

引地川のあゆ、今年も明るく元気にまいります！

12月定例会報告①

件名「学校教育について」

要旨 1 「藤沢市八ヶ岳野外体験教室について」

冬は星空がきれいです。そして星空と言えば「八ヶ岳」。
ということで【藤沢市八ヶ岳野外体験教室】の質問です。

→設立の経緯

各学校は近隣施設で宿泊行事をしていたが、施設が限られており希望する日程がとれず、藤沢との環境の違いに乏しい等の課題があったため、学校から要望があり 1984 年から検討を開始、1992 年に開設した

→その役割

自然の重要さ・環境問題を自らの経験として学ぶ「教育施設」で、学校利用がない期間は市民利用も可能との市の説明でした。県の施設は他市の学校と競合し日程調整が大変ですが、藤沢市の施設なら競合はありません。そして今は「**指定管理者制度※1**」になっています。運営は、別荘地を開発しホテルも経営する

現地を代表する企業で、申し分ないでしょう。

ただし「**学校教育施設**」の運営にも長けているかは未知数です。同教室は、開設以来ずっと藤沢市教育委員会（以下市教委）の「**指導主事※2**」を現地に配置していましたが、現在はいません。しかし野外体験の指導には現地の自然環境を熟知して体験学習のカリキュラムをつくる、という専門性が求められます。また、「非日常体験」だからこそ学習効果が高まるわけですが、八ヶ岳は先生にとっても非日常です。そのとき指導主事ならば先生を励ますこともできるわけで、指定管理者にはできないことだと思います。

さらに、利用数は年 7,694 人（2021 年度）。これだけの児童生徒が利用する施設は他になく、八ヶ岳野外体験教室は重要施設だと思います。そこで、

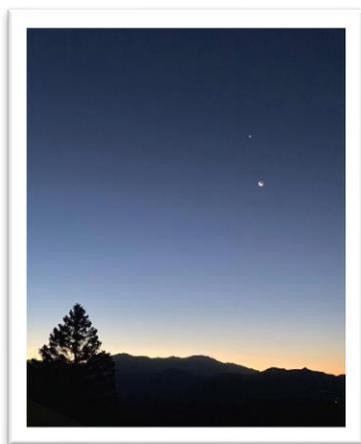
Q. やはり指導主事を配置するべきでは？と質問し、対する市の答弁は

A. 「開設から時が経ち各学校にノウハウが蓄積されてきた。また、指定管理者に現地を熟知した指導補助員が 5 名配置され学校をサポートするし、藤沢市教委側に指導主事がおり体制は整っている」

ので現地に指導主事がいなくても影響はないというもので、平行線に終わりました。こうなっては推移を見守るほかありませんが、八ヶ岳でなければ出来ない体験は何か？市教委には常に自問して欲しいと思います。ちなみに私の「八ヶ岳ならでは」は「星空観察」ですね。（要旨 1 は以上）

※1 指定管理者制度は、民間事業者等の有する能力、経験、知識等を広く活用することにより、多様化する市民ニーズに効率的・効果的に対応するとともに、市民サービスの質の向上と経費の節減等を図ることを目的としています。（藤沢市 Web サイトより）

※2 指導主事は学校の営む教育活動自体の適正・活発な進行を促進するため、**校長及び教員に助言と指導を与える**ことを職務として教育委員会事務局に置かれる職。教育課程、学習指導、生徒指導、教材、学校の組織編制その他学校教育の専門的事項の指導に関する職務を行う。（文部科学省 Web サイトより）



「藤沢市八ヶ岳野外体験教室」を愛する会」より写真提供

一般質問の
録画はこちら



要旨2 「学校給食における地産地消について」

地元産の農水産物を給食で提供することは、

- ・食や農水産業に関する知識を高めるとともに、環境負荷低減を考えるきっかけにもつながる
- ・生産者と「顔が見える」関係づくりを通して、地域の活性化や農水産物を供給してくれる人たちへの感謝の心を育む、など様々な教育的意義がある

と市は説明しています。私も異論はありませんが、一方で、気になるのは価格です。

産地	学校給食で提供される野菜	給食全体での割合
藤沢市	きゅうり、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草など 36 品目	約 12.3%
藤沢以外の神奈川県	レタス、大根、サトイモなど 16 品目	約 9.7%

※野菜以外の食材は、米・豚肉・しらす・大豆・梨などの市内産・県内産食材を使用している(令和4年度)

→市の説明

「本市農業は（地価が高い）都市農業のため、地場産物は相対的に少し割高になるが、野菜などの生鮮食品は、天候などに左右され価格が変動するため単純に価格差を算出することは難しい。ただしコメについては「神奈川県学校給食会」から固定価格で購入しており、令和5年度の価格は1キロあたり340円、藤沢産米の393円と比較すると藤沢産米が53円高い」

ということでした。

学校給食の食材料費は年間49,500円、一食270円と決められており、その範囲で調達しなければなりません。固定価格であるコメはキロ53円の価格差で、一食分を100グラムとすれば一食あたり5円程度。わずかなようですが、一食あたり270円以内という予算では無視できません。生鮮品でも地場産が割高になるのは確かで、昨今の食料費の高騰の中、コスト計算は大変シビアになり、肉を断念して加工品にする、量を減らす、など献立に制約が出てしまうおそれはないのか。ということで、

Q. 「地場産を提供する際、他の産地と比較して価格が高い場合は、その差額分は給食費ではなくて農業水産費（出荷奨励金など）で拠出するべきだ」と提案しました。

これに対して副市長からは、

A. 「市内産の大豆は市外産との価格に大きな差があるので、本来食材費に含まれる仕分け配達手数料を市で予算化し、大規模産地との価格差を緩和する措置を図ってきたが、（生鮮品は）市場の相場が日々変動していることから、差額を常に把握することは大変困難だ」

「しかし生産者支援は大変重要なので、従前より行っている農道や水路等のインフラの整備、生産関連施設の充実により生産性の向上を図り、生産者が意欲を持って生産活動が行えるよう取り組んでいく」

という答弁でしたが、問題意識は共有していると感じました。せっかくの地産地消によって給食の献立が窮屈になる、のでは元も子もないので、地場産物の出荷において差額を農業水産費で拠出する方法について、今後も調査したいと思います。



学校給食課 Instagram より
(@gakko_kyusyoku_fujisawa)



柳田あゆ 生まれも育ちも鶴沼海岸、「引地川のあゆ」です！

2023年4月藤沢市議会議員選挙初当選。現在、建設経済常任委員会、行政改革等特別委員会、広報広聴委員会の各委員を務める。

～鮎は河川環境の指標生物～

私の「あゆ」という名前の由来は魚の【鮎】です。

「川をきれいにする」という思いがこめられています。



情報発信中！