

平成25年度

地産地消推進全国フォーラム 実施報告書



日時：平成25年11月1日（金） 12:30～16:30

会場：コンファレンススクエア エムプラス 10階「グラウンド」
（東京都千代田区丸の内）

平成26年2月

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構

（まちむら交流きこう）

開催趣旨

本フォーラムでは、全国各地でそれぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消の取組・活動を表彰する「平成 25 年度地産地消優良活動表彰」と、学校給食や企業の社員食堂等を対象に提供される給食、不特定多数の消費者に提供される外食等において、生産者との交流促進等の地産地消の取組を伴った地場農林水産物を使った「地産地消給食等メニューコンテスト」の表彰式と事例発表を行いました。

全国の優れた地産地消に関する取組の紹介や講演を通じて、各地において地産地消に取り組まれる皆様の今後の活動推進に役立てて頂くことを目的に開催しました。

主催 一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構 全国地産地消推進協議会

プログラム

(敬称略)

- 12:30 開会挨拶
（一財）都市農山漁村交流活性化機構 専務理事 齋藤 章一
農林水産副大臣 吉川 貴盛
文部科学省 大臣官房審議官（スポーツ・青少年局担当） 永山 賀久
- 12:45 表彰式・写真撮影
・第6回地産地消給食等メニューコンテスト
・平成25年度地産地消優良活動表彰
- 13:10 審査講評
全国地産地消推進協議会 副会長 永木 正和
（筑波大学名誉教授）
- 13:30 講演「いのちはぐくむ農と食」
全国地産地消推進協議会 会長 小泉 武夫
（東京農業大学 名誉教授）
- 14:00 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
- 14:40 活動内容紹介（6団体）
■第6回地産地消給食等メニューコンテスト
農林水産大臣賞（学校給食・社員食部門）
○社会福祉法人 矢沢保育園（岩手県花巻市）
社会福祉法人矢沢保育園 栄養士 菅原 亜紀子

農林水産大臣賞（外食・弁当部門）

○多賀クラブ（滋賀県多賀町）

多賀クラブ 代表

栗本 泉

文部科学大臣賞（学校給食・社員食部門）

○宝達志水町立押水中学校（石川県宝達志水町）

宝達志水町立押水中学校 栄養教諭

北出 宏 予

■平成25年度地産地消優良活動表彰

農林水産大臣賞（地域振興部門）

○穴粟市学校給食センター（兵庫県穴粟市）

穴粟市学校給食センター 栄養教諭

田路 永子

農林水産大臣賞（交流促進部門）

○株式会社 ナチュラルスタンスクラブ（秋田県大仙市）

株式会社ナチュラルスタンスクラブ

代表取締役

佐々木 彰

役員

佐々木 幸子

全国地産地消推進協議会会長賞

○JAくろべ 女性部（富山県黒部市）

JAくろべ 女性部長

高本 一 恵

15:40 受賞者1分スピーチ・全体意見交換

■第6回地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産省 食料産業局長賞

○草加市立小山小学校（埼玉県草加市）

草加市立小山小学校 栄養教諭

今井 ゆかり

○佐倉市立白銀小学校（千葉県佐倉市）

佐倉市立白銀小学校 学校栄養職員

内田 順子

○越前市白山小学校（福井県越前市）

越前市白山小学校 学校栄養職員

近藤 智美

○高山市学校給食清見センター（岐阜県高山市）

高山市学校給食清見センター 栄養教諭

和仁 祐子

○JA長野厚生連 小諸厚生総合病院（長野県小諸市）

JA長野厚生連小諸厚生総合病院 栄養科長

柳沢 喜美子

○社会福祉法人 平成福社会（兵庫県佐用町）

社会福祉法人平成福社会 管理栄養士

大野 さとみ

○株式会社 アスピカ（福井県福井市）

株式会社アスピカ 取締役部長

井島 稔彦

地産地消給食等メニューコンテスト審査委員特別賞

○社会福祉法人 平成福社会（兵庫県佐用町）
社会福祉法人平成福社会 栄養士

井口 智子

■平成25年度地産地消優良活動表彰

農林水産省 食料産業局長賞

○厚岸漁業協同組合（北海道厚岸町）
厚岸漁業協同組合 専務理事

佐藤 友三

○群馬県立安中総合学園高等学校（群馬県安中市）
群馬県立安中総合学園高等学校 教諭

石井 樹一郎

○有限会社 特産館みまさか（岡山県美作市）
有限会社特産館みまさか 代表取締役社長

大澤 伸三

○たいき産直市 愛たい菜（愛媛県大州市）
たいき産直市 愛たい菜 店長

武知 寿明

ONPO 法人 ALIVE LAB（徳島県北島町）
NPO 法人 ALIVE LAB 理事長

上田 啓人

16:00 意見交換・受賞活動に対する質疑応答など

16:30 閉会

平成 25 年度 地産地消推進全国フォーラム（平成 25 年 11 月 1 日）



吉川貴盛 農林水産副大臣(来賓)



永山賀久 文部科学省
大臣官房審議官(来賓)



表彰式
(農林水産大臣賞の授与)



地産地消給食等メニューコンテスト
審査委員長 服部幸應 氏



記念撮影(服部幸應委員長と)
地産地消給食等メニューコンテスト



【審査講評】
永木正和 筑波大学名誉教授



【講演】
小泉武夫 東京農業大学名誉教授



【講演】
砺波市学校給食センター
栄養教諭 亀ヶ谷昭子 氏



【会場の様子】



【記念撮影】
第6回 地産地消給食等メニューコンテスト



【記念撮影】
平成25年度地産地消優良活動表彰

第6回地産地消給食等
メニューコンテスト

第6回 地産地消給食等メニューコンテストの審査結果について

1 地産地消給食等メニューコンテストの概要

地産地消の取組を一層促進するため、学校給食、社員食堂、外食・弁当等において、生産者との交流促進等の取組を伴った地場農林水産物の食材を活用しているメニューを募集し、審査委員会による審査を経て優れたものを選考の上、表彰する。

なお、本メニューコンテストは平成20年度から実施しており、本年度で6回目の実施である。

2 選定の経緯

(1) 公募期間：平成25年8月5日～9月6日

(2) 地方農政局等を経由して応募のあった150件の中から、平成25年10月2日に開催された審査委員会において、農林水産大臣賞候補2件、文部科学大臣賞候補1件、食料産業局長賞候補7件、審査委員特別賞1件を選定。

【「地産地消給食等メニューコンテスト」審査委員名簿（敬称略）】

氏名	所属
浦上 節子	農業者（元JA高岡 高岡市農業センター 副所長）
柏田 幸二郎	かさね 料理長
金田 雅代	女子栄養大学短期大学部 教授
永木 正和	国立大学法人筑波大学 名誉教授
服部 幸應（審査委員長）	学校法人服部学園 理事長
山際 博美	山際食彩工房 代表

<応募条件>

- ① 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物を利用していること
- ② 地産地消メニューを継続的に提供していること
- ③ 地産地消メニューの食材として地場農林水産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること
- ④ 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業等への理解促進の取組があること

<審査基準>

- ① 地産地消メニューの内容が優れているか
- ② 提供者に対する食育や地域農業等への理解など取組に生かされているか
- ③ 地域の農林水産業の活性化に寄与しているか

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト 受賞者一覧

I 学校給食・社員食堂部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
社会福祉法人 矢沢保育園 (岩手県 花巻市)	マコモダケと長芋のコロッケ (栗ご飯、マコモダケと長芋のコロッケ、すきわかめのサラダ、ほろほろ鳥のスープ、トマトジャムヨーグルト)

2 文部科学大臣賞

受賞者	受賞メニュー
宝達志水町立押水中学校 (石川県 宝達志水町)	宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糍スープ、町内産無花果

3 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
草加市立小山小学校 (埼玉県 草加市)	麦ごはん、小松菜カレー、牛乳、草加の野菜スープ、アーモンド大根サラダ、果物
佐倉市立白銀小学校 (千葉県 佐倉市)	黒米入りさつまいもご飯、牛乳、大和芋の寄せ揚げ、切干大根のナムル、佐倉汁、芋茶布
越前市白山小学校 (福井県 越前市)	米飯、牛乳、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちゃの味噌汁
高山市学校給食清見センター (岐阜県 高山市)	麦ごはん、牛乳、飛騨フレッシュポークのトマト焼きと飛騨牛の味噌焼きのセレクト、健康サラダ、夏のっぺい汁、飛騨メロン
JA 長野厚生連 小諸厚生総合病院 (長野県 小諸市)	病院祭りメニュー (お萩、にじます梅しそ揚げ、薬膳サラダ、けんちん汁、シャインマスカット)
社会福祉法人 平成福祉会 (兵庫県 佐用町)	お楽しみ献立「鹿フェア (盛夏)」(そうめん、シカ肉春巻き、かぼちゃのそばろあんかけ、焼き茄子、きゅうりの浅漬け、まっかうり)

4 審査委員特別賞 (農林水産省食料産業局長賞と同時受賞)

社会福祉法人 平成福祉会 (兵庫県 佐用町)

Ⅱ 外食・弁当部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
多賀クラブ (滋賀県 多賀町)	多賀里の駅季節の御膳(赤米ご飯、シカ肉の香草コロッケ、地元農園のトマトサラダ、できたてトマトジュース、三種盛(豆乳寒、紫じゃがいものカナッペ、胡瓜の梅肉和え)、三度豆の胡麻和え、多賀蕎麦、焼き野菜の大皿 山椒風味味噌添え、カラフルトマト、玉ねぎのまるごとスープ、季節の漬物、トマトの三色ゼリー)

2 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
株式会社アスピカ (福井県 福江市)	野花(ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬物、吸物、鍋物、デザート)

農林水産大臣賞

岩手県 花巻市(はなまきし)

社会福祉法人 矢沢保育園



地産地消メニュー:

マコモダケと長芋のコロッケ
(栗ご飯、マコモダケと長芋のコロッケ、
すきわかめのサラダ、ほろほろ鳥の
スープ、トマトジャムヨーグルト)

食材数:36

うち地場産数:19



地元で特産化に取り組んでいる新食材の「マコモダケ」と、子供向けの調理が難しい長芋を使い、子供達の好きなコロッケに調理。副菜は三陸産のすきわかめを使用し、他県でも知られる、花巻の宝清酢とハコシヨウ醤油を使い、まろやかな味にしている。

地元食材の積極的な利用



○日本で唯一花巻で飼育されているホロホロ鶏を、良質な脂肪とコラーゲン、ビタミンが豊富な食材として利用している。

○岩手ならではの食材(雑穀、ササチヨウみそ、三陸の海産物、二子芋、寒じめほうれん草等)や郷土食、行事食等を積極的に取り入れている。

食育の取り組み



○児童による給食の手伝い、保育園で採れた野菜の使用、地元食材を使ったクッキング体験などを実施し、地元の野菜や旬の食材などに触れる機会を作っている。

○レシピ提供や給食参観等で情報を伝えるほか、食事に関する意見収集やアンケートを実施するなど、食への関心や声を聞く体制を整えている。

生産者との交流



○生産農家への見学や収穫体験を実施するほか、産地直売所や地元業者に出向き、直接交渉するなど多くの業者と協力体制を作りながら、子供達の楽しめる、五感を育てる食育に役立つオリジナルメニューを作っている。

文部科学大臣賞

石川県 宝達志水町(ほうだつしみずちょう)

宝達志水町立押水中学校



「オムライスの郷プロジェクト」の一役を担う、オリジナルメニュー

大正時代に宝達志水町出身のシェフが考案したオムライスを町の活性化に役立てようと、町が2011年に「オムライスの郷プロジェクト」を発足。学校給食でも本プロジェクトに一役買い、オリジナルレシピのオムライスを定番メニューとして提供している。

県内水産加工物を年間を通じて給食に取り入れ、また青梗菜とならび、県内出荷量が1位である無花果は、毎年9月、10月は丸ごと1つ提供している。



(中学校)

宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糍スープ、町内産無花果

食材数:30 うち地産産数:16 1日の提供数:1270食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
884 kcal	30.1 g	28.6 g	29.1 %	416 mg	126 mg	3.7 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.6 mg	277 µgRE	0.7 mg	0.66 mg	44 mg	7.2 g	3 g

県内水産物の積極的な利用

学校給食に取り入れた 石川県産の小魚類

<カルシウム含有量 (分析値) 100g当たり>

- 無頭ハタハタ(ドレス) 220mg
- あまえび(空揚げ用) 910mg
- がすえび(空揚げ用) 857mg
- 豆アジ(空揚げ用) 830mg

○石川県官民協働事業で県内で水揚げされる小魚類を加工する水産加工企業の紹介により、年間を通じて、県内水産加工物を献立に利用することが可能になった。

○魚を丸ごと食べるという料理形態の栄養分析がなかったため、県の協力により栄養分析を行い、カルシウムが豊富に摂取できる献立としてもPRが出来るようになった。

食育の活動

(生徒会給食委員会による青梗菜生産者取材)



○中学1年生の総合的な学習の時間に、フードマイレージや食料自給率について取り上げている。また、実際の生産者を講師に招き、地域農業の状況についても学んでいる。

○中学校生徒会給食委員が町内生産者の畑で収穫体験を行い、レポートを作成し、全校生徒に知らせている。

様々な主体との連携

宝達志水町～いちじく～生産者と直売所の様子



○中能登農林総合事務所の仲介で、地元農家、商店、地元農産物直売所等が協力し、地元農産物を安定的に供給できる体制を構築。現在、扱う食材は30種類以上。町内全ての学校に地元産農産物が納入されている。

○地産地消につながるパンメニューとして、業者とともに小麦粉と県産米粉の比率が5:5の米粉パンを開発し、月1回以上の提供を行っている。

農林水産省 食料産業局長賞

埼玉県 草加市(そうかし)

