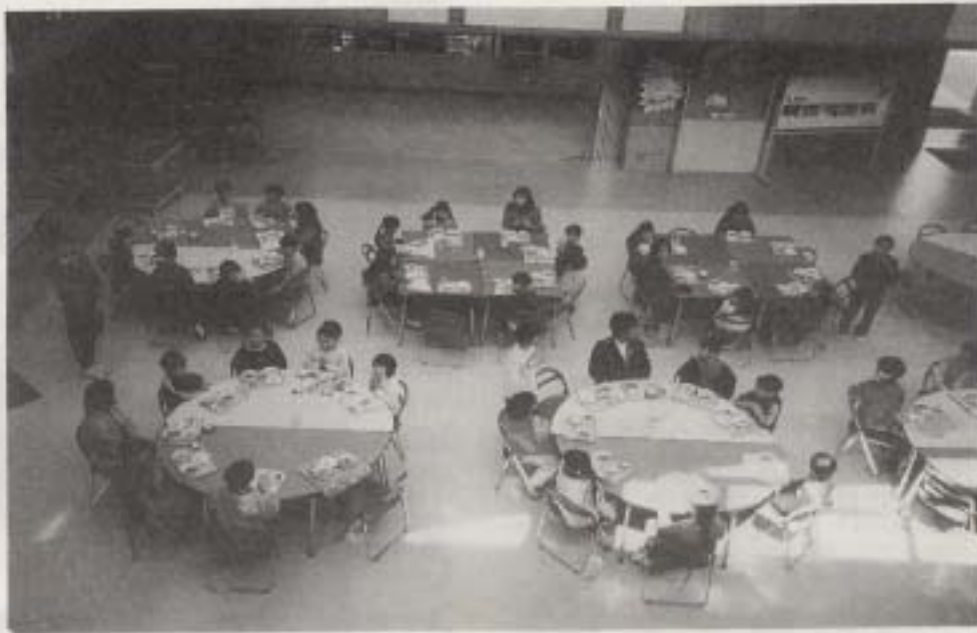


地域循環情報

特集：長崎県 学校給食の地場産自給率

写真は地元の農産物を積極的に利用している福岡県宗像市の小学校



学校給食の自給率

長崎大学環境科学部 中村修

調査の結果

地場産自給率 6.3%

●調査の目的

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。

給食が子どもたちの食生活だけでなく、その後の食生活にいかに関与を与え続けるかは、いくつかの論文などで明らかにされている。また、戦後のパンと脱脂粉乳という給食で育った子どもが大人になり子どもを育てるようになったときに、米離れが家族ぐるみで進んで米の評価が下がり、米が輸入されるようになったのは、けっして偶然のことではない。

洋風化をめざした給食によって、日本型食生活が否定されることで、日本の食と農のありようは崩壊してきたとも言える。それならば、それだけの影響力を持つ給食をもっと積極的に利用することで、日本型食生活と地域ごとの風土に根ざした農業を再生することも、戦略の一つとして十分に活用可能ではないだろうか。

ここに学校給食の現状を問う意義がある。

●調査の時期・経緯

99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（うち回収できたのは58校）にアンケートの協力をお願いした。

アンケートは各市町村の栄養士に記入していただいた。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。（これは、実に大変な作業である。協力をいただいた栄養士のみなさんには深く感謝します。）

なお、この調査は農林水産省による「米飯学校給食転作物利用支援事業」として実施した。

また、データの入力、分析などは共同研究をおこなっている、福岡教育大学家政科の秋永助教および秋永研究室の学生に協力をいただいた。

●自給率算定のための基準・考え方

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。

金額ベース、カロリーベースについての計算も必要ではないかという議論もあったが、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。

地場産とは、その市町村産のものに限定した。また、地場産は県内産に、県内産は国内産を含む。

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。

加工品などの製造地とその原料の産地は異なるものと考え、原料の産地をその食材の産地とみなした。

例：パン 製造地一県内

この場合、主原料である小麦粉はアメリカ、カナダ産であるはずなので、外国産であるとみなした。

同様に、豆腐、油揚げ、醤油、味噌など大豆が原料となる食材は、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。

大豆製品（醤油、揚げ、豆腐、味噌）は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と考え、記入されてある通りに入力したが、不明が多い自治体で大豆製品が県産と記入されてあるものは製造地が県内であるのであって、原料の産地は外国であると考えられるので外国産と判断した。

例えば次のような根拠があげられる。

- 1) 大豆が国産である場合はラベルに国産大豆であることが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。
- 2) 大豆の国産自給率が2%のため。
- 3) 調査表では県産と記入されてあっても、ラベルが国産大豆となっていない大豆製品の業者に問い合わせたら、外国産であったため。

この報告においては、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。

季節によって、また地域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場所もあると考えられる。よって5日間の自給率調査結果から分かることというのは必ずしも全体を表しているのではなく、傾向として分かることと、とらえた。

●自給率調査結果について

1. 地場産自給率の平均は6.3%だった。

島原市（49%）、大村市（51%）、松浦市（50%）、勝本町（25%）、石田町（51%）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つ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校中19校、

0~10%は33校、

10~50%は3校、

50%以上は3校

で、ほとんどの自治体が低い数値であった。

2.ほとんどの自治体が外国産は10%前後で国産は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。

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、巖原町では外国産、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、勝本町では不明が少なかった。

3.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、偶然ではなく意識的に地元の農産物を利用している、ということであり。低いところは、たまたま地場産が入った、ということであろう。

4.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、種類が多くても各品目の重量が小さいため、地場産の自給率が低くなってしまいうところもあった。

5.ご飯の時は外国産が少ないという印象を受けた。

6.野菜は、ほとんどの小学校・センターで国産のものが多かったが、肉類については、産地が不明なものが多かった。

7.半数以上のところで1日の献立の中で一品は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不明であった。また、果物以外のデザートは全て不明であった。

8.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。必要性のない合成のビタミンを習慣的に利用していることがう

かがえる。

9.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。

●地場産自給率の高い自治体を分析

1) 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、きゃべつで牛乳については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)ため、地場産自給率が高いと考えられる。また、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。

2) 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548g中206g)ためと、一人当たりの重量が大きいものが地元産物であるため地場産自給率が高いと考えられる。

3) 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541g中206g)ため地場産自給率が高いと考えられる。また給食会で納入しているものは外国産または不明である。

4) 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、ほうれん草、食塩、ゆず、じゃがいも、みかん、さつまいも、ネギ、大根、さといも、ごぼう、みそで、他の自治体に比べかなり多く、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。

5) 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501g中206g)ため地場産自給率が高いと考えられる。また他の自治体に比べ給食会から納入しているものが少なかった。

●アンケートの実施

上記の食材の調査と同時に、アンケートも実施した。

<アンケートの項目>

1 産地（地元）指定食材についてのアンケート

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。

1 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

1 交流はありますか。

2 どのくらいの頻度で行われていますか。

3 どのような内容で行われていますか。

c) 栄養士さんや調理員さんと生産者との交流の実態について

1 交流はありますか。

2 どのくらいの頻度で行われていますか。

3 どのような内容で行われていますか。

2 栄養士への意識調査

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 地元農産物をより多く給食で利用するための課題などがありますか。

<アンケート結果について>

1. 産地（地元）指定食材についてのアンケート

1) 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いるとはいえないという印象を受けた。またほとんどの自治体が校内放送や給食だより等で産地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ことが現状である。

2) 栄養士や調理員と、生産者との交流については、具体的な活動が行われていないようだった。

2. 栄養士への意識調査

1) 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はいるが、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校中27校で、しようと思うが周囲の協力が得られないところが10校で、工夫、努力していない、その他が19校もあった。

2) 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はいるのは27校中わずか6校であった。

これらの結果より、栄養士の努力、工夫または地元農産物を利用しているか否かの自覚が地場産自給率に影響を与えていると考えられるし、また周囲、特に地元の農民、漁民、農協、漁協、学校給食会、納入業者、調理員の協力も十分必要となってくるのがわかる。

