

調 査 ・ 研 修 報 告 書 (会派個人用)

会派名：大志の会

報告者：赤木忠徳 ㊦

実施場所：秋田県藤里町（給食甲子園優勝の地元愛に学ぶ）	実施日：平成 27 年 6 月 9 日
<p>■ 目的・課題・問題事項（調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など）</p> <p>学校給食は食の文化、食の安全を守り育てる食育の現場であり、給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員や調理員の目標として励みになり、こどもたちや教職員全体に生きがいや活力を与える「学校給食甲子園」があり、自校給食でなく、給食センター化した藤里町学校給食センターが優勝した。参加目的と経緯、地元愛を学ぶ。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="240 629 574 880">  </div> <div data-bbox="791 629 1125 880">  </div> </div> <p style="text-align: center;">藤里町学校給食センター 優勝旗共に浅利美津子教育長と津谷早苗栄養教諭</p>	
<p>■ 参考とすべき事項</p> <p>学校給食センター化した施設が学校給食甲子園に挑戦した事に驚きを隠せなかったが、県、及び藤里町教育長の支援が大きく貢献した。</p> <p>給食を通して、豊かな自然と食材に恵まれている藤里町の良さとすばらしさを伝えていきたいとの抱負であったが、特別な事をしたわけでない謙虚さを持ち合わせた津谷栄養教諭であった。優勝パレードも祝賀会も調理員など内輪で実施。</p>	
<p>■ 提言・その他（本市の施策等にどのように活用すべきか など）</p> <p>郷土料理、地元独特の食材を取り入れた給食を提供する姿勢は大いに参考すべきである。</p> <p>地元産のジュースをゼリーに加工するなど手間を掛けることに、躊躇なく挑戦している点は地元愛であり、食の安全、広がり学ぶべきである。</p> <p>庄原市では、一昨年板橋小学校が出場しているが、三次市は多くの学校が挑戦している。地元食材を使用するアイデアを出すには、常に地元食材を使用とする姿勢が必要であり、県予選は、書類選考であるので毎年全ての施設が挑戦すべきである。</p>	

※ 調査・研修終了後、一週間以内に会派事務局へ提出してください。

調 査・研 修 報 告 書 (会派個人用)

会派名：大志の会

報告者：赤木忠徳 ㊦

実施場所：秋田県男鹿市（水田フル活用ビジョン）	実施日：平成 27 年 6 月 10 日
■ 目的・課題・問題事項（調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など）	
	 <p>中田和彦課長 武田 誠主幹 加藤隆一副主幹</p> <p>より説明を受ける</p>
<p>中山間地に存在する地域にとって、水田をいかに利活用することは、我々に課せられた喫緊の課題である。男鹿市水田フル活用ビジョンはいかなるものなのか研修を行なった。</p>	
■ 参考とすべき事項	
<p>米の計画的な需要調整と農地の効率的な利用を図るため、地域の特性や土地条件の違いに応じた高収益性の作目、作型の導入を推進している。</p>	
<p>作物ごとの取組方針が示され、これまでの「作ったものを売る」という農業者意識から需要と市場ニーズに合わせ地域の販売戦略に基づき、「売れるものを作る」方向に意識転換し「安全・安心」な減農薬米、生産履歴記帳、ポジティブリスト制度の徹底、中食や外食需要に応じた品種構成の確立に努め、高品質、良食味米生産指導の強化により選ばれる産地を目指すとする。</p>	
<p>輸出米についても、全農あきたと連携し取組んでいる。</p>	
■ 提言・その他（本市の施策等にどのように活用すべきか など）	
<p>庄原市も他市に比較して多くの農業補助金があるが、男鹿市の産地交付金の活用方法を作物ごとに内容、要件、確認方法、継続、県域枠、産地戦略枠、従来枠等明示して、転作イメージがひと目で分かるよう整理、図式化すべきである。</p>	
<p>水田をいかに利活用していくかの意欲、意識を明確化すべきである。</p>	

※ 調査・研修終了後、一週間以内に会派事務局へ提出してください。

調査・研修報告書(会派個人用)

会派名：大志の会

報告者：赤木忠徳 ㊦

実施場所：地産地消給食文部大臣賞の秋田県五城目第一中学校
 (「家庭の食事の見本となる給食」を学ぶ)

実施日：平成27年6月10日

■ 目的・課題・問題事項(調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など)



