

# 食育における学校給食の役割と そのあり方について（下）

－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 さとう 幸也

## 目次

- 4. 地場産・国産農産物利用の具体的手法～岩手県を例に～
- 5. 地場産学校給食によるLFS（Local Food System）効果
- 6. まとめにかえて

## （上）目次

〔共済総合研究〕第54号（2009年3月）掲載

- 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

### 4. 地場産・国産農産物利用の具体的 手法～岩手県を例に～

#### 4-1 食材供給の仕組み

東北地域は、日本の食料基地的立場にある。米をはじめその他の野菜等は身近なところで栽培されていることから、地元の小・中学校の給食で相当数の地元農産物が使用されていると思われがちであるが、その使用率は一部を除き極めて低く、国内の他の地域と比較してもそう高くはない。世界に食材調達をかけた商社をはじめとする事業者によってもたらされる海外の格安の食材が様々な形態をとって利用されてきたことなどから、外国産農産物や冷凍加工食品等の食材が多くなっている。

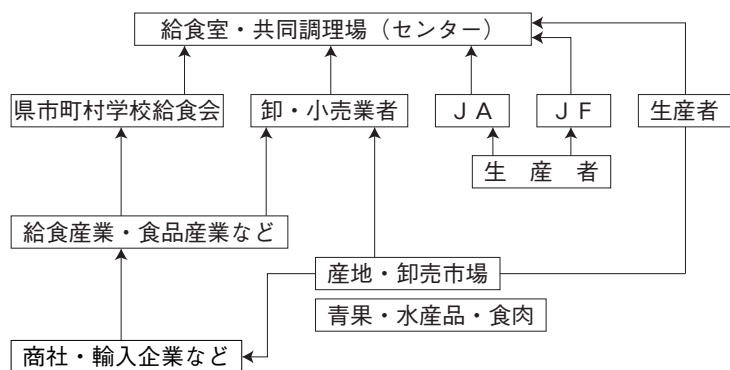
こうしたことから、東北地域の学校給食の食材は、地元農産物以外にも扱う一般流通業者、学校給食会等からの納入が多く、地元農産物を取り扱うことが多いJA、地元生産者か

らの納入は少ない。また、2007年11月東北農政局が仙台市内の食肉業者の告発に踏み切ったように、学校給食納入業者による偽装ないしは様々な形態の違反が後を絶たない。

しかし、それを検証する力量を教育委員会を持っておらず、行政指導はしても、従来の仕組みを変えることはしない。

学校給食における食材供給体制に影響力が強いのは学校給食会であり、それに関連する食品産業、小売などである。特に、センター化が進み、食材調達、流通の合理化指導以後、

図3 一般的な食材供給の流れ



輸入農産物、特に冷凍食品なしに学校給食はほとんど成立し得ないところまで追い込まれている。国産品そのものが現場から排除されていると言っても過言ではないのではないかと。

ただし、度重なる中国野菜の問題や遺伝子組み換え作物、食品偽装に加え、昨年の「中国餃子事件」を教訓に、輸入代理店、日本生協連などは、業務用野菜の国産調達を加速している。プライベートブランドを展開する大手流通サイドも国内産地または生産者と直接契約し、消費者の安全志向に応えようとしている。そのことから、PTAなどで地元産、国内産農産物の積極的利用を求める声が高まっている。

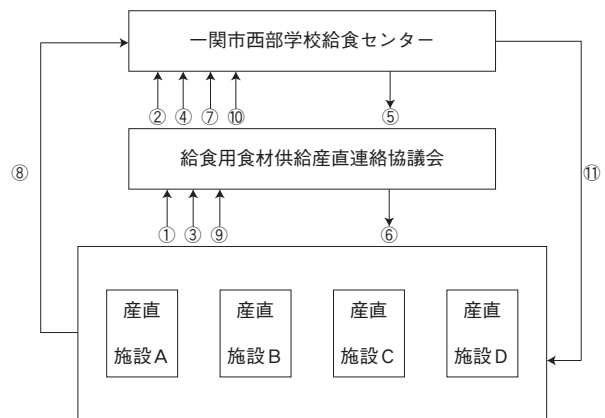
こうした現状を踏まえ、東北地方では後述する岩手県に代表されるように、地元農産物を生産者から直接ないしはJA等から購入するケースが増加しつつある。2008年度に地産地消優良活動表彰東北農政局長賞を受賞した宮城県本吉町（現気仙沼市）の学校給食などはその代表的事例である。

地元農産物を採用している地域では、生産者、JA、地方公設市場関係者や教育委員会等の行政担当者、自校方式・センター方式等の給食担当者ら3者からなる調整機関が設置されている場合が多い。その例として岩手県一関市と矢巾町の仕組みを示してみる。

#### <ケース1 岩手県一関市>

岩手県一関市では、老朽化した既存の給食施設の更新に伴い、一関市西部学校給食センターを設置した。地域内には何カ所かの産直施設があるが、その産直施設同士が「給食用食材供給産直連絡協議会」を結成し、協議会

図4 一関市西部学校給食センター  
地元食材供給体制



が一元的に給食センターと発注、納品を行っている。協議会では、行政担当者が連絡調整を行っているほか、給食センターの職員も食材の品目、数量の協議に参加している。

ここでの供給体制は、以下のような仕組みと特徴を持つ（図4）。

- ① 各産直施設は、半年分の供給計画を取りまとめ協議会へ提出する。
- ② 協議会は、各産直施設から出された計画を取りまとめ、センターに提出する。
- ③ 各産直施設は、翌月分の供給品目を取りまとめ、毎月20日頃までに協議会に持ち寄る。
- ④ 毎月20日頃協議会を開催し、各産直施設から出された翌月分の供給品目を集計し、供給計画書をセンターへ提出する（供給計画書には、供給価格も明示）。
- ⑤ センターは提出された供給可能品目を参考に献立を作成し、協議会に発注する。
- ⑥ 協議会は発注に応じ各産直代表者会議を開催し、各産直関係者に割り振り調整する。
- ⑦ 協議会は調整後の産直施設別搬入計画をセンターへ提出する。

- ⑧ 各産直施設は割り振られた品目について、当日、センターが指定する時間までに搬入する。
- ⑨ 各産直施設は、産直施設別納入実績を協議会へ提出する。
- ⑩ 協議会は、産直施設別納入実績にもとづきセンターへ請求書を提出する。
- ⑪ センターは産直施設別納入実績にもとづき、各産直へ口座振り込みする。

一関市の例から理解されるように、学校給食を教育委員会の単なる業務の一つとして考えるのではなく、

- (1) 地域における食育の推進
- (2) 健康教育の推進
- (3) 地産地消を含む地域振興（含む農林水産業と商工会や地域の異業種交流振興）による自立的活性化事業

としてとらえ、市町村長や農協組合長のリーダーシップや関連機関の協力体制が住民の理解を深くし、実需者も責任意識・当事者意識を構築することができるので、こうした推進体制を組むことができた。

それと、もう一点指摘しておきたいことは、資金の流れを一元化したり地元金融機関を利用したりすることの重要性である。特に、口座利用に当たって地元 J A または信用金庫、地銀などを利用することである。J A にとって大切な顧客であり事業展開の契機となることを意識しておきたい。

なお、一関・磐井地域の地産地消状況を分析したのものとして「いわい地方の食料自給と食品ロス」<sup>(25)</sup>がある。

本事業の実施に当たっては、一関市教育委員会等の依頼により、岩手県全体やこれらの情報をもとに政策提案を行った。

しかし、一般的には、こうした情報が、各自治体の産業課ないしは農林部、商工部等、J A グループ、食品産業関連企業などとの間で十分共有されておらず、さらに教育委員会サイドにこうした基本的データに対する関心がなく知識がないことも少なくない。

その意味では、情報整理を行わないまま慣習的に学校給食事業が展開され、財源不足により経費削減と内容的、質的低下をもたらしていることは教育委員会や関係者の怠慢と言えるかもしれない。一関市のように、地域産業、すなわち雇用創出に関わる問題点も含めて考えることが学校給食において重要な視点である。

## <ケース2 岩手県<sup>やはば</sup>矢巾町>

岩手県矢巾町では、町と J A が学校給食の食材供給について契約を結んでおり、従来その都度発注・見積もりを行っていたが、新たに給食センターを整備したのを機会に、年間を通じて J A 及び J A が全額出資する株式会社 J A シンセラ（以下、(株) J A シンセラ）が窓口となって食材を給食センターに供給している。

ここでのキーパーソンは S 氏であることから、先に彼の役割について一言触れておこう。S 氏は、宮城県の高校を卒業後、大手デパート勤務以来一貫して流通・販売畑を歩んできた。J A いわて中央の前身である旧紫波農協に採用された時も、職員として流通販売を専

