

# 合同視察研修

11/9

於 群馬県高崎市・吉岡町  
総務建設常任委員会・文教民生経済常任委員会

## 「高崎市 奇跡の給食」 そんな言葉に導かれ群馬の地へ



「美里町の給食はおいしいです」と、他の地域から赴任してきた先生からも好評をいただいている学校給食。評判に甘んじることなく、より磨きをかけるため、今年が高崎市立塚沢小学校を訪問し、学校給食の特色について担当栄養士さんと交えて研修を行いました。

高崎市では県内産野菜使用量48.1%（重量ベース）と、地場産農産物を活用した日本型食生活となるよう、学校ごとに献立が作成されています。美里町でも、地産地消を目途に給食費の補助事業を行っています。

ですが、地場産農産物の使用には消費量の課題も多く、わずかながら活用しているのが現状です。美里町の特色を生かして、子どもたちへ安心・安全な給食を提供し、元気に成長してもらえよう、議会としてもさらなる努力をしていこうと意志統制を図りました。

また、午後の視察場所として吉岡町へと足を運びました。吉岡町は日本でも数少ない人口が増加している町で、駒寄スマートーCを中核に交通網の開発を、群馬県また隣接する前橋市の協力もあり進めています。人口対策となる施策は、美里町と変わりはないと説明がありました。

美里町でも、来年開通予定の寄居PAスマートーC事業を近隣市町と足並みをそろえ、埼玉県の協力をいただきながら押し進め「より住みやすく便利な町」と感じていただけるまちづくりをしていかなければと強く感じました。

総務建設常任委員会

委員長 大島輝雄



美里MSミムリン

## 「いのちをはぐくむ農と食」

講師 東京農業大学名誉教授 農学博士 小泉武夫氏



平成27年度  
県町村議会議員研修会

10/20

於 吉見町  
フレサよしみ

今年も埼玉県町村議会議長会主催による議員研修会が開催されました。

「健康で毎日過ごせることほど幸せなことはない」。そう思える大変興味深い話を聞くことができました。

先生によると、和食文化が二千年以上続いている日本人は、世界でも特別なDNAを持っている人類で、「根茎・葉菜・青果・山菜・大豆・海藻・穀物」この7種類を食べることにより、まさに「医食同源・薬食同源」健康で長生きできるとの話でした。

また、かつての長寿県は沖縄県でしたが、今ではランキングが下がってきました。原因は「食事の欧米化」によるとのことです。日本人のDNAからすると「食事の欧米化」を受け入れることは難しいそうです。

現在は、長野県が長寿県1位です。県を挙げて減塩に取り組み、自然からの恵みである前述の7種類を食してきた結果とのこと。海のない長野県ですが、昔から寒天づくり（海藻）が盛んでよく食べられていることも大きな要因です。

我が美里町でも和食文化を広め、農業の活性化と健康長寿日本一のまちづくりを目指していきたいと思えます。

文教民生経済常任委員会

委員長 清水貞夫



美里MSミムリン

みそ汁に豆腐・挽き割り納豆・油揚げを入れるのが、  
中山道界隈のパワーフードだったんだって♪



ミムリンのつばやき