

事例④ 京都府京都市 他 「いただきます。地元産」

京都府では、「いただきます。地元産」という名称の政策で、学校給食、病院・福祉施設・企業の食堂・大学の食堂など給食施設での地元産利用を促進している。地元産の使用割合は異なるものの、府内の全市町村で地元産利用が促進されている。一方、他の施設系の食については、民間ベースで進められることから、本政策の浸透には、時間を要してはいるが、認定事業がユニークがられて、この動きに賛同するところも増えており、現在では129の施設で認定章を受け取っている。本章では、施設での地産地消の実態を中心に報告することにする。

※なお、京都府の政策の背景等は平成23年度の報告書に記している。

1. 京都府「いただきます。地元産」プランの概要

京都府では、アクションプランという方式で、その時々
の政策的課題が専門家等によって集中的に審議され、パ
ブリックコメントも得て、課題解決の方策を見だし、
翌年の予算に反映させるという方式をとっている。この
アクションプランの制度は、平成14年から始まっており、
「いただきます。地元産」プランは、平成15年から
始まっている。これまでに、平成16年、平成18年、平
成22年の3回の改定を経て現在に至る。最初は、学校
給食だけが対象であったが、病院・福祉施設での利用促
進が加わり、同じく施設ということで社員食堂なども対
象に地産地消を推進している。平成23年度の学校給食
では、17.8%（平成22年度は22.7%）の品目数で京都
府産を使用している。また米もほとんどの学校で京都府
産を利用している。小中学校の給食だけではなく保育園
給食での地元産利用への支援、農作業体験と食品・調理
及び食文化等の「食」に関することが学べる食農体験農
場への支援、学校等で農産物の栽培や加工・調理等食農
体験を指導する「きょうと食いく先生」の育成にも力を
入れているところである。

教育現場以外でも、地産地消を進める活動を実施して
おり、病院や福祉施設、あるいは企業食堂や大学食堂な
どが積極的に地産地消を推進するように、地産地消を推
進し、一定の基準、一定の資料提供を行った者に対して、
図1のように「たんとおあがり京都府産」施設認定章を
貸与している。一定の基準とは、「施設の給食に、京都府
産の野菜等を四季毎に30日・品目以上利用」「施設の給
食に京都府産の米を年間の米の利用日数の概ね50%以
上利用」「施設の利用者に、府内の産地や食文化等の情報
を四季毎に1回以上発信」する施設で、申請および実態



図1 「たんとおあがり京都府産」施設認定章

図2 ある施設の記録申請書

報告をした施設となる。平成24年12月現在で、認定施
設が129施設（病院11、福祉施設100、企業16、大学
2）となっている。この間、給食業者が変わったり、京
都産米の高騰で使用できなくなったりすることなどで、
認定を取り消しになった施設は15件である。再認定を
受けた施設も4件ある。

2. 堀場製作所の食堂における取組み

(1) 株式会社堀場製作所グループの概要

株式会社堀場製作所（以下、堀場製作所）は、グループ
従業員数5,448人、売上高1,234億円、営業利益149億
円の子会社である（2011年12月31日現在）。堀場製作所
で使用している紙コップには「おもしろおかしく」と書か
れている。その意味は、「人生の最も活動的な時期を費や
す仕事にプライドとチャレンジマインドを持ち、「おもしろ
おかしく」エキサイティングに取り組めば、人生の満足
度を高め、よりおもしろおかしく過ごせる。」というこ
とである。これは会
社の理念である。
この理念からも
わかるように、会
社全体が独自性
のある特徴的な
活動をしている
ことがわかる。



図3 会社の理念が記されたカップ

(2) 堀場製作所の食堂運営

堀場製作所本社の社員食堂の給食事業の担当会社は、系列会社の(株)ホリバコミュニティ(以下、ホリバコミュニティ)である。本社勤務が約1,300名に対して、大食堂(席数220)、軽食堂(席数80)があり、他にもにぎり寿司コーナー、弁当販売3か所がある。食堂は勤務社員数に対すると、少ないので、3交代制となっている。提供食事内容は、モーニング、ランチ、夕食・残業食である。食堂スタッフは20名、管理栄養士1名に調理師4名、委託元はホリバコミュニティ、委託先は、(株)典座(以下、典座)である。

