


会 派 視 察 報 告 書

調査・研究テーマ	食の循環によるまちづくりについて
目 的	食の循環がもたらすまちづくりの考え方、循環の工夫、効果影響について
内 容	<p>日 時：2019年8月21日（水）10時～11時30分 視察先：新潟県新発田市役所 参加者：阪本 克己、小川 寿士、浜口 健司、添野ふみ子、 傳田ひろみ、富田かおり、土井 裕之、出雲 圭子、 松本 翔、佐伯加寿美 説明者：新発田市みらい創造課企画政策係長 山田 亮一氏 新発田市みらい創造課企画政策主事 斉藤 俊祐氏 新発田市教育総務課食育・給食係長 鶴木 真広氏 報告書作成者：佐伯加寿美</p>
概 要	<p>新発田市では食の循環を推進するために平成21年に「食の循環によるまちづくり推進計画」を策定した。現在の計画は平成28年から32年の期間とし、①産業の発展、②健康及び生きがいの増進、③教育及び伝承、④環境の保全、⑤観光及び交流、の5つの取組を方向性の柱としている。市民、事業者及び市が相互の役割を理解し協働により暮らしの中での食の大切さを再認識することでまちづくりにつながっている。</p> <p>同時に新発田市の食育として「食とみどりの新発田っ子プラン」を策定した。「育てる（お米の栽培）」→「作る（料理や弁当を作る）」→「食べる（食習慣や作ってくれた人への感謝）」→「返す（食品残渣のリサイクル）」の循環を、全幼稚園・保育園、小中学校で実践することで「食を通して生きる力を育む」食育の取組を行っている。</p>
	<p>新発田市は、地元農家の米や野菜の堆肥ニーズと食品残渣のリサイクルを合わせることで、食への関心、大地への感謝、都市住民と農産住民の交流、子どもたちへの食育により豊かな人間性を</p>

<p style="text-align: center;">所 見 ・ 成 果</p>	<p>育み、また食のイベントによる観光客の集客などを行っている。 「食の循環」は新発田市にとってまちづくりやまちの活性化の重要なポイントになっており、市民、行政、民間が一体になって推進していることを感じた。</p>  <p>特に新発田っ子プランでは、小学校3年生に国語の中で「すがたをかえる大豆」を教材に実際に児童が大豆の栽培や収穫をし、みそや豆腐作りなどを行っている。毎月19日を食育の日とし、小学校では子どもが弁当を作る「弁当の日」を推進、これに地元スーパーも支援、全中学校では郷土料理の「のっぺ」づくりを実施している。子どもたちは給食の食べ残しを自分たちで集め、NPOと協働してそれを有機資源センターに運び肥料とし作物に使用。収穫した作物を使い郷土料理を作り、食習慣や伝統料理を継承し、学校・家庭・地域の連携で子どもの頃からの「食育」を推進していた。</p> <p>今後さいたま市でも、子どもの食育を進める方策について、食育推進委員会の設置や、給食の食べ残しを子どもが自ら分別し、その残渣を資源循環することで地元の野菜などの肥料とし、そこでとれた野菜を給食に使用するという食の循環へとつなげるサイクルづくりの施策について議会として取組みを質問し推進していく必要がある。同時にSDGs未来都市さいたま市として、SDGsのゴール12「つくる責任、使う責任」に紐づけ、市民、行政が取り組んでいる食育や食の循環などを多方面でも事例集を作成し、市民へのSDGsの普及推進をPRすることも重要である。</p> <p>なお、9月の一般質問で、SDGsのさいたま市への今後の取組について質問をしたところ、2年後に改定される「総合振興計画」の中にSDGsを反映させていくとの回答を得た。</p> 
<p style="text-align: center;">基本政策</p>	<p>5. 社会全体で子育てを支えるまち 10. エネルギーの地産地消の推進とみどり豊かな都市の創造</p>