

令和2年度

総務教育常任委員会会議録

令和2年7月20日

福島町議会

会議録の作成にあたっては、誤りのないよう留意しておりますが、時間の関係上、原稿校正は初校よりできなく、誤字、脱字がありましたら、深くお詫び申し上げます。

まことに恐れ入りますが、ご了承のうえご判読いただきたくお願いいたします。

福島町議会議長 溝 部 幸 基

令和2年度

総務教育常任委員会

令和2年7月20日（月曜日）第1号

◎案件

(1) 調査事件4 学校給食における地元食材活用状況について

◎出席委員（6名）

委員長	川村明雄	副委員長	花田勇
委員	木村隆	委員	杉村志朗
委員	平野隆雄	委員	溝部幸基

◎欠席委員（0名）

◎委員外議員（0名）

◎出席説明員

町長	鳴海清春	副町長	工藤泰
産業課長	川合力哉		
教育長	小野寺則之	教育委員会事務局長	石岡大志
教育委員会事務局次長（学校教育）	西田真弓		

◎職務のため議場に出席した議会事務局職員

議会事務局長	阿部憲一	議会事務局議事係長	福井理央
議会事務局主査	中島和俊		

○委員長（川村明雄）

おはようございます。

ただいまから総務教育常任委員会を開会いたします。

本日の調査事件は、調査事件4 学校給食における地元食材活用状況についてであります。

資料等は皆様のお手元に配付のとおりでございますので、ご了承願いたいと思います。

申し出により、町長の挨拶を行います。

鳴海町長。

○町長（鳴海清春）

改めまして、おはようございます。

総務教育常任委員会の開催にあたり、一言ご挨拶を申し上げます。

議員の皆様には、総務教育常任委員会にご出席をいただき、誠にありがとうございます。

本日の調査事件は、学校給食における地元食材活用状況についてとなっております。

町では、これまで国の食育基本法並びに福島町健康づくり推進計画に基づき、学校給食における地元食材の活用を推進してきたところであります。地元で生産される精米、黒米をはじめ、地元で水揚げされるウニ、アワビなどを活用したメニューを提供しておりますが、季節的に生産が限定されることや、全体的に地元の生産量が少ないなどの課題も多くあることが現状であります。そのような中であって、昨年、地場産品を活用した献立をテーマとした北海道学校給食コンクールにおいて、当給食センターが見事優秀賞を受賞しております。このような取り組みを通じて、引き続き子ども達の成長に欠かせない食育の推進に向け、農協及び漁協などの関係機関と連携を図りながら、目標の達成を目指してまいりたいと思っておりますので、議員各位にはご理解をお願いしたいと思っております。

このあと資料につきましては、担当課長から詳しく説明をいたしますので、よろしくご審議くださるようお願いをいたします。

以上で、総務教育常任委員会の開催にあたっての挨拶とさせていただきます。

本日は、どうかよろしくお願いをいたします。

○委員長（川村明雄）

鳴海町長の挨拶を終わります。

これより調査事件に入りますが、まず調査の方法について、説明をいたします。

まず、資料の説明を受け、不明な点や疑問な点についての説明に対する質疑を行います。質疑が終了した段階で、調査内容について説明員と意見交換を行います。意見交換が終了後、説明員には退席をしていただき、休憩をとり、休憩中に調査事件の論点・争点の整理を行い、概ねその整理した事項に基づき、委員間の意見交換や討議を行います。その後、最終的な委員会意見のまとめをし、議長に提出することとなります。

以上、調査の方法等を説明しましたが、これにご異議ございませんか。

（「異議なし」という声あり）

○委員長（川村明雄）

ご異議なしと認め、そのように進めてまいります。

それでは、調査事件4 学校給食における地元食材活用状況についてに入りますが、予め調査内容について簡単にご説明いたします。

国が法に基づき策定した、第3次食育推進基本計画においては、学校給食における地場産物を使用する割合目標を30パーセントと定めております。農業、水産物を産物として抱える当町にとっては、国の基準以上の地場産物の消費が求められるところです。当委員会としては、学校給食センターが新しく現地に建設され、共用を始めた平成23年度に食育と地産地消の推進についての調査をしておりますが、この度、町から学校給食における地元食材活用状況が示されましたので、提出された資料に基づき調査するものであります。

それでは、調査事件4 学校給食における地元食材活用状況についてを議題といたします。

内容の説明を求めます。

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

それでは、資料の1ページをお開き願います。

調査事件4 学校給食における地元食材活用状況について、ご説明いたします。

1、食育と地産地消の取り組みについてでございます。

平成17年に国が制定した食育基本法で、「食育」は、生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるものであり、食に関する様々な体験活動や知識を習得することで、豊かな人間性と生きる力を育んでいくことを目的としております。

学校給食での対応としましては、平成21年の学校給食法の改正に伴い、地場産物の活用等の創意工夫を行い、地域の食文化や食に関する産業等について理解を深めることとされております。また、国の第3次食育推進基本計画（平成28年度から令和2年度）でも、学校給食における地場産物等を使用する割合の増加（地産地消の取り組み）を目標に掲げているところであります。

当町では、平成26年3月に、保健・産業教育等の各分野が連携し食育に関する「町食育推進計画」（平成26年度から平成30年度）を策定しました。その後、食育推進計画も含めた他の計画の見直しに合わせ、平成31年3月に策定した「福島町健康づくり推進計画」（平成30年度から令和4年度）で、「体験学習等を通じた食育の推進、バランスの取れた食生活や栄養の大切さについての指導」などを行動計画として位置付けているところでございます。

2、給食食材に関わる地場産品の活用状況について。

（1）給食食材の産地優先度について。

食育推進基本計画に基づく地産地消の取り組みについては、可能な限り地場産品を活用することとしており、①福島町産、②道南産（渡島・檜山管内）、③北海道産、④国内産、⑤外国産の優先順で選定しております。

一番最終の6ページ、別紙1の方には、福島町学校給食センター給食用物資購入要領を整理しておりますので、後ほどご参照をお願いします。

（2）地場産品の収穫時期等についてでございます。

当町で流通している令和元年度の地場産品の食材の収穫時期と仕入れた時期については、次ページの図のとおりとなっております。

農産物の黒米・精米については、9月から10月が収穫時期となりますが、検査・脱穀等の時間があるため、12月頃が町内産米の新米を活用できる時期となります。比較的使用頻度の高いほうれん草は、6月から7月が町内での収穫時期となります。

トウモロコシについては、7月中旬から下旬頃が一番早い収穫時期となりますが、8月中旬で収穫時期が終了となるため、その年の生育状況によっては、学校給食での提供ができないケースもあります。令和元年度につきましては、予定日に収穫ができなかったため、道産のものを急遽提供しております。

水産物のタコは10月から7月、マイカは6月から1月、ヤリイカは10月から5月が主な収穫時期となります。

なお、するめ・昆布等については通年で取り扱われているため除外しております。

2ページをお開き願います。

ただいまご説明した地場産品の収穫・仕入時期の一覧表でございます。

青いマーカーの月が主な収穫時期、そして、丸印が給食センターで仕入れた月となっております。

（3）地場産食材の活用状況について。

農産物については、可能な範囲で町内の農家より仕入れをしており、夏季にはトウモロコシをはじめ、令和元年度にはブルーベリーを初めて提供するなど、旬の食材を積極的に活用するよう努めております。

