

食育における学校給食の役割と そのあり方について（上）

－地域の食材を活用した学校給食センターの高度利用に向けて－

宮城学院女子大学 学芸学部 教授 佐藤 幸也

目次

はじめに

1. 全国・東北における学校給食の概要
2. 学校給食の事業概要
3. 食材供給状況

はじめに

本研究の目的は、食育基本法、食育基本計画の策定を踏まえ、乖離が進む食と農の動きに歯止めをかけ、国民の食についての分別を回復させ、あわせて農林水産業の振興や国土の保全に対して国民が何らかの形で自発的に参画できる体制作りを進めるため、実践的柱の一つとなる学校給食のあり方と食育について考察するものである。

ここでは、食育を地域の経済や社会振興のため、いわば地域の持続的発展や循環型社会形成に資するシステムの一つとしてとらえ直し、その可能性を探るための現状分析を行う。

具体的には、全国的な学校給食の概要をまとめた上で、調査対象地から得られた資料を

もとに、第一に学校給食の事業運営全般に関わること、第二に食材供給・調達、メニューメイキング（献立に見られる諸問題）などにはどのような問題があるのかを明らかにする。特に、地産地消推進のための「地場産給食」を実現するという視点から、生産サイドの計画生産・保存・加工などの工夫による安定的供給体制と、それらを地域内でどのように利活用しつつ、地域経済などに資することが可能になるのか、という点を考えてみる。

いわゆる「地産地消」(local production for local consumption) のローカル・フード・システム (Local Food System 以下、LFS)⁽¹⁾ ないしは、いわゆる新CSA (Neo Consumer Supported Agriculture 以下、N-CSA)⁽²⁾ の理念を活かし、地場産学校給食 (farm to

〈はじめに (注)〉

(1) 本研究に関して、佐藤幸也、山田佳奈、三須田明暢による共同発表” Current-State and Problems of Local Food System Building in Tohoku District , Japan :some case of "School Lunch from Local Farm Activity" in Iwate Prefecture” X II World Congress of Rural Sociology 6-11 JULY,GOYANG KOREA 2008 International Rural Sociology Association

(2) 従来のCSAは、Communityであったが、東北地方や日本全体の状況を踏まえConsumerとした。(財)東北事業活性化センター機関誌『IVICT』や佐藤他(財)東北産業活性化センター『「農」を舞台とした東北の活力と創造と』日本地域社会研究所、2005。

school) を核としつつ地域内の食育システム (General Food and Nutrition Education and Center) 構築ができるのか提案するものである。

なお、本研究は、こうした体制作りには J A が果たせる役割とそのあり方をどう構築すればいいのか、ということと、行政や生産者を含む食に関わる人々の連携のあり方、という関心に基づいている⁽³⁾。

さて、これまで、学校給食に関しては多くの研究蓄積がある。本来ならば、それらの成果を踏まえて研究上の到達点と課題を明らかにすべきであろうが、本稿の目的はむしろ現状を明らかにすることなので、必要に応じて言及するにとどめることを断っておきたい。

本研究の主な対象は東北である。東北の基幹産業である農林水産業を消費サイドまで結び付ける政策は、ゼロ・エミッション、内発的発展などをキーワードに、前岩手県知事増田氏などが取り組んできた⁽⁴⁾。特に、岩手県の場合、県農林水産部や J A などが協力しながら「いわて地産地消推進機構」を設立し、注目すべき政策を実施してきた。その中核を担ってきた岩手県の J A グループは、J A いわて中央、J A いわて花巻などが推進エンジンとなって、J A 事業及びその中の教育(生活)文化活動など総合 J A の機能を十全に活用しつつ地域作りや組合員の豊かな暮らし作りに力を注いできた。

それらの成果を踏まえ、地域社会の経済システムを、公共性の観点から J A (共済制度

の多角的利用や組合員・市民の積極的参画と利用を含む) や行政(保健福祉医療を含む)、さらに食品産業、金融機関等の連携によって地産地消体制を一層進展させるための方策を提示することは意義あることと考える。

しかし、学校給食一つとっても、食料の国内市場そのものがすでにグローバリゼーションに包摂されている現状から鑑みて、本研究が提案する内容の実現には困難な作業を伴う。

また、周知のように学校給食は、一種独特な既得権の世界であることから、日本型食生活の推進や、食料自給率の向上と農山漁村の内発的発展、持続的社会的構築、食育の推進による地域社会計画の実践などを配慮しつつ、既存の業者の利権確保や行政上の整合性なども視野に入れながら作業を進めることの困難性はすでに十分すぎるほど理解されていると思われる。

だが、この学校給食にも新たな可能性が開けつつある。それが、食育基本法、食育推進計画、学校の栄養教諭制度、数十年ぶりの学校給食法の改正などである。文科省は、1954年の学校給食法施行以来、初的大幅な法改正に踏み切ることを決めた。その主要目的を「栄養改善」から「食育推進」に転換する方針だと言う。中央教育審議会での議論を踏まえて、食育の「学校ぐるみで取り組み計画を作ったり、地域食材を積極的に使ったりすることを法の中で位置付ける」「近年、政府一体で食育を進めていることを踏まえ、主要目

(3) 拙稿、社団法人 J A 総合研究所『J A 総研レポート』2008年冬号、VOL.8、16-22頁。

(4) この内容は、中学校社会科教科書地理的分野でも取り上げ、日本の教育的課題として重要であること、それを全国の中学生が学ぶ意義を提起してきた。佐藤を含む編集委員会による『中学校社会科 地理的分野』東京書籍、現行版。

的を見直す。栄養バランスのとれた食事や朝食を食べる習慣、郷土食に対する理解の醸成を明確にする。検討にあたった中央教育審議会は19日、地場産物を積極的に活用することを「法的に位置付ける検討が求められる」との報告書をまとめた⁽⁵⁾のである。平成20年3月に出された新学習指導要領においても「食育」が明記され、地域や学校での実践が求められており、今後学校給食を絡めた授業や特別活動、PTA行事などが多くなるだろう。これが農林水産業振興に大きな可能性を持っている。

長く、USAの食料戦略に組み込まれてきた日本の学校給食が、曲がりなりにもその構造からの脱却を図ろうというものである。関連の法整備を含めて、この風をどう活かすか、地域政策としての取り組みが問われることになる。従来の既得権を握ってきた関連団体は、容易ではないかもしれないが、明らかな方向転換を迫られることになる。

これに、いわゆるBSEや中国産農産物といった外国産・輸入農産物への不安、国内食品産業の無軌道ぶりや食品安全行政などへの国民的不安と不信の増大、さらには国内自給体制を支えるはずの生産現場の厳しい現状などが理解されるにつれ、安心・安全な食の体制による地場産・国産学校給食の実現を求める声が強くなっている。その中で、JAに対する消費サイドの期待も高まっているのである。

JAには、こうした声に応える実績とノウ

ハウがある。また、この意味で消費者、市民団体等と連携・協同する新たな可能性も開かれている。協同組合の精神と事業が、地域社会の柱の一つとして理解され、その役割を果たすことが国民的期待となりつつある。農の衰退といったネガティブな情報の濁流を、こうした事業を着実に推進することによってせき止め、新たな流れにJAの持つ相互扶助(共済)、協同性を掲げて誘うことになる。

増田佳昭滋賀県立大学教授がJAの「事業改革」を評し、「JAが市場経済の中で存立する経済組織である限り避けて通れないことであり、それ自体は決して非難されるべき事ではないでしょう。しかし、こうした改革の中で生じたマイナスの側面にも素直に目を向けること、そしてそれを踏まえて、これからの姿を構想し、対応すべき課題を明らかにすることも大事⁽⁶⁾」と指摘している点は、現場で指揮に当たる組合長をはじめとする役員のみならず組合員の正直な感想であろうし、JAグループ全体の直面する重大事である。こうした局面だからこそ、食料生産・供給に責を担いうる生産サイドが、公共的、公益的観点に立って地域全体の食のあり方をプロデュースすることは、共同・協同の精神に基づくJAの存在理由を地域住民に想起させると共に住民各位が自ら参画したいという意欲を喚起することにつながる⁽⁷⁾。

これらの諸課題に応えうる具体策の実践が、組合員にとって広い意味でのセーフティネットにもなる。そして、この協同組合運動

(5) 「日本農業新聞」2007.11.27 (火) 下線は佐藤。

(6) 「日本農業新聞」2008.11.23 (日)。

(7) いわば格差社会論の根幹に横たわる最も深刻な問題が、この「意欲」の喪失である。「農業に展望が持てない」「農村に未来がない」「子ども達に農家を継がせられない」などといった言説は既に久しい。この意欲を喚起するためにもこの点は大切である。

ないしは主体的な事業参画の実践的キーワードの一つが「地産地消」である。生産者・消費者の両面を持つ組合員が、「地産地消」を消費者（川下側）のメンバーシップによる自覚的参画を通じ、本論の内容に即して言うならば、学校給食の仕組みや施設・設備にまつわる問題点を明らかにし、これを地域レベルで課題解決に向かうことはローカルフードシステム（LFS）構築であり、それを核としたコミュニティ・ビジネスの創出を行うことが地域の安定的持続的発展の契機を作り出し、新たな雇用を生み出すからである⁽⁸⁾。

1. 全国・東北における学校給食の概要

1-1 学校給食への関心

はじめに、学校給食への関心の高まりについて触れ、次いで概要を述べる。

学校給食の始まりは、山形県鶴岡市のある学校から始まったと言われている。第二次世界大戦後は、いわゆる「ユニセフ給食」（学校給食法公布は1954年6月）に象徴される欠食児童対策の広がり、また、岩手の子ども達を救いたいという村民の願いが全国に共感を与え草の根的に取り組まれた「すずらん給食」などがあるが、基本的にはアメリカの食料戦略の一角をなしてきた。1947年から全国300万人児童に対し学校給食が始められ、文部省に代わってその物資の安定的集荷・供給を行うため、4月に財団法人日本学校衛生会学校給食事業部が発足し、その後、都道府県学校給食会が設立された。それらが明確な形でアメ

リカ食料戦略の一環に組み込まれていくのは、米国寄付の小麦粉を使った「完全給食」の登場に見ることができる。1954年「学校給食法」公布に伴う「完全給食」実施は、アメリカの余剰農産物の処理とも言える日本型学校給食の性格を決定づけてきた。1954年3月に締結された日米MSA協定（日米相互防衛援助協定）と表裏一体の余剰農産物処理法とも呼ばれる「農産物貿易促進援助法」（PL480）は、外交上極めて高度な政治的判断を含んでいたが、日本農業や食文化、食生活上に歴史的トラウマを刻んできたと言える。

これを第一に押さえておきたい。

一方、近年、食育に関心が高まってきたことにより、これまでの小・中学校中心から、保育所、幼稚園、その他へと給食の役割に注目が集まっている。今日、給食のない幼稚園や保育所への入園希望は激減しており、どのような給食を実施しているのかは幼児教育機関経営の関心事になっている⁽⁹⁾。

給食は、子ども達の年間の食事における比重が1/5～1/6にも当たると言われる。家庭での食事に問題を抱える子ども達にとって（そうでない子ども達との二極化も教育現場では語られる。また、給食費未払い問題などが社会問題化しているのは周知の通り）、食生態学研究者足立己幸の分析を待つまでもなく⁽¹⁰⁾、その教育的効果や人間形成上の重要性は増している。

高齢化の進展もあいまって、今国民全体に蔓延している、例えばコンビニ弁当、インス

(8) LFSを地域で充実させていくことは、産業クラスター形成を農林水産業分野から構築しうる発展性を持つ。後久博『農業ブランドはこうして創る—地域資源活用促進と農業マーケティングのコツ—』ぎょうせい、2007、3-22頁及び99-111頁。また、斎藤修『食料産業クラスターと地域ブランド—食農連携と新しいフードビジネス—』農山漁村文化協会、2007。財団法人東北産業活性化センター編『東北モデル！食品産業の高度化戦略』日本地域社会研究所、2007。

