

視察報告書

報告者 創政クラブ

日 時 : 令和7年10月30日(木) 9:30～
場 所 : 今治市役所
出席者 : 倉田博之・岩垣和彦・片野晶子(創政クラブ)
松山篤夫・車戸明良(未来)
益田大輔・丸山純平(みんなで未来をつくる会)
坂下美千代(日本共産党高山市議団)

視察項目: 「食と農のまちづくり」について

視察目的: 「食と農のまちづくり」の取り組みの全体像や学校給食への反映について調査し、可能性について考察する。



1, 今治市の概要と現状

瀬戸内海に面した愛媛県北東部の都市で、しまなみ海道の四国側玄関口である。

【人口】2005年の合併当時は約18万人、現在は約15万人（158,114人）

【面積】419.7km²

【特徴】造船やタオル製造業が盛んである。住みたいまちランキング4部門で1位

2, 食と農のまちづくり概要

昭和58年から学校給食の自校式化に切り替え始めたのを皮切りに、「地産地消の推進」、「食育の推進」、「有機農業の振興」を三つの柱として事業展開している。

① 食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言

新しい今治市の「地域食料自給率」は低位にあり、市民の多くが外国食料に依存している実態は、今日の食料輸入大国のもつ不安と国内における地域農業の困難さの縮図というべきである。WTO体制のもとで、食料自給率の低い我が国に対し諸外国から農産物の市場開放要求がますます強まる中、生産・輸送・貯蔵の過程で使用された農薬の残留、遺伝子組み換え作物、家畜伝染病、抗生物質などによる食料の安全性への不安、並びに表示の偽装などによる「食」に対する不信が高まっている。

このような状況のもとで「食料・農業・農村基本法」が制定され、食の安全・安心と食料自給率向上が緊急な課題となっていることにかんがみ、今治市は市民に安定して安全な食料を供給するため、農林水産業を市の基幹的産業に位置づけ、地域の食料自給率向上をはかる。また、農林水産業の振興のため生産と経営に関する技術を再構築し、必要以上の農薬や化学肥料、抗生物質や家畜医薬品の使用を抑える。さらに、農産物については有機質による土づくりを基本とした生産技術の普及を図り、水産物の安全確保についても留意することにより、より安全な食料の安定生産を積極的に推進する。同時に、広く消費者にも理解を深め、市民の健康を守る地産地消と食育の実践を強力に推し進める。

以上を踏まえ、ここに「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市」となることを宣言する。

（今治市議会平成17年12月20日）

② 食と農のまちづくり条例

(https://www.city.imabari.ehime.jp/nourin/tisan_tisyo/jyorei.pdf 参照)

「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」が出されたことを受け、この宣言を着実に実行するため、翌年の平成18年に「今治市食と農のまちづくり条例」が制定された。

③ 各種基本計画

食と農のまちづくりの条例の基本理念にもとづき、各種施策を総合的かつ計画的に実行するため、以下の基本計画を定めている。

- ・今治市地産地消推進計画
- ・今治市食育推進計画
- ・今治市有機農業推進計画
- ・今治市農林水産業振興計画

3, オーガニックビレッジ宣言までの道のりとこれからの取り組みについて

① 道のり

- ・今治市の食と農のまちづくりの取り組みは、約40年前の消費者運動や農民運動などの市民活動に端を発しており、行政主導でなく市民の取り組みとして発展してきた。
- ・昭和57年給食センターの建て替えが市長選挙の争点となり、「自校化」を公約に挙げた岡島一夫市長が当選。今治立花農協の総会に「自分たちが作った安全で美味しい有機農産物を子や孫に食べさせたい」という動議が出され、採択。学校給食食材の地産地消が始まる。
- ・岡島市長が就任し、学校給食への特別栽培米と地元産小麦導入、実践農業講座の開設、地産地消推進運動の展開などが行われた。
- ・学校給食をフラッグシップにPRする。
- ・栄養士の努力という下支え
- ・令和6年3月26日に徳永茂樹市長がオーガニックビレッジ宣言

