

予算特別委員会記録

○日 時 令和5年3月22日 午前10時17分～午前11時25分

○場 所 議 場

○出席委員

11番	中 原 重 信	委員長	2番	眞 茅 弘 美	副委員長
3番	上 迫 正 幸	委員	4番	沖 園 強	委員
5番	禰 占 通 男	委員	6番	城 森 史 明	委員
7番	吉 松 幸 夫	委員	8番	豊 留 榮 子	委員
9番	立 石 幸 徳	委員	10番	下 竹 芳 郎	委員
12番	東 君 子	委員	13番	清 水 和 弘	委員
14番	吉 嶺 周 作	委員	議長	永 野 慶 一 郎	

【議 題】

議案第28号 令和4年度枕崎市一般会計補正予算（第11号）

【審査結果】

議案第28号 原案のとおり可決すべきもの（全会一致）

△議案第28号 令和4年度枕崎市一般会計補正予算（第11号）

○委員長（中原重信） ただいまから予算特別委員会を開会いたします。

本委員会に付託された案件は、補正予算1件であります。

議案第28号令和4年度枕崎市一般会計補正予算（第11号）を議題といたします。

当局に説明を求めます。

○財政課長（籠原正二） 議案第28号令和4年度枕崎市一般会計補正予算（第11号）について御説明申し上げます。

議案末尾の説明資料を御覧ください。

今回の補正は、歳入歳出それぞれ1億7,738万4,000円を追加し、予算総額を158億7,698万4,000円にしようとするもので、当初予算額より4.9%の伸びとなります。

繰越明許費及び地方債の補正は、太陽と鯉のまち「枕崎」ウォーターフロント拠点整備事業の追加によるものです。

補正予算の内容は、株式会社枕崎お魚センターを観光振興と海業振興の役割を担う拠点として整備するための補助を行う、太陽と鯉のまち「枕崎」ウォーターフロント拠点整備事業です。

この事業につきまして、先般、国の令和4年度第2次補正予算分のデジタル田園都市国家構想交付金（地方創生拠点整備タイプ）の内示を受けたことから、今回、追加提案という形をお願いするものです。

なお、今回の補正財源につきましては、国庫支出金8,869万2,000円、市債8,460万円、繰入金409万2,000円の増で措置いたしました。

以上、御説明いたしました。よろしく御審議くださるようお願い申し上げます。

○委員長（中原重信） ただいま説明がありました。委員の質疑に際しましては、ページや事業名をお示しの上、簡明な質疑をされるようお願いいたします。

また、質疑の趣旨等、分かりづらいものについては、確認のための反問を許可いたします。

それでは審査をお願いいたします。

○9番（立石幸徳） まず、この補正の予算規模なんですけど1億7,700万ぐらい、去年のこのリニューアルの説明資料では1億5,000万ぐらいだったと思うんですが、2,700万ぐらい増額になってきた部分はどういう事情というか、どういう理由でしょうかね。

○水産商工課長（鮫島寿文） 1億5,000万の数値といいますのが、消費税抜きで計上してあった部分もございます。それと、今回事業に追加をされた経費としては、資料提出しております太陽と鯉のまち「枕崎」ウォーターフロント拠点整備事業の事業経費一覧というところの大きく3つの事業に分けてございますが、A4の横の資料です。4ページですかね。

施設整備等経費が1億2,891万6,000円、そして効果促進事業のハード、ソフトの2つを分けておりますが、備考欄に書いてございます効果促進事業のハード事業のところデジタル関係ということでオンラインの予約システムの整備、それとWi-Fi環境の整備、この部分とこれが合わせて400万円強ですね。それと、効果促進事業のプロジェクト運営支援業務委託の約800万円、合わせて1,200万程度が増額となって、今回は消費税込みの金額で計上し、約1億7,800万程度に事業経費が積み上がったということで御理解いただきたいと思っております。

○9番（立石幸徳） それで、今度、改修後の平面図と改修前のやつも昨年資料で頂いているんですけども、現在、西側にあります小さな水族館ですかね、直営水族館の部分、あれが今度改修後にはなくなっているちゅうか、どこに行っているのかなというような感じで探すんですけども、小さな水族館はもうなくなるんですかね。

○水産商工課参事（桑原英樹） 現在、恐らく提出資料の2ページの図面、改修前の1階の西側、左側に直営水族館が1区画ありますが、これが改修後には消えているということですが、水族館、魚を展示するというのは、お魚センターにとってはほかにもないことで目玉になると思います。

そういった意味では、計画しているのはフードホールの中に、ちょっと見にくいんですが左側の点線の部分にアクアリウムスペース、水槽配置ということで計画しておりまして、水槽をここに並べて、食事を取りながら魚の鑑賞もできるスペースを造るということで計画されているようです。

○9番（立石幸徳） ちょっとまだアクアリウムスペースというイメージが沸かないんですけども、各食事をするテーブルに水槽を1個ずつ置くような感じになるんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） テーブルに1個ずつ置くというものではなくて、テーブルの周りに見えるような配置をする形になると思います。

