

岡崎市議会議長 様

支出番号

会派名

無所属・参政党

代表者名

伊藤 正義

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3月10日提出

| | | |
|------------------|----------------------|------------------------------|
| 活動年月日 | 令和7年2月5日（水）～ 2月6日（木） | |
| 氏名 | 伊藤正義 | |
| 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 | | |

政務活動調査報告書

| | |
|------|--------------|
| 視察日 | 令和7年2月5日 |
| 視察場所 | 大分県臼杵市 |
| 視察目的 | 食文化創造都市について |
| 視察者名 | 無所属・参政党 伊藤正義 |

1. 市の概要

人口 33,762 人（令和6年4月1日現在）、面積 291.20 ㎡、
臼杵市は、大分県の東南部に位置しており、海に面し、山、川もある自然豊かで温暖多雨の自然環境に恵まれた都市。産業としては、農業、漁業、醸造業などが盛んである。

大分県臼杵市

面積：291.08 km²
人口：35,391人 (R6.4.1現在住基ベース)
主要産業：醸造業、造船業、農業



2. 「ユネスコ創造都市ネットワーク」加盟について

・「ユネスコ創造都市ネットワーク」とは

ユネスコ創造都市ネットワーク（UCCN：The UNESCO Creative Cities Network）は、ユネスコの事業として 2004 年に創設されました。創造性(creativity)を核とした都市間の国際的な連携によって、地域の創造産業の発展を図り、都市の持続可能な開発を目指すものです。

創造分野には、文学、映画、音楽、クラフト&フォークアート、デザイン、メディアアート、食文化の7つがあり、参加する各都市はネットワークを活用し、知識・経験の交流、人材育成、プログラム協力などを行っています。（2025 年から「建築」も加わり 8 分野となる。）日本の加盟都市としては、神戸市（兵庫県）、名古屋市（愛知県）、金沢市（石川県）、札幌市（北海道）、鶴岡市（山形県）、浜松市（静岡県）、丹波篠山市（兵庫県）、山形市（山形県）、旭川市（北海道）、臼杵市（大分県）、岡山市（岡山県）があります。

・「ユネスコ創造都市」を目指した目的

産業が低迷し、都市として生き残っていくために何かやらないといけないと考えていた。それは新し

いことではなく、今あるものを最大化していこうという目的で食に焦点をあてて動き出していた。

加盟申請前から有機農業や地産地消を推進しており、全国的にも珍しい取り組みとして、市が草木等を発酵させた完熟堆肥を生産している。生産した堆肥は「うすき夢堆肥」として10kg300円で市民にも販売している。また、農作物において有機 JAS を取ろうとすると書類などの審査が煩雑なため、市独自に「ほんまもん農産物」という認証制度を作った。有機 JAS 認証機関が生産工程記録などを審査し、有機栽培されたことが確認できた圃場を市長が認証している。

・「ユネスコ創造都市ネットワーク」(食文化) 加盟認定までの過程

大分県から市長に加盟の打診があったことがきっかけ。そこからすでに加盟認定されている鶴岡市から講師をよんで話を聞き、2020年12月に市長が公に加盟の発信をした。市長の表明まで、ずっと食文化について取り組んでいたかというところではない。表明してから臼杵の食の魅力をもとめていった。

まずは、情報を得たいと思い「豊かな食の郷土づくり研究会」、「創造都市ネットワーク日本」に加盟。その後「臼杵食文化創造都市推進協議会」協議会を発足。協議会は22団体で構成されており、内部の人間だけでは不十分なので、外部アドバイザーもおいている。

さらに食文化のブランド化を進め、国内外に広く「食文化創造都市 臼杵」の取組を発信していくことを目的に、臼杵市の食文化がイメージできるロゴを作成した。

そして加盟することを表明してから半年後に申請書を提出し、さらに半年後に加盟認定された。

食文化創造都市となってもそれで終わりではなく、市民と一緒に食文化の街という雰囲気を作り産業の振興を進めていかなければならない。まだまだ課題がある。加盟はゴールではなくスタートである。



