

食の確保・食の安全対策特別委員会会議録

平成20年11月5日

場 所 第4委員会室

平成20年11月 5日(水曜日)

午前10時0分開会

会議に付した案件

○概要説明

教育委員会

1. 学校における食育及び地産地消の取組について

農政水産部

1. 食育及び地産地消の取組について

○協議事項

1. 次回委員会について
2. その他

出席委員(13人)

委員	長	横田照夫
副委員	長	田口雄二
委員		坂元裕一
委員		外山三博
委員		水間篤典
委員		中野一則
委員		十屋幸平
委員		河野安幸
委員		山下博三
委員		満行潤一
委員		外山良治
委員		武井俊輔
委員		前屋敷恵美

欠席委員(なし)

委員外議員(なし)

説明のために出席した者

教育委員会

教育長 渡辺義人

教育次長 (総括) 一原則幸

教育次長 (教育政策担当) 寺田健一

教育次長 (教育振興担当) 満丸洋一

総務課長 金丸政保

学校政策課長 黒木正彦

スポーツ振興課長 得能剛

政策企画監 吉村久美子

学校支援監 二見俊一

農政水産部

農政水産部長 後藤仁俊

農政水産部次長 (総括) 西田二郎

農政水産部次長 (農政担当) 伊藤孝利

農政水産部次長 (水産担当) 太田英夫

部参事兼農政企画課長 岡崎吉博

営農支援課長 吉田周司

農産園芸課長 串間秀敏

畜産課長 押川延夫

水産政策課長 桑原智

農水産物ブランド対策監 郡司行敏

消費安全企画監 八反田憲生

事務局職員出席者

政策調査課主幹 (特別委員会・広報担当) 河野龍彦

政策調査課副主幹 福島久大

○横田委員長 ただいまから食の確保・食の安全対策特別委員会を開会いたします。

まず、本日の委員会の日程についてでありませんが、お手元に配付の日程案をごらんください。まず、3の概要説明であります。当委員会の調査事項のうちの一つに地産地消及び食育に関する

ることを掲げておりますが、本日は、まず、教育委員会から、学校教育における食育及び地産地消について、続いて、農政水産部から、教育部門を除く食育及び地産地消について説明をいただきたいと思っております。以上のように取り進めてよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○**横田委員長** では、そのように決定いたします。

執行部入室のため暫時休憩いたします。

午前10時1分休憩

午前10時2分再開

○**横田委員長** 委員会を再開いたします。

教育委員会においでいただきました。

私は、この特別委員会の委員長の横田照夫でございます。どうぞ、よろしくお願いいたします。なお、時間の制約もございますので、委員の紹介はお手元の配席表にかえさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

当委員会は、食の確保・食の安全対策特別委員会ではありますが、我が国の食料自給率の向上を図り、また、現代社会で健全な食生活が営まれるためには、食に対する県民の理解が極めて重要であると考えております。

そこで、本日は、学校教育における食育及び地産地消について、概要説明をお願いしたいと考えております。どうぞ、よろしくお願いいたします。

○**渡辺教育長** 教育委員会でございます。よろしくお願いいたします。

委員の皆様方には、子供たちの健やかな成長の糧になります食の安全・安心に関する諸課題につきまして、日ごろから、御指導・御支援を賜り、深く感謝を申し上げます。

本日は、1つには学校における食育の取り組みについて、2つには学校における地産地消についての2項目につきまして、今年度の県教育委員会の事業や、各市町村、学校に協力をいただき実施いたしました、学校給食における地場産物活用状況、外国産食材の使用状況調査の取りまとめ結果等を御説明申し上げます。詳細につきましては、スポーツ振興課長から説明をさせていただきます。

なお、本日出席しております職員の紹介につきましては、委員会資料の表紙の裏面に出席職員一覧表を載せておりますので、この一覧表をもってかえさせていただきますと存じますので、よろしくお願いいたします。

私のほうからは以上であります。

○**得能スポーツ振興課長** スポーツ振興課長の得能でございます。どうぞ、よろしくお願いいたします。

お手元に配付させていただいております資料の説明をいたします前に、学校における食育の取り組みについての考え方を述べさせていただきますというふうに思います。

現在、食品の安全性に対する信頼が揺らいでいる中、栄養や食事のとり方など、食品の品質や安全性につきまして、正しい知識・情報に基づいて、みずから判断できる能力が必要となってきました。さらに、食は、他の動物や植物の命によってみずからの命を維持し心身をはぐくむもの、また勤労の成果によるものでありますことから、命の大切さや食への感謝の気持ちを持つことの必要性を理解する上で、大きな意義を有するものと考えられます。また、食に関する問題は、言うまでもなく、家庭が中心となって担うものでありますけれども、このような状況を踏まえたと、学校が子供の食につい

て家庭に助言や働きかけを行うことも含めまして、学校、家庭、地域社会が連携して次代を担う子供の食環境の改善に努めることが必要であります。また、子供に望ましい食習慣を身につけさせるということは、次の世代の親への教育ということにもなるかというふうに考えております。

それでは、学校における食育の取り組みと地産地消について、御説明をさせていただきます。

初めに、学校における食育の取り組みについてでございます。

資料の1ページをお開きいただきたいと思っております。食育の基本理念と方向性を明らかにいたしますとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、食育基本法が平成17年に施行されました。本法律の前文には、「子どもたちが、豊かな人間性を育み、身に付けていくためには何よりも『食』が重要である」「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づける」と規定され、子供の食育に対する教育関係者の取り組みを強く期待していることが述べられております。

また、食育推進基本計画が平成18年度から平成22年度までの5年間を対象としまして策定され、子供の健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るために、4つの概要が示されております。また、同じく、県の食育推進計画も18年9月に策定され、施策としまして、「学校、家庭、保育所等における子どもの成長に応じた食育の推進」が掲げてあります。

そこで、県教育委員会といたしましては、学校における食に関する指導の目標を、①食事の重要性を知ること、②心身の健康を増進すること、③食品を選択する能力を高めること、④感

謝の心を育てること、⑤社会性を学ぶこと、⑥食文化を学ぶことの6項目で取り組んでおります。そして、これらの指導目標を踏まえまして、平成18年度より食育みやぎき元気アップ事業を実施し、食育の推進に取り組んでいるところであります。

2ページをごらんください。食育みやぎき元気アップ事業の取り組みでございますが、大きく2つの事業に分かれております。

(2)の①学校における食育推進事業でございます。これは、栄養教諭が配置されている学校を食育推進モデル校としまして、栄養教諭を中心に、校長のリーダーシップのもと、全教職員で教育活動全体を通して食育に取り組むものであります。栄養教諭は、複数校を兼務としまして、兼務校におきましても、授業や給食指導などへ参画するなど、食に関する指導の充実を図ります。詳しくは3ページのほうで御説明いたします。

次に、②の元気な子どもを育む食育推進事業につきましては、毎月16日に「ひむか地産地消給食の日」を設けますとともに、地産地消給食献立コンクールに取り組んでいるところであります。

3ページをお開きください。食育推進モデル校の取り組みといたしまして、大きく7つの柱で実践しているところであります。1つ目に、食に関する学校の体制づくりや全体指導計画の策定などを行っております。2つ目に、栄養教諭の授業等への参画であります。家庭科、学級活動を初め、栄養教諭の専門性を生かしまして、学級担任や教科担任と連携して、年間約100時間行っております。その結果、朝食を毎日食べる児童生徒がふえたり、食に対する意識の高揚につながっています。3つ目に、食物アレルギー

などの児童生徒の個別指導や相談体制の整備に取り組んでおります。4つ目には、給食の時間における食に関する指導の充実に努めております。実際に残食量の減少や、食事のマナーがよくなってきております。5つ目に、食に関する校内研修会の実施であります。食育基本法や食育の必要性など、職員の共通理解が高まりつつあります。6つ目に、家庭・地域社会との連携であります。家庭、地域へ学校の食に関する取り組み状況などを掲載した給食だよりの配布や、食育参観日、授業などへの地域の人材活用、試食会の実施を初め、地域の企業や生産者団体などの連携による農林漁業体験や親子調理実習の開催など、さまざまな体験活動が行われております。これらの連携を通しまして、一人で食事をとる児童生徒、つまり孤食の減少や、子供たちみずからも調理に挑戦するなど、地域の産物や食文化などへの理解が深まってきております。7つ目に、各地域の学校栄養職員のリーダーとしての取り組みとして、研究授業の実施や指導資料の提供や講話などを行っております。今後、このモデル校の取り組みを全県的に広めていきたいと考えております。

