

事例② 長野県小諸市 地域との協働に支えられた、 地産地消の給食事業

小諸市は、長野県東部に位置し、市の中央を流れる千曲川から浅間山のある高峰高原まで標高 1,500mの坂の街である。浅間山など信州の山々に囲まれ、市の中央を千曲川が流れる美しい地方都市である。その詩情あふれる景観は、明治の文豪島崎藤村が作品「千曲川のスケッチ」に描いたことでも有名である。人口は 43,997 人、産業別就業割合は農業が 9%、製造業が 22%、サービス業が 39%等。江戸時代から北国街道の物流都市として発展してきたが、豊かな自然環境と実直・勤勉な住民性に支えられ、近年、地元産食材を活かす「地産地消」の取組みが前進し、県内外から注目されている。本稿では、特に学校給食・病院給食に焦点を当て、その取組みをレポートする。

1. 小諸市の「地産地消」の取組みの概要

(1) 地産地消推進計画策定から本格化

小諸市の市としての「地産地消」の取組みは、平成 20 年 3 月の同市地産地消推進計画の策定を結節点として本格的にスタートした。同計画策定と軌を一にして、市役所庁内推進組織としては部局横断的に「小諸市ロハス推進会議」が設置され、その部会として地産地消推進会議がおかれている。また、民間推進組織としては「地産地消推進協議会」が設置されている。同協議会は、生産団体、消費者団体、流通・製造関係団体、地産地消実践者等の他、病院・福祉施設等運営団体なども加わり、約 20 団体・個人が 2 年任期で、既に 3 期、5 年半近くにわたって活動している。

後に見るように、小諸市は、地産地消計画策定以前より、地域ごとの地元産農産物の循環サイクルが形づくられてきていたが、市として、意識的にそのシステム化に乗り出したのは、平成 20 年の計画策定を皮切りにしている。

(2) 給食を中心にした官民の協働の取組み

「地産地消」推進施策の柱は、①地域食材の利用促進（学校・保育園・保健福祉施設の給食や宿泊施設・飲食店・食品加工業者での利用）、②そば・大豆・菜種・小麦の栽培奨励など耕作放棄地対策、③特産農産物の生産支援や特産加工品の開発、④農産物直売所・加工所の支援や情報発信、⑤食農教育の推進、地域食文化の継承、⑥

環境にやさしい農業の推進一等である。

その最大の特徴は、施策の柱の順番に端的に示されているように、給食への地域食材の利用を、「地産地消」の中心環として位置付けていることである。そして、それを支え可能にするために、農業生産の向上（耕作放棄地対策）や物流システムの整備（直売所の活性）などを、位置付けているのである。もちろん、直売所や加工所の活性化それ自体も柱の一つではあるが、全体としては給食への食材提供を軸として計画が立てられ、実際に取組みも進められているところが最大の特徴だと言えよう。

もう一つの特徴は、先に述べた地産地消推進協議会を核にしなが、学校や病院と、農家、農産物直売所、小売商店などが直接的に結びつき、「地産地消の給食は地域の誇り」という住民意識の高まりをも生み出しなが、官民の協働で取組みが進められていることである。それは、計画策定のはるか以前から、地域住民による学校給食ならびに小諸厚生病院の病院給食へ食材提供の取組みが進められ、それが蓄積されてきていたことによって、始めて可能となっていることだといえよう。

2. 地域で支える「地産地消」の学校給食

(1) 飛び抜けた地元産利用率

小諸市には現在、小学校が 6 校、中学校が 2 校、保育園が 7 園ある。これらはほぼすべて自前の給食調理室を持つ「自校方式」の給食である。（一部給食調理室を共用している施設もある）。そしてその食材が、地域の農家や直売所から多く賄われていることが大きな特徴で、地元産自給率が極めて高い。

平成 22 年 小諸市学校給食地元産利用率

品目	利用率(%)
玉ネギ	31.3
ニンジン	29.0
ジャガイモ	60.9
白菜	35.9
大根	38.7
長ネギ	52.0
ほうれん草	49.1

ここで「地元産」というのは、学校ごとに給食用の農産物を納入している生産者が作る野菜（無農薬・減農薬栽培を基本としている）と、その生産者たちだけでは賄いきれない場合に地域の直売所から納入している地元産野菜のことを指す。

