

平成 26 年度「県と市町の地域づくり連携・協働協議会」(地域会議)
1 対 1 対談(志摩市)会議録

1. 開催日時

平成 26 年 9 月 1 日(月) 13 時 30 分～14 時 30 分

2. 開催場所

志摩市商工会館 多目的ホール
(志摩市阿児町鷺方字小向井 5 0 1 2)

3. 対談市長名

志摩市(志摩市長 大口 秀和)

4. 対談項目

- (1) 未利用資源活用による特産品開発について
- (2) 志摩の郷土料理『てこね寿司』を利用した“まちおこし”と志摩ブランドのPRについて
- (3) 地域医療提供体制の構築について

5. 会議録

(1) 開会あいさつ

知 事

皆さん、こんにちは。今日は大変お忙しい中、大口市長におかれましては、1 対 1 対談のお時間を頂戴しまして、ありがとうございます。また、山本教和県議をはじめ多くの皆さんに傍聴にお越しをいただきまして、どうもありがとうございます。

志摩市さんにおかれましては、今年、志摩市発足 10 周年ということで、来月には記念式典も行われるということでありまして、併せまして 10 月の 25、26 日には第 4 回の海女サミット開催をしていただくというようなことで、非常に我々も期待をしております。

併せまして 11 月 2 日には、今年の県の総合防災訓練を志摩市さんと一緒にやらせていただくことになっております。今日は、正に防災の日ですが、志摩市の災害特性をよく考慮したうえでの県を挙げての総合防災訓練を一緒にやらせていただけるということで、現在、事務方で調整させていただいております。ぜひ有意義なものにしていきたいと思っております。

併せまして、先般、三重県としましては、2016 年に行われます G 8、サミットの関係閣僚会合、総理や大統領が来るのではないんですが、関係閣僚会合を

この伊勢志摩地域で、伊勢志摩国立公園 70 周年を記念して自然や食というものをキーワードに開催するというので、外務省のほうに提出をさせていただいたところです。一緒に志摩市も賛同をしていただいで取り組んでいただけるということで、これについても感謝を申し上げたいと思います。

今申し上げたような様々な節目の、あるいは様々な志摩市をPRする機会が目白押しの段階におきまして、今日のこの1対1対談、そして、この後に続く「すこいやんかトーク」においては、この志摩市の地域資源のPRを積極的に行っていこうということで、市長と一緒に議論させていただくと聞いております。限られた時間ではありますが、ぜひ有意義な時間としたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

本日はよろしくお願いいたします。

志摩市長

皆さん、こんにちは。いつもお世話になっております。

そして、知事、今日は忙しい中を割いて、ようこそ志摩へ来ていただき、本当にありがとうございました。

本当に知事の若さあふれる指導力、そして知性に我々はいつも感心しております。知事が来られたときは、何かさわやかな元気が残るということで、今日もこの後、この志摩市はさわやかな元気が残るように期待しております。

今日はよろしくお願いいたします。

(2) 対談

1 未利用資源活用による特産品開発について

志摩市長

今日は、未利用資源の活用についてということで、未利用資源の研究につきましては、県水産研究所の皆様本当に真摯にご指導いただき、誠にありがとうございます。また、生物資源の生産につきましても、更なるご指導をお願いしたいと思います。いつもありがとうございます。

さて、この志摩地域には「アカモク」と呼ばれる海藻が広く分布しております。これは褐藻類ホンダワラ科の海藻であり、東北地方ではポピュラーな海藻「ギバサ」として、ワカメなどよりも多く食されてきました。しかし、なぜか、この志摩地域では広く分布しているにもかかわらず、これまで食用どころか全く価値のないものとして扱われ、刺し網や船の航路の邪魔になることから、この地域では大変冷遇視をされてきました。

ところが、近年の健康ブームにより、アカモクの機能成分や栄養価に注目が

高まり、それがマスコミ等の宣伝により、全国的に知名度が上昇しました。

そこで、志摩市商工会では、志摩地域ではこれまで全く価値の認められなかったアカモクを新たな特産品にすべく、国の補助金メニューを平成 24 年、25 年と活用し事業を実施してきました。

これまでに開発しました商品をご紹介しますと、温かいご飯にかけて食べるおいしい「ぶっかけ磯とろろ」や、アカモクのネバネバを利用して作った「小麦と卵を使わずにハンバーグを作っちゃいました」、それから、「里海の恵み海珠餅」、また「アカモク健美プリン」、「アカモク魚魚麺」等々といろいろな商品が開発されてきました。

しかし、志摩市内におきましては、このようなことをする製造加工所がないために安定した供給ができず、そのための施設整備がこれからの課題となってきました。これにつきましては学校統廃合等により不要となった給食センターを活用できないか考えていますが、まだまだ現実的には厳しい面があります。

そこで、このことにつきまして、産業おこしの観点から、若い起業者又は加工業者への県補助金等の支援ができるか、そのような制度がないのかお聞きしたいと思います。制度があれば聞きたいし、なければ、今後の方向性についてもお聞かせ願いたいと思います。

