

令和3年度

# 総務教育常任委員会会議録

令和3年7月12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3年度

# 総務教育常任委員会

令和3年7月12日（月曜日）第1号

---

◎案件

(1) 調査事件3 学校給食の地元食材活用について

---

◎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	福原貴之		
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	鍋谷浩行	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）

お疲れ様でございます。

定例会に引き続きの出席、ご苦勞様でございます。

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3 学校給食の地元食材活用についてであります。

資料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）

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、定例会終了後お疲れのところ、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、学校給食の地元食材活用についてとなっております。

昨年の総務教育常任委員会の所管事項において、学校給食における地元食材活用状況について調査をいただき、安心安全な地元食材の拡大等を計るため、農産物使用の数値目標の設定や、食育の推進等のご意見を頂いたところであり、町では学校給食における地場産物の活用推進を図ってきたところでもあります。具体的な推進事例として、福島町ご当地グルメ給食の取り組みを進めるなど、学校給食を活用した食育の推進に努めております。

また、今年度の地元産米の使用量70パーセント以上を目標に取り組みを進めてございます。

引き続き、子供達の健康保持増進を図る観点から関係団体と連携を図りながら、安心安全な地元食材の使用拡大を目指して参りたいと考えておりますので、ご理解をお願いいたします。

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、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、どうぞよろしくお願いいたします。

○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取りまとめをし、議長に提出することになります。

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3 学校給食の地元食材活用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。

当委員会では、これまでも学校給食における地場産品活用の状況と、食育への取り組みについて調査をしておりますが、前回調査から1年が経過し、その間、国においては新たに令和3年度から概ね5年間を計画期間とする、第4次食育推進基本計画が作成され、食育の推進にあたっての目標として、学校給食における地場産物を活用した取り組み等を増やすことが掲げられております。

教育委員会においても、今年度は米保冷庫を整備するなど、地元産米の使用割合拡大に向けた施策を進めておりますが、この度、教育委員会より学校給食の地元食材活用状況について資料が示されましたので、内容を確認のうえ調査いたしたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、調査事件3 学校給食の地元食材活用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）

調査事件3 学校給食の地元食材活用について、内容の説明をさせていただきますので、資料の1ページをお開き願います。

1、地場産物の活用推進について。

(1) 全国的な取り組みについて。

国の食育推進基本計画をはじめ、北海道のどさんこ食育推進プラン、町の健康づくり推進計画では、食育の推進や学校給食に地場産物を積極的に取り入れることなどを目標に掲げているところです。

令和元年度の学校給食における地場産物の使用割合は、全国平均が26パーセント、北海道平均で43.1パーセント、福島町では42.7パーセントと全道平均に近い数値となっています。また、都道府県別の使用割合を見ますと、山口県、岡山県、徳島県で高く、都市部の大阪府、東京都、神奈川県が低い傾向となっています。

なお、地場産物の使用割合は、都道府県内の食材を使用した割合となりますが、当町での地産地消の取り組みとしては、可能な限り、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外国産の優先順で食材の選定に努めているところでございます。

中段の表は、ただ今ご説明しました内容について、数値を含めて整理したものでございます。

(2) 学校給食に地場産物を活用する効果。

地域で収穫された旬の野菜や海産物を活用した栄養バランスに優れた給食は理想であり、食育活動の生きた教材として、次のような効果が期待されています。

①児童生徒が地域の自然、食文化、産業について理解。

②食料の生産・流通等に関わる人々に対する感謝の気持ちを抱く。

③生産地と消費地との距離が縮減され、輸送に係る二酸化炭素の排出量を抑制。

④生産者が学校教育に対して理解が深まり、学校と地域の連携・協力の構築など。

③につきましても、SDGsの観点からも有効と言われております。

なお、下段にSDGsの概要を参考に記載しております。

2ページをお願いいたします。

2、地元食材の活用状況について。

(1) 町内産品の収穫時期等について。

令和2年度の当町で流通している町内産品の食材に係る収穫時期と仕入れた時期については、次の表のとおりとなっております。

農産物については、しいたけが通年で収穫されているほか、白米は9月から10月が収穫時期となりますが、検査等の期間があるため11月から12月頃が町内産の新米を活用できる時期となります。ジャガイモ、きゅうり等については、7月から10月の間で収穫されますが、ブルーベリー、トウモロコシなど一部の食材については、7月中旬から8月中旬で夏季休業の前後となるため、提供できる時期が限られております。

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・昆布等は通年で取り扱われているため除外しております。

表は、食材ごとに網掛けの月が主な収穫時期、丸印が仕入れた月となります。

3ページをお願いいたします。

(2) 過去3年間の町内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町内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。

農産物は、令和2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町内産品の使用割合を見ますと、平成30年度が25.4パーセント、令和元年度が13.

