

学校給食の地場産自給率に関する調査

- 長崎県における調査から -

中村修（長崎大学環境科学部）

秋永優子（福岡教育大学家政科）

Investigation on Self-sustaining Rate of School Lunch Service

Osamu NAKAMURA

Yuko AKINAGA

体（市町村）内部で生産された農産物（海産物なども含む）の割合をいう。

An investigation on where the food materials of school lunch service were came was made on the all self-governing communities of Nagasaki Prefecture.

The ratio of the weight of the food materials that were produced in the community in question, what we call the local self-sustaining rate, was 6.3% on an average of all the 58 places. Five communities, Shimabara City (49%), Ohmura City (51 %), Matsuura City (50 %), Katsumoto town (25 %) and Ishida town (51 %) were showed high rates. Zero per cent was showed at 19 communities and the rate indicated in the range above 0 to 10 % at 33 ones. The total of them came up to 52 places.

The ratio of foreign production was 10 % or thereabouts, and that of Japanese one was 80 % or thereabouts, at most of the communities. That of prefectural one was the highest at anywhere except a few communities.

At the communities where the local self-sustaining rates were lower than 10 %, the amounts of foreign products and those where they produced were unknown were more than the higher places.

はじめに

本論文では、学校給食の地場産自給率をテーマに長崎県内でおこなったアンケート調査の報告をおこなう。

本論文のテーマであり重要な概念である「地場産自給率」は本論文の造語である。

一国の自給率という場合、その国で生産された農産物の割合をいうが、同様に地場産自給率も、その自治

日本のようにきわめて低い自給率、つまり国内の農業をつぶして外国から農産物を輸入して食べること、は経済的には一見優位に見えてもあくまで一時的なものでしかなく、持続的な社会の姿ではない。

経済のグローバル化で世界中の農産物が取り引きされる時代になったが、一方でグローバル化による地域農業の崩壊、農山村の崩壊に伴う自然環境の悪化は農業経済学の分野でも認めざるをえないほどの弊害としてあらわれている。

それゆえ、地域の自然環境を維持し守るために地域の農業をグローバル化から守る、という方向性でヨーロッパや日本では農業環境政策が実施されている。

こうした視点に立てば、地域に農業や漁業があるにも関わらず、その産物を地元の学校給食でほとんど利用しないというのもまた、共感を得られる事態ではない。

教育という意味合いが強い学校給食であれば、地元の産物を優先的に利用するという期待が大きいのも事実である。こうした教育効果を背景に文部省も地元農産物を給食で使うように、という通達をだしている。

にもかかわらず、本論文で「地場産自給率」という概念を用いて調査をせざるをえなかった原因は、農山村においても学校給食で地元の農産物、海産物がほとんど利用されていない、という異常な状況があったからだ。（注1）

ただ、地場産自給率の計算は重量%としておこなったため、いくつもの問題点を抱えていることは先に述べておかねばならない。カロリーベース、金額ベースなどの算出方法も考えられたが、長崎県内のすべての

自治体を対象にした大量のデータ処理であったために、もっとも処理が容易な重量ベースでおこなったことを明記しておく。

また、地場産自給率という概念は十分に議論・検討されたものではない。それゆえ多くの課題を抱えるが、例えば農地を抱える離島の自治体においても学校給食では島外あるいは輸入農産物に多く依存している現状を明らかにする手段としては有効であったと考える。

1 学校給食の影響力について

子どもたちにとって、給食は1日3回の食事の単なる1回ではない。教育の場での食は、子どもたちの食生活、およびその後の食生活に大きな影響を与え続ける。(荷見・根岸 1993)

学校給食を通して、国産の農産物では生産できない食事(例えば、パン食)が与えられていけば、それは結果的に、国内の農業自給率を低め、さらには子どもたちに伝統的な食とは異なる食習慣を教育の成果として与えることになる。