<4 節 (注)>

(25) 東北農政局岩手統計情報事務所一関出張所、平成15年3月。

門とすることを役員から告げられ採用されている。これは、全国的に見てもほとんど例がない。将来的に幹部として期待される男性職員は、先ず農協の柱（華）である営農指導、経営基盤を支える金融担当などを職員としてキャリアを積み、やがて総務全般、組織全体の運営に関わる企画や人事などの部署を經由して、得意の担当管理職、そして職員として経営のトップに就く、というのが一般的である。有畜複合経営で日本有数と全国に名をはせた紫波農協にとっても、こうした人事は初めてのことであった。それほど売ることにこだわった人事と組織経営を決断した当時の役職層は先見の明があったと言えよう。

以後、S氏は常に販売の先頭に立ち、A-coopの責任者として、自農協の売り物になる農産物の目利きと仕入れ、その他農林水産物をはじめあらゆる商品に関する知識と交渉力を持ち、常に最先端の情報を農協に提供してきた。農協はその情報をもとに、新たな農産物の作付け、品種改良、有機農産物の奨励を含む一次産品の付加価値生産、次いで市場対応できない農産物、いわゆるハズレものなどを加工したり他の産物と組み合わせたりすることで商品を開発し、市場に投入するというなどを行ってきた。地元JAの良さと消費者ニーズを把握した希少なマーケティングのプロである。今日では全国直売所サミット役員をはじめ、指導者として全国的な名声を博しており、JAや流通関係者から頼りにされる存在となっている。

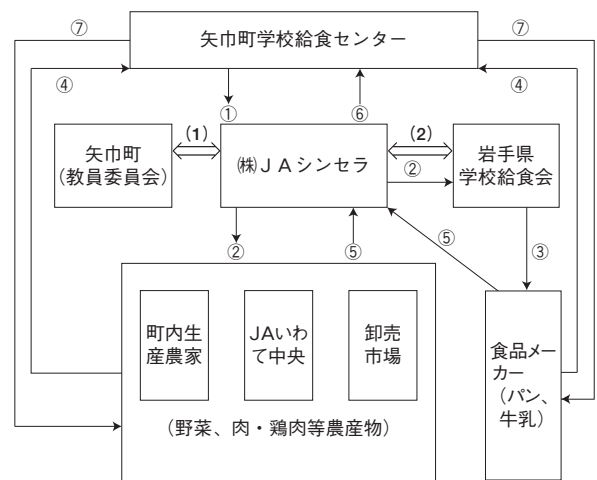
S氏は、JAの新たな可能性を、JAいわて中央の直売所「サンフレッシュ」を東北有数の直売所に育て上げることで開いて見せた。

これは歴代の組合長（前・現岩手農協中央会長）、職員の中核として農協組織と運動をリードするK専務のバックアップがなければ困難であったかもしれない。が、やはり販売の前線に立ち続け、プロとしてのセンスや力量を絶えず磨き上げてきたS氏の高い能力と組合員や農協のためにというひたむきさ、協同組合精神の堅固さに職員や組合員が信頼を寄せてきたことなどによるものと言えよう。

そのS氏に託されたのがJAいわて中央100%出資の、(株)JAシンセラである。(株)JAシンセラは販売組織（直売所）「サンフレッシュ」をはじめ、仕出し、葬祭事業など幅広い業務をこなす。ここでは、農産物の安定供給や品質高度化、新商品の開発などを手がけつつ、そのための生産者育成、組織化も行っている。

これらの実績があつて矢巾町はJAいわて中央に学校給食の食材全面委託を依頼したのであり、それに応えうる組織及び運営能力があつたがゆえにJA側は引き受け可能だったのである。

図5 矢巾町「JAシンセラ」年間一括食材供給体制



\* 矢巾町学校給食センタースタッフは、所長1、次長1、係長1、栄養職員2、主任調理員2、調理員6に加え調理パート7、洗浄パートは15、運転手（委託）3人である。

全国初ともいえるこの体制の特徴は、以下のような内容となっており、今後、こうした事業に参入意志のある協同組合組織（ワーカーズコープ含む）の参考となるであろう（図5）。

- (1) 矢巾町（教育委員会）、(株)JAシンセラが学校給食の年間一括食材供給についての覚書を交わす。
- (2) (株)JAシンセラ、岩手県学校給食会が学校給食の食材供給のうち、生産農家等が供給できない、パン、牛乳等についての食材供給についての受委託契約を結ぶ。
  - ① センターが献立を作成し、それに従って必要な食材を(株)JAシンセラに一括発注する。
  - ② (株)JAシンセラは、センターからの発注にもとづき、さらに生産者等（農産物等）、岩手県学校給食会（農産物以外のパン、牛乳等）に発注を割り振る。
  - ③ 岩手県学校給食会は、食品メーカーに農産物以外の食材を発注する。
  - ④ 各生産者等は割り振られた食材等について、当日朝、(株)JAシンセラが指定する時間まで搬入する。
  - ⑤ 各生産者は、産直別納入実績を(株)JAシンセラに提出する。
  - ⑥ (株)JAシンセラは、産直別納入実績に基づきセンターに請求書を提出する。
  - ⑦ センターは請求書にもとづき、各生産者に口座振り込みする。
- (3) 年間給食費は、小学生45,500円（1食あたり260円・給食日数175日）、中学生52,000円（同295円・176日）。学校数は、小学校4、中学校2の計6校で、毎日、

表11 平成18年度納入実績例

品目	平成18年度累計(kg)				構成比率 単位：%		
	総量	矢巾	県内	県外	矢巾町産比	県内比	県外比
生鮮野菜							
きゅうり	570	64	170	336	11.23	29.83	58.95
トマト	236	108	0	128	45.76	—	54.24
なす	32	10	22	0	31.25	68.75	—
ピーマン	157	23	42	92	14.65	26.75	58.60
いちご	211	25	0	186	11.85	—	88.15
すいか	1,013	0	0	1,013	—	—	100.00
えだまめ	108	0	108	0	—	100.00	—
キャベツ	4,927	2,029	584	2,314	41.18	11.85	46.97
はくさい	2,927	1,484	0	1,443	50.70	—	49.30
レタス	389	44	268	77	11.31	68.90	19.79
ほうれんそう	1,109	0	576	533	—	51.94	48.06
ブロッコリー	101	6	0	95	5.94	—	94.06
アスパラガス	83	0	62	21	—	74.70	25.30
しゅんぎく	46	0	0	46	—	—	100.00
みつば	215	25	17	173	11.63	7.91	80.47
にら	99	0	0	99	—	—	100.00
小松菜	1,645	673	300	672	40.91	18.24	40.85
ねぎ	1,611	981	126	504	60.89	7.82	31.29
たまねぎ	7,728	1,314	0	6,414	17.00	—	83.00
だいこん	4,394	1,566	327	2,501	35.64	7.44	56.92
にんじん	4,386	1,574	0	2,812	35.89	—	64.11
ごぼう	702	0	24	678	—	3.42	96.58
かぼちゃ	1,013	126	0	887	12.44	—	87.56
じゃがいも	5,273	2,511	0	2,762	47.62	—	52.38
さつまいも	507	17	0	490	3.35	—	96.65
さといも	392	202	0	190	51.53	—	48.47
ながいも	504	472	0	32	93.65	—	6.35
もやし	3,990	0	3,990	0	—	100.00	—
水菜	515	142	115	258	27.57	22.33	50.10
ヤーコン	490	490	0	0	100.00	—	—
夕顔	94	94	0	0	100.00	—	—
ゴーヤ	68	0	68	0	—	100.00	—
クレソン	12	12	0	0	100.00	—	—
おかひじき	3	3	0	0	100.00	—	—
寒干大根	60	60	0	0	100.00	—	—
たくあん	30	30	0	0	100.00	—	—
小計	45,640	14,085	6,799	24,756	30.86	14.90	54.24

ほぼ3,000食を供給している。

表11に平成18年度納入実績の一部を示す。

ちなみに平成17年度累計使用量は、45,866kg中、矢巾町産が11,136kg、県内産8,390kg、県外産26,340kgだった。平成18年度には総量45,640kgとほぼ横ばいだが、矢巾町産が14,085kgと約3,000kg増え、県内産6,799kg、県外産24,756kgと減っている。

それでも、1年目の経験から年間使用品目や使用量に関する基礎データがそろい始めたところで、JAを事務局として関係者が議論

を重ね、以下のような改善点が見えてきた。

- (1) 学校給食用野菜生産に関わる各部会やJAの親生産部会などが連携しながら、計画的に生産出荷体制を組めるようになったこと。
- (2) 予測される分量を予めストックしたり、プレカット処理をはじめとする加工などをしたりして、安定的に供給できる体制が整いつつあること。
- (3) 栄養士をはじめとした調理サイド側が、生産サイドの事情を理解し、生産供給力や季節に応じた献立を立案できるようになったこと。

