

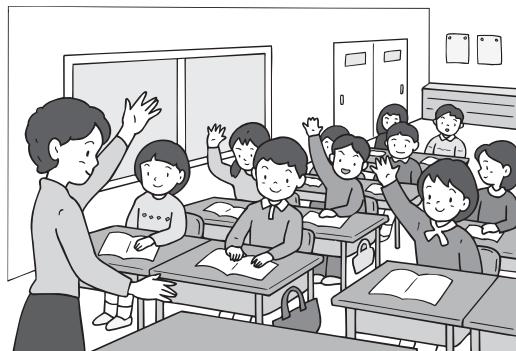
**行政懇談会では、複数の会場で学校統廃合問題についての質問がありましたので、次にまとめました。**

### 「学校規模等適正化審議会」からの答申

- ① 複式学級を解消する（集団の中で育む教育）
- ② 小学校の統廃合を行う（学校規模の適正化）
- ③ 小中一貫教育を導入する（子どもの発達段階に応じた教育）

#### （具体的方策）

- 1、菊水地区4小学校の統合については3～4年を目途に行う。  
統合するまでの期間について各校の事情に合わせて合同学習を考慮する。
- 2、三加和地区については4～5年を目途に3小学校の統廃合を具体的に検討する



### 審議会答申を尊重しながら慎重に取り組んでいきます。

これまで統廃合ということで論議を進め、アンケートなどでは「統廃合賛成」と「一任」という意見が多く出されました。各地に統廃合に踏み切った町と、統廃合しないで小さな学校を維持している町などがあり、それぞれメリット、デメリットを抱えています。

全国的には子どもたちの教育を進めるにあたっての様々な創意、工夫をしている町がありました。本町においても長い間の地域と学校との強い関係があり、統合を基本にしながらも大きな財政負担も伴うので慎重に取り組むことが大事だと思います。

教育委員会では「審議会答申を尊重して、学校統廃合に向けて慎重に取り組んでいく」ことを町長に対してお願いしました。

### ＜統廃合には慎重に取り組む背景＞

#### ○子どもたちの現状から

本町の子どもたちは学力は比較的高く、不登校の児童生徒が小中学校にはほとんどいません。生徒指導上の大きな問題行動もなく、いじめも少ない状態です。

#### ○学校校舎、施設

校舎は耐震調査では補強すればまだ使えるという状態です。

#### ○社会の変動が著しい時期

新幹線の開通に伴う地域社会の変動、企業、工場誘致などによる人口変動、定住促進策での町の将来が流動的です。

#### ○学校、子どもを支える地域との関係

子どもたちを、学校を支えてきた地域の教育力が大きく影響しています。小さいときから町の人たちに声をかけられて育ち、学校も支えられてきました。

#### ○教職員の数

教職員一人当たりの児童数は少なく、子どもたちの学力が高いのは少人数指導の成果とも受け取ることが出来ます。また、教職員の人工費は町の財政とは無関係です。

### ＜今年度の取り組み＞

複式学級を抱えた学校に対しては児童の学力、体力、豊かな人間性の育成を目指し

次の取り組みを進めます。

①町雇用の先生を配置します。（複式学級児童に学級ごとの指導ができる）

②二つの学校間の合同学習（スクールバス利用である程度の人数での学習）

統廃合の検討を進めながら和水町独自の上記の取り組みを進めます。

③プロジェクトチームを立ち上げ、情報収集、多方面からの検討を進めます。

- ・用地の検討（既存校舎の活用も含めて）

- ・財政的な面からの検討・土地の取得や整備計画

- ・少人数複式学級の学力向上策（スクールバス、町雇用教職員の配置など）



## 時代を担う企業 和水町企業紹介③



『地球にやさしく、おいしさひとすじ健康に奉仕する』

# 株式会社 丸美屋



＜本社および菊水工場＞

### ＜本社＞

所 在 地 熊本県玉名郡和水町内田2211  
設 立 昭和31年3月13日  
資 本 金 41,600千円  
総従業員数 276人

### ＜菊水工場(豆腐工場)＞

所 在 地 熊本県玉名郡和水町内田2211  
操 業 開 始 平成9年12月

### ＜南関工場(納豆工場)＞

所 在 地 熊本県玉名郡南関町豊永3969  
操 業 開 始 昭和63年4月

私たち(株)丸美屋は『地球にやさしく、おいしさひとすじ健康に奉仕する』を経営理念に掲げ、『お城納豆』、『お城とうふ』を皆様方にご愛顧いただき、共に歩んで参りました。

近年、食の安全・安心が叫ばれる中、私たちは昔と 変わらぬ至誠で高品質で安全・安心な物作りに邁進することで、食卓を彩る一助になれば幸甚の極みと存じます。



＜『お城とうふ』シリーズ＞



＜納豆新商品＞



＜自動化された製造ライン＞



＜徹底した品質検査＞

### \*大豆を通して、人々の健康な未来を見つめる\*



生まれたての子供が、多くのものを吸収し育つように、21世紀と共に当社もまた新体制で生まれ変わりました。新たな食品作りを目指し、お客様の声を母の声と同じ、味しさの研究・開発を進めています。

昭和31年の操業より『おいしさひとすじ健康に奉仕する』をテーマに食品作りに取り組み、昨今これに環境問題を踏まえて「地球にやさしく」という言葉を加えました。《地球に優しく おいしさひとすじ 健康に奉仕する》が当社の新しい経営理念でございます。

「何が美味しいか」の発想から、環境に優しく人に優しい食品作りへの転換が、お客様に満足していただける食品作りへの第一歩ではないでしょうか。当社では、まず品質管理として「ISO9001」の認定を、納豆業界で初めて南関工場(納豆工場)で取得し、さらに菊水工場(豆腐工場)で取得しました。

今、そして次の時代への橋渡しを、私たちは食品を通じて取り組みます。今だから必要な商品を、今までに無い試みで取り組めるような人間が育つ企業作りに努めてみようと思います。

今後とも皆様のご指導の程よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 東 健

### \*丸美屋の食育活動への取り組み\*

私たちは『大豆収穫体験(写真①)』や『豆腐作り体験(写真②)』を通して、食の大切さ、食べ物の作り方を学んで頂くよう『食育』を推進しております。また、新たに『大豆100粒運動』にも参加し、一層の普及化に尽力する所存でございます。

また、次代を担う子供たちの健康と成長と夢を応援する『TKUジュニアサッカーワークショップ(写真③)』にも協賛しております。

工場見学(写真④)も対応しておりますのでご希望の学校・団体は隨時、ご相談下さい。



### 【お問い合わせ】

株式会社 丸美屋 総務 松本まで  
電話番号 0968-75-6000(代表)

※和水町企業等懇話会に参加している“製造業を中心とした”企業を紹介していきます。