●調査結果を振り返って

国が、自給率を上げるという方針を明確に打ち出したことは、子どもたちの未来の保証という意味で評価したい。

しかし、現状に目を向ければ、子どもたちが毎日食べている学校給食の食材がはたして国産なのか輸入物かどうかさえ、栄養士をはじめ給食に関わる人々は理解していない、ことが十分に予想された。

そこで本調査では、給食の食材の一つ一つがどこの産地であるのかを丹念に調べることで、自給率の現状を明らかにすることを目的とした。まずは、現状を知ることである。

低すぎる自給率

結果は惨憺たるものであった。予想された数字とはいえ、地場産自給率6.3%という数字は、自給のための努力を給食関係者、農業関係者（ここには行政もちろん含まれる）などが放棄してきたということである。

ちなみに、国にならえという姿勢の自治体だが、文部省は地元農産物を学校給食に積極的に利用すべし、という通達をだしている。

大瀬戸町での可能性

では、地元自給率が0%であった大瀬戸町を例に具体的な可能性を検討してみよう。

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けっしてない。その結果、地元の漁業が子どもたちに理解されないのは、当然のことである。

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

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

大瀬戸には2町以上の水田はある。野菜も直売所を通して購入することが可能である。水産物も工夫を重ねれば（東京に空輸するよりはるかに容易である）給食で食べることはできる。以上の、いくつかの作業を積み重ねることで地場産の自給率を50%にすることは可能であると考えられる。

その場合、いままで流出していた食材費3800万円の半額の1900万円が地元に戻元される（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。

県などの課題

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

そこで、県としても地場産自給率6.3%という低い数字を一つの課題として、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50%、県内産80%、国産100%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。

また、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は負う必要があるだろう。

具体的な展開について

給食への地場産の提供については、実はいろいろな課題がある。

しかし、県をはじめ市町村がここで表された数値と向き合うことで、決意を固め方向性を打ち出すことで課題克服の道は見えてくる。

筆者は、6、7年前に福岡県で生産者（JA中央会）、保護者（生協）、栄養士会、調理員（自治労）の共催で6年ほど前にシンポジウム「学校給食に地元の農産物を」を開催した（福岡県も報告者として

参加）。

そこでは、参加した全員が「学校給食に積極的に地元の農産物を利用すべき」という意見で一致した。

しかし、残念ながらその後、実施された自治体としては那珂川町および宗像市だけであった。

「学校給食に地元の農産物を」という趣旨は理解されても、それを担う主体が明確ではなかった、あるいは現状認識が甘かった、という点などが反省点としてあげられる。

そこで、筆者は長崎では「まずは悲惨な現状を明らかにすること」を最初の課題にして、この調査を実施した。

明らかにされたこの数字（地場産自給率6.3%）の意味を、まずは多くの関係者に受け止めて考えて欲しいと強く願う。

そして、この数字から生まれるであろう危機感や、強い動機「地元農産物、海産物を学校給食に」に期待したい。

筆者のいままでの研究、産直等のノウハウ、情報の積み重ねは、そのような前向きな自治体に提供したいと考える。

今年度の課題として

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、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、深く感謝している。

こうした作業を多くの方が共有することで、地場産自給率6.3%という数字が明らかにされ、同時にその数字が共有されることに、大きな期待を抱いている。

なお、今年度の課題としては、

①地場産自給率が高かった自治体の調査を詳細におこなうことで、自給率が低かった自治体の参考資料を提供したいと考える。

②大瀬戸町（地場産自給率0%）をとりあげて、ここで自給率をあげるための課題、条件などを詳細に調査する。

以上の作業を考えている。

★添付資料説明

アンケートに記入されたメニューとそれぞれの自給率結果

単位:重量%	地域産	農産	平均値		不明	外産	内産	農産	不明	外産	不明	メニュー
			地域産	外産								
長崎市	-	60.2	78.6	10.4	10.0	-	52.6	78.3	15.4	6.3	(パン、牛乳、さつまいものホワイトシチュー、キャベツとパインのサラダ)	
	-	-	-	-	-	2日	67.6	70.6	19.6	9.7	(パン、マッシュルーム、牛乳、チェンボン、小魚とアーモンドの炒り煮)	
	-	-	-	-	-	3日	69.9	62.2	3.3	4.5	(ごはん、牛乳、肉みそおでん、甘酢大根)	
	-	-	-	-	-	4日	48.8	69.3	11.8	18.9	(パインパン、牛乳、野菜スープ、チキン唐揚げ、焼きプリンカスタード)	
	-	-	-	-	-	5日	82.3	67.6	2.0	10.4	(ピエツのカレー、マカロニサラダ、牛乳)	
佐賀県	4.9	60.3	62.7	17.2	0.1	-	53.2	66.4	1.6	-	(煮ご飯、牛乳、カレー肉じゃが、ほうれん草のソテー、卵焼き)	
	-	-	-	-	-	2日	5.6	60.2	71.1	26.7	0.2	(パン、牛乳、ラーメン、中華風おでん)
	-	-	-	-	-	3日	7.9	70.7	64.6	15.3	0.1	(ごはん、牛乳、みそ汁、ちくわの二色揚げ、ゆかりあん)
	-	-	-	-	-	4日	11.0	63.9	79.5	20.5	-	(パン、牛乳、かぼちのクリーム煮、フレッシュサラダ、チーズ)
	-	-	-	-	-	5日	-	53.5	60.0	20.0	-	(ごはん、牛乳、大豆のいそ煮、アーモンドあん、バナナ)
鳥取県	49.1	62.0	74.4	22.1	3.5	1日	48.9	66.3	72.7	24.7	2.6	(ご飯、牛乳、中華スープ、あじフライ、ゆでアスパラ、タルタルソース)
	-	-	-	-	-	2日	40.8	66.9	75.4	21.0	3.6	(牛乳、ハヤシライス、ヨーグルトサラダ)
	-	-	-	-	-	3日	53.1	62.0	63.2	36.8	-	(パン、牛乳、みそ煮込みうどん、豚肉とパインの甘酢煮)
	-	-	-	-	-	4日	57.3	74.2	89.2	9.2	1.7	(牛乳、中華丼、エビフライ、中華風酢の物)
	-	-	-	-	-	5日	45.6	50.5	71.4	18.9	9.8	(牛乳、ハンバーグサンド、クリームシチュー)
徳島県	1.5	66.8	62.0	17.0	1.0	1日	-	61.4	66.0	3.5	0.5	(ごはん、牛乳、いわしの焼き、さつまい、だいごんのごま酢あん)
	-	-	-	-	-	2日	-	55.4	69.3	31.3	0.2	(にんじんごはん、牛乳、豆腐の五目あん、中華風炒めもの、ミニミニバイキング)
	-	-	-	-	-	3日	-	64.2	70.8	18.7	2.4	(小パン、牛乳、和風スライスチキン、ミニハンバーグ、ポテトサラダ)
	-	-	-	-	-	4日	3.0	73.9	84.9	13.0	2.2	(チキンライス、牛乳、魚の天ぷら、白飯とみかんのサラダ、卵スープ)
	-	-	-	-	-	5日	4.8	59.2	61.8	18.4	-	(チーズパン、チキンピカタ、牛乳、ほうれん草のソテー、白飯と肉団子のスープ)
大村市	61.4	66.2	63.6	15.2	1.0	1日	46.1	51.3	66.2	33.7	0.2	(牛乳、パン、チャーめん、フルーツ、ジャム)
	-	-	-	-	-	2日	56.8	76.6	93.8	5.6	0.6	(牛乳、ゆかりご飯、煮もの、サラダ)
	-	-	-	-	-	3日	52.2	77.8	86.7	12.4	0.9	(牛乳、ご飯、すき焼き、揚げ物)
	-	-	-	-	-	4日	62.9	64.0	79.5	17.8	2.7	(牛乳、バーガーハウスパン、すいとん、牛乳)
	-	-	-	-	-	5日	39.1	61.2	62.8	6.6	0.6	(牛乳、牛丼、ふくら焼き、みかん)
早川市立 北部センター	7.8	60.5	60.1	8.6	1.3	1日	2.1	47.4	66.3	1.6	1.9	(ご飯、サンドフライ、ひじきの味噌煮、魚しょうめん汁、牛乳)
	-	-	-	-	-	2日	19.8	63.1	63.1	14.5	2.5	(バーガーハウスパン、ローズハム、ゆかり貝柱のチキンドナー、牛乳、みかん)
	-	-	-	-	-	3日	-	64.7	66.9	1.3	1.9	(煮ご飯、チキンカレー、アップルサラダ、牛乳)
	-	-	-	-	-	4日	3.0	68.3	67.5	12.5	-	(高砂餅パン、オムレツ、すいとん、牛乳)
	-	-	-	-	-	5日	13.4	59.2	67.0	12.9	0.1	(ゆかりご飯、さつまい、高野豆腐サンドの含め煮、牛乳)
平戸市 高部センター	7.6	64.8	67.5	5.5	6.9	1日	0.8	56.7	73.7	2.4	23.8	(ご飯、牛乳、野菜ふりかけ、佃煮豆腐、春雨さらだ)
	-	-	-	-	-	2日	0.2	55.9	65.5	14.5	-	(煮パン、牛乳、マーガリン、白飯と肉団子のスープ、チキンピカタ、ほうれん草のソテー)
	-	-	-	-	-	3日	2.4	63.7	68.8	0.8	10.7	(ご飯、かきたま汁、あじ焼物フライ、五目まんじゅう、牛乳)
	-	-	-	-	-	4日	19.5	71.1	90.4	9.4	0.2	(はちみつパン、牛乳、かき揚げうどん、親子大根のサラダ)
	-	-	-	-	-	5日	15.0	76.8	69.3	0.7	0.0	(カレーライス、フライドチキン、みかん、牛乳)
松浦市	50.0	65.9	76.4	19.4	4.1	1日	56.5	64.5	65.9	3.0	1.1	(ご飯、牛乳、和風煮、あえもの、ふりかけ)
	-	-	-	-	-	2日	44.3	63.1	76.2	20.4	1.4	(ご飯、牛乳、マーボー豆腐、れんこんのいり煮)
	-	-	-	-	-	3日	58.5	63.9	70.8	24.8	4.4	(パン、牛乳、スープスパゲティ、魚フライ、ゆでキャベツ、レモン、ソース)
	-	-	-	-	-	4日	60.2	75.3	76.3	10.5	7.3	(ご飯、牛乳、さといも汁、ひじき味噌煮、揚げ物)
	-	-	-	-	-	5日	40.8	47.9	61.0	32.6	6.5	(パン、牛乳、焼そば、フルーツあん、チーズ、チキンスイートポテト)
野母崎センター	-	67.2	64.5	13.2	2.3	1日	-	72.7	67.2	12.6	0.2	(わかめごはん、牛乳、かきあげ、けんちん汁)
	-	-	-	-	-	2日	-	56.2	77.2	10.6	6.2	(パインパン、ポーグベニーズ、ツナサラダ、牛乳)
	-	-	-	-	-	3日	-	63.8	66.6	1.1	0.3	(煮ご飯、牛乳、イワシの塩焼き、レモン、白飯と肉団子のスープ)
	-	-	-	-	-	4日	-	51.1	70.6	24.4	5.0	(小パン、牛乳、チキンボン、とうもろこし、スイートポテト、オレンジジャム)
	-	-	-	-	-	5日	-	72.2	68.7	11.3	-	(牛肉どんぶり、牛乳、ごまあん、バナナアップル)
三和町	-	20.4	79.7	9.0	11.3	1日	-	27.6	67.7	3.1	29.2	(牛乳、チキンライス、コーンと卵のスープ、ブロッコリーのソテー、ポイルドウィンナー)
	-	-	-	-	-	2日	-	28.1	66.5	2.7	0.8	(牛乳、ご飯、具沢のうなぎ、本乃魚の唐揚げ、大根の唐揚げ)
	-	-	-	-	-	3日	-	15.2	76.0	16.2	7.8	(牛乳、コッペパン、ソフトチーズ、すいとん、あべ川魚)
	-	-	-	-	-	4日	-	22.0	66.2	3.8	-	(牛乳、牛丼、ほうれん草のりお刺し、りんご)
	-	-	-	-	-	5日	-	9.4	62.2	19.2	18.6	(牛乳、パン、シウマイ、海鮮ラーメン、中華炒め)

