

令和元年度 地産地消コーディネーター育成研修会【岡山会場】  
**給食事業における地産地消の推進**  
～地域と連携した地産地消給食の実践～

この研修会では、行政や直売所、病院それぞれの立場から、地産地消給食を進める意義、地域や生産者、学校との連携の方法、地場産物利用を支える直売所の役割、病院における地産地消給食の実現など、実践者から話を伺います。

## 1 開催日時

2019年12月18日(水)13:00開会～12月19日(木)16:00頃まで

## 2 開催場所

(1) 研修会会場(1日目):岡山コンベンションセンター4階405会議室  
〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町14-1 ※別添地図参照

(2) 現地視察(2日目):笠岡中央病院、生産者訪問、道の駅笠岡ベイファーム

## 3 参加定員

(1) 研修会:80名

(2) 現地視察: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。全国からご参加可能です。

## 4 参加費

研修会は無料ですが、下記について参加を希望する場合、実費を頂戴いたします。  
(事前申込制です。参加の有無は、参加申込書にご記入下さい。)

・昼食代 400円(笠岡中央病院「地産地消御膳」試食)

## 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。(申込期限:12月12日(木)迄)

## 6 研修内容(予定)

※敬称略・タイトルは仮題

1日目：岡山コンベンションセンター4階「405会議室」

時間	プログラム	内容
12:00～	開場・受付	※会場で受付いたします。
13:00～	開会・挨拶	
13:10	趣旨説明	研修会のねらい・目的
13:20～	講演	「地産地消の多様な役割と可能性」 東京農工大学大学院 教授 野見山敏雄
14:00～	実践事例①	「病院給食の地産地消を支える行政の役割」 岡山県 笠岡市産業部農政水産課 参事 守屋 基範
14:40～	休憩	
15:00～	実践事例②	「直売所が担う学校給食等への地場産物供給」 大阪府「道の駅かなん」 駅長兼支配人 石原 佑也
15:40～	実践事例③	「病院における地産地消給食の実践」 滋賀県 彦根市立病院 管理栄養士 大橋佐智子
16:10～	講座総括	給食事業における地場産物利用の実践と課題 進行役：東京農工大学大学院 教授 野見山敏雄
17:00	研修終了	※2日目参加者オリエンテーション(18:00頃迄)

2日目：岡山県内 ※貸切バスで移動します

時間	プログラム	内容
8:15	岡山駅 集合	※詳しい集合場所は、別途ご案内いたします。 ※8:30にバスは出発いたします。
9:45～	現地視察①	笠岡湾干拓地見学 生産者訪問①(イチゴ)
11:00	移動	
11:20	現地視察②	笠岡中央病院 研修・給食試食
13:00	移動	
13:30	現地視察③	生産者訪問②(海苔)
14:00	現地研修④	道の駅笠岡ベイファーム
15:00	終了・移動	「笠岡駅」経由、「岡山駅」へお送りします。 ※岡山駅に16:30頃の到着予定です。

※時間は目安です。お帰りの交通機関等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ございますので、ご容赦ください。

## 講師・事例紹介

### ○野見山敏雄 東京農工大学大学院 教授

福岡県生まれ。1979年に佐賀大学農学部農学科卒業。福岡県嘉穂農業改良普及所、福岡県農業総合試験場での勤務を経て、1992年4月に東京農工大学農学部助手に採用、2008年より現職。主な研究テーマは、農産物流通と産地形成に関する研究、卸売市場制度に関する研究、有機農産物流通に関する研究、地産地消に関する研究、フードロスとフードバンクに関する研究。最近では、自然災害激烈下における契約産地のレジリエンスと産直の再定義に関する研究。

