



(様式2)

平成28年 9月30 日

京丹後市議会議長 松本 経一 様

会 派 名 政友会
代表者氏名 由利 敏雄



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 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

交通費 33,040 円×4 人=132,160 円
宿泊費 9,900 円×4 人=39,600 円
合 計 171,760 円

6 参加議員名

由利敏雄、藤田太、和田正幸、水野孝典（以上4名）

7 調査研究成果の概要と所見（以下のとおり）

（1）（株）免疫生物研究所 平成28年7月20日

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ためには、困難な課題が多く想定される。

このした背景から、繭の「糸以外の活用の方途」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る。現在では検査キット用試薬の販売量が少ないため、冬期間に数軒の農家へ委託するだけで十分賄うことができるという状況とのことであった。しかし、委託農家がいずれも高齢者ということもあって、「今後のことを考えると京丹後市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である。

一方、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 平成 28 年 7 月 21 日

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、夢まちつ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。

その概要は、以下のとおりである。(各段落最初の数字と P は、別添資料のページ数を表す。)

1P/石破大臣のもと、平成 26 年の冬、まち・ひと・しごと創生総合戦略が閣議決定され、事務局が設置され、2 年弱が経過した。

ポイントは、地方創生を取り巻く現状、地域特性に応じた戦略の強化、そして地方支援である。現状認識としては東京一極集中が加速し、わが国全体として人口減少が更に進行していること。東京への一極集中は加速し、ベースとして、日本の人口が増えることにはならない。総合的な地方創生の取り組みにより、地域の状況に応じた戦略が必要。東京一極集中も是正しなければならない。中山間地域等のベースの人口が高齢化し、人口も減少。劇的な人口増加はない。そういうエリアでいかに住民サービスを確保するか。国としても、各地域の取り組みを支援する。財政的支援を行う。地方創生推進交付金と企業版ふるさと納税を推進し、その活用を図っ

ていただく。

2p/2014年11月、まち・ひと・しごと創生法が成立。12月に総合戦略が閣議決定されてスタート。毎年6月の骨太方針で、重点的な方針を閣議決定。2015年12月にまち・ひと・しごと創生総合戦略が閣議決定され改訂。2016年6月2日、2回目の基本方針を策定。2017年度予算を措置。今年末に、総合戦略を改訂する予定である。

2015年3月、石破大臣から、法律上の努力義務として、地方版総合戦略の策定が指示され、27年度中にほぼすべての自治体で策定が終了している。

3P/総合戦略の全体像と長期ビジョンを示している。人口減少に歯止めをかける。4つの基本目標は、地方に仕事をつくる、地方に新しい人の流れをつくる、若い世代の結婚・出産・子育ての希望をかなえる、安心安全なまちをつくる。数値目標を立てて、各地域で総合戦略を作る。

4P/まち・ひと・しごと創生総合戦略。2016年度から本格展開し、結果を出していくとき。どこを深掘りするかが課題。

5P/現状認識としては、人口減少に歯止めがかかっていないこと、2015年から出生率が1.42から1.46に若干上がったが、年間出生数は100万6千人。また、東京圏への転入超過が4年連続し、2015年は12万人増加。地方経済と大都市経済で格差が存在。地方経済は雇用面は改善したが、消費回復に遅れがあり、また都市圏と地方圏に生産性などで大きな格差がある。

6P/東京圏への転入が超過し、一極集中が進む。名古屋圏、大阪圏も転入超過。東日本大震災以降、東京圏への転入超過が一時減るが、再び東京へ転入超過が続く。

7P/転入超過の内訳は、15歳から29歳までの若い世代が東京へ流入。高卒時や、就職進学時の東京流入が顕著。地方からの流出が続く。

8P/全国的に人口減少が進行。2010年から2040年でみて、全国の減少率の2倍3倍の減り幅のある自治体が、半数近くある。地方部での減少が激しい。地方での人口減少と東京への流入というふたつの流れ。減り方のなかみが違う。ボリューム感が大きい。人数では300団体で8割を占める。絶対数では、山間地で減り幅大きい。今後、こうした自治体では、住民サービスをいかに確保するか。北海道では高校進学で旭川、函館などへ転出し、大学進学で札幌へ。そこからどさっと東京へ流出する。個別に分析し、施策を打つ必要がある。

