

## 平成 28 年度 地産地消コーディネーター派遣事業 派遣報告会 開催報告

（一財）都市農山漁村交流活性化機構

### ■開催趣旨

地域で採れた農林水産物を地域で消費する「地産地消」は、味覚や鮮度の良さ、産地が近い安心感等から消費者の支持を集め、食育効果を期待する学校給食や健康増進を志向する施設給食等の現場でも地場産農林水産物（以下「地場産物」という）の使用が広がっています。

しかしながら、生産現場と給食現場の間では、地場産物の質、量、規格、供給体制等の面で課題があり、これらの課題を解決し、利用拡大を進める調整組織や調整役の存在が求められています。この事業では、学校給食・施設給食等の現場における地場産物の利用拡大と定着に向け、地域からの申請に基づき地場産物の供給体制づくりに詳しい専門家（地産地消コーディネーター）の派遣を行ってまいりました。

本派遣事業により、派遣事業に取り組んだ地域の活動報告を行い、成果や課題を広く共有し、今後の学校給食や施設給食における地場産物の利用拡大に繋げることを目的に、報告会を開催しました。



- 1 開催日時：平成 29 年 3 月 14 日（火）9:30～12:30
- 2 参加者：40 名
- 3 場所：エッサム神田ホール 1 号館 4 階「大会議室」
- 4 プログラム：
  - ▶ 農林水産省挨拶  
農林水産省 食文化・市場開拓課 課長補佐 宮路 典彦
  - ▶ 事業概要の報告  
（一財）都市農山漁村交流活性化機構 業務部 森岡 亜紀
  - ▶ 派遣事業報告（敬称略）
    - ①南アルプス市教育委員会（山梨県）  
報告者：南アルプス市立小笠原小学校 栄養教諭 守屋 愛子  
専門家：女子栄養大学名誉教授 金田 雅代
    - ②奥出雲町食育推進委員会（島根県）  
報告者：奥出雲町教育委員会 教育総務課 教育総務グループ 落合 健介  
専門家：唐津市立浜玉中学校 栄養教諭 福山 隆志  
（公財）兵庫県学校給食・食育支援センター食育支援専門員 田路 永子
    - ③備前福岡の市圏地産地消推進協議会（岡山県瀬戸内市）  
報告者：備前福岡の市圏地産地消推進協議会 会長 大倉 秀千代  
専門家：（株）バイトマーク 代表取締役（シニア野菜ソムリエ） 江草 聡美
    - ④南大東村地産地消促進協議会（沖縄県）  
報告者：南大東村地産地消促進協議会 コーディネーター 川満 みどり  
専門家：朝日村立朝日小学校 栄養教諭 杉木 悦子

### ■地産地消コーディネーター派遣事業報告会の実施概要（発言要旨）

# 1 島根県奥出雲町「奥出雲町教育委員会」

## (1) 概況

- ・町内に調理場は2つ  
仁多調理場…1日 560食（小学校6校、中学校1校）  
横田調理場…1日 502食（小学校4校、中学校1校）
- ・1日当たりの給食費 小学校 257円、中学校 304円

## (2) 派遣事業での実施内容

- 第1回 ヒヤリング（仁多調理場の関係者）
- 第2回 ヒヤリング（横田調理場の関係者）
- 第3回 意見交換会（全体）



奥出雲町教育委員会 落合さん

## (3) 成果と課題

- ・地場産物を使いたいという気持ちは調理場も生産者も同じ
- ・現在の体制の中でも、新たに使えるような野菜・加工品がある
- ・情報交換などの話し合いの場が不足
- ・地場産物を給食で使うためのノウハウ不足
- ・地産地消率を高めるための意思統一を図る
- ・地産地消率の総合戦略目標値を 35%の設定
- ・地産地消の補助金の新設（予定）