野菜だけでなく、米も 100%、そのほか小麦も地元産

を多く使用している。小麦は、平成 20 年より学校給食用の小麦栽培への支援が開始され、初年度は 5 人から栽培がスタート。平成 23 年度で生産者が 11 人、合計 7,040 kg 生産・納入されている。

(2) 独特な食材供給体制 —そのポイント—

①自校方式の給食

地元産利用率の高い学校給食を、それを支えるシステムの側から見ると、大きなカギを握っているのは「自校方式」であることはまちがいない。全国的にセンター方式の給食が導入されている中で、小諸市では、地産地消推進計画策定以前から地域に根付いていた地元食材使用の学校給食の良さを見極め、敢えてコスト高でも、学校ごとに単独所給食調理室のある自校方式を守り通してきた。そのことが、他の地域で見られるようなセンター方式導入に伴う規格やロットの問題など、地元産食材利用にとってのハードルを高くさせることなく、「地産地消」給食を可能にさせている。

②通学区範囲で生産農家を組織化

単に給食を「自校方式」で作るだけでなく、当然、食材を地域の生産農家から供給してもらうことがスムーズに進まなければ、地元産利用率は高くない。小諸市の場合には、市内の生産者に広く学校給食に食材を納入する取組みへの参加を募り、現在、19 人の生産者を登録している。現状で 50 品目以上の農産物が提供可能になっているという。発注は、後述するように学校ごとに担当の栄養士が、直接登録農家に連絡する形になっているが、その場合に、当該学校通学区の生産農家を優先するのが慣例になっている。

実は、この学校給食への地元食材の提供システムは、平成 20 年の地産地消推進計画策定よりも 20 年ほど前の昭和 63 年から取組まれているもので、学校の通学区くらいを地理的範囲にして、「おらが学校」に農産物を納入する農家が組織化されているのである。このグループは、様々な意見交換や勉強の場を持ち、学校給食に適した食材を提供するために、無農薬・減農薬栽培を導入するなどしている。

③供給限度以上は直売所がサポート

しかし、いかに小規模の自校方式給食だとはいえ、様々な品目を継続的に提供することは登録生産者だけでは不可能である。その不足分は、市内各所にある農産物直売所が補完して提供する体制が整えられている。小諸市には現在、市内 8 カ所の直売所の参加で農産物直売所連絡会議が結成されているが、そのうち、5 つの直売所から市内 8 つの小中学校と 2 つの保育園に農産物が納入され

ている。これも基本的には直売所から近い学校に納入する仕組みになっている。さらにそれでも予定納入品に不足が生じるような場合には、市内の小売業者に依頼して、不足分を補うサポート体制までつくり上げられているというから驚きだ。

こうした食材供給体制は、学校給食に地域食材を利用したいという熱意のある人々が、現場で創意工夫を凝らしてつくり上げて来たものなのである。



小諸市には小規模だが元気な直売所が多い
(眺望一番！ひしの直売所)

(3) コーディネーター役を果たす栄養士

①学校と出荷農家の情報交換

実際に、継続的に食材の供給を行うには、不断の情報交換と受発注・納品業務が問題になる。小諸市の学校給食では、学校給食側のニーズと生産農家側のシーズのマッチングを図り、スムーズな食材提供を実現するために、①農家サイドから提供できる旬の農産物の収穫予定情報の提供、②学校給食サイドからの食材についての要望提出、③これらを踏まえた献立の構想、④必要食材の農家への発注、⑤納品ルート決定＝受注、⑥納品一のプロセスを以下のように行っている。

- i. 2カ月前に給食食材出荷農家と学校サイドとの情報交換 (①、②)
- ii. 1カ月前までに献立プランの提示 (③)
- iii. 事前に出された栽培情報をもとに、学校(栄養職員等)から農家に発注 (④)
- iv. 実際の栽培状況などとのすり合わせで納品ルートの決定 (⑤)
※給食食材出荷農家の A さんが無理なら B さん・C さん、それらでも無理なら直売所、さらに地域内小売業者へ…というような発注先の探索は、栄養職員のイニシアティブで行われる。
- v. 納品 (⑥)

