



西野修平

津山うどんのブランド化を

Q 農業 津山産の小麦からとれた粉でできたうどんに「津山うどん」のブランド名称をつけてはどうか。以前の議会で質問した和牛のブランド化で和牛の主食となる「ふすま」の増産にもつながるのでは。

A 部長 小麦粉を精製する際に発生する副産物の「ふすま」を畜産へ活用することは循環型農業、また地産地消にとって非常に有効な物流となり、つやま和牛のブランド化にとっても効果は大きい。津山うどんのブランド力としての魅力は地域で生産された安全安心な粉であることに尽きる。生産者の顔が見える商品、ブランドに育てられるように取り組んでいきたい。

Q 農業 津山にうどんの打ち方、

食べ方、料理方法など幅の広い「津山うどん研究会」を立ち上げれば津山の食文化に貢献できるのではないか。

A 部長 うどん研究会を立ち上げて普及を推進することは、津山産小麦の消費拡大に貢献する取り組みであり、生産者やJA、行政等で組織する津山産小麦生産普及連絡協議会など関係機関に働きかけていきたい。



津山でとれた小麦でおいしいうどんを

資源循環環境保全型農業について

Q 農業 循環型の有機農業を推進し農業の活性化を図り、農業人口の増加を促進する考えは。

A 部長 飼料用米の稲わらを畜産農家へ供給する耕畜連携の取り組みを行っている。つやま和牛の生産では、津山産小麦や米、地元産のビール粕などを飼料として供給し、堆肥を畑に戻す取り組みを考えている。



神田栄作

ウエー産さばやペルー産いか、韓国産カットわかめなど海産物が中心。安全安心な給食を提供するため、全ての工程で細心の注意を払い、衛生管理の徹底に努めている。

学校給食について

Q 給食 給食食材の津山産の割合と、外国産の使用割合とその内容は。食の安全面でのどのような対策がとられているのか。

A 部長 津山産が約20%で外国産が約15%。外国産食材はノル

人権週間にあたって

Q 人権 人権に対する市長の見解は。

A 市長 人権尊重は「笑顔あふれる ふるさと津山」の実現を目指す私にとっては、まさに施策の基本とすべき重要事項だと考えている。



草加部学校食育センター