

III 地產地消推進先進事例調査報告

事例① 岩手県盛岡市 生産者・加工業者・流通業者・実需者の提携による地産地消

本稿では、岩手県の給食事業者と学校給食における地場産農産物の使用について取り上げる。流通の結節点となっている食材加工センターや直売所が流通機能を担っていること、および川上、川中、川下の異業種が提携して取り組んでいることが大きな特徴である。

1. 岩手県の人口と農業の概要

平成 22 年における岩手県の人口は 133 万人である。このうち 65 歳以上人口は 27% を占めている。これは、全国平均の 23% より高く、全国 6 位であり、高齢化が比較の進んでいる。

平成 23 年の農業産出額は 2,387 億円で全国 11 位である。農業産出額のうち養鶏と乳用牛をはじめとする畜産が 1,293 億円（全国 4 位）で 54% を占めており、次いで米が 582 億円で 24% を占めている。

岩手県の農林水産業は、食料生産だけでなく雇用においても重要性が高い。平成 21 年度の岩手県内の就業者数 70 万人のうち、農林水産業の就業者は 15% を占めている。これはサービス業の 27% より低いものの、卸売・小売業の 15% と同程度であり、製造業の 14% よりやや高い。

2. 岩手県内の地産地消の状況

(1) 給食事業に関する地産地消の状況

岩手県農林水産部流通課が実施した重量ベースの調査によると、平成 22 年度における給食事業者が使用した食材に占める県産の割合は 42.8% である（注 1）。品目別には、米は 95%、畜・水産物は 42%、加工品は 41%、野菜（冷凍野菜を含む）は 30%、冷凍食品は 7% となっている（図 1）。

施設別には、いわて地産地消給食実施事業所が 54% で最も高く、学校（小中学校）の 46%、県立病院の 44% が続いている。

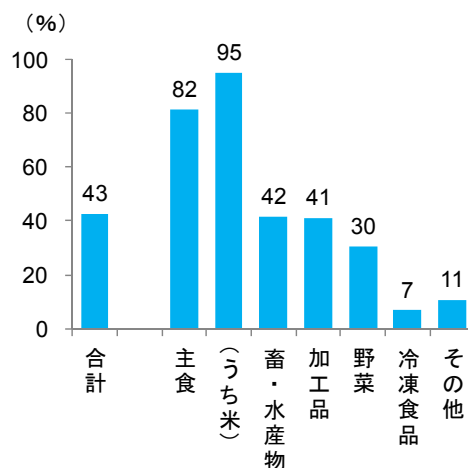
文部科学省調査によると、同年の学校給食における地場産物の使用割合（食材数ベース）は 25% である。調査方法が異なるので厳密には比較できないものの、岩手県では学校給食での県産食材の使用が多いことがうかがえる。

（注 1）岩手県農林水産部流通課が 22 年度の実績について平成 23 年度に実施した調査結果。調査施設数 816 施設、回答施設 409 施設、回答率 50%。東日本大震災の影響により回答施設は 21 年度に実施した前回調査に比べて 219

施設減少した。

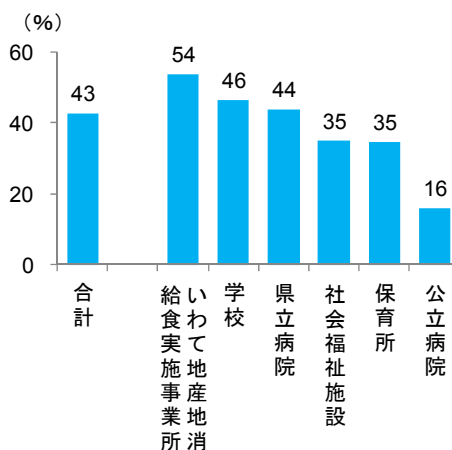
回答施設の内訳は、いわて地産地消給食実施事業所 19 施設、学校 133 校、県立病院 21 施設、社会福祉施設 109 施設、保育所 123 施設、公立病院 4 施設。

