

平成 29 年度 地産地消コーディネーター育成研修会(宮城会場)
施設給食における地場産物の利用拡大に向けて～地域内の新たな需要先を考える～

開催報告 (案)

- 開催日時：平成 29 年 11 月 15 日 (水) ～16 日 (木)
- 開催場所：宮城県仙台市 (TKP 仙台カンファレンスセンター4 階)
- 参加人数：1 日目 43 名、2 日目 23 名 (講師・企画委員を含む)
- 実施プログラム (敬称略)

1 日目 11 月 15 日 (水) 講座

13:30～ 開会・挨拶

★主催者あいさつ

(一財) 都市農山漁村交流活性化機構
専務理事

山野 昭二



★農林水産省あいさつ

農林水産省 東北農政局 経営・事業支援部
地域食品課長

大山 貴司



13:40～ 地産地消コーディネーターとは

この研修会では、下記7つのポイントを「地産地消コーディネーターの役割」として整理し、参加者のみなさまには、各講座の中から情報収集をして頂きました。

- | | |
|---------------------|---------------|
| ①地場産物利用を進める目的・目標 | ②地場産物に関する情報収集 |
| ③供給側と給食側の情報のマッチング | ④供給体制の構築 |
| ⑤納入の基準づくり | ⑥地場産物利用の献立作成 |
| ⑦地場産物利用に向けて必要な支援・協力 | |

14:00～ 講座1 病院の呼び掛けから始まった納入システムづくり

彦根市立病院 (滋賀県) 栄養科 管理栄養士

大橋 佐智子

入院患者に、食事をしっかり摂ることで治療に繋げて貰いたい。安全・安心で美味しい病院食を提供していこうと、彦根市や JA 東びわこ農協と連携し、地場産物を使った食事を提供。90 種類の食種がある中、給食委託業者と共に、地場産物を使った献立や調理を研究している。ポスター掲示や検食を通じての医師への情報発信など、院内での協力体制を作りながら、また生産者の畑へ出向き、直接、話をすることで納入の幅を広げるなど、施設給食における理想的な地産地消モデルの話を行いました。



14:50～ 講座2 地場産物を積極的に活用する献立づくり

山形県立河北病院(山形県) 栄養管理室 技師長

佐藤 富久子

食事を口から食べること。食べて貰うことが栄養管理に繋がることから、満足度の高い食事を提供したいと、河北エリアで栽培されるイタリア野菜に着目。生産組織「河北イタリア野菜研究会」への地道な交渉で納入ルートができ、調理方法を学びながら献立を開発。色味鮮やかなイタリア野菜のメニューは患者からの評判も良く、また地産地消の取組で地域での信頼もアップ。まず1つの食材からでも始めてみることを。地産地消が病院のイメージアップに繋がる可能性を伺いました。



15:30～ 講座3 給食食材供給側から見る施設給食での地場産物利用

社会福祉法人 手をつなぐ あすなろ園障がい福祉サービス事業所
あすなろ園産直羽場店 支援課長

浅石 賢治

あすなろ園羽場店は、就労継続支援 A 型事業所で、平成 20 年度から JA から引き継いだ直売所を運営。鮮度チェック、陳列、掃除は利用者が担当している。また 9 つの福祉施設(3 か所は外部)へ直売所から食材を供給。法人内の給食業務も受託。積極的に地場産物を利用し、利用者 2 名が手伝いながら、90 名分の昼食を作っている。生産者の高齢化が進み、今後ますます食材確保が課題など、直売所運営の現状まで話を広げて伺いました。



16:10～ 講座4 生産と実需をつなぐ、地場産物利用の進め方

株式会社総合フードサービス(新潟県) 代表取締役

長嶋 信司

給食事業者として経営する中で、生産者を探す手間や野菜を運ぶ人が居ない、地場産物は価格が高い等の課題に直面し、その解決策に自社で農業を開始。規格外や下処理に手間のかかる野菜も使う事が出来れば、給食での地場産物利用が向上すると、カット野菜の加工にも着手。地場産物を探すルート、使用可能な形や大きさを確認することで購入価格が下がる、納品形態の工夫など、物流と給食現場を知っているからこそそのアイデアや工夫を伺いました。



16:40～ 質疑応答・講座総括

地場産物利用を進める上での課題整理
東京農工大学大学院 教授

野見山 敏雄

10 年前、学校給食の市場規模(小・中学校)は 4,300 億円と算出し、その市場にどのように農業や企業が入り込んでいくかと提唱したが、施設給食は 1 日 3 食、365 日の提供で、それ以上の市場規模があると考えられる。