平成18年度累計に見る矢巾町産の構成比率は30.86%、県内比14.90%、県外比54.24%であるが、今後は町内産比率が上昇してゆくと思われる<sup>(26)</sup>。

町内産比率を高めてゆくためには、次のような手立てが必要である。

- (1) 町内の生産者は、県外産使用率の多い作物の生産に取り組むことである。矢巾町における野菜全体使用量における県外産比率は、冬期間の食材供給困難や、最も生産量が高まる夏場に長期休業があることなどにより、現状を見る限り岩手県内全体とほぼ同じ水準にとどまっている。しかしこの中で、県外産使用率100%となっているすいか、にら、次いで使用比率の高い、いちご、みつば、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、ごぼう、さつまいも等については、栽培が比較的容易であり、地元では自給用も含めて栽培経験の

ある農作物なので、圃場の確保さえできれば一定程度の生産、供給が可能なものである。

全国的傾向も同様だが、学校給食における使用頻度の高い野菜を仮に「三種の野菜」とすると、にんじん、じゃがいも、たまねぎがその代表である。それらは栄養価、素材の扱いやすさ、料理バリエーションの多様性と汎用性に富んでいる、という特質を備えており、西洋風の料理に欠かすことのできない食材だからでもある。児童・生徒のリクエスト上位を占めるのがカレー、ハンバーグなどであることからそれは容易に想起されよう。またこれらの食材は、日常的にも需要が多い作物であり、業務用では盛岡周辺のホテル、ペンションなどでも年間を通じて需要が多い。したがって、そのための栽培体制を整えることは、消費の汎用性に富み、経済効果も大きい。

- (2) 加工品や半調理品、保存性を兼ね備えた冷凍食品等の開発も必要である。
- (3) 岩手県以外の温暖な地域と産地間連携によって実需品目をそろえること。JA間の連携による効果を発揮しやすい。
- (4) センター側が、これまで以上に地場産農産物の旬や特性を活かした献立作りや伝統食に結びつく調理方法などを開発していくこと。
- (5) 自然的社会的要因等で食材がそろわない時への柔軟な対応と関係者相互、特に保護者側の理解の向上である。これまで

(26) JAいわて中央、(株)JAシンセラ、及び矢巾町共同調理場の資料による。

は栄養士と(株)JAシンセラおよびJAいわて中央が協議して措置を講じており、大きなトラブルはほとんど生じていない。センターとJA側が優秀なスタッフによって、緊急時にも柔軟に対応するための体制を整備している点が大きい。そうした信頼が、行政と生産サイド、調理サイドに構築されており、教職員、子どもたちや保護者たちは、学校給食に高い満足度を示している。とはいえ、突発的事由や食中毒につながるようなリスクが消えたわけではないので、生産サイドから調理、喫食段階まで、それぞれの責任範囲やフォロー体制の確認が大切になる。

などである<sup>(27)</sup>。

さらなる生産サイドへの刺激をすれば、全県的に献立内容の情報を集約し、県内産地をリレーする形で出荷体制を組むべきであろう。ただし、これに見合う価格がつけられるか、という問題が残る。これらは、外食産業などで業務用を中心に国産回帰現象が見られることから、安心・安全・安定をキーワードに、行政とタイアップしながらより良い

解決方法を模索したい。

以上のように、矢巾町の例からは、JAを窓口にし、実需に見合う計画的な生産出荷体制を再構築し、献立を工夫することなどで、3,000食レベルの食材を地元産でまかなうことが可能となることが理解される。

JAいわて中央・(株)JAシンセラと矢巾町の事業は、県内他地域に大きな影響を与えている。地方振興局単位で見ると、地場産学校給食の伸び率トップは県南振興局の奥州市(旧水沢市・江刺市・胆沢町・衣川村・前沢町)であり、その例を一部記しておく(表12-1、12-2)。

これまで見てきたその他の食材についても、花巻地域、特に旧東和町などでは、主食、畜産物やキノコを含む林産品もほぼ域内ないしは県内産でほぼ100%近くを達成している。水産物利用の面で課題が残るにしても、県内ほとんどの地域で献立の工夫次第で岩手県の食料生産能力と実需をつなぎ合わせることが可能な状態である。

家庭用であれ業務用であれ、消費動向を踏まえた生産体制と加工・保存・パッケージ

表12-1 平成18年度 奥州産地場産物利用状況

		(使用量に対する割合)										
		大根	白菜	きゅうり	たまねぎ	小松菜	にんじん	じゃがいも	ピーマン	長ネギ	キャベツ	ほうれん草
水沢区	使用量kg	3,162	2,140	1,284	3,129	0	220	2,300	0	1,200	800	600
	割合%	5.0	5.2	3.0	4.0	0	2.0	6.0	0	3.0	2.0	3.0
江刺区	使用量kg	1,165	1,066	1,979	1,762	542	245	318	57	1,623	388	180
	割合%	34.5	34.0	71.3	25.0	3.0	3.1	22.9	2.0	60.0	7.3	49.0
前沢区	使用量kg	756	963	0	507	83	797	25	0	513	805	220
	割合%	48.6	43.4	0	13.0	11.0	23.3	3.0	0	46.9	26.2	16.0
胆沢区	使用量kg	992	678	330	272	241	49	136	140	426	260	0
	割合%	12.0	37.0	2.0	27.0	32.0	5.7	6.0	23.0	7.0	26.0	0
衣川区	使用量kg	436	224	92	24	0	41	112	0	0	49	0
	割合%	40.0	48.2	21.9	2.0	0	3.5	9.9	0	0	6.2	0
計	使用量kg	9,673	5,071	3,685	5,694	866	1,352	2,891	197	3,762	2,302	1,000
	割合%	28.0	33.6	24.6	14.2	15.3	7.5	9.6	15.0	29.3	13.5	22.7

(27) 以上は、関係者からの聞き取りや実地調査にもとづき、佐藤と共同研究者である岩手県立大学山田佳奈、三須田暢弘が実施した分析の一部である。

表12-2 平成19年度奥州市産使用状況 (資料)奥州市教育委員会

施設名		大根	白菜	きゅうり	たまねぎ	小松菜	にんじん	じゃがいも	里いも	ピーマン	長ネギ	キャベツ	ほうれん草	なす	ブロッコリー	なめこ
		水小	使用量kg	223	231	333.5	265.5	101	0	0	0	42.3	273.5	634.5	562	125
	割合%	34.0	51.0	70.0	8.0	48.0	0	0	0	42.0	30.0	33.0	89.0	100.0	0	100.0
南小	使用量kg	90	118	74	19	82	0	0	37	29	196	18	568	0	0	196
	割合%	10.0	18.0	12.0	1.0	18.0	0	0	50.0	39.0	24.0	1.0	45.0	0	0	100.0
常盤小	使用量kg	700	356	120	517	0	187	350	0	32	343	328	400	48	0	100
	割合%	40.0	70.0	16.0	32.0	0	15.0	23.0	0	44.0	44.0	35.0	64.0	65.0	0	100.0
佐倉河センター	使用量kg	19	25.5	19.2	0	25	0	0	0	66.3	95.7	106.1	161.6	0	0	16
	割合%	3.0	5.0	4.0	0	11.0	0	0	0	48.0	18.0	7.0	31.0	0	0	38.0
真城センター	使用量kg	350	135	58	503	25	126	458	155	59.5	504.5	263	463	53	45	236
	割合%	48.0	66.0	40.0	23.0	18.0	7.0	33.0	100.0	94.0	73.0	22.0	78.0	100.0	60.0	100.0
中学校給食センター	使用量kg	1,291	411	124	954	83	302	458	155	59.5	504.5	263	463	53	45	236
	割合%	43.4	44.1	5.6	20.2	18.0	5.3	33.0	100.0	94.0	73.0	22.0	78.0	100.0	60.0	100.0
江刺センター	使用量kg	1,727	918	1,567	1,714	0	234	602	0	295	2,923	0	234	0	0	145
	割合%	41.0	37.0	56.0	24.0	0	3.0	17.0	0	72.0	72.0	0	9.0	0	0	27.0
前沢センター	使用量kg	1,699	2,434	759.5	3,544	908	2,955	2,040	0	185.8	1,085	2,941	1,445	122	0	122.4
	割合%	33.0	29.0	5.0	20.0	19.0	20.0	67.0	0	7.0	70.0	11.0	20.0	13.0	0	13.0
胆沢センター	使用量kg	1,706	799	355	442	241	0	529	0	144	659	100	391	0	0	0
	割合%	47.7	37.6	35.9	13.8	16.9	0	26.2	0	28.2	47.6	3.6	48.0	0	0	0
衣川センター	使用量kg	374	134	68	268	0	111	354	100	0	5	10	25	0	0	36
	割合%	38.0	28.0	14.0	23.0	0	10.0	36.0	75.0	0	1.0	1.0	9.0	0	0	100.0
市合計	使用量kg	8,180	5,561	3,478	8,227	1,465	3,915	4,791	447	913.4	6,585	4,654	4,688	401	90	1,205
	割合%	33.8	38.5	25.9	16.5	14.5	6.0	23.5	32.5	46.8	45.3	13.6	47.1	37.8	12.0	67.8

