

食育推進フォーラム ～学校給食における地産地消～ 実施報告

概要

日時：令和4年2月22日（火）午後2時30分から午後4時30分

方法：zoomによるオンライン開催

参加者：栄養教諭、調理員、委託業者、流通関係者、納入業者、生産関係者、行政関係者等

44組 57人（当日視聴者） ※後日視聴者はカウント不能（アンケート回答者は2名）

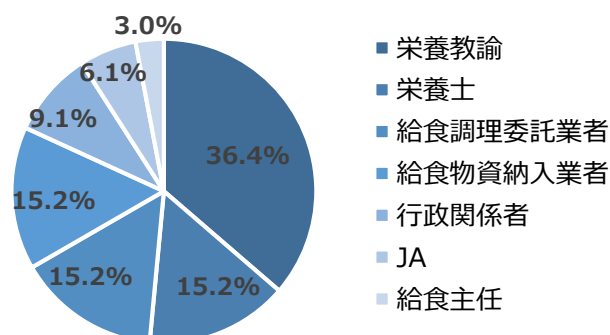
アンケート結果

1.回答数 **33件**（うち後日視聴者2件）

2.回答率 **70.5%**（後日視聴者除く）

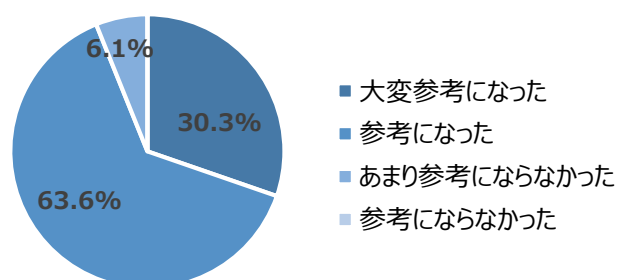
3.回答者種別（複数回答可）

栄養教諭	12人
栄養士	5人
給食調理委託業者	5人
給食物資納入業者	5人
行政関係者	3人
JA	2人
教員（給食主任）	1人



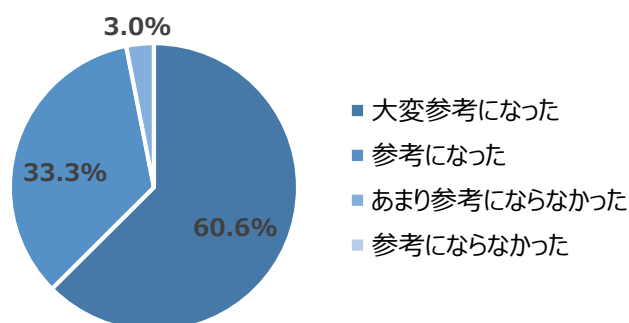
4.【基調講演】学校給食における地産地消の大切さ、必要性（長島氏）

大変参考になった	10人
参考になった	21人
あまり参考にならなかった	2人
参考にならなかった	0人



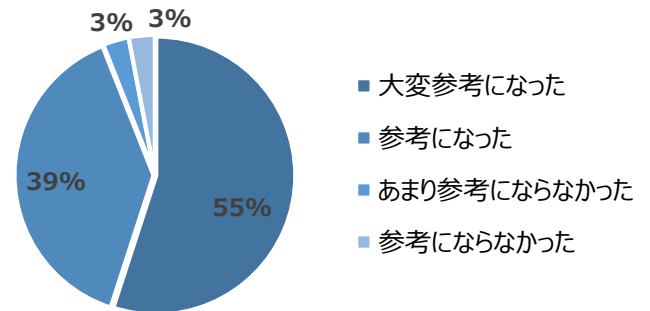
5.【講話 1】地産地消で広がる給食と地域のつながり（西坂氏）

大変参考になった	20人
参考になった	11人
あまり参考にならなかった	2人
参考にならなかった	0人



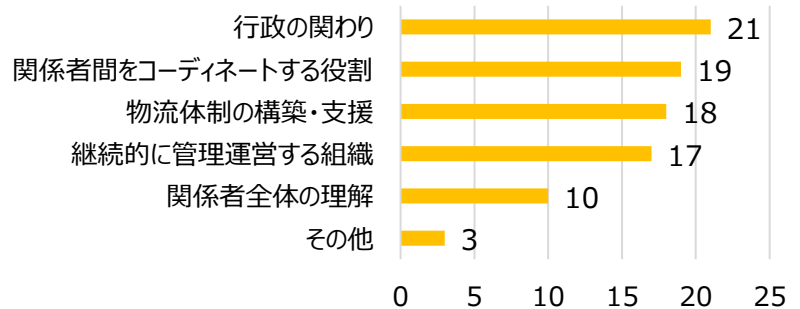
6.【講話 2】学校給食に地場産物を（吉原氏）

大変参考になった	18人
参考になった	13人
あまり参考にならなかった	1人
参考にならなかった	1人



7.地場産率を上げるために何が必要と考えるか（3つまで選択可）

行政の関わり	21人
関係者間を コーディネートする役割	19人
物流体制の構築・支援	18人
継続的に管理運営する組織	17人
関係者全体の理解	10人
その他	3人



【その他】

- ・献立の見直しや工夫
- ・栄養教職員の多忙を解消すること。兼務をなくす、忙しい時期に加配するなど何らかの対応がないと現状では講演内容のような協力は不可能。
- ・一年を通して使用することを事前に伝えていただくことで素材食品の確保もでき価格交渉をすることが可能になると思う。しかし、自然が相手ということもあるため柔軟な対応も必要になると思う。

