

1. 静岡市総合交通計画の改訂について

田辺市長は「世界水準の国際都市」の一環として「世界水準の自転車都市」を掲げてきました。静岡市は2015年3月に自転車利用計画を策定し、2016年4月に「ひとが歩いて楽しい」「公共交通に、自転車に乗りやすい」「ひとが出会える」街づくりを目指して静岡市総合交通計画を改訂しました。一方で警察庁は「良好な自転車秩序」の実現のために改訂道路交通法を整備し2015年6月から施行し、政府は自転車活用推進法の準備を進めています。議会サイドでは志政会のみなさんから自転車の安全条例の提案もなされ11月議会成立を目指して現在協議中であります。私はこれまでの総括質問で「自転車の生産―流通―消費―廃棄」に関わる自転車条例制定を求めてきた経緯を踏まえて質問します。

<松谷清 質問>

(1)世界水準の自転車都市

市長は「世界水準の自転車都市」に向けどのような姿勢で臨んでいくのか、改めて伺いたいと考えます。

<市長答弁>

本市は、温暖な気候、坂のない平坦な地形、独自の自転車文化を有し、「世界水準の自転車都市」を目指すにふさわしいポテンシャルがあると思っております。

「世界水準の自転車都市しずおか」の実現には、自転車を利用しやすい基盤を整える「ハード」の施策はもとより、市民の皆さんが、自転車のルールやマナーを身に着ける仕組みをつくる「ソフト」の施策、市民の誰もが自転車の魅力を感じ、楽しむ心を磨き上げる「マインド」の施策を充実させることが重要であると強く想っております。

この想いの実現に向け、自転車施策を総合的に展開するための「静岡市自転車利用計画」を平成27年3月に策定しました。この計画では、「ハード」、「ソフト」、「マインド」の3つの柱を掲げ、関係する12局3区25課が連携し、一体的かつ着実に進めております。

この計画に基づく本年度の主な取り組みですが、「ハード」・「ソフト」を兼ねた施策として、中央体育館前の「駿府城公園北側交差点改良」を進めてまいります。この交差点は、通勤・通学時に無秩序な自転車通行が目立つ課題のある交差点で、平成26年度に行なった交差点の安全性向上を目指した「社会実験」を踏まえて、本年度、植樹帯の設置など、斜め横断を制限するための改良工事を行います。

次に、「マインド」の施策である「けいきさん自転車復刻プロジェクト」では、平成27年度の「家康公400年祭」を契機として、「徳川慶喜公は、どんな形の自転車に乗ったのか」などの「けいきさんの自転車にまつわる3つの謎」の解明に向けて、「プロジェクトメンバー」を任命し、約1年間の調査をしていただきました。

完全な解明には至りませんでしたが、本年度も引き続き、「プロジェクトメンバー」に協力いただき、「3つの謎」の調査内容や、けいきさんの時代から現代までの本市の自転車に関わる歴史を盛り込んだ冊子の作成・配布を通じて、自転車文化を広く発信してまいります。

「マインド」のもう一つの施策である「二輪タンDEM自転車の公道走行解禁」に向けた取り組みでは、走行解禁のために、静岡県警が進める「静岡県道路交通法施行細則」の改正に先駆けて、福祉団体や関係機関の方々と連携して、タンDEM自転車の「走行体験会」や、タンDEM自転車専用のサイクリングマップの作成などを進めております。

これらの取り組みについて、本市が誘致し、平成29年1月に開催する「自転車利用環境向上会議 in 静岡」の中で、全国から集まる自転車に関わる行政機関や市民団体の方々に、紹介してまいります。

今回の会議では、世界文化遺産「富士山」や「三保松原」をのぞみながら、自転車を楽しんでいただく走行会を開催するなど「自転車都市しずおか」を全国へ大いにアピールし、また、多くの市民の皆さんに、自転車都市としての「プライド」を更に高めていただける機会にしたいと考えております。

