

事例⑤ 埼玉県 埼玉県学校給食会による地産地消

本稿では、埼玉県学校給食会による主食と加工品の地産地消を取りあげる。当会が介在することにより、地場産農産物の食材の安定供給と食育を両立している点が特徴である。

1. 埼玉県における学校給食と地産地消の概況

埼玉県において完全給食を実施している公立小・中学校の児童・生徒数は57万8千人で、東京都、愛知県に次いで全国で3番目に多い。また、同県の1食当たり給食費は、小学校で248円、中学校で298円であり、いずれも全国平均に比べてやや低い水準にある。

埼玉県の農業産出額は1,967億円で、全国17位である（農林水産省（2012））。農業産出額のうち野菜が5割弱を占めている。中でも、ネギ、ホウレンソウ、サトイモ、コマツナは22年産の産出額が全国1位となっている（埼玉県（2012））。

後述する米の収穫量は17万トン（全国18位）、小麦の収穫量は1.6万トン（全国6位）、大豆の収穫量は632トン（全国30位）である。

地域における地産地消の広がりを示す1つの指標として直売所に注目すると、埼玉県では、混住化を背景に、比較的大規模な直売所が活躍している様子がうかがえる。埼玉県内の有人直売所は277か所であり、1か所当たり販売金額は9,170万円で、これは全国平均5,214万円の1.8倍である（埼玉県のデータは埼玉県（2012）、全国のデータは農林水産省（2011））。

2. 埼玉県学校給食会の組織概要

埼玉県学校給食会の法人格は公益財団法人である。公益法人制度改革に伴い、平成24年に財団法人から移行した。公益財団法人として認定を受けるには、公益目的事業が収益の50%以上を占める必要がある。

公益目的事業の内容については、「公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律」において23事業が明記されている。このうち、当会の事業は「教育、スポーツ等を通じて国民の心身の健全な発達に寄与し、又は豊かな人間性を涵養することを目的とする事業」に該当する。

また、当会の定款には、事業内容について、学校給食用食材の安全確保及び安定供給、学校給食の普及充実、および学校における食育推進の支援と明記されている。

ここから、心身の健全な発達と豊かな人間性を涵養す

るために、学校給食用に安全な食材を安定的に供給すること、および学校給食の普及と食育に貢献することが、公益財団法人としての当会のミッションであると捉えることができる。

3. 埼玉県学校給食会における県産農産物の使用状況

当会は、学校給食に県産農産物を使用した食材を数多く供給している。ここでは、当会を通じた県産農産物の使用状況を概観する。

（1）取り扱っている食材

当会が取り扱っている食材は、生鮮食品を除く、主食、主菜、副食であり、取扱いアイテム数は約1,500アイテムである。

公立学校で使用する給食食材に占める当会のシェアは、主食ではほぼ100%、主菜と副食は合わせて15%程度である。

なお、以前は、学校給食で使用する基幹的な物資である米、小麦粉、脱脂粉乳、輸入牛肉については、全量を、日本体育・学校健康センターと都道府県の学校給食会を通じて供給する体制だったが、現在ではそのような制度は存在しない。



県産米粉を使用した米粉パン

（2）主食における県産農産物の使用割合

当会が供給している米飯は100%県産であり、パンや麺類でも県産小麦を使用している。

これら主食については、年間の給食提供日数（小学校185日、中学校183日）のうち177日分については、当会より県産農産物を使用した主食を提供している（給食日数の96~97%）（表1）。ほぼ毎日の給食において県産を使用していることになる。内訳は、米飯が114日（同62%）、県産小麦等を使用したパン食が42日（同23%）、県産小麦を使用した麺食が21日（同12%）である。

表 1 23 年度における県産農産物を使用した主食の供給食数

県産の割合	商品名	年間供給食数	
		全体(万食)	児童・生徒1人当たり(食)
米		6,592	114
パン小計		2,416	42
小麦50%	食パン・コッペパン他	2,208	38
	さきたまセサミバーズ	24	0
	さきたま豆乳セサミバーズ	24	0
	マーブル食パン「抹茶」	9	0
	さきたまロール	3	0
	さきたまボール	3	0
小麦50%・米50%	さきたまライスボール	103	2
	揚げパン用米粉パン	29	0
	発芽玄米入りパン	10	0
米50%	さきたまライストリオ(主原料からアレルゲン物質の卵を除く)	2	0
麺類小計		1,233	21
小麦100%	地粉うどん	586	10
小麦50%	ソフトめん	52	1
小麦30%	中華めん	595	10
米・パン・麺類の合計		10,241	177

