

講演「地元の新鮮な野菜を子どもたちに！～となみ型地産地消の取組～」

富山県砺波市学校給食センター 栄養教諭

亀ヶ谷 昭子

先輩方が「地元の新鮮な地野菜を子どもたちに！」と願って始め、そして今日に続くとなみ型地産地消の取組について紹介する。

最初に、砺波市学校給食センター（以下、学校給食センターと表記）における、地場産物活用のための組織づくりについて話をする。

学校給食センターは、全国に先駆けて平成3年から地場産物の活用を開始した。約20年前から地元で育った新鮮でおいしい野菜を子どもたちに食べさせたいと働きかけてきた先輩方の先進的な活動がもとになり、今日に続いている。最初は、年に1品目だけだったのが、今では40品目の使用になっている。しかし、現在に至るまで、関係機関のたくさんの協力と工夫と努力があった（①）。

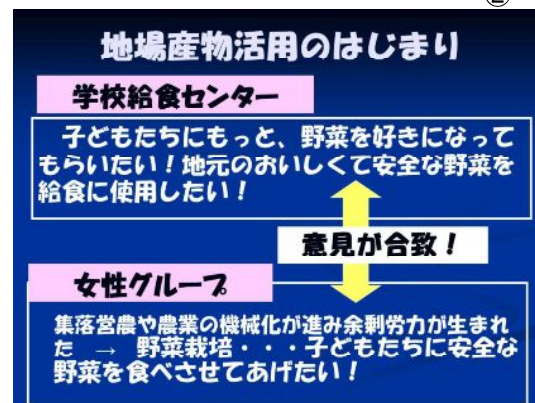
当時、給食センターの栄養士は、「子どもたちが健康に育つためには、野菜を好きになってもらいたい！そのために地元のおいしくて安全な野菜を給食に使用したい！」と考えていた。また当時は輸入農作物の問題があり、「子どもたちに安全な野菜を食べさせたい！」という考えが広がってきた頃でもあった。一方、集落営農や農業の機械化が進み余剰労働力が生まれ、農家に女性グループが誕生してきた（②）。

そこである女性グループが、「子どもたちに食べてもらえないか」と学校給食センターにねぎを出荷したことが地場産物の活用の始まりだった。学校給食センターと女性グループのまとめ役を担ったのが、富山県砺波農林振興センター（当時の農業改良普及所、以下、農林振興センターと表記）だった。平成3年から地場産物の活用を開始したが、当時は農

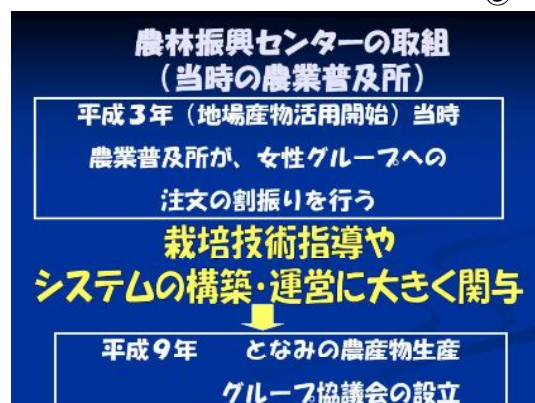
①



②



③



業改良普及所が学校給食センターから受けた注文を各女性グループに振り分けていた。農業改良普及所は、地場産物の活用に必要なシステムの構築と運営や栽培技術指導に大きく関与してきた。そして、平成 9 年に各地の女性グループを集めて、となみの農産物生産グループ協議会（以下、生産グループ協議会と表記）を設立した。生産グループ協議会は、その後会則を制定し、会長、副会長、会計、事務局、監事を決めてしっかりした組織作りを行い、それまで農業改良普及所に頼っていた注文の割り振り業務を生産グループ協議会の事務局が受け持つことになった（③、④）。

④

となみの農産物生産グループ協議会の取組

- ・ 会則の制定
- ・ 役員（会長・副会長・会計・事務局長 監事・幹事）を配置
- ・ 生産者グループ協議会の事務局が、注文の割り振りを受け持つ

これは、地域農産物活用要領の一部である（⑤）。内容は、会の趣旨や会員登録、発注、納品、価格支払などについて決めている。生産グループ協議会の会員は、学校給食向けの野菜栽培にはなるべく農薬を使用せず、安全な野菜づくりを工夫している。

⑤

地域農産物活用要領

平成13年4月1日制定
平成21年4月1日一部改正

（趣旨）
第1条 この要領は、学校給食センターの給食材料として、農家で生産された新鮮で安全な地元の野菜を学校給食に使用するにあたり、その規格の範囲を定め、センターでの活用をスムーズにするために定めるものとする。

