

事例⑥ 愛媛県大洲市 センター方式による地産地消の学校給食

1. 地域概況

四方を山に囲まれた扇状盆地に大洲市の市街が形成されている。そこを肱川が蛇行してゆっくり流れ、ほぼ市街中央に位置する川岸の高台には大洲城の天守閣がそびえ立つ。旧市街には歴史と伝統が匂い、6万石の城下町の風情が残っている。そんな風光明媚で歴史を醸すまちであることから、“伊予の小京都”とか“水郷の大洲”と称えられている。平成17年の市町村合併で、現在の大洲市は沿海域まで広がり、沿海地域から扇状盆地の平地、そして山間地域までを含む。いわば、山の恵み、川の恵み、海の恵みを得たまちである。

しかし、市の面積の7割が山間地域で、現在の人口は48千人である。近隣の他市町と同じく、人口減少と高齢化に歯止めがかからない。農業以外にこれといった産業はない。基幹産業は農業で、肱川流域の平野部は野菜、瀬戸内海沿岸の山間地域は柑橘、内陸山間地域は栗、柿、梨等の果物と林産物を生産している。養豚業も大洲市の伝統農業である。

2. 地産地消への取組みの過程

「2010世界農林業センサス」を参照すると、市内の総耕地面積は3,500haで、この内2割に相当する702haが耕作放棄地としてカウントされている。農家数は自給的農家が1,716戸、販売農家が1,844戸、うち主業農家は377戸で、農業が地域の基幹産業とは言ってもプロ農家は極めて少ない。農業生産額も年々減少傾向を辿っている。こうした農業の衰退は、山間農業地域が多いこと、後継者不在で高齢化が進んで、農業経営意欲が減退していることによる。

まず、高齢者農家を含む全ての農家に、営農に意欲をもって動き始めるインセンティブを注入しなければならないという考えに立って、大洲市は農業活性化戦略としてオール農家参加型の「地産地消」を取り上げた。後述の地産地消モデルタウン事業を中心として地産地消による農業振興が大きく動き出したが、考え方は次の3本柱から成る。

1) 拠点となる直売所施設の開設、学校給食等の安定した地場大口購買者の確保策

2) 市の伝統野菜、旬の野菜、食の安全性等を市民に伝達する情報伝達活動

3) 地場消費者の周年需要に対応する生産体制確立による地域農業の振興である。

市の資料によると、大洲市の主要な農畜産物生産は、次の通りである。

米麦 : 水稻、麦

野菜 : 半促成・夏秋・抑制きゅうり、トマト、インゲン、白菜、西瓜、イチゴ、伊予ナス、ピーマン

契約野菜 : 加工シソ、野沢菜、ホウレンソウ、
緋蕪（ひかぶ）、薬草紫蘇（シソ）、

果物 : 柿、栗、キュウイフルーツ、かんきつ類、葡萄、柚子、梨、椎茸、筍

花卉 : デルフィニウム、セロシヤ、ヒマワリ、オリエントユリ、リキュウウ

山菜 : 山吹、わらび

畜産 : 養豚、肥育牛

盆地の平野部は日夜気温差、他地域との寒暖差を有利に生かした野菜生産が盛んであるが、米麦はもちろん、野菜、果樹、花卉、畜産まで、幅広く、いわば少量多品目を生産している。高齢化が進んでいるので、単作専業型の営農の労働力の偏りを避けてきた結果である。しかし、実は、この少量多品目産地は、地産地消直売には都合よかった。周年的に安定出荷できるからである。

大洲市は、JAと連携して、農業活性化策として地産地消事業に取り組むことになった。活動母体となる「大洲市地産地消推進協議会」を設置し、「地産地消モデルタウン事業」を計画・立案し、平成21年度の農水省の同事業に採択された。その内容は以下の通りである。

(1) 大洲市地産地消推進協議会の構成団体

教育組織: PTA連合会、小中学校長会、幼稚園PTA、大洲農業高校
農業者: JA愛媛たいき、大洲市認定農業者協議会、大洲青年農業者協議会

商工業者: 大洲商工会議所

行政組織: 市教育委員会、市市民福祉課、市建設農林部

注) 協議会には同じ構成団体から成る実働部隊の「幹事会」を置いている。

(2)モデルタウン構想の骨格事業(地産地消推進行動計画)

川上側事業

新規作物・品種の導入試験、生産技術講習会の開催、特産加工品の開発・販売試験、遠隔地や高齢農家等を対象とした集荷体制の整備、農作業体験交流

川中側事業(地場消費者に安心安全な食材の提供とこれにかかる情報発信)

