

会派県外調査報告

11月11日 13:00～14:30 今治市役所

愛媛県今治市
人口 17万人(第1次産業8.1%、第2次33%、第3次58%) 戸数69000戸(農家戸数4600戸)
面積 420km ² 農地面積34km ² (田1600ha、畑270ha、樹園地1600ha)
(H17年に越智郡11町村と合併。タオル、造船、海運などが盛ん。江戸時代は久松氏の領地。)
H19 一般会計662億円 特別会計688億円(用地取得、港湾、下水、国保、老保、介護保険など)
経常収支比率92%(H18)、財政力指数0.53

<今治市の食と農のまちづくり>

1. 地産地消の意義

- 農政面...地域農業の振興、遊休農地の解消
- 生産者...販売促進、所得の向上、やりがい
- 消費者...顔の見える農産物、安心、健康
- 環境面...環境負荷の軽減、CO₂、NO_xの削減
- エネルギー...露地はハウスに比べ1/8～1/30の省エネ
- 鮮度...新鮮、輸送距離の短縮
- 経済面...経済の地域循環、ローカルマーケット
- 食育面...食育力のある食材、献立

2. 地産地消の定義

- ・地元今治市で生産された農林水産物を地元で消費すること
- ・地元の安全で新鮮な農林水産物であること
- おいしくて栄養があればなお良い
- 地産地消運動は、単に生産消費という経済活動ではなく、地域の文化や伝統を見つめなおし、経済成長で失った地域資源を取り戻し、地域が自立する運動としてとらえるべき。
- 身土不二、スローフード運動、CSA運動、ロハスなどに通ずる。

3. これまでのあゆみ

- 1980年 今治くらしの会(代表 阿部悦子 会員1200人)が学校給食の自校化の取り組みを開始
今治立花農協が立花地区への大型給食センター建設に反対(自校化を提唱)
消費者運動や農民運動に端を発した市民主導の取り組み
- 1982年 給食センター建て替えが市長選挙の争点となり、自校化を公約に掲げた新人の岡島市長が当選。鳥生小学校に自校式給食施設の建設開始。今治立花農協の総会で「自分たちが作った安全でおいしい有機農産物を子や孫に食べさせる」決議。
- 1988年 「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」を議決。(地域の食料自給率の向上、農林水産業の生産と経営に関する技術の再構築、農薬・化学肥料・抗生物質の使用抑制、水産物の安全確保、消費者理解・地産地消と食育の実践)
熱心な市議がいた。市職員が起草。

- 1998年 後継市長として繁信市長が就任、トップのリーダーシップで次々と新施策を打ち出す。
- ・今治市地域農業振興会設置
 - ・学校給食へ特別栽培米、地元産小麦導入
 - ・実践農業講座の開設
 - ・いまばり市民農園の開設
 - ・NPO 法人愛媛県有機農業研究会を設立
- 2004年 食育モデル授業を開始
有機農業や特別栽培などの農業技術だけでなく、地産地消などの地域経済施策、食育などの教育も含めた総合的な取り組みが必要。
- 2005年 12市町村が合併し新今治市に。初代市長に地産地消、有機農業の推進を公約に掲げた越智市長が就任。
新しい「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」を採択
- 2006年 「今治市食と農のまちづくり条例」を制定

4. 「今治市食と農のまちづくり条例」の特徴

都市宣言の実効性を担保

市の責務、市民の役割、農林水産業者の役割、食品関連業者の役割を明確化、参画と共同をうたう。

地産地消、食育、有機農業の推進をまちづくりの基本理念に

地産地消推進、食育推進、地域農林水産業振興、有機農業推進のための施策を総合的かつ計画的に推進

有機農業および環境保全型農業の推進とそれら農産物の消費拡大を明示

遺伝子組み換え作物の栽培を規制（罰則規定あり）

地域農林水産業の振興を図り、食料自給率を向上させる方針を明確化

安全な食べ物を生産し、環境保全型の農林水産業の担い手の確保を図る

施策提言と施策の評価検証のための「食と農のまちづくり委員会」を設置

市民や子どもたちに今治の食を食べてもらい、地域の農林水産業を元気にしたい。新しい地域ブランドイメージの確立を期待。

5. 今治市の学校給食

自校調理場方式...1964年に学校給食センター（24校、21000食）が完成して以来センター方式だったが、老朽化に伴い1983～2000年にかけて自校調理場方式に切り替えてきた。