4パーセント、令和2年度が33.1パーセントと、変動が大きい傾向にあります。

特に白米の割合によるところが大きく、昨年は全体数量の50パーセント程度を町内産で賄っていましたが、令和元年度は12.5パーセントまで低くなり、令和2年度は43.9パーセントとなっております。

表は、過去3年間で食材ごとに全体使用量、町内産使用量、町内産割合の数値を整理したものでございます。

4ページをお願いします。

## ②水産物。

令和2年度の水産物については、4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。なお、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。

次の表は、農産物同様に過去3年間の使用量等を整理したものでございます。

(3) 令和2年度・学校給食における地元食材（米を除く）使用日数の割合でございます。

米を除く地元食材を使用した日数の割合については、時期によって変動がありますが、8月から9月、11月から12月で50パーセント以上と高く、3月から6月で40パーセント未満と低い状況となっております。

次の棒グラフと表は、月ごとに地元食材の使用日数の割合を整理したものでございます。

5ページをお願いいたします。

## 3、学校給食を活用した食育の推進について。

学校給食法や食育基本法では、学校給食は、健康の保持増進を図ることはもとより、地域の産物を積極的に取り入れ伝統的な食文化についての理解を深めることや、食を通じて、社交性や協同の精神を養うなど、幅広い視点から学びに生かしていくことが求められております。

令和2年度に、福島小学校では、5年生の総合的な学習で福島町の食材を活用した「福島町ご当地グルメ給食」を考える取り組みを初めて実施したところでございます。5年生の児童が考えた献立の中から自分の食べたいメニューを全児童・教員が投票し、校内で選ばれた献立を実際に学校給食として提供したところでございます。

右側の写真は、5年生が考えたメニューの一部を小学校のロビーに掲示したものでございます。

炊き込みご飯に使用されているアワビは福島町より、カレーに使用しているイカは町内の水産加工会社より提供頂いたところであります。

また、福島吉岡漁業協同組合からは、毎年ウニの提供を頂いております。このように、学校給食を通して町や地域との連携を図るきっかけのひとつになっているところでございます。

## 4、今後の取り組みについて。

学校給食に町内産品を円滑で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、規格、納入量、納入時期等の調整や取り決めを事前に、整理・確認することが重要となってきます。

令和元年度は、地元産の白米の納入が大幅に減少となったため、令和2年度に町産業課及び農協と連携を図りながら、米農家と協議を重ねるとともに、令和3年度に米保冷库を購入することで、課題とされていきました5月以降の保存管理も可能となったところです。この結果、令和3年度の町内産の割合は74パーセント程度と見込んでおります。今後も関係団体との連携を一層図りながら、定期的な協議の場を設けていく必要があり、白米の使用割合70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、新規の献立メニューの開発や、静岡県株式会社ヤマザキが福島町産昆布を原料としている惣菜を給食に取り込む検討など、地元産食材の使用拡充を推進し、安全・安心で子どもたちに喜ばれる美味しい給食の提供を目指してまいります。

6ページをお願いします。

地元食材を活用した給食の状況について、写真を入れながら代表的なメニューを参考に掲載しております。①黒米キーマカレー、②ちゃんこうどんは椎茸を使用しております。下段の方は、先程ご説明しました福島小学校児童考案メニューで、⑤福島産アワビと椎茸の炊き込みご飯、⑥福島黒米海鮮カレーになります。いずれも、子供達には好評なメニューでございました。

以上で、内容の説明を終わります。

ご審議のほどよろしくお願ひいたします。

○**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。

それでは、質疑のある方どうぞ。

特にございませんか。

溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

1 ページに、都道府県別の地場産品の使用割合が出てるんですけども、ここで出てる福島町の42.7パーセントの部分の中で、この計算の中で、町で使用している町の分の比率というのはいくらになるんですか。上の方に書いてるように、町内産、道南産、北海道産、これを3つ足して地場産物の使用割合ということになるんですけども、この42.7パーセントの3つの割合というのは、どういう風になってますか。

○**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）**

これは実は、全国統一の調査のいわゆるトレンド調査と言われるものでございます。

毎年6月と11月の各5日間、計10日間ですが、その中の地場産物、ここで説明してるとおり町内産っていうことでなくて、都道府県産の使用割合を調査するものでして、今お話ししました、令和元年度の公表されてる数値につきましては、6月と11月の10日間のうちのトレンド調査で、福島町の場合は北海道産が42.7パーセントあったということで、このうちの町内産云々という統計に関しては、特段、給食センターの方で整理しておりませんが、3ページにお示しの中で、町内産の割合等を整理してますので、この数値に近い部分が1つの目安になるのかなという風に思ってます。

