

岡崎市議会議長 様

支出番号

会派名

無所属

代表者名

本多 勝

以下のとおり、政務活動を実施したので報告します。

政 務 活 動 報 告 書

令和 7年 12月 25日提出

活動年月日	令和 7年 2月 5日 (水) ~ 6日 (木)	
氏名	本多 勝	
用務先 及び 内 容	1	用務先 大分県臼杵市
	2月 5日	内 容 食文化創造都市について
	2	用務先 大阪府泉大津市
	2月 6日	内 容 学校給食のオーガニック化に関する取り組みについて
	3	用務先
	月 日	内 容
	4	用務先
	月 日	内 容
備 考		

臼杵市（食文化創造都市について）

報告者：本多 勝

1) 視察の基本情報

件名：食文化創造都市 臼杵の取り組み
視察日：令和7年2月5日（水）
視察先：大分県臼杵市
視察テーマ：食文化を軸にした地域ブランディング
備考：臼杵市は2021年11月に
ユネスコ創造都市ネットワークに加盟



2) 視察目的（岡崎との接続）

岡崎市でも、地域の食資産（発酵・郷土料理・地産地消等）を「観光」だけでなく、教育・産業・市民の誇り（シビックプライド）と一体で磨き上げることが重要である。臼杵市が実践する「食文化＝ガストロノミー（歴史/教育/自然環境/医療福祉等を含めて食を捉える）」の整理方法と、行政だけに閉じない推進体制・事業設計を学び、岡崎市の政策提案に繋げるため。



3) 視察先の基礎情報（臼杵市）

面積：291.08 km²
人口：35,391人（住基、R6.4.1時点）
主要産業：醸造業、造船業、農業
地域特性：歴史文化資源（城下町、石仏等）と食文化を重ね、都市イメージを高める文脈が強い。

視察先の基礎情報（臼杵市）



4) 取組の全体像

ユネスコ創造都市ネットワークは、7分野（音楽/クラフト&フォークアート/メディアアート/文学/映画/デザイン/食文化）で都市間の「共創」を促す枠組み臼杵市は、食文化とそれを活用した取組が評価され、2021年11月に加盟。

5) 臼杵市が加盟を目指した理由・プロセス

5-1. 目指した理由（危機感→価値最大化→ブランディング） 臼杵には国内外に誇れる食文化がある一方、人口減少・少子高齢化で産業低迷の危機。そこで「臼杵のイメージを高め、今ある価値を最大化」し、食を軸に創造的な地域ブランディングへ挑戦。

5-2. 主な準備(学びの場・ネットワーク参加) 2021年に「豊かな食の郷土づくり研究会」へ参画(先進・失敗事例共有、課題解決)

「創造都市ネットワーク日本(CCNJ)」への加盟やセミナー受講を通じ、申請知見を獲得。

5-3. 申請～認定(要点) 国内審査(日本ユネスコ国内委員会)→ユネスコ本審査(パリ)という流れ。2021年11月に加盟認定の公表。(市の発表・文科省の公表あり)

6) “世界に評価された臼杵の食文化”の3本柱

臼杵の食文化は「食だけ」でなく、歴史・教育・自然環境などを統合して捉える点(ガストロノミー)が特徴。

柱① 発酵・醸造文化(食×歴史×医療福祉…へ展開)

- ・良質で豊かな水源に恵まれ、400年以上前から続く主要産業。
- ・味噌・醤油メーカーや酒造会社が地域文化の核として機能。
- ・ユネスコ公式紹介でも、みそ・醤油等の発酵調味料や酒類の生産が地域の特徴として言及。

柱② 質素儉約な郷土料理(食×歴史×自然環境)

江戸期からの質素儉約の精神が、今も郷土料理に残る。

例：黄飯：クチナシの実を浸した水で炊く黄色いご飯(赤飯の代替の工夫)

かやく：エソのミンチや野菜、豆腐等を炒め煮した汁

きらすまめし：残り物の刺身/中落+おからで“かさ増し”、栄養面も強い

柱③ 循環型有機農業(環境→産業→教育へ)

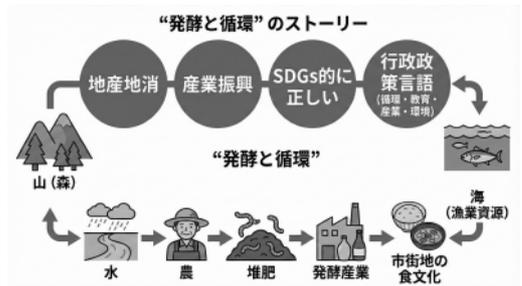
市運営の「土づくりセンター」で完熟たい肥「うすき夢堆肥」を生産(草木80%、豚糞20%)

