

給食事業での地場産物活用を進めよう



ー地場産物の使い手と作り手をつなぐ工夫とポイントー

農山漁村地域では、多様な資源や主体の参画によって新事業や付加価値の創出を図る「農山漁村発イノベーション」による地域の活性化が取り組まれています。

その1つとして、地域で生産された地場産農林水産物・食品(以下、地場産物という)を地域内で消費・活用する「地産地消」の取組は、味覚や鮮度の良さ、生産者の顔が見える安心感に加えて、地域貢献やSDGsの取組という点からも消費者の支持を集め、特に健康の維持・増進、食育効果を期待する施設給食の現場では、地場産物を積極的に活用したいという機運は年々高まっています。

このリーフレットでは、当事業で実施した「地産地消コーディネーター育成研修会」や「地産地消コーディネーター派遣事業(※)」等を通じて得られた給食事業での地場産物活用の工夫や、日頃から、地場産物の使い手と作り手をつなぐ「地産地消コーディネーター」として活動する方々の紹介等を通じて、給食事業での地産地消を推進し、農山漁村発イノベーションの活動につなげます。

なお、本紙は、令和4年度地域の食の絆強化推進運動事業(農林水産省補助事業)で作成しています。

※地産地消コーディネーター派遣事業とは

学校、病院、福祉施設や社員食堂等の施設給食での地場産物の利用や地産地消の推進について課題を持つ地域・団体等を募集し、その申請内容に基づき、地場産物利用拡大や供給体制づくり等に詳しい専門家を派遣する事業です。

地産地消とは

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組み。食料自給率の向上に加えて、直売所や加工の取組などを通じて農林漁業の6次産業化につながるもの。

(農林水産省ホームページより)

学校給食

学校での食育の生きた教材として、地場産物の活用等を進めています。

学校給食での地場産物活用は、食育基本法に基づいて作成される「食育推進基本計画」(第4次)の中で、目標値が設定されています(※)。決まった時間に、安全で美味しい給食を提供するため、学校給食衛生管理基準に沿って調理を行い、児童・生徒の成長に必要な栄養価も考慮して提供されています。また、食に関する指導の全体計画の中に、地場産物活用を位置付けて、教科等での活用や給食の時間での食に関する指導など実践的な食育につなげています。

※第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標(令和3年3月策定)

- ⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数 月12回以上
- ⑦学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合 90%以上
- ⑧学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合 90%以上

病院給食

地元の慣れ親しんだ食材や献立は、食欲増進につながります。

病院では、病状に合わせた食事が、1日3食提供されています。地産地消を推進する施設では、経営者の理解のもと、行政やJA等と連携し、独自に地場産物の納入ルートを開拓し、生産者を訪ねるなど、コミュニケーションを図っています。調理委託が進んでおり、地場産物活用を進めるには、調理委託会社の栄養士や調理員の理解や協力も大切になります。活用頻度は、毎日の食材として取り入れる、月1回の特別献立、季節のイベントなど様々ですが、地元で採れる慣れ親しんだ食材や献立、調理方法は、患者さんの食欲増進につながり、喫食率が高まることが期待できます。

その他の施設給食

社員食堂では、自社運営と委託会社が運営する場合がありますが、特に大手企業では、委託会社が運営している場合が多く、食材の仕入先が決まっているのが実情です。しかし、自治体の物産フェア等とタイアップする事例等も見られます。味や鮮度の良い地場産物を活用することで、食事の満足度が高まり、「社員食堂」という場所を通じて、社員同士のコミュニケーションが図られることから、仕事への意欲や会社への愛着につながることも期待できると考えています。

