

地産地消の取り組みからみた 地方農村における学校給食の役割

The role of school foodservices in rural villages from the view of the local production and consumption system

公共システムプログラム
07-02653 伊東拓也 Takuya Ito
指導教員 土肥真人 Adviser Masato Dohi

1. はじめに

1-1 研究の背景と目的

食の安全性問題や国内農業の活性化への有効策として地産地消の実践が広がっている。特に学校給食においては食育や地域活性化のねらいから、各地で地産地消が実践されている。そうした取り組みは地方農村でも見られるが、農業生産額に対する地域内の消費額は僅少であり、地産地消が地域に及ぼす影響の実態は経済面以外の要素にも着目して評価する必要がある。本研究では地方農村の学校給食における地産地消の取り組みを対象に、その特徴と地域への効果を明らかにすることで、学校給食の持つ役割並びに地方農村における地産地消の意義について考察することを目的とする。

1-2 先行研究

学校給食における地産地消の取り組みを対象とした論文には、食育効果についての研究¹、自給率調査や経済的効果の分析から学校給食の役割とあり方について研究したもの²などがある。本研究は地方農村を対象とし、数値的実態に加え関係主体の意識から地域への効果を考察する点で特徴的である。

1-3 研究の構成と方法

2章で学校給食の変遷と本研究の対象地である山形県最上郡真室川町の概要を文献調査より把握する。3,4章では統計資料調査及びヒアリング調査を用い、3章では学校給食における地産地消の取り組みの数値的実態を、4章では関係主体の意識を明らかにする。5章で総合考察、6章で結論とする。

2. 学校給食の概要と本研究の対象地

2-1 学校給食の歴史の変遷

学校給食の発祥は1889年山形県鶴岡町であった。戦時中の中断を経て1947年に学校給食が再開、1954年に学校給食法が制定され現在に至るまでの学校給食の基礎が確立された。近年の動きとしては2005年の食育基本法制定に基づいた各自治体における地産地消に関する計画の策定が挙げられる。

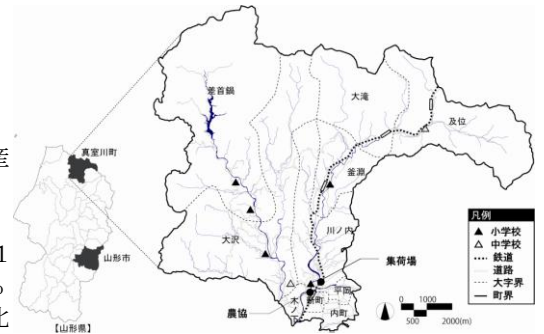
2-2 学校給食と地方農村

アメリカによる援助を受け、パン食を中心に実施された学校給食は日本人の食生活に大きな影響を与えた。その結果現在では洋風の食生活が浸透し、米の消費量の減少及び余剰が生じている。さらに現在の地方農村は輸入農産物との競争や後継者不足、耕作放棄地増加等の問題に直面している。

2-3 対象地の概況 -山形県最上郡真室川町-[図1]

真室川町は山形県の北端に位置し、その多くを森林に囲ま

れた山間地域である。22km²の耕地面積を有し、第一次産業従事者数は792人で全人口9331人の約17%を占める。北部は山地、南部は盆地が広がり、年間を通じて日照時間が短く冬季の積雪量の多い地域である。



【図1】真室川町の位置と小学校

3. 学校給食における地場産食材使用の取り組みの実態

3-1 調査概要

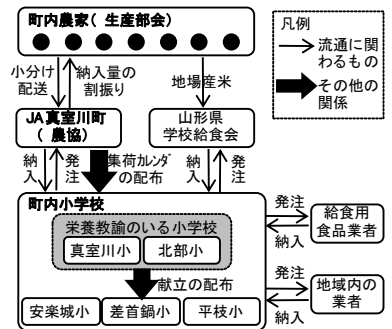
ヒアリング調査の概要は【表1】の通りで、取り組みのシステムは3章、経緯や意識の実態は4章で扱う。

