

特集 生産者からみたパートナーとは？

02

地場産農産物を用いた学校給食の成立条件

「生産者グループ「にんじんの会」のとりくみから

山野薫（京都大学大学院農学研究科博士後期課程）



田原市給食センター

はじめに

農産物の直売を中心とした「地産地消」運動は、食の安全と新鮮さを求める消費者の支持と期待もあり、全国で定着しつつある。直売所の数は、今や13,000にも上るといわれ、販売額も増加し続けている。

直売以外の「地産地消」の形態のひとつに、学校給食への利用が考えられる。地元でとれたおいしい食材を子供たちに食べてもらいたい、という思いは、生産者ならずとも抱く考えであろう。給食なら恒常的に一定数の消費が見込め、産地と消費地が近ければ輸送・保管においても効率のよい方法がとれる。場合によっては、給食費を抑えることにつながるかもしれない。地場産農産物を用いた給食の食育的意義についても、多くの報告書等で確認されている。

しかし、地場産農産物を学校給食の食材に用いるのは、意外と難しい。安井（2010）ではその理由として①量がそろわないことと、②規格がそろわないこと、を挙げている。ほかにも、地場産農産物を給食食材に利用する際に、生産者に求められる工夫として、注文に応じた数量を毎日出荷するために、1品目あたりの出荷時期を長くすることや、夏休みなど給食が実施されない長期休暇中の販売先を確保すること、天候不順や病害虫などで欠品を生じさせないことなどがある。

これらの事態に対応するためには、何らかの農産物過不足調整機能が必要だ。しかし、そもそも食材調達の様子は学校単位で献立を決めて調理する自校調理方式か、何校分かを一括で調理した後に、各学校に配達する給食センター方式なのかで大きく変わってくる。また、その過不足調整機能は生産者と給食センターあるいは学校の努力で生み出せるのか、第3者の協力が必要なのかは、農産物の品種や地域の状況によって大きく異なる。今回注目したのは、愛知県田原たはら市で市内の給食センターに野菜を供給している、「にんじん

の会」という生産者グループである。地場産農産物を学校給食に用いるには、記述のような様々なハードルがあるが、同グループは 10 年以上に渡って田原市内の学校給食向けに野菜を納め続けている。

本稿では田原市と「にんじんの会」を事例に、学校給食における地場産野菜の利用が成立する条件を考えてみたい。

日本有数の畑作・畜産地域である愛知県田原市と「にんじんの会」

愛知県田原市は渥美半島の付け根部分を除くほとんどの部分を占め、北は三河湾、南は太平洋に面している。人口の 28.2% (約 11,000 人) が第一次産業の従事者であり、専業農家は 1,659 戸 (38.1%)、第 1 種兼業農家は 1,079 戸 (24.8%) に上る。黒潮の影響で、年間平均気温 16℃ と温暖な気候で、雪や霜の心配がほとんどないため、野菜、果物、花き生産や畜産が盛んで、724 億円に達する農業産出額は日本一である。特にキャベツ、ブロッコリ、電照菊、バラ、カーネーションは高い生産量を誇っている。一方で、市内にはトヨタ自動車の工場もあり、製造品出荷額等も 1 兆 5,000 億



図 1 愛知県田原市 所在
出所：農畜産業振興機構の HP をもとに筆者作成

円を計上している。

「にんじんの会」は 2003 年に発足した。田原市は農業生産額が多い地域であるにも関わらず、他産地の農産物を購入して給食食材としていることに、生産者たちは以前から疑問を持っていた。市内のある中学校の栄養士との会話の中で、学校側も給食に地場産農産物を用いたいと考えていることがわかり、これをきっかけに、2002 年からこの中学校での給食に地場産野菜を用いることになった。その後、給食へ地場産野菜を用いる動きは市内の小中学校に順々に広がっていき、その過程で、学校給食へ地場産野菜を供給することを目的とした生産者グループとして「にんじんの会」が組織された。たまねぎ、にんじんなど給食でよく使われる野菜のなかから、かわいい印象となるように、にんじんを会の名前につけた。