資料(公財) 埼玉県学校給食会資料より作成

- (注) 1.米の供給量=1人当たり年間給食日数×米飯給食週3.1日÷5日×給食児童・生徒数
2.商品名に多用されている「さきたま」とは埼玉の古称。

当会が取り扱っている米は100%県産である。当会が指定した3種類の県産米をブレンドした「統一規格米」と、「地場産米」に分けられる。地場産米は、38市町の44銘柄を取り扱っており、単位JAで産地の市町別に区分して倉庫で保管されている。

小麦製品で使用されている県産小麦の割合は、パンでは50%、地粉うどんでは100%、ソフト麺では50%、中華麺では30%である。製パンおよび製麺に使用している県産小麦の品種は農林61号という麺に適した品種である。製パンには不向きであるため、パンの県産小麦の配合割合は50%が限界となっている。

(3) 副食における県産農産物使用

当会では、県産を使用した副食(加工品)として48アイテムを取り扱っている。ほとんどの商品は、当会が企画・開発したオリジナル商品である。

具体的には、納豆、豆腐、味噌、醤油など大豆製品が多いが、「肉まん」など県産の畜肉を使用した加工品や、埼玉県の伝統野菜であるしゃくし菜の漬物などもある。

しゃくし菜の漬物は、細かく刻んだ状態で供給し、チャーハンの具材等に使用される。



県産大豆を使用した彩の国納豆

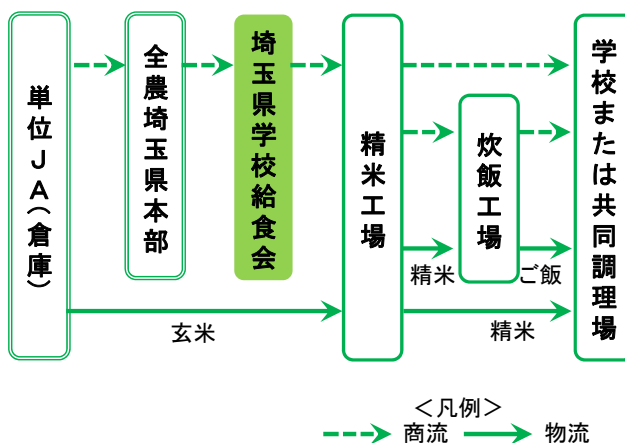
4. 県産農産物を本格的に使用することになった経緯

米、小麦、大豆について、現在では全部ないし一部に県産を使用しているが、以前は、米は政府米、小麦は日本体育・学校健康センター経由で仕入れ、大豆は独自ルートで仕入れていた。

取り扱う食材の原産地については、以前から国産を志向していたものの、地産地消を進めようという意識は薄かった。県産の取扱いを始めたきっかけは、平成10年12月に、行財政改革により、政府米に対する国からの補助金が廃止されたことである。これを契機に県産米を使用する方針になり、食糧事務所、県の農林部と教育局、県農協中央会、県経済連(現在の全農埼玉県本部)、当会の6者で県産米の使用について協議し、平成10年から使用を開始した。

米を県産に切り替えたのをきっかけにして、加工品でも小麦や大豆といった原料を県産に変更してきた。

図1 学校給食の米およびご飯の流れ



資料(公財) 埼玉県学校給食会資料

5. 加工品の開発方法

県産原料を使用しているかどうかにかかわらず、取り扱っている加工品は当会が開発したオリジナルが多い。

20年以上前は、商品開発のために、当会内に、栄養士をメンバーとする商品開発委員会を設けて、企画段階から現場の意見をきいていた。しかし現在は、商品開発のスピード感を重視して、当会主導で商品がある程度進んだ段階で、商品開発委員会に提示して意見を聞くという方法に変わってきた。

商品のアイディアは、当会職員が日々の業務の中で生み出している。商品化がある程度見込める場合には試作し、課題をみつけて改善して商品にするという方法で開発を進めている。

6. 食育への効果

当会では、食育の一環として、給食で使用している米、小麦、大豆、野菜等の県産食材について、県内の産地分布、生産量や栽培過程等についてイラスト付で説明した資料を作成して、県内小中学校の児童・生徒全員に配付している。加えて、酪農家や野菜畑での体験学習を行う親子産地見学会を年に数回主催している。

