

地産地消と学校給食

千葉すずな

目次

序章・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1

第1章 給食とは・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2

 第1節 給食の定義・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2

 第2節 給食の種類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

 第3節 給食の歴史・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9

第2章 地産地消と学校給食・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12

 第1節 地産地消の定義・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12

 第2節 地産地消と学校給食・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・13

 第3節 調理場ごとのメリットとデメリット・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14

第3章 地産地消型給食の実例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16

 第1節 今治市の地産地消型給食が始まった経緯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・17

 第2節 今治市の地産地消型給食の現状・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20

 第3節 その他の実例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23

第4章 今後の課題と改善点・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・26

おわりに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・28

参考文献・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・29

序章

私は今回、地産地消と学校給食について研究しようと考えた。このテーマを取り上げた理由は、学校給食と一言で言っても、地域によって違いがあることを知ってもらいたいからだ。そして、学校給食で子どもたちが学ぶべきことはなにか、考えるきっかけになってほしい。

はじめは、私の地元である岩手県遠野市の名物、ジンギスカンにまつわる経験がきっかけだった。遠野市ではジンギスカンを小さいなお祝いがある毎に頻繁に食べる。遠野市民としてはあたりまえだが、それを他の地域の人に話すと驚かれることが多かった。ジンギスカンそのものは、どの地域にも見られる郷土料理の一つだろう。それを各地域の学校給食について見るとどうなるだろうか。

大学1年生のときに、公益自由研究として日本の給食の起源について少し調べていた。私の場合、小中学校ともに主食、ミルク、おかずの完全給食で、それがあたりまえだと思っていた。そのため給食の起源を知り、今の給食との違いを大いに感じた。

大学4年生になり、卒業論文のテーマを決める時期が来た。1年生で研究テーマだった給食のことを思い出し、試しにゼミのメンバーに給食について聞いてみることにした。すると、一人として同じ給食形式の人がいなかったのだ。例えば、平日5日間のうち主食が「3日ご飯、1日麺、1日パン」の学校。「2日お弁当、2日ご飯のみ持参、1日完全給食（パン）」の学校など。また小学校は完全給食だが中学校ではお弁当、またはご飯のみ持参という地域もあった。

私の通った小中学校では、主食は金曜日がパンで、それ以外の曜日が白米や麦ご飯だった。フカヒレで有名な宮城県気仙沼市出身の先輩は、給食にフカヒレが出てくるとも言っていた。それに比べると、私やゼミメンバーの給食に驚くような特徴は見つけれない。それでも各地の違いが見られたことに驚き、給食についてさらに興味を持った。

給食について調べていくうちに、調理の効率化を図り給食センターができたことを知った。効率のためには、できる限り大量に同じ形・大きさのゆがみや曲がりが少ない野菜を用意する必要がある。地域の全校生徒の給食をまかなうためには、一度に大量に購入するほうが運ぶ手間も費用も少なくて済むからだ。また調理に機械を使うことが多いため、規格外の形では扱えないのである。

その中で、わざわざ曲がった野菜や少量ずつしか用意できない食材を各地から購入し、給食を作っている地域があることを知った。そのほとんどは地産地消で給食を作ろうとい

う考えからであった。なぜ給食の効率化をすすめている中で、わざわざ手間をかけるのか。効率の代わりに得られるものはなんなのか。

給食を食べていた当時は、給食についてまだおいしいともまずいとも思っていなくて「残してはいけないもの」とだけ思っていた。しかしいざ中学校を卒業し給食から離れてみると、また食べたい、おいしかったという印象が強くなる。学校で給食を試食できる機会があると多くの親が参加しにきたこともある。しかし給食でなにかを学んだ覚えはあまりない。

本来、給食で学ぶべきものはなんなのか。学ぶべきものがあるとすれば、子どもたちは本当にそれを学んでいるのか。地産地消を取り入れる地域を調べていくなかで、給食の役割について考えさせられることが何度かあった。同じように、自分の食についても考えることが多くなった。食欲を満たすだけ、栄養を取るためだけの食なのか。もっと得られるものはないのか。この論文を読んだ人にも、ぜひ学校給食や自分の食について、考えるきっかけになったらと思う。

以下では、給食について、地産地消について、地産地消型給食の実例の順で見えていく。研究方法としては、主に本や論文を使って調べていく。また、現在実施されていることについては、インターネットも使いいくつかの公式サイトから新しい情報を得る。

第1章 給食とは

第1節 給食の定義

私たちが普段使う「給食」の言葉は、中学校までの年代であれば「学校給食」のことを指すことが多いだろう。そもそも給食とはどのようなものを言うのか。そして学校給食の定義とは。まずは言葉の意味を明確にしていきたい。

まず「給食」について、『広辞苑』（2009）によると「学校・工場などで、生徒・工員に食事を支給すること。また、その食事」とある。また『ブリタニカ国際大百科事典』（2010）には「給食」は載っていなかったが、「給食サービス」については掲載されていた。「給食」とはまた違った、サービスの視点から給食を考えられるだろうと思い、以下に引用する。

事業所や病院、学校などを対象に、ある程度まとまった数量で食事を定期的に提供するサービス。調理施設を自前でかかえる形態と契約相手が施設を提供する形態とがあ

る。このサービスを利用すれば、企業などが直接行う場合に比べ経費の削減や施設利用の効率化、食事内容の改善などのメリットがあるとともに、労働管理も容易となる。このサービスの市場は安定しているため徐々に拡大しており、大手のレストランチェーンなども新規参入を果たしている。特に、事業所給食ではカフェテリア形態のものも増加し、従来の社員食堂のイメージは大きく変わりつつある。¹

上記にあるように、給食は対象者によっていくつか種類がある。『給食経営管理論』(2006)によると、学校給食、病院給食、社会福祉施設給食、事業所給食、自衛隊給食などだ。その中でも「学校給食」について詳しく見ていきたい。

「学校給食」とはなにか。『学校教育辞典』(1988)によると以下のように書かれている。

我が国の学校給食は、義務教育諸学校の教育活動の一環として、食事について望ましい習慣を養い、学校生活を豊かにし、栄養の改善や健康の増進を図ることなどを目的として、実施されている。²

また、「学校給食法」第三条では「この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。」とある。前条各号とは以下のとおりである。

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解

¹ 『ブリタニカ国際大百科事典』の「給食サービス」。

² 『学校教育辞典』の「学校給食」。

を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。³

つまり学校給食とは、この第二条に掲げられた7つの目標を達成するために、義務教育諸学校において児童や生徒に実施される給食のことである。ここで義務教育諸学校とは、学校教育法にある、小学校、中学校、中等教育学校の前期課程（中高一貫教育の中学校にあたる教育課程のこと）、特別支援学校の小学部、中学部のことをいう。

これからの本文で「給食」とは、以上で示した「学校給食」のことを指すこととする。

第2節 給食の種類

一言に給食といっても、その形態は様々である。この節ではいくつかの給食の種類を紹介していきたい。まず文部科学省の「学校給食実施状況等調査-用語の解説用語の解説」によると、給食には3つの形態がある。表1を見ていただきたい。

表1 給食の形態⁴

完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食。
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食。
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食。

現在、日本の小学校のほとんどで給食が実施されている。表2を見てほしい。文部科学省の調査（2012（平成24）年）によると、全国の国公立学校33,386校において学校給食を実施している学校数は31,419校。実施率は94.1%である。また、完全給食の実施率は90.7%である。この表2からわかるように、小学校では99.2%とほとんどの学校で給食が実施されているのに対し、中学校では85.4%と約15%低い。特別支援学校では88.5%、夜間定時制高等学校では80.1%と、小学校以外の学校では実施率は90%に満たないようだ。

