

## ◆（村上）

安心・安全な食のさらなる推進について。

町内ではきのうまで恒例の日詰まつりが行われ、力みなぎる4台の山車や神輿が練り歩き、歴史ある郷土芸能も披露され、日詰商店街を中心に多くの人出でにぎわいました。東西に目を向けますと、たわわに実った果物やこうべを垂れた稲穂など、まもなく収穫が最盛期を迎えるあの紫波の美しい光景が待ち遠しいきょうこのごろでございます。

本年の五穀豊穰を心より祈念しつつ、謹んでテーマに沿って順次質問を申し上げます。

平成22年の国勢調査によりますと、当町の昼夜間の比率は83.4%と県内一のベッドタウンであるここ紫波町が人口減少社会の中、今後もさらに住みよい町を推進し、人口の自然減に対しより多くの移住定住、いわゆる社会増を目指していく中で、欠かせないものの一つに安心・安全な食がございます。これにつきまして、以下の3点について質問をいたします。

1つ目です。産直のまち紫波の取り組みによって、生産者の顔が見える安心・安全な食材を、産直を通じて提供をしておりますが、その売上高やホームページ閲覧数の推移、また、産直をめぐる今後の展望を伺います。

2つ目です。食料自給率170%を誇る当町の学校に通う子どもたちがいつも楽しみにしている安心・安全な給食です。皆さんもご存じのとおり、紫波の食ナビサイトの中で、きょうの給食というコーナーがございます。毎日の献立が写真つきで紹介されているなど、情報発信にも積極的に取り組んでいるわけですが、その食材総額における地産産物の使用割合、そして、そのさらなる拡大に向けた取り組みや課題について伺います。

3つ目です。食育推進計画並びに地産地消促進計画の現状と課題を伺います。

## ◎（町長）

食の安全・安心につきましては、国内における米国の不正流通、輸入冷凍ギョーザによる健康被害の発生など、食の安全を脅かす全国的な事件や事業者による偽装表示や賞味期限の改ざんが明らかになり、県内においても食品への異物混入や外国産の食品を国産と表示する産地の偽装表示など発生しており、食の安全・安心の確保に対する要請はますます高まってきております。

1点目の、産直のまち紫波の状況についてお答えをいたします。

町内には、産地直売施設が各地域に存在しており、新鮮な農産物があふれる、まさに産直のまちとなっております。町では、平成22年度より国の緊急雇用事業を活用した産直のまち紫波ブランド化事業を行い、産直商品となる野菜や加工品の充実に向けた取り組みと、産直の状況をそれぞれの産直から情報発信できるシステムを整備し、PRを行っております。町内産直の売上額は約7億8,000万円となっております。各産直組合の継続した努力により、年々増加傾向で推移しております。また、平成25年5月から始まったホームページの閲覧数は前年同期より6%ほど閲覧件数が増加しており、これまでの最高閲覧件数は1日当たり604件で、平均すると110件となっております。産地直売所をめぐる今後の展望ではありますが、産直は所得向上のため、そして、働きがいと得られ消費者と対面販売ができるなど、農家にとって欠かせない施設であると考えております。消費者にとりましても、安全・安心な食品、そして、地域ごとに特色ある農産物を購入できる施設として、年々その需要は高まっております。町としましては、町内10カ所の産直で構成している産直組合連絡協議会と連携を図り、産直のまち紫波としてイメージ定着の取り組みを行い、さらに発展できるよう支援をしてみたいと考えております。

2点目の、給食食材における町内産割合についてお答えをします。

学校給食につきましては、食育と地産地消を推進しながら、地元食材のよさを子どもたちに伝えたいということから、地元農産物の利用拡大に取り組んでおります。平成26年度の食材における地

場産使用割合は、加工品を除いた生鮮食品で見ますと、重量で43.96%、金額で32.23%となっており、前年に比較して、重量で6.25ポイント、金額で5.81ポイントふえております。米についてはほぼ町内産となっており、他の農産物についても納入業者や紫波町学校給食組合との連携強化を図り、情報を共有しつつ、農産物の旬の時期と献立の組み合わせを考慮しながら利用の拡大を推進してまいります。また、地元農産物を活用した加工品を給食献立に取り入れるなど、原材料としても町内農畜産物の利用拡大を目指し、取り組みを実施してまいりたいと考えております。

