

## 第 6 回 大町市学校給食あり方検討委員会議事録

日時：平成 23 年 9 月 29 日（木）

午後 3 時 00 分から午後 4 時 30 分まで

場所：大町市役所第 4 会議室

出席者：大町市学校給食あり方検討委員会委員 9 名

事務局：定刻になりましたので、これから始めたいと思います。本日は、委員さんが都合により欠席です。委員さんは、仕事の都合で間に合えば途中から出席していただけるとのことです。

副委員長：こんにちは。秋になってまいりましたが、暑い気候で体調管理が難しい時期でもありません。昨日、個人的な話ですが、群馬県で開催されたある大会に行っていました。今回の委員会では、地産地消のご意見をいただきますが、茨城県と福島県の代表の方からいろいろ聞いてまいりました。非常に悲痛で、大変なことだと感じました。こちらに帰ってくると稲穂がほとんど刈られていて、この地域は子ども達も、私たちも本当に幸せだと感じました。そんな意味からも、本日は、地産地消についてご意見をいただきたいと思います。

私たちが危機管理の意識を持って、その様な方たちの思いを持って、私たちができることはなにかということも踏まえて、ご協議をお願いしたいと思います。

それでは、第 6 回大町市学校給食あり方検討委員会を開催いたします。

事務局：それでは、教育長あいさつをお願いいたします。

教育長：皆さんこんにちは。お話しにありましたように、物すべて実る秋を迎えました。こうして第 6 回の委員会を開催したところ、皆さんからご出席をいただきありがとうございます。あらためて御礼を申し上げたいと思います。

ご案内のとおり、さる 9 月の議会でもご承認いただきまして、期間を延長して、年内ぐらいを目途に検討委員会の方針をまとめていただければと思っております。これまでも、様々な議題に関してご熱心にご協議いただいていたわけではありますが、そろそろ方向性についてまとめる方向で、ご議論いただければと思います。一番の基本は、子ども達にどうやって安心して安全な、そして、おいしい給食を提供するか。そのために、どんな体制や設備、食材の調達はどうすればいいのか。そのことを主眼に置いていただければと思います。

是非とも、忌憚のないご意見をお寄せいただき、どの方向性がよりベターなのかについて、お話しいただければと願っているところであります。それぞれご専門の分野の皆さんであったり、市民の皆さんのご意見を熟知されている皆さんであります。本日の委員会におきましても、活発にご議論いただきたいと思います。

以上で、私からのご挨拶とさせていただきます。よろしくをお願いいたします。

私は、他の公務がありますので、これで失礼いたします。

事務局：続きまして、委員長ご挨拶をお願いします。

委員長：ご苦労様です。本日は、食材調達と地産地消ということで、この前の委員会で、学校給食の基本問題、役割の中に、新たに一項を入れていただきました。今の放射能の問題も含めまして、ご協議いただければと思います。本日も皆さんからご意見、ご要望をいただければと思います。よろしく願いいたします。

事務局：それでは、協議に入りたいと思います。委員長、進行をお願いいたします。

委員長：1番目の食材調達と地産地消の推進について、事務局から説明をお願いします。

事務局：前回の委員会の際に、事前に配布しました資料をご覧ください。その10ページからになります。

まず1として、地産地消推進の背景ですが、食の大切さに対する意識の希薄化、食習慣の乱れ、伝統ある食文化の喪失など、様々な問題が出てきています。それに加えて、3月の東日本大震災の放射能被害等により、食の安全・安心に対する関心がより一層高まっているという状況です。

Sのようなことから、地域の食文化についての理解を深め、地域で生産された農産物を地域で利用し消費する「地産地消」を、家庭、学校、地域社会などで、連携・協力をより進め、豊かな人間性を育む健全な食生活の普及を図っていく必要があるということでもあります。

地産地消は、食育や農業・農村振興に加え、食料自給率の向上や前にも議論になりましたフードマイレージなどの考え方による地球温暖化防止としても注目されているところです。

これまでも学校給食では、総合的な学習の時間を活用した農業体験活動、学校給食での行事食・郷土食、伝統料理、地場産物を利用した料理の提供による取り組みを行ってきています。

次に、地産地消の考え方ですが、地域で生産されたものをその地域で消費するという一方で、消費者と生産者を結びつけ、信頼関係を構築する取組であります。

消費者につきましては、安全でおいしく、新鮮な農産物を食べることとなり、生産者にとっては、消費者と顔の見える関係を築くことで生産意欲が高まり、環境面や品質管理に対する積極的な取組がなされ、それにより、安全な農産物の供給に繋がるということです。

