

給食事業における地産地消の推進

～生産者、給食関係者、行政が支え合う地産地消給食の実践～

開催：2019年11月14日（木）13:00 開会～11月15日（金）15:00 頃まで

東京・千葉会場では、栄養士、生産者、行政、民間企業それぞれ実践者の立場から、給食での地場産物利用を進める意義、子ども達への食育、納入を増やすための具体的な工夫について話を聞きました。現地視察では、台風による浸水被害現場見学の後、給食納入を支える生産者を訪問し、給食に納めている思い、苦労、喜びなど、直接お聞きすることが出来ました。納入基準（泥を落とす、虫等の異物混入に気をつける、形を揃える等）はあるけれど、地域の子供達に、安全で美味しい地元野菜を食べて欲しいという思いは皆さん一緒でした。

講演「地域が支える地産地消の学校給食」

（公社）全国学校栄養士協議会 会長 長島 美保子

学校給食は、食に関する指導の生きた教材であり、教育の一環であること。地場産物は優れた教材で、地場産物の利用を進めて行くためには、生産現場と給食現場の連携が必要。栄養士の時代に築かれた生産者グループの事例を中心に、出荷体制や納入基準、子ども達の体験活動との連携やその効果等、具体的な話を聞きました。



実践事例①「千葉県柏市 農産物直売所「かしわで」の取組」

株式会社 アグリプラス 代表取締役 染谷 茂

毎朝6台の車 40 校以上の調理場に食材を納入。給食納入に取り組んで約 15 年、当時は採算も取れず、学校からの要望など苦労も多く厳しい状態だったが、柏市の子供達に農業を伝えるため、食べ物大切さを伝えるため、地域農業の未来のために継続しています。見積書や保管庫など具体的な納品の仕組みを学びました。



実践事例②「袋井市の地場産活用～学校給食での取り組み」

袋井市教育委員会 おいしい給食課 主任主査 石塚 浩司
袋井市生産者 土屋 克巳

約 5,500 食を 2 献立で提供する大規模給食センター。地場産物利用をコンセプトに位置づけ、使用品目は 15 品目から 40 品目に増加。地元食材の情報を掘り出し取り入れる、行政と生産者とのコミュニケーション、使用期間を延ばすための保管倉庫の設置、規格外を使った加工品の開発等、先進的な工夫をお聞きしました。



実践事例③「福祉施設給食への食材納入の挑戦-やわらか食と加工品」

株式会社 山際食彩工房 代表取締役 山際 博美

生産者にどんどん持って来て！と声をかけて、地元で採れる旬の食材を中心に規格外のものも買い取り、自社の加工場で水煮、冷凍、レトルトパックと使いやすい加工品を作っています。今年度から老人ホームでの給食提供を開始。地元食材を使った献立は、喫食者からの評判も良く、懐かしい味が喜ばれているとのことでした。



講座総括：給食事業における地場産物利用の実践と課題

進行役：食ジャーナリスト

金丸 弘美

講師の皆さんから、参加者から事前に質問のあった3点、①地場産物を使うと高いがどうしたらいいか、②必要量を確保するための工夫、③給食関係者と連携を取っていくためにはどうしたらいいか、等について、それぞれの立場から助言を頂きました。地域ごとで抱える課題の違いも見えました。



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。ご自身の自校紹介と合わせて、地場産物利用を進める上で必要だと思うことを発表して貰いました。「給食関係者、行政、生産者の相互理解、意思統一、コミュニケーション」、「地場産物利用に関する意識改革」、「年間を通じた安定供給体制づくり」、「価格の安定」、「生産出荷情報と学校給食情報の把握・共有」、「一次加工や加工品の活用」、「配送手段の確保」、「発注納品システムの構築」、「熱意のあるリーダー、熱意のあるコーディネーターの存在」等の発表を頂きました。



現地視察の様子 『給食納入を支える生産者めぐり「農家ツアー」』

■ 現地調査スケジュール

視察① 浸水被害現場視察

視察② ネギ農場視察

視察③ カブ農場視察

視察④ ブロッコリー、キャベツ農場

視察⑤ 農産物直売所かしわで 店舗

昼食 農家レストラン「さんち家」

10:00 につくばエクスプレス「柏たなか」駅に集合。2台のマイクロバスで、9月の台風で利根川の増水で浸水被害を受けた現場を見学。その後、成嶋さんのネギ畑を見学。ネギの生育のことや給食納入についてのお話をお聞きし、次に商業施設や住宅街の中にある、カブ農家の染谷さんを訪問。その後、かしわで（直売所）の近くにある飯野さんのブロッコリー畑を訪問し、歩いて、農産物直売所かしわでへ移動。給食食材の仕分けを行うバックヤードや保管倉庫、店舗の中を見学させて頂き、地元で大人気の農家レストランさんち家で昼食。肉や魚を一切使用せず、地域で採れた新鮮な野菜や卵を使った料理。生産者のお話を聞いた後で食べる野菜は、さらにおいしく感じました。