3点目の、食育推進計画及び地産地消促進計画の現状と課題についてお答えをします。

食育推進は計画にも掲げておりますとおり、町民が生涯にわたり食の大切さを認識し、健全な生活を営み、心身ともに健康で生き生きと暮らしていけることができるよう、子どもの成長に合わせた食育を関係団体や地域住民のご協力により推進しているところであります。平成19年に第1次計画を策定して以来、子どもたちに身近な食にかかわる機会を与える農業体験や調理体験などの実践活動、安全・安心な食を選択する知識習得のための講演会の開催や情報発信など、さまざまな事業に取り組んでまいりました。このことにより、食や食育に対する町民の関心や認知度は高まってきております。

しかしながら、核家族化やライフスタイルの多様化による食生活の変化は進行しており、不規則な食事のとり方や栄養バランスの偏りなど、食生活、食習慣の乱れが肥満や生活習慣病の誘因の1つとなっているのが現状であります。町内の児童生徒における肥満傾向の割合を見ますと、中学生は減少しつつあるものの、小学生はほぼ横ばいの状況となっております。また、家庭や地域に伝わってきた行事食や郷土料理などの食文化は、農業生産作業の区切りや地域の催事と一体となり伝承されてきたことから、食生活の変化や核家族により伝わりにくい状況となっております。今後とも、関係機関との連携をとりながら、みずからの判断で栄養に配慮し健全な食生活を実現できる実践力や選択する力を身につけるための食育、また、地元農畜産物への関心や理解を深め、地域の食文化を伝えていく食育を推進してまいります。

次に、地産地消促進計画についてであります。地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを進め、食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取り組みなどを通じ、農林水産業の6次産業化に努めようとの計画を策定しました。当町においては農業者の高齢化や後継者、担い手の不足、米価の下落などにより農業経営が厳しい状況となっております。また、新たな農業政策などにより、農業を取り巻く環境は大きく変化しようとしております。こうした中、消費者は地元食材を利用し、生産者は安全・安心な農畜産物の供給に努め、消費者と生産者が相互に理解を深めることにより、食料生産を支える農業を守り育てていくことが重要であります。

近年、農業の機械化や兼業化が進んだことにより、農家の子どもでも農作業に触れる機会が少なくなっており、自然の恩恵や食と農業のつながりを実感することが難しい状況になっております。地産地消を促進するためには、農業が果たしている役割や地元食材への理解を深め、郷土への関心を持ち、地域で生産される農畜産物を積極的に利用しようという意識を育てる必要があります。地産地消の取り組みや、生産される農畜産物を大切に利用し、地域の農業や自然を守るとともに、文化の継承、農業と関連産業の活性化、環境への負荷の軽減など、さまざまな効果が期待されます。今後とも、町民関係団体など一体となり、地元農畜産物の利活用の拡大に取り組んでまいります。また、食育により、地元農畜産物のよさ、食の大切さの啓発も合わせて推進してまいります。

#### ◆ (村上)

先ほど、現在の総売上高を伺い、年々増加傾向ということでしたが、具体的な伸び率、そして、各産直毎の傾向を伺います。

◎（産業部長）

町内10カ所産直ですと、3%余り増加の7億8,000万余りということで、個々に見ますと、地域による違いというものは余り見られません。具体的にいいますと、ふえているところが6カ所で落ちているところが4カ所ということで、相対的には3%余りの伸びという傾向になっております。ちなみに、客数のほうも合計でいきますと売り上げと同じく3%ぐらいの伸びということになっております。

