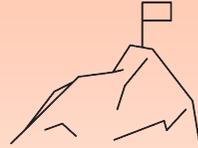


令和2年度 地産地消コーディネーター派遣事業報告

学校給食における地場産物の利用拡大

熊本県津奈木町



熊本県津奈木町
振興課 農林水産班

熊本県 津奈木町

総人口：4,450人（男 2,094人、女 2,356人）
世帯数：1,909世帯
65歳以上人口：1,892人（高齢化率 42.5%）
※令和3年（2021年）2月28日現在

面積：34.08km²

主な産業：農業（デコポンなどの柑橘類、サラダたまねぎ）
水産業（太刀魚、鯉、シラスなど）



津奈木町は、熊本県南部に位置し、東南北の三方は山に囲まれ、海岸線近くまで迫る山々には、温暖な気候を利用して甘夏みかんやデコポンの果樹園が広がっています。

西は不知火海に面しており、太刀魚・鯉・シラス漁や海岸線を利用したタイ・フグ・ヒラメの養殖が盛んに行われています。
また、近年は熱帯果樹アボカドの栽培、マガキの養殖なども行われています。

昭和31年（1956年）に公式発見された水俣病の被害を受けた町でもあり、疲弊した地域イメージの払拭のため、昭和59年（1984年）から町全体美術館構想を提唱し、「緑と彫刻のある町づくり」に取り組んでいる。



【学校給食の現状】

- ・ 幼・小中学校数：幼稚園 1園、小学校 1校、中学校 1校
- ・ 食数：約400食（幼12人、小206人、中115人）
- ・ 調理方式：センター方式
- ・ 栄養教諭：1人
- ・ 調理員：6人

【派遣事業に取り組んだ経緯】

主食である米は「津奈木産のおいしい米」を、つなぎFARM（自然栽培や有機栽培）の取り組みでできた「安全・安心な野菜・果物」や「津奈木で獲れた魚」などを子どもたちに食べさせたい、子どもたちが生産者に感謝の気持ちを持って食べてもらいたいなどの思いがあり、学校給食を通して食育・農業（水産業）・環境の学習の場にしていくとともに、令和2年7月豪雨災害からの復興へ向けての明るい取り組みとしたい。



『つなぎFARM』の取り組み

水俣病を経験した地域であるからこそ、環境に配慮した農業（肥料・農薬を極力使わない農業）で「津奈木の豊かな自然を残したい」、「未来の子どもたちへ正しい食をつなぎたい」思いから、町ぐるみでオーガニックの取り組みを広めていくために、生産者・消費者の勉強会、小中学生の農業体験、食のイベント、都市圏でのPR会などを行っています。

【現状】

- 地産地消率は、令和元年度（2019年度）が熊本県産54%（うち町内産が11%）で、町内産食材の使用は割合が低い。
- 食材確保に努めているが、利用は少なく、米飯の提供も外部委託。
- センター施設や機器が整備されていない。
- 生産量及び今後の生産が把握できていない（現状把握と整理）。



5

【課題】

- 連携体制の構築、地場産食材の供給体制作り。
- 学校給食関係者、保護者、生産者等の理解。
- センター内の施設及び体制整備。



6

【コーディネーターによる指導内容】

【派遣コーディネーター】

- 元 長野県山形村立山形小学校栄養教諭 杉木 悦子 先生
- 西九州大学 健康栄養学部 健康栄養学科 准教授 福山 隆志 先生

【派遣スケジュール】

- 第1回 令和2年11月27日
- 第2回 令和3年3月3日
- 第3回 令和3年3月9日

7

【第1回派遣 R2.11.27】

- 直売所の見学（地場産物の確認）
- 町長との懇談（学校給食や地産地消についての確認）
- 給食室の見学（施設や給食作りの確認）
- 給食試食会
- 連携会議
 - ・町産米の導入に向けての検討
 - ・町産野菜、魚の導入についての具体策
 - ・施設の改修や備品の導入



8

【R3.1.25】町内関係者のみで給食試食会・連携会議実施

※派遣予定であったが、熊本県独自の緊急事態宣言中により延期

- 給食試食会（町長、副町長、教育長も試食）
- 連携会議
 - ・町産米の導入に向けての検討
 - ・町産野菜、魚の導入についての具体策確認
 - ・施設の改修や備品の導入の確認



9

R3.1.25の給食には、1/24の学校給食記念日及び1/24からの全国学校給食週間に合わせ、町のコロナ対策関連予算を使い、津奈木産の米と津奈木で獲れた高級魚ハモを食材として提供し、新メニュー（ハモの天ぷら）として出された。