### ○笠岡市（岡山県）

笠岡市は岡山県南西部に位置し、広島県福山市に隣接する瀬戸内海に面した地域で、大小31の島々からなる笠岡諸島を有している。水稻、果樹、野菜、花卉、畜産など多様な農畜産物を生産しており、特に笠岡湾干拓地は食料基地の役割を果たしている。国指定天然記念物カブトガニ繁殖地としても有名。農政水産課では、笠岡中央病院が地場産物を利用した給食を提供したいという思いを受け、笠岡市産食材の紹介や、椎茸、桑畑、天然ひじき等地元生産者のもとを訪問し、病院の栄養士と生産者が直接コミュニケーションをはかる機会を作るなど、支援を行っている。

### ○道の駅かなん（大阪府）

大阪府の南東部、奈良県に繋がる 309 号線沿いにある道の駅で、「農事組合法人かなん」が管理・運営を行っている。設立は平成 16 年 4 月（平成 30 年 4 月にリニューアル）。地元農産物の振興、特に、毛馬胡瓜、鳥飼茄子、天王寺蕪などの「なにわの伝統野菜」を特産品とする。直売所での販売に加え、外食産業等への販路拡大にも取り組み、生産者の意欲向上に貢献。町内の学校給食センターと隣接する千早赤阪村の学校給食に食材を供給し、子ども達の食育活動にも積極的に取り組んでいる。国土交通省の重点「道の駅」に指定されている。

### ○彦根市立病院（滋賀県）

入院患者に食事をしっかり摂って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きたいと、彦根市役所や JA 東びわこ農協と連携し、地場産物を使った食事を提供している。病状によって 90 種類ほどの食種がある中で、給食委託業者と共に、地場産物を使った献立や調理の研究を行っている。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築き、また生産者の畑へ出向き、直接、話をする事で、規格や価格等を話し合い納入の幅を広げるなど、きめ細やかな対応で地産地消給食を実践している。

## 現地視察先の紹介

### ○笠岡中央病院

平成25年4月に介護保険法に基づく「介護老人保健施設条例」により、岡山県独自基準「食事に規定する地産地消」が設けられたこと、世の中で多発する食品に関する事件等をきっかけに、施設で提供する食事内容を見直し、安全な食材の選択、天然だしの使用等手作りを基本とした食事の提供を行っている。関連施設の栄養士だけではなく、給食業務委託事業者も協力。行政との連携をきっかけに、地元生産者へ訪問して情報交換を行い、地場産食材使用目安表や価格表等を作成する等、身近な土地で作られる食材の理解を深めながら積極的に取り入れている。

## ○道の駅笠岡ベイファーム

平成23年8月に開設された道の駅で、(株)エー・アンド・エーが運営。広大な笠岡干拓地の中央に位置し、直売コーナーでは、地元で採れる新鮮な農産物や採れたての鮮魚を販売。笠岡市内の各施設等へも地場産食材を届けている。また、店舗周辺には12haの花畑があり、菜の花、ポピー、ひまわり、コスモス等、四季折々で楽しめる。施設は直売所の他、笠岡の海の幸山の幸が楽しめるバイキングレストラン「四季彩」、軽食がテイクアウト出来るひまわりカフェ、焼き立てパンを販売するポピーcafe、地域情報発信コーナーで構成されている。

## 7 その他の連絡事項

- (1) 1日目は、昼食を済ませてから会場へお越しください。
- (2) 2日目の現地視察に参加される方は、1日目の研修終了後に、オリエンテーションを行います。
- (3) 2日目は、笠岡中央病院での給食試食（実費）を含む内容となります。
- (4) 研修会会場、集合場所までの交通機関や宿泊は、各自でご手配・ご負担ください。
- (5) 解散時刻は目安です。交通機関等は余裕を持ってご予約ください。
- (6) 本研修会に関連するもので、資料の展示や配布等のご希望がある場合は、事務局までご相談ください。

開催内容の詳細は、下記 URL でご案内していますのでご参照ください。

<https://www.kouryu.or.jp/service/chisanchisho.html>

―― 地産地消コーディネーター育成研修会 事務局・お問合せ先 ――  
(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) FAX：03-5256-5211  
メール：chisan@kouryu.or.jp