4ページをお開きください。これは、3ページの1で御説明をいたしました食に関する指導の年間指導計画、小学校2年生の例であります。この年間指導計画を見ていただきますとおわかりのように、給食の献立と教科等の学習内容との関連、それから旬の食材や地域の食文化伝承、学校行事などとの関連を意図的に計画してあります。教科につきましては、ほかにも関連する教科がありますが、ここでは生活科を挙げております。給食の体験が教科などの学習に生かされ、教科などで得た知識を給食にフィードバックさせながら、食べるという体験を通しまして

実践につながるよう配慮する必要があります。また、学習の内容を家庭に知らせ、家庭において定着を図ることが望まれるところであります。

例えば、5月をごらんいただきたいと思いません。生活科の授業で「ぐんぐんのびろ」という題材を学びます。給食の時間におきましては、「食べ物のはたらきについて知ろう」をテーマに、朝食の役割や歯と食べ物の関係について指導いたします。旬の食材といたしましては、エンドウ、トマト、アスパラ、カツオなどが挙げられております。地場産物の利用としましては、キュウリ、ピーマン、カツオを計画いたしております。食文化の伝承では、豆御飯が計画されています。小学校2年生にとりましては、生活科で学び育てた野菜について、給食で出たキュウリやピーマンを生きた教材として感じることが出来ます。また、豆御飯を通してエンドウを知り、5月という季節感を知ることにつながります。さらに、学校給食で地場産物を活用することにより、さまざまな効果が期待できます。例えば、児童生徒がより身近に実感を持って地域の自然、食文化、産業などについての理解を深めることができます。そして、食料の生産、流通などにかかわる人々の努力をより身近に理解することができます。また、地場産物の生産者や生産過程などを理解することによって、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができます。さらには、顔が見え、話ができる生産者などによりまして生産された、新鮮で安全な食材を確保することができます。

このように、学校給食の献立に地場産物や郷土食を取り入れることは、さまざまな教育的効果があり、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用できることから、郷土食や地場産物を使った料理、地域の食生活、地域の産

業などについて、日ごろから理解を深め、工夫された魅力ある献立による学校給食となるよう努める必要があります。

次に、学校における地産地消について申し上げます。

5ページをお開きください。中国製冷凍ギョーザ問題を初め、偽装表示問題が多く発生している現在であります。子供たち、保護者が不安を持っており、学校給食における子供たちの安全・安心のためにも実態を知ることが急務になりました。そこで、市町村とともに、食材に対する正確なデータを把握するために、昨年度の4月から今年度の7月までの月ごとの各学校における学校給食の地場産物活用状況と外国産食材の加工品を除く使用状況調査を、県内全小中学校を対象に行いました。

まず、これらの調査結果を踏まえ、学校における地場産物活用について、その特徴的な取り組みを御紹介いたします。学校での活動といたしまして、学校農園で児童が栽培した野菜などを活用したり、児童生徒たちが体験活動として水稻栽培に取り組んだ収穫米を確保しているところがあります。地元生産者との協力を行っている取り組みとしましては、給食センターの所長、栄養士、調理師が合同で農家を訪問し、直接契約により地元食材を確保したり、地元事情精通者の協力によりまして、地域農家の情報を収集し、地元食材を納入している取り組みがあります。行政側からの支援によります取り組みとしましては、市町村が学校と生産者の契約を支援し、地場産物を安価で購入したり、児童の体験活動も実施している延岡市の一校一農のような取り組みがあります。また、県農政水産部が行っております学校給食推進事業や、市町村からの補助金などによる計画的な県産食材活用

の取り組みもあります。企業・業者等との連携としましては、JA等の協力による安定価格での規格のそろった地場産物の購入や、地元農産物特売所へ発注し、新鮮な食材を生産者から直接購入している取り組みがあります。これらの結果からわかりましたことは、学校によっては、既にそれぞれの実態に応じた取り組みが進められているところがある一方、価格の問題や地場産物活用の体制づくりの必要性なども課題として挙げられているところでもあります。

2つ目に、年間を通して学校給食で使用している地域産食材名でございます。野菜・キノコ類では、キュウリ、ピーマン、シイタケを初め17種類があります。6ページをごらんください。肉・魚・卵類では、牛肉、鶏肉、豚肉、アジ、タチウオ、ウズラの卵など計14種類があります。

3つ目に、外国産を地域、県内、国内産にかえた実践例であります。実際、各学校がどのような代替の工夫などを行っているかを示したものであります。外国産の野菜・キノコ類では、マッシュルームやキクラゲを県内産シイタケにかえたり、肉類では、牛肉を県内産豚肉・鶏肉にかえたり、また、魚介類では、中国産ウナギを国内産のサンマのかば焼きにかえるなど、県内・国内産で調達できる種類のものを業者と提携・協力して行っている工夫が見られました。

このような例を各市町村に提示することにより、例えば、各学校で外国産のレンコン水煮を地場産物のゴボウにできないかとか、外国産の青豆をわざわざ使わなくても、県内産のホウレンソウでよいのではないかなどの検討が今後できるものと考えます。さらに、県内産・国内産の食材を見ますと、ほかにも多くの代替できるものがあるかと考えます。各学校におきましては、これらの資料を地場産物の活用の参考にし

ていただきたいと考えております。

7ページをお開きください。7ページから11ページにかけては、参考資料といたしまして、外国産食材の使用状況をお示ししたものであります。

まず、外国産野菜・キノコ類の使用状況でございます。(1)のグラフは、19年度に使用されました県全体の野菜・キノコ類の総重量に占める外国産野菜・キノコ類の割合を示したもので、約8%の外国産を使用していることがわかりました。(2)につきましては、外国産野菜の種類別使用量を示しております。53種類の使用食材数のうち、使用量の多い食材としましては、ブロッコリーの2万3,681キログラム、約23トン、次にコーンカネル、サヤインゲンの順となっております。

8ページをごらんください。外国産魚介類の使用状況であります。(1)のグラフは、19年度に使用されました県全体の魚介類総重量に占める外国産魚介類の割合を示したもので、約35%の外国産を使用していることがわかりました。

(2)につきましては、外国産魚介類の種類別使用量を示しております。31種類の使用食材数のうち、使用量の多い魚介類といたしましては、イカの1万5,281キログラム、約15トン、次にエビ、サバの順となっております。

9ページをごらんください。外国産肉類の使用状況であります。外国産肉類につきましては、牛肉と鶏肉であり、19年度に使用されました県全体の肉総重量に占める外国産肉類の割合は6%でありました。外国産肉類の種類別使用量につきましては、使用量の多い肉類としましては、牛肉がほとんどで、2万8,379キログラム、約28トン、鶏肉1,954キログラムであります。

10ページをごらんください。外国産野菜・キノコ類の使用原産国食材の一覧表でございます。

約18カ国から輸入しておりまして、主な食材を右側にお示ししております。

11ページをごらんください。同じく、外国産肉・魚介類の原産国食材の一覧表でございます。24カ国からの輸入であります。

以上、アンケートについて御説明をさせていただきましたが、県教育委員会といたしましては、今後、このアンケート集計の結果をもとに、市町村産、県内産、国内産の利用についての方針などにつきまして、学校給食の実施主体であります市町村や関係機関と連携を図りながら、さらに地場産物活用を含めた学校給食の充実に努めてまいりたいと思います。

最後になりましたが、会場のほうには10枚のパネルを置かせていただいております。これは、先日、11月2日(日)にJ Aアズムホールで行われました食育・地産地消推進大会で展示させていただきましたものでございます。それぞれ栄養教諭、学校栄養職員が学校給食における地産地消及び食に関する指導を行っている状況をまとめたものでございます。本日、学校の取り組みとしてごらんいただければと思い、提示をさせていただきますところでございます。

以上であります。どうぞ、よろしくお願いたします。

○横田委員長 教育委員会の説明が終わりました。委員の皆様方の質疑等がありましたら、お願いします。

○十屋委員 まず1つ、食育みやぎき元気アップ事業の予算規模は幾らなんでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 339万円でございます。

○十屋委員 栄養教諭の配置の分は別ということ、いろんな下にあるようなことを含め

て339万ということですね。①学校における食育推進事業と②元気な子どもを育む食育推進事業と書かれていることで339万ですか。

○得能スポーツ振興課長 そうでございます。

○十屋委員 結果的に多いのか少ないかというところに行き着くとは思いますが、事業を進めて大事なものであるというのは我々も十分認識しておりますし、逆に言うと、本来、教育長の持論であります、家庭教育の中でやるべきことを学校が担わなければいけない時代になってきたり、食に関することも含めて学校側に仕事がふえたと思うんですが、その中で予算的なものでどうなのかなというのが1つあります。これで十分足りているのかどうか、そのあたりの考え方を聞かせてください。

