

令和2年（2020年）12月定例会・一般質問

【アカモク振興について】・【常滑焼振興について】

◆5 大川秀徳

1つ目の質問、アカモク振興について。

常滑沖の空港島の護岸に自生する海藻のアカモクは、中部国際空港株式会社と地元漁業者との商品開発により、「天然あかもくセントレアの恵み」として販売されています。天然あかもくセントレアの恵みプロジェクトの活動により、経済産業省の地域資源活用事業における地域資源として指定されました。

アカモクの採取、加工を手がけてきた漁師の手で商品の製造・販売まで一貫して行うことにより、農林水産省が推奨する農林漁業者の6次産業化を実現しています。

アカモクの栄養価は海藻一豊富とも言われ、スーパーフードとして注目されています。本市でアカモク振興に力を入れていくべきと考えるが、いかがでしょうか。そこで、以下3点を伺います。

1点目、本市の特産品としての知名度が常滑焼、ノリと同様になるようアカモクをPRすべきと考えるが、どうか。

2点目、小中学校の授業等でアカモクについて学ぶ機会はどれくらいあるか。

3点目、アカモクを常滑市民病院の病院食に使えないか。

2つ目の質問、常滑焼振興について。

第54回常滑焼まつりはコロナ禍の中、開催期間の延長や会場の分散など、常滑焼まつり協賛会の知恵や努力により開催することができました。また、本市が常滑焼まつり応援クーポンの発行をし、たくさんの市民が常滑焼まつりに足を運び、常滑焼に触れ合う機会を演出できたことで、大盛況に終わりました。

常滑焼振興には今後も注力すべきと考えるが、どうか。そこで、以下3点を伺います。

1点目、常滑焼まつり応援クーポンの発行による効果を、本市はどう評価するか。

2点目、常滑市陶芸陶業振興事業基金の今後の使途について伺います。

3点目、とこなめ陶の森のリニューアルまで1年を切ったが、リニューアルにより得られる効果は何か。

◎環境経済部長

大川議員のご質問のうち私からは、1番目のアカモク振興についての1点目と2番目の常滑焼振興の事業についてお答えさせていただきます。

アカモクは、日本中の海岸浅瀬に生息するホンダワラ科の海藻で、秋田県ではギバザ、山形県ではギンバソウ、富山県ではナガラモなどと呼ばれております。昔からある海藻ですが、ミネラルや食物繊維を豊富に含んでいるほか、脂肪を燃焼させるフコキサンチン、抗アレルギー作用のあるフコイダンなどを含んでいることから、美容や健康に大変良い食品として近年注目されている海産物であります。

本市におきましては、空港会社からの提案を受け、2009年に地元漁業者の有志の方々がアカモクの採取と製造を行う組織、海産物とこ丸を設立し、2010年3月から販売を開始しております。

現在、この常滑産のアカモクは、地元のスーパーや中部国際空港の店舗などで販売されるとともに、学校給食の食材としても使用されております。

さて、1点目のご質問、アカモクの知名度を上げるための取組の推進についてでございます。

すが、現在、市のホームページの特産品を紹介するページで、主要な水産物の1つとしてアカモクをPRするとともに、農業振興のページで海産物とこ丸を6次産業化認定事業者としてPRしております。

また県においては、「6次産業化・地産地消ビジネスフェア」を開催しており、海産物とこ丸にも出店していただいたところでございます。

今後もアカモクにつきましては市の特産品の一つとして積極的にPRしていきたいと考えておりますが、日本全国で多くの事業者や組織などが特産品の取組を進める中、常滑焼のように特産品としての知名度を確立するためには、事業者自らが主体的に地域としての優位性を洗い出し、どのような方をターゲットに商品づくりを行いプロモーションしていくのか検証しながら、普及を図っていくことが重要であります。