タント食品、ファストフード利用に加え、子どもだけの食事や個食・孤食、さらにかまずに飲み込む「へび食い」、「TV視聴食い」「〇〇ながら食い」などのように、食べ方の作法や基本的技能さえも解体しつつあり、待ったなしの状況になっている。

こうした現状を打開するため取られた方策としては、「朝ご飯条例」を制定した青森県鶴田町があげられる。地域作りにおいて総務大臣賞に輝いた鶴田町が全国に与えた衝撃は大きく、文科省の「早寝、早起き、朝ご飯」キャンペーンのモデル的役割も果たした。

ここまでしなければ、家庭や地域の食を回復できないとの、鶴田町N町長、O教育長の判断は、歴史的意義を持つものとして長く記憶されるかもしれないが、この動きに続いて、岡山県のある小学校では2006年から「朝ご飯給食」が、また香川県から発信する「弁当作り」などの実践は全国的に広がっている⁽¹¹⁾。

こうしたことが、輸入食品に依存しがちな学校給食のあり方を疑問視し、食育基本法及び改正学校給食法によって、地産地消・国産国消による日本型食生活の推進として「地場産学校給食」が注目されているのである⁽¹²⁾。ちなみに家の光協会は、「家の光3誌」(『家の光』『地上』『ちゃぐりん』)でしばしば特集記事を組んだほか、全国研究集会などでも教育

文化活動として提起してきた。

1-2 学校給食の実施状況

今日では全国で毎日およそ1,100万人以上が学校給食を利用しており、平均して年間190日前後実施されている。食品産業としての文脈から見ても、その巨大な市場性は明らかである。食育関連事業や学校給食施設、設備などの更新やメンテナンス、研修会、食品開発など、極めて裾野の広い分野を包摂するのも学校給食の特徴である。

表1-1 公立小学校の学校給食実施状況(学校数)

公立小学校	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
		実施校	%	実施校	%	実施校	%	実施校	%
青森県	396	357	90.2	8	2.0	31	7.8	396	100.0
岩手県	444	427	96.2	9	2.0	8	1.8	444	100.0
宮城県	461	443	96.1	14	3.0	1	0.2	458	99.3
秋田県	293	289	98.6	4	1.4	—	—	293	100.0
山形県	346	333	96.2	7	2.0	6	1.7	346	100.0
福島県	543	531	97.8	—	—	12	2.2	543	100.0
東北	2,483	2,380	95.9	42	1.7	58	2.3	2,480	99.9
全国	22,469	22,069	98.2	106	0.5	225	1.0	22,400	99.7

表1-2 公立中学校の学校給食実施状況(学校数)

公立中学校	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
		実施校	%	実施校	%	実施校	%	実施校	%
青森県	176	141	80.1	6	3.4	29	16.5	176	100.0
岩手県	200	160	80.0	4	2.0	36	18.0	200	100.0
宮城県	226	207	91.6	5	2.2	12	5.3	224	99.1
秋田県	133	130	97.7	—	—	3	2.3	133	100.0
山形県	127	76	59.8	6	4.7	44	34.6	126	99.2
福島県	240	218	90.8	—	—	22	9.2	240	100.0
東北	1,102	932	84.6	21	1.9	146	13.2	1,099	99.7
全国	10,180	8,086	79.4	68	0.7	1,078	10.6	9,232	90.7

*資料：文部科学省「学校給食実施状況等調査」(平成17年度)による。

そして、地元自治体の公共的事業の一つとして行われているにもかかわらず、地元産農産物使用の問題を始め、地元経済に十分な波

<1節(注)>

(9) ただし、この点については、保護者世代の養育アウトソーシング的傾向も見取ることができるので、食育の精神とはかけ離れた世俗的関心事でもある。

(10) 足立己幸・NHK「子どもたちの食卓」プロジェクト『知っていますか 子どもたちの食卓』日本放送出版協会、2000。岩村暢子『変わる家族 変わる食卓 真実に破壊されるマーケティング常識』勁草書房、2003。文科省が唱える「早寝、早起き、朝ご飯」これに朝読書を加えて学力向上を訴える向きもあるが、この政策は青森県鶴田町が先鞭を切った「朝ご飯条例」に見ることができる。拙著『生きる力を育む食と農の教育』(社)家の光協会、2006、181~187頁。

(11) 本稿の場合、学校統廃合による通学の遠距離も影響しているが、日本スポーツ振興センター2000年度調査によると小学生の16%、中学生の20%が朝食抜きであることが明らかになっており、教育上の大きな問題としてとらえられている。2006年6月9日(金)朝日新聞。また「弁当の日」については、その先導者である竹下和男氏がよく知られている。

(12) 前掲『生きる力を育む食と農の教育』家の光協会、2006。

及効果をもたらしていると言いきれない事業として継続してきたのも学校給食の特徴と伝えよう。

1-3 調理方式

現在、我が国で実施されている学校給食を供給する観点から分類すると、単独調理場方式（以後「自校方式」という。）と、共同調理場方式（以後「センター方式」という。）の2つに大別される（表2-1、表2-2）。

表2-1 公立小学校の調理方式別完全給食実施状況

公立小学校	実施数	単独調理場方式	%	共同調理場方式	%
青森県	357	48	13.4	309	86.6
岩手県	427	85	19.9	342	80.1
宮城県	443	137	30.9	306	69.1
秋田県	289	82	28.4	207	71.6
山形県	333	175	52.6	158	47.4
福島県	531	226	42.6	305	57.4
東北	2,380	753	31.6	1,627	68.4
全国	22,069	10,897	49.4	11,172	50.6

表2-2 公立中学校の調理方式別完全給食実施状況

公立中学校	実施数	単独調理場方式	%	共同調理場方式	%
青森県	141	18	12.8	123	87.2
岩手県	160	10	6.3	150	93.7
宮城県	207	38	18.4	169	81.6
秋田県	130	31	23.8	99	76.2
山形県	76	18	23.7	58	76.3
福島県	218	55	25.2	163	74.8
東北	932	170	18.2	762	81.8
全国	8,086	2,806	34.7	5,286	65.3

*資料：文部科学省「学校給食実施状況等調査」（平成17年度）による。

1-3-1 単独調理場方式（自校方式）

自校方式は、最近センター方式に統合される傾向にあるが、児童・生徒数が多い中規模以上の学校によく見られる。ただし、児童・生徒数が比較的少ない郡部でも、市民運動やPTAの強い要望、距離的要因等から自校方式

がある。

地産地消システム対応型の観点からすれば、自校方式は、センター方式に比べて児童・生徒数が少ないので必要な食材の量はそれほど多くなくてよい。それで、地域の生産者・生産団体等から入手することが比較的容易である。

その場合、納入業者が児童・生徒の保護者、親族ということもあり得る。生産者と消費者は、いわゆる顔が見える関係にあることも少なくなく、共通理解が得やすい⁽¹³⁾。

自校方式の場合、それぞれの学校に栄養職員が配置されている場合が多く、教師と栄養職員の連絡が密になるため、朝のうちに児童・生徒の状態を把握し、ある程度柔軟に対応でき、教職員や保護者からの連絡に応じて献立や量を工夫することができる。児童・生徒同士で調整することも容易である。給食時間を利用した栄養職員から児童・生徒への健康・栄養指導が実施しやすく、給食便りも子どもや保護者の顔が見える内容を盛り込める。

教育上の効果として、食育、食農教育が展開しやすい。

J Aや地域にとって連携しやすいのも自校方式である。社会科や家庭科等の授業や児童生徒による委員会活動の連携がやりやすく、日常的に食育に関する講話、指導等を実施しやすい。また、地域の生産者が気軽に学校を訪れ、「外部講師」として農業や食材の話をしやすい点も見逃せない。

さらに小規模校の中には、バイキング給食

(13) 福島県熱塩加納村（現喜多方市）の小学校などが有名である。佐藤は、しばしば調査に訪れたほか、現在喜多方市小学校農業科委員や教科書（副読本）の監修者を務めている。なお、荷見武敬・根岸久子『学校給食を考える』日本経済評論社、1993、参照。

形式、縦割り給食形式（学年が違う児童・生徒がいっしょに食事をする）、ピクニック形式（野外に出て食事をする）等、変化に富んだ給食形態を採用する学校もある。

地産地消、地場産学校給食を実践する上での問題点は、次の通りである。

- (1) 教育委員会や学校長の考え方に影響されやすい。
 - (2) 栄養職員の個人的資質に負う点が多く、地場産に意欲的でなかったり、給食業務全般の知識や技能が低かったり、力量があっても様々な事情で能力を発揮できない場合、またはそうした栄養士が転任した場合、給食の質や内容が一気に崩れることがある。
 - (3) 自治体サイドの厳しい財政状況を反映して、経費削減と合理化の遂行などにより職員への過重な負担が増加している。
 - (4) 給食室の老朽化、衛生基準を満たせない施設設備の更新が進まず、そのためセンター化圧力が高まり、自校式の良さが軽視される。
- などである。

1-3-2 共同調理場方式（センター方式）

センター方式は、財政上の理由による合理化推進で増加したものが多い。東北地域においては、小・中学校のほぼ7割が、センター方式である。都市部の小・中学生の数が多い市町村は、センター方式を採用する傾向にある。

ただし、山形県と福島県の小学校では表2-1、2-2から分かるように自校方式の比率が高い。その理由は次のように考えるこ

とができる。

山形県は教育県としてよく知られている。教育長出身の県知事がいたり、教育改革の流れをいち早く地域版で組み直し「県民参加の教育派遣事業」といった全国的に注目される政策を展開したりするなど、教育に対する県民の関心も極めて高い。三世帯同居率も高いことから、「山びこ学校」で知られるように地域に根ざした教育実践が行われ、学校給食についても単に財政面からのみ考える、という雰囲気は少ない。日本初の学校給食県であり、鶴岡の共立社（生活協同組合）、有機農業先進県、といった生活や農業に関する協同・共同性が強く残っている点も影響を与えていると考えられる。

福島県は、地域の自立性が高く、教育に対する関心が高い。小・中学校における「30人学級」の実現も東北では群を抜いており、生協と生産者が連携する「大豆プロジェクト」のように、地産地消への取り組みも着実に増えていることなどが自校方式を維持する背景になっているようである。

それ以外ではセンター方式が多くなっており、教育関係者や市民団体からは厳しい批判がある。時に政争となり、給食そのものが議会で問題となったり、センター方式導入を見送った例もあるが、近年「統廃合ありき」で議論が進んでいる。

センター方式は大人数を対象とする。そこで、短時間で一括大量調理をするため、規格化されたものや冷凍食品、輸入食材などに依存しやすい傾向があり、教育的配慮に欠ける、という批判などがあるにもかかわらずセンター方式導入が進むのは、調理施設の設備費、

栄養職員・調理師等の人件費に関して合理化を図ることができるからである。もし、財政に余裕があり住民の理解が得られるのならば自校方式を継続したい、と述べる関係者は少なくないが、センター化圧力は強い。

また、批判された要因の一つである給食センターから学校まで配送するのに時間を要する場合だが、最近では、温かいものを温かい状態で、冷たいものを冷たい状態で配膳できるような運搬機器等の技術改良が進んできており、マイナス面の克服に取り組んでいるとはいえ、問題点は少なくない。

地産地消の観点からすれば、センター方式では、管内の小・中学校に同じ献立の給食を提供することになるので、小・中学校向けの食材が多少異なることはあっても、基本的には同じ材料を使用することができる。したがって、地域全体としての地産地消の推進が、やり方次第で促進される可能性を持つ。しかし、実態としては輸入農産物利用促進や合理化ありきで進められてきたことが地場産・国産学校給食実現の大きな障壁として立ちはだかっている。

