

(様式2)



平成28年9月30日

京丹後市議会副議長 様

会派名 無会派
代表者氏名 松本 経一



調査研究等報告書

下記のとおり実施しましたので報告します。

記

- 1 日程
平成28年7月20日 ～ 7月21日
- 2 場所
 - 1、群馬県藤岡市 (株)免疫生物研究所
 - 2、東京都千代田区 総務省
 - 3、東京都足立区 東京都足立区役所
- 3 目的
 - 1、京丹後市の無菌周年養蚕施設における遺伝子組み換えカイコによる医薬品製造の可能性調査
 - 2、地方創生に関する新たな交付金等についての研修
 - 3、日本一おいしい学校給食の取り組みについての調査
- 4 該当する政務活動費の用途項目
 - 1、調査費
 - 2、研修費
 - 3、調査費
- 5 支出経費の内訳と金額 別紙資料①参照
交通費及び宿泊費 43,330円

6 参加議員名

松本経一

7 調査研究成果の概要、所見

1、(株)免疫生物研究所

概要

京丹後市は、地方創生事業として「新シルク産業創造事業」をスタートさせ、遺伝子組み換えカイコ飼育などの研究に着手しようとしている。しかし、研究開発予定のスパイダーシルクは、現状の施設や製造方法では製造コストが非常に高いことが問題であり、仮にスパイダーシルクの研究開発を進めても、具体的に商業ベースで糸の製造販売を進めるには、困難な課題が多くあると考えられる。

このような背景から、繭の「糸以外の用途」として、高付加価値市場である医薬品や化粧品など、メディカル分野への展開が可能かどうかについて、実際に事業を行っている事例について調査することとした。

群馬県の(株)免疫生物研究所の主な事業は、研究用試薬の開発・製造及び販売、受託研究及び受託生産、医薬品並びに医薬部外品の開発・製造及び販売、カイコを用いたタンパク質生産の開発・製造及び販売である。

現在、遺伝子組み換えカイコによる検査キット用試薬の製造については、遺伝子組み換えカイコの飼育を群馬県の農家に外部委託している。また、遺伝子組み換えカイコによる医薬品の製造については、大手医薬品メーカーと一緒にパイロットプラントの建設を進めている。

所見

(株)免疫生物研究所と京丹後市の「新シルク産業創造事業」とが連携し、京丹後市で遺伝子組み換えカイコによるメディカル分野での事業展開が可能かどうか、開発担当部長に面会し直接説明を受けた。

カイコによるタンパク質生産については、生産量や市場規模により、検査キット用試薬と、動物・ヒト用医薬品とを分けて製造されていた。

検査キット用試薬製造における遺伝子組み換えカイコの外部飼育委託は、今のところカルタヘナ法に準拠した群馬県内の小規模施設を借り、農家に生産委託していた。検査キット用試薬の販売量が少ないため、冬期間に数件の農家へ委託するだけで十分まかなえている様子だった。しかし、委託農家が高齢ということもあり、「今後のことを考えると京丹後ともつながっていた方がいいという経営判断もあり得る」といった説明もあった。

また、遺伝子組み換えカイコによる動物やヒト用医薬品製造については、自社工場で製造する方針であり、設備やノウハウなどの制限もあり、遺伝子組み

換えカイコの外部飼育委託は今のところは困難とのことだった。

他方で、遺伝子組み換えカイコの飼育よりも、人工飼料の不足の方が深刻になるとの考えから、京丹後市が研究する人工飼料の低コスト化事業のほうに関心がある、との説明もあった。

開発担当部長に対し、「旧溝谷小学校の改修工事は今年 28 年 10 月に完了する見通しでもあり、京丹後市に一度来ていただけないか」と市への訪問を要請したところ、前向きに考えたい、との回答を得た。

免疫生物研究所には、今回の視察訪問を契機に京丹後市に足を運んでいただき、行政や市内民間事業者等と連携し、遺伝子組み換えカイコの飼育委託のほか、カイコ用人工飼料製造などの事業化に向けて、何らかの具体的取り組みを進めていただけたらありがたい、と伝えた。