³ 『解説教育六法2013年版』による。

⁴ 文部科学省の公式サイトに掲載されている「学校給食実施状況等調査-用語の解説用語の解説」から。

表2 2010～2012年の給食実施率⁵

区分		学校総数	実施率（学校数比）			
			計	完全給食	補食給食	ミルク給食
小学校	2012年	21,096校	99.2%	98.2%	0.5%	0.5%
	2011年	20,628校	99.2%	98.2%	0.4%	0.5%
	2010年	21,628校	99.2%	98.1%	0.5%	0.6%
中学校	2012年	10,633校	85.4%	78.1%	0.5%	6.8%
	2011年	10,023校	84.7%	77.4%	0.5%	6.8%
	2010年	10,749校	85.4%	76.9%	0.6%	8.0%
特別支援学校	2012年	1,055校	88.5%	86.9%	0.2%	1.4%
	2011年	990校	88.7%	87.4%	0.1%	1.2%
	2010年	1,036校	88.3%	87.2%	0.1%	1.1%
夜間定時制高等学校	2012年	602校	80.1%	59.1%	20.4%	0.5%
	2011年	621校	74.5%	54.6%	19.8%	0.2%
	2010年	623校	79.5%	59.6%	19.7%	0.2%
計	2012年	33,386校	94.1%	90.7%	0.8%	2.5%
	2011年	31,677校	93.8%	90.4%	0.8%	2.5%
	2010年	34,036校	94.2%	90.4%	0.9%	2.9%

また『学校給食の現状とその課題』（1961年）によって、文部省が調査した1961（昭和36）年の学校給食実施状況を知ることができた。戦後、給食が再開されてから15年後のことだ。今から53年前の調査である。実施率の変化を知るために、2012（平成24）年の調査と比較し表3にまとめた。

ちなみに1961（昭和36）年当時は、補食給食とは「ミルクを用いパンを欠いた給食」とされている。つまり、現代の補食給食とミルク給食の2つの意味を含む言葉だった。そのため2012（平成24）年の調査にある補食給食とミルク給食の数値を足したものを、1961（昭和36）年当時の意味で、表には「補食給食※」として示すことにする。またこの節の

⁵ 文部科学省の公式サイトに掲載されている「学校給食の実施率」。見やすいように表の和暦を西暦に直し、掲載した。

以下でのみ「補食給食」とは「現代の補食給食とミルク給食の2つの意味を含む」こととする。

表3 1961年と2012年の給食実施率⁶

区分		学校総数	実施率（学校数比）		
			計	完全給食	補食給食※
小学校	2012年	21,096校	99.2%	98.2%	1.0%
	1961年	26,947校	52.8%	44.3%	8.4%
中学校	2012年	10,633校	85.4%	78.1%	7.3%
	1961年	13,054校	17.2%	12.1%	5.1%
特別支援学校	2012年	1,055校	88.5%	86.9%	1.6%
	1961年	140校	52.1%	52.1%	—
夜間定時制高等学校	2012年	602校	80.1%	59.1%	20.9%
	1961年	1,644校	24.0%	18.5%	5.5%
計	2012年	33,388校	94.1%	90.7%	3.3%
	1961年	41,785校	40.5%	33.3%	7.3%

表3からわかるように、53年間で大きく実施率が増えている。学校総数を見ると、小学校、中学校、夜間定時制高等学校は1961（昭和36）年のほうが多い。全体の給食実施率を見ると、昭和36年は40.5%だったのに対し、2012（平成24）年は94.1%と約55%も上昇している。昭和36年に最も実施率が高い小学校でさえ、2012（平成24）年と比べると約45%も差がある。このように、1961（昭和36）年ではほとんどが実施率50%に満たないのに対し、2012（平成24）年には実施率は80%を超えている。

次に補食給食についてみよう。小学校は2012（平成24）年の実施率のほうが少ない。8.4%から1%へと下がっている。補食給食から完全給食に移行していった結果だと考えられる。反対に中学校や夜間定時制高等学校の場合は、2012（平成24）年の数値が多い。1961（昭和36）年当時、実施率から見て半分以上がまだ給食がなかった。そのため補食給食さえなかった学校が多く、1961（昭和36）年以降の年に補食給食の実施率が増え、ほとんどが補食給食から完全給食に移行した結果が、2012（平成24）年の数値だと考え

⁶ 文部科学省の公式サイトに掲載されている「学校給食の実施率」と『学校給食の現状とその課題』から千葉が作成。

られる。

1961（昭和 36）年から 2012（平成 24）年の間にあたる資料がないか調べた結果、1987（昭和 62）年の学校給食実施率を見つけることができた。資料によると補食給食実施率は、中学校が 22.6%、夜間定時制高等学校が 26.2%となっている。1961（昭和 36）年は中学校 5.1%、夜間定時制高等学校が 5.5%と低かったので、やはり補食給食の実施率が増加していた。

このことから、はじめは補食給食の形ではじまり、次第に完全給食に移行していった流れが明らかになった。第 3 節では、給食の歴史についてさらに深く紹介する。

ところで、前の節で述べたように、学校給食法には「義務教育諸学校において児童や生徒に実施される給食」が学校給食であると書かれている。つまり小学校・中学校に相当する学校が対象だ。しかし、調査対象には夜間定時制の高等学校も含まれている。疑問に思い調べてみたところ、「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」（1957（昭和 32）年）があることがわかった。

この法律は、働きながら高等学校の夜間課程において学ぶ生徒の健康の保持増進のため、適正な夜間学校給食を普及充実する目的で制定された。実施の理由は、夜間の学習時における生徒の空腹と疲労による心身の苦痛を解消することが急務であると認められたためである。

学校給食法とほぼ同じ内容だが、大きく異なる点がある。義務教育諸学校での学校給食が教育としての性格をもっているのに対して、この法では生徒の健康に重点が置かれていることだ。この法律があるため、夜間定時制高校も調査対象に含まれているのだと考えられる。

給食は、「完全給食」「補食給食」「ミルク給食」という内容以外に、献立、食材購入、契約、調理についても、それぞれ一通りではない。表 4 は、「学校給食における食材調達と地場産物の利用拡大方策」（内藤 重之、2010）にわかりやすい表にまとめられていたので、そのまま引用したものである。今までに集めた資料の中で、もっとも簡潔にわかりやすく、しかも大事なことを省かずにまとめられていると感じた。これ以上の形はないと考えたため、引用の形をとった。

表 4 学校給食運営方式の概要と特徴⁷

給食運営方式		概要	特徴
献立	単独献立	調理場ごとに献立をする方式	・学校栄養職員・栄養教諭の業務量が多くなる ・学校の独自性や地域性を発揮しやすい
	統一献立 (共同献立)	市町村内や地域ブロック内の学校給食が同じ献立をする方式	・学校栄養職員・栄養教諭の業務量が軽減される ・学校の独自性や地域性を発揮しにくい
食材購入	単独購入	学校や調理場ごとに食材を購入する方式	・学校栄養職員・栄養教諭や給食主任教諭の業務量が多くなる ・急な献立の変更にも対応しやすい - 各学校において食材を独自に購入できるため、地域の生産者等から直接仕入れるなどの小回りが利く
	共同購入 (一括購入)	市町村や市町村学校給食会が一括して購入する方式	・学校栄養職員・栄養教諭や給食主任教諭の業務量が軽減される ・大量仕入によりコストが削減できる ・大量仕入となるため、加工・冷凍食品や大産地の取扱品に依存する傾向がある
契約	入札	食材の購入先を入札によって決定する方式	・最もよい条件を提示した業者から食材を購入できる ・地元生産者等との契約的な取引が実施しにくい ・契約事務上の負担が大きい
	随意契約	登録納入業者の中から任意に特定業者を選定して食材の購入先を決定する方式 (見積もり合わせを含む)	・契約事務上の負担を軽減し行政事務の効率化に寄与する ・仕入の自由度が高く、地域の生産者等から直接仕入れやすい ・必ずしも条件のよい食材が購入できるとは限らない
調理	単独調理 (自校方式)	学校に設置された調理場において調理する方式	・育的配慮のある給食をつくりやすい ・一般に調理数が少なく、より時間をかけて調理できるため、地場産の食材を導入しやすい