これ元年度ですけども、令和2年度の数値につきましては、福島町は59パーセントとなっております。

○**委員長（川村明雄）**

溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

4 ページに水産物の関係で、町内の4件の業者から購入ということなんですけども、この4件の業者の納品の状況、加工の状況です。どんな形で提供されてるんでしょうか。

当然、魚そのものを給食センターで調理ってというのは難しいということで従来きてますんで、どういう状態での納品になっているのか教えてください。

○**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）**

水産物の町内の納品に関しては、この2ページの表の下から4つ目が1つの目安になるところでございまして、このうちの丸印をつけてる部分が、実際に令和2年度に町内の水産物を納品したところとございまして、4件の部分につきましては、町内の商店、水産加工場、それから水産加工組合、それから昆布漁師の方で、4件の実績でございまして。

○**委員長（川村明雄）**

溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

同じ箇所冷凍食材を、この文章的に見ると、実際に生で生鮮あるいは乾燥してるかどうか分かりませんが、使ったもの以外については、水産物については冷凍食材を使ってるということなんですけども、これはどの程度の冷凍品を使ってるんですか。

この部分では水産物だけになるんですけども、野菜等についても冷凍食品を使ってるという例もあるのかも併せてお伺いします。



○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）

給食の方は、学校の栄養教諭の方でバランスの良い食事、野菜・魚介類・肉類等を献立の中に配合しながら工夫してやっているとありますが、主に町内の分に関していきますと、タコとイカ、それからスルメは乾物になりますし、あとは千切り昆布、それからノーマルな出汁昆布、これも乾物になります。

あと農産分に関しましては、夏場限られてるところがありますが、それ以外の部分に関しては、函館近郊等の大手の間屋さん等から冷凍のものを含めて調達をし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）

局長今の話でね、イカ・タコ・サケって言ったかどうかわかんないですけど、これほとんど地元の物は使っていないってことでしょうか。それとも冷凍食品を仕入れているという風なことなんですか。どういう風になってます。

○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）

イカ・タコの類に関しては、この2ページの表の中にもありますが、イカは6月10月2月、タコが11月2月ということで、状況によって、たぶん冷凍した状態で給食センターの方に納品されたものを加工する手段も、そのタイミングによってはとられてるのかなというふうに思っております。

町内産割合の部分に関しては、4ページの上の表の方に記載をしておりますが、令和2年度の部分に関しては、イカが17.5キログラム、町内産もその100パーセント、それからタコが10キログラムで、全量町内産を使っております。なお、サケに関しては昨年度は実績がございませんでした。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

イカ・タコ・サケは地元にもあるんだろうけども、これ以外に地元にある美味しい、私は美味しいと思うんですけど、例えば春先の4月5月くらいのはホッケですよ。こういうふうなものは全然使われてないというふうなことなんですけども、そういうのはどうなんでしょうか。今まで使ったことがない、から使えない、使わない何か理由があるのかどうなのか、どうでしょう。

○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）

ホッケに関しては、一次加工がどうしても必要だということで給食センター内での調理時間が8時から開始をしております。それで結局11時くらいまでの間のなかで、全て各学校単位で給食を整えていかなきゃいけないという、その時間的な制約で、なかなか給食センター内での一次加工が難しいという部分がございます。ここの分に関しては、例えば町内業者の方で一次加工について協力をいただけるような所があれば、前向きな検討を進められるのかなというふうには考えております。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

例えば生の部分では処理に掛かるという風なものは理解できますけども、一次加工の部分では時間的にそれは出来ないという風な説明ですけども、それは次の日、明日使うということは出来ないもんですか。明日使うための処理を2時間か3時間の中ですするという風なことですよ。1日に何十キログラムも使えないといえますか、使わないと思うんですが、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）**

生の魚介類につきましては、給食センターの方は原則当日のうちに納品して、当日のうちに処理すると言いますのは、特に食中毒等の心配のリスクが高くなるものですから、そのような指導の中でなかなか前日の下処理というのは難しいという風に捉えております。

○**委員長（川村明雄）**

平野委員。

○**委員（平野隆雄）**

そうすれば、町内のホッケという魚は処理できないと、町内っていう風な考え方ですか。それとも話によっては町内の加工業者と話をして、その分はストックできると、冷蔵庫を持ってる業者さんありますからね、そういうところとは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）**

ホッケに関しては、例えば町内の水産加工業者なり、商店の中で当日早めに8時半までとか、そのくらいの一次処理の食材を納品出来るのであれば、可能性は出てくるのかなという風には思っております。

