

(1) 岬町における「循環型まちづくり」 の現状と今後を問う

岬町では令和元年5月27日に「岬町プラスチックごみゼロ宣言」をおこない、令和4年3月9日には「岬町ゼロカーボンシティへの挑戦」を表明しています。

岬町の豊かな自然環境を守り、育てるためのこれらの施策について、今までの経過と現状はどうなのか。

そしてこれからの計画や目標について、検証します。

松尾

まつお
ただし



プラスチック製容器包装 (透明・半透明の袋で出してください)

商品が入っていた容器、商品を包んでいた包装で、プラスチック製のもの。
対象となるものには  マークがついています。

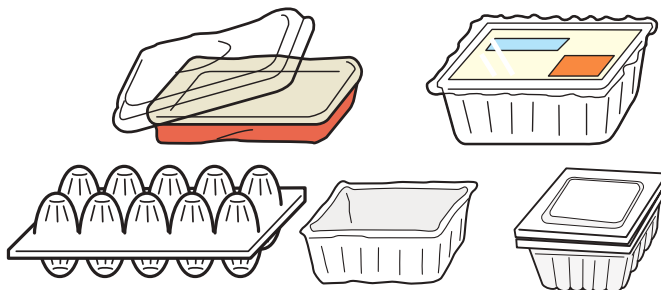
リサイクルされますので、
きれいなものだけ出してください。

- お菓子の袋、レジ袋などの袋類
- カップ麺の容器、弁当の容器、豆腐の容器、たまごの容器、プリンなどの容器類
- シャンプーやリンスなどのボトル容器類
- ペットボトル飲料のキャップやプラスチック製ボトルのフタ類
- みかんや玉ねぎなどのネット、果物を保護する発泡スチロール製のネット
- 薬（錠剤・カプセルなど）の包装シート類

●トレイ・容器類



刺身などのトレイ



卵や豆腐などの容器、
ペットボトルのラベル

●カップ類



カップ麺などの容器

●フタ・キャップ類



ペットボトル
などのキャップ

●袋 類



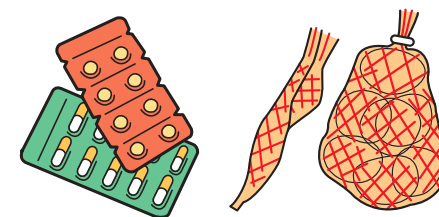
お菓子やレジ袋などの袋類
詰替用の袋類

●ボトル容器類



シャンプーなどのボトル

●そ の 他



錠剤の包装フィルム、
果物のネットなど

岬町プラスチックごみゼロ宣言

かけがえのない自然を守るため、プラスチックごみ問題の啓発活動を通じた機運の醸成をはじめ、3 R（リデュース、リユース、リサイクル）の深化を図り、リフューズを加えた4 Rによる循環型社会の形成を推進するとともに、プラスチックごみゼロに向け、住民・事業所等と連携し、不断の取り組みを行うことをここに宣言します。

令和元年 5 月 27 日

岬町長 田 代 堯

松尾の推進政策 「プラスチックごみゼロ宣言」

重要

町のプラごみの1ヶ月毎の総量を住民に知ってもらうこと！

▶ 「みさきだより」にて毎回掲載

そのうえで・・・

その1

プラごみを処分場へ持ち込んだ場合、量に応じてポイント付与

▶ **ポイントが貯まれば金券交換！**

◎町内商店などで使用できる！

その2

プラごみの1ヶ月毎の総量が、予め町が設定した目標より少なくなった月は・・・

▶ **町民、バス1週間乗り放題！**

- ▶マイカーを控えられ、CO2削減！
- ▶「みんなでつくる循環型まちづくり」

みんなが **得する** 循環型まちづくり

岬町ゼロカーボンシティ宣言

岬町の豊かな自然を守り、良好な環境を次世代に引き継ぐため、
二酸化炭素の排出量の削減を図り、2050年までに二酸化炭素
の排出量を実質ゼロにすることを目指す「ゼロカーボンシティ」
に挑戦することを表明します。

令和4年3月9日

岬町長 田 代 堯

4. 目標達成に向けた具体的な措置等の検討

■町民・事業者・行政の相互連携による取組み

項目	取組内容	チェック
周知・啓発	・ 広報紙やホームページなどを通じた、ごみの排出抑制(リデュース)、製品などの再利用(リユース)、資源としての再利用(リサイクル)、ごみの分別・排出についての周知・啓発	☐
	・ マイバック運動やレジ袋削減・過剰包装の抑制、エコショップ制度を活用するなど、事業者と協力した、ごみ減量化・リサイクルの取組みの推進	☐
分別収集の推進	・ 家庭から排出される可燃ごみの有料化制度の検討	☐
	・ ごみの再資源化を進めるため、「岬町分別収集計画」に基づく、プラスチックごみなど、資源ごみの分別収集の推進	☐
	・ 生ごみの再資源化・再利用の推進	☐
リサイクルの推進	・ 再資源集団回収を実施している自治区(会)やPTAに対する支援	☐
	・ 情報提供による住民間でのリサイクル、リデュース、リユース運動の促進	☐

5-3. 実施状況の公表

毎年1回、実施状況の公表が義務。計画の内容や温室効果ガスの総排出量等を広く公表すること

松尾の推進政策 「**ゼロカーボンシティへの挑戦**」

**重
要**

各家庭で電気使用料を
把握してもらうこと！



**レシートやデータ
を準備**

そのうえで・・・

その1

電気使用料が
前年比で○% 削減で
きた場合は・・・



町民、バス1週間乗り放題！

- ・マイカーを控えられ、CO2 削減！
- ・「みんなでつくる循環型まちづくり」

その2

電動アシスト
自転車購入補助金を
制度化！
+ 「自転車の日」 制定



- ・マイカーを控えられ、CO2 削減！
- ・自転車に乗る習慣で町民が健康に！
→医療費削減に貢献！

みんなが **得する** 循環型まちづくり

(2) 災害から町民を守るために

近年の豪雨や線状降水帯などで、各地に被害が出ています。
町内にも、水災害を招く危険性のある水路や、冠水の恐れがある主要道路などがありますが、突発的な気象による災害を防ぐためにも、このような危険箇所について、どのように対処していくのか、検証します。