黒米については、100パーセント町内産で賄っており、カレーのご飯として活用しているほか、黒米本来の味を堪能してもらうため、「くろまいごはん」として提供し、使用拡大を進めております。なお、くろまいごはんは、本日この後の給食試食会でのメニューにもなっております。

町内で水揚げされる魚介類のイカ・タコ等や海藻類の昆布については、町内業者より仕入れをしております。また、年1回、福島吉岡漁業協同組合よりウニ、町からアワビをそれぞれ無償提供いただいております。アワビカレーやアワビの味噌汁、ウニ汁等の特別な献立メニューは、子ども達にも大変好評を得ていると

ころでございます。

3ページになります。

(4) 過去3年間の地場産品の使用割合について。

町内業者から仕入れている農産物及び水産物の納入品目の中で、過去3年間の全体量に占める地場産品の使用割合については、次のとおりとなっております。

①農産物。

黒米とイチゴ・ブルーベリーについては、100パーセント町内産を使用しております。

黒米については、黒米生産会より通年で仕入れているほか、イチゴ・ブルーベリーは、旬の時期に給食で提供しております。

農産物に関しましては、令和元年度は5件の農家等から納入しておりますが、使用量の単位がキログラムで集計できる主な農産物の地場産品の使用割合を見ますと、平均値で平成29年度が31.3パーセント、平成30年度が25.4パーセント、令和元年度が13.6パーセントと減少傾向にあります。

特に精米については、例年は、全体数量の50パーセント程度を町内産で賄っておりましたが、令和元年度は、雨不足などの天候不順により町内における収穫量が少なかったため、残念ながら12.5パーセントと使用率が低い状況となっております。

ただいまご説明した内容の表が下段の方に書かれておりますが、この中でも一番下段のイチゴの単位がパック、ブルーベリー・トウモロコシは本となっております。

4ページをお願いいたします。

②水産物でございます。

水産物については、令和元年度は5件の業者から仕入れており、納入食材に対する地場産品の使用割合は100パーセントとなっております。

その他で使用する水産物については、主に冷凍食材であり、全て加工品を使用しております。代表的なものでは、エビフライ、ホッケフライ、ホッケのすりみ等でございます。

水産物の使用割合を表にしたものを中段に記載しております。

3、地場産品の活用拡充に係る課題についてでございます。

給食食材として地場産品を拡充する際の主な課題としては、「時期」、「数量」、「安定供給」の3点が挙げられます。

農産物については、多少の形や大きさについては対応が可能ですが、通年で必要となる食材（精米・にんじん・キャベツ等）については、地場での生産量が少ないため安定的に確保できないのが大きな課題となっております。

また、海産物については、原則として給食センターで魚介類をさばくことができないため、生産者等が一次加工の処理をしたうえで、納品してもらうことが必要となります。

5ページになります。

4、今後の取り組みについて。

地場産物を学校給食に円滑かつ安定的に活用していくためには、給食センターと生産者・生産団体等が品種、品質、規格、納入量、納入日等の調整や取り決めを事前に整理・確認するなどの対応が必要となってきます。

昨年度は、地元産の精米の納入が、天候不順に伴う不作により大幅に減少となったため、今年度は5月1日に各農家6軒を訪問のうえ、収穫後の納品協力を依頼したところであります。福島町産の米は美味しいと好評ですので、精米の使用割合50パーセント以上を目標に地元農家の協力の下、目標達成に向けた取り組みを進めてまいります。

また、特徴的な取り組みとしては、令和元年度に「食品ロス」の削減につながる地場産品を使用した献立をテーマとした「北海道学校給食コンクール」に応募し、当給食センターが「優秀賞」を獲得しました。なお、最優秀賞は、函館市立湯川小学校のたきこみいかめしとどさんこ汁でございます。この優秀賞を受賞したメニューちゃんこうどんにつきましては、4月16日に給食として提供しております。このように新規の献立メニューの開発や地元業者との連携強化を図りながら、地場産品の使用拡充の取り組みを行い、安全・安心で子ども達に喜ばれる美味しい給食の提供を目指してまいります。

以上で、説明を終わります。

よろしく願いいたします。

○委員長（川村明雄）

内容の説明が終わりましたので、質疑を行います。

冒頭申し上げましたように、質疑は不明な点や疑問な点の質疑といたします。説明員との意見交換は、後ほど別に時間を設けておりますので、どうぞご協力をお願いいたします。

ページを示して質疑よろしく願いいたします。

平野委員。

○委員（平野隆雄）

3ページの農産物の使用割合の部分で、精米の地元の部分では数量が出ているんですが、この精米の部分で町外。例えば去年辺りが不作だったという部分で、町外の数字は捉えておりますか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

この表の元年の部分で言いますと、精米の全体使用量が2,160キログラムでございます。これから地元の270キログラムを引きますと出ますが、1,890キログラムでございます。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

6ページの方はいいと思いますけれども、優先順位ありますが、町内産からずっと外国産まであるんですが、1の(1)の「外国産（値段が高い場合でも優先する。）」という状況になりますよね。福島町から道南、北海道、国内、そして外国産と。そういう状況というのは、どういう状況なのでしょう。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

この段の関係が誤解を招くようなところがございますが、値段が高い場合でも優先するというのは、この福島町産の方を優先するという意味でございまして、外国産のところの括弧という内容でございませんので、ご承知おきをお願いしたいと思います。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

5ページの今後の取り組みの中からちょっと上に、今年度は5月1日に各農家6軒を訪問したということですが、訪問してどういう話をしたのでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

私と栄養教諭と担当者の3名で、三岳・千軒地区の6軒の農家を依頼文を持って訪問させていただきました。この中で、2軒ほどは畑等でもお会いすることができなくて、文書のみ入れてきたんですけども、昨年度協力いただいた農家さんは、やはり雨不足でなかなか思うような収穫があがらなかったということと、他の部分についても例年個人で結構購入の予約等が入っているんですが、給食センターの方からそういう要請があるのであれば、秋の収穫時期の収穫量によっては、いくらかでも協力するような体制を組みたいと。いずれにしても、今年の収穫量に左右されるものですから、収穫時期が近くなった時点で、再度また給食センターの方からご連絡をいただきたいというような感触でございました。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

そして、これは9月から10月頃収穫時期となっていますよね。それで、給食センターで仕入れする段階は、使う都度仕入れしているのだろうか。それとも、1シーズンと言いますか、年度末までの分を仕入れしているのか。その辺はどうでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

給食センターの方では、保冷庫等大きいスペースのゆとりがございませんので、使う都度仕入れている状況でございます。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

価格の差額と言いますか、今まで札幌市から仕入れていると言いますか、足りない分を仕入れている部分と、それから町内の価格と、その差がどれだけの開きがあって、どちらが高いですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

令和元年度でいきますと、地元産はふっくりんこを納品させていただいていまして、1等米が10キログラム当たり3,470円、これに消費税入りますので3,747円。2等米ですと、3,270円に消費税を加算しますと3,531円という実績でございます。これに対して学校給食会の方を仕入れるホクレンのパールライスの方を経由してきますが、こちらの方につきましては北海道産のななつぼしを使っております、10キログラム単位で3,090円。これに消費税を入れますと3,337円という状況でございますので、地元産の米の方が400円ほど高い状況ではございます。また、参考までに令和2年度の単価でございますが、令和2年度は消費税抜きの金額では、学校給食会の方が10キログラム当たりプラス50円、それから地元産米は10キログラム当たりプラス60円での買取りを予定しております。