地産地消の推進にあたっては、その地域の風土が育んだ伝統的な食文化を継承するとともに、農業・農村に対する理解を深め、郷土や地場産物に対する誇りや愛着心を育てていくことも期待されております。

学校給食における地産地消の意義ですが、学校給食に地域の産物を活用することは、食文化や地域の産業の状況を理解し、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果があります。それとともに、生産者の顔が見え、新鮮で安心な食材を使用することで、安心して安全な給食を提供することができるということです。

学校給食法にも、「学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地域の産物を活用するなどの創意工夫を通じて、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めること」が規定されております。

次に、地産地消の取り組みに向けてにつきましては、地域の生産者や生産者組合、納入業者、生産者等の協力が不可欠であります。取り組みのポイントとしましては、学校給食関係者との連携強化ということで、学校給食での地産地消の取り組みを、市町村等の行政全体での取り組みと

すること。また、生産者の紹介や生産者との打ち合わせ会議の設定などにより連携を図ること。個々の学校単位ではなく、近隣の学校と連携した取り組みも必要である。また、地場産物を給食に使うことの意義や、子どもたちに与える効果を伝え、積極的な関わりを指導する、ということでもあります。

2番目として、相互理解の促進としましては、生産者等を招いて給食交流会や意見交換の場を持って、積極的に協力が得られるようにすること。また、協力者を増やすために、調理場の取り組みを家庭や地域に発信して、農業に携わっている保護者や地域の方々の協力の掘り起こしを行う。

3番目として、積極的な情報交換ということで、意思疎通を図り、信頼関係をつくること。必要な食材の種類、量、必要な時期等を把握し、情報を提供すること。以下に書いてあります調理場としてのルールや要望事項を具体的に伝えること。また、調理場では、地場産物の生育状況や収穫時期、流通の状況、新たな食材に関する情報等を積極的に集めるということでもあります。

4番目としては、検討できること、取り組めることで、資料に記載されていることでもあります。

地産地消の基本的な考え方については、今説明したとおりであります。先ほど、教育長の挨拶にもありましたが、今回の災害で放射能の被害とかがあって、地産地消の大切さ、安全安心な食材を提供することの大切さについて、非常に関心が高くなってきています。

次に、今日、お配りしてあります資料1をご覧ください。これは、現在県が取り組んでいる事業です。学校給食県産農産物利用促進事業ということで、緊急雇用創出基金事業で実施されているものです。

この事業の目的は、地域内の学校給食関係者と農産物生産者等の結びつきを強め、学校給食への県産農産物利用率の向上を図るとともに、地域の枠を超えた広域的供給体制の確立を図るといふものです。事業の内容としては、県内に11名のコーディネーターを配置するもので、この地域では北安曇地方事務所の農政課に1名配置されています。この方は、一昨年まで西小学校の栄養士をされていた田中みつるさんがコーディネーターとして配置されています。地域間や地域内における県産農産物のマッチングということで、生産者と学校給食の管県者を集めて情報根幹をしたり、具体的に地場産の物を給食で使ってもらうように調整をしているということです。今年に入ってから、2～3回会議をもって、仁科台と南小の栄養士の先生に協力していただき、事業に取り組んでいるところです。

資料の裏面は、事業の概要図で、学校給食に通常は左側のルートで食材が納入されていますが、右側は、この事業により地域の生産者や直売所から調達するルートをとということで、コーディネーターに入っていただいて調整していただいているということで、このようなイメージとなるようにということです。

説明については、以上です。

委員長：事務局からの説明が終わりました。ご質問やご意見はございますか。委員さんどうですか。

委員：本年度から田中コーディネーターの方で、直場所との会議を設定していただきました。そして、直売所と関係をうまく構築してやっています。生産者からは、この時期になるとこのような

食材が取れるだとか、それに見合った献立などをマールに添付してもらったり、それを使用したりしている状況です。仁科台中学校では、直売所のかたくりから地元の野菜を購入しておりまして、仁科台は市内の中でも人数も多いですし、使用する野菜も多いので、その辺を生産して下さる方と調整なんですけど、需要と供給の量が合わないという状況なので、日々使う野菜、玉葱やジャガイモ、ニンジンなどを多く作ってもらうようお願いしています。こちらからの要望が多くて申し訳ないんですが、そんな形で地産地消に取り組んでいます。以上です。

委員長：コーディネーターの話は、参考になっていますか。

委員：時期により使える野菜の情報をいただいていますし、生産者との調整もしていただけるので、助かっています。それと、今年は産地見学を開催していただいています。マコモダケやリンゴの産地見学を栄養士にさせていただいて、実際に見ることができたので役立っています。信州サーモンとか精米所の見学もします。10月下旬に給食協議会の関係で、調理実習があるのですが、そこにも地産地消の関係で県の農政課の方が入って、食材の提供をしていただいで実施することとなっています。