現在はセンター・自校両方式が混在。24調理場で15300食を供給。

地産地消...今治産 近隣または県産 四国 西日本 国産の優先順。遺伝子組み換えとわかる食材は使用しない。

旬産旬食...鳥生小学校のある立花地区では、契約農家から有機農産物を購入（有機野菜の導入量は50重量%）。現在、市内3調理場で1619食に拡大。

今治産減農薬特別栽培米の使用...農薬・化学肥料50%削減の特別栽培米を月に3回精米、炊きたてで提供。おいしいと好評。

特別栽培米の必要量は125t、必要栽培面積は25ha。特別栽培米と地域産米の差額の1/2にあたる22円/kgを市から補助。

地元産小麦によるパン...原料小麦をアメリカ産から今治産暖地用パン小麦に切り替えた。いまではゼロから玄麦生産量60t、作付面積15haになり、新たなローカルマーケット

を創出した。

地元産大豆による豆腐...2001年にアメリカ産から地元産に切り替えた。毎月1回、市内一斉に豆腐の日を作り、製造ロットの確保に工夫をしている。

地産地消給食が充実してきた1985年当時小学3年生だった世代(26歳)を対象に学校給食の食育効果をアンケートで検証したところ、市内の給食を食べて育ったグループは、食材の栽培方法、産地、生産者、添加物などに、より関心があることがわかった。

6. 今治市の食農教育

学校有機農園設置運営事業...学校農園での生産体験を通じて、「農、食、健康、味、旬、生命」を見つめ直す。4つの小学校で有機JAS認証を取得。

今治市実践農業講座...有機農業の基礎知識や技術を習得する講座。年24回の実習付プログラムで120人が修了。修了生は、就農、家庭菜園、料理人などの分野で食の安全を實踐中。

いまばり市民農園...有機農産物への理解を深めてもらうための71区画。農薬や化学肥料を使用しないことが入園の条件。

彩菜市民農園...JAの農産物直売所が運営する市民農園。直売所に隣接し、生産・販売・消費の一元化と買い物客の農業理解の促進をめざす。

Sai Sai Kids農園...JAの農産物直売所が運営する学童農園で約40名の児童が参加し米作り、野菜作り、餅つきなど8回のプログラムを実施。

7. 今治市の食育

食育プログラム研究会...中村修長崎大学准教授の提唱で2004年春に学識者が集まり、小学校5年向け総合学習16コマの食育カリキュラム骨子を策定。

食育モデル授業...2004年秋、鳥生小学校4年生97人を対象にモデル授業を実施。総合学習10時間を使って、食を見分ける技、自分の食生活を知る技、生活習慣病にかからない技、買い物の(表示を読む)技、調理の技を習得。

また、2006春、日高小学校5年生85人を対象にさらに発展形の授業を実施。

食育研究会...市内の小学校教諭、教委、学校栄養士、農林振興課で、2度のモデル授業を検証、全校用の食育授業プログラムを作成。教科書編集委員会で食育授業の副読本を編集。

教科書、指導要領、指導用DVD、教材の作成、全市への普及...小学校5年生用の食育教科書、学習指導要領、教員研修用DVD、教材(小腸の模型、うんち模型、内臓シャツなど)を作成し全校に配布、2007年夏に教員研修会を実施。2学期から市内各校で食育授業を開始。

主な授業の例として、

- ・予備知識なしで10年後の晩御飯の絵を描かせる。授業の前後でカレーやラーメンが、焼き魚やおひたしに変わる。
- ・うんこと食事のチェック。食べ物とうんこの関係を知る。
- ・合成オレンジジュースを作る実験。清涼飲料水の成分表示の通り、大量の砂糖、香料、色素などから本物そっくりの飲料ができることを知る。

