

令和7年度地産地消コーディネーター派遣事業 取組内容のまとめ

施設給食に地場産物を安定的に供給する体制整備等を支援することを目的に、地場産物利用拡大を図りたい地域や団体等を募集し、地場産物の供給体制づくり等に詳しい専門家（地産地消コーディネーター）を派遣し、課題解決に向けて助言・指導を行いました。

種類	派遣地域・団体	派遣専門家（敬称略・所属は令和7年度当時のものです）
通常派遣 （1名の専門家を 3回程度派遣）	茨城県 つくば市教育局健康教育課	栃木市大平学校給食センター 栄養教諭 中田智子 株式会社たくみの里 代表取締役 西坂文秀 袋井市総合健康センター 健康未来課 石塚浩司
	埼玉県 美里町農林商工課	元（一社）塩尻市農業公社 農産物流通コーディネーター 村上かほり
	岐阜県 美濃加茂市産業振興部農林課	中京学院大学中京短期大学部 非常勤講師 遠山致得子
	岐阜県 農政部農産物流通課	中京学院大学中京短期大学部 非常勤講師 遠山致得子
	広島県 福山市地産地消推進協議会 （福山市経済環境局経済部農林水産課）	NPO法人愛媛県有機農業研究会 理事 安井孝
	香川県 三豊市教育委員会事務局	元丸亀市立綾歌中学校 栄養教諭 村井栄子
	高知県 北川村教育委員会	袋井市総合健康センター 健康未来課 石塚浩司
	公益財団法人 宮崎県学校給食会／ みやざきの食と農を考える県民会議	元鹿児島純心女子短期大学 教授 中馬和代
	宮崎県 宮崎市農政部農政企画課	（一社）日本協同組合連携機構 食育食農支援チーム 学校給食マネジメントアドバイザー 加藤美紀 三宅香織
単発派遣 （1名の専門家を 1回派遣）	沖縄県 読谷村営農知産地笑推進課	益子町観光商工課未来共創推進室 上田昌史
	北海道 認定こども園龍谷きくし保育園	食育・学校給食アドバイザー 吉原朋子
	岩手県農林水産部流通課	栃木市大平学校給食センター 栄養教諭 中田智子
	神奈川県 七里が浜楓幼稚園	学校給食地産地消食育コーディネーター 杉木悦子
	岐阜県 白川町学校給食センター	生産者直売所アルプス市場 代表 犬飼浩一
	高知県立盲学校	オーガニックファーマーズ名古屋 代表 吉野隆子
	宮崎県 七つの星幼稚園	学校給食地産地消食育コーディネーター 杉木悦子

① 令和7年度に実施した内容

- ・ 関係者へのヒアリングや使用量調査による現状把握と課題整理
- ・ 行政・生産者・栄養教諭・JA等による意見交換と協議の場づくり
- ・ 契約栽培・直売所の集荷拠点化・一次加工など供給体制の改善検討
- ・ 収穫体験・交流給食、地産地消イベントなどの食育活動の実施
- ・ 広報誌・試食会・他県事例の紹介による情報発信

② 派遣地域で出された主な課題

- ・ 小規模・多品目農家が多く、収量変動や欠品時の供給体制が脆弱
- ・ 個人農家の直接納品の負担が大きく、集荷・配送体制が未整備
- ・ 物価高騰で地場産物が割高となり、他地域産に流れやすい
- ・ 求める量・規格・品質・時期が揃わず、需要と供給がミスマッチ
- ・ 生産者と給食をつなぐ橋渡し役や関係者の協議の場が不足

③ 派遣事業での成果・効果

- ・ 行政・学校・生産者・JA・卸が課題を共有し、連携体制が強化
- ・ 使用品目・使用量が増加（美濃加茂市20,728kg、読谷村33品目等）
- ・ 新規の納入業者・出荷者を確保（つくば市2社増、恵那市1社増等）
- ・ 供給体制や納品ルート of 具体的な見直し・検討（美里町、北川村等）
- ・ 収穫体験・交流給食など食育活動が充実し、学校と生産者の連携が深化

