

平成 29 年度 地産地消コーディネーター育成研修会 開催案内

～学校等施設給食における地場産物の利用拡大に向けて～

平成29年9月

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)

1 開催のねらい

学校等施設給食における地場産農林水産物・食品（以下「地場産物」と表記）の利用は、食育活動、地産地消、食文化の伝承、郷土への理解を深めるなどの取組として、各地で進められています。

また、鮮度の良い地場産物を食べ、食材の美味しさを知ることで、好き嫌いの軽減、食欲の増進、健康に留意した食生活の実現などへ広がり、人々の健全な心身を培うことに繋がっています。

併せて、地場産物の生産者や生産過程などを知ることは、食べ物や地域産業への関心・感謝の気持ちを深めるとともに、地域全体の連携を築くこととなり、地域の活性化にも貢献しています。

このように、学校等施設給食で地場産物の使用を進めるには、地場産物を利用する事業者側と、供給する農林水産関係者側の間において、地場産物の供給量、価格、規格などの調整が必要であり、これらの間をつなぐ調整組織や調整役の役割が重要となります。

そこで、今後の地場産物の利用拡大に向けて、各地における地産地消の取組を促進するため、専門的知見を持つ人材育成を目指した研修会を、全国3か所で実施いたします。

※地場産農林水産物・食品とは、都道府県の区域において生産された農林水産物及び、その農林水産物を原材料として製造された加工品のことをいう。

2 開催日程

平成 29 年 10 月～平成 30 年 1 月の間。全国 3 か所

3 開催地

	テーマ	開催場所	開催日程	備考
① 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	東京都小平市	10月16日(月)～17日(火)	JA 東京むさし小平支店の視察、給食試食など
② 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	宮城県仙台市	11月15日(水)～16日(木)	病院・福祉施設等給食への地場産物納入の進め方
③ 大阪会場	食文化を活かした給食事業について	大阪府大阪市	1月16日(火)	和食、郷土食を取り入れた献立、和食の技術習得など

※全国からどこの会場にもご参加可能です。

※詳細内容・申込様式については、ホームページ上でもご案内いたします。

4 参加者

学校等施設給食において、地産地消による地場産物利用の推進に関わる方なら、どなたでもご参加できます。(想定される参加者：給食事業の分野において地産地消に関する調整役として活動、また今後活動を予定している実践者、給食事業関係者、生産者、流通関係者、行政関係者など)

5 参加費

参加費は無料ですが、参加者交流会、現地研修に参加される場合は、実費を承ります。

会場までの交通機関・宿泊等については、参加者ご自身でご手配ください。

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】
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～

1 開催日時

平成 29 年 10 月 16 日 (月) 13:00 開会～10 月 17 日 (火) 14:30 まで

2 開催場所

J A 東京むさし小平支店・直売所「ムーちゃん広場」2 階会議室 (東京都小平市)
(住所) 東京都小平市小川町 2-1343-1

3 参加定員

1 日目：40名、2 日目：40名

学校等施設給食において、地産地消による地場産物利用の推進に関わる方なら、どなたでもご参加できます。

(想定される参加者：給食事業の分野において地産地消に関する調整役として活動、また今後活動を予定している実践者、給食事業関係者、生産者、流通関係者、行政関係者など)

4 参加費

参加費は無料ですが、下記については申込・希望に応じて実費を当日頂戴いたします。全て事前申込制です。

- ・給食試食代 300円
- ・参加者交流会 5,000円を予定 (参加申込後に確定額をお知らせします。)

5 参加申込方法

別添「参加申込書」に必要事項をご記入の上、事務局までご送付ください。事務局より、受付確認メールをお送りします (申込み後、1週間以内)。定員となり次第、受付を終了します。申込み後に、変更や参加の取り消しがある場合は、開催日の 1 週間前までに必ず事務局までご連絡をお願い致します。

6 その他連絡事項

- (1) 会場までの交通機関、宿泊については、各自でご手配・ご負担ください。
- (2) 1 日目は昼食を済ませてから、ご集合ください。

(一財)都市農山漁村交流活性化機構 (まちむら交流きこう)
業務第2部 地域活性化チーム
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町45番地 神田金子ビル5F
電話03-4335-1984(直通) FAX03-5256-5211
メール: chisan@kouryu.or.jp

研修内容(予定)