社員食堂で出される食事に京都府産を取り入れ、6か月の実績を経て、平成20年12月に「たんとおあがり 京都府産」施設としての認定章を受けとっている。もともと京都府産を取り入れていたので、認定章の条件をクリアすることは難しくなかったそうであるが、堀場製作所とホリバコミュニティと典座の3者が一体の理念とならなければ、京都府産の利用はなかったことを考えると、周囲に農地がない京都市内にある堀場製作所では、京都府産を利用するという実現そのものが難しかったであろうと想像できる。このあたりについて、聞き取り調査では、「できるだけ京都府産のものが手に入る場合は京都府産のもので、しかし、単価もできる限り抑えること」と典座はホリバコミュニティから依頼されたという。参考までに価格を記すと、モーニングセットが250円、ランチメニューが定食(2種類)・ランチ・弁当が380~480円、麺類・スパゲッティが250~350円、丼・カレーが300~450円、副食(サラダ、小鉢、ライス、みそ汁、スープ)40~120円、夕食400円で、残業食(うどん・そば、パン・牛乳)は会社支給となっている。福利厚生の一部として給食事業が考えられている。そのため、委託内容についても会社の意向が反映される。一方、そのため、給食施設利用料と光熱費は会社負担である。典座が委託の中で考慮するのは、食材費と給食に関わる人件費である。

(3) 京都府産利用の背景

ホリバコミュニティでは、昭和52年から典座に委託している。典座という会社自体が、元々京都府に本社をおく給食会社で、堀場製作所の給食事業開始後も京都府産を利用することは他の給食業者に比べるとハードルが低かったと典座は自己分析している。しかし、京都府産の農産物は一般的に高いというイメージがある。この点について、典座によれば、旬のものなどはそれほど高くなく、使える食材であれば、昔から京都府産ものを使っているということである。しかし、典座でも予測できな

い事態がここ近年で起こっている。平成23年の東日本大震災以降、京都府産米は入手しにくい状況で、全国的にも米の単価が上がっている。米は毎日使用するものであり、その量も多いことから、経営的には大きな痛手となるが、現在のところ、典座の経営努力で吸収しているという。こうした非常事態にも、互いの信頼があるからこそできる行動だと思われる。

堀場製作所では、京都府産のものを使用するメリットとして、「旬のもので、栄養価が高く、健康維持に貢献できると考えているから」ということを認識しており、地産地消に対して高い認識を持っている。ただ、意識して京都府産を利用するにはいくつかのきっかけがあった。一つは、中国のゴージャス事件など食の安全性に不安を抱える事件が続いたこと、二つには、食堂のリニューアルがあったこと、三つには、社員への食費補助の在り方を再検討することになったことである。この時点でメニューを一新し、食材は京都にこだわることを社員に宣言した。こうした食堂に関するニュースやどのような京都府産を使っているか、あるいはメニュー内容のお知らせなどは、ちらし、掲示、ホームページなどで確認できる。この頃を境に、食堂メニューの見える化を意識的に図っているといえる。食堂の入り口にも、メニュー紹介と京都府の認定章が出てくる電光掲示版が設置されている。またそれまでは、シェフが前面に出てくることはなかったそうであるが、シェフも店頭に出て京都府産のメニューを勧めるようになってきている。また、京都府産野菜使用などのフェアなど特別企画との相乗効果もあり、京都府産野菜使用のメニューの消費が、80食から200食になるという実績にもつながった。

他にも、地産地消フェアと題して、京都府産の野菜や魚などを使ったメニューが1週間提供されるイベント



図4 ランチメニュー2種類の定食

も行っている。この時、少し多くかかる経費は、ホリバコミュニティの負担ということである。こうしたフェア実施時には、食堂内で京都府産野菜や加工品の販売も行ったりする。また熊本県の阿蘇郡西原村に工場があり、そこでは西原村の農産物が使われている。京都の本社で



図5 電光掲示板で見える化



図6 フェアの様子

も西原村のフェアをすることもあり、その時にはやはり西原村から野菜を売りに来たりしている。村長まで西原村のアピールをするために来社したこともあるほど熱心で、今後、グリーン・ツーリズムにつなげていく企画されているという。また、時には、食堂で使用する野菜の即売会も行っており、社員食堂が一種のアンテナショップの役割を果たしている。こうしたコーナーは意識的に作っており、販売企画の担当はホリバコミュニティである。

(4) 給食委員会の発足と健康づくり

さらに、平成16年からは給食委員会が立ち上げられ、地産地消の推進と栄養情報の提供、健康管理部門との連携による健康志向のメニューの提供などを検討するようになってきている。この年に京都府から「たんとおあがり京都府産」施設の説明会案内が来たので、それに参加し、認定章を申請することにした。給食委員会は、各社・グループ会社の社員と産業医、保健師の約20名からなり、2か月に1度1時間程度の会議を持っている。食堂への意識、食べることへの意識を社員にも高めてもらい、メニューのPRにも力を入れ、健康志向も考えて、1食あ