○委員長（川村明雄）

続いて、どなたかございますか。

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

まず、3ページの(4)の①の4行目に「農産物に関しましては、令和元年度は5件の農家等から納入」となっているんですけども、この「農家等」ということは、農家以外の件数も5件の中に入っているということなんですか。ちょっと分かりませんので、中身を説明してください。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

ここで言う農家等というのは、個人農家3件の他に農協、それから黒米生産会、合わせて5件ということでございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

それから、基本的なことで、平成23年に給食センターを建てていますよね。その時の計画食数は何人分で、現況、今年度の現在の食数は何人になっていますか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

平成23年度に建てた当時の資料が無くて分からないんですけども、平成30年度で児童数が236名、その他教職員も入るということであれば、280名程度で現状は計画している内容でございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

2ページのこの地場産品の収穫・仕入時期の表があるんですが、このうち精米の部分が4月、5月より丸が付いていないわけですよ。この内容は、令和元年度に元年度産の地元米については購入がゼロとい

うことでよろしいんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

ここの表の4月、5月は、いわゆる平成30年度米の納品でございまして、先ほど事情をご説明したとおり、令和元年度につきましては無いという状況でございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

産業課長が来ているので、今、あれですけれども、地元の米の生産量については、前の常任委員会の資料で平成27年については87トン、平成28年については85トンという資料を委員会の方に提出してもらっているんですが、令和元年度の地元産米の精米の生産量はいくらと捉えていますか。

○委員長（川村明雄）

川合産業課長。

○産業課長（川合力哉）

精米については、農協を通して販売しているわけではございませんので、個人売りが主な販売方法となっておりますので、正確な数字は押さえていないんですけれども、福島町の場合、一反当たり6俵取れるということなので、そういうような計算でしか数量は押さえてはございません。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

ですから、6俵より捉えていないと言うのであれば、それでいくらになるんですか。

○委員長（川村明雄）

川合産業課長。

○産業課長（川合力哉）

令和2年度の数字になりますけれども、今年は18.3ヘクタール、183反作付け面積があります。それで、平均的な収穫量が1反当たり60キログラムですので、平均的には11トンぐらいの生産量があるものと思われまして。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

先ほどの局長の説明で、この5ページの部分で地元農家とのやり取りの部分があるんですが、通常の農家との発注の窓口というのは、どういう状況になるんでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

給食の献立メニュー自体が栄養教諭の方で作るわけでございまして、それに伴って地元産米、地場産品含めて活用できる食材の時期、あるいは量がどうなのかという部分をまず整理します。その上で各農家さんの方にアプローチしていくわけなので、主に栄養教諭が中心になってやっております、納品の確認・支払い等は給食センターの事務員も携わっているという状況でございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

この5ページの3段目までの部分で、色んな調整とかありますよね。ですから、いきなり栄養士が対応するということの局長の話なんですけど、前段の部分で、例えば組合とか、それから教育委員会の事務局長なり、次長なりが中に入って調整するという、そういう形はないんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

数年前に農協の総会の方に給食センターの方が出向いて、給食センターの米の活用についてのお願いをしたという経緯があるようでございます。ただ、その後、なかなか1軒の米農家を除いては厳しいということで、現在、数年間同じ個人の農家さんとやり取りをされているというような状況を、昨年、私も担当になってから聞かせていただいております。現状は、その個人農家とのやり取りは栄養教諭が中心に取り決めの調整等を行っているのが実情でございます。

○**委員長（川村明雄）**

溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

この2ページには、地場産品の収穫・仕入れの時期は書かれているんですが、例えば前年度に地元の農家がこのメニューに関わる野菜毎にどの程度の収穫がある等の調べ。そういうものはされているんですか。そういう調査を産業課と農協を通して対応されているということはあるんですか。

○**委員長（川村明雄）**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

過去の計画の経緯の中で食育推進計画というものを町の方で作ってございまして、当時の福祉課の方を中心に給食センター、それから産業課等含めて年に1、2回程度そういう調整的なものを行っている中で、地元の農産物、あるいは水産物の旬の収穫時期というのは給食センターの方でも把握はしております。

○**委員長（川村明雄）**

ほかに。

木村委員。

○**委員（木村隆）**

学校の給食、まず献立を作られると思うんですけども、道の方から来ている方というのは栄養教諭という形で来ているのか、栄養士という形で来ているのか伺います。

○**委員長（川村明雄）**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

栄養教諭ということで来ております。

○**委員長（川村明雄）**

木村委員。

○**委員（木村隆）**

栄養教諭が献立を作るわけで、その献立というのは翌月の献立を発表する何日ぐらい前までに作るものなんでしょうか。

○**委員長（川村明雄）**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

先ほど農家との調整というのもございました。それを実は来月の部分、丁度いま8月、夏休みには入りますけれども、夏休み明けの時期、旬の時期、あるいは収穫可能な作物含めて調整を行っているわけございまして、全体の栄養バランスも含めた献立が大体まとまるのが前の月の3日ぐらい前になります。

○**委員長（川村明雄）**

木村委員。

○**委員（木村隆）**

実際に献立が作られて発注業務を行うのは栄養教諭なのか、あそこにいる事務の職員なのか。

○**委員長（川村明雄）**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

食材の献立との調整もございまして、発注も栄養教諭の方で行ってございまして、その後の納品のチェック、請求支払いの方は事務の担当者でやっているという役割分担をしております。

○委員長（川村明雄）

木村委員。

○委員（木村隆）

3ページになります。上段に地場産品の使用割合と書いていますけれども、そこから下段に降りていくと、今度は町内産という表現に変わるんです。この地場産という表現と町内産という表現は同じなのか、違うのか。もっと具体的に言うと、捉え方を変えると地場産というのは必ずしもその町の物という認識で捉えない可能性もありますけれども、その辺どうなんでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

ご指摘のとおりでございます。我々も福島町産を含めて地場産品と言っていますが、いわゆる国の方では学校給食における地場産物の使用割合を高めていきたいと思いますという目標がございます。ここで言う国の方の地場産物の使用割合というのは、各都道府県単位になっておりまして、正確には今回の調査事件の件名にもあります「地元食材」という表現の方が適切なのかなという風に思っております。

○委員長（川村明雄）

木村委員。

○委員（木村隆）

それから、6ページの方に行きまして、購入要領とありますけれども、一番下段に附則で、令和元年9月2日から施行すると書いていますが、具体的に何が変わって9月2日から施行になったんでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

この中で大きなポイントは、前段の資料の説明にもありましたように、食育推進基本計画。これに基づいて各市町村の方でも地産地消の取り組みを進めなさいという風になっておりますが、昭和41年12月からスタートしているわけですが、ここの給食用物資の優先購入について整備されているような状況でございました。それで、給食センターの方と全道、あるいは全国の購入要領等を調査させていただいて、昨年9月にこの優先購入の①から⑤までの部分を中心に整理をさせていただいたと。併せて、見積もりの提出の関係でございます。野菜類は価格変動があるため1週間分ごとの提出。それから、肉、卵、調味料等は価格変動が少ないことから月1回の提出ということで、ここのルール決めが明確にされていなかったものですから、昨年の9月の段階で購入要領の方を整理させていただいたという内容でございます。

○委員長（川村明雄）

ほかに。

杉村委員。

○委員（杉村志朗）

それで、地場産品。それを主に、まず給食というのは考えられているだろうと思いますが、現在、月に何回ぐらいこの地場産品というのが、水産物、農産物合わせながら地元の物を利用しての給食日数はどういう風になっていますか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

