



平成24年2月2日、平成23年度地域づくり実践講座を開催いたしました。今回の実践講座では、群馬県と文化的にも経済的にも密接に関わりがある足利市の大豆生田市長にご講演いただきました。

栃 木県足利市は群馬県と接しており、特に両毛地区の方とは同じ街に暮らしているような意識でいます。群馬県と栃木県は人口・地理・工業製品出荷高がほぼ同じです。しかし、勇壮な山で囲まれた群馬県で暮らす人となだらかな山に囲まれた栃木県で暮らす人とは、やはり違うように感じます。群馬県に暮らす人は赤城・榛名・妙義・浅間山といった勇壮な山を見て、志を抱くという点で良い刺激を受けているのではないかと思います。

さ て、企業には社是というものがありますが、自治体にも社是があって良いと思います。そこで、私は「まずは市民への感謝から」という言葉を足利市の社是としました。我々、行政にいる者が様々な施策を行えるのも、給料をいただけるのも、民間の方が企業経営や自助努力をなさり、生み出した利益で税金を納めて下さっているからです。これは我々が仕事をする上で、最も考えなければいけないことです。このような思いを「まずは市民への感謝から」という言葉に込めて、執務指針とさせていただきます。

また、企業であれば当然必要となる経営方針も執務指針の下に置き、職員に発信しました。

～足利市の4つの経営方針～
 「選択の自由が幅広く保障されている社会」
 「頑張った人が正当に報われる社会」
 「子供にツケを回さない社会」
 「利他の精神を尊べる社会」

「選 択の自由が幅広く保障されている社会」については、随意契約から競争入札へ入札改革を行いました。足利市では20年以上、ゴミの収集業務を3社の企業にお任せしており、競争性が見られませんでした。そこで、収集業務に関して随意契約を止め、競争入札を行いました。そうしたところ、年間5億円かかっていた事業費が年間3億2千万円で済み、1億8千万円を削減できたのです。そのように削減した財源で、ゴミ袋の価格を60円から15円へと引き下げ、子ども医療費の無料化の拡大を図りました。

また、自動販売機の設置についても、以前は公共施設にある自動販売機は、業者が申請をすれば置けるという形を変えた随意契約でした。それを競争入札にすると、年間290万円だった収入が年間4,090万円となり、3,800万円の増収に繋がりました。この財源で、小学6年生女子児童全員が子宮頸がんワクチンの接種を無料で行う政策も実現しました。

「頑 張った人が正当に報われる社会」は、足利市副市長人事の中で具現化しています。行政という組織における人事は、能力の有無しというよりも年功序列を重視する傾向があります。ミスをしなればずっと上に上がっていくような組織になりがちです。体質的にこういう環境に慣れてしまうと、新しい事を始めようとするときに、どうしても「でもできません。」「しかしできません。」ということが、最初に出てきます。そうではなく、難しいけれどどうやってそれを乗り越えていくかという前向きな気持ちになることが、大事だと思います。そうすることで、ポジティブな意識の中で良い提案が出てくると思います。そして、そのようなポジティブな意識を持ってもらうためにも、バランスを考えた采配が求められると思っています。

私が就任した際、新しい副市長を迎えることにしました。一般的には、部長クラスを上げる、もしくは行政に精通した民間の方、県や国の職員をお迎えすることが多いかもしれません。私は誰が副市長に相応しいか調査をしました。そうしたところ、半分以上の方から「企画政策課長はとても能力があり、副市長に相応しい」という話が上がったのです。そこで私は思い切って、企画政策課長を14人抜きの副市長にお迎えして、頑張っている人が正当に報われる社会を実際に示しました。



「子 供にツケを回さない社会」に関してですが、これは単純です。行政の借金を増やさずに歳入歳出の帳尻をしっかりと合わせるということです。足利市は15万3千人の都市です。一般会計の予算が約500億円、市税収入が今は約200億円を切り、平成24年度は190億円前半になる見込です。当然、どこの自治体も行政改革の指針を出して歳出削減の見通し計画を立てていますし、足利市でも見通し計画を立てています。しかし、足利市ではさらに予算の組み替え、職員数のさらなる削減、管理職手当や時間外の見直し、事務経費の見直し、事業仕分けなど、経費を浮かせる改革を行ってきました。その歳出削減の具体的事例を申し上げたいと思います。

『学 校給食の見直しについて』栃木県では県学校給食会が給食に使われる食材の仕入れを一手に行っています。それを足利市学校給食会が市内の農家のお米を農協を通じて、直接仕入れる形に改めました。また、青果物については市場価格の変動が大きいことから、頻繁に価格を見直し、効率化を図りました。さらに、納品業者を増やして競争性も導入しています。

給食1食分あたりの食材の仕入れ価格は、約300円かかっています。みなさん考えてみて下さい。レストランで300円の食材があれば、一体いくらの料理を出すでしょうか。おそらく、仕入れ価格の4倍の値段をつけるのではないのでしょうか。そう考えたとき、学校給食に1,200円の価値があるか考えなければいけません。さらに、レストランでは売れ残りを考えた上で料金設定しますが、給食はお客さんの数がはっきりと決まっており、売れ残りがありません。つまり、究極の効率化が図れるはずで、そのような意識を持てばもっともっと値下げをすることが出来ると思います。