

## IV 参考資料



## 1. 地産地消活動調査報告会の概要

日 程：平成25年2月19日（火）

会 場：エッサム神田ホール（東京都千代田区神田）

テーマ：地産地消の給食事業を、現場の取組みに学ぶ

### ●パネリスト

(株)メルク 代表取締役 重石 桂司(岩手県盛岡市)

小諸厚生総合病院 栄養科長 柳沢 喜美子(長野県小諸市)

(株)ホリバコミュニティ 取締役統括部長 山本 和也(京都市)

(公財)埼玉県学校給食会 常務理事 大澤 次夫(埼玉県)

(株)総合フードサービス代表取締役 長嶋 信司(新潟市)

### ●コーディネーター

(株)産直新聞社 代表取締役 毛賀澤 明 宏(調査委員)

### ●総括まとめ 筑波大学名誉教授 永木 正和(調査部会長)

#### (1) 全体意見交換の概要

以下は各事例報告のあとに行われた、全体意見交換の内容を要約したものです（文責：事務局）。

(毛賀澤) 地産地消の給食事業をテーマに報告があった活動は多岐に亘る。学校給食の地産地消の取組みも、自校方式から学校給食会などの協力も得てセンター方式で上手く進めている所もある。また、病院、保育所、福祉施設等、民間の力を活用し、様々な所に地産地消の動きが拡大していることもわかった。自社の取組みとして、社員の地産地消の意識高揚や地域貢献に取り組む企業も出現している。ここからは質問に答えながら、全体で議論を深める。

(質問者) 学校給食に野菜を納める農家。昭和 61 年頃から近くの農家とグループを組み、学校や保育所に野菜を納めている。当時は近隣に農産物直売所もなく、市場で買値をたたかれていた農家は喜んで給食に出していた。しかし、近年、近隣に直売所が増加し、スーパーと同程度の価格で直接販売できるようになると、直売所に出荷するより安い価格では給食に出さない、と値踏みをして断る農家も出てきた。

給食は価格が決まっているため、生産者は適正価格で良い品物を出すという半ばボランティアの気持ちで取り組んできたが、それが根こそぎ崩れそうな状態だ。農家をとりまとめる立場である自分も自信を失ってきている。

(毛賀澤) 直売所の販売価格の方が高く、学校給食の方が安いという現象がおきているということだ。質問者

の規模に近い、柳沢さんの病院の取組みではどうか。

(柳沢) 当院の仕入価格は、地元の学校給食の仕入価格と足並みを揃えており、それは市場価格でもある。納品して頂いている農家の人たちの間では、「私たちの病院だ、地域だ、学校だ」という意識が高く、確かにボランティア的な気持ちもある。現状ではまだ問題になっていないが、これからの課題かも知れない。

(長嶋) 私たちは自分の畑で野菜を作り始め、昨年秋から県の学校給食会にも納めている。野菜は毎日値動きがあるが、一定のスパン（期間）で値段を決め、市場が動いても期間内は決めた価格で販売する。学校給食は単価が決まっているが、これは毎日きっちり合わせるものではなく、年度内で合えば良い。年度内でプラスマイナス5円は許容範囲とも地元では言われている。

また、学校給食は当日仕入れ、仕込み、調理を現場で指導されているため、仕込みに時間かかる農産物は嫌煙される傾向にある。

(大澤) 一般的に学校給食の献立は2ヶ月から1ヶ月前に作成され、食材は約1ヶ月前に決める。野菜は加工品とは別に1ヶ月に2度ほど見積入札を行っている。その時の相場によって仕入れを決める。今年のように野菜が高い場合はデザートで価格調整をしたりする。

ただ、地場野菜を取り入れたいという自治体の意志があれば、その自治体の取組みの中で進められる。教育行政、農林行政との間で野菜の値決めや量の打ち合わせ調整を行い上手く進めている自治体もある。そこでは、コーディネーターとして両者を取り持つ人が大事な役割を果たしている。汗をかいて双方のコミュニケーションをとる人がいるかどうかだ。上手くいっているところには必ずそのような人がいる。

(毛賀澤) 出荷する直売所に目を向けると、直売所の生産者も単に価格の引き上げではなく、地元農家が果たしてきた社会的役割を再確認する必要がある。学校給食に農産物を納めることは、地元農家や直売所がこれまで果たしてきた大きな役割だ。出荷する農家もそのような自覚を持ち、あらためて学校給食への対応について話し合いを持つ必要もあるだろう。

(質問者) 学校教育サイドから地産地消を進めるには大きな壁があるのではないかと。埼玉県学校給食会のような地産地消の先駆的な取組みは、地域内外にどの程度波及しているのか。

(大澤) 教育行政が主体的に地産地消を進めることは、確かに難しいと思われる。地産地消の取組みは農林行政の方に当然力が入っている。我々も農林サイドと連携をして進めているが、必ず教育行政を巻き込んでいる。ややもすると農林サイドの動きだけで進んでしまう場合もあるが、我々のような学校給食会が入ることで、教育サイドにも関わってもらえるような配慮や情報提供が出来る。イベント等をする際にも教育委員会の協賛などを必ず得るようにしている。

ほとんどの都道府県学校給食会は、公益財団法人に移行したが、地産地消は公益活動としても捉えられている。農業の盛んな地域では、地産地消活動は進んできている。

(重石) 学校給食の地産地消には2つの問題があると考えられる。1つは入札制度。食材の入札は必須ではないのだが、前例主義で入札を必須としている自治体も多い。食材調達を民間の給食事業者や地域内の生産者組織に任せられるはずだ。地産地消の学校給食が確立している岩手県矢巾町では、首長の決断で地元農協と連携し、地場仕入れを進めて成功している。自治体トップの決断次第で地産地消も進められる。

