

# 平成28年度 地産地消コーディネーター育成研修会 東京会場 開催報告

-地場産活用を広げる、地産地消コーディネーターの活躍-

- 開催日時：平成29年3月13日（月）
- 開催場所：エッサム神田1号館5階 イベントホール2
- 参加人数：44名
- 実施プログラム（敬称略）

## 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

農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課  
課長補佐 宮路典彦



## 10:50 話題提供「施設給食における地場産食材活用について」

(株)総合フードサービス(新潟県)  
代表取締役 長嶋信司

長嶋さんからは、学校や事業所の給食への食材納入や循環型農産物生産サイクルの仕組み、施設給食における地場産物食材活用についてお話を頂きました。



## 11:30 活動紹介「彦根市立病院における地場産食材活用の進め方」

彦根市立病院 栄養科(滋賀県)  
管理栄養士 大橋佐智子

大橋さんからは、彦根市立病院での地場産物活用のプロセス、院内での地産地消に関する取り組み、行政やJAなど関係者との連携等についてお話を頂きました。



## 13:00 話題提供「給食等における地場農林水産物の利用拡大に向けて」

(一財)都市農山漁村交流活性化機構 業務部 調査役 上野美帆

## 13:20 活動紹介

### ①「東京で市内産30%学校給食実現に向けたJAの活動」

JA東京むさし小平支店(東京都)  
指導経済課長 窪田文一

JA東京むさし小平支店が、学校給食への地場産物導入を始めたきっかけ、納入体制づくりのプロセス、取り組みの成果などについて、お話を頂きました。



### ②「生産者・直販所等の連携で進める地産地消の食材供給」

香南市地産地消推進協議会(高知県)  
事務局 宮地明生

新しい学校給食センターが出来るのと合わせて構築した、地元直販所(直売所)を核とした納入体制や規格づくり、新たな地場産物の発掘などお話を頂きました。



### ③「学校給食から量販店まで。地場産物の流通拡大をコーディネート」

塩尻市農業公社(長野県)  
農産物流通コーディネーター 村上かほり

塩尻市が設置した農産物流通コーディネーターとしての仕事内容や日常の様子、生産現場と学校給食側の「見える化」の取り組み、若手農業者へのアプローチ等の話を伺いました。



## 15:10 全体意見交換「給食現場での地場産活用を広げる方策について」 ～地産地消コーディネーターの役割と今後に向けた課題～

進行コーディネーター  
食ジャーナリスト 金丸弘美



地産地消コーディネーターとして、どんなサポートや支援があれば、更に活躍が出来るかなど、それぞれの立場から、ご意見を伺いました。



そもそも、なぜ地産地消や地場産物活用に取り組むことになったのか、その経緯を皆様にご伺いしました。またどこに所属して、主たる日常の業務の内容等を伺いました。



会場にお越しの企画委員、地産地消コーディネーターからも、日頃の業務や立場などを伺いました。

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

## ■ 今回の研修会の内容について

### (1) 非常に満足

- ・すばらしい事例を知ることができた。
- ・全国の事例を直接聞くことが出来、今後の活用推進に多いに役立てることが出来ると思う。
- ・プレゼンターの話が様々な分野から多角的でよかった。
- ・様々な職場の方の違う目線から、地産地消に関する取り組みや情報、また思い等を聞くことが出来、とても参考になりました。今日のことを持ち帰り、周知、また今後の業務に活かしていこうと思います。

### (2) 満足

- ・食品メーカーとして、学校給食と地産地消というのは、非常に興味のある分野です。いかにして、地場食材を学校でおいしく食べられるかについて、貢献する場面を考える良い機会となった。
- ・総合フードサービスの事例が感心しました。旗を振る役の人の存在がとても重要だと思う。
- ・現場の実際の取り組みを聞くことができた。
- ・自分と違う立場で地産地消を進める人の話をたくさん聞いた。
- ・普段の仕事をしている中では知ることのできない全国事例がたくさん知れた。

### (3) 普通

- ・本市の課題が課題として顕在化されていた。解決策を模索したい。

## ■ 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

- ・単発ではなく、継続的にコーディネーター育成事業を行って頂きたい。コーディネーター派遣して頂く事で常に新たな問題解決につながると思う。
- ・立ち上げた人、意欲のある人がいなくなった。異動した。その後の事、栄養教諭の育て方。
- ・行政の担当者、特に責任者が地産地消について、重要性を理解するような内容の研修。
- ・農家、栄養士などとのコミュニケーションの取り方。
- ・6次化商品の生産風景の視察や話が聞きたい。

## ■ 学校給食における地場食材活用を進めるうえでの課題

- ・始めたばかりなので、課題を見つける前に、他の地域の事例を勉強していきたい。
- ・限られた給食費を生産者の利益にする方法、新しいことへの腰の重さ(行政、JA、学校すべて)。
- ・人手不足もあり、地場の食材を学校に届ける物流で悩まれているところも多いと思う。
- ・地元加工食品、納入業者に配送を委託することで解決するエリアも多いと思う。
- ・生産と調理をつなぐ調整役の存在、前日納品できるようにすると良い。
- ・理解ある栄養士の異動。
- ・センター化が大きな壁になっている。自校式でだいぶ解決される部分があるのではないかな。
- ・採れる地域から採れない地域への食材調達をスムーズにするための仕組みづくりが大切だと思います。

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