単位:重量%	平均値		不明	外国産	不明	地域産	県産	区内産	外国産	不明	メニュー
	地域産	県産									
多良見町	1日	150	79.1	89.3	10.1	0.7	(ご飯、牛乳、厚揚げとワカメのみそ汁、梅肉、みかん)				
	2日	-	68.9	91.2	8.0	0.9	(チキンライス、牛乳、ワカメスープ、ツナサラダ)				
	3日	-	56.9	70.8	29.0	0.4	(パン、牛乳、八宝菜、フルーツヨーグルト、チーズ)				
	4日	-	83.4	89.6	4.3	6.1	(ご飯、牛乳、お味噌汁、おすいすいの、高菜漬けの漬いため)				
	5日	-	53.5	77.7	21.8	0.4	(パン、牛乳、チャップリン、小魚のピーナッツからめ、りんご、いちごジャム)				
神津町	1日	5.6	20.6	78.9	9.5	11.6	(牛乳、ばらざし、すまし汁、かれい煮田揚げ、ミニトマト)				
	2日	-	-	-	-	-	(牛乳、黒糖パン、キャロットスープ、茹鶏のチーズ焼き、インザグリのソーテー、ヨーグルト)				
	3日	-	15.6	35.6	87.5	9.9	2.5	(牛乳、ご飯、すまし汁、煮込み)			
	4日	-	11.7	21.8	76.7	12.9	10.4	(牛乳、パン、ポトフ、鮎のムニエル、カリボリきゅうり、みかん)			
	5日	-	-	22.5	85.5	7.9	6.8	(牛乳、ピーンズカレー、フルーツヨーグルト、梅干し)			
西彼町	1日	3.9	64.7	82.6	16.2	1.2	1.1	(牛乳、牛乳、大根のからしマヨネーズ、みかん)			
	2日	-	0.2	58.4	77.0	22.6	0.4	(卵パン、牛乳、とり肉のバーベキューソース、いんげんとコーンのソーテー、ミネストローネ)			
	3日	-	0.8	69.4	83.5	16.4	0.1	(ご飯、牛乳、赤魚の空揚げ、白菜のごま和え、豚汁)			
	4日	-	2.9	51.1	71.6	26.5	1.9	(うすまきパン、りんごジャム、牛乳、スープパゲッティ、イカサラダ)			
	5日	-	0.6	79.1	84.7	13.1	2.3	(わかめご飯、牛乳、えびのチリソース、煮込み、卵スープ)			
西南町センター	1日	-	75.2	83.3	5.5	11.2	(ごはん、牛乳、けんちん汁、さばらあげの味噌煮、もやしのみそ汁)				
	2日	-	72.2	88.9	11.1	-	(パン、牛乳、野菜スープ、スパイシーフライドチキン、ブロッコリーソーテー)				
	3日	-	73.7	90.0	7.8	2.4	(ご飯、牛乳、ゆり豆、きんぴらごんじん、大豆と小魚のあげ煮)				
	4日	-	54.5	87.9	11.9	0.2	(たまごパン、牛乳、ピーンズ、中華トレンギングサラダ、果物)				
	5日	-	63.2	88.9	10.0	1.1	(ゆかりごはん、牛乳、さつま汁、しやもの味噌あげ、アーモンドあえ)				
大島町	1日	-	79.8	95.4	4.8	-	(わかめごはん、牛乳、八宝菜、もやしのナムル、みかん)				
	2日	-	41.1	72.0	27.1	1.0	(パン、牛乳、ピーンズ、ほうれん草とコーンのソーテー、キュウイフルーツ)				
	3日	-	68.6	84.1	15.9	-	(ごはん、牛乳、すまやき、やきしやも、ほうれん草としめじのごまあえ)				
	4日	-	52.8	81.6	16.3	2.1	(パン、牛乳、かき揚げうどん、ブロッコリーサラダ)				
	5日	-	58.1	90.7	9.3	-	(ご飯、牛乳、豆草のもろ煮、大豆と煮干しのあげ煮、昆布あえ)				
大瀬戸町	1日	-	75.0	89.0	10.4	0.7	1.1	(白ご飯、牛乳、すまやき、さんまのみぞれ煮、高菜の油炒め)			
	2日	-	80.9	85.0	12.5	2.4	(ハチマツパン、牛乳、きつねうどん、とり肉のベーコン巻き、ミニトマト)				
	3日	-	83.5	99.1	0.9	-	(さつま揚げ、牛乳、大豆の味噌煮、ほうれん草のお浸し、みかん)				
	4日	-	53.7	76.7	22.3	1.0	(おじいパン、牛乳、海苔のクリーム煮、ほうれん草のソーテー、リンゴジャム)				
	5日	-	81.7	93.0	7.0	-	(白ご飯、牛乳、けんちん汁、豆あじ味噌煮、ブロッコリーのお浸し)				
外海町	1日	1.3	25.6	91.6	4.8	3.6	(煮ご飯、れんこんのきんぴら、胡麻煮、のっぺい汁、牛乳)				
	2日	-	28.8	73.2	14.1	12.6	(卵パン、マカロニのトマト煮、グリーンサラダ、牛乳)				
	3日	0.1	31.4	76.4	6.9	16.7	(ご飯、ひき肉団子、石狩汁、牛乳)				
	4日	8.1	11.7	65.9	19.4	14.7	(黒砂糖パン、カレーうどん、豆でブロッコリー、焼き餃子、牛乳)				
	5日	0.3	28.4	77.9	10.6	11.5	(牛乳、ご飯、あじのごま空揚げ、ひじきの炒め煮、白菜と豆苗のスープ)				
東彼町	1日	-	71.5	93.8	5.4	0.7	(煮ご飯、牛乳、みそ汁、うの花、ヨーグルト)				
	2日	-	61.3	67.6	28.2	4.3	(黒砂糖パン、牛乳、スパイシーソーテー、フルーツカクテル)				
	3日	-	59.0	65.8	7.7	6.5	(ご飯、牛乳、肉じゃが、シウマイ、高菜漬いため)				
	4日	4.5	54.7	70.8	27.0	2.2	(コッペパン、牛乳、洋風団子、コロツク、キウイ、マッシュルーム)				
	5日	-	58.9	70.7	18.1	11.2	(ご飯、牛乳、いり豆、煮ひき肉、煮ひき肉、白菜と豆苗のスープ)				
波佐見町	1日	5.9	72.9	95.1	4.3	0.7	(親子汁、牛乳、さんま甘煮、酢の物)				
	2日	-	64.8	91.6	8.4	-	(しご飯、牛乳、胡麻煮、ほうれん草のソーテー)				
	3日	-	62.8	80.8	19.2	-	(スライスパン、牛乳、ワンタンスープ、さつま揚げと小魚の揚げ煮、みかん、リンゴジャム)				
	4日	7.8	75.8	95.7	4.3	-	(煮ご飯、牛乳、けんちん汁、イワシの味噌煮、なます)				
	5日	-	47.3	65.9	32.7	1.5	(黒糖パン、牛乳、スパイシーソーテー、和風サラダ)				
飯塚町	1日	1.2	65.1	86.4	6.5	7.1	(牛乳、ご飯、ヒレカツソース、ゆで野菜、石狩汁)				
	2日	-	64.6	69.3	25.6	5.2	(牛乳、パン、ワンタンスープ、梅肉とカシューナッツの炒めもの、バナナ)				
	3日	1.8	72.9	97.4	2.0	0.6	(牛乳、ご飯、ピザパン、中華スープ、果物)				
	4日	-	54.9	71.5	23.0	5.5	(牛乳、パン、カレーうどん、ソフトチョコ)				
	5日	8.4	76.0	81.9	4.1	14.0	(牛乳、ご飯、胡麻味噌、高シチューマイ、大根サラダ)				