図 1 品目別にみた給食事業者の県産農林水産物の使用割合（平成 22 年度）



資料 岩手県農林水産部流通課資料

図 2 給食事業者別にみた県産農林水産物の使用割合（平成 22 年度）



資料 岩手県農林水産部流通課資料

(2) 農産物等直売所

地域における地産地消の広がりを示す 1 つの指標として農産物直売所に注目すると、岩手県の場合は、直売所の数は多いが、1 か所当たりの規模は全国平均よりやや小さい。

平成 22 年度の県内の直売所は 264 か所であり、1 か所当たり販売金額は 4,946 万円（全国平均 5,214 万円の 0.9 倍）となっている（岩手県のデータは岩手県農林水産部流通課（2012）、全国のデータは農林水産省（2011））。

3. 給食事業者での地産地消促進に関する県の施策

岩手県庁は「いわて地産地消給食実施事業所認証」事業を実施し、給食事業における県産農林水産物の使用を後押ししている。本事業は、「県内の事業所内給食における岩手県産農林水産物の利用を促進するとともに、地産地消に係る県民意識の醸成により、県の農林水産業の振興に資する」ことを目的に平成21年度に始めた。なお、学校給食法第3条第2項に規定する義務教育諸学校（小学校、中学校、中等教育学校の前期課程、特別支援学校の小学部と中学部）は本事業の対象外としている。また、施設が調理等を外部委託している場合には、給食受託業者ではなく、施設単位で認証を受けることとなっている。

認証の要件は次の6点である。

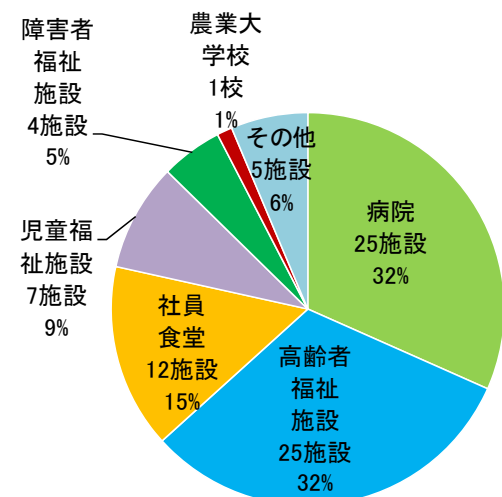
- ①事業所等で利用する米は岩手県産100%とすること
- ②岩手県産農林水産物を年間を通じて利用すること
- ③「いわて食財の日」「鮭の日」等、岩手県産農林水産物を利用したイベントを月1回程度開催すること
- ④地産地消サポーターに登録していること
- ⑤メニューに使用した岩手県産農林水産物の情報を利用者に提供すること
- ⑥利用者の要望を聴く体制となっていること。

平成24年4月1日時点で、認定事業所は79事業所である。内訳は、病院と高齢者福祉施設がそれぞれ25事業所(32%)で最も多く、次いで社員食堂12事業所(15%)、児童福祉施設7事業所(9%)と続いている(図3)。