今後も、「自転車利用計画」に位置付けた施策を、積極的かつ着実に進め、「世界水準の自転車都市しずおか」の実現を目指してまいります。

<松谷清質問>

(2)世界水準の自転車都市

総合交通計画改訂版によると2012年のパーソナルトリップ調査では自転車の分担率は、2001年に比較して20.1%から18.3%に減少、トリップ数も5.8万の大幅減少、一方で自動車分担率は、トリップ数も2.4万減少するも49%から49.7%に増加しています。「世界水準の自転車都市」とは逆のベクトルで動いているように見えます。

総合交通計画の中で、自転車の分担率が下がっているが、今後、分担率の向上に向けてどのように取り組んでいくのか。

<都市局次長答弁>

「静岡市自転車利用計画」では、平成24年時点の自転車分担率18.3%を、46年度に30%にすることを目標としました。自転車は、他の交通手段に比べ5km未満を効率的に移動できるため、自転車分担率30%の目標達成に向けて、「5km未満の自動車利用者」を対象に、自転車利用へ転換するよう誘導することが、効果的であると考えております。

近距離の自転車利用の促進に向けては、「ハード面」において、自転車レーンの整備など快適で走りやすい道路環境づくり、快適で使いやすい駐輪環境の整備、「マインド面」では、自転車利用による通勤時間の短縮や、健康増進等の効果を積極的にPRするなど、各種施策を総合的に進めてまいります。

(3)新交通の推進

世界水準の自転車都市の前提は「車社会からの脱却」と一体のものであります。車社会からの脱却施策の一つとして市長はLRTの導入を公約として掲げ、一方で2011年12月にLRT導入研究会は提言をまとめています。ところが、総合交通計画改訂版ではBRTとの両論併記となる新交通の推進を示しています。このままでは公約が吹き飛ばされます。このLRTの導入についての課題及びBRTを含めた経緯について伺います。

<松谷清質問>

議会からの安全条例検討会の際には自転車条例の制定を準備しているとの報告がありました。世界水準も自転車都市をめざす静岡市が、国の法律制定を待っているようでは笑われてしまいます。現段階での市が考える条例の内容、制定スケジュールはどのように考えているのか、伺います。

<都市局次長答弁>

自転車条例の内容と制定スケジュールについてですが、「議員提案条例」は、安全・安心な生活環境の実現に資することを目的としており、「自転車の安全利用」に関する事項などについて、検討が進められております。本市が制定を予定している、健康で暮らしやすいまちの実現を目的とする「自転車条例」については、国で、自転車の活用を総合的かつ、計画的に推進することを目的とした「自転車活用推進法」の制定が進められていることから、この法律で示される内容や制定状況などを、注視しながら、検討してまいります。

2. 新交通(LRT/BRT)について

<松谷清議員質問>

新交通の導入は議論を深めていくとの答弁ですが、BRTの併記は、LRT構想は棚上げされてしまうのではとの誤解を招きかねません。第三次総合計画にもBRTの文字はありません。BRT併記の理由が莫大なLRTの建設費用も一つだとすれば縮減策の検討が必要になります。

縮減策として蓄電池LRTの研究や事業意欲のある事業者の全国募集、更には葵区、駿河区、清水区の短い路線への転換、3区同時着工で財源縮小と新しい静岡の街の姿が見えてきます。

ただ、第3次総合計画では「港町・清水の海洋文化拠点の創出」で「新たな公共交通の検討」と記載されており清水区先行となっています。それが前提の場合、清水地区のLRTの導入に向けて、今後の展開はどのように考えているのか。

<都市局次長>

清水地区のLRT導入の今後の展開についてですが、平成23年度に市、商工会議所、静岡鉄道で行われたLRT導入研究会の検討において、清水地区でのLRT導入には、運営を成立させるための「需要の確保」が必要との課題が示されました。