単位: 重量%	地場産		平均産		外国産		不明
	7.5	85.2	83.1	13.8	3.0	不明	
和歌山 センター	地場産		平均産		外国産		不明
	1.6	70.9	86.3	13.1	0.6	不明	
和歌山	1日目	-	73.9	86.7	-	13.3	(ワカメご飯、和風うどん、イカでりやき、レモン和え、デザート、牛乳)
	2日目	-	81.2	85.8	2.1	12.3	(ご飯、牛乳、炒り豆腐、自身のマヨネーズ高オイル焼き、梅肉和え)
	3日目	-	66.8	90.8	1.9	7.4	(ご飯、牛乳、大豆の湯煮、肉じやがフライ、コールスロー、ふりかけ)
	4日目	-	53.3	94.2	-	5.8	(エビピラフ、茂風かきたま汁、ツナサラダ、マヨネーズ、デザート、牛乳)
	5日目	-	36.2	81.8	14.1	4.0	(コッペパン、牛乳、ちゃんぽん、カボチアーマンド、ジャム、菓物)
和歌山	1日目	-	78.5	86.4	11.2	2.4	(牛乳、ご飯、焼魚、イトヨリフライ、ミニトマト、タルタルソース)
	2日目	-	73.5	91.8	8.4	-	(牛乳、ご飯、八宝菜、シューマイ、小魚)
	3日目	6.1	80.5	89.4	10.8	-	(牛乳、ご飯、卵とじ、青菜の油炒め)
	4日目	1.7	73.8	96.7	3.3	-	(牛乳、ご飯、切り干し大根の漬物、チキンナゲット、豆腐揚げ)
	5日目	-	48.3	87.4	32.1	0.5	(牛乳、パン、ピーマン、ドレッシングサラダ、バナナ)
和歌山	1日目	-	62.1	83.0	17.0	-	(パン、牛乳、クリームロール、春雨スープ、チキンカツ、ソテー、みかん)
	2日目	-	63.3	86.8	12.3	0.9	(ごはん、牛乳、鶏野菜、煮ひたし、豆腐あみそマヨネール)
	3日目	-	52.9	78.4	14.8	0.8	(パン、牛乳、チャンポン、焼きそば、りんご、ごまあじ)
	4日目	-	67.3	94.6	4.9	0.5	(ごはん、牛乳、豚汁、ひじきのいため煮、鮮の塩焼き)
	5日目	-	56.5	79.0	19.8	1.2	(菓飯、牛乳、すま焼き、納豆、焼きのり、バナナ)
和歌山	1日目	8.4	58.2	82.2	11.1	8.7	(まぜご飯、スコッチエッグ、つみれ汁、牛乳)
	2日目	19.8	58.7	76.9	21.7	1.4	(レーズンパン、牛乳、ちゃんぽん、フルーツヨーグルト)
	3日目	13.3	59.3	87.1	15.6	17.3	(ご飯、牛乳、赤だしみそ汁、お魚天ぷら、クルミあえ)
	4日目	0.9	45.9	81.6	15.0	3.5	(無炒飯パン、牛乳、ミニストローネ、上りてりやき、カットとらろし)
	5日目	1.3	57.2	97.4	2.0	0.6	(カレーライス、和風サラダ、牛乳)
和歌山	1日目	1.9	70.2	87.5	10.8	1.9	(ごはん、牛乳、おでん、ごまあえ、のり)
	2日目	-	82.4	87.0	13.0	-	(パン、牛乳、魚のカツ焼き、パンケーキボタージュ、チキンスライス、ドーナツ)
	3日目	0.4	82.4	92.7	6.6	0.7	(いわしどんぶり、親子汁、牛乳、みかん)
	4日目	0.5	59.3	77.3	21.8	0.8	(はちみつパン、牛乳、ひき肉のコンビーフ、春雨スープ)
	5日目	-	60.4	91.5	1.3	7.3	(ハヤシライス、牛乳、ゴマドレッシングサラダ)
和歌山	1日目	2.1	63.8	75.6	22.2	2.3	(牛乳、ご飯、トリ身汁、カレーコロッケ、ポイルキャラメル、りんご)
	2日目	-	44.8	51.4	48.6	-	(牛乳、ハインパン、ほろねん草のスープ、いりごと大豆和え、バナナ)
	3日目	10.4	69.1	72.9	23.9	3.2	(牛乳、わかめご飯、さつまい、自身魚の甘酢かけ、ブロックソース)
	4日目	-	59.5	77.3	20.9	1.8	(牛乳、蒸米パン、シーフードスープ、焼き魚つくね、マカロニサラダ)
	5日目	-	79.0	82.5	13.1	4.4	(牛乳、煮ご飯、カツカレーライス、キャベツのレモン酢和え)
和歌山	1日目	6.8	58.2	82.8	10.9	6.3	(ご飯、牛乳、因味漬物、切り大根の酢物、みかん)
	2日目	-	38.1	54.8	10.3	5.0	(ハインパン、牛乳、ジャガイモのベーコン煮、オムレツ、りんご)
	3日目	-	44.1	67.5	22.0	10.5	(コッペパン、マーガリン、牛乳、五目うどん、つ(お串カツ、りんご)
	4日目	9.0	55.9	89.3	10.7	1.0	(ピープカレー、ゆでたまご、グリーンサラダ、牛乳)
	5日目	-	67.6	77.4	10.6	12.1	(ワカメご飯、牛乳、魚の天ぷら、アーモンドあえ)
和歌山	1日目	-	53.4	88.7	7.1	4.2	(煮ご飯、牛乳、福神漬け、ドレッシング、カレーライス、サラダ)
	2日目	-	46.1	86.8	24.3	9.2	(パン、牛乳、アサリのチャウダー、ポイルキャラメル、どんかつソース、ハンバーグ)
	3日目	19.0	63.0	88.9	11.1	-	(ごはん、おでん、ししゃもフリッター、牛乳、みかん)
	4日目	-	78.0	95.7	1.4	2.9	(ご飯、牛乳、かぼちやまほろあん、スリミみそ汁、梅干し)
	5日目	-	57.8	78.1	8.0	12.9	(エビピラフ、牛乳、コンソメスープ、カニクリームコロッケ、ブロックソース)
和歌山	1日目	-	81.4	96.1	3.9	-	(ご飯、牛乳、焼き魚、炒りうの煮、さつまい汁)
	2日目	-	70.1	82.8	17.2	-	(コッペパン、牛乳、ミートボールスープ、卵とじ、ソフトチョコ)
	3日目	-	66.9	82.7	17.3	-	(五目ご飯、牛乳、自身魚フライ、ごんがらあえ、すまし汁)
	4日目	-	72.3	87.0	13.0	-	(コッペパン、牛乳、チャンポン、さつまいも煮干しのあけ煮、菓物)
	5日目	-	67.8	91.2	8.8	-	(ご飯、牛乳、うま煮、さんまおみそ煮、アーモンドあえ)