今後高機能生糸製造以外の分野への展開が進むことを期待する。

2、総務省

概要

全国の自治体で地方創生事業が本格的に動き始めた。京丹後市でも地方創生事業として、夢まちづくり大学や新シルク産業創造事業などの事業がスタートしている。そのような中、全国の実態や国の動向、また、新たな制度や交付金の概要、交付金で整備した施設改修の際の留意点、企業版ふるさと納税制度などについて、内閣府の担当者から説明を受けた。

所見

夢まちづくり大学や新シルク産業創造事業など、京丹後市の地方創生事業についてはスタートしたところであり、今のところ具体的な成果や課題は明らかになっていない。しかし、地方創生に関する交付金で整備した施設について、実際の事業化に向けた動きを進める中で、将来施設のダウンサイジングなどの改修が必要となるケースもあり得る。

このように施設改修が必要と判断された場合、新たな交付金が充当できるかどうか質問したところ、答えとしては、事業の中身が国の認めた計画と変わるなら、過去に交付した交付金の返還を求めることになる。一方で、施設に新たな機能を加えるなど、より良い施設にする前向きの改修ならどうか、という議論も起こり得るため、事前に国の担当と十分な協議をしてから検討するように、との回答だった。

また、今年の 4 月に創設された「企業版ふるさと納税」を使い、給付型奨学金制度創設のための基金を作れることが分かった。この仕組みは、企業と自治

体とが出損金を出して基金を創設し、その基金を活用して奨学金の利用者に対し、返済金の全額または一部について補助するものである。自治体の出損金は国が特別交付税で措置する、とのことだ。

この奨学金返済の補助を受けることができるのは、地域の業界などと協議の上、その地域の業界で一定期間働く者、という条件をつけることもできる。

これは都会の大学等に進学している学生の U ターンと定住を促進する、戦略的な奨学金制度である。すでに複数の県がこの制度の創設に向けて動いていることが分かった。

この制度に対する質疑の中で、京都府の北部自治体で共同してこの奨学金制度に取り組むことは可能だという説明もあり、できることなら、京都北部 5 市 2 町で連携して制度の創設を望みたい。

また、「企業版ふるさと納税」はソフト事業だけでなく、施設整備などのハード事業にも充当できることが分かった。

財政的に厳しい状況の京丹後市として、仮に地方創生関連の事業の見直しについて検討する必要があるが生じた場合、交付金の返還にならない範囲での慎重な検討が必要だと感じた。特に「新シルク産業創造事業」においては、研究開発の分野が高機能シルクやカイコの人工飼料低価格化などとなっている。研究開発後の事業化の見通しについて、慎重に検討を行いながら、医療分野などの研究も含め、事業の着地点を幅広く模索する必要がある。

また、企業版ふるさと納税制度の活用による地方創生については、制度の活用によって、企業も市も住民も良い「三方良し」の政策の実現が期待できると思えた。

市としてその制度設計も含め、早急に活用方法についての戦略を練る必要がある。

3、足立区

概要

学校給食については、地元産の特色ある食材を使うなど、全国各地域で独自の取り組みが進められている。そのような中で、区役所が学校給食の献立をまとめた本を一般向けに出版したり、区役所の食堂でその日の給食メニューを一般の区民も食べられるようにするなど、「日本一おいしい給食を目指す」という足立区の取り組みが全国的にも注目されている。

京丹後市は豊かな食材に恵まれ、間人カニやコシヒカリをはじめ、地域ブランドとして誇れるものが多い。地域住民の意識の中にも「丹後は美味しいものに恵まれている」という感覚は定着している。京丹後市こそ「日本一おいしい給食」が似合うまちだ、という思いから、足立区の取り組みや政策理念を学ぶこととした。

説明概要

足立区の近藤やよい区長が、都議会議員であった当時、都の環境局長から、「都内の生ごみでは、足立区の小中学校の給食残菜が断トツに多い。」との指摘があり、生ごみが多量に出ることに疑問をもっていた。近藤氏が区長選挙マニフェストで、「おいしい給食事業」を訴え、区長選に立候補し、当選した。

「おいしい給食」とは、単に味が良いだけではなく、自然の恵みや生産者、調理員等、給食に関わる人々への感謝を育み、心を豊かにすることができる給食と位置付けている。給食を通して、身体にとって大切な食べ物など、基礎的な栄養知識を身につけ、自ら食を選ぶことのできる能力を育むことを一番の柱として事業展開している。

