

平成28年度 地産地消コーディネーター育成研修会

秋田会場 開催報告〈速報版〉

- 開催日時：平成28年11月24日（木）～25日（金）
- 開催場所：秋田県五城目町
1日目 五城目町立五城目第一中学校
2日目 五城目町立地域活性化支援センター(ババメベース)
- 参加人数：45名（現地研修26名）
- 実施プログラム （敬称略）

第1日目 11月24日（木）

12:00 開会・挨拶

(一財)都市農山漁村交流活性化機構 専務理事
五城目町教育委員会 教育長
五城目町立五城目第一中学校 校長

山野昭二
畑澤政信
館岡和人



まちむら交流きこう
山野専務理事



五城目町教育委員会
畑澤教育長



五城目第一中学校
館岡校長

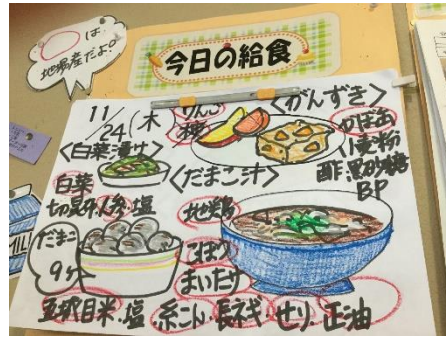
12:20 給食風景、給食施設の見学・学校給食の試食



「馬場目川」「五城目城」等の組子細工の扉がある校舎は館岡校長先生に、給食室の中は吉原先生にご案内頂きました。



給食室は学校の中央にあり、廊下には、中が見えるように丸い窓が設置されている。



今日(11/24)の献立は、地元郷土料理の「だまこ汁」と、「がんずき」



給食の様子。今日もほぼ、食缶はカラ。訪問時は、準備・片づけ時間や残量、エプロン・箸の持参等を、各クラスで競う「ペロりんピック」開催中でした。

13:20 話題提供

①「秋田県の学校給食における地産地消の取組み」

秋田県 農林水産部 農業経済課 調整・六次産業化班

高田 寛之

②「五城目町食育推進計画に基づく地産地消・食育活動について」

五城目町 農林振興課 参事

越高 孝子

14:00 事例紹介

「五城目第一中学校における学校給食の地場産物活用について」

五城目町立五城目第一中学校 主任学校栄養士

吉原 朋子



秋田県 農業経済課
高田氏



五城目町 農林振興課
越高参事



五城目第一中学校
吉原先生

高田さん（左）からは、学校給食への地場産物食材の供給や活用に関する県の取組みを、越高さん（中）からは、県内でもいち早く取り組む食育推進計画に基づく町の食育や地産地消の取組みを、吉原先生（右）からは、五城目第一中学校で取り組む「家庭の見本になる食事」を目指す学校給食の取組みについてお話を頂きました。

15 : 15 各地における地産地消推進の活動紹介

①岩手県「住田町食いくプロジェクト」の取組み

住田町 保健福祉課 主任栄養士

佐藤 香織

②秋田県「横手市学校給食センターの地場産物・国産食材活用の取組み」

横手市立横手北中学校(横手学校給食センター)栄養教諭

山下 康子

③秋田県「地場産物の利用拡大にむけた取組みについて

～給食用野菜生産流通モデル実証事業を受けて～

大仙市西部学校給食センター 主任学校栄養士

藤澤 一子



岩手県住田町 保健福祉課
佐藤氏



横手市学校給食センター
山下先生



大仙市西部学校給食センター
藤澤先生

佐藤さん（左）からは、地場産物を活用した学校給食や商品開発、交流活動など地産地消を核としたまちづくりについて、山下先生（中）からは、約4,000食を提供する大型学校給食センターにおいて、より多くの地場産物を活用する工夫について、藤澤先生（右）からは、県事業を活用した地元農事組合法人と連携する地場物活用の仕組みづくりによる成果等についてお話を頂きました。

