

# 行政視察等実施報告書

視察における結果について、下記のとおり報告します。

令和 7年 3月 5日

光市議会議長 森戸 芳史 様

光市議会 会派「こう志会」 代表 中 本 和 行  
議員 萬 谷 竹 彦  
議員 林 節 子  
議員 中 村 讓  
議員 清 水 祐 希  
議員 西 村 慎太郎  
議員 新 見 浩 明

## 記

- 1 視察日時 令和 7年 2月 7日 (金)
- 2 視察場所
  - (1) 光市農業振興拠点施設「里の厨」
  - (2) 光市学校給食センター
  - (3) ふれあいステーション DAIDO (防府市)
- 3 テーマ
  - (1) 「里の厨」の現状について (光市農業振興拠点施設「里の厨」)
  - (2) 給食の考え方・取組について、学校給食の試食 (光市学校給食センター)
  - (3) 繁盛する道の駅の取組について (ふれあいステーション DAIDO)
- 4 視察結果 別紙のとおり

別紙 こう志会視察報告書

日 時	令和7年2月7日（金） 10時00分～11時00分
場 所	光市農業振興拠点施設 里の厨
テ ー マ	里の厨の現状について
同 行 者	仲小路議員
対 応 者	里の厨事業協同組合 代表理事 森田悦登 氏 店長 森田哲次 氏 光市役所 農林水産課 課長 影土井洋治 氏 係長 清水剛 氏 高村泰雄 氏

概要

<施設概要>

平成23年7月にオープンした光市農業振興拠点施設「里の厨」は、地場産農林水産物の加工及び販売による地産地消を促進するとともに、地域農業の振興を通じた地域環境の向上、新たな地域産業の創出や地域食材を見つめ直すことによる食農教育の推進、観光振興の強化など広く公益につなげるための拠点施設で、光市の一次産業に活力を与えると同時に、活力に満ちた魅力あふれる地域社会の実現に資するための施設である。

内容

- 1 事業主体 光市
- 2 運営団体
  - (1) 団体名 里の厨事業協働組合
  - (2) 代表者 代表理事 森田悦登  
(役員 理事10名・監事2名)
  - (3) 組合員数 271人（令和5年度末）
- 3 床面積 802㎡（直売機能・加工機能・飲食機能・体験研修機能など）
- 4 総事業費 約3億円（市：約1億7千2百万円 県：8千万円 国：4千3百万円）
- 5 事業内容
  - (1) 直売事業（野菜・米・精肉・鮮魚等、学校給食への食材納品、楽農塾など）
  - (2) 加工事業（惣菜・餅・パン・米粉・そば粉）
  - (3) 体験研修事業（農業体験教室・加工品づくり体験教室・調理体験教室）
  - (4) レストラン事業
- 6 開設からの販売実績（平成23年度～令和5年度の累計）
 

販売額：3,238,207,493円  
客数：2,787,721人



【質疑応答】

Q: 出荷者、出荷点数、来客数、売上、営業収支などはどのような状況か。

A: 出荷者や出荷点数、レジ通過者は減少している。肉、鮮魚や総菜などの商品を増やすことで客単価が上がっている。それにより、年間売上高としては2億5千万円を維持している。ここ数年人件費、電気代が上昇しており、営業収支としては3年連続で赤字である。



Q:以前は店頭野菜が少なくなると補充されていたが、近年は補充される野菜が少ないのではないか。

A:ここ2～3年は不安定な気象が続き出来高が悪くなり、出荷点数が減少している。

Q:光市以外の市町の出荷者の募集や商品の取扱いは行わないのか。

A:里の厨は光市の地域農業を振興していくための拠点施設である。民間のスーパーマーケットのように商品を仕入れることはできないが、他の市町の出荷者は賛助会員として野菜などの商品を出荷している。

## 所感

### <中本和行 議員>

この施設の、大きな目的は、地場産農林水産物の加工と販売、地産地消の促進であります。そして、もう一つの役割ですが、高齢者の生きがい対策と、束荷地区活性化です。伊藤公資料館とコラボして観光にも寄与しています。開設から販売も順調に伸び、客数は、平成25年度にピークが過ぎ、減少しています。周辺には、同様の施設がある中で、工夫しながら、お客のニーズに合うか、競争力に勝たないといけません。物価高、人件費高騰などで影響があり、厳しい経営状況になっている。早い時間でないと商品が品薄な時もあり、高齢者による、生産の落ち込みの中で、施設のリフォーム、通路のゆとり他、根本的に見直す必要がある。

