



# 坊池正

ぼういけ ただし

## ご挨拶

昨年6月に第116代 神戸市会 副議長の職務を無事終え、神戸市と市会のさまざまな事を幅広く勉強させて頂きました。

議会では、長年要望して参りました勉強やクラブ活動に励む育ち盛りの中学生が、量の調整できる温かい中学校給食(全員喫食制)が令和6年9月ごろ(西区は令和7年4月)から順次始まり実現することになりました。

また、中学校全員喫食制により市内産農産物の生産拡大と利用率向上に向け、地産地消(一部規格外野菜の受入・学校給食で70%使用されるジャガイモ、タマネギ、ニンジンの生産支援、収穫機械のリース、こうべハーベスト肥料活用支援など)、遊休農地活用、集落営農組織の経営安定化、担い手の育成が図られるようになり、実現に向け前進致しました。

最後に、市内産農産物のブランド化も長年の課題でしたが、化学肥料を低減し、市内循環型資源(こうべ再生リン・堆肥等)を利用して栽培した農産物に「BE KOBE」と表記しJA等に通さずに販売できる事も、大きな一歩で嬉しく思っております。

この度の市政報告では、量の調整できる温かい中学校給食(全員喫食制)、給食用市内産農産物の生産拡大と利用率向上、こうべ給食ファーマーの研修案内、スマート農機のレンタル、市内産農産物「BE KOBE」のブランド化と「食と農業」について掲載しました。ご一読して頂けたら幸いです。

神戸市会議員 坊池 正



経済観光局 令和5年9月27日

## 量の調整できる温かい中学校給食(全員喫食制) 2024年9月から順次始まります! 実現!!

Q 坊池 正 (一般質問) 令和3年12月7日

温かくておいしい御飯をたくさん食べることが、1日の活力の源となり、心身の成長につながると考えるが。

中学校給食の導入検討時から、保温ジャーを活用した温かい御飯の提供について提案を行ってきました。成長期の中学生にとって、朝から勉強をし、昼に温かくておいしい御飯をたくさん食べることが、1日の活力の源となり、心身の成長につながると考えますが、見解をお伺いいたします。



現在のランチボックス方式



保温食缶等により温かく、配膳により量の調節できる中学校給食になります。

## 給食用 市内産農産物の生産拡大を

Q 坊池 正 (経済観光局) 令和5年9月27日

中学校全員喫食制により市内産農産物の生産拡大が必要ですがどのような方策を考えておられるのか。

令和6年より順次(西区:令和7年4月予定)、中学校給食の全員喫食制が始まります。学校給食での市内産のお米の使用率は100%、中学校全員喫食になった場合は、現在の916トンから1,200トンとなります。給食用の市内産農産物の生産拡大についてどのような方策を考えているのか。

A 安岡経済観光局担当局長

学校給食における市内産の生産拡大をJAや関係機関と連携して積極的に取り組んで参ります。

A 長田教育長

成長期にある中学生の成長につながる栄養バランス、量の調整が可能で、温かくておいしい給食を進めていく。

保温ジャーの利点はございますが、一定時間温度を保つことができる保温食缶の活用で、温かい状態で御飯を提供でき、また教室での配膳をする際に、個々に応じた量の調整も柔軟に可能になるものと考えております。

御指摘の趣旨を踏まえ、成長期にある中学生の心身の健全な成長につながる、栄養バランス、量の調整が可能で、温かくておいしい給食を進めて参ります。

# 給食用 市内産 農産物の利用率向上に向け前進！

Q 坊池 正（経済観光局）令和5年9月27日

給食用市内産農産物の利用率向上は、遊休農地発生防止と集落営農組織の経営安定化となると考えます。

農地の維持を果たしている集落営農組織は、稻作だけでは大きな収益を得られず、広域化や法人化が難しい状況であります。

給食用に販路を確保した上で、集落営農組織がジャガイモ、タマネギ、ニンジンの生産に取り組み、出荷できれば、給食の市内産農産物の利用率向上と遊休農地等の発生防止、集落営農組織の経営の安定化が図られ、一石三鳥になると考えます。