関係する法律・法令・制度など

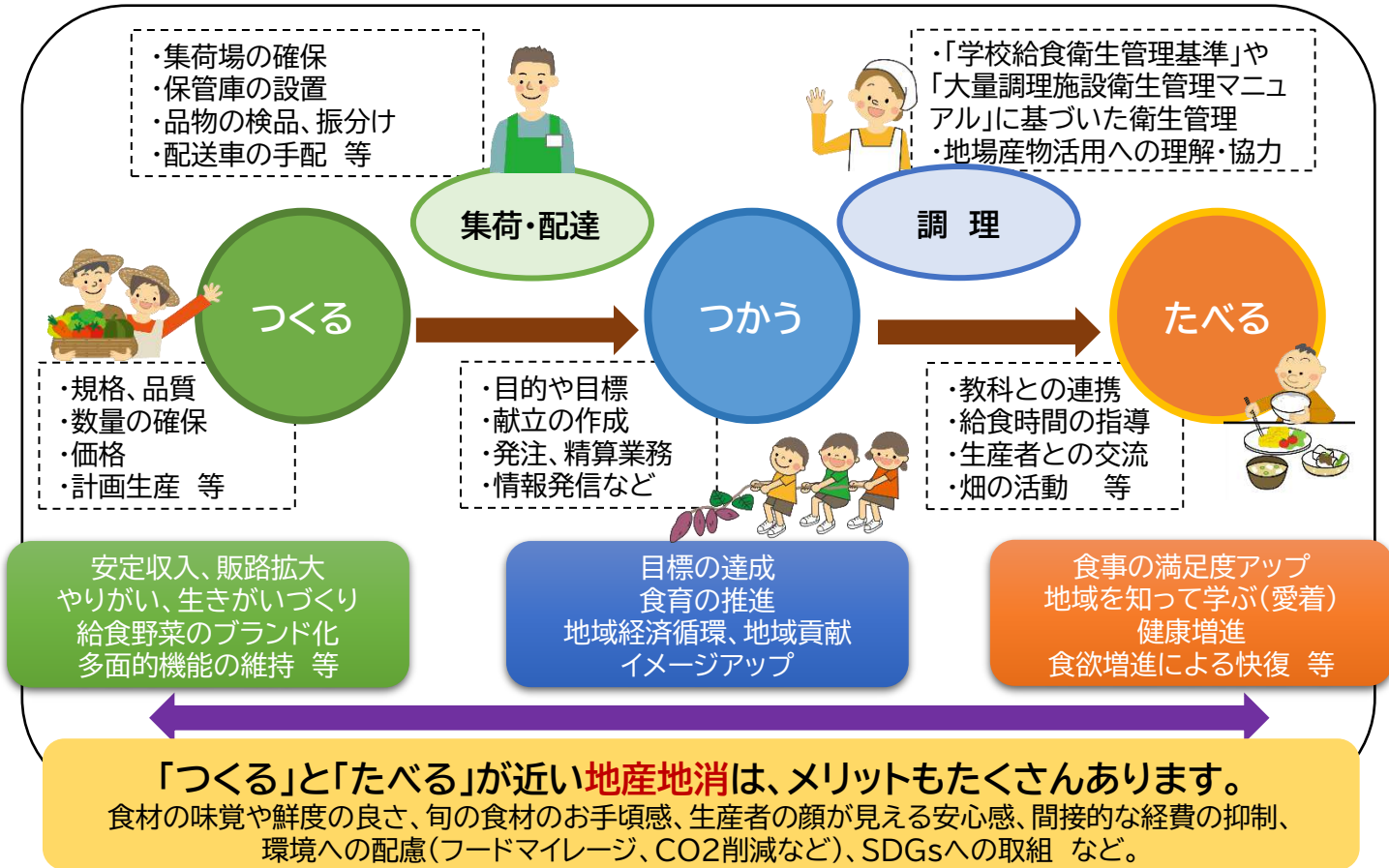
食育基本法、食料・農業・農村基本法、六次産業化・地産地消法、食料・農業・農村基本計画、食育推進基本計画、健康日本21、学校給食法、学校給食衛生管理基準、学校給食実施基準、大量調理施設衛生管理マニュアル、食に関する指導の手引き、新学習指導要領、食品衛生法など

企画・制作・お問合せ先

(一財)都市農山漁村交流活性化機構(まちむら交流きこう) 地域活性化チーム
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町45 神田金子ビル5階
☎03-4335-1984 FAX03-5256-5211 ✉chisan@kouryu.or.jp

給食での地場産物活用の体制図(イメージ)

地場産物の活用を進めるには、それぞれ役割分担があります。大きく整理すると次のとおりです。



地場産物活用の課題

当方で実施する研修会等での参加者アンケートから整理すると、次のとおりです。

●地場産物活用が進まない原因・課題 トップ3(まちむら交流きこう調べ)

1位:地場産物活用を進める継続的な体制がない。

個人の力に頼っている、単発の取組で終わる、地域内での関心が薄い、地産地消等を進める組織がない…等

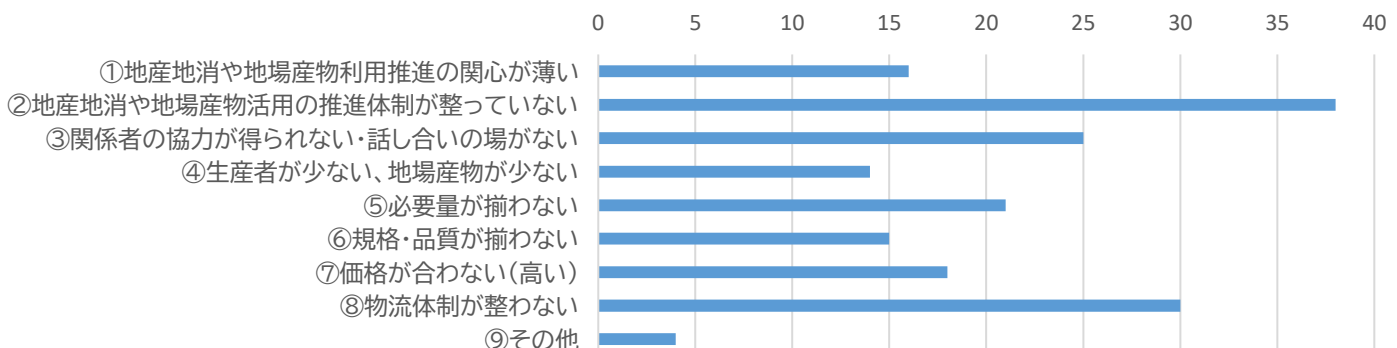
2位:地場産物の情報がない・知らない(話し合いの場がない)。

どこに情報を聞いたら良いのかわからない、農家とのつながりがない、近くに田んぼや畑がない…等

3位:必要量が揃わない、集荷・配送を担う人がいない。

調理場の合併で必要量が増えた、配達が負担、納入を担う生産者が減ってきている…等

給食事業での地産地消、地場産物活用を推進する上での課題(複数回答)