8.感想・ご意見

【栄養教諭・栄養士】

- 実際に新潟市で始めるとなると難しい問題がありそうだが、素晴らしい実践をお聞きすることができ、とても勉強になった。
- 小規模校では地場産物を取り入れると給食費に負担がかかる場合がある。今治市のように公会計になっていると学校の規模による格差なくいろいろな取り組みができるのかもしれないと感じた。新潟県学校給食会や栄養教諭等が協力して地場産物を使用した加工品を開発したら良いのではないかと。
- 新潟市の学校給食の地場産率は食材数ベースと金額ベース。一生懸命やっても数値に反映しないことがある。新潟市の野菜を使った缶詰や冷凍野菜などの加工品を作ってもらえれば、地場産物の使用は有効だと思った。地場産物を使用するとき、個人の農家さんでは現金で支払いをしなければならぬことがあり、戸惑うことがある。支払いも含めて間に立ってくれる方がいるとよい。
- 西坂さん、吉原さんの取り組みは、まさに理想とする形だと思う。西坂さんの農協の反応などは私も経験したことがあり、共感する。ひとりで取り組むには大きすぎる課題と感じ、諦めていたが、吉原さんのような方もいらっしゃるのだと知り一歩踏み出したい気持ちになった。

- 地場産率を上げるには、地場産カレンダーをもとに献立を作成するとよいことを再確認した。また、規格外の農産物でも、給食が求める大きさ（大きいサイズ）のものがあるというお話が印象に残った。
- 学校給食に納めるために生産農家で生産組合を立ち上げてもらって取り組んでいただき、行政・学校・生産者と連携して食育活動も実施していたが、ここ数年、農家の方がご高齢になり、後継者も見つからずに辞退される団体が多数出ている。学校と生産農家が直結して取り組む方法は、情報交換等が充分にとれてベストだとは思いますが、現状は厳しい。地域の農業法人に計画生産してもらい、物流を確保していただくとか、JA から積極的に協力してもらうなどをしていないと難しいと思う。

「当日納品」が原則となっているため、数日前にまとめて納品という形態でないと物流が厳しいというのであれば、ねずみやゴキブリが侵入しないような保管庫や冷蔵庫等の新設も必要だと思う。

過去に、市場に出回らない地元の野菜（ヤーコン・烏屋野湯の空芯菜・とう菜の仲間「よかった菜」・もち麦・プチベール）を使用したくても、八百屋に「市場に出していない」と断られた。そのたびに、地元でしか味わえない、おいしい農作物を子どもに紹介できないのがとても残念だった。

また、標準献立は3か月前に予定を立て、変更のきかない共同購入物資を注文するため、天候の状況で作物の流通時期が1週間ずれただけでも、地場産物を献立に取り入れられないというもどかしさが出てくる。（これは標準献立を実施していなくても起こることですが、数量変更や取り消しがきかない共同物資を使用しているとさらに面倒になってくる。）今後の地場産物の積極的な使用、使用率 UP は、以前の体制（学校と生産者間）ではきっと難しいと思うし、現状の市場からの情報提供だけでは難しいと思う。

- 中央市場と連携し、じゃがいもや玉ねぎなどの契約栽培から地場産物使用率を上げることなどを模索した時期があったが、なかなか定着していない。また一部の業者が学校あてに地場産野菜の納入について案内しているが、新潟市全体で連携されていないと思う。各学校でできる限り地場産物の使用をしているが、なかなか成果がでにくいので、組織の構築が大切だと思う。
- 農作物については、当校に限り地元の農家さんより野菜を納めていただいている。以前より新潟市と中央市場の連携がとれていないように思う。毎月市場の情報提供を頂いても、納入業者の八百屋さんは、その通りではない。学校給食でよく使う野菜を農家の方より供給してもらえるシステムにする必要があると思った。

【給食物資納入業者】

- 当方で納品している施設では、JA さんからも納品されているため、やりようによっては更に地場産率をあげる事は可能ではないかと思った。地場産品で数量が揃う物に関しては、引き続き積極的に納めていきたいと思う。
- 地元で採れる農産物リストを作り旬の物を使ったメニューを取り入れる。また、日持ちする野菜は旬月の前後をまたいで使用する。地場産物は規格の幅を広くし納品をしやすくする。加工食品（野菜の缶詰や冷凍品・切干大根等）作成も研究しコストを抑えながら使用する。
- 弊社では可能な限り新潟市産、新潟県産をテーマに食材の確保を進めているが、価格面での問題やメニュー時期と収穫時期が合わない等ハードルの高いことが多々ある。しかし、SDGs への取り組みや海外の問題を考えると地域の食を地域で消費することの重要性が一段と高まってきていると思う。これからも情報交換などを通して地産地消を進めて地域に貢献させていただきたいと考えている。

【調理委託業者】

- 今後とも可能な限り食育に積極的に係わりたいと思っている。貴重な会議に参加させて頂きありがとうございました。
- 弊社は循環型農業の取り組みを行っている。循環型農業を完結するためにも、本日のお話は大変参考になった。食を介して健康を創るが弊社の理念だが、人を介して食材を創るコーディネーターが地産地消には必要不可欠と感じた。