もう一つは、今後、この志摩の里海で採れたアカモクを、地産地消の観点から三重県内でもアカモクや三重県産の海藻を提供できないかご検討いただき、利用を拡大していきたいと思います。例えば、三重県内で一斉に「すごいやんか給食」で三重県内の海藻を使うとか、そのようなことも考えていただきたいと思いますので、よろしくお願いいいたします。

知 事

今回、未利用資源としてのアカモクの話ということで、まず、市長のほうから水産研究所の指導のことについておっしゃっていただきました。これまで全く利用されなかったアカモクが、商工会の皆さんや関係の皆さんのご努力で様々な商品が開発されて販売にこぎつけるということで、非常に展開が期待される取組かと思えます。地域の活性化ということで無い物ねだりをしてしまいますが、あるもので今まで使ってこなかったものに目を付けて、それを価値あるものに変えていくという取組を含めて、非常に積極的に取り組んでいただいていることは敬意を表したいと思います。

そんな中で、水産研究所の関係でいけば、磯部町の伊雑ノ浦で行っている濁りに強く高値で取引されている糸ノリ類（ウスバアオノリ）、これも未利用資源だそうですが、これの安定生産や商品化に向けた取組を引き続き水産研究所でも進めてまいりますので、ご協力をお願い申し上げます。

それから、先ほどのアカモクの件では、市長からおっしゃっていただいたこ

とでは、まず施設整備の点、それから、利用拡大においての特に給食の関係のお話をいただいたと思います。

順番にいきますと、まず、製造施設につきましては、今から申し上げるようないくつかの交付金メニューや補助メニューのようなものがあります。まずはどういう設備にしていくか、施設の規模や内容によって使える交付金などが違いますので、今、一所懸命やっただいている販路拡大と併せて、どんな施設にしていくのか皆さんで議論していただいて、どういう商品アイテムを作るかとか、どういうロットでいくかなど検討を進めていただければと思っています。

その中でいきますと、まず1つ目は使える交付金等で、国の制度ですが「6次産業化ネットワーク活動交付金」というのがあります。第1次産業である漁業者と2次産業の加工事業者が連携して取り組む交付金というようなことで使えるものもあります。

あと、「みえ地域コミュニティ応援ファンド」というのがありますが、これもいろんな地域資源を活用するビジネスの初期段階の経費について、新しい商品やサービスを開発したり、販路拡大することに使えます。それから、もう一つ「みえ農商工連携推進ファンド」というのがあります。これも農林漁業者と中小企業者の人が連携をして、新しい商品開発に使えるのがあります。これらのファンドは、ソフト事業だけではなく機器の借用料や機器整備の設備費も支援対象になります。安定供給のために、どういう規模の施設整備をしていくかというのをご検討いただいて、それが使えるかどうかというのを担当課のほうでも積極的にご相談に乗らせていただきたいと思います。

ちなみに、これらは募集期間があって、ファンドのほうは年2回で、4月から5月、9月から10月となっておりますので、9月から10月のほうが近いと思います。すぐにいければそこに乗ってもらってもいいですし、間に合わなければ、来年の4月から5月に送っていただいてもいいと思います。

それから、仮にアカモクで、志摩市だけではなく他の市町と組むケースですと、従来の南部地域活性化基金も対象となりますので、そういうのもご検討いただくとありがたいと思います。

それから、学校給食、アカモクなどの海藻の学校給食の関係ですが、今、「給食で地物を」ということでは、毎月第3日曜日の前後各1週間に「みえ地物一番給食の日」という日を設けまして、いろんな地場産物を使用しています。去年の「みえ地物一番給食の日」の強化月間、11月ですが、強化月間では、県内産海藻を使った献立11事例ということで、「めかぶうどん」や「肉味噌ひじきそばご飯」、「あらめの酢の物」などが報告されています。アカモクにつきましては、今年6月に志摩市の学校給食で地元産の海藻として、みそ汁の具材に提供されたと聞いています。

今年4月に志摩市の商工会さんから三重県学校給食会のほうに商品の紹介があったということです。この県学校給食会では、今年5月末に開催された栄養教諭等の研修会で、約100名の人たちに志摩市商工会と協力して、アカモクの加工品のサンプルと乾燥・粉末のサンプルを提供しまして、学校給食の食材としての活用方法について意見をお聞きしたところです。その結果、アカモクの粘り気について非常に関心が集まって、味についても好評であったと聞いています。ちなみにハンバーグやゆで刻みをサンプルで出したようです。

そういう意見を参考にしながら、今年度の「学校給食地場産品導入事業」で、志摩市の商工会さんや市の教育委員会さんとも連携して、アカモクを使用した加工品の試作と検証を計画しておりますので、ぜひご協力をいただければと思っております。そういう検証を行った後に試作をして、今後、価格面などについても使えるか検証していきたいと思っておりますので、よろしく願い申し上げます。

それから、海藻全般についての学校給食への導入につきましては、ひじきや黒のりは結構たくさん使われています。ひじきは伊勢市や明和町産で、学校へ年間1,000kg供給していますし、黒のりは、味付のりが年間約1万食分供給されています。今後、米飯給食の推進に合わせて、佃煮などの開発も学校給食関係者と協力して検討していきたいと思っております。