1 日目 : 10/16 「学校給食における地場産物利用を進めるコーディネーターの役割」
--

※タイトルは仮題・敬称略

時 間	プログラム	内 容
12:00～	受付開始	※2階の会場前で受付いたします。
13:00～	開会・挨拶	
13:10～	地産地消コーディネーターとは	地産地消コーディネーターの役割 (①地場産物利用を進める目的、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 他)
13:30～(40分)	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 JAが中心に学校給食への納入(生産・集荷・配達等)を実践。
14:20～(30分)	講 座 2	現場で活躍する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 地産地消コーディネーターを設置し、地場産物利用を促進。
15:00～(30分)	講 座 3	地産地消推進目的の明確化と積極的な献立への活用
		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・農家・地域それぞれに効果の生む地場産物利用の実践。
15:40～(30分)	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 学校給食への地場産物導入の実践から見える課題やその効果。
16:10～(50分)		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
17:00		1 日目終了

※17:30～19:30に参加者交流会(希望者のみ)を予定しています。

2 日目 : 10/17 「地場産物導入のノウハウを学ぶワークショップ」

時 間	プログラム	内 容
9:00～	会場集合・受付	オリエンテーション
9:30～(120分)	ワークショップ	※グループに分かれて協議を行います。 「地場産物導入のノウハウを学ぶ」 ～地場産食材の発掘、供給体制づくりを考える～
11:30～	全体発表	※グループごとの協議内容を発表します。
12:00～	視察・給食試食	小平市立学校給食センター
14:30～	終了・解散	JA東京むさし小平支店で解散します。

※解散時刻は目安です。交通機関などは余裕を持ってご予定ください。

※やむを得ず、プログラムに変更が生じる場合がありますので、ご容赦ください。

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】
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～

1 開催日時

平成 29 年 11 月 15 日(水)13:30 開会～11 月 16 日(木)12:00 まで

2 開催場所

TKP 仙台カンファレンスセンター 4 階・4 A(宮城県仙台市)
(住所)宮城県仙台市青葉区花京院 1-2-3

3 参加定員・参加費

1 日目：40名、2 日目：40名

学校等施設給食において、地産地消による地場産物利用の推進に関わる方なら、どなたでもご参加できます。

(想定される参加者：給食事業の分野において地産地消に関する調整役として活動、また今後活動を予定している実践者、給食事業関係者、生産者、流通関係者、行政関係者など)

4 参加費

参加費は無料ですが、下記については、申込・希望に応じて実費を当日頂戴いたします。全て事前申込制です。

・参加者交流会 4,000円

5 参加申込方法

別添「参加申込書」に必要事項をご記入の上、事務局までご送付ください。事務局より、受付確認メールをお送りします(申込み後、1週間以内)。定員となり次第、受付を終了します。申込み後に、変更や参加の取り消しがある場合は、開催日の1週間前までに必ず事務局までご連絡をお願い致します。

6 その他連絡事項

- (1) 会場までの交通機関、宿泊については、各自でご手配・ご負担ください。
- (2) 1 日目は昼食を済ませてから、ご集合ください。

(一財)都市農山漁村交流活性化機構 (まちむら交流きこう)
業務第2部 地域活性化チーム
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町45番地 神田金子ビル5F
電話03-4335-1984(直通) FAX03-5256-5211
メール: chisan@kouryu.or.jp

研修内容(予定)

1 日目 : 11/15 「施設給食における地場産物利用の実践事例から学ぶ」

※タイトルは仮題・敬称略

時間	プログラム	内容
12:30～	受付開始	※4階の会場前で受付いたします。
13:30～	開会・挨拶	
13:40～	地産地消コーディネーターとは	地産地消コーディネーターの役割 (①地場産物利用を進める目的、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 他)
14:00～(40分)	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(滋賀県彦根市) 供給元:JA・生産者 栄養科 管理栄養士 大橋 佐智子 行政・JA・生産者・病院が連携した地場産物の利用拡大。
14:50～(30分)	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(山形県河北町) 供給元:生産者組織 栄養管理室 技師長 佐藤 富久子 かほくイタリア野菜など、地元生産者と連携した病院食。
15:30～(30分)	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
		社会福祉法人岩手県手をつなぐ育成会(岩手県盛岡市) あすなる屋羽場店サービス管理責任者 浅石 賢治 社会福祉法人による直売所運営と給食食材供給事業。
16:10～(30分)	講座 4	生産と実需をつなぐ、地場産物利用の進め方
		㈱総合フードサービス(新潟県新潟市) 代表取締役 長嶋 信司(地産地消コーディネーター) 給食サービス事業者が進める地場産物の生産・流通・給食事業
16:40～(50分)		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
17:30		1 日目終了