センター方式の問題点をまとめておくと、次のようなことが一般的にあげられる。

第一に、児童・生徒への教育的配慮と対応面である。センター方式では児童・生徒個々の状況に対応しにくい。特に、近年アレルギー症状を示す児童生徒が増えていることや、家庭に問題を抱えていたり心理的に学校ないしは給食に対する耐性が弱かったりする子どもに対し、担任らと適切かつ柔軟な対応が困難になる。

第二に、食材供給と利用である。短時間で

一括大量調理をするため、規格化されたものや冷凍食品、輸入食材などに依存しやすい。中国産農産物の食品安全管理体制に対する保護者の不安と不満に象徴されるように、こうした事件は過去に何度も繰り返し起きている。食品そのものとその取り扱いへの疑問である。

第三に、献立への不満である。栄養士の力量やパーソナリティーにも関わる問題であるが、脂肪分が多かったり、どこの国の料理か分からないような組み合わせであったり、そもそも料理なのかと疑わざるを得ないような一皿が出てくることもある。大量調理のための食材一括購入方式推進体制がもたらした弊害の中でも大きなものである。

ここでは、大手献立作成会社から提供されるソフトの存在が無視できない。それらは極めて簡便で使い勝手がよい。かなり高価なものだが、年間を通じて栄養成分やカロリー計算が即座にできるばかりではなく、調理方法やデザート、安全管理といったものまで細かな配慮がなされ、それぞれの食材価格の見当も付けやすくなっている。これにさえ従っていれば何かの時に責任を問われるリスクを軽減ないし逃れることができる。たとえ地域の食文化や日本の食べ物でなくとも、全国的に利用され教育委員会が了承したものであれば栄養士にとっては頼りになるアイテムなのである。

栄養士に地産地消推進のための専門性の発揮を望むことは当然と言えるが、当事者からすれば心理的圧力から逃れたいのは理解できないわけではない。

つまり、JAや専門家などが連携して、地

域の農林水産業や食文化、伝統などを反映した献立ソフトを開発し、栄養士や教育委員会・学校と協力体制を組む戦略が欠けていた、とも言えるのである。筆者が先の「JA総研レポート」で提起したのは、こうした問題点が見過ごされてきたからに他ならない。個人の優れた栄養士に依存するのではなく、関係者が連携して事業推進するためのアイテム充実は大事なのである。

第四に、栄養士・調理員の問題である。センター方式導入の主な観点が経費削減、コスト低減にあり、真っ先に削減されるのが人件費である。結果的に正規職員を雇用せず、非常勤職員が多くなる。ここでは、栄養士のマネジメント能力に左右されるが、一般的には正規職員の負担軽減には結びつかない。むしろ労働強化される例が少なくなく、その疲労などが蓄積されることによって、本来の業務である調理技術技能や労働意欲の低下を招きやすい。そこから一層加工食品（主に冷凍食材など）に依存しやすくなる。これは、地産地消を進める上で重要な問題点である⁽¹⁴⁾。

第五に、責任所在の分散化傾向が高まるという批判である。児童生徒をはじめ食事する側の顔が見えないため、ルーティンワークを助長しやすいということである。これは、待遇や労働環境改善、研修の高度化などを総合的に検討し直し、絶えず現場レベルでの創意工夫を喚起しなければ容易に解決しない問題であるし、教育委員会サイドの責任体制が問われる。

第六に、導入が進む民間委託によって質が

低下するという批判である。これは、これまでの調査でも見ることができた点である。もちろん、必ずしもそうとは限らないという意見もある。ここでの問題点は、教育委員会をはじめとする行政側の無責任体制ないしは理解不足によることが大きく、校長の責任も重大である。調理担当者の声が行政に反映しにくい構造がある。民間委託の場合、業者による差もあることから一概にいえないが、当事者同士の意識と内容を検証する仕組みが機能すれば、ある程度解消できる点である。

以上のような批判ないし問題点は全国的に見られる。国会でもしばしば議論となってきた。学校給食の公共性、公益性に関する見解として論争の火だねともなっている。

教育予算の逼迫と児童生徒数減の二重苦に見舞われている東北各地では、保護者や地域の根強い反対運動にもかかわらずセンター化は急速に進んだ。北東北3県のそれは全国平均に比べても突出している。

さらに、昭和40年代から建設が進んだセンターは、建て替え時期を迎えている。その上、設備の更新や基本設計において耐震性などの災害対応、食品安全管理の要請からHACCP対応が求められるなど、新たな食を巡る問題も含めて喫緊の課題に直面している。

1-3-3 委託方式（全面委託、労務委託など）

調理方式の第三の形態が委託方式（全面委託、労務委託など）である。

東北地域では、市町村等の自治体が給食調理施設を保有し、そこで働く栄養職員も公務

(14) 小櫛和子他「富士市学校給食を考える会通信」などでの主張。

員という形態が多い。ただし、市町村が自前で栄養士を雇用していないケースもあり、県からの派遣栄養士に依存する実態も見逃せない。

一方、最近では合理化の方策として、調理業務の一部を民間企業に委託している場合や、さらに調理業務の全部を民間企業に委託している場合も見られるようになってきている。その手法を導入したZ県のある町の試みは全国的な注目を浴びた。

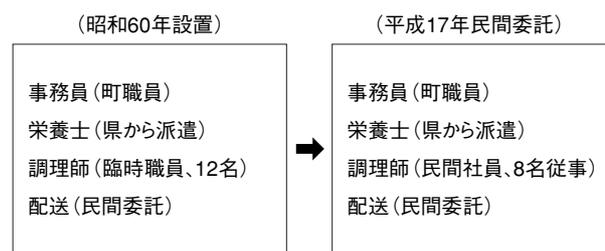
例えば、先例となったある町の事例を参考にしたZ県X町では、町内の小学校（5校）と中学校（3校）の計8校分の給食調理と配達を民間企業が請け負っている。町には昭和60年に給食センターが設置され、当初事務員、栄養職員は町の職員であった。また、配送は当初から地元の民間企業に委託していたが、平成17年度より、調理業務を民間に委託した。17名の職員のうち12名の栄養職員はそのまま民間企業が採用したが、X町の給食センターの調理業務に常勤しているのは8名であり、他の4名は別の勤務地に配転されている。

民間委託したことにより、実質的に調理業務に携わる人数は、12名から8名に減少し財政的負担は減少したように見えるが、その分、労働は強化された。栄養士の負担も増大したと言えよう。数年で転勤がある栄養士にとって、こうした体制はなかなかタイトであると判断できる。少なくとも、役所サイドのしっかりした協力がなければ、生産サイドとの連携や地域の食文化に配慮し、X町らしい学校給食を実現するというのは困難である。一時的に可能であったとしても、職員の転勤を始め、食材供給、調理環境の変化などがあり、

継続するためにはシステムの構築とネットワーク化が望まれるが、現時点ではそこまで至っていない。

委託方式という、民間委託の効率性と学校給食としての公共性が、未だトレードオフの関係をうまく解消できていないことは明らかであろう。

図1 Z県X町給食センター



(X町教育委員会からの聞き取りによる)

その後、管理・監督機能は教育委員会の権限としたまま、実務をほとんど任せる例も出てきている。これは指定管理者制度などによって今後ますます増えると思われる。近年では、センター方式導入に合わせて一部ないしは全面委託が顕著になりつつある。ここでは給食事業者の動きが活発化している。

ただし、JA関係者の参入の動きはほとんど見られない。本来であれば、トレードオフの関係を乗り越える能力を有するJAが積極的になっていないのは、単なる食材納入業者という枠を破りきっていないからではないのだろうか。直売所やA-coop、その他のリテール部門に加工品などを納入するための施設・設備を備えているJAは珍しくない。生産法人や女性部による加工グループなどもその実力を高めている。厚生連系の病院や老健施設などを経営するJAは、事業所給食に関する調理・配送・回収部門等の経路を整備し、全面委託を受ける体制がとれるのではないか。

1-3-4 その他の方式

その他として、弁当持参、業者弁当、学校食堂の利用などのような学校給食代替のケースがある。

東北地域においては、補食給食、ミルク給食を含めて、ほとんどの小・中学校で学校給食が実施されている。弁当持参が行われている学校はごく少数である。財政上の理由から学校給食廃止、という議論もなされている。

一方、保護者の要求を建前に、十分な議論や業者選定も行わず、校長を中心に密室状態で給食業者を指名し、学校給食を始めた学校がある。契約先の調理場は遠距離にある。また、質的に問題がある。提供される給食を食べたくないという関係者の話もある。近くに地産地消の推進や食文化に配慮した優れた学校給食を提供してきたとして定評ある事業所があるにもかかわらず、周辺の学校より月当たり約1,000円高く契約したもので、そのやり方に疑問が噴出した。

この例からは、何が教育的かつ公共的なのかという議論を拾うことができる。とかく噂の多い、学校長、教育委員会、学校給食会、事業委託業者間のはっきりしない、表に出にくいブラックボックス化された関係がこのケースから読み取れる。

1-4 学校給食の戦後史と農村、食料消費の変化

ここで、学校給食の歴史から考えるべき点を押さえておきたい。周知のように、学校給食はMSA協定などとセット化されて考えられてきた。通称「余剰農産物処理協定」に象徴されるアメリカの食料戦略の一環として機能

してきたのである。それらは、「キッチン・カー」に代表されるアメリカ流栄養学の導入とパン食推進に象徴される食の欧米化≒近代化≒豊かさの象徴、として認識させられてきた。

そして、幻想としての「一億総中流」に象徴される大量消費時代への突入が、さらなる食の多様化と外部化を進め、旺盛な需要を満たすための輸入農産物が拡大してきた。

また、消費構造が変化する一方、高度経済成長路線にそった「基本法農政」が展開されてきた。農業分野の土地及び労働生産性の向上が図られてきたとはいえ、依然として零細な小農体制が中心であり、農外収入に依存する層が増えてきた。むしろ、かつて第二種兼業と称された農家が農村社会の主流となり、混住化も進み、農村は大きく様変わりした。篤農的な専業農家が各地域の現場を牽引しているものの、家督が、家産としての農地保持のための農業を強いられてきた人々、猫の目農政に翻弄され意欲を減退させ「自分の代で終わり」と撤退する農家が増えている面も否定しきれない。

さらに、大きく景気に変化するたびに、農村がショックアブソーバー的役割を課せられてきた点も見逃すことはできないであろう。今年に入り「派遣切り」されたり非正規雇用の不安定さにおびえたりする労働者層に対し、企業側や政府が「農村を受け皿に」と喧伝している。が、加藤氏が「非合理的だから農村は改革しろ」と言っていた財界が、今度は（社員の）首を切ったから農村で受け入れなさい」というのはあまりに「ご都合主義」と、批判する事に共感を抱く人は多いであろう⁽¹⁵⁾。

ただし、そうした分厚い層が農村に滞留することで農村社会が維持されている現実も重要である。なぜなら、農民そのものが食料消費者の一角を形成しているからである。彼らがスーパー等で外国産農産物を購入する風景はもはや当たり前になっている。直売所運動が発展してはいるものの、食品産業から見れば生産者≒消費者なのである。農村が食品産業からすれば重要な消費市場として拡大することは、政治的にもアメリカ側の要求と合致することであった。

こうして、食の欧米化と小麦に代表される米国余剰農産物輸入プロセスは生産面の「選択的拡大」や大量生産・販売・消費・廃棄に対応する国内市場を整備しつつ、それらの地ならしの上で牛肉や柑橘類輸入自由化をはじめ、WTO体制下の農産物輸入の自由化（米を除くほとんど）が進められてきた。平均関税が世界で最も低いレベルにあり、あらゆる食材が膨大に流入してくる巨大消費市場と化した日本の姿は、多国籍企業・アグリビジネスによる日本支配であって、日本農業衰退の原因の一つもここにある。