そこで、稻作に比べ人手や技術が必要となる給食用農産物の増産に向け、まずはジャガイモ、タマネギ、ニンジンに特化して計画的に拡大していくため、こうべ給食畠推進事業として土づくり、機械導入支援など施策を展開してはどうかと考えますが、いかがでしょうか。

## A 安岡経済観光局担当局長

給食用野菜の利用率向上は、地産地消、遊休農地活用で、担い手、経営面でもメリットがある。

給食用のお米は、現在、100%市内産でございますが、神戸産の野菜の利用割合はまだ低く、現在、給食ではコマツナ、ホウレンソウは、市内産を約90%使用しておりますが、給食で70%使用するジャガイモ、タマネギ、ニンジンは、市内に大きな産地がございませんので、生産拡大を図る必要があると認識しております。

新たな取組としてタマネギは、年2回出荷できる品種で栽培試験を実施しております。

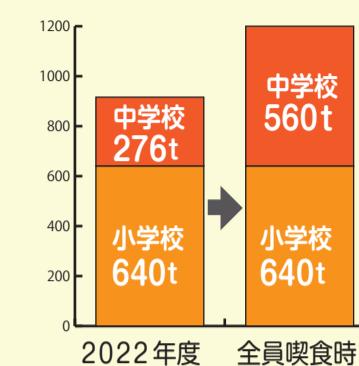
ジャガイモ、タマネギ、ニンジンは、収穫作業に労力を要しますので、収穫機械のリースを試験的に導入し、手作業と比べ楽であるという実感をして頂き、本格的な導入を進め、作付面積の拡大を思っております。

また、今年度から給食用のジャガイモ、タマネギ、ニンジンに絞り、新しい研修制度「こうべ給食ファーマー」を開講しまして、給食用の野菜を生産する新たな担い手の育成を目指しております。

坊池委員ご指摘のとおり、給食畠推進事業を推進して、給食用の野菜の生産拡大を図っていきますと、集落営農組織におきましても非常に量がたくさん取れるというようなことで、給食の野菜の利用率の向上、地産地消、遊休農地の活用に繋がり、稻作に比べれば収益が増加するということで、担い手、経営面でもメリットがあると考えております。

今後、課題解決に向け関係機関と連携し、堆肥やこうべハーベストによる土づくりの支援、試験栽培の取組、収益モデルの提案、経営面でサポート、機械導入補助事業による作業効率化等を進め、様々な施策を複合的に検討して、集落営農が給食畠に取り組めるように検討していきたいと思っております。

学校給食 市内産 お米使用量



学校給食 市内産 お米使用率



市内産お米 100% 使用

学校給食 市内産 野菜の割合

市内産野菜 15.3% 使用



市内産野菜 10.2% 使用



小学校

中学校

学校給食 市内産 野菜使用率

給食用野菜 約217t 約1%



学校給食用で使用頻度の高い野菜



学校給食用 市内産 野菜の使用量は、市内産野菜総生産量の約1%です。学校給食用 野菜の利用率向上は多くのメリットがあり、新たな取り組みも行なっております。

## 給食用野菜の利用率向上メリット

- 地産地消
- 遊休農地活用
- 集落営農組織の経営安定化
- 担い手の育成

## 今後の新たな取り組み

- タマネギ 年2回の生産など試験栽培の取り組み
- 収穫機械のリース
- 給食用野菜の担い手育成「こうべ給食ファーマー」
- 肥料「こうべハーベスト」の支援
- 収益モデルの提案・経営のサポート・機械導入補助