また、専門的な人材の登用も考える。開設から組合の皆さんの努力で今まで施設の運用にご尽力頂いたことに、感謝しながら、今後の施設運営を宜しくお願い致します。

### <萬谷竹彦 議員>

この施設の大きな意義の1つとして、地産地消の推進があります。地元農産物の消費拡大・新鮮で安心安全な食材の提供等が掲げられています。また、地域農業の振興・・・特に農業生産の拡大と生産意欲の増大、そしてそれに伴う地域の活性化等の取組みを説明頂き、様々な努力をされていると感じました。その上で、ここ2～3年はコロナ禍の影響もあり、販売額・客数ともに減少傾向にあるという事でした。地域農業の衰退が感じられ、農業従事者の高齢化も顕著に影響（搬入のための運転ができない等）しているようでした。電気代等の高騰もさらに利益を圧縮しているようで、しっかりと精査しなければならないと感じました。そして、これから農業振興に向けても取り組んでいかなければならないと思います。

### <林節子 議員>

個人的によく利用するので、春、秋などは野菜が多く並んでいるのを見かけていた。伺った2月は、1番野菜が収穫できないこともあり、店頭に並ぶ野菜が少なかった。3年連続赤字との報告があるが、天候が不安定で、収穫量も少なく、店頭野菜の金額も以前より値段が上がっている。値段が高いと、手に取ることを躊躇してしまう。

お弁当は野菜も多く、品数も多いため人気である。お侍茶屋やコッペパンなどもあり、相乗効果が見込めるが、新鮮で魅力的な商品があれば良いと感じた。

### <中村譲 議員>

光市の地域資源を活かした拠点「里の厨」を視察し、地産地消の促進や地域活性化に貢献していることを実感しました。新鮮な農産物の提供や観光客の誘致において重要な役割を果たしている一方、販路拡大や集客力強化が今後の課題と感じました。市議会議員として、施設の利便性向上や支援策を検討し、さらなる発展につなげていきたいと考えています。

### <清水祐希 議員>

「いつ行っても野菜が少ない」という声を市民からよく聞いていて、視察した日も野菜はほとんどなかった。理由を聞くと、「天候が悪いので、生産者も出品に来ない」との回答。

経営は3年連続赤字で、その理由は電気代が約倍になったことと、人件費があがったこと。電気代が2020年は420万円だったが、去年は840万円とのことだが、そこまで上がるのは異常なので、詳細の確認が必要と感じた。

**<西村慎太郎 議員>**

組合を中心に様々な経営努力が成されていることを改めて知ることができた。人件費や光熱水費の高騰が起因して赤字となっているが、惣菜など単価の高い商品を取り扱うことでなんとか維持している状態であるとのこと。生産者の減少などもあり陳列棚の空きが目立っている印象であるが、公共のお金が入っている施設として、その目的から逸脱しない経営を実施しており、組合を挙げての取組状況が理解できた。賛助会員で出品することは可能とのこと、光市に限らない商品の充実を今以上に図っていただくとともに、光市としても担当課と綿密に情報を交換し、里の厨を発展させていく活動がもっと必要であると感じました。

**<新見浩明 議員>**

光市農業振興拠点施設「里の厨」を視察し、一部改善すべき課題を確認しました。出荷者の減少により出荷点数も比例して減少しており、直売所の最大の魅力である新鮮で安価な野菜の品揃えが良い状態にないように見受けられました。また、地元産品の魅力を最大限に活かす販売戦略や、消費者ニーズに応えた商品開発が求められます。地域の農業者や行政との連携を強化し、効率的な資源活用や支援制度の活用を検討すべきと感じました。里の厨の持続的発展を支える施策を考え、共に魅力ある地域を築く支援をしていきたいと思えます。

日 時	令和 7 年 2 月 7 日（金） 11 時 30 分～12 時 30 分
場 所	光市学校給食センター
テ ー マ	給食の考え方・取組について、学校給食の試食
同 行 者	仲小路議員
対 応 者	光市教育委員会 教育部長 升克頼 氏 光市学校給食センター 所長 高橋義明 氏 光市立浅江小学校 栄養教諭 中津井貴子氏

**概要**

**<施設概要>**

光市学校給食センターは、平成 26 年 9 月から給食が開始され、市内小中学校 16 校の給食を調理している。

センターの基本方針は、安心・安全な学校給食、栄養バランス・多様性に配慮した学校給食、食育の推進、長期的な安定運営の 4 つである。

**内容**

- 1 完成年月 平成 26 年 8 月
- 2 給食開始 平成 26 年 9 月
- 3 床面積 2,095 m<sup>2</sup> 附帯設備 235 m<sup>2</sup>
- 4 設備等 炊飯設備、製パン設備、調理機  
(回転釜、スチームコンベクション  
オーブン、フライヤー真空冷却機  
など)、見学ホール、レクチャールーム
- 5 調理能力 4,500 食/日
- 6 配送校 市内全市立小中学校（小学校 11 校、中学校 5 校）
- 7 総事業費 14 億 3,200 万円
- 8 事業者 株式会社ジーエスエフ（令和 7 年 2 月現在）