○得能スポーツ振興課長 現在、モデル校としまして15校指定をさせてもらいまして、学校栄養職員の中から栄養教諭に任用がえされた方々が15名いらっしゃいます。今、その方々を中心に食育の推進を学校において進めているところでありまして、したがって、まず、指導者におきましては、学校栄養職員のほうから任用がえという形で栄養教諭を配置いたしているという状況でございます。そして、それぞれの事業におきましては、現在、予算を有効に活用して効果を上げていきたいということで取り組んでいるところなんですが、それぞれ市町村におきましては、特に学校給食という部分だけを取り上げますと、学校給食そのものにつきましては、県のほうからの補助もございまして、市町村からの補助も実際に行われている部分がございます。そういった学校給食の時間をこの事業としましては生きた教材として一番ウエートを置いているという部分もございまして、予算としましては、現在のところ、この予算で何とか成

果を上げていきたいというふうに考えております。

○十屋委員 次に、5ページの地場産物活用ですけれども、学校での活動、地元生産者との協力ということで、直接契約であったり、水稻の栽培であったりということなんですが、これは、その地域でセンター方式であったり単独校方式であったりいろいろあると思うんです。今、ここに挙げられている事例として、直接契約の場合はどういう方式の給食活動をされているのかということをお教えいただけますか。

○得能スポーツ振興課長 単独調理場と共同調理場とに分かれると思うんですが、その別についてはまとめておりません。

○十屋委員 それから、企業・業者等との連携ということなんですが、当然、JAは規格品のものをきちんとした形で納めていかれると思うんですね。地場産品を使おうとしたときには、ふぞろいのもが多いかと思うんです。私の経験上からすると、共同調理場の場合は、児童生徒に対して配食するときに、例えばカボチャであったりとかしたときに、それが同じぐらいのものを業者に要求されるわけですね。大小があっても当然いいと思うんですよ。だけど、日向においてはそういうことがあって、きちんとしたおおよその規格の中でやらなきゃいけない。そうなってくると当然、規格の中のものしか使えなくなってしまう。本当に地場産品を使うのであれば、ふぞろいがあったりとか形が変わっていたりとか、そういうものも当然使ってしかるべきではないのかなというふうに思うんです。最初に御説明のときに言われた、みずから判断できる能力を高めるという意味では、食というのはふぞろいだというのが大前提ですから、そろっている方が不自然なくらいと言ったらおかしい

んですけれども、そういうものがあるので、価格の面からすると規格のそろったというところ辺、それから、大量に買わなきゃいけないというところからすると、それが一番手っ取り早いのかなと思うんですが、それあたりも、単独校でやる場合には対応できる部分、共同調理場でやる場合は対応できない部分、さまざまな形があるんですが、そのあたりは柔軟に対応していただきたいというふうに思っています。

外国産のいろいろ出していただきましたが、県内のトータルとして、野菜、肉で給食に関して約何%ぐらい外国産を使われているかというのを教えていただけますか。

○得能スポーツ振興課長 総重量に対します外国産の使用状況につきましては、9%が外国産であります。

○十屋委員 最後に1つだけ、日向カボチャというネーミングがあるんですが、日向カボチャを日向で生産していないという、これは農政サイドの話なんですけれども、5ページの下に出てくる地域産食材、宮崎でもカボチャはつくっていると思うんですけど、これが全く出てきていないのでちょっと寂しい思いがしたんですが、これは農政サイドにも聞いてみなきゃいけないと思うんですけれども、なぜ外国産がたくさん入ってきているのかという原因とかはわかりませんね。

○得能スポーツ振興課長 おっしゃるとおり、きちっとわからない部分はございますけれども、県内産のものも使用している実態はございますけれども、安価だという、値段的なものが一番大きいんだろうというふうに判断をいたしております。カボチャの場合は夏が旬ということでもあるんですけれども、年間を通して使うというふうなこともありまして、そういった部分

ではやはり外国産のものを使用しているのじゃないかというふうに思っております。

○横田委員長 ほか、ございませんか。

○武井委員 何点か御質問させていただきます。まず1点、単純な疑問で御質問をしたいんですが、こういった食育というのをスポーツ振興課が担当されているのはなぜでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 スポーツ振興課のほうでは、イメージ的には競技力の向上とか体力向上といったようなところが一番注目いただくところではあるんですけれども、私たちとしましては、食育については、いわゆる健康教育の一環として位置づけておりまして、そのことが体力向上につながっていきますし、ひいては競技力向上につながると。したがって、担当しているもろもろのことを根底で支えているのが食育だというふうに考えているところでございます。

○武井委員 スポーツをしない人も、当然、食育ですから、全員給食というのはかかわってくるので、わかったようなわからないようなところもあるんですが、確かに、ネーミングの問題ですので、食育という非常に大きな問題ですから、名前としても重要な問題ですから、むしろ、前面に出てもいいのかなと思いますが、これはまた次年度以降の組織の改編あたりの課題にしていいただければと思います。

それから、続いてなんですが、今、食材費の高騰というものがいつも大きく報道されていますが、経費の問題等を含めて今までも外国産を使ってきたと。逆に言うと、県内産というのが高いというようなこともあったのかもしれないと思うんですが、食材費の高騰というものが地産地消の取り組みに影響を与えている部分があるのかどうか、お伺いしたいと思います。

○得能スポーツ振興課長 少なからずあろうかというふうに考えているところでございます。したがって、栄養価を落とさないように現場のほうでは工夫を凝らしながら、現在進めている状況にあります。しかしながら、御存じのように、本年度から県内15の市町村で給食費を上げられた実態がございます。いろんな食材が値上がりしていること、あるいは原油等が上がったといったようなことから、そういったことに踏み切られたのではないかとこのように思っているところがございます。

○武井委員 それに関連してなんですが、非常に市町村の財政が厳しい状況の中で、私も栄養教諭の担当の方とお話をすると、限られた値段の中でメニューを組んでいくというのは大変な苦労があるというお話を伺っているんですが、当然、県として教育委員会が見られているわけですから、市町村の財政力等によって食材とか、給食のレベルに差が出てはいけないと思うんですが、そういった意味で、市町村の財政悪化、市町村の財政が非常に厳しいということがこういった食育行政に影響を与えている部分があるのかどうか、お伺いをしたいと思います。

○得能スポーツ振興課長 そのことについてまとめていないので、はっきりしたことを申し上げることはできないんですけれども、把握しておりますのは、例えば西都市のほうでは、スイートコーンとかピーマンとかハウスマカンといったようなものを、年1回ほど、市町村のほうの単独事業として学校給食のほうに支援をされているといったようなことも伺っておりますし、県内の給食で使っている米はすべて県産米なんですけれども、えびの市の場合には、えびの市とJAのほうで半額ずつ補助をされているといったようなところは把握をしております。

れども、そのほかにつきましては、具体的にというのは把握いたしておりません。

○武井委員 さっきも少し申し上げたんですが、市町村の財政力等によって給食のレベルに差が出ないようにということは十分配慮していただきたいなと思います。

財政の話と関連して、食育の話と直接的には少し外れるところがあるんですが、給食費の滞納というのが非常に課題になってきていると思うんです。滞納者がふえればその分、給食にかけるお金が減ってくるということで、食事のレベルにも影響が出てくるかと思うんですが、今、給食費の滞納というのが県内でどれぐらいあるのか、数字があれば教えてください。

○得能スポーツ振興課長 現在の状況は把握していないんですけれども、平成18年度に文科省のほうで全国的に調査を実施いたしました。その際には、全国で22億円、本県の未納総額としましては、約2,300万円というのが平成18年度の調査では出されたところでありまして、給食費の総額に占める割合は全国とほぼ同じで、0.5%という結果でありまして、言いかえますと、県全体では99.5%が納入されているということが言えるわけでありまして、先ほど申し上げましたように、キュウリをモヤシにかえるとこういったような、栄養価を下げないように工夫をしているという状況であります。

○武井委員 わかりました。こういうのは非常に平等性にもなりますし、特に、中にはお金はあるけど払わないみたいなこともあるようですが、この辺は市町村と連携して、ぜひ、取り組みをお願いしたいと思います。

最後に1点、御質問いたしますが、外国産のものアンケートを見させていただいたんですが、今、表示偽装ということがよく言われてい

ますが、あくまでもデータとしてどこ産ですよと外国産のものは来ているんですが、国内産のものとして来ているものが、本当に国内産であるのかとか、そのあたりのチェック体制というのはどうなっているのか、お伺いしたいと思います。