委員長：生産者は、玉葱やジャガイモをたくさん作りたいという意向はあるのですが、寒くなってきたからの貯蔵場所がないんです。学校から注文を頂いているので、貯蔵施設を作り検討をやっているところです。貯蔵施設がないと量産できませんし、急に注文されても間に合わないことがありますので。

地産地消のことにつきましては、私が県にいたときにも BSE の問題がありまして、国で判定委員会を作って対応していましたが、そのときは、直接畑から食卓に届くようにして、それによって汚染を防ぎ、鮮度も保てるということでやっておりました。そのような通知が出たことがありました。確かに、生産者から学校給食の現場に食材を届けてもらうのがいいのだと思いますが、中々そうはいかないこともあります。いずれにましても、汚染の機会を少なくし、鮮度を保つということ、生産者から食材を直接届けるということが理想でありますので、地産地消の核となる部分でもあります。間に市場や卸業者が入る場合はどうかということもありますが、いい悪いは別にして、時間がかかることは確かです。フードマイレージの話もありましたが、値段も若干は高くはなります。生産者は、学校から、いつ、何を、どれだけ必要なのかの情報をいただいて、それなりの体制を作る作業を行っていますけど、なかなかうまくいかない状況です。しばらく時間をいただきたいということになっております。よろしく願いいたします。

委員：私が以前に携わっていた事業のお話をさせていただきます。大町西小で、地域に根差した学校給食推進事業という事業で、文部科学省の指定となりました。その時に、地産地消にどのように取り組みを行っていけばよいかということで、教育委員会と学校と農業関係者と話し合いをしました。まず、メニューに上がってくる食材が、年間どのくらい使用されるのか、じゃがいもは、ニンジンはどのくらい使うのか。そのデータを示しまして、年間の月ごとのカレンダーを作りました。そのカレンダーに基づいて生産者の方が、どのくらいの物を提供できるのか。そのようなところから立ち上げをさせていただきました。それと、果物はどのくらい調達できるのか。年間の計画を立てました。また、子ども達が実際に現場に行って、直接生産者と関わり、そのことも

食育の一つで、地域の食材について学ぶことも大切であると思いました。トマトやマコモダケを実際に、5年生が行って収穫しメニューに入れて給食で出したり、生産者を招待して給食の試食を行いました。

地域食材は、非常に大事なものだのとらえております。これから大町市の地域食材をどうするかといった時に、先ほど委員長もおっしゃいましたが、基本的なものを作っただいて、生産者の方とも確り交流、話し合いをして、ニンジンだったら大町市でこのぐらいは確保できるという様に情報を交換していただいて、また、可能であれば、作付けもそれに伴ってしていただくことも大切だと思います。ジャガイモやネギなどの保存出来るもので。

以前にいた堀金小学校は、物産センターの活動が非常に盛んで、その当時の田中知事の肝いりで、地域食材に取り組んだ経過がございます。その時に、生産者の代表者に集まってもらって会議を開き、必要量と規格について話し合いをして、生産者もやる気が出たということがありました。立ち上げには非常にエネルギーが要る訳ですけど、生産者を巻き込んで実施することが重要だと思います。

委員長が言われた様に、基本の食材を、どの学校にも提供できるような体制作りを、この委員会としても提案していただければと思います。県でコーディネーターを配置していただきましたので、それを十分に活用していいいただきたいと思います。栄養士一人で行うことは、大変でありますので、全体で協力してということが大事だと思います。

委員長：食育基本法の中に地産地消を推進するという項目がありますよね。そのこととの関連は、どのように考えていますか。

事務局：当然、学校給食でも食育基本法に関連がありますので、それに基づいて実施していくということだと思います。地産地消を推進するという事は、安全で顔の見える生産者から安心して食材を購入するという事で、地域振興にも繋がりますし、以前から言われていますように、推進するという事で方向性は一致していると思います。

委員長：食育基本法の中に自給率を上げるということもあります。こんなに幅が広いことなんですか。

事務局：この委員会は、学校給食に関する事で協議いただいているわけですが、給食を提供する立場からも地産地消を含めて、その様に取り組むべきであるという方向で、皆さんも異論はないのではと思います。先ほども委員さんが言われた、コーディネーターの活用や、学校と生産者の情報交換等については、詳細な施策になりますので、全体の方向としては、地産地消を進めるということではないかだと思います。