また、災害が発生した(またはする恐れがある)時の、防災行政無線の使用基準等について、検証します。



まつお
ただし



大雨等で側溝が雨水であふれて道路等が冠水した場所



淡輪



深日



多奈川

(3) 地域が支える、地産地消の循環型学校給食の提案について

令和元年6月議会で提案したテーマである「地域が支える、地産地消の循環型学校給食」の、仕組みづくりがどこまで進められているのか？

その後の町の進ちょく状況と、そもそもの取り組み姿勢を検証します。

-----以下提案要旨-----

全国的に現在見直されている学校給食。子どもの健全な成長には、栄養豊富で新鮮、そしてオーガニックな食材を使うことがとても大切で、現在多くの自治体が学校給食の地産地消を取り入れています。

一方で、岬町には増え続ける耕作放棄地と高齢化の社会的課題があります。

そんな岬町において、仕事をリタイヤされた方々を中心に『子どもの学校給食のため』の農家や漁師を育成し、町がその農家や漁師より生産物を購入して給食で使用することで、耕作放棄地の解消と圃場の再生、農業・漁業の活性化と同時に、学校給食の地産地消を見込める、「学校給食を地産地消で地域が支える循環型学校給食」の仕組みができると考えます。



まつお
ただし



課題2 地場産食材の納入を具体的に進めたいが、何をすれば良いか？

A-1

「なぜ、学校給食に地場産食材を活用したいのか」、意義や目的を明確にして、共有できる目標を持つ。

A-2

生産・供給側と学校給食側がコミュニケーションを取り、「ミゾ」を解消する。

A-3

現場の実情に合わせて、実現・継続可能な形での納入体制を検討する。最初は、行政関係部署が調整役を担う場合も多い。

A-4

コーディネーター役を設置する。

● 共有できる目標を持つ

生産 供給側

- 地場産食材の普及・利活用
- 地場産食材の販路の1つとして
- 子どもたちの健康（安全・安心な食材を提供したい）等

学校 給食側

- 子どもたちの健康
- 子どもたちの食育（健全な食生活を営むための知識や判断力）
- 子どもたちへの教育（地域食文化、生産活動や環境への理解）等

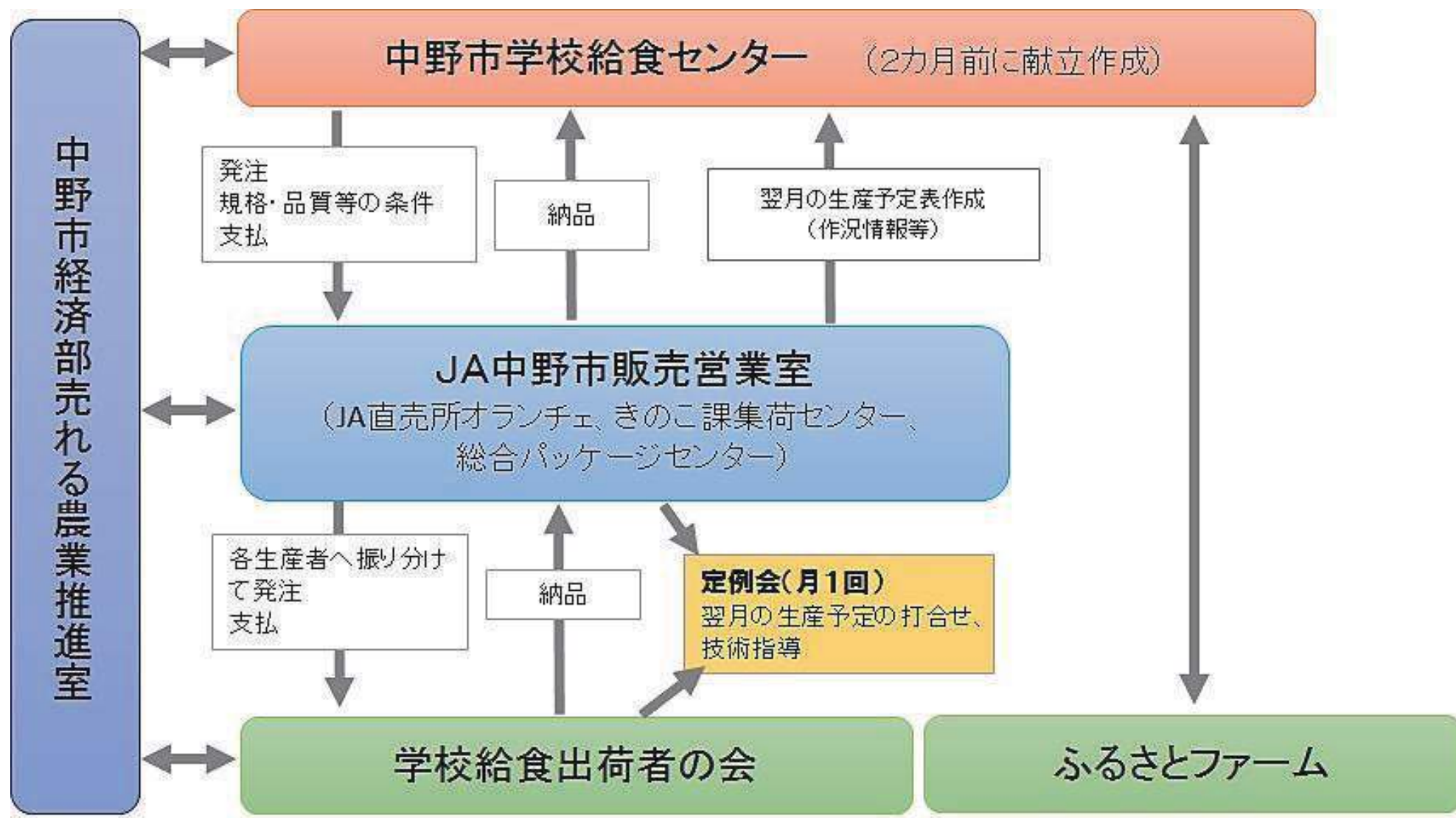
行政側

- 食育推進計画や地産地消推進計画の目標達成（住民の健康等）
- 地場産業の活性化、販路の拡大、地域内経済の循環づくり
- 耕作放棄地解消、高齢生産者の生きがいづくり 等