令和4年度地産地消コーディネーター育成研修会・令和4年度地産地消活動報告会参加者アンケートより



地場産物活用推進のポイント その1

地場産物活用に関する現状や情報を把握する

「給食で使いたい食材がわからない」、「給食は規格が厳しい、価格が安い」、「地域食材の情報がない」、「生産者とのつながりがない」など、給食事業者側と地場産物供給側のミスマッチの理由に、「情報共有の不足」があります。地場産物活用に関する情報を把握することで、関係者との協議や交渉に向けての材料になります。

1 地場産物情報の把握と掘り起こし

(1) 地域で収穫・生産される食材の情報 → → → **地場産物で供給できる品目や時期の把握**

地場産物について、いつ(時期)、何が(品目)、どのくらい(収穫・生産量)、収穫・生産されているのかを把握します。農産物直売所やJA等が持っている年間の出荷実績や作付計画の情報、一般消費者向けに作成している農林水産物の収穫カレンダー等も活用できます。

(2) 給食における食材利用状況の情報 → → → **給食で使用している品目や時期の把握**

給食の年間での使用食材について、いつ(時期)、何を(品目)、どのくらい(使用量)、使用しているのか把握します。過去の使用状況も確認できると、食材の使用時期が明確になり、年間での使用時期や使用量の目安になります。

(3) 情報を照らし合わせてみる → → → **給食で使用可能な食材を掘り起こす**

生産者側からの「使ってもらいたい」、給食側からの「使いたい」という品目や使用量を具体的に相談することで、相手もイメージがしやすくなります。学校給食によっては、献立作成が数カ月前という場合もあります。そこで、年間での生産状況や旬の時期を把握しておく、献立への活用がしやすくなります。

また、給食で使いたい品目や使用量を年間で把握することで、生産計画や収穫の参考になります。給食での活用は、事前に使用品目や使用量を確実に把握できるので、安定した売り先にもなります。

● 地場産物情報の把握・整理で検討できること

始めは、月1回、1週間、季節ごと等の一定期間から始めることで、使用の頻度や品目が増える傾向にあります。

- ① 地域で比較的安定して生産している野菜や果物等の使用量や使用回数を増やす。
- ② 給食で使用頻度の高い食材の中から、地域で生産している食材を重点的に、使用量や使用回数を増やす。
- ③ 安定した収穫・生産量が可能な地場産物や、旬の時期の食材を取り入れた献立を計画する。
- ④ 給食で使用頻度の高い食材については、出来るだけ、地場産物で供給できるように、生産者に相談する。
- ⑤ 給食での使用時期を伸ばせるよう、作付計画や保管、保存に関して検討する。

2 地場産物活用の現状と課題の整理

給食の調理場では、徹底した衛生管理によって安全な調理が行われています。学校給食の場合、学校給食衛生管理基準により、食品購入、検収や保管、野菜類の洗浄、調理の温度管理、配送や配食の方法等が定められています。給食の運営内容は、地域によってさまざまです。例えば、食材の購入方法も、一括購入の場合、調理場ごとの場合であったり、地場産物の納入ルートも、直売所や農協、生産者組織等が調整役になっている場合、生産者に直接発注して直接納品される場合、市場や商店等から購入する場合などがあります。このように、地場産物の納入体制、給食の食数、調理時間等も把握することで、現状で解決できる部分の把握や手がかりを得ることができます。



若狭町給食センター 関係者との協議



雲南市中央給食センター 野菜の下処理の様子



知名町 生産者訪問の様子



地場産物活用推進のポイント その2

関係者と話し合う、コミュニケーションをとる

給食事業者側と地場産物供給側のミスマッチは、関係者での話し合いの場が無いことも大きな要因です。お互いが話をすることで解決方法が見つかったり、生産者や地場産物の紹介や協力体制づくりにもつながります。

1 地場産物活用を進める目的や方針を明確にして、話し合いの場を持つ。

給食で地場産物活用を進める意義や方針等を説明し、「給食で地場産物を使いたい」という思いを伝え、生産者や納入事業者等、関係者の理解と協力につなげます。

2 生産者の田畑や調理場など、お互いの現状を理解する。

(1)生産者の現場を知ってもらう(地域で採れる食材や旬の時期についての情報共有、栄養士や調理員が畑や田んぼ、加工場等の生産現場を訪問して交流を深める場合もあります。)

(2)給食や調理場の現場を知ってもらう(食材の納品から給食提供までの流れや調理の様子を動画等で紹介し、調理時間の制約や異物混入等への反応等を伝えます。学校給食は、学校での食育の生きた教材であること、地場産物活用の目標値があることも伝えて理解を深めます。)

