

おかむら正之

I LOVE KOBE WE LOVE KOBE BE KOBE

第2回定例会【2022年10月25日】



▲第2回定例会【2022年10月25日】

ごあいさつ こんにちは、神戸市会議員おかむら正之です。秋も深まり朝夕はめっきり冷え込む様になりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？ウクライナでは戦争終結の糸口が見つからず、市場では近年まれに見る原油高、円安が続いています。この状況は市民生活に直結しており、神戸市といたしましても看過できない状況にあります。国、県と連携して、議会・行政と共にこの国難に対策をうってまいります。

神戸空港の国際化決定!



神戸の空と海の融合・連携について

神戸空港は、2030年をめどに国際線の就航が認められることになりました。神戸のみならず関西全体の経済の活性化につながる大きな可能性を持つものとして、期待が高まるところです。

現在神戸空港では貨物を取扱っていませんが、開港当初は客席下部にコンテナを積載していましたが、航空機材の小型化により2013年に休止しましたが、国際化を契機に航空貨物の需要動向やニーズ等を把握し、取扱いについて検討中です。低コスト・大量輸送の海上輸送と航空輸送のもつ速達性のそれぞれの強みを生かし、空運・海運を融合・連携させることで、空港とともに神戸港や物流ネットワークの活性化が見込めると考えています。特徴ある国際空港として世界にアピールし、経済効果を最大限神戸に取り込んでいくために、人と物を運べる空港としての発展を目指しています。



▲利便性に優れた神戸港と神戸空港

エアポートセールス

神戸空港がインバウンド誘致・貨物取扱の増加などで着実に成果を上げるには、空港の利便性・機能性や神戸の立地・街の魅力について就航先の方々に知っていただく必要があり、エアポートセールスは非常に重要です。

2025年大阪関西万博を契機とし、神戸の魅力発信プロモーションを強化するため、関西エアポート(株)等関係機関と連携し取り組んでいます。諸外国都市からの神戸空港への国際線就航に対する期待や要望に沿えるよう、観光・ビジネスの新産業参入についての幅広い議論検討を行いながら、全市一丸となってエアポートセールスを戦略的に進めてまいります。

2025年大阪関西万博に向けたインバウンド観光戦略

- ▶神戸の多様な魅力を背景にしたコンテンツ構築
- ▶公共交通インフラ・宿泊施設等の駅前整備
- ▶SNS等による神戸の魅力発信プロモーション など

CONPAS エアポートセールス

空港や自治体によるマーケティングおよびプロモーション活動のことで、インバウンド誘致には欠かせない取り組みとなる。

フライ&クルーズ

飛行機(フライ)と船(クルーズ)を組み合わせる旅行を『フライ&クルーズ』といいます。神戸空港に就航予定のアジア各国においてもクルーズの人気は上昇しています。各港がクルーズ客船の誘致に力を入れているなか、多くのクルーズ客船が発着し、空運・海運の連携した神戸はまさに『フライ&クルーズ』に最適です。アジア諸港と連携し、客船と飛行機を組み合わせたツアーを増設するほか、アジア地区における乗り換え便による欧米からの誘客を検討しています。今後の国際線の就航先を注視しながら、海外の旅行会社に対してもポートセールスを行い、交流人口の拡大に向け多様な展開を積極的に進めていきます。

より安全で便利な神戸空港に

災害に強く信頼される空港であるため、市全体として南海トラフ地震や津波に備えた対策を進めています。また、市民のみなさんにとって利用しやすい空港であるよう、スマホで駐車場の空きを確認できるように提案するなど、さまざまな働きかけを行っています。



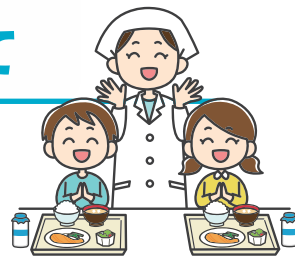
▲神戸空港駐車場

安心・安全な学校給食について

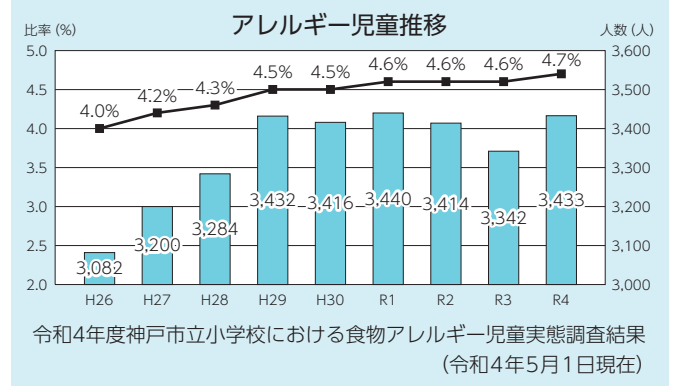
子どもたちにとって、学校給食は大きな楽しみの一つです。適切な栄養を摂るだけでなく、給食を通じて学校生活を豊かにすることや食文化を学ぶことなども目的とされており、アレルギーのある子どもたちもこれらの機会を十分に得ることができる学校給食を目指しています。

