

平成 29 年度 地産地消コーディネーター育成研修会(大阪会場)  
食文化を活かした給食事業について～和食・郷土食を取り入れた地産地消給食の提案～

## 開催報告

- 開催日時：平成 30 年 1 月 16 日 (火) 13:00～16:30
- 開催場所：大阪府大阪市 (大阪ガス ハグミュージアム 5 階「ハグホール」)
- 参加人数：91 名 (講師・企画委員を含む)
- 実施プログラム (敬称略)

13:00～ 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 食料産業局 食文化・市場開拓課  
食文化専門官 池畑 直子



13:15～ 研修会の趣旨と目的 (地産地消コーディネーターとは)

14:20～ 講座 1 和食・郷土食を活かした地産地消給食の提案 (講義)  
講座 2 和食給食の基本・食育活動への展開法 (実習)  
京料理たか木 高木 一雄

15:30～ 講座 3 和食・郷土食を活かした給食を進める上での課題整理  
(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

16:00～ 情報提供  
農林水産省、株式会社 AIHO、大阪ガス「ハグミュージアム」

16:30 閉会・終了

### ★「地産地消コーディネーターの役割」7つのポイント

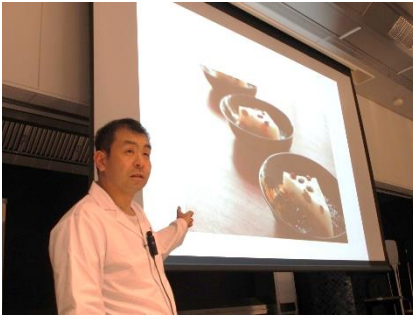
- ①地場産物利用を進める目的・目標
- ②地場産物に関する情報収集
- ③供給側と給食側の情報のマッチング
- ④供給体制の構築
- ⑤納入の基準づくり
- ⑥地場産物利用の献立作成
- ⑦地場産物利用に向けて必要な支援・協力

## ■講座1、講座2の様子

今回は、和食給食の推進を通じて、学校給食の現場で感じられていること日本の年中行事について給食を通じて子ども達に伝えたいことなどの話を伺った後に、「お出汁」の取り方を実演。参加者全員で試飲を行いました。

### ★京料理たか木 高木 一雄 プロフィール

1972年 大阪府生まれ。「京料理たか木」は、2010年から2016年まで7年連続ミシュラン2つ星を獲得。日本の子ども達に和食の素晴らしさを伝えたいと、全国の和食料理人とともに、学校訪問や調理講習会を通じて、学校給食における和食提供、和食文化への理解促進など積極的に取り組んでいる。



### ※講演の概要

日本でのお米の消費量が減り、子ども達の和食離れが進む現状の中で、和食の美味しさ、和食の力を広げようと和食給食応援団が設立。各地の学校で行う「お出汁の授業」では、昆布と鰹節で取る本物の出汁の美味しさを子ども達に伝えている。出汁の美味しい匂いを感じられるのが日本人。子ども達は既に、お出汁は美味しいということが身体に入っている。酢の物が嫌いな子どもが多いと聞くと、子どもは酢の物が嫌いなわけではなく、美味しくないと嫌いなものが嫌い。酢のものでも、豆ごはんでも、美味しく作れば食べる。

学校給食は、市町村によって違う。また、地場産物利用と言っても、都市部は田畑が少なく農村部とは環境が違うし、何千食という食数の共同調理場等では、なかなか難しい。まずは国産国消。子ども達には、日本のものを、同じレベルの給食を食べさせたいというのが我々の願い。

学校を回っていて、学校給食を美味しくするには、まず「お出汁」だと多くの料理人が思った。白いご飯とおかずを汁物を組み合わせる和食給食の定着を目指し、しっかりお出汁を取ることを伝えていった。今は、日本の年中行事食を、もっと給食に取り入れていこうと提案している。日本には、五節句を始め、年中行事がたくさんある。年中行事とその意味合いを子ども達に伝えるのに、学校給食は良い場。地域毎のお祭りと合わせれば、自然に地場産物を使えるのではないだろうか。

海に囲まれた国に住みながら、予算の関係もあって冷凍の魚を使わざるを得ないし、魚が給食に出る機会も少ない。地産地消を進めようとするならば、地場で揚がる魚を加工して、適正な価格で給食に出せるようにするなど、学校の先生だけに頼らず、周りの人も協力して進めて欲しい。野菜も生産者の作付けを把握して献立に反映するなど、お互いの歩み寄りが大事だと思う。