地産地消拠点直売所の開設、学校給食・福祉施設等への食材供給、地元高等学校との連携

以上のモデルタウン事業計画に掲げたハード、ソフトの目的実現に、推進協議会は常に牽引車の役割を果たしてきた。協議会の活動費は、表 1 に示すが、こうして、平成 22 年 4 月に大洲市の地産地消拠点施設として、「たいき産直市・愛たい菜」をオープンさせ、平成 24 年 9 月に移転新装の大洲市学校給食センターに「たいき産直市・愛たい菜」を窓口にして、地産地消食材供給を開始した。

表 1 地産地消協議会への補助金

	市補助金	JA	農水省	事業費合計
平成 21 年度	779 千円	779 千円	785 千円	1,679 千円
平成 22 年度	1,200 千円	650 千円		1,631 千円
平成 23 年度				806 千円

注 1) 平成 23 年度事業費は前年度繰越金による。
注 2) 別会計として、大洲市学校給食地産地消推進戦略会議の活動費に愛媛県単独補助金 560 千円と、拠点直売所「愛たい菜」の施設用地購入費に大洲市からの補助 330 百万円がある。

3. 大洲市の地産地消拠点直売所

ー J A 愛媛たいき「愛たい菜」ー

市の広域合併に先立って、平成 11 年に JA 大洲、JA 内子、JA 長浜青果、JA 五十崎、JA 肱川の 5 農協が広域合併した(行政区は大洲市と内子町)。組合員数は、正組合員 9,272 人、准組合員 4,157 人の大農協になった。広域の組合員の融和を図り、J A としての一体感が醸成されて求心力を高めることが当面の課題で、その観点からも地産地消モデルタウン事業として計画されている「J A たいき産直市・愛たい菜」の早期開店が期待されていた。

既に、平成 3 年頃から J A 管内では農家の有志が自主運営する方式で、地域密着型の直売所が開設されていっ

た。大洲市内と内子町に約 10 か所の直売所があるが(J A 直売所とは別に、内子町内に今日の地産地消直売所の元祖とも言うべき「道の駅・内子フレッシュパークからり」がある)、「たいき産直市・愛たい菜」の近隣に立地していた中規模直売所(あさぎり市)については、競合関係になることが予測されたため、話し合いの末、あさぎり市を閉鎖・統合する形で平成 22 年 4 月に拠点型の大型直売所「たいき産直市・愛たい菜」(以下、単に「愛たい菜」と言う)をオープンさせた。場所は大洲 I.C のある東大洲拠点地区内で、郊外型ショッピングセンターなどが隣接しており、用地は市が用意した。「愛たい菜」は、敷地 8 千㎡、建物 1.2 千㎡、売り場 640 ㎡で、県下 4 番の大きさの大型地産地消直売所となった。

拠点化した大型地産地消直売所のメリットは、何と言っても“集積の利益”で、J A 管内の全域から多種多様な農産物が集まるので品揃えが豊富である。量が多いので地域的な相場形成力も得る。さらに、ショッピングセンターなどが隣接しているので、集客力も高く、他市町村を含む広域圏からも集客できる。なお、後に述べるが、拠点型直売所であるからこそ、給食センターへ地産地消食材を安定供給する役割を担うことができることになった点も看過してはならない。年間売上額は、平成 22 年度が 6.8 億円、平成 23 年度は 7.3 億円であった。地産地消直売所としては全国的にも上位に分類される売上高である。平成 24 年度はさらに上回っている見込みであるという。なお、「愛たい菜」は以下の役割を担って事業運営している。

(1) 地産地消直売所販売

(2) 集荷・契約直販

学校給食センターへの食材供給
公式出荷は平成 24 年 4 月から
(試験出荷は平成 23 年 11 月から)
市内病院 2 か所
福祉施設(知的障害者施設) 1 か所

(3) 情報提供

毎週金曜日午前 10 時 10 分頃から地方ラジオ放送局で「J A 愛媛たいきプレゼンツいきいき・たいき! 新鮮食材」という番組を放送中。管内の生産者や産直市「愛たい菜」の職員が出演し、旬の農産物の PR やイベント紹介している。

(4) 中山間地域、遠隔地域における集荷体制の整備と集荷支援

特に注目し、評価したいのが、集荷支援業務である。

高齢農家、小規模出荷農家にとっては、地域の直売所から大洲市内の拠点直売所「愛たい菜」に出荷が切り替わったことで、距離的に出荷困難になった。いわば“出荷難民”である。しかし、このことは、同時に「愛たい菜」にとっても、品揃えの不足を生じる可能性があり、営業を不利にする。そこで、平成 22 年の「愛たい菜」の開店時から、集荷ルート、集荷スケジュールを定めて、専用コンテナで集荷搬送するサービスを実施している。平成 22 年度は実験レベルの運用であったが、平成 23 年度からは 1 コンテナ当たり利用料 100 円の有料で本格事業として実施している。