日本一の給食を視察申し込んだところ、校長先生から給食を試食して、授業参観もして下さいとのことであった。

■ 参考とすべき事項

朝市で食券を販売して年一回一日20食限定に給食を試食出来る週があり、当日が実施日であった。毎回完売である人気の秘密は、地元食材を手間と時間をかけているからであろう。校長先生から、「給食日本一より完食日本一ですよ」と意外な情報を戴いた。給食の食べ残しゼロを競う学級対抗のペロリンピックの開催である。1食350円の基準値を超える850キロカロリー給食は我々にとってもかなりの量であったが、生徒は完食するそうである。地産地消を推進することには、生産地、調理場が抱える問題が多くあるが、両者をつなぐコーディネーター的な組織が必要であるが、五城目エコ・ファーマーの存在が大きい。食味は濃くすると美味しく出来るが、家庭の食事の見本となる給食がコンセプトであるため、食材の美味しさを感じるよう薄味にしていた。アレルギー食は、責任の明確化で1名が専門に調理していた。

「おらほの給食日本一！給食レシピ集」としてフロッピーディスクにして卒業時に配布していたが、吉原朋子先生は将来このレシピ集が家庭の料理の手本になって欲しいと語っていた。

■ 提言・その他(本市の施策等にどのように活用すべきか など)

地元食材をいかに利活用するのか、常に考え続ける必要は、単に目標数値を達成することより、地元食材の美味しさ、新鮮さ、安全性、家庭の料理の手本になるようにとの意識の継続であろう。学ぶべきである。

給食日本一も大いに参考になったが、生徒の挨拶、自習学習ノート、予習の家庭学習実施等徹底的に行なっていた事は驚愕的であった。

今日の給食のレシピには、我々の視察・試食の様子を直ぐに載せて生徒に配布していた。迅速行動であった。

地産地消の必要性は、子どもたちの健康やひいては地域の健康に寄与するものであるとの意識が必要である。

※ 調査・研修終了後、一週間以内に会派事務局へ提出してください。

調 査 ・ 研 修 報 告 書 (会派個人用)

会派名：大志の会

報告者：赤木忠徳 ㊦

実施場所：秋田県大仙市中仙さくらファーム	実施日：平成 27 年 6 月 11 日
<p>■ 目的・課題・問題事項（調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など）</p> <p>集落の総意による営農組織の発展と復号化・多角化への挑戦！元気な農家に学ぶ。近年の米価下落による組合員の収入減少及び後継者のいない高齢農家の増加に伴い、農作業委託面積の増加に対応する必要性が生じ、今後の農政支援策は一定規模以上の担い手に集中化・重点化される方向性が示されたことから農政の大転換にも対応出来る経営体として法人設立した。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="164 683 499 925"></div> <div data-bbox="557 636 774 925"></div> <div data-bbox="833 636 1056 925"></div> <div data-bbox="1114 636 1345 925"></div> </div> <p>田村誠市 社長 元気な農家ロゴ入り 農機具倉庫 レストラン用水耕システム</p>	
<p>■ 参考とすべき事項</p> <p>JGAP(ジェイギャップ)に参加し安心安全な農産物の証を取得している為、トイレでの手の消毒までもに図式化、有機質 100%の肥料など、差別化して価格維持に努力している。関東のレストランと提携し 6 割を出荷している。農山漁村活性化プロジェクト支援交付金を利用しライスセンターを建設し、貯蔵、効率的な乾燥調整、精米など一貫して供給出来る体制を整えている。米、りんどう、大豆、農家レストラン、グリーンツーリズムなど多角化して、経営の安定を目指している。農と雇用事業を活用して 2 名を雇用。</p>	
<p>■ 提言・その他（本市の施策等にどのように活用すべきか など）</p> <p>美味しい米を直接食べていただける農家レストランを開設している点は大いに参考すべきである。杜仲茶を食べさせた豚、杜仲茶入りそば、あきたこまちを小麦に練り込んだ麺、こめっこソフトクリームなど、ヘルシーでアイデアいっぱいのメニューは、魅力的である。米価下落は、法人化していると非常に苦しい。ここ 5 年間で頑張りがどころだと田村誠市社長は力説しておられたが、米価下落は直接収入減になり、地代 28,000 円/10a, 作業賃金 850 円/時、役員報酬の支払を維持するには、大手レストランなどに出荷量を増やすなど、出荷先変更が鍵になるろう。</p>	

※ 調査・研修終了後、一週間以内に会派事務局へ提出してください。

調査・研修報告書(会派個人用)