独自認証「ほんまもん農産物」：完熟たい肥による土づくり、化学合成農薬・肥料を使わない栽培、審査の上で市長が認証。食育・地産地消(収穫体験、学校給食での提供)へ接続。



7) “発酵と循環” の設計が強い

山（森・間伐）→水→農→堆肥→発酵産業→市街地の食文化→海（漁業資源）が一つの自治体内で循環し、地産地消と産業振興に繋がるストーリーが示されている。これは「SDGs的に正しい」だけでなく、行政が説明しやすい政策言語（循環・教育・産業・環境）に落ちている点が強み。



8) 推進体制（行政単独にしない）

- ・白杵食文化創造都市推進協議会を設置（2021年2月24日）
- ・会長：市長、副会長：商工会議所会頭。行政・商工・飲食・醸造・農水産・教育・観光・地域団体など計22団体+大学等のアドバイザー
- ・目的：方針・計画策定、UCCN活動、プロジェクト実施を通じた地域経済・学術文化の振興。



9) 主要プロジェクト（市民が“参加者”になる設計）

推進プランは大きく3プロジェクト（①シビックプライド醸成、②食材利用促進、③情報発信）に整理。

9-1.

- ・シビックプライド醸成 郷土料理教室（小中学校対象）
：黄飯・かやく／R5実績：15校・24クラス・約550名
- ・白杵食楽アンバサダー養成講座（年10回）
：R5参加29名スローフードアカデミー（年4回）：R5参加24名
- ・白杵オーガニック映画祭
：R5観覧者560名（ファーマーズマーケット同時開催）

9-2.

食材等利用促進（ストーリー化）「食文化創造都市 白杵 ストーリーブック～掬ぶ（むすぶ）～」を【総集編】【地酒編】【器編】【海編】【土編】など発行し、理解促進と利用促進へ。

9-3.

情報発信・交流 国内外イベントへの参加（展示・物販等）で白杵の食文化をPR。

10) 成功要因の考察

- ①食文化を“柱立て”している（発酵・郷土料理・循環型農業）＝説明が明快。
- ②循環ストーリーがある（森・水・農・海・発酵・教育が一本化）＝政策として強い。
- ③主役になる回路（学校・講座・映画祭・アンバサダー）＝継承が仕組み化。
- ④行政＋産業＋教育＋学術の推進体制＝属人的になりにくい。
- ⑤ロゴ・ストーリーブック等の“見える化”＝ブランディングの実務が整っている。

11) 本市への反映・意見・課題

臼杵市の「食文化創造都市」は、発酵・郷土料理・循環型有機農業を一つの物語に束ね、ロゴや推進協議会、学びと体験（料理教室・アンバサダー育成・映画祭）まで連動させて、市民の誇りと産業振興を同時に動かしていた。人口減少局面で“今ある価値の最大化”に舵を切った点も示唆的。食を軸に行政・事業者・教育・観光が同じ旗を掲げ、認証や学校給食、イベントを循環させる設計が強い。岡崎市も矢作川・乙川の水、温暖な気候、肥沃な土が多彩な産物と郷土料理を育ててきた一方、生活の多様化で継承の機会が減っている。条例を起点に「岡崎の食の物語（産地・郷土菓子・発酵・行事）」を再定義し、推進協議会＋見えるブランド（ロゴ、独自認証、ストーリーブック）を整備。学校給食・地域行事・観光商品を“体験の循環”でつなぎ、担い手育成講座と市民アンバサダーで継承と稼ぐ力を同時に強化したい。

-政務活動視察報告書-

泉大津市

(学校給食のオーガニック化に関する取り組みについて)

報告者：本多 勝

1) 視察の基本情報

件名：学校給食のオーガニック化（泉大津市「ときめき給食」等の取組）

視察日：令和7年2月6日（木）

視察先：大阪府泉大津市

視察テーマ：給食を軸にした「健康政策×食料調達（サプライチェーン）×食育」の再設計



2) 視察目的（岡崎との接続）

岡崎市はオーガニックビレッジ宣言を行い、有機農業の拡大と学校給食への有機農産物導入を段階的に進めるフェーズに入っている。泉大津市は、都市型自治体（農地が少ない）でありながら、給食の質向上を「理念」で終わらせず、調達・加工・流通まで含む仕組みに落とし込んでいる点が特徴。岡崎市でも、地産地消だけに閉じない調達設計、予算配分の組み替え、庁内横断の推進体制、そして市民に伝わる“政策言語（健康・危機管理・教育）”のつくり方を学び、条例や計画、給食現場の運用に反映するための視察と位置づける。