集荷量が減少している地域もあるが、遠隔の旧町村も集荷エリアになったこと、高齢農家がやり甲斐を感じて営農を継続できていること、それによって耕作放棄地の発生を抑制する等、いわゆる「企業の社会的責任」効果（CSR 効果）と言うべき、企業の利益追求ではなく、地域社会に貢献している。

ところで、JA たいきは、当然農協共販事業を行っているが、ユニークな事業として営農部の管轄になる「地方青果市場」を運営している。従って、JA たいきの組合員農家は、農産物の販売先として直売所、共販、青果市場の 3 チャンネルがある。

言うまでもないが、農協共販は大消費地出荷先市場の卸売会社委託販売で、市場主導の価格決定である。価格は短期的な需給や天候がリスク要因になっている。また、委託販売ということは、逆に生産者（農協）は市場に出荷義務を負うということであり、規格品の大量連続出荷が求められる。それができないと、ブランド力を得ることができず、有利な価格形成もできない。産地は少品目高品質大量生産を進めなければならないので、生産者は専門特化せざるを得ない。生産も販売も融通が利かない。従って、共販出荷農家は直売所出荷には馴染まない。JA たいきの共販品目は、白菜、トマト、キュウリ（以上、指定野菜産地）、トマト、ナス、イチゴ、メロン、西瓜、ピーマン、キュウイ、柿、ミカン、栗、梨、ブドウ、柚子、椎茸（生、乾草）、筍である。

JA たいきが開設している地方青果市場にも荷が集まらなければならない。卸売会社や仲卸人は馴染みの組合員からの出荷を待ち受けている。周辺町村からの出荷者と共に出荷している。価格決定は市場に委ねられるが、こちらは個人出荷であるから、出荷品目、品質、時期は融通が利く。地方市場は斜陽ではあるが、地場市場であ



JA たいき直売所「愛たい菜」は地域の地産地消の拠点

るから売り手と買い手が顔なじみの関係にあり、この地方青果市場に出荷する生産者は根強く残っている。

そして、3 つ目が直売所「愛たい菜」である。メリットは何と言っても、生産者主導の価格決定であるが、リスクがないわけではない。生産者自らが“売る”意識を持たなければならない。売れ残り品を引き取らなければならないリスクがある。結果は自己責任である。品質、規格、販売時期の自由度が高いが、過剰、荷不足は避けなければならないので、そのため一定の出荷調整も必要である。

結局、以上の 3 つのチャンネルのオプションがあるが、それぞれにほぼ固定的に生産者が張り付いており、生産者（出荷者）の棲み分けができています。つまり、大規模専業生産者は JA 共販と地方青果市場、小規模・高齢生産者は直売所「愛たい菜」である。なお、次節に紹介する学校給食の食材仕向け出荷が新たに始まった。組合員にとって第 4 の販売チャンネルであるが、相対的に中小規模の生産者が出荷者の中心となっている。

4. 新学校給食センター供給開始まで

大洲市の学校給食は、40 年来センター方式で調理・配送してきた。また、地元産野菜を供給する努力もしてきた。従来は、3 センター＋1 単独調理場の体制であり、市内 35 校に 1 日当たり 4,200 食の完全給食を実施していた。だが、市町村合併で給食供給学校が増大し、広域化した。そして、例えば、平成 17 年に合併した長浜地区の小学校は牛乳のみの給食であったから、市内に給食方式に格差が生じた。加えて、大洲センターと肱川センターは老朽化していた。

表2 大洲市学校給食センターの概要

整備運営方法	PFI方式／（BTO方式）
事業費	事業費 32,6 億円
建物	鉄骨造一部2階建（延床面積 2,549.41 平方m）
調理能力	1日当たり最大 4,300 食（調理現場従業員 43 人）
室の配置	1階 管理部門 市事務室、PFI 事業運営会社事務室、更衣室他
	1階 事業部門 荷受室、検収室、下処理室、調理室、揚げ物・焼物室、アレルギー専用調理室、和え物室、コンテナプール、洗浄室、配送風除室、回収風除室、厨芥処理室他
	2階 管理部門 ホール、会議室、見学通路、洗濯乾燥室、倉庫、調理員休憩室、調理員更衣・シャワー室

そこで、PFI方式で給食センターを統合新設し、平成24年9月（2学期）から新センターの公式操業を開始した。学校給食の地産地消は、地産地消モデルタウン事業で計画していたことであるが、検討過程で懸念事項も生じた。先進事例である県内の今治市（自校方式中心）への事前の視察調査の結果からは、一定の規格・品質で食材を大量に確保しなければならないセンター方式の地産地消給食は困難と判断された。しかし、困難にする要因や解決策も判明した。解決策は、第一に、出荷者の出荷意思、能力を前提に出荷計画を立案すること、第二は、万が一の荷不足リスクに迅速柔軟に対処する体制を整えておくことである。地産地消推進協議会は、このことに留意しながら、センター方式の地産地消学校給食に取り組むことにした。