施策のひとつとして、体験交流を通して心を豊かにするため、平成22年から友好都市の魚沼市で、中学1年生全員（約5,000人）が参加して、田植、稲刈りの農業体験を実施している。田植に半数、稲刈りに半数の生徒が参加し、魚沼で9か所の民宿に分泊する。

楽しく食べる喜びを分かち合うため、魚沼産コシヒカリ給食や一流シェフを呼んでのスーパー給食などを実施している。

小中学校でテーマに合わせた給食メニューコンクールを実施し、例えば足立区特産の小松菜を使った給食メニューなどを公募している。小中から5747件もの応募があり、11月表彰後には、小中オールおいしい給食ウィークを実施し、区長賞や議会議長賞、またJA東京スマイル組合長賞、JA東京スマイル特別賞などを授与。そのメニューを小中学校の給食献立として提供している。

クックパッド「東京あだち食堂」を活用し、おいしい給食メニューを広く発信。区役所14階レストラン「メヒコ」ではおいしい給食ランチを500円で提供し、誰でもが給食メニューと同じものを食べることができる。また、平成23年7月に「足立区のおいしい給食の家庭用レシピ本」7万7千部を販売したところ、マスコミでも取り上げられ、他の区でも発行するようになった。

成果として、平成20年度と27年度比較で、給食の平均残菜は、小学校で9%から3%に一セントに減少。中学校では、14%から6.6%に減少。小中合わせて、20年度381トンの残菜が、27年は151トンへ、230トンも減少、半減した。230トンを食材費に換算すると、8,600万円の経費となる。残菜量の大幅な減少は大きな成果であるが、さらなる取り組みが必要と考えている。各校で残菜率のばらつきもあり、新人の栄養士のいるところは残菜が多い。そこを教委や近隣校のベテラン栄養士が指導している。

校長会等で「おいしい給食」の理念を徹底し、校長が先頭に立っている。衛生へ

の配慮とともに、自然の味をだすことを重視し、化学調味料は使わない。保護者の協議会では、「学校のドレッシングは子どもたちに評判がいい」と言われる。ドレッシングは家では食べないが、学校では食べる。その理由として、火を入れて酸味を飛ばすことから、子供たちが食べやすい。市販のものより酸味が少なく、おいしいとのこと。

食物アレルギー面談も毎年1回実施。除去食にも対応。しかし、場合によっては弁当持参も願います。個別対応している。季節感や行事食を重視する。

〈主な質疑〉

中学1年生全員が魚沼へ農業体験に行くのか？

――全員参加する。1年生の約5千人が必ず魚沼市に。民宿と近くの小旅館も使用して分宿する。個人負担で行く。校外活動として保護者負担。足立区専用の田が魚沼にある。田は魚沼市内に4、5か所点在している。手植えであり、鎌で刈り取る。1時間～2時間近く作業する。

食材は各学校が自由に仕入れているのか？地元で賄えるのか？

――小松菜など、農家といってもそれほど多くない。足立区の地産地消を優先。例えば、1300人の中学校もある。区内の青果店や、JA関係の協力で仕入れ。地元農家ですべてはなかなか調達できない。年間計画が必要。

レストランの給食は味が濃いと感じたが。

――レストランでは家庭用レシピ用にアレンジしたもので、大人用の味になっている。

小中学校の残菜の量は？

――喫食の時間差が大きい。小学校から中学校へ行ったとき、急に量が多く増える。女子生徒で特に。

残菜を減らす数値目標は？

――努力しているが、小学校では「努力も限界で、もう底値では」の声も上がる。喫食時間を増やす工夫をしている。給食当番だけでなく、牛乳などは他の児童生徒が配るなど。食育指導の観点からさらに改善を図ることにしている。

給食への年間公費負担は？

――保護者の給食費は、食材費として保護者負担。公費は人件費、光熱費、調理業務委託費等で、105校分で、約22億円。

「日本一おいしい給食」とは？

――近藤やよい区長の公約。7、8年前、「安全な給食」から、「おいしい給食」へ。足立区としては日本一をめざす。出版社からレシピ本出した。各校のHPでレシピを掲載していた。それを区のHPで蓄積し、出版社が作成した。マスコミ、テレビで有名に。