たり650kcal±30kcalに抑えている。また、社員の健康維持のため、ヘルスアップセミナーというセミナーを社内で開催している。幹部社員への指導も含めて、管理栄養士と保健師さんが、定食料金程度(380~500円)で食事を提供し、食べながら行われる食事指導などがある。本社と本社以外で社員の体調比較が行われたところ、本社勤務者に比べて、本社外は心電図、脂質、肝機能、血圧で有所見率が高いということが見えてきたということである。考えられる理由として、本社以外では営業メンバーが多く、飲酒機会が多く、不規則な生活を送っていることと、社員食堂がないため、好きなものを好きなだけ食べる生活を送っているからではないかと分析している。

堀場製作所の楽しみながらの挑戦はまだまだ続いており、滋賀県で畑を借りて、無農薬農園での野菜づくりを始めている。自給自足の野菜づくりで、社員食堂に一部提供している。これは「食を通じて自分自身の健康管理を充実させる」意識づけをも目的にしており、「おもしろおかしく」の精神で新しいことにどんどんチャレンジする社員さんたちの姿を垣間見ることができた。

2. 特別養護老人ホーム はぎの里の取り組み

(1) はぎの里の食に関する概要

はぎの里は、南丹市日吉町にある特別養護老人ホームである。同施設は、ユニットケアといって、10人1組くらいの単位で生活をしている。長期入所者と短期入所者を合わせて60室ある。この60人ほどが3食をユニットのリビングで食べる。この人たちに加え、ケアハウスが20室、デイサービスが最大で20人、夕食の配食サービスを自宅で受ける人が最大40人いる。あとは若干の職員からの注文食がある。

はぎの里の給食事業は魚国総本社に委託しているが、献立をたてるのは施設側である。施設には専任の管理栄養士が2名いる。食材費は730円/日、食材費と給食委託費を合わせて1,380円/日である。

(2) はぎの里の地産地消

米、野菜、共に旧日吉町の生産者グループ、アグロス胡麻郷が供給している。約20年前にアグロス胡麻郷が学校(当時は3校)、病院、福祉施設に農産物を供給する団体として町の支援を受けて発足している。はぎの里では、管理栄養士2名によって献立をたてると同時に地元産を優先的に発注する。そのため、まずアグロス胡麻郷へ発注し、ないものは魚国総本社が発注するという仕組みである。魚国総本社に委託するときの条件として、アグロス胡麻郷の野菜を優先的に使うことをあげている。アグロス胡麻郷は直売の体制が整っているため、発注す

れば配達がある。メンバーには若い人も多く、他府県などへも出荷している団体である。こうした団体があるため、地産地消を実践することも施設にとって特別な苦労はないという。

米は100%アグロス胡麻郷の米を使っている。野菜もハウレンソウ、コマツナ、山東菜などは地元産ばかりで、味噌もアグロス胡麻郷の味噌と同じ町内のグリーン日吉の黒豆みそをまぜて使用している。

施設側は、おおよそ年間の旬の物を把握しており、10日～7日前に注文を行う。週報が届くので、野菜がない場合には、献立を改めて考えることにしている。旬のものを使うので、同じ食材の物ばかりになることもあるため、献立に工夫が必要となる。

また、他の食材についてみると、魚料理を出すにしても、骨なしの魚であれば、70～80円/切と安い、頭もある魚だと200円/尾近くするというが、できるだけ骨のある魚が食べられる人には、そちらの方が味も良いので、出すようにしている。豚、鶏肉は、産地指定で国産のものを使用している。こうした国産へのこだわりは施設を建てた時からのこだわりである。



図7 ユニットケアの様子



図8 左：嚥下(ムース)食 右：普通食

(3) 施設利用者の様子

はぎの里では、要介護認定の値が平均で約4.25と重度の障害を持つ方が多い。また、年齢も70歳代が10人くらいで、平均で80歳代後半である。そのため、外出することもままならない状況である。ユニットケアでは、グループ毎に各食堂で食事をする。食事のおかずはセントラルキッチンで作られるが、ごはんやお味噌汁の調理、おかずの温めなおしは各食堂で行う。こうした食事の準備から、食べて後片付けまでがその場でなされ、入所者さんは、調理の音、香りなども感じられる。またユニットケアならではの活動として、種取りの手伝いなど、できることは入所者さんにしてもらいたいことがある。そうした場面では、入所者さんがいきいきするという。また、地元産野菜を使うことで、入所者さんが昔のことを思い出して話したすこともあるという。例えば昔農業をしていた人は農業のことを話し、行事食などもその時代にことを話す良いきっかけになるという。

(調査委員：京都府立大学 中村 貴子)