8. いまばり地産地消推進運動の展開

地産地消認証...地元農産物を一定以上取り扱う流通、販売、飲食店を認証。ステッカーなどの販促グッズを配布。

リスクコミュニケーションの推進...遺伝子組み換え、残留農薬などの簡易分析を行い、結果を公表。

トレーサビリティの確立...すべての農産物の生産記録の記帳を推進、食品加工業者の製造履歴も追跡可能にする。

食のメール...「地産地消推進サポーター」に随時、いまばりの食の情報を配信。旬の情報、有機・特別栽培認証者の情報、協力店情報、初物入荷情報などを電子メール、FAXで配信。

学校給食で培ったノウハウを用いて、病院給食や老人保健施設や幼稚園の給食、さらには、ホテルや飲食店、加工業、一般家庭への地産地消運動の展開を考えている。

9. 所感

地産地消というとかく生産者の都合で論じられがちだが、消費者や次世代を担う子どもたちの立場も考慮し、地域を巻き込んだ総合的な施策となっている。

11月11日 15:00~17:00 JAおちいまばり直売所「さいさいきて屋」

さいさいきて屋

2007年春に20億円を投じて市街地辺の国道沿いにオープン。食と農のまちづくりに一役買っている。各セクションの正規職員5人とパート110人で運営。商圏は半径50km内と見込んだが、週末は100km。地元で愛されることを基本とする。

<直売所、貸農園等の運営、食の安全、地産地消>

1. 事業のコンセプト

食品に対する不信任が高まる中で、新鮮で安全な地元の食材を継続的に供給することは、消費者ニーズに応え、地域農産物の生産・消費の拡大、ひいては農業所得の増大につながる。そのためには、生産者と消費者の物理的・心理的距離を縮め、互いの「顔の見える関係」が必要。

「生産と販売」「実証と技術指導」「生産者と消費者」「体験と購買」「加工と調理」を一堂に会した地産地消型地域農業振興拠点として、地産地消の推進、地域農業の振興、農業の担い手の育成、消費者理解の促進、安全な食料の安定供給、農家所得の向上を目的とする。

2. 施設の概要

地産地消型農産物展示販売施設（直売所） 売り場面積562坪

地元産・安全にこだわった多彩な品ぞろえと豊富な物量を実現。彩葉倶楽部の会員（生産者）が1500人規模に増えても対応できる規模。野菜はもちろん肉についてもすべて今治産を販売する。米については精米プラントを設置し「おちいまばり米」を戦略的に販売。魚は地元漁協に頼んで出店してもらっている。ドレッシング、酒などの加工品も、地元産もしくは地元材料を使用。

新技術・新品種実証農園 519坪

新しい生産技術の実証と新作物、新品種の栽培を指導し、出荷者の育成、掘り起こしを行うと同時に、買い物に来た消費者に対して、安全・安心な農業への理解を深めてもらう。学校給食のパン用小麦、豆腐用大豆もここで試験した。

体験型市民農園 2319坪

買い物をするだけでなく、農業体験を通じて農業理解を深めたり、小学校等に貸し出し食農教育に役立てる。1区画2年で2万円、指導員付き。

地消レストラン+料理実習場 101坪

地元農産物を食材とする食堂で、安全、新鮮、おいしさを味わってもらい、地元産品愛用運動につなげる。

料理実習場を利用し、農家の秘伝料理、我が家の味教室などを開催し、地場農産物のおいしい食べ方の普及、特産品開発につなげる。

加工施設(パン工房、フレッシュジュース、アイスクリーム工房) 54坪

地元農産物を原料とする加工施設を運営し、安全、新鮮、おいしさを味わってもらい、いっそうの消費拡大を図る。清潔感のあるファーストフード風のSaiSaiCaféは若い女性をターゲットにしている。

地産地消研修施設 36坪

今治市やJAおちいまばりの地産地消の取り組みについて研修を行うとともに、生産から販売までを公開することによって消費者の安心・安全を獲得する。生産者に対する栽培技術指導、マーケティング講座、市民農園入園者に対する実践農業講座、児童生徒に対する食農教育講座などを定期的に開催。

3. これまでの経緯と運営の考え方(発案・企画から建設、運営まで携わった店長が熱く語る。)