戦後の食糧不足時代にアメリカから輸入された小麦と脱脂粉乳による学校給食で育った子どもが大人になったいま、米ではなく小麦を多く食べるようになる。その結果、米離れが家族ぐるみで進んで米の評価が下がり、稲作を主体とした日本の農業が崩壊していく。

日本の風土に根ざした農業や、その農業に根ざした地域の伝統的な食のありようが、学校給食によって否定されたときに、日本型の食だけでなく日本の農業さえも大きく否定されてきた、という指摘もある。(足立・中村・増田 1992)

給食による食習慣の形成は、小学校であれば6年間、中学校も含めれば9年間という長い時間をかけておこなわれる根強く強固なものである。

残念ながら、学校給食の強い影響力については農学研究者をはじめ農業関係者らは、ほとんど関心を持ってこなかった。一方で、家政学・栄養学の分野では一生の食習慣を獲得する場として学校給食は重要なテーマとして議論されてきた。(郡 1993)

中学校も含めれば9年間にもわたって地域の農業や地域の伝統的な食とはまったく縁のない食が学校という教育の場で提供されていることに対して、その否定的な影響力とともに注目される必要がある。

本論文では、これだけの影響力を持つ学校給食を単に批判するのではない。学校給食の影響力を肯定的に

とらえたうえで、地場産自給率という概念を用いて、日本型食生活と地域ごとの風土に根ざした農業再生戦略の一つとして学校給食を論じる。

学校給食による地域農業・伝統的な食生活の回復戦略である。

2 調査方法

1) 調査の時期・経緯

1999年12月、長崎県教育庁体育保健課の協力を得て、県内の79市町村の教育委員会(回収は58カ所)にアンケートの協力を依頼した。アンケートの記入は各市町村の栄養士による。

栄養士には、連続した1週間(5日間)のメニューと、それに使った食材の量および食材の産地を調査してもらった。

なお、この調査は平成12年度食糧庁の「米飯学校給食転作作物利用支援事業」の一環として実施した。

2) 自給率算定の考え方

地場産自給率をだすにあたり、一人当りの使用量を用いて重量ベースで算出した。

自給率の計算方法としては

重量ベース

金額ベース

カロリーベース

の3通りが考えられる。自給を考えれば、カロリーベースが妥当ではないかと考えたが、データが大量であったため、もっとも計算が容易な重量ベースで行った。(注2)

3) 地場産の考え方

地場産とは、その市町村産のものに限定した。また、取り扱いとしては地場産は県内産に、県内産は国内産に含まれる。

加工品については、主原料の産地をその食材の産地とした。例えばパンの場合、主原料である小麦粉が国産と明示されていないければ、小麦のほとんどはアメリカやカナダ産であるので、パンは外国産とみなした。

同様に大豆製品(醤油、揚げ、豆腐、味噌など)は、国内産大豆を指定して使用しているところ以外は、外国産とみなした。(注3)

また、栄養士から返送されたアンケートの全体を見て、産地がきちんと記入してあるものは信頼性がある

学校給食の地場産自給率に関する調査

と考え、記入されてある通りに入力した。しかし、不明の記入が多いところは信頼性が低いと考えて、大豆製品が県産と記入されていても、以下の理由で外国産と変更した。

味噌や醤油など大豆が国産である場合はラベルに国産大豆と明記されてあるだろうと考えたがその表示がなかったため。(確認のために、調味料のラベルのコピーも添付してもらった)

大豆の国産自給率が2%のため。

調査表では県産と記入されていても、業者に問い合わせたところ外国産であったため。

なお、この調査においては、産地指定の食材について地場産とは考えないことにした。

4) 調査時期と全体の傾向について

季節によって地場産自給率が異なることが予想されるので、今回地場産自給率が低かったところも他の日に調査を行えば地場産自給率が高くなることもあると考えられる。

それゆえ、今回の結果はあくまで年間を通した結果ではなく、全体の傾向として考えられるべきである。

3 調査結果

調査結果は以下の通りであった。

返送された58カ所の地場産自給率の平均は6.3%だった。

島原市(4.9%)、大村市(5.1%)、松浦市(5.0%)、勝本町(2.5%)、石田町(5.1%)が特に大きい数字だったために全体の平均値を引き上げた。この5カ所を除いて平均すると、わずか2.6%である。