単位:重量%	地場産	県産	平均値		不明	外国産	国内産	外国産	不明	メニュー
			国内産	外国産						
鹿野町	1日	16.1	65.9	84.4	13.0	2.5	(卵白、牛乳、かぶのクリーム煮、フレンチサラダ)			
	2日	7.9	68.1	94.8	1.8	3.4	(ご飯、牛乳、関東煮、イカとキュウリの酢の物)			
	3日	2.3	72.5	83.5	14.6	1.9	(ご飯、牛乳、麻婆豆腐、中華風サラダ)			
	4日	-	41.2	58.1	20.9	20.9	(スライスパン、牛乳、ピーマン、かぼちゃと椎茸サンドフライ、ゆでアスパラ)			
	5日	0.8	63.1	82.5	11.8	5.6	(煮ご飯、ふりかけ、牛乳、イカ田舎スープ、煎餅、れんこんのきんぴら)			
小笠原町	1日	-	60.3	75.1	19.3	5.7	(牛乳、パン、栄養ドリンク、鶏肉のレモン揚げ)			
	2日	-	22.6	31.4	33.9	34.7	(牛乳、ご飯、カレーうどん、レモン和え)			
	3日	2.3	76.5	87.0	6.1	7.0	(牛乳、ご飯、おむすびのり、肉だんごみそ鍋)			
	4日	0.6	61.4	65.5	32.2	2.3	(牛乳、パン、きつねうどん、団子、みかん、ブルーベリージャム)			
	5日	-	67.8	95.9	2.1	2.0	(牛乳、ゆかりご飯、カボチャのまぼろし、なます)			
安芸町	1日	-	50.5	70.5	27.3	2.3	(パン、牛乳、ジャム、スパゲティソース、温野菜サラダ)			
	2日	-	53.3	92.7	7.3	-	(ご飯、牛乳、とびおボールのすまし汁、オムレツ、大福のべっこう煮、ふりかけ)			
	3日	-	53.7	94.7	2.6	2.5	(カレーライス、いりごのピーナツがらめ、果物、牛乳)			
	4日	3.0	43.8	83.8	14.3	1.9	(パン、牛乳、ジャム、ほうれん草とまぐらげのスープ、じゃがチーズ、果物)			
	5日	2.5	55.9	83.1	16.9	-	(ご飯、麻汁、ミンチ納豆、イカ天ぷら、牛乳)			
吉井町	1日	-	72.9	80.1	11.7	8.2	(牛乳、ご飯、すき焼き、かぶの酢の物)			
	2日	-	63.3	75.6	21.1	3.3	(牛乳、パン、ちゃんぽん、シューマイ、りんごジャム)			
	3日	-	47.2	87.0	5.1	7.8	(牛乳、ご飯、じゃがいものまぼろし、煎餅、ごま和え)			
	4日	-	69.5	84.9	13.2	1.9	(牛乳、ご飯、焼き、ひじきのいし、みそ汁)			
	5日	-	36.0	68.2	23.0	8.8	(牛乳、パン、ハンバーグステーキ、鶏の唐揚げ、コーンソープ、ケーキ)			
豊田町	1日	-	76.5	87.9	11.5	0.7	(牛乳、五目ご飯、うずくず汁、涼平なます)			
	2日	-	48.0	60.2	22.3	11.5	(牛乳、食パン、チャウダー、ハンバーグステーキ、果物)			
	3日	-	63.6	77.3	13.4	9.3	(牛乳、わかめご飯、果汁、焼きそば、ゆで野菜)			
	4日	-	74.3	88.3	7.5	6.2	(牛乳、ご飯、きのこ、肉味噌納豆、焼きそば、果物)			
	5日	-	50.1	67.5	31.6	0.9	(牛乳、パン、マッシュルーム、鶏の唐揚げ、コーンソープ、ケーキ)			
高岡町	1日	6.1	71.1	74.3	4.0	21.7	(牛乳、餃子、きんぴら、みそ汁、ご飯)			
	2日	-	70.1	77.5	18.9	3.6	(牛乳、ハチミツパン、チキンカツ、ゆでキャベツ、野菜スープ)			
	3日	8.4	68.2	94.4	2.3	3.4	(ご飯、梅干し、肉みそおでん、みかん)			
	4日	-	60.4	62.6	10.9	26.5	(黒砂糖パン、煮込みハンバーグ、塩焼きキュウリ、キャベツスープ、チーズ)			
	5日	-	67.5	75.9	2.3	21.6	(ご飯、鶏の唐揚げ、なます、かきたま汁)			
上五島町	1日	8.0	80.7	90.6	7.0	2.4	(牛乳、ご飯、あぶりかけ、鶏のカレー煮、切干し大根の漬物、かきたま汁)			
	2日	9.4	62.2	83.3	11.5	5.2	(牛乳、ごま入りのロール、豚肉とさつま芋の揚げ煮、フルーツミックス、ファイバースープ)			
	3日	15.8	70.8	81.3	11.7	7.0	(牛乳、煮ご飯、梅干し、ほうれん草ごまあえ、おでん風煮)			
	4日	-	63.7	62.3	10.6	7.1	(牛乳、ココアパン、うずら串フライ、トッピングハンバーグ、チリコンカン、みかん)			
	5日	-	49.6	91.7	8.3	-	(牛乳、山菜おこわ、貝柱フライ、わかめ酢、すまし汁)			
有川町	1日	11.7	90.0	99.3	-	0.7	(ご飯、牛乳、鍋料理、高菜炒め、ちくわの唐揚げ、さつまいも)			
	2日	4.2	57.4	80.5	13.2	6.2	(黒砂糖パン、牛乳、山菜スパゲティ、フルーツパン)			
	3日	-	90.7	93.7	6.1	0.2	(ご飯、牛乳、明じやが、大豆と鶏皮のアーモンドあえ、みかん)			
	4日	-	63.7	84.4	15.8	-	(レーズンパン、牛乳、アチャコプレパン、ツナサラダ、イタリアンスープ)			
	5日	17.8	83.3	99.5	0.1	0.4	(ご飯、牛乳、中華風和え物、麻婆豆腐)			
赤良町	1日	7.9	40.5	65.0	6.6	28.4	(ご飯、牛乳、すき焼き、プロコリーのすみそあえ、五日厚焼き餅、のり)			
	2日	-	32.2	62.7	18.2	19.1	(パターロール、牛乳、豆とうどん、フルーツミックス、ヨーグルト)			
	3日	3.9	44.0	72.5	8.5	19.0	(ご飯、牛乳、とりのからあげ、たけのこのおゆかに、みそ汁)			
	4日	6.7	48.0	57.9	12.1	29.9	(コッペパン、牛乳、ハンバーグのステーキ、さばり、ミニトマト、チーズ、白濁スープ、クレープ)			
	5日	8.6	51.3	77.6	9.4	12.6	(ひじきご飯、牛乳、ししやもの揚げだし、のつぺい汁、ほうれん草味噌あえ)			
津本町	1日	27.9	77.1	94.5	5.5	-	(ワカメご飯、餃子、ナムル、焼きそば、果物、牛乳)			
	2日	11.7	76.0	92.4	17.6	-	(はちみつパン、牛乳、ABCスープ、ゆでキャベツ)			
	3日	39.9	87.9	97.9	-	7.1	(煮ご飯、さんまの旨煮あえ、カレーライス、果物、牛乳)			
	4日	24.3	75.3	92.5	17.5	-	(コッペパン、かりんとう、やきとり、チーズ、春雨スープ、牛乳)			
	5日	27.9	83.9	95.8	4.2	0.1	(ご飯、焼き魚、豆腐揚げ、麻汁、牛乳)			

