

平成30年度 国産農産物消費拡大事業(農林水産省)

地産地消コーディネーター育成研修会（栃木会場） 学校給食における地場産物利用の推進 開催報告（暫定版）

開催日：平成30年10月16日（火）～17日（水）

場 所：栃木県宇都宮市・栃木市

(1) 研修会会場：栃木県庁北別館4階会議室

(2) 現 地 視 察：栃木市立寺尾小学校、
JA しもつけ とちぎ農産物直売所「よっとこれ」

参加者：75名

主 催：（一財）都市農山漁村交流活性化機構



1 日目：学校給食における地場産物利用を進める具体的な手法を学ぶ

※敬称略

栃木県からの情報提供「栃木県における地産地消の推進について」
栃木県農政部 農政課食育・地産地消担当 主事 去田 巧

「栃木県地産地消推進方針」に基づいた、地産地消を県民運動として展開する事業内容や、県独自として取り組む「とちぎの学校給食地産地消総合推進事業」について、事例を交えてご紹介を頂きました。



講座① 学校給食における地場産物利用の意義・目的

「子どもの健康と学校給食」

食育アドバイザー・地産地消コーディネーター・

管理栄養士(元五城目第一中学校 主任栄養士)

吉原 朋子

日本の子供も達健康状態から出来た食育基本法の経緯、子供も達の健康教育であり、日本型食生活の見本となる学校給食において、地場産物を利用することの意義等について、わかりやすくお話いただきました。



講座② 「地場産物の積極的な献立への活用と食育への展開」

栃木市教育委員会 教育部 保健給食課

学校給食係 課長補佐兼指導主事

中田 智子

季節ごとに栃木市産特産物を活用した「とち介ランチ」の取組、年3回実施する食育月間、市内の学校での食に関する指導内容をまとめたアイデアシート集の作成・配布等、具体的な推進方法を伺いました。



学校給食での地場産物利用をさらに進めるために、必要だと思うこと、それを実現するためにやるべきことや行動をみんなで考えて、班ごとに発表しました。様々な立場での意見が出され、参加者それぞれの気づき、情報共有ができました。



班ごとに、「地場産物の活用を増やすために必要な8項目」と、「それを実現するために必要な8つのこと」について、話し合った結果は下記の通り。

A 班

流通	栄養教諭と生産者の交流	組織(体制)づくり
ハード整備	地場産物の活用を増やすために必要な8項目	情報の共有
加工・6次産業化	補助金	コーディネーターの設置

B 班

農家と学校の意見交換の場	行政・JA 等組織の情報共有の場	研修会の実施
つなぎ役(コーディネーター等)の設置	地場産物の活用を増やすために必要な8項目	地場産物利用の目的等について意識の統一
情報ツールの活用	生産者側の声の発信	子ども達からの声の発信

C 班

生産	リーダー・人	情報共有
子どもの声	地場産物の活用を増やすために必要な8項目	流通
価格	学校給食側の理解	農家の理解

子どもと親のコミュニケーション	情報発信	学校の取組
アンケート	子どもの声	調理体験
農業体験	交流	先生への理解

農家	学校	行政
JA	リーダー・人	チェック出来る人
発掘	育成	調理員と栄養士

D 班

加工業者をリストアップ	生産者、センター、学校の連携	レシピ作成
JA 女性部との連携	加工	使いやすい加工品の検討
加工の種類の検討	旬の食材活用	美味しい

情報交換	試食会	地域食・農業体験
コーディネーター	コミュニケーション	産地ツアー 学校給食ツアー
交流給食会	農業体験	先生との交流

E 班

相互理解	流通	安定供給
価格	地場産物の活用を増やすために必要な8項目	情報の共有
モチベーション	情報・データ整理	規格

F 班

家庭の理解	生産量の把握	配送
若手育成	地場産物の活用を増やすために必要な8項目	子供への伝達
コミュニケーション	価格	一次加工

給食だより	試食会	購入場所の案内
写真付きレシピ紹介	家庭の理解	HP・WEB サイトでの発信
親学	地元誌(回覧板)	産地情報発信

拠点を作り	協力を貰う	補助を貰う
品目の割振	配送	配送ルール決め
人材確保	ルート決め	

現地視察① 栃木市立寺尾小学校訪問



関口校長先生にお出迎えを頂き、「とち介」ランチ給食を頂きました。そのあと、大竹栄養教諭から、寺尾小での地場産物利用の仕組みと食育活動の様子、寺尾地区学校給食農産物供給会の篠崎会長にもお越し頂き、地元の子どもの為に取り組んでいる熱い思いを伺いました。（献立：ご飯、牛乳、豚肉のスタミナ焼き、黒大豆の枝豆、中華スープ、とち介巨峰ゼリー）

現地視察② JA しもつけ とちぎ農産物直売所「よっとこれ」



栃木市内の学校給食への地場産物納入を担う JA しもつけでは、新井センター長からお話を伺いました。

1 今回の研修会の内容はいかがでしたか？

(1) 非常に満足 6 (2) 満足 12 (3) 普通 1 (4) やや不満 0 (5) 不満 0

(感想)

- ・地場産物活用向上に向けた活動の最中で、まさに旬な内容だった。
- ・地場産物利用推進に向けて、取り組むべきイメージが出来た。
- ・栄養教諭、JA、大規模学校給食センターと様々な立場の話がとても参考になった。
- ・学校給食、流通、生産者と色々な立場からの進め方を一度に聞くことが出来て大変参考になった。
- ・具体的な取組事例の話を知ることができて、活用の方向性がわかった。
- ・ワークショップは、問題解決に向けて話し合いをする中で、自分も思いつかない意見等が聞けて、貴重な体験だった。
- ・寺尾小学校での取組がとても参考になった。
- ・様々な立場の方からの話が聞けて、自分の視野を広げることが出来た。

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？

- ・ワークショップ（グループ討議）の時間がもう少しあると良い。
- ・タイプ別の事例紹介。
- ・学校給食分野以外の連携事例も学んでいくことで幅が広がると思う。
- ・行政の役割やコーディネートの方法、補助制度の内容とその効果について。
- ・今回のような具体的な取組事例の紹介。
- ・学校での食育授業での地産地消の伝え方。
- ・初めの一歩的な初心者向け研修会。
- ・今回のように実際に現場に行き、学校や生産者の取り組みが学べる研修。

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？

- ・組織体制づくりや話し合いの場の設定。
- ・学校給食、生産現場等のお互いの状況を知ることの大切さ（情報を共有する）。
- ・関係する部署等との積極的なコミュニケーションの必要性。
- ・行政の本気である事の姿勢を見せること。
- ・食育教育と地産地消の両面のメリットを上手く擦り合わせていくこと。
- ・生産者とのコミュニケーション。
- ・コーディネーターの必要性。
- ・リーダーシップ。
- ・子どもの健康について、将来までの投資と捉えて取組むこと。

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？

- ・市町村行政の担当部署（学校給食課、教育委員会、農政部署など）
- ・行政のトップ
- ・都道府県の担当部署（教育委員会、農政部署など）
- ・農協
- ・学校給食会のような専門機関