このため、現在は、そうした課題の解決につながるウォーターフロント地区の活性化を積極的に推進しているところです。

特に、日の出地区は、今後、清水港周辺で展開する海洋文化拠点の核となる地区として、国内外から客船が集まるふ

頭を中心に、市民や観光客が水辺を楽しみに訪れ、海洋に関する研究や文化の発信が活発に行われるエリアとなるべく、官民で、ふ頭の再整備や周辺開発を進めてまいります。

こうしたウォーターフロント開発の実現によって交流人口が増加し、公共交通の需要が増えることに合わせ、新たな公共交通の可能性についても検討をしてみたいと考えています。

3. 学校給食の今後について

＜松谷清 質問＞

現在、静岡市の学校給食は主に清水区で自校式、校外調理方式、葵区、駿河区でセンター方式という三つのシステムとなっています。清水区の学校給食については、2000年、合併前は自校式を軸に、2006年、合併後はセンター方式に軸心移してました。昨年の行財政改革推進審議会において、最初の5月段階では、安全安心、食育の観点で多くの委員が自校式をベターとする意見が多数、ところが9月、10月にはアセットメントの観点、衛生面でセンター方式に優位性があるとの答申を出しました。議論は生煮えという印象です。私は、熊本地震も含め多発する地震時における避難所の食事提供という観点で自校式の役割を再評価すべきと考えています。

(1) 行財政改革審議会答申

行革審は、アセットメント、安心・安全、食育の観点で答申しているが、教育長は、安心・安全、食育の観点での学校給食についてどのように考えているのか。

＜学校給食課＞

・本市の学校給食は、「安心・安全な給食」と「食育の推進」に加え、「静岡ならではの献立」により、日本一おいしい学校給食の提供を目指している。

・それにより、望ましい食習慣や食を選択する力を身につけた子どもたち、食の楽しさや大切さを実感できる子どもたち、食べ物や家族・地域への感謝の心をもった子どもたちの育成が図られるものと考えている。

・行革審の答申を受けて、安全性の視点については、答申で、食材や調理方法のチェック体制を強化・充実し、安心・安全な給食を提供できるよう、人材育成に取り組むほか、管理体制の徹底に努めていただきたいとのご意見をいただきました。

・日本一おいしい学校給食の提供を目指す上で、栄養教諭や栄養士、及び調理員等の危機管理意識の向上を図り、学校現場との連携を密にしながら、常に安心・安全でおいしい給食を提供することを第一に心がけていく。

・食育の視点については、答申で、栄養バランス等に配慮した豊富な献立の作成に努め、食の大切さ、給食のしくみ、地産地消の重要性を伝え、学校給食を生きた教材として活用しようことのご意見をいただきました。

・食育を通じて家庭や地域で人と人が支え合い、生涯にわたり健康で心豊かな人間形成が成されるよう、食に関する指導を充実させ、子どもたちの食育の推進を図っていく。

＜松谷清質問＞

大阪市の防災計画においては「給食施設が避難者炊き出し用に利用される場合」を想定しているが、静岡市において、学校給食施設は防災対策上どのような役割とされているか。

清水区の今後の学校給食のあり方を考える議論は実は極めて複雑です。①清水区のバラバラな給食の提供方式をセンターで統一か自校式の継続か、センターと自校式併存か、この議論が先でアセットはその次ではないか、企画次長。その場合は保護者やPTAを巻き込まないといけない、学校給食課長。②ところがアセットで60年スパンのコスト比較の議論、これでいいの、各委員から指摘。③実際は、児童生徒の減少、60年間で13000から5000人となる統廃合をどう見通すか、の議論④一方で小中一環教育の議論、⑤防災と給食施設の関係、の議論はほとんど手付かず、という状態です。ですので、この5つの観点からすれば行革審答申は一つの材料にすぎません。

清水区中学校の校外調理方式を小学校と一体的センター化でなく、葵区・駿河区給食センターの活用という選択肢をどのように考えるか。つまり、その選択を前提とすると、清水区の小学校17校の自校式の建替コストとセンター方式のコスト比較評価が変わります。

