

令和4年度 施政方針

今年度の主要な事業や予算についての方向性を示す施政方針。令和4年3月議会で吉瀬町長が述べた施政方針をお伝えします。
※広報たらぎ掲載用に内容を一部抜粋しています。

住民の皆さまの安心・安全な暮らしを守るために 感染症の対応と災害復旧への道筋

はじめに

令和3年を振りかえりますと新型コロナウイルス感染症が拡大の局面にあり、多くの行事が中止。地域経済は大きな痛手を被りました。

また、ガソリンや軽油など小売価格の高騰が続くことで、町の主軸事業である農業にも幅広い影響が出るのではと危惧しているところでした。さらに、ロシアによるウクライナ侵攻で原油価格の高騰が懸念される事態となつています。

令和4年度は「第6次総合計画」の初年度です。今後も人口減少による税収減や高齢化に伴う社会保障関係費の増加などで、引き続き厳しい財政運営が続くものと思われれます。健全な財政運営を図り、事業の優先順位を定め、全力を傾注する所存です。



吉瀬 浩一郎 町長

新型コロナウイルス感染症の対応

町では国や県と情報を共有し、2月9日から3回目の接種を開始しています。昨年のワクチン接種が順調に進んだのは、医師会および公立多良木病院の先生方、看護師の皆さま、ご協力いただいた婦人会や食生活改善推進員の皆さま、そして接種を受けられた住民の皆さまのご理解とご協力があつたからにほかなりません。皆さまには心から感謝を申し上げますとともに、引き続き「新しい生活様式」を心がけていただきますようお願いいたします。

7月豪雨からの復興

感染症対応もさることながら、令和2年7月豪雨の災害復旧も未だ途上にあります。そのような中、県道中河間多良木線の復旧は、槻木住民の皆さまをはじめ、球磨地域振興局土木部の皆さま、施工業者の皆さま、小林市、西米良村、西都土木事務所の皆さまに大変お世話になりました。短期間で復旧を成し遂げていただいたことにただ感謝しております。

「高齢化」と「人口減少」課題解決に向けて 大学や地域医療と連携

高齢化と人口減少

過疎化が進む全国の地方自治体の最大の課題は、「高齢化」と「人口減少」にどう対処していくのかということです。

町の人口は9,034人（令和4年2月1日現在）、毎年亡くなる方は150人程です。10年後、20年後の町を取りまくさまざまな課題に対して、総合的に検証し、対応していくことが急務となっております。

令和2年度の熊本大学に続き、令和3年度は熊本県立大学と包括連携協定を締結しました。二つの大学が持つ知見を動員し、高齢化社会の課題解決に対処していければと考えております。

医療の充実

球磨郡公立多良木病院は二次医療圏の急性期総合病院として、地域医療に大きく貢献していただいております。また、構成

4町村約3万人の医療と介護を引き受けていただき、新型コロナウイルス感染症拡大に対応する病床を開設。槻木診療所や古屋敷診療所を持つ「へき地中核病院」として総合的に展開されています。さらに、「かかりつけ医師」である地域の開業医の先生方との連携も同時に視野に入れながら有機的に機能していただいております。

球磨郡公立多良木病院が、これからも地域医療と救急医療を担う奥球磨の中核病院として存続できるよう連携を図りたいと考えています。

「ブランド米こめたらぎ」を全国へ

農業従事者不足に負けない体制づくり

「ブランド米こめたらぎ」を全国へ

「高齢化による農業従事者減少への対策」とともに、「広域農業法人や認定農業者、新規就農者の経営強化」を支援していきます。また、「ドローンをはじめとする「スマート農業」の導入により、生産性向上や省力化を実現できるように、ソフト・



九州のお米食味コンクールの表彰者

ハード両面からの支援を拡充します。そして、「人・農地プラン」に基づく中心経営体への農地集積と日本型直接支払制度の実施を続けることで農地が持つ多面的機能を維持し、地域農業を持続可能なものとして支えていきます。

昨年11月に開催された「第5回九州のお米食味コンクールin 菊池」で「多良木町」が、4年連続グランプリ（自治体部門）に輝きました。さらに、個人の部でも2年連続、最高金賞の獲得となりました。

今後は「たらぎ田んぼのチカラ研究会」を中心に、全国大会でのノミネートを目指して、「ブランド米こめたらぎ」の名を全国区へ押し上げる活動を展開していきます。その発信のため、

数年後に「九州大会in多良木町」の誘致を計画しています。「おいしい米どころ多良木町」としての情報発信や、農業者の増加、推進体制を強化することで地域経済の浮揚を目指すとともに、他の農産物への良い波及効果に結びつけることができればと考えています。また、地元のお米を返礼品のラインナップに並べて、「ふるさと納税」の推進にも力を入れます。