3. 現在の活動について

・うすき食文化祭

臼杵市の食文化を知ってもらう、実際に食してもらうために活動として食文化祭を実施。屋台の出店、ステージイベント実施、臼杵市と山形県鶴岡市に加え海外3カ国のユネスコ食文化創造都市の料理人(計5人)によるランチコースの提供などを行った。

・うすき食の映画祭

映画という切り口から食を学んでもらう。「ひやくすた」という民間の団体が選んだ映画を上映。同時に野菜の販売もしている。映画祭に合わせて移住者モニターツアーも実施している。

「ひやくすた」：臼杵市に移住してきた有機農業の方が中心となって運営している。行政の力は借りていない。

・有機農業の推進

「うすき夢堆肥」、「ほんまもん農産物」の取り組み(詳細は上記)。堆肥発酵で使う水に農薬などが

混ざらないようにという意味でも有機農業を推進している。

昔は海でアサリが取れていたが、今は全く取れなくなった。理由は農薬などかは不明だが、少しでもいい川の水が海にいくようにということで進めている。

- ・学校給食

小中学校の給食の24%がほんまもん農産物。地元産が主。今は有機米にも取り組んでいる。

- ・郷土料理教室

市民の方が先生となることで市民間の交流にも繋がっている。

臼杵の魅力を発信できる人材を育てるという意味でアンバサダー講座をしているが、知識を得るだけで止まっているので、今後は講座修了者が発信していけるようにしていきたい。対象：子ども園の保育士さん、調理師さん 学んだことを園に持ち帰ってもらう。日本スローフード協会と提携を結んでいる。

- ・広報活動

食文化の魅力を伝えるためのストーリーブックを作成した。全部で8作品。

- ・海外でのPR活動

行政職員だけが知見を得ても広がらないため、料理人の方など民間の方にも行ってもらい、それを仕事に活かしてもらうようにしている。とても良い刺激になっている。

- ・企業への補助

食文化推進補助金を準備している。イベント、商品開発、料理教室などに対して。一つの企業に対してではなく、複数の企業が一緒になって取り組むことに対して出している。一つの企業となると経済振興ということで分野が変わってしまう。

- ・若者を巻き込む

立命館アジア太平洋大学の教授が食文化に興味をいただき、大学の学生を連れてきてくれた。学生から様々な意見をももらったこともあり、今後も若者の想像力を活かして何かできないか考えている。臼杵高校がユネスコスクールに認定されており、ユネスコ部がある。高校生とも一緒になって活動している。

