っていないということで ご理解をお願いしたいと。

〇松尾委員 まるっきりただというわけではないと言われましたけれど、家賃が150万ですよ。レストランのお金もうけを、助けに行ってるみたいな話ではないですか。だから、それに見合うものが本当にあるようにしていただきたいのです。本当に何とかその辺をきちんと、これから交渉も必要だと思うのですけれど、よろしくお願いしたいと思います。

このレストランを核に、東京でも販路拡大をしていかなければならないとは思うのです。 農林部長が東京に行ったら、ご飯を食べにいくところへ野菜を持っていって、本当に地道 に営業していただいている部分もあるとは思うのですけれど、逆に向こうでもマーケット をもっとふやしていくというので、営業の方を1人雇って、もちろんこのレストランにも 来ていただくような営業もしていかなければならないだろうから、攻撃的な奈良県の農産 物の販路開拓をやっていただきたいと思っておりますので、その点を要望しておきます。

あと、お金のことだけ、どうぞよろしくお願いしておきます。終わります。

○森川副委員長 1点だけ。県の今後の予定というのですか。東京のレストラン、今もさまざまな質問をされているので。

農業大学校にしろ、また、東京でレストランをされると。県の今後の販路についての計画性というのか、先ほども話が出ていましたけれども、生産者、仮にJA、本当にそんなところとどんな話をして、どのようなものを売るのかなどという部分で、東京のレストランをつくってこういうものの販路を拡大していくというような、大きな計画が要ると思うのです。今後どのような計画を持っておられるのかをお聞きしたい。もう1点は、なら食と農の魅力創造国際大学校で勉強されたシェフを県内でどのように雇用していくのか。そのような計画をつくりながら、大学で学んでもらったものをまた農産物の販路拡大にというのがあるとは思うのですけれども、働いてもらう場所も計画の中に入れていかなければ、

なかなか難しいのではないのかと。農林部と産業・雇用振興部の連携があるのであれば教えていただきたい。今後の形として、レストランで修行されてシェフができた、このシェフができる限り奈良県、また奈良県外に勤めてもらって、奈良県の食材を使っていただくことができれば、販路拡大として奈良県がやられることが大きく花開くと思うので、もし考えておられることがあれば、両部長から教えていただければありがたいと思います。

○福谷農林部長 いろいろ展開していく中で、販路拡大に対してどういう目標を持っているか、具体的な数字はなかなか難しいのですけれども、まず何点かの柱があり、1点は特性です。それと、観光物産展をやっていくということ、あと、レストランをつくって県産食材のPRをしていくということで、いずれにしてもそれらをスムーズにやることで確実に販路拡大につなげていくことは当然考えております。

ただ、1点言えるのは、委員もご承知のように、奈良県の農産物の生産高が437億円で、ワーストスリーということで、これを何とか上げていくということ、なかなか数字的なものは申し上げることはできないのですけれども、いずれにしても拡大をしていくことで、そういうことも柱の中に入れながら対応していきたいと思っております。

卒業生の就職先ですけれども、基本的に県内にあるオーベルジュであるとか、そういうところに就職もしてもらいたいと思いますし、既存のレストランも当然あろうかと思います。加えて、株式会社ひらまつで指定管理者のご議決をいただければ、株式会社ひらまつ自身も国内約30店舗及びフランスにもレストランがあるということで、そういうところも研修の形で使っていただいて結構ですということですし、また、就職先と考えていただいてもいいということですので、まだそれ以外に具体的なことは申し上げられませんけれども、そういった意味ではいろいろなレストラン等に就職していただけるのではないかと思っております。

また、例えば旅館業の担い手の方が生徒として来られる場合もあり、そのような方は地 元へ帰られることになろうかと思いますが、そういった意味で考えているところです。

産業・雇用振興部との連携については、特に農業、当然林業も産業としてことしは位置づけていただいて、産業・雇用振興部長からお話があると思いますが、農業を産業として位置づけて産業起こしをやっていく中で、例えば加工品などの研究所も持っておられますので、そういった意味での連携も図って進めていけたらと思っております。以上です。

