

JAはだの 秦野市中学校給食 地場産農産物供給に向けた 取り組み報告

秦野市農業協同組合
営農部 店舗販売課
課長 内藤 聖樹

秦野市の概要

地域

- ▶ 秦野市は神奈川県中央よりやや西部に位置
- ▶ 東京から約60km 新宿まで小田急線で1時間強
- ▶ 丹沢大山国定公園・渋沢丘陵などに囲まれた県下で唯一の盆地
- ▶ 都市化とともに農地は減少 近年、鳥獣による農作物被害が増加

人口

年代	1970	1990	2000	2010	2015	2020
総人口	75,116	153,319	168,178	170,114	168,204	164,498
世帯数	19,550	52,286	62,202	69,894	71,501	72,377
一世帯 当たりの人口	3.85	2.93	2.70	2.43	2.35	2.27

農業

- ▶ かつては『日本三大 葉たばこ産地』
- ▶ たばこの輪作として落花生・麦作等の畑作中心の農業
- ▶ 急激な都市化の進展により都市型農業へ方向転換
- ▶ 現在は施設栽培等を含めバラエティーに富んだ作目の導入と経営
- ▶ 農業算出額 約30億円（野菜12億円、果実3.4億円、花き4.8億円）

JAはだの概要

JAの概要

1963年（昭和38年）秦野市農協設立（正組員 2,208人・准組員 352人）
1市1JAの形態のまま、JA創立58年を迎える。

2021年2月末現在

▶ 正組員 2,864人	▶ 販売取扱高 18億3千万円
▶ 准組員 14,485人	（うち農産物直売所取扱高
▶ 貯金 2,322億円	9億6千万円）
▶ 貸出金 424億円	直売所以外のおもな販売先
▶ 長期共済保有高 4,232億円	量販店・市場・全農ほか
▶ 役員 30人	▶ 購買取扱高 30億円
▶ 職員 214人	

農産物直売所の概要

名称 はだのじばさんず
開設 2002年11月

規模

敷地面積	3,462㎡
売場面積	617㎡
営業時間	9時～18時
休業日	7・8月を除く 毎月第2火曜日・1/1～3

出荷者

出荷登録者数	597名
常時出荷者数	約300名
売上発生出荷者	470名
100万円以上売上出荷者	165名

販売実績（2020年度）

販売高	9億6,628万円
レジ通過者数	483,641人
1日あたり	1,374人
取扱点数	3,916,011点





小学校給食への供給

秦野市の小学校給食 ⇒ 市内13小学校自校による調理

JAの小学校給食への取り組み

1990年代 ミカン・イチゴなどの秦野産農産物を「特定品目」として供給開始
 2002年11月 農産物直売所 はだのじばさんずオープン
 2005年 9月 小学校給食へ納入業者として入札に参加を始める
 以降は秦野産農産物に限定した「特定品目」と
 入札納入業者として2系統で小学校給食へ納入

・2020年度小学校給食供給実績 (3~5月コロナ禍により給食中止)

⇒業者入札 6,298千円 18,575kg
 ★業者入札での納入農産物も可能な限り地場産を使用

⇒特定品目 2,849千円 4,020kg + 15,627個 + 1,947本
(みかん) (トウモロコシ)
 ★特定品目は、玉ねぎ・ジャガイモ・コマツナなど23品目

中学校給食 開始前の課題

秦野市の中学校給食 ⇒ 市内1か所センターによる調理

- 令和3年12月からスタートする「中学校給食」
- 秦野市は「地場産利用率50%」を目指す計画を策定・JAへの協力依頼
- 地産地消を推進する観点からJAとして協力を決定

- ▶ 直売所だけでなく、量販店等から地場産農産物に対する一定の需要
- ▶ 一方で、高齢化・専業農家の減少・生産基盤の維持は管内農業の課題
- ▶ 小学校給食への地場産供給実績はあるものの、1日当たり4,500食を供給する共同調理場への地場産農産物安定供給に向けたノウハウを無いことが課題

地産地消コーディネーター派遣事業に応募
課題解決に向け取り組みを加速

指導後の取り組み・成果①

西坂 文秀講師・安井 孝講師のお二人から
愛媛県今治市・JAおちいまばりの事例を学んだ

▶ 必要数量に基づく作付面積・生産量の把握

・主要農産物は平均反収を参考に必要作付面積を算出

⇒月ごとの必要量に応じ、作付を分散して依頼予定

例 タマネギ 年間必要量 18,811kg 必要作付面積 520a

キャベツ 年間必要量 14,631kg 必要作付面積 320a

ジャガイモ 年間必要量 8,549kg 必要作付面積 420a

▶ 地場産使用率向上のための品目提案

・月ごとの地場産農産物の出荷量を算出し「旬」を栄養士に提案

⇒「旬」の地場産農産物を多用する献立づくり

例 ソラマメなら地元で収穫できる「5月・6月」を提案

使用予定のない「キウイモ」「葉ニンニク」「八重桜の塩漬け」など提案

月ごとの直売所出荷上位品目を報告、「旬」の献立づくりを提案



指導後の取り組み・成果②

▶ 給食用規格の設定

・行政・栄養士・調理委託会社・JAでの話し合いの場

⇒市場規格だけでなく「秦野市中学校給食用規格」づくりを

例 キュウリ B品(市場規格外)も可 曲がり幅4cm以内可能

キャベツ 2L・3Lも可 外葉の切除を適切にする

ジャガイモ L以上可 (20%までならMも可) サイズごとの納品

▶ 給食に適した品種の選定

・ただ地場産農産物を納めるだけでなく、良食味・効率の良い品種検討を

⇒食味や収量性に秀でた品種、生徒・農家・調理者にメリットを

例 ニンジン ……太りの良い大型系・良食味品種など

タマネギ ……収量性だけでなく保存性も良好な品種など

★営農指導員と連携して今後さらに検討を進めていく



今後の取り組み

現状は「地場産農産物」の供給方法が未定だが

地場産使用率向上のために…

▶ 作付提案・主要品目の買い取り対応

⇒安定供給・供給量増大のため、生産者にもメリットを

▶ 生産履歴記帳の確認

J i b a - G A Pの取り組み継続

⇒既にじばさんずで行っている「安心・安全」の取り組みを給食にも

▶ 行政・関係機関との連携強化

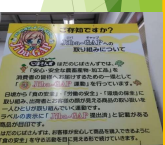
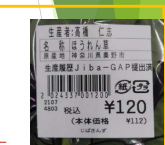
⇒地場産農産物の供給だけにとどまらず、地域連携で農業を応援

▶ 食育(食農教育)の深化

⇒JA独自の食農教育に加え、給食を基軸とした食育への参画

将来的には加工品の提案まで

⇒農産物だけでなく、農商工連携で加工品も地元産で



食と農の交流拠点として直売所から



給食を契機に地産地消の取り組みを
幅広く市民へ

ご清聴ありがとうございました