【表1】調査概要

調査日時	2010年11月15-22日	調査方法	ヒアリング調査
調査時間	10分~1時間	導入時	きっかけ意識の変化
調査対象	○農協1件	項目	子どもの反応、問題・課題
	○小学校栄養士6件	現在	メリット・デメリット、モチベーション
	○野菜農家4件	今後	今後の展望

3-2 学校給食の食材調達システム

真室川町の学校給食における食材調達のシステムを【図2】に示す。農家は農協から年度初めに品目ごとの納入担当の依頼を受け、それを踏まえて農協が学校給食で使用可能な品目とその時期を示した「集荷カレンダー」を作成する。集荷カレンダーは各小学校に配布され、栄養教諭が決定した献立に沿って各学校の栄養士が農協や業者に発注を行う。



【図2】食材調達システム

3-3 数値的実態

①学校給食における地場産食材使用量【表2】

集荷カレンダーで使用可能とされる地場産食材は16品目あり、2009年度は枝豆・かぼちゃ・うどを除く13品目が給食に使用された。地場産食材の使用可能時期は限られるため、きゅうり・大豆・ほうれん草など通年で使用される食材ほど地場産使用率が低下する傾向にある。一方たらの芽・うりい等の特産品、なす・トマト等の夏野菜は使用率が高い。通年でみると地場産の食材使用率は高くないものの、真室川町の学校給食では季節に合わせ旬の地場産食材を多く用いている。

②真室川町の農業総生産から見た学校給食への納入

金額でみると、真室川町の農業総生産額4.4億円に対して給食への納入額は約54万円、比率にして約0.1%とかなり小さい割合を占める。食材別の町内総生産量と給食への納入量を見ても同様に【表3】、殆どの品目について給食への納入率

【表2】発注状況から見る学校給食の地場産食材使用量

品目	月別使用量 [kg]												年間使用量 [kg]	うち地場産 [kg]	地場産率
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
きゅうり	33.7	64.7	91.1	91.4	0.0	96.4	67.0	16.9	30.9	77.8	32.2	53.7	655.7	250.0	38%
にら	18.9	21.1	47.8	17.0	13.9	25.0	18.3	9.2	0.0	7.4	10.8	0.0	189.5	117.7	62%
大玉トマト	0.0	0.0	0.0	47.2	0.0	9.1	26.5	0.0	0.0	0.0	22.0	0.0	104.9	80.8	77%
ミニトマト	0.0	0.0	0.0	32.5	0.0	28.9	34.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	95.6	58.7	61%
ピーマン	2.4	4.8	12.9	56.8	0.0	25.3	22.1	16.7	0.0	5.0	12.5	2.7	161.1	81.2	50%
なす	0.0	0.0	0.0	57.6	0.0	61.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	118.8	105.3	89%
ねぎ	33.5	74.1	74.0	75.6	4.8	76.8	145.2	140.2	109.2	106.9	67.0	56.0	963.4	391.8	41%
枝豆	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-
かぼちゃ	0.0	0.0	0.0	58.7	0.0	0.0	51.6	0.0	29.9	0.0	0.0	0.0	140.2	0.0	0%
たらの芽	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	46.3	0.0	48.2	48.2	100%
しいたけ	13.5	10.4	13.2	0.9	0.0	6.2	18.5	23.4	28.3	23.0	15.3	14.1	166.9	139.5	84%
大豆	6.3	11.5	22.3	3.7	0.0	4.4	23.7	4.5	7.1	0.0	8.7	2.4	94.7	34.9	37%
ほうれん草	53.6	26.2	47.9	23.0	0.0	48.3	44.7	78.5	41.7	37.8	48.1	64.6	514.5	142.6	28%
根みつば	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1	4.8	0.0	6.6	12.5	12.1	97%
うりい	17.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	13.1	12.8	0.0	43.2	25.6	59%
うど	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-

