平成28年度 地産地消コーディネーター育成研修会
静岡会場　開催報告

- センター方式における安定的な地場産物活用について -

■開催日時：平成29年2月2日（木）～3日（金）
■開催場所：静岡県掛川市・袋井市
　　１日目　パレスホテル掛川
　　２日目　袋井市中部学校給食センター
■参加人数：44名（現地研修32名）
■実施プログラム　（敬称略）

第１日目　2月2日（木）

１０：３０　開　会・挨　拶
　　(一財)都市農山漁村交流活性化機構　専務理事　　山 野 昭 二

１０：４０　事例紹介「静岡県の学校給食における食育の取組について」
　　静岡県教育委員会 健康体育課 健康安全班 指導主事　　久 保 田 由 美 子

１１：００　講義「大型学校給食センターにおける地場産物の活用推進」
　　女子栄養大学名誉 教授　　金 田 雅 代

　　事例紹介「袋井市立中部学校給食センターにおける地場産物活用の取組」
　　袋井市教育委員会おいしい給食課 おいしい給食推進係 主査　　石 塚 浩 司

静岡県教育委員会
久保田氏

女子栄養大学　名誉教授
金田先生

袋井市教育委員会
石塚氏

久保田さん（左）からは、静岡県における地場産物活用と地場産物を活用した食育の取組みを、金田先生（中）からは、学校給食の提供方法の基本的なことから、地場産物活用の意義や実践内容について、石塚さん（右）からは、大型センター方式での地場産物活用の取り組みについて、実践事例をお話いただきました。

１３：３０　地産地消コーディネーターの活動紹介

活動紹介①「長野県塩尻市学校給食への地場産物の納入について」

長野県 生産者直売所アルプス市場 代表　　犬 飼 浩 一

活動紹介②「鹿児島県肝付町学校給食における地場産物利用拡大の取組」

鹿児島県 肝付町産業創出課 主査　　倉 義 経

生産者直売所アルプス市場
犬飼さん

肝付町産業創出課
倉さん

犬飼さん（左）からは、民間の直売所として学校給食に納入する仕組みやメリットについて、倉さん（右）からは、行政が中心となって取り組む、学校給食への納入体制づくりについて、ご紹介いただきました。