しかし現状は、大手メーカー製品、調理済や海外製品が多く使われている。これを地産地消に替えていくには、やはり管理栄養士、調理師、生産者、行政等を繋ぐ調整役は重要。健康であるために、安全・安心で美味しく、しっかり食べられる食事であること。それには地産地消は有効であると思うが、大きな課題としては、業界全体の人手不足。機械化による労働力軽減の検討など、独自の問題も潜んでいるように思う。

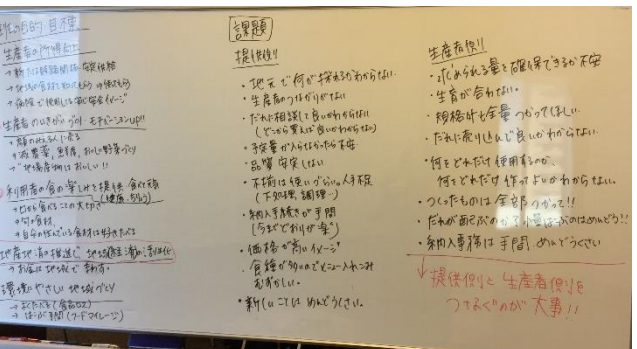
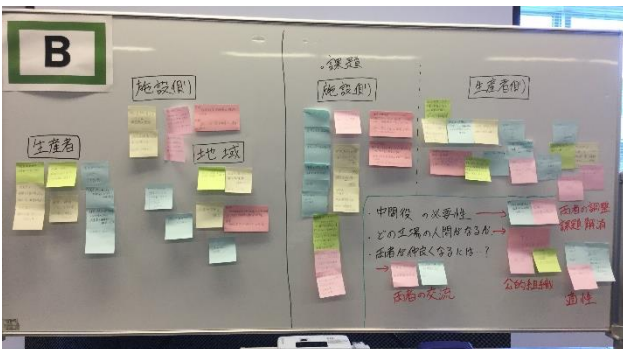
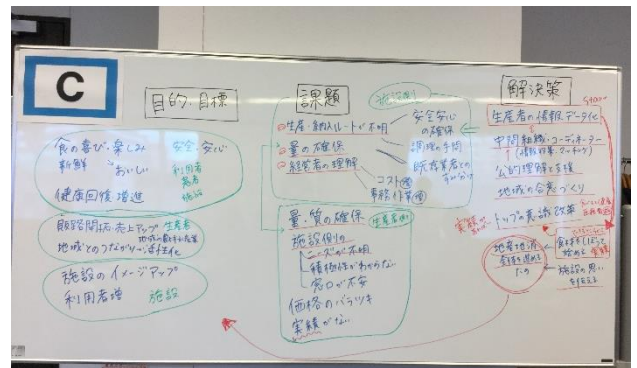
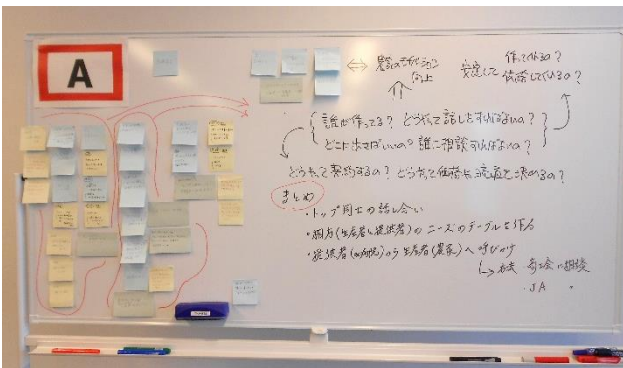




2日目 11月16日(木) ワークショップ

2日目は、3つの班に分かれて、下記の3つについて、話し合いを行いました。
 話し合いの内容は、各班の代表に発表して頂きました。

1. 施設給食への地場産物利用の目的・目標
2. 地場産物を収めようとする場合の課題・問題点
3. 班ごとに選んだ課題に対する解決方法の紹介



施設給食で地場産物利用を進める目的や目標、施設給食で地場産物利用を収めようとする場合の課題の洗い出し、それぞれの班で抽出した課題の中から一つを選び、その解決方法について、行政、企業、提供側など、それぞれの立場から意見を出し合いました。

最後に、企画委員で食ジャーナリストの金丸弘美氏より、「施設給食における地場産物利用は、地域住民の健康増進に繋がる取組。自治体の医療費軽減にもなる。手間やコストがかかると短絡的に捉えず、それぞれの地域で明確な将来ビジョンを持って進めてほしい」とのコメントをいただきました。



地産地消コーディネーター育成研修会(宮城会場) 参加者アンケート (集約)

1 今回の研修会の内容について

(1)非常に満足 (10) (2)満足 (12) (3)普通 (1) (4)やや不満 (0) (5)不満 (0)