単位:重量%	地場産		平均産		外国産		不明	地場産	県産	国内産	外国産	不明	メニュー
	県産	国内産	県産	国内産	外国産	不明							
石田町	1日目	50.9	69.4	79.3	11.9	8.6	不明	51.4	56.6	66.2	22.4	9.4	(パン、牛乳、マーシャル、あまぎ大根、ちゃんぽん、香焼き)
	2日目	59.4	62.7	84.5	3.3	12.2		59.4	62.7	84.5	3.3	12.2	(ご飯、牛乳、納豆、ひじきのいため煮、みそ汁)
	3日目	41.8	53.6	70.7	24.8	4.4		41.8	53.6	70.7	24.8	4.4	(パン、牛乳、キャベツとパインのサラダ、アサリのチャウダー、チーズ)
	4日目	51.4	76.3	82.4	1.3	16.3		51.4	76.3	82.4	1.3	16.3	(ご飯、牛乳、あじフライ、きんぴら大豆、つみれ汁)
	5日目	50.4	78.0	90.6	7.8	1.6		50.4	78.0	90.6	7.8	1.6	(煮ご飯、牛乳、ドレッシングサラダ、麻婆豆腐、のり)
熊野町	1日目	13.6	27.5	66.6	13.4	0.0		14.0	31.3	88.2	11.9	-	(ごはん、牛乳、栗羊の味噌煮、ツナのごまあえ、ブルーン)
	2日目							6.4	17.1	87.0	19.0	-	(パン、牛乳、五目うどん、とり肉とレバーのかき揚げ、りんご)
	3日目							4.3	22.8	86.7	19.3	-	(ご飯、牛乳、春雨スープ、ピピンパ、みかん)
	4日目							16.0	36.5	92.8	7.2	-	(煮ご飯、牛乳、豚汁、ひじきの甘辛煮、ちくわの天ぷら)
	5日目							26.5	29.7	78.1	21.9	0.0	(パン、牛乳、野菜スープ、コロツケ、ポイル野菜、パイン)
熊鷹町	1日目	1.0	15.8	70.7	28.4	0.9		-	16.3	74.5	25.5	-	(ご飯、牛乳、味付けのり、かぼちゃのみそぼろ、子持ちししやもカレーあげ)
	2日目							-	3.7	54.5	42.7	2.8	(パン、牛乳、スナック、フルーツヨーグルト)
	3日目							5.2	37.9	82.3	17.7	-	(ご飯、牛乳、ふりかけ、中華卵スープ、魚みぞれ煮、みかん)
	4日目							4.3	66.2	32.0	1.8	(パン、牛乳、マカロニシチュー、ハンバーグ)	
	5日目							-	16.9	75.9	24.1	-	(ご飯、牛乳、八宝菜、餃子、スイーティー)
豊玉町	1日目	3.5	16.9	88.6	6.2	3.2		0.2	16.1	91.6	0.8	7.6	(ご飯、具別煮、手羽元煮あげ、しそ若布、牛乳)
	2日目							12.6	22.3	86.6	19.3	0.2	(パン、牛乳、わかめスープ、納のココット、キャベツとみかんのサラダ)
	3日目							3.5	16.8	88.1	11.8	0.1	(ご飯、鯖味噌、ふりかけ、すき焼き、リンゴ、牛乳)
	4日目							-	7.4	86.7	19.3	-	(パン、クリームシチュー、みかん、牛乳)
	5日目							1.5	21.8	90.1	2.0	7.9	(ご飯、肉みそ煮、エビてんぷら、ゆでキャベツ、牛乳)
神町	1日目	-	12.8	76.7	9.7	13.5		-	8.6	80.0	6.2	13.8	(ご飯、牛乳、肉じゃが、ちくさやき、アスパラの胡麻あえ、りんご)
	2日目							-	4.6	82.8	17.9	19.3	(パン、牛乳、ツナサラダ、チャウダー、こんにやくゼリー)
	3日目							-	32.7	93.8	2.7	3.5	(ひじきご飯、牛乳、鶏肉のレモンあえ、ごまあえ、むら(む汁)
	4日目							-	11.4	73.3	19.5	19.1	(パインパン、牛乳、チャンポン、焼き餃子、中華サラダ、果物)
	5日目							-	6.7	73.6	8.4	10.0	(ご飯、牛乳、いりやき、魚の南蛮漬、即席漬)
上根町 センター	1日目	-	17.3	87.0	10.1	2.7		-	19.0	93.9	4.1	2.1	(牛乳、親子丼、和風ドレッシング和え、果物、煮ご飯)
	2日目							-	24.7	92.3	3.4	4.3	(牛乳、ご飯、肉じゃが、きりかめの酢の物)
	3日目							-	17.4	77.0	20.1	2.9	(牛乳、パン、パンキッズチュー、鶏の唐揚げ、温野菜)
	4日目							-	10.2	91.1	4.1	4.2	(牛乳、ご飯、団子、イカ団子、甘夏みかん)
	5日目							-	15.2	81.0	10.8	0.2	(牛乳、パン、肉うどん、ほうれん草のアーモンド和え、果物)
上根町 佐須高小	1日目	0.8	48.6	81.9	13.0	5.1		-	46.2	74.6	25.1	0.3	(牛乳、パン、カレービーンズ、やさいサラダ)
	2日目							3.8	55.8	94.6	2.7	2.8	(牛乳、ご飯、せんだんご汁、干し大根のふくめ煮)
	3日目							0.2	49.9	88.4	20.2	5.4	(牛乳、パン、チャンポン、かみかみいりご)
	4日目							0.2	45.7	85.9	4.7	9.4	(牛乳、ご飯、親子丼ぶり、和風ドレッシング和え)
	5日目							-	45.6	88.2	6.2	7.6	(牛乳、ご飯、肉じゃが、きりかめの酢の物)
上根町	1日目	0.1	13.1	79.4	12.0	8.7		0.2	22.7	81.5	7.4	11.1	(ごはん、牛乳、すきやき、磯辺あえ、ふりかけ)
	2日目							-	17.6	81.9	6.6	11.5	(ご飯、牛乳、のっぺい汁、魚のしょうが味噌焼き、野菜の紅葉づけ)
	3日目							0.2	3.1	79.7	12.0	8.3	(パインパン、牛乳、八宝菜、さつまいも大豆のあら煮)
	4日目							0.1	20.1	85.2	9.4	5.4	(ワカメご飯、牛乳、寒い物、干草煮、キュウリの即席づけ)
	5日目							-	2.0	68.5	24.4	7.1	(ハンバーグ、ゆでやさい、牛乳、白菜とペーコンのスープ)