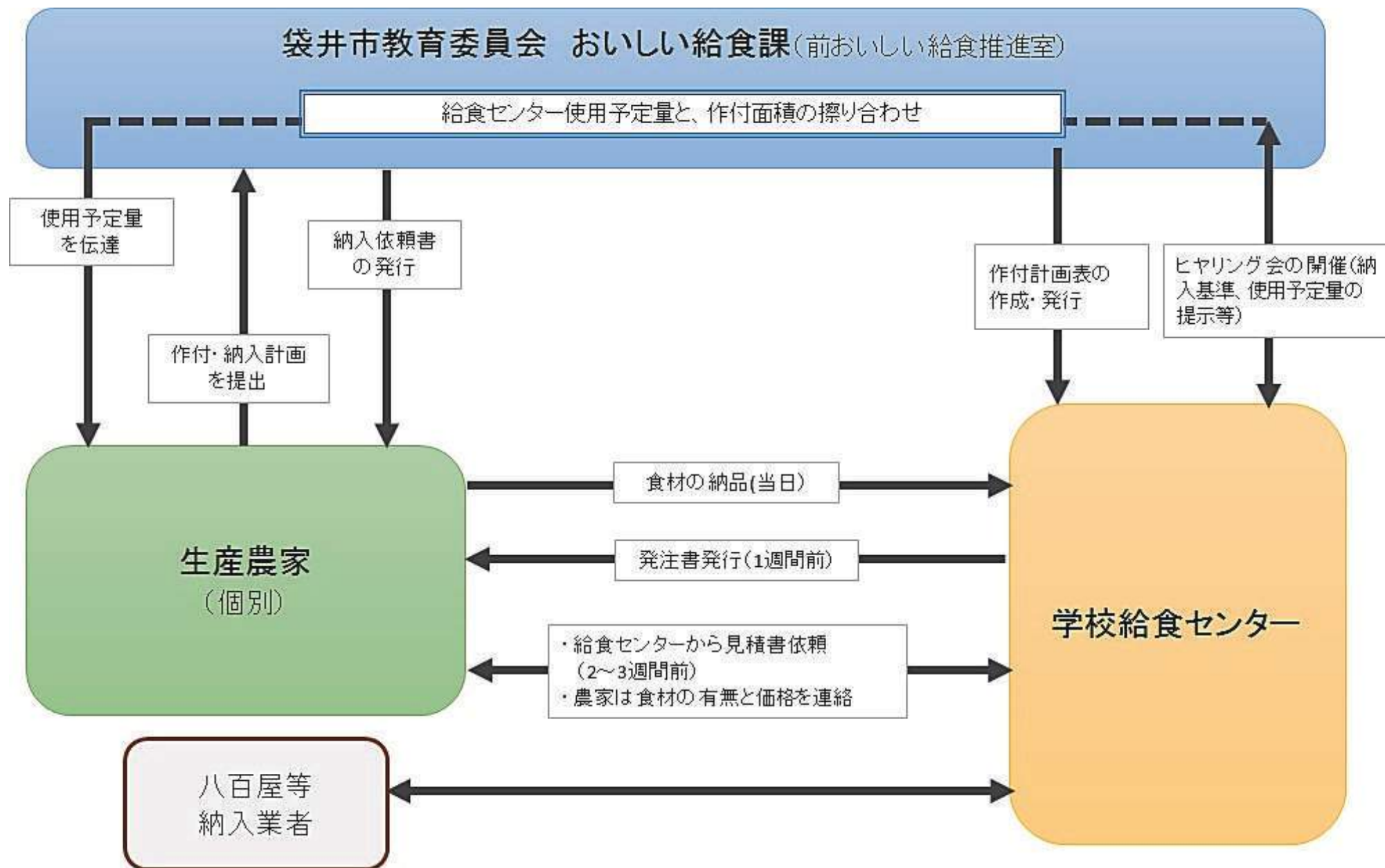
全ては子どもたちのために

● 中間組織（行政・J A・公社等）が、学校給食側と生産・供給側を調整

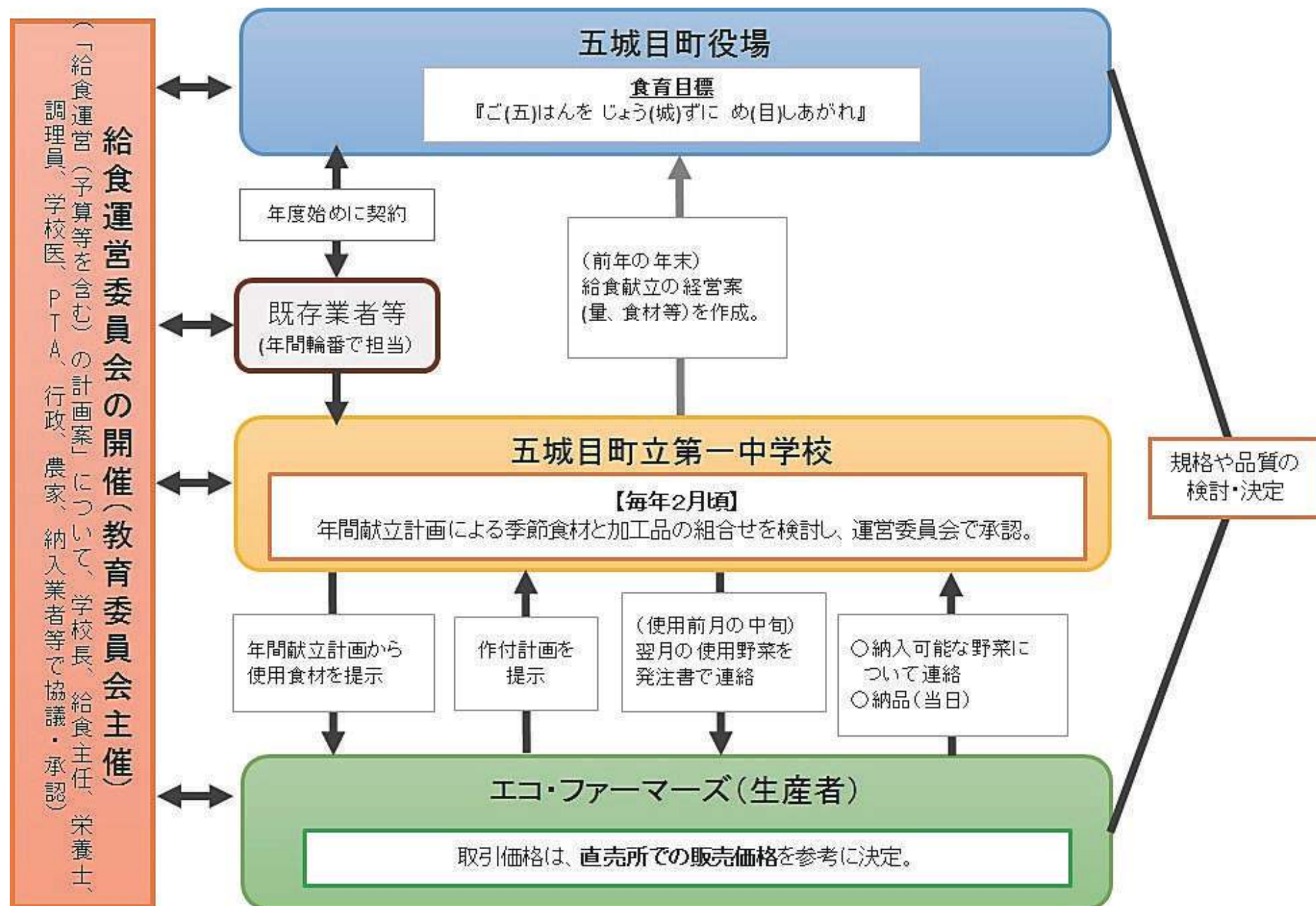
（中野市南部学校給食センターの資料より）