○中産業・雇用振興部長 農林部長が申し上げたように、県ではリーディング産業分野を 3つ、チャレンジ産業分野を6つという位置づけをして、それぞれの部局と連携しながら、 産業起こしに向けた統一的な考え方を整理している中に、例えば農業もチャレンジ産業の 1つの分野、林業も1つの分野、これは農林部と連携しながら進める分野です。

もう1点、料理・飲食業もチャレンジ産業分野として位置づけをしています。まさに今、 県が取り組んでいる料理・飲食業をしっかりとして、県内消費の拡大につなげていこうと いう取り組みをしています。なら食と農の魅力創造国際大学校の卒業生は、県内の料理・ 飲食業を支えていただける人材であると思っております。例えば株式会社ひらまつのとこ ろで修行して、独立してもらうということがあれば、奈良のお店づくりなどに関する制度 融資もしております。低金利で融資して、奈良県でお店を持ってもらう、また、奈良県で 料理・飲食店を開業してもらうと。みずから起業していただくこともしっかりと支援でき るような仕組みをとっていきたいと。農林部と産業・雇用振興部との間での、今後タッグ を組んで県内で定着してもらう取り組みをしっかり進めさせていただこうと。シェフを養 成するというところがその1つ目の起爆剤になるのではないかと思っております。以上で す。

○森川副委員長 大変前向きなお話をいただきました。

これから県営プールの跡地のホテルも決まっていくとは思いますし、またいろいろな施設で奈良県産の食材をどんどん出していただいたり、また、雇用という形で、各担当部局が1つになって頑張っていただきますよう、よろしくお願いします。

- ○粒谷委員長 ほかになければ、これをもちまして付託議案についての質疑を終わります。 続いて、付託議案について、意見を求めます。ご発言願います。
- ○今井委員 議第86号、平成26年度奈良県一般会計補正予算について、東京に奈良県がレストランを出店する事業については、奈良県の大和野菜のブランド力を高めるために投資するにはコストがかかり過ぎ、民間でできることではないかと思いますので、反対します。

それから、議第95号、議第100号については、地域の元気臨時交付金を活用して教育機関を指定管理に委ね、しかも食と農の魅力を創造する国際大学校という点から考えますと、これまで奈良県にかかわりのなかった東京に本社がある企業が指定管理に決まりました。これらが東京一極集中や大企業を支援するためのものになっておりますので、反対します。

〇粒谷委員長 ほかに意見はございませんか。

(「なし」と呼ぶ者あり)

それでは、ただいまより付託を受けました各議案について、採決を行います。

まず、議第86号中当委員会所管分、議第95号及び議第100号については、委員より反対の意見がありましたので、起立によって採決いたします。

議第86号中当委員会所管分、議第95号及び議第100号について、原案どおり可決 することに賛成の方の起立を求めます。

(賛成者起立)

ご着席願います。起立多数であります。よって、議第86号中当委員会所管分、議第9 5号及び議第100号は、原案どおり可決することに決しました。

次に、議第88号中当委員会所管分については、簡易採決について行いたいと思いますが、ご異議ありませんか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

それでは、お諮りします。

議第88号中、当委員会所管分については、原案どおり可決することにご異議ありませんか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

ご異議がないものと認めます。よって、議第88号中当委員会所管分については、原案 どおり可決することに決しました。

これをもちまして付託議案の審査を終わります。

次に、その他の事項に入ります。

産業・雇用振興部長及び農林部長から、紀伊半島大水害復旧・復興の現状と取り組みについて、農林部長から、東京における県産食材レストランの開設ほか1件について、報告を行いたいとの申し出がありましたので、報告願います。

〇中産業・雇用振興部長 それでは、紀伊半島大水害復旧・復興の現状と取り組みについてご説明します。「紀伊半島大水害復旧・復興の現状と取組、平成26年11月更新版」をごらんいただきたいと思います。