○9番（立石幸徳） 現行の小さな水族館もすごく私は子供たちには特に人気があるし、いいものができたなあと思っているんですけど、あれをやっぱり生かすような形の改修をしていただきたいと思いますね。

○水産商工課参事（桑原英樹） お魚センター内には、円柱の大型の水槽が中央にもありますし、また、直営鮮魚のところには水槽を置いていて、そこに鮮魚であったり、イセエビであったりというのも今入れているかと思うのですが、できるだけ魚を感じられるような施設にできるように、お魚センターには伝えたいと思います。

○2番（眞茅弘美） 平面図を提出していただいているんですけども、改修工事はいつぐらいから始まるんでしょうか。

○水産商工課長（鮫島寿文） 今、補正予算ということでお願いしてありますが、この事業につきましては、令和4年度の国の2次補正の財源を使いまして交付いただく予定ですが、令和5年4月、来月から設計委託に入りまして、9月に工事を発注できればと考えております。

そして、来年の2月末までに完成をしまして、令和6年4月からリニューアルオープンを目指しているとお魚センターは考えております。私もそれに向けてしっかりと調整をしながら進めていきたいと思っています。

○2番（眞茅弘美） そうなりますと、テナントの方たちはどのような形に持っていくんでしょうか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 現在、こちらも図面の2ページと3ページを比較していただければと思うのですが、まず西側のほうですね、1階にテナントとしては観光協会と、そして1軒、0.5区画の売店がございます。こちらのテナントの事業者とはもう協議が行われているということで、4月1日からこの0.5区画の売店の分につきましては、東側、下の3ページでいきますと東側の上の一番左のほう、中央水槽の隣にテナント売店ということでございますので、ここに移動するというで聞いております。

また、観光協会につきましては、時期を見て2階の西側、左側ですね、会議室の隣に観光協会ということで、改修後の平面図にございますが、ここに移動するという計画になっております。

なお、観光協会につきましては、観光案内の受付もございますので、そこにつきましては、またこちらもタイミングを見て1階の階段下辺りに案内できるようなスペースを設けたいと考えているところです。

○6番（城森史明） 直営鮮魚店がありますが、これ位置が変わってないわけですよ。それ鮮魚部分も156万ほど減少しているんですよ。フードホールとの連携をどのように考えているんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 鮮魚とフードホールでのレストランとの連携ということなのですが、こちらの改修計画につきましては、先日12月議会でもお配りしましたお魚センターの経

営改善計画に基づいたものとなっております、やはり鮮魚が今マイナスということで立て直しも非常に大切であるということではございます。そういった中で連携としましては、今でも鮮魚の担当者が競りに行って、競り落とした魚をレストランで使っている、すごく新鮮な魚を使っているというのもございます。

もちろんそこは継続させていくということでありまして、さらに鮮魚との連携、またさらに惣菜部門との連携ということで、しっかりと魚をお魚センター内でロスなく使い切るということは、今検討を始めているということです。もちろんレストランにおきましても、改修後はより魅力的なメニューを作るといったことでもありますので、そのあたりについても専門家の意見を聞きながら進めていくということ聞いております。

○6番（城森史明） 実際、鮮魚のほうを見てみると、はっきり言えば魅力ないですよ。だって、置いている刺身もたたきとそのほかは種類が少ないですよ。だから、買いに行っても種類が少ないから、ないときはもう帰らないといけないわけですよ。自分が目的として行ったときにないから帰らないけない。だから、今のままじゃ絶対駄目だと思いますよ。種類が少な過ぎますよ。たたきと、その辺を改善していかないと。その辺をどう改善するのか。それと、フードホールとの連携ですよ。魚は向こうでも料理して作るようなシステムになっているんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 今、6番委員からもありましたように、確かに今、品ぞろえというところでは少ないのかなというのは私も感じているところです。

先日12月議会でも答弁しましたが、今、体制的に鮮魚の魚を切る人員不足も一つは影響しているかと思えます。そういった中で、地元の漁業者の団体であります水産振興会というところと連携して、枕崎の魚の魅力を発信できないかと、売れないかということで話を進めているところです。そういった中で魚種を増やしていったりとか、また4月以降はお魚センターでも体制をある程度配置を変更したりして、しっかりと魚を切れる、刺身を切れる職員を鮮魚に配置するというのも聞いておりますので、今後、魚種を増やしたり、そして刺身の種類も増やしたり、またいろんな惣菜も増やしたりということで魅力的な鮮魚にしていきたいと考えているということです。

○6番（城森史明） フードホールのキッチンと合体はできないんですか。非常に効率が悪いですよ、こんな分かれていたら。もうキッチンの中で魚をさばいて売ったほうが、この単独で直営鮮魚を設けるよりは。全然効率が悪いんじゃないですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） フードホールの直営厨房については、恐らく忙しい時間になるととても対応ができないという時間もあるかと思えます。ただし、ほかのところでもあるんですが、例えば直営鮮魚である程度までさばいて節の状態にしたのを直営厨房に持って行って、そこではもうそれを切り分けるだけとか、そういった工夫はできるのではないかとということで検討はしたいということで聞いております。

