

第3次屋久島町食育・地産地消推進計画（素案）に対する
パブリックコメントの実施結果について

このたび、「第3次屋久島町食育・地産地消推進計画（素案）」に関するパブリックコメントを実施いたしました。いただいたご意見の概要とそれに対する町の考え方についてお知らせします。貴重なご意見をいただき誠にありがとうございました。

1 意見募集の概要

(1) 意見の募集期間

令和4年2月10日（木）～ 2月24日（木）

(2) 意見募集の周知方法

防災行政無線、ホームページ

(3) 意見等の提出方法

書面による直接提出、郵便、FAX及び電子メールによる提出

2 意見募集の結果

◇ 意見の件数13件：（6名）

※意見の概要については、意見の趣旨を損なわない程度に表記を変更しております。

NO	意見の概要	町の考え方
1	地産地消は良いことだと思うが、農林水産業はそもそも担い手不足であり、地産地消を推進することが、農林水産業の発展・雇用促進に繋がるかが不透明である。	本町においては、農業後継者等の新規就農はあるものの、農林水産業全般において担い手不足や高齢化が進んでおり、農林水産業は大変厳しい状況におかれています。このような現状の中ですが、農産物を島内小売店、特産品販売所、無人市等で販売している農家も多数おり、その収入は農家の貴重な収入源ともなっています。地産地消を推進することにより農林水産業従事者の所得向上に繋げるとともに、地産地消の拡大により農産物等を扱う特産品販売所等での雇用や経営規模拡大による雇用者の増加等、雇用促進に繋げていきたいと考えます。

NO	意見の概要	町の考え方
2	<p>農林水産業の存続・発展に繋げるため具体的な数字・金額をいれた地産地消推進の目標としてはどうか。</p>	<p>本計画は、本町の食育・地産地消推進のための基本的な考え方を示しています。計画の基本目標の1つに地産地消の推進を定め基本施策の展開を図ります。地産地消推進の数値目標としては、地産地消の言葉も意味も知っている人の割合を増やすこと、地産地消を意識して食材を購入する人の割合（成人）を増やすこと、学校給食における地場産物の利用割合（重量ベース）を増やすことの3つを掲げています。</p> <p>本計画では、基本的なことを定め、個別・具体的事項やそれに対する目標数値等の実施計画的なものについては、今後、関係機関等で協議してまいりたいと考えます。</p>
3	<p>食材の大半は島外のものに頼っているのが現状であり、屋久島の食料自給率は著しく低い。食料自給率が低い現状・要因を分析し将来に備えるべきと考えるが、本計画はその観点が希薄なのではないか。</p>	<p>農林水産省によると「食料自給率」とは、「日本全体に供給された食料」に占める「日本で生産した食料」の割合で、「総合食料自給率」はカロリーベースで38%、生産額ベースで66%【出典；農林水産省「食料需給表」（令和元年度）】となっています。</p> <p>本町の食料自給率が低い要因としては、担い手不足による生産量の減、消費者の低価格志向、食の欧米化等、さまざまな要因があると思いますが、今後、関係機関等と連携し、本町の食料自給率が低い現状、要因の分析や地場産物の生産量・供給量の増加の方策等を協議し、地産地消を推進することにより食料自給率の向上に努めたいと考えます。</p>

NO	意見の概要	町の考え方
4	<p>食育・地産地消を推進していくためには、地域の農家の力も必要だが、島外の農業法人等を誘致し、農業従事者の確保を図ることが必要である。</p>	<p>食育・地産地消を推進するためには、農業の維持発展が不可欠です。これまでの小、中規模の農家による農業経営だけではなく、法人等の大規模農業の推進にも努めなければならないですが、輸送費等の高コスト、優良農地の確保、本町の気候に適した商品作物の発掘等、検討する課題が多い現状もあります。しかしながら、農業従事者の確保は喫緊の課題であり、今後も屋久島町担い手総合支援協議会等、関係機関と連携し農業従事者の確保に努めてまいります。</p>
5	<p>農林水産省の事業の「ローカルフードプロジェクト」を県と協同で取り組み、食育・地産地消等の推進を図って欲しい。</p>	<p>「ローカルフードプロジェクト」は、地域の中核的な食品企業を中心に持続可能なビジネスモデルを創出する農林水産省の国庫補助事業です。鹿児島県は、さつまいも基腐病による加工原料の減少、コロナ禍の巣ごもり需要の増加等新たな消費者ニーズに対応するため、さつまいも産業振興協同組合と菓子製造業者が連携して実施している新商品の開発、販路拡大等について本事業による支援を行っています。本町においても地場産物を使用した地域経済の持続的発展は、食育、地産地消推進に欠かせないものであると考えますので、今後、関係機関等と連携し協議を行ってまいります。</p>

