

# 視察研修報告

10月21・22日に2つの委員会合同で新潟市と群馬県上野村に行ってきました

## 総務産業委員会

群馬県多野郡上野村の6次産業施策について研修を実施しました。

上野村では95%以上が森林で、手つかずの大自然が残る緑豊かな森の里で、村内には、関東一の清流『神流川』が流れており、その源流域は平成の名水百選（環境省指定）にも選定されています。

人口は1315人（平成27年6月1日現在）で、そのうち238人が、イノブタ（定住者）です。

昭和30年代までは、木材の搬出や木炭の生産も盛んで、山仕事に従事する人が多く、養蚕やこんにやく、椎茸、ナメコ栽培など隆盛でした。

しかし、林業は廃れ、農業も地形的条件から生産性に劣り、山林や畑地の荒廃が進み、農林業の振興は大きな課題となり、昭和43年にイノブタの生産を始めました。

## 行政と関係事業体、生産農家が一体となり、「地域内6次産業化」を推進



現地施設にて説明を受ける

**イノブタ**は、イノシシのオスとブタのメスの交配により生まれます。イノブタ本来の味を出すために一代交配にこだわっているそうです。非常に神経質で、ストレスが大きく影響するため、飼育環境には細心の注意をしています。

通常の餌に加えて、大麦を与えることで、甘くおいしい脂肪が作られ、飼育期間を長くし、成長させることで、風味豊かな味わいの肉が作られ、こだわりの上野村の美味しいイノブタ肉が生産されています。

### きのこセンター

平成25年3月には、椎茸を生産するきのこセンターを完成させました。

椎茸栽培は、菌床製造から発生まで、水のコントロールが重要なポイントになるため、神流川源流域の水を専用水道で取水して、恵まれた自然環境を最大限活かしています。年間売り上げ目標3億円、また年間生産量500トンをめざして、こだわりのきのこを栽培しています。



収穫間近の菌床シイタケ

### 十石味噌

昭和55年頃より上野村農業協同組合が、自家製味噌のノウハウに独自の工夫を加え、味噌の製造を行ってきました。平成8年には新工場が完成し、十石味噌と名付けられ、最も売れる特産品となりました。

上野村では米がとれないため、麦が主食、副食に活用され、その麦文化の代表的なものが味噌です。厳選した国内産大豆と大麦を原料として、手間かけた本格派の麦味噌です。

**6次産業化**という言葉が生まれる前から、上野村では上野村農協などと連携して、農産加工を振興してきました。

味噌、漬物、惣菜、ジュース、レトルト、菓子など、あらゆる加工が行える態勢が整えられています。

上野村では、行政と関係事業体、生産農家が一体となり、「地域内6次産業化」を進めていました。（小峰）

## 上野村

### 各議員から

こんな感想が…

視察研修報告書からピックアップしました

● 学ぶべきことがたくさんあった。国からの補助など財源確保ができれば立派な施設建設は不可能と思った。

● 定住対策がすばらしい。

● 国県からの補助金の活用が卓越している。

● 林業の取り組み、しいたけ栽培、特産品の開発、行き届いた住民サービス、Uターン・イターンの者の増加に納得。

● バイオマス発電、そのエネルギーを利用した取り組み。本町でも独自に何かできないか。

● 元気のある自治体をもっと視察することで、わが町の強みをもっと研究して、町が活性化するように取り組んでいきたい。

● 特産品をブランドイメージ化して売上を伸ばす努力を全村あげて取り組む姿勢に、感銘を受けた。

# 常任委員会レポート

## 福祉文教委員会

新潟市港南区にある亀田  
西中学校のランチルームに  
て視察研修を行いました。

新潟市の学校給食は、中  
学校57校中28校がスクー  
ルランチ方式を採用、セン  
ター方式は20校、自校方  
式は9校あります。  
ランチルームは、各学校  
に整備されています。

は **スクールランチ方式の目的**

- ① 自分の健康とそれに適した食生活を自己管理できる能力を育てる。
- ② 楽しく、くつろいだ雰囲気のもとで会食をし、豊かな心を育てる。
- ③ 仲良く会食する中で、個性を認め合い、尊重し合う好ましい人間関係を育てる。



## 弁当持参、メニューを選べる

### スクールランチ方式の学校給食

#### 給食のメニューを選ぶ

メニューは、ランチメニュー2種とボックスメニュー2種の4種類があります。

市の栄養士から標準献立表が送られ、それを基に民間調理会社（3社と随意契約）と打ち合わせをして作りあげています。3社の民間会社は、校外に調理施設を持っています。

給食を食べるためには、メニューの中から選んで5日前までに予約機にかかけます。

10日又は20日分ずつのプリペイドカードで購入します。

予約機はコンピュータ化していて、メニューごと、月日ごとに食数が把握されます。

**Lunch NEWS** 平成27年12月号  
（第152号）新潟市教育委員会

12月のランチメニュー

**なぜは予防が肝心！**  
お肌は人に体もあためてくれるおはなやかさ、あたたかい肌を育てていますか？  
お肌は人に体もあためてくれるおはなやかさ、あたたかい肌を育てていますか？  
お肌は人に体もあためてくれるおはなやかさ、あたたかい肌を育てていますか？

**スクールランチ 12月のピックアップメニュー**

12月のスクールランチメニューのテーマは「冬至メニュー（しっかり食べて冬を乗り越えよう）」です。今年の冬は12月22日です。冬至は1年で最も日の短い日です。昔からこの日には「お餅」を食べる習慣があります。お餅はもちもちとした食感で、噛みごかすことで消化がよくなります。お餅はもちもちとした食感で、噛みごかすことで消化がよくなります。お餅はもちもちとした食感で、噛みごかすことで消化がよくなります。

12月のランチメニュー

新潟市教育委員会発行

地産の食育  
毎日、生産地など表示しています。



## 新潟市

#### 給食用は特上米使用

市は、地元産米を大切に  
して、給食用は特上米を毎日という標準献立にしています。

その他の農産物等は県外から大量に入荷できること  
で、給食用使用基準を設けて、給食委員会等の要望にも応えています。

弁当併用の給食であり、  
毎日の食数は、予約機を使うので5日後に決定すること  
になり、それから食材を  
発注することになっています。  
(根岸)

- ランチルームにおいて、楽しい雰囲気の中で食事をすることは、子どもたちの絆を強くすると思つた。
- スクールランチ方式の導入は難しいだろうが、鳩山町においても質の高い給食の提供、バラエティー豊かな楽しい取り組みも検討したい。
- 自由で楽しい雰囲気を感じ、自由を受けた。
- 安心して食べられる環境を整えていきたい。
- スクールランチ方式は楽しそうで良い。
- 鳩山では、対象人口・予算経費等を十分に検討する必要がある。
- 子どもたち・保護者にとつても素晴らしい給食制度と思つた。
- バラエティーのあるランチを、弁当持参の生徒とも一緒に食べるので多様性を尊重する心を育むと感じた。

