

平成 29 年度 地産地消コーディネーター育成研修会(東京会場)
学校給食における地場産物の利用拡大に向けて～地場産食材の発掘、地場産物供給ノウハウを学ぶ～

開催報告 ※暫定版

- 開催日時：平成 29 年 10 月 16 日(月)～17 日(火)
- 開催場所：東京都小平市
 - ・JA東京むさし小平支店・直売所「ムーちゃん広場」
 - ・小平市学校給食センター
- 参加人数：1 日目 54 名、2 日目 33 名(講師・企画委員を含む)
- 実施プログラム(敬称略)

1 日目 10 月 16 日(月) 講座

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
国産消費企画班 課長補佐 平野 洋一



13:10～ 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 | |

13:30～ 講座1 JAを中心に納入体制を構築する実践事例

JA東京むさし小平支店(東京都)
指導経済課長 窪田 文一
指導経済課 主任 梯 浩和

市内農産物の安定した販路と、子ども達に地元で採れた野菜を食べて貰いたいと、小平市と連携して、自校方式の小学校 19 校、学校給食センター(中学校)、市内保育園に農産物を供給。JA では、生産拡大、注文、配送、精算業務を担い、学校や栄養士への説明や食材の目合わせ会等を行いながらコミュニケーションを図り、目標の市内産野菜導入率 30%(金額ベース)を目指して取り組んでいる(H28 実績 28.5%)。市内産物の利用促進や配送に関する市の補助事業の仕組みや生産者のモチベーションアップなど、参考となる点がたくさんありました。



14:20～ **講座2 現場で活躍するための地産地消コーディネーターの役割**
大田市学校給食センター(島根県)
地産地消コーディネーター 亀井 京子

学校給食センターに設置された「地産地消コーディネーター」を中心に、生産者、JA、市と定期的な情報交換を行いながら、地場産物利用を推進。かぼちゃやブロッコリーの一次加工は福祉施設と連携。また、県や地元加工業者に相談し、規格外のジャガイモをマッシュポテトにするなど、約 3,000 食の給食に、どうやって多くの地場産物を取り入れていくか、実践に基づくヒントがありました。



15:00～ **講座3 地産地消を推進する目的の明確化と献立への活用**
五城目町立五城目第一中学校(秋田県)
主任栄養士 吉原 朋子

学校教育目標の達成のため、日本型食生活の定着と郷土愛の醸成を図るには、地場産物利用の給食が一番と、月の主食材に意図的に旬の地場産物を入れ込む、使用期間を長くするため、ほうれん草やタマネギ等、旬の時期に大量に採れる野菜は一次加工して保存、生産者グループとカボチャ缶詰、切干大根、福神漬等を作ること、冬場の利用や生産者の収入に繋がる等、経験に基づく話を伺いました。



15:40～ **講座4 地場産物利用の実践と課題(調整役の仕事とは)**
(一財)みなかみ農村公園公社(群馬県)
参与 西坂 文秀

愛媛県今治市の直売所「さいさいぎて屋」で取り組んだ学校給食への今治産食材導入の経験をもとに、取組経緯や課題解決等を紹介。JA で出荷される農産物リストと学校給食での年間使用量データの照合、主要品目は契約栽培にすることで安定収入へ繋げる、既存の納入業者との調整、今治産食材の給食月間の設定、加工品も今治産で製造する等徹底的に今治産にこだわった食材供給の話を伺いました。



16:30～ **質疑応答・講座総括**

地場産物利用における調整役の重要性

東京農工大学大学院 教授 野見山 敏雄

流通の側面から考えると、地産地消コーディネーターは生産と消費の間に架け橋をかける役割を担っている。その場合、「時間」「空間」「人格」の3つのギャップがあると言われる。コーディネーターは特に「人格」。生産者は高く売りたい、消費者はなるべく安く買いたいという、相反する問題、目的が違う部分に、いかに架け橋をかけていくか。それは事象毎に、地域毎に、また発展段階によっても、その方法が違うという点が明らかになったと思う。

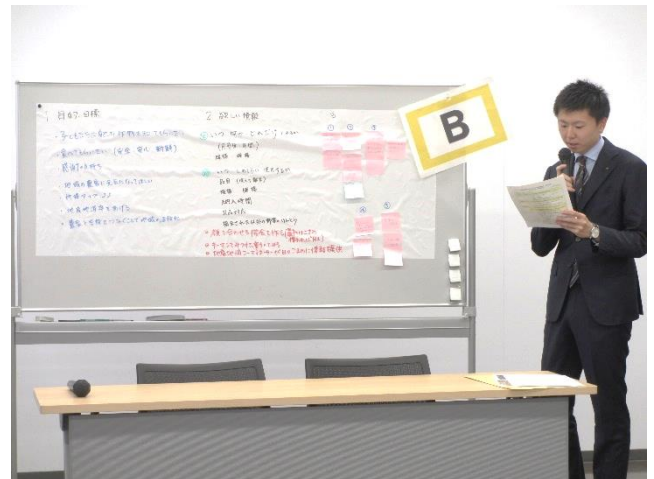
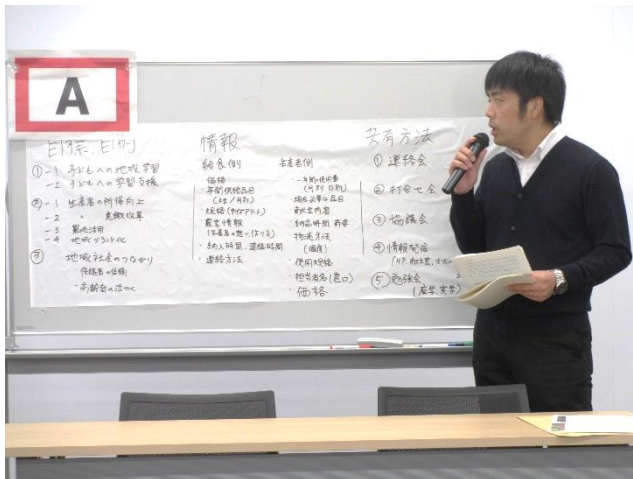




