

島根県江津市 学校給食での 地場産食材の 利用拡大について

令和2年度地産地消コーディネーター派遣事業
江津市 農林水産課

江津市の紹介

1、江津市について

①概要

・島根県の中央部に位置する江津市。平成16年10月1日に桜江町と合併。
山陰にある市の中で、人口、面積が最小。



面積 268.51km²
人口 23,160人
(R2年9月末現在)

平成16年 10月1日
1市1町で市町村合併



学校給食にお ける地場産食 材利用の 現状と課題 1

食育推進計画（平成30年制定）

食育を江津市の生涯学習の基本施策と位置づけ
地域を学ぶ一環として地産地消学校給食の推進を決める

- 地産地消率目標値 40%
- 令和元年の地産地消率 35.49% (注：米を除く 米は100%)

江津学校給食センター 1592食/日 年間276,510食
桜江学校給食センター 195食/日 年間33,964食

学校給食にお ける地場産食 材利用の 現状と課題 2

●現状までに食材調達調整システムの整備が進んできている

- ①前年度納品実績をもとに給食センター栄養士がメニューを決める（2カ月前）
- ②栄養士が必要食材を算出して、市役所農林水産課と道の駅サンピコごうつの直売所「三彦市」にFAX（前月前半）
- ③給食C・市・直売所で給食食材調整会議（前月20日）
- ④直売所出荷分は営農コーディネーターが生産者と調整
生産者から調整できなかったものは食材業者などに発注
- ⑤生産者は直売所出荷、直売所が給食Cに納品
食材業者は直接給食Cに納品

学校給食における地場産食材利用の現状と課題③

- しかし、目標の40%を達成できない—その理由は？
 - ①端境期に地場産野菜の供給ができない、数量が揃わない
 - ②学校給食に出荷する農家が増えない
 - ③高齢化による生産者の減少
 - ④野菜の品質・衛生管理の面で不備が多い—など

地産地消コーディネーター派遣を依頼した際の具体的な課題

- ①地場産率40%を超えられない現状の課題を整理する
- ②関係者へのヒアリング
- ③根拠の分析
- ④解決策の考案
- ⑤令和3年度の地場産食材拡大のための計画づくり

実施内容第1回 令和2年11月

- 11月19日 取組状況と課題認識のヒアリング
農林水産課・教育委員会・給食センター（センター長）・営農コーディネーター
- 11月20日 給食食材調整会議への参加とアドバイス
農林水産課・給食センター（センター長・栄養士）・直売所三彦市・営農コーディネーター

実施内容第1回 令和2年11月

【浮かび上がったこと】

- ①これまでもセンターは、生産者の声に耳を傾け、食材の納品規格を可能な限り現実的なものにしたり、栄養士の所属を学校から給食センターの専属にしたり、様々な努力を重ねてきていること
- ②センター側は、前年の月ごとの納品実績は分かるが、年間を通じた三彦市の供給可能食材の推移が分からないこと
➡三彦市の月別売上げ実績（12カ月間）を一覧表にして直ちにセンターに渡した
- ③提示された品目別の必要量を満たす農産物が出荷されない。農産物が足りない
➡給食用食材出荷農家を拡大する方策を考える

実施内容 第2回 令和3年2月22日

●給食出荷農家との意見交換会 (ZOOM利用)

現状で給食食材を出荷している主要な農家4軒に声掛けし、出荷農家拡大の方法を巡って意見交換



実施内容 第2回 令和3年2月22日

【まとめ】

- ①品目別の出荷要請とそれに対する出荷実績を一覧にまとめ提示したことに対して、同資料の継続的開示を求める声が多かった。(食材調整会議は開催しているがその内容の伝達が不十分) → 具体的な品目について栽培出荷計画づくりへ
- ②学校での給食を食べる会や、圃場に児童生徒を招いた農園見学など、既に実施されている食育イベントの楽しさを横に広げる取り組みが弱い。 → 来年度計画に反映
- ③三彦市の出荷者協議会の中に「給食部会」を創出して、給食出荷に意欲のある農家を掘り起こし、束ねることが必要(但し、以前に失敗経験があり、その克服すること) → 来年度計画に反映

実施内容 第3回 令和3年3月18日

●出荷農家拡大対象の農家との意見交換会

過去に数回給食出荷したことのある農家や、まだ実施していないが意欲のある農家などに、営農コーディネーターが働きかけ、今後、給食出荷農家を拡大していくための第一歩として意見交換会を実施



実施内容 第3回 令和3年3月18日

【まとめ】

- ①学校給食の食材を栽培し納入することの意義や喜びを分かりやすく生産者に広げて呼びかけて欲しい。
 - ②規格やルールについて、しっかり説明して欲しい。
 - ③栽培したけれど、注文が入らないというようなことがないように契約栽培のような扱いにして欲しい。
 - ④ジャガイモ・玉ねぎ・ニンジンなどは、必要とされる期間は長く、貯蔵方法が問題になる。予冷库、保冷库などのハード面の整備が必要。
 - ⑤直売所三彦市を運営する第3セクター「めぐみ」の農業事業部としても食材生産に取り組むべき
- 全項目前向きに検討し、できる限り来年度方針に盛り込む

取組の 成果

- ①平成年間を通じて、食育並びに学校給食への地場産食材の利用拡大の取組みは、重点的かつ重層的に行われてきた。システム的にも数値的にも比較的高い水準にあることが分かった。
- ②作り出されているシステムの形や意義が生産農家や市民レベルで共有されておらず、せっかく大きな意義ある取組を進めてきているのに、それが正しく評価されていないこと。その中で市民や農家の関心も低くなり、「下降線への曲がり角」ともいふべきところ立っていることが共通の認識になった。
- ③学校給食センター、三彦市、営農コーディネーター、出荷農家、教育委員会、農林水産課が、給食への地場産食材の利用拡大に向けて足並みをそろえて行く転回点となった。

来年度計画の 骨格 1

- (1) 関係者のシーズとニーズに関する情報の相互共有を図る
 - ①学校給食向け野菜生産者と児童の交流会への関係者の参加
時期：適宜実施
 - ②圃場と給食センターの調理現場との相互見学と意見交換の強化
 - ③「学校給食における地産地消推進会議」の復活
時期：年1回
出席者：給食センター、サンピコ、営農CD、市（教育委員会、農林水産課）
内容：地産地消率、生産者と児童との交流会、実証ほ設置等の報告及び意見交換

来年度計画の 骨格 2

- (2) 地場産食材を提供する生産者の拡大
 - ①サンピコ生産者の会に「学校給食部会」を設置、技術向上と安定的な供給体制の構築
 - ②実証圃場等を有効に活用し、部会員＝給食食材出荷者を拡大する
- (3) 地産地消の機運の拡大
学校給食シンポジウムの開催
時期：年1回
出席者：給食センター、サンピコ、保護者、児童、生産者、市
内容：栄養士、生産者等による学校給食への取組みの発表
- (4) 予冷库や保冷库などハード面での整備の計画づくり

コーディネーターの意見

江津市の取組みの特徴点

1. 先進的な取組みが進められ、ある程度定着している中で、ある種のマンネリ化が忍び寄ってきていた。これに気が改めて前に向い直すという興味深い事例
※農産物直売所が出荷拠点になっている事例
2. メニュー作りの前提的資料になる食材の供給予定について、出荷計画ではなく、直売所の出荷実績をデータ提供して代替したこと（簡易化）
3. 直売所出荷者組織の中に「学校給食部会」を組織。ただしその際に、組織に立ち上げよりも、生産者などの意識向上と実際の食材出荷の活性化を先行させようとしていること