もう1つの問題は当日仕入れについて。学校給食の現場では、当日仕入れ・調理が地元行政により指導されている。そのため、地場野菜を当日納品で使用するには、下処理などで夜中からの作業となる。これが公的な調理場などでは嫌煙される。下処理済みの輸入カット野菜の方が扱い易いという判断になる。極論すると外国でカットした冷凍野菜はOKで、地産地消で前日下ごしらえした野菜はだめだということになる。

この点を文部科学省に確認すると、必ずしもそのような指導はしておらず、地方行政に任せているという見解である。現場で鮮度管理・安全管理が対処されるようであれば必ずしも当日搬入が必須とされているわけではない。つまり、前例主義により、現場では原則だめという指導になっていると思われる。

(毛賀澤) 地元産品を使うことは自治体首長の判断で進められるということだが。

※参考：生鮮食材の持ち込みに関しては、「学校給食衛生管理基準」に明記されています。→(記載内容)「食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること

※下線は事務局による

参考「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日・施行 文部科学省)

[http://www.mext.go.jp/component/b\\_menu/other/\\_icsFiles/afieldfile/2009/04/01/1236264\\_13.pdf](http://www.mext.go.jp/component/b_menu/other/_icsFiles/afieldfile/2009/04/01/1236264_13.pdf)

(長嶋) 全くその通りだと思う。学校給食現場は学校給食法が基本だが、担当者が指導内容の変化を理解しておらず、慣例で押し切られることも多い。現在の学校給食法ではクックチルも認められているが、クックチルという調理法を理解していない担当者もいる。現場の行政も勉強する必要もあると感じる。

(毛賀澤) (株)メルクでは地場農産物のカット工場も傘下であり、自前で地場野菜の下処理までできるようになっている。(株)総合フードサービスでは、自ら生産現場や物流を備え、それぞれ地産地消の給食事業の課題を自ら克服していく力をつけてこられている。

(質問者) 自治体の農林水産行政担当は、地場産物をもっと使ってもらいたいという立場にある。だが、学校給食現場を訪ねると、当日朝8時半納品が大きな壁になっている場合が多い。教育現場では朝納品が原則という認識である。そのため、必ずしも朝納品が必須ではないということに踏み込んだ見解を明らかにしてもらいたい。

(毛賀澤) 全国各地の現場から今のような問題提起をしていけば、大きな発信力にもなる。実際に当日納品の指導のあり方を見直すきっかけにもなる。病院給食や社員食堂への食材納品の場合はどうか。

(山本) 企業は自由度が高く、学校給食と異なり何の規制もない。地元産物に対する従業員のニーズが高いことがわかったが、供給コストと物量の実態を把握していなかったため、委託業者に相談するとコスト高にならずに質の良い食材を集められることがわかった。

地元産の方が価格が上がる場合もあるが、委託業者とともに努力している。高額なコストが生じる場合は会社

のファンからの支出もあり得る。会社の福利厚生として、従業員の笑顔を作り、地元の生産者も満足できる関係を築くことは会社として大切だと考えている。

**(重石)** 大手給食サービス事業者や大手企業の福利厚生担当も、地産地消の認識はまだ弱い。海外に進出するような大手企業は食材の海外調達も当たり前で、地域食材への関心も低い。全国展開している企業は給食委託の決定権も本社が持っている場合が多く、地域の食や農との連携を考える企業は少ない。自治体も企業誘致において地域農業と社員食堂をリンクして考えていないため、地域と関係の深い給食事業者が入りにくい。また、大手企業は系列企業を傘下に有しているため、自ずと給食委託もグループ企業に切り替わっていく傾向にあり、この分野の地産地消がなかなか進んでいかない。

**(山本)** 熊本に工場を建てた時、会社の喫食数が少なく、大手の給食事業者は採算が合わないと撤退した。そのため、地元業者に依頼すると自然に地元食材を作ってくれた。当社は会社の方針として、社内の厨房で作った美味しい料理を安心して社員に食べさせたいとしている。

京都に本社がある大手企業も、当社が府の地産地消認定事業所になったことに関心を寄せてくれたが、大手給食事業者に委託している所では地産地消は難しい状況にあるようであった。ただ、どこかが動き始めると、それを刺激に広がっていくということもある。

**(毛賀澤)** 今回の調査事業の自治体アンケート結果では、管内事業所の地産地消の取組みについて、自治体ではほとんど把握していないということが明らかになった。つまり、この領域に対する行政のアンテナは低いということだ。掘場製作所報告から、従業員は地場産を求めていることや企業のCSRの側面から地産地消の展開もあることがわかった。地産地消の供給側に立つ我々としては、ここに入り込み、切り開く可能性も大きいと感じている。

**(柳沢)** 当病院は1回200食、1日600食という規模で、患者の状態に合わせた調理をして提供する。そのため食材の使用量が足りないということはない。生産者を求める際にも、生産者が集う会合等に参加して見つけられる。県内では我々の規模の病院でさえも10施設程度しかなく、あとはさらに小さい規模だ。物量の面からすると納品のハードルは低い。地元農産物の仕入れは事務長や業