○得能スポーツ振興課長 信頼して購入いたしますので、何とも申し上げることはできないんですけれども、少なくとも、学校あるいは給食センターのほうに食材が運ばれてまいります。その際に、必ず立ち会って、検品というのを係の者がいたします。毎日、納品書等から必ず記入をするようになっておりまして、その中にこの食材がどこのものか表示されているものをすべて記入をするようになっております。今回の調査も、そういったことが記入されているということから調査の回答もいただけたわけでありまして、その表示されているものを信用して記入していくという形で進めているところです。衛生面の管理としましては、例えば野菜であれば、国が定めた衛生基準というのがございまして、野菜は必ず3回洗うとか、そういった基準に基づきながら、衛生対策を考えているという状況であります。

○武井委員 その安全をお願いしたいと思います。以上です。

○満行委員 食育、食の教育を学校現場で行うということは非常に大事なことだと思いますし、それに地産地消という視点を入れるともっと、先祖代々の土地、地域の文化とか、いろいろなものを学べる本当にいい機会でもありますし、そこをぜひ学校というチャンネルで進めてほしいなと思っております。そこで、栄養教諭、今、15名ということになっておりますが、今後、栄養教諭の配置をふやすのか、現状維持なのか、ま

た国の指導というのはどういう状況なのか、お尋ねします。

○得能スポーツ振興課長 現在、栄養教諭の配置につきましては、本県が15名、行政のほうに1人おりまして16名いるわけですが、平成20年4月1日現在、全国で1,886名栄養教諭が配置されているところであります。その中で本県は真ん中あたりではなかろうかというふうに考えているところでありますが、年度の途中でも任用されている県がございますので、確実ではございません。特に、本年までモデル事業として3年間、栄養教諭を中心に、学校における食育の推進はどのようなふうに進めたらいいのかということに取り組んできているわけでありまして、確かな手ごたえを感じながら3年目を迎えているところであります。現状は、栄養教諭に対して、兼務校もあるわけなんですけど、兼務校以外のところからも指導に来てほしいというふうな要望も非常に多く上がってきているところでありまして、3年前、各市町村にいろんな相談をしたときになかった反応が現在出てきておりまして、それだけ食に対する意識は高まっているものというふうに思っております。したがって、モデル校でいろんな検証をしたことをもとにしまして、今後どのような配置をしていけばいいのか、十分、教職員課とも相談をしながら進めていきたいということで、できるだけ県内にすばらしい指導力を持った栄養教諭が多く配置できればいいなというふうな気持ちは持っているところでございます。

○満行委員 各現場で長いこと管理栄養士として指導の立場の方々がたくさんおられるわけですから、ぜひ、そういう方々をどんどん栄養教諭として配置をしていただいて、子供たちに直接現場の経験を出してほしいなと思いますので、

ぜひ、ふやしてほしいと思っています。

食育推進モデル校、普通、モデル事業というのは、モデルですので、年度とか限ったり、モデル校をふやすとか減らしたりとかといろいろあるんだろうと思いますが、1つは、何とか推進モデル校というのは、よく学校の校門に書いてあったりします。学力向上とか、英語力向上とかといろいろあるんですが、そういう扱いと同じ食育の推進モデル校という位置づけなのか。食育みやざき元気アップ事業の中のモデル事業なのかわかりませんが、これは今後どうされるのか、お願いいたします。

○得能スポーツ振興課長 モデル校としての取り組みは一応3年間ということで進めてまいりましたので、モデル事業としてはある程度の成果を得たということで閉じたいというふうに思っているところですが、今まで学校の中での体制づくりということで進めておりましたので、今度は、地域とどう連携を図って食育を進めていけばいいのかという視点に立って、事業を進めていきたいというふうに考えているところがあります。

○満行委員 もう一つ気になっているところを申し上げたいと思うんですが、外国産食材の使用状況、7ページを見ますと、8%が外国産なんです。この食材の多いほうから1番目から6番目、ブロッコリーが23トン、1から見ただけでこれだけでも100トンぐらい、全部で160トンあって、上位5位だけでも100トンになるんですが、ブロッコリー、コーンカネル、サヤインゲン、グリーンピース、マッシュルーム、クリームコーン……。普通、我々の食卓にはなじみのない食材だけだなど。なぜこういうのを使わないといけないのか。なおかつ、使うとすれば、国産でないので仕方なく外国産になってしまう

のかなという気がするんですね。この辺、もっと工夫をされたら減るかなと。これは8%なので、野菜はまあまあだとしても、次の8ページ、魚介類ですけれども、35%が外国産。よくよく見るとイカとエビが15トン、15トンで、30トン。62トンのうち30トンがこのイカ、エビ2つで占めている。ここまでしてイカ、エビを使わないと給食ができないのか。これを減らせば35%がすぐ15%とか落ちるといって単純な思いなんですけど、もっと何か工夫ができるのじゃないかなという気がします。このあたりは市町村の現場に対して、県としては何か指導とかされているのか、お尋ねします。

○得能スポーツ振興課長 1つは学校給食の中でいろんなメニューを子供たちに体験させたいということがありまして、栄養士の方々がいろいろ努力をしているわけでありまして、例えば和食であったり、洋食であったり、いろんなバラエティーに富んだ献立を子供たちには体験させたいというふうな思いから、いろんな献立の工夫がなされているところでもあります。また、先ほど申し上げましたけれども、今回このような結果が出たことによりまして、既に取り組んでいる部分もありますけれども、ブロッコリーじゃなくてほかの食材が使えるというふうな工夫も今後、みんなで考えながら取り組んでいかなければならないというふうに思っています。

○満行委員 最後に1つ、外国産をどんどん国産にさせていただくというのはよくわかるんですが、地産地消というのを進める中で、壁というか、問題としてよく出てくるのが、県の学校給食会から食材を調達をするということで、きょうの資料の中には学校給食会のこと一つも触れてないんですが、学校給食会との連携というか、関係というのはどうなっているのか。地産

地消を進めていくには、こことうまくやらないと、地産地消、県産食材が伸びないんじゃないのかなと思うんですけども、いかがでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 県の学校給食会と地元の業者との一線を画しているという部分については、県の学校給食会は一口で言えば冷凍食品あるいは調味料、そういったものを扱う。一方で、生鮮食品については地元の業者のほうから購入するというのが大きな流れかというふうに把握をしているところであります。

○満行委員 学校給食会の取扱量、重量別か物品別かわかりませんが、どのぐらいのパーセントを各市町村はとっているのかわかりませんか。

○得能スポーツ振興課長 例えば野菜・キノコ類で申し上げますと、県の学校給食会が約7割から8割、県内の業者の中で納入をいたしております。

○満行委員 わかりました。

○山下委員 今、満行委員から学校給食会のことでも出ましたので、私もそのほうから入らせていただきたいと思いますと思うんですが、学校給食会の役割というのを、今、課長からお答えいただきました。一部のものに限るといような話だったんですが、地産地消という運動を定義づけられて、それぞれが地域の中で取り組んでおられるだろうと思うんですが、生鮮野菜等について、各市場の取引が中心じゃないかなと思うんですね。そうなった場合に、市場に出てくる農産物というのは、全国から寄ってきているような状況だろうと思うんですね。その中で本来使われている野菜が、地産地消であるのかどうか、そのことに対しての不安というのがあるんですよ。例えば、宮崎県でできた野菜というのがどれほ

ど占められているのか、その辺のことは把握しておられますか、供給体制について。

○得能スポーツ振興課長 それについては把握をいたしておりません。

○山下委員 本来、我々が考えるのは、地産地消というのは宮崎県産、例えば、私は都城なんですけど、都城でできたものというのが普通の地産地消の評価の仕方だろうと思うんですが、ちょっと調べてほしいんですけど、各市町村の取り組みの中でどれほど地産地消の定義づけがなされているのか、ここが見えない部分なんです。そのことをもうちょっと詳しく、また次の回でもいいですから、調べていただくとありがたいと思っております。

それから、きょうの資料の中でも説明いただきましたけれども、JA対応というのがある程度できているような話もあったんですが、これも一時期の期間的なものであって、本当に地産地消の定義づけをやろうと思えば、地元の農家、地元のJAと食材の契約栽培というのが100%に近い地産地消の定義づけになるだろうと思うんですが、そういう方向性というのは検討されていないのでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 今、委員がおっしゃったような考え方で今後、やはり十分検討していかなければならないというふうに考えているところであります。

○山下委員 できたらその辺の調査もして、また次の機会にでも教えていただくとありがたいと思っております。

それから、外国産の利用率が重量ベースで9%ということの説明がありましたが、今回も中国からのメラミン混入問題で、いろんな学校関係、病院関係の食材、乳製品の中にメラミン混入があったということで大きな社会問題にも