「にんじんの会」は 16 名でスタートした。当時、50～70 歳代の農家女性が自主的な直売活動「青空市」を行っており、「にんじんの会」はその中心メンバーで組織された。活動していくうちに、上質な野菜を作る生産者を勧誘するなどして、現在のメンバーは 20 名ほどになっている。50 歳代のメンバーもいるが、70～80 歳代が中心で、女性が多い。たまねぎ、じゃがいも、人参など給食でよく使われるものだけでなく、キャベツ、ブロッコリなどもそれぞれの旬の季節を中心に供給している。「新鮮で、生産者や生産過程が分かっている野菜を子供たちに食べさせたい」、「地元の野菜の味を子供たちにも覚えてほしい」という思いを込めている。

田原市内には保育園 21 園、幼稚園 1 園、小学校 20 校、中学校 7 校があり、様々な事情から、給食センター方式と自校調理方式の園・学校が混在していた。当時利用していた給食センターは老朽化し、調理能力

表1 田原市の給食実施状況

区分	施設数	給食数/日 (食)	年間給食日数 (日)	給食費/食 (円)
保育園	21	2,132	234	180
幼稚園	1			
小学校	20	3,821	190	230
中学校	7	2,020	180	260
合計	49	7,973	—	—

注：管理運営に関する費用は市負担、食材料費は保護者負担

出所：聞き取り、田原市教育委員会給食センターホームページより筆者作成

もあまり大規模でなかったため、田原市給食センター（以下、給食センターとする）が新たに建設され、2014年4月以降、市内の全ての園・小中学校で提供される給食は、本センターで一括して調理されることになった。全給食が給食センターで調理されるようになって、**「にんじんの会」**による野菜の供給は継続している¹⁾。

給食センターで地場産野菜を使うシステム

「にんじんの会」が給食センターに野菜を供給するシステムは以下の通りである。

前月17日ごろ、翌月の給食に必要な青果物のリストが給食センターから**「にんじんの会」**に渡される。**「にんじんの会」**は寄合をひらき、どのメンバーが何をどれだけ納入するか割り当てを決める。給食センターは、同グループからの調達可能分を聞き、20日過ぎには不足分を別の業者に発注する。

「にんじんの会」のメンバーは調理の前日に給食センターに野菜を納めることになっている。できるだけまとめて納品するため、割り当ての多いメンバーは個人で納めるが、それ以外のメンバーは代表者2名

のもとへ持って行き、代表者がまとめて持ち込むなどしている²⁾。

野菜の価格は、名古屋市中央卸売市場の価格を参考に同グループが自主的に決めているが、参考価格よりも安い場合もある。「学校給食に使ってもらえるなら、参考価格より少々安価でも構わない」と、価格にこだわる生産者があまりいないためである。

給食センターは、**「にんじんの会」**から受領する野菜に、重さや大きさなどの明確な規格は設けていない。大きすぎず、小さすぎないもので、一般的な小売店で販売しているものと同じくらいの大きさであれば、返品することはない。しかし、双方の都合を考慮する必要があるので、簡単な話し合いで、大まかな基準だけ決めている。**「にんじんの会」**は、形のそろったものを優先的に給食センターへ納入するようにしている。

「にんじんの会」では、その日に収穫したものの、給食センターに納入しなかったものは、基本的に直売所で販売する。直売所は市内に3カ所あり、うち、1カ所はレストランも併設しているため、レストランの食材にもなっている。給食センター以外の出荷先は個人で決めることができるため、道の駅に出荷するメンバーもいる。夏



図2 直売所の様子
筆者撮影

休みや遠足など学校で給食が出されない日は、直売所出荷分や自家消費分を増やすなど生産者が調節している³⁾。

子供たちにもたらされた効果、「にんじんの会」にもたらされた喜び

「にんじんの会」は、年 1 回程度だが、食材の提供者として小学校に招かれて児童たちと一緒に給食を食べる機会がある。メンバーはこの時に、どのようにして野菜が実るのか、どんな思いでこれらの野菜を育てているか、給食で出された調理法以外にはどのように調理するのがおいしいか、といったことを子供たちに話す。生産者と顔を合わせることで、「○○さんのやさい」といった意識が子供たちに生まれ、苦手な野菜を克服できるようになることも多い。

また、「にんじんの会」のメンバーのうち 5 名は、「スクールアシスタント」として市内の小学生が農作業やみそ作りなどをする際に、技術指導員として参加している。種まきや管理、収穫作業を実際に行うことで、子供たちに野菜を育てることの楽しさや苦勞を味わってほしいと考えている。自校調理方式で給食調理を行っていた時は、「今日のトマトは○年生が作ったトマトです。」というような紹介をしながら、自校で収穫した野菜を食材に給食を作っていたこともある。

