

地場産給食の主役は農政

なかむら
おさむ
中村修

(長崎大学環境科学部助教授)

● 学校で給食を食べよう！

地産地消、地場産給食を！ という声が大きくなってきたが、果たしてそれはだれのためだろうか。輸入農産物が増えてどうにもならないから地産地消、では説得力はない。

地元の学校にでかけて、子どもたちがどんな給食を食べているのか、一緒に給食を食べることを提案する。地元の農業者として申し込めば、学校も快く迎えてくれるはずだ。

筆者は各地で一〇〇回以上、給食を子どもたちと一緒に食べてきた。そして、その給食の一見豊かに見える薄っぺらさ、家庭での子どもの食の貧しさを痛切に感じてきた。豊かな日本なのに、朝食は食べず、夕食はカップ麺^{めん}、おやつはコーラやお菓子類をたくさん。こんな貧しい食が、いまの子どもたちの食のありようだ。そして、給食でどうにか生き延びている子どもたち。

給食を一緒に食べながら、子どもたちに「今朝、何を食べてきた？」「昨日は何を食べた？」と聞いてみよう。その答えにきつと驚き、悲しむはずだ。

驚きと悲しみが根底にあったからこそ、筆者は地場産給食に一〇年以上も関わり続けてきた。そして、やっと手法が見えてきた。

● 主役はだれ？

地場産給食の講演の際、農業関係の参加者に「地場産給食を実現するための担当者はだれでしょう？」と質問する。

「学校給食は、教育委員会がやっているから、地場の農産物を利用した給食も教育委員会の仕事」「食材を注文するのは栄養士だから、学校栄養士」という答えが返ってくる。農業関係者の九割以上は、地場産給食を推進するのは教育委員会や栄養士、と考えている。

一〇年ほど前に福岡県で大規模なシンポジウムを開催したことがある。福岡県の協力を得て、J A 中央会、自治労、栄養士会、生協などの共催で「地元の農産物を学校給食に」というテーマで議論が行われた。だれもが、地場産給食の意義を語り、だれもが賛成した。

しかし、その後、福岡県内であらたに地場産給食に取

中村修

一九五七年生まれ（佐賀県唐津市）。大阪大学工学部環境工学科卒業。九州大学大学院農学研究科博士課程所定の期間在学の上退学。京都精華大学専任講師（環境学）を経て、現在、長崎大学環境科学部助教授。環境経済学、環境マネジメント論などを担当。NPO法人（特定非営利活動法人）地域循環研究所理事長。

おもな著書に「なぜ経済学は自然を無限とらえたか」（日本経済評論社）、「やさしい減農薬の話 改訂版」（北斗出版）、「農家のための産直読本」（農文協）、「小さな田んぼのつくり方」（宝島社）、「農業の希望のためのパラダイム論」（社会評論社）などがある。

り組んだのは宗像市だけである。那珂川町も取り組んだが、数年で頓挫してしまっただ。

その原因は、地場産給食を担う主体、責任の所在を明らかにしなかったことだと、反省している。

それゆえ、長崎で筆者が県の委員（アグリビジネス検討委員会）として地場産給食に取り組んだとき、担当部署はどこか、ということで県の農政部の職員との間で議論をした。

学校給食は教育行政の仕事である。だから、地場産給食もまた教育行政の仕事ではないか、というのが農政の職員の意見であった。

農業関係者や農政は、教育委員会に協力を要請するくらいしかできない。縦割り行政の壁を越えて、農政が教育に口を出すのは限界がある。だから、地場産給食も教育行政にやってもらい、農政はそれに協力する、という考えであった。

● 教育行政の限界

たしかに先進地といわれるところを見れば、教育サイドが熱心に動いている。福島県の熱塩加納村^{あつしおかのうむら}では栄養士。高知県の南国市では熱心な教育長や栄養士中心に、地場産給食が実現している。

栄養士は地元農家や直売所をまわって、地元の旬の野菜などをみつけては給食で積極的に利用している。

こうした先進地への視察は多い。しかし、視察に訪れた自治体で、地場産給食が普及することはけっしてない。

なぜなら、熱塩加納村や南国市での栄養士の動き方は、栄養士本来の業務ではないからだ。

本来の業務ではないことを、栄養士の「がんばり」にまかせてやってきたのが、この二つの地場産給食の「成功」であった。

行政はシステムで回っている。だれかの献身的な無償の労働で回っているわけではない。それゆえ、視察に来た自治体では、けっしてそれを地元で実現することはできなかった。地場産給食を実現するには、教育行政では限界がある。それゆえ、農政の課題だ。というのが長崎県での議論の成果であった。