NO	意見の概要	町の考え方
6	<p>地産地消の推進 施策の展開は具体的な数値目標を設定したほうがよいのではないかと。</p>	<p>本計画は、本町の食育・地産地消推進のための基本的な考え方を示しています。計画の基本目標の1つに地産地消の推進を定め基本施策の展開を図ります。地産地消推進の数値目標としては、地産地消の言葉も意味も知っている人の割合を増やすこと、地産地消を意識して食材を購入する人の割合（成人）を増やすこと、学校給食における地場産物の利用割合（重量ベース）を増やすことの3つを掲げています。</p> <p>本計画では、基本的なことを定め、個別・具体的な事項やそれに対する目標数値等の実施計画的なものについては、今後、関係機関等で協議してまいりたいと考えます。</p>
7	<p>島内の農林水産者に負担をかけない流通システムの構築や貯蔵施設を整備し個人経営の多い農林水産業に携わる生産者を支援すべきではないかと。</p>	<p>地産地消を推進するためには、生産者の所得向上に繋がる持続可能な生産流通体制の構築を図ることは重要であると考えます。一方、貯蔵施設等の施設整備には、建設コスト、施設維持のランニングコスト等費用をかけたことに対してどれだけ生産者の所得向上に繋がるのかといった費用対効果の面や安心安全な施設管理を誰が行うのかといった管理面等、解決しなければならない様々な課題があります。</p> <p>しかしながら、地産地消を推進するためには、生産者の所得向上に繋がる施策を実施することが不可欠であると考えますので、今後も関係機関等と連携し生産者支援の方策を協議してまいります。</p>

NO	意見の概要	町の考え方
8	<p>農産物は各集落での物産市や無人市等を通じて販売や情報発信をしやすい環境がある。一方、水産物は島内での販売や情報発信が農産物ほどはない。このため、水産物の地産地消推進のためには、朝市や水産物の物産市を定期的に行える環境を整えることが必要なのではないか。</p>	<p>水産物は鮮度や温度管理を適正に行う必要があることから、農産物と同じように集落単位の朝市や物産市を開くことが容易ではない現状がありますが、水産物の地産地消に繋がるより効果的な取り組みや環境整備について、今後、関係機関等と連携し協議してまいりたいと考えます。また、本町では、本年度、毎月10日を「屋久島の魚を食べる日」として制定し魚食普及活動に努めております。今後とも水産物の地産地消につながる、より効果的なお魚の情報発信に努めてまいります。</p>
9	<p>第2次食育・地産地消推進計画の達成状況を見ると、達成度は決して著しいとは言えない。その大きな要因の1つは「体験の不足」と考える。そのため、自然体験プログラムを提供している環境文化研修センターのような団体と学校、生産者、家庭が連携し定期的な体験の場をつくる必要がある。</p>	<p>本町では、小中学校での体験学習の中で農作業体験を行う際に必要な費用に対して補助を行う学習農園事業を実施しています。</p> <p>本計画においても地産地消の推進の基本施策の中で農林水産業等に関する体験活動の推進を掲げておりますので、従来の学校現場においての農作業体験の実施のみならず、町民も含めた農林水産業体験の推進が図られるよう今後、関係機関等と協議してまいりたいと考えます。</p>