平均	4.3	57.2	82.2	13.1	4.7
----	-----	------	------	------	-----

大瀬戸町には、無農薬で耕されている水田や、直売所、自然醸造の酢、手作りハムなどがあり、豊かな食材が揃っている。もちろん、漁村ゆえに海産物も豊富だ。しかし、学校給食での地元自給率は0%でしかない。この数字をばねに、地元の農家、漁師、農協、漁協、町役場が一体となった行動を期待したい。



「地域循環研究所」設立のお知らせ

長崎大学環境科学部 中村修

このたび、NPO（非営利法人組織）として「地域循環研究所」を設立することになりました。営利目的のコンサルタントとしてではなく、また現実の問題に対して制限の多い大学の研究室としてでもない実践的な研究活動のありようを求めた結果、NPO法人を選択しました。

10年ほど前から、地域や環境や労働者自身のために「いい仕事」をつくりだす「(有)中村商店」の構想を持っていましたが、国立大学の教官という立場では制限がありました。しかし、昨年ドイツに行った際、大学の教官がコンサルタント会社を開いて自治体の環境政策を作っていることを知ったのは、大きなきっかけになりました。

NPO法人としては、地域の自然と人を生かした仕事を提案する事業をコンサルタントという立場でおこなう予定です。

昨年、一昨年は学生の訓練の意味も込めて、以下のような事業を引き受けました。

- ①福岡県大木町でのバイオガスプラントの調査（環境庁の事業）
- ②省エネ授業（省エネルギーセンターの事業）
- ③学校給食の自給率調査（農水省の事業）

以上の事業が好評であったため、今年度、来年度も引き続き継続する予定です。

<法人としての仕事の内容>

- 今年度、来年度の事業を予算別に見ますと、
- ・NEDO（新エネルギー財団）の新エネルギービジョン、省エネビジョン 大木町、木頭村
- ・農水 給食の調査

- 大木町、木頭村、大瀬戸町、長崎県内
- ・(財)省エネルギーセンターの事業

すべて公共事業です。

しかも、以下で紹介する調査事業は、地元負担はほぼゼロです。自治体が手を上げさえすれば、国の100%の補助が得られる事業です。

以下、地域ごとに簡単な説明をします。

①福岡県三浦郡大木町でのバイオガスプラントの建設調査とその後の指導

大木町では、昨年度の環境庁の調査事業をふまえて、町長が生ゴミの分別、堆肥化事業に着手することを表明しました。建設予定地は4月に町が購入済

みです。

ここで2年ほどかけて、バイオガスプラントを軸にした、生ゴミなど有機系廃棄物の地域循環モデル作りをおこないます。

ただ、従来のコンサルのように理想を絵に描くだけでなく、事業として具体的に動くことまでも視野に入れていきます。プラント建設のための調査2年、工事1年ですが、プラントを建てれば循環が成り立つわけではありません。

例えば、生ゴミの分別収集についての地区毎の説明会、勉強会を地元のNGOに仕事として取り組んでもらいます。プラントからは液状の肥料が生産されますが、これを農家に利用してもらう必要があります（すでに、主力の農家グループと話をはじめています）。また、できた有機農産物を町内等で消費する必要があります。そのための産直ルートの開拓も必要です。こうした諸々の作業が積み重なって、生ゴミ→液肥→有機農産物→消費者 という循環が成り立ちます。

循環事業が経営的にも成り立つように、周辺のファミリーレストランなどと契約して、生ゴミを引き受け、農産物を購入してもらうことなども計画中です。こうした作業を、今年度からたんねんに準備していく予定です。

調査事業はせいぜい2年間しか予算がありませんが、循環が定着するには5年間は必要だと考えて、5年間は開きをもととと考えています。普通のコンサルタントにはけっして（経営的に）できない事業ということになります。

また、日本では初の総合的な有機系廃棄物プラントとして、単独事業としての黒字経営を目指しています。

②徳島県木頭村での小水力発電による売電事業

木頭村はダム建設に反対を貫いている村（人口2000人弱）です。しかし、そのおかげで国や県の公共事業がこなくなって財政的にも大変になっています。

そこで、村内にたくさん作られてしまった砂防ダムを利用して水力発電をおこない、それを自然エネルギーとして販売する、という戦略で調査事業を開始します。ダム建設で対立していた建設省とは、砂防ダムの有効利用ということで、関係回復が可能になります。さらには、自然エネルギーへの追い風が

吹いていますので、小水力発電の電気はこれから確実に売れていきます。

さらには、村内の産物を産直品として販売する戦略も提案していきます。まずは、学校給食に地元の産物や献立を使うことからです。

他にも、いくつかの自治体などとの関わりを持っています。残念ながら、地元の長崎では実績が少ないためか、県内の自治体との共同作業については問い合わせは少しです。

今後は、ニュースレターの発行、HPの作成、メールマガジンの発行などを通して、調査事業を公開でおこなっていく予定です。

<NPOの経営、運営について>

事業の対象は当面、行政および公共事業に限定します。学生の実力がつけば、中小企業なども対象にコンサルタント事業を展開したいと考えていますが、数年間は現在の事業に集中します。

事務所は外部に設定しますが、連絡先は中村の研究室にします。

(無報酬の)理事長は中村で、理事は中村ゼミの学生が行います。

<事業の手法>

NPOという言葉通り、利益の追求を目的にはしません。それゆえ、コンサルタントとしての手法も、既存のコンサルタントとは異なる方法をとります。

かなり手間(人件費)をとりますが、情報公開で地域住民を育てる、という新たな手法をコンサルタント事業に導入します。

住民を育てるというのは、一緒に学び考えるというだけでなく、そこに住む住民を「いい仕事のプロ」として育てていく、ということです。外部からのコンサルがいなくなっても、技術を獲得して自分たちで考えて歩けるような人々をその地域に育てていきたいと考えています。

<事業の目的>

物質循環や地域分散型のエネルギー事業、学校給食に地元の農産物の産直など、中村がいままで市民運動としてやってきたことを、具体的な事業として展開します。

そして、これらを通して近い将来には「地域貨幣」による地域経済の確立、地域の豊かさのための方法論なども目指します。

<学生にとってNPOの意味>

このNPOの運営主体は学生です。大学の講義はどうしても教室の中が主体になりま

す。教室では、現場のことは「抽象化」され「言葉」にされて伝えられます。これこそが、現場を客観的にとらえる優れた方法であるかのように、思われてきました。

一方、現場の一面を切り取って「言葉」にされた講義は、どんなに優れた講義でも、現場の多様な意味を伝えることは不可能です。より抽象化された講義ほど現場から遠ざかっていきます。

わたしは学生の頃、現場に行くことで講義では得られなかった様々なことを学びました。まだ、言葉にされていない現場での問題点、そして「もっと学ぼう」という意欲は、現場で生活する人々との交流のなかから得てきました。現場は、わたしにはかけがえのないものです。