こうした背景の上に展開されてきたのが学校給食であり、主務官庁である旧文部省や旧厚生省の省益と食品産業がヘゲモニーを握り、市町村レベルの学校給食会に連なる関係者が巨大な利権を握ってきたのも学校給食の特徴である。

一例を挙げれば、パンと脱脂粉乳（ミルク）と肉類の三点セットが「完全給食」と称することの不可思議さを想起すればよい。農業、

水産県であるはずの東北を始め、米生産県などでさえも十分な地元産米飯給食が進められてこなかった。旧文部省が目標として掲げた米飯週3回の実現に20年以上も要し、来年度から週4回を目標に掲げたとたん、業界筋などから厳しい非難が寄せられ、文科省もおよび腰となっている。前述した「朝ご飯条例」の制定に取り組んでいたときもこうした動きがあり、高知県のある小学校が自校炊飯を行おうとしたときも同様の問題が起きている。減反政策の本格化と米飯給食の狭間で妥協が図られたパン業者などへの炊飯委託は、こうした利権が日本中網の目のように張り巡らされていることを示すものと言ってよいだろう。

「日本型食生活」につながるような献立が少ないことも、こうした植民地化されているかのような学校給食の背景にあることは、ほぼ常識になっている。

要するに、地元産または国産農産物の導入を阻み、保護者が負担する食材費としての給食費を、輸入農産物を優先する業者とその先の諸外国の企業に上納する仕組みになっている、と言えるのである。

巨大商社、流通業者がドミナントな構造の中で、国内外の生産者は下位に置かれ、収入確保に結びつく価格決定権を、特別な政治的措置や希少性ないしは市場制覇を果たしているなどの一部の例を除いて持っていない。消費者主権という言葉とは裏腹に、フードシステムの観点からすれば、川上も川下も巨大流通資本に支配されていると言っても過言で

(15) 加藤紘一、朝日新聞、2009年1月30日（金）。同じく、前外務副大臣を務めた小野寺五典氏（宮城）が2月3日の衆議院予算委員会で同様の批判をしたのは注目される。朝日新聞、2009年2月3日。

はない。

文科省は、食育基本計画推進や学校給食法の改正に合わせ、地場産農産物利用割合を30%にする目標を立てているが、食材数ベースの抽出調査の結果は23%にとどまっている。その調査にしても、実はある特定の時期の推進キャンペーンに触れた中での調査結果であり、実態を表しているとは言い難い。

そうした批判を持ちながらも、国産（地場産）学校給食推進をJAグループは主張している⁽¹⁶⁾。

JAグループや市民団体、生産者が手を組んで農村活性化に成果を上げた例として、福井県池田町がある。当町で学校給食の飯米を同町産米に全量切り替えたところ、町内での消費、販売額が1.7倍になった他、その評判を聞いて近隣からJAや農産物直売所に消費者が訪れるようになり、農業生産が活発化したことによって新規就農者や転住者が増えたという⁽¹⁷⁾。

したがって、こうした主張は十分根拠があり、中山間地などにとり、重要な産業政策であると共に地域活性化策なのである。

しかし、こうした例は依然レアケースであるように、全国的には地方自治体が本気で取り組む様子はほとんど見られない。静岡県沼津市が来年度から完全米飯給食に移行するという、ある面では当たり前の事業が全国ニュースとして驚きを持って見られるぐらい根が深い。

それでも、重ねて申し述べておくが、岩手

県釜石市のある水産会社が学校給食向け食材加工によって新たな市場を開拓したように、これらの例からは、学校給食には生産サイドへの刺激を始め、種々の可能性があることが理解できる。

表3-1 米飯給食の実施状況（平成17年度）

単位：回、人、ト、%

県名	週当たり米飯給食実施回数	児童生徒数	供給数量 (玄米ベース)	自県産比率
青森県	2.9	128,279	1,174	100
岩手県	3.3	120,774	1,198	100
宮城県	3.3	199,971	2,386	100
秋田県	3.1	92,507	1,199	100
山形県	3.5	105,118	1,120	100
福島県	2.9	193,284	2,102	100
東北	平均 3.2	839,933	9,179	100
全国	平均 2.9	10,430,295	93,757	93.3

* 資料：「学校給食実施状況等調査」（文部科学省）及び「米飯学校給食に係る状況調査」（農林水産省）による。

2. 学校給食の事業概要

2-1 自治体業務としての学校給食事業

先に述べたように、学校給食事業は市町村が管轄する公的事業の一つである。したがって、その事業運営は、公共性と公開性が求められ、予算も議会での審議・承認を必要とする。具体的には、供給体制や衛生管理、事故等に対する対応が行政には求められており、教育委員会を中心に、表4からも分かるように、保健衛生（残渣・ゴミ処理含む）、農林水産部等が連携して円滑な遂行に努めなければならない事業である。

図2に示した学校給食事業衛生管理の仕組みからも、大切な公共事業であることが理解できる。

ここでは、保健所の指導と教育委員会が

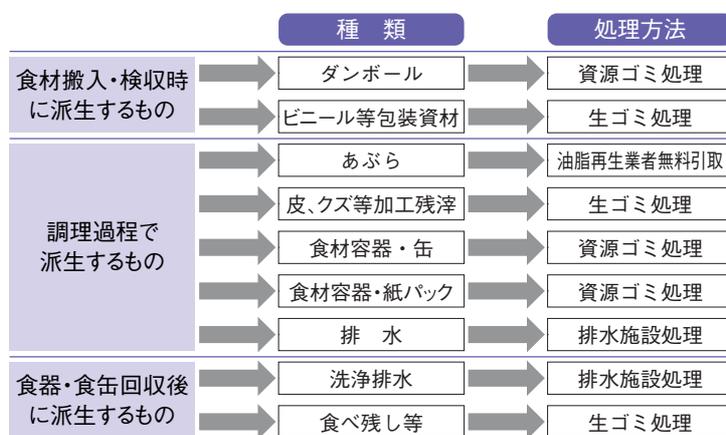
(16) 日本農業新聞、2009年1月24日（土）。全国農業協同組合中央会・JA地産地消全国協議会『学校給食への地場農産物供給の手引き』2008。

(17) 日本農業新聞、2007年4月30日（月）。

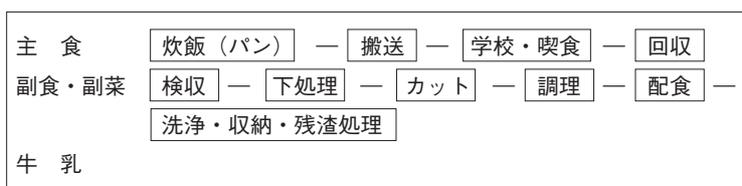
表4 ある市の学校給食事業予算構成

科目	予算額
報酬	36,000
給料	9,747,400
職員手当	4,270,184
共済費	2,590,499
旅費	35,500
需要費	113,303,643
役務費	1,039,222
委託費	85,167,801
使用料及び賃貸料	1,450,844
備品	7,124,000
負担金補助及び交付金	6,000
還付金利子及び割引料	31,000
公課費	0
歳出合計	224,802,093

図2 ゴミ処理対応



「ゴミ」は市の契約業者が毎日回収。また、連絡すれば、いつでも対応。



「学校給食衛生管理の基準」に準拠して統括する。そこから調理を行う調理場（自校方式の場合は学校）の管理責任者（通常は所長または学校長）が栄養士や学校医と連携して管理する。学校では保健主任または学校給食主任（教諭）—栄養士のラインに補佐的に養護教諭が担当する場合が多い。

また、一日の調理に関する食材納入と工程は、おおむね上記のような流れである。

これに、栄養士・調理員の業務には、食べ残しやゴミ処理、清掃、消毒、片付け、記帳～報告文書作成などがある。この記帳段階及びその中途では、納入業者への支払いなどの会計処理や次期発注打ち合わせとそれに伴う献立作成ないしは修正、各学校から来る要望や苦情の処理、アレルギー対応などの準備と保健所等への連絡や指導助言の依頼などがある。また、通常業務として、職員会議への提案と資料作成、食育の実施、学校給食便りの作成、児童・生徒会委員会用の教材作成や保護者向けの食育通信、生産者への細かな情報提供等々、栄養士・栄養教諭の一日の業務は実に多忙である。

しかも、工程中に衛生管理のためのチェック項目は100以上に及ぶことやサンプルの保管に伴う施設・設備の点検管理、調理担当者の健康チェック、納入業者の衛生管理などにまで配慮しなければならない。

従って、現在の制度上に見る栄養士の定員が適正かどうかまず問われ

なければならないことであるが、日本教職員組合での議論や現場からの切実な要求が繰り返し出されているにもかかわらず、栄養教諭制度を創設し、国がある程度の財源確保をしたにとどまっている。

その上、市町村段階で学校栄養士を雇用しておらず、すべての調理場に栄養士を配置していない場合があるなどは珍しいことではなく、一人の栄養士が2～3校または調理場の

管理責任を兼務する、ということもある。法的、制度的不備と言えるが、教育長や市町村長の考え方次第という面があることも無視できない。

次表の栄養教諭配置状況からも分かるように、食育基本法や栄養教諭制度という華々しいアドバルーンをあげたものの、現場の寒々しい状況に改善の方向は見えない。関係者の間では、「あの町は理解がある」という所への転任希望が多い。が、そうでないところは「早く転出したい」といった具合で、当然のことながら相対的な労働意欲は減退する。

制度の充実と財源確保、人事は重要な問題である。現場の多忙、諸問題解決は先送りされたままであるが、そのことも合わせて、本事業が「公共性」と事業としての理解と協力

による妥当性を内実として確保することが、関係者やそれを利用する側、特に保護者の要求に応えることと理解できよう。

なお、全国の栄養教諭と学校栄養職員を合わせると約12,000人なので、栄養教諭配置状況は表5-1、5-2から分かるように、約1/6程度に過ぎない。

J Aグループは事業内容を勘案し、これらの問題をサポートし、事業として適切に運営する実力を備えている。万が一の対応や保障関係も共済という安心組織があることの優位性をもっと発揮してもよいと考えるが、いかがだろうか。

2-2 年間事業運営の実際

ここで、年間を通じた事業としてどのような内容になっているのかを見てみよう。

A市の事業内容を見てみると、平成15年度の歳出予算（一般会計-教育費-学校給食費（単位円））の合計は、約2億2,600万円であった。ただし、これは人件費を含んだ総額なので、学校給食事業費は、約2億1,000万円である。ここには、調理業務、(株)T社4,700万円、配送業務S運送約2,300万円のような委託料、それ以外にも炊飯・輸送、麦等混入委託料（以上、学校給食会統一単価）、施設管理維持費、衛生管理費などが含まれている。

これ以外に、年間燃料費として、(1) LPガス (2) A重油の合計が約420万円。光熱水費として、(3) 電気料 (4) 水道料の合計約430万円、総計約850万円がかかっている。

また、調理や食後に出る食品残渣は、細くなるが、年間205日（下調理過程含む）で23,373kgと比較的少量であるが、終末処理ま

表5-1 栄養教諭配置状況

（文部科学省資料による平成19・20年4月現在の配置人数）

県名	19年度	20年度
青森県	6	6
岩手県	17	32
宮城県	10	25
秋田県	4	8
山形県	5	12
福島県	12	20
全国	974	1938

* 資料：平成19年度末時点では、宮城12、全国1026。

表5-2 小・中学校の学校栄養職員配置状況

県名	小・中学校			
	小学校	中学校	共同調理場	計
青森県	22	4	70	96
岩手県	58	6	91	155
宮城県	117	34	102	253
秋田県	33	18	83	134
山形県	47	6	33	86
福島県	85	22	106	213
全国	5,593	1,308	3,846	10,747