委員長：地産地消を詳しく調べてみると、食育基本法と密接に絡み合っているように思えるんですが、そのことについては、どこまでやればいいのでしょうか。例えば、食を選択する能力を高めるとか、健全な食生活の実践というのがあります。地産地消では、現地で作ったものを現地で消費するということがダブる部分がありますが。

事務局：この委員会では、食育基本法や学校給食法もそうですが、地産地消を取り入れる場合には、地域食材の食文化に触れることで、地域食や伝統食を継承することと、児童生徒に安全安心な食

材を提供するという一方で、その様な取り組みを実施するという一方でよいのではないかと思います。無理に法律や規則から位置づけをしなくてもいいのではと思います。学校で給食を提供する際には、地元の物を使用するということは自然なことであり、先ほども言いましたが、安全面からも大切だと思います。

委員長：それでよろしいですね。

委員：実際に内の学校でも、コーディネーターに来ていただいて、知らなかった情報も教えていただいたり、非常に役立ったという話を聞いております。

委員長：地産地消は、全力をあげて取り組むということでよろしいですね。委員さん、どうでしょう。

委員：大町は、非常に寒いので、野菜ができる時期というものが限られています。自分は、祖父母が野菜を作っているんですが、夏場は非常にありがたいのですが、冬は買うことになってしまいます。給食で使用するとすると、膨大な量となるので、先ほどからお話しをお聞きして、使用量ですとか、緻密な段階を踏んでからでないといけないのではと感じました。作っている人の顔が見えるという、子ども達も小学校の時にマコモダケを採りに行ったりとかしました。私達も知らないことを教えていただいて、食べ方も教えていただいて、自分の地域にこのようなものもあるのだと知りました。子どもが、今日学校でこの家のりんごが出たんだよとか、嬉しそうに話をしてくれますし、できることなら生産者や直売所のご協力をいただいて推進していただければと思います。

委員長：給食でのことを家庭でおはなしすることは、いいことですね。

委員：今日、給食でチマキが出た、七夕でこうだったとか、冬至でカボチャが出たとか、子供も季節を感じる事ができますし、自分も、もうそんな時期だと改めて認識することができます。毎年やっていただけるので、保育園の時から、子どもの給食の献立を見て、親も学ばせていただいています。ありがたいことだと思います。子供も大人になった時に、ふとしたことで覚えていてくれたらと思います。そういう面からも、日々考えてやっていただけることに感謝いたします。

委員：宣伝ではありませんが、3年ぐらい前に、地域に根差した学校給食推進事業の際に、最終的に、故郷の自慢のメニューを冊子にして、小中学校にお配りいたしました。冊子を作ったのは、食文化を家庭にもということで、四季の食材を4月から3月まで、行事食を取り入れて作りました。私の方で提案したものをお金を頂いて、教育委員会で作ってもらいましたので、それも機会があればお使いいただければと思います。大町の食材や伝統食、季節の物が出ておりますし、マコモも出てきますので、子供さんからお孫さんまで伝わっていけばと思っております。生産者の方も、作っていこう、伝えていこうということにつながると思います。

委員長：教育委員会は承知していますか。

事務局：はい。知っております。

委員長：その地域の食文化と地産地消を結び付けていくということで、良い取り組みですね。委員さん、いかがですか。

委員：委員さんが代表して発言していただいたので。そのとおりで。

委員長：委員さんには、後の方でまたお聞きしますが、今の議題について何かありますか。

委員：子ども達が収穫に行ったりする体験は、どこの学校でも実施しているのですか。

事務局：西小でもおコメ作りをしてということは、聞いています。すべての小学校でも実施しています。

委員：おコメ作りは、学校で実施しますが、先程のお話は、生産者のところに行って収穫するということですね。

事務局：すべての学校で生産者のところに行って収穫までしているかは把握していませんが、リンゴを取りに行ったり、西小では黒豚を見に行ったり、総合的な学習の時間を利用して生産者のところに行って実施をしているということです。生産者とは違いますが、八坂や美麻では、お焼きづくりやそば打ち体験なども実施しています。ほとんどの学校で、そのような取り組みをしています。

委員：朝、NHKBS で、地産地消の学校給食についての番組が放送されています。その内容がまさにそうだと思います。7時45分からBSで放送されています。

委員：学校給食の内容の放送がされていますね。大町市にも来ないかなと思います。まさに、食育と地域食材、すべて連携した形での内容となっていて、生産者が子どもたちに話をしたり、子ども達が生産者のところに行って学習したり、実際に子ども達が体験する総合的な学習となっています。