令和元年度の実績でございますが、給食提供日が185日ございました。そのうち地場産品を一部でも使用した日が65日になりますので、割合としては年間給食提供日の35パーセントに当たります。内容的に主に、しいたけ、昆布、じゃがいもでございます。

○委員長（川村明雄）

杉村委員。

○委員（杉村志朗）

今、農産物の方を聞きましたけれども、我々一般でも、もうこの時期になれば野菜的にもう少し種類が

あるだろうと思いますが、確かに専門農家も無いためにあれですけども、むしろ今、町で行っている朝市。そういう方面にも結構な量が販売されていると思うんですね。だから、その辺の協力ということで、もう少し種類も増やせるんでないのかなど。確かに道の方の栄養教諭が来て献立するわけですから、今、説明しているように、今日の物を明日使えとか、10日後に使えというのは、なかなか把握するのも困難だろうと思いますが、もう少し地元のそういう朝市なり、そっちの方面に行っている量も考えての町内の生産物をもう少し給食に活用というような考え方。どうでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

当時の給食センターの担当者から代々その工夫だとか、調整ができないのか色々検討してきた経緯があるようでございますが、やはり問題になっているのはこの安定供給という部分で、学校給食、それから教職員含めて相当数の食材が一度に必要なわけなので、しいたげとか専業でやっている部分はあるんですけども、それ以外の野菜類の部分につきましては、なかなか確保するのが難しいということで、現状、そのしいたげ以外の野菜につきましては1軒の農家とのみ契約しているという実情でございます。

○委員長（川村明雄）

ほかに質疑ございますか。

木村委員。

○委員（木村隆）

米の関係で地元の割合が低い時にはどうしても学校給食会の方から仕入れていると思うんですけども、学校給食会というのは全道的な組織だと思うんですが、年間どれぐらい運営費みたいなのを町で負担されているのか。それとも、まったく無いものなのか。お伺いします。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

学校給食会傘下に入っている学校給食研究協議会等の下部組織等もございますので、ある程度、町の方で負担金は支出しております。詳細につきましては、しばらくお時間をいただきたいと思っております。

○委員長（川村明雄）

そのほか。

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

先ほど木村委員とのやり取りの地場産という表示の部分で、3ページの表にも地場産となっているんですね。ですから、これは広い意味での地場産の考え方でなくて、地元産ということでよろしいんですね。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

そのとおりでございまして、地場産品と言うと都道府県単位が標準的なものになりますので、地元産品ということで修正をしていただければ助かります。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

それで、食育の関係の計画があるわけなんですけど、ここの中での地元産品の比率の目標の設定を、確かに前に資料をいただいた時には、令和4年までに50パーセントと書き込んだ資料をいただいたことがあるんですけど、計画での目標数値。地元産の産物を利用する目標数値ですね。これは設定されているんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

令和4年度の目標数値の中では、精米が50パーセント以上という目標を設定しております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

ですから、全体的な地元産品の比率ですね。精米は50パーセントということなんですか。それ以外も含めて、全体的な目標設定というのはないんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

前段の食育と地産地消の取り組みについての計画のところ少し触れておりますが、平成31年3月にこの食育推進計画も含めた他の計画、健康づくり、それから新たに自殺予防の関係がございまして、この時に健康づくり推進計画ということで一本化しております。この段階で、個々の細かい数値目標等については、特段整理をしていないというのが実情でございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

平成31年に作った以前の食育推進計画の中には、そうしたらあるということなんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

確か、その以前の平成30年度までの分でございますけれども、この中にはある程度、主要項目ごとの部分は整理されていたように記憶しております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

それは数値が分かれば後で、各品目毎まであったような記憶があるみたいな話で、今、求めているのは、トータルとしてどうなんですかと。多分、精米50パーセントということにあるわけですから、トータルとしてということで、もし調べて分かるのであれば教えていただきたいと思います。

それと、魚類の関係なんですけれども、この4ページには生産者等が一次加工の処理をした上で引き取るということなんですけど、給食センターの中では魚類についての一次加工的な対応はできないということなのかというのが1点と、それからもう1点は、回数的に本当に少ないんですよ。少ないんですけども、この地元の魚類を使った段階での一次処理をしてくれた業者というのは何件ぐらいあるんでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

給食センターの調理員につきましては、朝8時に出勤して、11時過ぎぐらいを目途に給食を作るというような時間的なもの、それから、衛生面を考えて生鮮食品に関しては、当日納入の当日調理加工という部分が原則になっておりますので、特に魚介類の生物に関しては、一次処理をした物で仕入れていただいているということで、今現在、町内では1社のみでございます。

○委員長（川村明雄）

工藤副町長。

○副町長（工藤泰）

この前段の食育推進計画は私が担当で作ったので、参考までに申し上げますと、平成26年に作った段階では、当時平成24年、精米は22パーセントほどの状況だったので、平成30年には5割、50パーセント。あと、ニンジンについても30パーセントだったもので5割。あと、じゃがいも、イカ、タコがそれぞれ50から、5項目だけ具体的にしたんですけれども、じゃがいもは57だったので7割、イカも61だったので7割、タコは45だったので70パーセント以上という主な項目を、その当時は平成30年度の目標ということで食育推進計画は策定してございます。

○委員長（川村明雄）

あとは質疑よろしいですか。

(「なし」という声あり)

○**委員長(川村明雄)**

質疑なしと認め、質疑を終わります。
次に、説明員との意見交換を行います。
花田委員。

○**委員(花田勇)**

5ページをお願いします。北海道の学校給食コンクールで福島のちゃんうどんが優秀賞を取ったと。そして、4月16日に給食として子ども達に提供したということですが、このメニューを今後週に1回とか、または月に何回という風に定着されたメニューになるのでしょうか。

○**委員長(川村明雄)**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長(石岡大志)**

実は、昨年12月26日に札幌市の北海道学校給食会の方を会場に、全道から応募があった4件の給食センター、あるいは学校の方で現地で調理をして審査員の方に試食をしていただいたという関係で、実は令和元年度中にメニューを計画していたところでございます。ただ、新型コロナウイルスの関係で、残念ながら対応できなく、この4月になったということでございますので、今現在まだここ1、2カ月の中で計画はございませんが、ある程度回数を増やしながらか定着を図っていければなという風には考えております。

○**委員長(川村明雄)**

花田委員。

○**委員(花田勇)**

せっかくこうして賞を取ったメニューなんですから、やはり月に何回とかっていう定着されたメニューに採用していったら良いのではないかと思いますので、その辺頑張ってください。

○**委員長(川村明雄)**

そのほか。
平野委員。

○**委員(平野隆雄)**

昨年は天候不順だったと。主に精米についての質疑をいたしますが、そんなに天候不順で不作だったという風に私は思っていないんです。その割には随分少なかったなという風に捉えているんですが、本当にこういう数字なのか。前の年は2トンですよ。270キロという数字ですよ。全体の数量がこんな数字ではないと思いますけれども、どうでしょうか。

○**委員長(川村明雄)**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長(石岡大志)**

3ページの中ほどに過去3年間の精米の実績がございます。年間使うのが大体2,300キロ前後ぐらいですけども、地場産の使用割合がそのうち1,100ぐらい。昨年度が270ということで、農家の方からは特に昨年は6月が非常に雨不足だったというような状況がございますので、雨不足とその後の日照不足等が大きく影響しているというような情報を伺っております。