NO	意見の概要	町の考え方
10	<p>食は生き物の「いのち」をいただいて生きていくことや日頃食べている食材がいかにして食卓に届いているか等を体験するには水産業が適していると考えます。また、「食の循環」を体験する施策として、給食等の生ごみをコンポストで堆肥化し、その堆肥を野菜作り等に利用する取り組みを行ってみたいと思います。</p>	<p>本町では学校での水産物の食育体験活動としては、生産者等が小中学校に出向き、屋久島ではどのような漁を行っているのかというお話や魚の捌き方、料理方法を伝える等の出前授業を行っていますが、現状では生きた魚を使用していないため実際に生きている「いのち」に接するような取り組みになっておりませんので、今後、関係機関等と協議しそのような体験の場が作れるよう努めてまいります。</p> <p>給食については、食品ロスへの取り組みも推進しておりますので、学校での堆肥作りは難しい現状がありますが、食の循環を体験する活動が実施できるよう学校をはじめ関係機関等と連携し協議を行ってまいります。</p>
11	<p>SDGsという新たな観点も加わったことから、食育と地産地消の取り組みを「環境教育」との連携の中で考えていく必要がある。環境教育プログラムを島内向けに作り、島外向けにもSDGsを意識した教育旅行・研修旅行プログラムを作る。そのことが農林水産業と観光業の連携にも資する取り組みに繋がると思う。</p>	<p>食育・地産地消を推進するためには、持続可能な食環境の構築が重要であると考えます。現在、本町では試験的に農家と宿泊業者が連携してたんかんの収穫体験事業に取り組んでいます。このような取り組みは、農林水産業者、観光業者等の利益に繋がるだけでなく、屋久島の自然環境を活用した教育・研修を図っていくことも可能であることから、持続可能な食環境を考える一助につながるものと考えます。今後も、関係団体等と連携し、たんかん収穫体験のみならず、農林水産業、観光業が連携し、持続可能な食環境の構築に寄与する事業を検討してまいりたいと考えます。</p>

NO	意見の概要	町の考え方
1 2	<p>美味しいと思える食事を提供することと食事が楽しいと思えることは、食育と地産地消推進の根本であり、その中でも学校給食は食育の根幹だと思うが、前回のアンケートと比較して学校給食が「好き」との回答が20%も減少している。この要因を丁寧に分析・検証し、改善に繋げなければならない。</p>	<p>今回のアンケートとは別に学校給食の現場においても年1回アンケート調査を実施しています。その中の「給食の味はどうか」の質問に対しては、小・中学生で「とてもおいしい」「おいしい」が回答の8割を占めています。また、年3回開催される各学校と給食担当者との連絡会においても、個別メニューに対しての味付けや量、具材の大きさ等の指摘はあるものの、全体的な献立に対しての味付けに不評な意見はあがっておりません。「嫌いな食べ物」とはメニューなのか食材なのかで対応が異なってくることから今回のアンケート結果だけでは分析できない面がございます。しかしながら、学校給食は食育の根幹であると考えますので、教育現場において細やかなアンケートを実施して今回のアンケート結果の原因究明を図り、おいしい給食の提供に努めてまいりたいと考えます。</p>
1 3	<p>食育というと今までは、学校への負担を多く期待しすぎていたと感じている。食育は地元の食材が食卓まであがる一連の流れを知ってもらうことが一番よい。屋久島のお魚を食べて欲しいと思うが、スーパーでも地元の食材を見る機会は少なく、毎月10日は魚を食べようという魚の日を設けてもスーパーに屋久島の魚は一切ないという状況がある。また、個人的には、魚は骨があるから食べにくいと感じるし、金額も高いと思うし、魚を家で捌くと生ゴミも出るので、自宅では魚を捌きたくないとも思う。立場、立場で様々な思いはあるが、生産者、加工業者、消費者が一体となって、地元のお魚の良さを知ったり、魚の捌きから加工までの一連の流れを体験する活動を行う等、多くの人に一次産業等実際に触れ合える体験活動を行っていくことが大切であると考えます。</p>	<p>本町では、水産物の食育への取り組みとしては、生産者等が学校やイベント等で、屋久島ではどのような漁を行っているのかというお話や魚の捌き方、料理方法を伝えることを行っています。本年度、毎月10日を「屋久島の魚を食べる日」として制定しましたので、それらも活用しながら引き続き広く町民の皆さまへ水産物の食育の取り組みが伝えられるよう努めてまいります。また、魚の捌きから加工までの一連の流れを見学、体験できる取り組みが実施できるよう関係機関等と協議してまいりたいと考えます。</p>