本認証を取得することにより、経営姿勢やCSRとしての取組みをPRできることが事業所にとってのメリットと認識されている。

以下では、給食事業における地産地消の優良事例として、事業所給食等を受託している業者と、学校給食の事例を紹介する。

図3 いわて地産地消給食実施事業所認証施設の内訳



資料 岩手県農林水産部流通課資料

4. 地域の給食業者における県産農産物使用の優良事例—(株)メルクの事例

本節では、事業所給食等を受託する給食業者による県産農産物使用の事例として、岩手県を中心に給食事業を展開する(株)メルクの取組みに注目する。

本事例の特徴は、地産地消を実現するために、異業種が組織化して提携していることである。

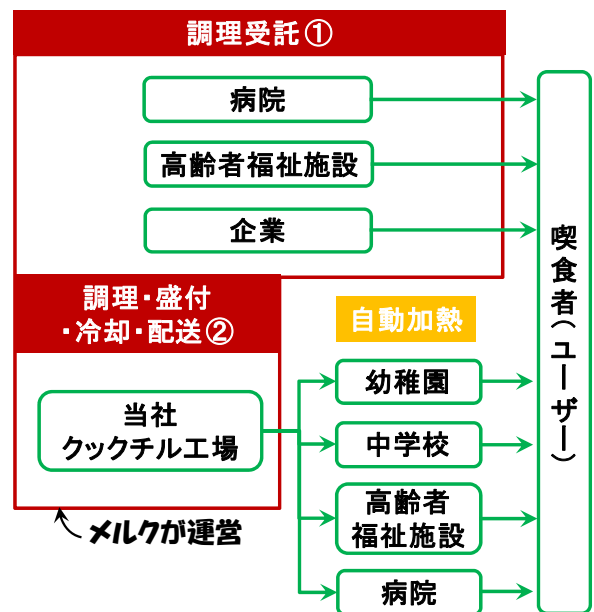
(1) メルクの概要

メルクの経営理念は、「食産業に関わるあらゆる経営機能を展開し、その地域になくはならない企業として地域の発展と繁栄に創造的任務を果たしていくこと」である。

メルクの主な業務内容は、給食事業、レストラン事業、病院や企業内の売店の運営受託等である。

給食事業では、大きく、2つの方式により食事を提供している。1つ目は病院等受託している施設の調理場で調理して提供する調理受託(図4中の①)であり、2つ目はメルクのクックチル工場調理・冷却・盛付を行って施設に配送し、食事の提供時間に合わせて再加熱するクックチルシステム(図4中の②)がある。

図4 (株)メルクの給食受託事業イメージ図



資料 聞き取り調査により筆者作成

a. 調理受託(図4中①)

調理受託では、施設の管理栄養士が作成したメニューに基づいて、メルクの調理員が調理して提供している。平成24年12月時点の受託数は23施設である。内訳は、企業や公的機関の食堂14施設、高齢者福祉施設7施設、病院2施設である。

b. 自社工場で調理したものを配送するクックチルシステム（図4中②）

平成20年にクックチル工場を取得し、クックチルシステムにより副食を提供している。

クックチルシステムは、クックチル工場で調理したものを急速冷却して専用トレーに盛付けし、メルク所有のミールカートに格納し、ミールカートごと利用施設に配送する。ミールカートに格納した状態で施設内で保管し、食事を提供する時間に合わせてミールカートがトレー上の副食を自動的に再加熱する仕組みである。クックチル工場の製造能力は1日3,000食である。

ご飯は、後述する盛岡食材加工協同組合で炊飯したものを専用の保温容器に入れて施設に配送する。味噌汁は各施設が調理し提供する。

クックチルシステムには次のようなメリットがある。

1つ目は、70～80℃の状態から5～10分で5℃まで急速に冷却するため、細菌が繁殖しやすい温度帯（15～40℃）の時間が短く、食中毒の危険性を低減できることである。

2つ目は、冷凍状態にならないために食味が落ちないことである。

3つ目は、委託側の施設にとって、調理員の負荷を軽減できることである。朝食を提供するためには、早朝4時に出勤して準備する必要がある。雪深い真冬の東北地方、とくに農村部において4時に出勤するだけでも負担が大きい。

このシステムを利用すれば、前日までに納品し、前日夜にセットしておけば、当日朝には自動的に再加熱する仕組みである。

4つ目は、委託側の施設にとっては、直営のように、調理施設を設置したり、調理員を配置する必要性は低く（病院での個別対応程度）、設備投資や労務管理を縮減できることである。

5つ目は、クックチルでは冷蔵施設で5日間保存可能であること（メルクでは1～3日以内に提供している）により、計画的に生産できることである。食事の提供時間に合わせて、調理員の勤務体系を組む必要はなく、効率的に作業できる。