3 課題を相談して、それぞれの立場からアイデアを出し合う。

地場産物活用を進める課題を相談し、それぞれの立場からアイデアを出し合います。

また、給食に使用したい品目や量を具体的に相談すると、地場産物の掘り起こしや、生産者の紹介へとつながります。

4 納入業者や生産者との具体的な意見交換の場をつくる。

納入に向けては、規格や価格、発注や配達の方法等、納入業者や生産者等を交えた具体的な話し合いが必要になります。

給食に適した品種の勉強会、給食試食会、目合わせ会等を通じて、コミュニケーションを図っています。

岐阜県多治見市教育委員会(市内8,800食/1日)では、農地面積が少なく、市内産物の活用が進まないとの課題から、**農政担当課や生産者を交えた意見交換を行い、市内産の掘り起こし**につなげました。栄養教諭等の畑見学や生産者等を招いての給食試食会等も実施。**全国学校給食週間に合わせて、市内産米と豆を取り入れた「たじっこ給食」を企画**して提供しました。当日の給食では、生産者の自然農法の取組を動画で紹介し、栄養教諭から食の指導が実践されました。



多治見市教育委員会 地元の豆を使った給食の様子

長野県南箕輪村こどもの食の未来を考える会の設立を目指す会では、「食」・「農」・「教育」を絡めた村づくりを目指し、学校給食への村産農産物の安定的な供給体制の構築を進めています。村内での機運を高めるために、地域おこし協力隊出身者(ベジかけの経営者)が中心となり、**給食施設の栄養士や栄養教諭と生産者、地元直売所、行政担当者に呼び掛けて、地場産物活用に向けた話し合いや、南箕輪村長も参加してのワークショップも実施**しました。今後は、村内の若手生産者を中心とした納入体制の検討を進める予定です。



知名町 ワークショップの様子

鹿児島県知名町地産地消推進協議会では、知名町学校給食センター(約630食/1日)での町内産食材の使用を増やすため、協議会が中心となり、生産者や栄養教諭、飲食店関係者等に呼び掛けて話し合いの機会を作りました。そこでは、**参加者全員でワークショップを行い、給食納入に関する課題を出し合い、解決方法等を話し合いました。また、生産者からの要望で、学校給食の試食会を実施**。当日は16名が参加し、**生産者同士の情報交換の場**になりました。今後、定期的に給食試食会を行い、規格や品質の目合わせ会等も実施する予定です。

彦根市立病院(滋賀県)では、「慣れ親しんだ地元のお米や野菜を使って、安全・安心でおいしい給食を提供したい」という**栄養士の思い**から、市の農林水産課とJAに協力を依頼し、**給食委託業者と一緒に地場産物の納入システム**を作っています。普段の給食の他に、**季節ごと(年4回)に、全ての料理に県内産食材を使った食事**も提供。栄養士・調理師おすすめメニューとして、旬の地場産物を活用した献立を開発したり、栄養士が生産者を訪問してコミュニケーションを図っています。給食で使用した食材は、院内の掲示資料等で情報発信等も行っています。



笠岡中央病院 地産地消御膳

笠岡中央病院(岡山県)では、介護保険法に基づく岡山県独自基準「食事に規定する地産地消」の施行(2013年度)をきっかけに、**管理栄養士の積極的な働きかけによって、調理委託会社と連携・協力し、地産地消活動を開始**しました。現在、**笠岡産食材を活用した「地産地消御膳」(月1回)**を提供。法人栄養士が持ち回りで**献立と発注を担当して、食材の開拓には、市の農政水産課やJAに相談し、年々、使用できる品目を増やしています。栄養士が生産者を訪問してコミュニケーションを図り、手作りのお品書きや院内の掲示資料等で生産者情報を発信**しています。

地場産物活用推進のポイント その3

地場産物を積極的に活用する工夫 ※派遣事業で取り組んだ当時の事例より



派遣事業では、給食で使用可能な地場産物があれば、まず試してみることを進めています。実際に使用することで、納品の体制、規格や価格、下処理方法や時間なども確認でき、継続的に使用を進めるための検討ができます。

学校給食で使用する重点品目を検討

愛知県新城市では、令和6年9月に自校調理を統合した新しい共同調理場(約3,500食/1日)の稼働に向けて、市内産物の安定的な供給体制について、新城市学校給食地場産物利用促進検討会で協議し、JA作成の農産物出荷カレンダーと学校給食センターで使用を希望する品目の一覧表を用いて、学校給食で使用する「重点品目(玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、ニンジン、大根、葉ネギ、里芋、なす、トマト、卵、きゅうり、ほうれん草など)」の候補を検討しました。

年間使用予定品目と使用量を情報共有

奈良県葛城市学校給食センター(約4,200食/1日)では、学校給食での使用品目・数量・単価について、5年分のデータを整理することで、年間使用予定品目と使用量の把握ができ、納入業者や生産者とのマッチングが進めやすくなりました。規格や品質についても、サイズ毎に揃えて納品することで調理が可能に。虫や土の付着への対応は、生産者等に、調理事情(調理時間の制約、異物混入に対する反応等)について理解してもらうよう努めています。