2日目 10月17日(火) ワークショップ・現地見学

2日目は、4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. 学校給食への地場産物利用の目的・目標
2. 地場産物利用を進めるために、必要と思われる情報と共有方法
3. 地場産物納入の仕組みの理想モデル



学校給食で地場産物利用を進める目的や目標はなにか、地場産物利用を進めるために必要だと思う生産者側と学校給食側の情報、納入体制を作っていくには、何を決めて、誰が担い、どのように進めて行けば良いか、行政、栄養教諭、JA、学生と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、「地域を担う子ども達のため、それぞれの立場が協力し合って進めることが大事だと改めて確認できた」とのコメントをいただきました。





小平市学校給食センター 見学・給食試食



10月17日(火)の献立

※小平市内の中学校の給食

- 野菜あんかけ焼きそば
- 五目野菜炒め
- サツマイモとリンゴの甘煮
- 牛乳

★使用地場産(小平産)農産物

- サツマイモ
- キャベツ
- コマツナ
- ショウガ



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 (集約)

1 今回の研修会の内容について

(1)非常に満足 (14) (2)満 足 (11) (3)普 通 (1) (4)やや不満 (0) (5)不満 (0)

- ・地産地消に関して様々な立場からの話が聞け、大変参考になった。
- ・実例が具体的で分かりやすかった。
- ・取り組む意欲がわいた。
- ・地産地消を進める上で、今までコミュニケーション不足であることがわかった。
- ・都市農業、少量多品目の環境の中で、今後どのように地産地消を推進していくかという、現在の課題への解決策として、非常に参考になった。
- ・学校給食事業に対して、JA が取り組む方向性がよく理解できた。
- ・JA、栄養士、行政、様々な立場からの学校給食に対する意見や考え方を聞くことが出来た。
- ・他団体でも多くの課題があり、解決に向けて取り組んでいる様子が分かり、大変参考になった。
- ・同じ意識を持つ人が集まっているので意欲がわいた。
- ・次年度の取組で関係者との連携の形をイメージすることができた。
- ・今、自分達でやっていることが、これでいいのか問題が見つかった。
- ・相手の立場になって考えてみることの大切さが改めてわかった。

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

- ・納入、配送が大きなハードル。それを解決した事例を知りたい。
- ・地場産のものを使ったときのアピール(周知)方法、実践例。
- ・実際の現地、現場の見学や視察。
- ・成功、失敗も含め、具体的な実践事例を聞きたい。
- ・国の見解、展望をより詳しく聞きたい。
- ・調整役の役割に対して、もっと理解を深めたい。
- ・地産地消コーディネーターがどのような立場でどんな仕事をしているか聞きたい。
- ・より具体的な問題解決の技術を考える研修。
- ・生産者と給食提供側(学校・病院等)との中間、調整方法。
- ・県単位での開催を希望。
- ・行政側の連携実務担当者に向けた研修。

3 研修会開催を希望する場所、および指導講師について

- ・都市農業ではなく過疎でもない、中核地で運営するコーディネーターの話を聞きたい。
- ・実際の給食が食べられるところで実施して欲しい。
- ・子ども達の実際の声を聞いてみたい。
- ・金田雅代先生(女子栄養大学 名誉教授)

- ・吉原朋子先生（五城目町立五城目第一中学校 主任栄養士）
- ・杉木悦子先生（山形村立山形小学校 栄養教諭）

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

- ・関係者との繋がる仕組み、コミュニケーション。
- ・栄養士と生産者との情報共有、マッチング。
- ・効率的な納入システムの構築。
- ・学校給食での地場産率向上させるしくみづくり。
- ・他部局か、組織外の人材との一層の連携。
- ・生産者の年間スケジュール作成。
- ・地場産食材を年間通じて安定的に供給できるよう食材加工を考えたい。
- ・地産地消の広報活動。
- ・直売所、生産者と栄養士との連携、研修会など。
- ・地場産物 100%の給食。

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？

- ・全て（当初は、どこかリーダーになる部署が必要だと思うが、最終的には全ての協力で成功させる）。
- ・行政が主導しながら、生産関係者と、教育関係者が一体的に取り組めると良い。
- ・農家の拡充。行政（農政）と学校教育、直売所、全てが連携。
- ・行政（県・市町村）、JA、生産者、給食関係者、地産地消コーディネーター。
- ・市長、議員。
- ・JA（複数回答）。
- ・JA の大型農産物直売所。
- ・区や市町村の学校給食係が、月〇回以上、もしくは 19 日（食育の日）に地場産を使うよう進めたり、決まりを作ると良い。
- ・農業公社など。
- ・給食センター。
- ・一般教員を巻き込む。
- ・地場産物を推進するコーディネーターが頼りにできる部署があるといい。

6 全体を通じての感想や意見

- ・戻ってから身内での意識の統一と今後の目標を具体的に立てて事業を進めたい。
- ・皆さん意識が高く刺激を受けた。形にしたい。
- ・優良 JA に出会えて光栄。今後も学校給食にご協力をお願いしたい。
- ・実際に現場に行ってみたくなった。元気が出た。
- ・食に対して正しい知識を国民、マスコミが持つ事が必要。
- ・地産地消と簡単に言うが、色々な問題があって、大変なこと。地産地消の大切さを改めて実感。
- ・学校給食の将来の展望がみえる素晴らしい内容だった。