

◎市長（角光雄君） ただいまの小川議員の御質問にお答えをいたします。

御質問の食育の推進計画及び推進体制についてであります。平成17年7月に施行された食育基本法では、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるように、国は食育の推進を総合的かつ計画的に策定、実施することといたしております。

地方公共団体は、地域の特性を生かして、自主的な施策を策定、実施することとされております。本県でも今ほど小川議員がおっしゃったように、いしかわ食育推進計画が1、健全な食生活の実践、2、子供たちの健全育成、3、地域の食の伝承などを柱に計画が策定されております。

また、数値目標として、朝食を欠食する県民の減少や、食事を一人で食べる子供の減少などが掲げられております。

本市では、白山市総合計画や白山市健康プランの中で、心身ともに健やかに心豊かに暮らせる町を目指した健康づくり事業を総合的に推進していくことといたしております。

その中で食育に関する目標や推進計画などを掲げており、今後具体的な関連施策を積極的に推進することといたしております。

特に、白山市健康プランでは、栄養・食生活などの取り組み分野別、乳幼児期などライフステージ別に、それぞれ行動計画を策定しており、県の食育推進計画とも連携を図りながら、関係部局が連携するとともに、計画の見直しや白山市健康づくり推進会議などの進行管理により、計画をさらに推進してまいりたいと考えておるところでございます。

次に、本市を取り巻く豊かな自然と、長い歴史や伝統の中で培われてきた文化などの観光資源を生かした施策を推進するため、合併時に観光推進部が設置されたことは、御承知のとおりであります。

観光は、交流人口の増加による雇用の拡大や経済効果の波及が見込まれるなど、地域振興や地域活力の向上が大いに期待できることから、本市におきましても極めて重要な基幹産業として位置づけ、観光戦略会議で協議を重ねていただきました。

その答申を踏まえて、本年3月には白山まるごと観光交流プランを策定いたしましたところであります。

また、地域の魅力創出と白山ブランドの確立、各地に受け継がれている伝統の祭りやイベントの開催、観光物産協会や観光ボランティアガイドの支援など、白山市の魅力を全国に発信するための施策を行ってまいりました。

しかしながら、議員が御指摘のとおり縦割り行政の弊害の排除につきましては、観光行政は多岐にわたることから、観光推進部だけでは対応し切れない事業もあり、各関係課と協力しながら対応しているのが現状であります。

今後の対応窓口は観光推進部を主体として、さらに各課と連携を密にしながら事業を進

めてまいりたいと考えております。

なお、観光推進部と各支所の商工観光係を置いております産業課及び産業建設課との連携を図るため、観光担当課長連絡会議を毎月開催し、観光施策について協議を重ねているところであります。

次に、観光事業に関する専門家集団づくりについてであります。先ほども申し上げましたとおり、観光事業は多岐にわたることから、行政主導の観光施策ではなく、市が望ましい施策を積極的に提案しながら、関係関連団体等がそれぞれの地域の個性を発揮し、主体的に取り組めるよう育成、支援してまいりたいと考えておるところであります。

今後とも観光及び地域振興のために行政、観光関連団体及び市民等と一体となって連携を図られるよう、参加・協力を呼びかけてまいりたい。こんなふうに思います。

特に合併以前は白山連峰という組織で、これまで白山ろくの観光を進めてきた経緯があります。その合併によって白山連峰というものがなくなったわけであり。それにかわって観光推進部を設けたわけでありますが、確かにこの2年間いろいろと観光推進部、努力をいたしましたけれども、まだまだいろいろな問題を残していることは事実でありますし、議員のおっしゃったとおり、縦割り行政というのもちよっとありました。これから横の連携をとって、そしてそれぞれの担当課長会議を逐次開催して、観光推進を強力に推し進めていくように努力したい。こんなふうに思っております。

平成19年 6月 定例会（第2回） - 06月11日 - 02号 - P.50

◎教育長（喜田紘雄君） 学校教育現場における食に関する指導の状況についてお答えします。

食べ物と健康や食習慣の大切さなどについては、給食時間はもとより家庭科や学級会活動など、いろいろな教育活動の中で指導をされております。最近では栄養職員、栄養士が先生とチームティーチングを組んで食に関する授業が多く行われるようになってきました。

現在、栄養職員、栄養士は12名配置しております。教員としての資質を有し、栄養についての専門性を有する栄養教諭は県内に4名配置されており、本年9月には本市にも1名配置されることになっており、食育に関する取り組みのさらなる充実を期待しているところです。

なお、学校における食育マニュアルについてですが、石川県教育委員会が平成18年3月に作成しました「食に関する指導の手引き」をもとに、各学校ではそれぞれにプログラムをつくって指導に当たっておりますが、いま一度学校の取り組みを点検して、さらなる充実に努めてまいりたいと思います。

地産地消につきましては、各学校の献立をつくる栄養職員、栄養士が地元産のしゅんの

食材を学校給食週間や白山市誕生記念などの行事食に使用するなど、地産地消を意識しながら取り組んでいるところであります。

以上です。