クックチル工場外観

平成24年12月時点において、クックチルシステムで提供している施設は18施設である。内訳は、幼稚園6施設、中学校5施設、支援学校1校、病院1施設、高齢者福祉施設（高齢者共同賃貸住宅）4施設、企業1施設である。施設内に調理設備がない場合が多い。



自動加温に対応したトレーとミールカート

（2）地場産農産物の使用の背景

メルクは、給食事業や運営するレストラン等外食事業において、岩手県産を積極的に使用している。

地産地消はメルクの理念であるが、その背景には、東北には食のイメージがあるので、東北の食材にこだわった食事を提供したいという考えがある。

（3）地産地消の成功要因

以下にみるように、農業者、流通業者、実需者といった異業種による提携が有効に機能していることが、本事例の給食事業において地産地消が成功している大きな要因であると考えられる。

a. メルクが異業種提携を働きかけ

異業種による提携を考案したのは、メルクの代表取締役の重石桂司氏である。かつて、県内の石油流通事情を改善するために、行政や石油流通業者等の異業種で第3セクターを立ち上げて、釜石市に石油ターミナルを誘致することに成功した。以下の2つの異業種提携には、この時の経験が生かされている。

b. 地産地消を支えてきた盛岡食材加工協同組合（事業者協同組合）

盛岡食材加工協同組合は、農業団体、外食産業、商社といった異業種の組織・団体を組合員とする事業者協同

組合である。メルクが音頭を取って平成7年に設立された。組合員は、農業団体として、後述する(株)JAシンセラ(JAいわて中央子会社)、(株)Aコープ北東北、(株)パールもりおか、実需者として、(株)メルク、(株)川徳(百貨店)、(株)清次郎(回転鮎等)、盛岡ターミナルビル(株)、中間流通業者として、(株)盛菱、(株)モリレイ(業務用食品卸)、盛岡ガス燃料(株)が参加している。

同協同組合は、盛岡食材加工センターを設立し、米の連続炊飯事業とカット野菜事業を営んでいる。例えば、メルク向けに給食用ご飯の炊飯や野菜のカット、JAシンセラ向けに学校給食用野菜のカット、清次郎向けに寿司飯用ご飯の炊飯を受託し、さらに組合員以外の食品企業からもキムチ用ハクサイのカット加工を受注している。

同協同組合を設立したねらいは、個々の事業者の需要をまとめることにより、地場産農産物を仕入れることができるようにするためである。個々の事業者では、1品目当たり使用量が少なく、地域生産者の最小ロットを満たすことができず、取引を成立させることは難しかった。

b. 野菜の県産使用割合向上に寄与した合同会社アグリコラボサークルの設立

メルクで使用する米は、従来から100%岩手県産であった。一方、野菜については県産の使用割合は16~17%で伸び悩んでいたが、現在は35%に高まった。盛岡食材加工協同組合が、異業種である農業生産法人とともに、合同会社アグリコラボサークルを設立したことも、メルクでの県産農産物の使用拡大に大きく寄与している。

アグリコラボサークルは、平成21年に任意団体として設立され、平成24年に合同会社に変更した。設立の合言葉は、「学校給食のカレーライス100%県産品！」である。

アグリコラボサークルの社員は次の7社・団体である。農業生産法人として、(株)銀河農園、せいぶ農産ダイレクト(株)、(有)盛川農場、荒木農場、いきいき農場、(株)長根商店、流通業者として盛岡食材加工協同組合が参加している。



盛岡食材加工センター外観

産地リレーによってできる限り長期間にわたって県産を調達するために、アグリコラボサークル社員の農業生産法人の圃場は、県北から県南まで分散している。

各農業生産法人から盛岡食材加工協同組合への出荷においては、一旦、アグリコラボサークルの本部(銀河農園)で集荷してから配送している。一方で、盛岡食材加工協同組合は需要をまとめる機能を果たしている。流通効率を高めることにより、取引を実現させている。