なったんですが、約9%ぐらい外国産のものを
使っておられて、学校給食で使うものに対して、
残留農薬の独自の検査体制というのはとられて
いないんですか。

○得能スポーツ振興課長 県の学校給食会のほうで独自に検査の体制を1つ持っているところではございますけれども、それ以外につきましては、学校あるいは給食センターのほうで購入するのは、御存じのように、業者から購入するという形になりますので、特に検査体制については、信頼しているという状況であります。

○山下委員 いわゆる地産地消、先ほど申し上げましたように、契約農家を選定しながら、本来の地元の食材を使っていこうとすれば、どうしても単価が上がっていくと思うんですよ。市場等で食材を調達しようと思えば、例えば白菜を使うにしてもニンジンを使うにしても、ある程度給食費を抑えようと思えば、品質の悪いものを入れるだろうと思うんですよ。本当に本来のいいものを子供たちに食べさせていこうと思えば、おのずと価格というのは上がってこなければならぬと思うんです。特に今、サーチャージ問題とか、農家の末端で資材等が値上がりしながら、どれだけ農家の所得を安定させてもうからせていくかというのと、とにかく価格を上げないといけないわけですから、ことしから来年に向かって、牛乳もそうなんですけど、いろんな食材というのが上がってくる方向にあります。そのことで、現在、PTA関係、保護者関係との給食費に対しての今後の考え方というのは議論されていますか。理解を得られる議論されているかどうか。

○得能スポーツ振興課長 給食費につきましては、市町村のほうで十分御検討いただいているわけでありまして、今回、平成20年度に

県内の約半分の市町村のほうで給食費の値上げをされたということなんです、幾つか伺ってみますと、例えば、子供たちにある程度いいものを食べさせる、安全・安心ということであれば、給食費は少し高くなっても仕方のないことだというふうな認識を持っている保護者の方が多いというふうには、いろんな会では伺ったことはございます。

○山下委員 最後になりますが、実は、私も市議会時代から学校給食関係はかなり勉強しながら、いろいろ改善の方向に持ってきたんですが、肉をかなり使っておられるだろうと思うんですね。牛肉は高いから豚肉関係に変更されたという説明をお伺いしたんですが、どの程度の規格を使っておられるかなんですよ。例えば牛肉も、廃牛から、ホルスタインの肉から、F1の肉から和牛から、いろいろランクづけというのがあるんですが、例えば、子供たちに対してどのレベルの肉を、豚肉にしても廃豚からすそ物から何から規格がいろいろあるんですが、どの程度のものを食材として供給されているのか、そして、それを学校給食会等でも、今回はこういう牛肉でいきましょうとか、豚肉はこのレベルを使っていきましょうとか、その辺の規格の話合いというのはされているんですか。

○得能スポーツ振興課長 話し合いとしてはしておりませんけれども、得た情報としましては、肉のランクは中間の部分だというふうに聞いております。

○横田委員長 ほか、ございませんか。

○中野一則委員 7ページですが、先ほど、外国産の占める割合は9%ということでしたが、野菜、魚介、肉、この分だけで9%ということですか。

○得能スポーツ振興課長 外国産のものすべて

ということで、ここに示しております野菜、肉、魚介類ということで今回調査をいたしましたので、この範囲内だというふうに認識しております。

○中野一則委員 給食の総重量に占める外国産の食材の割合というのはわからないわけですね。

○得能スポーツ振興課長 それが9%でございます。

○中野一則委員 先ほどは学校給食の食材の使用状況の中の加工品は除くということでしたが、加工品というのはどのくらいの量があるんでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 今回の調査におきましては、外国産のものをどれだけ使っているかということで調査したわけでありすけれども、現在、本県の学校給食で使っている加工品は、国内でつくられたものでありますので、その分については最初から調査外ということで今回、調査をさせていただいたところであります。

○中野一則委員 加工品の中にはいろんな食材があると思うんですが、それが外国産か国産かというのはわからないということですね。

○得能スポーツ振興課長 そうでございます。

○中野一則委員 9ページの肉の状況ですが、6%が外国産、逆に言えば94%は国産ということですが、この国産は品目は何でしょうか。先ほど豚肉、鶏肉にかえたとかありましたけれども。

○得能スポーツ振興課長 総重量ということで調べましたので、中身についてはわかりません。

○中野一則委員 国産の牛肉が使われているかということだけを教えてください。

○得能スポーツ振興課長 使われております。ただ、量がここに示してあるような量でありますので——使われてはいるというふうに

思っています。

○中野一則委員 それから、2ページですが、先ほど満行委員が質問されましたが、栄養教諭、年次拡充するということでしたが、将来的には何名になるんでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 将来的に何名というのはまだ申し上げることはできないのではないかとこのように考えているんですけれども、全国各県によりまして人数にも温度差といたしましょうか、違いがございますので、食育の推進についてどのような考え方をしながら、それぞれの県が進めていくのかということによって人数も変わってくるのではというふうに思っておりますので、本県におきましても、その重要性を十分認識いたしておりますので、それが進められるような人員を配置していきたいというふうに思っています。

○中野一則委員 現在、15名ないしは16名ということでしたが、この16名の方で栄養士から教諭に変更された方、管理栄養士でしたか、それが栄養教諭になれたんですけれども、そのうち何名になるわけでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 栄養教諭の方々は新たに採用したのではなくて、本県の学校栄養職員として仕事についていた人たちの中から、単位を取った方々を対象として模擬授業等を実施いたしまして、栄養教諭というふうに任用がえをした状況であります。

○中野一則委員 今、大学の中に栄養教諭という学科はないんですか。

○得能スポーツ振興課長 栄養教諭としての単位を取得する人たちが去年ぐらいから卒業してきております。

○中野一則委員 そういう人を将来採用される計画はあるんですか。

○得能スポーツ振興課長 そのことについては、話し合いはまだしておりませんが、そういった方々も対象として今後考えていかなければいけないのではないかとこのように考えているところです。

○中野一則委員 ということは、栄養教諭はふえていくというふうに理解すればいいわけですね。

○得能スポーツ振興課長 何とも申し上げられない部分はあるんですけども、先ほど申し上げたように、本県で食の重要性は十分認識しておりますので、それが十分推進できるような適正配置を考えていきたいと思っています。

○中野一則委員 それから、モデル校のことで、西諸では小林市立三松小に1校、2年目としてあるんですが、兼務校はどこでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 三松小につきましては、小林南小、西小林小、三松中であります。ほかの学校でも3校、4校ぐらいで兼務校を決めております。

○中野一則委員 わかりました。

1ページですが、食育基本法、「食育を、生きる上での基本である」という位置づけでこの法律があるわけですが、飽食の時代、店に行けば食べ物がある、天から降ってきているような錯覚がある今日ですね。そういう中で、自分で努力しなければ食べていけないんだよという基本的なことの教育というものは、宮崎県の食育の中できちんと整理されてあるんでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 この食育の推進は、栄養教諭だけじゃなくて、校長を中心に、すべての先生方が、すべての学校における教育活動の中で実施をしていくというところであります。家庭科であったり、あるいは保健の授業で

あったり、理科、生活科、学級活動、道徳の時間等の授業の中に食に関する内容のものがございまして、それらについて計画的に現在実施をしているところであります。

○中野一則委員 最後にしますが、感謝の心とか食の文化というところで、農業とか農家とかというところを見直すようには思いますけれども、食事の重要性という中で、ただ食事の喜び、楽しさを理解するということが書いてあったから、本当はハングリーな時代も来ると思いますから、食べないと生きていけない、そのためには食の大事さということと生産の重要性、農業の重要性ということ———どういう時代が今から来るかわからないわけですし、人口がどんどんふえて、世界には8億5,000万という方が飢えている現状があるわけですね。ですから、日本もそういうことにならないように我々が努力しなければなりません、そのときのために、やはり子供のときからぜひそういう教育をしておってほしいと、このように思っております。教育長のコメントをお願いします。

○渡辺教育長 資料の1ページにあります「食育を、生きる上での基本であって」というふうに食育基本法の中でうたっていますので、まさしく人間が生命活動を維持していく上では、食料というのが一番の源になるわけで、それがなくしては生存できないわけですから、その辺のところは子供に対する、さっきスポーツ振興課長が答えましたように、いろんな教科活動の中で、あるいは道徳活動の中できちんと教えていきたいと思っています。それから、今、委員がおっしゃいましたように、食料不足の時代が必ずやってくると言われていまして、その辺の危機意識というものも子供たちにしっかり学校教育の中で植えつけておかないと、今おっしゃったよ