学校給食は、教育の一環であり、未来を担う子ども達への投資として考えてみてはどうだろうか。美味しかったと言ってくれる子ども達の言葉は、栄養士の先生方も調理員の皆さんも喜びだと思う。ぜひ子ども達の笑顔のために、出来ることから取り組んで行って欲しい。

文責：まちむら交流きこう

## ■講座3の様子

前職の兵庫県宍粟市において、積極的に地場産物利用を進められた田路先生に、学校給食の献立への行事食・郷土食の活用、地場産物利用を進めるためのポイントを、実践された立場から話を頂きました。



以前の勤め先である兵庫県宍粟市では、平成 18 年度から、国の食育推進基本計画である「学校給食の食材に地場産物を占める割合 30%以上」の目標を上回っている。栄養士の立場で改善・工夫した内容は、次の通り。

- ご飯を主食にした献立にする（米飯給食週 5 回）  
主食をご飯にした和食献立は、地元の野菜が摂りやすい。
- 料理を手作りにする  
素材から手作りにすると、地元食材が取り入れやすい。
- 地元の生産物を知る  
何があるか、旬はいつか、どの時期にどのくらいの量を無駄なく手に入れるか知っておくと、献立に取り入れやすい。
- 旬にこだわった献立にする  
手に入りやすい旬の食材を積極的に献立に取り入れる。
- 別に見積もりを取る  
産地を兵庫県と指定した物を追加する。

目標の達成には、栄養士、調理員、生産者それぞれの努力と業者の協力が不可欠であるが、早期実現には、それぞれの立場をサポートする行政の力や JA の協力が非常に重要である。





## 地産地消コーディネーター育成研修会(大阪会場) 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 (28) (2)満足 (31) (3)普通 (2) (4)やや不満 (0) (5)不満 (1)

- ・調理において、「だし」の存在の大切さを改めて認識できた。明日から実践したい。
- ・違った視点から自分の仕事を見ることが出来て、仕事のモチベーションがあがった。児童・生徒をお客様と考えるシビアな視点が参考となった。給食食材について本気で考えたい。
- ・学校給食現場において、明日から活かして行ける内容だった。
- ・学校給食の課題(施設・費用)も多いが、「美味しい」が基本であると、高木先生の言う通り。
- ・高木先生の貴重な話、美味しい出汁も味わうことができ良かった。田路先生の宍粟市での行事食や郷土食の実践も素晴らしい。どちらも感動した。
- ・高木先生の講演から、和食に込められた歴史、思いがこんなにもたくさんあることに改めて驚いた。自分の国のことなのに恥ずかしくなってもっと知りたいと思え、子どもたちも学んでほしい。その最適な場所として学校給食をもっと盛り上げたい。
- ・プロの料理人の方から学校給食へのアドバイスを頂けて、大変参考になった。
- ・子ども達に和食の魅力を知って貰うような取り組みをしてみたいと感じた。
- ・和食推進の基本的な考え方に共感できた。出汁、和食の地産地消給食への考えが変わった。
- ・食文化を伝承することは、学校給食の使命。実演が丁寧で良くわかった。「出汁」でお腹が膨れる感覚を味わった。(脳が満足したのだと思う)
- ・田路先生のお話を聞いて、まずは地元で手に入れる食材の調査が必要だと思った。実践したい。
- ・給食調理から食育に繋がるお話を伺えてよかった。
- ・授業の中や便りに取り入れたい内容だった。
- ・給食で見た目の表現や食感の差を楽しむなど今後の参考にしたい。
  
- ・今一つ、地産地消コーディネーターの育成について分かりづらかった。

### 2 地場産物利用や和食・郷土食を活用した献立提供等の推進に向けて、希望する研修内容

#### ○レシピ開発、調理実習

- ・和食、郷土食の献立作成、調理実習
- ・地域色のある和食指導を受けてみたい
- ・和食の作り方、郷土料理の独特な作り方などの研修
- ・レシピ開発の方法
- ・和食、郷土食の他と比較した時の良さ

#### ○大量調理について

- ・和食を美味しくつくる大量調理の方法やコツ、調理技術が向上できる研修
- ・大量調理の成功事例を聞きたい(特に大規模給食センター)
- ・大規模給食センター向けの行事食・和食の提案