プレ出荷で実走に向けて体制を整える

神奈川県寒川町教育委員会では、令和5年9月から開始する小中学校完全給食(約4,200人)の提供に向けて、JAと連携し、町内産物活用の体制づくりを進めています。令和4年11月から、町内の小学校へ「プレ出荷」を開始。実際に納品をすることで見えてくる課題(規格、配送、検品、計量等)について、教育委員会とJAの間で相談しながら解決方法を検討、生産者との信頼関係の構築にもつなげています。

少量からでも活用し、不足分は他で調達

静岡県吉田榛原共同調理場(約4,500食/1日)では、学校給食での地場産物活用の目的や方針を明確にし、地域産を優先して買い取ることにし、食材納入を担う市場や商店、行政の農政担当者等を集めた説明会(給食試食を含む)を開催し、協力を依頼しました。見積書の様式に、「県外産」、「地域産」の記入欄を設けることで、地域産の掘り起こしができ、少量でも給食に活用できるようになりました。

市内生産者と連携した加工品の開発

愛媛県新居浜市教育委員会(全体10,500食/1日)では、今後予定する大規模な学校給食センター(約7,100食)の稼働も見据え、積極的な市内産物の活用を進めるため、生産者や愛媛県学校給食会、加工事業者、市の農政担当等に呼び掛けて、意見交換を行い、地場産の生椎茸、ニンジン、タマネギ、豚肉を活用したミンチカツ(冷凍食品)を開発中。椎茸の軸や規格外も活用して食品ロスの軽減にも配慮。生産者へ取材も行い、給食時間に動画等で紹介しました。

地域や行政と連携、旬の食材で献立作成

社会福祉法人悠久会(長崎県島原市)では、社会貢献やSDGsへの取組を理念とする中で、施設の給食での地場産物の積極的な活用を進めるため、行政の農政担当者等と交えた意見交換会を実施。自ら生産者や近隣の直売所等を訪問し、食材納入の相談を進めました。今回、地域の旬の地場産食材(大根、新わかめ、たこ、イチゴ)や加工品(昆布やちくわ、こんにゃく等)を活用し、地産地消の献立を作成。今後は、年4回程度、地産地消メニューの提供を予定しています。

地場産物を食育の生きた教材に活用

大分県別府市教育委員会では、新しい共同調理場(約8,500食)の稼働に向けて、学校給食で積極的に市内産野菜を活用したいという思いを明確にし、青果店、JA、市の農林水産課等との協議を重ね、ほうれん草、ミニトマト、葉ネギなど、使用可能な市内産物を増やしています。最初に小学校(約350食)、次に共同調理場(約2,800食)で市内産物を意識した献立の給食を提供。給食の時間には、ICTを活用して、生産農家を動画で紹介。その内容は、地元の新聞でも紹介され、地域内外への情報発信につなげています。

コーディネーターの設置と保管庫の活用

島根県雲南市では、市内山間部の4つの調理場が統合し、新しい学校給食センター(約1,850食/1日)の稼働をきっかけに、生産者離れを危惧。生産者と栄養教諭等の話し合い、調理場見学や給食試食、勉強会等を企画し、納入継続を働きかけました。また、市独自で設置した、地産地消コーディネーターを中心に、営農指導員も参加し、毎月、4地区の生産者グループを回り、出荷調整会議を行い、発注調整しています。また、生産者の近くに野菜保冷庫を設置して集荷も行うなど、生産者の配送の負担軽減にも配慮しています。



ときがわ町学校給食センターの給食



社会福祉法人悠久会 地産地消メニュー



雲南市 出荷調整会議の様子

地場産物活用推進のポイント その4



給食での地場産物活用について、地域内外に発信する

最近では、学校給食での地場産物活用への理解と、食材納入に協力してくれる生産者の呼びかけにつなげようと、ホームページや給食だよりのほかに、SNSや大手料理レシピサイト等を活用して、給食の写真や食材の紹介、給食レシピ等を紹介する事例も増えています。

埼玉県ときがわ町学校給食センター(約675食/1日)では、給食への納入に協力できる生産者を新たに勧誘する一つとして、町ホームページや食育だよりの他、**Twitter**を活用して広く情報発信を行っています。



宮城県気仙沼市教育委員会では、調理場3施設(中央給食センター・小原木共同調理場・本吉共同調理場 約4,000食/1日)の給食写真やレシピ等を、**Facebook**で発信しています。**地場産物を使用した日は、その品目も紹介**しています。



福井県若狭町給食センター(約1,300食/1日)では、地域で栽培される野菜や地元の水産物を学校給食に活用を進める一つの方法として、「**広報わかさ**(1月号)」に、学校給食の特集(4ページ)を組み、給食での町内産物活用への理解と納入に協力できる生産者の呼びかけを行いました。

地場産物活用推進のポイント(まとめ)

地場産物活用を推進するために－「**歩み寄り**」と「**役割分担**」がポイントです。

給食での地場産物活用が進まない課題の一つに、個人の力量に頼っている点が挙げられています。継続的に安定して地場産物活用を進めるには、それぞれの立場で出来る部分を分担し、担当者の異動等でも揺るがない体制づくりが必要になります。先進的に進めている事例等から、それぞれの役割を整理すると次のとおりです。