うな飽食の時代ということが言われていますので、そのところは学校現場でもしっかりと教えていきたいと思えます。

○横田委員長 委員の皆様をお願いですけど、あと農政水産部の概要説明も残っておりますので、御配慮いただけたらと思えます。

○外山良治委員 1点は、地産地消という定義を教えてください。

○得能スポーツ振興課長 地元で生産された食材を地元で消費するということであります。

○外山良治委員 宮崎県の食料自給率というのは、たしか65%であったと記憶しています。宮崎市の場合、合併前は16%ぐらいだったと思えます。ということであれば、地元で生産されたものを地元で食する、これが地産地消の定義だと今、おっしゃいましたね。そうしたら、30市町村でできた、それぞれの学校給食で使う地産地消率というのはどのようになっているんでしょうか。

○得能スポーツ振興課長 県全体につきましては、19年度なんですけれども、学校給食における地場産物ということで、32.4%であります。

○外山良治委員 先ほど私、宮崎市は自給率自体が16%程度だと申し上げました。地産地消率、地元消費、今おっしゃったのは32.4%。論理的に矛盾が出てくるでしょう。

○得能スポーツ振興課長 市町村ごとのデータは現在、私ども、持っておりません。

○外山良治委員 持っていないんじゃなくて、簡単に言うと、そういう調査をしたことがないのでしょう。

○得能スポーツ振興課長 そうでございます。

○外山良治委員 すばらしい説明をされます。いつも個人的に不満なのは、基礎的なデータをもとに積み上げて、例えばモデル校で3年やり

ました、地産地消率がどのように変化をして、地域で生産されたものを地域でみんなでおいしく食べましたと、そういった説明がないと、その単年度、単年度で説明を受けても、どのように地域での食材をおいしく食べたか、次年度ではどういうふうにならぬことが変化をしたのか、こちらはそれが全く把握できません。3年間のモデル事業でどのように変化をしたんですか。率が向上したんですか。教えてください。

○得能スポーツ振興課長 それにつきましては、現在、調査をいたしておりません。

○外山良治委員 そうなるわけでしょう。検証することができないでしょう。僕らは特別委員会までわざわざつくって、学校給食における地産地消の進捗状況について今、調査をしているわけですから、比較ができて、当局はよく頑張っておられるなど、それが検証できるような説明をしていただきたいと要望しておきます。

第2点目は、単独校とセンター化、宮崎市なんかは6,000食とか7,000食の能力があります。6,000食に合わせた食材を購入しなければならない。そうすると地産地消というものが、そのことによってできないと。わかりますでしょう。例えばキャベツを6,000食分準備する場合、三股とかの地域で100食分のキャベツを用意することは簡単だと、ところが宮崎市は6,000食ですから、なかなか準備できないと。ですから、センター化と単独校の地産地消率というのはわかりますか。

○得能スポーツ振興課長 わかりません。

○外山良治委員 私の質問にはほとんどわかりませぬの連発で困るんですが、今後、大事なことがほとんどわかっていませぬから、そういったこと等も含めて調査をしていただきたいと。ほか、ありますが、委員長がすばらしい委員長

ですから、協力をする意味もあって、これでおさめます。

○水間委員 県内の学校給食の中で残量率とか、ここらの数字は出ていますか。

○得能スポーツ振興課長 残食量であります、例えば小学校で申し上げますと、おかずが3.2%、米飯が2.8%、めんが0.2%、パンが1.9%、以上でございます。

○水間委員 パーセントじゃ、ぴんと来ないんですが、私が思うのは、食育でいろんな今のお話で、学校の献立でも栄養職員を持ちながらやられる、努力をされておられるんですが、基本はおいしい給食なんです。おいしい給食を食べさせてあげる、これがなかなか難しいのは、それぞれに好みがありまして、ちょっと辛く思う人と薄いと思う人と、それぞれあるんですけども、おいしい給食をどうにかして食べさせてあげる。ぜいたくにならないで、みんながおいしく食べられる、この給食のあり方を……。資料を見てみると、9月の学級活動でここだけ「おいしい給食」という表現になっていますね。努力をされているんでしょうけれども、栄養職員のこの15名の配置の皆さん方も、ある意味では栄養職だけの免許なのか、あるいは調理師の免許を持っておられるのか、あるいは腕のある、経験年数を積んだ栄養職員なのか、そこらあたりもおいしい給食をつくるためにはちょっと工夫をしていただきたいんですが、されているのであればまた御紹介いただきたいんですけど。おいしい給食を食べさせてくれる、そうすると学校に行っても楽しい、おいしい給食、中にはそう思われる方もたくさんいるんですけども、やっぱり残食率を見ると、少ないほうじゃないだろうと思いますが、ひとつ努力をしていただければと思いますが、何かありますか。

○得能スポーツ振興課長 残食量につきましては、例えば、モデル校で毎年調査をしているところなんですけれども、確実に減ってきているのは事実でございます。今後、また取り組んでいきたいというふうに思っています。

○水間委員 努力をしてください。

○得能スポーツ振興課長 2点ほど、訂正をさせていただきますというふうに思います。

先ほど、山下委員のほうから地場産物の定義についてということでお話をいただきました。今回の調査では、地域ということについては、市町村内産というふうに定義をして回答を求めたところでございます。

それからもう一点、十屋委員の御質問ですが、カボチャの使用につきまして、私は年間を通して使用しているというふうに申し上げたんですが、主に季節的、例えば夏に使用しているということでございますので、訂正をさせていただきますと思います。

○横田委員長 それでは、以上で教育委員会の概要説明を終わらせていただきます。教育委員会の皆様方、ありがとうございました。

暫時休憩いたします。

午前11時20分休憩

午前11時22分再開

○横田委員長 委員会を再開いたします。

農政水産部においでいただきました。

当委員会は、食の確保・食の安全対策特別委員会であります、我が国の食料自給率の向上を図り、また、現代社会で健全な食生活が営まれるためには、食に対する県民の理解が極めて重要であると考えております。そこで、本日、食育及び地産地消について概要説明をお願いしたいと思います。

では、早速ですが、どうぞ、よろしく願い
いたします。

○後藤農政水産部長 農政水産部でございます。
よろしく願いいたします。

まず、お手元の特別委員会資料を1枚お開き
いただきまして、資料1ページをごらんいた
だきたいと思えます。本日は、指示のありまし
た食育及び地産地消推進の取り組みについて説明
させていただきます。

昨今の食品に関する事件の相次ぐ発生に伴い
まして、国民の食の安全に関する関心が高まる
中で、国におきましては、食料自給率の向上を
目標に掲げました食料・農業・農村基本計画が
策定されまして、あわせて、健康で文化的な生
活と豊かな活力ある社会の実現に向けた食育基
本法が公布されたところであります。

これを受けまして、県といたしましては、平
成18年8月に県地産地消推進計画を、さらには
同年9月には県食育推進計画を策定いたしまし
て、県民を初め、関係機関・団体や関係部局と
連携しながら、各種事業に取り組んでおります。

この後、担当課長のほうから内容を御説明さ
せていただきます。私からは以上でございます。

○八反田消費安全企画監 食育及び地産地消の
取り組みについて説明させていただきます。

お手元の特別委員会資料の1ページをお開き
ください。まず、1の食育・地産地消推進の意
義についてであります。近年、食を大切にする
心の欠如や栄養バランスの偏った食事の増加、
さらには食の安全を揺るがす問題が多発して
おり、これらの諸問題を解決するためには、さま
ざまな機会を通じて食に関する知識と食を選択
する力を習得し、健全な食生活を実践すること
を目標に食育を推進する必要があります。また、
食料の安全保障や長距離輸送に伴うコストや環

境負荷の増大等が問題となる中で、食料自給率
の向上や産地の生産構造の強化、ひいては地域
経済の活性化を図るため、地域で生産されたも
のを地域で消費する地産地消を推進し、県産品
や国産品の安定的な消費拡大を図る必要があり
ます。このため、本県では、「みやぎきの食と農
を考える県民会議」が中心となって、食育、地
産地消に対する県民の理解や自発的な取り組
みを促進し、県民運動としての食育・地産地消
を推進しているところであります。

