寺田　洋人 さん

　木場自治会で露地野菜で葉ねぎを中心にブロッコリーやスナップえんどう、玉ねぎ・ばれいしょなどを生産しています。
　これからの農業は安心・安全の作物を作るのは当たり前。いい商品を作り出荷したら終わりではなく、マーケットありきのスタンスで買うなら作るよ。というくらいのスタンスで行っていかなければ農業の経営安定にはつながらないと思う。
　農業者は農家（作物を生産するだけ）になってはダメ。農業者は経営者じゃなければこれからの農業は難しいと思う。そのためには、人件費や経費などを細かく洗い出し、生産している作物が利益として上がっているか、もし上がっていないなら別の方法を考えて行くべきと思う。葉ねぎで例えると、葉ねぎをただ出荷すればいいのか、人を雇って詰め合わせまでがいいか、カットまですればいいかなどトータル的に考えて行くべき。

城下：　錦江町のお茶は県内の問屋間で平均単価はトップクラスで毎年いいお茶を生産していますが、鹿児島のお茶は？と思い浮かべると他の地域の名称がでてきて、なかなか錦江町のお茶の名称が出てこないのが現状。昨年元気ファクトリーでの活動や様々な場所での販売活動を行ってみて、動いて人と人とのネットワークをつないでいく必要があると感じました。

壱﨑：　先日、６次産業化の講演会でも久保拓磨さんが、１人に会えば一つ道が開けると話されていました。昨年、元気ファクトリーで行った活動を、もっと多くの方々に参加していただき、錦江町の販売ルート確保の足がかりにしていただきたいと思います。

大坪：　錦江町の農業経営者と言っても、若い方から高齢の方々までいるので、各農家経営主体をどこに置くのかをはっきりとし、各農家のスタイルにあった経営をしていけばいいと思うが、寺田さんが言うように、農業者も経営者としてがんばって行かなければいけないと思う。錦江町でも、海から山まで寒暖の差や地質も違うので、地の利を活かしながら農業も考えるべきではないか。

寺田：　大坪さんが言うように、錦江町は地の利を生かした農業が可能だと思う。大根占地区から田代地区まで地の利を生かして様々な作物を生産出来れば面白いのではないか。
　都会では包丁とまな板がない家庭が増えてきている。消費者のニーズにあった形で展開できればマーケットが広がるのではないか。昨年、鹿児島市の紫原で展開したように錦江町をＰＲし、錦江町の品物がある時期だけでも錦江町物産館を開いてみても面白いと思う。

濵田：　人は、視覚的に色を認識しやすい。錦江町の色を統一して出していくのも一つの手段かも。

城下：　クロマグロは海のダイヤモンドと呼ばれている。錦江町のお茶も緑のダイヤとしてネーミングを考えていた。

寺田：　緑のダイヤとして錦江町のお茶は県内でもトップクラスなので出してもいいかも。高所得者を対象にした戦略や、中国の富裕層などターゲットにして販売してもいいのでは。

壱﨑：　農家の方々の知恵を共有しあい、錦江町全体でＰＲし販売路線を確立していければ錦江町のカラーが出てくるのではないかと思います。その中で切磋琢磨しながら美味しい物を生産し、共有して行くことが今後の錦江町には大事なのではないでしょうか。
最後になりますが、町長から一言お願いします。

町長：　今回は、錦江町の農業発展について色々なご意見や感想を頂きありがとうございました。
　町としても農業の担い手不足に対して施策をだし、今後の農業発展に繋がるように考えていきたいと思います。１次産業である農林水産業が元気になれば２次・３次と繋がり、６次産業の発展に繋がっていくものと思います。
　今後も皆様方のご意見を頂きながら町政に努めていきたいと思います。
　本日は、お忙しい中ありがとうございました。