

令和 6年 12月 8日

文教厚生常任委員会
委員長 綾城 美佳 様

文教厚生常任委員 ひさなが 信也

文教厚生常任委員会行政視察報告書

下記の日程で行政視察を実施しましたので、別紙のとおり報告します。

記

1. 視察期日及び視察先

令和 6年 11月 11日 (月)

愛媛県 今治市

「オーガニック給食について」

令和 6年 11月 12日 (火)

山口県 周南市

「終活情報登録制度について」

2. 視察参加名簿

委員長 綾城 美佳

副委員長 米弥 又由

委員 林 哲也

委員 岩藤 睦子

委員 中平 裕二

委員 上田 啓二

委員 江原 健二

委員 ひさなが 信也

以上 8名

3. 視察報告・所感 別紙

(別紙)

視察先	愛媛県 今治市		
視察日時	令和6年11月11日(月) 14:00~16:00		
視察項目	オーガニック給食について		
対応部署名	学校給食課、産業部農林水産課		
自治体概要	人口(令和6年9月30日)	148,179人	
	世帯数	76,652世帯	
	面積	419.21km ²	
	愛媛県の北東部に位置し、高縄半島の東半分を占める陸地部と、芸予諸島の南半島の島嶼部からなる。タオル、縫製、製塩、造船などが地場産業として発展するとともに、西瀬戸自動車道の開通により中四国の交流、流通の拠点となった。平成17年1月16日の合併により、人口約18万人となり、四国で4県都に次いで5番目、県下で第2の都市に生まれ変わった。風光明媚な景観と、大山祇神社、伊予水軍城址などの歴史遺産を誇る観光都市として、また造船、海運都市として重要性を高めている。		
視察内容			
■今治市給食のこれまでのあゆみ			
1982年1月 前年に学校給食センター老朽化に伴い立て替え計画が浮上する中、市長選挙が行われる。自校式調理場を推進する新人が当選。			
1982年5月 今治立花農協総会で動議。自分たちが作った安全な食べ物を子や孫に食べさせるため、学校給食に地場産野菜や有機農産物を導入するよう市に要望する決議を採択。総会后、今治市長に陳情。			
1983年4月 今治青果事業協同組合の協力により地元産農産物の優先使用を開始。 学校給食に有機農産物の導入を開始。烏生小学校へ有機野菜導入開始。			
1985年4月 立花小学校へ有機野菜導入開始。			
1988年3月 議員発議により「食糧の安全性と安定供給体勢を確立する都市宣言」議決。			
1999年4月 学校給食米を今治産特別栽培米(農薬・化学肥料50%以上削減)に切り替え。			
2001年9月 地元産パン用小麦を使ったパン給食を開始。			
2002年1月 学校給食用豆腐の原料大豆を今治産に切り替え。			
2006年9月 「今治市食と農のまちづくり条例」制定。			

2007年4月

地産地消型地域農業振興拠点施設「さいさいきて屋」オープン

2008年2月

今治市有機農業推進協議会設立

2012年4月

有機農業講習会スタート

2016年4月

吹揚小学校へ有機野菜導入。

昭和57年～昭和63年までを黎明期、63年から平成10年を充実期、平成11年から14年までを発展期、15年から18年までを給食から市民生活への展開期と分類できる。食と農のまちづくり条例制定以降は、食育や福祉を含めた総合政策期を迎えている。

■施設の状況

共同調理場が11、単独調理場が10の計21調理場がある。

小学校は1食当たり270円、中学校は同305円

高校にも一部給食を出しているところがあり、そこは315円

■給食内容

①衛生管理等の徹底

学校給食衛生管理基準はもちろん、今治市学校給食衛生管理マニュアル及び今治市食物アレルギー給食実施基準を整備し、遵守することで安心安全な給食を提供している。

調理場では、下処理の管理や中心温度確認、使い捨て手袋の使用等が徹底されている。

②品質管理の徹底

食品の安全、鮮度を重視した食材の選定、研修及び温度の記録管理を徹底している。定期的に食材選定会議も開催している。

③栄養管理に配慮した献立

④地産地消の推進

給食システムの導入、運用により、21調理場がそれぞれの献立をたてつつも、情報を共有することができる。

■食に関する指導

中学校では、家庭科や保健体育等の時間に栄養教諭や学校栄養職員が成長期の食事や生活習慣病予防などを題材に食に関する指導を行っている。また、給食の時間には各クラスを訪問して、給食の話や食べ物の話など、子どもたちとコミュニケーションを取りながら指導を行っている。小学校では、給食時間に学級訪問をし、新入学の1年生に給食の改善の仕方や食べ方、マナーなどの指導を行うなど、各学年とも楽しい給食の時間になるよう、学級担任と協力し、給食指導を行っている。また、給食委員会の子どもたちの活動として、残色調べや校内放送を行っている。給食の献立名や生産者の紹介など、学校給食を通して野菜を作ってくれている地域の人々に感謝し、食べ物を大切にする気持ちが育まれている。

