



目標9 産業と技術革新の基盤をつくろう

強靱なインフラを整備し、包摂的で持続可能な産業化を促進し、技術革新を育てること



▲スマート農業に取り組む山口さん

道路や電力、インターネットなどの現代の生活に必要なインフラを世界中に普及させるとともに、新たなインフラ技術の開発が進んでいます。

農業分野でもIT化が進み、スマート農業の普及が図られています。スマート農業とは、ロボット技術や情報通信技術（ICT）を活用して、省力化・精密化や高品質生産の実現などを推進している新たな農業のことです。

日本の農業の現場では、担い手の高齢化が急速に進み、労働力不足が深刻な課題となっており、スマート農業の取り組みが進められています。

町の取り組み ◆スマート農業の推進

町では、令和2年度より農業元気づくり支援事業の中でスマート農業のメニューを設け支援制度がスタートしました。

本町でスマート農業に取り組んでいる山口隆博さん（若洲）に話を伺いました。

〇きっかけ・取り組み

県内でいち早く無人ヘリコプターによる農薬の空中散布に取り組まれ、今年で20年になるそうです。ご自身も農業経営の傍ら、町内外で農薬の空中散布を請け負っています。無人ヘリコプターのほか、直進をサポートしてくれる半自動運転の田植機も導入されています。

また、企業からの依頼でスマート農機の普及について助言を行うこともあるそうです。

〇効果・課題

スマート農業は、単に機械を使って農作業を省力化するだけでなく、IoT（モノのインターネット）やAI（人工知能）を使って作物の生育状態をデータ化し、見える化することにより、高収量化や高品質化が期待されるそうです。また、新規就農者や農業研修生など農業経験の浅い人でも栽培技術の短期間での継承が期待されるそうです。

一方で、スマート農機は高価で、国などの補助事業を利用して導入されるケースが多く、費用対効果も考えるとなかなか簡単には導入できないという現実もあります。また、スマート農機は多機能でその機械を使いこなすための技術も必要となってきます。水やりや土壌管理などAIは人をサポートしてくれますが、人の経験すべてをデータ化することはできません。現場が欲しがっている性能や価格帯など導入しやすい環境づくりが必要であると、山口さんは考えています。

〇今後の展望

山口さんは、今後、GNSS（GPSなど）を使った自動操舵システム付トラクターの導入や、ドローンを使った露地野菜向けの農薬散布にも取り組んでいきたいそうです。「バッテリーやモーターの性能向上によってドローンも進化しています。技術の進展によって日本の農業はもっと進化していくと思います。」と話されました。



▲空中散布の様子



▲無人ヘリを操縦

【お問い合わせ先】 企画財政課 企画係 ☎0965-52-5850

連載④ SDGs ～私たちにできること～ SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

連載でSDGs（持続可能な開発目標）についてお伝えしています。

今回は、SDGsの17のゴール（目標）の「8 働きがいも経済成長も」「9 産業と技術革新の基盤をつくろう」について本町の取り組みを交えながら紹介します。

SDGsは、貧困や不平等・格差、気候変動などの様々な問題を根本的に解決することを目指す、世界共通の17の目標です。



目標8 働きがいも経済成長も

すべての人にとっての包摂的で持続可能な経済成長と雇用、働きがいのある人間らしい仕事を促進する

人々の幸せな生活やお金を稼ぐための仕事を保つためには、就業する人々が不平等なく生き生きと働くことができ、正当な報酬を得られ、雇用の拡大と持続可能な経済成長を図っていく必要があります。

町の取り組み ◆新規創業支援

町では、町内で新規事業を起業する事業者や空き店舗を活用して創業する事業者を対象に、開業に係る費用の助成を行い、地域経済の活性化に取り組んでいます。

この制度を利用して、令和元年11月に西上宮地区の国道3号沿いにイタリアンレストランをオープンされた「trattoria Passione（トラットリア パッシオーネ）」のオーナーの山田啓一郎さん（下宮）に話を伺いました。

〇きっかけ・町の印象

大阪市出身の山田さんは、両親が氷川町出身で、子どもの頃氷川町へ遊びに来ていたそうです。大阪市のレストランに勤務していましたが、自分の店を持ちたいという思いと、自然豊かな場所で子育てをしたいという思いから、氷川町での創業と移住を決断されました。奥様と小学校2年生の娘さんの3人で暮らしています。

「氷川町は、野菜や魚など食材が豊富で、自然に触れられ子育てしやすい町だと思います。」と話す山田さん。

〇創業支援制度・店の特徴

創業にあたって町からの資金面での支援や商工会から親身になってサポートしてもらったことが有難かったそうです。開店準備では消費税増税の時期と重なり、駆け込み需要の影響でテーブルなどの備品が揃わず苦労されたそうです。

「店では地元の食材を積極的に使ったり、ソースやドレッシングは手作りしています。シェフが1人なのでランチの混雑時は忙しいですが、お客さんに満足してもらえるよう心を込めて作っています。」と山田さん。

新型コロナウイルスの影響で、緊急事態宣言が出された4月、5月は特に大変だったそうですが、感染拡大防止のためのお店づくりに試行錯誤の日々が今も続いています。

〇今後について

山田さんは商工会に加入し、地元農家の野菜をお店で提供するなど、地域との交流を深めています。「地元で愛される店を目指してこれからも頑張っていきたい。」と笑顔で話されました。



▲オーナーの山田さん



▲店の外観



▲ぬくもりのある雰囲気店内



▲地元野菜を使った前菜