② 令和7年度の実績

- ・有機農業者栽培技術指導
- ・オーガニックイベント開催
- ・オーガニックビレッジ推進事業
- ・有機農業推進事業費補助金
- ・有機野菜等を使った給食の日の設定
- ・小学生の有機農業体験の実施

③ 課題

- ・有機農業は農業全体の1.5%
- ・R2年農林業センサス2,349経営体、R5年愛媛県統計 有機農業70人（約3%）→技術の伝承が難しい。
- ・一般的に有機農産物の方が価格が高い。
- ・周知・PRが不足しており、消費者の理解を得られていない。

4, 今治市の学校給食

① 施設の状況：調理場別給食数等（R7, 5, 1現在）

3 施設の状況：調理場別給食数等（R7.5.1現在）

	調理場名	学校数	実施数	給食費	調理員数
共同調理場 【11調理場】	学校給食センター	中学校4校	1,442	305円	16人
	清水調理場	小学校2校	910	270円	13人
	桜井調理場	小学校1校、中学校2校	945	小270円、中305円	13人
	夢づくり調理場	小学校2校、中学校2校	2,397	小270円、中305円	25人
	朝倉調理場	小学校1校、中学校1校	252	小270円、中305円	5人
	玉川調理場	小学校2校、中学校1校	283	小270円、中305円	6人
	大西調理場	小学校1校、中学校1校	554	小270円、中305円	8人
	菊間調理場	小学校2校、中学校1校	243	小270円、中305円	5人
	大島調理場	小学校2校、中学校1校	226	小270円、中305円	6人
	伯方調理場	小学校1校、中学校1校、高校(分校)1校	399	小270円、中305円 高325円	7人
	大三島調理場	小学校2校、中学校1校、高校(分校)1校	312	小270円、中305円 高315円	6人

	調理場名	対象校	実施数	給食費	調理員数
単独調理場 【10調理場】	鳥生小学校調理場	鳥生小学校	484	270円	7人
	国分小学校調理場	国分小学校	206	270円	4人
	立花小学校調理場	立花小学校	441	270円	7人
	常盤小学校調理場	常盤小学校	452	270円	8人
	波止浜小学校調理場	波止浜小学校	286	270円	6人
	近見小学校調理場	近見小学校	296	270円	7人
	別宮小学校調理場	別宮小学校	237	270円	4人
	吹揚小学校調理場	吹揚小学校	393	270円	7人
	波方小学校調理場	波方小学校	224	270円	4人
	関前小中学校調理場	岡村小学校・関前中学校	14	小270円、中305円	2人

