

政 務 活 動 費 成 果 報 告 書

令和 8 年 7 月 17 日

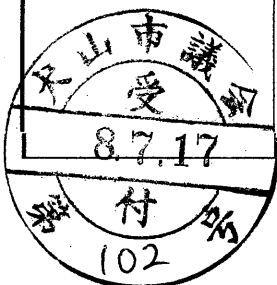
犬 山 市 議 会

議長 大 沢 秀 教 様

議員名 小 川 清 美

下記のとおり、先進地視察の成果を報告いたします。

(1) 年 月 日	令和 8 年 7 月 13 日 (月) ～ 令和 8 年 7 月 14 日 (火) (1 泊 2 日)
(2) 場 所	(1日目・2日目) 山口県岩国市
(3) 形 態	創犬会先進地視察研修
(4) 内 容	▼山口県岩国市 (於；岩国市役所) 内容； ①錦帯橋の鵜飼事業について ②小瀬川かわまちづくりについて (岩国市議会議長 片岡 様) ・市域面積約870平方キロメートル、人口約12万人 (減少傾向) ・米軍岩国基地があり、これを遺憾とは考えず共存共栄と捉えている。 ・この秋から、岩国出身の俳優に係るNHK朝ドラが放映されることから、非常に期待している。 ・錦帯橋をはじめとする観光資源が多くあり、昨年度は来訪者が500万人を超えた (錦帯橋だけで57万人) 錦帯橋の鵜飼事業について 対応； 岩国市議会議長 片岡 様 観光課 鹿兒島課長 他1 ○鵜匠は現在 3 人、このほかに見習いが 1 人 (年齢は50～60歳で比較的若い)。専業ではなく、副業として鵜舟の船頭は 7 人 で、遊覧船の船頭は20人在籍。 ※市職員の副業として1名が鵜舟の船頭を行っている。 ○鵜の数は、28羽 (引退後の鵜を含む。) ○鵜飼保存事業は岩国市の事業としているが、一部を観光協会に委託している。また、遊覧船運行 (春-秋の遊覧船を含む。) は、



観光協会が独自事業として行っている。

○市委託費と独自事業の額

千円

事業 /年度	5年度	6年度	7年度
鵜飼事業（市委託費）	21,351	21,980	22,391
遊覧船事業（観光協会）	16,132	16,389	20,159

○鵜飼開催日数と乗船客数

/年度	2年度	3年度	4年度	5年度	6年度	7年度
開催日数	47	46	86	85	75	83
乗船客数	1,467	1,480	3,263	3,627	3,633	3,127

○鵜の飼育拠点として「吉香 鵜の里」を市として整備（平成29年・整備費；1億4000万円）しており、会計年度任用職員3名を雇用。中でも、市の職員0B1名が中心的役割を担っている。

○船頭の修行（中乗り、とも乗り）を重ねることによって、いずれは鵜匠になるといった育成体制をとっている。

※夜、各自個人負担により、錦帯橋のう飼を観覧

○鵜舟、観覧船とも船外機は一切使用せず、竹竿のみで操船

○観覧方式は観覧船の周りを鵜舟が廻るという形で、当市の鵜飼のような迫力には欠けるが、間近で観ることができた。



小瀬川かわまちづくりについて

対応； 岩国市政策企画課 田中課長 他1

○小瀬かわまちづくり協議会を地区自治会長、社会福祉協議会事務局、小中学校PTAなどを想定し、設立予定。なお、鉄道会社のような団体は、小さな地区であるため想定していない。

○当初の計画より1年程遅れているが、これは国の予算の問題ではなく、地元の理解と熟度の関係と思っている。

○計画地域の人口は、593人で65歳以上が344人という高齢化率約58%。水辺と地域とのつながりが弱く、賑わいが不足している。

○地区内に小瀬小学校があるが、全校児童数は7人

○そこで、歴史資源（山陽道、小瀬川の渡し、吉田松陰石碑など）を活用しながら、河川空間とまちを一体化させ広域交流を実現するための計画

○幸いなことに、国（河川事務所）から「かわまちづくり」を提案いただいた。

○総事業費は1億9000万円ほど。このうち、市の支出は500万円＋αということであった。この他に側近を走る道路は県道のため県に支出していただくことになる。

○集客を狙っている割には、トイレが無いが…。

→当初、そこまでは考えなかったが、地元からもそうした声が上がっており、まずは、川沿いのお寺や民間施設の利用をお願いしながら、色々な手法を模索するとのこと。

○小瀬川は随分蛇行しているようだが、防災上はどうか。

→過去においては越水等の被害が生じたこともあったが、上流にダムが出来て以降は無いとのこと。



(5)
成果・提言

鵜飼関係

- ・全国どこの鵜飼も財政的に厳しい中で展開されている。当市においては鵜匠、船頭とも不足ということを考えれば、当面、毎日運行ではなく、曜日を限定しての出船も検討に値すると思います。
- ・当市にあつては、老朽化した鵜舎の整備を考えていく必要があると同時に、岩国市のように鵜の世話をする方々を会計年度任用職員として雇用して、鵜匠の労働環境を改善すべきと考えます。

かわまちづくり関係

- ・当市の計画を早期に実現するためには、やはり地元の熟度や熱意が重要な要素。引き続き、こうしたことへの尽力に期待します。