養士の裁量で採用できている。

**(重石)** 病院給食では安全に対する意識が徹底して高い。地産地消でも当然安全管理が求められる。福祉施設では長期入居のため地産地消が見直されている傾向にもあるが、病院食に関しては、地産地消よりも安全と経営効率を重視する経営者の方が多い。地産地消を理解してくれる施設はまだ少ないと理解している。

**(大澤)** 教育行政の立場が悪いような話も出たが、教育現場や栄養士はそれぞれの持ち場で一生懸命に給食事業を担っている。ただ、O-157の食中毒以降、給食現場の衛生管理が厳しくなった所もある。

また、食材納入に際して公平を期すために見積入札をしても、地元産食材の活用は関係者間の取り決めて進める動きもある。また、加工品は価格のみならず食味を比較する場合もあるため、単に値段だけの判断ではない場合もある。地産地消の学校給食を進めるには、相手の立場をお互いが理解する必要がある。そのためには調整役がとても大切だ。

地産地消の取組みを長く進めているが、私どもは地産地消を進めながらも全国のストーリー性のある良質な食材も使うようにしている。全国にある良い食材に目を向けることも大切だと思っている。

**(長嶋)** 食材を供給する側も工夫をして、注文を受けやすい仕組みを作ることも大切だ。食数が多く、納品数を揃えられない場合は、物量によって特定地域や学校だけに地場産を入れることもできる。当社が受託する大手企業の社員食堂では、工場周辺の農家からまず地元農産物を入れる努力もしている。

例えば、学校や事業所の調理現場では、複数の業者が次々に納品してくると検品だけでも大変なため、納入者組合を作り対応している。加工品までを含めた納入者組合を作り、納品を1回で済むようにすれば供給側の配送や使用側の検品の手間が省ける。相手のことばかりいうのではなく、自分たちが工夫していくことも必要だ。

**(毛賀澤)** 様々な工夫により地産地消はもっと進められると感じた。規模の大小に関わらず、現場の担い手が頑張ることで、各地の地産地消はさらに進むと実感した。

**(永木)** 本日の報告は、今、日本のあちこちで取り組ま

れている地産地消のごく一端の事例紹介だった。しかし、いずれも示唆に富んだ報告だった。TPP はこれからが正念場。経済グローバル化が進む中、不安定な市場経済に翻弄されないように地域が自立することがさらに大切になる。規制緩和で風通しが良くなるという見解もあるが、農業が壊滅するのは明らかだ。既に高齢化が進んだまま取り残されている地域もある。そこで地産地消の活動が大切だ。経済成長も大切だが、成長よりも豊かさを実感できる社会の方が大事。そういう問題意識を私たちは共有したい。

地産地消は時代の流れだが、今や第二段階にきている。直売所での販売の段階から、地域にさらに根付くために、今後は学校、社員食堂、病院などの給食にも地産地消の裾野を拓けていくことが大切である。

本日の報告からは、川上から川下の融合や多様な業種が縦横につながることの大切さが理解できた。また、クックチルのような新しい技術の応用も地産地消に活かされている。さらに、地産地消が進んでいる現場には調整役となっている栄養士やコーディネーターなどキーパーソンが必ずいる。彼らはいずれも地元を良く知り、生産者と給食現場をつなぐ人材となっている。食材の発注側と受注側の十分な意思疎通と連携、窓口の一本化など知恵を絞る必要があることも提起された。

地域活性化戦略に、地産地消もその1つの重要な手法と考えられる。「三方よし」の地産地消を築き、元気で豊かな農村に蘇ることを祈念したい。

## (2) 地産地消調査活動報告会 参加者アンケート回答まとめ

- |        |                 |
|--------|-----------------|
| ■一般参加者 | 45名 (全体参加者は61名) |
| ■回答者   | 27名 (※回収率60%)   |

### 1) 調査報告会の内容について

#### ①非常に満足 (6名 : 22%)

- ・社員食堂や病院にもニーズがあることがわかったのは発見だった。
- ・先進事例は参考になる。生産・加工・販売(提供)まで一貫してやるのが重要だと良く分かった。
- ・議論で本音の話、行政の問題も聞いて良かった。
- ・各地の多彩な、先進的な事例を聞くことが出来た。
- ・様々な分野や立場の地域の方々の意見や取組事例を聞くことが出来た。

- ・意見交換が盛り上がり、充実していた。
- ・配布された資料の内容が濃く、有り難かった。・自分の勉強不足もあるが、学校給食の納入等について知らないところを知る事が出来て良かった。
- ・センター方式を知る機会になった。自校式の良さを再確認できた。

#### ②満足 (13名 : 48%)

- ・地産地消推進に取り組んでいる方々から直接話しを聞く事ができ、とても刺激になった。ただ、農産物の話ばかりだったので、水産物の話も聞きたかった。
- ・熱心に地産地消に取り組まれている方が沢山いることに感動した。ディスカッションも実りあり良かった。
- ・民間事業者の給食システムの事例が参考になった。
- ・事例が参考になった。
- ・民間における地産地消の取組を聞くことが出来た。
- ・いずれのプログラムも学び、気づきのある内容があり、有意義な時間となった。給食事業の仕事を辞めてから10年ほど経つが、当時の献立作成時に行事食提供は当たり前だったが、地産地消については考えも及ばなかった。各事例の内容から今後の活動に生かしていきたい。
- ・各地の事例を見せて頂き、今後の取組みに活用したい。
- ・企業による取組みについて聞いて良かった。内容も具体的で分かりやすかった。
- ・地産地消活動について色々な分野の人達から話しを聞く事が出来、勉強になった。今後地産地消推進事業に取り組んで行く中でとても参考になった。
- ・各事例がとても良かった。考え方、取組分野、取組方法がそれぞれユニークで参考になった。
- ・企業側の地産地消の意見や考えを聞くことができた。
- ・幅広い分野から事例を聞くことが出来て有意義だった。
- ・昭和60年頃は直売所も自分たちの所くらいだった。しかし、直売所が沢山出来ると給食に出荷するより直売所に出す方が高値で売れるので、給食の価格を直売所の値段まで近づけ、同等にしないと出荷してもらえなくなった。そのため、JAに任せてやめようと思ったが、今一度生産者にお願いして頑張ってみようという元気が出た。