## こうべ給食ファーマー 令和6年度 受講生募集！

神戸市内で就農するには約1,200時間の農業研修が必要ですが、「こうべ給食ファーマーコース」ではおよそ100時間程度の市内産の給食用野菜（ジャガイモ・タマネギ・ニンジン）を育てる研修等を修了することで、100m<sup>2</sup>～1,000m<sup>2</sup>未満の小規模な農地を借りることができます。研修プログラムは主に土日開催のため、平日別の仕事を続けながら受講することができ、研修修了後は、給食用の食材として生産・出荷していただくことが出来ます。（60歳以上の方や福祉施設の指導員の方を積極的に受け入れています。）



令和5年度  
研修機関の概要



令和6年度  
7月頃 募集予定

## レンタルでスマート農機が身近に!実現!!

Q 坊池 正 (経済観光局) 令和5年9月27日

農政公社によるスマート農機のデモ実演やレンタルも行う事ですが、レンタルが同じ日に集中することを懸念するが。

農業、農村における労働力不足は深刻であり、農作業や集落の共同作業などについての作業負担の削減は極めて重要なことがあります。

この度の補正予算により、ラジコン草刈り機などのスマート農機の普及活動を農政公社が広く集落を回り、機械のデモ実演や講習会を行うことで、周知、人材育成の面でも大変期待しています。

2024年度以降はデモ実演などに併せてスマート農機のレンタルも行うと聞いていますが、どの地域もおおむね同じ時期に同じ作業を行っており、レンタルの需要も同じ日に集中することが懸念されます。レンタルを行うだけでなく、効果を実感された集落営農組織が機械購入する際の補助事業についてもしっかりと行っていただきたいと考えますがいかがか。

### A 安岡経済観光局担当局長

適切なレンタル期間を設定し、柔軟な運用に努め共同作業で機械を導入する際の支援にも努めます。

坊池委員ご指摘のとおり、需要が一時期に集中するのではないかということでございますが、一方で、今回導入させていただきますラジコン草刈り機につきましては、作業の省力化を目的としているものでございますので、1団体当たりが使うレンタル期間が長期にとは想定しておりません。レンタル事業を進める中で、予約状況の表示、適切なレンタル期間の設定とか、できるだけ多くの方に御利用いただけるように午前中、午後とかいうような柔軟な運用も努めて考えていきたいと思います。

また、この事業を通じて効果を実感された集落営農組織等が共同作業で機械を導入する際の取組ですが、既存の補助事業の活用や国・県の補助事業の可否や、市として支援も踏まえて、スマート農機の活用が一過性のものにならないように検討して参ります。

布が広がり、年15~30分のペースで拡大。地主の高齢化や後継者不足で整備が行き届かないケースが目立つ



落近くの竹が放置されており、市内の竹林の推定面積は約千分の上る。近年、集

要、その際、操作法を説明する。同公社 078-9

いため、土砂災害を引き起こす恐れも高まる。

要、その際、操作法を説明する。同公社 078-9

は浅く地盤を支える方は弱いため、土砂災害を引き起

要、その際、操作法を説明する。同公社 078-9

# 自動田植え機省人化に効果 GPS搭載、無人で作業

兵庫県内でスマート農業の技術を備える高性能農機の使用が広がっている。神出北営農組合(神戸市西区)は今季、自動運転の田植え機を導入。衛星利用測位システム(GPS)を搭載し、無人で直進や旋回をしながら苗を植えられる。作業の省人化や効率化が期待できるとい

(三宅晃貴)



兵庫県内ではスマート農業の技術を備える高性能農機の使用が広がっている。神出北営農組合(神戸市西区)は今季、自動運転の田植え機を導入。衛星利用測位システム(GPS)を搭載し、無人で直進や旋回をしながら苗を植えられる。作業の省人化や効率化が期待できるとい