行政

「給食での地場産物活用について明確な目的や方針を持つ。旗振り役」

- ・関係者の話し合いの場づくり
- ・地場産物活用に関するデータの把握
- ・地場産物活用の課題整理のためのアンケートやヒヤリング等の実施
- ・地産地消や地場産物活用の理解を進めるための勉強会等の開催(生産現場を訪問する、調理場を知る機会を作る等)
- ・地場産物活用に関する情報発信(掲示、放送、SNS等) 等



給食現場

「地場産物を活用した美味しい給食で、喫食者の満足と食育へつなげる」

- ・給食での使用食材データの整理(品目、量、時期)と情報提供
- ・地場産物の納入に関する課題の整理、使用したい地場産物食材についての提案(品目、量、時期)
- ・献立への積極的な活用、少量でも使用できる仕組みづくり
- ・調理員の協力体制づくり、下処理や調理時間を考慮した規格等の提案
- ・生産者と喫食者との交流の場づくり(交流給食、掲示等での紹介等) 等



納入者(生産者、JA、直売所、市場、商店等)

「給食で使いやすい地場産物を供給する」

- ・地場産物の生産状況等の把握(品目、量、時期)と情報提供
- ・安定して継続的に地場産物を供給するための体制づくり
- ・納入の規格(品質やサイズ等)を揃える、給食現場の意見にに合わせて見直す
- ・給食の使用状況に合わせた生産体制(量を増やす、収穫期間を延ばす、品種の工夫等)
- ・生産者と栄養士等の給食関係者との勉強会の実施 等



●地場産物活用が進んでいる地域・団体の特徴(まちむら交流きこう調べ)



- 1.実施主体(行政や施設等)の**積極性**がある
- 2.地場産物活用を進める**安定した体制**がある(助成等も含む)
- 3.給食事業者と地場産物供給側との**コミュニケーション**が図られている
- 4.生産者と給食側をつなぐ、**調整役(コーディネーター)**の存在がある

地場産物の使い手と作り手をつなぐ、地産地消コーディネーター(つなぎ手)



横田 純子 よこた・じゅんこ
特定非営利活動法人 素材広場
理事長 (福島県会津若松市)

- 旅にその土地の「食の記憶」が加わると、お客様の宿の印象も良いものになる。私達は宿と地元生産者のつながりを「つくって」「つづける」コーディネート事業を行っている。
- 料理人に対しては、市場にはない伝統野菜や地場産物の提案から始めると良い。そのことで既存の業者とも共存できる。
- 地産地消を続けるには、地産地消コーディネーターは絶対が必要。コーディネーターが入ることで、作り手と使い手のやり取りに逃げ場ができ、それが活動の継続性につながる。

コーディネート業務 宿泊施設の地産地消に関する商品企画、POP作成、スタッフの人材育成。行政と連携した地産地消の企画やディレクション。地産地消販促ツールの作成など。

プロフィール ㈱リクルートの「じゃらん」勤務を経て、2005年に独立。会津若松市を拠点に、福島県内の生産者の食材と宿などをつなぐ地産地消コーディネート事業を展開中。



西坂 文秀 にしざか・ふみひで
(株)たくみの里 代表取締役
(群馬県みなかみ町)

- 農山村の産業は農業。農業が無くなって何が残るのか。
- 今は作る人も、食べる人も減っている。地産地消は人口減少問題と直結する。そのため、地域外の人をどう取り込むのか、地域の魅力をどう作るかが大事になってきている。
- 地域づくりにおいては、どこでも使えるフォーマットはない。その土地にあった売り方をしていく必要がある。成功事例には、必ずローカルスターがいる。スターがいれば、その人が地域を引っ張り、課題も明らかになる。そのためには人づくりも大事。

コーディネート業務 ㈱たくみの里を通じて、地域農業と直売所、旅館、飲食店、学校給食などをつなぐ連携事業を展開中。耕作放棄地で山ぶどうを栽培し、ワイン造りも始動。

プロフィール 愛媛県今治市の直売所「さいさいきて屋」を成功させ、2018年より群馬県みなかみ町に赴任。㈱たくみの里を立ち上げ、道の駅、観光農園、温泉施設の経営にあたる。



石原 佑也 いしはら・ゆうや
道の駅かなん 駅長 兼 支配人
(大阪府河南町)

- 学校給食への地場産物の納入では、毎日の確認や納品など、小回り業務が多いので、調整役のコーディネーターが必要。
- 地産地消の推進は、地域毎に考えていかないと解決しない。
- 地場産物を求めるニーズに対して、生産する農業者が減っている。生産者が高齢化し、個人の取組みにも限界がきている。今後は組織的に営農に関わる形も模索すべき所にきている。

コーディネート業務 道の駅として7カ所の給食施設などに地場野菜を納品する。特産品である「なにわの伝統野菜」についてなど、地場産物に関する学校への出前授業も実施する。

プロフィール 河南町の公共施設(ホール、スポーツ施設、学校給食センターなど)の勤務を経て、2006年より農事組合法人かなんが運営する道の駅かなんに勤務。2016年より駅長。