施設名		前沢牛 コロッケ	水煮 大豆	奥州牛	前沢牛	えのき	しい たけ	ごぼう	なばな	青梗菜	トマト	りんご	みそ	豆腐	油揚げ	生揚げ
		水小	使用量kg	91	0	99	0	65	143	218	0	168	140	659	0	0
	割合%	100.0	0	100.0	0	10.5	100.0	46.0	0	100.0	54.0	100.0	0	0	0	0
南小	使用量kg	0	0	123	0	65	86	90	143	127	43	505	0	876	139	82
	割合%	0	0	100.0	0	35.0	75.0	16.0	95.0	80.0	68.0	89.0	0	100.0	100.0	100.0
常盤小	使用量kg	40	0	114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	割合%	100.0	0	55.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
佐倉河センター	使用量kg	27	0	0	97	0	0	46.6	0	121	0	2,142	0	845	70.2	38.3
	割合%	100.0	0	0	100.0	0	0	19.0	0	38.0	0	93.0	0	100.0	100.0	100.0
真城センター	使用量kg	0	21	90	0	0	134	165	95	0	123	1,822	0	1,222	245.6	0
	割合%	0	100.0	100.0	0	0	70.0	47.0	100.0	0	56.0	100.0	100.0	100.0	100.0	0
中学校給食センター	使用量kg	0	21	90	0	0	0	0	0	0	0	1,822	540	1,222	245.6	0
	割合%	0	100.0	100.0	0	0	0	0	0	0	0	100.0	100.0	100.0	100.0	0
江刺センター	使用量kg	0	0	91	0	747	0	0	0	111	0	11,491	189	0	0	0
	割合%	0	0	100.0	0	70.0	0	0	0	25.0	0	100.0	9.0	0	0	0
前沢センター	使用量kg	136	0	215	419	0	290	0	0	0	0	1,852	0	0	0	0
	割合%	100.0	0	100.0	100.0	0	85.2	0	0	0	0	100.0	0	0	0	0
胆沢センター	使用量kg	0	142	0	0	0	0	0	0	0	0	2,309	0	1,798	0	0
	割合%	0	73.1	0	0	0	0	0	0	0	0	93.4	100.0	100.0	0	0
衣川センター	使用量kg	0	0	0	60	0	80.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	割合%	0	0	0	100.0	0	88.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
市合計	使用量kg	294	184	822	576	877	652	519.6	238	527	306	22,602	729	5,962	700.4	120
	割合%	40.0	27.3	65.5	30.0	11.5	41.8	12.8	19.5	24.3	17.8	77.5	31.0	50.0	40.0	20.0

※上記の30品目以外にかぼちゃ・ガルギール・いちご・はとむぎ・えごま・カリフラワー・アスパラガス等を使用している。  
 ※米は市とJA岩手ふるさと、JA岩手江刺からの補助を得て100%使用している。



グなどの工夫、改善によって実需者の要求に  
 応えられるのである。そのためにも、これま  
 で以上に消費者と連携し、相互理解を図り、  
 食と農に関する情報をいつも共有し合うこと  
 がポイントになるのである。

これこそ、新CSA (N-CSA:Neo Consumer  
 Supported Agriculture) である。すなわち、  
 「地産地消」から、旬菜旬消、身土不二を基  
 調とする、それぞれの地域の気候風土にあっ  
 た季節の食べ方、消費を推進する消費者教育  
 ないしは食育を展開すること。それによって、  
 食を通じて地域に対する共同参画意識を持つ  
 メンバーシップを身につけた消費者とともに  
 進める「地消地産」への転換である。ここか  
 らは、コミュニティ・ビジネス成立のための  
 必要十分条件を見いだすことが出来る。それ  
 ぞれの主体が役割（サービス供給、享受）を  
 果たす（メンバーシップを形成する）ことで、  
 （顧客）満足度を高め、食と農による地域主  
 権を改めて確立するのである。

近年話題になっている、いわゆる「B級グ  
 ルメ」による地域おこしも、こうしたきっか  
 けになるかも知れない。

## 5. 地場産学校給食によるLFS (Local Food System) 効果

### 5-1 地産地消効果と生産面への刺激

ある地域の主な学校給食用食材と献立を地  
 産地消型にしてみた推計を以下に示す。献立  
 や提供数（喫食数）は、これまでの実績をも  
 とに算出してある。

主 菜：肉じゃが、麻婆豆腐、ポテトのベー  
 コン巻、ハンバーグ、韓国風すき焼き、  
 焼き魚、野菜の五目煮、カレイの唐揚、  
 オムレツ、タラの芽の天ぷら、山菜フ  
 ライのタルタルソース、ささみとタラ  
 の芽フリット、牛肉とレタスのオイス  
 ターソース炒め、豚肉と春キャベツの  
 辛味炒め、鯖西京味噌付け焼き、ナス  
 とピーマンの味噌炒め、鶏肉と野菜の  
 トマトソース煮、ミートローフ、唐揚  
 のみぞれ煮、まだらのみぞれ煮、さん  
 ま塩焼き、鯖味噌煮、はんぺん肉詰め、  
 たら西京味噌付け焼き、かきと豆腐の  
 味噌炒め煮、ぶりの照り焼き、揚鳥の  
 マリネ

副 菜：胡麻ポテト、ポテト胡麻だれ、ポテト  
 フリッター、チーズポテト、胡麻ザン  
 ギ、枝豆フリッター、ポパイソテー、  
 鶏肉とナッツのソテー、ひじきの炒り  
 煮、コーンサラダ、ほうれん草サラダ、  
 ひじきの炒め煮、うどの酢味噌和え、  
 レタスのサラダキムチ風、茹でキャベ  
 ツサラダ、炒り鳥、たらの目の白和え、  
 金平、トマトとレタスの胡麻風味サラ  
 ダ、ピーマンの当座煮、ほうれん草と  
 とうもろこしのソテー、大学いも、ジ  
 ャーマンポテト、五目ビーフン、ささ  
 みと焼きナスのドレッシング、白菜と  
 ささみの胡麻和え、かぼちゃサラダ、  
 じゃがいもの千切り炒め、ツナのわさ  
 び風味パスタサラダ

汁 物：コーンシチュー、ビーフシチュー、ア  
 スパラのクリーム煮、しめじのクリー  
 ム煮、カレーえび団子スープ、ローペ  
 ンタン、じゃがいもとキャベツの味噌  
 汁、豚汁

表13 架空献立を組み合わせた年間の食料量(推計)