草加市立 小山小学校



地元の生産者との密な連携で
つくる地産地消の給食メニュー

カレーは、小松菜をたくさん食べてもらうために、インドのほうれん草カレーを参考に作った小松菜のカレー。カレールーやカレー粉も使用せず、香辛料をブレンドして、小山小学校オリジナルのカレーを作った。

スープは、草加市内で生産された野菜ばかりを使って調理している。大根の葉を使用しているが、これは地元の農家に給食用に葉を食べるために栽培を依頼している。

旬の時期には、同じ食材を重複して使用している。ペーストにする等切り方を変えたり、調理方法を工夫して違う美味しさを味わえるように努力している。

(小学校)

麦ごはん、小松菜カレー、牛乳、草加の野菜スープ、アーモンド大根サラダ、果物

食材数:28 うち地場産数:9 1日の提供数:540食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
675 kcal	25.2 g	21 g	28 %	398 mg	103 mg	3.6 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
2.8 mg	458 µgRE	0.67 mg	0.62 mg	48 mg	5.8 g	1.75 g

生産者との連携



○小松菜の使用量をさらに増やすため、小松菜農家に小松菜をペースト状に加工することを提案した。ペーストにすることでレシピの幅を広げている。

○小松菜とほうれん草は100%草加産のものを使用している。その他、くわい、きゅうり、なす、白菜、玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、じゃがいも等生産されるものは出来る限り使用している。

体験を通じての食育



○児童の授業において、枝豆むしり、とうもろこしの皮むき等の手伝いをしてもらい、給食で提供している。

○秋には特別支援学級の児童と、野菜を提供している農家で収穫体験を実施。

○3年生はくわい農家から指導を受けて、バケツでくわいを栽培している。収穫したくわいは、給食で供している。

地場産の利用向上



○深谷市農林振興センターからブロッコリーの提供の相談をうけ、地元の農家の方とともに、配送システムを構築した。それにより草加市全体で深谷市のブロッコリーを給食に取り入れることができた。とうもろこし、長ねぎ、きゅうりなど他の野菜も使用が広がっている。

○三芳町のさつまいも農家より、川越いもを購入することが出来るようになり、給食で供している。

農林水産省 食料産業局長賞

千葉県 佐倉市(さくらし)

佐倉市立 白銀小学校



地域の特徴を生かし、地場産率の高い給食メニューの提供

佐倉市は、東京まで近く、昔から行商に出る農家が多かったことから、色々な種類の野菜が栽培(「通称七色畑」)されており、年間を通じて、50種類以上の地場産野菜を使った献立を提供している。

学校給食における地場産物活用状況は、平成23年度平均39.7%で、全国平均26.7%を上回っている。

(小学校)

黒米入りさつまいもご飯、牛乳、大和芋の寄せ揚げ、切干大根のナムル、佐倉汁、芋茶布

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
658 kcal	23.2 g	20.8 g	28.6 %	411 mg	98 mg	3.7 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
2.9 mg	316 µgRE	0.42 mg	0.53 mg	31 mg	5.6 g	2.5 g

食材数:37 うち地場産数:10 1日の提供数:250食

地元産の積極的なPR



○生産者紹介や農作物の生育状況等の情報提供を行う「佐倉の食べ物だより」を作成し、児童や保護者へ配布。

また、市内でどのような農作物をどんな人が作っているかを紹介した「佐倉の地場産マップ」を作成している。

○地場産物を使った人気メニューの講習会を開催している。

生産者と児童の交流



○子どもたちが生産者と交流する機会を多くつづけている。学年ごとに栽培品目を設定し、生産者と直接話を聞いたり、一緒に作業することで、地場産物への理解と愛着に繋げている。

○4年生では大豆を栽培し、味噌作りを実施。6年生では職場体験として、生産者の畑で農業体験を実施して、作った大豆や味噌、収穫した野菜は給食で全校児童に提供している。

直売所や生産者等との連携



○市内外の直売所との取引により、地場産物を納品。学区内にある「和田あぐりマーケット」は、児童の学習の場としても活用している。

○生産者との情報交換で季節が限定されるような作物も使用量が確保されるようになった。また3年前より地元グループに2種類の味噌を契約し、大豆の栽培から製造してもらっている。

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 越前市(えちぜんし)

越前市白山小学校



地元の行事食や身近な食材を取り入れた給食メニュー

福井県の行事食の一つである「半夏至献立」の日は、毎年、鯖の塩焼きを給食で提供している。

キャベツ梅和えには、福井県特産品である三方の梅を使用。熱中症予防にも塩分を補給しつつも、さっぱりと食べやすい工夫をしている。梅干の色々な活用方法を知ること、自分の住む地域食材の食べ方を知って欲しいという願いでメニュー開発した。

給食によく出る食材の一つ、県産大豆を使用した揚げを取り入れることで、地産地消を進めると同時に、身近な食材を通じた食文化体験につなげている。

(小学校)

米飯、牛乳、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちゃの味噌汁

食材数:19 うち地場産数:9 1日の提供数:150食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
641 kcal	28 g	19.2 g	26.9 %	329 mg	99 mg	2.4 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.1 mg	309 µgRE	0.68 mg	0.55 mg	36 mg	4.2 g	2.2 g

多様な主体の連携



○全学年が学校で農産物を栽培。学校の畑では、地元の老人クラブの方々から教わりながら栽培し、収穫した野菜は学校給食に活用している。

○5, 6年生は、「水辺と生き物を守る農家と市民の会」の指導を受け、保護者や自治振興会の方々も参加して、無農薬米の栽培を行っている。その田んぼでは、生き物調査もっており、学習の場にもなっている。

生産者との交流



○3年前より地元の生産者グループが食材を納入している。

○児童が畑を見に行ったり、生産者の方々が調理の様子を見学するなど、お互いの実態を知ることによって理解を深め、納入時には学校給食に適した野菜かどうかをお互いで確認し、量の不足がある場合は、地元の八百屋が納入する体制が整っている。

行政との取り組み



○越前市内の小中学校では、平成25年度より農林振興課を通じて、農家と学校給食をつなげる事業が開始され、栄養士と調理員が生産者の畑を訪問し、栽培状況や生産者の思いを、生産者も学校の思いを知る機会となっている。

農林水産省 食料産業局長賞

岐阜県 高山市(たかやまし)

高山市学校給食清見センター



児童が好きなメニューを選べる 地産地消のセレクト給食

岐阜県を代表する飛騨フレッシュポークと、飛騨牛のセレクト給食を実施。地元の野菜も多く取り入れ、ふるさとの味満載の献立を提供。

児童にはあらかじめ、2つの肉の特徴と料理を説明し、それぞれの良さを知り、自分で選んで食べる献立になっている。

(小学校)

麦ごはん、牛乳、飛騨フレッシュポークのトマト焼きと飛騨牛の味噌焼きのセレクト、健康サラダ、夏のっぺい汁、飛騨メロン

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
豚 654 kcal 牛 659 kcal	豚 30.6 g 牛 24.6 g	豚 19.7 g 牛 20.3 g	豚 27 % 牛 28 %	豚 371 mg 牛 356 mg	豚 119 mg 牛 124 mg	豚 3.6 mg 牛 3.8 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
豚 4.4 mg 牛 4.0 mg	豚189 µgRE 牛168 µgRE	豚0.91 mg 牛0.53 mg	豚0.86 mg 牛0.84 mg	豚 31 mg 牛 30 mg	豚 5 g 牛 6.5 g	豚 2.4 g 牛 2.6 g

食材数: 30

うち地場産数:
豚13 牛15

1日の提供数: 383食

食育の活動



○清見、荘川地域は農家が多く、生産者の子供もいることから、給食に地元野菜を使うときは生産者の名前の紹介をしている。

○地元野菜を使用するときは、必ず畑に出向き写真をとり、生産者の方の話を聞いて、子供たちに伝える。

料理教室の開催



○地場産の野菜を使った夏休み親子料理教室や、親子朝食クッキングを実施している。

○季節の郷土食（おはぎやお月見）を給食に取り入れている。

地元食材の利用



○1年を通じて、養殖の虹鱒や飛騨牛、県内産豚肉、干し椎茸を給食に取り入れている。野菜は、地元農家から、収穫時期に連絡があり、じゃがいも、なす、きゃべつ、にんじん、大根、ズッキーニ、ねぎ、たまねぎなどの野菜を使用している。

○無農薬農法経営の農家から野菜の提供を受けて給食に活用している。

農林水産省 食料産業局長賞

長野県 小諸市(こもろし)

J 長野厚生連 小諸厚生総合病院



地産地消メニュー:

病院祭りメニュー(お萩、にじま
す梅しそ揚げ、薬膳サラダ、けんちん
汁、シャインマスカット)

食材数:29

うち地場産数:17



「病院給食だから・・・なんて言わせない」を
キャッチフレーズに安全でおいしい家庭の味を患者さんに提供し、
患者さんにご満足いただける給食作りを目指しています。

地産地消の取り組み

食育の取り組み

生産者との交流



○1988年から食物の安全性について病院、地域住民、労働組合等と話し合い、患者さんに安全な食材を提供したい、地元で安全な野菜を作ってもらい、地元の農業を守りたい、生産者と顔の見える関係を作りたい等の思いから、無農薬栽培グループからの病院給食への野菜提供を受けて導入に繋がり、現在も続けている。(写真は昨年の地域の食と農のつどい)



○地域の中核病院として、栄養のスペシャリストとして、食の知識や取り組みを広めていこうと、栄養科新聞「いただきます」を発行し、地域に配布している。
○昨年度、病院祭で栄養科は「地産地消」をテーマにし、当院の活動を紹介。来院の方々にも試食を提供しながら、レシピなどを紹介。(写真は昨年の病院祭での試食)



○年に1回援農として、病院職員が生産者の畑へ出向き、芋掘り、芋の選別、白菜の収穫等を手伝い、交流を行っている。(写真は昨年の芋ほり)

○現在は地元4グループの生産者から、年間を通じて14種類以上の野菜を活用している。

農林水産省 食料産業局長賞

審査委員特別賞

兵庫県 佐用町(さようちょう)

社会福祉法人 平成福社会



地産地消メニュー：
お楽しみ献立「鹿フェア(盛夏)」(そうめん、シカ肉春巻き、かぼちのそぼろあんかけ、焼き茄子、きゅうりの浅漬け、まっかうり)

食材数:28

うち地場産数:17



佐用町の特産品であるシカ肉を食材として、春巻きやそぼろあんかけに利用している。露地物の野菜や旬の食材などを活用して、利用者が昔をなつかしむような素朴なメニューを提供している。

地産地消の取り組み



○献立を作るにあたり、家族からの聞き取りを参考に、自宅生活で慣れ親しんだメニューの提供を心がけている。

○露地物や旬の食材を使った伝統的な献立のこだわりや素朴さが、利用者に伝わり、会話を生んだり、昔を思い出すなどの効果が生まれている。

シカ肉の積極的利用



○シカ肉を利用することで、農作物被害や山林荒廃を食い止めたいと、給食に活用するほか、他の福祉施設や病院、学校給食へもシカ肉利用の提案を行っている

○行事の模擬店で子供向けにシカ肉のファストフードを独自開発して販売するなど、一般消費者へも働きかけている。

生産者との交流



○生産者の指導のもと、畑仕事を実施。利用者は水やりや雑草引き等を行い、収穫した野菜は給食に利用。

○地元JAや直売所、農産物加工センター等の協力のもと、露地物や旬の野菜、川魚等を仕入れて活用。佐用高校が育てた「さよう地鶏」の積極的な活用にも取り組んでいる。

農林水産大臣賞

滋賀県 多賀町(たがちょう)

多賀クラブ(農家レストラン多賀里の駅)



地産地消メニュー：
多賀里の駅季節の御膳

(赤米ご飯、シカ肉の香草コロッケ、地元農園のトマトサラダ、できたてトマトジュース、三種盛(豆乳寒、紫じゃがいものカナッペ、胡瓜の梅肉和え)、三度豆のごま和え、多賀蕎麦、焼き野菜の大皿、山椒風味味噌添え、カラフルトマト、たまねぎのまるごとスープ、季節の漬物、トマトの三色ゼリー)

食材数:46

うち地場産数:27



築150年の庄屋屋敷を農家レストランとして活用し、献立に使うお米やトマトなどは化学合成農薬や化学肥料の使用を半量以下に抑えた滋賀県認証「環境こだわり農産物」を使用している。獣害対策として捕獲された鹿肉にハーブを混ぜ込むなど、食べやすさを工夫し、積極的に利用している。

さまざまな体験の提供



○当クラブは、平成20年に結成し、8人の女性メンバーで活動を行っている。庄屋屋敷の月1回の公開日に、そば打ち体験や多賀産の旬の野菜や特産を味わう試食会、講話、野菜販売会、自然観察会、親子で田舎体験などを企画し、運営している。

地域農業の振興



○多賀町で栽培される良質な常陸秋そばのPRのため、そば打ち体験などを実施している。

○生産者から人参を提供してもらい、ジャムに加工して販売をしている。
○月1回、地元生産者の協力のもと、採れたて野菜の販売を実施している。

食育の推進



○一人ひとりにお品書きを付けるとともに配膳の際に説明するなど、多賀町産の農産物の理解へつなげている。

○ホームページ、ブログで活動の内容を発信している。

多賀里の駅

検索

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【外食・弁当部門】

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 福井市(ふくいし)

株式会社 アスピカ



地産地消メニュー：
野花(ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、
取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬物、吸物、鍋物、デザート)

食材数:64

うち地場産数:36



福井、岐阜の両県において冠婚葬祭介護事業を展開。食の提供は儀式文化を守ることと合わせて、地産地消を中心に伝承料理を取り入れている。また納入量に増減があっても対応できるよう、自社内セントラルキッチンで加工し、ストックして使用している。