また学校給食に地場産物を使用するとなると、価格設定の作業が必要になる。そこで、JAとなみ野（以下、JAと表記）に学校給食に納入された地場産物の価格の算出と決済業務を担当してもらうことになった。価格は地元新聞に掲載されている市場の価格を参考に決定する。代金決済は、JAが学校給食センターから納品書を受け取り、計算して学校給食センターに請求する。そして、学校給食センターから支払いを受けたJAが、生産グループ協議会の口座に入金するという流れである（⑥）。

⑥

JAとなみの役割 （当時のとなみの農協）

**学校給食への地場産野菜出荷にかかる
価格の算出と代金決済業務を行う。**
※価格は、新聞に載っている
市場価格をもとにして決める。

次に地場産物の品質向上の取組について話をします。学校給食センターでは、大量の野菜を短時間で処理しなくてはならないため、使いやすい野菜が納入されるよう「規格表」を作成している。一部の生産者は、栽培したものを学校給食に持っていけば、どんな品物でも使ってもらえるという意識があり、規格外品や低品質の混入が目立ったためである。また「小さいもの

⑦

地場産物の規格表

| | | |
|-----|------------------|------------------------|
| 小松菜 | M~L 草丈19~28cm | 砂や土が根元に入らないようにすること・・・ |
| 大根 | 2L~3L 1.5~2kg | スいりや芯腐れがなく枝分かれしていない・・・ |
| 白ねぎ | 2L 根茎2~2.5cm | 根と古葉は全て取り除き、冬枯れがなく・・・ |
| 冬瓜 | M~2L | 姫冬瓜は不可。 |

でも使用して欲しい」とか、「虫くいが多くても大丈夫なのでは」と思っている生産者もいる。そこで、学校給食センターにおいて5000人の食材を、どのように処理しているかを見学してもらった(⑦)。

大量の食材が朝8時に納入されてから、10時半くらいの味付けに至るまで、洗って、切って、煮てとかなりの忙しさである。小さい物ばかりが納入された時は、時間内に調理できなかったこともある。このような取組を通して、学校給食には給食の規格にあった品物を納入してもらえるように、生産者の理解を深めるための工夫を重ねている。

また学校給食センターと生産者の両方の意見を取り入れて、地場産野菜の「等級表」を作成している。納品された野菜を規格表に照らし、栄養教諭が生産者の野菜に等級をつけている。卸売価格を基準にして等級ごとに掛率が異なり、価格差がつく。等級をつけて価格に反映させることにより、生産者は農林振興センターからより熱心に営農指導を受けて、品質向上に工夫を重ね、今ではほとんどの品物が規格に合った物が納入されるようになった。このような取組により規格にあった使いやすい野菜が納入され、継続して地場産物を使用することが可能になった(⑧)。

次に、地場産物の使用量増加について話をする。この写真は、出荷検討会の様子である(⑨)。学校給食センター、生産者、農林振興センター、JAが集まり、年3回実施している。学校給食センターからは、いつどのような野菜をどれ位の量を使用しているかをまとめた使用実績表を提出する。その使用実績表を参考にして、各グループが栽培計画書や出荷計画表を提出する。学校給食センターでは、その出荷計画表を参考にして旬の地場産物を活用した献立を作成する。その後、農林振興センターと生産グループ協議会で毎月行う検討会において、学校給食センターが提出する野菜の要望事項

⑧

地場産物の等級価格表

| 等級 | 価格の基準 | 農産物の状況 |
|----|----------------------|--|
| 特 | 市場価格＝標準価格に10%上乗せ | 市場に出荷している野菜と同等品であると認められた・ |
| 1 | 標準価格(1)＝市場価格の高位の15%引 | 給食向けの野菜として特に調理に支障がないと判断・ |
| 2 | 標準価格に10%引 [(1)×0.9] | 農産物の規格から外れ、明らかに洗浄やカットに負担がかかる判断される野菜・ ・枯葉を何枚むいても青菜・ ・曲がりや極端なきゅうり・ |