⁷ 「学校給食における食材調達と地場産物の利用拡大方策」(内藤 重之、2010 : p226)「より学校給食運営方式の概要と特徴」。

			・統一献立・共同購入の場合には食材納入業者の配送面での負担が大きい(とくに学校数が多い場合に顕著)
	共同調理 (センター 方式)	共同調理場（学校給食センター）において一括調理師各校に配送する方式	・調理の合理化・効率化に寄与する ・時間に大量調理が必要となるため、加工・冷凍食品や大産地の共販品に依存する傾向がある ・児童・生徒と調理員等の関係が希薄である

表4から、献立には「単独献立」と「統一献立」が、食材購入には「単独購入」と「共同購入」が、契約には「入札」と「随意契約」が、そして調理には「単独調理」と「共同調理」があることがわかる。また、単独調理する場を「単独調理場」といい、学校に併設された給食調理場のことを指す。共同調理する場は、「共同調理場」といい、複数の学校の給食調理業務を一括で行う施設を指す。つまり給食センターのことである。

調理場に関連して、単独調理場と共同調理場の比率に関する文部科学省の調査(2012(平成24)年)がある。表5を見ていただきたい。

表5 調理方式別完全給食実施状況⁸

区分	単独調理場方式		共同調理場方式		その他調理場方式	
	学校数(校)	比率(%)	学校数(校)	比率(%)	学校数(校)	比率(%)
2012年	12,264	42.6	15,838	55.0	674	2.3
2010年	12,615	43.1	16,026	54.8	614	2.1

給食センターを利用する学校のほうが、単独調理場の学校より約12%多い。平成22年と比べると、若干給食センターの方式が増えている。表4の調理の説明にもあったように、給食センターは調理の合理化・効率化を高められるので、増加傾向にあるようだ。

第3節 給食の歴史

この節では日本の学校給食の歴史について書いていく。どのような変化があって今の給食の形になったのか把握したい。「全国学校給食連合会」の公式サイトで公開しているもの

⁸ 文部科学省の公式サイトに掲載された「調理方式別完全給食実施状況」。見やすいように表の和暦を西暦に直し、掲載した。

と、『給食マネジメント論』（2005）を参考にまとめたものが、下の年表（表6）である。

前者には学校給食について詳細に、後者は学校に限らず給食全体の法律に関することについて書かれていた。そのため、「学校給食の法律に関すること」「全国規模で変化があったこと」「主食に関すること」に重点を置き、表6にまとめなおした。

表6 学校給食の年表⁹

西暦	和暦	事項
1889 年	明治 22 年	山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を実施。日本の学校給食の起源とされる。
1923 年	大正 12 年	文部省から「小学校児童の衛生に関する件」という通達が出され、児童の栄養改善のために学校給食を実施することが推奨された。
1932 年	昭和 7 年	文部省訓令第 18 号「学校給食臨時施設方法」が定められ、国庫補助による貧困児童救済のための学校給食がはじめて実施された。
1947 年	昭和 22 年	学校給食が全国の児童約 300 万人に補食給食の形で始まった。 食品衛生法が制定された。
1949 年	昭和 24 年	ユニセフ（国際連合児童基金）からミルクの寄贈を受け、ユニセフ給食が開始された。
1952 年	昭和 27 年	完全給食が全国の小学校を対象に開始された。 給食の財源であったガリオア資金（アメリカの占領地域救済政府資金）が打ち切れ、学校給食は中止の危機にさらされた。これに対し、国庫補助による学校給食の継続を要望する運動が全国的に展開された。
1954 年	昭和 29 年	「学校給食法」が制定された。学校給食法施行令、施行規則、実施基準等も定められ、学校給食の実施体制が法的に整う。
1961 年	昭和 36 年	へき地におけるミルク給食施設設備費及び夜間定時制高等学校夜食費に対する補助制度が設けられた。
1964 年	昭和 39 年	学校給食共同調理場の施設設備の補助、学校栄養職員設置費の補助制度が設けられた。

⁹ 「全国学校給食連合会」の公式サイトに掲載された「学校給食の歴史 | 学校給食について」。と、『給食マネジメント論』に掲載の「給食関係年表」より千葉が作成。

		文部・農林両事務次官通達「学校給食用牛乳供給事業の実施について」が各都道府県知事・教育委員会へ通達された。
1966 年	昭和 41 年	高度へき地学校の全児童生徒に対し、全額国庫補助により、パン・ミルクの無償給食が実施された。 学校給食用の物資の計画的安定的供給を図るため、体育局長通達「学校給食の物資の共同購入促進について」が出された。
1969 年	昭和 44 年	学校給食共同調理場に栄養指導センター併設のための補助金が計上された。
1974 年	昭和 49 年	学校給食に共同調理場の設置や学校栄養職員に関する規定が学校給食法の改正に伴って設けられた。
1977 年	昭和 52 年	学校給食米飯導入促進対策事業費が、食糧庁から日本学校給食会を通じ、委託炊飯を実施する学校給食パン工場に助成されることになった。
1985 年	昭和 60 年	学校給食においてセンター化や民間委託などの方向性が文部省より打ち出された。
1990 年	平成 2 年	このころ学校給食の廃止論が一時期議論された。
1996 年	平成 8 年	学校給食用米穀（政府米）の値引き率に変更される。 ・新規校 60%→60% ・週3回以上 50%→47.5% ・その他 45%→40%
1997 年	平成 9 年	「学校給食衛生管理の基準」が定められた。
2000 年	平成 12 年	学校給食用米穀の値引き措置が平成 11 年度限りで廃止された。 新食糧法の告示改正が行われ、都道府県学校給食会は米の直接購入が可能となった。
2002 年	平成 14 年	「健康増進法」が制定された。
2004 年	平成 16 年	栄養教諭制度が創設された。
2005 年	平成 17 年	「食育基本法」が制定された。
2008 年	平成 20 年	学校給食法の改正を含む「学校保健等の一部を改正する法律」が公布された。
2009 年	平成 21 年	4 月 1 日、学校給食法の一部改正が施行された。（食育の観点から学校

		給食法の目標を改定) また法改正を受けた学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準等が告示された。
--	--	--

表 6 の学校給食の年表を使って、流れを見ていこう。1889（明治 19）年に山形県の私立小学校で、貧困児童を対象に無料で学校給食が実施された。これが日本の学校給食の起源とされる。その後、ほかのいくつかの土地でも貧困児童を対象に給食が実施されるようになっていった。1932（昭和 7）年には初めて国からの補助で、貧困児童のための給食が実施された。1947（昭和 22）年には貧困児童だけでなく、全国の児童約 300 万人に対して補食給食の形で実施することになる。

1952（昭和 27）年には全国の小学校を対象に、完全給食の形で提供される。1954（昭和 29）年には「学校給食法」が制定された。これで学校給食の実施体制が法的に整うことになる。1964（昭和 39）年から数年間、学校給食共同調理場の施設設備の補助など、国から給食センターの設置や運営に対して補助が出るようになる。1985（昭和 60）年には給食センター化や民間委託などの方向性が、文部省より打ち出された。

主食に関して見てみると、1977（昭和 52）年に米飯導入のための促進事業費が、委託炊飯を実施する学校給食パン工場に助成されることになった。1996（平成 8）年には学校給食用米穀の値引き率が引き下げられるそして 2000（平成 12）年に、学校給食用米穀の値引き措置が廃止された。また今まで都道府県学校給食会は政府米といわれる、政府を通した米を購入することになっていた。しかし 2000（平成 12）年から新食糧法の告示改正が行われ、米の直接購入が可能となった。

以上が、表 6 のおおまかなまとめである。

第 2 章 地産地消と学校給食

第 1 節 地産地消の定義

この章では給食の中で、地産地消に特化した給食について詳しく見ていく。そのために、まずは「地産地消」の意味を明確にしていこう。

農林水産省の「地産地消ホームページ」によると、「地産地消とは、国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）を、その生産された地域内において消費する取組です。食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6 次産業化にもつながるものです。」と書かれている。また、『「地産地消」の現状と展望 一食と農の将