地産地消の推進



○福井県の葬儀料理は全てのメニューにおいて地産地消を中心に作成。特に会席料理では、故人の好きだった料理を選択できる仕組みに加え、福井の伝統料理も選べるようになっている。

○年間をとおして使用する食材は、自社内にセントラルキッチン(加工場)を設け、ストックしている。

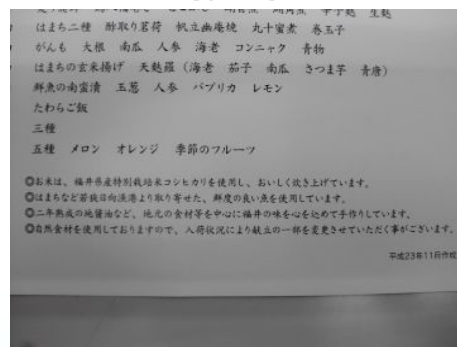
地域農業等の振興



○地産地消を中心としたメニューを福井県で年間約40万食提供。日向漁港の魚介類(約12t)は自社内で加工して使用している。

○福井県HACCP認証を取得。毎年若手料理人2名と管理栄養士を採用して、地域に密着した人材雇用を行っている。

食育の推進



○献立表に地場品使用の説明を記載している。

○生産物の安全性や世界的視野での食の問題など、定期的に講習を実施し、社員が説明できるようにしている。

平成25年度
地産地消優良活動表彰

平成25年度 地産地消優良活動表彰の審査結果について

1 地産地消優良活動表彰の概要

6次産業化を進める上で重要な地産地消の取組を一層促進するため、全国各地で、それぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消の取組・活動を募集し、審査委員会による審査を経て、その成果や持続性等について選考の上、表彰する。

なお、地産地消優良活動表彰は平成17年度から実施しており、本年度は8回目である。

2 選定の経緯

(1) 推薦期間：平成25年8月5日～9月5日

(2) 地方農政局等推薦期間：平成25年9月5日～9月17日

(3) 地方農政局等を経由して推薦のあった25件の中から、平成25年9月24日に開催された審査委員会及び10月上旬に実施した現地審査において、農林水産大臣賞候補2件、食料産業局長賞候補5件が選定。

(参考) 全国地産地消推進協議会会長賞1件

【平成25年度地産地消優良活動表彰 審査委員名簿（敬称略）】

氏名	所属
秋岡 榮子	経済エッセイスト
勝本 吉伸	株式会社シンセニアン 代表取締役
永木 正和（審査委員長）	国立大学法人筑波大学 名誉教授
中村 貴子	京都府立大学 講師
野見山 敏雄	国立大学法人東京農工大学大学院 教授

<応募条件>

参加者は、地域で地産地消の取組・活動を行っている団体（企業、法人、任意団体、NPO、地産地消の推進を行っている協議会等）又は個人であって、次に掲げる地産地消に係る活動・取組のうちいずれか1以上を行っている者。

(1) 地域振興部門

ア 学校給食又は事業所（企業等の社員食堂、病院、福祉施設等）での給食等における地域の農林水産物の利用促進

イ 地域の直売所、加工施設、農家レストラン等における地域の農林水産物の利用促進

ウ 量販店等における地域の農林水産物の利用促進(インショップの展開、地域の農林水産物を利用した弁当等の新商品の開発・販売等)

エ 地域の伝統料理や伝統作物、伝統文化を活用

オ 地域の未利用資源の発掘・活用の促進

カ 地産地消を活かした産地づくりや遊休農地の解消

キ 地産地消と環境保全、地域循環システムを結び付けた活動

- ク 地域振興に資する地産地消の活動の核となる人材の育成
- ケ その他地域の振興につながる地産地消に係る活動・取組

(2) 交流促進部門

- ア 地産地消と食育、食農教育を結び付けた活動
- イ 消費者との交流及びニーズを踏まえた地域の農林水産物の生産、新商品の開発、販売
- ウ 都市部等の他地域との交流による地産地消
- エ 観光業等他業種との連携による地産地消の活動
- オ 体験農業や観光農園、市民農園の推進等による生産者と消費者の交流活動（啓蒙、体験等）
- カ 交流促進に資する地産地消の活動の核となる人材の育成
- キ その他消費者と生産者の交流の促進につながる地産地消に係る活動・取組

<審査基準>

「地産地消優良活動表彰審査基準」に照らし、優れたものについて表彰

平成25年度 地産地消優良活動表彰 受賞者一覧

1 農林水産大臣賞

(地域振興部門)

宍粟市学校給食センター (兵庫県 宍粟市)

(交流促進部門)

(株) ナチュラルスタンスクラブ (秋田県 大仙市)

2 農林水産省食料産業局長賞

厚岸漁業協同組合 (北海道 厚岸町)

群馬県立安中総合学園高等学校 (群馬県 安中市)

(有) 特産館みまさか (岡山県 美作市)

たいき産直市「愛たい菜」 (愛媛県 大洲市)

NPO 法人 ALIVE LAB (徳島県 北島町)

3 全国地産地消推進協議会長賞

JA くらべ 女性部 (富山県 黒部市)

農林水産大臣賞（地域振興部門）

宍粟市学校給食センター 兵庫県宍粟市(しろうし)

美味しそう！宍粟のめぐみ 食べようでえ！！

組織概要

- 代表者 所長 幸福 定利
- 所在地 兵庫県宍粟市山崎町
- 活動開始年 平成17年



表彰理由

- 合併前から学校給食での地元農産物の活用が進められていたが、平成17年に4町が合併し宍粟市が誕生した以降、旧町間の連携を図り利用が拡大している。生産者組織、JA、栄養教諭、行政等の調整会議を重ねることで、多種多様な地場産物の活用とともに、地域農業が活性化してきている。
- 小規模農家や高齢者農家も学校給食に参画できる調達システム、休耕田を活用した新品目の生産、シカ肉等のジビエ給食の提供など、地域の特性に見合った食材供給体制が全市域に拡大し、機能している。
- 地域の多様な主体が子どもたちのために連携し、学校給食に地元食材を安定供給する地産地消の仕組みは、地域振興に大きく貢献し、中山間地域における学校給食のモデルとなる活動である。

取組内容

1. 多様な生産者が担う、地産地消の食材供給（活動参加者 生産者13団体）

生産者組織、JA、栄養教諭、行政等が参加する連絡会議を毎月実施し、話し合いを通じて生産状況、数量、献立等の情報を共有する。3つの給食センターごとに、JA、集落営農組合、小規模生産者、高齢農家など複数の生産者が供給する出荷体制を築いたことが、持続的な安定供給を支えている。生産量の少ない品目も、今ある量だけを引き受けることで、今後の生産拡大を促すことにもつながっている。

2. 宍粟市産の食材を増やす（野菜、米、大豆、麦、ゴマ、ジビエの提供）

地場野菜や卵はもとより、休耕田で契約栽培した大豆を地元業者が豆腐や油揚げ等に加工して使用する。味噌も給食センター職員が仕込む。ゴマ等の新品目は生産を働きかける。大豆生産では農地管理を行う農林公社を利用している。地元シカ肉加工処理場が出来たことで23年度からシカ肉給食も実施している。

3. 週5日の米飯給食へのこだわり

週5日の米飯給食の和食献立だからこそ、旬の多種多様な地元食材を活かすことができる。平成17年の喫食率は85%だったが、24年度は95%に向上。野菜の地産地消率も年平均71.8%にまで伸びている。

4. 「食育の日」（毎月19日）は宍粟市産のみ。「ふるさと献立の日」は兵庫県産100%。

「食育の日」は宍粟市産食材だけで作る、ご飯と汁物のみの献立とし、地元のものだけを食べていた昔の食事を知る機会とする。「ふるさと献立の日」（月1回）は水産物・畜産物も兵庫県産を使用する。

5. 生産者と子どもたちのふれあい交流

生産者や調理員が学校を訪れる「顔の見える給食」の実施や子どもたちが農場に行き作業を体験する機会を設ける等、生産者と子どもたちとの交流を進めることで、生産者や調理員の意欲も向上し、安全に配慮した生産・調理につながっている。毎日発行する給食カレンダーには誰が作ったものか名前までを明記し紹介している。

農林水産大臣賞（交流促進部門）

（株） チュラルスタンスクラブ 秋田県大仙市（だいせんし） 地域内での共生 ～農家主導の“小さい流通”へのチャレンジ！～

組織概要

- 代表者 佐々木 彰
- 所在地 秋田県大仙市内小友
- 構成員 生産者140名
- 活動開始年 平成17年



表彰理由

- ナチュラルスタンスクラブ（NSC）の取組みは、専業農家である代表の佐々木夫妻が新たな付加価値農業を模索するために取り組んだ、農産物の直売・加工や宅配の活動にはじまる。
- 平成17年に地元スーパーの地産地消インショップコーナーを任されたことで、地元の生産者有志をネットワーク化してとりまとめ、生産者主導のインショップ活動をスタートさせた。利便性の高いインショップが地元消費者の支持を得て、25年度までに秋田県南部を中心に23店舗に拡大している。
- NSCは生産者主導の地産地消ネットワークであり、生産者への販売支援、生産支援、交流促進等が充実しているため、若手農家を中心に会員が増加し、インショップの総売上も順調に伸び続けている。また、活動の持続性や次世代の育成を視野に、25年度に株式会社化し、雇用の創出にもつなげている。
- 生産者主導のネットワークが地域の多様な主体と連携・交流することで生産者の利益を高め、かつ地域社会全体に貢献しており、地産地消の先駆的な展開モデルとして注目すべき活動である。

取組内容

1. 地元スーパーと連携したインショップ（地産地消の広場）の展開

地元資本のスーパーとの連携により、スーパー内インショップとして会員農家の商品を取りまとめた売り場を展開する。地元の大仙市を中心に秋田市内まで県内21店舗の売り場に会員の商品を納めている。

2. 女性・高齢農家から大規模農家まで参画する活動

インショップは少量品目も取り扱うが、大量生産する会員の品目はスーパーの一般青果売り場につなぐなど、新たな売り先確保も進めている。少量多品目の生産者だけでなく、専作経営、農業法人、園芸部門を拡大している農家にも安定的な売り場を確保することで、多様な会員農家の生産振興につながっている。

3. 資源循環システムの構築

スーパーで発生した食品残渣をペレット堆肥化し、その堆肥を会員が生産に使用している。堆肥を利用して生産した農産物はスーパーが全量買い取るという、資源循環システムを構築している。

4. 秋田県立大曲養護学校との交流・連携

平成20年より学校の給食食材等を供給している。また、23年度より生徒の農業講座を受け入れ、現在は年間40回ほど生産・加工・販売の実習指導にあたり、生徒達の農業研修と職業訓練の機会となっている。

5. 農家の所得向上や農業後継者の育成をサポート

楽しく収益も上がる活動を通じて、若手会員が増加傾向にある。会として活発に研修機会や交流の場を設けることで会員間で生産技術の交換や伝承が進められ、地域の農業後継者の育成にもつながっている。

農林水産省 食料産業局長賞

厚岸漁業協同組合 北海道厚岸町(あつけしちょう)

地場水産物の地産地消とブランド化による消費拡大

組織概要

- 代表者 代表理事組合長 川崎 一好
- 所在地 北海道厚岸郡厚岸町
- 構成員 生産者541名
- 活動開始年 平成7年



表彰理由

- 水産物の産地ながら地元で鮮魚店が少なく、町民からの地場水産物を購入できる場所が欲しいというニーズに応え、平成7年に厚岸漁協として仮設店舗での直売事業を開始。その後、町民を中心とした顧客に支えられ、平成12年には現在の店舗へと規模拡大した。その後も消費者に支持されて販売を伸ばし、直売店とインターネット販売で、平成24年度は総額10億8千万の売り上げとなっている。
- 地域住民向けに年4回の特売会を実施しているとともに、地域の高齢者施設や病院、学校給食への食材提供にも活発に取り組む、地元水産物の地産地消に大きく貢献してきている。
- 組合員や職員、地元行政、町内異業種が連携しながら町内が一体となって活動を推進し、地域水産物のブランド化を進めたことで、地産地消のみならず都市部でのイベントも定着し、水産物全体の消費拡大に貢献していることが評価できる。

取組内容

1. 厚岸漁協協同組合直売店「エーウロコ」の運営

平成7年開設の仮設店舗から、平成12年には現在の店舗へ規模拡大し、平成19年からインターネット販売も開始した。平成24年度は直売店が約9億8千万円、ネット販売が1億円で総額10億8千万の売り上げとなっている。

2. 学校給食や福祉施設への食材の提供

平成9年より地元産のコンブ、サンマ、ハナサキガニ、海藻麺などを中心に、町内の学校、病院、福祉施設などへ食材を提供する(多くは無償)。長年の供給活動を通じて、地元水産物に対する愛着が地域住民に定着してきている。

3. 地域水産物のブランド化

カキやアサリの「えもんシリーズ」、「大黒さんま」、「大黒しまえび」、「大黒毛がに」等、水産物のブランド化が進められるにつれ、組合員の資源管理意識も高揚している。「大黒さんま」は平成23年に地域団体商標を取得している。

4. 道の駅「厚岸味覚ターミナル・コンキリエ」との連携

平成6年に開設された町内の道の駅の「レストラン・魚介市場」には開設時から食材を供給し、町内外からの利用客に人気となっている。特に、魚介の丼物等が評判を呼び、平成23年から3年連続で「じゃらん北海道」の道の駅人気ランキング・レストラン部門で1位を獲得している。