○**委員長（川村明雄）**

平野委員。

○**委員（平野隆雄）**

じゃあ絶対とめるってことは出来ないってことなんですか。今日のは明日っていうわけにはいかないと風なことですか。

○**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）**

基本的に先ほど申し上げましたように、生の魚介類に関しては当日処理ということになってますので、冷凍の部分のタイミングをどのタイミングでやるのかっていう部分も関わってきますが、そのあたりに関しては、ちょっと給食センターの管理してる衛生責任者の部分がございますので、昨年もですね、道教委の方から2名の方が10月にいらしていただいて、給食センター内それから小学校での食育の指導を含めた色んなアドバイスを頂いております。そちらの方とも相談したうえで、どういう体制で可能なのかってのは今後の検討の余地があるのかなっていう風に思っております。

○**委員長（川村明雄）**

そのほかございますか。

溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

3ページにブルーベリーの関係載ってるんですけども、令和2年度で全体使用料が3,400、これパックですよ。地元の2,200でことなんですけど、町外の物を活用するぐらい、このブルーベリーを使って対応したってことの意味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）**

ブルーベリーこの町内で採れる部分に関しては、2ページの表にあるとおり7月8月となっておりますが、特にこの中でも7月中旬から8月中旬で終わり。この間ですね、子供達の夏休み等が入るものから、非常に苦労しながら献立の中で提供できるかどうかという調整を栄養職員の方でやらせていただいてまして、令和2年度に関しては全体使用量が3,400パック、そのうち町内産が2,200パックで、残りの1,200パックに関しては、旬の時期でない部分で冷凍の食材を使ってる状況でございます。

○**委員長（川村明雄）**

溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

これキログラムじゃなくてパックでないの。

○**教育委員会事務局長（石岡大志）**

失礼しました。キログラムじゃなくてパックですね。

○**委員長（川村明雄）**

溝部委員。

○**委員（溝部幸基）**

それからさっきの質疑の中で、全体的に59パーセントという地場産の取り扱い。これは北海道産も全体も含めてってことなんですけども、その数値が出てるってことは決算ごとに、いわゆる地場産の区分けですよね。3つの町内・道南・北海道っていう数値の捉え方をしてるってことでよろしいんですか。その数値をきちっと捉えてるってことでの理解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）**

この1ページの中段にある地場産の使用割合につきましては、6月と11月のこの限られた10日間のなかで、福島町産っていうことでなくて、都道府県産、北海道産の物が何パーセントかっていう割合でございまして、給食センターの方の事務的なものではちょっと捉えておりませんが、この内のトレンド調査の対象のうち町内産の使用割合がいくらかってことであれば、限られた10日間の給食提供での食材ですので、拾い上げることは可能なのかなっていう風に思っております。

○**委員長（川村明雄）**

委員の皆さん、ございませんか。

（「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）**

6ページ、1番後ろのこのメニュー出てますね。下2つが「福島小の子供達がかん案したメニューです」ということで出てますけれども、アワビと椎茸の炊込みご飯と言えは、食材は相当高いものについてると思うんですね。

この2つのメニュー、この以後に使ってるんですか。やってるんですか、どうなんでしょう。

○**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）**

この福島産アワビと椎茸の炊込みご飯に関しては、これ昨年度初めての取り組みの中で、子供達も地元食材を考えていただく給食ということで、5年生の総合学習のなかで考えていただいてまして、まだ、この2月令和3年2月19日ですけども、たぶん、ちょっと私の記憶だと、これが1回なのかなという風には思っております。

また、今後好評であれば、新年度入ってから同じように地元の子供達にも、地元食材を活用したグルメの企画をやって意識づけを高めて行ければなって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）**

せっかく考えてくれたメニューですから、月に1回であろうと2回であろうと、使ってはどうかと思いますけれども如何ですか。

○**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）**

この中で椎茸に関しては、ほぼ地元から通年で入荷できるわけですけども、福島町産アワビ陸上養殖アワビでございまして、全て福島町から無償提供のタイミングの中で、このメニューを取り込んだという

ことでございますので、給食センター自体の会計の中で高価なアワビを購入するということまでは現時点ではちょっと想定はしておりません。

○委員長（川村明雄）

花田委員。

○委員（花田勇）

このアワビは天然アワビなんですか。養殖アワビなんですか。

○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）

養殖アワビでございます。

○委員長（川村明雄）

ほかにございませんか。

平野委員。

○委員（平野隆雄）

水産物の部分で意見交換したいと思います。

4ページのところで、イカ・タコは少ないですよ。年間通しての数量だと思うんですが、イカが17.5キログラムですよ。タコは10キログラムですよ。これは製品のキログラム数ですか。要するに捨てる所は無いものの数量という風なことだと思うんです。これは誰が処理して、どういう風な物なんですか。製品になったものを仕入れてきたイカ・タコなんですか。