いずれにしても、学校給食の関係では地場産品導入促進検討会を開催しておりますので、今後も導入を図りたい食材等がありましたら、言っていただければと思います。小中学校の教育実施主体である市町教育委員会の皆さんと協力をして、その皆さんにもご理解をいただいて進めていけるようにしたいと思います。

アカモクは生活習慣病や骨粗しょう症や便秘などにいいと聞いていますので、その効能などもうまくPRしながら使ってもらえるように、我々もしっかり協力していきたいと思っております。

志摩市長

ありがとうございます。制度につきましては、おおむね分かりました。県さんにお話もしながら進めていきたいし、若い方や企業の方々がそういう相談に乗られるようでしたら、相談に行きますのでよろしくお願いいたします。

また、海藻につきましても本当にありがとうございます。知事おっしゃるように、このアカモクのネバネバは、私も素人で調べましたが、アルギニンという成分で非常に血管に良く、男女ともに若返るということで、非常にありがたいと聞いています。こういったことも調べながら、我々はアカモクを宣伝したいと思っています。

ちなみに、知事はアカモクを食べたことはあるでしょうか。

知 事

先ほどお昼もアカモク尽くしていただきましたし、これまでも何回か志摩に来て食べさせていただいたともありますし、他でもいただいたことがあります。最初見た目は、どんな感じかなと思いましたが、とろろ的に食べるのもあれば、つみれみたいにして食べたのもあったりしました。みそ汁に入れて粘り気がある味噌汁になるとねばねばして、あまり気持ちよくないかと最初は思ったのですが、さっぱりしていますし、非常においしくいただいて、健康になるなという感じですね。

志摩市長

ありがとうございます。本当に志摩には海藻がたくさんありまして、他にも「海松」と書いて「ミル」と読むんですけども、こういった酢の物などもあります。また、こういう海藻もいろいろ宣伝しますので、県のほうでもできたら三重県南部のこういった海藻のことを一つの冊子でまとめていただいて宣伝してもらえると、南部の活性化にもつながると思いますのでよろしく願います。

給食のほうでもできれば取り上げていただきますようお願いいたします。ありがとうございます。

2 志摩の郷土料理『てこね寿司』を利用した“まちおこし”と志摩ブランドのPRについて

志摩市長

『てこね寿司』は、志摩市に合併する以前から旧町時代からもありましたし、前市長のときにも『てこね寿司』を宣伝いただきましたが、まだまだ知名度が低い。伊勢の人は食べられますが、全国的には低いということで、この志摩地方で今、一所懸命PRを頑張っています。この『てこね寿司』ですが、特に有名な郷土料理になりましたが、もとは漁師の即席弁当で、醤油で味付けした酢飯にカツオの切り身と薬味をまぶして、手でこねたのが最初だといわれています。このような志摩の郷土料理『てこね寿司』を、志摩市商工会では、昨年度からまちおこしの大きなツールとして、地域の観光対策として、稼げる事業者を育てることに取り組んでまいりました。この『てこね寿司』については、これまで観光雑誌やマスコミ等でPRをしてきましたが、実際に志摩市を訪れる方々から、『てこね寿司』を食べたくても食べられる場所が分からないなどの問い合わせが数多くあり、これはこれまでの発信がうまくできていなかったということが分かり、大変考えることがありました。

今回は、そういったことを踏まえて、伊勢志摩のグルメ、志摩地方発祥のこの本当においしい『てこね寿司』をもっと市内外へPRをしたく、初めて「てこね寿司マップ」を作成しました。

それに、今回は、伊勢神宮の別宮である磯部にある伊雑宮の遷宮が実施されます。昨年から続く遷宮ブームを格好のPRの機会と捉えて、この市内にある『てこね寿司』を作るお店をうまく活用し、志摩の食への関心を高めていただき、市内にある『てこね寿司』を盛り上げていただく。そして、地域の郷土料理『てこね寿司』が広く認知されることにより、『てこね寿司』はもとより、地域住民の地域愛がより高まり、地域を訪れる、また誇れる気持ちが深まるように頑張っていきたいと思っております。

次に、志摩ブランドを導入した背景、経過についてですが、平成13年には三重県のほうで三重ブランド認定制度がスタートし、これまで志摩市の特産物であります「的矢かき」また「あわび」、「伊勢えび」そして「真珠」、「あのみふぐ」が三重ブランドに認定されてきました。この志摩の地域からこのように数々の特産品が認定されているということで、志摩市民としては、また志摩市としては非常にうれしいことであり、誇りに思っているところであります。

そんな中で、一方では、志摩市商工会が中心に「地域資源全国展開プロジェクト」により、平成20年度には日本一の生産量を誇る「あおさ」で「あおさ醤油」を開発し、平成21年度には「伊勢志摩真珠クリーム」、平成22年度には『きんこ焼酎』を開発してきました。さらに、平成23年度には「志摩いつきさば」の商品開発が行われ、三重ブランド以外の地元食材の流通にも力を入れてきました。そして、志摩市商工会から志摩市に対して志摩ブランドの認定制度を確立してほしいとの要望があり、志摩市は志摩市総合計画に「志摩ブランドの構築」が位置づけられていましたので、志摩市商工会と協力して志摩市地域ブランド推進協議会を発足させました。