○**委員長(川村明雄)**

平野委員。

○**委員(平野隆雄)**

そうすれば、収穫の数量。それは捉えていますか。

○**委員長(川村明雄)**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長(石岡大志)**

少し質疑等の方でも触れておりますけれども、結構6軒回った農家の方も個人経営されて、個人の方で販売口等を確保しているというような状況もございますので、全体の数量につきましては給食センターとしては押さえてはおりません。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

町内の精米は本当に美味しくなりました。私なんかは米大好き人間ですから、本当に美味しくなったなと。収穫時期になると少し体重が増えますよね。止めればいいのに、もう1杯ということで、はかいくんですよ。そういうことからしますと、確かに春先はちょっとそういう時期があったけども、そんなにまで収穫が落ちたということはないんでないかと思っております。ただ、教育委員会と言いますか、給食センターと言いますか、町で買う精米を使う都度、その農家からいただいているという状況なんですよ、さつき質疑の段階ではね。それが個人の農家と言いますか、悪いけども、あまり大きくない農家ですよ。できたら農家さんは普通の個人との売買みたく、ほとんどそれは現金で個人からいただいていると思うんですよ。それで、教育委員会はある程度それは時間が必要なんですよ。だから、当然そういう状況があるのではないかと思うんですけれども、これからもっと町内の精米を必要とするならば、全体で大体2トンぐらいですよ。これを2トン入れる倉庫ってそんなに保冷库大きい物ではないと思うんですよ。そこで決められた温度で、そして、春先、年度内の3月までそれを取っておくと、保管しておくという状況。ほとんどの農家さんは年内にもう米無いですよ。処理しちゃってる。そうでしょう。春から収入になっていないわけですよ。いくらかでも早くお金にしたいと。そして、来年を迎えたいという状況だと思うんです。だから、2トンぐらいを保管するものを用意して、そして、支払いもなるべく早くしてやった方が、良い米、美味しい米が集まるといふか、福島の給食センターは本当に美味しい米だという状況になるかと思いますが、どうでしょうか。

○委員長（川村明雄）

小野寺教育長。

○教育長（小野寺則之）

貴重なご意見ありがとうございます。今のお米のお話しなんですけれども、現状は、本当は私どもとすれば農協さんから買い入れできれば、本当に安全安心だと思っております。それで、今、現状では個人の方からで、やはり米というのも子どもに出すわけですから、金属探知機とか通して安心安全なお米じゃないと給食には出せないわけです。そういうわけで、今、いただいているのはちゃんと金属探知機、1軒の農家さんしか福島ではないというお話しなんですけれども、金属探知機を通して安心安全なお米をいただいているわけなんです。今、平野委員おっしゃるように、福島の米というのはすごく美味しくて人気があって、なかなか手に入れないという状況にもあって、そういった中でご協力していただける農家さん1軒の方が、その他の農家さんの分も金属探知機を通して入れていただいているような状況なんですよ。それで、今後の課題として、産業課、あるいは農協さんとも考えていかなければならない問題なんですけれども、他にも売れるお米を給食センターのためだけに大きいお金をかけて保管庫を造るところまで、なかなか今そこまで踏み出せない状況でございますので、我々としては本当に福島のお米は美味しく、地元の子供も達に地元で作ったお米を食べさせてあげたいんですけれども、安心安全なところと、安定供給というところが、まだまだクリアするべき課題が多くて、今後検討していかなければならない、努力していかなければならない点だと思っております。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

すみません。先ほど木村委員からご質問いただいた学校給食会の負担金の関係でございますが、7、765円を年間負担しております。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

食べ物ですから、安心安全。特に子どもさん達ですから、それに気を使った物を食べさせなきゃないと。何かあったら大変な状況になりますので、でも、町内の精米屋さん、農家さんから出てくる米は、みんなある程度話し合いと言いますか、その作り方と言いますか、そういう普段の情報を常に把握をしているわけなんですよ。確かにそういう話は以前から聞きましたよ。以前の教育長は必ずそれを言うんですよ。そ

ういう不純物が入っていると。だけど、うちでも使っていますけれども、そういう事はほとんどなくて今まで来ていますよね。だから、気を付けることは気を付けなきゃないだろうけども、そういうことからして、先ほどの学校給食会の米の値段とうちの値段と約1割ちょっとより違わないんですよ。うちの方が高いです。だけど、それなりに地元の物ですから、それはもう安心して食べれるということだと思えます。そして、尚且つ美味しいということだと思えますが、その6軒の米屋さんに、生産農家さんにそれをきちんと話をして、そして、なるべくその数量を確保すると。できれば、その保冷库も何かの財源で町長の方をお願いするというところでやると、それは毎年そういう状態でできていくんでないかなという風に思えますけれども、町長どうでしょうか。

○委員長（川村明雄）

鳴海町長。

○町長（鳴海清春）

確かに福島の米自体、私も毎年地元産を試食させていただいてございます。ただ、やはり生産量の絶対数が少ないというのがバランス供給としてどうなのかなと。多分、農家さんも地元の方々に頼まれている分が相当数あって、ほとんど福島の米は町外に出ていないのではないのかなという気がしてございます。そういった中で、ある程度やはり地元の方々も地元の米を食べたいという中で、給食の方にすべて賄いますと、多分、本来、農家さんが顧客としている方々に行き届かないということもあるんだと思いますので、そここのところは我々としてしっかり、本来であれば先ほど来、農協さんが状況をしっかり把握して全体バランスを掌握できればいいんでしょうけれども、なかなか今、農協を通して米の生産ができていない状況の中で、その辺が大変難しい点があるのかなという風に思っていますので、我々としては、そういった中で今できる事をしっかりやっていく形が良いと思いますし、農家さんが本来的に町の協力に応じていいよということであれば、できないことはありませんけれども、多分、農家さんの個々の事情の中で、私も色々農家さんに聞いていますけれども、地元で配るだけでも手一杯なんだという話も聞いておりますので、そういった米をまた家庭では子ども達も食べておりますので、決して地元の米を子どもが食べていないということではないんだと思いますので、そこを金額的な問題もあって、給食の方が多分市場より安い値段で買うことになるんだと思いますので、そういったことも含めながら、なるべく我々としては全体把握、農協の協力が必要でありますけれども、そういった中で可能な限りな、去年の場合、特に低いわけありますので、なんとか目標数値に到達できるような協力体制を町としてもしっかり取っていきたい。そのように思っています。

○委員長（川村明雄）

そのほかございませんか。

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

今の副議長に関連してなんですけれども、平成27年、平成28年の米の生産量、87トンと88トンなんです。今、そのうちの給食の部分というのは2トンという話なわけですよ。確かに間違いなく以前よりは本当に地元の米が美味しくなって、地元の皆さんからも注文があることは確かなんだと思うんですけれども、多分、今の話を聞くと1軒の業者だけということと、それからできれば収穫してすぐの段階で、90トンのうちの2トンということなので、本当に2トンの保管庫そのものがある程度あるのであれば、その段階で1軒と言わず、これは確か9戸ですよ。以前の委員会の資料を見ると、9軒の農家が水稻栽培ということになっているので、それを分散すると私は十分対応できるんだと思います。それで、今年の収穫時でも、私はいつも言っているんですけれども、産業課そのもので農業委員会も含めて、今年の予測は多分11トン平均ということですから、9軒で99トンという話なんですけれども、少なくとも去年の状況を、私は米だけでなく黒米も含めて、野菜の現況でどのぐらい今の農家の中で生産しているかということをやったり定期的に調べて、確かに専業農家が少なく、農協そのものに出荷をして、そこで市場に対応するというでない状況では、非常にそのようなことは難しいんですけれども、農業政策全般的なものを考えていくと、やはり地道にその辺を積み上げて現況を把握するということが非常に大事なことだと思うんですよ。今までの経済の委員会の状況を振り返ってみても、議会の方から言われると、その段階で数値を調べるみたいな繰り返しなんです。ですから、そういう状況の中で、今度は給食センター側の方が、今の現況では直接その農家さんにそれぞれ対応するということが、なかなかそれを栄養士さ