○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）

ここに記載のイカ・タコにつきましては一次加工しているもので、ほぼ捨てる所が無いような状況での給食センターの納品になっております。また、その一次加工してるところにつきましては町内の業者さんの方に長年お願いをして、給食センターの方でお世話になってる業者さんでございます。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

それは町内の材料と、町内で獲れた物という風なことで間違いないですか。

○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）

給食センターとしては地元食材の部分のPRとして、献立で、こういう形で椎茸あるいはアワビ等の中で福島町産のこの地元産品を使っておりますということで、子供達にも学校の先生にPRしておりますので、町内産ということで捉えております。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

可能な限り福島町産、道南産の食材に優先的に使っていくという風なことですよ。地元でせっかくそのホッケなるものがあるわけで、私、偶然2、3日前ですね、定置網やってる漁師さんなんですけども、その人としばらくぶりである所で行き会って、このホッケの話になりましてですね、ホッケの漁は完全に復活したと。一時獲れないことが何年もあったんですね。ここ何年かは、もう昔以上でないかと。獲る人もいなくなったけども、巻き網がもうほとんど無くなっちゃって、特に今年あたりは松浦からずっと岩部までの網の中に、ホッケのうまいホッケが入ったという状況が間違いないと思います。そのものを今まで使ったことがない、だからいいんだという風な、まあいいんだとは言わないけども、今まで使っていないわけですよ。それを使うためには、どうしたらいいか、とか教育委員会サイドではホッケが大漁だという話は分からないかもわかりません。そういうその連携を産業課の水産と話をして行かなければね、随分安い日があるみたいですよ。日曜日とか、朝10時半までに持ってこなきゃ受け取ってくれないとかね、そ

ういう風な話までしてました。

そういう風なことがもう本当に安いっていうか、そういう値段なんですよね。極端にここで今言いませんけども、皆さん分かっているとしますよ。そういう風なことからして、ホッケを何とかして美味しいホッケを子供達に食べさせてあげたいという風なことを考えております。

そういうことで、それをさっき言いましたけども、一晩止めて次の日使えないっていう風な給食センターの考え方なのか、もしそうだったら、それを町内の加工業者さんに凍結してもらって、フライの材料でもいいだろうし、焼き魚の材料でもいいだろうし、何でも出来ますよね。頭とハラスを斜めにとってしまえばいい。そういう風なことまですると、骨もほとんど無くなりますよね。そういう風なことをすると、それは立派な食材になると思うんですが、それをしばらく今まで使っていないという風なことからすると、何とかそれを、漁師さんが復活したって言うんだから、ホッケの量が。それをさっき言う、これは正味だと思うんですが、イカが17.5キログラム、タコが10キログラム、これ年間ですよ。ほとんど使われてないと同じような数字だと思うんですよ。だからそういう風な物を、町内の物を使うこと、なるべく使うことを考えた方が良くないかなと思いますけども。

○委員長（川村明雄）

小野寺教育長。

○教育長（小野寺則之）

ご意見ありがとうございます。まずホッケに関してはですね、生ですと、やはり加工ってことが絶対必要条件になりますので、それをそのまま生で焼いてっていうのも、焼くのも時間掛かりますし、それはちょっと限られた処理の中でも難しいと思うんですけども、やれる可能性としては、町内のちゃんと食品の衛生許可を取った工場でフィレにしてもらって、あるいは干した状態にってもらって、冷凍にってもらってフライにするとか、サラマダーで焼いて提供するとかっていうのは可能なんでしょうけども、そういうその業者さんがいて、それをやってくれるかっていう。で、280円という1食あたりの給食費の中で、それが可能なかどうかというのは今後調べていかなければならないと思います。

さらに今、生の話されてましたけど、隣の町ではですね、すり身ボール、すり身にして汁に入れて、ホッケの処理というか、ロウソクボッケでもいいわけですよ、ボールにすれば。

そういうですね、繰り返しになりますけども、その安全安心な給食を提供するために、そういう食品衛生許可のある工場、そういう給食センターからも入れればいいのか、焼けばいいとかっていうそういう風な状況になって、納品してくれれば非常に可能性は高いと思いますので、今後そういう業者さんがあるのかどうか、業者さんとあたってみたい、検討してみたいと考えております。

