

町長コラム 第185号

小学校の統合とまちづくり

日本全体が人口減少にあり、これからも少子化は止まりません。止まりませんが、美里町は生活や子育てしやすく、教育に力を入れるまちづくりを進め、少しでも町内外の方から選ばれる努力は可能です。現在、小中学校の給食費無償化、教材費補助、AIドリル導入、保育園・幼稚園給食費補助、公的奨学金返還支援制度、首都圏への新幹線通学定期券・恋たま利用登録料補助などを行っています。

中学校の校舎は改築しましたが、小学校校舎は古いもので建築から52年経過しています。このまま3小学校を残して維持するか統合するかを選択する時期だと思い、適正規模検討委員会を開き、統合やむなしの答申をいただきました。現在、統合準備委員会により必要な教室等の規模等の協議をいただいています。この猛暑です。できるだけ早く快適な施設をとの意見も多くあり、断熱、エアコン、LED照明、電子黒板、快適なトイレ、美里のお米が炊ける給食室などを完備した施設を作りたいと考えています。中学校体育館も改築が必要です。

3小学校を統合して中学校敷地内に小中一貫校を

整備することは、役場周辺に企業・商業施設誘致を進める上でも相乗効果があると考えています。小学校統合により、学童保育施設、勉強や交流などの居場所づくりなども考えられ、スーパーマーケットがあれば便利です。

学校の授業や部活が優先ですが、エアコンの完備された体育館などは町民にも快適です。最新の設備の整った小中学校、生活に便利なスーパーや学童、郵便局、農協、役場がまとまったエリアにあると、住宅地としても選ばれるはずです。

新たな施策にはお金が必要です。すでに基金も積み増し、学校統合では補助率が1/2にかさ上げされます。また、町の木を使った木造校舎とすることで経済循環も起きます。農協西側の産業団地やその他開発可能地への企業誘致を進め、集落内の空地の宅地化や陣見山等の観光利用などで税収や経済循環も進めます。

私も町長として5期目に入り、今まで温めてきた企画の実現可能性が出てきました。皆さんから「良い町だね」と言っていただけるようにしたいですね。



温かい心を育む講演会

ダイヤモンド☆ユカイ
～トーク&ライブ～

ロックシンガーで俳優でもあり、また1女2男の父親でもあるユカイさんの本音トークをお聞かせします。トークの後にはミニライブを開催予定！

2024.10.19 [土] 開場13:00/開始13:30

会場 遺跡の森館ホール
定員 556席(先着順、全席自由)

入場無料
事前申込不要
手話通訳あり(ライブ時除く)

プログラム	13:30	開会・主催者あいさつ
	13:40	第1部 町内小中学生による人権標語・作文の発表
	14:20	第2部 ダイヤモンド☆ユカイ氏トーク&ライブ
	15:40	終了予定

ダイヤモンド☆ユカイ氏 プロフィール
1986年、伝説のロックバンド「RED WARRIORS」のボーカルとしてメジャーデビュー。人気絶頂期の1989年わずか3年の活動で日本武道館公演を最後に解散。その後、「ダイヤモンド☆ユカイ」として、ソロ活動を開始する。現在は音楽活動を中心に舞台・映画・バラエティ番組に出演するなど幅広く活動している。私生活では47歳にして初めてパパとなり、現在1女2男の父親である。2022年双子の学校のPTA会長に就任する。

問合せ＝教育委員会事務局 生涯学習係(コミュニティセンター内) ☎76-3431

10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です

「食品ロスを減らそう！」

食品ロスは、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことをいいます。日本では、年間472万トンの食品ロスが発生しており、このうち半数の236万トンが家庭から発生しています。

廃棄された食べ物は、処理工場へ運ばれ、可燃ごみとして処分されますが、運搬や焼却の際に二酸化炭素を排出し、環境負荷にもつながっています。

食品ロス削減のためには、普段の生活の中で意識して減らしていく必要があります。まずは、身近なことから取り組んでみましょう。

今日から実践！家庭でできる食品ロス削減

買物

事前に手持ちの食材と期限をチェック

▶メモ書きや携帯・スマートフォンで撮影した画像が有効

必要な分だけ買う

▶まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べきる

期限表示を知って賢く買う

▶すぐ使う食品は、商品棚の手前から取る



保存

最適な保存場所に

▶保存方法に従って最適な場所に保存

すぐ下処理して適切に

▶すぐに食べる予定の無い場合は、1回に食べる量で小分けにして冷凍

ローリングストック法

▶ふだん食べている食品を少し多めに買い置きして、食べたならその分を買い足す



調理

食品の特徴を知って無駄なく使う

▶野菜を無駄なく使う(皮ごと、茎、種)

作りすぎない工夫をしよう

▶予定や体調にも配慮

残った料理はリメイク

▶定期的に冷蔵庫や食品庫を整理する日を決める



【出典】消費者庁「今日から実践！食品ロス削減パンフレット」

消費者庁は、食品ロス削減のために「食材を無駄にしないレシピ」を紹介しています。詳しくは、ホームページをご覧ください。



消費者庁
ホームページ
QRコード