※津奈木産の米は家庭用炊飯器で炊き中3のみに提供、ハモの天ぷらは調理員の負担を考慮し、幼稚園・中学校（小学校は弁当の日）に提供した。

※別の日には、コロナ対策関連予算で地元特産のスイートスプリングの100%ストレートジュースや寒漬大根（寒漬チャーハン）、ハモのから揚げ（幼稚園・小学校）等を食材として提供した。



10

1/25には、中学生と試食会に参加した人に対し、地産地消や米、ハモの天ぷらなどについてアンケート調査を行った。

学校給食（地産地消）に関するアンケート

津奈木町では、環境に配慮した農業（肥料や農薬に頼らない農業）を推進しながら、よりよい農産物の生産を目指すと同時に、そのような取り組みの農産物を採集する津奈木産のものを直販・販売、学校給食での利用促進につなげていきたいと考えています。
今回、学校給食で津奈木産の米と高級魚の天ぷらを提供していただきましたが、生徒の皆さんのご意見をいただき、今後の学校給食の運営の参考とするため、アンケートにご協力をお願いします。

■■■■ 中学3年生 ■■■■

【該当する口にチェックを入れてください】

- 給食の時期を楽しみにしていますか。
 - 楽しみにしている
 - どちらとも言えない
 - 楽しみにしていない
- いつもの給食の量はどうか。
 - とてもおいしい
 - おいしい
 - 普通
 - おいしくない
- いつもの給食のごはんの量はどうか。
 - ちょうどよい
 - 多い
 - 少ない
 - その他（ ）
- いつもの給食のおかずの量はどうか。
 - ちょうどよい
 - 多い
 - 少ない
 - その他（ ）
- いつもの給食のごはんの温度はどうか。
 - ちょうどよい
 - 熱い
 - ぬるい
 - その他（ ）
- いつもの給食のおかずの温度はどうか。
 - ちょうどよい
 - 熱い
 - ぬるい
 - その他（ ）

11

**学校給食（地産地消）に関するアンケート集計表
（津奈木中3年生）**

【1.2】1.の質問の回答はなぜ選びましたか。（複数回答可）

1. いつものごはんが美味しかった	2. いつものおかずが美味しかった	3. 津奈木産の米が良かった	4. いつものおかずが美味しかった	5. いつものおかずが美味しかった	6. いつものおかずが美味しかった	7. その他	計
16	8	23	0	0	0	2	49

7.その他の意見
-いつもおいしいから。 -いつもと変わりからない。

【1.3】今後も津奈木産のお米（ごはん）を給食で食べてほしいと思いますか。

1. お願いと思う	2. 思う	3. 津奈木産のは学校で食べてほしい	4. その他	計
18	16	2	0	36

4.その他の意見

【1.4】1月25日（月）の給食で出されたハモの天ぷらはどうでしたか。（複数回答可）

1. とてもおいしかった	2. また食べたい	3. 普通	4. おいしくなかった	5. もう食べたくない	6. 他の魚のメニューも食べたい	7. その他	計
24	19	3	0	0	9	1	56

7.その他の意見
-おいしかったけど魚が少し不潔だった。（骨が入っているお母さん）

12

第2回派遣【R3.3.3】

- ・給食センター施設の再確認、柑橘農家訪問
- ・給食試食、直売所の見学（地場産物の確認）
- ・連携会議
 - ・1/25の食材提供の反省や課題等の検討
 - ・アンケート結果の検証、町産米や有機野菜の導入・方法の検討
 - ・地産地消システム、コーディネーターの設置、供給体制の検討
 - ・施設の改修や備品の導入予算



17

第3回派遣【R3.3.9】

- ・直売所の見学（地場産物の確認）
- ・町長、副町長への派遣事業の成果報告
- ・給食センター施設の再確認、調理現場の確認
- ・小学校の給食状況確認、小学4年生との給食会食
- ・小学校校長との懇談、野菜農家訪問、教育長との懇談



18

【R3.3.10 学校給食】

- ・3/10の学校給食では、中学1年生が農業体験授業（種まき・収穫・寒漬大根作り等）で作った地域の伝統食「寒漬大根（かんづけだいこん）」を使った新メニュー「寒漬チャーハン」が出され、新聞にも掲載された。