アグリコラボサークルに参加している農業生産法人の経営規模は大きいいため、生育不足による欠品は稀であり、地場産農産物の仕入れの安定性は高い。

現在の課題は、寒冷地にあるため冬場の野菜の確保である。バレイショ、ニンジンといった使用頻度の高い土物類等を貯蔵して出荷期間を長期化するために、今後は、アグリコラボサークルとして冷蔵庫を導入する予定である。

(4) 異業種提携の課題とその解決策

農産物の直接取引において、売り手である農業者と買い手である実需者の利害は、さまざまな点で対立する。中でも大きな課題は値決めである。

異業種が提携するアグリコラボサークルでは、農業者と盛岡食材加工協同組合との値決めについて、基本的には、過去3年間の平均価格を用いて、当年1年間は同一価格で設定している。ただし、天候変動等により卸売価格が著しく変動する場合には、協議するとしている。1年間同一価格としている理由は、メルク等の実需者と盛岡食材加工協同組合との契約において価格は1年間同一価格であり、盛岡食材加工協同組合が価格変動リスクを負うことを回避するためである。流通の要の役割を果たしている盛岡食材加工協同組合の経営の安定は、異業種提携が継続する上で重要となっている。

5. 学校給食における県産農産物使用の優良事例

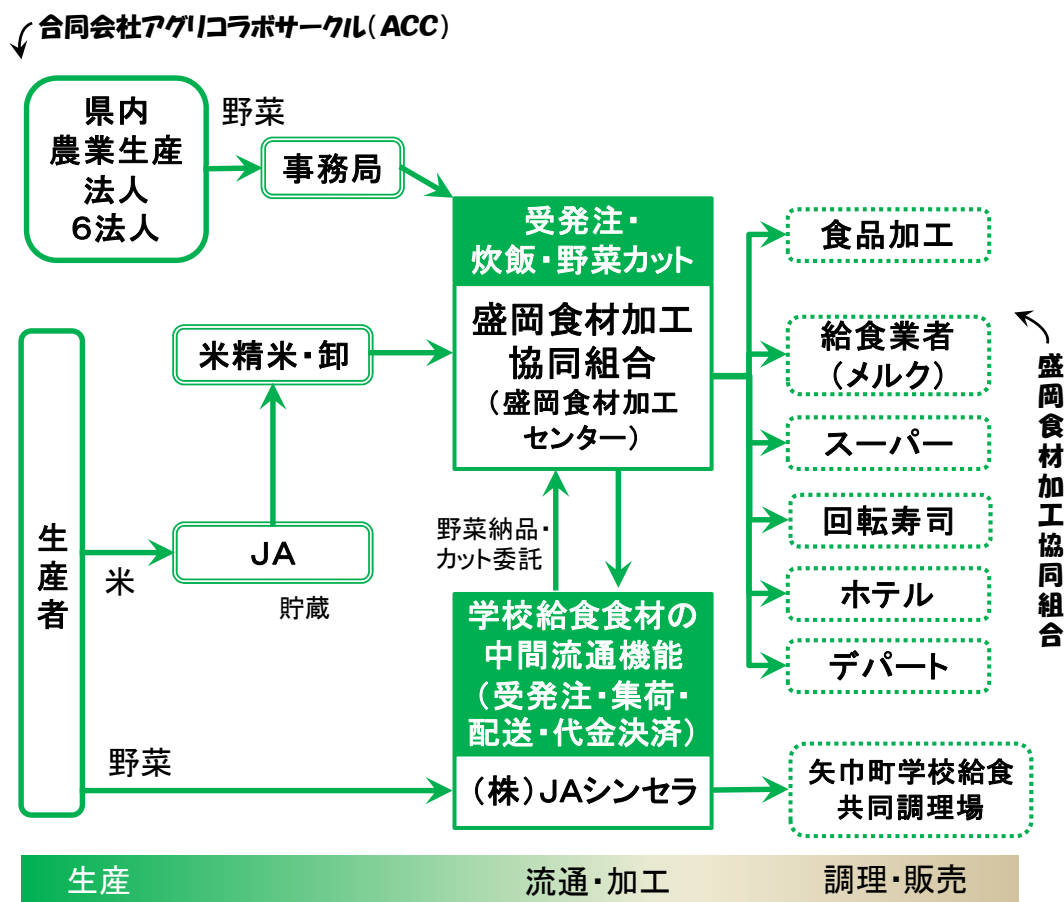
一 矢巾町学校給食共同調理場の事例一

学校給食の事例として、盛岡市の南に位置している矢巾町の学校給食共同調理場(以下、「共同調理場」)の事例をみてみよう。本事例の特徴は、(株)JAシンセラが地場産農産物の中間流通機能を果たしていることである。

(1) 地場産農産物使用拡大への取組みの経緯