(kg)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
野菜													
じゃがいも	2,340	2,340	3,090	2,820	390	2,760	4,170	2,700	2,760	2,250	2,700	1,950	30,270
たまねぎ	1,533	1,542	2,064	1,542	654	1,584	2,184	1,638	1,608	1,338	1,758	963	18,408
にんじん	1,059	1,323	1,695	1,011	399	894	1,269	903	984	606	1,044	870	12,057
コーン	510	525	660	480	375	510	630	660	525	285	645	300	6,105
大根	366	366	456	186	126	366	516	381	366	165	387	345	4,026
白菜	270	570	420	360	60	330	540	330	240	270	240	360	3,990
長ネギ	234	399	294	504	105	504	468	384	234	189	249	219	3,783
こんにゃく	330	450	360	330	90	210	330	210	390	120	390	330	3,540
キャベツ	450	900	420	570	0	0	0	0	0	120	0	450	2,910
ほうれん草	186	258	222	426	165	270	270	330	270	96	270	117	2,880
レタス	405	765	150	450	45	90	90	90	135	45	135	405	2,805
きゅうり	270	405	360	180	90	165	165	165	225	60	240	255	2,580
地物かぶ(特定地域産)	0	0	0	495	0	990	495	495	0	0	0	0	2,475
なす	0	0	840	570	240	150	300	150	0	0	0	0	2,250
トマト	120	120	120	435	75	120	165	150	120	75	120	75	1,695
タラの芽	285	570	30	285	0	0	0	0	0	0	0	285	1,455
たけのこ	150	345	210	180	15	90	60	60	30	45	30	180	1,395
うど	210	420	180	210	0	0	0	0	0	0	0	210	1,230
食用若芽	0	0	420	510	300	0	0	0	0	0	0	0	1,230
かぼちゃ	0	0	0	240	0	0	0	0	480	0	480	0	1,200
いんげん	81	81	102	66	15	81	126	81	81	66	81	66	927
ピーマン	36	36	156	216	96	36	36	66	36	0	72	0	786
もやし	45	45	45	45	45	90	90	90	90	0	90	0	675
春菊	15	15	15	105	0	105	210	105	15	15	15	15	630
グリーンアスパラ	60	60	60	30	30	60	90	60	60	30	60	30	630
しめじ	60	60	60	30	30	60	60	60	60	30	90	30	630
さつまいも	0	0	0	105	0	210	105	105	0	0	0	0	525
さやえんどう	15	30	210	135	0	0	0	0	60	0	30	15	495
大豆	45	45	60	30	15	45	60	45	45	30	45	30	495
ごぼう	60	120	120	90	0	0	0	0	0	30	0	60	480
レンコン	60	120	120	60	0	0	0	0	0	0	0	60	420
枝豆	30	30	30	30	30	30	30	60	30	30	30	30	390
赤ピーマン	60	120	60	60	0	0	0	0	0	0	0	60	360
干し椎茸	11	20	18	74	3	68	41	38	11	41	11	12	344
さやいんげん	15	30	30	60	0	45	90	45	0	0	0	15	330
カリフラワー	0	0	180	90	0	0	0	0	0	0	0	0	270
カシューナッツ	21	21	21	21	21	21	21	42	21	0	42	0	252
りんご	15	15	15	24	0	15	30	15	15	24	15	15	198
マッシュルーム	18	18	18	9	9	18	27	18	18	9	18	9	189
切り干し大根	15	15	24	15	6	15	15	21	15	15	15	15	186
絹さや	18	54	36	18	0	0	0	0	0	18	0	36	180
えのきだけ	15	15	15	15	0	15	30	15	15	15	15	15	180
茎わかめ	18	18	27	0	9	18	18	18	18	0	18	18	180
パセリ	17	25	9	14	5	11	13	11	16	8	17	13	159
みょうが	0	0	0	30	0	30	60	30	0	0	0	0	150
レモン	0	0	0	30	0	30	60	30	0	0	0	0	150
らっきょう	15	30	0	15	0	0	0	0	0	0	0	15	75
グリーンピース	0	0	30	24	0	0	0	0	0	9	0	0	63
ひじき	6	6	0	0	6	6	6	6	6	0	12	6	60
あさつき	0	0	0	3	0	0	0	0	6	0	3	0	12
紫蘇	0	0	0	2	0	1	1	1	2	0	1	0	8

表14 年間生産可能農産物 推計

提供可能見込み農産物等一覧

No.	品目	日付	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	見込み 収穫量 kg/10a	必要量 kg	面積 (ha)
			上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬	上;中;下 旬;旬;旬			
1	じゃがいも			●		●									3,000	30,270	1.01
2	たまねぎ													●	4,000	18,408	0.46
3	にんじん		●					●							3,000	12,057	0.40
4	とうもろこし						●		●						1,300	6,105	0.47
5	大根					●							●		4,000	4,026	0.10
6	白菜			●	●				●			●			4,000	3,990	0.10
7	長ネギ	●		●			●				●				3,000	3,783	0.13
8	大豆	●												●	350	3,688	1.05
9	キャベツ				●	●			●			●			4,000	2,910	0.07
10	ほうれん草	●												●	900	2,880	0.32
11	レタス		●		●				●	●					3,000	2,805	0.09
12	きゅうり		●	ハウス	●	●		露地	●						8,000	2,580	0.03
13	地物かぶ(特定地域産)														—	2,475	—
14	なす						●		●						6,000	2,250	0.04
15	トマト						●			●					6,000	1,695	0.03
16	こんにゃくいも														—	1,660	—
17	タラの芽		●	●								●		●	—	1,455	—
18	たけのこ														—	1,395	—
19	うど		●	●											—	1,230	—
20	食用若芽														—	1,230	—
21	かぼちゃ						●					●			2,000	1,200	0.06
22	いんげん				●	●									500	927	0.19
23	ピーマン		トンネル		●	●			●	●					6,000	786	0.01
24	もやし				露地	●									—	675	—
25	春菊			●	●										1,800	630	0.04
26	グリーンアスパラ			●		●									200	630	0.32
27	しめじ														—	630	—
28	さつまいも								●		●				—	525	—
29	さやえんどう				●	●									500	495	0.10
30	ごぼう	●		●					●			●			1,500	480	0.03
31	レンコン														—	420	—
32	枝豆						●		●						600	390	0.07
33	赤ピーマン														—	360	—
34	干し椎茸	●												●	—	344	—
35	さやいんげん						●		●						—	330	—
36	カリフラワー				●	●			●	●					700	270	0.04
37	りんご								●					●	—	198	—
38	マッシュルーム														—	189	—
39	切り干し大根	●												●	—	186	—
40	絹さや			●	●										400	180	—
41	えのきだけ														—	180	0.05
42	パセリ	●												●	—	159	—
43	みょうが							●	●						—	150	—
44	レモン														—	150	—
45	らっきょう						●				●				—	75	—
46	グリーンピース														—	63	—
47	ひじき														—	60	—
48	あさつき		●											●	—	12	—
49	紫蘇					●	●								—	8	—

\*見込み収穫量は、関係者への聞き取り、過去の実績にもとづき推計した。  
\*数値予測や確認が不十分なものは「—」とした。

提供農産物は、関係する自治体の農林（振興）課、JA等の聞き取りと相互の話し合いの上、栽培・供給可能なものを資料として採用した。

表13、14によると、49品目中、38品目については作付できる可能性があることが分かる。現在の学校給食での主要品目であるじゃがいもについては、既に契約栽培が行われており、残りの品目についても契約栽培を行うことで、農産物のうち約9割が契約栽培による地元産の調達可能性がある。

個別農産物ごとの集計では、概ね30%前後の収入上昇が期待できる。もちろん、推計であり、年間約190日前後安定的に使用されることが条件として、である。

福井県池田町の、米だけでも町内消費量が相当アップしたといわれる事例があるように、これまで利用されてこなかったのが実情であるから、これでも控えめな試算と言えるかもしれない。

また、長崎大学の中村修氏は、学校給食の市場の算出方法として「おおよその食材費は、人口のうち小、中学生が占める割合や一人当たりの給食費などから、人口の3万分の1に億をつけた数字になるという。これを当てはめると100万都市の北九州市では約33億円、九州全体では約450億円の市場となる。」<sup>(28)</sup>と主張する。

中村氏によれば、長崎県の学校給食で使われる食材費は年間60億円、うち約6割を県学校給食会が扱うことから、そのうちの10億円

分を新規農業者就農枠とすれば、一人当たり2,000万円、50人分の販路が確保できると提唱している。

かつて、荷見、根岸らは、学校給食供給価格総額推計（市価換算＝売り上げベース）を約1兆4,000億円と推計したことからも、これらは現実的な数字として参考になる<sup>(29)</sup>。

ところで、2002年の岩手県における農家一戸あたりの農業平均所得は約79万円となっている。東北農政局盛岡統計・情報センターの2002年の調査（県内農業経営動向統計）によれば、農産物の販売で得た1年間の収入（農業粗収益）から農業経費を引いた農業所得の平均がこの額で、「前年比9%の減、8年連続の減少となっている」<sup>(30)</sup>。農外所得は407万円で、これも前年比9.2%の減少となっており、農家総所得から租税公課諸負担を除いた可処分所得は605万円（同6.6%減）、可処分所得から家計費を除いた農家経済余剰は133万円で、同33万円、20%の減少である。その後、部分的に波はあっても農業所得の減少基調に変化はなく、輸入農産物の増大とともに後継者難や農地の維持さえ困難になっている。

この点から考えれば、学校給食に地場産を使用することの経済的な意味の大きさが推し量れよう。先に検討したJAいわて中央・（株）JAシンセラが行っている事業は、農家のいわゆる「手取り」を押し上げており、そのことにより農業経営の維持や後継者育成の可能性が広がっているという。関係者からの聞き取りによれば、高齢者であれば、従来の経営

< 5 節（注） >

(28) 西日本新聞社編『食卓の向こう側③～給食 未来を開く～』西日本新聞ブックレット③、2004年、45頁。

(29) 前掲、荷見、根岸『学校給食を考える』、39頁。

(30) 「岩手日報」平成15年7月6日（日）。

販売と直売所で数十万、学校給食で30万円程度の収入確保が可能である。もちろんより技術の高い農家はさらなる収入増が見込める。これに年金等の所得を加味すれば、現行水準以上の経済余剰を生み出すことができる。中村氏の試算や根岸氏らの研究も合わせて考えれば、ある程度は実現できるものである。