んがそこまでやるという自体が、私は本来の農業政策を推進する中での対応ということにはならないんだと思いますし、農協窓口、あるいは産業課そのものがバックアップして対応して、その上で色んな課題を含めて対応するという形を、これも毎回言っているんですが、なかなかそういう状況にならないわけですので、その辺についてどうなのか、まず伺っておきます。

○委員長（川村明雄）

鳴海町長。

○町長（鳴海清春）

農業の情勢については本当に溝部委員おっしゃるとおり、町としても状況把握ができていないというのは本当に反省すべき点だと思っています。とりもなおさず、要は農協の購買と言いますか、今、実際やっているのが肥料等を扱っているだけでありまして、まったく生産を扱えない中でデータ化されていないと。ただ、町がそれを把握するとなると、当然、聞き取り調査かアンケート調査しかありませんので、そういった中にまた農家さんが協力してくれるかとなると、なかなか厳しいものがあるのかなという風に思っています。ただ、そうは言っても、これから農業振興していく中では、やはりきっちり米であれば先ほど言ったとおり、反6反で掛けるということではなくて、その年、年の収穫というものがあるし、それがなぜ良いのか悪いのかということもあるんだと思っていますので、ただ、我々としても、もう少しやはり農家さんの方に色んな形で協力体制が取れないかということ農協の総会なり色んな形でお話をしていますし、ただ、今、少し後継で来ている若い方々と、この前もちょっと懇談をさせていただきましたけど、もう少し我々が政策を打てるようなことを協力してほしいということをはいるんですが、なかなかまだまだ若い人方の先代の方々がそういう認識がない中で今ここずっと来ている状況で、なかなか我々としても手を打ち辛いと言いますか、状況が把握できない中で何を策として打てるのかということが本当にできないのが自分としても歯痒い思いがありますけれども、ただ、今の状況の中で、我々としても関係団体があるわけでありまして、そういった団体としっかりまた意見交換しながら、そういった取り組みができるように今後少し今の課題解決も去ることながら、農業振興そのものについてもしっかり議論できるような体制をこれから構築していきたい。そのように思っています。

○委員長（川村明雄）

暫時休憩いたします。

(休憩 11時07分)

(再開 11時19分)

○委員長（川村明雄）

休憩前に引き続き、会議を再開いたします。

川合産業課長。

○産業課長（川合力哉）

私、先ほど令和2年度の推定生産量11トンと言ったんですけれども、それは反当り1俵しか取れない計算をしてしまっていました。反当り6俵から7俵取れますので、大体令和2年度の推定数量としては6俵の場合65トン、7俵の場合は77トンぐらいの推定生産量になります。訂正をお願いします。

○委員長（川村明雄）

続いて、石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

先ほどの平成23年の今の給食センターを建てた当時の給食の計画食数でございますけれども、最大で350食と。なお、参考までに令和元年度の計画食数は235食でございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

休憩中にもちょっと話したんですけれども、私が関係者から聞いている今年の作況状況はやや不良と。最初は確かに天候不順だったんですけれども、回復をして、最終的にはやや不良。やや不良ですから、そんなに大きく量が減っているということではないんだと思うんですね。ですから、私はまず先ほども言っ

たように、できれば今の農協の体制、色んな作物をそこで市場に対応するという状況でないんですけども、給食に関する部分については組合を通して調整をするという形で対応を考えると。そのうえでできれば9月、10月、水稻生産した段階において、その年間の給食の数量ですね。私は体制さえ整えば、できれば100パーセントということなんでしょうけれども、地元の消費者への対応を考えているということであれば、まずは50パーセントからいって若干ずつ数値を伸ばしていくということと考えていくと。そのためには、やはり粳の形で保管をするという体制が必要になるわけですから、現在、確か新栄町の方の前の給食センターの向かいに冷蔵庫を設備していますよね。そこで可能であれば、それを利用するのも良いと思いますけれども、多分、その黒米の保管とかの部分でそういうスペースがあるのかどうなのか。今、あの辺も改良するというのであれば、給食への対応も含めて、総体として新たな今までの量プラスアルファ給食米の保管ということも含めて、その冷蔵庫の体制を整えるということを考えてみてはどうかと思うんですけどね。今の組合の関係と、その給食米の保管、冷蔵ということについて、いかがですか。

○委員長（川村明雄）

川合産業課長。

○産業課長（川合力哉）

現状としては、旧給食センター向かいの方に冷蔵庫はございます。現在、聞いているところによりますと、黒米がほとんど占用しております。黒米も1年間で処理できなくて、古い物も保管しております。1回全部整理したんですけども、これからの黒米の生産も含めまして、今の現状の冷蔵庫で精米を粳で保管するスペース的のどのような割り振りができるか調べて、できれば今ある冷蔵庫を活用していけないか検討していきたいと思っております。

○委員長（川村明雄）

鳴海町長。

○町長（鳴海清春）

全体的な倉庫のお話もありましたので、その辺については私の方から。あと、組合については、取扱いができるのかも我々ちょっと専門的なところの細かい事を調べていませんので、今、組合がほとんど業務的なことができないような状況の中で、扱えるのかもまた調べさせていただきたいなと思っています。それで、倉庫につきましては、今、課長の方からありましたとおり、元々給食センターの向かいの所に冷蔵庫を確か町の方でセッティングして活用しているという状況の中で、車庫含めてあの一帯、先般、議会の方にも用地取得のお願いをして、今、手続き中でありまして、あの辺一帯のこういった形のものが必要なのかという絵を描かせていただきたいと思いますので、この後の総合計画のローリングの中で、多分、来年度の予算の中でその設計と言いますか、構想、各予算をいただくかと思っていますので、今日いただいた意見もその中に包含する形で。ただ、先ほど言いましたとおり、可能なのかも含めて、必要であればそういったスペースは多分、今回の用地の中には大分余裕がありますので、そういった中の1つとして町としても考えておきたいなという風に思っております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

今、学校給食の関係も私会計でなく公会計の中でやっているわけですから、そういった意味からいけば、役場が公会計の中で一括購入すると。その部分の対応について組合の方に協力を求めるという形で考えれば、私はそんなに難しいことでないかなという風に思いますので、是非検討をしてもらいたいと思います。

それと、教育委員会石岡局長に伺いますけれども、教育長の方が答えたんですかね。給食に納める際には金属探知の検査をする必要があると。この金属探知だけでいいんですか。あと特別な検査というのは必要ないということと捉えていいんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

金属も含めて異物混入がないかということで、色彩選別機という機械でございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

その色彩選別機で金属探知も可能だということでもいいんですか。金属探知の部分だけで記憶しているんですけども、水産加工のスルメなんかの対応については、結構、今もう異物の混入というのは厳しくて、金属探知の部分については各加工場でも間違いなく導入して対応しているので、私はそんなに高額な探知機でないという風に思うんですけども、それと、このための手数料みたいなのはどのぐらいこの単価に加算されている計算になるんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