◆（村上）

各産直ごとに、季節ごとの商品構成や、また取扱商品の拡充によります来店者及びリピーター確保、イベント開催など、店舗に伺いますと工夫を凝らして売上高増加に努めているなということも感じておりますし、また、産直のまち紫波のサイトからもそういったところはよく見てとれるなと感じているところでございます。特に、このサイトのレイアウトですけれども、あえて不規則さを出してにぎやかさを感じられる、とてもよくできているサイトだなと感じていますが、このサイトの活用方法として、各産直からの情報を一度に閲覧できることでお客様にとっては利便性が向上しますし、また、産直同士の情報共有にもつながっていると思います。そういった相互に絡み合うことで来店者数そして売上高の増加というところに相乗効果をもたらすものというふうに認識をしております。店舗の広さやアクセスのよさによって優位性のある店舗というのが出てくるのか、それでまたそこに集中するののかという懸念もありましたが、今のところおおむね良好に進んでいると捉えました。今の部分に関して、売り上げがさほど伸びることなくパイの奪い合いに陥る懸念がありました。今のところ共存経営が図られているということですが、今後、末永く産直のまち紫波として取り組んでいくための道筋など、展望などございましたら伺えますか。

◎（産業部長）

こちらのほうとしても産直間で偏りが出るのではないかとということで、ある程度大きいところにディスプレイを配置しまして、こういった産直もあるよというようなことで、1カ所に来ていただいたお客様をほかに回遊していただきたいなという意図もあって、あのようなサイトを立ち上げたところでもございました。議員もご承知の通り、売っている物も違いますし、ある程度すみ分けによって、今後とも商品も含めて特色を出していただければいいのかなということでもございます。

それで、産直10カ所あるということで、紫波町は産直のまちだということも大分皆さんに知れ渡ってきているところでございますので、当面のところ、その10カ所というところでそれぞれ頑張りたいということで、町のほうでも周知PRに努めていきたいと思っておりますし、今度、9月23日にもフルーツの里まつりということでそれぞれの産直でイベントをしていただくわけですが、そういったイベント等も県内外にも発信していきたいなと、引き続き発信していきたいなと思っております。

◆（村上）

それぞれの特徴がしっかりと、差別化としてしっかりと出されているということで、適度な競争力を高めていらっしゃるということですので、引き続きの産直のまち紫波として取り組みを推進していただきたいと思っております。

ところで、給食の地産地消割合を先ほど重量での実績を伺いましたけれども、町では平成28年度の地産の使用割合の目標を重量の55%と示されております。そういったしますと、平成26年度の実績と比較いたしますと、約11ポイントの増加が今後必要になってきますが、この達成へ向けた取り組み、この11ポイント増加のめどが立っているのか、あるいは正直厳しい数字だと認識され

ているのか見解を伺います。

◎（教育部長）

現在、町内産の食材を仕入れているところとしては、JAのシンセラさん、それから給食組合、そして給食組合には入っていませんけれども町内の農業生産団体が1団体でございます。その中で、JAさんについては、納入していただく野菜等については、できるだけ町内産がある場合は優先的に出荷していただくようお願いしておりますけれども、給食組合につきましては仕入れる量が多いので、なかなか1戸の農家では出荷できないというような問題がありますので、そういったところについては、今、登録件数が11件ということで余り多くないので、そういったところをできるだけ多くしていただきまして、できれば共同で出荷していただけるような体制をとっていただいて、少しずつでも伸ばしていきたいなというふうに思っております。

◆（村上）

町長答弁でもお米はほとんど町内産ということでございました。そして、伺うところによると果樹類も約半分は町内産ということですが、葉物などそういった野菜類に関しては、実は10%少々のようにございます。そういったところにはまだまだ余地があると思っておりますので、ぜひとも目標に近づいていければなと思っておりますが、例えば、数値的な話で、もしこれが55%に達成した場合、今現在の町内産の生鮮は今153.7トンを購入されていますが、全部を総合して単純に換算するとキロ当たり約380円のように。もし、38.4%から55%に引き上がりますと、金額としては約650万ほど生産者の収入が増加すると算出されますので、この55%に限らず、金額とすればさほど大きな額ではないのですが、こういった小さなことの積み重ねが農業経営の工夫や努力につながっていくと思っておりますので、ぜひとも目標達成に向けて取り組んでいただきたいと思っております。