○委員長（川村明雄）

平野委員。

○委員（平野隆雄）

せっかく地元でそういう食材があるわけで、それを使うためにはどうしたらいいかという風なことですよ。教育長言うように、そういう許可を持った業者さんがいるかないかという風なことは、これは今じゃ水産加工工場の話をするんですけども、少なくなっていますよね。すぐ1日で分かりますよ。そういうフィレに出来るか出来ないか。それを若干、乾燥機の片隅に入れて乾燥させてもらう。それは許可があるかないか。それは私はあると思うんですよ。だからこれは、なるべく早くそういう整備をした方が良くないと思います。

そして、地元の食材を使ってもらおうということで、いくらそれね冷凍食品が安全だと言ってもですね、どこかでどこかの加工というか、そこで加工してるわけですから、それをパック詰めにして冷凍して、各給食センターをまわって歩いてるということですから、鮮度的にも地元の物は鮮度が良いわけですよ。味も良いわけです。そういう風な物を子供達に食べさせてあげたいなと私は思います。

○委員長（川村明雄）

小野寺教育長。

○教育長（小野寺則之）

貴重な意見ありがとうございます。業者さんと相談して参りたいと思います。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

1ページの中段の学校給食栄養報告の数値というのは、事務局長話したように期間を区切って対応しているというわけですよ。全体的にどういう状況かという部分では、今聞いた限りにおいては、詳しく対応してないということですから、私はこれは参考にならないと思うんです。

大きな部分では、全国的に見る場合とか、そういうのはアレですけども、この小さな町で対応するというのであれば、より、やはり町内の物と、道南、北海道という部分の区切りで、どういう状況かという部分をきちっと把握することが大事だと思いますので、もう3ページのこの数値そのものも、たぶん今回、議会の方で諮問会議の方で、常任委員会の活動調査するってことで、過去に給食関係の部分で地元の食材を活用する部分で、対応した部分を一括にして資料を作ったものですから、それを改めて見て勉強をしておいてるんですけども、やはり、どの段階でもその今言ったような全体的なものがスパッときちっと整理されてないと思いますので、私はまずは今後ですね、地元産品の部分については、福島町はさっきから言うように、この3つの区分について、どうかということをきちっと捉えるということ、まずしていただきたいと思いますが如何ですか。

○委員長（川村明雄）

小野寺教育長。

○教育長（小野寺則之）

貴重な意見ありがとうございます。ちょっとこの1ページの資料が分かりづらいと言いますか、福島町産の割合がちゃんとお示し出来てないという分はあったのかなと思ひまして、次回からはそこを気を付けて作っていきなと思っております。

1つですね、御礼を申し上げたいのは、3ページの白米のところですね、昨年が12.5パーセント、令和2年度が43.9パーセントで、議会からご意見頂きまして、今年冷凍庫を買ってですね、令和3年度は74パーセントという見込みでありまして、本当にその議会からご意見頂いて、地元食材を活用できるなという風な白米については思っておりますので、今後ともご指導頂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）

具体的な部分で議会の方で何回も提言をして、ようやくこの状況になってるんですけども、今回この5ページで見ると、令和3年度のアレが74パーセントという見込んでると言いながら、その後の目標は70パーセント以上みたいなことで段階的にでも前から言ってるように出来れば100パーセント目指して、昔と違うわけですから、ある程度、制約があって地元で対応できないということと違うわけですから、極力安定的に対応できるっていうのは白米の部分だと思うんで、それはやはりその高く目標を設定して、特に今回は冷凍庫準備して、年間採用できるってことになるわけですから、そういう目標を設定をしていただくことをお願いしておきたいという風に思います。

それでこれもですね、従来から何度もお話をしてるんですけども、なかなか調整をつかないという部分で、今後の取り組みの部分ですよ。要はその給食センターの前の段階で話を聞くと、栄養士さんが直接その農家の方と調整をして対応すると。そこに教育委員会本体、今日来てる事務局長なり担当職員とか、あるいはその町の産業課、あるいは農業組合の関係とかですね、そこにどう関わっていくかということ、きちっと調整協議をしないとなかなか進まないという風に思うんですね。だからそういった部分が欠けてるといふ風に思うんですが、具体的に今まで議会の指摘をして対応してきたと思うんですが、その辺の体制の整備、協調と言いますか、その状況というのはどう捉えておりますか。

○委員長（川村明雄）

小野寺教育長。

○教育長（小野寺則之）

ありがとうございます。今の白米の件につきましては、昨年産から産業課、教育委員会、そして生産者という形で、石岡事務局長中心に栄養士も含めて調整させていただいて、やっとなんかという形、道筋が見えてきたところまでございまして、議長おっしゃるように、目標は高く、全量町内産でいくくらいな気持ちで持っていきたいなという風に思っておりますし、やはり今ご指摘のとおり、関係者の会議というか協議の場があって、初めてこういう風な数値にできたという風に思っておりますので、今後とも機会あるごとに担当の産

