

平成 30 年度 国産農産物消費拡大事業(農林水産省)

平成 30 年度 地産地消コーディネーター育成研修会（兵庫会場）
給食事業における地場産物利用拡大に向けて
開催報告（暫定版）

開催日：平成31年1月31日（木）13:00～16:45

場 所：兵庫県民会館11階「パルテホール」



※敬称略

基調講演 「地産地消で生まれる地域の魅力」

東京農業大学 名誉教授

小泉 武夫

【お話の内容】

日本人の食生活が激変してきている。その結果、心身の健康への影響が出始めているのではないかと考えている。日本国民の医療費は、約 42 兆円。高齢者社会の影響もあるが、生活習慣病も年々増加している。日本人は本来、根菜、菜っ葉、青果、山菜・茸、豆（大豆）、海藻、穀物（米・麦）を食べてきた民族。これらの食材は、和食の主材料。大豆は和牛肉に引けをとらない、タンパク質を多く含む食材で、江戸時代の中山道沿いの宿を調べてみると、共通して、大豆を使った食事をスタミナ食として提供していた歴史がある。



私の著書「いのちをはぐむ農と食」(岩波ジュニア新書)で、全国 200 カ所の子ども達に「自分のまちが好きですか？」と聞いた結果を紹介している。その中で、好きという答えが一番多かったのは、高知県南国市。調べてみると、市と JA が協力して、学校給食や食育活動に地元産食材を積極的に取り入れていて、炊き立てのご飯を給食で出すなど、子ども達の食に対しての取組がとても熱心なところ。当時の取材で、子ども達の変化を聞いたところ、①病気がちの子どもがいない、②成績が良くなった、③いじめがなくなった、④食べ残す子どももなくなった、という話を聞いた。南国市の大人達が、子ども達を大切に育てているということが、子ども達に伝わっている。地産地消の良さが目で見えるというのは、このような子ども達の反応ではないだろうか。地産地消は、社会に役立つ仕事であると思う。

【お話の内容】

平成 17 年 6 月に制定した食育基本法を受けて改正された学校給食法において、学校給食は栄養補給に留まらず、学校教育の一環であると位置づけられて、地場産物を給食や食育活動に積極的に利用することが進められている。学校給食の良いところは、実物で教育ができ、毎日繰り返して学習が出来ること。食育の目指すところは、生活リズムを整え、食の自己管理能力を育むこと、望ましい食習慣の形成に取り組むことは、健康寿命を延ばすことにつながる。学校給食での地場産物利用を進めるにあたっては、生産現場では、生産者の高齢化、生産量の不足など、調理現場では、虫等の異物混入、供給量不足、品質や規格が安定しない等の課題がある。

両者の課題から、安定的に進めていくためには、栄養教諭や生産者の個人に頼るのではなく、学校給食の設置者である自治体を中心となり、農政部署、教育委員会それぞれの役割分担で体制を作っていくことが必要である。静岡県袋井市では、学校給食で年間使用する品目と使用量のデータから、使用頻度の高い農作物を割り出し、市内産を優先購入する、小規模農家からは全量を買取りすると約束して取り組んだ。その結果、市内産使用率は増えている。継続的に使うことで、生産者の方々も学校給食で使いやすいものを作ってくれるようになる。給食費は、市民からいただくもの。それを地域に還元していくことが、地産地消といえるのではないだろうか。



事例紹介① 「病院・介護施設における地産地消活動」

医療法人緑十字会 笠岡中央病院(岡山県) 栄養課 管理栄養士

栗村 三枝

【お話の内容】

笠岡中央病院では、2013 年 4 月に介護保険法による岡山県独自基準「食事に規定する地産地消」が設けられたこと、当時多発した食品偽装等の事件をきっかけに、安全な食材への関心が高まり、法人全体で地産地消に取り組んでいる。法人の栄養士と業務委託会社が協力し、安全な食材の選択、天然だしの使用、嚥下調整食は安全に食べやすくするなど、手作りを基本として提供している。