被災から3年3カ月余りが経過した現在の復旧・復興と、復興の避難者の状況と経済労働委員会所管の取り組み状況について説明します。

まず、4ページ、現在の避難者の状況です。11月17日現在の避難者は五條市の11 世帯21名で、前回の9月議会報告時から3世帯4名が減少しました。今も避難されている方は、全て五條市大塔町辻堂地区の方々ですが、この方々の帰宅のめどについては、5 ページに記載のとおり、12月下旬には帰宅が可能となる予定です。前回報告時は来年1 月末としておりましたが、同地区柳谷の堰堤工事が予定より1カ月程度早く進捗しており、 これを受けて12月下旬には五條市が災害対策本部を開催し、同地区の避難指示、避難勧 告解除の検討を行う予定となったところです。

6ページ、先月の全国豊かな海づくり大会にご来県をいただきました天皇皇后両陛下とこの大水害の被害者との懇談の様子を写したものです。両陛下から温かい励ましの言葉とともに、今度の経験を生かして地域の安全性を高められるよう願っていますとのお言葉をいただきました。

20ページから25ページ、農林業関係の復旧状況です。後ほど農林部長から説明します。

26ページ、産業の復興状況です。最初に、再建状況調査についてご説明します。

前回の9月議会でご報告しましたが、再建意欲のある被災中小企業者の再建率は100%となりました。先月上旬に、直近に事業再建をされた事業者を中心に、関係者から状況等の聞き取り調査を実施しました。宿泊業やキャンプ場関係では、被災前までとはいきませんがお客さんは回復してきているとの報告をいただきました。今後も市町村及び関係商工会等とも連携し、中小企業者の再建後の状況等の把握に努めてまいる所存です。

27ページ、災害復旧対策資金貸し付けです。前回の9月議会の報告から新規貸し付けはありません。

次の、被災地域の物産販売促進支援ですが、9月21日から23日にかけて、東京新宿駅西口広場イベントコーナーにおいて、世界遺産10周年記念「奈良・吉野路観光と物産展」を開催し、吉野町をはじめ、9町村が出展しました。今回の物産展を企画された事業者の方からは、吉野の物産展は好評であったので、ぜひ次回もお願いしたいとの評価をいただいたところです。また、10月5日には五條市で開催されたなんゆう祭において、被災地域の物産販売促進支援として、吉野町をはじめ、9町村が出展しました。今後の出展予定としては、来年3月14日から15日に名古屋市で開催される旅まつり名古屋2015へ出展をする予定としております。引き続き被災市町村が共同して情報発信に努めることとしております。

以上、避難者の状況と産業・雇用振興部の取り組みについてご説明しました。説明は以上です。

○福谷農林部長 引き続き、紀伊半島大水害からの復旧・復興に係る農林部の進捗につい

てご説明します。「紀伊半島大水害復旧・復興の現状と取組」の20ページ、農地及び農業用施設の復旧事業については、全て完了済みです。復旧箇所数及び対象施設は、それぞれ記載のとおりです。

21ページ、林道です。林道については、主な被災箇所187カ所のうち、10月末時 点で183カ所が完了しています。未復旧の4カ所についても、22ページに記載のとお り、今年度末までに完了の予定で事業を進めているところです。

23ページ、治山事業です。治山事業についても、国による直轄治山事業や県営治山事業により、保全対象の重要度を勘案し、緊急に実施を必要とする箇所を厳選しながら順次 実施しているところです。今後とも国や市町村、その他の関係機関と連携を図りながら必要な復旧・復興対策を進めてまいる所存です。