当会では、郷土に近いものは教育的意義が大きいと評価している。

7. 県産農産物使用において埼玉県学校給食会が果たす役割

このように食材に県産農産物を使用することによって、学校給食における食育に一定の成果をもたらしている。

しかし、食育のための県産農産物の使用は、当会のもう1つのミッションである安全な食材の安定的に供給することと両立させることは容易ではないというジレンマがある。産地を県内に限定することにより、調達数量や価格が県内産地の作柄に左右されるためである。

埼玉県では、当会が介在することにより、食育と安定供給を両立させている。それでは、当会ではどのようにジレンマを克服しているのだろうか。食品の安全面への取組みと合わせてみてみたい。

(1) 数量の安定性の確保

まず、県を単位とする地産地消であるので、市町村単位の地産地消に比べて、作柄の変動リスクをある程度分散できる。

加えて、数量を安定的に調達するために、当会では、産地との協議および備蓄の体制を整えている。米、小麦、大豆については、産地側の窓口になっている全農埼玉県本部と必要に応じて適宜協議を行っている。また、当会は、常温倉庫だけでなく、低温倉庫(+12℃)、および冷

凍倉庫(-22℃)を所有し、副食の流通拠点としている。

(2) 食材供給価格の安定性の確保

食材の供給価格の安定性を高めるために、当会では、産地とユーザーである学校側との調整を行うとともに、積立金で備えている。

ユーザーである調理場のニーズは、規格がそろった高品質の食材を低価格で調達することであり、一方生産者は、採算が合う価格で、加工用には規格外品を販売したいと考えている。当会は、これまで蓄積してきたノウハウに基づいて、両者のニーズを調整している。

また、価格変動への備えとして積立金を積み立てている。不作により平成22年産の県産大豆価格が高騰した際には、積立金を取り崩して調達した。それでも入手できる数量に限界があったため、一部は国産に切り替えて対応した。

(3) 安全性の確保

当会は、自前の加工施設を持たず、加工品は全て外部に製造を委託している。そこで、委託している加工業者に対して、当会は定期的に細菌検査を行い、衛生管理について指導している。

また、加工業者とともに食品安全に取り組んでいる姿勢を示すために、当会として、食品安全マネジメント・システムにかかる国際標準規格であるISO22000を平成22年に取得した。

8. 学校給食充実に向けた取組み

この他に、学校給食に携わる人への支援や、学校給食に対する一般の理解促進など学校給食をより充実させるための取組みも行っている。

(1) 学校給食を支える人々への支援

当会は、県教育委員会と共催で、学校給食調理コンクールを開催している。毎年30組程度の応募がある。書類で栄養価等を基準に1次審査を行い、12組に絞る。2次審査で12組に実際に調理してもらい、試食した上で賞を決定する。

コンクールは、栄養士や調理スタッフの方など学校給食を支える人々のモチベーションを高める効果があると考えられる。

(2) 食育と学校給食に関する理解の促進

当会は、食育と学校給食への理解促進を目的に、平成22年7月に全国で初めて学校給食に関する博物館として「学校給食歴史館」を開館した。

そこでは、学校給食の歴史、学校給食の主要食材が学

校までの流通経路や、埼玉県の農産物を学ぶことができる。また、上記学校給食調理コンクールの優秀作品の献立レプリカを紹介するコーナーもある。

9. まとめにかえて

ー学校給食会を通じて地産地消を拡大するにはー

前述したように当会のミッションは、大きく、学校給食に安全な食材を安定的に供給することと、食育を推進することの2点に集約できる。学校給食会を通じて地産地消を拡大するには、産地として、2つのミッションの推進をサポートする視点が必要となろう。

1つ目は、安全な食材の安定供給についてである。学校給食の場合、予算は硬直的であり、また欠食できないため、食材を安定した価格で安定的に供給することが不可欠となる。安全性の確保と契約取引への対応が求められよう。

2つ目は、食育の推進をサポートすることである。生産者側にとっては、単なる農産物の供給だけでなく、食育に資するための情報の提供が重要となろう。

<参考文献>

- ・ 埼玉県 (2012) 「2012 年埼玉の食料・農林業・農山村」
- ・ 内藤重之 (2010a) 「都道府県学校給食会における地場産物供給の実態」内藤重之・佐藤信編著『学校給食における地産地消と食育効果』39～51 ページ
- ・ 内藤重之 (2010b) 「埼玉県学校給食会を中心とした地産地消の取組」内藤重之・佐藤信編著前掲書、137～155 ページ
- ・ 農林水産省 (2011) 「農産物地産地消等実態調査 (平成 21 年度結果)」
- ・ 農林水産省 (2012) 「生産農業所得統計」

(調査委員：農林中金総合研究所 尾高恵美)