市といたしましては、海産物とこ丸を初めこうした取組を進めている事業者につきまして、今後も必要な支援を行っていきたいと考えております。

続きまして、大川議員の2番目のご質問、常滑焼振興の事業についてお答えさせていただきます。

第54回常滑焼まつりは、10月3日から11日までの9日間、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、従来のボートレース常滑を主会場として使用せず、セラモールややきもの散歩道、イオンモール常滑、陶磁器会館などで感染症対策を講じて分散開催をいたしました。

常滑焼まつり協賛会の発表によると、オンラインショップも含めた総売上げは、前年度のおよそ2倍となる8,114万円で、来場者数は、前年度比6.7%増の16万人でございました。

さて、1点目のご質問、常滑焼まつり応援クーポンの発行による効果とその評価についてでございますが、応援クーポン事業は常滑焼まつりの期間中、常滑焼まつりに参加する110店舗で常滑焼購入や陶芸体験に使用できる1,000円分のクーポンを8月15日時点の市民全員に無料配布したもので、事業費は国の新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用して実施いたしました。広報とこなめやホームページ、フェイスブック、各種メディアを通じて、市民の皆さんで常滑焼まつりを応援しようと呼びかけたり、常滑焼まつりの各会場に足を運ぶことが難しい高齢者のために常滑焼協同組合が4つの介護施設に出張販売を行うなど、クーポンの利用を働きかけた結果、11万8,534枚配布したクーポンのうち7万5,043枚が使用され、使用率は63.3%でございました。

常滑焼まつり協賛会では売上げ増加の主な要因を、常滑市がクーポンを全市民に配布したこと、開催期間を2日から9日に延ばしたこと、期間中、天候に恵まれたことと分析しております。

また、やきもの協会からは、クーポン配布が売上げ向上につながった、常滑焼に対する認知度が向上した、常滑焼まつり終了後も来客増が続いているなどの声も届いております。

市といたしましては、応援クーポンを発行したことにより常滑焼まつりの売上げが前年に比べ約2倍に増加した、常滑焼の魅力を市民の皆さんに改めて知ってもらう機会を創出できたことなどから、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた焼き物業界への支援策として、効果的な事業になったと評価しております。

次に、2点目の質問、常滑市陶業陶芸振興事業基金の今後の用途についてでございますが、この基金は、常滑市名誉市民の故伊奈長三郎氏から陶業陶芸の振興を目的に寄附いただきました株式の配当金を原資とするもので、とこなめ陶の森の運営を初め研修生事業や業界支援、やきもの散歩道の景観保全など様々な事業に充て、陶業陶芸の振興に取り組んでいるところでございます。

なお、基金の活用にあたっては、総合的・計画的に位置づけるため、平成28年度から令和2年度までの5か年を期間とする常滑市陶業陶芸振興事業基金を活用した計画を策定し、常滑市陶業陶芸振興事業委員会に諮問をするなど必要に応じて計画を見直しながら、関係者の協力を得て取り組んでいるところでございます。

ご質問いただきました今後の使途につきましては、現計画の最終年度が本年度であることから、現在、令和3年度から令和7年度までの次期計画の策定を進めているところでございます。次期計画案がまとまり次第、議員の皆様にはご説明させていただきますので、よろしく願いいたします。

最後に、3点目の質問、資料館のリニューアルの効果についてでございますが、今回のリニューアルでは、施設・設備の改修工事と常設展示の展示更新を実施いたします。

ご質問いただきました効果についてでございますが、施設・設備の改修工事では耐震工事と老朽化した施設・設備の改修工事を実施することにより、施設の安全性の向上、設備の適正な維持管理が図られるものと考えております。

また、常設展示の展示更新につきましては、開館以後一度も展示のリニューアルを実施していないことから、来館者に常滑焼の魅力が伝わりづらくなっておりましたが、今回のリニューアルでは常滑焼の歴史を時代に沿って分かりやすく紹介すること、映像を使い、常滑焼の作家が持つ高い技術力を紹介すること、体験コーナーを新設し、常滑焼を身近に感じてもらうことなどにより来館者に常滑焼の魅力を分かりやすく伝えられるようになり、ひいては、後世に常滑焼の技術や文化を伝えるきっかけにもなるものと考えております。