3) 視察先の基礎情報（泉大津市）

面積：約 14.33km²

人口：72,921人（住基、R6.4.1時点）

地域特性：市域がコンパクトで市街化が進む都市型自治体。農地割合が小さい前提で「地産地消＝市内産」に拘らず、必要な食材を“確保できる関係性”として組み直す発想が強い。



4) 取組の全体像

泉大津市の給食改革は、単に有機野菜を増やす取組ではなく、次の3層を同時に動かす構造に整理できる。

- (1) 健康政策：子どもの体づくりを起点に、将来の医療費・不健康寿命への介入策として給食を位置づける。
- (2) 食の危機管理：市場の混乱時でも調達が途切れない仕組みを整える。(価格高騰・供給不安への備え)
- (3) 教育・食育：旬、発酵、行事食などを通じ、味覚形成と食文化理解をセットで設計。

5) 政策思想（医食同源×危機管理）

キーワードは「医食同源」と「食の安全保障」。給食は“希望者が選ぶ施策”ではなく、全員に届く公共サービスであるため、健康格差が拡大する局面ほど行政介入の効果が出やすい。さらに、食料の調達を市場任せにしないという発想が、都市型自治体でも成立する形で制度化されている点が特徴。

6) 中核プログラム①「ときめき給食」（運用の型をつくる）

- (1) 開始：令和4年4月からスタート。
- (2) 頻度：毎月第2・第4木曜日を基本に“特別な給食”として提供。
- (3) 中身：発酵食品やオーガニック食材、旬の食材、伝統的な行事食などを組み込み、季節や文化が伝わる献立に寄せる。
- (4) 財政設計：保護者負担を増やさない前提を明示しつつ、質の高い食材（オーガニック米等）の活用を進める。
- (5) 特徴的運用：米飯中心の設計のため、この日は牛乳提供を行わない。
（“何を優先するか”を運用で示す）

7) 中核プログラム②「金芽米」と官民連携（加工技術でハードルを越える）

泉大津市は東洋ライスと包括連携し、独自精米技術の米（栄養を残しつつ食べやすい設計）を給食へ活用するだけでなく、米の保管・精米加工・流通まで含む“供給の仕組み”をつくらうとしている。オーガニックや玄米系は「食べにくい」「供給が不安定」「高い」と言われがちだが、加工技術と物流設計を組み合わせることで現実解に寄せている点がポイント。



8) ライフステージ展開（給食で終わらせない）

給食を起点にしつつ、妊婦支援（マタニティ応援）など、胎児期からの健康づくりへ射程を広げている。ここは“福祉のばらまき”ではなく、健康増進を軸に官民連携で検証・改善まで行う設計で、行政施策としての説得力が高い。



9) 予算・実行体制（理想を実装する条件）

オーガニック給食は「やりたい」で終わりがすが、泉大津市は事業として予算措置を明確化し、調達や運用を含む実務を回す前提を置いている。象徴的なのは、保護者負担を増やさないことを掲げつつ、米のグレード・献立の質を上げるために、既存の配分や調達の型そのものを見直している点。



10) 成功要因の考察

- ①給食を「教育」だけでなく「健康×危機管理」に置き直し、政策の優先順位を上げた。
- ②都市型自治体の制約（農地が少ない）を前提に、調達・加工・流通の仕組みで解決しようとした。
- ③「保護者負担を増やさない」など、行政が守る前提条件を先に固定して設計している。
- ④発酵・旬・行事食など、食育と献立を同時に設計し、“意味のある美味しさ”に。
- ⑤官民連携を単発のPRで終わらせず、供給網や検証まで含めて制度側に実装している。

11) 本市への反映・意見・課題

泉大津市は、給食のオーガニック化を「健康政策」と「食の危機管理」に引き上げ、調達・加工・流通まで含めて実装しようとしていた点が強い。岡崎市もオーガニックビレッジ宣言を行い、給食で有機農産物を扱う取組が動き始めているが、次の段階は“点の導入”から“循環する仕組み”への格上げだと感じる。具体的には、(1)給食を健康寿命・医療費・食育の統合KPIで評価する、(2)市内産だけに閉じず近隣産地も含めた複線調達と長期契約を検討する、(3)有機農産物の導入を学校給食・地域行事・学び（料理教室等）へ接続し需要を平準化する、(4)庁内横断の推進体制を明確化し、調達実務まで担う設計にする。この4点が“オーガニックビレッジを実体化する次の一手”になるように感じる。