全国各地で頻発する自然災害

「強い農業経営体の実現」という観点から、「令和2年7月豪雨災害による農用地の復旧」や「水利施設等の保全など早期解消すべき施策」を早急に実現できるように進めていきます。

そして、猟友会や農業者と連携し近年顕著にみられるイノシシなどによる被害防止を強化します。また、新型コロナウイルス感染症拡大による消費低迷、大規模災害などの予期せぬ事態に対しても、農業経営が対応し継続できるように、国が推奨する各保険制度への加入を促進していきます。

日本遺産×ブランド米で観光周遊

新型コロナウイルス感染症終

息後には、日本遺産とブランド米を組み合わせた観光周遊もできるでしょう。多良木産のお米は美味しいという評価が定着しましたので、お米以外の作物にも良い影響が広がるのではと期待しております。

アフターコロナを見据えて 観光と文化戦略

コロナ禍の影響を最も受けた観光の目指すべき将来は、「新しい観光」に生まれ変わることでないかと思えます。

コロナ禍の移動自粛は、情報通信技術を進ませ、対面でのコミュニケーションの意味を大きく変えました。また、*ワーケーションという働き方も浸透しつつあります。しかし、その反動として人は観光の要である新発見や体験、人との交流という「リアル（現実）」を渴望するようになりつつあります。そこで、コロナ収束後に求められるのが「本物だけが持つ価値」の創出です。

2年前に寄贈された「肥後宗像家文書」は、これまで謎の人物とされてきた宗像才鶴を特定するという、歴史的発見をも



多良木相良氏関連遺跡群調査指導委員会

たらしました。また、令和3年度からは多良木相良氏関連遺跡群の調査を開始し、将来的には「国指定重要文化財」を目指しています。

令和4年の大河ドラマ「鎌倉殿の十三人」の舞台は平安時代の後期から鎌倉時代の初期にあたり、相良氏が「多良木村」を獲得し、黒肥地域の開発に乗り出す時期と重なります。伝相良頼景館跡という川湊の形成、鮎ノ瀬井手の開削、青蓮寺阿弥陀堂の建築など、地方の町で、これほど濃密に鎌倉時代の遺跡が残されている地域は、国内では5本の指に入るといってよいでしょう。まさに相良領領家（本家）が本拠にした所以です。

*ワーケーション：ワーク（仕事）とバケーション（休暇）を組み合わせた言葉。

「本物だけが持つ価値」で新しい観光の実現を

このような「本物だけが持つ価値」を創出する歴史文化を適切に保全するとともに、観光へと昇華させる事業を推進します。かつての「名所旧跡廻り」と「宴会」を目的としたパッケージ・ツアーではなく、これからは自分で選べる観光・体験・交流・学習などを地域住民が中心となり作り上げる観光が主流になると思われまます。そのような社会的変化の先を見据え、地域商社である「たらぎ財団」と連携し、地域に芽生えた関係性や取り組みを支援する「新しい観光」の実現に向けた政策を展開します。

令和5年開校予定

多良木中学校 新校舎

多良木中と球磨支援学校で *インクルーシブ教育を推進

令和5年開校に向けて「多良木中学校改築工事」を進めます。校舎改築、体育館、屋外プールを改修し、200㎡トラックのあるグラウンドを整備する計画です。外構工事が終了するまで確

認申請から約1年8ヶ月の工期をみていますが、新校舎完成後の学校機能の移転作業に約1ヶ月程要するため、中学校の開校は令和5年9月頃となる見込みです。住民の皆さまや学校関係者の皆さまのご理解とご協力が得られ、ようやくスタートラインに立つことができましたことに心から感謝を申し上げます。感染拡大の影響により工事の進捗に懸念がないわけではありませんが、関係職員一丸となり早期完成に向かつてまい進したいと考えています。

また、球磨支援学校の移転に伴い、両校の交流を進めるよう協議が開始されました。多良木中学校と球磨支援学校とのインクルーシブ教育に向けては、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、対面での計画が一時中断しておりますが、すでに両校の間でオンラインによる交流を行っています。

引き続き令和4年度は、GIGAスクール構想で整備したオンラインでの児童・生徒の交流活動の充実を教育委員会に要請したいと考えています。

*インクルーシブ教育：障がいのある者と障がいのない者がともに学ぶ教育の仕組み。

「たらぎ財団」という認識のもと、昨年12月3日に内閣府の地方創生参事官が訪問視察にみえまし。これからの町を支えていく若い力、町の未来を思考し、困難に立ち向かっていく人たちが、新しいことに挑戦する人たちが、バックアップしていけるような町を作っていきたいと考えています。そのための財団の設立であり、県立大学との包括的連携協定や内閣府からの地方創生人材支援制度による有識者（明石県立大名誉教授）の招へいでもあります。