※1食当り給食費については、統一料金を補助した額になります。

② 給食内容

- ・衛生管理等の徹底
- ・品質管理の徹底
- ・栄養管理に配慮した献立
- ・地産地消の推進

- ③ 栄養管理に配慮した献立
- ④ 地産地消の推進

<構成及び範囲>

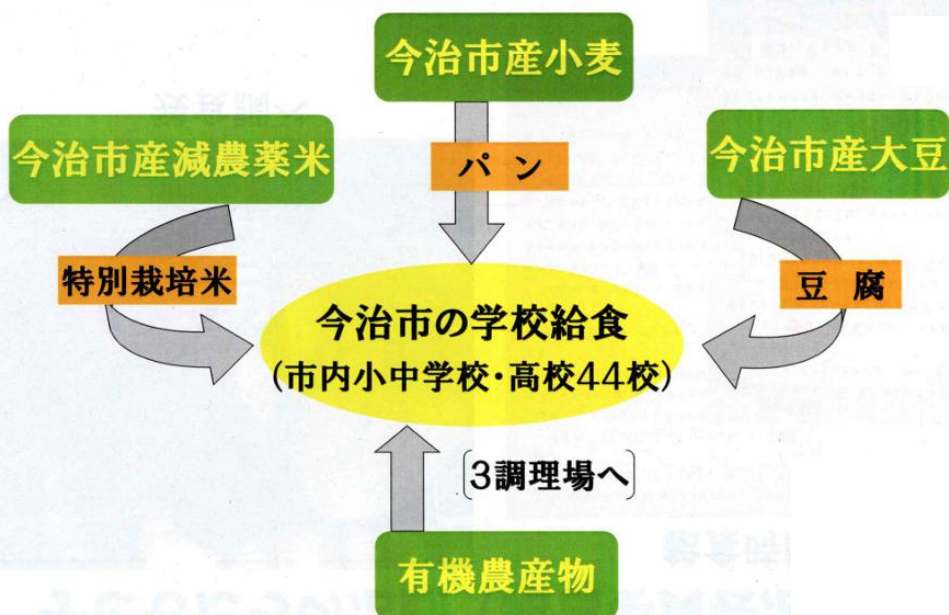
学校給食システム

※21調理場ネットワークによる給食管理



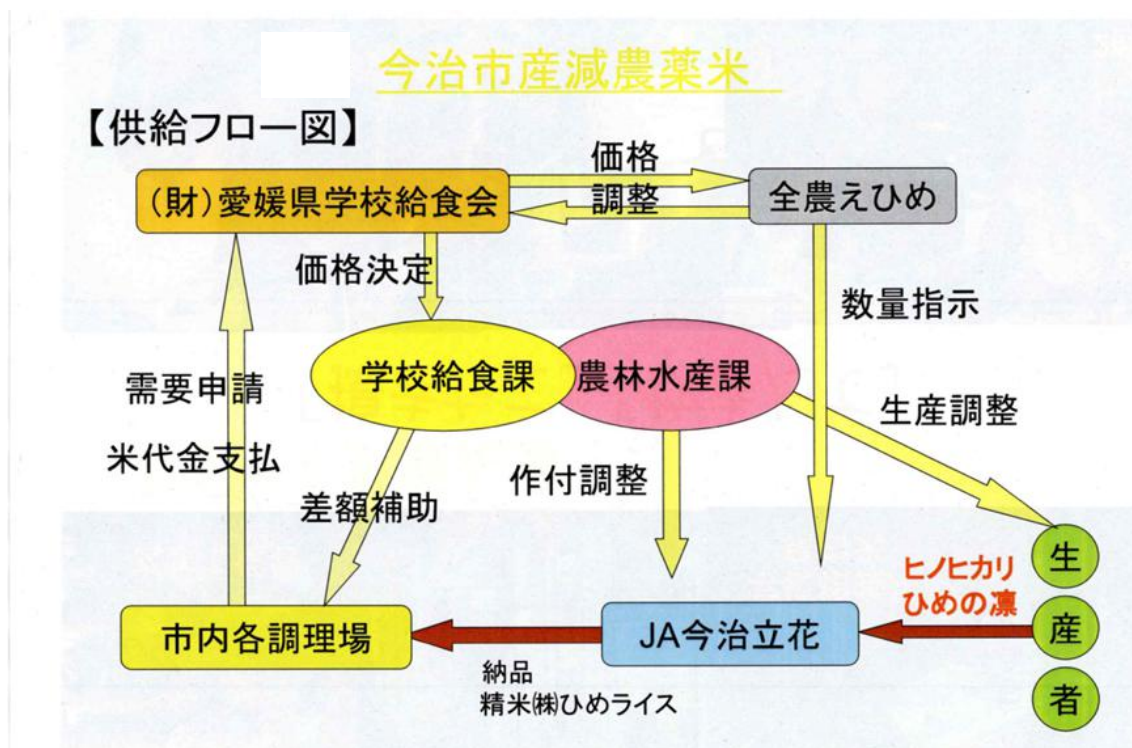
- ③ 食に関する授業の実施
 - ・ 中学校での授業実施
 - ・ 給食時間の指導
 - ・ 給食時間の学級訪問や小学校一年生への配膳指導
- ④ 地場産品の活用

