

出張報告届

令和7年12月4日

吹田市議会議長様

会派名 吹田党・参政党議員団

代表者氏名 後藤恭平

出張者氏名 中西勇太



下記のとおり出張したので届け出ます。

記

出張先	東洋ライス株式会社リンクウ工場 泉大津市シーパスパーク
期間	令和7年11月10日から 11月10日まで 1日間
出張の成果	別紙のとおり
備考	視察スケジュール ① 12:45 東洋ライス株式会社リンクウ工場視察 ② 16:00 泉大津市南出賢一市長 「給食や農業の地域連携、米及び金芽米の取り組み」研修 (泉大津市シーパスパーク)

研修報告書

吹田党・参政党議員団

中西勇太

オーガニック給食とまちづくり研究会視察研修

○東洋ライス株式会社リンクウ工場視察

1 研修の背景

我が国では米の消費量減少や医療費の増大、環境問題などが重なり、「主食である米をどう位置づけ直すか」が重要な政策課題となっている。東洋ライス株式会社は、無石米・BG 無洗米・金芽米といった独創技術により、環境負荷の低減と国民の健康増進の両立を目指してきた米関連企業であり、全国の自治体や学校給食、マタニティ支援事業等と連携している。リンクウ工場は、省人化・自動化と高品質な米加工を両立させた最先端の精米拠点であり、その技術・運営実態を把握することは、吹田市の学校給食、災害備蓄、健康づくり施策、環境政策を検討するうえで有益であると考え、学びを吹田市における政策形成に活かすべく本視察に参加した。

2 研修の内容

(1) 会社概要と革新的製品の説明

1961年創業以来、「無石米」による石混入問題の解決、「BG 無洗米」によるどろ汁ゼロ・環境負荷低減、「金芽米」による栄養価とおいしさの両立など、米をめぐる社会課題を解決する技術革新について紹介。

(2) 金芽米の特徴と健康効果

金芽米は、玄米の糠層のうち栄養と旨味が集中する「胚糊粉層」を残す特殊精米により、ビタミン・ミネラル・食物繊維を白米より多く含みつつ、白米以上の甘味・うま味を実現している。炊き上がり時に粒が大きくなり、同じ重量でも摂取糖質量が抑えられること、保育園や企業での実証でインフルエンザ・コロナ罹患率の低下や医療費の3～4割減少が報告されていることなど、健康効果のエビデンスも示された。

(3) 最先端精米工場の運営実態

工場視察では、原料投入から精米・選別・包装までの工程が高い自動化率で運用されている様子を確認した。無人運転、原料切替時のロス削減（従来20分→約30秒）、虫の侵入を防ぐ衛生管理、多品種少量生産でも米が混ざらないライン設計、遠隔監視システムなど、少人数で高品質・高効率を実現する工場運営について説明と見学。

(4) 自治体との連携事例

後半では、島根県安来市や大阪府泉大津市等と連携し、学校給食に金芽米を導入した事例や、妊婦に対する金芽米無償提供「マタニティ応援プロジェクト」の成果が紹介された。低体重児出生率の改善傾向、生後1か月児の成長度向上、市民の満足度の高さなど、食を通じた健康づくり・医療費削減の可能性が示された。

3 研修からの学びと今後への活用

金芽米やロウカット玄米などの精米技術は、単なる付加価値商品ではなく、「環境負荷の低減」「国民の健康増進」「医療費の抑制」「農業の持続可能性」といった複数の政策目的を同時に満たし得る手段であることを再認識した。吹田市において学校給食用米や災害備蓄米、福祉施設向けの米を検討する際、価格だけでなく、栄養価・医療費削減効果・環境負荷・炊飯負担軽減等を総合的に評価する必要がある。

工場の高度な自動化・省人化の仕組みは、今後の産業政策・雇用政策を考えるうえでも示唆に富む取組であった。限られた人員でも高付加価値な生産を維持することで、国内での米加工産業を残しつつ、人件費・エネルギーコスト増に対応している事例として、他産業にも通じる学びがあった。

自治体との連携事例から、食と健康、農業支援、子育て支援を「米」を軸に横断的に組み立てることの重要性を学んだ。吹田市としても、学校給食、妊産婦・子育て支援、高齢者の健康づくり、災害備蓄を包含した「米と健康」の政策パッケージを検討するとともに、産地や企業と対等なパートナーシップを構築し、エビデンスに基づいた施策提案へとつなげていきたい。