○6番（城森史明） 要は、今から直営鮮魚店を拡充しようとしてもですよ、人数がいるんですよ。人数が当然ありますよね、種類を増やしても。そしたら非常に人件費のコストも上がるわけですよ。キッチンと合体すれば、お互いにそれは集中的になるっていうんでできないちゅう部分もありますが、協力し合えば、そっちのほうが効率的で全然いいと思うんですけど、どうなんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 直営鮮魚においてはもう一つ、できるだけ見える化といいますか、見せる鮮魚店ということで、例えば刺身をさばくところであったりとか、そういうのもお客様に見てもらえるような造り、そしてこの鮮魚のところでもカツオのわら焼きたたき体験などもありますので、そういったことも含めて、ただ商品を並べるだけではなくて、そこでしっかり新鮮なものを提供するというのが見えるような形での改修を考えております。

○6番（城森史明） 見える化といってもですよ、逆に水槽を置いてですよ、そこから例えばイ

セエビでも取って、魚がいる水槽を造ってね、それだったら価値があると思うけど、今の状態じゃ全然、背中が見えるし、さばいているところは。現在、全然それ効果はないと思いますよ。その辺答えていただいて。

○水産商工課参事（桑原英樹） 今、6番委員からありましたように、現在は横向きで正面を向いていないということもあるかと思いますが、少し今鮮魚のほうも小さな改修ですけどしております。また、わら焼きたたき体験もそのスペースでできるような形にもなっております。

また、来館した方からこの魚を切ってほしいとか、そういったオーダーにも対応しないといけないかと思いますが、やはりここでしっかり人員を配置してというのは重要になるのかなと思っております。

○12番（東君子） 今、わら焼きたたきの話が出ましたけど、私も以前一般質問でわら焼きたたきのことをしたんですけども、これは非常に見せる化っていうか、評判がとってもいいです。それでやはりですね、火がやっぱり燃え上がっているっていうのはですね、人の気持ちをそそるといって、そしてわらが燃え上がっていく様子を見ながらですね、どんどん人が集まっているとまたそれに連鎖して人が集まってくる、それでただの建物だけじゃなくて外でそういうことをやっているっていうのを見せるっていうのは、非常にいいんじゃないかなと思います。

あともう一つ私が気になっているのがですね、やはり観光客の方はですね、お金を使う気持ちで来ているんですよ。もう使いたい、何か買いたいっていうことで、気持ちもわくわくしていると思うんですが、やはりですね、BGMみたいな曲ですね、魚に連鎖したような、そういうものは考えてらっしゃらないですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） BGMというところに関しては、特に今、そういった検討はしていないところなのですが、この中で効果促進事業のプロジェクト運営支援ということで、県内のシンクタンクの伴走型支援を受けるということを計画しております。その中で、いろんな専門家を連れてきていただいて館内を見てもらったりとかいうこともありますので、そういった中では、魅力的に商品を見せる方法、配列、配置、そういったのも含めて、いろんな御意見を伺いながら、BGMについても効果的なのかということも聞いてみたいと思います。

○12番（東君子） やはり観光客が来る時間ですよ。例えば大型バスでどこかから来るっていうのが前もって分かっていたら、何時にお魚センターに着くっていうのが分かっていたらですね、そこでピンポイントで枕崎日本一とかですね、ああいうのをやんやん流してですね、お金を使いたいっていう気持ちをですね、もっと燃え上がらせて、そういうやり方。

あとは食事をするどこかその中央辺りにですね、時々祭りのときはDJを置くとかですね、DJを置いて枕崎のよさをアピールしながらすばらしい曲を流すとか、いろいろですね、若い人たちが集まりやすい、そしてやはり若いカップルがお魚センターに行こうよっていうそういう気持ち、若者が集まりやすいそういう企画っていうのも大事じゃないかなというふうに考えています。いかがですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 12番委員がおっしゃいますとおり、施設を改修してもやはりそこをどうやって運営していくかということ、魅力的な運営をするというのは必要なことかと思えます。

その方法がどのようなものがあるかっていうのも含めて、今回の事業の中で検討していくことになるかと思いますが、今、そんな御意見があったということは、お魚センターのほうにも伝えたいと思います。

○9番（立石幸徳） 私もわら焼きたたきっていうのは、非常に大事な取組だと思うんですが、火を扱う場合は、どうしても背景がですね、夜、暗いところといたしましよるか、その時が非常に迫力ちゅうか見応えがあるわけですよ。それで、室内の防火体制っていいまじよるか、とにかくわら焼きという火を出すわけですので、その辺も検討してですね、私、今みたいに入り口の外で