6 地場産品の活用



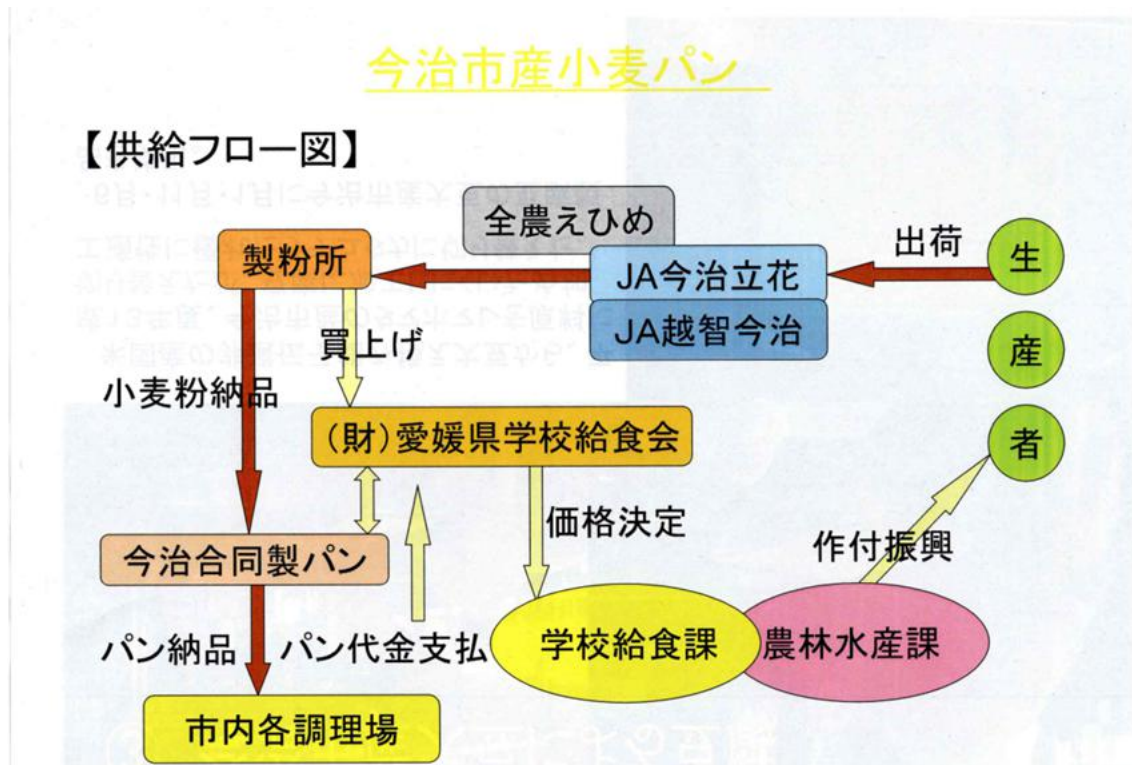
・今治市産減農薬米（特別栽培基準）

平成17年11月には、全調理場において、100%地元産減農薬米による米飯給食の実施に至っている。



・今治市産小麦「せときらら」パン

平成17年78.6% → 令和6年92.1%



・今治市大豆による豆腐

米国産の非遺伝子組み換え大豆から、平成13年度、今治市産タマホマレを原料に切り替えたが、豆腐に加工しにくいため加工適正に優れたサチユタカに切り替えた。6月・11月・1月に今治市産大豆の豆腐製品を使用。

・有機農産物

「立花農協有機農業研究会」による学校給食への供給。昭和58年に有機農業を実践する立花農協管内の生産者グループにより、11名で結成され、その後高齢化で現在は4名と減少、だが、後継者が育っている。使用割合は、野菜全体の16.9%（R6年度）。毎月末に、生産者とJA立花との生産者会を実施。※農薬を使用しないため、大きさや形が不揃いで、虫食いの場合もあり、下処理は手作業では効率は悪いが、旬の野菜が納品され、香りや味が新鮮である。今治市全体の野菜類の年間使用状況（R6年度）