来を見据えて一』（2006）では以下のように示されている。

「地産地消」なる用語が使われるようになったのはさほど昔のことではないが、すでにかなり一般化しつつあるとともに、人によってその概念はかなりの幅があるのが実態である。（中略）すなわち「生産者と消費者との『顔が見え、話ができる』関係の中で、消費者に地域の農産物や食品を購入する機会を提供することをつうじて、地域の農業と関連産業の活性化を図っていくこと」が地産地消のねらいとされており、ここではこれを地産地消の定義としておきたい。¹⁰

地産地消という言葉自体はそれほど歴史のある言葉ではない。しかし地域で生産されたものを地域で消費する、という意味で捉えるならば、その行いは長いこと続けられてきたものだろう。国会において「地産地消」の語が初めて登場したのは、1981（昭和 56）年の衆議院農林水産委員会にて、当時の農林水産省・渡邊五郎官房長官の発言だとされている。¹¹

ここでは、わかりやすいように「地産地消」の意味を「地域で生産されたものを地域で消費すること」と簡潔に定義する。

第2節 地産地消と学校給食

学校給食において地産地消の取り組みが進展したきっかけはなんだったのか。『2006（平成 18）年度版 食料白書 「地産地消」の現状と展望 一食と農の将来を見据えて一』（2006）と『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』（2010）に詳しく記されていたので、本節ではこれらの二冊を使ってまとめる。

学校給食用米に自主流通米の利用が認められたのが 2000 年頃なので、この頃から地産地消が給食に取り入れられてきたと言える。自主流通米とは、農家から集荷業者を通じ、政府を通さずに直接卸業者に流通させた米のこと。政府米との違いは、価格決定が政府ではなく政府に指定を受けた集荷業者と卸業者の交渉によって決定される点である。

そして 2001 年には学校給食米への助成措置が廃止された。行政や農業団体は米飯給食

¹⁰ 『「地産地消」の現状と展望 一食と農の将来を見据えて一』に掲載されている「1.地産地消の概念とその足取り」（p119）より引用。

¹¹ 『「地産地消」の現状と展望 一食と農の将来を見据えて一』で引用されている、緒方弘志氏の論文「多様化する消費者ニーズに積極的に応え『地産地消』の全国展開を」から。

回数の減少を懸念し、県産利用を条件に助成措置をとった。これが契機となり、ほかの食材にも地産地消がすすんでいる。ほかの食材のなかでも、減反対策として栽培されている小麦や大豆を、給食で利用する場合が多い。消費拡大策として給食が適しているためだ。

また、地産地消型給食をさらに進める上でかかせないのが、単独調理場方式である。上記にある米や大豆の地元産利用は、比較的多くの学校で見受けられる。月に1回の県産米給食や、年に1回の地産地消イベントに合わせた給食メニューなど。しかし、日常的に地元産を利用すると膨大な手間と費用がかかる。

単独調理場方式、つまり学校に設置されている調理室での調理は、共同調理場方式より地産地消型給食が実施しやすい。学校給食において地元食材を使いにくい大きな理由として、2つ指摘されている。1つめは「量がそろわないから」、2つめは「規格がそろわないから」だ。しかし単独調理場で調理場を分散し、調理場ごとにメニューを決めて食材を発注すれば、地元産で対応できる。

また、共同調理場ではほとんどの場合、大型の調理機械を使っている。機械を使って野菜の皮むき、カットやミキサーなどの下ごしらえをするのだ。機械を使うためには規格内の大きさの野菜を使う必要があるが、効率よく大量の食材を同じような大きさに切ったり調理したりすることができる。しかし単独調理場では作る量が少ないので、大型の機械を設置するには1人あたりのコストがかかる。

単独調理場では、その分調理員1人あたりの調理食数は少なくなってくる。規模にもよるが、半分以上になる。そのため、機械にとって規格がそろっていなくとも、地元産野菜に手作業で対応できるのだ。つまり地元食材を使いにくい2つの理由はどちらも、単独調理場にすることである程度は解消できる。

以上から、単独調理場は地産地消型給食と相性がいいことわかる。しかし第1章第2節の表5にもあるように、現在国内では約6割が共同調理場である。そしてなにより、機械と手作業を比べるとどうしても手作業の方が手間がかかる。これが、日常的に地産地消型給食が普及しない原因だと考えられる。

第3節 調理場ごとのメリットとデメリット

第2章第2節でも述べたように、地産地消型の給食をすすめる上で、密接に関わってくるのが調理場である。奈良県生駒市の公式サイト「学校給食センターのページ」にある資料から、単独調理場方式と共同調理場方式についてメリットとデメリットを表7、表8に

まとめた。

表7 単独調理場方式のメリット・デメリット¹²

単独調理場方式	
メリット	デメリット
・農家の細かい要望に対応しやすく地産地消を実行しやすい ・食物アレルギーの子どもへ個別に対応しやすい ・機器を新しくする際、規模が小さいので経費が少なく済む ・新メニューなど新規事業のモデル的实施が行いやすい ・食中毒発生時の被害が最小限に抑えられる ・子どもたちとの触れ合いが増え、意見を反映しやすい ・調理から食事までの時間が短いので、食中毒の可能性や食品温度の変化が少ない ・配送費用が不必要 ・学校栄養職員が在籍しているので学校と連携が取れ、給食指導がしやすい	・調理場施設の整備に多額の経費が必要 ・学校の数だけ調理場を建設する土地が必要 ・食材が各学校へ配送となるので調達コストが高くつき、保護者の負担がふえる ・調理員が少ないため休暇取得が難しい ・各学校に調理員が必要となり、人件費が倍増 ・各学校の事務負担が増える ・各学校で栄養職員を確保しなければならない ・物資を一括購入するなどの専門部署が必要になる ・周辺住民から音、におい、運搬車両などの苦情がくる可能性がある

表8 共同調理場方式のメリット・デメリット¹³

共同調理場方式	
メリット	デメリット
・施設設備や運営経費の節約	・食物アレルギーへ個々の対応が難しい

¹² 奈良県生駒市の公式サイトに掲載されている「学校給食センターのページ」より「学校給食実施方法のメリット・デメリット」から千葉作成。

¹³ 奈良県生駒市の公式サイトに掲載されている「学校給食センターのページ」より「学校給食実施方法のメリット・デメリット」から千葉作成。

・教職員の給食に対する負担が軽減される ・集中管理できるので事務、労務、衛生などの合理化が図れる ・調理、洗浄作業に大型、自動化機器の導入ができ、作業が短時間ですむ ・大量発注のため、調理コストが安くすみ保護者の負担が軽減される ・調理員の急な休みに対しても比較的容易に対応できる	・調理から食事までの時間が長いので、食中毒の可能性や食品の温度の変化がある ・食中毒発生時は規模が大きくなる ・機器を更新する際、規模が大きいため経費と期間を要する ・学校給食に対する職員、保護者の関心が薄くなる ・配送費用が必要 ・学校栄養職員がセンターに勤務しているので学校との連携が取りにくく給食指導が行いづらい
--	--

まとめると、職員や子ども、調理員の距離が近く、柔軟に対応できるのが単独調理場方式。効率よく時間も経費も節約できるのが共同調理場である。どちらにも利点があり、自治体の考える給食によって、どちらがいいか決まっていくのだと思われる。

第2章 地産地消型給食の実例

本章では、現在取り組まれている地産地消型給食についてまとめる。地元の食材を取り入れた給食は多くあるが、大部分は1年に1回実施など、小さなイベント的扱いだ。年に数回だけなら地元の食材も取り入れやすいので、地産地消型給食の導入としては申し分ないだろう。

しかし、私が知りたいのは“日常的に”地産地消型給食を実施している地域である。第2章第2節で述べたように、年1回のイベント的实施と、毎日の給食を地場産でまかなうのでは労力が大きく違う。

地産地消型給食を扱ったコンテストも複数ある。「特定非営利活動法人 21 世紀構想研究会」が主催する「全国学校給食甲子園」や、農林水産省が主催する「地産地消給食等メニューコンテスト」などだ。¹⁴