志摩市総合計画における「志摩ブランドの構築」の中には、志摩が持つ自然や景観のイメージを大切にし、さらに、「御食つ国」に象徴される食文化をはじめ、地域の歴史や文化を活用し、生産者と加工、流通、観光業者が連携して、地域の産物だけではなく志摩自体をブランド化していくことが計画されております。

また、平成23年度からは志摩市の重点事業であります「新しい里海のまち・志摩」、これに着目したブランド化も始まり、一次産品、加工品だけではなく自然及び景観もブランドに認定することになりました。

その後も、平成25年8月に「新しい里海のまち宣言」を行い、稼げる、学べる、遊べる「新しい里海のまち」として志摩市そのものをブランド化することに取り組んでいるところであります。

このように、志摩の郷土料理『てこね寿司』を利用したまちおこしに取り組

んできましたが、今後、三重県におきましてもPRの場、機会を設けていただきたく、三重県の郷土料理を一堂に披露する場や、郷土料理を周知するための配布できる冊子などの作成をお願いできないかと考えております。

また、この志摩ブランドを構築するにあたり、最終的には志摩という地域のイメージアップを図っておりますので、先ほどの要望と同じようになりませんが、志摩ブランドにつきましても今後PRの機会を設けていただきたく、三重県内の地元食材を一堂に会する披露する場や、地元食材を周知するための配布できる冊子等の作成をご検討いただきたいと思います。

三重県内には志摩市以外にもたくさんのすばらしい郷土料理がありますので、県内、県外へ三重県の食のよいPRになるとと思いますので、そういったことの開催をお願いしたいと思います。例えば「すごいやんか三重の食」という形でこれを有名な都市でやっていただくとか、そういったことを県が音頭を取っていただいて県内の市町に声をかけていただいて開くといいかと思っております。そういうことについてのご検討と、考えをお聞かせをお願いしたいと思っております。

知 事

今、市長がおっしゃっていただいたことの個別の話をする前に、少し説明を。三重県としては特に今年度から、去年の神宮式年遷宮も踏まえて、食をテーマに集中的に5年間ぐらい取組をやっていこうと考えています。後ほども少しご紹介をしようと思っておりますが、今年は10月の伊勢神宮の神嘗祭のときに合わせて、県内の食が一堂に会する場を、外宮前で考えていますが、設けようと思っております。

そして、来年度は、和食が世界遺産に登録されまして、ミラノ万博では日本館がつくれ、そこでは「食」を一つのテーマにして行われますので、三重県としてもそこに出席をしていこうと考えています。それが平成27年度になります。

平成29年度には、菓子博が伊勢で行われます。その間の平成28年度は、先ほど申し上げた、この伊勢志摩地域で食というのをPRできるようなG8の関係閣僚会合をぜひやりたいと考えていまして26、27、28、29年度は、特に食というものについてPRをしていきたいと考えています。

これは単に食というものをPRするだけではなく、食に関わっていただいている事業者の皆さんは、本当に小規模事業者の皆さんや、あるいは一次産業の一所懸命頑張っている皆さんが多いので、食の産業全体が盛り上がっていくことで、食というのは裾野が広い産業ですので、小規模事業者の皆さんや一次産業の生産者の皆さんに、少しでももうかるチャンスが増えていけばいいということで、食の産業振興を重要視していきたいと思っております。そういうことで、この26、27、28、29年度は集中的に食のことを取り上げていこ

うと思っております。

そんな中で、具体的に先ほどの件の関係ですと、市長のほうからは、三重県の郷土料理を一堂に披露する場や冊子、あるいは、志摩ブランドをPRする機会としての地元食材を一同に披露する場や冊子というようなことをおっしゃっていただいたと思っております。

そこで、先ほど申し上げたようなことの一つとしまして、まず、今年度は10月に伊勢神宮の神嘗祭が行われます。ちょうど去年の神宮式年遷宮を経て非常に注目が集まっている中、1年の中でも最も重要な行事の一つが神嘗祭でもあります。そこに合わせまして、そのときは毎年「祭りのまつり」という、正に志摩市さんも連携を結んでおられる郡上八幡の盆踊りの皆さんや阿波踊り、よさこいなど全国から来られた皆さんが「祭りのまつり」というのをサンアリーナでやっていますが、そういうタイミングも合わせまして、県内外の食を外宮周辺に集めて、「みえ食の逸品フェア2014」というのを10月14日と10月15日に開催させていただき、三重の食材や郷土料理を一堂に会して販売をしていただくことを予定しています。そのようなことを考えておりますので、志摩市の場合は『てこね寿司』など郷土料理、地元の食材として県の味では欠くことができませんので、ぜひ出店などしていただいてご協力をお願いできればと思っております。

それから、三重ブランドという素材とかそういうものとは別に、既にある商品などをさらに売れるようにしていこうという、「みえセレクション」というのを平成24年度から始めています。既に「きんこ」など志摩地域の県産品を含んだ57品目を認定してPRの冊子も作っておりますので、また「みえセレクション」等を活用しての物産展に志摩市の産品が入っているなど、そういうような形でやっていきたいと思っております。