ふるさとNET 農業チャーハン 大喜び

〇 津奈木町の中学校、幼稚園の給食に1日、大根をしょうゆなどで漬けた特産品「寒漬」を使用したチャーハンが提供。子どもたちはお母さんの味に舌鼓を打った。

〇 寒漬は津奈木町の1年市が農業体験授業で作った。昨年9月に町内の耕作放棄地に種をまいて収穫し、約1ヶ月干した。新年度はロカワイルズの指導で、耕作放棄

町内の農業法人「アグリ建設水」が作り、この日は初めて食べた。

〇 津奈木小では、児童約200人の児童が2月27日～1日に輪切りにした寒漬が入ったチャーハンに大喜び。6年の中級新緑野村は「食べるとほのかなので、とてもおいしい。寒漬作りにも挑戦してみたい」と笑顔だった。（山本文字）

19

【給食センターだより】

- ・給食センターでは、地産地消の取り組みを行っていることや地域の食材を取り入れていることを保護者に対して発信した。

給食センター情報欄
～おしあがり～

第3号 令和3年3月12日
津奈木町学校給食センター

【お母様よくがんばりましょう！】

1年間のふり通りの季節です！

この秋、新年を迎えたと戻ったあつらあという間に3月です。3月は1年間のまとめの月です。食生活や給食を通して学んだこと、できるよくなったことなどお返りの返り、新しい学年で頑張りたいことを書かせてみましょう。

津奈木のうまいもん！

3学期は、津奈木町の特産品が給食に登場しました。今年度は、コロナ対策支援事業の一つとして、地元の農林業者の加工品を学校給食で提供させていただきました。給食ではお母様にお知らせの『ハモ』や子どもたちに好評の『スイーツスプリングジュース』、中学生が作った『寒漬』等を頂きました。

1月25日（月）『ハモ』と『お米』

津奈木町でとれた『ハモ』を使って天ぷらにしました。また、中学3年生には津奈木町産のお米を給食センターで炊いて、食卓でも頂きました。この日は、普段の給食づくしの様子や作業のやり、給食センターではドキドキしながらの作業でした。しかし、中学生のアンケートより『おいしかった』という感想をたくさんいただき、職員一同ホッとしたところです。

【1日目の給食等紹介】
毎日お返りさせていただきます。

小学生には、15日（月）に『からあげ』をお届けする予定です。

3月4日（木）『スイーツスプリング』

給食でもおなじみ、（?）になってきたスイーツスプリングジュースも登場しました。

3月10日（水）『寒漬』

津奈木中学校では、毎年『寒漬』づくりを行っています。今回は、中学生が作った寒漬を使って、チャーハンを作りました。

20

【派遣事業での成果】

① 地場産物の導入可能性の広がり

- 栄養教諭、子ども、学校、教委、生産者の意思確認と共通理解、地場産物の確認ができた。
- 町長・副町長・教育長・学校長の地産地消への思いを確認できた。
- 導入するにあたり、どのようなことが必要かということが確認できた（導入方法や施設整備）。
- 多くの事例や方法を提案いただき、関係者の知識向上へとつながった。
- つなぎFARMの取り組み（オーガニックの取り組み）の可能性が広がった。

② 地場産物のおいしさへの気づき

- 子どもたちが地場産物のおいしさ確認と生産者に対する感謝の気持ちを持つことにつながった。
- 導入を進めていくことにより生産者の意欲向上へとつながった。
- 地場産物を使用することにより、新メニューの開発へとつながった。

③ 津奈木町のPRと取り組みのPR

- 地場産物を使用した学校給食の取り組みにより、メディアを通じて広く発信でき、町のPRにもつながった。
- 給食センターだよりや学校ホームページを使い、保護者に対しても取り組みの発信ができた。

④ その他

- コーディネーターの指導により、栄養教諭・調理員も刺激を受け、多くのことを学ぶことができた。
- 施設の改修や衛生管理等についても指導いただき、今後の改善の参考とすることができた。

21

【今後の展開・目標】

- センター、教委、生産者等と更に連携を図りながら、地場産物導入の意欲を持続・向上させる。（連携会議の定期開催、システム作り）
- 栄養教諭と生産者や直売所をつないでいく。（献立の工夫）
- 委託米飯から自炊米飯へ。（津奈木産米の使用、施設の改善）
- 地元で獲れた魚類の使用。
- つなぎFARMの取り組み（オーガニック）でできた農産物等の使用による更に安全・安心な学校給食作り。
- 小中学校の農業体験と学校給食での食・農・環境学習の展開。

何より、子どもたちに「地元の食材でできた給食はおいしい。給食がとても楽しみだ。」と言ってもらうことが一番の目標です!!

22

津奈木町の
果実と野菜。

つなぎFARM



23