「全国学校給食甲子園」は今まで実施したことのある地場産品を使った給食を、60 分以

¹⁴ 「全国学校給食甲子園」については、全国学校給食甲子園®の公式サイトに掲載されている「この大会について | 全国学校給食甲子園®」から。「地産地消給食等メニューコンテスト」については、農林水産省の公式サイトに掲載されている「農林水産省/地産地消ホームページ」から。

内に6食作り審査するというもの。県予選やブロック予選もあり、テレビでも紹介されたことがある。「地産地消給食等メニューコンテスト」は学校給食のほかにも、社員食堂、外食・弁当等に地場農林水産物の食材を活用したメニューを表彰するイベントだ。毎年数多くの受賞があるので、地産地消型給食の広がりがわかる。

それでも、受賞されるすべての学校が日常的に地産地消型給食を実施しているわけではないのだ。メニューコンテストなので、1日分のメニューからでも参加できるからだ。「地産地消給食等メニューコンテスト」では学校や施設の取り組み内容まで掲載するので、メニュー作成までの背景も考慮されているように感じられるものの、私には物足りない。

また早くから日常的に地産地消型給食を行っている地域は、上記のようなイベントで名前を見ることがほとんどない。公式サイトを受賞者一覧を探したところ、これから取り上げる今治市や南国市は見つけられなかった。受賞される地域は、ここ数年で地産地消型給食をはじめた地域が多い。

そこで、イベントの受賞にとらわれることなく、早い時期から日常的に地産地消型給食に取り組んでいる地域を本章では取り上げる。とくに、今治市については本や公式サイトなど多くの資料が集まった。取り組み内容についてもとても興味深かったため、第1節と第2節の2節にかけて紹介する。第3節では、取り組み内容こそ興味をひくものだったが、公式サイトに詳しく載っておらず、詳しい文献も見つけられなかった地域について紹介していく。

第1節 ^{いまぼりし}今治市の地産地消型給食が始まった経緯

今治市は、給食専門の文献のみならず地産地消専門の文献『2006（平成18）年度版 食料白書 「地産地消」の現状と展望 一食と農の将来を見据えて一』（2006）にも実例の1つとして挙げられている。私は地産地消型給食を最初にはじめた地域を、はっきりと特定することはできなかった。それでも今治市の取り上げられ方と経緯から見て、今治市はかなり早い時期から地産地消型給食が進んでいると感じた。

【地産地消型の給食まで】

今治市は、愛媛県北東部に位置する、人口が県下第2位の市である。地産地消の学校給食について早くから取り組んでおり、取り組みの中心にいた安井孝氏が『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』（2010）という本を出している。この本と、第2章

でも挙げた『2006（平成 18）年度版 食料白書 「地産地消」の現状と展望 一食と農の将来を見据えて一』（2006）、愛媛県今治市公式サイト「愛媛県今治市：学校給食課」からまとめたものを、以下に記す。

今治市は 1983 年から、地元の有機農産物を利用した給食を実施してきた。きっかけは、1981 年に市内の学校給食センターが老朽化したことにより、地域住民から単独調理場方式にさせる運動が起きたことにある。第 2 章第 1 節で、国会において「地産地消」が初めて登場したのは 1981 年と記したが、同時期である。この年の市長選は、大型給食センター設立か単独調理場方式かが争点だったほどだ。結果は、現職有利と言われた中、単独調理場方式を掲げた新人候補、岡島一夫氏が勝利した。

同時期に今治立花農協の総会で、有機農業研究会の生産者が提案した「立花地域の給食を自校化して、地域の農産物を取り入れていく」ことが決議された。このことにより市民の署名活動が行われた。その結果、自校方式学校給食と有機農産物の導入が始まった。

【有機農作物】

簡単に導入とは言っても、相互理解に至るまでさまざまな問題があった。1983 年に鳥生調理場が稼働し、初めて有機農産物が導入された際、栄養士は目を疑った。そこにはさまざまな形の、大小いろいろな、泥付き虫食いの野菜が並んでいたからである。葉脈だけ残っているキャベツを切ると青虫が顔を出す。形が不揃いで調理機器が使えない。皮をむくとなくなってしまうような細いゴボウなど。これらを限られた調理時間内で予定通りの献立を作るのは、至難の技だった。生産者と栄養士のギャップである。

農家に意見を言うと、「虫食いは安全の証」「泥付きは朝採りの証明」「根も皮も全て安全に食べられるので皮むきなんてしなくていい」という返事が返ってくる。栄養士と生産者と営農指導員が集まって、毎月開催される会議では毎回意見がぶつかりあった。

そこで、生産者が調理現場を見学したり、栄養士が畑を見学したりすることになった。年に 1、2 回ずつ 3 年間にわたって見学会を行った。その結果、生産者が自主的な出荷規格を決め、農産物の大きさをそろえ水洗いして出荷するようになった。栄養士からのクレームもなくなり、見学会は数年後に開催する必要はなくなったが、会議は今でも開催されている。

生産者の工夫を以下に記す。

1 なるべく大きな品種を選択する

大きな食材は皮むきの手間が少なくてすみ、調理時間の削減につながるため。

2 出荷期間をなるべく長くする

給食では一度に大量を使うのではなく長い期間少しずつ調理される。そのため早生から晩生までの品種をうまく組み合わせ、さらに種まきの時期もずらして栽培される。

3 収穫物の保存期間を長くする

玉ねぎを陰干ししたり、土野菜を土中で保存したりする。

4 夏休みなどの長期期間中の販売先の確保

夏休みは約 40 日注文が途絶えるが、野菜は当然ながらその間も成長を休まない。収穫し販売しなければ、農家の経営は成り立たない。

5 遠足や運動会などで食材のキャンセル、または悪天候などによる欠品の対応

4とあわせてこうした事態に対応する機能を考える必要がある。その機能を、「くみあいマーケット」というチェーンに属していない独自の店が担っている。

【主食】

米については、1998 年に今治立花農協が市長などに地場産減農薬米を市内の小中学校に供給したいと要望した。その結果、1999 年から市内の全小学校において、週 3 回の米飯給食の米がすべて市内産になった。それもただの市内産の米ではなく、農薬や化学肥料を県の慣行栽培基準の 50%以下にした特別栽培米を導入した。

今治市では特別栽培米栽培指針を作成した。しかし特別栽培米の栽培が初めての生産者にとっては収穫量が予想できず、また手間がかかることから、2 割の減収を想定した。対策として、これまで学校給食会から購入していた米より 1 俵あたり 1,700 円高く買うことで、生産者に協力を呼びかけた。そのコストは、半額は学校給食費で、残りは一般財源から支出した。

さらに、米の次はパンだと農協委員と生産者が栽培指針を作った。これによりパン用小麦生産への取り組みがはじまった。パン屋には地場産小麦によるパン作りの試作を依頼した。試行錯誤の結果、地場産小麦に適した製法を開発し、2001 年の秋から給食に導入された。

そのあと、2002 年からはうどん用小麦の試作栽培もはじめ、2005 年から導入されている。ほかにも、地場産大豆で作った豆腐も給食に導入している。

この動きは地域住民にも影響を与えた。給食に特別米を使用することになったため、市

は 1998 年に「実践農業講座」を開設した。また、給食用のパンを地場産小麦に切り替えると、作付けがなかった 12h もの畑で小麦が栽培されることになったのである。すると、次第に給食以外にも需要がではじめた。結果、新たにパン用小麦の生産に参入する農業組織も出てきたのだ。2000 年には定年退職者や主婦による、「学校給食無農薬野菜生産研究会」も発足している。

第 2 節 今治市の地産地消型給食の現状

愛媛県今治市公式サイト「愛媛県今治市：学校給食課」を参考に、現在の給食で特徴的な点をまとめた。

1 献立の作成

今治市では全ての調理場に栄養士を配置し、栄養士により次のことに配慮した献立を調理場毎に作成している。

- ・学校給食摂取基準を踏まえ、多様な食品を組み合わせ食事内容の充実を図る。
- ・脂肪、塩分を控えめにし、野菜類・豆類・魚・海藻類の摂取に努める。
- ・できるだけ自然なものを使用し、手作りによるメニューの多様化に努める。
- ・旬の食材を多く取入れ、「生きた教材」による教育の一環となるように努める。
- ・郷土料理や伝統食を大切にし、また地域の産物を生かして食文化の継承を図る。

