

# 視察実施報告書

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2月28日

光市議会議長 森戸芳史様

光市議会議員 仲小路悦男

(会派こう志会に同行)

## 記

- 1 日程 令和7年2月7日(金)
- 2 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

## 視察結果

日 時	令和7年2月7日(金)10時～11時	
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	
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	(会派 こう志会に同行)
<p>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ともに、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。</p>		
<p>1 事業主体 光市</p> <p>2 運営団体</p> <p>(1) 団体名 里の厨事業協働組合</p> <p>(2) 代表者 代表理事 森田悦登 役員 理事10名・監事2名</p> <p>(3) 組合員数 271人(令和5年度末)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>5 事業内容</p> <p>(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)</p> <p>(2) 加工事業(惣菜・餅・パン・米粉・そば粉)</p> <p>(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)</p> <p>(4) レストラン事業</p> <p>6 近況</p> <p>(1) 出荷者や出荷点数、レジ通過者は減少している。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 年間売上高としては2億5千万円を維持している。</p> <p>(4) 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。</p> <p>(5) 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。</p> <p>(6) 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。</p>		
<p><b>&lt;所感&gt;</b></p> <p>品揃えが少ないことと併せて、午後からは農産物を中心に商品がなくなることが常態化しており、午後の来店が減少している。市外の場合は賛助会員として出荷をしているが、施設のコンセプトは光市内の農業振興を図ることであることから、県内各地からの出荷にはしていないため、出荷者の減少ともなっている。また、高齢化も要因として、生産量が少ないともいえる。商品の納入が困難な出荷者については集荷に行くなどの努力をしているが、十分な品揃えの確保がなかなかできない状況である。解決の方法の第一は出荷者とその生産量の増加であると考えられる。赤字の解消が最も大きな課題である。</p>		

日 時	令和7年2月7日(金)11時30分～12時30分	
場 所	光市立学校給食センター	
テ ー マ	給食の考え方・取組について、学校給食の試食	
対 応 者	光市教育委員会 教育部長 升克頼 氏 光市立学校給食センター 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	(会派 こう志会に同行)

光市立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。

- 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プン、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)
- 9 その他

- ・給食に入っている食品添加物については、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。
- ・一食の原価は小学校では246円、中学校は288円である。
- ・「元気がど〜んと出るおにぎり」というメニューについて  
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るようになることも必要のため、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。

<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



### <所感>

職員の皆さんが大変に熱い思いをもって日々、調理に臨まれていることが、ひしひしと伝わってくる。まず、安全は絶対の条件である。例えば、おひたしは雑菌が繁殖しやすいため、専用の調理器を使用しているなど細心の注意が払われている。栄養については当然、計算はしているが、併せて、おいしいと同時に楽しく食べられる研究がされている。常に子どもたちの顔を思い浮かべながら調理に取り組んでいることが想像できる。ワンポイントとして、牛乳パックはそのままではかさばるため、たたみ方があってそれをみんなマスターしているとのこと。大変に充実した1時間でした。

日 時	令和 7 年 2 月 7 日 (金) 13 時 30 分～14 時 30 分	 <p>(会派 こう志会に同行)</p>
場 所	ふれあいステーション DAIDO	
テ ー マ	繁盛する道の駅の取組について	
対 応 者	株式会社柳花園 役員 柳博文 氏	

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。

- 1 住所 防府市大字台道 4537-1
- 2 営業時間 8 時 30 分から 18 時
- 3 販売品 野菜、花卉、果物、肉、魚、加工品など

#### <運営の概況>

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

登録出荷者が 550 人で、常時出荷される方は 300 人程度。

店舗は、アルバイトも入れて 10 数人で運営している

販売手数料は売上金額の 15%

商品販売の割合は、野菜 30%、花 30%、  
生鮮 (肉など) 20～30%、その他加工品 10%

来店者が多い理由

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というコンセプトを貫いている



#### <所感>

店内に入って、商品の量と安さに圧倒される。もともと、花卉農家であり花の品揃えが非常に充実していて、来店の楽しみにもなっている。実際に花の販売量が 30% というのも、売上に大きく貢献している。出荷者も県内各地からあり、売れるから安心して出荷できるという好循環になっている。夕方になっても、しっかり品揃えが保たれていることが、来店を更に促している。納品は出荷者に鍵を渡していつでもできるようになっており、信頼関係が築かれている。品質については、最新の注意を払って、出荷者に注意もできる関係になっていることが店舗の安心感につながっており、安定した売り上げが確保できる大きな要素と言える。民間だからできていることも多いが、里の厨の参考にできればと思う。