- 中間組織（行政・J A・公社等）が、学校給食側と生産・供給側を調整
（袋井市教育委員会の資料より）

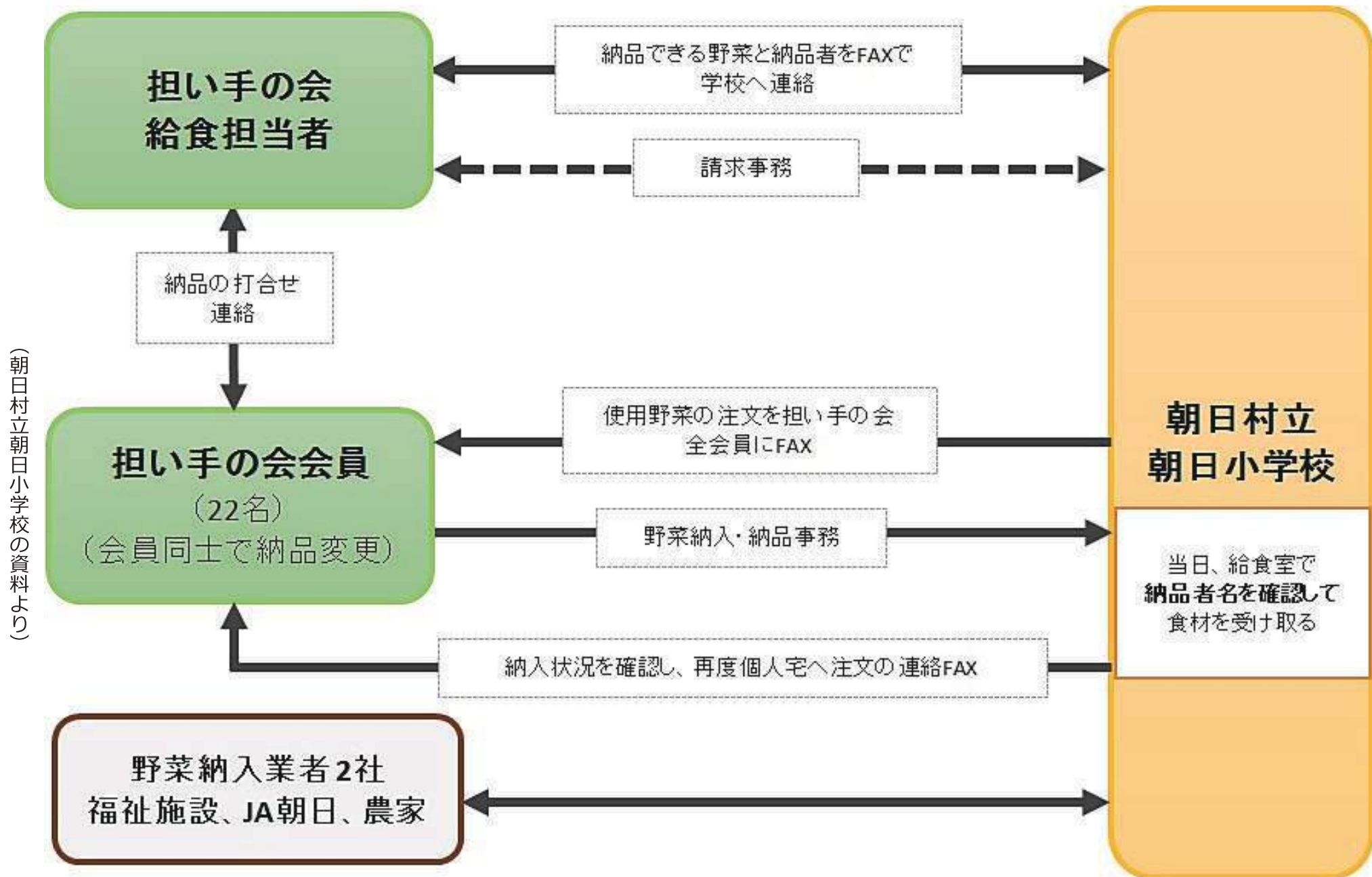


● 生産者グループと学校給食側が、直接、やり取りをして納入。

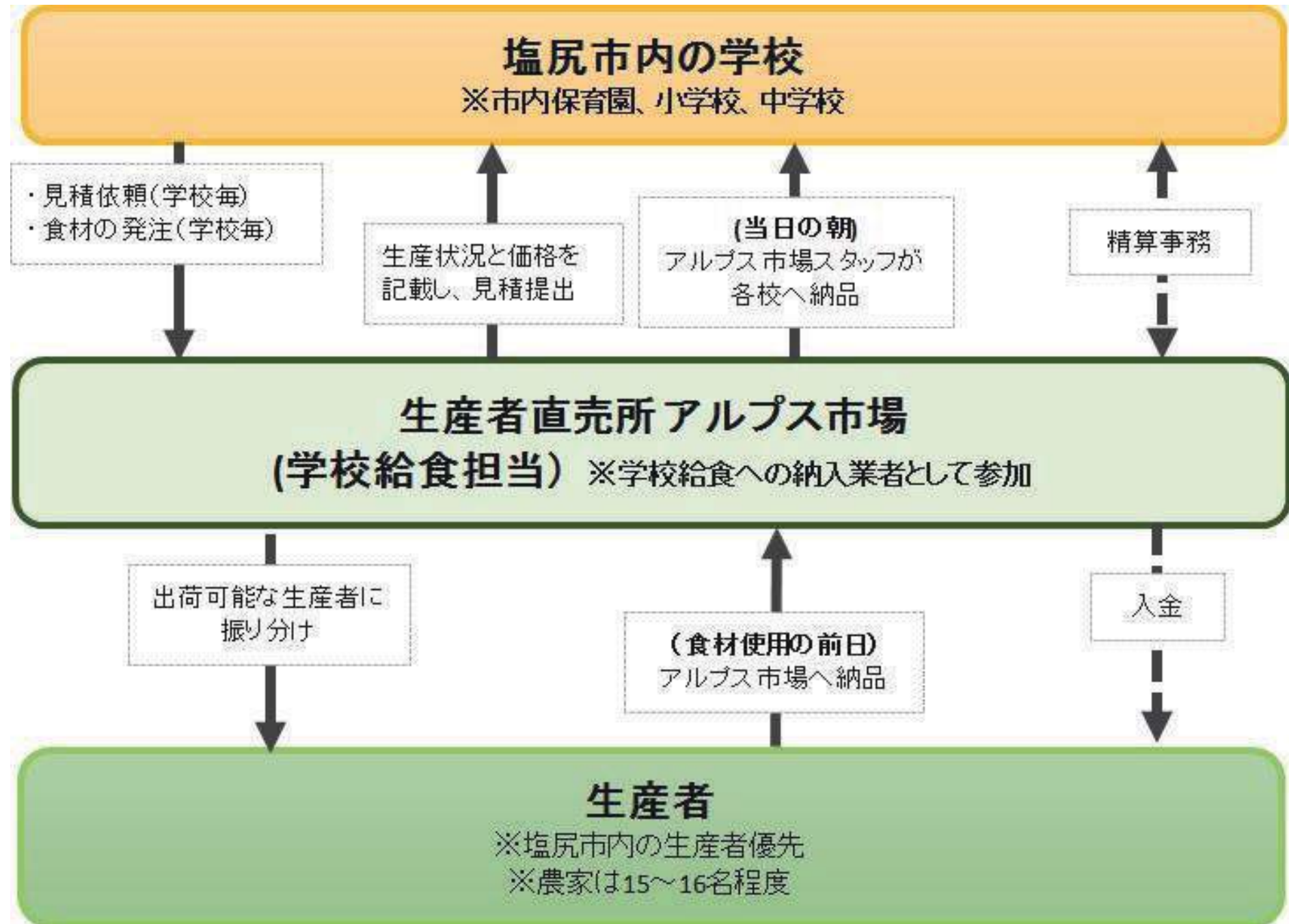