おいしい給食の区の負担は？

——予算的には、別段、増えていない。化学調味料も使わないが、以前からそうしている。調理委託料も競争原理でむしろ減っている。おいしい給食事業費は120万円ほど。記念品や栄養士への調理実習費など。備品費や委託料として26億円（委託業務費用）。純然たる委託費は25億円、1億円が備品費。おいしい給食のための経費は120万円。

栄養士の全校配置は？

——おいしい給食事業では、特別にやっていることはない。もりもり給食、こしひかり給食、小松菜給食など特色。給食の根幹は変わっていない。効果は出ている。何が違うかと言えば「区として取り組んでいるところ」。106人の栄養士が毎月集まる。献立検討会はどこでもやっているが、今週は盛りもり給食とか、区として、区からの指導により、区から発信して実施している強みだと思う。

給食費の徴収は？

——各学校ごと、指定の金融機関に振り込み。給食費は25億円。未納率は0.18。低所得者が多い区だが。高齢者、低所得者が多い区。生活保護や就学援助を受けている家庭が多い。そのためもあって未納率低い。全体で150人程度、金があっても払わない人は、その1割の15人いるかいらないか。

安心安全とは？地元産では、どのように検査するのか？

——地産地消を大切に。調理業者でマニュアル化している。野菜は洗いを何回するとか、東京都の衛生管理マニュアルによる。キャベツの下洗いから本洗いまで3回実施。衛生面は業者が徹底してやる。

無農薬野菜や、栽培方法については？

——無農薬ばかりは難しい。流通経路がなく、単価が高くなり、実際には少ない。

残菜、生徒指導、落ち着いている子供、

——8年間やってきたが、統計がとれていない。学力との相関は不詳。区長は「給食は学力や体力の礎」

特別な何かは？

——調理の仕方など、おいしい給食として、特に何も新しいことはやっていない。区としてトップの方針で、校長に対して「やりなさい」と。学校現場からは当初、猛反発もあったが、当選後、区長はすぐやった。マスコミをうまく使う区長。給食情報を積極的にリリースしていく。区として、自治体として、人を動かすだけでこれだけの効果が上がるという実感。

所見

足立区の「日本一おいしい給食」事業は、近藤区長の「給食の残菜を減らしたい」というマニフェストの実現、そして、強いリーダーシップによって推進されているものである。特に大きな事業費が充てられているわけではなく、年間120万円程度とのことである。

とは言え、「おいしい給食」事業の根幹にあるのは、単に味が良いだけでなく、自然の恵みや生産者、調理員等、給食に関わる人々への感謝を育み、心を豊かにすることができる給食と位置付けるものである。また、給食を通して、身体にとって大切な食べ物など、基礎的な栄養知識を身につけ、自ら食を選ぶことのできる能力を育むことを目指すものでもある。

足立区は東京都内でも生活習慣病の罹患率が高いということも取り組みの背景にある。その改善につながる第一歩が、おいしい学校給食の実現にある、ということであろう。

その一連の取り組みのなかでも、瞳目させられたのは、1年生全員（約5,000人）が友好都市の新潟県魚沼市へ、田植、または稲刈りの農業体験として2泊3日で行くという大規模事業である。保護者負担と言うが、その効果として、農業の苦勞を知り、宿泊先での体験を通して、食べ物への感謝の気持ちが育まれ、さらに残菜が減る結果につながっていると言う。

また、給食の食材は、地産地消を最優先し、小松菜や枝豆を使った給食の日を設定していることは、評価できる。また、東京都の学校給食会からの購入はパンや牛乳程度に限られており、一般食材の購入はすべて各学校に任せているなど、進んでいると思われた。

とにもかくにも、「日本一おいしい給食」の実現に向けた区長のトップダウンの姿勢が現場のすみずみまで浸透し、効果を上げていることが伺えた。改めて本市のこれからの給食を考えるための多くの手がかりを得ることができた。

8 成果物、資料等



群馬県藤岡市 (株) 免疫生物研究所



人工飼料の説明



総務省での地方創生の取り組み及び地方創生に関する交付金等についての研修



東京都足立区「日本一おいしい給食事業」について



区役所食堂で給食の試食