やっけていても、それはそれで何かやっけてるなという気はするけど、やはりいろんな人に見応えを出す場合には、その背景っていうかそこを暗いところを選んでいろんな形で見ってもらうっていうのが大事じゃないかと思うんですね。

ちょっと明るいところでわら焼きをしたって、それはそれでいいかもしれませんが、私からすると夜間に別なホテルがわら焼きをしているところは物すごい迫力を感じましたのでね、そういうのも一応考えてほしいんですが。

それと先ほど6番委員から出たこの鮮魚の取組なんですけど、現在、枕崎漁港のいわゆる近海市場ですね、あそこの取り扱う魚種、魚の種類が何種類ぐらいあるもんなんですか。

○水産商工課長（鮫島寿文） 何十種類という数字を申し述べることは少し難しいですが、まずキハダマグロ、シビ、赤身ですね、カツオとかホシタロウとかですね、そういったものを市内の魚屋で売って、一番のメインの商品と聞いております。赤身の魚があれば、しび等があれば、非常に大きい魚ですので、青物のアジ・サバよりもやはり手間がかからずに、結構値段も利益も出るのではないかと考えております。

ただ、そればかりではなくて魚介類のイカであったり、イセエビ、貝類、アワビ、アナゴ、トコブシ、クロミナとかそういったものも上がりますので。ただ、先ほど6番委員もおっしゃったとおり、魚種的にどうしても競りで取れない、土曜日に私も近海魚市場を見に行くのですが、なかなかほかの仲買もいらっしゃいますので、そこで取れない魚種もございます。しかし、数量的には、魚種的にはもう何十種類という魚が水揚げされますので、その中には値段の安いもの、そして今コロナ禍で外国も含めてやはり魚食魚の価値が少し上がってきて、浜値もアジ等も1,000円を超えて鯛と変わらないぐらいの値段がついたりしております。

そして、クロマグロの子供のヨコワとかそういったものも千数百円とか、ただ時期によりましては大量に水揚げがあったり、釣りの水揚げがあったり、また定置網もうちは2社ほどありますので、そこでいろんな魚種が入ってきますが、魚種が入ってきて大量になると今度は量が多くて浜値が下がるとかというのもございます。

議員の質問にありました何種類かと言いましたら、もう数十種類の魚の水揚げがありますが、ただそれが漁模様で、不良でアジ・サバが今日ではなかったりとか、また、シビ、キハダマグロ等がなかったりとかいう日もございますが、全般的にテーブルにいっぱいになるようなときには、アジ・サバ類、イワシ類、そしてまた赤身のキハダマグロ、カツオ、それと魚介類、イカも含めてそういったものは多種に及んで、枕崎の遠洋のカツオとそして沖合で捕れる中型まき網船のアジサバ、それと近海の市場に上がります沿岸の方々が漁獲してくる魚種というのを含まれますと、もう数十種類、100種類ぐらいになるのかなと思います。

○9番（立石幸徳） 私もたまにあそこの雑魚市場に行って、競りにかけられる魚種を仕事の関係で忙しい人の邪魔にならないようにして見るんですけど、もう見るだけでも本当に楽しいですよ。こんなにいろんな魚があるのか、枕崎に上がっているのかと。

ところが先ほど6番委員が言われたように、実はお魚センターで取り扱っている鮮魚といたら、もう二、三種類っていうような感じで、あまりにも実際枕崎に水揚げされる魚の種類と、お魚センターで扱っている魚種の落差が大きいですよ。

一般的に日本列島の北国は、それこそありとあらゆる魚がいっぱい魚市場にあって、ところが南のほうは、なかなかそういう魚の種類が少ないっていうのが一般的に言われますけど、私はやっぱりお魚センターの鮮魚部門も、できるだけ種類の品数の多い魚を取り扱うような取組ですね、売れ残ったらどうなるだとかいろんな問題も出てきますけど、やはり来るお客さんに、いろんな魚があるっていうのが大きな魅力だと思うんですけどね。

その辺は今後の検討ということでもいいですが、何か考えちゃうか、役員会あたりではその辺は出ていないんですかね。

○水産商工課参事（桑原英樹） 役員会の中で鮮魚の魚種であったりとか、そういった細かいところといますか、詳細の部分については、意見等議論されていないと認識しております。

ただ、やはり今回のお魚のセンターの事業も含め、前回提出しました経営改善計画も含め、やはりお魚センターとして魚をどうPRしていくか、普及していくかというのは、やはり課題であるという認識は持っておりますので、やはり魚種を増やしたい、魚の量も増やしたいということももちろん考えておりますが、9番委員からもありましたように、売れ残ったらどうなるかというところもやはり経営上あると思いますので、魚がうまくお魚センター内また外への販売等で回る仕組みづくりを、やはりこの1年かけてしていかないといけないと認識しております。