視察① 浸水被害現場視察



視察② ネギ農場視察



成嶋さんのネギ畑を見学。昨年までは学校給食に納入していたが、今年は台風被害で生産量が間に合わず、納入をお休みされているそう。以前、学校給食に同じ品質のネギを納入したところ、使って頂ける栄養士さんと返品した栄養士さんがいたとのことで、栄養士さん同士、共通認識でいて欲しいとの要望をお聞きました。

視察③ カブ農場視察



染谷さんのカブ畑を見学。カブの他に、夏にはトウモロコシも栽培して学校給食に納入されています。給食納入に関して、異物混入にはとても気を使っているとのこと。カブは、柏市の特産野菜でもあり、給食での利用頻度も高いようです。周りには商業施設が多いですが、昔からこの土はカブ栽培に適しているそうです。

視察④ ブロッコリー、キャベツ農場



飯野さんのブロッコリー畑。目の前に「かしわで」の直売所が出来てから、他では売らずに、直売所一本に卸しているそうです。近隣には、たくさんの住宅があるので、肥料等を巻く時間など配慮されていました。「農業は芸術と同じ。センスが必要だよ」、という言葉が印象的でした。

視察⑤ 農産物直売所かしわで・農家レストラン「さんち家」



直売所のバックヤード、野菜の保管倉庫、店舗などを見せて頂き、直売所の隣にある「さんち家」でランチバイキングを頂きました。

令和元年度地産地消コーディネーター育成研修会【東京・千葉会場】参加者アンケート

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)

- 地産地消給食を進めている事例について、行政、生産者、栄養士など様々な立場の方が具体的に実践されている内容を聞くことができ、大変参考になった。
- 講義と現場研修の内容がマッチしており、わかりやすく有意義だった
- 袋井市の取組が大変参考になった。生産者が積極的に学校給食に協力している事例を知る事が出来た。
- 学校給食、生産者、行政等、それぞれの立場からコーディネーターの取組を伺うことができ、その努力や熱意を感じることができた。今後、自分に何が出来るのか、考える機会になった。
- 学校給食に地場産物を使用することの意義がたくさん見いだせた。
- 生産者のいる地域が前提での事例だったのでそれなりに使えるが、無いところは地場産物をどう仕入れているのかを知りたいと思った。
- 地場農産物を活用した商品開発のヒントがたくさんあり、参考になった。
- 福祉給食の事例が参考になった。小規模生産者の持続を促進する取組や一次加工に取り組みたい。

- ・給食や農業体験を通じた地域での地産地消の大切さを学べた。会議や協議の大切さを知った。
- ・かしわで代表の染谷さんの「儲けのためだけではなく、子ども達のため、地域のために取り組んでいる」に感動した。

2. 今後希望する研修の内容

- ・様々な間をつなぐ具体的なコーディネーターの役割、実際に会合している現場研修。
- ・中山間地域での地産地消給食提供の課題やその解決方法。
- ・食品加工。
- ・失敗事例や困っている事例等を研修の中で課題解決していくようなこと。
- ・教育委員会、農業関係部署など分野別で交流したい。
- ・一般的な野菜等流通の仕組み、配送費用等かかるものなど基本的な知識が得られる内容。
- ・県行政、市町村行政が出来ること。
- ・会場の質問に専門家の方の意見をたくさん聞ける時間が欲しい。
- ・早朝の当日納品など、学校給食への供給体制の解決策があれば聞いてみたい。
- ・地産地消に取り組むきっかけを知りたい。

3. 研修会で得られたヒント

- ・地場産物で全量を揃えるのが難しい時は、少量でも使っていくこと。
- ・関係者が一丸となり、子ども達のために熱意をもって取り組むこと。
- ・規格外の野菜を仕入れて、長期保存できるものに加工する。
- ・関係者への理解促進に向けた取組方法
- ・お互いの交流が必要ということがよくわかった。
- ・市町村の担当部署（行政）が学校給食への地場産物活用に取り組む意識を持つことが大切。
- ・行政の意識改革に取り組みたい。
- ・地場産利用の趣旨・意義をしっかりと理解する大切さ。
- ・本気で地場産を給食に導入したいと思った場合、必要なのはお金ではなく、ひとの思い（熱意）と人力が大きいこと。

4. 地場産物利用を進める場合主導すべき部署や組織

- ・長（首長、校長、教育長）
- ・学校の現場に一番近い栄養士さん
- ・関係者に声掛けてまとめていける行政（市町村の農林部署と教育委員会など）
- ・生産者や JA 等から、積極的に行政に働きかけて貰えると進みやすい。
- ・行政（給食担当と農政）、生産者の取りまとめが出来るひと、現場（栄養教諭等）
- ・給食センターの職員、市町村教育委員会と農政担当者が連携し、共通理解を進めて行く働きかけが必要