- ・実際に取り組まれている方々の話を聞くことが出来、大変参考になった。
- ・施設給食への導入について、知識を深めることが出来た。
- ・医療施設で地産地消を行っている病院があるという事を知ることが出来た。
- ・地産地消を行うにあたっての課題が明確になった。
- ・地産地消についての目的・課題を議論することで、取り組むべき方向性が見えた。
- ・多くの業種が、地場産物利用に注目していることが分かった。
- ・彦根市立病院の取組を参考に、本市での学校給食事業の地産地消へ転換していきたい。
- ・ワークショップが有意義だった。小さな問題点もよくわかり、改善策のヒントになった。
- ・厳しいと思っていた施設給食で、可能性と必要性が理解できた。
- ・課題はみんな共通であり、解決はなかなか難しいこと、他の視点での解決法は参考になった。
- ・生産側からのアプローチを聞いたかった。

2 「地産地消コーディネーター」の育成に向けて、希望する研修内容について

- ・地産地消の先進・成功事例をより多く学びたい。

- 先進地での苦労、その課題解決のプロセスから、学びたい。
- 行政の役割（どのような支援が効果的で円滑に進められるか）について。
- どういう人をコーディネーターとして育成していくか考える内容。
- コーディネーターになってから（なるまで）のフォロー研修。
- 生産者と施設をつなぐ具体的な役割について。
- 地産地消に取り組む病院等への訪問。現場を見せて貰い、給食も食べる研修。
- ワークショップを含む研修。
- コーディネーター役の練習（実際に必要なヒヤリング力、マッチング力を磨く）。
- 異業種とのコミュニケーションが図られる仕掛け。
- 介護施設に関して、もう少し情報が欲しい。

3 研修会開催を希望する場所、および指導講師について

- 山形県内
- 新潟県（株総合フードサービスの現場）
- 仙台市
- 関東（東京近郊）
- 福岡県
- 地方ごとの開催
- 駅からアクセスの良い場所
- 販路を探している生産者の実情や成功体験を聞きたい
- 企業ではなく、個人または民間で行っている方

4 今回の研修会に参加されて、今後、取り組んでいきたいこと

- 地産地消がより一層進むように、出来ることから始めたい。
- 地産地消に向けた体制づくり。
- 学校・施設と農家のマッチング。
- 市立病院での取組強化。
- 直売所等との関係の見直し。
- 医療給食で地場産農産物に拘ったメニュー提案を心がけたい。
- 地域活性化の中で地産地消の重要性を考えていきたい。
- 病院、介護施設との連携の可能性について（出来ることから始めたい）。
- 地元での食育に繋げたい。
- 地産地消を取り入れた商品開発、作物の提供に積極的に関わっていきたい。
- 実践力、現場力を活かした具体的な課題解決。
- 栄養士や調理師などへの郷土料理やレシピ等の啓発。
- 1次加工、2次加工、施設給食への販路。
- 病院と院内レストランをつなぐ。
- 現在の組織運営の改善と話し合い。
- 課内、JAとの話し合い、健康福祉局、病院からのヒヤリングなど給食事業者等。

5 地場産物利用推進において、どの組織や部署等が主導すると進みやすい？

- 行政（市町村役場）
- JA（生産者と利用施設の交流会等を活発に行う）
- 産直運営団体や生産者組織の協力が必要
- 学校栄養士が主導して貰えると話が進みやすい
- 保健福祉など担当する部署
- 受注・配達・生産を全て担う組織・企業
- 関係部署や組織の横断的な取り組みが必要（保健福祉、農政など）
- 地場産推進（窓口）事業など独立した組織
- 関わる人全ての理解
- トップ同士（市長、病院長、商工会長など）が話し合うと進みやすい
- トップと現場両者がかみ合っていくことが重要
- 生産者と利用者（施設）の両方を理解しているコーディネーター。
- JA+産直施設+行政（具体的に動いてくれる人、キーマン）+市長などその土地のトップ

6 全体を通じての感想や意見

- システム構築についてもっと情報が欲しい。
- 参加者全体に若い方が多く、将来への希望が見えるように感じた。
- 資料がバラバラで見にくい。
- 今後も定期的開催して貰いたい。
- JA、生産者団体などの参加も多くなると良い。
- 生産者側の人に来て貰い、考えて貰いたい。
- 非常に新しい発見であった。改めて食の大事さに気づけた。
- 大手給食業者に参加して貰えると広がりそうな気がする。
- 色々な所属、立場の方と意見交換が出来て良かった。
- アットホームなワークショップで意見が出しやすかった。
- 施設と生産者が互いに同じような課題を抱えていることが分かった。
- 地産地消を広めることに役立ちたい。