世界に評価された臼杵の食文化3選



発酵・醸造文化



質素儉約な郷土料理



循環型有機農業

4. 今度の課題

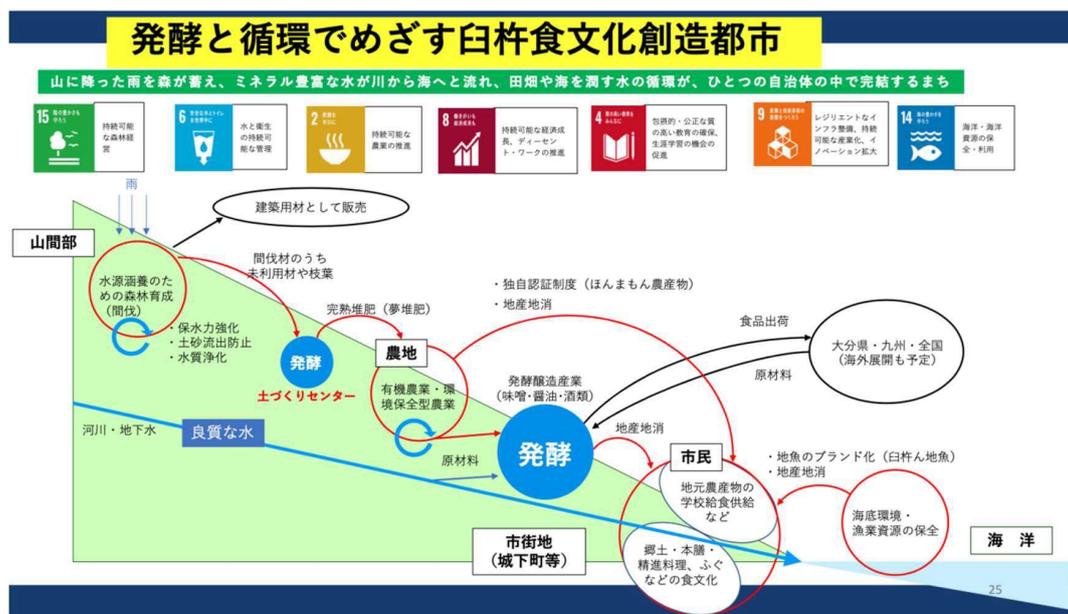
ユネスコ創造都市ネットワークへ加盟認定されたが、創造都市としての機運が高まる前に加盟を表明して動き出したところ、トントン拍子に認定に至ったため、これから「食文化創造都市 臼杵」として、行政内、市民、市外にも認知を広げて行かなければならない。

認定されてからの方が課題が多い。

今までの3年間は知ってもらうことに重心をおいて活動をしてきた。今後は、さらに結果を出すために、

- ・食文化を伝えていくことができる人材の育成
- ・料理人と生産者が協力して新しいものを作る
- ・国内外の料理人招致
- ・眠っている地域料理の掘り起し
- ・食文化を体感できる滞在プランの造成

などに取り組んでいく。



5. その他

- ・ほんまもん農産物を進めることで慣行農法の農家からの反発はないか？

慣行農法への支援として、ファーマーズスクールを行うなど、慣行農法を疎かにしていないということをお伝えながらやっている。

- ・認定を受けたことで観光への影響はあったか？

認定後、視察や海外からの旅行者が増えている。地元企業にインターンでケンブリッジ大学からきているという例もある。海外からもきている。

- ・加盟を検討している市からの問い合わせは？

時折ある。昨年加盟した岡山市からも問い合わせがきていた。



6. 所感

ここ数年話題に上がっていた「八丁味噌」の「GI問題」。視察へ行く直前に決着したものの、岡崎の「八丁味噌」を他の「八丁味噌」とどれだけ差別化、ブランド化し、認知してもらえるかが、これからの課題と感じていました。そこで、「食文化創造都市」として食に特化してPRしている臼杵市の取り組みを学ぶべく視察させていただきました。

臼杵市が「ユネスコ食文化創造都市」に認定されるまでにどのように行政の中で調整し、民間と協力し、臼杵市の食文化の価値を高め、創造都市を目指す雰囲気を熟成してきたのかを知りたいと思ってお話を伺いましたが、実際はそのような雰囲気が熟成する前に加盟を表明して動き出したところ、トントン拍子に認定に至ったため、これから「食文化創造都市 臼杵」として、行政内、市民、市外にも認知を広げていかなければならないということでした。

認定がスムーズにいった背景には、臼杵市に根付いている郷土料理、2008年頃から進めてきた有機栽培の推進、独自の堆肥作りなどの土台があったからこそだと思います。

また、2021年の認定後、これまで「うすき食の映画祭」の実施、海外都市へのPR活動、郷土料理教室の実施など「臼杵食文化8つのプロジェクト」として、民間と協力して様々な取り組みを実施されています。

しかし正直に言うと臼杵市という都市名は今回視察先を探すまで存じあげておらず、特色ある食文化があることも知りませんでした。もしユネスコ創造都市に認定されていなければ知ることはなかったかもしれません。世界で通じる肩書きがあることは、知ってもらい、興味を持ってもらうという意味で重要であると思います。