5. 札幌での「厚岸さんま祭り」や「厚岸毛ガニ祭り」の開催

平成21年より道内の大消費地である札幌において毎年「厚岸さんま祭り」を開催している。23年度からは「毛ガニ祭り」も実施。これらのイベントがメディアに注目されることで、北海道内における厚岸産水産物の消費拡大にも貢献している。

農林水産省 食料産業局長賞

群馬県立安中総合学園高等学校 群馬県安中市(あんなかし)

高校生が取り組む地産地消 ～給食食材供給と食育活動の実践～

組織概要

○代表者 校長 田中 茂

○所在地 群馬県安中市

○構成員 生徒・職員 24名 消費者約5,000名

○活動開始年 平成20年



表彰理由

- 平成20年より学校農園で地元園児や児童に播種から収穫までを体験してもらう交流活動を開始する。
- 平成22年には、学校における食農・食育活動を推進し、地元生産物を地域に広めたいという願いと、学校給食に地元食材を積極的に使用したいという小中学校の思いが合致し、高校で栽培した野菜を市内小中学校の給食食材として供給する取組みをスタートさせている。
- 学校給食への納入は、安中市と学校側が食材提供の契約を結んで進められている。平成22年に中学校1校から始まった取組みが拡大し、現在は市内小中学校4校と給食センター(9校)に納めている。また、学校給食ぐんまの日(10月)には、市内小中学校全校(18校)に食材供給するまでに拡大した取組みとなっている。
- 高校が提供する農業体験や給食食材は、児童や生徒のみならず学校教員や保護者にも地場農産物をより身近に感じると喜ばれているとともに、教育効果も高いと評価されている。幼児教育から高校までが連携し、地域内で一貫した食農・食育教育や給食食材供給は地域独自性の高い活動として注目される取組みである。

取組内容

1. 学校給食に対する地場農産物の供給

安中市と食材提供の契約を結び、平成22年に1校から開始し、現在は市内小中学校4校と給食センター(9校)に野菜を中心に供給している。年々出荷量は増加し、学校給食ぐんまの日(10月)には、市内小中学校全校(18校)に食材を供給するまでに拡大している。

2. 食農教育・食育の推進

平成20年より圃場を持たない幼稚園・小学校に学校農園を開放し、子ども達に播種から収穫までを体験してもらう食農・食育交流活動を進めている。現在は年に幼稚園11回、小学校7回を受け入れている。また、全世代への食育活動として、収穫した野菜の試食会を開催し、近隣高校生や大人の野菜摂取不足の改善にも取り組んでいる。

3. 環境を考慮した有機JAS認証の取得

安全・安心な野菜生産を目指して有機栽培にも取り組み、露地とハウスを含めて5aが有機圃場として認証されている。生産した有機野菜は主に学校給食やイベント直売、漬物加工材料として利用している。

4. 6次産業化の取組み(漬物の製造・販売)

有機野菜や規格外野菜の利用推進のため、食品製造販売業(漬物)の許可、群馬県食品自主衛生管理認証制度を取得し、たくあん、白菜キムチなどの漬物類の製造・販売も行っている。漬物は地域の人気商品となり、作り方講習会には定員を超える希望者がある。

農林水産省 食料産業局長賞

(有) 特産館みまさか 岡山県美作市(みまさかし)

ひろがれ、都市と美作の交流の輪。都市住民の力を借りた農山村地域の活性化

組織概要

- 代表者 代表取締役社長 大澤 伸三
- 所在地 岡山県美作市
- 構成員 社員等約40名 登録生産者801名
- 活動開始年 平成6年



表彰理由

- 農業者の高齢化が進む中、地元の湯郷温泉やゴルフ場を訪れる観光客に対し、市内で生産された農産物を販売する拠点として、平成6年度に直売所「彩菜茶屋」を開設。平成9年には道の駅となり、平成15年度には年間売り上げが3億円を突破した。その後、将来の売上低迷を見越し生産者アンケートをとったところ、出荷余力があることが明らかとなったため、平成21年には大阪府箕面市に直営の2号店を開設し、地産都消の展開も進めた。
- 地産地消の取組みを軌道に乗せて地域の生産振興を促し、さらに県外都市にまで売り先を広げて都市との交流を進める戦略は先見性と発展性があり、地産地消を核とした消費拡大と生産振興のモデルとなる活動である。

取組内容

1. 直売所「彩菜茶屋」での農産物・加工品の販売

平成6年度に勝英農協が事業主体となり直売所を設置し、第3セクターの(有)特産館みまさかが運営にあたる。登録生産者約200名でスタートし、平成15年度には年間売り上げが3億円を超えた。2号店開設後の平成24年には、約800名の生産者が登録し、地域農業振興と農業者の所得向上に大きく貢献している。

2. 2号店「彩菜みまさか」を大阪・箕面市に開設

平成19年に売場面積が手狭になった段階で生産者アンケートをとったところ、約半数に出荷余力があることが判った。そこで、県外都市にも活路を求め、平成21年に大阪府箕面市に2号店となる「彩菜みまさか箕面彩都店」をオープン。箕面市の店舗周辺農家の売り場設置や交流事業も進めている。平成24年には2店の販売金額合計が9億円を突破している(彩菜茶屋3.6億円、彩菜みまさか6.2億円)。

3. 伝統野菜の「彩菜ブランド」認定

地域ブランドを育成するため、平成23年から「寒締めホウレンソウ」、平成24年から伝統野菜である「万善かぶら」、「日指ごぼう」を「彩菜ブランド」として認定し、店の人気商品となっている。

4. 会員の生産支援と販売サポート

登録生産者向けに「彩菜しんぶん」を発行し、売れ筋品目等の情報提供を進めるほか、行政と連携して栽培や農薬使用に関する講習会の開催や生産体制の支援も進める。また、生産者の約半数が高齢であるため、市内に集荷場を3カ所設置し、出荷負担の軽減にも努めている。

5. 消費者との交流による地産地消・地産都消

生産者が店頭立つ対面販売の機会を増やし、顧客情報の収集や消費者との交流を進めている。また、生産者等の協力による郷土料理教室や農業体験の他、産地見学ツアーなども実施し、消費者との交流を深めている。

農林水産省 食料産業局長賞

たいき産直市「愛たい菜」 愛媛県大洲市（おおずし）

子ども達に笑顔を届ける学校給食

組織概要

○代表者 店長 武知 寿明
○構成員 生産者600名

○所在地 愛媛県大洲市
○活動開始年 平成22年



表彰理由

- JA愛媛たいきの直売所「愛たい菜」は平成22年4月にオープンし、売り上げ金額、来場者数ともに順調に拡大している。当市は県内有数の野菜産地だが、供給体制や受入体制が整わずに本格的な地産地消の学校給食は実現に至っていなかった。そのため、直売所の開設を契機に、平成23年より学校給食への食材供給体制の構築に関する検討を開始した。
- 平成23年に約2ヶ月間の供給実証実験を実施し、その実証結果を踏まえて本格導入に至った。愛たい菜出荷者協議会に「学校給食部会」を設置し、24年4月より本格的に学校給食の地産地消を進めている。
- 地産地消率（生鮮野菜・果物の重量ベース）が平成20年度の18.1%から平成24年度は62.1%と大きく伸びたことはもとより、子ども達に自分達が作った安全・安心な地場農産物を食べさせることが地域の生産者の意欲の向上につながったことは生産振興の面からも大きな効果として評価できる。

取組内容

1. 「愛たい菜」を地産地消拠点とした直売活動

「愛たい菜」は大洲市の地産地消拠点施設としてJA愛媛たいきが整備した直売所（出荷登録者は約600名）。特に、高齢・小規模生産者の生産・出荷能力の向上や加工品の製造・販売を目的に設置されている。

2. 学校給食・病院等への地元食材の供給

大洲市学校給食地産地消推進戦略会議のメンバーとして、PFI方式で設置された大洲市学校給食センターに対し、地元農産物を安定供給している（食数は一日約4,300食）。食材の利用者との情報交換を密に行い、出荷者には学校給食への食材供給の意義と必要性を伝え、安定供給体制の構築を図っている。特に学校給食における生鮮野菜等の使用実績と直売所の販売実績を照らし合わせ、供給実現性の見える化や課題の抽出を常に進めている。現在は、学校給食の他、市内2病院、1公立施設にも食材供給を行っている。

3. 地域農業の生産振興と生産意欲の向上

給食という新たな販路の確立や地産地消率の向上という数値的な成果に止まらず、子ども達に自分達が作った安全な農産物を食べさせたいという目標が生産者に芽生え、生産意欲の向上につながっている。また、従来作付されていなかった作物（人参等）も学校給食向けに生産が始まり、新たな収入源と期待されている。さらに、従来共販品として出荷できなかった規格外品の活用も進んできている。

農林水産省 食料産業局長賞

NPO法人 LIVE L B(アライブラボ) 徳島県北島町(きたじまちょう)

食を育むから、人を育むへ

組織概要

- 代表者 代表 上田 啓人 ○所在地 徳島県板野郡北島町
○構成員 生産者30名 消費者500名 大学生等50名 ○活動開始年 平成20年



表彰理由

- 徳島県の糖尿病死亡率が全国ワースト1という調査結果に問題意識を持ち、「自分達のような若い世代から健康づくりをしなければならぬ」という思いから、健康を通して徳島を元気にすることを目標に、健康運動指導士、管理栄養士、理学療法士、看護師のメンバーが中心となり、平成20年にNPO法人を設立した。
- 運動と食育の2本柱で活動する中、食育事業の一貫として地産地消にも取り組んでいる。健康づくりには「継続性」が大切という観点から、「家族」を対象とした楽しい食育事業を活動の中心に据えている。
- 健康づくりという視点から地産地消にアプローチし、若者がリーダーシップをとりながら地域の生産者を巻き込み、家族を対象とした食育・健康プログラムを提供することは、先見性と将来性のある活動として期待できるものである。

取組内容

1. キッズファーマープロジェクトの企画・実施

農産物の植え付けから収穫・加工・販売まで一貫した体験を行うプログラムを企画・運営する。稲作では田植えから田んぼの管理、稲刈りまでを体験し、収穫した米で味噌づくりまでを行う。いずれも地元の農家や漁師、加工業者、行政(徳島県徳島市)、大学生と連携して進めている。これらを小学生を含む家族を対象に、1年間を通して体験してもらう内容としている。子ども達の食に関する関心が高まることで保護者の食行動も変化することが体験後のアンケートから明らかとなっている。初年度(平成23年度)は徳島市農林水産課との協働事業として助成を受けて実施したが、24年度からは参加費と収穫物の販売体験の収益で運営している。

2. 地産地消のチカラの企画・実施

野菜栽培などの農作業から漁業・加工体験、「食」とは切り離せない農具・調理道具の製作等各体験を通じ、徳島のホンモノのチカラに触れる地産地消体験プロジェクト。小学生を含む家族を対象に実施する。このプログラムの実施が、農家や漁師が消費者に安全・安心なものを提供するモチベーションにつながっている。

- (例)漁業のチカラ: ハモ漁、地引き網漁、出荷場見学、魚介の試食
加工のチカラ: 魚・野菜の加工場見学(蒲鉾工場)
道具のチカラ: 農具の制作、調理道具研ぎ、味噌づくり見学 等

全国地産地消推進協議会 会長賞

J くらべ 女性部 富山県黒部市(くらべし)

「食は命、子供は宝」～豊かな農村環境や農村の暮らしを後世に伝える

組織概要

- 代表者 女性部長 高本 一恵
- 所在地 富山県黒部市
- 構成員 生産者508名
- 活動開始年 昭和47年



表彰理由

- 平成2年頃より米の消費拡大や地産地消、食育活動を進め、平成13年より遊休地に菜の花を作付けし、ナバナを学校給食食材として供給し始める。その後、タマネギ、ジャガイモなど給食への供給品目を拡大する。毎年開催する菜の花祭りには地元の園児・児童や福祉施設の人々を招待し、地元食材を用いた交流会を実施している。また、女性部有志で組織した「黒部だいこんの会」では女性起業として加工施設を整備し、北陸新幹線の新駅開業に向けた新商品開発を進めている。
- 地域の景観・環境の復元と保全に向け、巻江（用水路）の維持管理やササユリの増殖を進めている。
- 長年の活動が地域の地産地消や食育のみならず環境保全にも寄与しているとともに、女性部を中心に新商品開発や交流事業の受け入れなどが進み、将来を展望した新たな活動につながっていることが評価できる。

取組内容

1. 遊休地での菜の花栽培と児童・生徒への食育活動

平成13年より遊休地で景観美化と食育推進を目的にして菜の花を栽培している。生産したナバナを黒部市内の小中学校や保育所の給食食材として供給する。毎年10月には子ども達と一緒に菜の花の種まきを実施している。

2. 学校給食・福祉施設への地元食材の供給

ナバナの他にもタマネギ、ジャガイモを学校給食へ供給し、取扱量も年々拡大している。また、地元の福祉施設等への新米寄贈にも取り組んでいる。

3. 黒部だいこんの会の活動（女性部の下部組織）

黒部産米のPR活動のほか、女性起業として加工施設を整備し、地産地消弁当など地元食材を活かした商品開発を北陸新幹線の新駅開業に向けて進めている。

4. 中山間地域の景観・環境の復元と保全

高台での水の確保という先人の苦勞と知恵を後世に残すことを目的に、「巻江」（昔の用水路で湧水やかんがいの排水を貯めて水田に流す仕組み）の保存と維持を進める「十二貫野用水巻江こーりやく隊」を結成し、ボランティアによる水路掃除など行う。また、巻江周辺のササユリ自生地復活にも取り組んでいる。

5. グリーン・ツーリズムやとやま帰農塾「黒部塾」の受け入れ

市内の小学生のホームステイや県外からの移住希望者を対象とした帰農塾の受け入れなど、都市農村交流事業における地域の受け手として協力している。

平成25年度
地産地消優良活動表彰
受賞地区の紹介
(現地審査報告)