16 : 50 企画委員のコメント・質疑応答など



(株)アイホー
熊谷部長



長野県 朝日村立朝日小学校
杉木先生



佐賀県 唐津市立浜玉中学校
福山先生

17 : 20 1日目終了



第2日目 11月25日(金)

9:00 活動紹介「地域をつなげる地域おこし」

五城目町地域おこし協力隊

石田万梨奈

丑田香澄

柳澤龍

9:30～ ワークショップ(90分) ※班に分かれて意見交換を行いました。

「Enjoy!地産地消 - PPAP(Program of People and Place)」

★進行役(ファシリテーター):五城目町地域おこし協力隊(3名)

11:00 全体共有・質疑応答

11:30 施設見学(五城目町地域活性化支援センター)

12:00 昼食会場へ移動・昼食 ※五城館「青春スクールランチ」

13:30 現地見学「道の駅五城目」※学校給食食材からの商品化「カボ缶」を販売

14:30 終了・解散



五城目町地域おこし協力隊
石田氏



五城目町地域おこし協力隊
丑田氏



五城目町地域おこし協力隊
柳澤氏

地域おこし協力隊の皆さんが取り組む五城目町でのプロジェクトを伺いました。どの取り組みも、地域の人・物・歴史等を大事にしながら、地域の資源を掘り起こして見つめ直し、また地域の人がやりたいことを応援しながら、共に取り組む仲間を作りながら、今の時代に沿う方法を付加して活動されていました。

ワークショップは3班に分かれて、地域おこし協力隊が進行役となって行いました。

◆秋田会場ワークショップのテーマ:「地産地消の枠を広げる」

ワークショップでは例年、地産地消に精力的に取り組む中での類似課題が浮き彫りとなっていることから、「地産地消を推進すると、同じ課題に直面する」止まりではなく、数々の課題の中でも、「それでも地産地消に取り組む!」という大目的の再確認や、湧き上がる想いを発見する時間を設けることで、各自が地域に帰った時に何か一つでも具体的なアクションに繋げて貰う。



①激論!! (学校給食の地産地消 vs アンチ地産地消)

◆推進派の意見 (学校給食の地産地消を推進すべき理由)

- ・地域経済が活性化される
- ・災害に強い
- ・地域社会における、人と人の繋がり
- ・感謝の言葉を直接かけあう関係性が励みになる
- ・(農家の立場から)新鮮で朝採れのものを食べさせたい
- ・子どもの成長に、地域で寄与する喜び
- ・余剰生産物の効率的な活用などで地域の困りごとを解決できる

◆アンチ派の意見

(学校給食の地産地消を推進するのが困難である理由)

- ・急な対応が困難
- ・安定供給が困難 (採れない時期がある、量や種類の不足等)
- ・メニューが限られる
- ・世界や国内で比較して、より安心安全なものを選択するほうが効率的
- ・旬ではないものですら何でもネットで買える便利な時代に、限られた野菜しか買えない地産地消は非効率的
- ・地元のもの=安全という保証は全くない
- ・メキシカンやカルボナーラ等を食べてもらい多様性を経験してもらうのも一つの食育ではないか



②「アンチ地産地消の行方」「知らぬ間に巻き込むまちづくり」(協力隊からのプレゼン)

「学校給食の地産地消」を推進したい思いは、子供たちを思う気持ち、地域を愛する気持ちが原動力。広い視点で捉えれば、それは「地域の活性化」「まちづくり」へとつながっている。

若者が戻り子供が増えて、地域人口が安定すること、エネルギーと食料の自給率が上がり、生活が安定すること、お金が地域での消費に回って経済が安定すること、環境の配慮し、田畑や海、自然と共存すること、これを実現していくためのベースは、「地産地消」である。



③地産地消に対する「各自の思い/ストーリー」を書いて、語り合う

◆地産地消になぜ取り組むか?各自の思い/ストーリー

○農家がその地で育てた食材を子どもたちに食べて貰う。それこそが自分が取り組みたい一番の目的。

○自分が暮らす地域は、やりがいのある仕事や楽しい暮らしが継続し、そのためには家族や友人が住み続けられる地域であってほしいという願いがある。そんな地域の未来を考えると、子どものうちから地域に接する機会の一つとして「地域の学校給食」がある。