大洲市は、

- (1) 郷土への愛着を芽生えさせる
- (2) 農業の理解、交流
- (3) 食の重要性の学習と郷土の食文化の習得
- (4) 大洲市農業の振興

を掲げ、地産地消給食の食材供給を正式にスタートした。新装の大洲市学校給食センターは、PFI方式で旧河辺地区を除く市内全域をカバーする一元運営のセンター方式給食事業である。センターの建設も、センターの稼働（調理、配送、洗浄、清掃、残滓・厨芥処理の全業務）もPFIで実施しているのが1つの特徴であるが、広域センター方式で地産地消給食を実施するのも大きな特徴

である。

センターのハードウェアは表2の通りだが、建物の作業エリアは、下処理エリア、調理エリア、保管エリア、洗浄（調理員）エリアとアレルギー専用調理室（アレルギーの混入を防止）から成る。衛生管理、火気使用管理、作業能率に配慮した最新鋭の設備を整えた。また、食の教育の一環として、2階から調理作業を見学できるようにしている。センターの職員は、所長、次長、専門員各1名（以上、市職員）、栄養教諭等3名（県職員）、そして調理現場の従事者が43名である。

給食用の地産地消食材提供は、かなり以前から“郷土の農産物”というキャッチフレーズで早くから取り組んできた。生産者にも学校側にもその意識は育まれていたが、大洲市が平成21年に地産地消モデルタウン事業地区に採用され、そこで目玉事業として給食に地産地消を本格的に取り込むことになった。平成21年から、早速、学校給食の地産地消率を高める検討に着手し、先行的にできることから実施した。

表3が平成21年から本格事業開始した平成24年までの地産地消率を示す。これによると、地産地消率は、ごく短期間に62.2%（平成25年2月末現在）にまで上昇した。この上昇率も、現在の高さも驚異的である。この背景は次節で説明する。なお、これまで、学校給食の食材納入のメジャーは地元のJA、および民間業者で、卸売市場経由が中心であった。業者納入のしがらみを、大きなトラブルなく、それを徐々に取り除いてきたのも成功要因として挙げておかなければならないが、主因は鮮度と地域への経済効果である。

表3 年度別にみた学校給食の地産地消率
（重量ベース、米を含まない）

平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度
19.2%	29.5	44.3	72.7（4~7月実績）

注）米は、平成22年11月からは100%地元産米を使用

以下に、経年的にモデルタウン事業での学校給食に関する取組みを列挙しておく。

平成21年度

- (1) 米の仕入れ先である愛媛県学校給食会と協議し、平成22年11月から大洲産米供給

(2)給食センターが過去3年間の生鮮野菜・日別使用量集計

平成22年度

- (1)4月に直売所「愛たい菜」が開店
 - (2)市長が学校給食の生鮮野菜地元調達率の努力目標50%に設定することを提案
 - (3)地場産成果物の給食センターに供給可能性の分析を実施
(平成21年度に給食センターが実施した日別・品目別使用量調査に照合しながら)
- 愛たい菜への旬別品目別出荷量の動向分析
愛たい菜に集荷・出荷する方法の課題点の検討
教育委員会とJAたいきとが「食材調達会議」を組織し、協議を開始

この分析・考察の結果として(表4を参照)、
(a)従来の学校給食食材は、県外産を多く含むこともあって、「愛たい菜」で販売する地場産に比べて品物、時期によっては約3倍の価格高。
(b)学校給食の需要量は品物、時期によるが、「愛たい菜」出荷量(販売量)の1~1.5割であり、地場産だけでも安定供給できる。

かくして、地産地消事業の1つの取組みとして、「愛たい菜」を窓口にして学校給食への地場供給推進を決定した。

表4 学校給食の仕入れ量と愛たい菜販売量の比較
(キャベツ 平成22年)

		4月	5月	6月	7月
学校給食	仕入れ量(kg)(県外産のみ)	1,164	1,643	1,768	1,152
	単 価 (円/kg)	237	244	252	191
愛たい菜 (直売)	推定販売量(kg)	8,114	29,310	22,550	8,824
	推定単価(円/kg)	92	66	60	46
学校給食仕入れ量の愛たい菜販売量比		14.3	5.6	7.8	13.1

注)分析対象は4~3月の1年間であるが、ここでは夏休みまでの1学期のみを掲載。
注) この比較表は、食材供給の可能性を探るための資料で、「愛たい菜」の販売量及び単価は販売点数からの推計であり実際の学校給食への供給価格とは異なる。