また、25ページの第34回全国豊かな海づくり大会〜やまと〜ですが、別添の資料で ご報告します。

「経済労働委員会資料 報告事項」の1ページ、東京における県産食材レストランの開設についてご説明します。

繰り返しになりますが、レストランの出店場所については渋谷区、港区などを中心に検討を重ねてまいりました。先般、港区白金台の白金台The2000という物件に決定しました。内容は、地上2階・地下1階建ての建物の1階・2階部分で、合わせて56坪の物件です。賃料は月150万円、年間は税込みで1,944万円となります。店舗については、1階は気軽に奈良の食を楽しめるカジュアルなスタイル、2階には個室も設け、本格的なコース料理をじっくり堪能できるスタイルを想定しています。今後は、先ほどいただきましたご意見を踏まえ、奈良県及び県産食材のイメージアップ、ブランドカ向上につながるレストランとなるよう、来年12月のオープンを目指し、運営事業者の公募を行うとともに、本議会で上程している設計業務の補正予算を認めていただき、手続を進めていきたいと考えておりますので、よろしくご審議いただきますようお願いいたします。

続いて2ページ、改めて第34回全国豊かな海づくり大会~やまと~についてご説明します。

ご承知のように、11月15日、16日に開催しました。両日とも天候に恵まれ、15日夕刻の橿原ロイヤルホテルでの歓迎レセプションに続いて、翌16日には天皇皇后両陛下にご臨席を賜り、大淀町文化会館あらかしホールにおいて、功績団体や作品コンクール入賞者の表彰、優秀作文の朗読、両陛下への放流魚のお手渡し、やまと海づくりメッセー

ジ大会決議及び次期開催県の富山県への大会旗の引き継ぎといった式典行事を行いました。 続いて、午後からは、川上村おおたき龍神湖において、両陛下によるアマゴと鮎のご放流をいただいた放流・歓迎行事をとり行いました。あわせて、県民参加行事として、16日に五條市の吉野川大川橋下流河川敷において、放流・歓迎行事の映像中継とあわせ、放流行事を実施しました。また、15日、16日の両日、橿原市のJAならけんまほろばキッチンにおいて、ステージイベント、物産販売などを行う関連行事を開催しました。おかげさまで県内外から延べ約2万1,000人の方にお越しいただき、非常に喜ばしく思っております。また、委員方にもご参加をいただき大会を盛り上げていただきましたこと、重ねて御礼を申し上げます。ありがとうございました。

以上が農林部の報告事項となります。よろしくお願いいたします。

○粒谷委員長 ただいまの報告、またはその他の事項も含めて、質疑があればご発言願います。

○今井委員 何点か質問したいと思います。

先日、奈良県立大学で学生に向けての労働法の講座が開かれ、受講に行ったのですけれども、4年生が対象ということで5人ぐらいの学生が来られており、本当に大事な勉強だったと感じました。奈良労働局の方にもっとこういうものをあちこちでやられたらどうですかというお話をしたら、逆に、奈良県の県立高校や大学などにこういう事業があるので出前講座をすると言っているのですけれども、なかなか取り組みをしてもらえるところが少ないというのが奈良労働局の方の回答でした。働くときにはきちんと契約書を交わさなければいけないとか、給料だけを見るのではなくて、社会保険の加入状況も見なければいけないなど、非常に大事なそういう基本的なことでしたけれども大変勉強になりました。

一番感心したのは、もし働いていろいろなトラブルがあったときには、奈良労働局には 毎日物すごい数の電話がかかってきますと。だから、これを言おうか言わまいか、ずっと 悩んでいるとかいうことなしに、すぐに電話をかけてくださいと奈良労働局の方が言われ ていたのですけれども、困ったときにはどこに連絡をしたらいいかということもしっかり 身につけて社会に出ていくのが必要だと感じました。ぜひこうした取り組みを広げていた だきたいということで、県はどのように感じておられるのかをお尋ねしたいのが1点です。

それから、質問ではないのですけれども、奈良県女性経営研究会30周年記念セミナー があり、行かせていただきました。そこで、荒井知事もコーディネーターで来られており、 奈良県の4名の女性経営者がパネラーでお話されていましたけれども、1人、若い方で、 嫁がれてから実家の古い酒屋を継いだという経営者がお話されていました。実家の名字を名乗って仕事をされているのですけれども、お金を借りるなどの公式の手続になると、本名でしなければいけないと。そうすると、非常にいろいろな意味で手続が煩雑だということを、女性ならではの経営者の悩みということでお話されていたのですけれども、弁護士で初めて女性で事務所を開かれたという先生もおられ、男女別姓ですね、選択制男女別姓が非常におくれているというお話をされていました。選択制の男女別姓は、民法第750条で夫婦は同姓と決められているのですけれども、この同姓を法律で決めているのは先進国では日本だけという状況です。