現在は、管理栄養士の熱意により、系列 4 施設合同の地産地消御膳(月 1 回)が実現し、法人栄養士 7 名が持ち回りで献立と発注を担当している。

笠岡市農政水産課の協力もあり、JA の直売所から笠岡産の食材を納品して貰っている。また、椎茸農家や桑畑、天然ひじきの生産者、若手農家等の生産現場を訪ね、生産過程の見学や農業体験などを通じて、生産者との情報交換・コミュニケーションをはかっている。自分達で、地場産食材使用目安表や地場産食材の価格表を作成。素材を活かして旬の新鮮な食材を使えば美味しい献立が出来る、旬の食材から献立を考えれば、食材探しに苦労することは無いことを実感。身近な土地で作られた食材の背景や生産者の思いを知り、喫食者に伝えたいと思うことで、自然と地場食材使用率は高まると感じる。取組の結果、食事全体の評判がよくなり、イメージアップに繋がった。食べ慣れた食材は喫食率が良く、残菜は少ない。生産者から直接購入するため、仕入れ価格も抑えられるメリットもある。マスコミで紹介されたことで話題性もあり、法人内で栄養部門の評価は向上、職員のモチベーションアップにも繋がっている。地産地消活動が栄養管理に効果があるだけでなく、地域への貢献、生きる喜びにもなるようこれからも取り組みたい。



事例紹介② 「給食事業への地場産物供給」

一般社団法人塩尻市農業公社（長野県）地場産物流通コーディネーター 村上 かほり

【お話の内容】

塩尻市は、長野県の真ん中に位置し、標高が高く、冬は寒く、夏が暑い地域。ぶどうの産地でも有名で、ワイン特区も取得し、市内には12カ所のワイナリーがある。私の着任前から、塩尻市は農業改革を進めており、「塩尻市農業再生ネットワーク会議」を中心に、市民参加型の農業を核とした地域経済の確立を目指そうと、塩尻市農業再生プロジェクトがスタートし、この年に、私が採用された。担当は地産地消の推進で、平成24年度から学校給食を中心とした農産物流通コーディネーターを務めている。



市内には2つのJAがあり、それぞれコーディネーターがいる。その設置には、市とJAが費用負担をしているので、JA塩尻市のコーディネーターでもあれば、塩尻市のコーディネーターでもあるので、市場から納品された野菜のクレームでも、私が市のコーディネーターの立場で対応をした方が良いと思う時は出掛けていく。地場産物利用を進めるには、学校、生産者、納入業者、調理場それぞれの現場や考えをお互いが理解し、コミュニケーションをとることがとても大切で、学校に手紙を出す、ブログで情報発信をする、調理場に野菜の規格や品質を相談に行く。コーディネーター同士も、しっかり情報共有し、わからないことは学校に確認する。そうやってお互いの理解が深まることで、今まで使えなかった規格のものも使えるようになったりする。生産者にも、学校給食で使用できない理由をしっかりと丁寧に伝えていく。これはクレームではなく、学習。学校給食への納入を支えるには、給食以外の販路の必要性を感じており、今は市外への販売も進めている。今後も、学校給食で安定して使用でき、生産者が安心して出荷できる環境を整えていきたい。

企画委員コメント

○駒場委員

今の子ども達は、畑で本物の野菜を見る機会が少なくなっている。さらに、カット野菜等の普及で、本当の野菜の姿が分からなくなるのではないかと心配している。カット野菜は今後も、給食食材として欠かせないものになる。食育活動の中で、子ども達にしっかり本物を伝えていくことが、ますます大切になってくると思う。



○吉原委員

学校給食への地場産物利用は、法律でも担保されて国が進めているのに、なかなか市町村まで伝わっていないと感じる。医療の現場では、医食同源という言葉がありながら、経費や人手不足の影響で、給食の簡略化が始まっている中で、笠岡中央病院では栄養士の皆さんが自主的に研究し、自ら生産現場にも足を運んでいる。今の子ども達に求められているのは、主体性のある人間。地産地消を進めている方々は、主体性を持つ方が多い。その方々を中心に、現状から一歩踏み込んだ活動に繋げて頂きたい。



