

# 議会閉会中の所管事務調査

総務・教育民生・産業建設常任委員会は所管する事務について、行政視察、調査などを行い、12月議会に調査結果を報告しました。

## 総務常任委員会

委員長 岡田 年弘 委員 山口 菊一郎  
副委員長 有坂 隆志 委員 小林 信二

### 調査事項 これからの公共交通について

#### 調査結果

常陸大宮市は、平成16年10月に市町村合併により市制施行をして誕生した。面積348.45km<sup>2</sup>(茨城県第2位)で、人口36,946人(高齢化率40.6%)である。

公共交通の沿革について

令和元年度 市民バスの全線廃止、路線バスの再編、乗合タクシーの拡充

令和4年度 常陸大宮市地域公共交通計画の策定

令和5年度 乗合タクシーにAIオンデマンドシステムを導入「のるーと常陸大宮」の運行開始。車両編成を見直し、セダン車両12台を7台に、ワゴン車両3台を加え、計10台の編成とする。

令和6年度 路線バスを見直し、9路線、21系統、65便を、4路線、8系統、13便にし、乗合タクシーのワゴン車両を3台から5台に増大し、計12台で運行実施している。

千葉県横芝光町は、高齢化による移動需要の変化、ドライバー不足など2024年問題に対応し、地域の公共交通課題解決と、既存交通と連携した新たな交通網を構築し、全ての世代にとって魅力ある町として若者世代の定住先として選ばれるのを目的としている。

事業の概要は、既存交通と連携し、新たな交通網に生活環境での技術面、安全面、実用面を検証し、実装化を目指している。現在は、レベル2(オペレーター搭乗)から開始、最終的には完全無人での自動運転レベル4を目指す。自動運転レベル4対応のEV車両最大乗員25名(実証16名、乗客15名、オペレーター1名)最高速度70km/h(実証走行35km/h)

令和5年度、国庫補助が決定し、走行ルートは約5.5kmで実証走行し、自動運転専用の遠隔監視体制を構築している。

令和6年度の事業計画は、ルート拡大、機能向上、令和7年度以降定常運行、レベル4の実現に向け調整している。



自動運転バス

横芝光町視察

#### 調査の意見と提言

AIオンデマンド交通は、AIによる最適なルート作成と配車により、定常運行からリアルタイム運行になり、利用者は利便性が高まり、運行管理者は効率的な運行により経常的負担が抑制されるなどのメリットがある一方、利用者は予約におけるアプリ操作が難しい、配車等における融通が利かないなどのデメリットもある。

当町において導入をする際は、AIと人との融合を図り、利用者にはやさしいシステムとなるよう検討が必要と思われる。

自動運転バス支援システム導入については、交通状況等を見極める必要があり、それに伴い、道路交通法の改正も視野に入れながら整備する必要があると思われる。

## 教育民生常任委員会

委員長 杉田 貞一郎 委員 小林 一男  
副委員長 古谷 康典 委員 黒崎 浩一

### 調査事項 学校給食における地産地消について

#### 調査結果

山梨市学校給食センターは、市内8つの小学校及び3つの中学校の学校給食事業を統合し、事業費約20億円、約3,000食を賄う施設として平成30年7月に竣工した。

学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理を行うための厨房機器、食物アレルギーに対応した専用調理室を設けるなど、最新設備を活用した安全、安心な給食提供に取り組んでいる。

また、保護者や市民が施設の見学や研修をすることによって、食育の推進に寄与できるような機能と災害時の炊き出しに対応できる機能も備えている。

給食事業統合前は、各学校において自校方式で給食を提供しており、地産地消の取り組みについては、統合前から各学校で行っていた。しかし、各学校単位では給食に使用する材料数も少なく、仕入れ先からの安定供給という点で課題があった。統合後は仕入れの量にムラがなくなったことから、地元農家に加え、JAとの提携が可能になったことで、その年の収穫量に左右されることもなくなり、安定した材料調達による地産地消の取り組みが実現している。

地元(県産含む)材料は、米、野菜のほか、地場産品として盛んなブドウ、サクランボなどのフルーツを使用している。

また、山梨県では県産の食材を活用した地域ごとの特色を活かす給食事業の取り組みを行っている。県を5つのエリアに分け、それぞれの地域の特産品、郷土料理を学校給食に取り入れている。山梨市の存する地域は、ブドウ酢を使用したマリネ、ワインきのこと呼ばれるワインの搾りかすを菌床に練りこみ、ワインの成分を栄養として成長したシイタケを使用したワインきのこ汁、県名物ほうとう汁などを提供し、地産地消に加え、郷土料理の伝承に寄与する取り組みを行っている。



山梨市学校給食センター

調理室の見学

#### 調査の意見と提言

当町のふるさと給食(地産給食)の維持は、個人の農家に頼っているのが現状である。今後、食材の生産、納入について、多様な組織と協力し、町全体で地産給食を支える仕組みを構築する検討を進められたい。

また、調理に係る手間を軽減するため、機械を導入すると共に、集約しての一括下処理等も検討されたい。