⑨



⑩

学校給食の野菜使用実績表

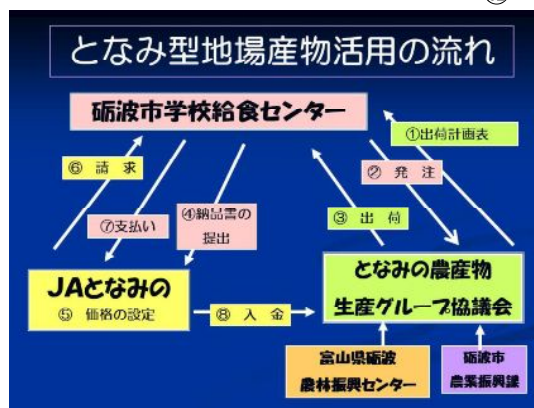
| H24年度 | たまねぎ(kg) | | 小松菜(折り菜含む) | |
|-------|----------|------|------------|-----|
| | 地場産 | 青果 | 地場産 | 青果 |
| 4月 | 0 | 1890 | 107 | 192 |
| 5月 | 0 | 2540 | 190 | 605 |
| 6月 | 480 | 1860 | 478 | 150 |
| 7月 | 2599 | 0 | 505 | 0 |
| 9月 | 140 | 2400 | 600 | 0 |
| 10月 | 0 | 2780 | 406 | 230 |

⑪

出荷計画表

について、検討改善する流れになっている。

これは、学校給食の野菜使用実績表である(⑩)。実際に使用した野菜のデータを生産者に渡し、次年度の栽培計画の参考にしてもらうものである。これは生産者グループが作成した栽培計画表をまとめた出荷計画表である(⑪)。これにより、どんな野菜がいつ頃どれぐらい作られるのかがわかり、見通しをもって計画的に地場産物を活用した献立を作成することができる。



このようにして、今日の「となみ型地場産物活用の流れ」ができた。

- ① 生産グループ協議会が出荷計画表を学校給食センターに提出する。
- ② 学校給食センターでは、出荷計画表を参考にして献立をたて、出荷計画表にあるものは生産グループ協議会に、無いものは青果業者が組織する青果組合に発注する。
- ③ 生産グループ協議会の事務局は、学校給食センターから注文を受けて、各グループに割り振る。出荷者はグループごとまたは個々の生産者が学校給食センターに直接納入し、栄養教諭が検収して等級をつける。
- ④ 学校給食センターから数量と検収時の等級を記載した納品書をJAに送付する。JAが代金を学校給食センターに請求し、支払いを受けて生産グループ協議会に入金する。生産グループ協議会は農林振興センターから栽培技術指導と協議会の運営支援、砺波市農業振興課からは補助金を受けサポートをしてもらう。以上のような仕組みになっている(⑫)。

次に地場産物を加工食品に活用する取組について話をします。大量調理では使いにくい規格外の野菜も加工食品にして、地場産物の活用推進を図っている。じゃがいも、かぼちゃ、さつまいも、さといも、玉ねぎを使用して、各種地場産「となみ野コロッケ」を作っている。規格外の小さくてデコボコした野菜を使って加工品を作ると、加工賃が予想外にかかり既製品を使うよりも価格がはるかに高くなる。



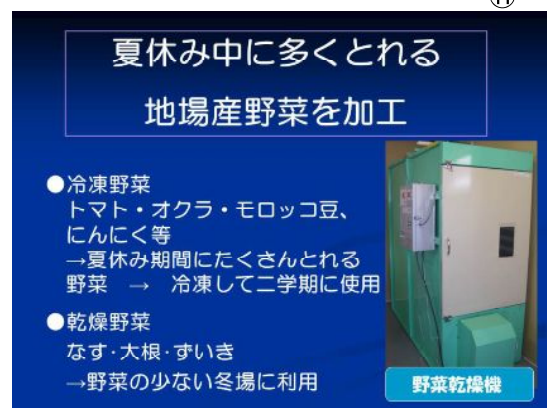
それでも、生産者が一生懸命作った安全でおいしい野菜なので、規格外製品で毎年地場産のコロッケを作っている。しかし、給食費にも限りがあり、だんだん作る種類も少なくなってきた。このような取組に対して行政からの補助があると、もっと加工食品にでき規格外の地場産物の活用促進を図ることができるので、ぜひ行政機関からの補助事業をお願いしたい。

また、JAには「となみ野の郷」という直売所もでき、生産者にとっては学校給食センターに出荷できなかった野菜を販売することができ、野菜を作りやすくなった(13)。

平成22年度には、生産グループ協議会がJAの協力を得ながら、県が実施する事業を活用して、大型の急速冷凍庫と野菜乾燥機を購入した。これにより、学校給食のない夏休みにたくさん収穫できる、トマト、オクラ、モロッコ豆、にんにくなどの野菜を冷凍保存しておき、二学期からの学校給食に活用することが可能となった。また、一度にたくさん実って使い切れない野菜も乾燥野菜にすると保存が効き、なす、大根、ずいきなどは、野菜の少ない冬場でも使えるように工夫している(14)。

