

平成30年2月16日に総務生活委員会を開催し、所管する事務事業の報告を次のとおり受けました。

当局からの報告事項

● 機構について ●

～内容～

総社市の施策を行っていくうえで職員の資質向上が重要であることから、職員の人材育成を実行していくため、総務部に(仮称)人材育成推進室を設置し、職員の研修やコンプライアンス意識の向上などについて所掌する旨報告を受けました。

～質疑～

問：なぜこういう(仮称)人材育成推進室が必要なのか。

答：現在は総務課で研修を行っているが、他の業務もあり十分な研修が行えていないという反省から、研修に特化した推進室を設置し人材育成を行う。

問：コンプライアンス推進室も見直すということだが、対策はきちんとできているのか。

答：コンプライアンスについて職員の意識調査を行ったところ、コンプライアンスに対する職員の意識の醸成が進んでいるとの結果が出た。公益通報など新たな制度も整備し認知度も上がっている。コンプライアンス推進室がなくなって終わりというのではなく、職員のコンプライアンス意識の維持・向上などについては(仮称)人材育成推進室で引き続き行っていく。

● 市有バスのデザインについて ●

～内容～

新しい市有バスについて、市民に親しみを持ってもらい子育て王国のアピールに寄与するため、ラッピングするデザインの報告を受けました。

～質疑～

問：アピールに寄与するためには、総社市のマスコットキャラクターのチュッピーだと名称を入れたほうがいいと思うがどうか。

答：名称を入れてPRする。

● ふるさと納税について ●

～内容～

ふるさと納税の使い道について、より具体的に分かりやすくし総社市の政策を発信していこうとするため現行の4種から細分化する旨報告を受けました。

～質疑～

問：項目の内容が明確でなく選択しづらいが、もっと具体的な説明が必要ではないか。

答：写真なども用いながらそれぞれの項目を丁寧に説明するよう工夫していきたい。

● 空き家対策について ●

～内容～

増え続ける空き家に対し、市民生活の生活環境の悪化を防ぐために総合的かつ計画的に空き家対策を推進していく必要があることから、対応策について報告を受けました。

～質疑～

問：特定空家等に該当しそうな物件はどのくらいあるか。

答：ガイドラインに照らし合わせてみると、特定空家等に該当する可能性がある物件がかなりあると考えている。

問：協議会のメンバーはどのような人たちか。

答：建築、福祉関係、法律などの専門家や、地域住民などを考えている。

問：危険な空き家について、行政代執行を考える必要があるのではないか。

答：特定空家等に認定して、法に基づいた措置により行政代執行まで進めていける体制を整えることが今後の空き家対策には必要だと考えている。

問：市内にあるきれいな空き家については、中古住宅としてもっと紹介してはどうか。

答：若い方はあまり中古物件を好まれない傾向もある。また、「田舎暮らし」を考える方は街中より昭和地区などを希望される。市内の空き家物件については、所有者の承諾を得て、ホームページの「空き家百選」などを通じ広くアピールしていきたい。

● 自由枠交付金について ●

～内容～

地域づくり協議会の経済的自立・活動の充実を支援するため、地域づくり協議会が主体となって行った営利性のある事業に対して交付される地域力アップ加算金について

報告を受けました。

～質疑～

問：地域全体ではなく個別の団体が行う活動などは、地域づくり協議会の活動の対象にはならないのか。

答：対象になる。個別の団体が地域づくり協議会の一員として、地域活動の一つに加えていただければよい。

問：今後、地域づくり協議会の活動が活発になりすぎた場合や、逆に対象となる活動がない場合はどうするのか。

答：おおむね3年ごとぐらいに、状況に応じて見直しをしていく予定である。まずは、この加算金がそれぞれの地域が頑張っていこうという一つのきっかけとなり、地域が自立していくことを目指していきたい。

問：地域の特性に応じて市からアイデアなどを提案していくのか。

答：市としては事業例は示していくが、地域の発掘や特性は地域で考え積極的に取り組んでいただきたい。

● そうじゃ吉備路マラソンについて ●

～内容～

そうじゃ吉備路マラソンのエントリー数等が確定し詳細な概要について報告を受けました。

～質疑～

問：公認のコースについて、スタート位置が変わっているが問題はないのか。

答：コースについては、公認の日本陸連の検定員に検定していただき認定を受けている。

問：無料配布の豚汁がなくなるのが早くて食べられない方が多いと聞くが、対策を考えているのか。

答：調理量を増やすとともに、時間差をつけて調理し、最後のほうで完走される方にも食べていただけるよう考えている。