④ 今後の計画

- ・ 契約栽培・直売所の拠点づくりなど供給体制の構築
- ・ 地場産物活用方針やガイドライン、収穫体験マニュアル等の整備
- ・ 調整会議の設置や卸・仲卸との連携体制の継続
- ・ 通年使用品目・特産品・前日納品品目等による使用拡大
- ・ 系統的な食育授業づくりと専門コーディネーターの配置検討

つくば市教育局健康教育課（茨城県）

- ▶つくば市は、茨城県の南西部に位置し、面積283.72km²、人口約26万人。
- ▶学校給食は、市内4つのセンターで1日約26,000食を調理し、小学校33校、中学校15校、義務教育学校4校など計67校（令和8年4月時点）に届けている。献立作成は、単一献立。
- ▶「つくば市学校給食における地産地消推進ガイドライン」を策定し、地場産物の条件付き優先購入や日別使用等による一部納品など、地場産物を使用しやすい体制を整えている。
- ▶地場産物の購入先は、学校給食食材納入事業者で、各給食センターごとに入札を行っている。



派遣事業の目的

地場産物の安定供給体制の構築



現状と課題

- ・大規模給食センターが多く、食材供給可能な納入業者が限られるなど、供給量の確保が困難。
- ・天候不順による収穫量の減少、品質のばらつきがある。
- ・地場産物の不作等による欠品時の供給体制が未整備。
- ・小規模農家の納品負担、集荷・納品等の流通体制が未整備。
- ・入札で落札できなかった場合の食材の販路が確保できていない。



派遣事業での取り組み内容

- 地場産物活用の現状把握と課題整理（関係者間の共通理解）
 - ・学校給食での地場産物活用の意義の理解
 - ・生産者、納入業者、栄養教諭、行政等による課題の共有と解決策についての協議
 - ・契約栽培、加工品づくりや衛生管理についての理解向上
- 調理場内の設備や衛生管理等の確認・助言

- 課題への対応・改善の検討
 - ・納品時間の緩和とルールの周知
 - ・地場産物年間使用計画の様式の見直し
 - ・加工や衛生管理の考え方への理解促進など
- 契約栽培への検討推進
 - ・不作時の対応、栽培品目の選定、期間や量の設定などを検討する
- 新規納入業者の増加
 - ・地場産物を取り扱う新規納入業者が2社増加。



成果・今後の計画



美里町農林商工課（埼玉県）

- ▶ 美里町は埼玉県北西部に位置し、都心部から約80km、人口10,848人、面積33.41km²。農業は水稻（裏作で麦）栽培が一番多く、少量多品目の個人農家が多い。特産品は、ブルーベリーやエゴマ。
- ▶ 学校給食は全て自校方式で、小学校3校、中学校1校の計4校の統一献立で、1日の食数は約830食。給食費は、令和3年度から完全無償化を行っている。
- ▶ 地場産物の購入先は、主に町内のJA直売所で、一部、生産者からの直接納品もある。

 **派遣事業の目的** 現状の食材手配先を維持しながら、供給量・地場産使用率を向上させたい。

- ・ 農業主体の町ながら、学校給食への積極的な町内産活用が図られていない。町内産使用の実績品目が少ない。
- ・ 個人農家が多く、学校への直接納品を増やすのは、双方の負担が増えて困難。
- ・ 給食で通年使用する品目（キャベツ、玉ねぎ、ジャガイモ等）においても町内産の使用は1～2か月のみ状況になっている。

○現状の把握と課題の整理

- ・ JA直売所を訪問し、販売状況、給食用の食材手配の状況、納入に関する課題等の聞き取り
- ・ 教育委員会担当者と栄養教諭から、町内産品の使用状況や納入に関する課題等の聞き取り

○学校給食に納入している生産者との意見交換

- ・ 納入への課題や期待、納入可能な野菜等を確認。

○関係者との連携構築

- ・ 農林商工課、教育委員会、栄養教諭、直売所等と現状と課題を共有

○使用品目の拡大（JAや生産者の協力）

- ・ 近隣産（JA管内）まで範囲を広げ、納品の品目や納入期間を拡大
- ・ 県外産シメジを近隣市産のものに切り替え
- ・ 新規に特産品である「ブルーベリー」や「エゴマ」の使用を検討 など

○発注の改善

- ・ JAとの協議により、これまで直売所から納品を受けていなかった小学校でも、注文が可能に

現状と課題

派遣事業での取り組み内容

成果・今後の計画



美濃加茂市 農林課 (岐阜県)