集荷カレンダーによる地場産品目の使用可能時期

出典：真室川町全5小学校の2009年度献立表

【表3】農業総生産より見る学校給食への納入

品目	総売上額 (千円)	総生産量 [kg]	給食への納入量 [kg]	給食への納入率
きゅうり	28,149	130,064	282.2	0.2%
にら	208,471	689,778	48.2	0.0%
大玉トマト	6,246	27,609	109.4	0.4%
ミニトマト	4,676	9,030	15.6	0.2%
ピーマン	3,771	13,612	88.9	0.7%
なす	90	375	60.4	16.1%
ねぎ	89,847	414,084	324.3	0.1%
枝豆	7,733	14,855	0.0	0.0%
かぼちゃ	893	6,720	0.0	0.0%
たらの芽	48,398	14,204	48.2	0.3%
しいたけ	6,630	7,323	124.0	1.7%
大豆	11	39	39.0	100.0%
ほうれん草	1,085	2,609	115.2	4.4%
根みつば	6,784	8,868	21.7	0.2%
うりい	16,580	16,651	38.4	0.2%
うど	3,063	5,902	0.0	0.0%

出典：JA真室川2009年度園芸作物等生産販売実績

は1%未満となっている。学校給食への食材納入が同町の農業にとって大きな経済的効果を生むものではないことがわかる。

3-4 取り組みに関連する交流の実態

取り組みを機に生産者と栄養士、児童らの間に交流が増えた。主なものとして①栄養教諭による生産者訪問、②生産者による野菜の紹介、③児童からの手紙などが挙げられ、そのやりとりはランチルームや集荷所への掲示を通じて児童・農家双方に紹介されている。

4. 学校給食における地産地消の取り組みに対する意識

4-1 地産地消の取り組み開始の経緯【表4】

地場産食材の使用を開始した契機は、小学校栄養士による働きかけであった。この栄養士は食生活の改善に強い関心があり、食育基本法の制定や米飯給食の回数増など社会的な関心の高まりの下、農協等関係主体に積極的に働きかけたことが学校給食における地場産食材使用の開始につながった。

【表4】地産地消の取り組み開始の経緯

年	月	行政の動き	地場産食材使用関連	米飯給食関連
2005	6	国が「食育基本法」を制定		
2006	12	県が「夢未来やまがた食育計画」を策定		献立作成委員会で米飯給食増の要望
2007	8		農協に地場産食材納入の依頼	
	9		真室川小で地場産物購入開始	
2008	3	真室川町が「食育推進基本計画」を策定	行動計画に地場産食材使用のための体制作りが明記される	
	4		町内全小学校で農協からの地場産食材購入が可能になる	米飯給食週4回の実施を開始
	9		栄養教諭2人が生産者を訪問	

4-2 取り組みに対する意識【図3】

ヒアリング結果から取り組みに関して言及の多かった項目について整理した結果、大きく三つのテーマが把握された。

1点目は金銭的・物的なメリットについての意識である。農協、農家の間に取り組みを通じた具体的なメリットを期待する意識はなく、それを認識した上で学校用の食材小分けや輸送などのコストを負っている。一方栄養士側からは価格面や新鮮さなど品質面の良さが取り組みの大きなメリットとして挙げられた。栄養士側にコストはないが、価格面に課題を感じているという意見も聞かれた。

2点目は交流から得られるメリットについての意識である。取り組みから派生して行われ始めた交流によるメリットとして栄養士側からは顔が見える安心感や、児童が野菜を身近に感じ興味を持っていることなどが挙げられた。農協・農家には交流からやりがいを感じ、それがメリットとして認識されている。生産者側からは地場産食材の使用を歓迎する意見が聞かれ、取り組みを通じて品質を評価され感謝の声を聞くことが大きなやりがいとなっていることが伺える。

3点目は取り組み展開にあたっての今後の体制作りについての意識である。今後への展望として栄養士からは使用可能な品目を増やすこと、規格外品を安く購入できることが望まれている。農家の中にも品目を増やす意志が見られるが、農協は地域農業の展望が見えないことを背景に品目の増加は難しいと認識しており、農協を中心とした体制での取り組みの展開には限度がある。規格外品の提供については安全性の保証が課題であり、栄養士・農家共に慎重な姿勢を示している。

4-3 本章のまとめ

学校給食を通じて栄養士・児童と交流し食材の評価を受けることは生産者側にとって大きな精神的メリットとなっている。栄養士側は今後に関し体制づくりによってより望ましい取り組みの形を考えているが農協・農家の意識を見る限り難しいと言える。

