会派合同研修報告書

１　参加者　　颯新クラブ・藤原正夫・小沢重則
　　無会派　　・滝川美幸

２　日程　　令和５年１０月２３日（月）～１０月２５日（水）

３　研修先１日目
北海道伊達市「だて歴史の杜食育センター」
“食育を通してからだを育てこころを育てる”をコンセプトに取り組んでいる給食センターです。
学校給食だけではもったいない、防災機能を持たせることはできないか、付帯施設を持たせることはできないか、市民の健康に資する事業も行えないかという発想のもと平成２４年から事業に着手。PFI による事業方式を採択し平成３０年１月に事業供用開始。

①学校給食
次代を担う子どもたちに安全・安心な学校給食を提供すると共に効率的な学校給食を実現している。現在伊達市内の（小学校６校、中学校３校、義務教育学校１校）と壮瞥町内の（小学校１校、中学校１校）に６台の配送車により業務をしている。

②市民の健康増進事業
食育レストラン事業「E スプーン」運営
地産地消の推進、市民の食育、健康増進、にぎわい創出、高齢者の社会参加、雇用などの効果を挙げている。また学校給食も市民に提供している。

③災害時の食糧支援事業
災害時には、１日あたり最大９,９００食の炊き出しを３日間可能とする設備を導入している。

＜感想＞
今回の視察研修にあたり事前に質問事項を送らせて頂きましたが、大変真摯に対応をして頂き有意義な研修になりました。
本年６月に行われました「地域経済の活性化と行政運営の効率化に向

けた官民連携の活用」についての勉強会に参加した折に、伊達市の事業を知り研修先に提案しましたが、これからの甲斐市の様々な政策に参考となる官民連携の必要性を学ぶことが出来たと感じています。
なお、質問事項と答弁書を参考資料として添付致します。

4　研修２日目

①防災、減災研修

有珠火山科学館、ビジターセンター

有珠山は約１１万年前に巨大な火砕流を出す噴火でカルデラができ、そこに水が溜りできた洞爺湖の中島が噴火しでき、その後今から約１万年～２万年前に洞爺湖の南岸で噴火が繰り返され出来た標高７３３ｍの火山です。私達の記憶にある昭和新山など今世紀に入ってからも度々火山活動が起きており、まさに生きている火山だと感じました。
有珠山科学館はその火山活動の歴史を後世に繋ぐセンターで、生々しい火山噴火の様子や、避難する住民の様子を研修しました。
また、噴火により火山灰に埋もれてしまった町営団地、温泉施設などをそのままに保存してあり自然の脅威を感じました。
「有珠山は嘘をつかない」と言われているそうです。其のわけは火山性地震が繰り返されると必ず噴火が起きるとの事です。

＜感想＞

富士山は噴火しないと言われ信じてきた私達ですが、近年は近いうちに必ず火山活動が始まると懸念されています。火山災害発生時を想定した防災訓練なども行われる地域もあり、人ごとではありません。自然災害は避ける事はできませんが、命を守る知恵を学んでおかなければなりません。洞爺湖と羊蹄山の美しさは、まさに富士山と富士五湖と重なり合って見えました。活火山と共に生きる人間の力強さは、過去の教訓を後世に伝えていく危機管理意識を共有していく事であると学びました。

②アイヌ文化研修

ウポポイ国立アイヌ民族博物館（民族共生象徴空間）

北海道や樺太など各地で伝承されてきた先住民族アイヌの多様な文化と復興に取り組んでいます。
先住民族であるアイヌの狩猟採集、雑穀農耕や和人との交易などに

よるアイヌ文化は、独特のものだったそうです。
博物館は、アイヌの人々の文化・伝承芸能などを伝承しその魅力を伝えています。

＜感想＞
つい先ごろ、アイヌ民族・琉球民族の方たちの文化を揶揄する発言をしたことに対して人権を著しく傷つけたとの司法の結論が出ました。また、テレビ番組でアイヌの若者を取材した特集を偶然に見ましたが、周りの人からの誹謗中傷のなかでの思春期の辛い思い出を淡々と語っている若者の心の傷の深さを垣間見ました。しかしその青年は、今自分がアイヌの子孫であることを誇りに思い日々の暮らしを神（カムイ）に感謝しながら、狩猟を行ったり、必要なだけの食料をとりアイヌ文化を伝承していると生き生きと語っていました。
私達も多様性を理解し互いに尊敬する努力が必要と感じました。