- ▶ 美濃加茂市は岐阜県中南部に位置し、面積約74km²、人口約6万人。
- ▶ 特産品は、特産品は、堂上蜂屋柿（地理的表示（GI）保護制度登録）、山之上の梨（生産量県内一）が有名。
- ▶ 学校給食は、市内1つの給食センターで1日約6,000食を調理し、13の小・中学校に提供。
- ▶ 地場産物の購入先は、市内の卸売業者。



派遣事業の目的

市内農産物の使用量の増加

- ・ 令和12年度までに、市内産物の使用量を13,000kgに増やす目標（みのかも農業ビジョンアクションプラン）があるが、令和4年度から減少傾向にある（R4年度26%→R6年度14%）。
- ・ 物価の上昇等により、安く仕入れることができず他地域の食材の使用が高まってしまう。
- ・ 市内や県内の生産者の収量が減少している。
- ・ 地場産物利用をきっかけとした食育授業等の機会が少ない。



現状と課題

○現状の把握と課題の整理

- ・ 農林課、教育部局、給食センターとの意見交換
- ・ 地場産物を納入する市内の卸業者へのヒアリング
- ・ 献立や食に関する指導の全体計画の確認 など

○補助金制度の見直し検討

- ・ 生産者の納入機運につながる仕組みへの見直しを検討

○保育園での地産地消イベントの実施

- ・ 市内8園で実施。生産者から直接納入してもらい、食育授業も行った。

○関係者との連携強化

- ・ これまで接点のなかった関係部署や納入業者等との話し合いを持つことができた。今後も情報交換の機会を設置する予定。

○保育園で地産地消推進イベントの実現

- ・ 減農薬・無農薬に取り組む3名の生産者が協力し、6品目を使用することができた。（お米、大根、ニンジン、白菜、小松菜、柿）

○地場産物の使用量が増加

- ・ 市内産野菜・果物の使用量が増加（4月～2月末）
令和6年度：10,360kg→令和7年度：13,507kg



成果・今後の計画



岐阜県農政部 農産物流通課

- ▶岐阜県では、「学校給食地産地消推進事業」（補助金）により、給食に使用した地場産物の使用量に応じ、県内産と県外産の差額の一部を補助している。
- ▶令和7年度から、「学校給食地産地消コーディネーター派遣」事業を設置。現場の課題やニーズを把握し、具体的な課題解決につなげる県コーディネーターの派遣に取り組む。
- ▶令和7年度は、恵那市（給食センター3か所で4,300食/日を提供）、白川町（給食センター1か所で800食/日を提供）で派遣を進めた。



派遣事業の目的

県の事業と連携し、地場産物活用の課題を解決し利用拡大につなげたい。



現状と課題

- ・県費で地場産物活用を進めているが、学校給食週間等のイベント的な活用に留まっており、恒常的な活用につなげていない（近年は横ばいで推移）。
- ・地場産物の活用の課題としては、規格の不揃い、納入量不安定、天候に左右される納入の状況、買取単価等があがっている。

○白川町と恵那市の現状やニーズ等の把握

- ・給食へ供給している農家へのヒアリング
- ・学校給食センターへのヒアリング など

○課題解決につながる供給体制への提案

- ・白川町…生産者直接納品の負担軽減を図るため、直売所を集荷・納入の拠点として検討・協議。
- ・恵那市…新規出荷者の確保と規格外品の活用として一次加工品づくりの検討・協議（カットカボチャ、レンコン、ゴボウなど）

○地場産物活用の課題とニーズの把握

- ・対象地域の生産者、学校給食側それぞれの課題が整理され、解決に向けての具体的な協議につながった。

○納品体制の改善検討（白川町）

- ・白川町については、農産物納入を、生産者の個人納品から、直売所と連携した体制づくりや町内を走るバスの活用などの検討につながった。

○新規出荷者の確保と一次加工の検討（恵那市）

- ・恵那市については、ニンジンの新規出荷者の確保につながった。福祉事業所での一次加工品（カット野菜等）の検討につながった。



成果・今後の計画



福山市地産地消推進協議会（広島県）

- ▶ 福山市は、広島県の最東部に位置し、人口約45万人、面積は518km²。温暖な気候を生かし、水稻を中心に多種多様な野菜や果樹等を生産。特産品は、ぶどう、くわい、ほうれん草など。
- ▶ 学校給食は、単独調理方式、親子方式、給食センター等で1日約3万8千食を調理し、小学校69校、中学校30校、義務教育学校2校に提供。
- ▶ 地場産物の購入先は、JA福山市を通じて、生産者や農業法人等から直接納入を進めている。