審査講評 平成 25 年度 地産地消優良活動表彰事業

全国地産地消推進協議会 副会長・審査委員長（筑波大学名誉教授） 永木正和

1 食文化を支える「地産地消」

本国会では、TPP、米作減反政策や戸別所得補償・経営安定対策、農地の集積・管理の方法等々、大きな政策課題が狙上に上がっている。これからの日本農業の進路を決める分岐点に差し掛かっている。目が離せない緊張感の中にあるが、吉報が飛び込んできた。ユネスコに無形文化財の登録申請している「和食；日本人の伝統的な食文化」の事前審査で、「登録を求める記載」の勧告を受けたとの報である。

登録に向けて食材の豊かさ、うま味を引き出す調理法、ヘルシーな栄養バランス、自然の美しさを表現、農村の年中行事との密接な関係など、日本の文化を形成していると主張してきた。全く同感である。だが、もう少し加えるなら、和食は、根底に土地のモノ（食材）をおいしく頂こうという地産地消の考え方があるから地域に応じた多様な食材があり、郷土伝統料理がある。その地の自然環境や生けるものへの感謝や畏敬の念があり、そしてそれらに優しい栽培技術、飼養技術が地域に培われてきた。それらも含めて和食の文化性を強調したい。そう考えると、地産地消は、決して大げさではなく、日本人の食文化の下部構造を支えているのである。

そんな食の文化を大切に守れる食市場でありたい。国境のない市場にして無国籍食品を氾濫させるのではなく、優勝劣敗の競争市場にしてしまうのでもなく、地域の消費者が地域の生産者と向き合い、顔の見える関係で土地のモノを売買する地産地消を基本としたい。経済活動（資源利用）の効率性を高める市場競争原理を全否定する意図はないが、成熟社会、高齢社会の現代社会にあって、人々は、安全・安心で相互信頼・互恵のコミュニティ、環境や資源を守る持続的な社会に安らぎや幸せを実感したいと思っている。和食が無形文化財として世界に認められるこの機会に、あらためて地産地消の意義を認識し、そして地域社会に埋め込みたい。

2 今年度の応募と審査

さて、国は、食料自給率の向上を図る上で重要であり、地域の農業や農村の活性化と六次産業化に寄与する地産地消を、一層、啓発・推進する観点から、各地で立地条件に合わせて創意工夫して地産地消を展開している優れた団体を表彰する地産地消優良活動表彰事業を全国地産地消推進協議会との共催で実施している。平成17年度から実施しており、8回目になる今年度は中央審査段階に25件の応募があった。定められた審査要領に従ってつつがなく審査を終了し、地産地消推進協議会総会の議を経て最終決定し、本日を迎えることができた。

審査委員会は応募団体の活動の概要、歴史経緯、成果、特長等につき厳正かつ慎重に書類審査をして、農林水産大臣賞受賞（地域振興部門）と同（交流促進部門）の2団体と全国地産地消推進協議会・会長賞1団体、並びに農林水産省食料産業局長賞の5団体を選考した。なお、農林水産大臣賞候補の2団体と全国地産地消推進協議会・会長賞候補の1団体については現地審査を行った。

今年の受賞団体に、心からお喜びを申し上げます。同時に、今後も活動への工夫とマチ、ムラ挙げでの参加・支援で、地産地消事業が発展を続けることを期待申し上げます。

3 全体評価

今回の受賞団体に共通した特徴的印象を列挙すると、その第一は、地産地消の取組みが多様化していることである。地域それぞれの制約に応じて創意工夫を凝らして事業展開の方向性を見出しており、

発想や仕掛けに新規性があり、示唆に富んでいた。つまり、単純に多様化したのではなく、進化発展してきていると言うべきである。

第二の特徴的印象は、地産地消の二次的な目的として、あるいは地産地消活動を契機にして結果的に消費者、高齢者、学童、一般市民、都市住民を巻き込んで、地域の自然環境保全、耕作放棄農地の発生防止、有機農業支援、食育、都市農村交流、郷土の史跡・建造物の保全管理、住民の健康管理・運動等への主体的な市民運動、市民活動が広がっていた。地産地消には地域コミュニティを元気にする仕掛けが仕組まれているのである。

第三の特徴は、次の時代の地産地消事業を担う後継者が育つ仕組みが活動の内部にある。

定められた表彰要領、審査基準に従って審査を進めたのはもち論だが、今年の審査委員会は、特にこれまでの直売所型の地産地消から、今後に向けて一步先のステップへ踏み出した取組み観点から地産地消の多様性と地産地消の副次的効果にも着眼し、今後の地産地消のビジネス・モデル性、持続的な発展性、地産地消参加者の広がりや厚さ、経済的側面（売上高）だけでなく地域社会的・教育的見地を加味した総合的な地域波及効果やポテンシャル等を重視した。

上に述べた「進化発展」を遂げた多様性の観点で1つ述べておきたい。今や全国津々浦々に根を下ろしている地産地消は、もはや、「直売所イコール地産地消」ではなくなった。地域の事情に応じて百人百様の顔をして地域社会に溶け込んできている。食べ物であるから、定住人口増加地域でない限り、地域の市場パイは一定である。もち論、新鮮で、安全・安心、旬のモノ、輸送や包装に余分なコストをかけずに販売、郷土の伝統と手作り感をかもし伝統食品加工・製造、顔の見える関係で価格が決まり、買ってもらう（つまり、リピーター客に）前提があるが、大きく分けて3つの市場参入方法がある。

第一の方法は、既存のスーパー等が握っている市場に割って入る正攻法である。地産地消の初期の段階を別にするると、市街の近接地域に立地した品ぞろえ豊富な拠点型の大型直売所で販売する方法である。第二の方法は、既存市場での直接的な競争は避けて、市場の隙間（ニッチ）を埋めてゆく販売方法、あるいはパイの大きい都市で直売店を営業する地産都（外）消である。学校給食、病院の給食、社員食堂やオフィス弁当、買い物難民向けの軽トラック移動販売、日常的ではないが、町内の各種行事の時や地元消費者・都市からの訪問者との交流活動の一環としての地産地消即売等である。第三の方法は、既存スーパーでのインショップ地産地消販売である。地産地消商品としてのアイデンティティを保持し、可能ならば仕切られた売り場を確保して販売するこの方法は、スーパーには顧客増大、売上増大効果があり、インショップ出荷者には、集客や店舗設備投資のリスクを最小限にして地産地消販売できる。

実は、今回、農林水産大臣賞受賞（地域振興部門）を受賞した兵庫県宍粟市学校給食センターは、上の第二の方法の1つの学校給食、農林水産大臣賞受賞（交流促進部門）を受賞した秋田県大仙市の(株)ナチュラルスタンスクラブは、第三のインショップ、全国地産地消推進協議会・会長賞の富山県黒部市のJAくろべ女性部の活動は第二の方法の1つであるイベント型活動である。

農林水産省食料産業局長賞を受賞したのは次の5団体である。(1)厚岸漁業協同組合（北海道厚岸町）、(2)群馬県立安中総合学園高等学校（群馬県安中市）、(3)旬特産館みまさか（岡山県美作市）、(4)たいき産直市「愛たい菜」（愛媛県大洲市）、(5)NPO 法人 ALIVE LAB（徳島県北島町）。これらの5団体にも、地産地消の新しい販売チャンネルを模索した取組みとして示唆に富む。各受賞団体紹介のページを参照して頂きたい。

4 農林水産大臣賞受賞した2団体

(1) 農林水産大臣賞（地域振興部門）の宍粟市学校給食センター（兵庫県宍粟市）

市、JAが積極的に取り組んできた宍粟市の地産地消学校給食には、2つの“あえて”がある。その第一は、あえて「地区別方式」（実質的には「自校方式」）で、栄養教諭は地域を歩き、生産者や生産者団体と積極的に情報交換しながら給食献立表を立案している。第二のあえては「米飯給食」である。この2つの「あえて」の取り組みで地場調達率を高めることができた。さらに、食育の日やふるさと献立の日を設けたり、ジビエ・メニューを提供したり、児童自らがオニギリを握るプログラム等で地場調達率を押し上げている。栄養教諭は職責を越えて時間があれば地域を回り、関係者や農家と顔見知りになり、地場の農業を勉強する一方、給食食材出荷生産者には徹底して安全・安心意識を植え付けている。



米はJAから購入、大豆はJA出資営農法人に生産委託している。減農薬の野菜とゴマ、輸入飼料を一切給与しない平飼いの鶏卵は地元生産者から直接購入している。これら学給用食材の生産が就業の場を創出しているのはもち論であるが、長い歴史の中で先祖が石垣を積んで棚田を開き、営々と耕してきた農地の耕作放棄を防いでいる。学給用食材を生産している高齢者農家グループは営農組合を組織し、耕作放棄農地を預かり、地元学童の体験学習を受け入れたり、さらに都市住民との交流や作業体験の受け入れまでもするようになった。宍粟市の学校給食は地域の振興の要であり、実に大きな効果を生んでいる。

(2) 農林水産大臣賞（交流促進部門）の柗ナチュラルスタンスクラブ（秋田県大仙市）

あきたこまちを栽培する米どころの大仙市は、近年まで水田単作農業地帯であった。だが、稲作農家には、ブランド米とせよども低米価基調を払しょくできない、農村女性の立場が希薄、冬期間の就業の場がない等の課題を抱えていた。そんな中、稲作農家の佐々木彰さん宅では、まず夫人が立ち上がった。一念発起、野菜を栽培し、近隣の農家仲間を誘い、「ナチュラルスタンスクラブ」（NSC）という任意団体を作って、軽自動車による市内直売を始めた。栽培する野菜の品目数も増え、周年販売できるようになった。販売単価の高いメロン栽培も始めた。やがて、グループ農家の男（経営主）も活動に参加した。こうして1年を通して量的、品質的に安定した出荷ができるようになった平成17年に、市内の既存スーパーのインショップで「地産地消の広場」という販売コーナーを設けて販売する事業を開始した。ビジネス主体を明確にし、信用度を高める目的で、今年、佐々木夫婦と専任職員の3人を役員として任意団体であったNSCを株式会社化した。現在、インショップ店舗は県南地域を中心に21店舗にまで増えている。



NSCは、インショップ販売の、(1)販売努力が不可欠だが、スーパーで地産地消の方法を貫徹して顧客に訴え、販売できる、(2)軒下料を払うが、店舗施設関連の投資を要しない、(3)既存スーパーと販売競争するのではなく、スーパー側もNSC生産者側も相乗的に顧客獲得の効果が得られる、等々のメリットを享受して、安定した地産地消事業を展開している。ジャガイモ、人参等のまとまった量を出荷できる品目は、地産地消商品としてスーパーに直接買い取りしてもらっている。統一ブランドでのインショップ地産地消の販売形態で、売れ残り品を出さない工夫、努力が凝らされている。こうして安定したビジネスを展開していることから、少数品目専作野菜作りの若い生産者もNSC構成メンバーになっており、活力がある。地産地消の新しい展開への先駆的な事例である。地域の多様な生産者を受け入れ、緩やかな連携で出荷調整をしながら加工と販売の活動を行っており、交流促進部門の大臣表彰に値する。

しろうし 宍粟市学校給食センター（兵庫県宍粟市）

1 地域概況

宍粟市は、兵庫県中西部に位置し、2008年に4町（山崎町、一宮町、波賀町、千種町）が合併しました。人口は41,635人（2013年7月現在）、世帯数は約14,000世帯の自治体です。大部分を山地が占めており、標高1,000m級を超える山々がそびえ、氷ノ山後山那岐山国定公園や音水ちくさ県立自然公園に属する緑豊かなまちです。第1次産業に携わる人口比は、2.38%で、農業就業人口比は1.81%です。旧山崎町や旧一ノ宮町には、木材市場もあり、市も「新・森のまち」宣言をして、森とともに生きるまちづくりを目指しています。

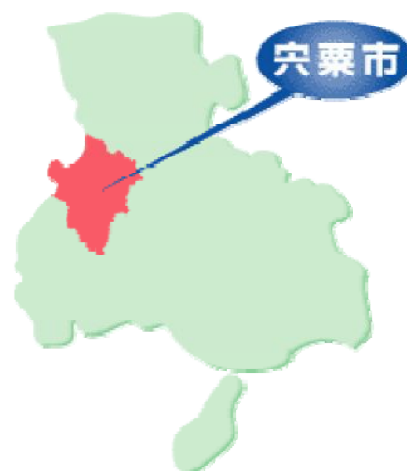


図1 宍粟市の位置
資料：宍粟市のHPより

2 活動背景・経過

全国的に高度経済成長期の中で、学校給食への地元産使用とは関わらない二次製品が使用されるようになっていきましたが、合併前の旧山崎町では1980年後半くらいから積極的に地元産食材を取り入れ始めました。1993年、宍粟市の旧山崎町での学校給食センターの開設を機に、町長の理念が実現する形でより積極的に始まりました。この時から、地元JAや山崎魚菜市場等が生産者との調整を図ることで、地元産食材の使用割合を向上させてきました。宍粟市に合併してからも、市内の3つのセンターでは、足並みをそろえ、地元産食材の使用を高めてきており、3つのセンターで3,992食（2013年5月1日現在）を提供し、市内産農産物の利用率は71.8%となっています。