会派名： 大志の会

報告者： 門脇俊照



実施場所：秋田県藤里町学校給食センター

実施日：平成27年6月9日

■目的・課題・問題事項（調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など）

給食による食育、児童の健康と安全を考えた給食、加えて地場産の素材を多く取り入れている給食現場を視察しました。

藤里学校給食センターは昨年(2015年)の全国学校給食甲子園(2,157校)で優勝。

■参考とすべき事項

藤里町学校給食センターでは小学校児童115名、中学校生徒57名、幼稚園児童47名、職員51名の給食を栄養教諭1名、調理員6名(臨時)で調理されています。

給食費は小学校260円、中学校290円。

地場産使用は野菜21品目53.5%。津谷栄養教諭は赴任3年目ながら地元農家に積極的に出向き安全安心の野菜を探し使用されていました。

全国学校給食甲子園は一次書類審査から始まり、決勝では12チームが栄養士と調理員で献立通りに調理し味、見た目、安全が審査されます。

優勝した栄養士の先生、調理員の背後には生産者、保護者、教員の理解と応援があったそうです。

浅利美津子教育長さんの給食、食育、農家への熱い思いも参考になりました。

■提言・その他（本市の施策等にどのように活用すべきか など）

本市は、米をはじめ野菜が豊富に作れる土地柄です。

食材は農家や生産グループと計画を共有することで安全安心な食材を供給して頂くことは可能だと思います。

旬の野菜は今の技術で高度な保存が出来、また調理に一手間加えることで調理の幅が広がります是非研究してみてください。

小、中、幼稚園の給食を一カ所で調理するためアレルギー対策には細心の注意をされていました。

マニュアルも管内の学校、調理場共通の「食物アレルギー対応マニュアル」を作成されていました。

※ 調査・研修終了後、一週間以内に会派事務局へ提出してください。

調査・研修報告書(会派個人用)

会派名： 大志の会

報告者： 門脇俊照



実施場所：秋田県男鹿市役所	実施日：平成27年6月10日
<p>■目的・課題・問題事項(調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など)</p> <p>●農業再生協議会水田フル活用ビジョン 庄原市の基幹産業でもある水田が高齢化や担い手不足で休耕田が増加している現状打破、解決のヒントを探すために視察にいきました。 庄原市耕作水田5,000ha、休耕田400ha。</p>	
<p>■参考とすべき事項</p> <p>男鹿市は農業粗生の大半を米が占めている。計画的な需給調整と農地の効率的な利用を図るため、地域の特性や土地条件の違いに応じた高収益の作目、作型の導入を推進している。稲作を中心とした大豆、野菜、花き、果樹等の複合経営は増加傾向にあるが、傾斜地や沢地など中山間地では、未整理田も多く、農道、かんがい施設の整備が進まず、稲作以外の作目への取り組みが進まない状況もある。</p> <p>男鹿市では「あきたこまち」を主体に「ゆめおぼこ」「めんこいな」といった品種を作付されているが、近年、「あきたこまち」に偏った作付けによる生産過剰や需要の低迷に対応するため、市場ニーズに応じた品種構成への作付け誘導も進めている。</p> <p>これまでの「作ったものを売る」という農業者意識から、ニーズに合わせ販売戦略をたて「売れるものを作る」方向に意識転換し、「安心・安全」な減農薬米や生産履歴記帳・ポジティブリスト制度徹底、高品質、良食味米生産指導の強化により「選ばれる産地」を目指しておられました。</p>	
<p>■提言・その他(本市の施策等にどのように活用すべきか など)</p> <p>農業施策は補助金がらみで国・県主導であったり、種苗や農薬、販売にJAの係りが強く市単独での施策が難しいと思いますが、本市の休耕田400haがますます増加する可能性は大です。</p> <p>基幹産業を守るためにも市独自の水田フル活用ビジョンが必要です。</p>	

※ 調査・研修終了後、一週間以内に会派事務局へ提出してください。

調査・研修報告書(会派個人用)

会派名：大志の会

報告者： 門脇俊照 ㊟

実施場所：秋田県 五城目町立第一中学校

実施日：平成27年6月10日

■目的・課題・問題事項(調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など)

給食による食育、児童の健康と安全を考えた給食、加えて地場産の素材を多く取り入れている給食現場を視察しました。

平成26年度 地産地消学校給食等メニューコンテストで最高賞の文部科学大臣賞受賞。

■参考とすべき事項

給食室経営案に「豊かな人間性を身に付け、志を高め、挑戦する気概のある人間の育成。」栄養士の吉原朋子先生、「大規模な食中毒事故が地場産物の取り込みやメニューの進歩に大きな壁になっている。町は秋田でも一番はじめに食育推進計画を作成した地域、町は米どころで見識の高い農家も多い。この現場で既成概念を打ち破り、やろうと思えばやれる地場産物の取り組みを実践したかった。」