さらに広げて考えれば、地域内には事業所

給食を利用している団体が多くある。これも有望な市場である。地域で「総合食育センター」のような組織を設立し、地域の需要に応えたい。事業所給食・食材（半調理品や弁当を含む）供給を必要とする団体は、以下のようなものがあげられる。

- ① 保育園等への給食、ないし加工食材の供給

表15 「企業食堂」関係例

■北上市の工業団地内企業における食堂（調理場有りの食堂）の有無 平成16年9月3日現在

【工業団地名】 企業名	従業者数	有無	食堂運営企業
<b>【北上工業団地】</b>			
A	314	○	エームサービス(株)
B	931	○	サンウェイ(有) (北上市)
C	1,675	○	エームサービス(株)、サンウェイ(有) (北上市)
D	415	×	(岩手給食(株) or 花巻給食センター(株))
E	190	×	(花巻給食センター(株))
F	550	○	(株)メフォス
G	239	×	(岩手給食(株) or 花巻給食センター(株))
<b>【飯豊西部中小企業工業団地】</b>			
A	120	×	(岩手給食(株))
B	265	×	(花巻給食センター(株))
C	205	×	(岩手給食(株) or 花巻給食センター(株))
<b>【村崎野西部工業団地】</b>			
A	135	×	(岩手給食(株))
<b>【北上機械鉄工業団地】</b>			
A	165	×	(花巻給食センター(株))
<b>【和賀川東部工業団地】</b>			
A	140	—	
B	296	×	(岩手給食(株) or 花巻給食センター(株))
<b>【北上南部工業団地】</b>			
A	287	○	(株)メフォス
B	166	×	(フレッシュランチ39)
C	175	—	
<b>【後藤野工業団地】</b>			
A	242	○	コンパスグループジャパン(株)
B	313	○	(株)東日本グリーンハウス
C	159	○	お総菜風土 (北上市)
D	219	○	味口マン (北上市)
<b>【豎川目工業団地】</b>			
A	132	○	直営
B	140	×	(岩手給食(株))
<b>【北上流通基地】</b>			
A	160	—	
B	273	—	
C	174	—	
D	182	—	
<b>【その他】</b>			
A	263	×	(岩手給食(株))
B		—	(岩手給食(株)) ※麺類、カレーは調理

※1 北上市企業一覧（平成16年3月 北上市・北上市雇用対策協議会）より従業者数100名以上の企業  
 2 業種により問合せを省略した企業は、有無の欄を—としている  
 3 食堂運営企業の欄、括弧書きは弁当納入業者  
 4 食堂の有無は、調理場有りの食堂のみを○とし、弁当を食べる場所としての食堂は×としている

- ② 各種福祉施設への給食、ないし加工食材の供給
- ③ 入院施設のある医療機関への給食、ないし加工食材の供給
- ④ 高齢者等への食事の宅配・グループホーム、老健施設などへの配食サービス
- ⑤ 高校、専門学校など中等・高等教育機関
- ⑥ ある程度まとまった事業所、または誘致工場など
- ⑦ 地場食材を活用した加工食品の製造－直売所、小売店、民宿その他飲食施設等
- ⑧ 一般市民を対象とした食生活改善・健康維持のための配食サービスなど
- ⑨ 冠婚葬祭または何らかの宴席に伴う需要など

⑥と⑨については少し解説が必要であろう。先ず⑥の場合である。例として北上工業団地をあげる。ここは岩手県有数の工場集積地で、電機や自動車など日本のリーディングカンパニー関連工場が集まっている。だが、大規模三交代制の工場などでは、メインバンクと提携関係にある企業から関連する給食事業または食堂がセットで進出してきて、岩手の食品関係団体の参入は厳しい条件に置かれていた。これを問題視した県や市の担当者と地元の食品産業や給食事業関係者がかなり長い期間をかけて話し合いを続けてきた結果、岩手県の事業団体を利用する割合が高まり、地元食材利用拡大につなげた(表15)。

2008年5月、日本経団連の御手洗会長は、地域に進出した企業は、地域の地産地消に貢献すべき旨を発表した。キヤノンをはじめ、いくつかの企業でそうした動きが出ている。宮城県でも、トヨタ自動車関連企業の進出に

合わせ、JAや県の農林水産部が連携し、地場産農産物消費について具体的提案とアクションを起こし始めている。

この事業所給食は重要な市場である。全国のJAグループがともに取り組むべき課題と考えてもよいのではないか。

⑨については深刻な問題が潜んでいる。特に、高齢化や人口減が続く中山間地や漁村などで顕著な話題である。具体的には、宴席場を持つような店舗の営業廃止や商店街の閉鎖、隣近所の高齢化や人手不足により冠婚葬祭に困っているケースである。ある町で総合食育センター構想を語ったところ、JAの統廃合による店舗閉鎖、A-coopの宴会事業中止などによって遠くまで行かないと「人寄せ」ができないので、そうした機能を持った事業を行って欲しい、という話をしばしば聞いた。

鳥取県の山間地でコンビニエンスストアと郵便関係といった、多品目商品を扱う機能を持つ車両を走らせていることや、JA北信州みゆきがいち早く導入したATM車両によるサービスの事業化などは、地域住民から期待される分野である。生活事業としての潜在的需要は大きいと見てよい。しかも冠婚葬祭を欲する人々の中心は、これまで農協運動をささえてきた組合員と重なる場合が多い。こうした人々の願いに事業として応えたい。

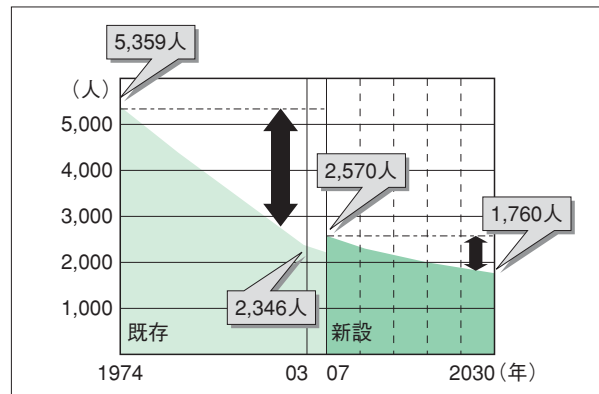
以上のようなことについては、具体的にJA花巻(岩手県花巻市)を例にとってみよう。管内にはJA関係だけでも、幼稚園、小・中学校、学童(保育)関係、福祉厚生施設として高齢者・介護施設、関係する病院などを複数抱えている。さらに、花巻市内に進出している大手企業や地元の中小企業、役所、

高等学校、大学まで、毎日でも条件さえ整えば事業所給食として利用したい、または食材納入の役割を引き受けて欲しいなどの要望がある。温泉や宮澤賢治、高村光太郎などの関連施設も充実し観光客も多いところであるから、そうした人々に対する最高のおもてなしの一つが花巻産農産物でもある。観光事業の柱の一つが地元ならではの食材と料理であることは、各種テレビ番組の人気が高いことでも分かる。客集めとして定番となった「全国駅弁フェア」などは、そうした消費者の意識を象徴している。だが、小さなレストランや民宿が地元産で評価を得ようとすれば仕入れ段階からコスト高になる。こうした悩みにプレカットや一次加工機能を備えた「総合食育センター」は応えることができる。

少子化の影響は、学校給食事業を直撃する。センター化して、例えば現在数千人規模の給食を提供している施設は、現状のままの運営体制で行けば遊休化が進むと考えられる。同様に、自校方式も経営面をふまえ新たな需要に応えようとする動きがみられる。すなわち福島県西会津町のように、町民が誰でも給食を食べられるようなコミュニティ・レストランへの進化・多様化といった動きである。

もともと、実際の調理時間は、物資納入検査の9時ぐらいから始まり11時頃には完成、搬出というのが普通のスケジュールであり、稼働時間は2～3時間である。清掃、保守点検などがあるにしても、年間190日前後、1日数時間稼働という施設・設備は、他に例をあまり見ない。24時間365日ないしそれに近い状態で稼働させることは可能であろう。地域内に需要は存在する。我々の調査では、①～⑨

図6 Y学校給食センター利用人数と供給余剰



\*数字は現在の学校給食利用人数と経年変化。  
\*1974年、2003年、2007年、2030(推計による)年  
出典：「Y総合食育センター整備」企画書(案)より。