○給食=体をつくるもの。健康で美味しい地産産野菜を食べて、健康な心身をつくることに寄与したい。

○持続可能な地域にする手段として「地産地消」がある。お金が地域で回り、地域愛に溢れ、地域で暮らすことを選択する子どもたちが増える。そんな循環のためにも、学校給食のみならず、食全体やエネルギー等、幅広い地産地消を推進していきたい。

○農家はこだわりや愛情を持ってお米や野菜を育てている。美味しい！という声が直接届き、食べてもらうことこそ、一番のやりがい・原動力。

○「子どもも大人も豊かに幸せに自立して暮らせる社会をどう作るか」と想いを共有する中で、地域は良い方向に変化していった。より良い社会を地域のみinnで考えると、おのずと、最低の必要条件として「地産地消」に行き着くのだと思う。



地域おこし協力隊活動拠点の廃校施設（地域活性化支援センター）の見学

青春スクールランチ
今日（11/25）のメニューは、メニューコンテスト文科大臣の受賞献立の「豚の生姜焼き」「カボ缶のプリン」



エコ・ファーマーズの皆さんに「カボ缶」開発のお話を伺いました。



平成 28 年度地産地消コーディネーター育成研修会 参加者アンケート（集計）

※主な意見をまとめました。

■今回の研修会の内容について

- ・地場産物活用事例について講義だけでなく、実際の土地の視察、体験、交流会等様々な場面で研修を受けることができ、非常にためになった。
- ・複数の講師による様々な市町村の事例を同時に聞くことができ、有意義だった。
- ・地場産物活用の取組みが、様々な課題をクリアしながら充実してきていることが分かった。
- ・センターの大小、自校方式の課題等、今後の方向性も見えてきた。
- ・給食が美味しかった。
- ・漠然としていた「地産地消」の考え方が、少し見えてきた。五城目、最高!!
- ・自身の地域が学校給食の地産地消に対して、とても遅れている事に気が付けた。五城目町の方々の熱い思いに感動し、自分の地域もどうにかしなければならぬと思えた、非常にいい機会だった。
- ・各地それぞれの立場で地産地消に取り組む様子を知ることが出来た。
- ・交流会を通じて、深い話ができ、今後のつながりも出来た。

■今後、地産地消コーディネーターの育成に向けた研修内容の希望

- ・地場産物活用について、需要側の学校関係者と供給側の流通関係者及び行政側が、取引を行う上で障害になること、行政側に望むことなど、解決策を検討したい。
- ・コーディネーターが持続するために、専任コーディネーターの育成。
- ・成功事例を知る内容
- ・体制づくりや栄養教諭の関わり方
- ・給食現場での問題解決の方法

■学校給食における地場食材活用を進めるうえでの課題

- ・調理場（特に単独調理場）同士の実績報告などの情報共有の場が少ないこと
- ・流通関係者と学校関係者が意見を交わし合う機会（接触する機会）が少ないこと
- ・需要と供給のバランスのとり方
- ・小規模農家への支援、農家の後継者、耕作放棄地の問題
- ・行政、生産者、学校給食とのつながりを作ること
- ・地域内に加工場があることが重要
- ・栄養教諭や担当者が変わっても継続できる体制づくり

■自由意見

- ・畜産、魚貝類などの活用事例の紹介も希望したい。
- ・それぞれの地域から課題を持って研修ができ、帰ってから頑張ろうとやる気も起きるので、ぜひ多くの人が参加できる研修会にしてほしい。
- ・全てに配慮が行き届き、大変心地よく参加させて頂きました。
- ・出来るところから、ひとつずつ取り組んでいきたい。
- ・他県の方との交流で、現状や考え方を知ることができて、有意義だった。
- ・今後も地産地消を進めていけるよう、努力していきたい。

地産地消コーディネーター育成研修会 事務局

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

電話：03-4335-1984 FAX：03-5256-5211 E-mail: chisan@kouryu.or.jp