

## 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～

開催：2019年12月18日（水）13:00 開会～12月19日（金）15:00 頃まで

岡山会場では、「地産地消」を俯瞰的に捉え、地産地消の持つ役割やその可能性を考えた上で、行政、道の駅、病院、それぞれの地産地消推進の実践者の立場から、地産地消の仕組みづくり、給食現場と生産者との調整の様子、価格や必要量の課題についてのヒントなど、お話をお伺いしました。現地視察では、この研修会で初めて、病院の現場にお邪魔し、月1回提供される地産地消御膳の試食をさせて頂きました。また、海苔の生産現場、イチゴ農園を伺い、生産者の皆様から話を聞くことで、これまでの自然環境とは、少し違ってきているという実態を知り、参加者全員の食育になりました。

### 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

地産地消の可能性を国内外の事例で紹介。アメリカ東海岸地域では、地域内での経済循環や地域の未来への投資として、オーガニックよりローカルを重視していること、ご自身が提唱する「経済成長に依存しない地産×消」の考え方、経済格差と食料浪費が進展する現代社会においては、地域に住む人々が食に関わる運動が求められていると、色々な角度から地産地消を考えることが出来ました。



### 実践事例①「病院給食の地産地消を支える行政の役割」

笠岡市産業部農政水産課 参事

守屋 基範

笠岡市では、地産地消や人材育成を産業振興ビジョンでしっかり位置づけ、市民提案の「フードアクション笠岡」を設立し、市民が育てる「かさおかブランド」を推進。地域プレイヤーの養成、地場産物を使ったお土産づくり、農産物の販売促進の異業種交流の場づくり等を推進。その動きを今後、地域商社として広げ、食と農、観光、福祉等の連携に繋げる仕組みづくりをお聞きしました。



### 実践事例②「直売所が担う学校給食等への地場産物供給」

道の駅かなん 駅長兼支配人

石原 佑也

河南町は学校給食への地場産物活用に積極的で、道の駅開設当時から隣村も含め約 1800 食の地場産物納入を支えている。量の確保は、数人で対応する、品質は最低限を決めるも地場産である以上、不揃いが混ざること調理解場に理解して貰う、急に出荷出来ない場合は、代替を準備したり、キャンセルをお願いする等、事務局がしっかり対応して、生産者と調理現場との調整の工夫をお聞きしました。



### 実践事例③「病院における地産地消給食の実践」

彦根市立病院 管理栄養士

大橋 佐智子

入院患者さんに安全・安心で美味しい食事を提供したいという思いから、病院の栄養士と給食委託業者の栄養士と一緒に、彦根市やJA 東びわこ農協と連携して、旬の食材を中心に病院給食への活用を推進。年4回、全ての料理に県産食材を使う「地産地消イベント」や、生産者を訪問し直接話をすることで安価に納入する工夫、患者さんへの情報提供等から、多くの患者さんの美味しいの声に繋がっていました。



## 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：東京農工大学大学院 教授

野見山 敏雄

企画委員からのコメント、参加者から事前に頂いた質問等（行政との連携、必要量の確保等）について、講師の皆さんから助言を頂きました。最後に野見山先生から、2017年の外食の市場規模 25兆6千500億円から算出すると、学校給食は約4,800億円、病院給食は、約8,000億円。ここに地産地消を進められたら、経済のインパクトも大きいとの話で総括となりました。



## 2日目参加者オリエンテーション

現地視察に向けて、参加者オリエンテーションを実施。ご自身の自我介绍と合わせて、地場産物利用を進める上で必要だと思うことを1つ発表して貰いました。「思いのある仲間を増やす」「話し合いの場を作る」「機運を作る」「食育活動」等のほか、「まずは郷土愛の醸成」とのコメントも頂きました。

### 現地視察の様子

#### ■ 現地視察スケジュール

- 視察① せのお水産（海苔生産・加工）
- 視察② 笠岡中央病院（研修・病院給食試食）
- 視察③ ストロベリーファーム石田（イチゴ農園）
- 視察④ 笠岡湾干拓地（車窓）
- 視察⑤ 道の駅笠岡ベイファーム

8:30 岡山駅を出発し、瀬戸内海に面するところに海苔加工場を持つ「せのお水産」を訪問。海苔の養殖場から今年が一番海苔を収穫した船も見学できました。次に、笠岡中央病院へ。池田相談役にご挨拶を頂いた後、笠岡中央病院における地産地消給食の取組について研修し、笠岡市産を使った地産地消御膳を試食しました。会場各所に、地産地消に関連するディスプレイがありました。午後は、笠岡湾干拓地にある、給食でイチゴを提供されたストロベリーファーム石田、鮮魚の対面販売が名物の道の駅笠岡ベイファームを訪問。16:30 岡山駅に到着して終了しました。