のようなオーダーを確認している。

図6は地域ぐるみで食育を推進するために、学校給食調理場を高度活用する計画を企画している自治体Yの例である。この自治体は少子高齢化が急速に進みつつあり、子どもたちの食のみならず高齢者の健康維持・増進のためにも、配食サービスやデイサービスセンターなどに食材や給食の配送を行う事業を構想している。図6から分かるように、1974年段階の利用者数が2003年にほぼ半減する。これに対応するため3,000人規模のセンター新設を計画中だが、それも2030年以降は利用人数の半減によって、供給余剰が出ることを示している(2007年以降は5～14歳の予測数値に0.9を乗じているが、あくまでも推計であり、急激な人口減もあり得る)。

地域内のオーダーに応え、食材や給食を提供できる能力を持つ施設が必要である。これまでの給食センターは、ただ、目的施設として学校給食に限定した考え方に立ったものなので、活用されていないだけなのである。西会津町のように、町のレストラン的機能と健康センター機能を果たす学校給食センター

(室)がある。財政が厳しい自治体ほどこうした協力関係による多目的機能を発揮させることが望ましいだろう。

これは、全国共通の問題である。自校方式であっても、少子化や効率的な施設設備の運営、という課題に日々直面している。

文部科学省の週4日米飯給食提唱と学校給食法改正の動きも考えれば、米消費拡大依存から脱却して、地域の農産物が多様な消費、すなわち「売り尽くし、活用し尽くす」(株)JAシンセラS氏)ことで、JA組合員の最大利益を図ること、それが地域にとっての公益につながる道筋である。地域をよく見渡せば、需要を掘り起こすことができるだろう。大手流通サイドから怒濤のように押し寄せる外国産農産物に手をこまねていることは、消費者の利益をも損ね、リスクを見過ごすことにもなる。

外国産ファストフードによる食育と地元の伝統野菜や調理法にのっとった食育。消費者の心や体を健やかに育むのはどちらか。そうした観点からのアプローチも強力に進めたい。それは、文化の地産地消運動であり誇りと生きがいを創造する協同組合の教育(生活)文化活動である。

## 6. まとめにかえて

### 6-1 外国産農産物偏重からの脱却を

学校給食用物資は、アメリカ食糧戦略の重要な柱を構成してきたとの見方もある。「完全給食」といういい方には違和感がある。な

ぜ、パン・ミルク(乳製品)・肉が完全給食で、「ご飯、味噌汁、魚、漬け物」が完全ではないのか。今更ながら、この用語が教育界などで生き続けていることの異様さを考えたい。

衆議院議員・農水委員会理事であった山田正彦氏(現農水副大臣)は、学校給食用パンの危険性も含めてアメリカ産農産物が日本市場や食卓を席卷している現状の深刻さをまとめ、早く脱却することが日本人や日本の国家・社会を護り、主権回復につながる重要性を指摘している<sup>(31)</sup>。

また、当のアメリカからは、フロリダ大学の研究者から、日本が食の主権を回復させることを期待し、それが国際社会の責任を果たすことにつながるとのエールが寄せられている<sup>(32)</sup>。いつまでも、植(食)民地的立場に従属すべきではないだろう<sup>(33)</sup>。

まとめに、再度課題を整理しておく。

第一に、キッチン・カーや「完全給食」マジックに拘束された献立づくりからの脱却が必要である。これが地域や国産農林水産物を給食市場から排除している要因の一つと考えるとやはり問題であろう。その責任を栄養士のみには帰すのではなく、学校給食関係者が十分検討し、システム作りをきちんと行うことが必要である。

第二に、地産地消・国産国消を推進する食材の安定的供給体制構築である。ここまで説明してきたように、全国一律の献立づくりや食材供給は、そもそも矛盾に満ちており、地

<6節(注)>

(31) 山田正彦『アメリカに潰される!日本の食:自給率を上げるのはたやすい!』宝島社、2005。

(32) ジェームズ・R・シンプソン (James・R・Simpson (ほか))『これでいいのか日本の食料』家の光協会、2002。

(33) 本山美彦『売られ続ける日本、買い漁るアメリカ:米国の対日改造プログラムと消える未来』ビジネス社、2006。



域で取り組み体制を構築することは現世代や次世代への責務でもある。

第三に輸入食材の問題があげられる。ここでは、安全性、栄養素評価、フードマイレージ<sup>(34)</sup>、ヴァーチャル・ウォーター等と国内生産力維持の問題もある。消費サイドから国産農産物を検証することさえ難しい時代である。周知のように、今日食に関する経済的社会的環境は極めて高度化、複雑化しており、専門家でさえも全体像を把握することは難しい。高橋正郎氏が「個々の食品企業は、その原料調達において、また、製品販売において、それなりのトレースを行っているかも知れないが、フードシステム全体からみると、このきわめて複雑化した主体間関係は、ブラックボックスのままである場合が多い」<sup>(35)</sup>と指摘するように、これまで国内を賑わしてきた数々の食品問題の背景には構造的問題がある。

長期保存された輸入野菜などの栄養素はどうなのか。売らんがため日本国民の健康などどうでもいいという輸出国側だけの利益を追求するケースは珍しくない。学校給食用に輸入される小麦の「ポスト・ハーベスト」や遺伝子組み換え大豆、トウモロコシなどがしばしば問題となってきた。農民運動全国連合会（農民連）等が、これらには国内では認められない高濃度の農薬が残留しており、基準違

反が半ば常態化していることや、使用禁止薬剤を使ったり、極めて非衛生的環境で食材が扱われたりしていることなどを明らかにしている<sup>(36)</sup>。「中国餃子事件」のように、冷凍品や加工食品のチェック体制も不十分である。

よくデザートとして使用される柑橘類やバナナなどにも触れないわけにはいかない。これらは巨大アグリビジネス企業が国策と連動しながら供給されている。豊かな消費者としての日本人はそうしたことに想像力を働かせたい。食を通じて低開発国の貧困と持続的発展の可能性に思いを寄せたり、先進国に見る肥満や糖尿病などの生活習慣病の拡大が社会をむしばんでいる現実を学んだりすることができる。学校における給食は、そうした教育に最もふさわしい教材でもある。

社団法人農山漁村文化協会が2008年に行った調査によれば、「特殊法人日本学校給食会」（現・独立行政法人日本スポーツ振興センター）は、各学校の食材購入ルートの90%を占めるほど<sup>(37)</sup>頼りにされている団体であり、重要な役割を果たしてきた功績は十分過ぎるほどだが、今日では組織的、事業内容的転換が迫られているだろう。先にあげた文科大臣の言葉<sup>(38)</sup>もそのことを間接的に指摘している。

(34) 中田哲也「「フードマイレージ」を用いた地産地消の効果測定を試み－学校給食の事例から－」日本フードシステム学会『フードシステム研究』第12巻1号〔通巻26号〕筑波書房、2005、74頁。

(35) 高橋正郎「フードシステム学とその課題」高橋正郎監修 高橋正郎・斎藤修編『フードシステム学全集 第1巻 フードシステム学の理論と体系』農林統計協会、2002、17頁。

(36) 石黒昌孝『それでも食べますか：輸入食品を分析してみると』かもがわ出版、2002。日本子孫基金『食べるな、危険！』講談社、2002など。

(37) 農山漁村文化協会『食育活動』No.11. 2008、24頁

(38) 本稿（上）『共済総合研究』第54号 2009、58頁参照

## 6-2 総合食育・食農教育・食材加工センターの設立を

最後に、学校給食を核に地域内におけるLFS実現のため、事業運営の観点からこれらの問題を克服する手だてとして、「総合食育・食農教育・食材加工センター」（以下、食育センター）の設立を提案したい。このアイデアの元は盛岡食材加工センターや成長著しい外食産業のシステム高度化の流れである。

特に盛岡食材加工センターは、地元のJAや市場関係者、給食事業、食材関連企業などの供給側と地元運送、配送企業、ユーザー側の自治体、病院、レストランなど多数の事業者が連携して設立、運営しているもので、事務局を(株)メルクという給食事業会社が行っている。岩手県がすすめてきた地産地消を推進する事業体として高い評価を受けており、農林水産省の「平成14年度健康で快適な給食設備等表彰」で農林水産大臣賞を受賞した。ユーザーのオーダーに応じ、年間を通じて安定的に供給するだけでなく、計画生産、加工、保存などにつとめるとともに生産者を育成、食育の研修会や医療関係者との地産地消メニューの開発、地域の食文化伝承、地域の食品産業育成といった役割も果たしている。近年は学校給食にも力を入れている。

近年、老朽化や災害対応（特に耐震補強）などによる建て替え需要が増している学校給食センターは、これまでの給食事業の蓄積を活かし、地産地消を含め、伝統料理の継承や新たな食文化の創造、食品開発などに大きな可能性を秘めているばかりか、食育基本法、食育基本計画の趣旨に見るように、福祉・健