* 資料：文部科学省「平成17年度学校給食実施状況等調査」による。

で含めた「生ゴミ処理」のコストは、1日平均排出量 残滓85kg、残菜114kg、合計199kg（資源ゴミ32kg）、年間排出量（1日平均排出量×年間稼働日数）199kg×205日=40,795kgである。これは、A市全体の「燃えるゴミ（生ゴミ含む）」の年間焼却量6,619tの約0.6%にあたる。A市のゴミ焼却施設の年間コストは、①年間焼却・運営費9,700万円、②焼却灰終末処理費（運搬費込）1,000万円であるから、給食センターの生ゴミ年間処理費用は、③年間焼却・運営費9,700万円×0.6%=582,000円、④焼却灰終末処理費（運搬費込）1,000万円×0.6%=60,000円となるので、642,000円（推計）となる⁽¹⁸⁾。

学校給食事業費は、教育委員会以外の部局がからむ横断的事業としての支出を伴う事業であることがここから理解される。

一方、給食事業の原資には、歳出予算とは別に保護者などから徴収された「給食費」が当てられる。この給食費は、一人平均一食あたり約250円×190日（年間、中学生・職員は数十円高に設定。）、総額4万円半ばから5万円くらいである。そして、大事なことは、この給食費のほとんどが食材費に当てられるという点である。参考のため、日本人一人当たりの平均的な年間外食費用は、総務省の「家計調査」によれば、このところ約5万円である。また、JAをはじめ、複数のスポンサーによる食材提供や援助も、数値化されることは少ないが相当の額になる。特に、「学校給食週間」とか「食育月間」といったイベント

用に供される食材や栄養士・補助員の派遣など、全国で展開されるこの種の事業に投入される物財費や人件費は、表面的にはほとんどがボランティア化（≒無償制）したものである。

これらを社会的コストとして試算し直せば、学校給食の別の面が見えてくるだろう。栄養士の全国的な研修などの経費やそれを支援するスポンサーなどの負担を考えることも必要な時期にきていると思われる。

以下、給食費で購入される食材の内容に絞って分析していく。

3. 食材供給状況

3-1 食材調達における制度上のしほり

普段眼にすることは少ないが、学校給食の調理は栄養素とカロリー中心主義であるとともに、学校給食会が中心となって大量の食材を一括購入する仕組みが強固に組みこまれている。これに批判的な関係者は少なくないが、よほど意識が高くかつ食材や調理法に関する知識が豊富で、さらに諸機関や食材納入関係者に対して柔軟な指導力を発揮することができる人材でなければ、地域の特長を活かした献立作りは困難であろう。

実際のところ、文部科学省・全国栄養士会—都道府県教育委員会・栄養士会—教育事務所—市町村教育委員会の指揮系統と、これに絶大な影響力を巧みに行使する食品産業界や厚生労働省を頂点とする栄養・保健行政のしほりがある。その体制のもとで、調理場の業

<2節（注）>

(18) A市の事業内容は一般的なものである。本事業は、学校給食法やそれに付帯する種々の条例や内規等によって大枠が決まっており、全国的にも似たような内容となっている。それ以上のことは、各自治体や学校等の裁量で様々な工夫ができるが、議会等の承認を必要とすることから、横並び行政化しているのは他の事業と同様と言えよう。

表6 A市平成15年度 食材費の内訳

カテゴリー	納入金額 (円)	対全体構成比 (%)
米・パン	14,613,889	13.87
発芽玄米	450,000	0.43
麺類	132,802	0.13
青果・野菜等	11,602,289	11.01
キノコ類	737,000	0.70
水産物等	3,258,534	3.09
食肉類	9,077,445	8.61
たまご	165,255	0.16
冷凍・加工食品等	39,461,188	37.45
デザート類	1,386,663	1.32
豆腐	555,385	0.53
味噌・醤油	1,141,540	1.08
塩	13,128	0.01
酢	24,000	0.02
その他調味料等	1,325,037	1.26
牛乳	16,414,798	15.58
消費税	5,016,529	4.76
合計	105,375,482	100.00

*1 電算処理された資料がないため、納入伝票により作成。紛失した伝票については当日の献立を参考に、一人当たりの食材使用量などを勘案して推計している。

*2 牛乳は「完全給食」として、また先に述べたように、学校給食会などによる指定品目、脱脂粉乳、小麦及び小麦製品、米及び米加工食品、牛肉及び牛肉製品の4品目と文部（科学）大臣が認可する承認物資、油脂類（ショートニング、大豆サラダ油）、缶詰類、調味品類などが含まれている。

養士は現場責任者であり、給食全般に関する労務管理や出納の調整も求められている。そのため、上から来るマニュアルに従った方が、いざという時に責任回避できる。上司に当たる管理職が護ってくれればと限らず、調理現場の人間関係もストレス要因になることが少なくないので、「地産地消」推進どころではない、というのが本音であろう。孤立感を持つ栄養士ほど、たとえ地場産学校給食に関心があってもあきらめている、というケースもある。

3-2 食材と調理の構成比及び調達状況

上記の事情を踏まえて、以下の表を参考にしてもらいたい。

それぞれの食材について述べることは可能だが、ここではこうした構成比を導き出すことができるということと、基本的に地元産で賄える食材がかなりあるだろう、という点を取りあえず指摘しておく。なお、旧学校給食法やそれにかかわる慣行ないし内部で規定化されているような扱いを受けているのが、小麦や牛肉、油脂類、調味料などである。いわゆる文部（科学）大臣指定ないし承認食材として使用されてきたものである。

これに関連して、外国産（主にアメリカ産）農産物を全国的に使用する体制を整備し、特別な利権構造を作り上げた問題点を雨宮正子が指摘

している。雨宮氏の調査によれば、T県の場合、食品産業大手110社が623品目もあついていること、その多くが冷凍加工食品であること、地元産や国産の使用が著しく制限されていること等が分析され、そこに君臨する学校給食会の問題性が鋭く追求されている⁽¹⁹⁾。

こうした中、地元産食材利用に絞って検討してみる。

<3節（注）>

(19) 雨宮正子他編著『学校給食を考える』青木書店、1997、271～273頁。

表7-1 D学校給食センター 地場産青果物・菌類の調達状況（平成17年度）

品名	D産		D県産		D県外産		合計
	金額(円)	比率	金額(円)	比率	金額(円)	比率	
人参	248,360	14.4%	46,200	2.7%	1,426,670	82.9%	1,721,230
玉ねぎ	105,450	10.0%	0	0.0%	947,295	90.0%	1,052,745
根深ねぎ	270,650	27.2%	107,220	10.8%	615,960	62.0%	993,830
メークイン	329,200	35.4%	0	0.0%	601,430	64.6%	930,630
キャベツ	253,180	29.4%	158,650	18.4%	449,000	52.2%	860,830
本ンメジ	0	0.0%	0	0.0%	820,110	100.0%	820,110
きゅうり	32,210	4.0%	189,090	23.2%	593,880	72.9%	815,180
ピーマン	154,900	19.0%	143,540	17.6%	516,179	63.4%	814,619
干しいたけ	802,540	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	802,540
ほうれんそう	517,250	69.0%	26,400	3.5%	205,550	27.4%	749,200
千切りごぼう	672,299	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	672,299
えのき	0	0.0%	332,250	70.1%	141,500	29.9%	473,750
大根	159,280	37.1%	31,140	7.2%	239,330	55.7%	429,750
チンゲン菜	0	0.0%	149,200	43.2%	151,350	43.8%	345,550
白菜	115,470	34.5%	7,640	2.3%	211,920	63.3%	335,030
なめこ	0	0.0%	205,700	75.7%	66,000	24.3%	271,700
もやし	0	0.0%	263,465	98.6%	3,800	1.4%	267,265
切干大根	0	0.0%	0	0.0%	168,000	100.0%	168,000
ごぼう	32,150	19.3%	12,700	7.6%	121,550	73.0%	166,400
麦	0	0.0%	0	0.0%	135,890	100.0%	135,890
パセリ	10,000	8.9%	0	0.0%	102,600	91.1%	112,600
ナス	12,000	18.0%	54,500	82.0%	0	0.0%	66,500
とうもろこし	65,364	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	65,364
セロリ	0	0.0%	0	0.0%	44,300	100.0%	44,300
ふき水煮	0	0.0%	35,511	100.0%	0	0.0%	35,511
わらび水煮	0	0.0%	0	0.0%	30,606	100.0%	30,606
ヤーコン	15,120	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	15,120
かぼちゃ	15,000	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	15,000
さやいんげん	7,000	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	7,000
しいたけ	6,400	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	6,400
絹さや	4,000	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	4,000
小松菜	3,600	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	3,600
トマト	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0

* 太字は使用頻度の高い食材

G県（H農林事務所による調査）でもこうした調査を始めている。一例をあげれば次のようになる。

表8 学校給食における野菜の地場産品割合（%）

産地	T小		Y中	
	重量換算	金額換算	重量換算	金額換算
地場産	18.4	20.3	24.6	22.1
県内産	7.9	7	6.1	5.7
国産	73.6	72.1	68.6	70.9
輸出品	0.1	0.6	0.7	1.3

地場産品は、I市、J市、K町産

表7-2 E学校給食センター 地場産青果物・菌類の調達状況（平成17年度）

品名	E産		F県産		F県外産		合計
	金額(円)	比率	金額(円)	比率	金額(円)	比率	
人参	14,855	5.4%	45,530	16.6%	213,825	78.0%	274,210
玉ねぎ	49,950	18.8%	2,475	0.9%	212,930	80.2%	265,355
メークイン	74,000	31.3%	54,375	23.0%	107,715	45.6%	236,090
キャベツ	12,410	6.2%	61,225	30.3%	128,126	63.5%	201,761
ねぎ	46,160	27.9%	2,400	1.5%	116,800	70.6%	165,360
ピーマン(4色合計)	30,350	7.7%	35,684	9.1%	327,489	83.2%	393,523
えのき	0	0.0%	49,880	42.0%	68,757	58.0%	118,637
もやし	0	0.0%	88,610	93.5%	6,205	6.5%	94,815
大根	36,610	38.9%	8,451	9.0%	49,090	52.1%	94,151
干しいたけ	91,380	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	91,380
白菜	28,704	34.8%	18,991	23.0%	34,760	42.2%	82,455
ほうれん草	66,300	83.1%	11,512	14.4%	2,000	2.5%	79,812
しめじ	0	0.0%	0	0.0%	65,075	100.0%	65,075
アスパラ	0	0.0%	0	0.0%	49,596	100.0%	49,596
エリンギ	0	0.0%	0	0.0%	47,680	100.0%	47,680
キウイ	0	0.0%	0	0.0%	47,280	100.0%	47,280
グレープフルーツ	0	0.0%	0	0.0%	44,605	100.0%	44,605
チンゲン菜	0	0.0%	0	0.0%	42,264	100.0%	42,264
梨	0	0.0%	0	0.0%	40,415	100.0%	40,415
スイカ	0	0.0%	16,180	42.1%	22,250	57.9%	38,430
オレンジ	0	0.0%	0	0.0%	35,500	100.0%	35,500
千切りごぼう	33,264	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	33,264
ミニトマト	0	0.0%	18,300	55.5%	14,675	44.5%	32,975
小松菜	0	0.0%	23,320	91.8%	2,080	8.2%	25,400
きゅうり	0	0.0%	0	0.0%	23,100	100.0%	23,100
さつまいも	0	0.0%	0	0.0%	21,530	100.0%	21,530
なす	17,850	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	17,850
かぶ	0	0.0%	2,380	15.4%	13,092	84.6%	15,472
バナナ	0	0.0%	0	0.0%	14,030	100.0%	14,030
かぼちゃ	3,300	26.9%	0	0.0%	8,970	73.1%	12,270
しょうが	0	0.0%	0	0.0%	12,200	100.0%	12,200
にんにく	2,400	20.7%	0	0.0%	8,725	75.3%	11,585
りんご	11,480	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	11,480
にら	0	0.0%	0	0.0%	10,140	100.0%	10,140
パセリ	700	7.5%	0	0.0%	8,650	92.5%	9,350
柿	0	0.0%	0	0.0%	9,095	100.0%	9,095
大豆もやし	0	0.0%	7,100	100.0%	0	0.0%	7,100
ズッキーニ	0	0.0%	0	0.0%	6,415	100.0%	6,415
ヤーコン	5,500	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	5,500
万能ねぎ	0	0.0%	0	0.0%	4,940	100.0%	4,940
みつば	0	0.0%	0	0.0%	4,200	100.0%	4,200
オクラ	0	0.0%	0	0.0%	3,240	100.0%	3,240
トマト	1,500	60.5%	0	0.0%	980	39.5%	2,480
夕顔	0	0.0%	2,400	100.0%	0	0.0%	2,400
セロリー	0	0.0%	0	0.0%	2,100	100.0%	2,100
ゴーヤ	0	0.0%	0	0.0%	1,697	100.0%	1,697