今治市全体の野菜類の年間使用状況



<令和6年度>

単位: t

	有機野菜	今治市産	県内産	国内産	外国産
数 量	6.6	98.9	22.3	119.5	0.8
使用割合 (重量ベース)	2.7%	39.9%	8.99%	48.1%	0.31%
総 数 量	248.1				

⑤ 成果と今後の課題

- ・地元産の食材を通して、生産者の苦労や努力に感謝し、食べ物を大切にする気持ちや食への関心が高まっている。
- ・新鮮で安全な旬の食べ物を活かした献立の実践ができています。
- ・学校給食を通して、保護者の食の安全や地域食材を使った献立等への関心が高まっている。
- ・手間のかかる食材と衛生管理の徹底に課題がある。
- ・地元食材の安定供給およびコストと給食費の課題がある。（給食無償化との兼ね合い）

5, 考察

- ・今治市の取り組みについては、書籍も読んでいたが、行政視察を行うことで現場の生の声を聴けたことは大変有意義であった。この取り組みの発端は、40年前の消費者運動や農民運動である。その意義を重く受け止めていかなければいけない。

その市民活動を支えていく多くの市民の見識や情熱があつてこそその実現であり、それが争点となる市長選で選ばれた市長のリーダーシップによる行政の取り組み、時間をかけ労力をかけ現在に至ることの重みも受け止めることができた。

- ・「食と農によるまちづくり」を実現するには、農業関係者だけでなく、農業協同組合や教育関係者など、多様な立場の方々の協力が不可欠である。そのためには、市として「まちの未来にとって何が大切か」「未来を担う子どもたちにとって何が必要か」といった視点から議論を重ね、共通のビジョンを築くことが求められます。この共通ビジョンは総合計画の中核をなすものだが、現状では農業と教育（給食や食育など）が異なる分野として扱われており、政策としての位置づけが難しいと感じる。そこで、分野横断的に「目指すまちの姿」について話し合える協議の場を設けることで、分野を超えた連携や新たな政策の創出が可能になるのではないかと考える。

- ・有機野菜の取り扱いには、下処理に多くの手間と時間を要するため、効率的な運用体制の構築が求められる。地産地消の推進にあたっては、その目的を明確化するとともに、地域の農業者や協力者の実態を把握し、連携体制を整備する必要がある。

また、センター方式による有機野菜の一括処理・供給については、技術的・運用的な限界を踏まえた検討が必要であり、どこまで対応可能かについての検証が求められる。

さらに、高山市の学校給食において地産地消を推進するためには、具体的な数値目標を設定し、達成状況を定期的に評価する仕組みを導入することが重要である。

- ・現在、有機野菜や地元産食材の活用に関して、その価値を明確なデータで示すことが難しいという課題がある。たとえば今治市においても、子どもたちの健康面への影響に関する定量的なデータの取得は困難であるとの見解が示されている。行政運営においては、政策の効果を「見える化」し、市民に対して説明責任を果たすことが重要である。しかし、食や農に関する取り組みは、効果の測定が難しく、科学的根拠を示すことが容易ではない。そのため、多くの市民の理解や協力を得るには、従来の数値的根拠だけでは不十分である。

こうした状況の中で、「野菜の調理に手間はかかるが、やりがいを感じている」と語る調理従事者の声や、食を通じて喜びを感じる子どもたちの声は、政策を推進するうえで非常に重要な定性的データである。これらの声は、働き甲斐や子どもたちの日々の感情、さらには地域への誇り（シビックプライド）につながるものであり、まちづくりの方向性を示す貴重な資源となる。

高山市においても、「食と農によるまちづくり」を推進するにあたり、こうした定性的な価値を丁寧にすくい上げ、共有することが求められる。今後は、地域住民や関係者の声を政策形成に活かす仕組みを検討するとともに、見える化が難しい分野においても、共感や納得を得られるような説明の工夫が必要である。

以上