実際には、長い経験の蓄積があるので、i の事前情報のすり合わせは、それ程大きな負担になっておらず、ii

の献立が出た時点で、多くの食材出荷農家が、自分の所に来る注文の品目と量が、おおよそ見当がつけるようになってきているという。

そして、iii・ivの納品ルートを決定するためのやり取りも、「天候の影響で収穫が遅れている」とか「虫にやられた」とか「別にこういうものがあるからメニューの変更を考えて」とかという事前の情報交換によって、案外スムーズに進められており、ある程度事情を理解し、コツが分かる栄養教諭ならば、ほとんど実行できるようになっているという。

もちろんこれらは、自校方式の給食で、必要食材の量が比較的少ないことや、出荷農家や直売所の「地元の子供たちのために」という献身的な精神に支えられていることはいうまでもない。

②キーパーソンは栄養教諭・栄養士

上に見たようなマッチングや受発注において、そのコーディネーター役を果たしているキーパーソンは、各学校に配置された栄養教諭の皆さんである。8つの小中学校すべてに1人ずつ配置されている。4人は長野県が採用した職員であり、残りの4人は小諸市が採用した職員であるという。

既に見て来たように、小諸市の「地産地消」学校給食の取組みは歴史が古く、情報交換・マッチングや受発注のシステムも、それを学校の栄養教諭が中心になってハンドリングしていくという運用方式も、実際の経験の中で培われてきたものである。その経験によって、各学校にコーディネーター役を務める栄養教諭を配置することが、「地産地消」給食にとって重要な意味があることが浮き彫りになり、平成21年から各校1人、合計8人体制が取られるようになったそうだ。

そしてこの8人の栄養教諭は、他施設の栄養士も含めた市の栄養士会などで集合し、ミーティングをして、不断に情報交換を行っている。その中で、経験の長い方メンバー、いわばコーディネーターの中の世話役になって、A校で生起している問題のサポートをB校の栄養教諭に依頼したり、通学区を超えて食材の提供の便宜を図ったりして、市全体の取組みをスムーズに進めるために東奔西走しているのだという。

(3)「地産地消」給食がもたらしているもの

①子ども・親・関係者の食への関心の高まり

地元産食材を多く利用した「地産地消」給食を充実させてきたことで、小諸市の現場の関係者たちは、「旬の食材を献立に反映させることができるようになり」「子どもたちも採れたての野菜の本当の味・甘み・旨み・香りを感じ取れるようになってきた」と評価している。

子どもたちにとっては、食への興味が強くなることで、素材を見分ける判断力が養成されてきていると同時に、子どもたちの親や給食に関わる関係者にとっても、将来を担う子どもたちの健康への意識の向上につながっていると捉えている。

地元産食材を使った学校給食は、単に「地産地消」の数値目標の達成が問題なのではなく、それを通じて、食や、それを支える農業・地域・人々への関心を高め、地域社会の一員として子どもたちを、また親や大人たちを育てていく大きな役割を担っているのである。

②食育・食農教育の発展

実際に食や農に対する学校サイドからの関わりも大きく変わってきている。例えば、栽培が拡大しつつある給食用小麦の栽培現場や、給食に出荷してくれる生産農家の畑に児童生徒たちが出向き、収穫等農業体験をする機会も増えている。自分たちが収穫した農産物が、翌日の給食に利用されたりすることで、子どもたちは、「食べ物」が自分の目の前にまで出てくる過程の一端を知ることになり、食への関心が高まる。結果として、その日の残食がゼロになることだという。

小中学校の教員にとっても、自分自身あまりよく知らない農業現場との接点ができ、彼ら自身の食育・食農教育にもなっているということができよう。

③栄養教諭・調理員・農家の意識の高まり

一方、地元食材の給食利用を進める当事者の一人である栄養教諭や調理員にとっても、給食指導の意欲を高め、創意工夫を凝らす良いきっかけとなっている。例えば、児童・生徒と保護者向けに毎月献立表を作成しているが、地元食材を利用することで、その内容をいっそう充実させる必要性を常に感じるにつながっているという。それは、生活展(学校給食展)、親子調理講習等の開催につながり、それらの模様を含めて、「地産地消」給食の良さを発信する「学校給食新聞」の充実へと結びついているそうだ。