○10番（下竹芳郎） 先ほどの意見でもあったんですが、日本各地のお魚センターとか市場とかアジア系もそうなんですが、よく魚を1匹買ってレストランで調理してもらうというやり方とか手法があるんですよ、そういうことは考えていなかったんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 現在、鮮魚の魚をお魚センター内の空いているスペースというか、そういうところで食べていただくというのもできますし、またそれを持ち込んでいただいて、食べるということも可能となっておりますので、そういうことではお客様に対して、店員から声かけはしているかと思えます。

○10番（下竹芳郎） やっているということで、それは魚を買ってそして調理をしてもらうんでしょうか。それは、料金的にはどういう感じでもらっているんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 鮮魚で買ったものに関しましては、鮮魚でお支払いをしまして、そしてその購入したものをレストランに持って行って、例えば別なメニューをレストランで食べるのと一緒に食べると、そういったイメージになるかと思えます。

○10番（下竹芳郎） その手法は現在どのぐらいの引き合いっちゃうか、注文はどんぐらいありますか。

○水産商工課参事（桑原英樹） 具体的な数字については分かりませんが、そんなに多くはないのかなと思うんですが、例えばレストランが閉店した後に何も食べるものがないということで、鮮魚にはレンジでちんする用の米とかも置いていますので、そういうものと一緒に購入して、刺身と御飯を食べているという方もいらっしゃいます。

○10番（下竹芳郎） 私もそれは知らなかったもので、それは大々的に宣伝したほうがいいと思います。

○14番（吉嶺周作） このお魚センターの経営が先ほど6年連続赤字って言うておりましたけれども、この鮮魚部門は令和4年が200万の赤字、令和3年が37万ほどの赤字になっているんですけど、これも6年間ずっと赤字になっているのかお伺いいたします。

○水産商工課参事（桑原英樹） 分かる範囲内ですが、令和3年度につきましては、鮮魚部門が93万4,000円の赤字です。

○14番（吉嶺周作） そうするとやはり遠方から来る観光客はですよ、生ものは恐らく購入して帰らないと思うんですよ、弱るのが早いですから。やはり地元の方々が消費するというか、今枕崎市ももう立神は、なやがないとかですよ、桜山に2件とかもう少なくなっているわけですよ。

だからやはり枕崎の方々の習慣で、刺身が食べたいって言ったらお魚センターだよねって言うところに持っていければいいと思うんですけど、値段設定ですよ。近くにダイレックスとかあると思うんですけど、そういったなやとかダイレックスよりは、お魚センターのほうが高いって聞くんですよ。その辺の値段設定をどう決めているのかお聞きいたします。

○水産商工課参事（桑原英樹） 値段設定に関しましては、お魚センターの鮮魚部門で決めてはいると思うんですが、私もお魚センターの魚の値段、そして各スーパー等の魚の値段ということで見えていますが、この魚の値段というのは、どうしても浜値というか時価というところがありま

すので、必ずしもお魚センターが高いというわけではないかなと、むしろ安い魚も結構あるんじゃないかなと思っているところです。

○7番(吉松幸夫) 今は値段というところがありましたけども、昨日もお魚センターで食事してきたんですけど、ちょうど私が大好きな魚があったんですが、値段が分からなかったんですね。

だから黒板でもいいから、そういうのに手書きで書いていただいて、判断できるような形を取っていただけると買いやすいのかなというような、先ほどありましたけど、お客さんと対話するというような形を取ったりとか、そういう形をやっぱりどしどしやっていただいて、お客さんに判断材料を提供してあげないと、そういった形をちょっとやってもらいたいと思います。

それとですね、2階のレストランで食事したんですけど、以前よりホールのスタッフの動きがすごくよかったっていうのが印象に残りました。これからもさらにいい動きができるように指導していただきたいと思います。

○13番(清水和弘) 私はですね、このお魚センターの経営改善ということについてはですね、やっぱりこのふるさと返礼事業に対して取り組むことだと私は言ったことがあるんですけどね、今後どのような状況で取り組んでいく考えなんですか。

○水産商工課参事(桑原英樹) ふるさと納税のお魚センターの状況ですが、令和5年2月末時点で、ふるさと納税の売上高に関しましては1,000万を超えております。

今年の同時期と比べると約1.7倍の売上げとなっていて、このように増えてきているのは、出品商品を増やしていること、そして定期便の強化など高額商品などにも取り組んでいるということの成果であると分析しているようです。

また今後お魚センターとしても、やはりふるさと納税返礼品の取組には力を入れていくということをしておりますので、これまでの売れ筋商品の分析であったり、新たな商品の掘り起こしなどを行うことで、売上げをさらに伸ばしていきたいということです。

○13番(清水和弘) お魚センターだから、魚関係だけでなくですよ、やっぱりその地域の農産物とかいろんな方向に多岐にわたって私は取り組むべきだと思っているんですね。そういう中で、ふるさと返礼事業に対する従業員数は今どういう状況なんですか。

○水産商工課参事(桑原英樹) ふるさと納税の従業員ということに関しましては、ふるさと納税専属でやっている従業員はいません。

直営の売店であったり鮮魚の職員が、その都度、例えば魚関係であれば鮮魚の従業員がその作業をしたりしますし、また今お魚センターでも枕崎牛であったり黒豚も人気の商品になっておりますので、そういうことに関しては直売店が担当して行っているというような形になっております。