(五城目町立五城目第一中学校の資料より)

● 生産者グループと学校給食側が、直接、やり取りをして納入。



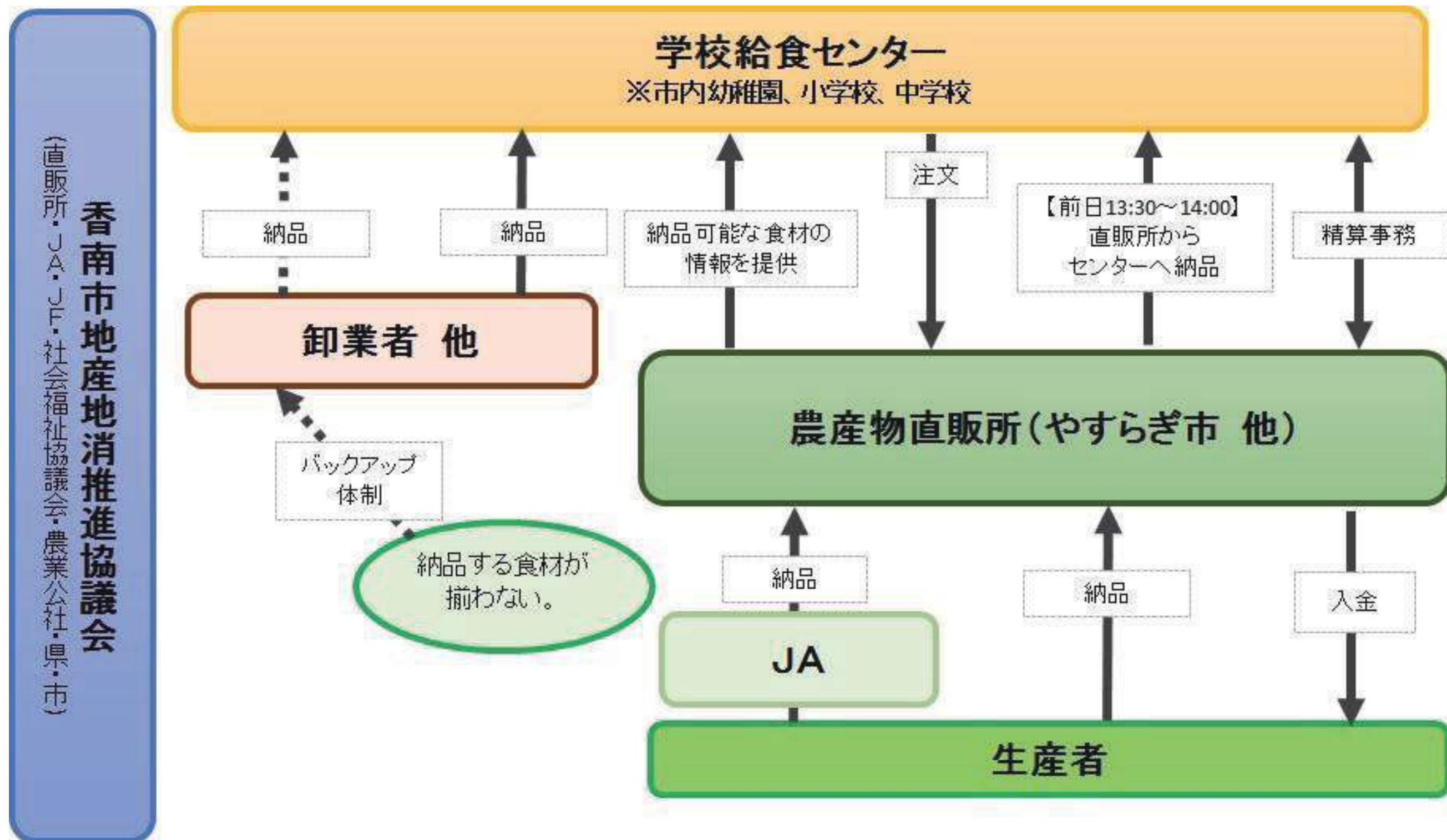
● JA や直売所等を通じて、学校給食へ納入。 (生産者直売所アルプス市場の資料より)