それゆえ、わたしはこのNPOを通して学生スタッフに現場を提供しようと考えています。

しかも、学生の単独行動の場合は、現場にいったり一方的に学ぶだけ(話を聞きに行く)となりがちです。これは悪いことではありませんが、受け身でしかありません。

そこでこのNPOでは、現場から仕事として調査などをまかせてもらうことで、より深い、より責任とやりがいのある地域活動をおこなおうと考えてます。

つまり「お金を払って学ぶ」のではなく「お金をもらいながら現場で学ぶ」という学びには一番適した学び方です。

そういう現場をうみだすものとして、このNPOを設立しました。

また、経済的なことを言えば、学生では調査などにいくために、アルバイトに追われてしまいます。やりたいこと、いきたいところがあるほど、アルバイトに追われ時間を失うという現実があります。

しかし、このNPOではやりたいことが現場でやれて、しかも経費がでる、という大きなメリットがあります。調査のための資料や本などを経費でふんだんに買うこともできます。

そして、わずかではありますが、アルバイト程度の収入を得ることも可能です。(3年生以下には、アルバイトよりも経費が使えることを重点に置いています。)

そして何よりも、この調査によって、村や町に具体的な動きをつくりだすことができる、という達成感を得ることができます。

そういうものとして、このNPOを育てていきたいと考えています。

環境の時代、情報公開の時代の新しいコンサルタントのありようを提示したいと考えています。

08.03.19
西暦

方針 電力会社に販売の数量

自然エネルギーは、風力や太陽光など自然環境から得られる電力の導入を促進するため、大手電力会社など電力小売業者の販売電力に一定割合（数%程度）の枠を義務付け、不足分は政府が発行する証書（クレジット）を賣って補えるグリーンクレジット制度を導入する方針を固めた。

エネルギー政策全般の位置を定めている総合エネルギー調査会（通産相の諮問機関）で、同制

度導入を新エネルギー分野の中心課題とし、来年春にもまとめる新たな政策の中で正式に盛り込む意向だ。グリーンクレジット制度は、自然エネルギーやリサイクル物などを利用した再生可能エネルギー電力の発電量に応じて政府が発電事業者に証書を発行。電力会社は義務付けられた枠を満たすために、こうした電力を買戻すか証書を購入することになる。

証書は市場で売買可能で、証書の価格は発電コストから一般電力の市場価格を引いた額になる。このため発電コストの安い電源は証書が安くなり需要も高まるため、自然発電業者にコスト削減圧力がかり、再生可能エネルギー発電の規模を大きくするなどの利点がある。証書の購入費用は電力料金に転嫁され、最終的には消費者が負担する形。政府は実績を見ながらこうした発電の順自を

徐々に引き上げる方針だ。地球温暖化防止からも注目される再生可能エネルギーの導入拡大策では、大手電力会社に対する買い取り義務付けを柱とした法案を超党派議員連盟がまとめている。しかし、議員連盟は、新規参入の電力事業者も対象とし、市場価格がより安くグリーンクレジット制度が適宜と判断した。同制度はオランダなど既に導入され、他国でも導入の動きがある。



西暦 2000.05.14

思えば、昔は緑地帯に定着していた。こみ、し原は土に咲いていた。この辺はこみあけといつて、年に一度、クリークの水を流し、庭の根生をみぎけて向りの田畑

でいた。形を定めて、あのころを懐かしんでいます。長崎大学環境科草野の中村修助教授の全面的な協力、町独自の循環型地域システムの実現を掲げ上げた。田舎庭や学校、飲食店の生ゴミ、浄化槽汚泥（屎、生ゴミ排水）をミクセル発酵させ遊肥化。その遊肥で田畑の作物を育てる一方、遊肥化の過程で発生するメタンガスで発酵、農作物の室温調整に利用し

が、生ゴミ、廃生ゴミなど肥料化事例は、全国にないでしょう。こみに関して言えば、焼酎は最も安易な処理方法です。タイオキシン対策として節は、広域的にこみを集め、本製法。却化による二酸化炭素を削減しているが、焼酎中心主義では住民の環境意識は育たない。こみも減らない。わが町は、二年前から資源こみの十四分別・リサイクル

て海の水位が上昇した場合、「影響を受けやすい地域」でもある。私たちはクリークに育ちました。飲み水も、遊水も、ふるも、クリークの水。その水は水面の水をかき上げていた。それが最近では、生活排水などを汚れて。夢らしの状況が、町の環境を汚したのです。温暖化やオゾン層破壊も、詰めれば地域の暮らしの問題。地球温暖化で、地域でとるこはやるべきなのです。

地域の中で資源循環を

に入れ、肥料にしていた。アなどの魚は作業後の超取りのまめで住民の庭前に役立つ

ま産出し、燃えないものが五分の一に減っている。今後とも限りなくこみゼロをめざし、タイオキシンを節減していく。また、風力、太陽光の自然エネルギーで発電し、地域の電力を節減することも検討します。

通勤、町周辺の移動は自転車です。自転車は二階北風を飛ばさない。段差も水障が自転車を止める。馬車も自転車は少ないが、高層ビルを建てるための公用自転車があります。



長崎大と写真

筑後野の田園地帯。総延長三キロ七十七、総面積二五四十に及ぶクリークが、町域の二六%を占める割合は一多分日本一（石川氏）。山坂がまっただなく、ただただ平地。温暖化で南極の水が解け

こみのない肥化、地域住民の五分を別々に回収する必要がある。ナイロなども変わってはまういから、町域型の地域社会は、思い切ること、まっただなく、ただただや、そんな社会の風潮なので、（編集委員・相良高二）

石川 隆文さん

福岡県大木町長

★編集後記

久々のミニコミの発行です。福岡で宇根豊さん、八尋幸隆さんたちに出会って「減農薬」にはまってしまい、佐賀で多くのお百姓と減農薬運動を共に面白く展開しました。その際に発行していたのが「減農薬通信」で1987年から96年のおよそ10年ほどミニコミを続けました。

わたしの関心や行動は減農薬から産直へと広がっていきましたが、現場でしかわからない、見えない面白さを得ることができた10年でした。この10年の成果は何冊かの本にまとめています。「やさしい減農薬の話」(北斗出版)「産直読本」(農文協)「なぜ経済学は自然を無間ととらえたか」(日本経済評論社)などです。

さて、これから5年計画でNPOを使って、地域に循環を取り戻す活動をしようと思っています。(5年をひとつの区切りとしてやめようと思っています) それは給食であったり、生ごみの分別回収であったり、さらに地域貨幣であったりとさまざまですが、わたしのなかでは「自然とともに生きるくる経済の回復」という点では、ひとまとめになっています。

まだうまく言葉や形にできないこの思いをこのミニコミを通して、形があり迫力のある言葉に紡いでいきたいと思えます。

読者は共同参加者です。

ぜひ、感想や批判、地域での活動などをお寄せください。できるかぎり、「双方向性通信」の名前に恥じないよう、掲載させていただきたいと思えます。

●これからの発行予定

今年度は隔月で発行の予定です。体制が整えば、来年度からは毎月発行します。

今年度予定している内容や特集は以下のとおりで

す。(現在、NPOのスタッフが取り組んでいるテーマでもあります)

連載

- ①環境NPOの運営について
- ②木頭村の展開
- ③大木町の展開
- ④地域貨幣
- ⑤ピオトープ作り
- ⑥省エネ発電所
- ⑦いろんな現場を訪れて
- ⑧ビデオジャーナリスト講座

特集

- ①市町村議会の省エネの取り組み
- ②福岡県と長崎県の環境政策の比較
- ③生ゴミ分別の現状
- ④学校給食の自給率 その2
- ⑤自然エネルギー、小水力 などなどです。

継続して購読を希望される方はファクシミリなどで連絡ください。今年度の購読費(NPOの情報会員という位置付けになります)は年額1000円です。来年度からは4000円です。



(宗像の小学校のランチルームには、「地域の名人」が顔写真つきで紹介されていた)

地域循環情報

May.22.2000 Vol.1 No.1

編集：中村 修

発行：NPO法人(準備中) 地域循環研究所

編集連絡先：〒852-8521 長崎市文教町1-14 長崎大学環境科学部 中村修
電話とファクシミリ 095-843-1633

e-mail: o-naka@net.nagasaki-u.ac.jp