また、地元の農畜産物加工品を献立に取り入れるなどの取り組みを予定されているというふうにございましたが、もし、これ具体的にどのような取り組みを実施する予定なのでしょうか。

◎（教育部長）

現在まだ計画中ですが、もちもち牛を使ったコロッケを使ってみたいなというふうに考えております。ちょっと値段的に高くなりますので余り多くの回数は使えないだろうかとは思いますが、何とか一、二回は使っていきたいなというふうに計画しておるところでございます。

◆（村上）

以前も食育の日2月の中旬ごろにもさまざまこういった地産地消の取り組みもされていましたが、例えば、この給食という枠で見て、これが農業の6次産業、町で取り組む農業の6次産業というふうにも捉えられるのではないかと感じております。かつてオガールプロジェクトの前身で、PPPの可能性を調査されているころ、平成18年、19年ですが、給食センターを紫波中央駅前のエリアにという検討も一時期あったように記憶しておりますが、その後、その話は聞こえなくなりましたが、その経緯を伺います。

◎（副町長）

記憶の範囲でお答えします。当時、公民連携スタートする際に、中央駅前の10.7ヘクタールの土地利用という中に、1つの選択肢としての給食センターという施設も検討の中に入ったことは事実です。ただ、そのときに、この10.7ヘクタールの土地利用活用する場合、にぎわいや町の活性化、あるいは経済への好影響など考えたときに、果たして給食センターが望ましい施設かどうか、ある

いは給食センターがこの中央駅前に必要ななど協議する中で、給食センターについては一旦PPPからは外しておいて、別な考え方のほうがいいということで、こういった形に落ち着いたという記憶でございます。

#### ◆（村上）

恐らく給食センターとして立地の面とかさまざまな絡みがあったと記憶しております。昨年、私も決算委員会で給食センターのあり方ということで、今後は民間委託ではなく今後も引き続き直営で修繕を用いながら維持していくという答弁をいただいております。ただし、修繕での維持管理といいますが、いつまでもそれが続くとも限らないと思うのですが、大体何年ぐらいのスパンでこの修繕で維持管理する予定でいらっしゃるのか、いつかは新築のタイミングがくると思うのですが。

#### ◎（教育部長）

給食センターの延命化についてでございます。まだ計画の段階ですが、教育委員会で作った計画では一応15年ということで延命化の計画をつくっております。ただ、15年延命化するためには多額の経費がかかりますので、延命化にするのか、あるいは新しく建て直したほうがいいのか、検討している最中でございます。

#### ◆（村上）

なぜ年数を伺ったかということ、給食の6次産業化には学校給食法の絡みがあるでしょうから、すぐに取り組むことは難しいとは思いますが、例えば、今、給食は1日に約3,150食ほど提供されていますが、生産能力は約4,000食と伺っております。その4,000から3,150の間のところで、何らかの方法で収益を生むことができないのかなといったところを考えたわけです。当然、食数が増えれば1食当たりの人件費も下がるでしょうし、そういったところも考えてみたところでした。

そこで、1つ事例をご紹介したいと思うのですが、東京都の足立区において、おいしい給食推進事業ということに取り組んでいらっしゃるそうです。これはどういうものかといいますと、そもそも平成20年において残渣が非常に多く、小学校で、平均で9%、中学校で平均14%の残渣が報告されたというところから、まずは子どもたちにおいしく給食を食べてもらいたいということから取り組み始めたそうです。さまざま紫波町でも取り組んでいるところとも重なりますが、昔の献立を提供してみたり、メニューコンクールを行ってみたり、もちろんそもそもの給食の質も高めていった中で、この取り組みによって、まず、残渣率が小学生9%から平成24年度には3.5%と3分の1まで下がり、中学校においては14%から7.8%と約半分、合計して11%が5.2%。こうした取り組みで残渣も減り、環境にも大変優しいものになったということです。そしてさらに、この取り組みによって、給食がおいし過ぎるということで、レシピ本が発行されたそうです（掲げる）。7万7,000部発行されているそうですけれども、これは実際に写真が載っているのですが、これに紹介されている食材は全て300円以内と、紫波町でかけている食材とそう変わりません。この事例から、先ほどの通り給食で収益が生めないのだろうか考えたわけでした。

