

所管事務調査報告

教育民生委員会

教育民生委員会では、去る10月22日大洗町を訪問し、学校給食における地元農産物の活用状況についての視察研修をしてきました。

大洗町では町立小学校4校、中学校2校、幼稚園1園の児童生徒に対する学校給食に、平成17年度から地場農産物の消費拡大と地元の安全な食材を使用したいとのことから、茨城県の特別栽培米コシヒカリに認定をされた大洗町産「日の出米」を使用した「米パン」を学校給食に使用し、翌年の平成18年度から、それまで学校給食会を通して購入していた給食用米穀を地元の水田農業担い手組合から購入するとともに、町農林水産課を通して地元農水産物の共同購入をスタートさせ、地場産物の活用に取り組んでいるとことです。

給食の児童生徒数は約1,400人、調理方式は6校1園すべて自校方式で、調理員の大半は民間委託し給食費は小学生以下ひと月4,300円、一食当り250円、中学生ひと月4,500円、一食当り260円で、年間の給食回数は約190回です。

給食に活用している地場産品は、米飯、米粉パンとして地元産「日の出米」を組合から年間約21トンを購入し、米粉給食は週3・5回、米粉パンは月1回を実施しています。その他、さつまいも、にんじん、だいこんを初めとした農産物、いわしやさんま、ほっき貝などの水産物を地元食材として幅広く給食に活用しています。

地場産品の活用にあたっては、地元

生産者との交流を初め、児童生徒や保護者へのPRとして、毎月19日を「食育の日」と定め、家庭用・教職員用の「食育だより」を毎月定期的に発行し、地産地消の取組みへの意識高揚を図っています。

また、小学5年生、中学2年生を対象に「食生活に関する調査」を実施するとともに、大洗町では町内の小・中学校に児童生徒が2人以上いる世帯に学校給食費の一部補助の制度を設け、子育て支援対策を講じているとのことでした。

当委員会としても、今回の研修の成果を今後の当町の学校給食における地元農産物の活用の課題に向けて役立てていきたいと思っています。



大洗町にて

産業建設委員会

産業建設委員会では、去る11月18日・19日に鹿嶋市、潮来市、那珂市を訪問し、「まちおこし事業」についての視察研修をしてきました。

鹿嶋市では「鹿嶋まつり」の第20回目の記念事業として、「鹿嶋まつりB級グルメ選手権」が企画され、去る10月16日・17日に開催されまし

た。

まつりに当たっては「鹿嶋まつり改革専門部会」を設置し、鹿嶋に新たなものを売るというチャレンジする人達が活躍できる場所を創出するとともに競い合う土俵を作り、鹿嶋の特産物を発掘していくための基礎にすることを目的に掲げ、さらに商業活性化及び競争力を高めるために企画しました。

鹿嶋まつりはカシマサッカースタジアムで開催され、2日間で約15万人が来場し、B級グルメ選手権には16店舗が出店、1万2千食が売れて一応の成功を収めたが、出店者の確保やB級グルメ選手権をどのように位置付けをし、商工会や地場産品使用との問題等も今後の検討課題とのことでした。

次に、潮来市では「水郷潮来商い創造祭」が10月23日に地元シヨッピングセンターにおいて開催され、まつりには潮来グルメ12店舗が出店し1万5千人を超える来場者があつたとのことでした。

潮来市でも鹿島市と同様にグルメ出店者の確保に大変苦労し、役員等が要請をして参加をしてもらったとのこと、出店者には観光協会のホームページに無料で公告掲載ができる特典を付けるなどをして飲食店のPRを最重要課題として取り組んだとのことでした。

また、まつりにはその外、ステイジイベント及び1980年以前に生産された国産車及び外車75台を展示した「レトロなカーニバル」が行なわれ、市内外の方に大変好評だったそうです。

次に、那珂市では例年「なかひまわりフェスティバル」が開催され、模擬店をはじめミニコンサートや花火大会など各種のイベントが行なわれており、これには4・2haに25万

本を植栽した「ひまわり」畑がフェスティバルを盛り上げています。

那珂市では、夏ではなく晩秋に咲く「ひまわり」の花をまつり活性化の一環として取り組み、ひまわり畑を地元農家の協力により、反当6万8千円で借り上げ、8月に種をまき10月末のフェスティバル開催にあわせて花を咲かせ観賞させています。

このような中、那珂市商工会では地元特産品の開発を手掛けるため、平成19年度から市の活性化プロジェクトの地域資源調査事業補助金を活用して以後、商工会が各種補助金を受け市の花であるひまわりの油など関連特産品を開発しています。

平成22年度は、市のひまわり用地とは別に商工会が3・3haを作付けしましたが、地代は耕作や播種などの作業を反当4万円程度の有料で地主に委託したため商工会作付け分は無料とのことで、1ha当りの収量は1トンで搾油率25・30%、搾油は食品衛生法等の許可を持った業者に委託しており、ひまわりの油は500ml入り1千円で販売する予定で市内の業者に依頼中とのことでした。

また、その外にはひまわりの種と那珂市の特産品であるかぼちゃの粉末を作り、うどんに練りこみ試作品を作ったところ好評とのこと、今後、他の野菜も使い5色のうどんを作って販売して行きたいとしています。

ひまわりの種は、油分があるため脂を絞った後の実を使ったほうが粉末にしやすく、100kgのかぼちゃから粉末にする場合、歩留まりは約10%で10kgの粉末が出来るとのこと、更に特産品の開発をすすめて行きたいとのことでした。

当委員会としても、今回の研修の成果を今後の当町のまちおこし事業に役立てていきたいと思っています。

第1回定例会のお知らせ

平成23年第1回町議会定例会が次の会期日程で開催される予定です。

一般質問をはじめ、特に今回の定例会は平成23年度の新年度予算が審議されますので、町民の皆様には議会を知るよい機会ですので、是非傍聴にお越しく下さい。

3月4日(金)	本会議（開会、提出議案上程・説明）
3月7日(月)	本会議（一般質問）
3月8日(火)	本会議（一般質問、総括質疑）
3月10日(木)	予算特別委員会
3月11日(金)	予算特別委員会
3月16日(水)	常任委員会、本会議（採決、閉会）



那珂市商工会にて

◎広報編集委員会

委員長	新谷 一男
副委員長	濱野 健司
委員	田山 文雄
委員	須藤 信吉
委員	渡邊 昇