● JA や直売所等を通じて、学校給食へ納入。

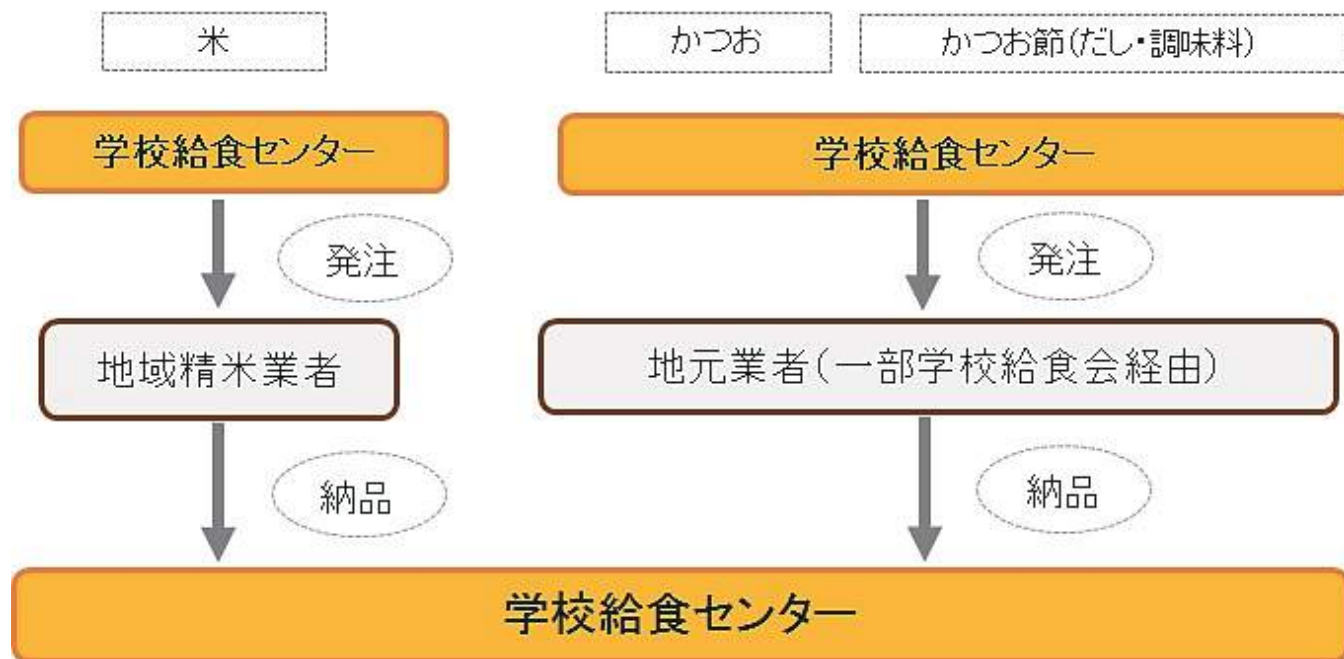
(香南市地産地消推進協議会の資料より)