康分野の、すなわち予防医学や食事療法などの医療分野まで地域の中核的施設として活用できる可能性を持っている。

増田元総務大臣の意向も働いたと考えられるが、総務省は各自治体の創意工夫や事情に応じて、補助金で建設した公共施設は一定期間経過したら目的外利用をしても良い、と述べた。

増田氏の念頭には、地震災害などで被災した人々が、寒さの中避難先である小・中学校でテント生活を強いられているのに、給食室で温かい味噌汁をつくることは目的外使用になる、という矛盾、自衛隊の炊き出しを待つことなく、自分たちの力でそれらを活用できればどれほど力づけられることか、といったアイデアがあったことだろう。

従来の学校給食用共同調理場の概念を超えて、不測の事態に備えうる施設・設備として充実させ、日常的にも多様な使い方ができればよい。これが地域の総合食育センターを提案する理由の一つである。地域の食文化を継承したり新商品の開発をしたりするラボラトリー、そして農産物の下処理や一次加工、さらに、給食、弁当、総菜調理が出来る施設が提案したい食育センターである。

日本の外食産業、給食事業関係者のキーワード、コンセプトは「健康」であり、食の安心安全である。これまでの量的拡大から質的高度化とそれによる利益率の向上に経営戦略は転換しつつある。さらに、そうしたノウハウの蓄積と、日本の優れた食材、世界トップクラスの加工技術、きめ細やかな調理、食供給システムは、まさにモノと人、ハード（食材加工機械設備などを含む）とソフトの融合

による「フードビジネス」のシーズである。場合によっては、これまでの食料援助体制からODAによる国際貢献の中核として事業化できるものとする。

ローカルな事業の充実が確実に国際貢献に結びつくだけでなく、戦後、パン食が普及したように、日本の食システムが世界的に受け入れられていく可能性を持つ。フランス料理は富裕層の単なる豪華な食ではなく、フランス産の食材、シェフ養成システム、レストラン、ホテル経営といった総合的観点から受け入れられ世界的アドバンテージを保っている。日本の食文化とその仕組みが、人類が共有できる文化であるとの理解が広がれば、グローバル化の中で、それぞれの国々、地域における食文化の尊厳性も合わせて保って行くためのモデルを提示できる。狭いナショナリズムではない、尊重し、理解し合うインターナショナリズムに指導性を発揮するのである。

### 6-3 LFS実現に向けて、JAに期待される役割

『平成19年版食育白書』（内閣府）では、「第1章 国民運動としての食育の推進」<sup>(39)</sup>の方策として、各県、市町村自治体での速やかな計画的実践の推進を謳ったが、地方レベルでは未だ計画策定さえ進んでいるといいがたい状況にある。そもそも、そのための専門家もいない。

農林水産業の振興による農山漁村の活性化に関わる事業スキーム、その公共性、公益性

の基本となるところの地域内における供給システムの核の一つとなる食育の観点からすれば、例えば「第2章 学校、保育所等における食育の推進」の中で、「第4節 学校給食の充実」<sup>(40)</sup>として、これまでより踏み込んだ内容が、文部科学省や農林水産省の主張を入れ込む形で盛られている。また、ここには食と農の教育という観点が柱の一つになっており、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進することが緊要な課題であるとしている。本法律が少子高齢化対策法案としての機能を持つことも併せて表現されているわけである。

国民的関心として改めて食、農、健康が教育面、福祉的機能の面等から注目を集め、いわばライフスタイルの問題としても認知され始めているのはチャンスである。

急激な少子高齢化の進展と「限界集落」に象徴されるように、過疎の一層の深刻化と地域存続に関わる様々な力がその支持力を失ってきている。農林水産業分野で見れば、主な生産者の高齢化と後継者不足、商工分野でも同様の長期低落傾向に歯止めがかからず、中小企業の衰退と商店街の崩壊などが全市町村的に進んでいる。端的に言えば生産基盤そのものが崩壊しつつある。

二つには生活基盤の崩壊も見られる。これは、コミュニティ喪失の危機と言い換えてもよいだろう。過密過疎問題の顕在化以来、1980年代のいわゆる「コミュニティ政策」においても地域社会崩壊現象に歯止めがかからなかった。一見豊かな平和を謳歌しているよ

(39) 内閣府『平成19年版 食育白書』時事画報社2007、2～31頁。

(40) 同前、38～40頁。

うに見える社会生活が、青少年の凶悪犯罪や中高年の自殺増加といった不気味な圧力にさらされ、「構造改革」の名のもとに削減される地方財政とそれによって日々追い詰められていく地方の疲弊状況などに加え<sup>(41)</sup>、高齢世帯、単身世帯の増加も見られる。

中長期的には、これらの人々の食のありかたと日常的に健全な食を確保するための供給体制の整備（コミュニティ、ローカルストア消失と大規模店舗に支配され交通弱者が排除されていく構造という負の連鎖）とそれに連動するところの健康管理（自主的なそれも当然として）問題が大きく浮上することとなり、それらがひいては行政負担をさらに重くするだろう。

劣化した食生活と生活習慣病もまた低所得者層に今後大きく現れるであろうことは、アメリカ社会を見ていれば容易に予測されうることであり<sup>(42)</sup>、ここに公的介護や医療的行為を施すことは現状の財政状況を鑑みると極めて困難である。もちろん、行財政システムが今後変更されればその限りではないにしても、そうした事態を想定した準備をしておくことは重要であろう。

問題は子供だけではないということだ。急激な高齢社会化、単身世帯の増加は、本人たちの意志に反し、または意図せざる結果とし

て、食の分野から心身にダメージをため込んでいくだろうと予測されている。これが、食育基本法に医療関係者から示された要点である<sup>(43)</sup>。

これらの諸問題に対して、これまでのような行政の縦割りに従って別々に取り組むようなやり方は通用しない。地域をトータルにとらえなおし、様々な職業、階層、家族形態を持ちながら生産消費を継続的に営むところの重層的、複合的連合組織であり、ここでは食によってリンクされるところのある種の共同体的組織と見立てることで、それぞれの資源をより有効に機能するようにネットワーク化させて事業推進することが必要である。場合によっては、行政主導ではなく、民間に委ねる形で取り組むことの方が有効かもしれない。地域住民の社会的合意と参加が何よりも必要である。

これは、LFSによるいわゆるコミュニティ・ビジネスでもある。行政に依存しがちだが、ビジネスの舞台ともなるコミュニティの存在性と地域住民の生活をつなぎ合わせ、「人々が自己満足、自己実現、あるいは地域全体の満足度を高める他者実現を可能にするには、企業社会中心のライフステージから脱却し、コミュニティを中心としたライフステージに変えていく」<sup>(44)</sup> 観点に立つ、**持続的**

(41) 近年相次いで発表された各種統計にそれを見ることが出来る。具体的には生活保護世帯の増加や自治体病院の相次ぐ閉鎖他がその象徴的現象と言え、新たな階級論に発展しつつある。

(42) ジョージ・リッツア、正岡寛司監訳『マクドナルド化する社会』早稲田大学出版部、1999。同『マクドナルド化の世界—そのテーマは何か？—』同前、2001。エリック・シュローサー、楡井浩一訳『ファストフードが世界を食いつくす』草思社、2001など。

(43) 筆者が委員を務めた厚生労働省懇談会「食を通じた子どもの健全育成（～いわゆる「食育」の視点から～）のあり方に関する検討会」での議論など。

(44) (財)東北開発研究センター編集・発行『東北の地域に根ざしたコミュニティ・ビジネスの創出に関する調査報告書』平成12年、9頁。

また、佐藤も調査に加わった商店街の再活性化と学校給食事業をコラボレーションした先駆的事例に、東京都足立区の「株式会社アモールトワ」(東和銀座商店街)がある。近郊の農家やJAと連携した商店街作りは、疲弊した地方商店街の活性化モデルとして大切な視点を与えてくれる。

---

内発的發展を目指す事業スキームである。こうした動きをJAがネットワーク化していくこと。これが、今JAに期待されている点であるし、学校給食センター機能を高度化しつつ、それらを引き受けていくことはJAの地域における存在性をこれまで以上に確立し、都市と農村、生産者と消費者をネットワークする契機となるだろう。

なお、本稿では、これまで佐藤が直接的に関わる、ないしは委員の一人として参加した、行政や各種シンクタンク、大学研究プロジェクトなどで調査分析した資料などを利用した。いくつかの研究会等で報告したものを含め、多くの方々から協力と励ましをいただいた。誌上を借りて関係者の皆様に深く感謝申し上げます。