 **派遣事業の目的** 学校給食での地場産物活用を将来にわたり安定的に継続したい。

現状と課題

- ・ JA福山市と福山市が協定を締結し、平成21年度から市内生産者直接納入を開始。平成26年度から市内産米の直接納入も開始した。
- ・ 福山市農林水産振興ビジョンでは、令和13年度までに、学校給食への市内産農産物使用量を148トンを目標としている。
- ・ 生産者や児童生徒数の減少、食材の物価高騰等で、令和3年度以降、使用率が減少傾向。
- ・ 地場産物活用の取組を開始して15年が経過し、担当者への入れ替えや立ち上げメンバーも減っている中、取り組み意欲の減少も課題。

○関係者との意見交換

- ・ 他市の事例についての共有、アクションプランの進め方など

○持続可能な仕組みの整理

- ・ 生産者からの直接納入の課題改善
- ・ 市場機能活用に向けた関係者との協議
- ・ 市内産米活用に向けた関係者の協議と段階的な納入など

○供給量の拡大

【市内産野菜を直接納入した学校数】

R7年1月 小学校35校、中学校14校、2給食センター

R8年1月 小学校39校、中学校20校、2給食センター

- ・ 今後は、常温で保存可能な品目の拡大を検討し、前日納品の品目と量を拡大。

○供給組織・生産者確保への検討

- ・ 小規模農家のグループ化、新規就農者への周知（チラシ配布など）

○地産地消への更なる理解促進

- ・ 今後も、パネル展示やSNSでの情報発信、ふれあい給食等を通じて地産地消への理解を深める。

派遣事業での取り組み内容

成果・今後の計画



北川村教育委員会（高知県）

- ▶ 北川村は高知県東部の安芸郡に位置し、人口は約1,150人、面積は196.73km²。
- ▶ 基幹産業はゆず栽培（県内2位の生産量）で、ゆず青果の輸出に取り組んでいる。
- ▶ 村では「保小中一体化教育」の一つとして、保育所・小学校・中学校の15年を通じた食育の取組を実施している。
- ▶ 学校給食は、北川小中学校の敷地内にある共同調理場で1日約80食を調理している。
- ▶ 地場産物の購入先は、村内の商店。



派遣事業の目的

食育の更なる推進に向けて、県産食材をもっと活用したい。



現状と課題

- ・ これまでも地場産物活用に取り組んでいるが、地元生産者との連携体制等はなく、計画的な活用は図られていない。
- ・ 野菜は、地元商店から可能な限り県産品を調達している状況。
- ・ 特産品のゆずやミョウガは、給食での活用機会が限られる。



派遣事業での取り組み内容

- JA各所との相談・協議
 - ・ 高知県東部エリアの野菜購入や納品の可能性などについて確認・協議。
- ナス農家による出前授業の実施
 - ・ JAの安芸支所と連携し、安芸市産ナスを使った給食提供と合わせて出前授業を実施。
- 小学生（5・6年生）と中学生を対象に食育授業の実施
 - ・ 給食からSDG sを考えるをテーマに、授業とワークショップを実施。

- 県産品の具体的な調達方法の検討
 - ・ 食数が少ないがゆえにできる地場産物の活用方法、近隣の直売所からの納入、学校給食での活用を見据えた米作り学習への展開など、多様な手段の検討につながった。
- 使用品目が増加
 - ・ 令和6年11月：4品（ピーマン、きゅうり、しょうが、にら）
 - ・ 令和7年11月：6品（きゅうり、葉ねぎ、しょうが、さつまいも、キャベツ、なす）
- 食育授業の充実とコーディネーター配置の検討
 - ・ 今後、学校給食を生きた教材として有効に活用するため、系統的で継続的な食育の授業づくりの検討を行う。あわせて、専門コーディネーターの配置を検討する。