平成23年度

平成23年6月「大洲市学校給食地産地消推進戦略会議」の設置

- 目的
- ー学校給食の地産地消によって、愛情を込めて生産した安全・安心で新鮮な農産物を子供や孫の世代に食べさせて、地元産の美味しさ知り、郷土への愛着を育む。
 - ー学校給食の地産地消によって、心身健康な体作りに正しい食事の重要性を学ばせる。
 - ーそのために、関係者が1つのテーブルについて、地産地消率を高める方策、効率安定した生産、流通体制の確立に努める。

活動内容

- (1)注文に合致した食材を、関係者が連携して確実に効率的に納品する
- (2)愛情を込めて、安全・安心で新鮮な農産物づくり
- (3)給食センター、出荷者組織、愛たい菜が一体となって、地元食材を使った郷土料理の普及や、旬の食材による新メニューの開発を行う
- (4)学校給食だけでなく、病院や福祉施設等への地元農産物の供給増強を図る
- (5)関係者合議で野菜・果物の品質規格表の作成
- (6)愛たい菜の集荷・供給の物流体制、会計処理法の検討

会議の構成メンバー

JA愛媛たいき、愛たい菜、給食センター栄養士、教育委員会、(株)大洲学校給食PFIサービス、市農林水産課、市産業振興課、県地域農業室

平成23年11月~12月の2か月間、愛たい菜から給食センターへ食材供給実験

課題の摘出と解決法の検討(特に、受発注、納品、清算の方法)

平成24年度

平成24年4月 旧給食センターへ食材供給開始
平成24年8月20日から22日までの3日間、給食メニューの試食会
たいき産直市「愛たい菜」店頭特設会場において、大洲市学校給食センターの給食献立の試食会を開催。
平成24年9月 新給食センター新築落成、PFIによる給食配食が正式始動。

表5 大洲市の学校給食実施状況（平成24年9月）

	市内全校		新給食センター配食分	
	施設数	児童生徒数	施設数	児童生徒数
小学校	20	2,422	19	2,396
中学校	9	1,369	7	1,187
幼稚園	9	193	8	190
計	38	3,984	34	3,773

注）市内全学校、幼稚園で完全給食実施



平成25年3月15日（金）の給食

白飯、里いものそぼろ煮、焼きししゃも、ごま和え、牛乳

5. JA愛媛たいき直売所「愛たい菜」の地産地消学校給食事業への対応

センター方式の学校給食では、量的なまとまりが要求されている。この課題には「愛たい菜」が学校給食納品の窓口になることで対処した。生産者の側からは、学校給食仕向けのチャンネルは、「愛たい菜」直売仕向けのチャンネルとは区別されているが、「愛たい菜」にとっては一定の連携をもったチャンネルである。それは、担当者の「基本は給食センターの意向をきちんと受け止め、発注に対して的確に品物を届けること」との弁からも裏付けられている。先に述べたが、戦略会議の分析で、旬の時期の納品なら量的確保の問題はなく、価格も他のチャンネルよりも安価な価格で受注できる見通しであるが、それでも、万が一、納品量に不足が生じた場合、「愛たい菜」は直売所店舗の商品を仕向けることができるという第一次バッファを有する。さらに、JAの共販品も第二次バッファになる。この強みから「愛たい菜」を地産地消生鮮品の納入業者としたのである。結果として地産地消率を顕著に高めることができた。地場モノの出回り期に学校給食に送ることで、直売所の相場の値下がりも緩和できた。

一定の品質規格が求められるが、共販品よりは緩やかである。共販ラインの外観上の軽い傷モノは学校給食用に充てることもできた。こうして、「愛たい菜」を窓口にすることで、地元の生産者にも種々のメリットが得られた。一方で、従来からの納入チャンネルも切ってしまうことはせず、端境期の納入チャンネルとして残した。もち麦、一部の冷凍食品やチルド品の竹の子のような加工食品は地元の加工食品業者からの納品である。米はJAたいき管内からの地場産米供給であるが愛媛県学校給食会からの納品の形になっている。さて、給食用の出荷農家は、共販出荷に比べると、品質基準も出荷量・出荷時期も厳格さは低い、地産地消直売所出荷よりは厳しい。また、一旦、出荷計画に応じた場合には確実に出荷する責任を負える生産者でなければならない。しかも、食数の多いセンター方式での地産地消出荷は量的なまとまりも要求される。そこで、「愛たい菜」は次の方法で学校給食向け出荷者を選別した。まず、「愛たい菜」から、品目別に一定の品質規格があること、指定日・指定量出荷であること、夏休み・冬休み期間があることなどを条件に出荷者に対し募集を行い、希望農家に対し、買取り価格の決め方などの詳細を提示し、時期別の「給食用野菜（果物）出荷計画書」を提出させた。その結果、当初、44戸（品目延べ生産者数は106戸）から計画書が提出された（品目別には、キャベツ15名、玉ねぎ、21名、ジャガイモ20名、人参10名、白菜12名、大根16名、キュウリ12名であった）。「愛たい菜」はこの農家を学校給食用出荷の制約条件を理解し、社会的責任感を認識した上での意思である、強制ではなく自由意思で積極的に発意した生産者であると見做し、学校給食仕向け出荷者として登録した。そして、新たに学校給食仕向けの品目別部会を組織した。このようにして、誰でもではなく、出荷者を選び出したことも、センター方式の学校給食での地産地消を成功させる要因となっている。