3 活動内容

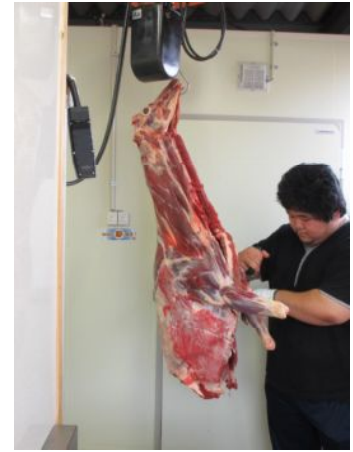
（1）地産地消学校給食メニューの特徴

宍粟市の学校給食では、3つのセンターがあり、それぞれに栄養士が配置されていますが、3センターで方針をそろえており、月に1回の会議の他、常に連絡を取りあっています。メニューについてですが、2005年に制定された食育基本法において、毎月19日が「食育の日」と決められたことをきっかけに、19日を宍粟市産100%の献立、また月に1回「ふるさとこんだて」と名付けて、19日とは別に兵庫県産100%の日が定められています。その他にも、行事食や郷土料理も積極的に取り入れており、海のない宍粟市でも食べられる淡水魚として、アユの塩焼きやアマゴの料理も出されます。



宍粟市産100%をつきつめたら、ごはんと味噌汁だけのメニューになりました（牛乳はついていません）。5月ならタケノコ、6月なら実エンドウといった具合に、味ご飯が提供されますが、ご飯の量が普段の1.4倍となり、中学生なら約1合にもなりますので、お茶碗に山盛りになってしまいます。見た目も大事なので、ここで一工夫。使い捨て手袋をはめて、自分たちでおにぎりを握ることになりました。小学校の低学年でもスムーズに取り組めるそうです。また、兵庫県産100%の日には、兵庫県には海があるということ意識してもらうために、海産物等の食材も積極的に使用しています。

また、山に囲まれた宍粟市では、近年、鳥獣害による農作物への被害が増大しています。被害対策として捕えた鹿や猪を使ったメニューの提供が 2011 年より「ジビエ給食」として始まっています。他市の事例で、学校給食でシカ肉を使うのは親御さんが反対するという事例を聞いていたため、そのような抵抗はなかったのですか、と尋ねると、宍粟市の子どもたちは喜んで食べていますし、元々家庭でも口にしたことのある子は多いと思うので、親御さんからの反対は特にありませんでした、という返答が返ってきました。経験は大事だと思います。



(2) 地産地消学校給食の食材供給ルートの特徴

まずは、米についてですが、徐々に米飯給食の回数を増やし、現在では週 5 日の米飯給食を実施しています。週 5 日になったのは、パン業者が自主廃業を決意したときでした。新しくパン屋さんを探すより、宍粟市産を使っていく方針に沿って、100%米飯給食となりました。大豆は、2002 年から、JA を通じて地元の公社へ栽培を依頼し、JA から納入されています。給食用のみそには、この大豆を使って職員が仕込んだものを使用しています。他にも地元業者が



本大豆を使用して、給食用のとうふ、油あげ、厚あげ、おから等を製造しています。小麦も兵庫県産を使いたいと JA を通じて兵庫県産の小麦を購入しています。多品目の野菜については、地域営農組合や個人農家が栽培していますが、納品はほとんどの場合、JA からの納品となります。毎月、翌月に必要な量を 20 日頃に JA および公社へ提出し、JA および公社から各農家さんに必要な品目と量があるかを確認します。JA や公社は生産者名も記したものを給食センターへ返送します。地元産で足りない場合には、市内にある卸売市場から仕入れています。お話を聞きしていると、JA が他の地区とは比べ物にならないくらい協力的な体制をとっていることがわかりました。他にも、給食ではよく使う「ゴマ」も地元産のものが使用できるように、国産の種を譲り受け、地元農家に配布し、栽培を依頼しています。卵は地元養鶏農家から直接センターへ納品されます。ジビエ給食の食肉は、地元の肉販売業者からの納品となります。ジビエ給食が実現できたのは、この業者が新たに施設を設置し、解体許可をとったからです。



る卸売市場から仕入れています。お話を聞きしていると、JA が他の地区とは比べ物にならないくらい協力的な体制をとっていることがわかりました。他にも、給食ではよく使う「ゴマ」も地元産のものが使用できるように、国産の種を譲り受け、地元農家に配布し、栽培を依頼しています。卵は地元養鶏農家から直接センターへ納品されます。ジビエ給食の食肉は、地元の肉販売業者からの納品となります。ジビエ給食が実現できたのは、この業者が新たに施設を設置し、解体許可をとったからです。

(3) その他の特徴

まずは、供給されている農産物の特徴です。米は農薬を減らした栽培方法で作られていますし、野菜は全てではありませんが、農薬を使わないで育てられたものも使っています。大豆は農薬不使用、給食で使うゴマも農薬不使用で作られています。卵は、餌からこだわった平飼養鶏のもので、濃厚卵白がとても盛り上がった健康的な卵を使用しています。

次に毎日配布される給食の献立についての説明書きです。給食日より月に 1 回程度の情報提供があるのはよく聞きますが、献立についての解説が毎日あり、栽培した生産者の名前や、農薬を使っていない栽培のことや加工製造業者名などがわかります。また、各家庭向けにも毎月 1 回の市内産の食材と生産者の名前が書かれた情報紙が配布されます。

4 評価ポイント

宍粟市の取組は、学校給食における地産地消への最高レベルの挑戦といえるでしょう。地元の農家さんが従来栽培している野菜等を使用することはもちろんのこと、「給食に必要だから」という理由で、栽培を依頼することまで行い、結果として遊休農地の解消にまでつながっています。また、手間がかかるため国内での栽培が廃れてしまった「ゴマ」まで「よく使うから」という理由で、生産依頼をしていることには驚きました。加えて、地域の連携機関の協力体制が官民間わらずに行われている点、特にJAの協力ぶりには目を見張るものがあります。



最後に、やはり、ここまで進めたのは人の思いだと痛感しました。市長の思い、栄養士の思い、調理師の思い、給食センター関係者の思いが地域を動かしたといえるでしょう。また地域で関わる人からお話しをお聞きすると、頼まれて嫌々という態度ではなく、新たなことにチャレンジするのをワクワクしながら参加する様子が印象的でした。このような大人に見守られている本地域の子どもたちは幸せだと思いました。

(審査委員 中村 貴子／京都府立大学 講師)

株式会社 ナチュラルスタンスクラブ だいせんし（秋田県大仙市）

1 地域概況

ナチュラルスタンスクラブ（NSC）の活動拠点の大仙市は、秋田県のほぼ中心の内陸部に位置し、秋田市や仙北市、横手市や由利本荘市などと接している、広大で肥沃な土地が開けた県内有数の穀倉地帯となっている。

人口は約 8 万 8 千人で、農業従事者は産業別人口比率で 6.7%（平成 22 年国勢調査）。農林水産物等の販売額は約 150 億円で、そのうち米が 128 億円と全体の 85%を占めるが、果樹と野菜は 9 億円近く、花き類・茸類で 3 億円余り、また、畜産物に関しては 6 億 5 千万円程度の販売額を示し、米作中心ながらそれら園芸作物の栽培や畜産も見受けられる純農村地帯である。

2 活動背景・経過

NSC の活動は、専業農家である佐々木彰、幸子夫妻が、新たな付加価値農業を模索するために取り組んだ、農産物の直売や加工品の製造、宅配等の事業にはじまる。

自宅前の直売店舗のほか、平成 17 年に地元スーパーから、地産地消を中心とするインショップの運営を打診されたことから、地元の生産者の有志をネットワーク化して取りまとめ、生産者が主導する地元農産物のインショップ販売をスタートさせた。鮮度と品質の高い農産物に加え、農村女性の手づくり加工品の販売で地域住民の大きな支持を受け、現在では秋田県南部を中心に 21 店舗に拡大している。

参加生産者は 140 名を数え、そのうち 20 歳代と 30 歳代が 30 名ほどに上り、若手農業者の新たな販売拠点としての意味合いも強い。

平成 25 年には株式会社化され、雇用の創出にも結び付けている。

3 活動内容

（1）地元スーパーと連携したインショップ「地産地消の広場」の展開

地元スーパーにおけるインショップの展開店舗が、平成 20 年度は 5 店舗であったが、25 年度は市外を含めて 21 店舗まで拡大。佐々木夫妻自身で管理しながら、スーパー側の意向や消費者の要望を生産者サイドに直接伝えることで、地元農産物の品ぞろえの充実と質の高い商品の地産地消を実現させてきた。全店舗での販売額は、24 年度で 1 億 8 千万円近くに達する。



(2) 女性・高齢農家から大規模農家まで参画できる活動

インショップにおける農産物の少量多品目販売に加え、漬物や菓子類などの手づくり加工品の提供は、農家の女性や高齢者の直売活動への参加も促してきた。また、大量生産する専業農家の会員に関しては、スーパーの一般青果売り場での販売につなげるなどして、幅広い農家の地産地消活動への参画を可能とした。



(3) 資源循環システムの構築

平成 24 年からは、新たな取り組みとして、スーパーで発生した食物残渣をペレット状に堆肥化し、NSC の会員限定で米やリンゴ、枝豆等の栽培に利用している。この堆肥で栽培された農産物は全量スーパーで買い取ってもらうといった、資源循環システムを構築した。この取り組みは、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」に基づいて国から認定され、代表の佐々木氏を含む 9 名の生産者が登録利用者となっている。



(4) 秋田県立大曲養護学校との交流・連携

市内の大曲養護学校に対し、平成 20 年度から給食用の食材 (250 食分) を納入するとともに、仙北地域に伝わる伝統的な米菓も提供している。また、23 年度からは生徒の営農実習を受け入れ、現在は年間 40 回ほどの生産から加工、販売に至るまでの農業活動を通して NSC の会員や消費者との交流を図っている。



(5) 農家の所得向上や農業後継者の育成をサポート

農産物の直売やスーパーへの直接販売は、農家の新たな販売先の開拓として所得の向上を実現させる。特に若手農業者については、そのまま栽培意欲を高揚させることになることから、NSC として研修機会や交流の場を活発に設けることで会員間の生産技術の交換や伝承が進められ、地域の農業後継者の育成にもつながっている。

4 評価ポイント (成果等)

農産物の直売に取り組んでいる農業者は、一般的に個人で直売所の会員となったり生産者組織を結成して直売所を運営したりするケースが多いが、今回農林水産大臣賞を受賞する NSC の代表の佐々木氏は、スーパーからインショップの運営管理を任せられながら、自身の農業経営の多様化のみならず、生産者の直売活動の支援のほうにも活動の重点を置いている。

その支援の拠点である地元スーパーのインショップは 21 店舗にもおよび、地域農業を発展させ、地元生産者の所得拡大を実現させるための献身的ともいえる各種の取り組みは、無比の活動として特筆に値する。

また、養護学校の生徒たちの営農実習の受け入れは、生徒たちの栽培学習の場となっている点に加えて卒業後の就職に役立っている一面もみられ、農業の地域貢献的な役割の大きさに改めて気づかせてくれることも受賞する意義が大きい。

(審査委員 勝本 吉伸/株式会社シンセニアン 代表取締役)

JAくろべ 女性部（富山県黒部市）

1 当該地域と組織の概況

（1）黒部市の概況

黒部市は、富山県北東部に位置し、北から東には入善町、朝日町、長野県の県境が、南から西は魚津市、上市町、立山町に接しており、面積は427.96k㎡で、富山県の約10%を占める。同市の地形は北アルプスから富山湾まで約3,000mの標高差があり、高山帯、低山対、さらに黒部川の広大な扇状地がひろがり、富山湾沿岸部まで変化に富んでいる。年間平均気温は平野部で14℃、年間降水量は平野部で2,277mm、山岳部で4,000mm以上と、我が国屈指の多雨多雪地帯となっている。



2010年国勢調査による黒部市の就業人口は21,382人で、富山県の就業人口の3.9%を占めている。産業別就業人口比率は、第1次産業4.0%、第2次産業42.8%、第3次産業52.8%となっている。また、産業別就業人口比率を富山県・全国と比べると、第1次産業の割合は同程度であり、第2次産業の割合が高く、第3次産業の割合は低くなっている。

主な産業は工業、農業、水産業であり、農業就業人口比率は3.7%（2010年10月）である。

（2）JAくろべ（黒部農業協同組合）の概況

沿革を見ると、1969年5月、旧黒部市8農協が合併し、黒部市農協となる。そして、1972年4月、旧宇奈月町4農協と合併し、黒部農協となった。2007年4月には、支所を再編し、12支所から3支店に統合した。

組合員数（2013年1月末）は正組合員が4,403人、准組合員が2,689人である。役職員の数（2013年1月末）は、理事16名（内女性1名）、監事4名、正職員115名、臨時職員22名である。

おもな事業別事業高（H24年度）は、貯金残高59,440百万円、長期共済保有契約高198,750百万円、購買事業・生産資材3,553百万円、購買事業・生活物資4,379百万円、販売事業・農産物1966百万円、販売事業・畜産物627百万円などとなっている。取扱高が多い順に見ると、米1,714百万円、豚537百万円、種苗128百万円となっている。

2 活動の背景と内容

（1）発足の経緯

JAくろべ女性部は黒部農協の発足と同時に活動を開始した。女性正組合員と女性職員の有志により組織され、会員数は508名である。主な活動は本部役員13名と8支部の役員30名で行われている。また、女性部には女性部の役員を中心とした「黒部だいこんの会」（代表、高本一恵氏、会員数12名）がある。



（2）活動内容

1995年から「愛の米一握り運動」を開始し、新米を黒部市や宇奈月町の福祉施設に寄贈している。2011年からは遊休地の水

田を利用して、景観の美化と食育の推進のため、地元小学生と一緒に菜の花の播種を行い、収穫したナバナは年間 100kg を収穫し、学校給食の食材として利用している。また、菜の花の開花期には「菜の花まつり」を行い、保育園児、小学生、老人・福祉施設の人々を菜の花畑に招待し、地元食材を使った料理を振る舞うなど交流を行っている。



