

# 所管事務調査(総務財政文教委員会)

## 北西部四村観光連携型養殖場整備事業

(伊是名村)



トコブシ養殖施設 外観



畜養生け簀の破損

当初計画ではトコブシの生産となっているが、海ぶどうの養殖場、シャコガイの稚貝養殖、事務所兼海ぶどうの直売店や出荷選別施設として利用されている。施設については老朽化が進行し、コンクリートの爆裂、鉄筋腐食、屋根の破損、ポンプ類の故障があるが、維持補修しながら延命化を図っている。

種苗稚貝育成施設において漁業者4

名が養殖に従事し、いけす40基を利用しており、選別作業の雇用で外国人も含め10名程度の雇用がある。

また、民間企業と共同研究し新たな海藻養殖の実験を行っている。

(恩納村)



出荷調整生け簀



水産物加工流通施設

村内施設の現状として、農水産物販売センター(なかゆくい市場)は、近年観光客の増加により県内でも有数の販売所として展開している。当初の目的であった三村で養殖された水産物は、恩納村で加工・流通させ、離島三村の地元産品を含めて販売の集約化を行うことにより、北西部四村の水産物の活性化と雇用の拡大、経済の自立を図る目的

で、魚類については1~2年販売したが、その後計画どおりに推移していない。

水産物共同処理施設は、恩納村漁協を中心にモズク、海藻の加工や保存施設として利用されている。

水産物加工流通施設は、海ぶどうの加工や冷凍、冷蔵保存、モズク、海藻、海ぶどうの販売等、当初計画通り進んでいる。しかし蓄養水槽は老朽化が進み使用されてなく漁具等が散乱している。漁協としては、取り壊して別の用途に利用したいとの事であった。ドアについては腐食のため交換している。

(移管・譲渡について)

三村施設の利活用や移管・譲渡について担当職員としては、利活用の方法を漁協も含め検討、改良していきたいとの事であった。移管や譲渡については、当該村内部で検討し、1村については異論はないとの事であった。

### 5. 意見及び提言

以上の事から考慮すると、北西部四村連携型事業は各地域で努力はしたが、全体として生産や販売、流通において計画どおり推移していないことが分かる。

当初の計画で施設以外の機械類、備品類等の修繕については、三村独自で修繕するように、村例規に明記されているが、施設の老朽化に伴う修繕、処分等については、何ら明記されていない。早急に四村担当者会議を開催し、お互いの現状認識を共有し、施設、機械類、備品類の維持管理や今後の生産、加工、流通等について、改めて責任の所在、方向性を確認し、首長会議を開催して今後の四村の方向性を決定し、沖縄防衛局と協議を重ね改善する時期に来ていると思慮する。

また、委員会としては、三村に設置された施設、機械類、備品類等の村公有財産を早めに三村に移管・譲渡を進めることを村当局に提案する。

記事担当:外間 勝嘉

### 1. 調査の目的

北西部四村観光連携型養殖場整備事業で整備した施設は、現在一部を除き機能しておらず、施設や備品については村公有財産となっており、維持管理と事故が起きた時の対処について懸念されることから、現状の調査と今後の方針を検討する。

### 2. 期間 平成30年12月18日から令和元年11月22日

### 3. 事業の概要と経緯

北西部四村観光連携型養殖場整備事業は、実施主体である恩納村を中心に伊江村、伊是名村、伊平屋村で実施され、総事業費23億4千4百万円である。事業の目的は恩納村で海ぶどう、伊江村や伊是名村でトコブシ、伊平屋村でヒラメの養殖水産物を生産し、水産物の安定供給体制を整備し、養殖された水産物は恩納村で加工・流通させ、離島三村の地元産品を含めて販売の集約化を行うことにより、北西部四村の水産物の活性化を図るものであった。

平成10年度に基本構想、平成11年度に実施計画、平成12~15年度建築工事を実施し事業がスタートした。当初の事業目的である、トコブシやヒラメの養殖は平成20年度でほぼ終了しており、現在、三村には5,761㎡の施設財産や機械類、備品等が残されている。

### 4. 調査の結果

(伊江村)



トコブシ養殖施設 外観



フロアーポンプ

当初計画ではトコブシの生産となっているが、生産が成り立たず停止しており現在は未利用である。今後は養殖試験を高知大学と連携し実施を予定している。

また、施設全体については老朽化が進行し、コンクリートの爆裂、鉄骨支柱基礎部分腐食、壁破損等が目立ち、屋根は台風による破損が多くフロアーは長期間使用が無いため著しく腐食している。

飼料施設について飼料倉庫として整備されているが、事業計画にない品目で使用されており、当該施設では漁獲高はなしとなっている。

(伊平屋村)



ヒラメ養殖施設 外観



養殖場内部

当初計画ではヒラメの生産となっているが、県内でのヒラメの認知度が低い事や、夏場の高水温への適応、県外種苗によるコスト高のため、馴染みのあるヤイトハタ(ミーバイ)へ品目を変更し年間約20tの生産を行っている。

施設については、老朽化が進み腐食や破損が目立つ。養殖水槽については当時のまま使用している。プレハブ冷凍

庫は使用不能でプレハブ冷蔵庫は使用可能であるが、軽微な備品に関してはないものが多い。機械類については自主財源で維持管理している。施設管理は伊平屋漁協から3名の職員を配置しており、現在、沖縄県と共同でその他魚種の研究も実施している。

当初計画においては、恩納村の水産物加工流通施設を経由しての販売であったが、水を使わない輸送方法が確立し、経費削減のため直接市場での販売を行っており、計画どおり推移していない。