#### ③普通 (8名 : 30%)

- ・どの事例も素晴らしいが、素晴らしい取組みにたどりつくまでの過程やどこ連携すれば良いか、どこを解決すると成果が得られるのかも知りたい。
- ・様々な事例についての話は良かったが、もう少し生産

者（農家）と結びついた話も聞きたかった。

- ・民間事業者の意見も非常に興味深い、それぞれの成功例の中で行政がどんな取組みを行ってサポートをしていたのかを知りたかった。
- ・もう少し地産地消を掘り下げた内容にして欲しい。

#### ④やや不満（0名）

### 2) 給食事業の地産地消の推進に向けて、 どのような課題・問題があると思われますか

#### ●コーディネーターする調整役の存在

- ・生産と業者のつなぎ役（コーディネーター）の育成
- ・生産者、JA、食堂をつなぐ部分が難しい。誰かがつなげねばならない。
- ・需要と供給のミスマッチの解消。
- ・実需者と生産者、流通のマッチング
- ・安定供給は大きな課題。生産現場と実需者をつなぐコーディネーター組織が必要だと思うが、市町村によって実情は様々。それを誰が担うのか。総合フードサービスのような会社が地域にあると良いが、JAは出来ないのか、地域の直売所は出来ないのか、模索しているところ。
- ・コストだけでなく生産→流通のシステム作り。水産物の場合は、計画的な生産（漁獲）は不可能であることが、水産物の給食への活用が進まない理由の1つと考える。
- ・学校等と地元生産者とのコーディネートと流通
- ・コーディネーターの育成と多業種の連携

#### ●地元食材の品揃えと安定供給

- ・季節により物が無い。全ての品目が地元にはない。
- ・地場産品使用割合が基準の数値となっているが、油や小麦粉もカウントされ、栄養教諭の努力が数字にでない。
- ・どの事例も地元食材の採用率が20～30%程度ということであまり高くない気がした。メニュー開発も含めた工夫や作付けの品種や時期についてのコントロールも必要。
- ・大量調理のため食材量も莫大で確保が難しい。200円前後の食材費のなかで地産地消を進めると材料費が上がって推進の障害になる（企業給食で求められる料理のクオリティやボリュームでは特に）。季節やコストによって、全ての食材を自県のものを使用できるとは思わないが、どこまでを地産地消と位置づけるべきか。企業給食においては仕入時間にも制約があることが多い（配送車が入れる時間が決まっているため）。
- ・量の安定的な確保

#### ●食材コストの問題

- ・食材の仕入れに掛かるコストの問題、食材の確保。
- ・共同調理方式を採用している中、いかに規格やロット数の足る地元野菜を用意できるか。大口で野菜を作る大農家や農業法人がいない中、必要な野菜を用意出来るか。
- ・食費が低価格傾向にあるため、利用可能食材幅の限界。

#### ●生産者の供給体制づくり

- ・農家側の安定供給のための体制づくりの負担（金銭面、人材面）
- ・地産食材増加時の供給側の人手不足。
- ・使用食材に対し、供給する側からもっと旬の野菜の情報を渡し、協議（品目・量・規格等）していきたい。
- ・供給体制の整備
- ・給食はゴミ捨て場ではないので、作業のしやすい、価格が安いもので、栄養士の先生と調理師の腕と話し合いが多いほど出荷がやりやすい。生産者が給食と関わり合うと一年中休日がなくなることが問題であるように思う。

#### ●関係者の意識共有化

- ・栄養士の方々の意識
- ・農林水産、事業者側の認識と地域市町村教委の認識のズレが課題だと思う。学校給食がやり玉に上がりがちだが、柔軟に対応している市町村・学校も多い。
- ・センター方式ではなく自校調理を取り入れている市も多い。その場合、夜は無人になる学校に調理途中の食材を置いたままには出来ない。それだけの冷蔵庫を各学校に備える場所やお金がないなど、様々な現実的な理由がある。一面的である1つの地域の経験をすべてのように捉えることは行わないで欲しい。
- ・規制の多さ
- ・行政主導で行うのではなく、民でいかに関心を持ってもらい行動を起こしてもらえるかが課題。
- ・給食事業者にも農業や農産物にどのくらい興味を持ってもらえるか。小諸厚生病院のように仕事を超えて積極的に農業に興味を持ってもらえれば推進できる。教育サイドの壁もある。地産地消は農水省という認識もある。