<小さな直売が始まり>

1998年、市に先立ち14JAが合併してJAおちいまばりが発足。当時、みかん出荷は70億から23億に落ち込んでいた。農家のJA離れが進行。JAは販売には鈍感だった。

作ってしまったから売るのでなく、売の提案が先にあってモノをつくる発想が不可欠。組合を説得して1500万円の出資を仰ぎ、Aコープの不振店を業態変更し(生産者)会員制の直販ビジネスを始めた。これまでJAと縁のなかった(名目だけの)組合員も参加するようになり、会員630人、売上8億を計上するようになったが、小さい直売所はこれから淘汰されると考えた。

<核となる事業に>

職員のアイデアで「さいさいきて屋」を企画、金は出しても口は出さないことを条件に20億円の投資を仰ぎ、売り場面積国内最大の直売所をオープンした。建物の外観や看板ロゴも絵が趣味の店長自らがデザイン。2階建てバスの中にローカルFM局を置くなど、職員のアイデアでJAにないカジュアルなイメージを創った。

<市況を見て生産者が判断>

JAが(平地から山間部までである立地を利用)旬の作付予定表を提案。マーケティングシステムで市況データを生産者に提供するが、あとは農家自身の自己責任。直売所は指導・生産調整はしない。会員は1300人ほどに増えた。

<レストランも地元志向>

売れ残りの食材はレストランで安く購入することで、地元の食を低コストで提供できる。レストランでは地元の食材しか使わないのがこだわり。地元のもので、地元の味を出すことが必須で、所謂プロの料理は求めていない。

<子どもの食農体験が好評>

子どもの食農体験は、田植え、稲刈りの定番だけでなく、水質調査、生き物調査、田んぼで昼飯、餅

つき餡子いれ、店頭販売まで、一連の流れを1年かけて行う。当然ケガもある。有料(年間2万円)で40人募集のところ500人応募があった。

<オープンキッチンで料理実習>

料理実習場では、子ども向けクッキングスタジオも開催。工房で売っているケーキと同じレシピで作り、作品は店頭と同値で買い取ってもらう(利用料金)システム。

<定年後の帰農に期待>

営農研修は、男女を問わず55歳(定年直前)以上の組合員(小規模、無経験)がターゲット。これからこの世代の眠っていた組合員が食農の世界に参加することを期待している。

<行政が進める食と農のまちづくり・・・有機農業との関係>

農業振興、学校給食、条例づくりでは市行政と話し合いをするが、有機農業については行政のほうが熱心。JAおちいまばりでは、あまり取り組めていない。害虫の問題もあり組織的に取り組むのは難しい。(有機農業に熱心な立花農協は別組織)

減農薬、化学肥料半減については県下一を自負している。生産者の台帳を作り、各生産者への営農センターの薬剤出荷量をチェックできるようになっている。

4. げんきの郷は先輩格(げんきの郷 常務取締役に向う。)

- ・JAあいち知多が30億円投資、2000年にオープン。JAから建物賃借して(株)げんきの郷(JAの100%子会社)が運営。地産地消、地域農業振興を目的。テーマは「健康・安全」。
- ・JAに持っていけばよいという農業者の意識が変わった。(社会的に自立) 消費者は、安心と生産者への信頼を買いに来る。物販施設ではなく、生産者と消費者との出会いの場(交流施設)と考えている。
- ・80%は地元産品の直売、残りは友好JAからの仕入れ。直売出荷者は700名余り。
- ・決して安くはないが質の良いものを出す。市況が変動しても安定供給を目指す。例えば130円のものなら上下10円程度の価格変動におさえ、決して便乗値上げやダンピングはさせない。
- ・食の安全が脅かされる報道があると売り上げがアップする。農家から売り上げの1%の基金をとって、残留農薬などの分析をしている。
- ・レストランで地元食材にこだわるのはコスト面で困難。
- ・有機農業は、情報発信が実を結び8割方の人々の理解が得られて、はじめて可能になる。現時点では虫食い穴はクレームになる。
- ・嗜好品である花卉と温泉は、若干売り上げが落ちてきた。温泉は過当競争、入湯税分の値上げ(700850円)に割高感があるかも。