地場産自給率0%は58カ所中19カ所、0~10%は33カ所で計52カ所。9割ちかくが10%以下であった。

ほとんどの自治体が外国産は10%前後、国産は80%前後で、数カ所を除いてどこの自治体も県産の割合が高い。(注4)

地場産自給率が低い所(0または0~10%)、特に長崎市、三和町、瑞穂町、南有馬町、吉井町、世知原町、峰町では外国産、不明が多い。逆に地場産自給率が高い所(10%以上)、特に勝本町、石田町、厳原町

では外国産、不明が少なかった。また、県産の数値が高いところ(70%以上)、特に有川町、吾妻・愛野町、小値賀町、大瀬戸町、勝本町でも不明が少なかった。

地場産自給率が特に高い自治体は5日間各日の自給率の数値にばらつきがあまり見られなかったが、自給率が低い自治体ではばらつきが見られた。

つまり、地場産自給率が高いところは、偶然ではなく日常的に地元の農産物を利用しており、低いところは、たまたま地場産が入った、と考えられる。

重量ベースで計算した弊害がみられた。地場産の食材の種類は、少ないところから多いところまで様々であったが、野菜など地場産品を多く採用しても各品目の重量が小さいため、地場産自給率は高くならなかった。一方で、牛乳を地場産にするだけで容易にポイントが大きくなった。また、牛乳工場が地元にあるということで一律に地場産としたが、実際には周辺自治体の酪農家から牛乳が工場に集められているので、この数字も今後の課題である。

生月町など地場産を積極的に利用しているところが予想外に低い数字になったのも、重量ベースで計算した結果である。

こうした弊害は、カロリーベースでも同じである。野菜などカロリーの低いものを何種類も地場産でそろえてもポイントはあがらない。一方、主食の米を地場産にすれば容易にポイントはあがる。

野菜はほとんどのところで国産が多かったが、肉類は産地が不明なものが多かった。

半数以上のところで毎日の献立の一品に冷凍食品が使用されていた。その原材料が分からないためほとんどが産地が不明という記述であった。また、果物以外の加工品のデザートは全て不明であった。

ビタミン強化米がほとんどの小学校・センターで使われていた。使用量も一定していた。合成のビタミン剤を習慣的に利用していることがうかがえる。(注5)

上五島町は自校の畑で取れたもの(さつまいも)を給食に使っていた。

4 地場産自給率の高い自治体の分析結果

地場産自給率の高かった5つの自治体について具体的に紹介する。

島原市（地場産自給率49％）

地元産物のものは牛乳、人参、白菜、きゅうり、キャベツで牛乳については1日における一人分の総使用量のうち占める割合が大きい（5日間の平均528g中206g 39％）ため、地場産自給率を高くしている。牛乳以外は10％。ネギ、マッシュルーム、グリーンピース、いんげん以外の野菜は全て地場産か県産であり、野菜以外は外国産のものが目立った。

大村市（地場産自給率51％）

地元産物のものは牛乳、キャベツ、もやし、生ピーナッツ、人参、大根、かぶ、ほうれん草、白菜、卵。牛乳は5日間の平均548g中206gで37.5％になる。牛乳以外も13.5％もある。

松浦市（地場産自給率50％）

地元産物のものは牛乳、厚揚げ、ちくわ、こんにゃく、大根、てんぷら、キャベツ、あじフライ。牛乳は5日間の平均541g中206gで38％。牛乳以外は12％。学校給食会で納入しているものは外国産または不明である。あじフライのあじの産地を水揚げ港とするのか、加工地とするのかについては今後の課題である。