５　研修３日目
施設見学
北海道札幌エスコンフィールド
敷地面積５ヘクタール、収容人数は３万５千人、最新式球場。
日本初の開閉式屋根付き天然芝球場という事でした。
また、周辺環境との調和を第一に考え、地域に溶け込むデザインを強調して作られたとの事でした。
見学当日は、大勢の見学者で大変混雑していました。特に修学旅行の学生が多く、電光掲示板には学校名が映し出されて良い思い出になったようです。日本経済の低迷下の中で日本の技術水準の素晴らしさを感じた施設見学でした。

今回の研修は、これからの市政運営に重要となる公民連携のあり方、自然災害への対策、多様性に対する理解の必要性、日本の歴史、文化の伝承の正しい理解、日本の建築技術のレベルの素晴らしさなど、多岐にわたる研修となりました。自分の目で見ること、現場に足を運ぶ事の大切さを感じました。今回快く視察研修を受け入れて頂いた皆様に感謝致します。

令和５年 11 月 9 日

2023.10.23

だて歴史の杜食育センター

2023.10.24

洞爺湖ビジターセンター　　火山科学館

2023.10.24

アイヌ文化ウポポイ

国立アイヌ民族博物館

2023.10.25

エフビレッジ

エスコンフィールド北海道

伊達市視察研修質問事項

甲斐市では本年６月に　PPP/PFI　に関する勉強会を開催いたしました「地域経済の活性化と行政運営の効率化に向けた官民連携の活用」という内容で、講師に地元の山梨中央銀行地方創生推進部公務推進室の職員を招いての勉強会でした。職員、市議会議員にとりましてもこれからの市政運営に必要不可欠な政策手法であると思い参加いたしました。
その折、頂いた資料の中に、県外の事例として「伊達市学校給食センターの整備運営事業」がありました。食育教育、地元の食材 PR、災害時の炊き出し等など是非研修をさせて頂きたく思います。
以下のような質問を考えておりますが、お話を伺う中で伺いたい事も出てくるとも思います。よろしくお願い致します。