危機管理監から防災と給食施設に関して答弁いただきましたが十分な議論がされていません。行革審の審議の中で

は、防災と給食施設についてどのような意見が出されているのか。

<学校給食課>

行革審の審議の中で、防災については以下の3点が出された。

- ・「震災時には、各学校に給食施設があれば活用できる。大阪では、阪神淡路大震災以降、センター方式から自校方式に戻しているところもある。」という意見。
- ・「大災害が起こった時に、各学校でなくても給食センターで炊き出しができる。そのために、自校方式を選ばなくてもいいのではないか。」という意見。
- ・「災害時に、給食センターは広範囲に位置しているため、自校方式よりも大規模に給食を提供できるセンター方式をお勧めする。」という意見。

<松谷清質問>

物資購入委員会での牛肉、豚肉、鶏肉の国内産、海外産及び中国産の食材の取扱規程について伺いたい。

<学校教育課>

- ・学校給食センターで購入する学校給食用物資は、本市と静岡市学校給食会で定めた「学校給食物資選定基準表」の規格事項に適合したものを納入している。
- ・基準の中では、牛肉、豚肉、鶏肉について、動物由来感染症が発生していない国を対象に指定している。

牛肉 国内産、オーストラリア産、ニュージーランド産

豚肉 県内産、国内産、アメリカ産、カナダ産、

鶏肉 県内産、国内産、ブラジル産

- ・中国産の原材料が含まれる食材については、納入業者に残留農薬証明書等の提出を義務付け、安全を確認している。

<松谷清質問>

3・11以降の放射能測定の実況について確認したい。

<学校給食課>

- ・学校給食の放射能検査については、東部、丸子、西島、中吉田の4箇所の大規模センターを対象に、1ヶ月ごと順番に実施。
- ・検査は、毎週、1週間分の給食をまとめて、市の環境保健研究所に持ち込み実施している。
- ・検査結果については、学校給食課ホームページに掲載しているが、現在までに基準値を超過したことはない。

<松谷清質問>

おくしず、しずまえなど、第三次総合計画で地産地消は大きく唱われ、今回の補正では釜揚げシラスの研究も予算化されています。学校給食における地産地消への基本的な姿勢はどのようなものか。

<学校給食課>

- ・学校給食において、地産地消の推進を通して、子どもたちの食べ物や地域への感謝の心を育成することを目指している。
- ・毎年6月の「ふるさと給食週間」をはじめ、毎月1回以上「ふるさと給食の日」を設定し、みかんや黒はんぺんなどの地場産物を積極的に活用する取組を実施している。
- ・11月1日の静岡市「お茶の日」にちなんで、茶飯や魚のお茶フライなどのお茶を使った献立を提供したり、タチウオやカマスなどの「しずまえ鮮魚」を献立に活用したりするなど、静岡ならではの献立の工夫も行っている。
- ・本年度は、文部科学省の委託事業による、学校給食での釜揚げシラスの提供について取り組んでいく。

<松谷清質問>

県内産率の数値が6月と11月調査されています。これはどのような方法で調査されているのか。また、直近の調査における東部、丸子、西島、中吉田の各給食センター、清水区の自校方式、中学校の校外調理のそれぞれの地産・

地産地消率はどれくらいか

<学校給食課>

地産地消率の6月と11月の調査は、どのように調査されているのか。

また、直近の調査における東部、丸子、西島、中吉田の各学校給食センター、自校方式、校外調理方式、それぞれの地産地消率はどのくらいか。

- ・学校給食における地産地消率は、全体の品目数に対して、県内で生産・加工された食材の品目数が占める割合を示しており、6月と11月のそれぞれの月の連続する5日間に調査している。
- ・本市の地産地消率の目標値は40%に設定している。
- ・各学校給食センターの地産地消率は、直近の本年6月の実績で、

東部センター	50.7%	丸子センター	52.1%
西島センター	46.9%	中吉田センター	50.0%

- ・自校方式では平均で44.1%
- ・校外調理方式については、学校給食以外の給食も調理しているため、調査の対象とならないが、県内産の食材の使用に努めるよう指導している。