5. 総合考察

5-1 学校給食が地産地消において持つ役割

学校給食は食習慣への影響力が大きいと同時に教育活動の一環として農家との交流がしやすく、地産地消の取り組みを通じた生産者と栄養士・児童らのコミュニケーションの場として期待されている。

5-2 地産地消の取り組みが地域に与える影響

取り組みにおける生産者側のメリットは交流によるやりがいであるが、その実態とは取り組みを通じて栄養士や子どもに評価され感謝されることで、地域の農業の価値を認められることから生じるものであり、金銭では計れない価値を有している。しかし取り組みを継続する上ではコストやデメリットへの対策を十分に行うことが必要である。

5-3 農協に代わる組織の可能性

地産地消の取り組みの展開には学校給食の性質上、安全性の保証が必須となる。現在は農協がその役割を負っているが、品目増や規格外品の利用など今後の取り組みを考えると、その展開には農協に代わる組織の導入による流通が考えられる。新たな消費形態の可能性についての考察は今後の課題である。

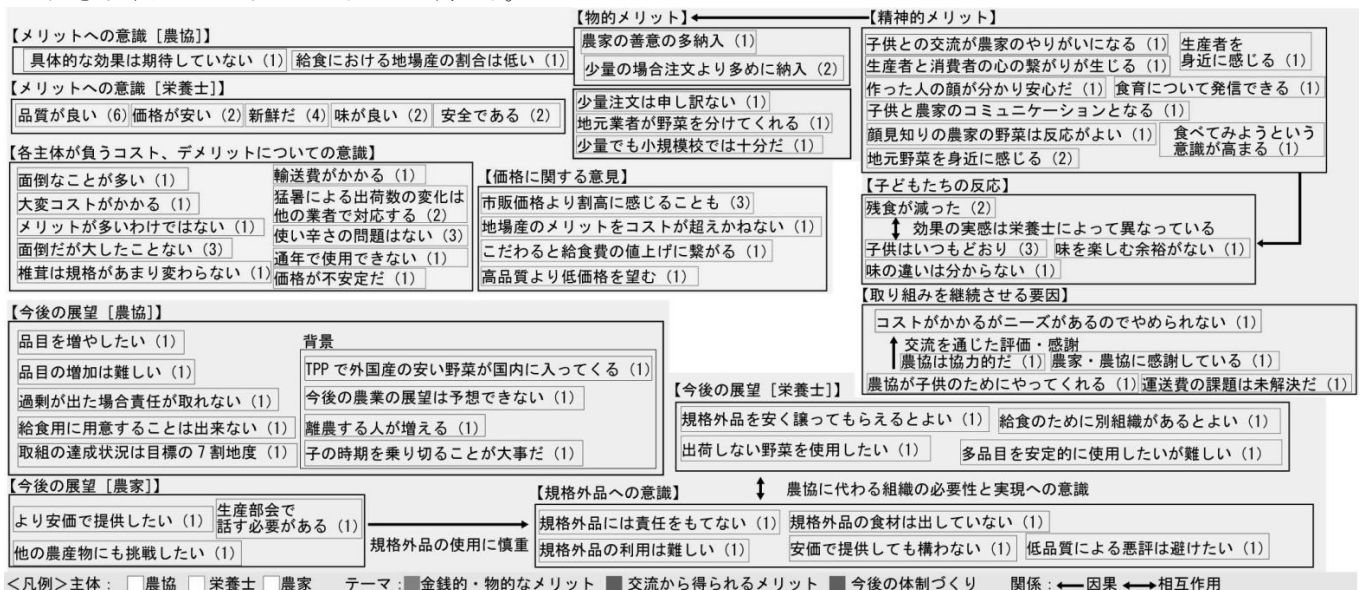
6. 結論

・地方農村の学校給食における地産地消の取り組みについて、数値的実態を把握した。

・学校給食において地場産の食材を使用することの効果及び意義について考察し、展開の可能性を示した。

【脚注】

1 内藤重之・佐藤信編著（2010）「学校給食における地産地消と食育効果」筑波書房
2 佐藤幸也（2009）「食育における学校給食の役割とそのあり方について（上・下）」共済総合研究第54,56号



【図3】学校給食における地産地消の取り組みに対する意識