委員：野菜だけではなく、魚やその地域の特産品についても放送されています。その放送されている内容が、理想なのかなと思います。

委員：そこでは、親の働いている姿が見られますので、そのことから漁師になりたいとか、農業をやりたいとかの考えも出てきますので。

委員長：BSの何番ですか。

事務局：3だと思います。

委員：そのような取り組みができればいいなと思います。ふるさと給食というような題だったと思います。機会があればご覧いただきたいと思います。

委員：私個人お話ですが、祖母が福島県で農業をやっていますが、後継者がいなくて、放射能の問題もあります。祖母の代で畑とかも処分しなくてはいけないかなと思います。今、地産地消で給食に必要な分を作っていただいている話をお聞きして、大町ではそのような取り組みで給食を食べていた子供が、将来、野菜を作ることになれば、幸せなことだと思います。

以前テレビで、上田の方でマツタケ給食の話がありましたが、子どもにとってはとても印象に残ることだと思いますので、大町でも1年に1度くらいは、そのような取り組みができればいいなと思いました。

委員：今、皆さんのお話を聞いていて、前回の教育委員会の資料では、給食で地元の農産物を使うということについて書いてありました。そのことを通じて、食育に繋がっていくことが大きなことなのかなと思いました。その意義をこの委員会の委員さんが認めているということで、給食を使った食育を充実させるというような文言を入れて、そこから先は食育になりますので、給食の

あり方については、違ってくると思いますが、食育をするにあたって給食が大きな位置を占めているということだと思います。給食で色々なものを使うということも書いてありますが、そこにプラスして、食育に繋がっていくような取り組みについて書かれるといいのではないかと思います。食育の実際の教育と課の詳細な部分については、それぞれだと思いますが、給食も食育の一貫であるということを示せばいいのかなと思います。

委員長：食育と地産地消と結び付けていくということですね。

委員：給食と食育と農業活性化にもつながるということも明記されればと思います。

委員：地産地消の前の食材調達ということですが、大筋はそれでいいと思います。大町で採れたものを大町の学校で食べるということになれば、重なるとかいいですか、それだけ実際に調達ができるのかということ、価格のこともあります。他県で大量に作っていて仕入れた方が安いとか、実際にはどうなんでしょうか。

委員：八百屋さんに頼んだ方が安い場合もあります。申し訳ないんですが、給食費のこともあるので、価格によっては、大量に使う場合には八百屋さんに頼む場合もあります。特に、うちの学校は、大量に食材を使いますので、量が足りないということが非常に多いんです。例えば、15 kg 必要な場合に、カタクリさんで10kg は用意できるけどあとはできないという話になると、別発注はできないので、青果さんをお願いしてということになります。

委員：そのようなことになるのではと思います。話の流れとしては、素晴らしいと思いますが、大町で実際にやっていくということになれば、先ほど委員さんからもお話がありましたが、特に冬場は、地産地消の率を上げるということは厳しいのではないかと思います。大町で考えるのであれば、8、9月頃がいいのではないかと思います。そのあたりは課題というか、そういうこともあるということで、一方で、給食費の問題もありますので、そんなにうまくはいかないこともあるので、課題として認識していただければと思います。そのことを5年かけて、10年かけてどうするのか、特に、季節的に献立が重なる場合に、市内の学校で食材が重なることが考えられるのではと思いました。

委員長：確かに価格の問題はあるとは思いますが、最初に言ったように、貯蔵する施設を作れば、他県の価格と変わらないものが出せると思います。そのことが、生産者が今やらなければならないことではないでしょうか。冬場でも給食の要望に応じられるような食材をそろえるということが。地産地消については、よろしいでしょうか。

事務局：それでは、地産地消については、出された意見をまとめ、皆さんのご意見をお聞きしたいと思います。

委員長：それでは、太谷員さんから提出いただいた資料についてご説明をお願いします。

委員：お配りした資料ですが、放射能について心配されている市民の皆さんから寄せられたものです。以前にもお話ししましたが、大町の学校給食を考える会という会をやっておりまして、そこに色々な方が参加していただきまして、食品の放射能汚染から特に子供たちを守らなければということで、学校給食の食材についてはどうなのか、質問してもはっきり判らないということでした。保護者の方も入っている会でして、そういうことを公開していただきたいということでした。



大町だけの問題ではないんですが、国の暫定基準についても心配なので、良いお手本として松本市があるので、松本氏は市長がチェルノブイリに行ったような方なので、日本の暫定基準値が500ベクレルで、松本の学校給食は40ベクレルという基準にしています。そのような宣言をしているということで、近くでそのような取り組みをしている市もあるので、それに習って大町でもやっていただけないかという要望です。資料は、10人からのそれぞれの意見で、まとめていませんが、ちょうどいい委員会をやっているの、話し合いをしていただきたいということです。