### 3) 地産地消の推進に向けて、今後調査研究等を進めて欲しいテーマ

- ・法と自治体での理解の違い
- ・給食も学校、病院、福祉施設、企業など一括りでなく

わけて検討して欲しい。

- ・地産地消によるフードマイレージ削減効果のCO2削減効果等の試算例を多く示すことにより、企業の努力を促す仕組みづくりの構築
- ・直売所における出荷者の確保について（高齢化対策、担い手対策）
- ・生産者のとりまとめ、ロットの確保について
- ・フレキシブルなメニューに対応出来る給食があれば面白い。皆が同じものを食べなくとも良いのではないか。
- ・地産地消未実施エリアの特定と未実施の理由・問題点
- ・地元出荷と他出荷（市場・加工等）の収益比較
- ・消費者の地産地消の理解度、ニーズ、消費者意識、メリット・デメリットなど
- ・企業による取組事例
- ・海外の地産地消などの取組み
- ・優良事例と失敗事例の紹介
- ・魚食減少の傾向にある中、地元の魚を地元の方々に積極的に食べて頂くための施策。
- ・農家の配送、流通システムの確保
- ・学校給食の放射能検査は、全量否破壊でできるシステムの開発・提供できるような取組みが必要。自治体で出来ることに限界があるため、国が主導して欲しい。

#### 4) 地産地消の推進に向けて、今後、国の事業等で推進して欲しいこと

- ・企業の社員食堂の推進について、ノウハウを提供してもらえればありがたい
- ・地産地消で企業も社員の活性化などのメリットが沢山あることを示して欲しい
- ・自給率の向上に資する取組み
- ・国が目指す強い農業とは？地産地消の観点から各地域の実態と経済性などを数値化して強い農業への寄与を示すことが出来るのか。
- ・市場流通、大型量販店中心の流通と地産地消のバランス・地産地消は生産者（1次産業）を守り、国民の健康だけでなく国土を守ることに繋がる。省庁横断的な国を上げての取組みにしてもらいたい。
- ・平成18年度で最後になった農林統計調査（市町村別データ）の復活
- ・一般消費者に向けた地産地消の推進＝直売所運営、スーパーでの地元産コーナー設置といった受け身型体制だけでなく、行動型体制で全国民が地産地消を理解し、意

識できるような活動（義務教育対象者には食育・学校給食にて情報発信されているが）

- ・地産地消は生産者（1次産業）を守り、国民の健康だけでなく国土を守ることに繋がる。省庁横断的な国を上げた取組みにしてもらいたい。様々な過程をまとめた1つの仕組みであるので、多くの連携パターンが生まれるように民間企業のトップ等に提言をもらいモデルを事業化して欲しい。
- ・前日調理（下準備）は可能であるならば、その旨を明示して欲しい。それで地場産品が使用されることにつながって欲しい。
- ・地産地消を進めようとする所に給食代の補助が行くように推進して欲しい。

#### 5) その他の意見

- ・参考になった。今後もこうした場を提供して欲しい。
- ・今回はあまり触れられていないが、地産＝安全とは言えないと思う。具体的に生産物の安全に関する取組事例を知りたい（加工はISO22000やHACCPの取組みがある）
- ・学校、企業を問わず大量調理施設においては安全衛生が第一。地元食材を納入する際には納入業者施設の衛生状態のチェックがある。衛生基準が高くない限り、いくら良い食材でも仕入れられない。また、泥付きの野菜を好まれないことも多く、社員食堂内の厨房施設自体も衛生的に処理出来る能力があるかどうかにもよると思う。給食業者も地産地消に取り組みたいと考えているため、各方面が問題を1つずつクリアにしていく必要がある。
- ・青森のりんごで血圧が安定する研究は面白い。地産地消と健康に関するデータもとれると面白いと思う。
- ・前日仕入れ、前日仕込みができる旨を明らかにして欲しい。
- ・ディスカッションでは、コーディネーターの意見ではなく質問者や発言者の言いたいことや聞きたいことをもう少し捉えてまとめて欲しかった。
- ・とても参考になった。ただ、給食事業の課題として、コーディネートするところを作るにはコストが発生するなど、課題は分かっているが、解決は難しいと思う。
- ・昭和60年頃から学校給食に参加しているが、行き詰まっており元気をもらいに参加。来て良かった。また頑張ろうと思った。給食があるため一日の会議は参加しにくい半日は嬉しい。地産地消が中央では元気が良いので驚いた。

## 2. 自治体における地産地消活動に関するアンケート調査票（原票）

平成24年度 地産地消普及拡大事業（農林水産省補助事業）

### 自治体における地産地消活動に関するアンケート調査票

学校給食及び事業所など集団給食の地産地消の取組みについて

#### 1. 調査目的

○地域で生産された農林水産物の地域内消費・活用を進める地産地消が全国各地で盛んになっています。農林水産省では地産地消の全国展開を図ることを目的に、平成17年度より地域における地産地消の実践的な計画（「地産地消推進計画」）の策定を促し、さらに平成22年度に公布された「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」に基づき、「地域の農林水産物の利用の促進についての計画」（促進計画）を定めるよう推進しております。

○（財）都市農山漁村交流活性化機構では、平成23年度の農林水産省補助事業により「地産地消推進計画」を策定された自治体に対し、計画策定の経緯・内容・効果・課題などに関するアンケート調査を実施し、本調査結果については『食と農を基軸とした地産地消のまちづくり～地域ぐるみで地産地消を進める自治体へ』として報告書にまとめています。

○本年度については、前回調査にご回答頂いた自治体及び地産地消活動を推進されている自治体の皆様に対して、特に、学校給食及び事業所など集団給食の地産地消の取組みに関するアンケート調査を実施致したく、趣旨ご理解の上、ご協力下さいませますようお願い申し上げます。

○この調査結果については、統計的な処理を行った上、報告書にとりまとめ、今後の地産地消の普及拡大に役立てることを目的に、ホームページや調査報告会などを通じて広く公開・共有することとしております。