う。

兵庫県内ではスマート農業の技術を備える高性能農機の使用が広がっている。神出北営農組合(神戸市西区

# 神戸産 農産物「BE KOBE」ブランド化へ実現します！

Q 坊池 正（経済観光局）令和5年9月27日

市内循環型資源（こうべ再生リン・堆肥等）を利用して栽培した農産物「BE KOBE」ブランド化戦略を考えているのか。

先日、こうべ里山SDGs農業の推進の一環として、化学肥料を低減し、市内循環型資源（こうべ再生リン・堆肥等）を利用して栽培した農産物に、「BE KOBE」と表記する取り組みを開始すると発表がありました。

「BE KOBE」はネーミングも分かりやすく、環境に配慮した農業、野菜にとらわれず、米、果樹など広く農産物全般に広げる市の取組として大いに評価をしております。

農産物の種類を広げるという点だけでなく、例えば直売所に出荷される農産物やJAを通さずに出荷する農業者が作る農産物も同様に「BE KOBE」表記を広く進めることができ、有機栽培といった特色ある農産物の発信にもつながり、生産者として環境に配慮した神戸産農産物であることを消費者にアピールできるものと期待しています。

生産者の届けが始まったばかりではありますが、今後、「BE KOBE」の表記が広くなされ、ブランド化につながるような戦略をどのように考えておられるのか。

## BE KOBE とは

「BE KOBE」は、阪神・淡路大震災から20年を迎える2015年1月に震災の教訓や知恵を集め、多くの人に発信する「神戸の魅力は人である」プロジェクトとして生まれました。

## BE KOBE 農産物

BE KOBE 農産物とは、化学肥料の使用を通常よりも減らし、あわせて下水から回収したリンを配合した肥料「こうべハーベスト」やたい肥など地域資源を利用して栽培された神戸産の農産物です。神戸市内の農業者または、市内農地で生産された農産物で、条件を満たした農産物です。



出荷段ボール箱にも「BE KOBE」表記を提案中！ 「こうべハーベスト」で栽培しました！

お問合せご相談は  
神戸市会議員  
ぼういけ ただし

# 坊池 正

A 安岡経済観光局担当局長

ブランド化戦略として「BE KOBE」ロゴの表示と有機農産物についてしっかりと消費者に伝えていきたい。

「BE KOBE」のロゴが表示できるように、まずはしっかりとJAを通さなくとも出荷されている農業者の方等にも登録をたくさんの人にしていただきたいと考えております。

ブランド化戦略といたしましては、まずは生産者の方にしっかりと作っていただくこともさることながら、消費者、市民の方にも広く知っていただかないといけないというふうに考えております。

分かりやすくパッケージに「BE KOBE」という表示ができるもの以外のパッケージに入ってない農産物につきましては、販売店なんかにPOPやのぼりや、そういうコーナーをつくっていただいて、神戸産であるということをしっかりとPRし、坊池委員御指摘のように、有機農産物のような農産物の意義を伝えるよい事例になるように考えておりますので、「BE KOBE」ロゴの表示と特色ある農産物についてしっかりと消費者に伝えていきたいと思います。

## 「こうべ再生リン、こうべハーベスト」って？



約 16 万トン/年  
↓  
**下水道へ流入**  
約 5.5 万トン/年

肥料の三大要素である「リン」は農作物の生産に不可欠な資源ですが、日本はほぼ100%輸入に頼っています。また産出国の輸出制限もあり、肥料メーカーはリンの輸入価格の高騰に直面しています。

日本へのリン輸入量は、年間約16万トンで、その多くが肥料となっています。農業に利用されたリンは、ヒトの食べ物となって、その後は生活排水として下水に流入しています。その量は年間約5.5万トンといわれています。

農業経営を安定させるため、市では下水からリン（こうべ再生リン）を回収し、農作物の肥料「こうべハーベスト」の原料として活用する“循環型農業”的取り組みを進めています。また、2025年から玉津処理場でもリンが回収され、東灘処理場とで、年間200トンの回収が見込まれます。



651-2311 神戸市西区神出町東100  
TEL 080-6173-9732 FAX 078-965-0400  
E-Mail bouike@nifty.com