委員長：具体的な要望は、どんなことですか。

委員：今言いましたように、食材について公開してほしいということと、国の基準値ではなく大町基準を設けてほしい、この2つが主なものだと思います。私がまとめてしまってもいけないんです。10人からこのような意見がありましたということです。ここで、直に結論が出ないとは思っています。

委員長：松本ではそれらしいものを作っているんですか。

委員：宣言していますので、そのように聞いています。

委員長：資料の中にありますか。

委員：最後から3ページ目のところに、日本の暫定基準値は500ベクレルに対して、松本は40ベクレルの安全宣言をしているとなっています。それから、次のページに菅谷市長のインタビューが載っています。

事務局：ここには、40ベクレルを基準とすると書いてありますが、実際にしているのでしょうか。

委員：その部分は判りませんが、内部被爆ゼロ宣言をしたのは確かです。資料に、チェルノブイリの医療に携わってきた松本の菅谷市長は、子どもの内部被爆ゼロ宣言をし、10月から各給食センターに放射線測定器を設置するとあります。そのことは確かだと思います。

委員長：乳幼児については、100ベクレルとかになっていますよね。これは、市長さんがチェルノブイリの経験から出された数字ですかね。

委員：私もこれだけの意見をまとめることはできないです。このよう意見が出されたので、ご検討いただきたいということです。

事務局：本日お配りした資料ですので、すべてをご覧いただく時間はないと思いますが、内容は、今回の放射能の問題で、学校給食の食材は安全なのかということだと思います。そのような心配をされている保護者や地域の方から寄せられたものだと思います。松本では、全国に先駆けて内部被爆ゼロ、独自の基準で40ベクレルとしているということで、大町も同じようにしてはどうですかということだと思います。

大町の学校給食の対応は、先ほど国の基準が信用できないというお話もありましたが、国では、原子力災害対策特別措置法で、食品衛生法の暫定基準値を上回る放射能が検出された場合には、市場に出回らないように出荷制限、また、衛生基準法に基づく暫定基準値を超えるものは、流通させないという仕組みになっています。基準値が良い悪いという問題はありますが、一般的には、国では放射能で汚染された物は市場に出回らない措置を取っているということです。市場に出回

っているものは、国の管理のもとで安全が確認されたということになっていますが、暫定基準値は、法律で決められたものではなく、暫定ということなので、一層注意して対応する必要があると思います。

教育委員会としましては、給食を提供するという点で、児童生徒の安全性の確保という観点から、その様なことを総合的に判断しまして、給食の食材の購入については、地産地消を第一に推進する。地元で採れたものを、地元で調達できなければ地域産、地域でもなければ、県内産、県内になければ県外産という様にしており、放射能の影響の心配される東北地方のものを買わないということではなく、地産地消を進めるという方針で食材を調達することとしています。年度当初の校長会や栄養士会を通じて、そのことを周知して対応をお願いしています。

副委員長も冒頭のあいさつでお話しされましたが、風評被害についても考える必要がありますので、東北地方からは買わないということではなく、地産地消を推進して安全な地元産を給食食材として使用するという点を前面に出して対応していくことです。繰り返しになりますが、国の暫定基準で、どうかという部分もありますが、地産地消を推進して学校給食の食材については、地元の安全な食材を使用する方針であります。

委員長：国で測定した数値で対応しようということですか。

事務局：国では、500 ベクレルとか、乳幼児の場合は100 ベクレルとか、ヨウ素の場合は200 とかの数字は示されておりますが、放射能は目で見えるわけではありませんし、測定器もその感度にもよりますが、非常に高額なものでありますので、本当に、学校に設置して学校給食で対応ができるのかということもあると思います。ですので、全国的に示されている国の基準に沿って、ただし、積極的に東北産のものを購入するということではなく、地産地消を推進して地元産のものをということですよ。

委員長：長野県産の米は、基準をはるかに下回っていたと聞いております。そのことを信頼するしか今のところはしょうがないということですね。

事務局：心配されことも判りますし、子ども達の内部被曝を抑えるために、放射能のないものを食材として提供してもらいたいという気持ちも判ります。しかし、実際にそのようにするとなった場合には、どう対応するのかということも見えませんが、基本的には他の自治体の対応を見ながら、国や県の情報を収集して、慎重に適切な対応をしていきたいと思っております。