また、おかげさまで今月28日に1周年を迎える『三重テラス』も、最初は、郷土料理がないというお話をいただいていたのですが、オープン2ヶ月後ぐらいにレストランのカフェタイムに『てこね寿司』を出させていただいて、非常に好評で人気を博しているところであります。そういう機会、『三重テラス』なども活用してしっかりとPRをしていきたいと思っております。

今おっしゃっていただいたような一堂に会していく、あるいは、我々も冊子にいろいろなPRを行っていくつもりですので、ぜひ一緒に協力していければと思います。そのときに、私たちががこういうふうにPRしたらおもしろいというようなストーリーや裏話、地元の皆さんの苦労や涙の話などがあると、より人の共感を得られると思います。単に『てこね寿司』は郷土料理ですというだけではなく、そういう地元の逸話や昔ながらのお話なども教えていただいて、そういうものをミックスして売っていければいいなと思っておりますので、ぜひよろしく願います。

志摩市長

おっしゃるようにドラマをつくるということで今、志摩市のほうでも地域資源のテキスト化ということで頑張っております。まだ完成ではありませんが、知事がおっしゃるようにドラマを織り込んだ話を持ちながら、この地域の食材を売り込みたいと思っています。

もう一つ、G8の関係閣僚会合の件が本当に決まれば、この地元の産品を食べていただくということですからいい宣伝になると思います。これはぜひとも成功していただくように我々もしっかり見据えていきますのでよろしく願います。

また、先ほど海女サミットも言っていましたでしたが、海女サミットの中でも海外の方も来られる可能性もありますので、そういった中で外国の海の食材、志摩の海の食材の違いなども明確にしながら、志摩の食を売っていきたいと思います。

もう一つは、先ほど言いましたが、三重県は非常に厳しい財政状況ですので、三重県南部の海岸沿いの食材をしっかりやっていただいて、特に海のものについての周知徹底をお願いしたいと思います。私も何でもさせていただきますので、よろしくお願します。

三重テラスですが、何回も行きますでも、レストランが非常にきれいすぎて、確かにあれが都会の方々の求める姿かと思うんですが、知事のおっしゃるように地元の産品を例えば1ヶ月に2品ぐらいずつ、今日は志摩市、明日は南伊勢町という形で出していくと面白いと思います。そういった企画も練っていただいて、先ほど言いました志摩の産品、三重の産品を大いに売り込んでいただきたいと思いますが、この辺はどうでしょうか。

知事

随時、改善をしながらなるべく柔軟に。例えば、今回も高校野球で三重高校が準優勝をしたので急遽、準優勝感謝セールというのを決勝の日と翌日に三重テラスで行いました。基本的なハード設備を思い切り改良するというのは結構難しいにしても、メニューや企画については、そのバックに流通で材料が一定量確保できるかということももちろんあると思いますが、そういう企画やメニューについては柔軟にできる部分もあります。そこはむしろ具体的に、例えば今回、10周年で急には間に合わないかもしれませんが、10周年を記念して志摩のイベントを三重テラスの2階でやっていただくのに合わせて、レストランで1週間、志摩ウィークみたいな感じで志摩の食材をPRするとか、そういうのは可能だと思いますので、ぜひ具体的にいろいろご相談させていただければと思います。

志摩市長

東京へ行く度に三重テラスへ寄りますが、切齒扼腕というんですか、周りに似たような施設がたくさんあって、埋没してしまわないかと気になるんです。我々は愛情で一所懸命寄るんですが、何かよそが良く見えるのはちょっとつらいなと思います。

そういう中で提案ですが、例えば志摩の食材、三重県の食材を売るために海女さんの格好をすとか、たまには松阪木綿の洋服を着せるとか、いろいろな格好で売っていかないと差別化ができないと思うんです。この辺に民間の考え方を入れてどんどん変えていってほしいと思います。

本当にいろいろ言いますけども、この『てこね寿司』を支援いただきたいと思います。『てこね寿司』でも、志摩は5町ありますが、特に海のほうの志摩町、大王町、浜島町、それから阿児町ですが、磯部町はそんなに『てこね寿司』はないにしても、町々の味がありますから、食べ比べなんかもしていただくと面白いし、そういうのも提供したいと思いますので、ご協力をよろしくお願い致します。

知事

先ほどの三重テラスは本当に、昨日も行ったときは、今までは出していなかったんですが幟などを出してていました。そうすると歩行者の皆さんが止まっていたりもしましたし、去年は遷宮で今年は熊野古道の10周年がありますので一定の話題性がありますが、この後、話題がなくなってきた中でも順調に事業をやっていかなければなりませんから、そういう意味では、今、市長がおっしゃっていただいたような差別化をしっかりと図っていくような取組を考えていきたいと思います。

8月に僕がアメリカに行っている間だと思いますけども、海の博物館の石原さんにも行ってもらって海女のトークショーもやらせていただきました。いずれにしても、そういう差別化を図る努力をしていきたいと思いますので、またいろんなアイデアを教えていただけるとありがたいと思いますので、よろしくお願い致します。