#### 2. 調査概要

- |          |   |
|----------|---|
| (1) 調査対象 | 地産地消活動が進められている自治体（23年度調査の回答市町村及び推進自治体）  |
| (2) 調査期間 | 平成25年1月7日(月)～平成25年1月23日(水)  |
| (3) 回答方法 | 「回答フォーム」(A4判×1枚)にご記入の上、メール・FAXのいずれかでご返信下さい。   |
| (4) 回答締切 | 平成25年1月23日(水)必着   |
| (5) 公開方法 | (財)都市農山漁村交流活性化機構のホームページで公開します(25年3月予定)。   |
| (6) 情報取扱 | なお、ご回答頂いた自治体および都道府県地産地消事業担当課などに報告書を送付します。個人情報保護の重要性を認識し、調査を実施するに当たっては当機構における「個人情報取扱方針」に基づき適切に情報管理を行います。 |
| (7) 実施主体 | (財)都市農山漁村交流活性化機構(まちむら交流きこ) 電話 03-4335-1983(土日祝日はのぞく)  |

自治体における地産地消活動に関する実態調査（平成24年度 地産地消普及拡大事業）

**ご回答はすべて別添の「回答フォーム」(A4判用紙1枚)にご記入下さい**

～いずれも平成24年度もしくは直近年度の年間実績でお答え下さい～

### I 学校給食における地産地消の取組み実態について

問1 貴自治体内の公立学校の給食実態について、数字でご記入下さい（校数・食数）

- (1) 小学校 ( ) 校 ( ) 食/日  
 (2) 中学校 ( ) 校 ( ) 食/日  
 (3) 保育園・特殊学校等 ( ) 校 ( ) 食/日

問2 給食供給方式について（※問1の合計数と合うように記載して下さい）

- (1) 自校調理方式 ( ) 校  
 (2) 共同調理（給食センター）方式 ( ) 校 →センター数 ( ) カ所  
 (3) その他の方式（具体的に： ( ) 校 ( ) 校

問3 給食調理業者について（※問1の合計数と合うように記載して下さい）

- (1) 行政直営方式 ( ) 校  
 (2) 民間業者委託方式（調理のみ委託） ( ) 校  
 (3) 民間業者委託方式（調理・仕入れも含めて委託） ( ) 校  
 (4) その他の方式 ( ) 校

問4 1食当たりの食料費（金額）について

- (1) 小学校 ( ) 円  
 (2) 中学校 ( ) 円

問5 米飯給食の割合について（いずれか1つを選択）

- (1) 週5日 (2) 週4日以上 (3) 週3日以上 (4) 週2日以上 (5) 週1日以上  
 (6) 週1日未満 (7) なし (8) その他 ( )

問6 学校給食における地産地消を促進するために自治体として行っている事業（複数回答）

- (1) 地元食材購入費の補助 (2) 推進校の表彰・紹介 (3) 生産者との交流会等の実施  
 (4) コーディネーターの設置 (5) 給食用加工品の開発 (6) 学校農園等の開設補助  
 (7) 特にない (8) その他 ( )

問7 各品目のうち、貴自治体産の使用割合が高い農林水産物（重量ベースで多い順に5つ選択）

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類（パン・麺・大豆等） (5) 肉類（畜産加工品含）  
 (6) 魚類（水産加工品含） (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
 (9) その他農産加工品 (10) その他 ( )



問8 各品目のうち、貴都道府県産の使用割合が高い農林水産物(重量ベースで多い順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類(パン・麺・大豆等) (5) 肉類(畜産加工品含)  
 (6) 魚類(水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
 (9) その他農産加工品 (10) その他( )

問9 各品目のうち、貴自治体産の使用割合を高めたい農林水産物(意向の高い順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類(パン・麺・大豆等) (5) 肉類(畜産加工品含)  
 (6) 魚類(水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
 (9) その他農産加工品 (10) その他( )

問10 各品目のうち、貴都道府県産の使用割合を高めたい農林水産物(意向の高い順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類(パン・麺・大豆等) (5) 肉類(畜産加工品含)  
 (6) 魚類(水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
 (9) その他農産加工品 (10) その他( )

問11 貴自治体産食材の納入者について(複数回答)

- (1) 生産者・生産者グループ (2) 農林水産物直売所 (3) 農協・漁協 (4) 市町村内の流通業者(仲卸業者、小売業者等) (5) 市町村外の流通業者(仲卸業者、小売業者)  
 (6) 学校給食会 (7) その他( )

問12 貴都道府県産食材の納入者について(複数回答)

- (1) 生産者・生産者グループ (2) 農林水産物直売所 (3) 農協・漁協 (4) 市町村内の流通業者(仲卸業者、小売業者等) (5) 市町村外の流通業者(仲卸業者、小売業者)  
 (6) 学校給食会 (7) その他( )

問13 食材納入を担う生産者組織等との話し合いの場の設定と参加者

- (1) 話し合いの場 ①あり ②なし  
 →※①ありの方は以下についてもお答え下さい

(2) 話し合いの参加者(複数回答)

- ①生産者 ②生産者組織 ③農協・漁協 ④納入業者(仲卸業者・小売業者)  
 ⑤市町村農政担当者 ⑥市町村学校教育担当者 ⑦栄養教諭 ⑧調理師 ⑨栄養士  
 ⑩学校管理責任者(学校長等) ⑪保護者 ⑫普及指導員 ⑬地産地消コーディネーター  
 ⑭その他( )

(3) 話し合いの頻度(年間)