委員：他の自治体の中に松本市もあるので、参考にさせていただけたらと思っております。

委員長：松本市では実際に測定しているのですか。

事務局：放射線というのは、放射性物質から出るもので電磁波みたいなものです。放射性物質というのは、セシウムやヨウ素というものです。実際に、大町西小学校の花壇の放射性物質について、専門の検査機関に委託して検査をしてもらいましたが、10日以上ないと検査ができないと言われてました。放射線量だけであれば、簡単に測れるのですが、放射性物質の検査ですと、専門機関である程度の期間がかかるということです。なので、松本で実施しているのも、放射性物質の検査ではないと聞いております。

委員：松本市で行っているもの簡易測定だと思っております。10日もかけないで測定できるものが導入

されていると思います。お調べていただければと思います。

事務局：簡易の測定器は、テレビでよくみられるもので、放射線量がどのくらい出ているか測定するものだと思います。簡易測定機だと正確な数値は測れないと聞いています。放射線量は、シーベルトという単位で、ベクレルという単位は放射線物質、セシウムやヨウ素の量の単位ということです。ベクレルで測定するには、管井出は測定できないので専門の検査機関に出すしかないと思います。そのことについても調べてみます。

委員：松本市は実施しているようですし、セシウムやヨウ素を食べてしまうことで内部被爆をするので、そのことを心配しているということです。

委員長：そんなことないとは言い切れません。基準も暫定基準で、これまでには、日本にその基準がありませんでしたから。今回の件では、外国の基準から決めたようですから、全く信用できないと言われても仕方がないと思います。

委員：資料の最後のところに基準値の比較が出ております。日本の暫定基準は、よその国より高い数値です。だから、先ほど暫定基準以下だから安全が確認されたということでしたが、それは違うと思います。

事務局：国が示している安全値は、暫定基準となっていて、それによって市場に流通していますので、そのことは信頼せざるを得ないと思います。

委員：そこが信じられないので、この資料を出しているんです。

事務局：福島産や茨木産のものを買わないということではなく、地産地消を進めるということで、風評被害を抑えて安全な食材を提供していくという方針です。

委員：そのことはいいと思います。風評被害といいますが、実際の被害も出ていると思います。福島の方では、実被害だと思います。そのものを買う買わないは置いておいて、地産地消を優先するということはいいいと思います。先ほどから話がありますが、冬になれば地産地消ではできないということが実情なので、今のところは地元のものを使っていただいて、大丈夫だと思いますが、これから冬になるのでこのような配慮をしていただきたいということが、多くの方の意見だと思っております。

委員：今ここで、放射能と放射線が違うとかの意見を示していて、地産地消を進めてという説明を受けているので、何となくそうかなと思いますが、資料を見ていると、何をどのように対応しているか判らないということがあるのかなと思いました。かといって、過激になるのも問題だと思います。他のところからも、いろんな質問が来ていますが、基準値が国で決められているので、それより高くしますとか、低くしますとかは県でもいうことはできないという、微妙なところがあるんですが、具体的には、県で測定しているもの、国で測定しているものについては、すべてHPで公開されています。市場に流通しているから安全であるとかではなくて、測定値が前提基準にギリギリなのか、どのレベルにあるのかということは見れば判るので、お任せしているというPTAの方はそれでいいと思いますが、不安に思っている人にはそのHPの紹介をするなどして、説明や通知を出すなどして考え方を示して、それでも心配される方はしょうがないですが、不安に思っていることを、もう少し聞けば納得するという人も多いかと思えます。難しいところ

だとは思いますが。

委員：基本的に今の時期は、長野県産の野菜を使っています。魚の関係が気になってはいます。学校保健会のお医者さんから三陸沖の魚は危険じゃないかということをおっしゃったので、三陸沖の物は使用を避けています。魚は泳ぎまわるので、何処産ならば安全だとは言えないので、難しいのですが、魚屋さんからも、他の学校関係からそのような話があって、何か検査みたいなものという話も出ているそうです。検査した結果の書類を添付するようにしようかなという話をしていました。はっきりはしませんが、魚に関しては、検査をして書類の提出を求められたときには出せるようにしたいというようなことも言っていました。本当にやっていただけるのかは、判りませんが。私の学校では、牛肉は使っていないので、その部分は安心して使っています。食材については、極力県内産を使っています。

委員長：乳製品についてはどうですか。

委員：乳製品については、松田乳業産のものを使用しています。

事務局：牛肉については、8月25日の新聞報道にありましたが、長野県内で飼育された、県内の屠殺場から出荷されたすべての牛肉は、全頭検査をしているということです。国でも、山形や茨木、宮城、栃木で、牛や鶏、豚の肉類の検査を行っていますが、基準値を超えたのは牛肉だけということです。

委員長：全頭検査は、大変なんです。それでもBSEの時も、実施しなければならなくてやりました。目安として、流通させるか、させないかの判断をするだけです。目安がいいとか悪いとかの話になると大変なことになります。行政では、国で示された値の遥かに下であれば、一応大丈夫だろうとの目安で、対応しているということではないですかね。

