

令和8年 1 月 30 日

釜石市議会議長 千葉榮 様

民生常任委員会
委員長 村田信之

常任委員会視察調査報告書

当常任委員会所属議員による視察調査を下記のとおり実施しましたので、報告いたします。

1. 視察項目：遠野市の学校給食、食育について

日 時：令和8年1月26日（月）11:00～12:20

参加者：村田信之委員長、井筒健太郎副委員長、山崎長栄委員、佐藤憲弘委員、給食センター松井英士係長、議会事務局岩崎廉務係長

相手方：遠野市議会菊池美也教育民生常任委員会委員長、遠野市議会事務局松田穰司事務局長、遠野市健康福祉部健康福祉の里健康長寿課兼総合食育課菊池香栄養士、遠野市教育委員会遠野市学校給食センター佐々木修所長 学校給食センター平野沙紀栄養教諭

場 所：遠野市学校給食センター

視察内容：

本視察は、釜石市議会民生常任委員会による遠野市総合食育センターへの行政視察研修として実施しました。冒頭、遠野市教育民生常任委員会委員長より、同センターが学校給食の提供にとどまらず、高齢者配食、食育、防災機能を併せ持つ多機能施設であることが説明されました。全国学校給食甲子園での高評価についても紹介があり、地域の誇りとして位置付けられている点が印象的でした。

給食センター所長からは、地場産品利用率が令和6年度で51.9%と目標値を下回っている現状が示され、災害や生産者数減少の影響が課題として挙げられました。あわせて、生産者や道の駅等との連携体制について説明がありました。

また、第3次遠野市食育推進計画について、基本理念、三つの基本目標、五つの重点項目が示され、食育を教育・福祉・防災と横断的に進めている点が確認されました。質疑では残食量、給食時間、高齢者配食事業の運営状況等について説明があり、給食甲子園への参加が子どもたちの意識向上につながっているとの報告がありました。

所感・課題：

遠野市の取り組みは、給食を「食事提供」にとどめず、食育・福祉・防災を結び付けた政策として位置付けている点に大きな学びがありました。一方で、地場産品利用率の低下や生産者減少といった課題は、釜石市にとっても共通する問題です。給食を軸に地域や市民の関心を高める仕組みづくりと、持続可能な調達体制の構築が今後の検討課題であると感じました。



2. 視察項目：文京区の学校給食、食育について

日 時：令和8年1月27日（火）12:00～14:00

参加者：村田信之委員長、井筒健太郎副委員長、山崎長栄委員、佐藤憲弘委員、給食センター松井英士係長、議会事務局岩崎廉務係長

相手方：成澤廣修文京区長、文京区教育推進部学務課宮原直務課長、学務課上田千恵課長補佐、文京区立柳町小学校内田康予校長、柳町小学校松丸奨栄養教諭

場 所：文京区立柳町小学校校長室、教室

視察内容：

本視察は、文京区立柳町小学校における給食視察研修として実施され、釜石市の教育関係者が同校の先進的な食育実践を学ぶ機会となりました。中心的な説明者は、給食甲子園優勝の実績を持つ栄養士の松丸奨氏で、残食率の大幅な改善と食育推進の具体的手法について説明がありました。

着任当初 40～50%に及んでいた残食率は、現在 4%まで改善されており、その要因として、調理法の工夫、ICT 活用、児童参加型給食、教科との連携、五感を活用した食教育の五つの柱が示されました。調理面では、委託調理員と連携し、下処理や味付けの細かな改善を積み重ねている点が紹介されました。

また、調理動画の配信や SNS を通じた情報発信により、児童や保護者の関心を高めていること、味噌汁レシピコンテストや教科横断型授業により、給食を学びの素材として活用している点が説明されました。あわせて、文京区全体の自校方式給食体制、給食費無償化、学校経営における食育の位置付け、地域・保護者との連携についても報告がありました。

所感・課題：

柳町小学校の実践は、給食を「おいしくする」ことにとどまらず、教育活動として体系的に位置付けている点に大きな示唆がありました。特に、栄養士と教員の協働体制や、ICTと五感を活用した食育は再現性のある手法だと感じました。一方で、人的配置や専門性の確保が前提となる取り組みも多く、センター方式を採る自治体においては、どの要素を段階的に導入できるか整理することが今後の課題です。



3. 視察項目：「金芽米」（医食同源米）による地方自治体の困難を解決するためのコンソーシアムについて

日 時：令和8年1月27日（火） 15:00～16:00

参加者：村田信之委員長、井筒健太郎副委員長、山崎長栄委員、佐藤憲弘委員、給食センター松井英士係長、議会事務局岩崎廉務係長

相手方：株式会社東洋ライス 江原崇光上席執行役員

場 所：株式会社東洋ライス銀座本社会議室

視察内容：

本視察は、株式会社東洋ライスを訪問し、「医食同源米」によって地方自治体が抱える複合的課題を解決するためのコンソーシアム構想について研修、意見交換を行いました。同社は、通常の玄米から独自の加工技術により医食同源米（商品名「金芽米」）を製造しており、玄米の栄養価を保持しつつ、無洗米で環境負荷が低く、白米としての美味しさを両立している点が特徴です。

同社が推進するコンソーシアムでは、健康増進、食育、農業振興、環境配慮を一体的に捉え、自治体と連携した事業展開が行われています。すでに大阪府泉大津市や島根県安来市などにおいて、学校給食事業、妊産婦の健康支援、子育て支援、農業振興といった分野で導入実績があることが紹介されました。

また、地元産の米を原料として金芽米に加工する仕組みであるため、地産地消の推進や地域農業の付加価値向上にも寄与する点が説明されました。釜石市に対しては、企業版ふるさと納税を活用した金芽米提供の意向も示され、自治体施策と企業活動を結び付ける可能性が共有されました。

所感・課題：

東洋ライスの取り組みは、健康、食育、農業、環境を同時に捉える点で、自治体が直面する課題に対する包括的な解決策となり得ると感じました。特に、地元産米を活用した金芽米の導入は、給食や子育て支援と親和性が高いです。一方で、導入効果の可視化や関係部局間の連携体制づくりが不可欠であり、コンソーシアム参加の目的と役割を明確にした上で検討を進める必要があります。