岡崎市は徳川家康公生誕の地であることは知られていますが、岡崎市の特色ある食文化についてはまだまだ知られていないように思います。岡崎市には八丁味噌や鮎を使用した郷土料理、いがまんじゅうなどの郷土菓子があります。特に今回話題になっている八丁味噌において「八丁味噌＝岡崎市」とどこ

まで認知されているのか。市内はまだしも、県外、特に東海圏以外であれば「味噌＝名古屋めし」のように認知されているかもしれません。

GI 制度を有効に活かすためにも岡崎市として八丁味噌を含めた岡崎の食文化を発信していくことが必要であり、認知を国内でさらに広げる、そして海外にも広げていくための手段として、ユネスコ創造都市のように、一目でわかる評価・ブランドがあるとより広げやすくなると感じました。

食文化について認知を広げていくこと、それが引いては岡崎市民の郷土愛を育むこと、そして岡崎市への観光、移住にも繋がっていくと考えます。岡崎の食文化を知っていただく、そして次世代に引き継いでいくために引き続き努力していきます。

政務活動調査報告書

| | |
|------|--------------------------|
| 視察日 | 令和7年2月6日 |
| 視察場所 | 大阪府泉大津市 |
| 視察目的 | 学校給食のオーガニック化に関する取り組みについて |
| 視察者名 | 無所属・参政党 伊藤正義 |

1. 市の概要

人口 72,921 人（令和6年4月1日現在）、面積 14.33 ㎡、農地面積 2.4%。

泉大津市は大阪府の南部に位置しており、海に面している。市内全域がほぼ平坦で、全域が市街化区域という恵まれた立地条件にある。主産業は、繊維工業で、毛布、セーター、服地などの産地として知られている。

2. 食への取り組み

・安心・安全な食糧の安定的確保に関する構想の策定

令和4年に「安心・安全な食糧の安定的確保に関する構想」を策定した。目的としては、以下の2点。

- ①新たな感染症などに感染しない／感染しにくいカラダづくりに向け、食糧(米)による市民の健康増進を図る。
- ②世界の情勢や食糧問題に伴う不測の事態に備え、泉大津市民のために食糧を確保する。

そのために、平時から他の自治体と関係性を構築（給食用農作物の購入）し、市民の健康増進を図るとともに、それを有事（食糧危機等）の際に活用できる仕組みを構築している。

連携をすることで、連携自治体にとっては、生産者の収入安定・向上、休耕地等の有効活用、担い手の育成・確保につながる。泉大津市にとっては、安定した出口（消費者）として機能することで、連携自治体の農業発展に寄与できる。

・オーガニックビレッジ宣言

令和6年7月に北海道旭川市と全国初となる「生産地」と「消費地」による共同の「オーガニックビレッジ宣言」をした。生産地と消費地を繋ぐ架け橋「オーガニックブリッジ」ということで提携を結んでいる。提携により、以下の取り組みを進めている。

- ①学校給食で旭川市の農作物を使用した「旭川 DAY」を実施
- ②「こどもグリーン・ツーリズム」泉大津市の子どもが旭川市を訪問し、農業体験等で農業への理解を深める。
- ③旭川市の有機農作物を PR

他市と連携すると国からの補助金が200万円増加する。

・連携先地域から米を購入

R5年産米（有機米/特別栽培米等）をJAを通じて購入し、そのお米を給食、子育て支援施策等に活用。

・金芽米

お米は「金芽米(きんめまい)」といって、東洋ライス株式会社と提携して特別な技術で精米したもの。滋養源であるビタミンやミネラルなどの玄米の栄養を美味しく摂取でき、消化性に優れたお米。これを市立病院、学校給食、そして妊婦の健康増進を目的とする「泉大津市マタニティ応援プロジェクト」として、妊娠から出産予定月まで毎月10kg支給している。

金芽米：・「泉大津市マタニティ応援プロジェクト」の成果

プロジェクトに参加した101人の妊産婦を対象に妊娠中/出産後の2回のアンケート調査、また、その妊産婦から生まれた赤ちゃんのうち、83人の出生時体重/1か月児健診のデータ検証を実施。その結果、以下のような健康効果が確認された。