学校給食向け地産地消には、地場産品率を高めたいという大義があるが、センター方式の場合、一定の品質と規格の食材を大量に集めなければならないという困難性がある。その上に、材料原価の上限制約もある。給食センター側は栄養バランスや子供の食嗜好に加えて、地物農産物の種類と出回り量に合わせて、工夫を重ねて給食メニューを作る。出荷者側は給食メニュー・プランに対応させながら、できるだけ周年的に安定的に、そして要求される品質で出荷できる作期作型調整、栽培技術の工夫をする。両者の努力が需要量と出荷量に歩み寄らせて、

地産地消率を高める。相互が相手の言い分を聞き、理解し合い、そして創意工夫への努力しなければならない。単に、物流と情報流のフローが確立されればそれで学校給食の地産地消が動き始めるというものではない。そのような理解に立ってであるが、とりあえず、大洲市の場合の物流と情報流を模式的に図1に描いた。「愛たい菜」と出荷者グループ、「愛たい菜」と学校給食センターには図1に示す以上に有形無形の密な情報流がある。

学校給食用の登録生産者が、毎年回答する時期別品目別出荷可能量を集計した数量が当該年度の学校給食用・地産地消出荷量のベースラインになる。

これを「大洲市学校給食地産地消推進戦略会議」を介して給食センターに提示する。給食センターの発注計画表は次の手順で決められた。

- 1) 給食センターは「愛たい菜」と相談しながら（「愛たい菜」から提出された地産地消出荷可能量を参照しながら）、学期分の給食メニュー原案を作成する。
- 2) 各学校から選任されている給食主任による「給食主任会」でメニューを検討、学期分の給食メニューを確定。
- 3) 給食センターは翌月の品目別食材使用量を推定、「愛たい菜」に調達可能品目、可能量を確認。
- 4) 調達可能量等の報告を受けて、学校給食会による翌月分の献立メニューや発注量の微調整をして最終確定、「愛たい菜」へ最終通知。

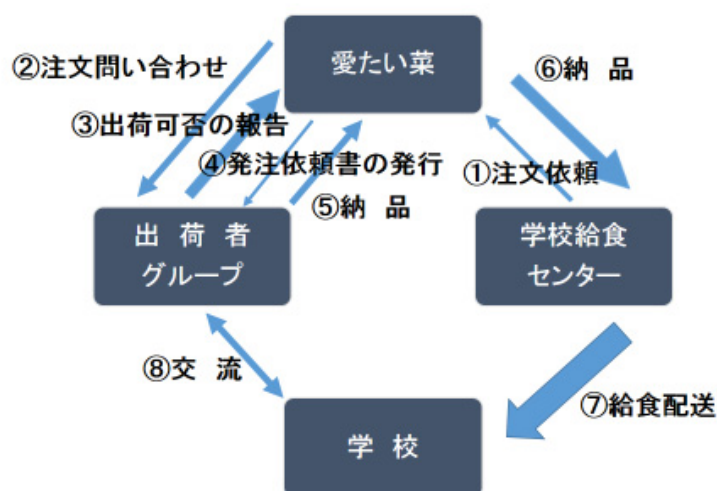
5) 確定している献立メニューに基づいて、2週間前に給食センター長名で「愛たい菜」に発注。

6) 「愛たい菜」は当日の指定時間までに指定品質の指定品目の契約量を納品する。

以上が、発注元の学校給食センターと受注元の「愛たい菜」の最終受発注までの交渉プロセスである。(1)できる限り地産地消率を高めるための発注する側と納品する側のマッチング（背後に、栄養バランス、嗜好性、季節感等に配慮した給食メニュー）、(2)給食代の上限コストが決まっているので、材料費が目安上限を超えないための需給マッチングが求められる。最低限、月に1回以上の連絡会議を開催して情報交換と協議をしている。また、双方の立場理解、出荷時期移動や品質基準の変更、調理メニューの変更、新メニューの開発等、幅広い対応が必要であり、「大洲市学校給食地産地消推進戦略会議」で頻繁に会合を開き、検討を重ねてきた。

