

九州集会 / 第3分科会

地場産自給率調査 から地場産給食の 提案へ

辻林英高

(NPO 地域循環研究所)

概 略

昭和29年に学校給食法が定められてから今日まで、給食の中身は少しずつ変化してきた。その変化は日本内外の経済や農業、畜産業の変化を起因とするものもあったし、栄養学の進歩を随時取り入れることによる変化もあった。現在、学校給食においては、食の指導や健康教育、あるいは総合教育の一環といった分野においてより大きく期待されるようになってきている(平成13年文部科学白書より)。また、そこで使用される食材はできるだけ児童の身近なところで生産されたものであることが望ましいとされている。それは教育的配慮からも、また、地域振興や保護者の安全意識の高まりからからも、そうした食材利用の形態が求められている。これをそのまま実行すれば「地産地消」という思想の実践となる。

日頃の給食で「地産地消」をどれくらい実践しているかを示す基準のひとつが「地場産自給率」である。平成13年から14年にかけて実施した全国地場産自給率国調査では、多くの自治体や学校栄養士が学校給食における地産地消の実現に強い意欲を示しながらも、地場産自給率は非常に低い値であることがわかった。全国から返送されたアンケートを見ると、食材の調達に関しては各

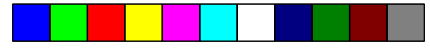
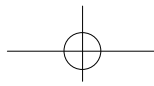
県内産農産物の利用割合が比較的高いが、基本的には日本全国はもとより全世界から広範囲に食材を集荷し、それらを効率的に分配するといった高度な市場流通機能に強く依存していることがわかる。これでは地産地消は進まない。この既存の流通に加え、地元(あるいはその近隣)で栽培された農産物やその加工品を日常的に、かつ、まとまった量を給食現場に届ける給食専用の地域内流通を構築し、給食の主体である児童・保護者の意向を実現しやすい食材提供について提案する。

この地域内流通の確立により給食食材のトレーサビリティが確保されるとともに、既存の給食流通システムの下では蚊帳の外にあった地元農家が給食事業に参入できるようになる。地元農家と地元の学校との経済的交流のスタートである。さらに、授業中での「人的交流」を提案する。農家と子どもたち、あるいは先生達との交流は経済的な交流以上に意味があるかもしれない。

1. 地場産自給率という概念

これまで給食に地場産物をという掛け声はあっても、実際にそれが事業として動いた例は極わずかであった。その理由のひとつは、行政が提供する学校給食というサービスの内容を評価する指標がなかったためと考え、その評価基準のひとつに「地場産自給率」という指標を用いることを提案した。地場産自給率とは給食に使用された食材のなかで、その学校の所在地(自治体内)で生産・加工された食品の割合を重量換算で求めた数値(%)である。

平成11年12月、長崎大学環境科学部中村修研究室、福岡教育大学秋永研究室が共同



で長崎県内 79 市町村の教育委員会に地場産自給率調査と学校栄養士の意識調査（アンケート調査）を依頼、実施した（回収は 58 カ所）。その結果は、長崎県内の平均自給率は 6.3 パーセントであった。

2. 全国自給率調査

平成 13 年 12 月～平成 14 年 1 月の全国調査を計画し、平成 13 年 5 月より雑誌、新聞等で参加を募ったところ 120 件以上の問合せがあり、最終的に 61 施設から自給率調査ならびにアンケートの実施報告を受けた。表 - 1 は給食食材の産地別割合の全国平均である。なお、調査を実施した学校栄養士から施設名の非公開を条件とするものが多くあり、全ての施設名を非公開とした。

産地	使用割合(5日間の平均)
地場産	11.19%
県産(都道府県産)	44.47%
国産	32.65%
外国産	9.30%
不明	2.26%
計	99.87%