矢巾町では、従来は各学校の調理場で調理する単独校方式(自校式)であり、各学校が地場産野菜を生産者から直接仕入れていた。隣接する盛岡市のベッドタウンである矢巾町への移住者増加に対応して、小学校を増設し、これに伴って共同調理場を新設し統合することになった。矢巾町長は、地産地消を新設する共同調理場の基本理念

図5 給食受託業者・学校給食の事例における地場産農産物流通の全体像（イメージ図）



資料 聞き取り調査により筆者作成

に掲げ、その実現のために、地域農業振興の中心であるJAいわて中央に食材の仕入れ窓口を一本化することを発案した。2003年9月に開催した町長とJAいわて中央組合長のトップ会談において、上記提案について合意し、覚書を締結した。それに基づいて、2004年4月に取組みを開始した。



JAシンセラの直売所サン・フレッシュ

(2) 野菜に関する仕入れの仕組み

a. より近い地域から優先的に仕入れ

共同調理場は、仕入れの優先順位を、①町内産、②JAいわて中央管内産、③県内産、④国産、と定めている。より近い地域の農産物を優先的に使用するようにしている。

学校給食に出荷している町内出荷者は15戸の農家と、農業生産法人等の農家グループ4団体である。出荷している品目は、給食での使用頻度が高いバレイショ、ニンジン、タマネギ、ダイコンをはじめとする31品目である。

加えて、JAへの共選品やJAシンセラが運営する直売所からも仕入れている。共選品は、町内で産地化しているキュウリ等であり、市場出荷用に営農センターに出荷された荷物から調達している。

b. JAシンセラが中間流通機能を発揮

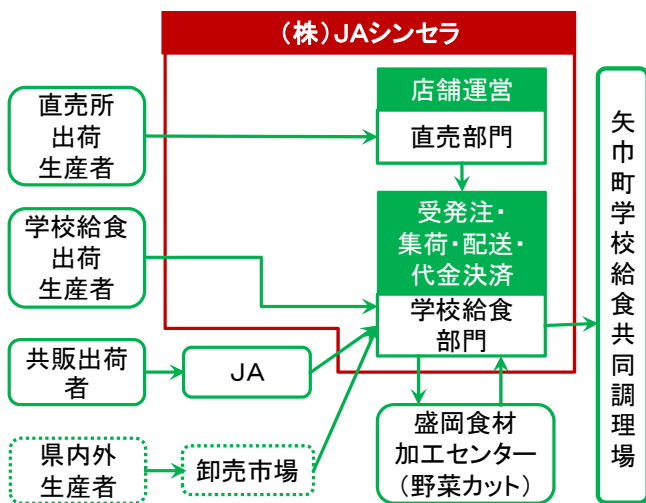
本事例において中間流通機能を果たしているのは、JAいわて中央の子会社で、直売所運営と葬祭事業を主に