次に、2の本県の推進体制についてでありま
す。本県では、広く県民に対し、「食の宝庫みや
ぎ」にふさわしい豊かで健康的な食生活の実
現や、本県の基幹産業である農林水産業への理
解促進を図ることを目的に、平成13年に食育・
地産地消の推進母体として、「みやぎきの食と農
を考える県民会議」を設置したところでありま
す。会議は、食に携わる132の団体から構成さ
れており、知事を会長に、7つの専門部会と西
臼杵支庁及び各農林振興局を単位に7つの支部
を配置しています。これまでの主な経緯としまし
ては、平成13年の県民会議設立に始まり、平成
16年には食育と地産地消の一体的な推進を柱
とした「みやぎきの食ルネサンス運動」の展開
を、平成17年には「いただきます」をキーワ
ードに、食と農の身近な関係づくりを推進する
『いただきます』から始めよう宣言』の提唱を、
平成18年には、本県の食育・地産地消の基本
的な施策等を示した宮崎県地産地消推進計画
及び宮崎県食育推進計画を策定したところで
す。

これらの計画の概要につきましては、2ペ
ージに記載しておりますが、宮崎県地産地消
推進計画につきましては、「いただきます」の心
で広げる「ひむか地産地消の日」をスローガ
ンとして掲げ、県民一人一人が自発的に活動
する県民

運動としての地産地消など3つの基本的な視点に立って、県民の自発的な活動の推進など、5つの基本的な施策に取り組むこととしているところです。宮崎県食育推進計画につきましては、「『いただきます』からはじめよう！みやざきの健全な食生活」を基本目標に掲げ、県民一人一人が意欲的に実践する県民主体の食育などの3つの基本的な視点に立って、家庭、学校、保育所等における子供の成長に応じた食育の推進などの5つの基本的な施策に取り組むこととしているところです。これら2つの計画の概要版のパンフレットを参考資料としてお配りしておりますので、後ほど、御参照いただきたいと思います。

次に、3の県民会議による具体的な取り組みについて御紹介したいと思います。なお、写真もつけておりますので、あわせてごらんください。

まず、活動の普及・PRについてですが、県民会議では、毎月16日をひむか地産地消の日、11月を地産地消推進月間と定め、これらの時期を中心に各種イベント等の開催や参加を啓発しているところであります。また、定期的な総会やシンポジウム等を開催し、推進上の課題や今後の方向性等について検討するとともに、事例発表や講演会、パネルディスカッション等を通して多様な取り組みを紹介し、各地域での活動の参考にさせていただいているところであります。本年は、先日の11月2日にJAアズムにおいて、県民会議の構成員であります各団体が独自に実施している食育や地産地消の普及イベントを取りまとめて、第1回の宮崎県食育・地産地消推進大会を開催しまして、家族連れなど約1万人の県民に県産食材の魅力を満喫していただいたところであります。3ページをお開き

ください。平成18年及び19年におきましては、県民会議の活動を広く県民の方々に対し周知を図るため、食育・地産地消に関するCMを制作・放映し、広く県民の理解促進を図りながら、家庭、学校、地域等における自発的な取り組みの促進を図ったところであります。

次に、人材等の育成・確保についてであります。県民会議では、当会議の目的に賛同し、積極的に食育・地産地消に取り組んでいただける県民を地産地消推進協力員として登録し、地域における自発的な活動に対する支援を行っております。その登録状況につきましては、順調に増加し、現在、1,172名となっております。また、地域における食育・地産地消活動を企画・実践するリーダーを食育推進リーダーとして育成・登録し、点的で一過性の活動から、面的に広がり、継続性のある活動に誘導するための牽引役として位置づけているところです。平成18年から20年の3カ年で県下各地域に83名を登録したところであります。

4ページをお開きください。次に、県民の自発的な活動の推進についてであります。県民会議では、平成17年に「『いただきます』から始めよう宣言」を提唱し、家庭、学校、地域等において、命の恵みに感謝する言葉「いただきます」をキーワードに、食と農の身近な関係づくりを推進する運動として、県内はもとより全国に向けて展開しているところです。

次に、学校教育との連携であります。ここで資料の訂正をお願いいたします。中ほどの学校教育との連携の中に2つの表がありますが、下のほうの表タイトル「学校給食での地場産物の利用状況」のところですが、昨日の新聞にも出ておりましたが、10月30日付で文科省がこの内容についての数字を発表しております

ので、その分、訂正方をお願いします。まず、宮崎県の欄、平成19年、32.3%になっておりますが、これを32.4%に修正方お願いします。それから、全国のところですが、平成18年、横棒になっておりますが、ここを22.4%、平成19年、ここも横棒になっておりますが、23.3%に訂正方お願いいたします。

学校教育との連携については、児童生徒等に対する本県農林水産業への理解促進を図るため、JAや生産者等の協力による学校農園の設置や県単事業の学校給食支援事業により、学校給食への地場産物の導入支援を行っているところであります。この結果、本県の学校給食における地場産物の利用状況は、食材数ベースで増加傾向が見られております。

次に、地域活動への支援としまして、地産地消推進協力員が中心となった県民の自主的活動に対する支援を行っており、地場産物を活用した料理教室の開催や、学校農園等の設置による体験学習の実施、消費者を産地に招いての生産者との交流など、地域の特徴的な活動が年々増加しております。

次に、地場産物の販売・提供拠点への支援としまして、地場産物の販売拠点となる農水産物等直売所の開設や、安全・安心な食の提供に向けた衛生管理や食品表示に関する研修会を実施しますとともに、5ページに記載しておりますが、外食・中食産業における地場産物の利用を推進するため、平成19年度より県産食材を中心とした地産地消メニューを提供する飲食店等を「みやざき地産地消こだわり料理の店」として登録する制度を創設したところ、8月現在で140店舗の登録数に至ったところであります。また、平成20年度より県産食材を中心に扱う量販店等を「みやざき地産地消こだわり食材の店」

として登録する制度を新設し、11月より登録を開始する予定としております。

次に、ブランド対策との連携としまして、JA・JF女性部等が中心となり、フェア等における地場産品に関する各種情報発信への取り組みや、2月14日のバレンタインデーに合わせて、チョコのかわりに完熟キンカンのプレゼントの提案や、宮城県のサンマ、ホタテと宮崎のヘバスとのコラボレーションなど、新たな販売戦略の提案を行ってきたところであります。

6ページをお開きください。また、健全な食生活を推進する観点から、1日の食事の望ましい組み合わせや、おおよその量をわかりやすくイラストで示した食事バランスガイドの普及に努めてきたところであります。

以上が県民会議による具体的な取り組みについての概要であります。これらの取り組みを実践することで、4の取り組みの成果にありますように、家庭、学校、地域等において県民の食育・地産地消に関する理解が促進され、さまざまな分野において自発的な活動が拡大してきたところであります。

最後に、5の今後の課題と展開方向についてであります。これまでの取り組みや成果を踏まえ、まずは地域に根差した継続的な取り組みを推進するため、県民会議の構成員であります民間企業を初め、特に、旭化成とか丸電がことしから食育に取り組み始めるなど、企業による食育の取り組みの機運が見え始めておりますので、こういった民間企業を初めとして、幅広い分野からの参画を誘導するとともに、これまで育成してまいりました食育推進リーダーを核に、地域ごとに地産地消推進協力員のネットワーク構築を図るなど、推進体制の充実強化に努めてまいりたいと考えております。また、食育・地

産地消への取り組みをより発展的に拡大するため、県民が食育・地産地消に興味を持ち、自発的かつ継続的な取り組みを促進する、宮崎ならではの手法の構築や普及定着化を図る必要があると考えております。さらには、学校給食での取り組みを着実に推進するため、地域ごとに幅広い関係者による推進体制を構築し、地域の実情に応じたモデル的な取り組みに対して、集中的な支援を行ってまいりたいと考えております。

以上で説明を終わります。

○横田委員長 農政水産部の説明が終わりました。委員の皆様方の質疑等ありましたら、どうぞ。

○水間委員 今、いろいろ説明を聞いて、先ほど、教育委員会でも同じ食育の問題だったんですが、こうやって見ますと、地元の食材、いいものをこの宮崎県は持ちながら、おいしい宮崎県の食材、「おいしい」という表現が一個もないんですね。全国に先駆けた、宮崎県の65%の自給率、すばらしい農産県だと言いながら、おいしさを売るといのがちょっと欠けているんじゃないかと。おいしい宮崎県の食材、おいしい宮崎の和牛。県としてせっかくここまで計画をいろいろつくっておられて、地産地消の日も設定されている。そして、地域の食育の推進リーダーを育てながら、もう一つ何かおいしさを売る方法、一言でも「おいしい宮崎県の食材」とか、どうですか。

○八反田消費安全企画監 おいしいという言葉がこの中にあるということですが、私たちが県民はいつもおいしいものを食べているから、そういう観点が抜けたんじゃないかなというふうに思っております。11月2日の推進大会の中で、講師として堀江先生をお招きしたところだったんですが、その中で県下農協、13JAありま