１４：５０　ワークショップ（１００分）　※４班に分かれて意見交換を行いました。

テーマ「大きな学校給食センターでも取り組める、地場産物活用をさらに広げるための具体的方策」

★進め方

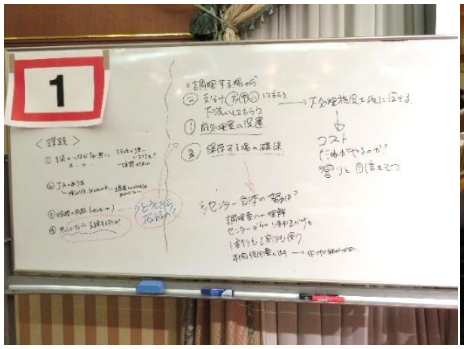
①自己紹介・役割分担

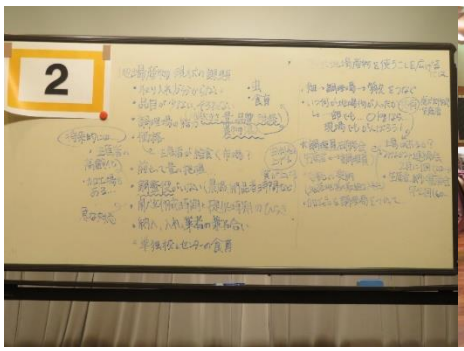
②地場産物活用をさらに広げる上での課題抽出

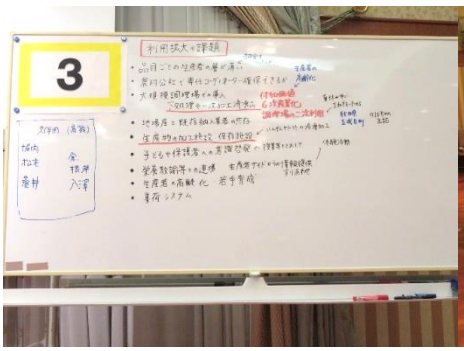
③各班で話し合う課題テーマを選択

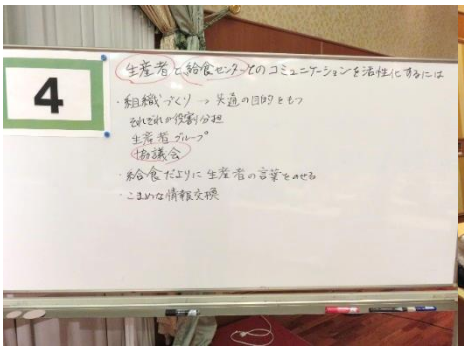
④地場産物活用をさらに広げる具体的方策

⑤各班のまとめ・整理









１６：３０　全体発表・質疑応答

各班5分で、話し合いの内容を発表して会場内の情報共有を図りました。全体の総括は、金田先生よりお話頂きました。

【1 班】
規格外のものを扱って貰えない。前処理施設の設置、納品の規格を決めてサイズを仕分けるなどの解決方法もあるが、コストの問題、誰がやるのかなどの課題。
まずは、栄養士、調理員も含めて、地産地消の取り組みの理解度を高めることが必要。全部が地場産物のものでなくても、一割でも二割でも地場産物を使って、実績を作っていく。子ども達には、地場産物の安全で美味しいものを食べて貰いたい。

【2 班】
地域で採れる品目に限りがある、大きさ、品質、量が揃わない。直売所や生産者から仕入れると割高というイメージ、献立と野菜の旬がマッチしない、生産者の高齢者が進んでいるなどの課題。生産者側と学校給食現場側の交流、お互いの状況を知ること、前年度に使った地場産物のデータを活用して、野菜の生産や献立作成に活かす、地場産物活用を協議する場には、調理員にも参加して貰うよう働きかけをする、調理委託の契約に、地産地消の取り組むなどの内容を盛り込んでいく。

【3 班】
品目ごとの生産者が少なく、量の確保が難しい。生産者の高齢化が進んでいるなどの課題。
地場産物の加工と貯蔵。旬の大量の収穫できる時期や規格外のものを一次加工し、冷凍保存等をして、年間を通じて使用していく。下処理の手間も軽減できる。加工施設は、個人の生産者ではなく、行政等が一括して運営するものが望ましい。シルバー人材、障がい者施設との連携など、新たな雇用にもつながる。物がないと地産地消は始まらないので、若手生産者の育成・確保も必要。

【4 班】
大きな給食センターでの量の確保、なぜ地産地消の学校給食に取り組むのかという共通の思い等の課題
直売所、生産者グループ、地域コミュニティなど、既存の組織・グループを巻き込んだ供給体制の整備、給食センターと生産者の間のコミュニケーションが重要、共通の思い・目標を作ることで、それぞれが違う立場でも、同じ方向を向いて取り組める、学校給食での地場産物活用を通じ、子供達に地域農業を知らせることも、農業振興の１つ。