#### ○地場産物の納入システムについて

- ・地場産物を上手に活用している学校の取組、システムの作り方について
- ・地場産物利用にあたっては、購入ルート、農家と繋ぐシステムの構築がまず課題。具体的な事例が知りたい。コーディネーターの具体的な方法について
- ・お金の問題が大きい。活用できている所は、周りや行政の協力がある。地場産物を活用しやすい環境をつくることまでのフォローが必要
- ・生産者と給食センターが共同で作成する「納入基準」や「納入手法」の成功例、調整時の苦労話
- ・原料を安定供給できる仕入れ方法について

#### ○生産者のこと

- ・生産者が少なくなり、地場産率が下がっている。その手立てを学べる研修を希望
- ・農家や漁業など生産者の状況、思いや率直な気持ちを聞ける研修
- ・生産者とのパイプの作りの方法を、学校単位、統一献立、大規模などタイプ別に知りたい

#### ○学校・給食現場での研修

- ・実際に給食で和食、郷土食、地場産物利用を行っている施設での実体験や苦労された事例
- ・学校給食現場を実際に訪問し、献立作成の方法や給食が食べられる研修
- ・調理員の声を聞きたい
- ・積極的に実践している学校の献立作成～発注～納品～調理の流れを知りたい
- ・具体的な実践例と、子ども、先生等の反応、給食提供にあたっての工夫等を知りたい

#### ○地産地消・食育について

- ・地産地消の幅を広げるため、様々なコンテンツについて
- ・都市でいかに地場産の使用をすすめるか、先進的事例を知りたい。

### 3 研修会開催を希望する場所、および指導講師について

- ・中国四国地域(岡山市、広島市、高松市、松山市等)
- ・大阪(10名)
- ・アクセスの便利なところ
- ・調理実習ができる会場(ハグミュージアム等)
- ・北陸地域
- ・東海地域(名古屋市、三重県)
- ・東北地域

- ・中山間地域
- ・実際に給食で地場産物を取り入れている施設の栄養教諭、調理員、給食施設に野菜等を納入している生産者の方など現場で活躍されている方々
- ・和食給食応援団の方々、プロの和食の料理人(高木さん)

#### 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

---

- ・まずは国産国消からはじめること。自分が美味しいと思うものを毎日作ること。
- ・給食に地場産食材を取り入れる事業を進めたい。
- ・地域食メニューの発掘。使用する食材の見直し、自分の施設で何が出来るのかを考えたい。
- ・五節句を始めとして、日本の季節感を大切にする文化を子ども達に伝えていきたい。献立に行事食(伝統的な)を取り入れていきたい。
- ・地場産物の使用増加の献立作成。
- ・郷土食の研究、和食の文化の勉強、洋風献立を見直し。
- ・栄養教諭の献立作成力、調理技術力を高めていくための支援
- ・地産地消給食の導入率の引き上げ、和食給食の推進により、内部循環による食育強化と農業所得の向上(小規模農家の維持)に繋げたい。
- ・農家の方を学校に招いて、子ども達との交流。
- ・地場食材を作る過程、作る苦労、文化等も一緒にしっかり子ども達へ伝える手立てを考えたい。
- ・出汁の取り方を見直すこと(値段、味、旨み)、出汁の魅力を保護者等へも広げたい。
- ・出汁を大事にしたい。栄養教諭や調理員に伝えたい。昆布+かつおだしに挑戦してみたい。
- ・出汁取りや魚さばきなど、体験を通じた取組。
- ・学校給食を理解して貰うこと。
- ・子ども達に和食の良さを伝える授業をしていきたい。
- ・食育についてもっと深く教えていきたい。

#### 5 全体を通じての感想や意見

---

- ・勉強になりモチベーションがあがった
- ・教える立場は知識の向上が欠かせない。高木先生の専門性を見習い、今後も自己研鑽に励みたい。
- ・自治体関連の方々ももっと参加して欲しい。
- ・「地場産物」ということに目を向けすぎて、近くにある美味しそうな食材を使わないという矛盾点について国はどう考えているのか。
- ・講師、参加者と交流会をしたかった。
- ・家庭での親の食生活の見直しが大切。どうして手作りのものを食卓に上げて食べさせないのか。
- ・外国の方が増えていく日本社会に不安がある。だからこそ、次世代に伝えるべき事は伝えたい。
- ・「おいしい給食の学校は、子ども達は明るい」との言葉を信じて、給食、食育指導に頑張りたい。
- ・給食調理を終えてくるのに、13:00 はかなりきつい。せめて 14:00 にして欲しい。