以前は各自が家で乾燥野菜を作り、学校給食センターに納入していたが、異物の混入などがあった。しかし機械を使用することにより、衛生的に乾燥ができて、安定した品物が納入されるようになった。またJAが機械を置く施設を整備し、使用料を支払うことで加工処理ができる設備も整えた。他の学校給食センターにおいても、このような事業の補助金や関係機関の協力を得て、機械などを設置できれば夏休み期間中に実るたくさんの野菜を使用することが可能になると考える。

これは、地場産の野菜や果物を使ったギョーザ、肉だんご、ヨーグルトである(15)。地場産のおいしくて安全な野菜を使った加工品は、使用する材料や味を指定することができ、メリットがたくさんある。りんご、もも、ぶどう、ゆずの地元で育った果汁入りヨーグルトも好評である。写真は、「よごっち」というネーミングのメンチカツである(16)。砺波地方で昔から食べられてきた郷土料理の「よごし」を大根



14



15



16

ほうは給食の料理に使用した。

学校給食への野菜の納入は、通いコンテナを使用している(17)。これは市の農業振興課からの補助金で購入している。生産者は泥がつくのを防ぐために、畑で収穫する時に使用するコンテナから、学校給食センターに納入する通いコンテナに移し替えている。専用のコンテナがあることで、学校給食センターにとっては、ゴミの削減やダンボール開封の手間の省略に、生産者にとってはダンボール代の削減になっている。

これはコンポストによる野菜くずを堆肥にして利用する取組の様子である(18)。学校給食センターには野菜くずを細かく切って脱水する設備がある。この野菜くずを生産者が順番に引き取り堆肥にして野菜栽培に利用している。野菜くずから作った肥料を使って野菜を育てると、甘くておいしい野菜ができる。

子どもへの食農教育の取組について話をする。これは「子ども特派員報告」の様子である(19)。子どもたちが特派員となって生産者を訪ね、生産の喜びや苦労などについてインタビューしたり、収穫体験をしたりする。その様子をDVDで記録し、市内の全小中学校に配布して見てもらう。DVDの撮影は農林振興センターの協力、配布するDVDの作成は市の農業振興課からの補助を受けて実施している。

次に、「となみの食材探検隊」の様子について話をする。いろいろな地場産生産者の畑や加工所をまわり、親子で生産者から話を聞いたり、収穫や製造の体験をしたりする。大根の収穫体験や砺波市の特産品の大門素麺をまるめる体験の様子である(20)。初めて大根を抜く体験をして感動する親子や砺波市に住んでいても大門素麺を製造しているところを滅多に見ることができないので、大変楽しく勉

17



18



19



20



強できると感想を寄せる保護者もいる。

これは夏休みに実施する親子料理教室の様子である (21)。料理教室は地元で採れる地場産物を活用して、毎年色々なテーマを決めて行っている。砺波市は核家族が増えており、郷土料理の作り方を親子で習うよい機会になっている。

生産者を招いて、一緒に給食を食べている様子である (22)。生産者から「キャベツを育てる時は子どもたちが食べるので、なるべく農薬を使わず手で一匹ずつ虫を取っている」などと直に話を聞くことにより、感謝の気持ちが深まる子や、残さず食べようと決心する子が多くいる。生産者も子どもたちと一緒に会食することにより、一層安全でおいしい野菜を作ろうと生産意欲が湧いてくる。

地場産物を活用した献立の取組について話をする。日常的に地場産物を使った給食を実施しているが、特に毎月19日(休みの場合は、前後の日)の食育の日を、「となみたっぷり献立」とネーミングして、地場産物をたくさん使用し資料も作ってPRを行っている (23)。今年度からは、子どもたちがふるさとの魅力を再認識してもっと好きになるようにと、地元の名所と旬の食材を載せて紹介している。

「となみ育ちのたまねぎいっば〜い給食」の様子である (24)。たまねぎは、砺波市が特産化を目指して力を注いでいる産物である。収穫されたばかりの新鮮なたまねぎを、毎年となみの子どもたちが最初にいただき、この日はたまねぎづくしの料理を味わう。

これは「トントンの日」の会食の様子である (25)。地元の養豚業者が、市内中の子どもたちに、地元の安全安心でおいしい豚肉を毎年寄贈される。とても柔らかくおいしい豚肉は、「となみのポークステーキ」で味わう。