**<2月7日（金）献立>**

麦ごはん（光市産米使用・麦 1 割） 牛乳 焼き餃子 もやしの中華和え 麻婆大根



**<質疑応答>**

Q: 給食に入っている食品添加物の量は把握しているか。

A: 添加物の内容は把握しているが、量までは把握していない。食物アレルギーのある方に対応するため、また保護者に安心してもらうため詳細献立表を配布している。

Q: 一食の原価はどのくらいか。

A: 小学校では 246 円、中学校は 288 円である。

Q: 献立に「元気がど〜んと出るおにぎり」というメニューがあるがどのようなメニューか。

A: 体力をつけるためには、朝ご飯をしっかり食べることが重要であり、自分でおにぎりを作れるようになることも必要。そのため、2か月に 1 回、自分でおにぎりをにぎるメニューを献立に入れている。

**所感****<中本和行 議員>**

給食の役割は、健康を保持して、適切な栄養を摂取して、みんなで楽しく食べる。体力をつくる、食べ方で心を育てる。センターの方針で取り組んでおられ安心しました。給食の試食は、麦ご飯と牛乳で体を整える。主食を基本にしての、メニューでした。おいしい給食を頂き、ありがとうございました。

**<萬谷竹彦 議員>**

試食をさせて頂きました。とてもおいしく、栄養バランスについてもしっかりと計算されており、頼もしいと感じました。児童生徒たちが提案した、おにぎりのメニューも取り入れているとの事。子供たちの興味を引く、いい取り組みだと思いました。これからも時々、試食しに行こうと思います。

**<林節子 議員>**

今回頂いた給食ですが、野菜が多く使われ、ご飯も麦が入っており、通常 300 円以下では提供できない内容であった。栄養価や野菜も多く使われ、米も高騰しているにも関わらず量も多かった。安い給食費から栄養価の高い給食を提供する努力を感じた。食物アレルギーのある生徒にも対応されており、献立表の配布など保護者に配慮されていた。

様々な家庭環境の生徒・児童もいるため、給食が大事な栄養源になっていると思う。

**<中村譲 議員>**

光市の給食センターを視察し、安全で栄養バランスの取れた食事を提供するための工夫と努力を実感しました。衛生管理や調理工程が徹底されており、地産地消の推進にも積極的に取り組まれています。今後、子どもたちにより良い給食を提供し続けるため、行政として支援していく必要があると感じました。

**<清水祐希 議員>**

栄養バランスに気がついた良いメニューで、味も美味しく、生徒たちも満足できる内容だろうと感じた。米や野菜の高騰で、賄材料費が上がっているのも、質を落とさず、良い食材を仕入れていくことが、今後の大きな課題だなと感じた。

**<西村慎太郎 議員>**

実際に市内に提供されている給食の試食を通して、改めてバランスや味付けに様々な工夫がされていることを実感できた。1 食あたりの調味料などの分量も明確となっており、保護者が献立表から簡単に確認できる仕組み作りがされていた。材料費が高騰する中であってもコストを抑える工夫がされており日々の努力にありがたみを感じたところである。生徒が考案したメニューが実際に給食に出るなど食に関心を持つための取り組みもされていることも理解できた。今後も給食の提供が続いていくが、きっちりと取り組みを認識したうえで活動に活かしてまいります。

**<新見浩明 議員>**

学校給食センターを視察し、安全で栄養バランスの取れた食事が提供されていることに感銘を受けました。厳しい衛生管理が行われ、安心できる体制が整っていると感じました。また、地元の食材を積極的に採用し、地域貢献に努めている点も非常に評価できます。改善点としては、食品残渣の再利用の取り組みを進めてほしいと思います。これからも、子どもたちの健康を支えるために、センターの取り組みを支援していきたいです。

日 時	令和7年2月7日（金） 13時30分～14時30分
場 所	ふれあいステーション DAIDO（大道）
テ ー マ	繁盛する道の駅の取組について
同 行 者	仲小路議員
対 応 者	株式会社柳花園 役員 柳博文 氏