9P/地域特性に応じた戦略の強化が必要である。東京一極集中の是正では、地方創生インターンシップや、地方就職を支援する奨学金、生涯活躍のまちづくりなど。中山間地では、人口減少に対応した生活サービスの提供をどうするか。公共施設の集約化や、立地適正化計画に規定したコンパクトシティなど、政策メニューの整備を行っている。

10P/地方創生インターンシップは、各地域の地元のいい企業に就職できるような取り組み。東京に出た学生が、実は地元の企業を良く知らない。都市部の学生が地元

の企業に目を向けるようにする。特に石破大臣が力を入れている。

11P/現状は、インターンシップは、文科省、厚労省、経産省が連携し、内閣官房が横断的に関与する。各省がポータルサイト立ち上げ、企業と大学をつなぎ、学生が観るようにする。シンポジウムなども開催して盛り上げていく。各県ごとの単位が一般的だが、地域インターンシップが立ち上がっているところが多い。そういうところへは支援がしやすい。

12P/県単位で、大学卒業後、地元へ帰ってくるように、奨学金返還の全部または一部を負担し、支援する。地元就職で返還金を支援する。積極的に推進する。企業版ふるさと納税の対象にしていく。

13P/働き方改革の会議を地域でも立ち上げていただく。アウトリーチ支援では、地域の働き方改革アドバイザーを養成・確保する。兵庫県の取り組みとして、「ひょうご仕事と生活センター」がある。研修や企業助成など、政労使関係者が働き方改革などに取り組んでいる。

14P/地方拠点強化税制。地方にある企業の本社機能の強化を支援。東京 23 区から地方へ移転の場合、大幅な税額控除など。地域に仕事をつくることが目的。すでに 43 道府県から 50 の計画が上がり、雇用創出数は、11,490 人。

15P/地方で働くために、経済を活性化する。ローカル・ブランディング。地域のブランド化。新潟市の例ではレストランバス。DMO・地域商社を 100 箇所作る。ローカルイノベーションにより、生産性を上げる。

16P/生涯活躍のまちづくり。地方で暮らしたい人は多い。高齢になってからではなく、定年前に、元気な、50代、60代くらいで地方に移り住む。パッケージ化する。健康寿命を延ばす。早めの取り組みでコミュニティを作る。地域再生法で位置づけている。

17P/中山間地域などでの公共施設の集約化や複合化など。2016 年度までに、公共施設等総合管理計画策定率を 100%にする。ふたつある集会所や市民ホールなどを、ひとつに集約する、また複合化し、効率的に運営する。新たな交流を図る。いかに公共施設を運営するか。公共施設等総合管理計画では起債上の特例措置もあり、地方創生の文脈で支援する。

18P/都市のコンパクト化。歩いて行ける一定のエリア（範囲）に生活サービス機能や居住をまとめる。住民が住むエリアにネットワークで足を確保。デマンドバスなどにより、エリア内の施設等にアクセスできる、便利な中心部を作る。町づくりの大きな話になるが。

19P/中山間地域や過疎地では、集落の維持自体が困難。住む人がいる限り。無理やり移住させられない。中核集落に機能を集中。過疎地では相当取り組みが始まっている。2020 年までに、小さな拠点を全国で 1,000 箇所、地域運営組織を全国で 3,000 団体形成。

20P/拠点形成する場合、いかに組織をつくるか。自治会機能ばかりでなく、地縁

型組織に適した法人制度の検討などにより、商店や送迎のデマンドバスの運行が可能になるなどの方向へ、石破大臣のもと有識者会議をつくり、検討が進められている。来月9月には中間報告のとりまとめ。

21P/地方創生版・3本の矢。情報支援、新たな人材支援、財政支援。小規模自治体へ大学関係者や国家公務員などの派遣。1 地方推進交付金は28年度1,000億円(事業費ベース2,000億円)、2 まち・ひと・しごと創生事業費(地方財政措置)27年度、28年度とも1兆円、3 地方創生応援税制(企業版ふるさと納税)。

22P/地方創生推進交付金。官民協働、地域間連携、政策間連携(福祉と観光など)など異業種で連携する視点を大切にする。事業推進主体の形成を図り、周辺地域や周辺市町村とも連携。5ヶ年度以内の地域再生計画を作成したものを、内閣総理大臣が認定。優先して採択。