勝本町（地場産自給率25％）

地元産物のものは白菜、醤油、かまぼこ、いか、玉葱、人参、キャベツ、ほうれんそう、食塩、ゆず、じゃがいも、みかん、さつま芋、ネギ、大根、さといも、ごぼう、みそ。他の自治体に比べかなり種類が多く、使用されている野菜のほとんどが地元産物であり、自給率を引き上げている。

石田町（地場産自給率51％）

地元産物のものは牛乳、豆腐、こんにゃく、厚揚げ、大根、ネギ、白菜、みそ、もやし。牛乳は5日間の平均501g中206gで41％。牛乳以外は10％。他の自治体に比べ学校給食会から納入しているものが少なかった。

5 栄養士への意識調査

上記の食材の調査と同時に、栄養士に対して地元農産物についての行動および意識調査も実施した。

< 質問項目 >

産地（地元）指定食材について

a) 給食で生産者や産地を指定している食材を使用していることを、子どもたちへ知らせていますか。知らせていれば、どのような方法で。

b) 子どもたちと生産者との交流の実態について

- ・交流はありますか。
- ・どのくらいの頻度で行われていますか。
- ・どのような内容で行われていますか。

c) 栄養士や調理員と生産者との交流の実態について

- ・交流はありますか。
- ・どのくらいの頻度で行われていますか。
- ・どのような内容で行われていますか。

意識調査

- ・地元農産物（海産物を含む）を給食で利用することは大事だと思いますか。
- ・給食で、地元農産物は十分に利用されていると思いますか。
- ・給食で地元農産物を利用できるように工夫、努力していますか。
- ・地元農産物を給食で、より多く利用するためにはどここの協力が必要ですか。
- ・地元農産物をより多く給食で利用するための課題などはありませんか。

結果は以下の通りであった。

産地（地元）指定食材について

栄養士の給食に対する活動の頻度が高いからといって、それが直接地場産自給率の向上につながってはいない。

当然のことだが、栄養士単独で地場産自給率を上げることは困難である。地元の農家や農協などとの普段の交流をふまえた協力体制が不可欠である。

生産者との交流

ほとんどの自治体が校内放送や給食だより等で産地

学校給食の地場産自給率に関する調査

指定していることを子供達に知らせているものの、子供たちと生産者との交流は少なく、子供たちにとって食材を作っている人の顔が見えていない。

栄養士・調理員と生産者との交流は、ほとんどおこなわれていないようであった。こうした交流には行政（教育委員会や農業関連部署）の積極的な動きが必要である。

栄養士の意識調査

a：全員の栄養士が地元農産物を給食で利用することは大事だと思っている。その中で利用できるように努力、工夫している栄養士は、56カ所中27カ所。しようと思うが周囲の協力が得られないところが10カ所。工夫・努力していない・その他が19カ所もあった。
b：地元農産物を給食で利用できるように工夫、努力している栄養士の中で十分に給食で地元農産物が利用されていると思っているのは27カ所中わずか6カ所であった。

以上より、地場産自給率を高めるには、まずは栄養士の努力・工夫が必要である。地元の農民、漁民などの協力は不可欠であるが、彼らは栄養士から情報を発信してもらわなければ動くことはできない、と考えている。

一方で栄養士も地元の農協、漁協、自治体から動いてもらわないと、地場産の採用は難しいと考えているようだ。

6 地場産自給率向上の可能性

地場産自給率の向上はけっして不可能なことではない。地場産自給率が0%であった大瀬戸町を例に具体的に検討してみる。

大瀬戸町ではおよそ900食の給食センターがある。ここでは地元の農産物、海産物などは一切利用されていない。

大瀬戸は漁業の町でタコの産地だが、タコは東京の市場に空輸されるだけで、地元の子どもたちが給食で食べることはない。地元の特産品が地元では食べることはできずにすべて東京市場に送られるという傾向はどここの産地（農業・漁業）でもおこなわれており、その結果、地元の農業・漁業が子どもたちに理解されないことにつながっている。