○13番(清水和弘) 私が考えておるのはですね、今までかつお公社でやっていた事業みたいなのをですね、これからかつお公社は売上げが少なくなっていくと思うんだけど、その代わりにその部分をお魚センターの職員でやれないのかって。今職員も若い人を雇うと思うんだけど、その辺はどうなんですか、やる気はないの。

○水産商工課参事(桑原英樹) お魚センターはお魚センターで、ふるさと納税の返礼品事業をしっかりと増やしていこうということで、商品の充実だったりとかしていくということで聞いています。

○5番(禰占通男) 先ほどからいろいろ意見が出ていますけど、自分が買ったものを調理して食べられるということで、それで沖縄でもこの前那覇市の第一牧志公設市場、そこで簡単に言えば1階で買ったものを2階に持ち上げて調理して食べると。持ち上げという言葉がついているそうです。それと世界的にも今自分で買ったものを調理して食べるオーダーキッチンとかセルフチョイス、そういう言葉で運営しているそうです。

だから今度リニューアルするのであれば、そういった魚や直売店、買ったものをレストランに持って行って、自分の好きなように調理して食べられるように、それは絶対必要だと思うんです

よ。

それと先ほどもありましたように、生ものを買って持って帰るっちゅうことは無理でしょう。かつおぶしとかもう、いろいろパックしたものなら可能なんだろうけど、もう絶対生ものは持って帰れませんよ。

うちの港にも時間的にタカエビなんかも入ってくるし、そうあまり高くないし、そういうのも直接持ち込んで食べてもらおうとかどうですか、今後のメニューじゃなくて、このレストランの在り方ですよ。

○水産商工課参事（桑原英樹） 今5番委員からありましたように、いろんな施設ではいろんな取組があって、そのような買ったものをどこか持ち込んで自分で調理して食べると。そういった施設もあるというのは存じ上げております。

お魚センターではどのようなことができるかというのは、今後、県内のシンクタンクにお願いする伴走型支援の中で、いろんな専門家の御意見を伺いながら、また今後いろんな施設にも視察に行くという計画もありますので、そういった中で、どのようなことができるのか検討していくものと思います。

○5番（禰占通男） そのときですよ、調理方法をある程度決めておこなきゃいけないんだそうです。大体魚だったら塩焼きか生で食べる刺身か煮るかでしょう、あとはちょっと揚げるか。

そのうちの幾つしてもらおうかってしないと、レストランで調理するっちゅうんだったら、もう結局煩雑になるわけでしょ、忙しくなったり。

だから魚を見ればこれは刺身で食べたほうがいい、刺身を食べられない人はそれなら照り焼きで食べましょとか、そういうお勧めのことを、今ここに何って言ったっけ、電子普及のサイネージ、これ等で観光客に案内するのもいいと思うんですよ。せっかくこういうのを2か所につり下げるっちゅうことですから、やはり今予定している中で、最大限にいろんな設備をして。

あと一つ、地元の人がAコープとかタイヨーとか惣菜をいろいろその日に食べるのちょこっと買って帰る場合もあるわけでしょう。

私はそういうのにも対応すれば、市民も来るんじゃないかなろうかと思えますけど、その辺については今からなんだろうけどどうなんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） まずですね、1つ目の調理の関係ですね、なかなかレストランで確かにそういったスペースを設けるのはいろいろと難しいかとは思いますが。

ただ今後なんですけど、2階のスペースを今回改修で多目的スペースということで、いろんなイベント企画そういったものにも使えるスペースということで考えておりますので、そういった中でどのようなことができるかというのも1つ考えられるかと思えます。

そして地元の方々ということに関しましては、こちらにつきましても、経営改善計画の中でもうたっておりますとおり、地元の方々にも来ていただけるような改修ということも考えておまして、例えば惣菜の充実であったりとか、野菜コーナーの充実、そしてフードホールのメニューに、地元の方にも喜んでいただけるようなメニューを開発すると、そういったことも考えているようです。

○委員長（中原重信） 深く事業経営等にも入っていますので、議会の権限を超えてしまいますので、そこを踏まえて質疑をお願いしたいと思います。

○5番（禰占通男） 地元の方は、そこで食べるっちゅうのは少ないでしょうけど、私は持ち帰りのことも言っている。家でちょこっと食べたいから、もう面倒くさいから調理してっていうそういうのもあると思うんですよ。

○水産商工課参事（桑原英樹） 現在でもお魚センターで例えば卵を販売していて、地元の方々がいつも来られたりすることもありますし、カツオのわら焼きのたたきを購入するとか、あとつけあげを購入していただいている方も多くいるかと思えます。