神戸市の給食においては、卵を除去した料理を提供するなどアレルギー対応を実施し、誰もが楽しく安全に食べられるよう努めているところです。しかし給食とは別にお弁当を用意している家庭もあり、よりきめ細やかな対策が求められています。安全性を最優先した上で、食物アレルギーのある子どもたちが安心して給食を食べることができるように対策を進めています。

また、食物アレルギーに関して理解を深める学習を行い、子どもたちが互いに理解して給食を楽しめるよう各校で取り組んでいます。



▲第2回定例会市会【2022年10月25日】



学校における食物アレルギーの対応

- パン** 乳・卵を使用せず、当日の朝に焼いたパンを提供しています。
- おかず** できる限り、2品のおかずと同じたんぱく質源が入らない献立にしています。
そば、落花生は献立に使用しません。
卵を調理する場合は十分に加熱したものを提供します。卵アレルギーのある児童を対象に調理の最終段階に卵を除去して提供しています。
- 油** アレルゲンとなる大豆油は使用しません。
- デザート** 乳アレルギー児童に、乳を含むデザート(アイスクリーム・ヨーグルト)を提供する場合は、代替品を提供しています。アイスクリームやヨーグルトは卵を使用していません。
給食献立の使用食品一覧表には、使用食材ごとに、厚生労働省が定めている「特定原材料」7品目とそれに準じる原材料21品目の28品目を表記しています。

学校給食での食育の推進

給食は、準備・会食・片付けなどの一連の活動を行うことにより、食育の「生きた教材」と言われています。正しい手洗い、配膳方法、はしの使い方、食事のマナーなどを学び、感謝の気持ちを育てます。また、子どもたちが郷土の食文化に興味を持つよう、神戸ならではの献立を工夫しています。

食でつながろう！笑顔と健康



給食で地産地消

神戸市では、学校給食を食育の生きた教材として活用するために、市内産生鮮野菜の使用に努めるなど地産地消に取り組んでいます。米は北区や西区で収穫されたものを使用し、生鮮野菜は中央卸売市場(本場、東部)から全て調達しています。神戸市産の旬の野菜が豊富な11月に、神戸の食材をふんだんに使用した「こうべ特産給食」・「神戸特産ランチ」を提供しています。



オーガニック給食の実現に向けて

子どもたちの安全や、環境面などを考慮して、オーガニック給食を推進したいと考えています。明石市では、「地産地消 無添加給食の請願」が採択され、オーガニック給食の実現に向け取り組んでいます。費用面など課題は多くありますが、まずは、月に1回、学校単位で一部の食材についての試行的な実施など、保護者のご希望も考慮に入れ前向きに検討したいと思います。

WHAT'S NEW KOBE 神戸市からのお知らせ

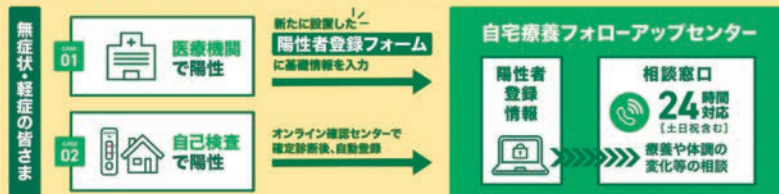
新型コロナ オミクロン株対応 ワクチン接種のご案内

オミクロン株対応ワクチンの接種が、前回接種から最短で3か月後に接種を受けられるようになりました。順次、接種券を発送します。

- ▶対象者：1・2回目接種を完了している12歳以上の全ての方
- ※接種には原則予約が必要です。予約には接種券が必要です。



自宅療養の方にも、しっかり対応します



下水から肥料へ「こうべSDGs肥料」を販売

東灘下水処理場から出る汚泥から、リンを取り出しつくられた肥料を「こうべSDGs肥料」として一般の方向けに販売します。

- ▶販売価格：一袋1kgで1,000円程度を予定
- ▶発売時期：令和4年(2022年)12月中旬ごろ～
- ▶販売場所：JA直売所、市内ホームセンターの予定



新生児子育て世帯への緊急支援給付金

新生児を迎え養育する世帯は、その生活を応援するため、神戸市独自に給付金を支給します。

- ▶支給額：新生児1人あたり5万円
- ▶対象となる世帯：令和4年4月1日から令和5年3月31日に生まれた新生児を養育する神戸市在住の世帯



発行：自由民主党神戸市会議員団

〒650-8570 神戸市中央区加納町6丁目5番1号

TEL.078-322-5846