

City Life NEWS

全国で注目される施策や課題は、地域で暮らす私たちにどう影響するのか?身近に起きた出来事やトレンドなど、幅広い分野のニュースを紹介していきます。ネットでもさまざまなニュースを紹介しています。



シティライフNEWS で検索

全国初の自動音声送迎紹介コールセンター『おくる電』開設 神戸市消防局

神 戸市消防局は、自身の状況に合うタクシー会社や介護タクシー事業所に24時間自動音声で電話をつなぐコールセンター、『おくる電』を2019年3月に開設した。同局によると、平成30年救急出動件数は88,605件(前年比5,424件(6.6%)増)で過去最多となり、インフルエンザの流行や猛暑も影響し救急出動が急増。神戸市内では33台の救急車が約6分に1回の割合で出動している。なかでも高齢者の要請数は、平成19年度は全体の約49%、平成29年度は約60%と65歳以上の利用数が上昇。今後も右肩上がりに出動件数が増加する予想だが、救急車や人員を増やすことは莫大な費用がかさむため厳しい現状だ。この状況を打開するため、昨年救急対策を検討する

第3者委員会を設立。救急病院の協力のもと、救急車の実態調査を約1か月間を実施したところ、約70%は緊急性が無いということがわかった。

実証調査から生まれた『おくる電』

救 急車の適切な使い方を模索する中、ベンチャー企業と行政課題を解決するため神戸市が取り組むUrban Innovation KOBEに参加。2017年度にはアプリ「さぼのる」を立ち上げ、7週間の実証調査を行った。調査の結果利用者は、アプリに登録する送迎事業者の電話番号の利用が目立った。この結果をふまえて電話で対応できる『おくる電』が生まれた。

対象者は、神戸市在住で病気などの疾患があっても緊急性のない症状の人。電話をかけるとロボットによる自動音声電話が応答。条件にあった送迎事業者を選択すると、事業者へ直接通話がつながり予約するシステムだ。登録事業者は、神戸市内の一般タクシー会社、患者等

搬送認定事業者など約80社。福祉タクシーや車椅子、ストレッチャーによる乗車、階段での介助などを受けられる事業者もある。長谷さんは「送迎が必要な時にはおくる電を利用してほしい。ただ緊急時にはためらわず救急車を呼んでください」と話す。

【救急車を呼ぶほどではなく、病院の交通手段に困った場合】



「ひょうごe-県民制度」でUJIターン促進

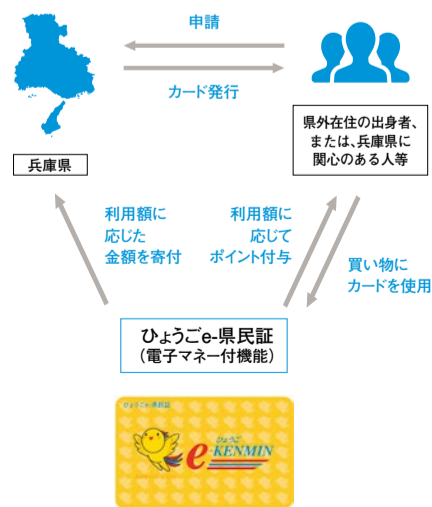
兵 庫県の関係人口、交流人口増加を目的として今年1月から開始した「ひょうごe-県民制度」の登録者数が、これまでに約3,000人となった。

登録すると全国のスーパーやコンビニで利用できる電子マネー機能付きカード「ひょうごe-県民証」が発行され、利用金額に応じて電子マネー会社から県に寄付される仕組みとなっている。また地域行事や行政情報などをメールマガジンで受け取ることができる。今秋には地域情報を発信するアプリや特産品を販売する

インターネットモール(ECサイト)の開設を予定。買い物に使えるクーポンの発行や県独自のポイントを上乘せするといったサービスも計画している。

制度の背景には県人口の減少がある。県は平成24年以降、転出者が転入者を上回る「転出超過」が継続している。この流れに歯止めをかけようと、県では地域創生を推進。その一環である本制度は、登録者が地元とネットワークをつくり、将来の移住に繋げていくことがねらいだ。県の担当者は「制度利用をきっかけに、次に移住する場所や二地域居住の候補として考えてもらえれば」と話す。

兵庫県外に住む県内出身者、兵庫県に通勤・通学していた人、兵庫県に関心のある人を対象としている。登録方法などは県のポータルサイト「夢かなうひょうご」で確認。



制度の内容

- ひょうごe-県民証は、全国のコンビニやスーパーで使用でき、電子マネー会社のポイントを受け取ることができる。
- ゆかりの市町情報や登録市町の地域行事などの情報を受け取ることができる。
- 県の特産品がインターネットで購入できる(2019年10月予定)
- 利用額に応じて、電子マネー株式会社から兵庫県に寄付される。

中学校給食の魅力向上 中学生が考案したメニューが給食に登場

神 戸市教育委員会では、中学校給食をより美味しく、また魅力あるメニューを届けたいと様々な取り組みを企画している。昨年、中学生のアイデアを給食献立に採用するコンテスト「食べたいな!こんな給食メニュー」を実施。応募総数516通の中から、最優秀賞の「鶏肉と野菜の甘酢あんかけ」(神戸市立塩屋中学校)や、「ちゃんちゃん焼き」(神戸市立西神中学校)など20品のメニューが受賞し、そのなかの8品は、2019年2月より給食に登場している。

平成26年度より開始した中学校給食は、現在4社の民間調理場で調理され各学校へ配送するデリバリー方式を採用。管理栄養士が作成する献立は、主食(米飯)、副食(4品程度)、汁物(冬場など)、牛乳がランチボックスで提供される。予約は1か月単位でWEBから申し込みができ、費用は食材費相当分として1食300円、その他の調理に必要な経費は神戸市が負担している。同委員会によると、利用率は全体の約4割。ご飯は温かいが、衛生管理上、副食は冷蔵庫で適温管理のうえ提供されるため、小学校の自校調理に比べ、子どもが温度差に慣れないケースもあるようだ。

給食のこだわりは地産地消。「小中学校



(上) 冬季は温かい汁物などを増やしたり、今後神戸らしさをイメージしたデザインのランチボックスをリニューアルするなど中学校給食の魅力向上を目指す。(左) 神戸市中学校給食6月の献立カレンダー。

の給食は、米は100%神戸市内産、神戸市内で生産された「こうべ旬菜」も積極的に使用しています」と同委員会の松島さん。また、小学校給食の人気メニュー「ますのから揚げ」や「神戸ぶどうゼリー」など親しみのあるメニューは中学校でも人気が高い。

同委員会の北原さんは「給食時に何を食べているかを知っていただくために、クックパッドでレシピ公開もしています。便利な中学校給食をもっと使っていただき、こだわりある献立を食べていただきたいです」と話す。