2 食材料の発注

安全、品質、鮮度を重視して食材を発注している。今治市では栄養士が各農家の収穫予測から調理場ごとに献立を考えている。一般的な給食センターでは、受け持つ学校すべての献立を統一して決定し、食材の発注に入る。そのため収穫量を考慮し献立を決める必要がない。その点今治市では収穫量も含めて献立を考えなければならないので、負担が大きいと言える。

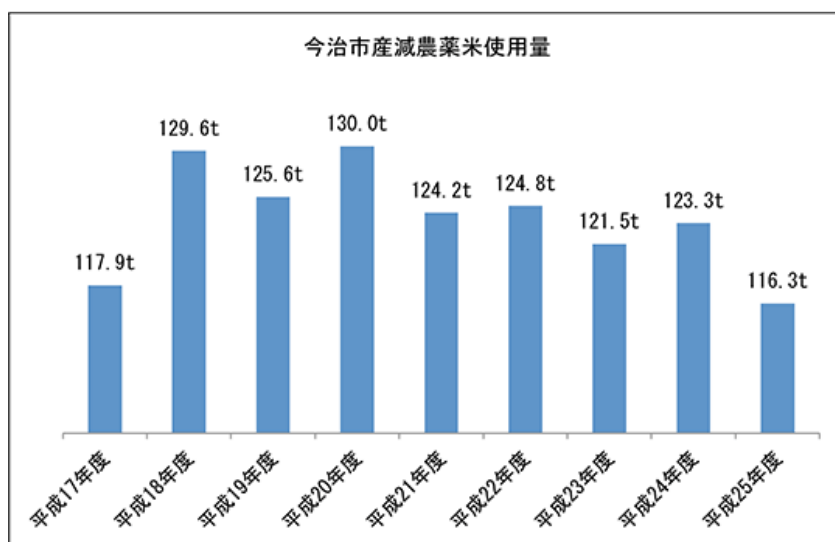
今治市では栄養士の負担を減らすため、調理食材の発注から食材費の支払事務は、各調理場の給食運営委員会が行っている。給食運営委員会は主婦などの有志によって構成されている。

3 地場産品の活用

減農薬米である「ひのひかり」、「祭り晴れ」、「愛のゆめ」などの今治市産減農薬米を、

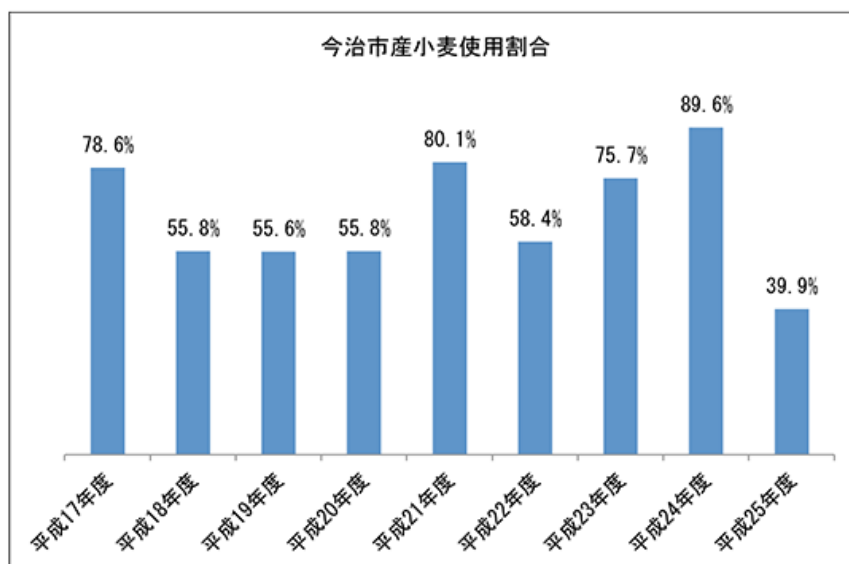
活用した米飯給食を実施している。平成 17 年度より 100%を達成している。市では、県産米の価格と地元産減農薬米の価格差額分を補助している。（平成 25 年度差額単価：4 月～10 月 53 円/kg、11 月～3 月 58 円/kg）

グラフ 1 今治市産減農薬米使用量¹⁵



また今治市産小麦を使用したパンを、平成 17 年度より全調理場で学校給食パンとして提供されている。

グラフ 2 「今治市産小麦使用割合」¹⁶



¹⁵ 南国市公式サイトより『『南国市の学校給食』』から。

¹⁶ 今治市公式ホームページ 学校給食課より「今治市産小麦使用割合」から。

さらに、23 調理場中 15 調理場では、毎月の献立に今治市産豆腐の日をもうけている。この日は、遺伝子組み換えされていない今治市産大豆を使った豆腐製品を積極的に取り入れられる。

ほかにも、3 調理場で地元の有機農業研究会が栽培した有機農作物(約 20 品目)が学校給食で提供されている(表 9、10)。また市内の全調理場毎に「今治を食べよう 地産地消 今治ブランド週間」を設定し、今治市産食材利用率 100% (調味料等を除く) の給食を作っている。

表 9 野菜類年間使用量 (3 調理場) ¹⁷

年度	今治市産(有機)	今治市産	愛媛県産	その他	計
平成 22 年度	11,251.3	6,393.5	4,417.8	11,666.2	33,728.8
平成 23 年度	13,436.7	6,761.5	3,577.6	9,891.2	33,667.0
平成 24 年度	13,258.9	8,641.4	1,775.2	9,413.4	33,088.9
平成 25 年度	10,410.7	4,428.7	4,440.0	8,224.6	27,504.0

(単位:kg)

表 10 果物類年間使用量 (3 調理場) ¹⁸

年度	今治市産(有機)	今治市産	愛媛県産	その他	計
平成 22 年度	468.4	827.9	735.9	877.7	2,909.9
平成 23 年度	651.2	960.5	481.4	612.2	2,705.3
平成 24 年度	806.0	576.0	652.4	520.1	2,554.5
平成 25 年度	553.8	525.7	697.6	669.8	2,446.9

(単位:kg)

現在、今治市立鳥生小学校では毎日、子どもたちに校内放送で食材生産者の紹介が行われている。『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』(2010) から放送内容を引用する。

「今日の献立は、郷土料理のおもぶりご飯と豚汁です。お米は今治産の特別栽培コシ

¹⁷ 今治市公式ホームページ 学校給食課より「野菜類年間使用量 (3 調理場)」から。

¹⁸ 今治市公式ホームページ 学校給食課より「野菜類年間使用量 (3 調理場)」から。

ヒカリ、豚汁の具の人参は村上伊都子さん、ゴボウは日浅アヤさん、ジャガイモは長尾見二さん、里イモは阿部久敏さん、おひたしのほうれん草と卵は越智一馬さんが作ってくれた有機農産物です。お味噌は愛媛県産の麦味噌、牛乳も愛媛産です」¹⁹

この放送を聞いて、子どもたちは今日の人参が村上伊都子さんの有機栽培であると確認しながら食べるのだ。放送前には、「この人参は村上さんとののだと思う」、「私は渡辺さんだと思うよ」などというような会話もあるのだ。子どもたちが野菜から生産者を意識し、食べていくというのは地産地消型給食だからこそではないだろうか。

今治市で行われている地産地消型給食が実現できた要因は、「独立自校調理方式の導入」「地場産の農産物を優先的に使用する市の方針と財政支援」が挙げられる。地産地消型給食には、市の役割が大きかったことがわかる。また、それに応える市民の役割も大きかった。

第3節 その他の事例

この節では、少しでも資料が集まった、日常的に地産地消型給食に取り組んでいる地域をいくつか紹介する。

【南国市^{なんこくし}】

高知県南国市は、高知県の中東部に位置する、人口が県下第2位の市である。『2006（平成18）年度版 食料白書 「地産地消」の現状と展望 一食と農の将来を見据えて一』を参考に以下にまとめる。