１この事業を企画した経緯

１伊達市の小中学校の規模、児童生徒数

１それまでの伊達市の学校給食は、どの様な形式でしたか

（センター運営に関する民間事業所と市とのかかわりについて）
１民間事業所（SPC）の運営の中で栄養士採用などもすべて民間事業者の採用か

１市民の健康増進、伊達市の食材 PR に関しての市担当部署と事業者との関わりは

（食育レストランについて）
１運営業績について　　具体的な内容として営業形態、利用者数
市民からの評価など、また現状でどのような課題があるか

（災害時の対応について）
１１日当たり最大 9,900 食の炊き出しを３日間可能とするそうですが、米、その他の食材の備蓄はどの様にしているのか

１市の防災組織との連携について

まとめに

この事業を推進していく中で、これまでの成果、また今後の課題などを伺います。

山梨県甲斐市議会（颯新クラブ・無会派）

【質問事項】

1	Q この事業を企画した経緯
	A ・旧共同調理場は、老朽化（築50年程度）と学校給食衛生管理基準を満たさなくなってきたことから、早急な建て替えが必要となっていた。 ・事業計画にあたっては、市が発注する公共事業との財政負担の比較（VFM検証）を行い、コストが抑えられるPFIを選択した。 ・事業者選定の要件として、学校給食のほか、新たな視点として「市民の健康増進」や「伊達産食材のPRに資する自主事業」の実施を認めることとした。
2	Q 伊達市の小中学校の規模、児童生徒数（R5.5.1）
	A ・小学校：伊達市6校、1,290名（壮瞥町1校、91名） ・中学校：伊達市3校、 739名（壮瞥町1校、45名） ・義務教育学校 1校 19名 合計 伊達市 10校 2,048名（壮瞥町2校 136名） （参考）運営開始時 伊達市14校、壮瞥町3校 児童生徒数約2,700名
3	Q それまでの伊達市の学校給食は、どの様な形式でしたか
	A ・平成26年4月までは、隣町の壮瞥町（ソウベツ）との一部事務組合により運営していた。 ・共同調理場方式（調理・配送は民間委託）による完全給食は、現在も同じ。 ・旧調理場では、炊飯や揚げ物を民間業者へ委託していが、現在は、自賄できる調理場となったことから副菜1品を増やせるようになった。
4	（センター運営に関する民間事業所と市とのかかわりについて） Q 民間事業所（SPC）の運営の中で栄養士採用などもすべて民間事業者の採用か
	A ・給食調理員や食育レストランの管理栄養士等は、全てSPC採用の社員。 ・なお、学校給食の献立作成や食材発注などについては、北海道教育委員会の配置基準による栄養教諭（2名）が行っている。 1人男性かいる
5	Q 市民の健康増進、伊達市の食材PRに関しての市担当部局との関わりは
	A ・食育レストランでは、市健康推進課との共同事業として、年3回のヘルスアップ教室の実施や同課主催の食育パネル展で伊達産野菜のPRを行っている。 ・令和4年度には、北海道から「野菜たっぷりメニュー」を提供している「ほっかいどうヘルスサポートレストラン」の3つ星店に登録され、伊達産食材をたっぷり使った食育ランチを提供している。 ・市総合体育館の指定管理者と連携した「食と運動のプログラム」なども実施している。

新日常 (ぬい)

ハボップ

6	Q	（食育レストランについて） 運営業績について　具体的な内容として営業形態、利用者数、市民からの評価など、また現状でどのような課題があるか
	A	食育レストランは、SPC事業者が提案した自主事業による運営であるため、売り上げ等は独立採算制となっている。 （利用者数） 平成30年1月の運営開始時は、1日平均70名程度の利用があったが、新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり1日平均約30名まで落ち込み、今年度は、1日平均約50名まで回復してきた。 （市民からの評価） ・利用者からは、「健康に気を配ったメニューが提供される」、「味や量などにも満足」との声が聞かれ、市外の利用者も増えている。 ・一方、「食数が少なく早い時間から売り切れている」、「メニューを増やしてほしい」等の要望も聞かれる。 （課題） SPC事業者としては、給食事業が主であることから自主事業については、他の飲食店経営者と比べて商業的な部分が弱い。
7	Q	（災害時の対応について） 1日当たり最大9,900食の炊き出しを3日間可能とするそうですが、米、その他の食材の備蓄はどの様にしているのか
	A	米は、炊き出し可能な量を常備している。その他、学校給食用にレトルトカレー、レトルトシチュー、缶パン等の非常食を常備している。 ・平成30年9月6日の北海道胆振東部地震（ブラックアウト）対応 各学校が臨時休校となったため学校給食で使用を予定していた食材と備蓄している非常食をSPC事業者へ提供し炊き出しを行った。
8	Q	市の防災組織との連携について
	A	・平成30年9月1日に、伊達市とSPC事業者で「災害時における炊き出し業務の協力に関する協定書」を締結し、必要があると認めたときは、市（防災担当部局：危機管理課）が事業者へ要請する。 ・事業者業務 ①人員、物資等の確保及び調達 ②配送及び車両の使用 ③防災訓練、防災啓発等への参加 ・費用負担は、市が負担する。 ・従事者の災害補償は、事業者が加入する労働災害保険により保証を行う。
9	Q	まとめに この事業を推進していく中で、これまでの成果、また今後の課題などを伺います
	A	・自主事業については、コロナ禍も落ち着きレストランに限らず利用者は増加傾向にある。また、食育についても市健康推進課との連携が円滑になってきており事業内容も年々充実してきているが、いずれもPR不足が課題と感じているのでSPCへの働き掛けが必要。 ・災害時対応については、平成30年9月6日の北海道胆振東部地震（ブラックアウト）や総合防災訓練を通じて関係機関等と連携を図ってきていることから、有珠山噴火災害時に備えて準備をしていく。