資料 11

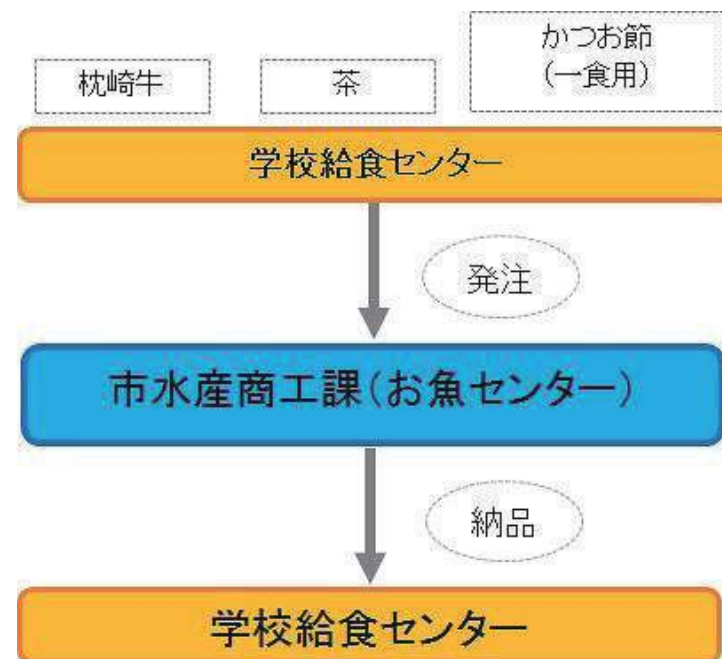


● 地場産食材の品目ごとに納入体制を構築。

◎お茶、かつお、かつお節

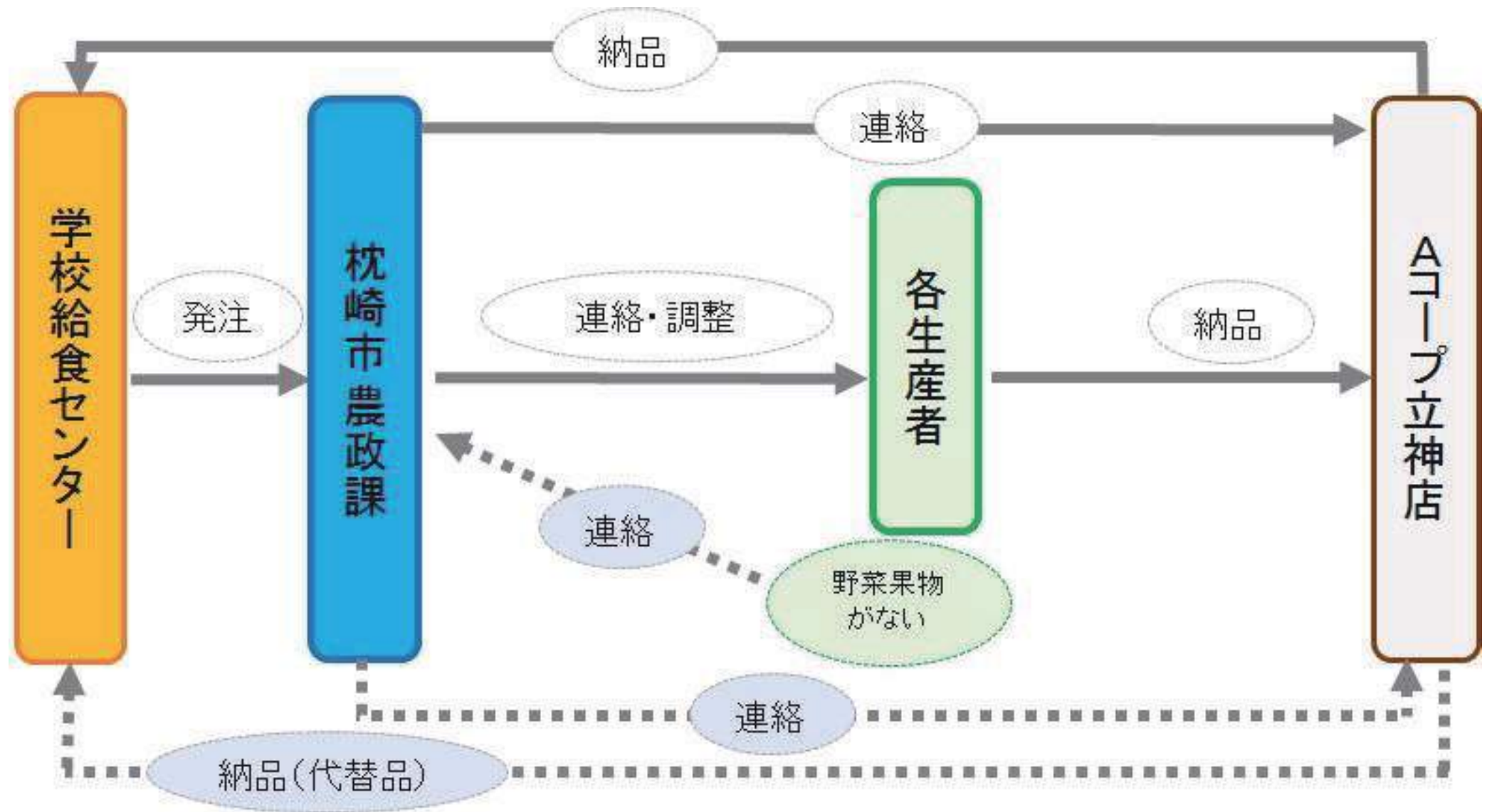


◎牛肉、お茶など

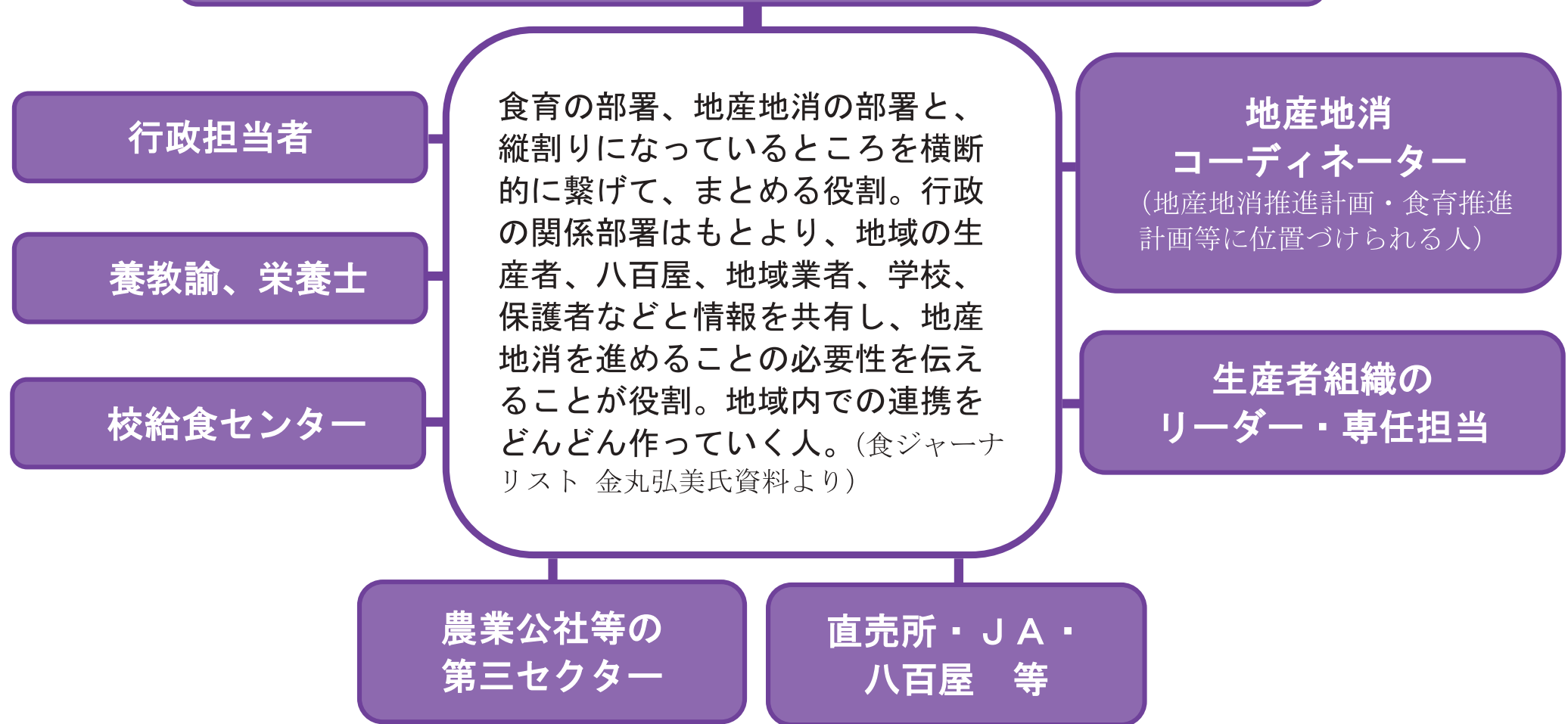


● 地場産食材の品目ごとに納入体制を構築。

◎地元野菜・果物の納入体制



地産地消コーディネーターの役割



●各地の事例

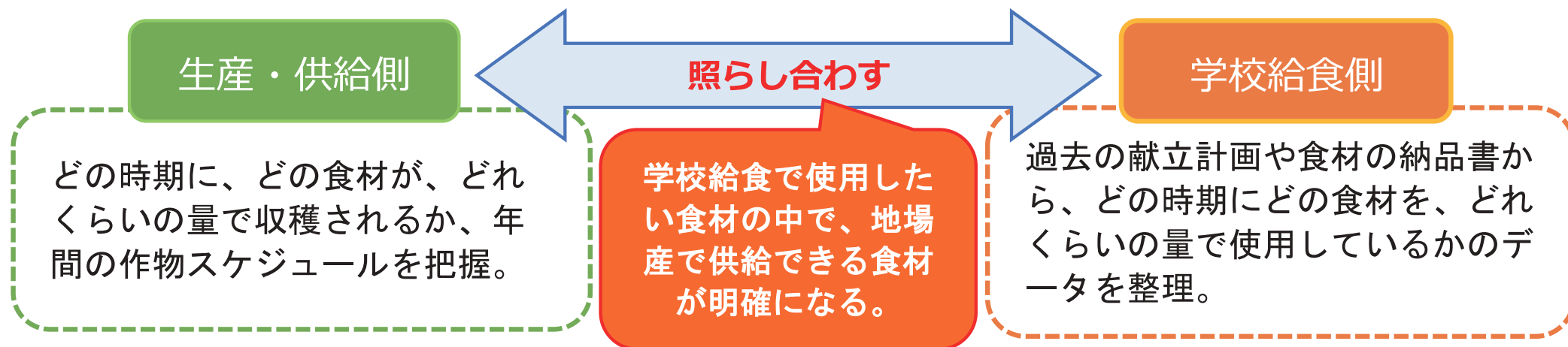
- 東京都日野市 ➡ (株)日野市企業公社がコーディネート業務を担当。
- 長野県塩尻市 ➡ 一般社団法人塩尻農業公社がコーディネート役。
- 島根県大田市 ➡ 大田市学校給食センターに専門のコーディネーターを設置。

課題 3

学校給食はどんな食材が必要なのか、わからない。
どんな地場産食材があるか、安定的に供給

A-1 お互いの食材を知って、組み合わせる。

● お互いの「食材」を組み合わせる



A-2 定期的に情報交換を行うことで、使用できる地場産の食材が増えてくる。

A-3 既存の八百屋さんや納入業者は、学校給食を支えるなパートナーとして、事前の説明等を十分に行っている。

課題 4

手間がかかる割には、儲からない。
地場産の食材を使うと価格が高い。メリットが無い。

A-1