* 太字は使用頻度の高い食材

3-3 献立に見る食材利用の問題～生産サイドと調理サイドの分離

例えば、L市では環境をキーワードに「地産地消推進」と連動して平成15年度から「地産地消給食の推進」を重点と位置づけてきた。季節や行事に合わせて郷土色豊かな学校給食を心がけていたのだが、通常の食材調達と献立は次の通りであった。

ある日の献立は、(主食) 給食用基本パン、(汁物) 夏野菜シチュー、卵のウィンナー巻き、(副菜) フルーツポンチ、給食用普通牛乳であった。

約2,500食分の食材の内訳を見ると、国産のものは玉ねぎ、人参、パセリ、若鶏腿皮無スライス、牛乳(調整乳)だけであった。県産使用率は金額ベースで9.1%になっているが、L市産は0%であった。L市の献立で普通に見られるものである。

夏野菜シチューで使われた食材は輸入、加工品と思われるものが多い。これらの食材が地元にないわけではない。また、代替できる食材もある。あえて、他から購入する必然性はないにもかかわらず、こうした食材購入が行われている。

その原因は、学校給食会からの食材調達を前提として献立を構成していることが大きい。ちなみに、同献立で中学では卵のウィンナー巻きの代わりに県内産ハムステーキを使用しているが、こちらの県産使用率は重量ベースで24%、金額ベースでは49.2%にもなる。

平成15年4月14日から5月13日、6月23日から7月21日、8月25日から9月24日の小学校で使用された食材についても見てみる(ランダムに抽出)。米、パン、牛乳を除いて、

献立と食材納入伝票をもとに集計すると、L市産255,000g(1.2%)、県内産3,046,000g(14.3%)、県外産17,945,062g(84.5%)となる。

主食も入れて、金額ベースで集計した場合、L市産101,150円(0.7%)、県内産419,345円(17.8%)、県外産11,073,948円(81.5%)であった。

年間を通じた利用割合は、人参、キャベツなどの野菜、椎茸などのキノコ類、蕨などの山菜、36品目を集計すると、金額ベースで計11,948,209円、L市産使用は2,303,949円で約19.3%、県産使用は2,530,755円で約21.2%、残りが県外産となった。伝票等の確認が困難なものもあったが、関係者の協力により相当程度正確な調査が出来た。一覧表は、スペースの関係で割愛するが、これらは地元産利用率の高いものを中心に集計したものである。そうでないものを集計すれば、ランダム抽出の例ようになる。

そこで、改めてL市産業部農業振興課「市場取扱動向(平成15年度)」資料「L産青果市場取引状況」及び給食センター「平成15年度生産地別青果物・菌類購入一覧」から野菜など生産、販売状況を調べてみると、平成15年度のL青果市場における市内品取扱数量は、4月は野菜が少なめだが、それ以外の時期は学校給食で必要とされている食材需要を満たす条件が整っていた。JAや生産者、また地方公設市場の関係者などに対する調査からも、地元食材があることは確認できた。献立とのすりあわせにおいても、年間を通してある程度の必要数をそろえることが可能で、価格的にも調整可能である、ということだった。地方市場関係者も、もし学校・教育委員

表9 当日の食材購入状況

小学校用食材

メニュー	材料	数量	net				支払			産地
			net	単位	重量	単位	単位	単価(円)	金額(円)	
夏野菜シチュー	アスパラ冷凍カット	16	1,000	g	16,000	g	Kg	199.5	3,192	〇〇県
	玉ねぎ 生	67	1,000	g	67,000	g	Kg	178	11,926	
	冷南瓜ダイス 2cmカット	32	1,000	g	32,000	g	Kg	504	16,128	
	ホールコーン缶	9	1,800	g	16,200	g	缶	378	3,402	
	にんじん 生	17	1,000	g	17,000	g	Kg	250	4,250	
	パセリ 葉	2	1,000	g	2,000	g	Kg	2,500	5,000	
	コンデンスコーン	40	1,000	g	40,000	g	Kg	435.7	17,428	
	若鶏もも皮無スライス	16	1,000	g	16,000	g	Kg	1,365	21,840	
	牛乳(調理用)	24	1,032	g	24,768	g	リットル	187	4,488	
	キリクリームチーズ	8	1,000	g	8,000	g	Kg	1,449	11,592	
	チキンブイヨン 乾	2	1,000	g	2,000	g	Kg	1,155	2,310	
	クリームポタージュ	9	1,000	g	9,000	g	Kg	771.75	6,946	
	サラダ油	2	1,000	g	2,000	g	Kg	179	358	
	食塩	50	1	g	50	g	g	0.06892	3	
白こしょう	27	1	g	27	g	g	1.85	50		
卵のウィンナー巻	ウィンナー味巻50	1,580	50	g	79,000	g	個	58.8	92,904	
フルーツポンチ	ミックスドフルーツ	50	1,750	g	87,500	g	缶	1,302	65,100	
	ブロックゼリークール	40	1,000	g	40,000	g	Kg	525	21,000	
合計					458,545	g			287,917	
〇〇産計					0	g			0	
〇〇産使用率					0.0				0.0	
〇〇県産					40,768	g			26,328	
〇〇県産使用率					8.9				9.1	

牛乳1リットルあたりのグラム数は牛乳の標準比重1.032で換算。

中学校用食材

メニュー	材料	数量	net				支払			産地
			net	単位	重量	単位	単位	単価(円)	金額(円)	
夏野菜シチュー	アスパラ冷凍カット	11	1,000	g	11,000	g	Kg	199.5	2,195	〇〇県
	玉ねぎ 生	45	1,000	g	45,000	g	Kg	178	8,010	
	冷南瓜ダイス 2cmカット	21	1,000	g	21,000	g	Kg	504	10,584	
	ホールコーン缶	6	1,800	g	10,800	g	缶	378	2,268	
	にんじん 生	11	1,000	g	11,000	g	Kg	250	2,750	
	パセリ 葉	1	1,000	g	1,000	g	Kg	2,500	2,500	
	コンデンスコーン	27	1,000	g	27,000	g	Kg	435.7	11,764	
	若鶏もも皮無スライス	11	1,000	g	11,000	g	Kg	1,365	15,015	
	牛乳(調理用)	16	1,032	g	16,512	g	リットル	187	2,992	
	キリクリームチーズ	5	1,000	g	5,000	g	Kg	1,449	7,245	
	チキンブイヨン 乾	1	1,000	g	1,000	g	Kg	1,155	1,155	
	クリームポタージュ	6	1,000	g	6,000	g	Kg	771.75	4,631	
	サラダ油	2	1,000	g	2,000	g	Kg	179	358	
	食塩	60	1	g	60	g	g	0.06892	4	
白こしょう	18	1	g	18	g	g	1.85	33		
ハムステーキ	ハムステーキ(50g)	893	50	g	44,650	g	枚	102	91,086	〇〇県
フルーツポンチ	ミックスドフルーツ	34	1,750	g	59,500	g	缶	1,302	44,268	
	ブロックゼリークール	28	1,000	g	28,000	g	Kg	525	14,700	
合計					300,540	g			221,558	
〇〇産計					0				0	
〇〇産使用率					0.0				0.0	
〇〇県産					72,162	g			109,093	
〇〇県産使用率					24.0				49.2	

牛乳1リットルあたりのグラム数は牛乳の標準比重1.032で換算。

会側から要望があるのであれば優先的に取り扱いたい、という意志を示している。市場関係者、生産者、行政サイドも、そのための関係資料をそろえた。

しかし、地元産は、ごくわずかししか利用されてこなかった。表9に記された原材料は、L市だけでは難しいが、当該県ではこれらのほとんどを生産しており、年間を通じて供給・調達できるはずのものである。また、アスパラやホールコーンなどのような冷凍品、缶詰類のような外国産を使わなくても、それよりも栄養価が高く、旬でおいしく、安価に購入できる食材で十分対応できる献立である。当時の栄養士はいろいろ努力していたのであろうが、実態として地元（域内産や県産）の農産物を使ってこなかったのである。従って、保護者が子どものために支払っている給食費、すなわち食材購入費約1.1億円／年間は、地域に還元されていないことになる。

こうした実情をもたらしている献立ソフトや学校給食会を利用する献立作りという以外の原因は何か。

調査の結果判明したのは次の点である。すなわち、学校給食センターサイド（教育委員会や栄養士職員など）が、地元の農業を知らず、生産物利用に関心を持たないできたことである。生産サイドと調理サイドの分離が根本的な原因である⁽²⁰⁾。

本調理場では、一回2,600食のために行政から年間約2億数千万、食材購入費用約1億円以上、この購入食材以外にも、JAや県、市

町村、生産者、その他にも食品産業などから無償ないしは格安で提供されている。その他諸々の支出を合わせて4億近い金額が投入されているのに、これらの費用に見合う経済的効果が地域内に波及していないのである。

東北の食品産業のほとんどは中小企業である。食品産業に限らず、全国の農民の農業収入が数十万円程度という現実には照らしてみれば、こうした金額が地元に戻元されず、いわばどこかに消えている状況をどう関係者は考えるだろうか。

これは、特殊な例ではない。今日、地場産利用・地産地消の先進県と考えられている地域でさえこうした状態だったと考えてよい。

食材調達における重大な問題点がこれらのことから理解されよう。繰り返しになるが、その原因の一つが献立にある。旧文部省が進めた全国「統一献立」という仕組みに隠された食材調達システムと、その指導体制、納入業者間の鉄のトライアングルと言えるかもしれない。学校給食が抱える構造的な問題であるとともに、生産者を代表するJA組織に対する参入障壁である。

3-4 地場産・国産学校給食の新たな動き

ここで全国的な傾向と東北地域の実態を見ておく。最近の報道によれば、岩手や鳥取の取り組みを参考に、青森県や静岡県、九州諸地域が積極的な動きを見せている。

青森県の学校給食会では、平成19～20年度にかけて事業努力を重ねた結果、納入物資の

(20) 文部・農水・厚生縦割り行政の弊害と言ってしまうまでもだが、実は情報の公開性という問題もある。納入希望者が学校給食会に属するかしないかや、その実績に関する評価内容、さらに教育的効果や経済的波及効果などが総合的に検討され、それらが地域住民にとって分かりやすい形で告知されてきたのかなどの問題が残る。学校給食事業にJAが積極的参加意欲を示せない理由もここにあるのではない。

5割以上を県内産で賄えるようになったことが、県の研修会や東北農政局への報告資料で明らかとなった。

静岡県も農林部や学校給食会、同会に納入する企業・商店、生産者、JA、教育委員会の連携で同様の動きを示す。浜松地域の牽引力に加え、沼津市では完全米飯給食で日本型食生活と地産地消システム対応型の学校給食を来年度から実施するという。