第２日目　2月3日（金）

９：００　　**現地研修**

（１）学校給食に納入する生産圃場

チンゲン菜…鈴木利之さん

ターサイ、チンゲン菜…加藤正和さん

葉ネギ…㈱浅羽農園

（２）直売所「とれたて食楽部」㈱プランエコ

１１：００　　**袋井市中部学校給食センター　見学・研修**

１２：００　　**給食の試食**

１３：００　　**終了・解散**

圃場見学のようす

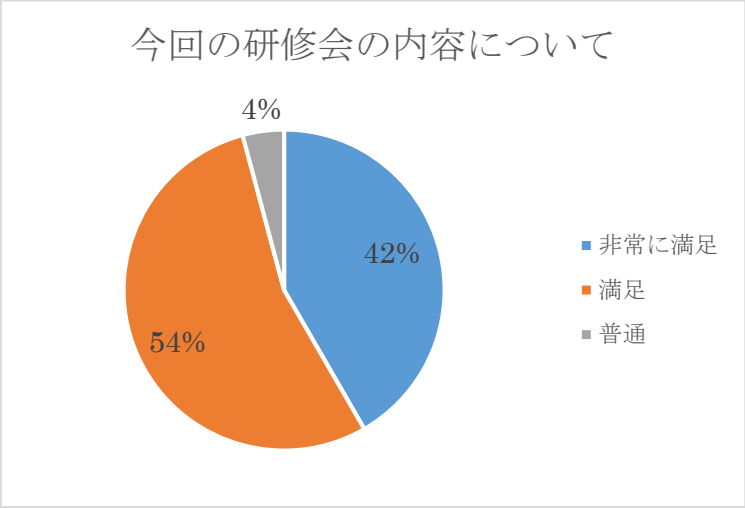
とれたて食楽部の見学

袋井市中部学校給食センター　見学・研修

本日の献立（2/3）
ご飯、牛乳、いわしの唐揚げあまだれがけ、
チンゲンサイのおひたし、味噌けんちん汁、
節分豆（かぼちゃプリン）
※かぼちゃプリンは、視察用試食のみ

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

■受講者：31 名（講師・関係者をのぞく）　　■回答者：23 名（回答率 74%）



■今回の研修会の内容について

(1)　非常に満足

・地産地消についての考え方の基礎が確立した研修会となった。
・学校給食における地場食材の活用について、今後の業務に役立つ知識を得ることができた。
・色々な事例や現状の課題について知ることができた。
・生産者の現場を見ることができて良かった。
・ワークショップで皆さんと意見交換できたことがとても良かった。
・仕事にも応用できる事例がいくつもあり、今後ぜひ実行する。
・当町でこれから取組みたい内容の2～3年先を進んでいる感じを受けた。
・色々な方とのネットワークができた。目的であった給食センターを見学できた。
・給食と地産地消というものを色々な方面から見ることができて、新たな気づきがたくさんあった。

(2)　満　足

・体験型の地産地消研修会の参加は初めてだった。グループワークの時間が十分にあり、県外の参加者と交流を深めることができたのでとても勉強になった。
・大型センターでも、少しでも地産地消を推進していくための参考になった。できることから始めていこうと思った。
・地産地消を積極的に行っている市の担当者、給食センターの方に直接話を聞くことができ、参考になった。
・自分にできそうなことをやってみようと思えたことを今回の研修で得ることができた。
・地産地消推進の具体的な方法や実践者である市町村・栄養教諭の意見や取組みが聞けた。
・袋井市の具体的な実施方法が分かりやすかった。
・各県の担当者と顔なじみになり交流が深まると感じた。
・推進に向けたポイントが分かりやすかった。
・立場上、生産者との連絡は密に行っているが、学校給食の知識がないので良い情報収集の場となった。
・見たい施設を見学することができた。
・近隣市町での取組みを実際に行っている現場で学ぶことのできる貴重な機会だった。
大規模施設での大量調理における課題がわかった。
・大きなセンターの悩みは共通であると思った。皆さんどうしたら地場産物を使えるようになるか考えていた。これからも頑張りたい。

