

【活動報告書-1（先進地視察）】

1 活動名

- (1) 有機農業(土づくりセンター)の取組みと学校給食の安心安全な食材の提供について(臼杵市)
- (2) 臼杵食文化創造都市推進プランによるまちづくりの取組みについて(臼杵市)

2 調査の目的

(1) 本市における課題

ア 松本市は、令和3年8月に三ガク都松本の「シンカ」を推進するため、「豊かさ幸せに挑み続ける三ガク都」をキャッチフレーズに、時代の大きな転換期と少子高齢化人口減少社会において、少子化に歯止めをかけ、移住・定住や関係人口の増加に努め、「人口定常化」を目標に、松本市総合計画が策定され、令和4年度より基本計画に基づく実施計画・予算が動き出しており、各種施策に対する先行事例の調査研究が必要である。

イ 本市の有機農業の推進は、四賀有機センターによる資源循環型農業事業推進拠点として、良質な完熟たい肥の生産供給を行い、土づくりを行ってきたが、施設の老朽化により、令和5年度に畜ふんの受け入れを終了し、令和6年度に堆肥の処分を行い、施設の廃止を進めている。今後の、新たな有機農業を担う、本市の土づくりの方向性を模索する必要がある。

ウ 学校給食では、食育の推進と地産地消の推進のため、旬の地場産食材の使用を重量ベースで30%を目指している。また、無農薬、低農薬で作付けされた農産物の使用を拡大するため、環境に配慮した安全安心な給食の提供を目指し、環境にやさしい給食の日を実施している。農業施策として有機農業の推進と、学校給食が連携した取組と仕組みが必要になっている。

エ 基本構想2030の三ガク都のシンカは、松本の地域特性を最大限に活かした循環型社会の実現が目標であり、全国の自治体の中には、それぞれの特色を活かし、魅力を発信するため地方創生事業や国際的な制度を活用し、積極的に取組みを進めている自治体がある。

本市の魅力と合致した自然や文化を基軸にまちづくりの取組みを進めている自治体の調査研究が必要である。

(2) 調査の必要性

上記のとおり

(3) 調査項目

ア 有機農業、土づくりセンターと学校給食への食材の提供の在り方

イ 歴史と特徴を活かした持続可能な都市として取組みを進めるユネスコ創造都市ネットワーク加盟への取組み

3 調査地選定理由

(1) 大分県臼杵市

ア 臼杵市は、農産物の本来の味を消費者に届けるため、平成22年に臼杵市土づくりセンターを開設し、「うすき夢堆肥」を生産している。この完熟たい肥で土づくりを行い、そこで栽培された農産物を「ほんまもん農産物」として、市独自の認証制度により認定している。この「ほんまもん農産物」を、学校給食への提供や、市内飲食店、直売所で販売している。

完熟たい肥の有機づくり、農産物の市認証制度、学校給食から地域の直売所での販売等、安全で安心して食することが出来る地産地消の循環型農業を推進している。

イ また、臼杵市は、食を軸とした産業振興と持続可能なまちづくりを進めるため、食文化創造都市を目指し、ユネスコ(国際連合教育科学文化機関)の創造都市ネットワークに加盟、認定を受けている。これらの施策の取組みについて調査を行う。

4 調査結果

- (1) 実施日 令和6年7月4日・5日・6日
- (2) 出席者 4名 村上幸雄、中島昌子、牛丸仁志、太田正徳
- (3) 臼杵市 土づくりセンター、食文化創造都市(ユネスコ創造都市ネットワーク)
- (4) 成果・所感 別紙2のとおり

5 政務活動費

- (1) 使途項目 調査旅費
- (2) 支出額 408,572円
(日当 9,000円、宿泊費 29,600円)×4人=154,400円、旅費・交通費 247,520円、
手土産 2カ所 6,652円)

—以上—

成果・所感

1 有機農業(土づくりセンター)の取組みと学校給食の安心安全な食材の提供について

(1) 土づくりセンターの開設の経過、背景

ア 平成 17 年に旧臼杵市と旧津野町の合併により、旧臼杵市の環境保全型農林業公社が環境に出来る限り負荷を与えず、地域資源を活かす農業振興を行ってきた。旧津野町は、土づくりに力を入れた農家があり、合併後に自然の腐葉土に近い完熟たい肥を使った土づくりにこの重要性を再認識する。

イ 平成 22 年にオリジナルの完熟たい肥を製造する、公設公営の「臼杵市土づくりセンター」を設立し、自然に近い完熟たい肥を人工的に製造し、安全、安心で健全な農業振興を図り「ほんまもん農産物」を完熟たい肥により収穫することを目的とした。

ウ うすき夢堆肥の原料の 8 割が市内で刈り取られた草や剪定木で、2 割が豚ふんで、4 か月発酵させ、2 か月間熟成し、自然界の腐葉土に近い状態の完熟たい肥を生産

エ 特徴は、地域資源(不要な草木)をリサイクルして良い土を作ることが目的

(2) ほんまもん農産物の生産と認証制度

ア 臼杵市では、「うすき夢堆肥」などの完熟たい肥で土づくりを行い、化学肥料の使用を避け栽培した農産物を「ほんまもん農産物」として、市長が認証している。

イ 「ほんまもん農産物」認証は、化学肥料と化学合成農薬の使用を避けた農産物生産圃場を、勇気 JAS 登録認証機関に協力してもらい、認証審査を行っている。「ほんまもん農産物」は、臼杵市の独自の認証制度であることにより、金色の「ほ」のシールを貼って販売されている。