志摩市長

今、商工業者を中心にこの「アカモク」と『てこね寿司』、そして『きんこ焼酎』などいろいろ頑張っていますので、またよろしくご指導お願いいたします。

3 地域医療提供体制の構築について

志摩市長

これまでの経済活性化から話が変わりますが、国におきましては、持続可能な社会保障制度を構築するために、「地域における医療及び介護の総合的な確保を推進するための関係法律の整備等に関する法律」というものが本年6月25日に公布され、地域における医療及び介護サービスの提供体制が今、新たな転換期を迎えております。

この志摩市におきましても、地域医療や在宅医療の事業に取り組んでいますが、医療状況は依然として厳しい状況が続いております。特に市内の病院では、医師不足とともに看護師不足が深刻化しております。そのため、医療サービスの提供にも影響が生じており、看護師職員の確保が極めて重大な課題となってきました。

先ほど言いました医療介護総合確保推進法では新たな財政支援制度の創設が盛り込まれておりまして、法成立により県に消費税増収分を財源とした基金をつくり、積極的に事業を展開される予定であると存じます。また、新たな制度には、医療従事者の確保・養成のための事業も含まれており、特に看護職員の養成や離職防止策、離職者の復職支援等の対策など積極的な取組により、現状の課題が解消されることを心より期待しています。

そこで、看護師対策として、志摩市は現在、看護師養成奨学金支給制度等による対策を実施しておりますが、さらに、この地域の看護職員確保のための取組を充実していきたいと思っております。また、三重県立看護大学の地域推薦入学の活用もしていきたいと考えております。しかし、この看護師の場合は卒業後、市町の直営医療機関での就職が対象となり、指定管理者による運営をしている場合は適用されないため、制度利用が困難となっております。できれば県立看護大学の地域推薦制度の見直しを検討していただき、併せて三重大学とも連携し、三重大学医学部看護学科の地域枠推薦を含めて、看護師確保が困難な地域の地域推薦制度についてご検討していただきたいと思っております。

また、この後、さらにこの問題についてはもう一度、意見交換したいと思っておりますので、よろしく申し上げます。

知 事

市長がおっしゃっていただいた看護職員の確保と医療従事者、特に医師の確保のことも含めて、少しお話をさせていただきたいと思っております。

昨年平成25年度に、三重県として、医師や看護師等医療従事者の需給調査をさせていただきました。その結果としては、2035年までに医師の数自体はマッチするということでした。必要な分だけ増えるけれども、地域差、地域偏在、

特に伊賀地域と東紀州地域が厳しいんですが、地域偏在と小児科や産婦人科などの診療科目によって差が出るという結果が出ています。医師については数ももちろんですが、それをなるべく早く確保することと、地域の偏在と診療科目の偏在をどう防いでいくかというのが一つの課題です。

一方で、看護職員については、その需給調査においても 2035 年には数がまだ足りないという結果が出ていますので、看護職員の確保というのは、我々にとっても大変重要な課題です。特に今年度予算からも力を入れて、主には、まず修学資金を貸与して看護学校等に行ってもらっている人たちに、まず県内に就職してもらおうという取組が1つ。また、新人看護師の皆さんが勤務環境が大変で離職してしまうというのがあるので、その離職防止が2つ目。無料職業紹介などで県内に就職をしてもらおうというのが3つ目。出産や結婚で休職された後の復職支援。潜在看護職といわれる人たちの再就職の支援、これが4つ目。こういう柱でこれまでずっと取り組んできたところであります。

あと、もう一つは、看護師の仕事の魅力について若い人たちに知ってもらう、あるいは一般の県民の皆さんたちに知ってもらう、それも5つ目の柱として重要だと思ってやってきました。平成 25 年度にその一環で中学校・高校に出前授業をさせていただいていますが、志摩市の東海中学校から申し込みを受けまして、「看護の仕事・いのちの大切さ」の授業を行っています。また、平成 26 年 7 月に実施しました一日看護体験では、18 名の志摩市出身者の参加がありました。そういう積極的な取組をさせていただいております。

また、新しい動きとしては、先ほどの勤務環境の改善、離職防止については、先ほど市長も触れていただいた医療介護総合確保推進法で、この 10 月から各医療機関管理者は勤務環境を改善しなければいけなくなりました。各医療機関管理者に対して勤務環境改善の努力義務を先ほど申し上げた法律で課せられることになりましたので、県としては、国のお金を使って医療勤務環境改善支援センターをこの前、設置をさせていただきました。県内全体の医療機関の勤務環境改善に向けてアドバイザー派遣などをしっかりやっていきたいと思えます。

先ほどおっしゃっていただいた医療介護総合確保推進法で、消費税を使って新たな財政支援制度というのができるわけですが、公募もさせていただいて、三重県としても全部で 90 事業 16 億円の要望を国に出しています。そのうちの約 13 億円を医師・看護師確保に充てるべく厚労省に要望して、8 月 21 日に私も厚労省の医政局長に行きまして、自ら今の三重県の医師や看護師確保の厳しい状況についてご説明させていただいて、何とか 1 円でも多く取ってその確保に向けたいということで、今行っています。