● 地場産給食の準備

そこで農政サイドが中心になって、地場産給食の「準備」をすることにした。

まず、準備である。

準備とは、選択肢の充実化である。

現在、学校栄養士は注文の際、注文書を利用するが、そこには「大根」としか書かれていない。大根を〇〇日に何kgという注文である。その注文書を見て納入業者は市場から大根を買ってくるだけだ。そして、そのほとんどの場合、大根は地元のものではない。

そこで、農政サイドが、地元生産者を掘り起こし、直売所との連携を深めて、流通ルートを確立し、「地元の大根」「〇〇さんの大根」「××さんの有機栽培の大根」というように注文書の大根の欄を充実させる。

選択肢の充実が農政サイドの課題。栄養士は、これに○をつけて購入するだけ。

こんなふうな役割を分担しよう、と提案した。地産地消を望むなら、農政サイドがきちんと汗をかい準備をしよう、ということだ。

地場の生産者の掘り起こしと流通の確立は農政の仕事。それを利用し、さらに食農教育として、きちんと子どもたちを教育するのが教育行政の仕事。

こんなふうな議論が整理されることで、長崎県では、地場産給食をすすめるための県のモデル事業が明確な目的をもって動き始めた。

実際、筆者が二〇〇二年にある県で学校栄養士二五〇人に講演を行った際にとったアンケートでも、はっきりした答えが返ってきた。

現状で地場産給食はできませんか、という問いでは可能という答えは三三％しかなかったが、農政サイドの具体的な協力があれば地場産給食は可能ですか、という問いには九割が可能、と答えた。当然の答えである。

注文書で○をつけるだけなら、栄養士も喜んでやる。地元の農産物を掘り起こして、その流通まで栄養士にまかせていたからこそ、地場産給食が広がることはなかった。

● 日本農政の視点の欠如

学校給食は、優れた農と食の教育の場である。戦後、アメリカの小麦と脱脂粉乳を給食で食べて育った世代が

大人になったら、米の消費は減ってパンばかり食べて米を輸入することになった。

これはアメリカの農業政策の戦略であり、その成功でもある。

学校という場で、子ども時代に与えられた食習慣は一生を左右する。それほどの教育効果をもつのが学校給食である。

地域の自然に規定された農業のありようが地域の食文化を形成するのが、いままでの歴史であった。

しかし、飽食日本のこの数十年間は、食のありようが地域の農業のありようを規定してきた。

学校給食で日本の農業と無縁なものを日々食べて学習した子どもゆえに、大人になって米と日本の農産物を否定した。

こうした事実には、アメリカの農政は戦略的に取り組み、日本の農政はあまりにも無頓着であった。

筆者は、日本農業経済学会の会員だが、学会で学校給食が議論されたことは、ほとんど記憶にない。せいぜい、あまった米を食べさせるために補助金、あまった牛乳を飲ませるために補助金を与える、という場として、農政は学校給食を位置づけてきた。学校給食は余剰農産物という農政の失敗を押しつける場ではなかった。

しかし、給食の市場は六〇〇億円から一兆円といわれている。また、その教育効果も高い。農政の課題として学校給食に、きちんと取り組んでみよう。

図1 現状で、地場産給食に取り組みますか

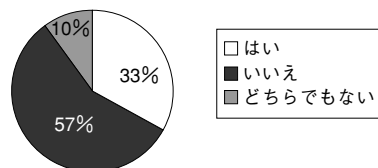
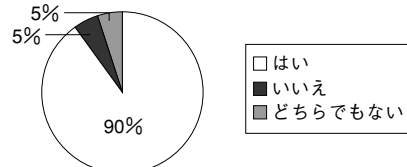


図2 地場産が掲載された注文書があれば、地場産・旬の給食作りに取り組みますか



(注) 某県の学校栄養士へのアンケートから。

感想や意見は、下記まで。

osamu.nakamura@nifty.ne.jp
NPO法人：地域循環研究所 <http://www.junkan.org/>
<http://homepage3.nifty.com/osamu-nakamura/index.htm>