上田 昌史 うえた・まさふみ
益子町 産業建設部 農政課
(栃木県益子町)

- 地域の中では様々な主体が現場で動いている。彼らを「促し」(取組みを始めるきっかけづくり)、その活動の「情報発信」を進め、各現場での取組みを「見える化」してつないでいくのが地産地消コーディネーターの仕事。
- 地産地消の活動は「自分達の動きがきちんと外部に届いているのか」、「届けたい相手に自分達の情報が届いているのか」を意識しながら進める。生産者が消費者や飲食店と接点を持つには、地場産食材の具体的な提案がどれだけできるか。

コーディネート業務 道の駅併設の加工施設の活用促進(住民利用、自社商品の製造、受託加工など)。農業振興を目的とした事業の企画運営(出前講座、農の学校、食の学校など)。

プロフィール 益子町役場職員、農村プロデューサー(農林水産省)。池の入農園の屋号で年間50種類を超える野菜を「道の駅ましこ」に出荷する生産者でもある。



梯 浩和 かけはし・ひろかず
JA東京むさし 小平支店
指導経済課 係長
(東京都小平市)

- 学校側に対しては、都市農業の多面的機能(登下校中に農地がある意義、避難場所としての価値など)もよく説明する。
- 学校給食で地場産物を食べた子ども達が、家族に話し、直売所に地場産物を買ってくるサイクルがようやく出来てきた。
- 都市部でも近くに緑や畑があり、新鮮な野菜がある所は暮らしやすい。そのため、農業振興だけでなく、まちづくりへの貢献も意識する。今後の都市近郊農業のモデルになりたい。
- 地場産物の出荷量だけでなく、出荷期間も今後は広げたい。

コーディネート業務 JAがコーディネーターとして15年前から学校給食への地場産物の納入に尽力。小平市学校給食の地場産物利用は年間80品目、30%を超えた。JA東京むさし小平地区として第5回食育活動表彰で農林水産大臣賞を受賞する。

プロフィール JA東京むさし小平支店指導経済課に勤務。地場食材納入の仕組みづくりと生産者の営農指導に尽力する。



山際 博美 やまざわ・ひろみ
(株)山際食彩工房
代表取締役
(福島県会津若松市)

- 地場産物は、複数の生産者から直接、出来るだけ規格外品を仕入れることで、コストを抑えることができる。それをまとめて一次加工を行うことで、安定的な供給も可能となる。
- 病院や学校で地場産物を利用していくためには、規格外品も活用し、安定的な品質の維持と供給をおこなう一次加工業者との連携が不可欠である。これら一連の関係を結び存在として、地産地消コーディネーターが重要になっている。

コーディネート業務 地場産物を活用した商品開発、プロデュース、コンサルティングを行う。生産者や事業者と地場産物を効率的に使用するための研修や技術指導を展開する。

プロフィール 福島県猪苗代町のホテル「ヴィライナワシロ」の総料理長を経て、2010年に山際食彩工房として独立。地産地消の商品開発や農林水産物の一次加工などに尽力する。

地場産物の使い手と作り手をつなぐ、地産地消コーディネーター(つかい手)



岡田 まさえ おかだ・まさえ
デーリック (協)山形給食センター
給食経営管理部 部長
(山形県山形市)

●日本の食文化を発信し続けることが私たちの仕事。地産地消や食育は政策が動いた時だけブームのように進めるのではなく、続けることが重要。ただし、ボランティア活動だけでは長く続かないので、続けられる仕組みづくりを考えなくてはならない。
●映像記録などを残すことは、未来の子どもたちに今を使いながら、私達が紡いできた日本の食文化や技を伝えることになる。時には未来からの視点で見ることも意識しながら活動する。
●日本の食を守るためには、作り手である生産者が離れていけないよう、私達食材の使い手側が支えていく役目は大きい。

コーディネート業務 病院の栄養士として生活習慣病の予防や健康教室などの地域活動、食育活動を長年実践する。現在は給食サービス事業者として、毎日1万5千食もの食を施設給食に提供する。親子料理教室では在来作物による味覚レッスンも行う。

プロフィール 山形済生病院の管理栄養士を定年退職後、現職。「やまがた食育ネットワーク」代表。第4回食育活動表彰で農林水産大臣賞受賞(食育推進ボランティアの部)。在来作物に注目した映画「よみがえりのレシピ」製作委員会会長等映像製作にも関わる。



北出 宏予 きたで・ひろよ
宝達志水町志雄小学校 栄養教諭
(石川県宝達志水町)

●地産地消の推進計画を作る、地場産物の目標値を設定するなど、地産地消を進める上で目指すことを明確にすることが大事。
●地元で地産地消コーディネーターとなる人がいない時は、地場産物を利用したい旨の情報発信をし、自分で電話をかけたり、現場に足を運んだりして情報を取りに行くことも時には必要。
●学校給食で実際に活用できる地場産物活用した商品開発には時間がかかるが、地元の生産者、事業者、都道府県学校給食会とも密に連携したり、意見交換ができる場をつくるのが大切。