■学校給食課と農林水産課の協力について

今治市食と農のまちづくり条例が制定され、市民の健康増進、安心、安全な食材による学校給食の実施等が謳われている状況において、地産地消の推進には、農林水産課振興担当部局との連携が不可欠。条例の趣旨を踏まえ、学校給食課においては、児童生徒の健康増進、地場産品を活用した安全な学校給食の提供を行い、農林水産振興を担当する農林水産課では、資产地小の推進のため学校給食用地場産品の補助を行うなど、お互い協力しながら進めている。

■地場産品の活用

①今治市産減農薬米

平成 11 年度より今治市産の減農薬米を旧市内の調理場に導入。平成 17 年 11 月には、新市の全調理場において 100%地元産減農薬米による米飯給食となっている。使用する原農薬米は、JA が玄米の状態 で保管したものを月 2 回から 3 回に分けて精米し、学校給食用精白米とし、調理場に納品。調理場では、クラスごとの炊飯器で炊きくことで、子どもたちからは、毎月精米した、つきたて、炊きたてでおいしいと好評。

②今治市産小麦パン

平成 11 年より米飯が今治市産になったことから、同じ食であるパンについても今治市産にならないかということで、農林振興担当の指導により小麦の試験栽培を重ね、セトキララという品種によるほぼ今治市産小麦を使ったパンの供給を実現。

③今治市産大豆による豆腐

遺伝子組み替えなどの安全性が問われる中、今治資産の大豆で豆腐を作ることに取り組み、平成 13 年度から学校給食への取り入れを実施。

④有機農産物

有機農産物は、鳥生小学校調理場、立花小学校調理場、吹揚小学校調理場 3 調理場で使用。この 3 か所は今治立花農協管内にある調理場で、今治立花農協では、有機農業を実践する生産者が有機農業研究会を立ち上げ、自分たちが作った安全でおいしい食べ物を自分たちの子どもや孫に食べさせたいという思いから、昭和 58 年の鳥生調理場の開設に合わせて順次学校給食へ有機農産物の供給を開始し、現在に至るまで有機農産物の納品を継続している。令和 5 年度については、3 調理場で使用する野菜使用の約 29 パーセントが有機。大きさや形が不揃いだったり虫食いがあつたりするが、香りや味は新鮮。下処理にも手間と時間がかかるが、安心、安全な地元の野菜ということで調理員もやりがいを感じている。今治市全体の野菜類の年間使用割合では、有機野菜が 4.1 パーセント、それ以外の今治資産が 46.1 パーセント、合わせて 50.2 パーセント。なお、県内産が 8.0 パーセント、そのほか が 41.8 パーセント。

■地場産品活用に向けた取り組み事例

①「i.i.imabari ブランド給食」

平成 21 年度から、地産地消今治ブランド習慣と題し、1 週間通して、牛乳乳製品と調味料以外の食材はできる限り今治市産のものを使用するという取り組み。令和元年度より、今治市産ブランド給食リレー習慣として、毎月第 3 週に 1 日ずつ調理場がリレーする現在の形式に移行。これにより、年間を通して季節ごとの地元の旬の食材を知ることができ、子どもたちに地元の食材をより身近に感じてもらえることができるようになった。

②日本一おいしい給食プロジェクト

令和 3 年度より、子どもたちが将来まで自慢できる、今治への愛着や誇りにつながる日本一おいしい給食の提供に取り組んでいる。令和 3 年度は、中華、洋食、イタリアンの地元プロシェフが監修した 3 種の給食を提供し、スペシャルな給食が食べられたと子どもたちに大変喜ばれた。令和 4 年度は、和食のシェフに加わってもらい、プロシェフ 4 食と一般公募によりコンテストで選定された 4 食の合計 8 食の給食を提供。令和 5 年度も引き続きコンテストを開催。受賞した給食については、市民向けの試食会も開催し、地域が一体となって盛り上がっている。