南国市は、給食に1998年から市内全小学校で地元の棚田米を使い、それをクラスごとに設置した炊飯器で炊く方式で実施している。クラスごとの炊飯に伴う施設改修費や電気工事費、炊飯器代の約5500万円は市が負担した。

きっかけは1996年に南国市農業委員会が「農業振興のために棚田の米を学校給食に導入できないか」と提案したことである。その呼びかけにかねてから食教育に関心のあった教育長が応えて、検討委員会を設置したのである。さらに、炊きたてのご飯が食べられるように、委託炊飯から自校炊飯に切り替えようと1997年に2校をモデルに実施した。

しかし、給食の7升釜での炊飯作業は調理員にとって重労働となる。そのため、全校実

¹⁹ 『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』に掲載されている「プロローグ 地産地消・有機農業・食育のまちづくり」から。

施にあたって栄養士の提案で1升炊きの家庭用炊飯器をクラスごとに置くことにしたのだ。週5日の完全米飯給食である。

参考までに、全校へ導入時（1998（平成10）年）のデータと南国市公式サイトに掲載されていた、もっとも新しいデータ（2004（平成16）年）から導入数などを表11にまとめた。

表11 砺波市の自校炊飯給食の導入数²⁰

	学校数	学級数	炊飯器数	一釜の基準人数
1998年	13校	110	270台	17人
2004年	13校	146	264台	17人

次は米以外の作物もという声上がり、野菜については市内の青果業者が納入するものを地場産農産物にしてもらっている。また有機栽培農家グループと契約栽培も行い、できる限り地場産を利用することとしている。金額ベースでは、地場産比率は最低でも3割だという。

地場産へのこだわりは加工品へも及んでいる。地元の食品企業に依頼し、地場産のすももやぶどうなどを使った乳酸飲料やヨーグルトを作っている。また北海道産のじゃがいもと地場産のちりめんを使ったコロッケなどの、学校給食用食品も作っているのだ。

南国市では給食用食材の生産現場に、実際に触れてもらうことを重要視している。地場産米の使用がはじまって以来、「米づくり親子セミナー」を開催している。ほかにも各小学校では生産者から指導を受けながら、田植え・稲刈りに取り組んでいるのだ。こうした取り組みを通して、食生活が改善する子どもが増えているだけでなく、保護者のなかにも食や地産地消に関心を持つ人が増えたという。それは、ある小学校で保護者対象に実施された学校給食関連のアンケート回収率が98%に達していることからわかる。

今治市と同様に、「独立調理場方式の導入」「地場産の農産物を使用する市の方針と財政支援」が、南国市の地産地消型給食が発展した要因として挙げられる。そして、市民の協力があるこそである。

【となみし 砺波市】

²⁰ 南国市公式サイトに掲載されている『『南国市の学校給食』より。

富山県砺波市は、富山県の西部に位置する市である。農林水産省の公式サイト「第5回「地産地消給食等メニューコンテスト」審査結果について | 受賞メニュー概要」と砺波市役所の公式サイト「砺波市の学校給食の食材について」を参考に、以下にまとめた。ちなみに砺波市は、第5回「地産地消給食等メニューコンテスト」において文部科学大臣賞を受賞している。

砺波市は、1991（平成3）年から地産地消をはじめた。その後、東日本大震災があり、学校給食で使用する食材について問い合わせが増えた。そこから、保護者や子どもに安心してもらうために食材についての考え方を公表するようになった。

現在の砺波市では、米は100%砺波市産、牛乳と牛肉は100%県内産を使用している。豚肉は25%が県内産である。また地元生産者に地場産物の規格表を渡し、規格に添った品物を納入してもらっている。調理者と生産者がお互いの無駄にならないよう考えた結果だ。公開されている最新のデータによると、2011（平成21）年には18グループが納入している。

献立の決め方は、まずは生産者の組織である農産物生産グループ協議会から事前に出荷予定表を提出してもらう。栄養士は提出された予定表から、献立の作成を行うのだ。おかげで無理のない地産地消型給食ができあがる。

また第3章第1節に記した、今治市の生産者の工夫にもあったが、地産地消型給食で工夫しなければならないことの一つに夏休みなどの長期期間中の販売先の確保がある。砺波市では、これを乾燥や冷凍保存し利用している。また給食センターでは一度に大量処理できないカボチャや小粒のじゃがいもは、業者でコロッケに加工してもらい給食に利用するという形をとっている。

さらに年単位でみると「学校給食となみの日」を設けて、より地場産にこだわったメニューを保護者と子どもたちで食べたり、学校給食週間に地場産で伝統料理を出したりもしている。

地産地消型給食には単独調理場と相性がいいと第2章で述べたが、砺波市は共同調理場である給食センターで7幼稚園、8小学校、4中学校を対象に、約5020食分調理している。共同調理場で地産地消型給食を可能にした要因は、「細かな規格がなく導入しやすい米を砺波産にしたこと」、「牛乳・肉類は県内産まで範囲を広げて地場産にしたこと」が挙げられる。

第4章 今後の課題と改善点

本章では今までの内容をまとめるとともに、地産地消型給食を進めるにはどうしたらよいか、今後の課題や改善点を挙げていきたい。

『2006（平成 18）年度版 食料白書 「地産地消」の現状と展望 一食と農の将来を見据えて一』（2006）によると、栄養士が地場産品を給食に使用しない理由として、「地場産だけでは品揃えができない」、「規格がそろわない」、「価格が高い」ことを挙げている。そこでこの3つに対し、改善点を挙げていこうと思う。

1つ目は「地場産品だけでは品揃えができない」こと。もしも給食のすべての食材を地場産品でまかなうことにしたら、十分な品揃えにはならないだろう。しかし砺波市のように、米など一部だけ地場産にするのはどうだろうか。週に何回米飯か決まっていれば、メニューによって量が変わることはないので、ほかの食材よりは発注も楽だろう。

また肉類や牛乳についても砺波市のように、「地場産」の範囲を県産にまで広げれば、何割かは地場産品でまかなえるのではないか。地産地消型給食の導入には、米と肉類だけでも十分だと考える。

野菜などそのほかの食材については、米と肉類の地場産品導入から次の段階だ。メニューによって発注数が違うのは肉と同じだが、さらに収穫時期が決まっていて、天候に左右されやすいからだ。野菜については今治市を参考にしたい。過去には生産者と栄養士のギャップがあり、お互いの手間を把握できていなかった。しかし今では野菜の規格を設け、生産者が農産物の大きさをそろえ水洗いしてから出荷するようになった。年に数回、お互いの状況を把握するため会議も開かれている。

これから地場産の野菜を取り入れる場合は、「生産者と栄養士のギャップがある」ことを前提に考えていけばいいのではないか。今治市を参考に、「出荷の規格を設ける」、「生産者と栄養士お互いの状況を把握する」ことが必要だと思われる。これで、栄養士が地場産品を給食に使用しない理由の2つ目「規格がそろわない」も解消される。

3つ目の理由である「価格が高い」は、今治市と南国市の事例の最後に述べた、「地場産の農産物を使用する市の方針と財政支援」が手がかりとなる。今治市では、地産地消型給食を実施するために「立花地域の給食を自校化して、地域の農産物を取り入れていく」ことを方針として掲げ、単独調理場を建設した。食材のための財政支援も行っている。南国市は、炊飯器をクラスごとに設置する際の費用を負担した。財政面は、市の協力があつてこそ成り立っているのだ。

さらには、日本全体で見れば国の方針と財政支援も必要になってくる。食育基本法や、地産地消のイベントはあるが、一過性でなく断続的にでも地産地消に取り組みやすい支援が必要だ。しかし、第1章の年表からわかるように、国では共同調理場方式を推している。いかに今ある補助金制度を地産地消の活動に結び付けられるかが鍵ではないだろうか。以上が、栄養士が地場産品を給食に使用しない理由に対する改善点である。