900食のセンターでは年間およそ9000^{kg}の米が消費されている。これは反収400^{kg}として220^{ha}の水田面積に匹敵する。（注6）

また給食費は食材費の費用であるが毎月3800円なので、11ヶ月分の900食では年間におよそ3800万円程度になる。

米について

大瀬戸には2ヘクタール以上の水田があるので、地元の米を調達するのは容易である。しかも、無農薬で栽培されている米もある。

野菜について

現在隣の西海町の業者から購入している野菜は、町内の直売所を通して購入することができる。最初から全量を直売所でまかなうことは難しいだろうが、町内の野菜の旬にあわせたメニューを栄養士が献立に反映できるようになれば、自給の割合を高めることはできる。

水産物について

水産物も工夫を重ねれば（東京に空輸するよりははるかに容易である）給食で食べることはできる。現在では、東南アジアなどで加工された冷凍の魚が子どもたちに提供されている。

そのほか

大瀬戸には酢の醸造元がある。厳選された原料を使った高級な酢が生産されているが、ここでは「給食で使ってもらえるなら、地元だから原価で譲ってもいい」と明言している。さらには、無添加でハムを製造している工房も町内にある。

こうした大瀬戸町ゆえの様々な食材がある。かつては、町内で生産されるものを普通に食べることが、その町に住む、町に生きるということであった。

ところが、学校給食では、地元とまったく縁のない食材が提供されている。こうした給食を通して、子どもたちは、地元の農業・漁業と積極的に切り離されていく。

逆に、地元にはしかない食材、地元の食材を利用することで得られる豊かな人間関係を通して、子どもたちは給食を通して地元の農業・漁業を学んでいくことができる。

大瀬戸の教育委員会と栄養士、そして農協、漁協などが協力しあえば、数年で地場産自給率を0%から50%にまで引き上げることは容易である。

その場合、いままで町外に流出していた食材費 3 8 0 0 万円の半額の 1 9 0 0 万円が地元へ還元される（経済効果）。また、地元食材を積極的にアピールすることで、地元の農業、漁業などの教育へと展開する（教育効果）。

以上、様々な効果が期待できる。

以上の議論は大瀬戸町に限ったことではない。長崎県内に限らずすべての自治体に適応されることである。

それゆえ教育委員会、栄養士、農協、漁協、町民が地場産自給率 0 % という数字をきちんと受け止める作業さえおこなえば、子どもたちのために地場産自給率を高めようという動きはでてくるはずである。

7 今後の課題

文部省は給食への地元農産物利用をすすめている。また、農林水産省も自給率向上を大きな課題として掲げるに至った。

にも関わらず、地方自治体（教育委員会）の仕事として行われている学校給食の現状は変化しようとなしない。

そこで、長崎県としても地場産自給率 6 . 3 % という低い数字を重要な課題として、その向上に努めるための方策を検討する必要があるだろう。

具体的には、5 年以内に数値目標として地場産 5 0 %、県内産 8 0 %、国産 1 0 0 %、不明や外国産は 0 % というような数字を掲げ、そのための方策・行動計画を関係各層から提出させる、といったことが考えられる。調査結果は、毎年公表し、取り組みが遅れている自治体への指導なども県としておこなう必要がある。長崎県においては、これが直接的に、農業・漁業振興へとつながっていく。県の事業（農漁業振興事業）として考えれば、その費用対効果は他の事業に比べてはるかに優れたものといえる。

また、農漁業という地場産業の生きた教育の場にもなっていく。教育の場では、平成 1 4 年から総合教育が始まる。その総合教育の課題として地元農産物を使った給食は格好の課題となるはずだ。