■成果と課題

○成果：子どもたちの職への関心の高まり、地元産の旬の食材を生かした献立の実践、保護者の食の安全や地域食材を使った献立等への関心の高まりなどが挙げられる。

○課題：時間と手間のかかる調理作業と衛生管理に配慮した調理作業との調整の難しさ、地元食材の安定供給と食材調達コストの問題などが挙げられる。

■地産地消型地域農業振興拠点「さいさいきて屋」

単なる産直市ではなく、残留農薬を抜き打ちで検査するようなラボがあり、その施設の裏側には小学校の子どもたちに農業体験をするような体験補助、市民貸出農園も併設。出品・出荷された地元野菜を使っの食堂もあり、地元で取れたフルーツを使ったスイーツ等を作るコーナーも設けている。

■食と農のまちづくり宣言

・2005年1月に12市町村からなら大合併が行われたのち、新市においても「食糧の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」が議決された。新市における地域農林水産業の進行ビジョンを描く必要性と都市宣言を直実に実行するための条例制定が必要となった。

・「地産地消の推進」「食育の推進」「有機農業の振興」が3つの柱。

・条例第10条では、有機農業の推進の障害となる遺伝子組み換え作物の災害を規制するものがある。有機農業を推進するという観点から、隣でそうではないものを作られると交雑、混入してもいけないため、栽培をするにあたっては、地元の関係団体関係20者を全て呼んで説明会をはしななければならないというかなりハードルの高い手続きを経なければならない。

■ローカルマーケットの創出

今治市において小麦は当時1粒も作っていなかった。それを、当時の農林水産部局が、学校給食のパンも、地元産小麦を作ってもらって、それでやってはどうかということで試験栽培を重ね、この地にあった品種や、それを改良して試験作業を重ねてきた。最初は少ない面積から始めたが、だんだんと増えてきて、今はコッペパンでは100パーセント地元産小麦でパンを作っている。それまでは、パンの原材料はアメリカ産の小麦、北米産の小麦を使っていたため、小麦代金の行き着く先は、最終的にはアメリカの小麦生産農家さんの懐だった。それを、原材料を地元産に変えることで、最終的に小麦の代金の行き着く先が地元の農家さんになった。これまで当たり前のように使っていたものも、少しだけ地元産に変えるだけでお金も商品も地元で回ることになる。そういった小さな経済であるローカルマーケットを創出できた。

■市の支援策について

①学校給食用減農薬米流通支援事業：学校給食の特別災害米を実施するにあたりまして、今治産特別栽培米と通常の地域産米との差額を毎月学校給食課の予算分で各調理場に補填、補助。令和6年度は予算額700万円。

②学校給食用麦大豆生産振興事業（豆腐製造）：予算が33万1,000円。今治産大豆と外国産大豆との原料差額相当分を補助

③学校給食用麦大豆生産振興事業（パン製造）予算324万6,000円。今治産小麦を使ったパンと外国産小麦を使ったパンとの差額相当分を補助。国内産の小麦はふくらみや粘りが北米産に劣るため加工時のグルテンが必要となり、その補助も行っている。

④学校給食用地元水産物流通支援事業：668万4,000円。今治の目の前は、成利、下関と並ぶ来島海峡という、潮の流れが早い海峡であり、そこで取れるのが天然真鯛も子どもたちに食べてもらいたいということで、普段使っている外国産の白身魚に置き換えて、年4回程度出している。

⑤学校給食用地元ジビエ流通支援事業：全国的にもそうだが、今治市においてもイノシシなどの有害鳥獣被害が広がっている。市内に捕獲したイノシシの加工場があり、その加工肉を学校給食に出せないかということで、試食会等を経て、給食に出している。年1回だけだが、通常使っている県内産豚との差額27万7,000円の予算を組んでいる。

⑥有機農産物等流通支援事業：今治市オーガニックビレッジ宣言をきっかけに実施し始めた取り組み。有機農産物は、JA立花管内の3つの小学校では古くから実施していたが他のところでは恒常的に有機農産物を使うところなかった。令和6年度では有機農産物を使った給食の提供を全21調理上で同日に行うという取り組みを年4回に増やした。その予算が64万5,000円組んでいる。

⑦地元農林畜産物等流通支援事業：1,103万6,000円の予算。上記以外の食材においても、地元のものを使った場合に、置き換えたその差額分の補助をする取り組み。

⑧学校農園有機JAS取得推進事業：学校農園で有機JASの認証を受ける際の手数料を全額補助するもの。

所 感

1982年の市長選のひとつの争点として、給食の在り方が存在していたという点にまず驚いた。また、これまでの歩みを聞いている中でも、行政だけでなく、JAはもちろん、地元の農家さんの熱量が非常に高いということを感じた。自分の子や孫に安全なものを食べさせたいということは親なら誰しもが願うものではあると思うが、それをひとつの動きに変えていき、今日に至るまでの今治市の給食はもちろん、食と農のまちづくり条例にもつながってきたという事実はまさに官民一体の取り組みともいえる。