営むJAシンセラである（図6）。

JAシンセラは共同調理場からの注文を一括して受ける。そして、町内産をJAの営農センター内に設置されている冷蔵庫や直売所から、矢巾町外の県産と県外の国産を卸売市場から仕入れて共同調理場に出荷している。

また、共同調理場への代金請求、および出荷者への代金決済についてもJAシンセラが一括して行っており、共同調理場と生産者双方の事務負担が軽減されている。

図6 矢巾町学校給食共同調理場で使用している野菜の流れ



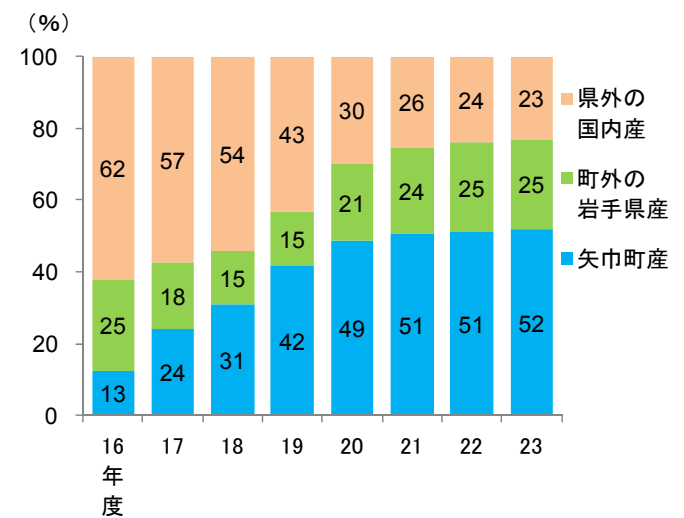
資料 聞き取り調査により筆者作成

(3) 上昇する町産の使用割合

共同調理場で使用した青果物の産地の内訳をみると、初年度の平成16年度は矢巾町産の割合が13%で、町外の岩手県産の25%を足しても、岩手県産は38%であった（図7）。その後、矢巾町産の割合は高まり、平成23年度には矢巾町産だけで52%となっている。

また、青果物以外にも、JAシンセラは地場産農産物を使用した加工品を独自に開発し、学校給食にも出荷している。具体的には、豆腐、納豆、麺類、焼麩、餃子、ハンバーグ等である。

図7 矢巾町学校給食共同調理場で使用した青果物の産地の内訳（重量ベース）



資料 JAシンセラ資料

(4) 町産の使用割合が高まった背景

青果物について矢巾町産の使用割合が高まった背景として、ここでは流通面で2つの改善策に注目する。

a. 出荷時間と納入時間の調整

一般的に、学校給食の調理場への納入時間は、調理当日の8時前後である。

一方で、町内出荷者は兼業農家であり、出勤前に出荷する。出荷者の出荷時間と調理場への納入時間を調整するために、JAシンセラがJAいわて中央の営農センター敷地内に学校給食出荷専用の冷蔵庫を設置した。農家は出勤前に冷蔵庫に出荷し、JAシンセラが集荷して、共同調理場に時間に合わせて納品する。納入時間の制約が緩和されたことにより、出荷量が増えた。

b. 野菜の下処理・カットによる規格外品の使用

バレイショとニンジンが学校給食での使用頻度が高い品目である。共同調理場で自動皮むき機械を使用すると、小ぶりのものはほとんど形が残らず歩留まりが低いという問題があった。そこで、前述したJAシンセラも組合員となっている盛岡食材加工協同組合の食材加工センターにバレイショとニンジンの皮むきと乱切りカットを委託している。食材加工センターでは、手作業で加工するため、小サイズでも歩留まりを維持できる。生産者は市場出荷では規格外となる小サイズでも出荷できるため、町内産の使用量は増加した。