すが、その女性部の方が自慢の食材を2点なり3点なりを持ち寄ってもらって、一堂に並べて、それを食べてもらおうと。100名限定だったんですが、そういう催しを企画したんですが、もちろん、食べた人からおいしいと評価は得ておりますし、堀江先生も「これなんですよ。この味なんですよ」ということを言っておられましたので、ぜひ、これからはおいしい食材、こういったものを積極的にPRしていきたいというふうに思っております。

○水間委員 そこが僕は大事だと思うんですよ。これはおいしいんですよと一言……。「おいしいでしょう、おいしいでしょう」と言われると、「まずいです」なんて絶対言いませんよ。本当ですよ。せっかくこれだけチラシをつくるんだから、おいしい宮崎の食材ですよ、安全・安心ですよというのをもうちょっと前面に出すような、食べていただくために何かやってください。お願いします。以上。

○横田委員長 ほか、ございませんか。

○前屋敷委員 5ページの「こだわり料理の店」「こだわり食材の店」ということで登録制度を行っているということなんですが、今、特に食の安全・安心では非常に関心も高いという中で、やはり地元の食材が使っているという点では、こういう旗とかあれば選ぶ判断材料にもなるんですが、特に外食産業などは、外国からのいろんな食材が使われているんじゃないかというような意見、そういう見方もあつたりするものですから。これは、登録制度となりますと、基準があると思うんですけど、お店で扱う食材はすべて地元のものでなければならないのかとか、9割方地元のものを使っていればこの登録制度が活用できるのか、その辺のところを教えてください。

○吉田営農支援課長 「こだわり料理の店」は、基本的に米は全部宮崎産ですよ。食材は基本的に5割以上。と申しますのも、実はすし屋さんにお話をしたら、近海物、宮崎のものだけですしは握れんと。サーモンもあるし、イクラもあるしとか、いろいろおっしゃいまして、そういうことで、極力県産にこだわってやろうということは皆さん納得をしていただきまして、基準としてはそういうことでございます。

○前屋敷委員 魚介類、野菜を含めての食材もどちらも5割ですか。

○吉田営農支援課長 そういうことでお願いしております。なかなか厳しいと言われている部分もありますけど。

○横田委員長 ほか、ございませんか。

○武井委員 今の前屋敷委員の質問に関連して御質問したいと思うんですが、去年までは「地産地消こだわりの店」というのがあって、ことしから「こだわり食材の店」となっているんですが、去年までは知事のイラストの旗がはためておったと思うんですが、ことしはなくなっているんですけど、それはどういった意図でやめたとか、どういった思いでこういうふうに変えられたのか、教えてください。

○吉田営農支援課長 確かに、知事のイラストで最初やったせいもありましたから、非常にたくさんの応募もあったんですが、1年も経過いたしまして、旗も相当傷んでまいりましたので、新たにやるときに、新しいデザインもいいんじゃないかということもありますし、また、「こだわり食材の店」というのも今度新たにやりますから、それと一体的にデザインを新たにしたいところでございます。

○武井委員 そういった意味では自立というか、食材で評価されていくということは非常にいい

ことだと思しますので、イラスト問題は去年もいろいろありましたけれども、食材自体が評価されるような形でまた取り組んでいただければと思っております。以上です。

○横田委員長 ほか、ございませんか。

○十屋委員 先ほど、教育委員会のほうに食育という観点からいろいろお話を聞いたんですけども、資料の6ページのところで、学校給食への安定供給を図るため、関係者による推進体制の構築や地域の実情に応じたモデル的な取り組みに対して支援と。これ、今後の展開ということなんですが、先ほど聞いた中では、県産品というか、生産量と給食とのバランス、たくさんつくらないと給食には全面的に取り組んでいただけないと。それは農政サイドのほうで、品目は別にしまして、今後どういうふうな給食に県産の農産物を使っていただくかというような考え方としては、ここに展開としてはあるんですけども、取り組みとしてはどういうふうなものをやっていかれるんですか。

○吉田営農支援課長 都城市が都城農協と組まれて1万2,000食あたりをどん出すときにいろいろされていますが、我々も各JAとその地域の学校の皆さんとで進めていきたいと思っております、ことしはJAの宮崎中央会だとか経済連、各JAに給食の窓口といいますか、食材窓口をつくってもらいまして、今まではどこがやっているのかなかなかわかりづらかったものですから、窓口をあけてもらいまして、そこと直接話ができるようにしたいと。綾あたりでも相当前から積極的に取り組まれている事例もございまして、延岡のように一校一農運動だとか、ああいう運動もございしますので、そのあたりを参考にしながら、その地域に合った取り組み方、食材の持ち込み方等を研究しながら進めていき

たいというふうに思っております。

○十屋委員 当然、そこには食材のばらつきと
いいですか、いろんな地域特性があると思うん
ですが、その中で農の部分と水産業の部分等は
今言ったのと同じような考え方でよろしいん
ですか。

○吉田営農支援課長 水産のほうも、前は水産
は入っていなかったんですが、去年から入れる
ようにしましたし、北浦とかあちらのほうは、
魚を積極的にやりたいというお話もいただい
ておりますので、ここでぜひ、J Fの皆さんあ
たりも一緒になって、水産のほうも少しでも県産
の食材が入っていくように努めていきたいと思
います。

○横田委員長 ほか、ございませんか。

○前屋敷委員 私も先ほど、教育委員会の中で
時間の関係もあって聞けなかったんですが、農
家と直接契約をするという部分ですが、今の御
説明だとJ Aが窓口を開いてということだった
んですが、教育委員会の御説明では、農家を給
食センターとか調理師の皆さんが訪問して、直
接契約をして地元の食材を確保するということ
だったんですが、まさに産直の取り組みそのも
のだなというふうに伺ったところなんですけど、
県内として、実態をもし農政サイドでつかんで
おられれば、直接そういう形で学校給食に関連
して個人の農家と契約栽培をして活用している
という事例があったら教えてほしいんですが。

○吉田営農支援課長 多分、今、直接やられて
いるのは延岡の一家一農のお話だろうと思うん
ですね。例えばミカンならこの方ととか、ジャ
ガイモだとかニンジンはこの方というふうに、
多分品目を絞り込んでやらないとなかなか持ち
込みにくいんだらうと思います。そういう意味
で、個々にやられるのも一つの方法だろうし、

私どもが思っているのは、J Aが窓口になって、
ある程度の大きなロットで供給ができるような
体制は私ども農政のほうでやるべきだろうとい
うふうに思っております。

○前屋敷委員 それに関連して、県からの補助
金といいですか、助成が一定あるというふうにも
聞いているんですが、どのくらいそういうこと
に関して予算を組んでおられるんですか。

○吉田営農支援課長 給食に関しては500万ほど
持っております、それで全県下やるわけです
から、ごく限られた部分です。それが一つの動
機づけとか、そういうことになればと思ってい
ますし、できれば、ことしでその事業は終わ
りますので、来年からの展開としては、もう少し
実的にモデル的に入っていくような工夫とい
いますか、J Aを窓口にしたりなんかという、
そういうようなことにもう少し発展をしたいな
というふうなことを今、我々としては考えてお
るところです。

○前屋敷委員 まさに地産地消の取り組みは食
育にもつながることだというふうに思いますの
で、県がやはりそこを積極的に支援もして広げ
ていただきたいというふうに思います。

○横田委員長 ほか、ございませんか。

質問がないようですので、以上で農政水産部
の概要説明を終わらせていただきます。農政水
産部の皆さん、本当にありがとうございました。

暫時休憩いたします。

午前11時52分休憩

午前11時52分再開

○横田委員長 委員会を再開いたします。

協議事項であります、次回委員会での執行
部への説明要求、資料要求などについて、御意
見、御要望がありましたらお伺いしたいと思

ます。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○横田委員長 特にないようですので、正副委員長に御一任いただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○横田委員長 それでは、そのように進めさせていただきます。

その他で何かございませんか。

○満行委員 県の学校給食会の取扱量を金額ベースとか項目ごとに……。ほぼ独占なんです。先ほどの説明では、冷凍食品とかですが、あらゆるものを扱っていらっしゃると思うんです。県の給食会なので、納入の占める割合を……。

○横田委員長 資料要求ですね。

ほか、ございませんか。それでは、次回の委員会は、11月の定例会中を予定しておりますが、今、満行委員からありました資料は、そのときに間に合うように要求をしておきたいと思えます。

それと、せっかく教育委員会がパネルを準備してくれておりますので、参考のために、ぜひ、ごらんいただきたいと思えます。

それでは、以上をもちまして、本日の委員会を閉会いたします。

午前11時56分閉会