成果・今後の計画



三豊市教育委員会事務局（香川県）

- ▶三豊市は県西部に位置し、人口約5万8000人、面積約223km²、「フルーツ王国みとよ」と呼ばれるほど、第一次産業が盛んで、農産物が豊富な地域。
- ▶学校給食は、センター方式3施設、自校方式3校、学校組合立調理場1校で提供され、1日の食数は約5,600食を調理し、小学校19校、中学校6校、学校組合立中学校1校、その他14園に提供。
- ▶地場産物の購入先は、地産地消登録者（直売所、JA、農業法人、生産者等）。



派遣事業の目的

学校給食での地場産物の必要量の見える化と食育活動の推進



現状と課題

- ・平成20年頃から地産地消推進委員を配置し、円滑な地場産物の食材納入や食育活動を推進しているが、生産者の高齢化や減少、配置転換の人員削減等により、組織的な地産地消推進が困難になってきている。
- ・生産者や栄養教諭、調理員などとの話し合いの場がない。
- ・栄養教諭の求める必要量や規格、品質が揃わない。
- ・安定的な納品・流通体制の構築が難しい。



派遣事業での取り組み内容

- 学校給食での農産物の年間使用量調査の実施と分析
 - ・学校給食の主要品目、県外に依存する品目、三豊市産に切り替えが期待できる品目を整理し、生産者へ共有した
- 学校給食地産地消推進会議の開催
 - ・三豊市における食育・収穫体験の提案 など
- アスパラガス収穫体験と交流給食の実施
 - ・地域と連携した総合学習として小学3年生20名が参加。収穫したアスパラガスは「アスパラガスの和え物」として提供し、アスパラガス生産者を招いて交流給食を実施。子ども達から感謝状が贈られた。



成果・今後の計画

- 学校と生産者との連携が深化
 - ・アスパラガス以外に、ブロッコリーやクリの収穫体験も実施し、収穫したものを給食で提供するなど、食育での連携が深まった。
 - ・初めて交流給食を実施。また、栄養教諭延べ4名が収穫体験に参加した。
- 今後の地産地消の方針を整理
 - ・体験活動の拡充と学校給食への農産物の安定供給を今後の方針として整理
 - ・三豊市学校給食地場産物活用方針の策定を検討
 - ・収穫体験マニュアルや収穫体験を受入れ可能な生産者のリスト化



公益財団法人 宮崎県学校給食会／ みやざきの食と農を考える県民会議

- ▶ 宮崎県学校給食会では、県内約95,000人（小学校222校、中学校169校、その他33校）の給食食材を105社の納入業者と協力し供給。現在、取り扱う県産加工開発品は32品目。
- ▶ 「みやざきの食と農を考える県民会議」は、県内の行政や団体・企業が参加し、食の宝庫みやざきにふさわしい豊かで健康的な食生活の実現のため、食育や地産地消の推進に一体的に取り組む組織として設立。

 **派遣事業の目的** 地場産物商品の販売拡大を図り、地産地消の推進につなげる

 **現状と課題**

- ・ 県産加工開発品を学校給食で活用するノウハウが不足。
- ・ 大ロットで賞味期限1年の商品が多く、在庫管理が難しい。
- ・ 発注から納品まで1か月かかり、献立に対応しにくい。
- ・ 給食調理場での使いやすさとのミスマッチがある。
- ・ 県産品の価格が高い。
- ・ 県産品を活用したレシピ開発などができていない。

 **派遣事業での
取り組み内容**

- 広報誌による情報発信・派遣専門家からの情報提供
 - ・ 学校給食での地場産物活用の意義、他県での取組紹介など
- 地場産物物資の試食と意見交換
 - ・ 栄養教諭等に呼びかけ、取扱いのある物資について試食し意見交換を行った（がね、ニラ入り餃子、宮崎黒豚メンチカツ、日向鶏コロッケ等）
- 納入業者（県内メーカー）との意見交換
 - ・ 現状や課題の聞き取りと意見交換

 **成果・
今後の計画**

- 関係者との連携が強化
 - ・ 県内の栄養教諭、学校栄養職員等、納入業者との意見交換を通じ、現在の地場産物資への要望や新たな商品など、給食や加工現場のニーズに合った物資等の提案を受けることができた。
- 物資紹介の見直しの検討
 - ・ 使う側にしっかり届く紹介や広報の工夫の検討
- 県産加工開発物資の利用が増加
 - ・ 県産加工開発物資の売上割合（金額ベース・年間）が前年度より増加
令和6年度46.8% → 令和7年度52.4%