## 地産地消コーディネーターのコメント

### 田路先生（（公財）兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援専門員）

学校給食に納入したいグループの皆さんと、一対一で話を聞くヒヤリングを行うことで、色々な話が聞けて、相手の思いをたくさん知ることができた。

皆さん、地場産物活用を進めたいと思っているけど、情報交換が足りていない。朝の納品に行っても、給食センターが忙しそうなので、遠慮して話しかけられないなど、それぞれ思いはあるけど、伝えられない状態だった。そこを通せば、進められる。

教育委員会だけでなく、横断的な組織である推進委員会で動いている。産業課、健康食育課それぞれで課題を分担して協力し合うとスムーズに動けるのではないかと思う。



コーディネーター 田路先生

### 福山先生（唐津市立浜玉中学校 栄養教諭）

関係者へのヒヤリングを通じて、地場産食材活用の意欲はあるけれども、何をどのように取り組めば良いのか共通理解がない、仕組みも出来ていない、更に地域の状況が十分に把握されていないことが分かった。今回のヒヤリングで明らかになった課題を解決していけば、現状を大きく変えていくことができると思う。具体的には、供給と消費の情報交換を定例化することを提案。このことで、今の多くの課題は解決できるように思う。毎回、課題を明らかにして、宿題を持ち帰って検討することを繰り返せば、求める結論が出てくる。

今回の取組から、地産地消の学校給食で、子どもをよりよく育てようとする奥出雲町の意欲が具体的な予算要求として形になった。この給食食材費への補助金40万円が、今後の奥出雲町の地産地消の発展拡大の基礎となることを期待している。



コーディネーター 福山先生

## 2 山梨県南アルプス市「南アルプス市立南部学校給食センター」

### (1) 概況

- ・平成28年7月に稼働した新しい施設。
- ・調理能力4600食。現在の調理数は4500食（小学校9校、中学校3校）
- ・給食費は小学校262円、中学校289円



南アルプス市立小笠原小学校  
守屋さん

### (2) 派遣事業での実施内容

#### ①課題

- ・地元生産者との連携ができていない  
（単独校の時の小規模生産者から納入）
- ・市内地場産物年間利用が難しい（市内産野菜が少ない）
- ・地産地消が引き継げない
- ・地場産物のメニューが少ない

#### ②実施内容（計3回、検討会議を実施）

- ・現状課題の洗い出し、洗浄方法、廃棄率の算出方法など具体的な指導  
JAとの納入会議では、新しく野菜の作付けなど前向きな意見交換が出来た。生産者は、大きな給食センターになり、大量の納入で戸惑っている。全量ではなくても、使っていくように、例えば小学校別、中学校別等で量を分けるなど、少量でも積極的に使っていきたい。納入については簡単な規格表を作り、生産者に理解を進めたい。子ども達が学校農園で作った野菜も、釜わけをして提供すれば、自分の作った野菜が食べられるなどの工夫も進めたい。
- ・地産地消のレシピ開発  
生産量の多い「すもも」をピューレにして冷凍保存し、給食に活用していく。

### (3) 成果と課題

- ・生産者との連携組織
- ・年間を通じた供給体制
- ・地元生産者、学校との関わり（食育）
- ・地産地消レシピづくり
- ・年間使用量数値目標の設定
- ・供給数量・品目の拡大
- ・納入組織の確立
- ・生産者向けの試食会の開催など

### 金田先生（女子栄養大学 名誉教授）

南アルプス市の教育委員会、栄養教諭にお会いし、やるからには、覚悟してしっかりやりなさいと最初に約束した。毎回、課題を出し、それをしっかりやって頂いた。この学校給食センターでは、地産地消を進めるということが、コンセプトに位置付けられている。教育委員会の役割、センターの役割を明確にしながら、納入の仕組みを組織図に整理した。地場産物活用を推進するなら、地域の特色が出る面白いものに取り組みたいと、南アルプス市は果物が豊富であることから、果物の活用を検討。ピューレにして、ソースで使ってみた。地元にある加工事業者と連携することで、まだまだ広がるように思う。大量の食材だから出来ないではなく、大量でも出来ることはある。地場産物を使うと、下処理に時間がかかるという課題では、下処理の方法を確認したところ、単独校でのやり方で行われていた。このセンターは新しく、衛生管理も徹底した施設。作業行程や衛生管理も確認しながら、大量に下処理が出来る方法を提案。皆さんが真面目に取り組んでいるので、今後も期待している。