一応5月1日に回る前に、産業課、それから農協含めて給食の精米として提供いただける可能性のある農家さんをご紹介いただきました。そこが6軒でございます。6軒の中でも色彩選別機を持っている方が2軒という風に私ども確認を取っております。それで、2軒の中で委託をして、そちらの方にやっていただくという部分では聞いておりますが、また、検査手数料に関しては高い金額でなくて、数千円程度ということで情報をお聞きしております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

もう1回確認しますけれども、検査手数料というのは、自分で持っている部分については、それはかからないということでもいいんですね。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

そうですね。自分で持っている部分に関してはかからないですが、その色彩選別機は新規で買うと相当な高額の物だということ聞いております。それで、一部故障しているところは、この秋の収穫までに直す予定もあるという話で聞いております。そこが実際委託を受ける時にキロ当たりどのぐらいの手数料がかかるかということまで聞いておりませんが、最終的に検査を受ける時の手数料が数千円程度ということで聞いております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

検査を受ける場合に数千円というのが、どの程度の量で数千円なのかでまったく違って来るわけですよ。聞くとところによると、学校給食に納品するというのが、この検査手数料を上乗せしなきゃいけないということの中で、なかなか踏み切れないみたいな話も聞いているんですが、今の局長の説明であれば、そんな高額なものでないと。単価に響くようなものでないということであれば、例えば極端に言うと、今、2トンが必要とすると。その50パーセントということになると1トンなわけですよ。1トンを検査するための手数料というのは、どのぐらいという風に考えていますか。

○委員長（川村明雄）

川合産業課長。

○産業課長（川合力哉）

ただいま局長の方から説明あったのは、色の検査ではなくて、米の1トン、2トンの検査の手数料が数千円ということです。それで、その検査が福島町ではできないものですから、知内町の方に運んで行って知内町で検査してもらっているということになっています。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

となると話がちょっとあれで、給食に対応する米というのは、いわゆる福島町内ではできない検査を受けなきゃ駄目だということなんですか。今、首コクコクしてたんですけど、その手数料はどのぐらいにな

るんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

学校給食に提供するうえでは、やはり安全安心という部分で、その色彩選別機にまずかけるというのが大前提になります。そのうえで農協の方の検査で米の安全性の再チェックを受けて納品をするという話になりますので、収穫時期よりは2カ月ぐらい遅くなると。その手数料の分に関しては、検査するための手数料が数千円と。知内の方で検査するための分がそのくらいの料金ということで農協の方からはお聞きしております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

例えば、どれだけ単価に反映するかということの状況を聞きたいわけですよ。数千円の検査を、1回その検査を受けたら、あとはいらないということの考え方でいいんですか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

1回の検査でクリアされるという風に認識をしております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

さっきから繰り返し対応している部分では、町内の需要が非常に多くなって、そういった部分では、この給食に納入する部分について、この検査の手数料分がどうしても自分達の負担になるような話を聞くわけですよ。そうであれば、給食の分の検査料について、できるだけ地元の美味しい米を食べてもらいたい、その部分の協力を農家の方にお願ひするという事を考えれば、その分ぐらいの負担は町の方で考えるということを検討してやればいいんでないかという風に思うんですが、これは町長どうですか。

○委員長（川村明雄）

鳴海町長。

○町長（鳴海清春）

私も農業の方はちょっとまだ勉強不足であれですけども、ただ、かなり面倒だということの話はよく聞いています。前、地域おこし協力隊がその資格を取りに、検査の資格ですよね。そういったのにかなり労力と時間を要したということで、町内にはほとんどいなくなるんだということを知ったことがあります。それで、知内の農協さんにわざわざそういった検査をお願いしなければ出せないんだということを知っていますので、ただ、民間の取り引きの中でそこまでは厳密にやられていないのもあるのではないのかなと思っています。そこところは、今、言ったようなことの金額というのであれば別に町が出すことには全然問題はないと思いますけれども、ただ、多分そういう話ではないんだと思っていますので、そこところについては、もう少し我々も勉強させていただいて、農協さんの話をしっかり聞いて、農協も本当に事務体制が脆弱でありますので、なかなかそこを捉えている方がいるかどうかもちょうとあれですけども、農家さん、実際やっている方々はその状況を知り得ているんだと思いますので、しっかりお話を聞いて、町で負担できる範囲の中であれば私は別に問題ないと思いますけれども、ただ、多分そうではないのではないのかなという気がしてございますので、そこところは今回ちょっと即答はできませんけれども、しっかり意見を聞いた中で状況把握に努めていきたい。そのように思っています。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

これで止めますけれども、どっちかと言うと、地元の産物を給食に活用云々という議論は経済福祉常任委員会の方の農業関係の部分の中で議会でも何度か対応して、その都度、現状把握とか含めてお願ひしているんですが、先ほど来、産業課長の答弁も含めて、まず地元の米を含めた農産物の生産の状況。これは

私は極力、もちろん農家の皆さん、特に農業組合に加入している皆さんについて、きちんと協力をお願いして、そのうえで現状把握を地道に積み上げていくことというのが基礎のデータ確保という部分では絶対必要なことなんだと思います。そのことをきちんとしないで、学校給食にできるだけ地元の物を使い使えと言っても、なかなかこれは対応できないんだと思います。そういったものの中から、今度その可能性として、どれだけ給食に対応できるかという議論になるんだと思いますので、それらを含めて、是非、農協の役員さんと、それから給食センターの関係、教育委員会、あるいは栄養士も入ってもらって、実際に地元の産品を使う際の課題とか、そういうものを整理して対応していただきたいと思いますが、そういう機会を作る、これは教育長でも町長でもいいんですが、お願いしますけれども、いかがですか。

○委員長（川村明雄）

鳴海町長。

○町長（鳴海清春）

農業については、我々も農協がこういった形になってから、なかなか町内の状況を掴み切れない。また、農業振興策を常にしても、はっきり言って農協が事業体として受け入れない状況で、かなり厳しいんだという話で、我々もなかなか苦慮しているのは事実であります。ただ、そうは言っても、今、米一つとっても福島の米は美味しいという評価をいただいている中で、色んな形で農家さんが生計を立てている方も、そしてまた、先ほど言いましたとおり、若い方々もこれから農業をやりたいという方が今2、3人出て、町の後継者の補助金をいただきながら歩みだしているところでもありますので、町としてもそのところをしっかりと捉えて状況把握、そしてまた、やはり団体ないし農家さんの協力がなければ、なかなか我々がアンケートを一つ取るにしても、まったく協力体制がなければできないという状況があります。私も就任して営農モデルをやって、あの時も結構農家の方々が真剣に議論していただいて出していたのは良かったんですけども、いざそれをどうなんですかと言ったときに、なかなか一步を踏み出せない状況がありますし、協力体制が取れないという状況もありましたので、そういったところもご承知だとは思いますが、我々としても、今、ご意見をいただきましたので、しっかりまた各団体とこれからまた総合計画のローリング、さらには予算の関係等々でもヒアリングもありますので、そういった中で原課を通しながら、しっかり振興策が打てるような形。また、今、言った給食の関係についても、色々な課題が多分あるんだと思いますけれども、それをどうクリアできるかを現場の声を聞きながら、しっかり対応していきたいと思っております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