宮崎市農政部 農政企画課（宮崎県）

- ▶ 宮崎市は、宮崎県の南東部に位置し、人口約40万人の中核都市。
- ▶ 学校給食は、1日約30,668食を、単独調理場44校（1日約19,700食）、給食センター5施設（1日約10,800食）で調理している。
- ▶ 令和7年6月にオーガニックビレッジ宣言を行い、有機農業推進にも取り組んでいる。
- ▶ 地場産物の購入先は、主に食品事業者で、一部、生産者から直接取引を行っている。

 **派遣事業の目的** 生産・供給側と学校給食側の連携強化、地場産物の利用頻度の向上

現状と課題

- ・生産者と学校給食の間をつなぐ橋渡し役がない。
- ・市内産物や有機農産物の利用頻度が少ない（R6年度県産使用割合54.8%）。
- ・栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導が少ない。
- ・価格が高い、使用量の確保、流通体制の未整備等継続的な取引ができていない。

○地場産物活用の利用状況の把握

- ・学校給食における地場産物利用状況について栄養教諭等へのアンケート調査を実施

○関係者との意見交換

- ・JAや市場関係者との給食センター見学及び情報共有
- ・学校給食における地場産物活用に関する栄養教諭との意見交換会

○地場産物活用の現状と課題の明確化

- ・アンケート調査や関係者との協議を通じて、需要と供給のミスマッチ（時期・規格・情報不足）の解消に向けた課題の整理・明確化

○関係者の役割分担と具体的な改善策の整理

- ・調整会議の設置、学校給食への供給量の情報、生産情報など、次年度に向けた具体的な改善策の整理
- ・関係者（行政・学校・生産者・卸等）のそれぞれの役割を整理・共有。
- ・共同購入や中間組織など構造的な課題解決策の方向性の提示

○連携の強化と橋渡し体制構築の検討

- ・需要と供給のミスマッチの解消に向けた卸業者・仲卸業者との連携強化と橋渡し体制構築の検討

成果・今後の計画



読谷村 営農知産地笑推進課（沖縄県）

- ▶ 読谷村は沖縄本島中部の西側に位置し、面積35.28km²、人口約41,000人、日本一人口が多い村としても有名。主な農産物は、さとうきび、紅イモ、ニンジン、小菊など。
- ▶ 学校給食は、村内2つの給食センターで1日約5,000食を調理し、小学校5校、中学校2校に提供。村立保育所2園でも、地場産物を活用した給食を提供している。
- ▶ 地場産物の供給は、主にJA直売所（JAゆんた市場）が調整役となっている。



派遣事業の目的

地場産物利用について、関係者の理解を深め、機運を高める



現状と課題

- ・物価高騰の影響もあり、予算内での献立作成・地場産利用に苦慮。
- ・コーディネーターは、日々、価格調整に追われている。
- ・小規模多品目栽培の生産者が多く、安定的な供給体制が整っておらず、給食等での利用が少ない。
- ・平成23年1月に発足の「読谷村地産地消連絡会」はあるものの、実働に向けて課題がある。



派遣事業での取り組み内容

- 地産地消の意義の共有・ワークショップの実施
 - ・給食で使いたい食材と給食におさめたい食材のマッチング。
 - ・学校給食で取り組みたい食育活動についてのアイデア出し。
 - ・規格外野菜の利活用や加工品開発等についての意見交換。
- 流通・納品体制についての課題把握と改善の検討
 - ・JA直売所での課題の聞き取り
- 保育所や学校給食での地産地消給食イベントの実施



成果・今後の計画

- 関係者の地産地消の機運が向上
 - ・生産者、栄養士、調理員、行政等の意見交換で現状と課題の共有で地場産活用にに向けて、前向きな意見が出された
- 給食で使用可能な品目が増加
 - ・新規食材の掘り起し（春7品目、夏8品目、秋4品目、冬6品目）
- 給食での使用品目が増加
 - 令和6年度26品目→令和7年度36品目
 - 令和6年度9,247kg→令和7年度9,449kg



保育所での給食