ウ ほんまもん農産物を買える店は、A コープ他市内の直売所や大分市のほんまもん農産物コーナーで購入できる。

(3) 「ほんまもん農産物」と「学校給食」について

ア 学校給食に「ほんまもん農産物」など環境に配慮して栽培された農産物を優先的に使用し、より質の高い給食を臼杵市の子供たちに提供している。

イ 第 2 次ほんまもんの里みんなで作る臼杵市食と農業基本計画に学校給食オーガニックプロジェクトの推進を盛り込み取組みを進めている。

ウ 令和 5 年度に学校給食で使用した地元産野菜の割合は、約 43%、そのうち「ほんまもん農産物」は、約 58%となっている。

エ 「ほんまもん農産物」は、学校給食で市場価格の 1.5 倍で購入、5 割増し分は、市費で戻している。

オ 「ほんまもん給食の日」で、食育を推進している。「ほんまもん農産物」のコメや野菜を多く使った給食提供する日を設けることで、有機栽培された地元農産物にこだわった献立を立て、子供たちが「ほんまもん農産物」ことを味わって、学ぶことが出来る食育の機会を作っている。

(4) 所感

臼杵市の土づくり、から、安全、安心な農産物の生産、販売、学校給食への提供、さらに子供たちの食育に繋がり、地産地消と循環型農業、循環型社会の実現を具体的に実施している、良い例だと感じた。

農業面では、農業の基本である土づくりを基に、土づくりセンターは赤字であるが、腐葉土に近い独自の完熟たい肥の生産は、市の将来の農業のための投資と位置付け、市費の負担をしている。

「ほんまもん農産物」は学校給食への提供も、年々増えており、また、JA や市内の直売所及び大分市内のスーパーで販売され、一般の野菜より高い価格で販売されている。また、月 1 回のファ

ーマーズマーケットの開催による農家の対面販売を 7 年前から続け、毎回 200 人から 300 人が集まり、少しずつ広がりを見せている。

また、学校給食でも 1.5 倍の価格で購入しており、農家がほんまもん農産物を生産する意欲にもつながっている。

このように、市の有機たい肥を基に生産され、市独自の認証制度による有機野菜が価値を持った価格で販売され、消費者も高くても安全、安心な有機野菜を購入する意識が高くなることが、今後の有機農業の推進に欠かせない施策であると感じた。

食育の面からも、学校給食でほんまもん農産物を主にした献立の給食費は、子供たちにほんまもん農産物の良さを知る機会として、重要な食育の場にもなっており、土づくり、有機野菜、付加価値の販売、給食食材での利用及び子供たちへの食育と循環した仕組みづくりは、今後、松本市の取組みとしても参考になる事例だと思う。

2 臼杵食文化創造都市推進プランによるまちづくりの取組みについて

(1) ユネスコ創造都市ネットワークと目的

ア 7つの分野において、世界の都市間で、文化、知識、人材、知恵などを共有することで、更なる創造性を発揮するネットワークである。

イ 臼杵市が、ユネスコ創造都市ネットワークを目指した理由は、人口減少や少子高齢化による産業の低迷の危機から、臼杵のイメージを高め、今ある価値を最大化するため、豊かな自然と、誇れる多くの食文化を活かすため、食を軸とした創造的な地域ブランディングへの調整をすることとした。

ウ これは、ゴールではなく、臼杵市が変わっていくことを意識しスタート台に立った。

(2) 臼杵市の食文化は

ア 食について、歴史や教育、自然環境など様々な要素を取り入れて考えること。

イ 臼杵の食文化の3選

- ① 発酵・醸造文化がある。3大味噌、醤油メーカー、4つの醸造会社
- ② 質素儉約な郷土料理がある。「黄飯」「かやく」「きらすめし」
- ③ 循環型農業がある。「うすき夢堆肥」「ほんまもん農産物」「食育と地産地消」

(3) 臼杵食文化創造都市推進協議会推進プロジェクト

ア 目指す姿

人も環境も健康のもとで、食を楽しみ、次世代につなぐまち

イ 推進プロジェクト

食文化シビックプライド醸成プロジェクト、食材等利用促進プロジェクト、食文化情報発信プロジェクトを基本に、各種事業、イベント等を開催し、ユネスコ創造都市ネットワークを通じて、全国、世界の加盟都市と交流が行われている。また、食を味わい、体験し、人材を育成することを目的に広報活動や PR を行っている。

ウ 今後の取組み

市民レベルの自主的、創造的食文化活動の促進、ほんまもん農産物、臼杵ん地魚、うすきの地もの等、地域食材を活用した料理、加工品の開発・提供、食関連事業者の増加に取組み、また、食文化を体感できる滞在プランの造成を行っていく。

(4) 所感

臼杵市の食文化創造都市の取組みは、市長が発案し、行政が主体となって、ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟を中心に取組みが始まったところであり、まだ、市民へ浸透しているとは言えないようであるが、大きな温泉や観光地がない臼杵市にとって、今後の地域の活性化、まちづくりに、地域の特徴や文化を基軸にした取組みは、次世代の臼杵市にとって重要な事業だと感じた。また、土づくりを基本とした循環型有機農業も食文化創造都市の重要な取組として位置付けられており、市の取組みの連携を主体に進めていると思った。

松本市も、臼杵市のシビックプライドを醸成し、市民とともに食文化を核としたまちづくりの考え方は、地域の良いものを自慢し、市民の意識を高めていく事業の取組みは、大いに参考になる

事例だと感じた。

一以 上