

西予市創生特別委員会視察研修報告書

視察地 : 北海道、千葉県
視察先 : 北海道東神楽町・北海道東川町・千葉県千葉市
実施日 : 平成 29 年 1 月 17 日(水)～19 日(金)
旅 費 : 973,000 円 (公費) 10 名

【視察目的】

1. 北海道東神楽町・・・スーパー食育モデル事業について
2. 北海道東川町・・・移住・定住促進の取り組み、写真の町・写真甲子園について
3. 千葉県千葉市・・・学校給食の地産地消について

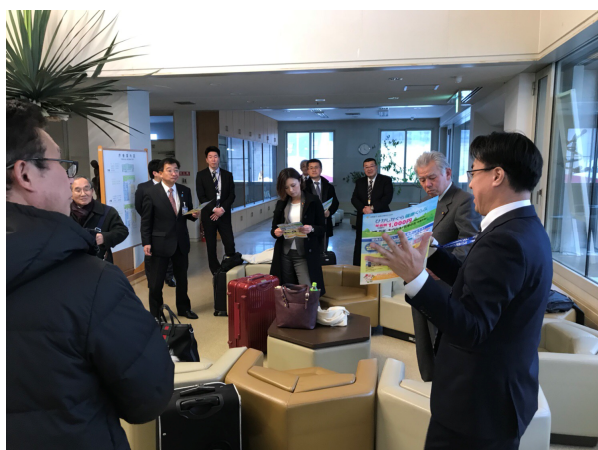
【視察結果】

1 北海道東神楽町・・・スーパー食育モデル事業について

北海道東神楽町では、文部科学省指定スーパー食育スクール事業の取り組みについて視察研修をしました。同事業は、「子どもたちの健全な食習慣を形成し、学力や体力の向上を図る」ことを目指し文部科学省に採択されました。

事業は、学校、家庭、地域、行政が一体となって取組んだ。併せて、栄養教諭を中心とした校内食育推進体制のもと、家庭と連携した「食に関する指導」を充実させる取組を実践し、生活や学習の基盤となる望ましい食習慣の定着化を図る。さらに、「学力、体力・運動能力の向上」に向けた食育の効果について、大学・企業等の研究機関と連携しながら科学的データに基づいた検証を行うとともに、本事業の成果を全道に普及させ、食育の推進を図っていた。

結果として、学校給食における残食率では、事業開始時 主食 21%開始後 14% 7ポイント減少 など効果がでていた。また、家庭の朝食接種率も H26 年度 12.7% が H27 年度 19.7% と 7% 上昇した。食事状況の変化と運動能力の関係性を図る体力テストでは、「改善」「大きく改善」が大きく向上していた。外にも、食育教育によって、学力の向上や東神楽が好きになった子供が増えていた。



(株)タニタと協働事業の健康の駅の説明



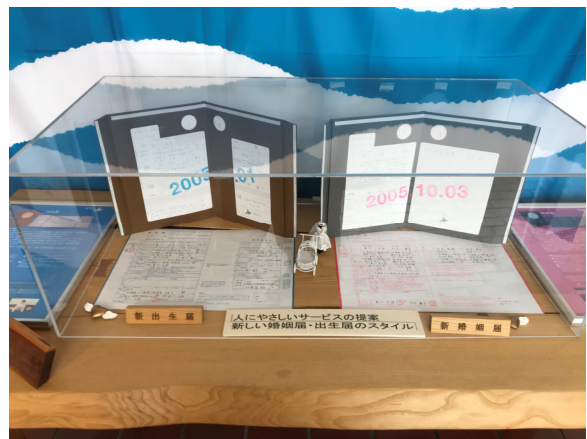
東神楽町の視察研修

2 北海道東川町・・・移住・定住促進の取り組み、写真の町・写真甲子園について
北海道東川町では、「移住・定住促進の取り組み」と「写真の町・写真甲子園」を視察研修しました。