2007 年に女性部の有志によりおにぎりの製造・販売を行う「黒部だいきんの会」を設立した。この会は市内外のイベントに積極的に参加し、黒部産の米と清涼な湧水を使ったおにぎり（1 個 100 円）を販売することで、黒部産米の普及と消費拡大に寄与している。また、2015 年春に北陸新幹線が富山まで開業することを見据えて「農家のお母さん弁当」の商品開発を行うなど熱心に取り組んでいる。

なお、おにぎり 1 個の販売について 1 円を寄附することをきめており、金額がまとまったところで、子どもたちの教育振興や東日本大震災の被災地支援のために関係機関に贈っている。

さらに、2009 年から小学生の農家宿泊体験を実施している。「農と暮らしを学ぶ夏休み農家一泊体験」と題して、各農家に 1~3 名の小学生が分宿し、薪割り、ニラの調製、モモの収穫など受け入れ農家の経営に合わせた農業体験と晩御飯を一緒に作るなど、日頃やらないことを体験している。毎年 40 名の参加者がある。

(3) 活動の広がり

JA くらべ女性部の活動は米の消費拡大や食農教育といった一般的な地産地消活動からグリーン・ツーリズムや地域環境整備という高度な次元に広がっている。

2011 年「グリーンツーリズムとやま」の委託を受けて、「とやま帰農塾・黒部塾」を開催するようになった。これは都市住民に農業、農村における体験をしてもらい、農家民泊も行うことで、地域農業者と都市住民の交流を図る活動である。延べ人数で 2011 年は 55 人日、2012 年は 120 人日と増加している。

さらに、歴史遺産である「巻江」と呼ばれる用水路とその周辺環境を整備する「十二貫野用水巻江こーりやく隊」を有志で結成し、泥や落ち葉が埋まった用水路を清掃したり、ササユリ自生地復活のために実生株の養成と定植などの活動をしている。



4 評価のポイント

JA くらべ女性部の取り組みは、単なる農産物や農産加工品の製造・販売に留まっていないところが高く評価される。児童・生徒への食農教育、グリーン・ツーリズムや地域歴史遺産の保全など周年を通じて行っている。無論、500 名余の女性部員すべてが活動に関わっているわけではない。コアメンバーは「黒部だいきんの会」を中心とする十数名の有志メンバーである。高本女性部長を中心としたこれら有志メンバーのアクティビティは高く、周りと一緒に活動の輪を広げている。

ただ、活動によっては、まだ緒についたばかりのものもある。今後は、若手女性部「ヤングミセスの会」を巻き込みながら、地産地消活動を広げ、さらに深めた農業と暮らしの大切さを次世代につなげる活動が期待される組織である。

(審査委員 野見山 敏雄/国立大学法人東京農工大学大学院 教授)

平成25年度
地産地消推進全国フォーラムの記録



○平成 25 年度地産地消優良活動表彰

ユネスコの無形文化財に、和食の登録が期待されている。季節感を大事にし、また地場で採れる素材をいただくという、和食文化の根底を支えているのは、地産地消ではないかと思う。

地産地消優良活動表彰は平成 17 年度から始まり、今年で第 8 回目。審査は、活動の中身は勿論のこと、どういう方々が活動に関わり、支えて、そして地域に効果をもたらしているかという点に着目してきました

が、今回は、地産地消の取り組みが、地域のコミュニティを活発にしたり、また地域の文化を支える力を持っていると感じさせる内容のものがたくさん見受けられた。



今年の応募の特徴としては、一つに、地産地消が多様な取り組みに広がり、進化、発展しているということ。地産地消が言われ始めた時は、直売所を作り、地場の非農家世帯に食べてもらうという目的の取り組みが多かったが、昨今は、地産地消への取組みを契機にして、地域の課題を意識し、それをどう克服すべきかを考え、活動している。

二つ目に、そのような取り組みは、高齢者、学童を含む一般消費者を巻き込んでいるということ。例えば、地域の自然環境保全活動、耕作放棄防止の取り組み、食育、都市農村交流、更には住民の健康維持などで、地産地消は新しいコミュニティの創造に繋がっている。地産地消の活動は、市民運動やコミュニティ活動に広げていける可能性があり、そのモデル的な事例が沢山見られた。

三つ目は、これまでの地産地消は中高年者が活動の中心であったが、今回の受賞団体には、次の時代を引っ張ってくれる若い人たちが活動に加わっているということ。一過性ではなく、持続的に発展する活動であることが裏付けられていた。

地産地消の取り組み方によるが、市場のニッチ（隙間）がまだまだたくさんある。地場産を使った商品づくりが基本であるが、心のこもった手作りの品、商品と一緒に地域の良さを売り込むことなどで、マーケットは広がっていく。そうすれば、単にスーパーとの競争にはならない。今回の受賞団体には、スーパーのインショップをうまく活用している事例もあった。既存のスーパーと共に生きるというのも一つの大切な考え方である。市場は飽和状態で競争も多く、価格競争に陥りやすい。そうならない工夫やヒントが見受けられた。

地域振興部門で農林水産大臣賞受賞の兵庫県の宍粟市学校給食センターは、あえて自校式で地域密着型、あえて和食の給食を心がけて提供している。地元の農協や営農指導員などの協力を得て取り組んでおり、地産地消学校給食の事業にとどまらず、食育、地域の活性化や交流、環境や景観を守る活動までの広がりをもって、大きな効果を生んでいる点が評価された。

交流促進部門で農林水産大臣賞受賞の秋田県のナチュラルスタンスクラブ（ナチュラルスタンスとは、「自然体」という意味）は、背伸びをせず、常に自然体で自分たちが作っ

たものを買ってもらおうという精神で取り組んでいる。軽トラでの移動販売から始まり、スーパーに地産地消コーナーを設置していただくようになった。

考え方としては、スーパーに来るお客さんには、地産地消品を買って貰い、地産地消を求めて買いに来るお客さんには、スーパーの仕入れ品も買って貰う。このような連携で、市場を混乱させず、地元のことを大切に販売している点が評価された。

全国地産地消推進協議会会長賞受賞の富山県のJAくろべ女性部は、JA女性部の部会活動を通じて、地域に地産地消の考え方を根付かせている。更に、この地産地消の活動を行っているメンバーの中から自然発生的に食育活動や地域の歴史的遺産である農業用水路「巻江」（“まきえ”と読む。加賀藩政の時代にこの地方に築かれたもので、湧水を取水し、中腹の水田に灌水する小用水路）の保全活動を行うなど、世代を超えて地域住民が一体感を高める部会活動に発展している点が評価された。

○第6回地産地消給食等メニューコンテスト

イタリアのスローフードは、まずは子供たちに地域の美味しい食材の味を教えることに取り組んでいる。味を教えて、次に食材を調理する方法を勉強して、その食材を手にいれるために、地域の生産者を応援しようという流れである。メニューコンテストには、そのような活動の体系が期待されている。

今年は150件の応募をいただいた。出展メニューの評価は勿論ながらも、年間でどのようなメニューづくりの工夫を行っているか、地域と連携した地産地消の取り組みやその成果など、慎重に公正に審査を行った。傾向としては、学校給食の応募が多く、東北や関東、九州からの応募が多かった。来年はぜひ、近畿、中国四国からもたくさん応募していただきたい。

応募の内容を評価すると、その第一は、新メニューの開発や、地域で昔からよく食べられている料理を学校給食のメニューとしてアレンジして取り入れるなどの工夫されている。

第二に、学校給食・社員食堂部門においては、給食時間に、給食に使用した地場農産物を紹介することで、郷土の理解に繋げる取り組み、給食だよりの発行、家族や父兄への情報提供、学校給食から地域のコミュニティに広げていく活動などが見られた。

第三に、料理の彩りや盛り付け方が、児童生徒が美味しく食べられるように工夫されている事例が多かった。

農林水産大臣賞受賞の岩手県の矢沢保育園では、マコモダケや日本で唯一、花巻市で飼育されるほろほろ鳥、三陸の海産物や雑穀など、地元食材をふんだんに取り入れたメニューを提供している。また体験学習の一環として、旬の食材を使ったクッキング体験や、保護者に意見を聞く機会を作って保護者の意見を反映させるなどの点が評価された。

文部科学大臣賞受賞の石川県宝達志水町立押水中学校は、年間の地産地消率30%以上と高く、また県内水産物の加工品について、県の協力を得ながら、独自で栄養分析を行い、カルシウム豊富な給食メニューとして提供している点など評価された。

外食・弁当部門は、メニューの内容が益々洗練され、魅力的なものが増え、その土地で採れたものを出来るだけ活用した健康志向のメニューが多くなってきている。残念なことに、応募写真の中には、お膳の配置に違和感を感じるものがあった。お椀の位置も

料理には大事なことであり、日本の食文化、マナーの面からも、しっかり伝えていくことは重要で、その意義も本コンテストにあるのではないかと、審査委員会において確認された。

農林水産大臣賞受賞の滋賀県の多賀クラブは、古民家を活用してレストランを開業しており、月に1度、公開日を設けて、そばうち体験や試食会等を行うことで交流活動に広げている点が評価された。また、食料産業局長賞受賞の福井県の株式会社アスピカは、冠婚葬祭の行事や介護事業を展開する中、故人の好きだったメニューや地元の伝統的な料理を取り入れるなど、年間40万食の地産地消メニューを提供し、また地域に雇用を生んでいる点など評価された。

本日受賞された皆さんは、今後も地域の先頭に立ち、地産地消活動の継承・発展に寄与していただきたい。

講演 「いのちはぐくむ農と食」

全国地産地消推進協議会 会長(東京農業大学 名誉教授) 小泉 武夫



地産地消の推進が日本の将来を発展させると、私は思う。

食べものは命の綱。自分で食べるものは自分でつくるということは、昔から当たり前に行われてきたことで、他国の民族でも同じことである。

しかし日本はいま、農水産の力が弱くなり、外国に食料を委ねている状況で、そういう現実が日増しに強くなってきている。今後のTPPの動きによっては、さらに大変な状況になるのではないかと予想されている。

富国農民とは、農家が強ければ、農業が強ければ、その国は豊かであるということ。その考え方でいくと、日本は貧しい国である。日本の食料自給率は39%。ボーダーラインを越していると思う。日本に生きている我々が、次の世代に襁を渡すためには、食料自給率、地産地消率を高めて行かなければならない。いつまでも外国から食料が来るかどうかかわからない。もっと真剣に議論しなければならない。

東南アジアのある国など、他国には食料を出さないと言うところも出てきているし、日本に食料を供給しているオーストラリアやカナダなどの国々が、異常気象などが原因で、自国の自給率が下がってきているのが現状。また、今までは考えられなかったBSEや鳥インフルエンザなども起こっている。このような状況が今後、日本にどのような影響を与えるのかと考えると不安である。

日本の専業農家の就農年齢は68歳。世界でも高い部類に入る。今の日本は、68歳に食料を頼っているという現状。全国の田んぼや畑の耕作地の放置面積も、39万8千ヘクタール。今はもっと増えているかもしれない。

このように日本の食料は本当に厳しい状況。今日、表彰された皆さんの活動こそが、この国を助けていくのではないか。こういう取り組みこそ予算化をして欲しい。予算化を行い、国全体で地産地消を進めていく環境も重要だと思う。

自分たちで作るものが一番安全で安心。外国に食料を頼って、食料の安心安全はどうなるか。水産物について言えば、かつて日本の三大漁港は、釧路(北海道)、八戸(青森)、境港(鳥取)だったが、今、一番水産物が集まるのは、成田空港。以前の日本は、自分たちで魚を捕って、食べて、外国に売るほど、水産事業率が高かった。

イギリスは、今から40年前は自給率40%だったが、現在は80%を超えている。イギリスは、州の単位で農産振興を行っている。州が、生産者にそれぞれ農産物の生産を割り当て、出来たものは、その州が買い取る仕組み。だから生産者は安心して生産する。買い取った農産物は、学校給食に収めて、そして、周りの食品産業に販売する。自分たちで作ったものを、自分たちの州で食べるから、自給率は100%になる。やれば出来

るという見本がある。

日本の就農年齢が**68歳**ということは、物理的に見ても長くは続かない。若い人を田舎に送り込むにはどうすればいいか。私の思案ではあるが、**16歳～25歳**の間に農山漁村に行く機会をつくる。大学生の場合は、大学の授業はノートパソコンで**1週間に1回**レポート出し、農閑期になったら学校に戻って勉強する。強制ではなく、カリキュラムの一環にする。農山漁村に行った学生の生活費、交通費等は、全て国が負担する。若いサラリーマンが行けば、その給料や生活費を負担する。この条件で全国**500**の市町村に**50**人ずつ若い人が行ったと試算すれば、年間**570**億円。お祭りをやってもお神輿を担ぐ人がいない、商店街はシャッター通り、そんな地域に都市部から若い人が**50**人行って、地元の若い人と一緒に動いたらいい。そうすれば、各地に若い力や若い情熱が生まれて、日本が地方から蘇るかもしれない。

私はいくつかの大学で客員教授をしている。講義を受けている学生たちに、高齢の方々に食料を頼るのではなく、自分たちの食べ物は自分で作ろう、ましてや将来、子供を産んで育てていくなら、今から自分の食べるものは自分で作る気持ちを持たなくてはダメだという話をした後に、行く気があるかと尋ねると、**8割**の学生は手をあげる。

農家に若者が行かないというのは、マスメディアが作ったこと。大分県の大山町では、農家が6次産業化の取組を行うということで、自分の作った最高の小麦で世界一のビスケットやクッキーを作りたい人を**3名**募集したところ、**80～90名**の応募があった。また、北海道中標津町でも、ある牧場が世界一のチーズづくりに挑戦するから牧場で働かないかと**3名**の募集を行ったら、全国から**140名**の応募があった。若い人が農山漁村に来ないというのは間違い。やりたいことや条件さえあれば、人は来てくれる。さっきの小泉思案については、実際にやってみたいと思う。