23P/各団体で事業数の上限が定められているが、事業数を増やす方向。事前着手も認める。運用の弾力化など

24P/地方創生推進交付金の概要。

25P/地方創生応援税制の創設(企業版ふるさと納税)。地方創生の取り組みに対する企業の寄付について、税額控除の優遇措置を創設。現行の軽減効果(3割の損金算入)に加え3割の税額控除を行う。実質的に、4割程度の負担に軽減。

26.27P/地方推進交付金、地方創生応援税制(企業版ふるさと納税)、生涯活躍のまちの3つが4月20日、改正地域再生法に盛り込み澄み。安定的に推進できるよう、生涯活躍の町は、法律に位置づけ。地域再生計画と推進交付金。対象事業は、地方公共団体の総合戦略に位置づけられている事業。具体の事業を牽引し、地域再生計画位置づけられたものを内閣府で認定する。

27年1月、京丹後市の地域再生計画について。

見直す場合の留意点、施設改修の際には使えるか。絹による活性化。廃校舎利用して、4億円かかる。一般論としては、事業見直しがあると、事業目的があって交付しているのでは、場合によっては交付金の返還もあるうる、個別に相談してほしい。事業趣旨は変わらないことが原則、再改修の場合(ダウンサイジング)は、目的外使用にあてはまることにもなる、財産処分の制限がかかる。処分すると交付金返還につながるのでは、慎重にしてほしい。すでに交付された金は、財産処分で問題となることが出てくる。そこは、早めに相談してほしい。

〈主な質疑〉

由利 質問があれば。

議員 ふるさと納税について。奨学金の基金造成には、基金の規模や特定自治体、都道府県単位でなく、複数の自治体が、地域の特色に合わせたものは、メニューとしてあるか。

内閣府 税制自体、広域は可能だが、それぞれの団体、各自治体が事業の負担分を明

確にして、各団体から計画を出すことになっている。申請を一緒になってやっていくことは構わない。ただ、県単位が多い。1回目の申請中。基金関係は4件、県単位が主。規模感が大事。市でやることも可能だが。

議員 京都府でやると京都市にメリットがかたよる。ふるさと納税でできる事業はハード、ソフト事業は？

内閣府 プロジェクトの留意点は、ハード事業は半分ほどに。26頁の対象事業にある、交付金は先駆的なもの、というしぼりがある。ハードの縛りはない。どう組み合わせか。効果的なものをやればいい。幅広く制度設計することだ。税もあり交付金もあり、市としてやりたい、どう組み合わせか。寄付をもらい、ハードで国交省の交付金でと。やりくりし、総合戦略で。組み合わせを考えて。納税は全額ハードでも構わない。

議員 ふるさと納税で、総合戦略、再生計画立てれば、新たに再生計画が必要か？

内閣府 法律要件で、地方創生応援税制で、総合戦略は広く書いてある。目的に書いてある事業をやると書けばいい話。

議員 推進交付金について、先駆的な事業で、協働と連携、活用したMDOは全国的にあるか。

内閣府 MDOは地域をマネジメントする事業で、推進。下世話な話、通りやすい分野である。

議員 中山間地域が多い京丹後、他にはどれくらい取り組まれているか？

内閣府 中国、鳥取、島根などで進んでいる。高知県も相当進んでいる。四万十市では、全額出資して株式会社組織をつくり、ガソリンスタンドを自治体が経営するなど。

議員 奨学金のことで、都道府県への特別交付金は。

内閣府 総務省では、都道府県を想定。総合戦略と住民参画、事業実施に当たっては、議会の意見を反映してほしい。事業実施に当たって目標値が達成されているか、チェックしてほしい。議会の先生方の眼が光っているということを前提に進めてほしい。

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ることが可能であることが分かった。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、とのことである。

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直しについて、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、企業も市も市民も良い「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) 東京都足立区役所 平成28年7月21日

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だんとつに多い。」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。

足立区では特産の枝豆と小松菜が学校給食のキャラクター。

小学校は69校で3万1千人。中学校は36校で1万4千人。(平成28年4月1日現在)

すべての小中学校に栄養士を配置している。東京都からは学校数の半分の栄養士を配置。

残り半数は区で採用。大半が非常勤職員である。(小学校では、都職のうち2名が栄養教諭、中学校では1名が栄養教諭)