もう1点、福島は水産業の町なわけですよ。その水産業の町の学校給食の地元水産物の利用状況を見ますと、ほとんど利用していないと同じ状況なわけですよ。先ほども答弁で、給食センターそのものではなく、なかなか当日、品物を受けて加工して対応するというのが、特に水産物については難しいということであれば、まずその一次処理をする、二次加工をする体制を整えなければ活用できないということなんだと。今、この表に表している水産物以外にも季節に応じて、当然、色んな魚が獲れますし、地元であるとそんなに高い値段でなく対応できる物もありますので、そういった意味では、漁業組合や1軒の加工屋さんが対応してくれるということであれば、ここでさらに対応が可能なかどうか。あるいは、今、陸上アワビの関係もありますし、その他の養殖のものもあるわけですから、少なくとも漁業組合さんと話をすると、水産加工の方と学校給食の対応について、その可能性を栄養士も入れながら検討するという機会を私は今後のためにも是非持っていただきたいと思いますが、教育長どうですか。

○委員長（川村明雄）

小野寺教育長。

○教育長（小野寺則之）

産業課と協力して、是非そういう機会を作ってまいりたいと思っております。

○委員長（川村明雄）

ほかに。

木村委員。

○委員（木村隆）

先ほど来、色々米の話とか聞いていましたけれども、まず当たり前ですけれども、品質を大切に、最優先してほしいなというのはあります。1等米とか2等米という風な評価は、先ほどからちょっと調べていたんですけれども、玄米の時の粒が揃っているとか、異物のようだとか、そういうところで判定すると、ですから、味そのものはほとんど1等でも2等でも変わらないという風に記載がありました。ただ、1等の方が美味しく感じるということであります。それにしても、地元の物を使いましょうということには賛成しますし、ただ、沢山使いましょうという風な、そこまではなかなか今の状況だと言えないのかなと。そんな風に思っています。

それで、先ほど学校給食コンクールのところで、ちょっとチラシをネットで見ましたら、北海道の方では地場産を今45パーセントぐらい給食で使っているんだけれども、50パーセント以上にしていきたいという風な目標数値が書かれていました。それにしても、最優先は安全安心に子ども達に食を届けるということだと思いますので、その点について、教育長の方から一言いただきたいなと思います。

○委員長（川村明雄）

小野寺教育長。

○教育長（小野寺則之）

木村委員おっしゃるように、先ほどの米の答弁の中でお話ししましたがけれども、一番はやっぱり安全安心な物を届けるというのが我々の使命だと思っておりますので、そこに十分配慮しつつ地元の食材をより多く使っていけるように努力してまいりたいと思います。

○委員長（川村明雄）

木村委員。

○委員（木村隆）

もう1点、農家さんもやっぱり商売ですので、儲けを出していくということが生活に懸かってきます。そういう中で、町の方にも地元の物、米もしっかり提供していくわけですけれども、やっぱり学校との理解と言いますかね。福島だと食育で黒米を子どもさん達が植えて刈り取ったり、ブルーベリーを収穫しに行ったりしていますけれども、やっぱりそういう風な学校との関わりを作っていくって信頼関係を生んでいかないと、なかなか学校にじゃあこれだけの量を出してやろうという気持ちにも、値段の関係もあって進んで行かないんじゃないかなと思うんです。だからやっぱり福島の食育を進めて行くというのも、一つ生産者から給食に対する理解を得る一歩だと思うんですけれども、その点について、どうでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○教育委員会事務局長（石岡大志）

学校との連携という部分でお話しさせていただきますと、2点あるかと思います。体験学習を通じた食育の推進という部分では、昨年は5月に黒米の田植え体験、それからブルーベリーの収穫体験。秋には黒米の稲刈りと、この2月ですけれども渡島西部地区の漁業士会主催でイカを使った食育教室というのを福島・吉岡の5年生を中心にやらせていただいております。また、総合的な食育の教育啓発という部分には、給食献立表がございしますが、この裏面にこういう形で「食育だより」ということで、食に関する知識・情報等をやっておりまして、栄養教諭の方の授業をやっていると。小学校低学年向けには正しい箸の持ち方ですとか、高学年には望ましい給食など、それぞれの発達段階に応じて、昨年度は年15回授業もやっているという実情でございます。

○委員長（川村明雄）

木村委員。

○委員（木村隆）

町内でそういう物を仕入れていくというのも当然だと思うんですけれども、例えば近隣町の物なんかどうなんでしょうか。この表を見ると、7月にほうれん草と書かれていますが、知内とか木古内なんかでもほうれん草を沢山すごく有名に最近はやっていますよね。だから、町内産ということに拘るのはもちろんですけれども、この地域で穫れた物というのもどんどん提供していくって良いんじゃないかなと思うんですが、その辺どうでしょうか。

○委員長（川村明雄）

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

町外産の物に関しては、町内の商店の方からも仕入れたり、あるいはほとんどが学校給食会を通しての仕入れになっているところがございます。特に今、出たほうれん草は非常に食材として多く使うんですけども、食材に関しては学校給食会を通して冷凍ほうれん草を納品しているところがございます。知内は結構ほうれん草の部分を最近やっておりましたので、そういう展開の可能性もないかどうか知内の方、あるいは栄養教諭の方とも相談して対応してまいりたいと考えております。

○**委員長（川村明雄）**

ほかにご覧ですか。
溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

もう1点だけ忘れてました。今の目標数値の関係ですよ。先ほど副町長の方から回答貰ったんですが、旧来の段階においては、ある程度、品目別に目標設定していたということなんですけれども、そこまで細かい数値というのは、なかなか現状の生産体制、生産量の把握もまだできない状況では難しいという風に思うんですけども、この3ページの表で見ると、平成29年度で31.3パーセントをクリアしているわけですから、精米の50パーセントは勿論ですが、全体としても50パーセントに近い目標設定をして、そこを目指すということが大事だと思います。今、新たな平成31年に作った計画の部分では、そういった目標数値の設定が無いので、できればこの法的な部分の考え方も含めて、地元産の物を使うための目標設定をした方が良いという風に思いますが、いかがですか。

○**委員長（川村明雄）**

石岡教育委員会事務局長。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

健康づくり推進計画を平成31年の春に見直ししまして、その前までは工藤副町長の方からもご説明あったように、個々の野菜の品目ごとに令和4年度の目標数値をやっておりまして、給食センターの方でも統計的な資料は用意しておりますので、令和4年度に向かっての目標数値に近づくように農協、あるいは各農家さんとの連携も強化を進めてまいりたいと考えております。

○**委員長（川村明雄）**

そのほか。
（「なし」という声あり）

○**委員長（川村明雄）**

それでは、以上で、調査事件4に係る質疑及び説明員との意見交換を終わります。
説明員の方は退席をお願いいたします。
大変ご苦勞様でございました。
それでは、調査事件4に係る本委員会の意見の取りまとめを行います。
暫時休憩いたします。

（休憩 11時50分）

（再開 11時53分）

○**委員長（川村明雄）**

休憩前に引き続き、会議を再開いたします。

それでは、ただいま議題となっております調査事件4 学校給食における地元食材活用状況についてに関する本委員会の意見の取りまとめ及びその調整については、委員長に一任願いたいと思いますが、ご異議ございませんか。

（「異議なし」という声あり）

○**委員長（川村明雄）**

ご異議なしと認め、調査事件4に関する本委員会意見の取りまとめ及びその調整は、委員長に一任されました。

次に、3のその他について、何かございませんか。

(「なし」という声あり)

○**委員長(川村明雄)**

ないようですので、以上で、本日の案件をすべて終了いたしました。

これをもちまして、総務教育常任委員会を閉会いたします。

どうもご苦労様でした。

(閉会 11時54分)

福島町議会会議条例第157条の規定により署名する。

総務教育常任委員会委員長 川 村 明 雄