#### ◎教育部長

大川議員の1番目のご質問の2点目、授業等でアカモクを学ぶ機会についてお答えさせていただきます。

本市では学習指導要領に基づき、小学校1年生から中学校2年生までの児童生徒を対象に、各学級で毎年1回学級活動の時間を利用して、栄養教諭、学校栄養職員による食に関する指導を行うとともに、給食の時間に給食を取りながら、栄養教諭、学校栄養職員による食に関する指導を適宜行っております。

食に関する指導では、食の重要性や心身の成長、健康の保持・増進の上で望ましい栄養や食事の取り方の指導のほか、アカモクを初めとした地域の産物について学ぶことを目的として行っております。特に、アカモクを初めとする地域の産物については、学校によって違いはありますが、社会科や家庭科、総合学習の授業の内容に応じて取り上げて学ぶ機会を設けており、自分たちの住む地域には優れた特産品があることを理解するとともに、豊かな自然を活用してきた地域に対する深い思いを醸成させることを目的に取り組んでおります。

給食の時間では、栄養教諭、学校栄養職員が各学級を巡回して食に関する指導を行っており、その日の献立に関し、食材の産地や得られる栄養などを説明しております。アカモクについては、月に一度、必ずアカモクを使用した献立を提供しており、その際には地元産であること、他の海藻に比べ栄養が優れている点などを説明しております。

さらに、学校給食の献立を児童生徒から募集しており、月変わりでも今月の応募献立として提供しておりますが、児童生徒からはアカモクを使用した献立が多く応募され、実際にアカモクを使用した献立が提供されております。

こうしたことから児童生徒においては、食に関する指導、学校給食等を通してアカモクに対する理解や関心は高まっているものと考えております。今後も引き続き、食に関する指導などの徹底に努め、子供たちがアカモクを初めとする地域の産物を理解することで地域

のよさを理解するとともに、地域に対する愛着が持てるよう取り組んでまいります。

◎病院事務局長

大川議員の1番目のご質問の3点目、アカモクを常滑市民病院の病院食に使用できないかについてお答えします。

市民病院の病院食は、一般食と特別食に分けられます。一般食は栄養上、特別な制限のない食事です。形状は、患者の状態に合わせて軟らかくしたり、流動食にすることもあります。特別食は病気や病状に合わせた制限のある食事で、疾患によっては使用できない食材があるため、個別に対応が必要なものです。

アカモクは強い粘り気が特徴で、食物繊維やカリウムなどのミネラルなどが豊富な海藻です。一般的に、海藻類は病院食のメニューを考える際に除外することが多いのが実情です。その理由は2つございます。

1つ目は、粘り気の強い形状です。当院の入院患者の大半は80歳から90代の高齢者であり、その多くはそしゃく・嚥下機能が低下しております。この粘り気は飲み込みを助ける面もありますが、あまり粘り気が強いと誤嚥が起こり、肺炎を誘発する危険性があります。

2つ目は、成分です。海藻類には豊富に含まれる食物繊維やフコイタンは、血圧の上昇を抑制したり、動脈硬化を防ぐ効果があると言われております。一方で、カリウムは腎臓病の患者は摂取を控えることが望ましいとされております。またビタミンKは、高脂血症や脳梗塞で血液抗凝固剤であるワーファリンを投与されている患者が摂取すると、薬の効能が阻害されてしまいます。栄養分は豊富で健康な方にはすばらしい食品ですが、一部の患者には適さない成分も含まれます。

以上の理由から、高齢者向けの一般食や特別食にアカモクを使用することは難しいと考えております。一般食の中でも高齢者以外の患者に提供する通常食にアカモクを使用することも検討いたしましたが、食数が1回当たり20食程度しかなく、食材の納入単位と消費量を考えますと、経常的な使用は難しいと考えます。

しかしながら、年に数回ある行事食で特別メニューとして取り入れ、常滑市という土地の特産物であるアカモクを患者にPRできればと考えております。また、入院患者のみならず、職員に向けてPRするため、職員食堂での使用について各委託業者に要望することを検討しております。