1996年に法制審議会が選択的夫婦別姓制度を導入するという民法の改正案を答申しているのですけれども、いまだに国会に出ていない状況です。答申されながら立法化していないのは、この民法だけだと言われており、経営者の立場からもこの選択的夫婦別姓が大事だということもありますし、また、逆に、働く人にとっても一定のキャリア積んでから結婚される方も多いと思うのです。そういう場合でもこの夫婦別姓の問題がいろいろこれから女性の社会進出のときに出てくるのだろうと思います。

ここは女性のことを答えていただく部署はありませんので、こういうことがあることを ぜひ理解していただきたいということで紹介しました。

最後ですけれども、米価の暴落の問題です。全国的にも大問題になっており、平成26年の米の相対取引価格の平成26年10月の速報を見ていたら、奈良県のヒノヒカリが1万1,633円と出ていました。全国平均が1万2,215円ですので、全国平均に比べても少ないですし、昨年は1万4,593円でしたので、昨年比の8割という下がり方になっています。

一方、このヒノヒカリがお米の評価としてはAランクと聞いているのですけれども、同じAランクで新潟県魚沼産のコシヒカリが1万9,597円になっているのです。そうしましたら、その差だけでも相当なものがあり、8,000円ほどの差があるのです。この違いはどこから出てくるのかと思うのですけれども、奈良県でせっかくいいお米がとれてもこんなふうに価格が評価されていないということで、県としてこれをどうしていくのかをお伺いしたいことと、それから今回、米価の暴落で、私の地元などでも、高齢で人に頼んでお米をつくってもらっていた方なのですが、その受けている人も、これではやってられないということでやめてしまって、本当に困っているという話を聞いております。恐らくそういうのが奈良県下でもたくさん出てくるだろうと思いますが、こういう場合の耕作

放棄地がふえてきているというのをどのように県は認識され、どんな対応をされようとしているのか、この点をお伺いをしたいと思います。以上です。

〇山岡雇用労政課長 委員からご質問のあった奈良労働局が行っている出前講座です。

奈良労働局では県内大学等への出前講座を実施しており、労働関係法令等の普及啓発に 努めています。ここで、委員がお述べの奈良労働局による学生に対する出前講座は平成2 4年から実施しておりますが、本年度に実施された県立大学をはじめ、天理大学、奈良芸 術短期大学の3大学と、国立奈良工業高等専門学校において、延べ5回実施されています。

委員がご出席された県立大学の講座については、4年生を対象とした任意のカリキュラムで実施した経緯もあり、学生参加数は確かに少なかったということです。新しく社会に旅立つための知識としても必要な講座ですので、継続して実施していきたいと奈良労働局も申しており、また、県としても大学のキャリアセンター、それから学生部等に協力を依頼し、奈良労働局と連携して積極的な学生の参加を呼びかけてまいりたい。

また、受けていただける大学が少ないということですが、これも含めて県としても、キャリアセンター等にご協力をいただけるよう努めてまいりたいと思っています。

また、県においては、労働関係法令について普及啓発を図っていくために、労働に関する法律等を解説する働く人のためのハンドブックを作成、配布しています。また、平成23年度から高等学校に、働く人に関係する法律を知っていただくために、働くための基礎知識講座を延べ4回開催しており、就職を目指している高校生及びその保護者、延べ約443名が参加されています。

また、県教育委員会と連携し、就職に役立つ情報をまとめた就活ガイドブックを作成し、 県立高校において労働関係法令の知識を深めてもらうための就職指導等に活用していただいています。

また、一方、相談ということでしたが、企業への普及啓発については、奈良労働局において年間50回等の研修セミナーを実施していますが、県においても労働関係法令の普及啓発を行うために労働相談員を3名配置し、年間約200件余りの労働相談に応じており、いつ何どきでもすぐにご相談いただければ対応できる体制をとっております。