九州地域の動きも活発化している。西日本新聞社による強力なキャンペーンや大学、JA、栄養士などの連携で注目すべき成果が出ている。一例として、福岡県久留米市をあげる。久留米市では2006年9月に市地場産学校給食協議会を結成し、同年11月「食育都市宣言」、2007年6月には「食育推進プラン」を策定した。その一環として学校給食を取り上げ、「数値目標を掲げ・・・JA管内全30校の学校給食には、野菜、果樹合わせて25品目の地場産農産物が納入」され「学校給食全体の品目使用割合は40%。これを10年度には10ポイント引き上げ、50%を目指す」（JA福岡中央会によれば）「生産グループの組織化などを早急に検討したい」とする⁽²¹⁾。

系統による大量販売とその手数料を大事な収入源にしてきたJAグループにすれば、手間暇かかっても大事な事業の一つとようやく認識されてきた様子がうかがわれる。同新聞

では「流通業者まで加わった取り組みは全国でも珍しい」⁽²²⁾と評している。

市町村における具体的事例としては、これ以外にも先に挙げた熱塩加納村（現喜多方市）のような先進事例の他、高知県南国市⁽²³⁾がある。同市の後免野田小学校は、これらの事業と連動しつつ食育・食農教育への取り組みで日本農業賞特別賞を受賞している。筆者は、同小学校長や栄養教諭、教育委員会関係者への調査から、JA関係者や高知大学、行政などがネットワークを形成して同小学校の取り組みを支えていることを確認した。ただし、南国市全体にこうした運動や事業が広まっているわけではなく、課題もある⁽²⁴⁾。

他にも、東京都日野市、福井県小浜市、千葉県君津市（JAきみつと連携）などのような取り組みはしばしばマスコミによって報道されてきたが、農林水産省生産局技術普及課「学校給食への地場産農産物の利用拡大に向けて（取組事例から学ぶ）」（平成20年10月）から注目される事例をいくつか挙げておきたい。

① 島根県雲南市木次町

旧木次町は、平成5年から試験的に地場農産物を納入し始めたが、平成6年度には「木次町学校給食野菜生産グループ」（現会員49名・10地区グループ）が結成され、幼

(21) 日本農業新聞2007.9.5（水）。

(22) 同前。

(23) 鈴木邦子「地域農業と教育が作る学校給食－高知県南国市の学校給食米供給事例より－」財団法人農政調査委員会『農－英知と進歩－』NO.254、2000。

(24) 棚田保全や農業、環境教育と地場産学校給食に熱心だった教育長の情熱とそれを支えた農林課職員の力に負うところが大きい。後継いだ校長達や栄養職員の努力もあり、高知大学が協力するという相乗効果もあるが、地域や県全体の仕組み、制度改正等につなげないと、継続は難しい。現在は、食農教育モデル校として全国の名声を得ているが、「総合的な学習の時間」減や生産者グループの世代交代などといった不安定要因も抱えている。

稚園5、小学校、中学校1校、計1,100食分を供給している。栄養職員の献立計画に基づいて、月末に生産者代表、市職員、学校給食センター所長、栄養職員、農林振興センター職員による役員会で、各グループに対する出荷割り当て調整を行っている。

野菜使用量実績は、重量ベースで2007年度は66.6%。44品目を納入。使用割合80%以上を達成しているのは27品目である。

この町は、「木次乳業」のように、意欲的な生産者が様々な活動に取り組み、全国的によく知られた農業地域である。

② 富山県砺波市

砺波地域や高岡は、地産地消運動、農業協同組合運動、生活・教育文化活動で北陸を代表する地域であり、地場産学校給食に熱心な栄養士がいたことでも知られる。

砺波市学校給食センター（幼稚園7、小学校7、中学校4、計、約4,700食）に、女性グループ、農業生産法人、営農組合、中核農家による「となみの農産物生産グループ協議会」を結成し、普及指導員が技術指導と運営支援を行っている。JAも含めて構成団体・会員がそれぞれの役割を自覚的に果たし、年3回の定期協議の場を設けて、それぞれの要望のすりあわせや調整を行っている。生産者サイドは年間出荷計画を学校給食センターに提出し、栄養職員らは2ヶ月前に献立を作成、発注する仕組みとしている。納入品については、「農産物規格表」や「地域野菜等級基準表」などにも基づいて価格を決定している。平成16年度の実績は、供給割合19.0%、約36品目、約550万円である。

栽培品目は増加傾向にあり、食育の一環も果たしている。JAによる市民向け教育講座や文化事業（「家の光文化賞」受賞団体でもある）が、砺波地域の農業、農村の暮らしに対する理解と誇りを誘ってきたことにより、農産物に対する地域住民の信頼は揺るぎない。このベースによって地場産学校給食が実現している点が重要だろう。その意味で、JA生活指導員の力が大きいことは注目される。数度に及ぶ調査で、JAが地域の核になっていることを強く感じさせられた地域の学校給食である。

③ 埼玉県学校給食会

埼玉県は、学校給食用パンの原料となる輸入小麦の農薬残留度が高いことを憂慮し、全国に先駆けて国内小麦を確保し「サキタマボール」などの安心・安全な食材を採用してきた。秩父地域や熊谷、嵐山町、小川町などでは優れた生産者が活動しており、野菜、畜産などもバランスよく生産、供給できる能力を持つ。全国的にはまだ珍しいが、県、JA、食品企業などと連携した（財）埼玉県学校給食会が、県産品食材を積極的に供給し始めている。米100%他、主食以外への供給も増やし、全県的な食育活動も盛んである。「総合的な学習の時間」を食農教育にあて、生産者との交流も行われている。

しかしながら、これらで取り上げた事例を見ても、地場産農産物の品目数は30前後、供給割合も重量ベースで20~30%程度にとどまっている。この数値にしても、ある一定量・数に対する割合を示しているに過ぎず、前取

扱品目数、重量、金額ベースにならせば、未だ発展途上段階、と言えるだろう。特に、金額ベースの持つ意味が重い。年間数百品目、数億円になる食材費を考えれば、明確な目標と仕組みを提示し、生産と消費を結ぶ研修活動などを積み上げていく必要があるだろう。

3-5 東北地域での地場産学校給食実践例

東北地域は不十分とは言いながら全国的に見て最も地産地消運動が盛んであり、その実績も高まっている。それらをいくつか紹介しておく。

表10 平成17年度学校給食における地場産物の活用状況

単位：%

県名	6月の5日間	11月の5日間	平均
青森県	31.0	30.4	30.7
岩手県	28.4	35.2	31.7
宮城県	27.1	30.6	28.9
秋田県	23.7	38.0	30.6
山形県	26.3	34.4	30.2
福島県	28.6	31.4	30.0
全国	23.8	23.7	23.7

*資料：文部科学省「平成17年度学校給食における地場産物の活用状況調査結果」による。

*本資料は、1年のうちごく限られた期間の調査であり、使用品目数、量、金額ベースに占める割合などは十分調査されていると言えない。特に、調査期間中は、優先的に地場産を利用する傾向が高いことから参考程度に考えておくのがよいだろう。

日本初の「朝ご飯条例」で名をはせた青森県鶴田町が健康行政と教育、地域振興を横断的、総合的に行って、生産者納入組合を中心にしながら徐々に成果を上げつつある。平川市や八戸市、旧南部町などの地産地消運動も注目される。青森県学校給食会は地場産使用率を取扱品の50%を達成し、今後さらに商品開発を進め利用率を高めようとしている。

福島県では、「ミネラル野菜」で産地作りを行い、健康行政で有名になった西会津町が、給食センター機能を高度化して、地域住民の誰が希望しても学校給食を食べやすいようにシステム作りを行い、地産地消効果として地

場産農産物の利用を促進している。

喜多方市は日本初の教育特区「小学校農業科」を実践している。子ども達をはじめ、地域の農業理解は飛躍的に高まっている。それと連動するように地場産学校給食推進機運も高まって、都市部からの農業体験活動受け入れにも、花巻市同様積極的である。

J A新ふくしまの「食農教育学校支援活動」は全国的に知られた実践である。学校給食への食材供給と伝統食の学習運動のサポートは見事である。

J A須賀川は、売り上げ10億以上を達成した直売所「はたけんぼ」を核に、地域住民への食農教育を事業化し、地産地消と学校給食の融合を進めている。

秋田県大館市では、野菜についてはほとんど地場産のものを使うようになってきている。地元の業者を優先するような食材の供給になっているが、雪が降ると地場産の野菜が不足する問題がある。この問題を解決するため、域内の商工業者とJ Aが連携して、安定的供給を目指している。ここでは、J Aあきた北の「ちゃぐりんフェスタ」をはじめとする女性部の活動が顕著である。イベントには1,000人以上参加することもある。大館市（旧比内町含む）の教育委員会は長年比内鶏の飼育や調理学習を学校、社会教育施設で実践し、地域の農業、農村の暮らしなどについての教育を重視してきた。鉱山関連事業が衰退しても、地域興しには熱心で、その功績が認められ、J Aが事務局の働きをしながら商工会などと連携し、アントレプレナー事業が展開された。食農教育が根付いた地域故に、学校給食の地場産についての住民理解が広がったも

のである。

沿岸部ではJAあきた山本地区の活動が顕著である。I生活課長を中心に教育文化活動がJAの柱となっている。「グランママシスターズ」、JAが運営するコンビニ「ジャ（JA）ンビニ」、次々地域内に設立された直売所は北東北の模範となっている。JA職員や女性部員、生産者代表などが地域内の小中学校に出前する食と農の授業は年間100回以上に達する。この女性部役員から町議会議員が出るなど男女共同参画の草分け的活躍を示してきた。よく知られていることだが、この地域内は、国内で自殺者が多い地域の一つである。それをぎりぎりのところで食い止めているのがJAの生活（教育）文化活動だといえなくもない。この管内で暮らす人々はJAがよりどころである。そうしたことが地場産学校給食推進の力となっている。「米ワッサン」に代表される米粉利用も盛んで、「学校給食は秋田の食材で」をリードするJAである。

宮城県では、JAみどりの（特に旧田尻町）が、管内学校給食への食材供給運動を長い間展開している。みやぎ生協をはじめとする生協関連諸団体と30年以上にわたって産消提携をリードしてきた田尻地区（旧田尻町）では、JA青年部を中心に野菜供給量が60%に達し、2007年度東北農政局長賞を受賞している。

同じく宮城県矢本町（現東松島市）では、学校給食の食材を、町内をはじめ仙台市や近隣の生産者、業者から仕入れているが、極力地元の食材を使用することとし、地元JAの野菜生産情報を受け、納品仕様書に「地元産」と明記し指名競争入札を行っている。

当時の農林水産課長T氏（前教育次長）の

イニシアチブによって、JAや生産部会、調理サイドの関係者、納入業者等との入念な話し合いの結果、一定の合意に形成がなされ、生産者、保護者、子どもたちが高いレベルでの満足度を得る地域作りの一環として学校給食の改善に取り組んだ結果である。

ちなみに、本町（市）では、教育委員に農業関係代表を選任し、地域（観光地奥松島を抱えつつ農業、水産業が盛ん）と食、教育を連携させた「生涯学習」の地域作りを推進しており、宮城県では、最も評価が高いとされる地域の一つである。本年度東北農政局主催の「食育」活動表彰審査会において、教育ファーム部門東北農政局長奨励賞を受賞した。

また、JA仙南の旧角田農協青年部を中心とした活動もよく知られている。目黒区の小学校、教育委員会との交流活動は20年以上の実績を持つ。地元での地場産学校給食推進にとどまらず、自給率1%の東京都民に対する第二のふるさと学校給食運動を展開している。これと同様の動きは、増田前岩手県知事のイニシアチブによって、岩手のふるさと給食を文京区や世田谷区で実践している。これもまた大切な活動と言えよう。