コーディネーター 金田先生

## 3 岡山県瀬戸内市「備前福岡の市圏地産地消推進協議会」

### (1) 派遣事業での実施内容

- 第1回 これまでの実施経過の確認、平成28年実証結果報告、行政への働きかけ検討
- 第2回 宍粟市での取り組み紹介、現状と課題についての意見交換
- 第3回 29年度実施計画案協議、行政への働きかけ



備前福岡の市圏地産地消推進協議会 大倉さん

### (2) 成果と課題

- ・瀬戸内市長が本気になってくれた
- ・教育委員会と「導入」と「実践」で役割分担し、物流については市長部局で管理
- ・「オール瀬戸内による瀬戸内市モデルの確立」という方向性の確認できた

### 地産地消コーディネーターのコメント

#### 江草さん（株）バイトマーク 代表

瀬戸内市での学校給食での地場産物活用は、民間からの働きかけで始まっている。学校給食への地場産物活用は、子供達の食育に繋がってくると、行政側に伝えては来ているが、民間の儲けと捉えられることも多く、なかなか理解が進まない状況だった。今回の派遣事業で、改めて学校給食における地場産物活用の意義、地元への還元、子供達の食育の為であることを行政に働きかけた結果、市長への理解に繋がった。毎回、農政局の地産地消担当者が会議に参加して頂いたことも、大きなバックアップになった。改めて、国から地産地消への理解促進があると、地域も動きやすいように思う。



コーディネーター 江草さん

## 4 沖縄県南大東村「南大東村地産地消促進協議会」

### (1) 概況

- ・小中併置校（小学生：81人、中学生36人）

### (2) 派遣事業での実施内容

- ・学校と農家を繋ぐシステム作り  
使えるもの、使いたいもの、誰が作っているか等の  
情報共有  
給食コーディネーターの設置  
学校給食会議を毎月開催
- ・給食を食べる会を開催し、農家や漁協と学校と子どもの顔の見える関係づくり
- ・地場産食材を使ったメニュー開発（マグロやサワラなど）
- ・学校栄養職員が異動してもシステムが動くよう手順書、マニュアルの整備
- ・提供できる食材の確保・増産



南大東村 産業課 川満さん

### (3) 成果と課題

- ・コーディネーターや学校栄養職員が農家を回り、出荷を依頼・提供
- ・漁協の全面的協力で水産物を給食用に加工・保存を定式化
- ・地産地消のハウスを中心に、学校給食、生産農家、漁協との繋がりが広がり、商店での地元産新鮮野菜が住民の目につきやすくなり、コミュニケーションが活発になった。
- ・島まるごと地産地消の地域づくりが出来つつある。
- ・毎日使用する野菜の島内で確保。薬物や果物への着目
- ・南大東の食材でのメニュー開発



給食コーディネーター  
川満みどりさん

### 地産地消コーディネーターのコメント

#### 杉木先生（朝日村立朝日小学校 栄養教諭）

島の女性達が自分達の島で採れた物を、子供達に食べさせたいという思いから地産地消が始まっている。

当初、マグロやサワラを学校給食で使うことは考えたことが無かったが、島で採れる魚は値段も安い。新鮮で安価な食材は、給食費の軽減にもなる。島外の冷凍野菜から、新鮮な島内産野菜に変わってきた。沖縄は物資が高く、外国産の野菜や鶏肉の使用が多いが、調理員さんが、徐々に島の食材に組み替えている。例えば、大根と同じ成分のパパイヤを使う、またパンも粉から作って焼いている。

子ども達が野菜のハウスを訪問した時、島で売られている真空パックのトウモロコシが島内産ではないと知った時のがっかりした反応は大きかった。この野菜ハウスも、コーディネーターの川満さんが、土づくりから苦労された。行政側と給食現場との両方にアプローチが出来たのは良かった。



コーディネーター 杉木先生

（文責：まちむら交流きこう）