若い非常勤職員が多い。5年以内働き、1年間休む。その間に、他の区や他の職場に転職して、ベテランの栄養士を手放してしまうことから、昨年「1年あき」をやめた。今後は長い雇用を目指す。現在、1年目、2年目の栄養士でほぼ70%を占める。

各校で調理する自校調理方式を採用。民間業者22社へ給食調理業務を委託。多い業者は15校を担当している。委託更新は5回までとし、実質6年間委託できる仕組みで、1年ごとに更新する。

給食調理業務では、調理から2時間以内の給食を提供。暖かいものは暖かい内に、冷たいものは冷たい内に提供する。献立は学校ごとに独自。各学校の栄養士が献立を考える。食材は学校ごとに個別購入し、調達する。食材は当日朝に納品し、その日の内に使い切る。

「おいしい給食」が、近藤区長のマニフェストで、「食べ残しゼロ」をめざし、小中学生の健康管理に努める。

「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。これが一番の柱。

味、食材、献立、環境という4つの柱で、美味しい給食事業を推進。このため、学校、行政、保護者、調理業者、生産者が連携協力する。足立区では、生活習慣病の罹患率が高いため、ベジタルライフを推進し、たくましく生き抜く力、食べ残しゼロを目指す。

施策として、体験交流を通して心を豊かにするため、自然教室として、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。田植に半数、稲刈りに半数。魚沼で9か所の民宿に分泊する。食事の準備の手伝いも。生産者への感謝の心を育む。食育として、毎年11月には魚沼産コシヒカリ給食の日を設定。区内の小中学校、保育所、幼稚園児が区内の農園で農業体験。地元JAや生産者との交流を行い、足立区産「小松菜給食の日」も。すべての学校で小松菜の給食メニュー。小松菜は東京都の東側で栽培。小松菜は、江戸川区、葛飾区、足立区の順に生産量が多い。枝豆足立区が一番。

小中学校の食育目標。教科と関連させた指導計画を立てる。栄養士が各学校の食育リーダーを務める。学校給食資料集を作成。資料集を活用し、食育を効果的に進める。また、献立から日本の食文化を学ぶ。すべての学校で共通に使えるオリジナル献立集を作成。そのわけは、足立区各学校の味にばらつきがあったため。水準を高めるため、ベテラン栄養士が中心になって、レシピ集を作った。レシピ集の内容は、毎月保護者に届ける「給食だより」にも掲載している。

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。シェフの考えた給食を食べてもらう。

また、全校もりもり給食ウィークも設定。6月と1月にウィークを実施。食べる時間を確保し、食育指導を行う。給食時間は中学では短く30分程度、しかし、準備と片付けで15分ほど使い、喫食時間は15分程度しかない。小学校では45分。ラッキースター給食は、カレーライスルーに星型が入っていると、当選、プレゼントが出、給食をリクエストできる。

さらに、各学校のランチルームを利用したバイキング給食や、きな粉揚げパンとココア揚げパン、豚肉のしょうが焼き、と鶏肉のから揚げなどのセレクト給食の実施も。

平成14年、開かれた学校づくり協議会でも、お弁当コンクールや「弁当の日」の取り組み。

各小中学校でテーマに合わせた給食メニューコンクールの実施。夏休みに募集し、小松菜を使った給食などを公募。小中から5747件もの応募。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する。

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」でおいしい給食ランチをコイン(500円)で提供。また、「あだち広報・Aメール」にレシピを掲載。花火大会河川敷で、「あだち区民まつり」にておいしい給食のPRブースを出店、揚げパンを販売。土日販売で1日800個が昼前に売り切れ。

平成23年7月、「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て有名に。マスコミでも取り上げられ、他の区でも発行。

生活習慣病の多い足立区、特に糖尿病対策として「野菜の日給食」の実施。「あだちベジタベライフ」の一環で、小中全校で野菜の日。旬な野菜を提供する。保護者の給食だよりも掲載し、区の広報誌にも啓発のため掲載。

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。無駄がなくなった。このように、成果は残菜量の大幅な減少。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る。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。「おいしい給食」とはと、校長会等で理念を徹底している。校長が先頭に立っている。衛生部と共同した糖尿病対策として、「野菜の日」の取り組み。食育は給食を手掛かりに進める。目標として、小中学校を卒業したとき、自分で最低2、3品は作れるノウハウを身に付けさせる。高校生になっても食事について一考できる人間の育成。現在、食育の計画を見直している。