- 妊娠中の体調不良（胃の張り、便秘、むくみ、冷え性など）が軽減
- 泉大津市内で生まれた赤ちゃんの体重が、過去4年間（2019年度～2022年度）の各年度平均と比較して増加

3. 学校給食のこだわり

・物価が高騰しても給食費は変わらず

物価高騰分を補填したり、米の費用は市が負担するなどにより、献立を充実させながらも給食費は据え置きのままにしている。

・ときめき給食

ときめき給食とは、心も身体もワクワクときめく特別な献立のこと。子どもたちにとって給食が楽しみになるように「ときめき給食」と銘打って、身体にとってよりよい食材を使用することが望ましいという考えのもと、有機米や有機味噌のみならず、免疫力向上に寄与する発酵食品の積極的な使用を行うとともに、美味しく、より安心安全な給食を提供できるように、毎月2回、特別な給食として、旬な食材や地元食材を使用したりするほか、食育の観点で改めて伝統食や行事食の推進など献立を工夫し、その日の献立の目的や食材紹介を「ときめきポイント」として周知して食への理解を深められるように取り組んでいる。

4. 食育取り組み

「未病予防対策先進都市をめざして健康づくり推進条例」を制定している。その根底の一つにあるのが「食育」であり、さらに子どもにとっての1食は、大人にとっての1食と比較して、体への効果や影響は非常に大きいものがあることから、毎日食する給食については、子どもたちの体にとってよりよい食材を提供すべく、安全・安心な食糧の安全確保に関する構想に基づいて購入した米穀のうち、有機米を優先的に給食で使用することとし、ときめき給食時の味噌は有機の味噌を使用。さらに塩については精製塩を使用せず自然塩を使用している。

ときめき給食が月2回である理由として、子どもたちの健全な体づくりを行ううえで、1日3食食べるとした場合の年間の食事数約1,000回のうち、年間給食回数は180回程度であり、「ときめき給食」の回数に重きを置くのではなく、取組による食育に繋げることが重要であると考えている。子どもたち

を通じて各家庭にも食に対する意識が波及して、食に対する意識醸成に繋がれば市民全体にも波及していくと考えている。そこで、月2回という特別感を演出することで、伝えたい内容が児童生徒の印象に残りやすく、家庭でのコミュニケーションにつながるのではないかと期待も含んでいる。

5. 保護者からの声

「泉大津市の給食は、子どもたちの体にとってより良いものを提供してくれている。小学校進学を機に転出を検討していたが、給食のことを考えて引き続き居住しようと考えている」という趣旨の声をいただいた。また、食に関する取組をみて転入してこられた子育て世帯などが増えている。

6. 課題、展望

・課題

中学校給食の残渣率の改善。連携自治体から送られてくる農作物の送料

・展望

農業連携自治体を通じた有機農作物提供の拡大

7. 所感

岡崎市では地産地消や食育を積極的に進め、また、昨年オーガニックビレッジ宣言を行い、学校給食において年に数回、有機栽培の野菜やお米を提供しています。泉大津市は以前から食に関する取り組みを積極的に進めており、見習うべき点があると思い視察させていただきました。

最も印象に残っているのは、この食に関する取り組みは、単にオーガニックを進めるということではなく、健康増進、食料の確保という点で進められ「安心・安全な食糧の安定的確保に関する構想」を策定されたということです。医療費の増加、生活習慣病の低年齢化、日本の食料自給率の低迷などを考えると、泉大津市の考えにはとても共感いたします。

食に関する取り組みは、食育ということだけではなく、健康増進、医療費の削減、環境保全、一次産業従事者の生活の安定、雇用の創出、食料安全保障、有事の際の備えなどあらゆることに通じます。

岡崎市における食の取り組みをさらに進めていくために、これからも尽力していきます。