表 - 1 全国学校給食自給率調査結果

3. 栄養士からの指摘

- 和食と洋食の自給率の差 -

今回の調査で何人かの栄養士から和食（米飯）と洋食（パン食）によって自給率が大きく異なる傾向にあるという指摘が出た。以下がその典型的な例である。

< H 給食センターの場合 >

水曜日 和食中心の献立

ご飯、キャベツと油揚げの味噌汁、ジャガイモのそぼろ煮、蒸し餃子、牛乳

自給率 17.7%

使用されていた地場産物：人参、キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ

木曜日 洋食中心の献立

パン、ハンバーグ、ほうれん草とコーンのソテー、フルーツクリーム和え、牛乳

自給率 0%

この献立の場合、アメリカ、カナダ、インドネシア、フィリピン、ギリシャ、など海外産の食材が多くなっている。

4. 地場産給食への移行手順

- 全国調査の結果を生かして -

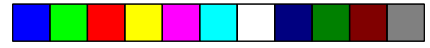
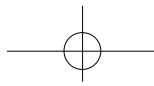
協議会の設置

現行の給食から地場産給食への移行は、地域全体で取り組む必要のある「事業」である。そうした認識にもとづいて、自治体が主体となり「地場産給食協議会」のような全体的話し合いの場を設ける必要がある。この協議会には、役場農政担当部署、同じく教育課、教育委員会、栄養士、調理員、さらに PTA、生産者、農協、一般納入業者などが参加するのが良いと思われる。

給食基礎調査

現状(事業の開始以前)の給食状況を把握するために自給率ならびに指定食材数の調査を実施する。

過去 1 年間の献立表から、食材（主に生鮮野菜）が旬の時期に使用されているかを調査する。旬の野菜は価格も安く、微量栄養素も豊富であるが、そうした食材を現状でどれくらい利用しているかを把握する。旬の食材の積極的な利用は給食費の軽減につな



がるが、地場産給食に変更する場合、これほどの程度の価格になるかの試算を行う。また、地場産米や減農薬野菜を使用した場合の給食費変動幅の試算を行う。

保護者へのアンケート調査

アンケートによって保護者の地場産給食に対する需要を確認する。また、食材費の増加が予測された場合、その給食費負担が認められるか否かを確認する。このように保護者（＝費用負担者）の意向を確認することで、以後の給食事業の展望を正当に策定できる。

域内の地場産物の供給可能性調査

地域内の生産者、直売所等が年間を通じて給食に出荷可能な食材の種類・量・時期を調査する。この調査では単に食材の出荷が可能というだけではなく、の交流会事業にも参加可能な生産者を開拓する。

納入事務に関する調査、提案

新規納入者となる生産者や直販所などが給食センターに納入する際に必要な手順、事務手続き、契約方法などを整理する。学校給食という特殊な調理現場に対応した各種地場産物や減農薬・有機栽培野菜、もしくは米の供給体制を現場レベルで整備する。また、既存の納入業者が地場産物の発注、集荷、納入を行ったり、学校から農家への支払いなどの会計業務に従事することの可能性について検討する。

協議会で上記の内容を詰めていくと同時に、新規納入者と既存納入業者との摩擦を可能な限り解消する。地場産給食はその開始から1年の間に最も多くの問題が噴出するが、その問題の多くは納入に関するもので

あり、この問題を事業開始以前に整理しておくことは事業の成功に貢献すると思われる。

学校栄養士・調理員と生産者との意見交換会の設置提案

給食センター側と生産者側が情報交換を行ったり、互いの要望を伝える場を日常的に設ける。これにより栄養士が年間の出荷計画や旬を知ること、無理なく地元農産物を生かした献立をつくることができる。生産者も栄養士や調理員の要望を直接聞いておくことで、より調理に対応した農産物を納入できる。

野菜の規格や栽培方法、納入時の状態（土や虫など付着なども含めて）は、給食センターにとって最重要事項のひとつであり、これを事前に当事者間で話し合っておくことで事業開始後の問題悪化を防ぐことができる。

児童と生産者との交流会の提案、および地場産給食の教育効果についての考察

地場産給食の教育効果向上を目的とした、生産者による出前授業や、生産者と児童の交流会の実施を計画する。交流会等実施後はアンケート等を実施して、その効果の有無を確認する。

農業専門家である生産者と定期的な交流を持つことは、児童のみならず、担当教諭にとっても有用なことでありと考えられ、これを実施するための準備を行う。児童は生産者と直接対面することで野菜に対する愛着が持てるようになるかもしれないし、または、農地や水田が生き物の宝庫であることに驚愕し、自然と農業の大切さを学び取ってくれるかもしれない。