学校給食法にもとづき7つの目標を示す。この用紙は小中学校入学時に渡す。1日

に摂れる学校給食での栄養のバランスや食品のバランス。食品栄養価の計算のため、献立を作るソフトを使用し、入力。コンピュータで指導している。入力された内容を教委の栄養士がチェックし、バランス等を指摘するなど、指導している。安心安全な食材を提供するため、果物、肉類は、原則国内産とする。また、できるだけ無着色無添加の食材を使用。東日本大震災の影響で、「今日の給食」内容（食材の産地や献立内容）を毎日、学校の正門に張り出している。

衛生への配慮とともに、自然の味をだすことを重視。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、火を通して作る。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。

給食年間回数は、小学校で198回。食材費は給食費として各学校が徴収。光熱費、人件費、備品費関係は、教委が負担する（実質公費）。

〈主な質疑〉

コシヒカリは1年に何回購入するのか？

——学校ごとに購入し、米は魚沼から低価格で購入。給食会からはパンや牛乳など購入。米や野菜、乾物は、各校で契約し購入、産地もバラバラとなる。

給食会は通さないのか？

——給食会を通したパン屋さんからパンや牛乳を購入。食材はすべて各校で個別購入。

給食会は東京都の組織か

——そうである。105校が、米は各校で購入。

魚沼産の米価は、30キロいくら？

——友好都市であり、校外施設係で扱っている。後ほど回答。

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。

業務委託は6年経つと？

——改めてプロポーザルを行う。「めひこ」は庁舎管理とからむ業務。5年経つとプロポーザルを行う。

「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。

家で子供が野菜やサラダを食べない？

——学校ではドレッシングも火を通してしている。野菜サラダは家では食べない子もいる。家でも食べるよう指導している。

料理ができない子供が多いが？

——給食調理で骨を取るべきか、取らざるべきか。各学校に任している。うまいものだけ

出すのではなく、嫌いなものも食べる努力をさせる。オリンピック給食もあり、ブラジ

ルの料理も出す。世界の食事を知ってもらおう。

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。

栄養士配置。職員配置は？

—4月から非常勤職員が入り、若い。区の非常勤として採用。経験が浅い、経験が無い人も6人。校長など管理職のサポートや、教委の栄養士が巡回指導したり、近隣校の栄養士が面倒をみる。メニューを作り、味をみて、パソコン駆使するなど、業務はハードだが。

教育委員会でチェックするのか？

—教委に栄養士は、常勤が1名、非常勤が1名、計2名。

献立は？

—小中の献立表は送る。

魚沼産コシヒカリ、1キロが600円(送料込み)。1キロのコシヒカリとしては、安くはない。合計45キロで、227万円。3倍の値段。

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人いるかいなか。

農業経験してよかった？

—学校菜園、区内農園だけでなく、魚沼での体験で、好き嫌いが減る。経験によって体を動かし、魚沼で米を食べ、収穫体験で、漬物までも食べる。残菜が少なくなった。

シェフがきたときには？

—法人組織の超人シェフクラブから全国へ出張可能。提案調整可能。当日の給食残菜は常の半分以下になる。事務局に学校栄養士等から依頼すれば可。

レシピ本は7万7千部が売れたというが、印税や収入は？

—442万円余が一般会計の歳入に。

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。

枝豆の莢むき体験などは？

—豆関係が多い。枝豆ごはん、ソラマメごはんなど。子供が育てた茄子などもランチルーム給食に使用している。トマトや、ピーマンは苦手な子が多い。さやむきは足立区で多くやっている。保育所でもやっている。

小学校低学年では、集団的な場所で食べてみよう。学校の担任の声掛けが大きい。学校全体が落ち着かないといけない。給食時間が落ち付いていることが大切。小学校では特に担任の指導が大事。「食べてみたら」などの声掛けが大事。

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」

意識が高い？

—教委からの植え付けが利いている。区長がトップダウンで。106人の校長の前で話しても、そのバックには区長がいるという状況。

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。

職場体験など他には？

—あまりない。全体としては、農業体験の他に、区としてはやっていない。

謝礼 藤田議員

トップダウンの大切さ。足立区は人口5年で1万人増えている。市長が替り、教委制度が変更になった。おいしい給食を目指して京丹後でもがんばりたい。

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、瞠目させられたのは、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 日ででかける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、写真等（別添のとおり）