業課と生産者と私共と連携しながら取り組んで参りたいなと思っております。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

○委員（溝部幸基）

これは町長にも、お話をしておきたいと思う。今までの経過は常任委員会に町長もこう出てるんで、よく分かるという風に思うんですけども、やはり行政側の産業課、あるいはその傘下にある農協の体制がなかなか現状の把握がきちっと出来てないというところに難しさが出てるんでないかなって思うんですよ。特にその野菜類については、その生産者が少ない、どちらかという自家消費の感じが多いわけで、難しい部分は分かるんですけど、そこをその営農モデルとか、色んな形やるんですが、なかなかそれが実を結ばないという部分の中では、そういった部分をきちっと把握をして、農業者自体の認識意識してもらおうということが非常に大事だと思うんです。

そこをちゃんとしないと、なかなか前に進んでいかないという実態がこの数値に出てるんだという風に思うんです。そういう状況を給食センターの栄養士だけがっていうのは、なかなか大変だと思うんですね。そういう部分での今後の対応について、考え方を再確認したいと思います。

○委員長（川村明雄）

鳴海町長。

○町長（鳴海清春）

農業の感じは、かなり厳しい状況にございまして、私もそういった思いがあって就任してですね、営農モデルを作らせていただいて、そして、若い後継者の方々に町の方でしっかり応援をするということで、後継者についても3人程ですか、町の支援を頂いて、今、農業に従事してございます。

ただ、我々の思いと若干ちょっとこう若い人とも私懇談しますけども、少し違ってるところがあるのかなど。それは取りも直さず、やはり農協という本来であれば農協組織がきちっとして、そのなかで若い人達の青年部なり色んな活動へのと言いますか、そういった物が整理されていくのかなと思ってますけども。町の農協については、議長もご存知のとおりですね、ほとんど取り扱いは出来てない状況にあります。

だから実態として、町内でどのくらいの農業生産があるのかも分からない状況にありますので、そのところがなかなかこれまで難しい、要はなかなか行く手を阻んできたのかなという気がします。

将来的には多分、農協についても森林組合同様でありますけども、やはり一定程度、広域の中で整理をして、やはりきちっと体制のある所をお願いしなければ、今の状況で、こういった議場で議論してでもですね、なかなか受け皿がないという状況になります。あくまでも委員会でも産業課でも個々をお願いして、協力してくれるところをお願いしてるっていう体制でありますので、それは本来の姿としてはどうなんだろうなというのがありますので、そこについては本当に農業の、今、若い人達もそれで食って行こうということで、いま頑張ってますので。

ただ、これがまた一生懸命やってる方々は椎茸とか、どちらかというそちらの方に目が向いてですね、米も含め、野菜も含めて、あまりそちらに目が向いてないというか、私は出来れば若い人達に声かけたのはですね、生産組合みたいなのを作って、ハウス、やはり今は葉物でないとなかなか年間生産というのは難しいんだよって話も、自分もニラに行って経験して学んできましたので、そういったものを出来れば安定してっていうお話もしたんですけど、なかなかそこまで踏み切れていない状況であります。お父さんがやってる物について今一生懸命また学んでるという状況の中でやってますので。

ただ、そうは言っても今議論あったように、できれば子供達にしっかりと地元の獲れたものをですね、私もちょこちょこ頂いてますけども、そういったなかで、やはり美味しいものがありますので、副議長おっしゃるとおり、やはり身近なところのものが一番やっぱり安全だという、今、物がありますのでね、そういった物の対象を獲れるように、取りも直さずやはり農協の形を少し我々も、今の状況を真剣に捉えて、この先どうしていくかということ農協の方ともお話をしたなかで、あまりズルズルいくっていう形ではなくて、どっかの時点でそういったものを整理する時期にきているのかなという気がしますので、ちょっとまた機会あるごとに農家さんとお話をしながらですね、その辺を整理して行ければなあと思ってございます。

○委員長（川村明雄）

溝部委員。

### ○委員（溝部幸基）

まずその辺を整理しないと、なかなか学校給食の中に地元の産物を活用していくということにはならないんだと思うんですよ。

私はインターネットで、学校給食の地元食材の活用っていうに打ち込むわけですよ、そうすると最初に出てくるのは農林水産省なんですね。最初は、文科省の漢字が出てくるのかと思うと、そうでなくて、農林水産省の関連のものがぱぱぱと出てくるんです。ですから、本来はそういう形で生産物を学校給食に活用してもらうために、その働くっていうのは、それが通常なんだと思う。現況、福島の場合はそこがきちっと出来てないということなんだと思うんですね。