企画委員コメント

○大橋委員

学校給食では、食育基本法のもと、一定のレベルで地産地消に取り組んでいるが、病院や施設給食は、独立採算制で、独自でやっているところが多い。笠岡中央病院の発表を聞き、栄養士の熱意がどれだけ大事であるか、委託会社の栄養士との連携、患者さんや施設の利用者など給食を食べている人に直接、話を聞くという一番大切なことをされていると思う。同じ立場の栄養士として、知識とコミュニケーション能力の重要性を改めて実感した。



○金丸委員

今日の発表で共通しているのは、現場の状況をしっかり掴みながら、出来ないところを1つ1つ解決しながら進めているということ。生産者と給食現場が、しっかりコミュニケーションをとって、地域の実情に合わせた進め方で取り組んでいる。また、成果を数値化して見える形にすることで、生産者や関係者のモチベーションはあがり、全体の使用量も増えて、地域に経済が回っていく。これは、学校給食に限った話ではなく、観光や農産物販売においても、大きな力になる。

我々の医療費は年間約 42 兆円。この部分を削減するということは、市町村の財政負担を少なくしていくということ。そのような明確な目標を持っていれば、もっと前に進めると思う。以前、唐津市で、魚の骨が刺さることを理由に、学校給食に魚を使わないという話しが出た。ところが、骨があっても地元産がいいというのが子ども達の意見だった。加工業者が間に入り、骨を取り、三枚にして学校給食に納入した。魚に関する事前学習も行った。そのように理解が深まれば、子ども達は食べる。そこに食育の重要性はある。地場産物利用の推進は、食育、健康、地場産物のブランド化までの広がりを持てる取組である。



1 今回の研修会の内容はいかがでしたか？

①非常に満足 20 ②満足 26 ③普通 4 ④やや不満 0 ⑤不満 0

(感想)

- ・小泉先生をはじめ、それぞれの講師の話が参考になった。改めて食の大切さを認識した。
- ・金田先生の静岡県袋井市での事例は大変参考になった。
- ・笠岡中央病院の話は参考になる内容だった。地産地消が病院等の施設給食でも有効であることがわかって良かった。
- ・塩尻市での事例は、農政主体の取組が詳細にわかって参考になった。
- ・健康を意識した地域づくり、子ども達の生きる力に繋がる活動など、地産地消の取組が有効であることに気づけた。
- ・「地産地消コーディネーター派遣事業」を活用した事例紹介を聞くことができた。
- ・学校給食、病院・介護施設、実際にコーディネーターとして活躍されている方と、いろいろな立場で地場産物利用を進めている事例を聞くことが出来た。
- ・地産地消に取り組まれている現場の声が聞けた（成功事例、うまく行かなかった事例も含め）。
- ・関係者がしっかり意見交換をし、お互いの立場を理解し合うことが大切であることが分かった。
- ・最後の先生方のまとめと提言、質問コーナーがとても良かった。
- ・地域の悩みや課題方法等が分かり参考になった。先生方と知り合うこともでき、人脈が増えた。
- ・自分の地域でも取り組めるような内容、実現すると面白い内容があったので、参考にしたい。
- ・道の駅を担当しており、学校給食と生産者をどのように連携して、生産量の確保、食の安全性の向上、売上向上を考えている。色々な悩みがあったがたくさんの答えを頂いた。
- ・給食現場のリアルな問題をしっかり認識して対応されている事例が勉強になった。
- ・当市では、学校数が多く生徒も非常に多く、物流の問題が避けて通れない。
- ・学校給食に関して、市、県、JA、生産者との連携の方法をもう少し具体的に知りたかった。