**概要**

平成14年に農産物直売場「ふれあいステーション DAIDO」オープン。農産品などの直売のほか、隣接したレストランを運営している。

**内容**

- 1 住所 防府市大字大道 4537-1
- 2 営業時間 8時30分から18時
- 3 販売品 野菜、花き、果物、肉、魚加工品など



**<質疑応答>**

Q: 来店者数はどのくらいか。また、客単価はどのくらいか。

A: 来店者数は平日で1日1,000人程度。土日で2,000人程度。客単価は2,000円程度。

Q: 出荷者は何人いるか。

A: 登録出荷者が550人で、常時出荷される方は300人程度。

Q: 店舗の運営人数は何人か。

A: アルバイトも入れて10数人で運営している。



Q: 販売手数料はどのくらいか

A: 売上金額の15%。

Q: 商品販売の割合はどのくらいか

A: 野菜30%、花30%、生鮮（肉など）20～30%、その他加工品10%。

Q: 来店者が多い理由をどのように考えているか。

A: 商品の良さと手ごろな価格。時間帯によらない品揃え。花の商品が充実している。直売所なので新鮮で安いのは当たり前。

**所感**

**<中本和行 議員>**

早速、店内に入ると目に付いたのが花のコーナーでした。綺麗な花と沢山の品物が棚にあり、私たちを迎えてくれました。ゆとりのある通路、綺麗な配置、需要と供給のバランス取れた店だと思いました。経営者の考え方がお客のニーズに合った手法での経営で、もう一度来たいと思う店、おもてなしも良い、こんな販売所に感銘しました。又、いつか買い物に行きます。大変勉強になりました。

**<萬谷竹彦 議員>**

経営する方は花農家であり、時間が経過し、売り物にならないだろうと捨てた花が、一時すると無くなっていることに目を付け、そのような花を安く売りだしたのがきっかけになったそうです。今では登録農家（550名）がこぞって持ってくるようになり、その安さと新鮮さでお客様も多く来ていただける道の駅に成長しました。立地条件も悪く、CMも打たない、信念として「もう一度行きたいという商品が並んでいることが大切」との事です。高い価格設定をする農家さんにも「これは価格が高いんじゃないか」とのアドバイス・直売所のイメージ（朝しか商品が並んでいない等）を払しょくするために入荷のお願いの電話をする・農家さんが24時

間入荷できる等の工夫を凝らし、現在は5億5千万円の売上を上げているそうです。この取り組みは、里の厨でも採用できるのではないかと感じました。いろいろ取り組み等考えていこうと思っています。

#### <林節子 議員>

入店すると沢山の野菜や果物、花が目に入り、商品は新鮮で価格も安く活気があった。朝納品して夕方には商品が無くなることが多いが、時間帯に関わらず商品が多い。

生産者は夜間や早朝でも納品できるようになっているため、時間に縛られないのが商品の品揃えにも反映されていると感じた。

#### <中村謙 議員>

ふれあいステーション DAIDO の視察は、地域の交流と支援の重要性を再認識する貴重な機会でした。地元の皆さんが集う場としての役割を果たし、さらなる発展の可能性を感じました。光市においても集客力の強化にしっかりと取り組んでいきたいと思えます。

#### <清水祐希 議員>

野菜も果物も花も充実していて、客数も多かった。休日には渋滞ができるほどの盛況で、出品者数も多い。見習うところは多くあると感じた。特に経営に対する姿勢。里の厨では「特売や販促の企画をしないのか？」という質問に対して、「店の前に渋滞ができてクレームがきたことがあるからやらない」との回答だったので、これでは繁盛店にするのは難しいなど感じた。

#### <西村慎太郎 議員>

完全に民間の道の駅となっており、里の厨とは状況が違うものであるが参考になる点が多くあった。たとえば、農作物を納品することが24時間いつでも可能となっていることで出品者の都合の良い時間に生産品を持参することができる仕組みが整えられていた。また、「安くて品質の良いものが手に入る」「良いものが手に入る」「いつ行っても物が豊富にある」というイメージや口コミを大事にしている印象を受けた。このブランドイメージを維持していくための価格管理や陳列に関する取り組みが特に素晴らしいと感じた。各地から品が集まっており、生産者としても物が売れるというイメージが定着しており双方にとっての相乗効果が生み出されている点は光市の里の厨においても取り入れられるところがあるのではないかと感じた。こういう点も踏まえて取り組みに活かしてまいります。

#### <新見浩明 議員>

ふれあいステーション DAIDO を視察し、多くの示唆を得ました。成功の鍵は、地域の新鮮で比較的安価な野菜、花きなどの豊富な商品群と、魅力的なディスプレイの工夫にあると感じました。また、顧客ニーズを把握し、迅速に対応する柔軟な経営姿勢が大切だと学びました。これらの要素を、経営改善が求められている里の厨にどう適用できるかを検討し、必要な支援や政策の見直しを進めていきたいと考えます。地元経済の活性化に繋がれるよう、引き続き取り組んでいきます。