そういったニーズもございますので、今後はさらに地元の方にも来ていただけるような商品を置いたりとか、そういうのは検討しているということです。

○9番（立石幸徳） 最後になりますけど、私も地元との関係っちゅうのは、今もう名前は言うわけにいきませんが、お魚センターの社員がですね、地元の人が全然来ないと嘆いているんですよ。現在のお魚センターの社員がですね。

それで鹿児島県内で、いい形でこういう施設でうまくいっているのが、何といたっても東市来の蓬莱館なんですけどね。ここはもう県内トップ、そして非常ににぎわっている。あそこの魚の購入者は大半が鹿児島市内の方ですよ。鹿児島市から日置市の東市来に押しかけてきている。

私は枕崎のお魚センターもですね、近隣の南さつま市、南九州市、そういったところも視野に入れた、地元という形での戦略をやっぱり立てるべきだと思うんです。そういうことは、質問というより意見として取り扱ってほしいんですが。

私は最後に本会議でも聞いた6年連続赤字っていうのは、どう見ても市民が経営責任というものに言及する期間ですよ、一般的には企業社会では連続赤字でも責任を問われるわけですよ。

それが三セクだからと言うて、3年、4年ましてやもう5年連続以上の赤字になると、当然経営体制できちっとした責任というものを市民に示して、新たな体制をつくるべきだと思うんですが、本会議での市長の社長の答弁はちょっと、これからこれからみたいな感じになっていましたけど、これは実際4年度決算が出た時点で、役員会で何らかの協議をすべきじゃないんでしょうか。

私ども議会がですね、経営権とか人事権とかそういうのに口出すことじゃなくて、市民の立場からですよ、長年の赤字を議会も何も言わないっちゃうことは、議会の責任にもなってきますよ。これは私はもう最後に聞いておきます。

○副市長（本田親行） 本会議の質疑の中でも、附帯決議のありました今の件につきましては質疑がございまして、市長から、各役員で協議を行っていくと。会社の経営に関わることですが、また役員会の開催の折には、市長から、議会でもそういった御意見があるということも、また説明して検討していくことになろうかと理解しております。

○6番（城森史明） 電気代が高騰していると思うんですが、その対策はこの事業には含まれているんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） この計画の中におきましては、厨房機器等も新しいものに替える予定でして、もちろんその中には節電効果のあるものがあると思いますし、また防災設備の改修ということで、今の電灯をLED化したりとか、またポンプ設備を最新のものに改修したり、そのようなことで電気代を減らしていくということで伺っております。

○6番（城森史明） 今の電気機器はもう当然節電型になっていると思うんで、その辺はもう入らないと思うんですよ。LED照明を全部つけるっていうことですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） LEDに関しては、もう既にLED化されたところもありますけど、全部というわけではなくて、防災関係の部分、そして必要があればそういった電灯を導入する場合はLEDを考えているところですし、また今回1階にレストランをおろしたり、そして東側に売店を集約したりということで、ある程度広い施設をうまく活用できるのかなと思いますので、そういった意味でも光熱費などは下がっていくのではないかと考えております。

○6番（城森史明） 今電気代高騰で30%から50%も上がっている。それが常識ですよ。だから、この年間の電気代はどれぐらいでしたっけ。

○水産商工課参事（桑原英樹） 今手元にあります資料で令和4年の4月から12月というところで申し上げますと、おおよそ光熱水費の電気代で、令和4年度4月から12月末までで780万程度、そして令和3年度の同じ時期で660万円程度ということで、115万円程度増加しております、前年度と比較して117.3%ということです。

○6番（城森史明） 年間すると1,000万近くなるわけですね。そしたら今後もコスト的にもばかにできない額じゃないですか。そういう意味でやっぱり全面LED化するとか、それで市の施政方針でやっている公共施設タイプにですよ、蓄電池と何か自然エネルギーを設けて、そういう事業がありますよね。それは将来的にお魚センターとかでする予定はないんですか。

○企画調整課企画調整係長（山神修一） お魚センターへの太陽光発電施設の導入につきましては、検討を行っております。2事業者に現地を確認いただきまして、1事業者からは事業実施の可能性としてはあり得ると伺っております。

ただこれには、1点超えなければならぬ問題がございます。経費を削減するためには、長期にわたって太陽光発電設備から売電することが必要でございます。

この期間20年でございます。お魚センターの建物の今後20年間の使用ということとリンクしてまいりますので、その整理ができましたら、本格的な事業実施の検討が可能になってくると考えております。

○6番（城森史明） 単独で考えればそういうことになると思うんですけど、本市の公共施設と一体化といっても株式会社ですからね、一体化してするっていうことは可能なんですか。

○企画調整課企画調整係長（山神修一） 本市とお魚センターとは、契約は別になると考えますので、一体化というのはなかなか難しいのかなと考えております。

○6番（城森史明） それと、ウォーターフロント拠点整備事業って書いてあるんですが、いわゆるガンバリ号というのがありますよ、あれをもっとお魚センターの近場に持ってくるとか、それとかつおのぼりもありますよね、今下がっているけど、あれも少ない。それと公園の問題がありますよね、ほとんど私見かけないんですけど、公園に。その辺の整備事業というのはどのように考えているんですか。