岩手県東和町（現花巻市）では、平成11年度は学校給食の地場産使用割合はほぼ0%であった。町では十分な時間をかけ、花巻地方振興事務所やJA、生産者グループ、栄養士、学校給食会とも議論を重ねた結果、地元食材の種類、量が増えた。近年では、主食、畜産物、デザート類は90%以上を超えている。野菜は、冬期間の確保が難しく50%前後で停滞しているが、驚異的といってよい状況を達成した。パンも花巻のOベーカーリーをはじめと

する岩手県パン工業会との連携により米粉パンを利用している。東北ではいち早く商品化を完成させた米粉パンは、岩手大学農学部が開発に協力したもので、商品名「イムナー粉」として市販に供している。また、「南部小麦」の高度化と米粉との融合によるパン商品の開発や、それらにより対応可能な小麦の開発を東北農業研究センター（旧農林水産省研究機関東北農業試験場）と共同で進め、JAは実験圃場の提供など、生産者として本プロジェクトに参加し、研修を重ねている。

花巻地域の先進的取組みは、岩手県全体の地場産学校給食推進、地産地消運動のモデルともなった。岩手県は、平成13年度に「いわて地産地消推進機構」立ち上げ以来、県農林水産部を核として特筆すべき実績を上げている。現在では、県をあげての取組みに発展し、内容的に見ても全国トップの位置にある。

なお、学校給食食材利用に関する検討会などで議論が重ねられ、納入する食材は、第一に地場産を優先し、第二に県産、第三に東北産、第四に国産と順位付けを行い、より産地に近いものほど優先的に食材として採用している。

山形県では、天童市や鶴岡市を中心とする荘内地域の取り組みが注目される。学校給食や調理段階等での食品残渣を有機堆肥化や飼料化し、それによって野菜の有機栽培や給食用肉豚を育てる、いわゆる「エコ・ピッグ」が軌道に乗りつつあり、学校給食を核に資源循環、環境保全型農業につなげている。置賜地域でも長井市の「レインボー・プラン」や高畠町二井宿小学校の学校給食食材自給50%学習など、全国から視察の絶えない実践があ

る。

新しい動きとしては、上山市があげられる。上山市では、市内にある10の小学校、4つの中学校への給食を提供するための学校給食センターをPFI事業により建設した。平成17年4月から業務を開始し、小・中学校の児童・生徒及び職員計3,300食分を調理している。これに伴い、上山市農林課の協力を得てJAから地場農産物を購入し学校給食に導入している。

山形県を含め、東北の諸地域で、建設だけではなく事業運営においてもPFI方式を活用し、地産地消を推進しようとしている。政策がらみの公共事業であることから、各自治体の政治的動向に左右されることに留意する必要がある。

3-6 地場産・国産学校給食実現のポイント

地場産を積極的に利用する市町村・各調理場には次のような特徴がある。

まず、献立を工夫していることである。地元農産物を学校給食に採用する場合、その食材が収穫される一定期間継続して使用される必要がある。その場合、栄養職員は、メニューが類似しないよう、また栄養バランスが偏らないよう献立の工夫に注意している。

また、地元農産物の場合、食材の規格にはばらつきが生じやすいため、事前にプレカット等を施し規格をそろえる必要がある。盛岡市のSセンターや奥州市のH社は、この仕事を高度化することで業績を伸ばしている。食品産業の新たな可能性を拓いたとして、農林水産大臣賞も受賞した。プレカット施設を持たない給食センターにおいては、納品時の規格

について、生産者と調理職員が事前に協議を行っている場合も見受けられる。

次いで、給食用食材（地場農産物）組合による調整である。学校給食で地域食材を継続的に使用する場合には、その品目、数量、規格、価格等について、関係者による事前の入念な協議が必要である。そのため、地域食材を継続的に学校給食に使用している地域においては、生産者、教育委員会等の行政当局者、調理センター等の学校給食担当者等からなる調整機関が設置されている場合が多い。調整機関では、年間を通じた品目、数量、規格、価格等の事項の他に、具体的なメニューづくり、メニューに合わせた調理工程の工夫や調整など念入りな検討が行われている。

学校給食への地域食材の提供は、生産者からの仕入れ価格は安いので、一般的には成り立ちにくいといわれている。しかし、地場産学校給食の理念や仕組み作り、具体的方法についての理解が深まり、実践に移すと、

- (1) 一年間定期的に納入可能であり計画生産ができるようになる。
- (2) 相当量を納品することや規格外農産物でも利用しやすいので生産現場での食品ロスを低減でき、結果として収入アップにつながる。
- (3) さらに輸送距離が短いため、輸送コストが低く抑えられ、輸送中の傷や痛みが少ない等、コストの低減が図られる。
- (4) 地域の伝統的食材の利用や食文化の継承・発展が図られ、そうした農林水産物の生産を刺激する。
- (5) 給食用食材納入組合などの結成により、担当者の経営感覚や栽培技術の向上が図

られる。

- (6) 高齢者の生きがい創造に続いて後継者育成に効果がある。
- (7) 保護者や住民の地元農業に対する理解が深まり、地産地消、食育の実践などに効果がある。
- (8) 子どもの健康に対する配慮から有機栽培や減・減栽培などへの取り組みが増え、結果的に地域が環境保全型農業に取り組むことになり、それ自体がアドバンテージを有するようになる。
- (9) 遠距離輸送や由来の分からない食材、冷凍品といったリスクやそれらを解決するためのコストを削減できる。

等々が成果として現れてくる。これらをまとめて言えば、地域における「食の主権」回復につながり、ひいては食料自給率向上と日本農業・食の復権の契機となる、ということだ。

学校教育の枠を超えて、生涯学習や産業、後継者育成なども含めて、地元生産者にとっても経済的波及効果や持続的発展への道筋が期待されるのである。

調理現場にとって一番のネックとなっている大量短時間調理のための地元産農産物が利用しやすいように、下処理を行い短時間で調理場に食材を届けることができる一次加工システムさえ整えば、いわゆる「はじきもの」など余すことなく利活用でき、食品ロスを限りなくゼロにする効果などもある。地元由来の検証可能な素材であるから、残渣を利用した有機堆肥作りにも有利である。先に挙げた天童市や荘内地域などはすでに実践している。こうした取り組みは環境政策としての環

境保全型農業、ゼロ・エミッション地域作りへの足がかりにもなる。

3-7 国産食材利用に関する主な問題点

食育が注目されて以来、国会でも議論されている。例えば2004年の衆議院文部科学委員会で、文科大臣や参考人などが、米飯給食の一層の推進や、地産地消に配慮し、伝統食を積極的に取り入れ、食育の中心である学校給食の持つ意義を日本全国あまねく徹底し、農や環境、食文化の回復と発展を図り、和食を中心にした食習慣の形成を目指す旨、返答している。新聞・雑誌などでも地産地消の一環として地場産・国産学校給食の記事が取り上げられるようになり、農林水産省内にも改めてこうした体制を推進するプログラムが進行している。

そして、外国産に依存しない仕組みを変える手法は積み上げられてきている。なのに、なぜ地場産学校給食が進まないのか。主たる原因がアメリカとの関係や学校給食会体制などにあることは分かっているが、これまで述べてきたように、本事業は地方自治体や教育委員会、学校単位でも創意工夫で実践できるものなのである。外部に責任や原因を求めることは簡単だが、最も深刻な原因は内側にこそある。

それは、栄養士や保護者などが地場産食材給食を行いたくとも、その供給体制が整っていない生産と流通のあり方と食材の「入札方式」にまつわる欠陥である。

第一に、これを生産サイドの問題として指摘するならば、JAや生産者がこれまでの大型産地形成を推進する農政や大消費地への大

量供給体制から脱皮できず、地元で必要とされているものを供給する責任を十分果たしてこなかったということだ。これにはやむを得ない事情があったが、直売所運動が第二段階に入った今、再度足下を見直したい。

第二に、まだ生産力が保持されていても、教育委員会をはじめとして、関係者が農林水産業や商工労働、保健事業などと総合的に考えない体制ができあがっているために、地場産、国産のものを受容しないことである。ソーシャル・キャピタルの観点からも議論すべき問題点である。地域内のネットワークが分断されていること、が問題なのである。

第三の「入札方式」問題は、公正・公平に見えるが、実は地産地消にとって一番のネックである。食材入札は一般的に約一、二ヶ月前に行われる。野菜などにとって、ある程度の収穫や規格品のそろえに対する見込みは立つものの、自然が対象であることに変わりはない。ハウス内でベビーリーフのようなものを液肥で育て、温度、湿度管理が可能だというのならともかく、露地物は不安定要素が多い。また、入荷状況によっては価格の変動が激しい。そうしたコストをどう負担し吸収するのか、これについての利用者側の理解は乏しい。もちろん調理担当者の方の主張ももったもな場合が多く、互いに責任を問うことは建設的でない。安定供給と調理しやすい食材を仕入れたい、という要求にどこまで応えるのかがいつも問題になる。

次なる問題は、値付けの安いものが落札する点である。これは、当然のように思える。しかし、この点にこそ、外国産農産物席卷の理由が存在する。内外価格差を一地方自治体

や教育委員会で埋めることなどできないのである。従来の方式に固執するならば、MA米を利用して何が悪いのか、ということへの有効な手立てはないように一見思える。

ここで考えておきたいのは、食材購入の原資は保護者から徴収する「給食費」が中心という点である。一方、納入業者も地元在住の個人商店などが多い。その納入業者が地元の農産物を無視して、彼方から運んでくる農産物を納入して利益を上げようとする構造に、自ら何も感じないというのであろうか。外国産農産物がすべて悪いと主張するつもりはない。フェア・トレード商品はじめ、料理によってはどうしても必要不可欠である、というものもあるだろう。

こうした問題を解決する手立てを講ずる目的で、岩手県ではしばしば話し合いを持って納入業者の理解と協力を求めてきた。中には、国産品を扱ってもこれまでのような利益を確保できないとして脱退した人もいるが、花巻地域のように、公設市場の関係者とJA担当者、役職員などが誠実に努力を重ねることで、学校給食会に依存してきた業者からも理解が得られ、地元産農産物を優先的に扱おうとするケースも出てきた。ここには、県民性も反映されているかもしれないが、地域の一員としてのメンバーシップが利用サイド、子ども達や保護者のユーザーシップに応えるという、ウィン・ウインの関係が構築されている。

これは商道德の復権ともいえる。近江商人の「三方よし」というように、本来商店街・商売は地元消費者によって支えられて来た歴史がある。大店は、利益も大きい、祭りや行事等では真っ先にスポンサーとなり、その

利益を還元し、信頼を得てきた。一方的に利益を吸い上げるアメリカ的なやり方は地方をスラム化させるだけなのである。

入札という価格面でのたたき合いを、正当な競争とでもいうのだろうか。そのことによって日本人がどれほど多くのものを失ってきたか、今更いうまでもないだろう。

以上のことを考慮すれば、教育的意義と地域の食文化継承・発展、地域農業や商店街の活性化に大きな役割を果たしうる公的な事業の一つとして、従来の入札方式は再考すべきである。

近年、産直が大きく伸びているものの、地域で必要とされる食材を生産、供給する体制を作れないまま耕作放棄地の拡大、生産者の高齢化と後継者不足等が深刻化し、生産担当能力は限界を迎えつつある。農林水産省は「米政策大綱」や「集落営農」等で農村の維持と担い手育成を図り構造改革を進めようとしているが、これがうまく機能するか予断を許さない。食と農をつなぐ、農・工・商連携やクラスター形成、コミュニティ・ビジネスとしての可能性を持つ学校給食をLFSの面から考えるいい時期にきている。

農業協同組合の総合性を発揮する場面と考えるが、いかがだろうか。