行政だけでなく、農協や漁協に対しても同様の指摘をおこなうことができる。農民や漁民の協力なしに、学校給食に地元の農産物を提供することはできない。

本論文で提案した地場産自給率という概念や数字には多くの課題が残るため、今後研究課題として議論を深めていきたい。

ただ、本調査をきっかけに長崎県内にかぎらずいくつもの自治体で学校給食の見直しが始まったことは喜ばしいことである。特に、大瀬戸町では町議会の文教委員会によって地場産を給食に取り入れるための議論がスタートした。今後の展開を期待したい。

この調査では、県の教育庁および農産園芸課には大変お世話になった。とりわけ、長崎県内の各自治体の栄養士の方々には、年末の煩雑な時期に大変なアンケートを引き受けていただいたことに、深く感謝する。

膨大な量のデータ処理は福岡教育大学家政科の内野真紀、比嘉雅美、秋山智、藤枝照子の協力による。

注 1 中村修（1 9 9 4）ここは「日本一おいしい給食」の村、田舎暮らしの本、1 月号、40p-45p、宝島社

ここでは、福島県熱塩加納村でおこなわれている、地元の有機無農薬農産物を使った学校給食を紹介した。地元農産物を積極的に使うことで子どもたちの地元農業への認識が大きく変わっていくことも紹介した。裏返せば、ほとんどの給食で地元農産物が使われておらず、なおかつ子どもたちの地元農業への関心が希薄である、ということでもあった。

注 2 重量%には様々な問題点があることが判明した。今後、3 つの自給率の違いに関しては、いくつかの事例を通した比較研究が必要であると考えている。

注 3 今回は大豆に注目したが、カマボコや竹輪などの練り製品、あるいはコンニャクなども産地については厳密に調査する必要がある。また、あじフライなどについてもほとんどが冷凍食品であるので、産地の追跡調査が必要であった。

注 4 地場産にこだわらず県内産でも十分ではないか、という反論は多い。しかし、議論を重ねると、こうした反論のほとんどに教育という視点が欠如していた。地元の農業・漁業などを理解させる学習の機会としての給食という視点は、こうした反論にはない。

注 5 ビタミン強化米は、給食全体のビタミン不足を補うものではない。強化米を利用しはじめたそもそもの理由は、米飯とパンとの比較においてビタミン類が米飯が劣るということで、強化米の添加がほぼ義務づけられた経緯がある。給食全体でビタミンが不足していたわけではなく、パンと米との比較で強化米が使用されたのである。

学校給食の地場産自給率に関する調査

また「義務づけられた」という意味は、給食用に政府米が国の補助金付きで安価に販売されていた時期に、必ず米とセットで強化米が販売されていた、ということだ。しかし、現在では米の購入については補助金は存在せず、自治体ごとに自由に自主流通米を購入することが可能になっている。つまり、地元の米を買うことも自由にできるし、不要な強化米を買わないことも自由である。にも関わらず、現在でも各地で強化米が使われている現状は、栄養士が給食全体の栄養バランスを見ることなく、過去の「習慣」に従ってビタミン強化米を無自覚に利用している、ということである。また、学校給食会も無自覚的に合成のビタミン剤を販売し続けている。

注6 学校給食は年間190回。米飯の量は小学校低学年は1回70グラム、高学年は90グラムで平均80グラム。週3回の米飯給食では $190 \times 3 \div 5 = 114$ 回、80グラムだと約9^{キロ}の白米（玄米では10^{キロ}）の消費になる。

参考文献

秋永優子・中村修 「食文化教育の観点からみた学校給食」 福岡教育大学紀要 第47号 第5分冊 1998年

秋永優子・中村修 「学校給食における現代的課題としての食文化教育の内容と視点」 日本家政学会誌 Vol.49 No.2 199-206 1998年

荷見武敬・根岸久子 「学校給食を考える」 日本経済評論社 1993年

足立己幸・中村靖彦・増田淳子 「子どもたちのための食事教育」 群羊社 1992年

郡 洋 「教育と学校給食」 明石書店 1993年