また、生産者にとっても、子どもたちと一緒に給食を食べる会に参加したり、それで知り合った児童・生徒が学校の行き帰りに、沿道の畑で働いている自分たちに声をかけてくれたりすることで、「地元の子供たちの健康と未来を預かっている」という自覚と喜びをえる絶好の機会になっているという。

明らかに、小諸市においては、地域食材の学校給食での使用率強化の取組みが、地元農業の振興に、そしてまちづくりに、少なくない影響を与えていると言えるであろう。

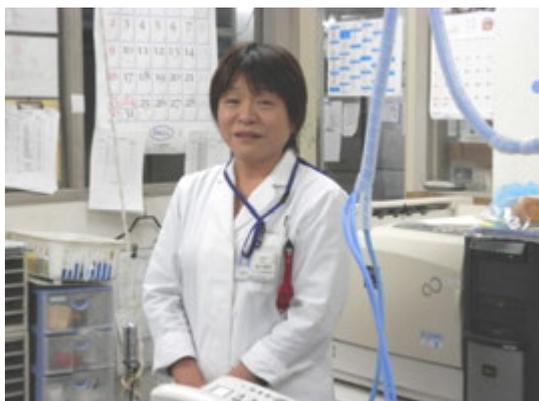
3. 地域の病院を地域で作る

(1) 1988年スタートの地域食材利用

学校給食と並んで、もう一つ、小諸市の「地産地消」の取組みを大きく特徴付けているのが、JA長野厚生連小諸厚生総合病院の病院給食における地元食材の利用とそのため地域の協働のあり方であるといえよう。

小諸厚生総合病院は、地域の医療の中核の担う、病床数320床の総合病院だが、ここで患者や病院スタッフを対象に出される病院給食、1日約600食の食材の多くを、小諸市や隣接する東御市の北御牧地区などの農家が栽培する無農薬・低農薬野菜によって賄っているのである。

この小諸厚生病院の取組みは、1988年から本格的に始まったもので、当時の第11回地域医療懇談会で、地元住民の「学校給食に無農薬野菜を導入する取組み」についての実践報告を受けて、病院・地域住民・労働組合がそれぞれの立場で「食の安全」について話し合いを行ったことに端を発する。



病院食の「地産地消」について話す小諸厚生総合病院の栄養科長 柳沢喜美子さん



この厨房で、小諸厚生総合病院の600食/1日の病院食が作られている

丁度、輸入食品のポストハーベスト問題が注目を集めている頃であり、患者に安全な食を届けたい病院、地元で安全な野菜を作り消費を拡大したい生産農家、農協病院として農業・食料・健康を守る運動を広げながら健全な労使関係を構築したい労働組合—などの協働の取組みとして、病院給食への無・低農薬野菜導入へとつながって行ったのである。

(2) 病院・組合・農家の協働

①600食/1日に地元産無・低農薬野菜を

現状では、1日当たり合計約600食の病院食を、病院に作られた調理室を使い、10人のスタッフで調理し提供している。その食材は野菜を中心にして、主に2つのグループ、つまり、25年前にこの取組みの出発点を形づくった北御牧母親連絡会と、農家が組織する小林農園から無農薬・低農薬のものを提供してもらっている。

そのシステムは、先に述べた学校給食における地元産食産の調達体制に良く似ており、病院食を司る栄養士をキーパーソンにして、生産農家グループとの需給のマッチングが図られ、発注・納品が進められる。食材が足りない場合には、地元の直売所や小売業者からの納品に適宜切り替えていくシステムを構築している。この点も学校給食と非常によく似ている。むしろ、小諸厚生病院での地元産野菜利用のシステムを構築した実践者が、その後、学校給食へもそのシステムの拡大を図り、学校給食での地産地消の取組みと病院食でのそれとの相互の連携のもとに今日の形を作り出してきたと言った方が適当であるようだ。