#### 視察① せのお水産



海苔を収穫してきた船



例年のこの時期は、フル生産で大忙しだが、今年は海苔の生育が遅れている、環境が変わってきている、と代表の妹尾さん。

## 視察② 笠岡中央病院



笠岡中央病院の外観



池田相談役から歓迎のご挨拶を頂きました。壁には、地産地消給食で作ったポスターが掲示されていました。



管理栄養士の栗村さんより、地産地消の取組について紹介。病院側から積極的に声をかけて、給食委託事業者、生産者、行政と連携して、患者さんの喜ぶ給食を作っています。



地産地消御膳：谷本牛と明治牛蒡の混ぜご飯、笠岡沖産子又塩焼き、笠岡干拓産大根なます、せのお水産幻紫菜の味噌汁、笠岡干拓産いちご、白石島産桑茶。お品書きも手作り。



今回は、笠岡市を含む備讃諸島が日本遺産に選ばれたことを記念して、日本遺産推進室と農政水産課とのコラボ御膳。参加者みなさんで試食。あちこちから、「美味しい」の声



入口に飾って頂いた、地産地消のディスプレイ。病院の関係者や栄養士の皆さんに、心温まるおもてなしを頂きました。

### 視察③ ストロベリーファーム石田



例年この時期はイチゴ出荷の最盛期。しかし、今年は実りが遅く、今日の給食分 80 個も苦労してご準備頂きました。シーズンになるとイチゴの収穫体験も受入。一番嬉しいのは、イチゴハウスでカップルが誕生してくれることと、代表の石田さん。

### 視察⑤ 道の駅笠岡ベイファーム



笠岡ベイファームは 2011 年に設立された道の駅で、笠岡市産の新鮮な地場産物を中心に販売。特徴は、施設の周りで管理する大きなお花畑と対面での鮮魚販売。イベントの開催も多く、地域の賑わいを作っています。説明は、駅長の池田さん。

## 1. 今回の研修会の内容について

非常に満足 13      満足 9      普通 1      やや不満 0      不満 0

(主な感想)

- 行政、直売所、供給側、病院（使う側）多様な立場から中身の濃い話が聞けて良かった。
- 全体概要から供給側、受け手側と両側から話を聞くことが出来た。
- 地産地消の意義について学ぶことが出来た。生産、流通、需要面と広く事例を理解できた
- 病院給食での地産地消を進めたいと考えており、病院給食の事例が聞けて良かった。
- 他県の事例を知ることができ、今後の県内地産地消の推進に繋げて行きたい。
- 「地産地消」に取り組んでおり、野見山先生の講演が体系的で勉強になった。
- 道の駅かなんの供給体制など具体的で参考になった。
- 水産物についても、1つでも事例があれば良かった。
- 実務の取組に対する答えやヒントが多数あった。

## 2. 今後希望する研修の内容

- コーディネーター派遣事業を活用した地域のその後の展開の様子
- 民間施設や企業（社食など）への地産地消推進の取組
- 学校給食現場で供給体制が整っている現場視察
- 地場産物利用を進めた失敗事例、失敗から成功に導いた内容
- 講座総括のように講師が参加者の課題に答えてもらえる時間があると良い。
- 「地産地消の多面的意義」は、毎回学んだ方が良い
- 地元水産物の給食利用における供給体制、優良事例など
- 関係者間の調整等の工夫やコーディネート術
- 農業条件不利地域での取り組み
- 直売所を活用した地産地消の取組
- 地場産物の調達方法
- マーケットインの視点からの地域内需要拡大の取組
- 地場産物にこだわる食品加工企業等の全国販売のテクニックなど
- 西日本でも学校給食を中心に研修を開催して欲しい

## 3. 研修会で得られたヒント

- 直売所が担う学校給食への取組は両者の歩み寄り、話し合いによる活動が必要。
- 笠岡市の市民を巻き揉んでのビジョン作成が参考になった。
- 行政の明確なビジョン設定が大切で、取り組み全体に大きな影響をえると感じた。
- 地域活性化を見据えた行政の立場が理解できた。
- 学校給食の地場産物利用が、子ども達への食育に重要であることを再認識できた。
- 行政が財政支援面で協力できることがよくわかった。

- 行政の関わり方や人材育成の取組や支援に関する情報がなかった。
- 生産者の直接納品ではなく、直売所等で検品して給食に納品できる仕組みが必要だと思った。
- 彦根市立病院の地産地消イベント、四季の献立メニューは取り入れたい。
- 地産地消コーディネーターの育成。

#### 4. 地場産物利用を進める場合主導すべき部署や組織

- 1つの部署ではうまくいかない。その中で中心となってマネジメントをすべきなのは、生産者と使用者を繋ぐ役割の人や施設。外部コンサル等も有効ではないか。
- 実際に食材を購入する立場の人。実態に合わせた方法でなければ、自主的、継続的な取組にならない。
- 生産者、給食側、行政側が一緒に何とかしていこうという考えや気持ちでないと進まないのではない。
- 給食サイドからの歩みより（要請）がなければ、生産サイド（行政農水部局、生産者）がいくら働きかけても、余計なこととして捉えられる。使って欲しい側の前向きな気持ちはもちろん、使う側の「使いたい」という気持ちが無ければ、何も進展がない。
- 道の駅や直売所、農事組合法人などの供給側。
- 地域の農家と密着度が高いJA。
- 行政に専属の地産地消コーディネーターを配置出来れば良い。
- 行政（農政、教育、福祉等野担当部署）。
- 学校給食なら給食センターや栄養士、病院なら病院給食の栄養士、圏域全体であるなら農林課。