○泉大津市南出賢一市長講演「給食や農業の地域連携、米及び金芽米の取り組み」

1 研修の背景

都市部の食料自給率の低さや米の価格変動、農業従事者の高齢化など、日本の米をめぐる構造的課題が顕在化する中で、泉大津市は「食料確保構想」や「健康づくり推進条例」、金芽米を活用した学校給食・妊婦支援等を通じて、食料安全保障と健康づくり、農業支援を一体で進める先進的な取組を展開している。大阪府内の自治体として、これらの取組は吹田市にとっても参考となる点が多く、学校給食の質の向上、地域経済循環の強化、災害時を見据えた食料確保の観点から、泉大津市の先進事例を学び、吹田市における今後の施策推進に資するため本講演を受講した。

2 研修の内容

(1) 日本の米問題と「60年かけて起こした人災」

日本人1人当たりの米消費量が1960年頃の約120kgから現在は約50kgまで減少していること、飼料用米・大豆への転作を促す実質的な減反政策が続いてきたこと、複雑な流通構造により農家所得が上がりにくいこと、農業従事者平均年齢が70歳に達していること、2024年には国内が米不足であるにもかかわらず過去最大の米輸出量を記録したことなどを挙げ、現在の「米騒動」は複合的な構造問題が60年かけて積み重なった「人災」であること。

(2) 泉大津市「食料確保構想」と全国の生産地との連携

こうした危機感を背景に、泉大津市は令和5年3月、「市民の食を守る」と「食べながら健康になる」の2本柱からなる「食料確保構想」を策定した。都市部の食料自給率（東京0.5%、神奈川2%、大阪1%）の低さを踏まえ、全国の生産地と官民連携・市民共創により、何があっても米に困らないまちを目指す構想である。熊本県人吉市、滋賀県野洲市、高知県香南市、長野県南箕輪村、北海道旭川市などと連携し、「オーガニックビレッジ共同宣言」や、生産者と消費者の顔の見える関係づくりを進めていることが紹介された。

(3) 健康づくり推進条例と「未病」対策

泉大津市は、国民医療費が約50兆円に達しつつある現状を踏まえ、病気になる前の「未病」の段階に着目した健康づくり推進条例を令和5年4月に施行している。条例では、①健康に関する学びの場の創出、②「医食同源」を基本とした食育の推進、③栄養状態や腸内細菌叢等の「見える化」、④多様な健康手段の提供という4つの施策が掲げられているとの説明を受けた。

(4) 金芽米・オーガニック給食・妊婦支援の取組

泉大津市は、玄米の栄養を生かした金芽米を、学校給食や妊婦支援の柱として位置

づけている。有機栽培米6割・減農薬米4割の玄米を連携産地から調達し、金芽米として市内小中学校の給食に提供しているほか、妊娠届を提出した妊婦に対し、出産まで毎月「金米（きんまい）の日」に米を無償提供している取組が紹介された。これらの取組では、便通や肌の状態の改善、出生児体重の増加、生後1か月児の体重の有意な増加、医療費の低下などのエビデンスが得られているとの報告もあった。

（5）直接流通と熟成保管技術による食料安全保障

また、市長からは、生産地と消費地が直接つながる「顔の見える直接流通」によって、生産者には一般流通より2～3割高い所得と出口の安心感を、消費地には市場価格に左右されない安定供給をもたらしている事例が示された。さらに、熟成保管技術を活用することで、「古米」の価値暴落を防ぎ、増産・備蓄しても価値が下がらないどころか高まる仕組みを構築していること、「米は元気の源であり、日本人の命を守る基盤として守っていくべき」であるとのメッセージ。

3 研修からの学びと今後への活用

泉大津市の取組からは、①食料安全保障（市民の食を守る）、②健康づくり・医療費削減（未病対策・医食同源）、③農業者支援と地域経済循環（生産地との直接連携）、という三つの目的を「米」と「給食」を軸に統合している点が大きな学びであった。単に給食費の無償化や原材料費の削減を迫るのではなく、「どのような米を、どのようなサプライチェーンで子どもたちと市民に届けるのか」という質の視点を政策の中心に据えている。

吹田市においても、学校給食の見直しや子育て支援策、防災計画、農業との連携をそれぞれ個別に検討するのではなく、「食料確保構想」「健康づくり条例」「オーガニック・発酵食品を活用した給食」等を組み合わせた包括的なビジョンを検討する必要があると感じた。特に、金芽米や玄米、発酵食品、季節の食材等を取り入れた給食や家庭の食支援は、子どもの健康と学力、将来の医療費抑制、地域農業の活性化に資する可能性が高い。

また、妊婦・子ども・若者といったライフステージごとの「米による支援」は、健康政策であると同時に、人口減少社会における子育て支援・定住促進策としても重要な示唆を含んでいる。吹田市としては、財源や事務負担を慎重に検証しつつ、モデル事業や段階的導入の可能性を探るべきである。

今後、本研修で得た知見を基に、学校給食、災害備蓄、農業連携、子育て支援、健康づくりを横断する形で政策提案を行い、より良い施策提案へと繋げていく。

以上