コーディネート業務 地場食材を用いた地産地消の学校給食を地域特性を活かした連携と工夫で提供する。地元の直売所、果樹園、JA、福祉施設などと積極的に連携する。県産魚介類(ふぐ、いか、あじ、がすえび等)の給食向け冷凍加工品製造を提案し、開発された。

プロフィール 民間企業の管理栄養士を経て、石川県学校栄養職員、栄養教諭。現在、石川県栄養士会 副会長。宝達志水町立押水中学校で平成25年度地産地消給食等メニューコンテスト文部科学大臣賞受賞。令和2年度学校給食功労者表彰(文部科学省)



栗村 三枝 あわむら・みえ
水清会グループ 医療法人緑十字会
笠岡中央病院 栄養科長 管理栄養士
(岡山県笠岡市)

●地場産物利用率と残菜率の変化を3年間調査した。地場食材の情報を提供することで、患者が食事に興味を示し、喫食量が増加している。高齢者の栄養状態の改善に繋がることが期待できる。
●地産地消の取組前と取組後の比較を写真やグラフで伝え、第三者にも一目でわかりやすい。いきなりゴールを目指すのではなく、進化した過程や失敗談も紹介すると良い。
●施設給食は運営方法、食数、献立展開(治療食の実施状況)等背景で異なる。運営状況にあった形での導入が求められる。

コーディネート業務 法人では、国産食材の使用を第一に、米と卵は笠岡市内産、味噌は県内産を常用。月1回地産地消御膳を提供。管理栄養士が生産者を訪ね、情報満載のお品書きも作る。

プロフィール 60床の病院の管理栄養士。農林水産省の地産地消メニューコンテストで過去2回入賞。研修や学会で運営法人の地産地消活動を紹介したり、外部への助言も積極的に行う。



石塚 浩司 いしづか・こうじ
袋井市教育委員会
おいしい給食課
(静岡県袋井市)

●学校給食は子ども達の未来を作る仕事。給食を生きた教材として活用できる献立を作り、給食時間の指導につなげる。
●地場産物使用拡大に向けて、使用頻度の高い10品目の野菜の生産振興と使用量の増加を進めてきた。年間で使用量の多いタマネギやジャガイモなどの保管庫も市内2か所に設置した。
●給食で使用する野菜の全量が地場産で揃わなくとも、まずは使っていく所から始めると良い。農家にも市内産を優先すること、買取りを進めることを伝え、安心して作ってもらう。

コーディネート業務 袋井市の学校給食における地場産物使用拡大に向けたトータルコーディネート業務を進める。具体的には生産者と調理場の調整、施設整備、計画と体制づくり、営農支援、地場産物の一次加工、収穫体験、食育活動など。

プロフィール 学校給食が結ぶ4つの絆(給食×生産者×食育×環境・農福連携×姉妹都市)で持続可能な循環型社会を実現し、多様な課題を同時に解決する継続的な取り組みが評価され、地方公務員アワードを受賞。



田路 永子 とうじ・えいこ
加東市立福田小学校 栄養教諭
(兵庫県加東市)

●献立作成者は、地元の農産物直売所などを訪ねて地域食材の旬を知り、地場産物を使用しやすい献立づくりを心掛ける。
●地場産物は、最初は少量でも給食で使い続ける。続けることで生産者の収量も増え、給食での使用量も拡大する。地域に食材がない時には、近隣産、県内産と視野を広げていく。
●地場産物活用が進まない所は、給食側と生産者側の交流の場がない。地産地消コーディネーターが入る事で、話し合いの場が生まれ、前向きな話になる。当事者が話し合うことが大事。

コーディネート業務 栄養教諭として地場野菜やジビエなど地元食材の掘り起こしを積極的に進める。給食センターで週5日の米飯給食も実現。タマネギやジャガイモなど使用量の多い野菜の貯蔵庫の設置も提案し、年間使用量の拡大に貢献。

プロフィール 兵庫県学校栄養教諭として勤務。宍粟市学校給食センターでは地産地消優良活動表彰・農林水産大臣賞受賞。定年退職後は各地の指導にあたり、現在は加東市に勤務。



長嶋 信司 ながしま・しんじ
(株)総合フードサービス
代表取締役 社長
(新潟県新潟市)

●給食事業で地場野菜の利用を進めるため、流通会社も設立。規格外野菜を仕入れて給食に使用。その中で耕作放棄地の増加や規格外野菜の廃棄に接し、自社で野菜も生産している。
●給食受託先の収穫体験や食育にも協力している。食べることは生涯にわたって生きる上での基本的な営み。食に触れることで五感をフルに働かせ、食べ物への感謝の気持ちも養われる。
●「食育」と「地産地消」は子どもにも大人にも大事。地産地消を本気でやるなら自分で行動するしかない。主役はあなた。

コーディネート業務 給食専門会社として、事業所、幼稚園、学校などに給食を提供する。近年は県産農産物の規格外品を食品会社と連携して加工し、菓子、給食用食材の開発も行う。

プロフィール 給食サービス事業者など勤務を経て、(株)総合フードサービス入社、代表取締役。弁当・仕出しの(株)味家、農産物の生産・仕入・加工を担う、(株)健幸食品の代表も務める。