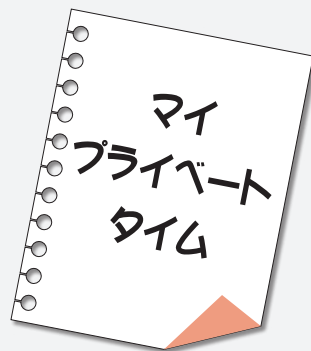


我が人生行路

にいみ 新見市長(岡山県) いしがき まさお 石垣正夫
Masao Ishigaki



「幼少期の思い出」

私は、新見市で生まれ育ち、こよなくこの地を愛するが故に、平成6年7月に新見市長に就任し、現在に至っております。

私は、何事に取り組みにあたってでも「話せばわかる」を信条としていますが、これは、祖父からかねてより親交のあった犬養毅が残した『話せばわかる』を、幼少期から繰り返し説き聞かされたことが大きく影響していると思います。

さて、私が住む新見市は、古くから、農林畜産業が中心の中山間地域です。以前はどの農家でも米を作り、農耕用の牛を飼い、山ではスギ・ヒノキの植林や伐採による林業を営んでいました。家族構成は6〜7人の家庭が普通で、私の家も大家族で、近所



設計業務中の筆者(昭和40年頃)

にも子どもが多く大変にぎやかでした。

子どものころは、学校で野球や相撲をして遊び、家に帰ると近所の子どもが集まり、上級生に引き連れられて、春から秋にかけては野山で、木いちご・アケビ・柴栗などを採り、夏は川で水泳を教わり、魚とりをして遊んでおりました。

梅雨時期の田植えや秋の稲刈りの時期は学校でも農繁休みなる休日があり、子どもたちも総出で農作業を手伝っていたのを思い出し、今の子どもたちには想像もできない懐かしい農村風景を思い出します。

「青年期から現在まで」

当時は、どこの家庭でも長男は家に残り、弟たちは進学や就職のため家から離れていきました。家に残った長男は、農業をしながら県・市・農協・森林組合・企業など、地元中心の職場に勤めながらの兼業農家が主流で、私も例にもれず、長男で家に残りました。

私の家は林業と農業をしていましたが、祖父が村長、父も市議会議員をしておりました関係で、代々家長は林業・農業には直接携わらず、人を雇って農林業を営んでおりました。

ところが、私が18歳の時、山番の管理責任者が亡くなったため、私も仕事の休みの日には作業員の皆さんと一緒に山へ行き、植林・下刈・枝打等の林業や、稲作等の農



卓球大会で汗を流す筆者(昭和50年頃)

業にかかわるようになりました。

当時、私は土木技術者として、毎日50km離れた事務所へ通勤しておりましたが、新見市から誘いがあり、昭和46年1月より市役所で土木技師としてお世話になることになりました。この時代は県の指導を受けて土木設計をしていた時代でありましたが、私は土木測量設計等を習得していましたが、で、道路・橋・災害復旧・ため池等の設計に大変役に立ったことを今でも思い出します。また、大規模事業の用地交渉では、「話せばわかる」の言葉どおり、地権者へ丁寧な説明を行う姿勢で臨んだため、大変スムーズにまとめることができました。

職員時代はとても忙しい日々が続きましたが、仕事に追われながらも楽しい日々を

先輩や後輩と過ごしたことが思い出としてよみがえります。今でも、若いころ机を並べて一緒に仕事をした職員が幹部職員として残ってくれているので、大変、頼りにしております。

私は、市長に就任以来、いつも財政健全化と市民サービスの向上を最優先として市政につとめています。合併当時の平成17年には、職員を20%削減しなければならぬ課題がありました。今だから言えることですが、古参・中堅の職員を対象に早期退職をお願いすることとし、「話せばわかる」をもってヒアリングを実施しましたが、こちらが退職してもらいたい職員は辞めないう、残って欲しい職員は辞めたいということで、結局は失敗に終わりました。



「A級の誇り 新見A級グルメフェア」にてあいさつをする筆者

こうした失敗談とともに、その後も職員の士気を揚げるための言葉として「知恵を出せ。知恵が無ければ力を出せ。知恵も力も出せない職員は辞表を出せ」と、今でも冗談まじりでよく話しております。

「A級の誇り」

私がこよなく愛する新見市には、清らかな水と豊かな自然の恵みを受けた世界に誇る極上のA級食材が豊富にあり、「A級の誇り」を持ったブランドの確立に取り組んでいます。

その中でも、新見市が誇る、千屋牛・ピオーネ・キャビア・ワインをご紹介します。「千屋牛」は、新見市発祥の日本最古の蔓牛（系統牛）の血統を受け継ぐ黒毛和種で、全国の和牛ブランドのルーツともいわれ、美味しさと柔らかさを誇るこだわりの和牛です。

「ピオーネ」は、標高400～500mの石灰岩地帯からなるカルスト台地で栽培される紫黒色の大粒ブドウで、種なしが特徴で、市場からは日本トップクラスの品質との評価を得ており、東京・大阪などの市場でも人気があります。

「キャビア」は、カルスト台地からのミネラル豊富な清流を利用したチョウザメの養殖を行い、外国産を凌ぐ大粒の「フレックシユキャビア」が、東京の大手百貨店で常時取り扱われているなど、全国的に注目を

集めています。

「ワイン」は原料となるブドウをフランス・ブルゴーニュ地方と気候・風土が似ている市内のカルスト台地で栽培しており、このブドウから醸造される「ワイン」は、国際コンクールで賞を受賞するなど高い評価を受けています。

毎年11月には、ご紹介したA級の食材を取り揃えて「新見A級グルメフェア」を開催し、「A級の誇り」のPRに努めています。

最後になりましたが、これからも課題である人口減少問題に対する施策を講じながら、新見市の魅力を発信し、若い人が地元に残り、また、インターン・Uターンを希望する方々にも本市の魅力を知ってもらえるよう、全力で取り組んでまいります。



新見市中心部のまちなみ