- ①月1回以上 ②年に5~6回 ③年に2~4回 ④年1回 ⑤なし ⑥その他( )

(4) 話し合いの主な内容(複数回答)

- ①規格の統一 ②供給量の確保 ③農産物の下処理(一次加工) ④納入時間 ⑤納入体制  
 ⑥献立 ⑦価格 ⑧加工品開発 ⑨農産物の品質向上 ⑩食育活動 ⑪農業体験 ⑫調理法  
 ⑬食品安全性 ⑭残渣・残食リサイクル ⑮品目の決定 ⑯その他( )

問14 学校給食における地場産使用割合について、数字でご記入下さい(%)

(1) 食材数ベースについて

- ①小学校(市町村産: )%(都道府県産: )%  
 ②中学校(市町村産: )%(都道府県産: )%

(2) 食材の金額ベースについて

- ①小学校(市町村産: )%(都道府県産: )%  
 ②中学校(市町村産: )%(都道府県産: )%

問15 学校教育現場において実施している地産地消を推進する活動(複数回答)

- (1) 自校農園の開設 (2) 自校生産物の給食使用 (3) 農林漁業体験 (4) 生産者との交流給食 (5) 産地訪問 (6) 生産者を講師とした農業・食育学習  
 (7) 農林水産加工体験 (8) 郷土料理・伝統食の調理実習 (9) 地域資源等リサイクル活動 (10) その他( )

問16 地産地消による学校給食の課題(複数回答)

- (1) 規格の統一 (2) 供給量の確保 (3) 農産物の下処理(一次加工)  
 (4) 地場食材に関する情報不足 (5) 季節による収量変動 (6) 調整役の不在  
 (7) 納入体制・時間 (8) 献立の作成 (9) コスト高 (10) 生産者のとりまとめ  
 (11) 加工品開発 (12) 食材の品質向上 (13) 栄養士の意識改革  
 (14) 調理師の意識改革 (15) 生産者の意識改革 (16) 保護者の意識改革  
 (17) 安全性の確認・担保 (18) 放射線物質検査 (19) 欠品への対応  
 (20) 残食・残渣のリサイクル (21) 調理・活用法がわからない  
 (22) その他( )

問17 学校給食における地場産食材(都道府県内産までを含む)の使用傾向(いずれか1つを選択)

- (1) 拡大傾向 (2) ほぼ横ばい (3) 縮小傾向 (4) わからない  
 (5) その他 →※その理由( )

問18 学校給食における地場産食材活用に向けた自治体独自の工夫について(自由回答)

( )

問19 教育現場から見た、地産地消型学校給食の効果(複数回答)

- (1) 残食の減少 (2) 好き嫌いの軽減 (3) 食事の美味しさ (4) 学習との連動  
 (5) 地域社会との連携 (6) 保護者の支持 (7) 地域文化の継承 (8) 旬・行事等季節感の創出 (9) 健康増進 (10) その他( )

## II 社員食堂等の集団給食における地産地消の取り組み実態について

問20 管内の社員食堂等の地産地消を促進するために貴自治体として行っている事業 (複数回答)

- (1) 地元食材購入費の補助 (2) 推進事業者の表彰・紹介 (3) 生産者との交流会等の実施  
(4) コーディネーターの設置 (5) 業務用加工品の開発 (6) 特にない  
(7) その他 ( )

問21 各品目のうち、貴自治体産の使用割合が高いと思われる農林水産物(高いと思われる順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類 (パン・麺・大豆等) (5) 肉類 (畜産加工品含)  
(6) 魚類 (水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
(9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他 ( )

問22 各品目のうち、貴都道府県産の使用割合が高いと思われる農林水産物(高いと思われる順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類 (パン・麺・大豆等) (5) 肉類 (畜産加工品含)  
(6) 魚類 (水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
(9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他 ( )

問23 各品目のうち、貴自治体産の使用割合を高めて欲しい農林水産物(意向の高い順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類 (パン・麺・大豆等) (5) 肉類 (畜産加工品含)  
(6) 魚類 (水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
(9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他 ( )

問24 各品目のうち貴都道府県産の使用割合を高めて欲しい農林水産物(意向の高い順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果樹 (4) 穀類 (パン・麺・大豆等) (5) 肉類 (畜産加工品含)  
(6) 魚類 (水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等  
(9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他 ( )

問25 地元食材の納入者について (複数回答)

- (1) 生産者・生産者グループ (2) 農林水産物直売所 (3) 農協・漁協 (4) 市町村内の流通業者 (仲卸業者、小売業者等) (5) 市町村外の流通業者 (仲卸業者、小売業者)  
(6) わからない (7) その他 ( )

問26 地産地消による社員食堂等集団給食の課題 (複数回答)

- (1) 規格の統一 (2) 供給量の確保 (3) 農産物の下処理 (一加工)  
(4) 地場農林水産物に関する情報不足 (5) 季節による収量変動 (6) 調整役の不在  
(7) 納入体制・時間 (8) 献立の作成 (9) コスト高 (10) 生産者のとりまとめ

- (11) 加工品開発 (12) 食材の品質向上 (13) 栄養士の意識改革  
(14) 調理師の意識改革 (15) 生産者の意識改革 (16) 事業者の意識改革  
(17) 安全性の確認・担保 (18) 放射線物質検査 (19) 欠品への対応  
(20) 残食・残渣のリサイクル (21) 調理・活用法がわからない  
(22) その他 ( )

問27 社員食堂等における地場産食材(都道府県内産までを含む)の使用傾向(いずれか1つを選択)