調理場については第2節で、地産地消型給食と単独調理場は相性がいいと述べた。実例として、第3節の今治市や南国市では、単独調理場で地産地消型給食を進めている。もちろん共同調理場である給食センターは、効率化・合理化に優れた調理場だ。一方で今まで見てきたとおり地産地消型給食には莫大なお金と、携わる人たちの時間と歩み寄りが必要になる。共同調理場から単独調理場にするとしたら、それだけで相当な資金がかかってしまうだろう。

しかし砺波市は、共同調理場である給食センターで地産地消型給食に成功している。ここに、これから地産地消型給食を進めるための手がかりがあると思われる。共同調理場でも砺波市のように米や肉類中心に地場産品を使うのならば、地産地消型給食が可能だということだ。既存の施設で地産地消型給食ができるとすれば、導入しやすさは格段に違うだろう。

序章では、給食で学ぶべきものはなんなのかと疑問を記した。今治市の子どもたちは今日のにんじんが誰が作ったのか考える。それは将来、自分で食べ物を選ぶ際にも考える習慣になる。

実際、『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』によると今治市のアンケートがその結果を表している。地産地消型給食を食べてきた子どもが今治市を出て、今でも地元産の食品を選ぶかとのアンケートの結果は、選ぶ子の率が年々増えているという。給食は、ただ食欲や栄養を満たすだけでなく、将来の自分が食べるものの指針になるのだと学んだ。

給食すべてを地産地消にするのは難しいかもしれない。しかし米飯や豆腐だけ、月1日地産地消にすることなら、比較的取り組みやすい。地産地消型給食を進めるためには、「一部のみ地場産品の導入」、「生産者と栄養士による規格決定」、「国や市による方針と財政支援」が必要だと考えられる。

おわりに

今回、地産地消型給食を進めている地域を知って、いかに自分が食に関心がなかったのが実感した。なんの気もなしに食べていた当時の給食は、子どもたちにいいものをと考えて作られたものだったのかもしれない。しかし当時の私に実感はなかった。

これから機会があれば、私の出身地である岩手県遠野市の学校給食についても調べてみたい。公式サイトによると、希望者は実際の給食メニュー体験もできるとあったので、ぜひ生産者や栄養士の思いを学んだうえでまた食べてみたい。

私は地産地消を進めてほしいと思っていたが、今治市の給食を知り想像以上の手間と時間とお金がかかっており驚愕した。同時にその給食を一度でいいから食べたくなくなったし、今治市の給食に関わる人たちを尊敬した。その過程は『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』という文献に書かれていたので知ることができた。

なお今治市の公式サイトを見ると、地産地消を進めていること、食材のこだわりなどは書かれているが、文献ほどの歴史や過程は書かれていない。公式サイトを見ただけではそこまでの感動が得られないのだ。これはとてももったいないことだと感じた。今治市は本が出版されているからいいが、ほかの市でも、苦勞して地産地消型給食をすすめている地域がるかもしれない。しかし公式サイトではそのことが伝わりにくい。

第3章では比較的情報量が多い地域を上げたが、それでも南国市や砺波市はデータが新しいものではなかったり、おもしろいことをしているのに詳しく記してなかったりした。もちろん、公式サイトで必ず公開する必要はない。しかしせつかく市民も行政も手間ひまかけて取り組んだ素晴らしい事なら、その頑張りを広く発信してもいいのではないかと思った。

本論を書くにあたり「食欲と栄養を満たすだけでない給食」を見てきたが、その影響で私も普段の食事に気を使うようになった。国産のものを選んだり、毎日自炊を試みたりしている。子どもの安全を願うなかで、自分の家庭でも地産地消を考えることが多くなった保護者と同じようなことなのだろうか。将来自分自身の体になるものを、もっと自分で選んでいこうと思った。

この論文を読んだ人にも、自分が食べてきた給食や、子どもの給食、普段の自分の食事についても、どこの誰が作っているのか、どんな思いで作っているのか、考えるきっかけになればと思う。そして、子どもたちのために、少しでも地産地消型の給食が広がってほしい。

参考文献

新村出『広辞苑 第六版（普通版）』岩波書店、2009

『ブリタニカ国際大百科事典』ブリタニカ・ジャパン株式会社、2010

木村友子、井上明美、宮澤節子『改訂 楽しく学ぶ給食経営管理論』建帛社、2006

東洋、奥田真丈、河野重男『学校教育辞典』教育出版株式会社、1995

解説教育六法編修委員会『解説教育六法 2013 平成 25 年度版』教育出版株式会社、2013

平原春好『日本現代教育基本文献叢書 教育基本法制コンメンタール 33 学校給食の現状とその課題』日本図書センター、2002

底本：文部省編『学校給食の現状とその課題』文部省、1961

食料白書編集委員会『2006（平成 18）年度版 食料白書 「地産地消」の現状と展望

一食と農の将来を見据えて一』社団法人農山漁村文化協会、2006

内藤 重之「学校給食における食材調達と地場産物の利用拡大方策」『農業および園芸 = Agriculture and horticulture』第 2 号第 85 巻、2001-3

安井孝『地産地消と学校給食—有機農業と食育のまちづくり』東京創文社、2010

河野直践『食・農・環境の経済学』七つ森書館、2005

島村菜津『スローフードな食卓を！』ちいさいなかま社、2008

室田洋子『食卓から見える子どもの心・家族の姿』芽ばえ社、2009

渡辺雄二『ヤマザキパンはなぜカビないか—誰も書かない食品&添加物の秘密』

緑風出版、2008

香西みどり、小松龍史、畑江敬子『スタンダード栄養・食物シリーズ 15 給食マネジメント論』東京化学同人、2005

参考 web ページ

文部科学省「学校給食の実施状況調査-平成 24 年度結果の概要」、H26-1

http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/k_detail/1343511.htm（参照 2014-11-17）

文部科学省「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律並びに同法施行令等の施行について」、S32-4

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/t19570424001/t19570424001.html

(参照 2014-11-25)

全国学校給食連合会「学校給食の歴史 | 学校給食について」、H21-4

<http://www.zenkyuren.jp/lunch/> (参照 2014-12-1)

文部科学省「我が国の文教施策」(昭和 63 年度) [第 2 部 第 6 章 第 5 節 4]

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/html/hpad198801/hpad198801_2_167.html

(参照 2014-12-7)

農林水産省「農林水産省/地産地消ホームページ」、H26-8、

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/ (参照 2014-12-16)

愛媛県今治市公式サイト「愛媛県今治市：学校給食課」、2014-10-31、

<http://www.city.imabari.ehime.jp/kyushoku/> (参照 2014-11-17)

生駒市公式ホームページ「学校給食実施方法のメリット・デメリット」、

<https://www.city.ikoma.lg.jp/kashitsu/15400/02/documents/0303.pdf> (参照 2014-12-8)

全国学校給食甲子園®公式サイト「この大会について | 全国学校給食甲子園®」、2014-12-8

<http://www.kyusyoku-kosien.net/> (参照 2015-1-7)

株式会社 AIHO 公式サイト「調理機器 | フードスライサー」、

<http://www.aiho.co.jp/product/category/cooking/hoodslicer/index.html> (参照 2015-1-7)

公益財団法人高知県学校給食会「地場産食品の紹介ー公益財団法人高知県学校給食会」、

2011-4、<http://www.kogk.or.jp/jiba.html> (参照 2015-1-9)

砺波市役所 庄川と散居に広がるフラワー都市「砺波市の学校給食の食材について」、

<http://www.city.tonami.toyama.jp/shisetsu/kyushoku/how/kyusyokunosyokuzai.html>

(参照 2015-1-9)

農林水産省「第 5 回「地産地消給食等メニューコンテスト」審査結果について | 受賞メニ

ュー概要」、http://www.maff.go.jp/j/shokusan/renkei/chisan/pdf/24_gaiyo.pdf

(参照 2015-1-9)

南国市公式サイト「『南国市の学校給食』」、2006-7-3

http://www.city.nankoku.lg.jp/life/life_dtl.php?hdnKey=489 (参照 2015-1-9)