給食センターの買取り価格は、給食センターと「愛たい菜」担当者の相対協議で決めるが、透明性を高めるために、給食センターの過去の月別の買取り価格に、松山市中央卸売市場の過去5年間の当該期平均価格と「愛たい菜」直売所の現在の価格を加味して、「目標価格」を算定しており、これに基づいて両者協議して決定する。生産者買取り価格は、この給食センター買取り価格から「愛たい菜」が負担する流通経費実費と事務管理費を含む手数料を控除して決定する。

図1 直売所「愛たい菜」を窓口とする大洲市の地産地消学校給食物流、情報流



次は、「愛たい菜」と出荷者グループのやり取りについてである。形式的な物流、情報流は図1に示すが、確実に毎日の発注量を過不足なく届けるために、「愛たい菜」は、出荷者と頻繁に出荷調整のコミュニケーションをとっている。それをもう少し詳細に列記する。

- 1) 登録生産者は品目別作型別年間作付計画、収穫計画を立案、「愛たい菜」に提出
- 2) 登録生産者は「愛たい菜」の相談を受けて計画修正・調整
- 3) 毎週、「愛たい菜」から登録生産者に2週間先の1週間分の出荷依頼（打診）
- 4) 登録生産者は2週間先の1週間分の出荷計画を回答（品目、出荷日、出荷量）
- 5) 「愛たい菜」は、日別の受け入れ量、時期を振り分け再調整して最終確定。なお、最終的に荷不足が生じた時には、「愛たい菜」が直接調達（愛たい菜からのピッキングはもちろんであるが、卸売市場、JA共販用からも）
- 6) 「愛たい菜」は給食センターに受注可能量を報告、給食センターは二日以内に最終の発注書を送付
- 7) 「愛たい菜」は出荷依頼書を各生産者に発送
- 8) 当日、生産者からの納品。出荷者は午前7時までに「愛たい菜」に出荷、出荷品を計量、10kg以下の専用コンテナに移し替えて納品。
- 9) 「愛たい菜」は注文書を確認後、愛たい菜から給食センターへの搬入。朝7時40分までに給食センターに納品を完了。

ところで、給食用出荷品の規格も重要な問題事項である。生産者にとって厳密すぎると地産地消のメリットがなくなり、学校給食向け生産者が減る可能性もある。しかし、安全性、調理の能率、栄養成分の偏りをなくすための、最低限の品質基準を定めている。品質基準は、「大洲市学校給食地産地消推進戦略会議」で審議決定する。

「一般基準」と「個別基準」の2つがある。「愛たい菜」集荷時に検査する。基準を守ってない品は受け取らない。一般基準は次のものである。

- (1) 新鮮で、安心・安全なもの
- (2) 病虫害被害、傷、腐敗のないもの
- (3) 規格外品は極力避ける（なるべく形が整ったもの）
- (4) 土付き野菜は泥を落とす、葉付き野菜は外葉を付けたままにする（新鮮さの確認のため）
- (5) 品目毎に定められた出荷規格を厳守

個別基準は、例えば、キャベツのそれを紹介すると、
(1) 大きさのバラつきは問題ない(L玉を希望するが、M玉も可)
(2) 重量は1玉あたり1kg以上
(3) 外側の葉を剥がさない
(4) 枯葉、とう立ちしてない
である。このような基準であるから厳格な基準ではない。

現在、「大洲市学校給食地産地消推進戦略会議」は年2～3回開催している。一方、毎月開催の給食センターと「愛たい菜」の出荷調整協議は地産地消給食推進の実務者間の協議で、給食センターの職員、栄養教諭等と「愛たい菜」の集荷調整担当者、生産者代表とが頻繁に直接対話し、相互に情報交換、相互理解、歩み寄り（合意）の精神で需要と供給のマッチング、食材の適正価格維持を図っている。数か月単位の受発注計画立案、調理メニュー作成、そして週単位と日々の食材受発注と物流管理を担っている。

平成21年度～23年度にわたり、「大洲市地産地消推進協議会」が、給食食材受発注の基本計画立案に携わり、ここでの議論から地産地消率の目標が設定された。また、伝統料理他、調理メニュー作成やアイディアの提供などを行なうとともに、県立大洲農業高校との連携（県立大洲農業高校は、必ずしも給食用ではないが、地元特産農産物を活用した調理や菓子類の開発に成果を挙げている）、市民の地産地消学校給食への関心の啓発、生産者へ安全・安心な生産物生産や計画出荷を促す講習会の開催、生産者と消費者の交流イベント等、先頭に立って学校給食の地産地消を牽引してきた。現在は、「大洲市学校給食地産地消推進戦略会議」及び給食センターと「愛たい菜」の出荷調整協議が中心となり、学校給食の地産地消を展開している。