<松谷清質問>

食育。例えば、大豆は和食の基本とも言える豆腐・醤油・味噌の材料となりますが国内産は約5%です。

学校における食育の中で大豆についてはどのように教えているのか。

また輸入の遺伝子組み換え大豆を使った豆腐・醤油・味噌など食品の取り扱いはどのようになっているか。

<学校給食課>

- ・大豆は栄養面において積極的に取り入れたい食材であり、和食を語る上でも、学校給食には欠かせない食材。
- ・各調理施設では献立表や給食のおたよりを通じて、大豆や大豆製品について取り上げ、子どもたちにその栄養や加工品の多様性を伝えている。
- ・教科学習の中では、例えば、小学校3年生の国語の教科書に「すがたをかえる大豆」という教材がある。
- ・これは、大豆を煮たり炒ったりする他、粉にひいたり、豆腐や納豆に加工したりして、多くの食べ方が工夫されていることを説明した文章。
- ・教科学習の中で大豆や大豆製品が取り上げられていることから、子どもたちは学校給食でどのような大豆製品が使われているかの調べ学習や、栄養教諭等から大豆の栄養についての説明を受け、大豆について興味をもって学んでいる。
- ・学校給食で取り扱う食品については、大豆も含め、「学校給食物資選定基準表」により「遺伝子組換え食品の使用を極力抑えたもの」と規定している。
- ・見積り参加時には、各納入業者から「商品内容表」の提出を求めている。
- ・「商品内容表」には、「原材料産地」や、遺伝子組み換え食品の使用を記載した「食品表示」などの情報が含まれており、物資選定時に確認している。

<松谷清質問>

中学校は葵区・駿河区のセンター活用の選択があるなら小学校のセンター化は急ぐことはありません。20の政令市のうち5つは自校式です。防災議論も必要です。先の5つの視点からも万機公論に決すべきです。保護者やPTAからの意見聴取についてどのように考えているか。

<学校給食課>

- ・今後、具体的な学校給食施設の整備の際には、市民の関心や与える影響などを勘案し、意見聴取について検討していく。

<松谷清質問>

国産、安全性を追求する姿勢はあるとのこと。消費税8%の影響など食材の値上がりに豚肉、鶏肉の国産方針が

転換していますが、その経過について伺います。この選択は、価格と安全性、給食費の値上げとも絡むが、その情報は保護者にどのように知らせているのか。

<学校給食課>

- ・学校給食においては、平成27年10月まで、豚肉と鶏肉の産地を国内産と県内産に指定していた。
- ・しかし、国産鶏肉の需要が高まり入手困難になったことや、価格が2倍近くに高騰するおそれがあったことから、平成27年11月より、豚肉と鶏肉については、先ほど申し上げた産地に限定して、輸入肉の使用も可能とした。
- ・このような情報は、給食に使用する肉類等の産地の情報として、学校給食課のホームページで、毎月お知らせしている。

<松谷清質問>

静岡県の地産地消率の目標は42%となっているが、地産地消費率アップの課題は何か。

<学校給食課>

- ・地場産物を使用する場合の課題としては、食材の確保が挙げられる。
- ・学校給食に使用する食材は、同等の規格のものを相当量確保する必要があるため、地場産物に限定してしまうと入手困難となる場合が考えられる。
- ・また、流通量が少ないことから、価格についても比較的高い設定になってしまうという課題が見られる。
- ・このような課題がある中でも、食べ物や地域への感謝の心を育成することを目指し、今後も地産地消の推進について積極的に取り組んでいく。

<松谷清 要望1>

大豆の実情を和食の基本を食育の中で伝えていただきたい。

<松谷清 要望2>

TPPについて答弁ですが、政府は、学校給食はTPPの対象外とのことです。前提はWTOルールのSPS原則があるからという理由です。SPSルールというのは、訴えられた側が危険性を証明する義務を負い、これまでの予防原則での規制ができなくなるということです。市内農業生産者の保護、学校給食の安全性確保のために静岡市の基本姿勢として地産地消条例などの制定の必要があることを指摘しておきたいと考えます。