みそ作りでは、出来上がったみそはキャンプ等の行事で使用したり、各家庭に持ち帰ったりする。自分で作ったみそを好んで食べる子供は非常に多く、自宅でもみそ作りに挑戦することも少なくない。梅干し作りでも同様である。

みそや梅干しの作り方を知らなかった

り、農作業の経験がない若い先生や保護者は増えてきており、スクールアシスタントは重要な役割を果たしている。

小学校での農作業には、耕耘や堆肥の散布など、大型機械を要する作業も伴う。このような作業は、「にんじんの会」のメンバーだけで行うのは、技術的にも体力的にも難しいため、PTA に依頼する。小学校での農作業は PTA と「にんじんの会」の協力によって成り立っているが、この関係から、保護者にも同グループのとりくみが理解されていることがわかる。

前述のとおり、「にんじんの会」には給食食材に使ってもらえるなら、野菜の単価は安く構わない、というメンバーが多い。メンバーによって出荷数量が違うため、収入にも違いがあるが、平均しても「こづかいには十分」な程度は確保されている。

出荷量の打ち合わせを兼ねて毎月行われる寄合は、お弁当を食べながらメンバーで情報交換をする、良い機会になっている。寄合を楽しみにしているメンバーも多く、「にんじんの会」の活動をすることで生活にメリハリが出て、野菜やスクールアシスタントを通して子供たちのためになることができている、という喜びにもつながっている。

まとめ

本稿では、地場産野菜を給食食材へ利用する際の難しさや生産者に求められることをまとめ、田原市と「にんじんの会」の様子から学校給食に地場産野菜を利用するための条件を考察した。

「にんじんの会」は、毎日、注文に応じた野菜を給食センターに届けるが、給食が実施されない日は直売所などで出荷先と出

荷量を調節する。形のそろった野菜を優先的に給食センターへ納入し、それ以外のものを直売所仕向けとしている。

給食センターは、「にんじんの会」だけで必要量がそろわない場合は他の業者にも発注し、同グループから届く野菜には多少規格にばらつきがあっても対応するが、給食費を抑えることができる。

子供たちには食育的効果が表れており、「にんじんの会」はそのことに喜びを感じている。

給食センター、学校関係者および「にんじんの会」のいずれもが「地元産の野菜を子供たちに食べさせたい」という強い意志と共通認識を持っているため、追加の作業や工程が生じても地場産野菜を用いた給食は成立している。給食センターと「にんじんの会」が、お互いの要求に応える方法を話し合いの中で見つけることができていることも、この共通認識があるからこそだと考えられる。

「にんじんの会」にとっては、収穫物のうち、給食センター仕向け以外を直売所などで販売できることが大きい。特に直売所は市内に3カ所もあり、非常に重要な過不足調整機能として働いている。

共通認識の形成と直売所の存在、この2点が田原市で地場産野菜の給食食材への利用が成立している要因だといえる。

「にんじんの会」はメンバーの高齢化という課題を抱えてはいるが、現行の方法でできるところまでは継続していく予定である。

謝辞

本稿の執筆にあたり、「にんじんの会」代表の渡邊ちぐさ様にご協力をいただきました。記して謝意を表します。

注

- 1) 「にんじんの会」が給食センターに供給しているのは野菜のみだが、給食センターでは米飯給食に田原産コシヒカリも使用している。
- 2) メンバーの都合や納入量に合わせて臨機応変な対応をとっている。
- 3) 直売所への出荷には、出荷者として登録をする必要があるが、「にんじんの会」のメンバーは、ほとんどが出荷者登録もしている。

参考文献

- 田原市教育委員会給食センターホームページ（アクセス日：2014年8月20日）
<http://www.city.tahara.aichi.jp/section/kyoiku/kyusyoku/kyushoku-top.htm>
 田原市ホームページ（アクセス日：2014年8月20日）
<http://www.city.tahara.aichi.jp/>
 農畜産業振興機構ホームページ 産地紹介・愛知県田原市（ブロッコリー）（アクセス日：2014年8月20日）
<http://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/santi/0902/santil.html>
 安井 孝（2010）『地産地消と学校給食－有機農業と食育のまちづくり』コモンズ
 山田浩子・今井健（2009）「女性農産物直売グループによる学校給食への地場食材の持続的供給の条件－畑作専業地域を対象として－」『農村生活研究』第52巻第2号、pp.4-11