6. むすび

－大洲市の学校給食の効果と今後の課題－

大洲市の地産地消学校給食は公式には動き出したばかりであるが、ここに至る長い先行期間の試行錯誤の経験があり、この間に関係者の意識は高まっており、ノウハウも蓄積されてきた。そして、市長、JA愛媛たいき組合長以下、関係者の熱意がセンター方式の地産地消学校給食を円滑に立ち上げさせた。

大洲市学校給食の地産地消率向上への取組みの特徴は、何ととっても、大型直売所の「愛たい菜」を窓口

しており、納品物の不足に迅速に、弾力的に対応できる点である。このことが、規模の大きなセンター方式の学校給食の地産地消を成功させている大きな要因である。しかし、第二には、需給のマッチングと生産者にも給食センターにも合理的に受け入れられる価格での取引という命題を実現するために関係者が1つのテーブルについて、相互理解、密な連携協力、そして作期の調整、給食メニューの調整、開発が行われていることである。

学校給食の地産地消は、給食センターの統合移転新築を機に、高らかに打ち上げて取り組んできた大きな事業である。ただし、公式な事業スタートは半年前のことであるから、効果を論じるのは早すぎるのではあるが、実質的には平成21年から動いているので、この間の動きから効果を列挙すると、次のような整理ができる。

給食センター

- 1) 多くの関係者を巻き込み、学校給食への関心を高め、市を挙げての児童食育、さらには市民の食・農・環境への啓発効果
- 2) 給食センターの仕入れ価格が低下し、材料費を節減（生産者価格は低下してない）
- 3) 大洲産農産物に対する関心、理解の高まり（地元特産物の里芋による郷土料理「いもたき」、近海で水揚げされる鮮魚類による郷土料理の「じゃこカツ」等が学校給食メニューに加わった）

生産者

- 1) 高齢・小規模農家のやり甲斐、所得の向上、農地荒廃の防止
- 2) 良心的、顔が見える、信頼を前提とする地産地消販売チャネルの拡大
- 3) 生産者の安全・安心への認識の向上
- 4) 特に、玉ねぎ、大根、人参は確実に面積が拡大（生産振興効果）。

また、今後、努力を要する課題もある。

第1は、品目別の調達率格差である。多くの野菜で作付面積増、周年作型化で、市内産調達率は、順次、向上してきているが、同じく地域特産物である栗や一部の野菜に地場調達率の低い品目もある。生産側と給食側で調達率向上の工夫をしたい。

第2に、安全・安心のさらなる徹底である。外観品質よりも減農薬を実施してもらいたいとの要望は根強い。

第3は今後の荷不足懸念である。学校給食向け生産者

は、平成23年9月に44戸、品目別の延べ戸数106戸からスタートしたが、平成25年1月現在の登録戸数は38戸、品目延べ81戸に減少した。生産者の高齢化は確実に進んでいるためである。JA愛媛たいきは、従来からの遠産遠消JA共販と大洲地方卸売市場、そして近年の地産地消直売所「愛たい菜」の出荷先チャネルに加えて、第4番目のチャネルとしての地産地消学校給食を確立してきたが、既に出荷先チャネルが安定発展してゆくための2条件である「安定した出荷」、「安定した顧客」の前者に将来不安が見え隠れしている。地産地消学校給食のチャネルを持続的に発展させてゆくためには、4つのチャネルの全体的な調整もさることながら、地場に後継農業者を確保し、核になる学校給食向けの若手出荷者の確保を図ってゆくこと、そして学校給食の生産出荷の制約条件や特性を踏まえた作型体系の確立、普及・指導を図ってゆかなければならない。

なお、本稿では割愛したが、大洲市の地産地消の取組みとして、2病院と1公的施設へ地産地消食材事業に取り組んでいることを看過してはならない。この取組みに敬意を表している。学校給食とは異なる難題を抱えてはいるが、是非ともこの取組みの灯がさらに明るい灯となることを期待する。地域農業の1つの規範を示してくれているからである。

第4の課題は、地産地消学校給食を契機とした生産者と児童の交流や体験学習の実施である。多様なプログラムが計画されているようであり、新年度から本格的に始動するとのことであるから期待しておこう。地産地消の学童へのメリットは食育だけに限らない。郷土を知り、郷土の産業を理解し、環境を学習する機会でもある。また、学校給食の地産地消は、学童だけに限らず、市民を巻き込んで様々な活動に展開する可能性も有する。市民菜園の「平勤休農」生活やイタリアのスローフード、スロー・ライフ、スロー・シティ等、これからの時代のライフスタイルを先導してくれるかもしれない。環境保全の活動やマチづくり、ムラづくりの市民活動の活性化に繋がるかもしれない。どのような方向に向かって展開してゆくか、楽しみである。

（調査部会長：筑波大学名誉教授 永木 正和）