それで、4月の18日に七飯町の例が出て、七飯町はうちのように給食費が無料ではないんですけども、地元食材を一週間に2回対応するっていう部分の中で、最初は200万円助成をして、今は年間1千万円そのために地元食材を活用するというので、うちとは背景違いますんで、2日間は七飯町の産物で全部その給食のメニューをつくるというぐらい、徹底して対応してるという事例がこうあるんですね。

うちは、なかなかそうはいかないんですけども、基本的な部分で対応するというので、今どれぐらい対応できるのか、将来に向けてどうするかっていう部分では、1回というか、常設の学校給食のその活用という部分で、関係団体、教育委員会もちろんそうですけども、産業課・農協・漁協・あるいは商工会も入っていいんだと思うんですが、あるいは水産加工組合とかですね、そういう方々の協議の場を1回つくって、現況の情報共有をすると、その部分の中で、どう子供達の為に学校給食に町内の産物を活用するかということで、検討をするっていう場を設けるべきだと思うんですが、如何ですか。これで最後にします。

### ○委員長（川村明雄）

鳴海町長。

### ○町長（鳴海清春）

七飯については私も少し見させていただきましたけど、七飯さんについては函館農協さんが新函館農協さんですか、知内までの大きい農協さんがいますので、当然あそこはネギが生産が一番1位を占めておりますし、色んな畑もの、米だけじゃなくて色んな畑ものがありますので、そういったなかで、たぶん農家さんの数も違いますので、絶対数その給食の子供達に賄えるだけのそういった供給量があると。

ただ、福島の場合考えて見ますと、実際、農産物として生きていると言いますか、市場に出てるのは米とたぶん椎茸ぐらいしかないんだと思うんですよ。あとは日曜日に例えば朝市で売ってる程度でありますから、それが本当に普通の商店の中で地元産として売られてるっていうのは、ごくごく本当に少ない数でありますので、我々が使いたいと思ってでも、なかなか数量がまとまってくるかという体制にはないんだと思ってます。

それは取りも直さず、くどいようですが、農家さんをまとめる農協さんに入ってるところの整理、そここのところがなかなか整っていないというのが、私問題でないのかなと思ってますし、ただそここのところをいつまでも逃げていっても解決はしませんので、少し将来的な農協の在り方も、しっかり一度議論する必要がありますんだと思うんですよ。今までみたいに、ただただ肥料だけを配ってるような農協で良いのかっていう話もあるんだと思います。

町から毎年200万円近い予算をやっている中で、その姿が良いのかって話も議論もあるんだと思いますんで、そここのところは真剣に農家さんと向き合って、将来的に今若い人達が一生懸命農業やろうとしてるなかで、どうあるべきかということを議論する必要もあるんだと思ってますんで、その辺また機会を見ながら議論を議会と共に現場に入って、是非やって行きたいという風に思ってます。

### ○委員長（川村明雄）

ありませんか。

（「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3 学校給食の地元食材活用についての質疑及び説明員との意見交換を終わりたいと思います。

説明員の方は退席をお願いいたします。

お疲れ様でした。どうもご苦労様でございます。

それでは、調査事件3 学校給食の地元食材活用についての本委員会の意見の取りまとめを行いたいと



思います。

暫時休憩いたします。

---

(休憩 11時50分)

(再開 11時57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。

それでは休憩中の論点・争点の整理を基に、問題点やその対策などについて、休憩中に整理した論点・争点としてはですね、地元の食材の捉え方、地元産物の使用割合等、例えば北海道産・道南産・町内産この捉え方をさらにきちっと明確なものにしていって欲しい。そのうえで食材に使える対策をきちっと確立していただきたい。

あと、今現在、豊富に水揚げされている水産物等の利用を積極的に活用してもらう方法・方策を考えて欲しい。

あとは、町内生産者と更なる連携で生産者と及び生産状況の把握をきちっと捉えて、給食の提供に繋げられるように対策を練っていただきたい。

あとは、冷凍食品を利用することによって、更なる給食に提供するものの対応が広がってくると思いますので、そこのところも議論してもらおうと。

これらの内容を項目的にあげて整理して行きたいと思いますけれども、よろしいでしょうか。

（「よい」という声あり）

○委員長（川村明雄）

お諮りいたします。

ただいま議題となっております、調査事件3 学校給食の地元食材活用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きましては、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3 学校給食の地元食材活用について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。

大変ご苦勞様でございました。

---

(閉会 12時00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