給食で有機野菜をどんどん使っていきたいという気持ちはありながらも、やはり生産量という点で難しい現実があることも理解することが出来た。しかし、少しずつでも地元産のものに変えていくことでローカルマーケットの創出ができるということは非常に学びになった。地域の中で経済、そして商品をしっかりと回していくという考え方は、参考にしながら一歩ずつでも推進すべきだと強く感じた。

市の支援策にしても、給食にかかる様々なメニューがあり、そのひとつひとつにちゃんとした実績があり、真に必要な施策だということがうかがえた。人口の規模が違うので、予算額等はなかなか比較が難しい点もあるが、制度は参考になるものばかりであった。

しかし、今治市は給食費無償化には踏み切っていない。本市は本年度より給食費無償化を実施しており、新しい制度を導入するにもその予算をどうするのかという点はよく考える必要がある。現在の無償化については、保護者から非常に好評であるが、有機野菜等を給食に使用することで生じる経費を保護者負担とする場合は丁寧な説明が必要であり、制度の運用を確立させるためにも十分な理解が求められる。一般財源等で措置する場合には、一度限りのものではなく、恒久的に必要な予算となることが考えられるため、今治市のような条例を定めることで市長が変わっても考え方がぶれない確固たるものが必要になる。

いずれにしても、長期的なビジョンを描きながら、他団体や民間事業者、農家さんや保護者など、多くの関係者と協議をしながら丁寧に進めていかないことには成功を見ることはできないと感じた。

(別紙)

視察先	山口県 周南市		
視察日時	令和6年11月12日(火) 13:30~14:30		
視察項目	終活情報登録制度について		
対応部署名	福祉部地域福祉課もやいネットセンター		
自治体概要	人口(令和6年9月30日)	135,074人	
	世帯数	67,949世帯	
	面積	656.29km ²	
	山口県の中で、周南市は東南部に位置している。北に中国山地が広がり南に瀬戸内海を臨み、海岸線沿いの平野部に沿って大規模なコンビナートが立地し、それに接して東西に市街地が伸びている。南部は温暖な瀬戸内海気候だが、北部は寒暖の差がある内陸型で、冬には10~30cmの積雪がある。		
視察内容			
<p>・病気や事故で意思表示ができなかった時や亡くなった時に、警察署、消防署、医療機関、福祉事務所やあらかじめ指定していた方から照会があった場合、事前に登録した情報を本人に代わって市が開示する制度</p> <p>・対象者：65歳以上の人</p> <p>・申請できる人：本人、成年後見人、親族（本人の同意が必要）</p> <p>・登録できる情報</p> <ol style="list-style-type: none">1. 緊急連絡先（情報開示指定者）2. 本籍3. かかりつけ医、アレルギー等4. リビング・ウィル（延命治療等の意思表示）を記した文書の保管場所5. エンディングノートの保管場所6. 臓器提供の意思※7. 献体登録先8. 死後事務委託契約や葬儀等の生前契約9. 遺言書の保管場所※10. お墓の場所 <p>※6と9は対象者本人による申請の場合のみ登録可</p> <p>登録費用：無料</p> <p>登録方法 「周南市終活登録申請書」を提出</p> <p>・終活情報登録カードは家の冷蔵庫などに貼れるようなマグネットタイプのものもある。</p> <p>・制度を導入した背景には、市民からの相談が増えたことや、今後もニーズが高まっていくと予想されたため。</p> <p>・市議からの一般質問において提案を受けたこともあるが、市として終活に対して問題意識は持っていた。また、予算や他機関との調整がほぼ必要ないことが見込まれたため、実施可能と判断された。</p>			

・制度導入後、2024年10月末までに8名の登録があった。70代、80代の方々。市民からは、安心感があるという声や、死後事務もサポートしてもらえるサポートがあれば、という声もある。また、個人情報の漏洩や悪用されないかが心配という声もある。

所 感

高齢化が進む地方において、こういった制度が必要になるということが理解できた。また、今後もニーズが広がることが予想されると言われていたが、それは長門市においても同様だと考える。特筆すべきは、2023年12月定例会において、市議からの一般質問で提案をされて、県内初の制度として新聞に報じられたのが2024年7月31日であったというスピード感が素晴らしいと感じた。制度化にあたって、予算や多機関との調整がほとんど必要なかったこともスピード感が生まれた要因として挙げられていたが、やはり市議の提案を、市長をはじめとする執行部がしっかりと受け止めたということが大きいと感じた。長門市議会においても、市民サービス向上に向けて、幅広い視野をもちながら執行部に提案等を行っていける議会でありたいと強く感じた。