給食に6次産業化として取り組んで、収益が上がるだけではなく、ゆくゆくは県内7番目の食料自給率である紫波町が今後、観光資源あるいは地域資源ともなり得る可能性を秘めているのかなというふう考えたところでした。

そこで、給食センターの26年度の成果調書を参考にしまして、FLコストを五、六割とみた売価などを算出してみたら、牛乳つきで560円です。さらにすばらしいのは、その60%のうち人件費は10%弱、食材の原価が5割強ということで、非常にコストパフォーマンスの高いメニューに今仕上がっています。もともと販売を目的とした物ではありませんが、今の給食はそういったコスパの高い

メニューですので、例えば、600円で1日850食売れば1日約51万円の収入にもなります。そういった小さな積み重ねが、もし15年が一つのスパンでありましたら、この次に向けた準備期間に向けた検討材料になると思いますし、もし収益が上がれば、給食の食材のメニュー充実につながりますし、逆に今のメニューのまま給食費を幾らかバランスするという考えもあるかもしれません。1食当たりの給食費のいうことも検討できるでしょう。また、もう一つ、例えば生産者サイドとすると、もし4,000食を提供して55%の地産割合を保った場合、先ほど約650万と申しあげましたところ、これが1,440万の収入の増加にもつながるということで、給食だけでこのぐらいの収入の増加にもなりますし、これが観光資源や地域資源に発展してくると、当然産直などの生鮮の流通の増加にもなるでしょうし、そういった、非常に給食は大きな可能性を秘めているのではないかと思います、今、提案をいたしました。

これについては、産直のまち紫波のさらなる発展の一助にもなるでしょうし、また地産地消促進計画でも食料生産を支える農業を守り育てていくというところの一助にもなるのではないのかなというふうに考えました。当然、学校給食法の絡みがありますから簡単に販売はできないかもしれませんが、こういった提案について、町長から率直なご意見を伺います。

#### ◎（町長）

私も昨年給食センターを見ましたが、一つは、やっぱり老朽化が激しい。とにもかくにも衛生上の管理もあります。今まで問題を起こしたことはありませんが、それで、今15年のスパンということで計画を1回立てたと思います。ただ現状を見ますと、これからどういうふうに修理費がかかっていくか、中の機械は今回の予算で取りかえさせてもらいましたけれども、建物自体はあの状況で果たしていいのかということがありまして、担当課には、あるときに財源確保して一気に建てかえたほうがいいのではないかとということで、どっちがいいかそれで検討している段階であります。あとは遠野の場合もいろいろありまして、いろいろな、これから給食センターについてはいろいろなモデルが出てくると思います。介護用といいますか、高齢者向きのいろいろな給食もある意味できるのではないかと、さっき学校給食法の絡みもありますが、ただ、一つはやっぱり、そこが町で運営するということで地元の食材を積極的に使えるということは大きいと思います。もう一度組み立て直しをする時期かなというふうに思っております。

#### ◆（村上）

今は直営ではありますが、近いところだと金ヶ崎が民間委託ということで、遠くは大阪市もですが、直営に限らず民間委託、あるいは今紫波町で最も得意としている公民連携というのが、もしかしたら、学校給食法にとらわれることなく給食を提供するというスタンスになった場合には、非常に取り組みやすい一つなのではないかと思います。

公民連携室の言葉をかりますと、稼ぐ給食というのでしょうか、そういったものをぜひご提案いたしますとともに、このたび食にまつわるお話をさせていただきましたけれども、不規則で乱れた食生活は不登校、いじめ、自殺など、若者の問題行動との強い因果関係が多くの有識者から指摘されているということを申し添えます。

以上で、一般質問を終わります。