それから、市長からご提案のあった県立看護大学の地域推薦入試の話ですが、一応制度のこともあるのでご説明させていただきますと、地域推薦というのは、

例えば志摩市から地域推薦があったら基本的に志摩市に就職してもらうことを前提としているのが地域推薦制度です。市立や町立の病院を前提とした制度設計になっているんですが、実際に桑名の例で、桑名は地方独立行政法人になりましたので、市立や町立でなくて、地方独立行政法人のケースでも制度の適用を行いました。今後、志摩市民病院が指定管理者制度導入を目標にされているということですので、受験生の方が指定管理者制度になるから不利にならないように、制度の適用の是非について前向きに検討したいと思っております。ぜひ、担当の部局同士でしっかり議論をさせていただきたいと思っております。また、三重大学医学部看護学科については、現在その地域推薦制度を導入していませんが、その趣旨を理解してもらうように働きかけを進めていきたいと思っております。

それから、医師の関係ですが、今、地域医療支援センターで、17 診療領域の後期研修プログラムをつくっています。医師は自分にとっていろんなキャリアアップしていける、いろんな能力を高めていける研修プログラムがあるところに行って研修をし、それが気に入ればその病院に定着していくと思います。このため、いかに魅力的なプログラムを作るかということと、そのプログラムを実施する場所としているいろんな病院を見てもらうようにするのが重要だと思っています。三重県としては今、その地域医療支援センターのプログラム、17 の診療領域で行っていますが、これが、厚労省で 47 都道府県の取組のうち、どの取組が一番いいかという投票の結果、三重県のプログラムが 1 位になりまして、非常にバランスも取れていて魅力的なものだと言われています。

志摩地域では、県立志摩病院が、そのプログラムの中の整形外科、泌尿器科、脳神経外科の対象病院として参画していただいていますし、その他の研修可能な診療科においても参画の検討をしておるところであります。

志摩市民病院は、平成 26 年 12 月まで日本外科学会の外科専門医制度修練施設の関連施設として認定されているので、先ほど言ったプログラムへの参画のお話をさせていただいたところですが、まだ、参画の意思表示がされていないということですので、それをご検討いただければありがたいと思います。

それから、修学資金貸与者、奨学金を渡して一定の条件を満たして三重県に就職すれば、その奨学金を免除するという制度については、最近調べてみましたら、全国で 2 番目に今までの累積の量を出しているようです。それでも、なかなか医師確保は難しいというような状況ですが、当面をどう乗り切るかはあっても、医師については少しずつ確保につながっていくと思いますので、志摩地域を含めた医師不足病院の医師確保支援につなげていきたいと思えます。

すみません。ちょっと長くなりましたが、私のほうは以上です。

志摩市長

本当に詳しくありがとうございます。2035年にドクターが三重県では確保されるといいましても、知事おっしゃるように偏在ということで、特に我々の志摩市のように端の地域にあっては、ドクターが確保しにくい。私も何回も何回も大学病院へ行ったりして探していますが、やはり知事おっしゃるようにキャリアアップしたいから都会がいいとか、通勤が遠いとかいろんなことがあって、必要以上に高いお金で来ていただいております。

そういうことで、我々の財政を圧迫するわけですが、県のほうでドクターの養成に対して目標をさらに高めていただいて、早い段階でドクターの充実を図っていただければありがたいと思います。

聞くところによりますと、隣の県ではもう既にドクターの数がオーバーしてきたと聞いております。2035年になったら私も83歳で、知事は間に合いますけども、なかなか厳しい。今の志摩市民の方々の願いとしては、早い段階でこの医療の充実をお願いしたいと思います。

特に県立の志摩病院におきましても、まだまだ契約どおりのドクターが確保できていないということで、これについては努力していただきたいと思います。安心できるような医療機関になってほしいと思います。もちろん我々のこれまでの計画では、志摩病院を中核としてそれを補完する形で志摩市民病院が動けば全く間違いなかったんですが、この数年間の動きで大変厳しい営業を志摩病院も志摩市民病院もやっております。何とかこれに光を見つけないといけないので、よろしくをお願いします。

もう一つは、この志摩で一番大事なものは産婦人科です。過去において、産婦人科の方々が少なくなるということで、この辺の地方では伊勢に産科の先生が就任されたということで、今、志摩市5万5,000人の人口を擁しながらでも、産婦人科が1軒もないということは、大変つらい。

ところが、よくよく足元を見ますと、志摩病院には産婦人科を診療する施設があるということです。我々ももし志摩病院に産科の方が来てくださるのであれば、志摩市から200万円の勉強資金を出します！といってもなかなか見つからない。これについては、県のほうとしてもまたしっかりと支援をしてほしいんですが、それについては知事のお考えはどうでしょうか。

知事

志摩病院につきましては、特に指定管理にしてから全体としては診療機能の回復が進んでいるものの、おっしゃっていただいたように産科をはじめ当初目標としていた部分が達成できている状況にないと私たちも思っています。指定管理をしている協会に丸投げするのではなく、県としてもしっかり自覚を持って診療機能の回復に向けて取り組んでいきたいと思っています。