○水産商工課長（鮫島寿文） 私から少し西側の公園のことについて申し上げたいと思います。

この議会でも複数の議員から公園の有効活用ができないかということでありまして、現在、お魚センターが国の地方創生拠点整備タイプの交付金で令和5年度に完成をするということで、県にもこの内示があったということをお伝えして、実は令和6年度の港関係の事業で、西側の公園を新たにリニューアルできないかということで、今調整をしております。

そこにつきましては、少し申し上げたかもしれませんが、水に親しむようなタッチプールであったり、あと夏場の暑い中でのミストとか、それと西側も動線をよくするために駐車場も幾らか整備をしようかということで考えております。

そうしたことで、まだ未確定ですが、令和6年度の漁港関係の事業でそちらの整備ができないか、それに合わせて、スポーツ・文化振興課の管轄であります。ヨットもいい形で展示ができればなと思っているところもございます。

具体的には、今後、この事業と並行して令和6年度の事業として公園整備ができないか、今後調整していきたいと思っております。

○6番（城森史明） やはり、さらに周りも一応魅力的なところにするということで、かつおのぼりなんかね、今じゃ全然迫力がないように見受けるんですが、沖のほうに掲げていますよね。あれはもっと身近に見えるような迫力ある状態にするとか、そういうことも含めて要望しておきます。

○5番（禰占通男） この資料にありますマイナンバーカード普及状況を交付審査に反映するってなっているんですけど、田園都市国家構想ですよ。これについて、このうちのマイナンバー取得率で、これに対する評価というのはどうなっているんですか、交付金に対しての評価。

○企画調整課参事（田代勝義） 今回実施します事業につきましては、デジタル田園都市交付金の中の地方創生拠点整備タイプを今回申請して内示をいただいていたところです。

マイナンバーカードの交付率が高い団体における優遇といいますか、そういったものにつつま

しては、デジタル実装タイプという別な事業で、マイナンバーカードの交付率が申請件数や採択等の加算とかになります。今回取り組んでおりますこの拠点整備タイプの申請につきましては、マイナンバーカード交付率についての定めはないところです。

○4番（沖園強） 手短に3点ほどお伺いします。

わら焼き体験の部分は、今、改修前の男女トイレの辺りになるんですか。

それと、今度壁を打ち抜いてガラス張りにするフードテラスのところで団体客のわら焼き体験をしておったんですが、それはどこに行くんですか。

それと、経営改善計画で地元の消費喚起を図るといふようなことだったんですけど、営業時間についてはどう考えているんですか。

○水産商工課参事（桑原英樹） まず1点目、わら焼き体験の場所ですが、これはフードテラスになったときのわら焼き体験の場所ともちょっとリンクする部分ではありますが、今現在、少人数の場合、5名程度の場合は鮮魚の前のところといいますか、このトイレの隣といいますか、ここにさばく場所を設けておまして、そこでさばいて外に出て、改修前の図面でいきますと、右上の扉から出て左側ですね、テナント売店があるところの外側ぐらい、この辺りにわら焼き小屋を設置していますので、ここでわら焼き体験をしていただいているという形になっております。なお、現在10名とか20名、団体の場合は、外の改修後のフードテラスになっている部分で、さばきからわら焼きまでを行っております。

改修後に関しましては、少人数の場合は今と同じような形態を考えているところですが、団体につきましては、フードテラスの右側、こちらの港にまだスペースがございますので、ここで行うと聞いておるところです。

また、営業時間につきましても、地元の方々に使っていただきたいというところもございまして、もうちょっと夕方まで延ばしてもいいんじゃないかという御意見も多々いただいているというふう聞いておりますが、こちらに関しましては、今後、実際どのような時間帯がいいのか検証を行っていきたいと考えているところです。

○委員長（中原重信） ほかにありませんか。——ないようですので、以上で質疑を終結いたします。

これから採決いたします。

お諮りいたします。

議案第28号は、原案のとおり可決すべきものとするに御異議ありませんか。

〔「異議なし」と言う者あり〕

○委員長（中原重信） 異議もありませんので、議案第28号は、原案のとおり可決すべきものと決定いたしました。

以上で、本委員会に付託された案件の審査は終了いたしました。

本日の審査結果については、3月29日の最終本会議において報告することになりますので、御承知お祈りいたします。

また、審査内容の詳細については後日配付されますので、委員長報告につきましては、申合せのとおりいたします。

お諮りいたします。

委員長報告については、委員長に御一任願いたいと思いますが、御異議ありませんか。

〔「異議なし」と言う者あり〕

○委員長（中原重信） 異議もありませんので、そのように決定いたしました。

以上で、予算特別委員会を閉会いたします。

午前11時25分 閉会

枕崎市議会委員会条例第27条第1項の規定により、ここに記名押印する。

予算特別委員会委員長 中 原 重 信