新聞掲載の「市況」や、市場価格の「仲値」を参考にして納入の価格を決定しているところが多い。

A-2

学校給食を契機に、他への供給・販売を検討する。

A-3

地場産食材を活用するメリットは、様々な角度(学校、生産者、地域)から見て、探してみる。

課題 5

野菜等の規格が厳しく、納入するのが大変そうである。
地場産を使うと、洗浄や下処理が大変。異物混入の心配もある。

A-1

調理場の機材や調理時間から、納入可能な野菜の規格(大きさ、長さ等)や基準、納品状態(段ボール、コンテナ)を検討して決定する。

課題 7

旬の時期は大量に収穫されるが、全てを使って貰えない。
規格外のものも、もっと使ってほしい。

A

旬の時期以外でも、献立に活用できる工夫をする。

課題 8

地場産野菜が使えない時期（冬場・夏場）がある。

A-1

地場産加工品を活用する。

A-2

学校給食用の加工品 や献立を 共同開発する。

A-3

その季節にある食材を使って、献立を組み立てる。

課題 6 毎朝、調理場へ食材を配達するのが、大きな負担である。

A

配達方法は全国的にも課題。直売所の活用、前日納品を実現する事例も出てきている。

課題 9 学校給食への地場産食材活用が継続しない。担い手がいない。

A-1

全国的な課題。個人の力だけに頼らず、地域全体での納入体制を構築する。

課題 10 地場産物活用の効果・メリットは？

A-1

現場では、確実に効果が表れてきている。