委員：現地の方のお話なんですけど、当然500ベクレルを受けているというところもあります。そのことを聞いて、子ども達がどうなるのだろうか非常に心配をしました。冒頭でもお話ししましたが、私たちが考えていること以上のすごい状況であるということです。命と経済のどっちが大事なのかという、これは日本全体の問題ですが、現地ではそのことでも大変であるということをお私達も認識していかなければいけないのではと思います。その中で、大町市の学校給食は、どのように食材を調達していくのか事務局から説明がありましたが、基本は、地域の食材を極力使う、そのために、どうすればいいのか。計画性を持って、地域の食材と言っても、そのエリアを広げて、安曇、松本、県内と範囲を広げて、この問題は非常に難しいですけれども、被災地の子ども達も命をかけて戦っていることを教訓として考えていかなければいけないと思います。子ども達にも伝えていかなければいけません。しかし、大町としては、このように取り組んでいるということを示していければと思います。放射能はまだ出ているので、それを国はどのように考えているのか。原発は、やめてほしいというのが私の個人の考えです。

委員長：議論が尽きて、意見も出されましたが、委員さんよろしいですか。貴重な資料をいただきましたので、これからみんなで検討していきたいと思いますので、よろしく願いいたします。資料の2についてはどうしますか。

事務局：これまでの委員会のまとめということです。1ページ目は、委員会の開催日程と協議内容

が記載されています。第 1 回の検討委員会でご説明しましたが、検討の柱として、役割と基本方針、管理・運営、施設整備、食育、食品・衛生管理、アレルギー対応、地産地消の 6 項目についてご協議いただきました。2 ページからは、基本法市から始まって、4 番目の食品・衛生管理についてまとめたものであります。3 ページ目の管理運営とアレルギー、地産地消については、次回の委員会で協議していただこうと考えておりました。ほとんどの項目で、委員さんから出された意見は、同じ方向であると思います。管理運営のところ、委託や職員の配置については、はっきり整理されていない部分だと思しますので、再度議論が必要だと思っております。この試料につきましては、しっかり読んできていただいて、この次の委員会でご意見を頂戴したいと思います。アレルギーと地産地消費についても事務局でまとめをし、ご確認をいただくようにしたいと思います。まとめたものを次回までにお送りしますので、意見をまとめておいていただければと思います。

委員会は、あと 3 回予定しています。あと 2 回でまとめをしていただき、最後は、報告書の確認をしていただくような予定でお願いしたいと思います。

委員長：これまでに大きな柱の検討は終わったので、決まっていない部分を再度協議して、まとめに入るということですね。

事務局：検討がひつような項目は、管理運営の部分だと思っております。その部分について協議して、方向性の確認をしていただきたいと思います。

委員長：前回の委員会の了解事項として、11 発下旬に 1 回、12 月に 2 回ということでしたが、それでいいですか。

事務局：まとめの作業に入っていきたいと思っておりますので、10 月の下旬に 1 回開催して、11 月の中旬、12 月上旬でお願いしたいと思います。まとめの状態になりますが、今のところはそういう考えております。

委員長：それでは次回の開催についてお願いします。

事務局：10 月の最終週ぐらいでお願いしたいんですが。

委員長：31 日の月曜日でいかがでしょうか。

委員：月末は、仕事の都合で難しいんですが。

委員長：その他の方たちは、31 日の都合がよろしいようなので、委員さん、申し訳ありませんが都合付けていただけますか。

委員：何とか都合を付けて出られるように致します。

委員長：それでは次回は、10 月 31 日月曜日ということでお願います。

事務局：会場については、決定次第通知いたします。これまで 6 項目について、熱心にご議論いただきました。まとめ方として、議論いただいたことをどの程度盛り込むのかというところがあります。学校給食の基本方針としての方向性についてということですので、アレルギー対応にしても、食育にしても、相当深く、細かい議論をいただいておりますが、方向性としてはこうだ、ということで、詳細な部分については、議事録を見ていただいてその中で、こんなに細かく議論をしたということでまとめさせていただきたいと思っております。整理の仕方、まとめ方については、委

員長と副委員長と相談して作って、皆さんにお諮りしたいと思います。

委員長：それでは資料の方はお願いします。

副委員長：今回の委員会では、益々熱心にご議論をいただきました。今日は特に、委員さんの方から大事な資料を頂戴しまして、食材の調達、地産地消について検討いただきました。委員会を重ねるごとに、重要なことについて検討しているんだなと感じております。本日は、誠にありがとうございました。