志摩市長

もう一つ、看護師さんの問題ですが、今、志摩市民病院が指定管理をめざしています。9月半ばに結果が出ますが、これについて、応募者があるかどうか不明確であります。その中でも、仮に指定されてもされなくても看護師が要るわけです。そこで今、志摩市民病院は看護師さんが指定管理のことで動揺しておりまして、聞き取り調査をしましたら、看護師さんの方々も、民間に移るよりは、これまでの看護師としての夢を実現したいと。そういう意味で安定した生活もあるということで、公務員の立場を確保したいという希望がかなりありました。

そこで、提案ですが、三重県のほうで看護師さんを県の職員の身分で採用して、あとは割愛人事で各病院に派遣するというのはどうでしょうか。そうすれば、そういった看護師さんをめざす方々も県の職員となって、派遣は別ですが、そういう割愛人事であれば、変な言い方ですが、県も財政的には困らない。そういう形は採れないでしょうか。

知 事

職員の皆さんの身分に対する不安があつてということは、市長がおっしゃっていただいていることについても非常によく分かります。実際、我々が県立志摩病院を指定管理にするときに、職員のメンバーと病院事業庁で議論したときもそういう話もありました。

結果として、三重県の場合は、県職員としての身分を採らずに対応した経過もありますので、それを先祖がえりするような形の制度を採るというのは、あ のときにいろんな思いで公務員の身分を離れることを決断した人たちもいる中ですので、市長がおっしゃる職員の皆さんの思いというのも大変重要だしく分かりますが、現時点では、今おっしゃっていただいた提案の制度をそのまま採用するというのはちょっと難しいと思います。いかに、それを採らずに身分の安定や安心して働いてもらう環境をつくるかということだと思しますので、そのあたりでの議論というか協議をしっかりとさせていただくということかと思ひます。

志摩市長

本当に医療問題は、私も預かりましてから大変厳しいことばかりで、市民の診療科目の要望数とかかかりやすさ、そこにおけるドクターの数ということで大変悩んでおります。本当に一日としてこの問題は頭から離れたことがないんです。

そういう中で、県の中でも、先ほど私が言ったことをしていただくとか、例

えばドクターにつきましても、早い段階で県の目標を高め上げていただいて、オーバーしても構わないと思います。医療に関しては、35年というあと20年です。あと20年ということはかなり厳しい。その間には消滅する公立病院もあると思いますので、そうならないためにもお願いしたいと思います。

もう一つは、先ほど言いました産婦人科ですが、今の状況では里帰り出産ができない。これができれば、もっともっと若いお母さん、生まれた子どもも自分の生まれた場所が志摩市ということであれば、より郷土に誇りが持てるんですが、志摩市の子でありながらよそで生まれたというのは、大きくなってくると心の中にそういった郷土愛が持ちにくいと思うんです。それが少子化にまた拍車をかけてしまうと思うので、志摩病院は設備があるわけですから、できれば産婦人科の復活というのを、もう一度指定管理者の方と話し合って何とかしていただきたいと思います。これはもう切実な問題です。特に産婦人科の医療は、子どもを産み育てるだけでなく、女性の方々の特有な病気もありますので、そういったのを診ていただくためにも志摩市には必要だと思います。解決は厳しいですが、そういった思いだけでも聞かせていただければありがたいです。

知 事

まず、市長がおっしゃっていただいた前段ですが、2035年まで何もしませんということではありません。去年行った需給調査では2035年にはこうなるということだったので、我々としては、一日でも一年でも早く医師の確保が実現できるように最大限取り組むのが大前提であると思っています。

それから、2点目の産科の部分につきましても、これは先ほども申し上げましたとおり、志摩病院のその診療機能回復の中で、全体としては順調にしているものの、その部分でまだ回復できていない部分があるというのは我々も重々承知をしております。先ほども申し上げましたとおり、指定管理している協会に丸投げをするのではなく、我々自身もしっかりと診療機能回復に向けて真剣に取り組んでいきたいという思いでありますので、ご理解いただければと思います。

志摩市長

この医療問題につきましても本当にいろんな課題がありまして、またご相談させていただきますが、よろしく申し上げます。

本当に今日はどうもありがとうございました。

(3) 閉会あいさつ

知 事

ありがとうございます。今日は防災の話題が出ていませんでしたが、一言だけ。

三重県は、地籍調査というものが、全国と比べても若干遅れている状況です。今、この「1対1対談」で、各市町においてぜひ地籍調査を進めてほしいというお願いをしているところなんです。志摩市さんは地籍調査実施率が県内1位ですので、そういう意味では進んでいる地域ではあるものの、まだ終わっていない部分もありますので、市長がリーダーシップをとっていただいて引き続き前に進めていただけるとありがたいと思いますので、どうぞよろしくお願ひします。

それ以外の部分につきましては、未利用資源の活用や『てこね寿司』のPR、しっかり一所懸命一緒にやっていきたいと思ひますし、併せて、先ほど最後にあつた地域医療の問題については、我々も非常に深刻な問題だと思ひますので、真剣に取り組んでいきたいと思ひます。

今日はどうもありがとうございました。