■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

・行政の立場からどのような事をコーディネートしていくか。
・全国各地の活動の紹介（成功、失敗とも）
・地産地消コーディネーターの認知度を上げるような活動やイベント
・点ではなく、線でつながるような取組みができるようになるのか、働きかけ方の事例。
・センターに納める前の前処理施設（皮をむいてくれる、切ってくれる）の利用等があったら聞きたい。
・実践に通用するワークショップやこれから取り組もうとしている地域の実例を学ぶことなど。
・経過の情報は常時送付してほしい。
・実際に市町村で取りまとめ役をしている方に具体的な話を聞いて参考にしたい。
・農政サイドと教育サイドの意識をどう統一させていけば良いか。誰がコーディネーターをするのが一番良いのか。
・市場での取組みについて
・各役割や分担などの発表を望む。
・調整の仕方、連絡協議会等の実践など。
・今回のような生産者の話を現場で聞けることはとても参考になる。
・調理員、栄養教諭以外の学校の先生の話も聞きたい。
・生産者の方の現場へ行き、話を聞いたり実際に生産物の収穫を見学したり、体験型の研修に参加したい。
・次回も取組み方や事例発表を参考にしたいので今後も続けてほしい。
・生産者と消費者をつなぐ直売所等の組織づくりについての研修
・地元の特産品を作っている生産者とそれを利用している人々の交流が見られるような研修。
・今回のような給食に地場産品を活用するための研修をぜひお願いしたい。
・現地視察が勉強になった。

■学校給食における地場食材活用を進めるうえでの課題

・教育委員会、地域が地産地消について理解し、協力してくれるか。
・情報収集や給食に関わる人の歩み寄りによりできることを見つけ、やってみることが必要だと思った。
・袋井市のような「おいしい給食課」があると良いと思った。JA と連携し、少しでも進めるようにしたい。
・市でも地産地消を進めたいと思っているし、栄養士も思っているが、意見を相互に交換するような場を持てていない。取りまとめをする人員が欲しい。
・価格、品質、量の見合う食材をどう生みだす（掘り起こす）か。
・自地域ではまず、地場食材の活用について取り組む横の繋がりの組織が必要だと思った。
・数量の確保や品目の拡大、他部門との関わりが課題。
・行政として、横の繋がりを持つのが難しい。
・これまで給食に興味のなかった生産者、行政担当、保護者にどのようにして興味を持たせるか。結局のところ人と人のつながりだと思う。
・生産者の高齢化が進行している。これまで直接調理場に納品してくれていたが、車の運転が難しくなり納品できない状況が多発。若手の育成や集荷システムの確立が急務。
・家庭での食育があまり浸透していない。
・給食センターを稼働して数か月のため、各学校や地元生産者との連携できる組織づくりが構築できない。地場産物を使用したメニューの開発、有休農地の活用、出荷組合の立ち上げ等。
・学校現場と生産者の相互理解のための場が少ない。
・中々、規格が揃わない（数量や大きさ）
・給食側と生産者側の需要と供給のマッチングを行うことの難しさがあると感じている。
・適地適作という考えを献立に反映させるためにどのようなメニューを考えるか、地元に伝わる料理を取り上げられるなどできないか。
・量の確保（必ず納品してもらえる）、検査等の農家側の手間、形が不揃い等の調理上の手間。
・行政全体を巻き込んだ動機付けが必要。

■自由意見

・まず、実情を調べてみる。早速に今月中に、役所を訪問予定。
・栽培農家のもとに行って話を聞くことはいいこと。少しずつ進めていきたい。
・参加できて本当に良かった。これからの活動をしっかり頑張っていこうと思った。
・地産地消を進めるにあたり、生産者・学校・調理場を結び付ける調整役の重要性を感じた。
・実際に納品しているところを見たり、教室で提供しているところも見られると良いと思った。
・短時間であったが、有意義な研修であった。各取組みの実例も大変良かった。
・自己紹介される人がバラバラに居たり、スライドが違ったり段取りが心配な部分があった。
・資料の印刷で文字が潰れて見にくいところがあった。
・ワークショップはポストイットやサインペンがあると議論しやすかったと思う。
・自分の市町でもまだまだできる事があると感じた。
・子ども達と地域活性のために必要。