えびすの湯を考える

「えびすの湯」は、住民の皆さまが働いておられる雇用の場であり、福祉目的ということならば「多少の赤字はやむを得ない」という考えで、これまで運営されてきたところです。しかし、現在は年間約4千万円の赤字を計上し続けています。これ以上、多額の一般財源を投入しながらの経営は、政策的にみても住民の皆さまのご理解を得ることは難しく、その許容限度を超えているのではないかと考えます。施設そのものも老朽化しており、毎年の修理代もかさんでいます。

福祉目的の施設のため、入館料を現状維持としてきました

「暮らしやすい町」を目指して 移住定住の促進

道路と住宅の整備

道路整備については、緊急車両の通行確保のため道路の拡幅など緊急度に応じて整備を進めます。また、道路構造物の老朽化への対応については、修繕・更新を着実に進めるとともに、維持すべきインフラの施設機能の適正化を図ります。さらに、将来的な増大が見込まれる橋梁の修繕に関しては、橋梁長寿命化修繕計画を基に橋梁の保守点検と修繕を行っています。

県道の改良については、集落密集地や山間地などの未整備区間が多い主要県道4路線の早急な整備を県に要望してまいります。

移住定住の促進に関しては、「将来にわたりコミュニティを支えてくれる貴重な人材」として、受け入れるとともに、行政全般を通じて受入体制の整備が必要となります。今後は、若年層の住宅ニーズを的確に把握しながら、町の中心部に子育て世代を支援する若者世帯向け住宅の建設を計画し、定住策の一環として整備できればと考えています。

また、公営住宅などの長寿命化計画を基本に、長寿命化などについて整備を行うこととしています。空き家対策については、所有者と連絡を取り、適正管理の啓発を行ってまいります。

人材育成と働きやすい環境の醸成

コロナ禍と令和2年7月豪雨からの災害復旧においては、「住民の皆さまの暮らしを守る」ことが私たち行政の仕事と改めて自覚させられた2年間となりました。これからは時代の変化に対応し、人口減少を緩やかに抑えつつ、住民の皆さまが充実した生活を送ることのできる町にできればと考えています。そのための人材育成として、これからの町を支える若い力を育ていく必要があります。20歳以上、40歳以下の人口（令和4年2月1日現在）は1,244人です。今後のまちづくりを進めていくためには、この年齢層を中心とした若い人たちが町に残り、活躍していただく方法を考えなければなりません。

一般財団法人たらぎまちづくり推進機構（通称・たらぎ財団）は国内の先端的な企業と協力体制をとっており、「株式会社ディー・エヌ・エー」と「株



今後の検討が必要とされる、えびすの湯

が、入館料を値上げする、あるいは営業日を少なくするなどの方法で対処しても、劇的な改善は難しいだろうというのがこれまでの試算に基づく判断でした。

いずれにしても黒字転換は厳しい状況のため、令和4年度に諮問機関を設置し、今後の施設の在り方を探っていきたいと考えています。継続的に利用していただいている方々、施設で働いている方々、ブルートレインの宿泊者の方々がいらつしやいますので、いくつかの解決しなければならぬ課題が見えてくると思います。利用者の皆さまからはお叱りを受けると思いますが、どこかの時点で実行に移さなければならぬ事案です。新年度より諮問会議の論議に乗せていきたいと考えています。

くま川鉄道部分運行再開

令和3年11月28日「くま川鉄道」が被災より1年5ヶ月ぶりに部分運行を再開しました。力強いレールの響きは、確かな復興のシンボルとして、私たちに大いなる希望を与えてくれるものでした。

しかし、現実をみたときに、「くま川鉄道」は不採算事業として毎年度十市町村において高額の財政負担金を拠出しながら運営してきました。これまでも「ビール列車」などさまざまな提案があり、それなりの成果はありましたが、赤字の解消には程遠く、今後とも同じような経営を続けていくのは市町村の財政負担は増すばかりです。何らかの起死回生



7月豪雨被災から復活したくま川鉄道

の妙案を提示しない限り経営改善には至らず、市町村は重い財政負担を継続していくこととなります。そういう意味では「きかんしゃトーマス号」で名高い静岡県島田市の「大井川鉄道」の経営を参考にしながら、田園シンフォニーの車両に「くまモン」をあしらった「くまモン列車」として運行することで人吉球磨の外部から観光客を呼び込むなど、思い切った提案を10市町村に広く求め、積極的に「くま川鉄道」の経営改善を図っていくべきと考えています。

今後職員と一体となり、住民の皆さまの声にこたえるべく「活きるちから」「育むちから」「想うちから」をつなぐ町づくりに取り組んでまいりますので、これからもよろしくお願いたします。

令和4年3月8日

多良木町長

吉瀬 浩一郎



つながる DAYS で地域食材を使った料理体験