これは毎年11月に実施する、「学校給食となみの日」の会食会の様子である (26)。生産

(21)



(22)



(23)



(24)



者は自分の育てた自慢の野菜をもって、学校を訪問し子どもたちと会食を行う。この日は、地元で昔から伝わる郷土料理を味わう。⑳

最後に成果と課題について話をする。関係機関の協力により、地場産物の活用推進に取り組んできた結果、だんだん地場産物の使用量が増えてきた。

学校給食センターにおける地場産野菜の使用割合は、平成17年度と24年度を比べると2.5倍に増えた。富山県は冬の間や春の初めは、雪が多く野菜の生産量が少ない。そのうえ、砺波市は全国的な種籾の生産地で、ハウス栽培ができず、春の野菜の生産は県内でも特に少ないことが悩みの種である。しかし関係機関への働きかけにより、春の初めに早く育つ軟弱野菜の栽培を行うことによって、春の野菜の使用割合が増加した。また冬は雪の下からにんじんやキャベツを掘って出荷する寒甘野菜の導入によって、冬期間の地場産物の使用割合が大幅にアップした。さらに今年度は市長の特命で、市全体のそしてまた学校給食において「もっともっと地産地消推進事業」を行い、地場産物の活用推進を図っている。市の農業振興課が中心となって、大規模地場産生産者が学校給食に地場産物を納品することを働きかけた結果、キャベツや早生の玉ねぎの納入が始まり、次第に地場産率がアップしてきた(㉗、㉘)。

やはり地元の生産者のことをよく知る関係機関の働きかけは、学校給食における地場産物の活用推進のキーポイントになると考える。

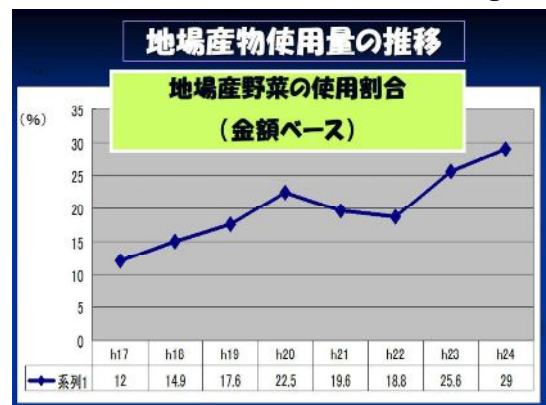
最初はねぎ1品目の使用から始めた学校給食の地場産物は、平成24年度には40品目に増加し、学校給食センターで使用する野菜の金額ベースも、平成11年度に4.9%だったものが、24年度には29%に増加した。また地場産物の食に関する指導の成果も現れ、子どもたちに地場産物を使っていると伝え、給食でお



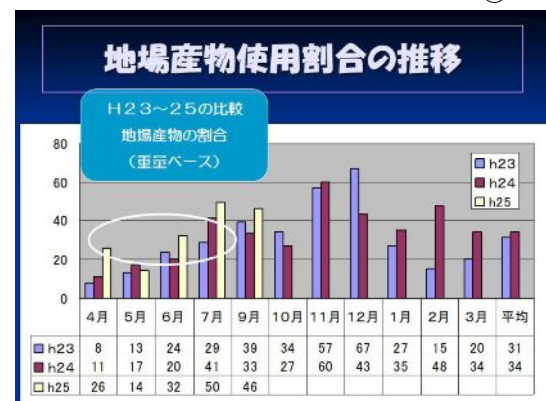
㉖



㉗



㉘



かわりをする子どもが増えるという現象もみられる。一方生産者は、会食会に招かれて子どもたちと交流できることを楽しみにしており、安全でおいしい野菜をより多く出荷し、子どもたちにおいしい給食を食べてもらおうと張り切っている (29)。

今後の課題としては、学校給食に地場産物を納入している生産グループ協議会の方々も高齢化が進み後継者の育成があげられる。同時に、事務局が担っている学校給食センターからの注文の割り振りも、他の機関で支えてもらえれば継続して行うことができると考える。また高齢化の進む生産グループ協議会にとっては納入できる量が限られるため、関係機関との連携により大規模地場産生産者からの納入を進め、さらなる地場産物の活用推進を図りたい。また子どもたちが将来も健康で過ごすために、もっと地場産の野菜を好きになってたくさん食べることができるように、生産者や関係機関との連携を密にしてさらに食農教育を進めていきたい (30)。



今後の課題

- 高齢化に伴う後継者の育成
- さらなる地場産物の活用推進
- 子どもたちへの食農教育の推進

※○の数字は、PPT資料の番号