6. 給食事業における地場産農産物の使用と地域流通を確立することの意義

本事例は、給食事業における地場産農産物の使用や、地域内で農産物流通システムを確立することについて、次のような意義があることを示唆している。

(1) 個別ユーザーにとってのメリット

学校給食についてみると、矢巾町の栄養士は出荷している生産者を取材し、生産者の思いや生産現場の様子を給食だよりで紹介している。これにより、児童・生徒の農業への関心や理解の向上など、食農教育に効果があるといえる。

(2) 地域の給食事業者にとってのメリット

地域の給食受託業者にとっては、地産地消給食によって、大手給食受託業者との差別化を図ることができる。

大手給食受託業者の場合、本部からの仕入れが少なくなく（農林水産省（1994））、また、地場産農産物を仕入れるために、独自に地域において農業者との関係性を構築することは容易でないとみられる。

(3) 農業者にとってのメリット

盛岡食材加工協同組合を通じて病院等に出荷しているアグリコラボサークルの大規模の農業生産法人も、矢巾町学校給食共同調理場に出荷している生産者も、複数の販路をもっており、給食部門はその中の1つの販路である。

病院、学校給食や高齢者福祉施設の給食は、事前に提供食数が決まっている。数量や価格がある程度事前に確定しており、安定した収入を見込むことができる販路といえる。

また、盛岡食材加工センターでカットすることにより、野菜の規格外品も出荷することができ、商品化率を高めることができる。

複数の販路の1つとはいえ、農業者にとってみれば、給食事業は比較的安定した販路であり、農業収入の安定化に寄与していると考えられる。

(4) 地域社会にとっての意義

青果物の流通において、大産地から消費地向けには、卸売市場を要とした効率的な流通システムが整備されているが、比較的狭い地域内で農産物を流通させるシステムは発展途上である。しかし、平成23年3月11日に発生した東日本大震災後の状況は、農産物の地域内流通システム（ローカルフードシステム）を整備しておくことの重要性を示している。

震災後、幹線道路の寸断やガソリン不足等により広域

流通システムは麻痺し、被災地に食料を届けられないという問題が生じた。広域流通システムの弱点が露呈した。しかし、県内でも被災地以外の内陸部には農産物や食料の在庫があり、それを被災地に届けることで支援することができた。メルクも、県からの要請を受けて、地元から食材を仕入れてクックチル工場で給食を製造して、被災地の学校に供給した。

農産物の地域内流通システムは、災害時のセーフティネットとしての意義も大きいといえる。

7. まとめにかえて—地域における異業種提携は地産地消に有効

本事例の大きな特徴は、地域の、農業の川上、川中、川下という異業種が、共同の出資によって提携していることである。

一般的に、価格や安定供給等の面で、生産者と実需者の利害は一致しないことが多い。とくに、実需者側にとってみれば、天候変動等による生育の不安定性は、大きな懸念材料となっている。

本事例においては、川上の農業者、川中の流通・加工業者、川下の実需者が共同で協同組合や合同会社を設立した。これは、共通の理念の下に運営し、（合同会社の場合には有限であるものの）経営成績に対して連帯で責任を負うことを意味している。

また、実需者が共同で仕入れることにより、一定量の仕入れロットがまとまり、地場産農産物の取引が成立しやすくなるとともに、受発注や物流等流通にかかる効率性の改善を期待できると考えられる。

本事例は、異業種が地域活性化の共通の理念の下に提携することにより、生産者と実需者の利害を超えて、地域の農産物流通システムを構築できる可能性があることを示唆している。

<参考資料>

- ・ 岩手県農林水産部流通課（2012）「平成23年度農林水産物等直売施設実態調査」
- ・ 大矢祐治（2001）「ユーザー主導の地元産食材加工の試みとその展開」高橋正郎編著『野菜のフードシステム』農林統計協会、150～170ページ
- ・ 農林水産省（1994）「平成6年外食産業原材料需要構造調査報告」
- ・ 文部科学省「学校給食における地場産物の活用状況」

（調査委員：農林中金総合研究所 尾高恵美）