※18:00～20:00に参加者交流会(希望者のみ)を予定しています。

2 日目 : 11/16 「地場産物導入のノウハウを学ぶワークショップ」

時間	プログラム	内容
8:30～	会場集合・受付	オリエンテーション
9:30～(120分)	ワークショップ	※グループに分かれて協議を行います。 「地場産物導入のノウハウを学ぶ」 ～施設給食等へ地場産物を納める方策～
11:00～	全体発表	※グループごとの協議内容を発表します。
14:30～	終了・解散	

※解散時刻は目安です。交通機関などは余裕を持ってご予約ください。

※やむを得ず、プログラムに変更が生じる場合がありますので、ご容赦ください。

■【東京会場】までのアクセス

JA 東京むさし小平支店・直売所「ムーちゃん広場」2階（東京都小平市小川町 2-1343-1）



- ・西武多摩湖線 青梅街道駅徒歩 1 分
- ・武蔵野線 新小平駅 徒歩 10 分
- ・西武新宿線 小平駅 徒歩 20 分

■【宮城会場】までのアクセス

TKP 仙台カンファレンスセンター4階・4A
宮城県仙台市青葉区花京院 1-2-3 ソララガーデンオフィス 4F



- ・JR 東北本線 仙台駅 西口 徒歩 3 分
- ・仙台市営南北線 仙台(地下鉄)駅 徒歩 5 分

※会場には駐車場がございませんので、車でお越しの場合は、周辺のコインパーキングをご利用ください。

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・和食給食】**
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給食の提案～

1 開催日時

平成 30 年 1 月 16 日(火) 13:00～16:30

2 開催場所

大阪ガス ハグミュージアム 5 階「ハグホール」(大阪府大阪市)
(住所) 大阪府大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 5 9 号

3 参加定員

約 40 名

学校等施設給食において、地産地消による地場産物利用の推進に関わる方なら、どなたでもご参加できます。(想定される参加者：給食事業の分野において地産地消に関する調整役として活動、また今後活動を予定している実践者、給食事業関係者、生産者、流通関係者、行政関係者など)

4 プログラム(予定・敬称略)

時 間	プログラム	内 容
13:00～	開会・挨拶	
13:10～	講座 1	和食・郷土食を活かした給食の提案(講義) 京料理たか木 高木 一雄
14:20～	講座 2	和食給食の基本・食育活動への展開法(実務演習) 京料理たか木 高木 一雄 ※和食の基本のだしの取り方、飲み比べなどを行います。
15:30～	質疑応答 講座総括	和食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
16:30	閉会・解散	

※解散時刻は目安です。交通機関などは余裕を持ってご予約ください。

※やむを得ず、プログラムに変更が生じる場合がありますので、ご容赦ください。

講師紹介

京料理たか木 高木一雄 氏

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。

5 参加費 無料

6 参加申込方法

別添「参加申込書」に必要事項をご記入の上、事務局までご送付ください。事務局より、受付確認メールをお送りします(申込み後、1週間以内)。定員となり次第、受付を終了します。申込み後に、変更や参加の取り消しがある場合は、開催日の1週間前までに必ず事務局までご連絡をお願い致します。

7 その他連絡事項

- ・閉会后、大阪ガス「展示・実演ルーム(給食・昼食エリア等)」をご案内致します(希望者)。
- ・会場までの交通機関、宿泊については、各自でご手配・ご負担ください。

■【大阪会場】までのアクセス

大阪ガス ハグミュージアム5階「ハグホール」(大阪府大阪市)
大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号



- ・大阪市営地下鉄 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅 下車①版出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅下車②版出口より徒歩3分

※地産地消コーディネーターとは、当事業にて下記と定義しております。

「地域住民の豊かな食生活の実現、子ども達の食育、地域農林水産業の活性化等を目的としながら、給食関係者、生産者、地域社会全体の状況を把握し、関係者とコミュニケーションを図りながら、広い視野を持って地産地消を進める中心的役割を担う存在のことをいう。」

(一財)都市農山漁村交流活性化機構 (まちむら交流きこう)

業務第2部 地域活性化チーム

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町45番地 神田金子ビル5F

電話03-4335-1984(直通) FAX03-5256-5211

メール: chisan@kouryu.or.jp