【生産組合(農家)との連携】計画・使用が決まれば計画生産と地場産物の受け入れの門戸を開いておく。地場産物の有効利用のため加工を給食室で行う。

例) 大根葉、ほうれん草、冷凍トマト、ニンニク、生姜

【製造業者との連携】例) かぼちゃの缶詰、冷凍米粉パイ、みそ、豆腐、醤油。

既製品は一切使用されていない。

農家の安定収入を図る、地元生産業者と安定契約を結ぶ。

調理員は臨時だが長期休暇の間に加工するので収入が増、清掃は業者に依頼。

■提言・その他(本市の施策等にどのように活用すべきか など)

給食に情熱を燃やす吉原先生も凄いが五城目第一中学校の川辺校長先生もパワフル。

学校へ着くなり生徒が「こんにちは」「おつかれさま」と大きな声での挨拶。

私たちは給食を校長室で一緒に頂きました。ボリュームある美味しい給食。校長にこれは大盛りですかと尋ねると、「普通です。生徒は毎日完食です。」コンテストより完食日本一に自信。

学校は常に開かれ、空き教室で五中食堂がオープンし、1日20食限定誰でも給食が350円で食べられます。この日も食べに来ておられました。

食後に是非授業参観をしてくださいと校長に案内していただきました。町民は何時でも参観できるそうです。

吉原先生は「学校給食は行政が関与する唯一の食事です。教育としての地場産の活用は、今後の食習慣の育成に多大な影響を与えるだろう、TPPの問題がある今だから「給食は全て国産」の考えが必要。どんなに苦労しても多少予算がかかっても、推進することは日本農業の将来や消費行動、ひいては国民の健康に大きく作用する。」といわれる。

日本一の給食は普通820カロリーだが五中は850カロリーでボリュームあり。

基本は家庭で作れる素材、味付けを心掛けている。

調査・研修報告書(会派個人用)

会派名：大志の会

報告者：門脇俊照 ㊞

実施場所：秋田県大仙市 中仙さくらファーム	実施日：平成27年6月11日
<p>■目的・課題・問題事項（調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など）</p> <p>基幹産業でもある農業が高齢化や担い手不足で縮小化にある。加えて TPP 問題や米価の下落、農政支援策は一定規模以上の担い手集中化・重点化される傾向にあり、現状打破へのカギはあるのか、将来のあるべき農業を探りに視察にいきました。</p>	
<p>■参考とすべき事項</p> <p>さくらファームの前身は昭和49年共同育苗と農業機械共同利用で設立された上桜田農事組合でした。法人化のきっかけは、近年の米価下落による組合員の収入減少及び高齢化農家の増加に伴い、地区外農家からの農作業委託面積の増加による。現在は19戸の農家からなる農事組合法人で自然志向が高まる中、環境にやさしい米づくりに取り組み、有機質100%の肥料だけで米作りをされています。その他、大豆、リンドウ、小菊をハウスで水耕栽培されています。</p> <p>出来た米は東京の外食会社と契約し高値で販売されています。</p> <p>【課題と発展方向】年間を通し雇用体系の確立が課題となっている。解決の取り組みとして農家レストランを含めた6次産業化を検討し平成22年に農家レストラン「元気な農家」を道の駅「なかせん」にオープン。</p> <p>グリーンツーリズムの一環として、個人、団体、学生、家族連れの農業体験研修を行っている。</p>	
<p>■提言・その他（本市の施策等にどのように活用すべきか など）</p> <p>法人化、農家なので米はつくれる。問題は余剰労働力の活用をどうするか。</p> <p>これまで個別経営で取り組んでいた小菊栽培は、毎年定植が必要で時期は田植え作業と重複することから、「りんどう」栽培に切り替え当初30aを現在65aに拡大、加えてハウス栽培や路地のトンネル保温栽培により6月下旬から11月上旬まで出荷。集落内の若者、女性、高齢者の雇用確保に貢献されていました。</p> <p>更に、年間を通した雇用体系の確立が課題となっている。さくらファームでは道の駅に農家レストラン「元気な農家」をオープンされていました。</p> <p>農業は国の動向により大きく左右されています。早めの情報収集が必要。法人化された農家の安定経営指導できる体制づくりが急がれます。</p>	

※ 調査・研修終了後、一週間以内に会派事務局へ提出してください。