2 今後「地産地消コーディネーター」育成に向けて、どんな研修を希望されますか？

- ・取組事例を多く学べる研修（給食事業での地産地消、地場産物消費拡大、マーケティングの視点での地産地消、地域での協力体制づくり、人口や産地の規模別での事例、規格外品の活用、卸売市場や生産者との連携など）
- ・地域のポテンシャルを発見できるような研修。
- ・「地産地消」や「地産地消コーディネーターとは」など、基礎的なことが学べる研修。
- ・地産地消コーディネーターの認定証等がほしい。
- ・「地産地消コーディネーター」の育成から、地域農業が元気になっていく展開を図れる研修。
- ・農業者への働きかけ方（生産者を増やす、給食向けの品目を増やす方法など）。
- ・「話し合いのきっかけづくり」についての事例や具体的な進め方を学べる内容。
- ・調理現場や生産者の田畑等の視察を含めた研修。
- ・実践事例を中心に、社員食堂や量販店への地産地消についても学びたい。
- ・学校給食だけでなく、様々な施設給食への地産地消の展開事例を学びたい。
- ・地場産物利用の取組段階が一目でわかるフローチャートがあると良い。
- ・事例別に成功例のマニュアルがあると分かりやすい。
- ・うまくいっているところは基本的なことをしっかりやっている。基本の大切さがわかった。

3 今回の研修会に参加されたことで得られた取組のヒント等がありましたか？

- ・農政関係部署、教育委員会のどちらも積極的に取り組まないと地産地消率向上の成果は出ない。
- ・生産者との距離を近づけることで、地場産食材の仕入れや活用が円滑に出来ることがわかった。
- ・生産者との距離を近づけるため、顔を突き合わせた意見交換を行うことが必要だと思った。
- ・何事も積極的にチャレンジしなければ前進はしない。
- ・地域に密着した活動、現場の状況をしっかりと知ることから始めたい。
- ・夏休み期間等を利用した学校給食センターでの一次加工や規格外品の利用。食品ロスの削減。
- ・生産者と給食センターとの連携が、生産者の意欲アップに繋がると知り、自分の地域でも実践したい。
- ・生産者へ農産物供給を依頼する場合、学校給食側でも受入体制を整える必要がある。
- ・調理現場の工夫により、地場産食材の活用が広がる余地があることを確認できた。
- ・行政、学校、生産者、それぞれの思いや目的が違う中で、その間を調整するコーディネーターを担う人や組織が必要であり、自分の地域にはそれを担える組織があることがわかった。
- ・「地産地消」は、国や県から押し付けられているというイメージだったが、笠岡中央病院の管理栄養士の皆さんのように前向きに取り組めたら良いと思う。
- ・病院でも地産地消を実践できるということ、その結果、素晴らしい連鎖が生まれていること。
- ・重要品目（メイン品目）の年間カレンダーの作成
- ・規格やルールの見直し

4 地場産物利用を推進する場合、どのような組織や部署が主導すると進みやすいと思われますか？

- ・行政（教育委員会、農林水産部局、地域振興部署など）。
- ・J Aや直売所。
- ・学校給食現場（教育委員会、栄養教諭、調理現場）。
- ・学校に限らず、給食提供施設に対して、一括で提供できる組織。
- ・地産地消を推進するコーディネーター、コーディネート組織
- ・学校給食は市町村（行政）が中心に進めて行くと良いと思う。
- ・学校給食を所管する教育委員会主導して、農林水産部署と思いを共有しながら連携する。
- ・行政や農協、教育委員会等の大きな組織から生産者との連携を進めて行ければ良いと思う。
- ・行政の産業振興部門が主となり、卸売市場（流通事業者）や生産者との連携。
- ・「意欲」だけでは継続しない。補助金等に依存しない「売る力（マーケット）」が必要と考え、商工振興部門が適していると思う。
- ・地場産品を集出荷できる組織。生産を計画的に調整する組織。
- ・調理現場が、流通過程や生産の現状を知ること、規格外の利用に繋がり、生産者も良い品物を出荷しようと思って貰えると思う。
- ・栄養教諭を中心に、行政や農協、直売所等が協力できる体制づくり。
- ・どこかが主導するより、横のつながりとコミュニケーションが大切だと思う。

（文責：（一財）都市農山漁村交流活性化機構）