それから、そのほか労働関係に関する法令等の改正が出された場合においては、年4回発行している「なら労働時報」により、企業及び労働組合等に周知を図っているところです。

今後も引き続き、関係機関と連携しながら普及啓発を推進し、県内企業において働きや

すい職場づくりを目指してまいりたいと思っております。以上です。

〇和田農業水産振興課長 本年の米価の暴落についてのお尋ねです。

委員がお述べのように、12月9日の新聞記事によると、相対取引価格、本年のヒノヒカリは60キログラム当たり1万1,633円、全国の平均価格は1万2,215円ということで、低うございます。ただ、本会議で、荻田議員への知事答弁にあったように、本県の各都道府県のJAが農家に支払う概算金においては、全国平均9,200円強であることに比べると、1万300円ということで、比較的高値で取引されているところです。これは県産のヒノヒカリについては、日本穀物検定協会による食味試験の評価で特Aをいただいているところの1つの評価ではないかと思いますが、確かにヒノヒカリについては、全国においてまだまだブランド力が低いと認識しているところです。こうした中ですけれども、本県においては、特Aの評価をいただいていることについて、研究機関においてもより強く品質がいいものをつくろうということで、農業研究開発センターにおいて奈良の特A品質向上技術の開発に取り組んでいるところです。食味評価の高いほ場での、いわゆる水稲の成育解明を行いながら、高品質な良品質米を生産するための地域別の最適な栽培方法の確立を図っていきたいと思っているところです。

あわせて、県産ヒノヒカリについて、県下の学校給食には100%供給しているところですので、児童期からその味になれ親しんでいただくとともに、まほろばキッチン等においては精米したての米を販売する、いわゆる今ずり米ということで、米の販売に取り組んでいるところです。

また、これまでにない取り組みとして、PRとして、日本橋のまほろば館でのプロモーションや、来年3月に千葉県の幕張メッセで開催されるアジア最大級の食品の展示会のFOODEXJAPANですけれども、こういったところにおいてもそのおいしさをPRしていきたいと考えており、より一層のPRにも努めていきたいと思っています。

また、水稲作そのものについても、水稲作で土地管理されているところについては、今申し上げた方法等においてブランド化を図り、水稲の経営安定に努めていくととともに、同時並行的に、水稲より収益力の強い水田作の営農ということで、先ほどの答弁ではありませんけれども、いろいろ園芸作物等についても転換を進めながら、より力強い農業経営の形態の育成に努めていきたいと思っています。

〇今井委員 労働法の普及にいろいろと、今後ご尽力いただけるということですので、ぜ ひ、奈良県であれば働かせる方も働く方もみんな労働法がこうだというのを知っていると、 とても働きやすい県だというように、ぜひしていただきたいということをお願いしておきたいと思います。

それから、お米のほうですけれども、いろいろと尽力されているということですが、やはりお米をもっともっと食べてもらうことが必要だと思います。学校給食が100%ヒノヒカリとのことですが、学校給食で、ご飯を食べる日というのが週3回ぐらいなのです。あとはパンになっているのですけれども、このパンにもっと米粉を使ってもらうとか、いろいろな形で米飯の期間をふやしてもらったり、もっといろいろな形でこのお米を食べてもらえる、そういう努力もぜひ今後進めていただきたいとお願いしておきたいと思います。以上です。

〇粒谷委員長 ほかにございませんか。

(「なし」と呼ぶ者あり)

なければ、これをもちまして質疑を終わります。

次に、本会議で反対討論をされる場合は委員長報告に反対意見を記載しないこととなっておりますので、よろしくお願い申し上げます。

日本共産党は、反対討論なさいますか。

- ○今井委員 しません。
- **〇粒谷委員長** それでは、委員長報告に反対意見を記載することとします。

次に、委員長報告についてですけれども、正副委員長に一任願えますか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

それでは、そのようにさせていただきます。

これをもちまして、本日の委員会を終わります。