- (1) 拡大傾向 (2) ほぼ横ばい (3) 縮小傾向 (4) わからない  
(5) その他 →※その理由について ( )

問28 社員食堂等における地場産食材活用に向けた自治体独自の工夫について (自由回答)

問29 企業側から見た、地産地消による給食事業の効果 (複数回答)

- (1) 残食の減少 (2) 好き嫌いの軽減 (3) 食事の美味しさ (4) 企業活動との連動  
(5) 地域社会との連携 (6) 喫食者の支持 (7) 地域文化の継承 (8) 旬・行事等季節感の創出 (9) 健康増進 (10) わからない (11) その他 ( )

### Ⅲ 病院・福祉施設等の集団給食における地産地消の取り組み実態について

問30 管内の病院・福祉施設等の地産地消を促進するために貴自治体として行っている事業(複数回答)

- (1) 地元食材購入費の補助 (2) 推進事業者の表彰・紹介 (3) 生産者との交流会等の実施
- (4) コーディネーターの設置 (5) 給食用加工品の開発 (6) 特にならない
- (7) その他( )

問31 各品目のうち、貴自治体産の使用割合が高いと思われる農林水産物(高いと思われる)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類(パン・麺・大豆等) (5) 肉類(畜産加工品含)
- (6) 魚類(水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等
- (9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他( )

問32 各品目のうち、貴都道府県産の使用割合が高いと思われる農林水産物(高いと思われる)順に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類(パン・麺・大豆等) (5) 肉類(畜産加工品含)
- (6) 魚類(水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等
- (9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他( )

問33 各品目のうち、貴自治体産の使用割合を高めて欲しい農林水産物(意向の高い順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類(パン・麺・大豆等) (5) 肉類(畜産加工品含)
- (6) 魚類(水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等
- (9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他( )

問34 各品目のうち、貴都道府県産の使用割合を高めて欲しい農林水産物(意向の高い順)に5つ選択)

- (1) 米 (2) 野菜 (3) 果実 (4) 穀類(パン・麺・大豆等) (5) 肉類(畜産加工品含)
- (6) 魚類(水産加工品含) (7) 味噌・醤油・ソース等 (8) 菓子・デザート等
- (9) その他農産加工品 (10) わからない (11) その他( )

問35 地元食材の納入者について(複数回答)

- (1) 生産者・生産者グループ (2) 農林水産物直売所 (3) 農協・漁協 (4) 市町村内の流通業者(仲卸業者、小売業者等) (5) 市町村外の流通業者(仲卸業者、小売業者)
- (6) わからない (7) その他( )

問36 地産地消による病院・福祉施設等集団給食の課題(複数回答)

- (1) 規格の統一 (2) 供給量の確保 (3) 農産物の下処理(一次加工)
- (4) 地場農林水産物に関する情報不足 (5) 季節による収量変動 (6) 調整役の不在
- (7) 納入体制・時間 (8) 献立の作成 (9) コスト高 (10) 生産者のとりまとめ

- (11) 加工品開発 (12) 食材の品質向上 (13) 栄養士の意識改革
- (14) 調理師の意識改革 (15) 生産者の意識改革 (16) 事業者の意識改革
- (17) 安全性の確認・担保 (18) 放射線物質検査 (19) 次品への対応
- (20) 残食・残渣のリサイクル (21) 調理・活用法がわからない
- (22) その他( )

問37 病院・福祉施設等における地産産食材(都道府県内産までを含む)の使用傾向(いずれか1つを選択)

- (1) 拡大傾向 (2) ほぼ横ばい (3) 縮小傾向 (4) わからない
- (5) その他 →※その理由について( )

問38 病院・福祉施設等における地産産食材活用に向けた自治体独自の工夫について(自由回答)

- ( )

問39 事業者側(病院・福祉施設等)から見た、地産地消による給食事業の効果(複数回答)

- (1) 残食の減少 (2) 好き嫌いの軽減 (3) 食事の美味しさ (4) 企業活動との連動
- (5) 地域社会との連携 (6) 喫食者の支持 (7) 地域文化の継承 (8) 旬・行事等季節感の創出 (9) 健康増進 (10) わからない (11) その他( )

※最後に、ご記入者について教えてください(任意回答)

問40 ご記入者に関する情報について(記載内容の補正等をさせていただきたく場合がございます)

- 所属・役職・氏名
- ご連絡先(電話・FAX・メールアドレス)
- メール通知の希望について

調査報告会(平成25年2月19日(火)東京)の開催案内、及び調査結果報告のホームページ公開などに関するメール通知を希望される場合は、回答票の□に✓印をつけて下さい。

以上で、すべての設問は終了です。ご協力ありがとうございました。

ご回答は「回答フォーム」(A4判×1枚)にご記入下さい。回答方法はメール・FAX送信のいずれでも結構です。回答期限は平成25年1月23日(水)です。

本調査に関するお問い合わせ先(回答送付先)  
 (財)都市農山漁村交流活性化機構(まちなら交流きこう)  
 業務部 プロジェクトきこうチーム 担当: 森岡・高橋  
 電話: 03-4335-1983(直) ※土日祝祭日のそく9:30~17:45  
 FAX: 03-5256-5211 メール: enquete@kouryu.or.jp  
 URL: http://www.kouryu.or.jp/chisanchisho/index.html

平成24年度 地産地消普及拡大事業（農林水産省）

## 「地産地消による給食事業の最前線」

～学校から事業所まで、各地に広がる地産地消の動き～

調査実施主体・発行元

(財) 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/>