

令和5年12月定例会 一般質問通告要旨

順番 13

質問議員名	惣山 かすみ	
質問項目	質問要旨	要求答弁者
<p>1 学校給食のオーガニック化について</p>	<p>令和3年に、農林水産省にて「みどりの食料システム戦略」が策定され、市ではいち早く「食の循環によるまちづくり推進計画」「食とみどりの新発田っ子プラン」「オーガニック SHIBATA プロジェクト」など素晴らしい取り組みがなされています。</p> <p>市では、来年以降、オーガニックビレッジへの参画も視野にしているとのことで、なかでも慣行栽培から有機栽培への転換などにおける技術の確立の取り組みや学校給食での利用の促進のために要する費用の支援が期待されます。</p> <p>そんな中で近年、オーガニック給食に向けた取り組みに注目が集まっています。農林水産省の調査では、有機食材を学校給食に用いている市町村は137自治体まで急拡大しております。</p> <p>有機食材の良いところは、ミネラルなどの栄養が豊富で皮ごと食べられるので食料残さが減ることや有機農業にすることで土に多くの炭素を閉じ込め、脱炭素化に貢献すること、何より期待できるのは、子どもたちだけでなく、市民全体の健康促進です。オーガニック給食の取り組みは、次世代を担う子どもたちにはなるべく体に良いものを食べさせたいというすべての大人たちの共通する純粋な思いから始まりました。しかし、今ではこのオーガニック給食をきっかけにして、市民全体の健康促進も期待されています。</p> <p>40年前には、アトピーや食物アレルギーはほとんどありませんでしたが、今では日本人の3人に1人がアレルギーを持っています。日本では26年間で、発達障害児が68倍にまで増えていますが、農薬など有害な化学物質に暴露すると発達障害のリスクが高くなることが報告され、特に2000年以降に使用されている殺虫剤ネオニコチノイドは、その発達神経毒性が問題視されており、フランスでは使用禁止となっています。NPO法人福島県有機農業ネットワークの調査では、有機食材を食べることで、体に入ってくるネオニコチノイドを94%減少できるという実験が行われています。</p> <p>また、長崎県佐世保市のマミー保育園では、有機食材を使用し和食の給食にした結果、児童の年間の欠席日数が10日から1日に減少しました。佐渡市の小学校などでは、有機米を給食に取り入れたことで発達障害の子どもが穏やかになった、他にもアトピーが改善した、インフルエンザ等感染症の欠席が減った、子どもが集中して授業を受けられるようになったなど様々な良い事例が報告されています。このことから、食を良くすることで集中力が上がり、学力向上につながることや教師の健康と負担軽減にもつながることが伺えます。</p>	<p>教育長</p>

<p>2 学校給食の完全米飯化</p>	<p>以上のことから質問いたします。</p> <p>(1) 現在の学校給食への有機食材使用率を教えてください。</p> <p>(2) 学校給食のオーガニック化に向けて障害になっていることはなにか。</p> <p>(3) 有機米だけでなく、有機野菜や低減農薬食材の使用などできることはないか。</p> <p>(4) しばたの心継承プロジェクトの取り組みの中で、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新発田の歴史、自然、文化、産業等について体験的な学習を進め、学習の成果の発信をして、地域への愛着を育みます。 ・「食とみどりの新発田っ子」プランにより、食育の充実を図ると共に取り組みを通して子供たちの生きる力を育みます。 <p>とあります。この取り組みの中でオーガニック米の農作業体験や有機資源センターの見学と合わせて、学校給食でのオーガニック米の提供をすることが新発田市の特徴的な食育になると思うがいかがでしょうか。</p> <p>令和2年度の実績において、国内の小麦の自給率はたったの15%、つまり85%を輸入に頼っていることとなります。一方で、お米の自給率は100%です。今はまだ、自国で賄えるだけの生産能力があるにも関わらず、国民の米離れが進んでいたり、コロナ禍での外食産業の米消費が減っていることからお米の需要は減少傾向にあり、お米が余っている状況です。それに伴って今夏の高温障害もあり、米の価格が下がっていることから米農家の生計も厳しいと伺っています。農家の高齢化が進んでいる上に、米も売れないとなると、これからどんどん米農家は廃業に向かっていくのではないのでしょうか。</p> <p>また、世界各地の紛争により、物価高騰の波がこの新発田市においても感じられます。学校給食の値上げの理由は、輸送費やパン、麺類、牛乳の値上がりだと報告されています。小麦は輸入に頼っているため、価格も変動しやすいですし、安定して調達ができるかわかりません。小麦の輸入が止められた時に、米農家の廃業により国内で米を作れないという状況になってからでは手遅れだと思います。</p> <p>以上のことから、質問致します。</p> <p>(1) 学校給食の主食で、米、パン、麺類、それぞれ1週間でだ</p>	<p>教育長</p>
---------------------	--	------------

	<p>される頻度を教えてください。</p> <p>(2) 一食あたりの価格における米、パン、麺類の価格についてそれぞれ教えてください。また、米、パン、麺類の原材料において、国産が使用されている割合を教えてください。</p> <p>(3) お米の需要を喚起するためにも、学校給食の完全米飯化を進められないでしょうか。</p>	
--	---	--