②作る人と使う人の顔の見える関係づくり

現在の病院サイドと生産者サイドの協働した取組みは、①生産者会議（年1回）、②スタッフの無農薬野菜学習



病院祭の食事メニューのテーマも「地産地消」

会（年1回）、③援農（年1回）、④患者へのアピール等である。①の生産者会議では、問題点や要望について相互検討し、作付計画を立てる。価格は年間同一価格で、市場価格より若干高めに設定する。

②の学習会では、病院栄養科のスタッフを対象に、農場見学や生産者との話し合い、輸入農産物に関するビデオ鑑賞などを行い、無・低農薬野菜を使うことの意義を考え、意識向上を図っている。③は病院労働組合が主催し、出荷農家に出向いて農作業を手伝い、日ごろの感謝の気持ちを伝えると同時に、農業の大切さと苦勞を理解することを目指したものだ。そして④は、献立表に使用品目を表示し、生産農家とその無・低農薬野菜を紹介したり、年1回の無農薬野菜特集の行事食を提供して意識向上を図っているのである。

このようにして小諸厚生総合病院では、食材を作る農家、それを使って調理する栄養士や調理員、そしてそれを食べる患者や病院関係者の「顔の見える関係」を作り出しながら、地元食材の利用をスムーズに進めているのである。

③地域医療の高い理念

このような地元産食材利用、つまり「地産地消」の病院給食が可能になったのは、一つは同病院が1983年より精力的に取り組んできた実践保健大学に象徴される、「地域づくりは住民が主人公」「医療は住民のもの」という精神に基づいた住民の主体性涵養の取組みがあったからだ。

そして、この実践保健大学で学んだ地域で活躍する人々、705人が、「地域の健康は自分たちが作る」「地域の暮らしを発展させるのは自分たちだ」という思いを強くして、実際に地域づくりの実践を始めたからである。病院労働組合もまた、患者の健康を預かる病院として安全な食を提供したいとの思いが強く、病院・地域住民・労働組合の三位一体の協働で、まさに地域づくり、地域の健康づくりとして、病院食への地元産の無・低農薬野菜の供給が進んだ。だからこそ、今日の取組みが形づくられてきたのだといえよう。

病院給食に地元産の農産物、特に無・低農薬野菜を導入するのは、コスト高であり、医療費の抑え込みが続く今日ではかなりハードルの高いものである。それでもなお、小諸厚生総合病院がその道を歩んだのは、まさに「医食同源」とか「身土不二」とかとも表現される、旬の地元産野菜の地元消費が、人々の健康を作り、地元の活性化をもたらすという、地域医療に関わる高い理念を堅持してきたからであろう。

4. 食・農・「ロハス」の“まち、の未来

以上、学校給食と小諸厚生病院の病院給食に焦点を当てて、小諸市における「地産地消」の取組みの現状を見てきた。この他にも、地元食材の地元飲食店や宿泊施設での使用を促進するための「小諸市地産地消推進協力店」認定制度（平成22年11月より実施、現在14店）や、小諸産農産物や加工品を広く市民に認知してもらうことを狙った「こもろ軽トラック市」の開催（平成23年度は都合3回実施）、市内直売所が小諸市民会館玄関横に順次出展して販売し、PRを図る小諸夕市など様々な取組みが繰り広げられている。農村女性の加工グループを支援したり、農業体験の受入れを促進したり、「地産地消」進めてきている。そして、それをさらに発展させようとしている。

先に見てきたような、現在、小諸市で行われている自校方式での学校給食とそこへの地域ごとの食材提供や、その原型となったといえる小諸厚生病院の病院給食は、学校給食におけるセンター方式の導入やコスト削減一辺倒の病院給食の再編が進む今日においては、そういう形のものに残り継続出来ていること自体が「奇跡、というべきほどの、稀有な、だからこそ「素晴らしい事態、だといえよう。

小諸市行政や住民は、現在、この意義ある取組みを継承発展させ、新しい食と農と「ロハス」の“まち、を目指して、6次産業化の手法なども駆使しながら新たな歩みを始めようとしている。それは、地域における新しい食農都市のモデルとなりうるものかもしれない。

（調査委員：産直新聞社 毛賀澤 明宏）