昭和 25 年の人口 10,754 人をピークにその後減少が続き、平成 5 年度には 7,000 人を切りました。また、一村一品運動が盛んだった昭和 60 年には、21 世紀に向けて「町民が参加し後世に残し得る町づくり」を模索、町全体が強い発信力を持つことが重要と「写真の町宣言」をし、以来 30 年 毎年夏には「東川町写真フェスティバル」「写真甲子園」などを開催されています。また、大雪山の大自然の雪解け水で、平成の名水百選の「大雪旭岳源水」で、北海道唯一上水道の無い町を中心に移住政策に取り組み、民間賃貸住宅支援事業など行き届いた支援事業や、オリジナル婚姻届・出生届では、提出する時を素敵なセレモニーとし、幸せな 2 人の手元に残せたら・・・との思いで 2005 年からスタートしています。写真の町ひがしかわ株主制度では、東川町を応援しようとする方が東川町への投資をすれば、株主になれます。一口 1,000 円で投資したい事業を選んでいただき、株数に応じて株主優待を受けることができます。毎年の株主総会には、150 名ほど参加があり、昨年 11 月末現在の株主総数 22,775 人 総投資額 455,849,000 円でした。このような取り組みの結果、昨年末の人口は、8,328 人になっています。移住者は、美しい景観と住みやすい環境を生かし、クラフトや家具、写真などの文化的な仕事をしながら生活をされている方、最近では、飲食店、パン屋、雑貨店等を開店されるケースが増えていて、クオリティもかなり高くて経営状態も良好とのことでした。東川町の政策は徹底して定住・移住中心になっていて、すべての事業が「東川町に来てみてください」というように思えると実感しました。



東川町の議場



オリジナル婚姻・出生届

3 千葉県千葉市・・・学校給食の地産地消について

千葉県千葉市では、学校給食の地産地消を視察研修しました。
生産者による出張授業では、小学校給食の共通メニューの日「食」と「農」に対する理解と関心を深めるため、その日に使われる地場農産物の栽培方法や流通、千葉

市の農業の概要、栄養などについて、生産者、JA 職員、市の職員が小学校に出向いて説明するとともに、児童と一緒に給食を食べて交流を深めています。地産地消の推進・食育活動の一環として、生産者と消費者の交流の場を創出しています。

千葉産農産物は、中学校の給食【学校給食センター方式（3センター）】で、平成10年度から取り組みが開始され、特別栽培農産物のダイコン、ニンジン、じゃがいも、ホウレンソウなどが利用されています。小学校、特別支援学校の給食【自校方式（111校、2校）】で、平成17年度から、市内産農産物を積極的に組み入れた共通メニューを実施しています。また、通常は県内産のお米を使用しておりますが、地産地消などの観点から、毎年10月から12月の期間は千葉市産の新米（コシヒカリ）を米飯に使用しています。

学校給食事業38億円ビジネスを、共同調理場のPFI事業や民間委託へ移行する取り組みを研修しました。学校給食のより一層の充実と、効率的・効果的な給食運営を図るための取り組みの1つとして、平成22年4月から小学校給食調理業務の民間委託を開始し、平成27年4月から新たに4校の小学校で民間委託を実施し、在小学校112校中54校の小学校で民間委託を実施してきました。

民間業者に委託する業務は、調理作業や学級ごとに分ける配食及び教室までの運搬、給食終了後の食器具等の洗浄、給食設備等の清掃及び点検、残菜の処理及びこれらに付随する業務で、献立の作成、食材料の購入や検査、調理の指示などは各学校に配置されている栄養士が行い、給食室全体の運営は従来どおり学校と教育委員会が責任を持って行っているとのことでした。

委託化することによって、委託校だけでなく、直営校においても栄養士が給食の管理・運営に専念できることで献立内容がより充実するとともにフルーツバイキングやセレクト給食等、子どもたちにとって魅力ある給食が増加しているとのことでした。

以上、西予市創生特別委員会視察とさせていただきます。

平成30年3月20日

西予市創生特別委員会
委員長 二宮 一郎



千葉市の農家による出前授業



千葉市の視察研修