和食のユネスコ世界遺産の委員に就任している。和食が世界で認められるなら、外国の農産物で作るといえるのは違和感がありすぎる。和食は、日本人の食パターンの原点。日本で採れる材料から作るのがほんものの和食である。

平成**25**年3月に、全国の新聞に厚生労働省発表の全国都道府県別平均寿命ランキングの記事が出た。トップは男女共に長野県。驚いたのは沖縄県で、男性が**30**位、女性**4**位。沖縄は長寿県ではなくなった。その原因は、地元の食べ物を食べなくなったから。昭和**20**年以降、アメリカの影響を受けて、急激に肉食になり、ランチョンミート等の缶詰や牛肉をよく食べるようになった。47都道府県中、1人あたりの肉消費量が、ダントツで沖縄県。そして、一番野菜の消費が少ないのも沖縄県。特に働き盛りの男性が早く亡くなっている。沖縄は、昔から医食同源、薬食同源を受け継いできた。医食同源、薬食同源というのは良い薬、良いお医者さんを体の中に入れておけば病気にならないということ。これが沖縄の生き方だった。

このような現象は、日本全体に広がってきている。平均寿命も、もう日本は世界一ではない。医療費が世界一かかっている国。日本の健康平均寿命で計算すると、日本はもっと低くなるだろう。

日本は和食に戻ったほうがいい。それには地産地消の推進は欠かせない。

なぜ、和食を食べると元気なのかは、遺伝子を見ればわかる。日本人は2種類の遺伝

子を持っている。家族の遺伝子と民族の遺伝子。民族の遺伝子は、日本人の顔や蒙古斑だけではなく、食べ物にも影響している。日本人は70年前までは牛乳を飲んでいなかった。ラクターゼがないから乳糖不耐がおきて、お腹がゴロゴロしたりする。肉も同じで、肉ばかり食べ過ぎると、大腸がんが増える。

日本人はこれまで、主に7つの食材を食べてきた。根菜、野菜、果物、山菜、豆や大豆、海藻、そして米や麦。魚や肉がなくても、和食は成立する。女子栄養大学で出されている食品成分一覧でみると、和牛のタンパク質は17～18%、大豆は乾燥させたものに水を含ませて牛肉と同じ水分で測ると、16～17%でほとんど変わらない。

そして7つの食べ物は、全て植物。植物は繊維でできている。繊維は腸を整えてくれる。今は脳より腸と言われる。免疫の8割は腸で作られている。日本人は腸を強くすれば、長生きする民族である。

地産地消で和食を食べていた時代に、40数兆円も医療費がかかっていたらどうか。この40～50年の間に急激に生活習慣病が増え、病院に行けば自己負担は2～3割、あとは国が負担している。政治への働きかけまで発展していかないと、地産地消は難しくなる。

全国約270の市町村の小・中・高校生を対象に、「あなたは今、住んでいる町は好きか」というアンケートを「好き」「きれい」「わからない」の選択で行ったところ、8割が「わからない」、次が「きれい」、これが今の日本の現実。

好きと答えたところは、全国で40ぐらい。学校給食で地元の食べ物を子供たちに食べさせる、地元の材料の供給量が多ければ多いほど好きと答えている。

好きという答えが多かったのは南国市。学校給食の地場産率の全国平均は23%に対して、南国市は91%。高知県全体から食材を集めている。二番目は、福島県の飯舘村で、地場産率87%。今は福島第一原子力発電所の事故により、避難指示区域に指定されている。三番目は栃木県都賀町。全て学校給食の地場産率が85%以上の地域。そのような地域で育つ子供たちは、自分の住む地域が好きと答えている。

今日は、この話題を最後に提供して、話を終わりたいと思います。ありがとうございました。

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）。

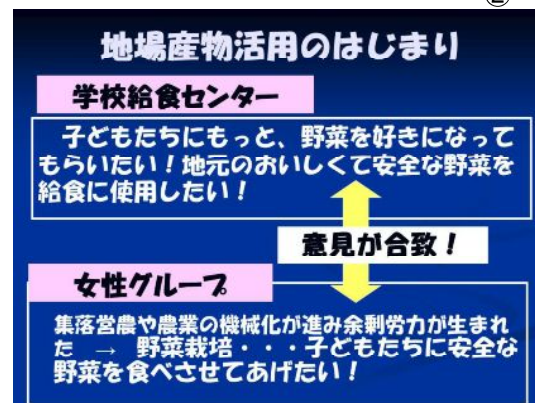
当時、給食センターの栄養士は、「子どもたちが健康に育つためには、野菜を好きになってもらいたい！そのために地元のおいしくて安全な野菜を給食に使用したい！」と考えていた。また当時は輸入農作物の問題があり、「子どもたちに安全な野菜を食べさせたい！」という考えが広がってきた頃でもあった。一方、集落営農や農業の機械化が進み余剰労働力が生まれ、農家に女性グループが誕生してきた（②）。

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

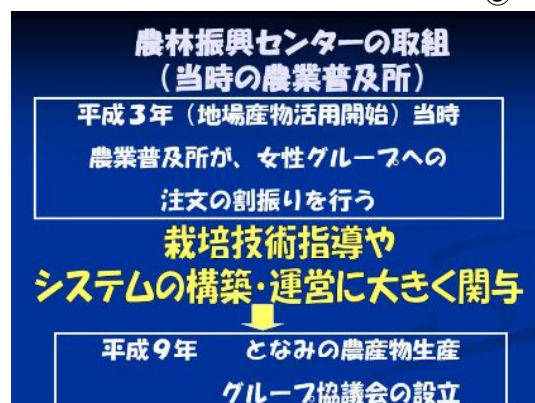
①



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、新聞に掲載している
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)＝市場価格の高値の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・ ・曲がりが極端なきゅうり・

⑨



⑩

学校給食の野菜使用実績表

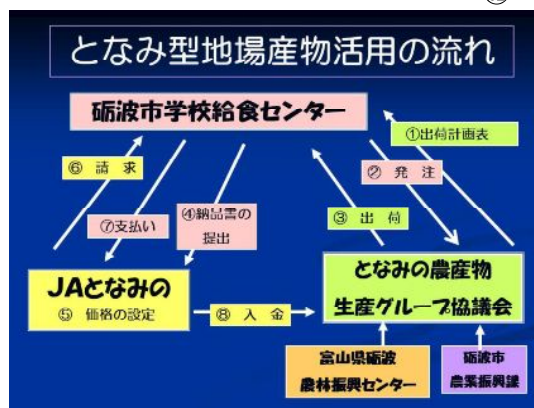
H24年度	たまねぎ(kg)		小松菜(折り菜含む)	
	地場産	青果	地場産	青果
4月	0	1890	107	192
5月	0	2540	190	605
6月	480	1860	478	150
7月	2599	0	505	0
9月	140	2400	600	0
10月	0	2780	406	230

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。



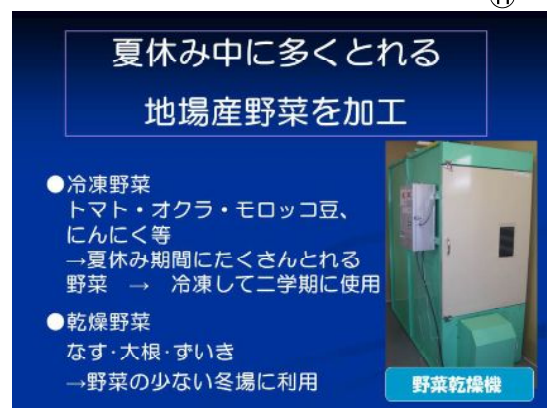
それでも、生産者が一生懸命作った安全でおいしい野菜なので、規格外製品で毎年地場産のコロッケを作っている。しかし、給食費にも限りがあり、だんだん作る種類も少なくなってきた。このような取組に対して行政からの補助があると、もっと加工食品にでき規格外の地場産物の活用促進を図ることができるので、ぜひ行政機関からの補助事業をお願いしたい。

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



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



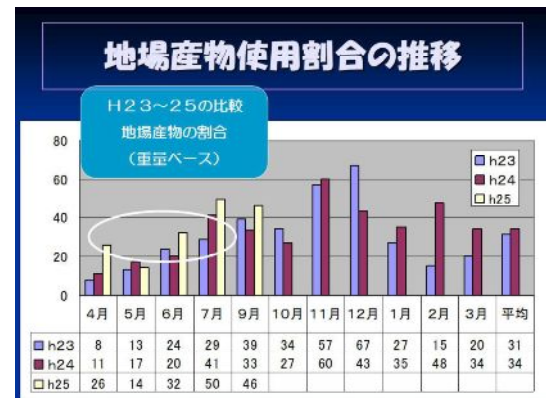
㉖



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

平成25年度 地産地消推進全国フォーラム 参加者アンケート回答

所属	評価 ※	フォーラムの感想	取り上げて欲しいテーマ	国で推進して欲しい事業	その他
学校給食関係者	1	地場産物を活用した活動内容の紹介が写真もたくさんあり、わかりやすくて良かった。講演もあり、とても勉強になった。	畑で食べられないで、転がっている野菜を加工食品にもっと使用できると良い。色々な取組みの例やヒントを紹介してもらえるとありがたい。	(給食に使えない)規格外品の地場産物を加工食品にする際の補助事業をお願いしたい。	魅力的な内容がたくさんあり、とても今後の参考になりました。もっと時間があれば嬉しい。
学校給食関係者	1	いろいろな取組みを聞かせて頂き、参考になった。	食の安全安心をどのように確保していくか。食材疑惑が取りざたされているが、何が安全で安心に食べられるかをテーマにしてほしい。	農業漁業につく若い人を育成してほしい。	地産地消の地域を広げて、関東内だったらもう少し使用量の拡大につながるのでは？
学校給食関係者	1	非常によい取組みをきかせてもらって、元気を頂いた			それぞれの地域で苦労されていることはたくさんあったようだが、一つ一つ乗り越えてきたその過程が素晴らしいと思った。
学校給食関係者	1	とても良い話なので、もっとたくさんの人に聞いてもらえるといい。埼玉、東京、千葉、神奈川の学校には、県教委に文書を出して来てもらってはどうか。			
学校給食関係者	1	他県の取組みや、企業で実施している取組みなど、いろいろな方法を知ることができ、大変良かった。自分の学校でも取り入れられることはチャレンジしたい。			
学校給食関係者	2	次回も行って欲しい	生産者との連携の取り方、関係機関とのつながりの持ち方	行政がもっと目を向けてバックアップする方法	改めて地産地消の大切さ、上司が取り組んでいることがとても大切なことと実感した。
農業者・農業者団体	2	自分たちのグループが表彰だったので、がんばって寄せて頂いた。優秀な人たちの様子が伺えて良かった。	年1回はどこかのお話をネットで見て参加させてもらっている。元気を貰えて良いし、困った時のヒントになるので、色々してもらおうとありがたい。		学生を農家に送り込む話があった。実習の方を何人か受けているが、やろうと前向きに参加してくれる人なら良いですが、邪魔になる人がほとんど。農家の作業の妨げにならない方々を送ってほしい。
農業者・農業者団体	2	小泉武夫先生の講演が良かった。	・食はいのち、子は宝。 ・未来の子供たちに何を残し、何をなすべきか。 ・農業の大切さ	農業を粗末にする国は栄えた試しがない。地産地消にもっともつと力を入れて欲しい。	
行政関係者	1	全国の優良な活動報告を受けて、大変参考になった。行政、JA、各関係団体の強力な思いがないと推進されなと思った。	民間業者がすすめる事例	地産地消を進める市町村等地方公共団体への支援。地産地消率の向上の義務化(最低実施率の設定)	

所属	評価 ※	フォーラムの感想	取り上げて欲しいテーマ	国で推進して欲しい事業	その他
行政関係者	2	全国の実践活動を直接聞くことができ、地元に戻って自身の取り組みに役立つアイデアをもらった。	道の駅における地産地消、産業振興、地域交流等の取り組み事例など	10分の10補助事業の拡充	
行政関係者	2	給食センターと生産者をむすびつけるプロデューサーの人たちの表彰もあれば良いと思う。一番苦労されている方ではないか。(行政も含めて)その取り組みをきいて、他の地域も進めることが地産地消の拡大につながるのでは。		学校給食用に加工品を作れるような事業	都市の消費地では、地産地消は難しいため、ある地域(生産地)と消費地をつなげてパートナーとして食材の供給や食育活動が行えるのでは。生産地と消費地のパートナーシステムも行えたら嬉しいです。(私は生産地のものなので)生産者の思いを消費地に伝えたいので。
行政関係者	2	活動内容紹介の発表は、どれも良かった。時間にしばられていたが、もう少し話を聴きたい発表もあった。審査講評は手短かに。			
民間企業	1	初めて参加し、大いに刺激を受けた。小泉教授の話は楽しく拝聴させて頂いた。	①6次産業化の取り組み事例、特に地域経済へのインパクトが大きな例、②地産地消の取り組みをアグリビジネスの視点からまとめて欲しい。		是非この取り組みを継続して欲しい。ありがとうございました。

※内容の評価	1	とても興味深かった
	2	興味深かった
	3	普通
	4	興味をひかれなかった

平成25年度 農山漁村6次産業化対策事業（農林水産省）

平成25年度 地産地消推進全国フォーラム 実施報告書

事業実施主体・発行元

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう）

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町45 神田金子ビル5階

TEL03-4335-1983 FAX03-5256-5211

e-mail : chisan@kouryu.or.jp URL : <http://www.kouryu.or.jp/>

本報告書に記載された内容について、全部または一部を無断で転写、複写、コピー、電子媒体などへの転用を禁じます。