

1 . 調査の背景と概要と提案

1 - 1 調査の背景

本調査は、島根県の独自事業として進めている「地産地消推進事業」のなかの一事業である「地産地消流通システム構築支援事業」の一つとして実施しました。「地産地消流通システム構築支援事業」では、地域内で生産された農産物等を地域内で消費するための流通システムを確立するのに必要な事業の一つとして、学校給食における地元食材の供給システムの構築を掲げています。

大和村では「まほろば大和地産地消協議会」を事業主体とし、学校給食への供給を平成 12 年から実施しています。しかし、学校給食への安定供給には至っていません。この事業の導入による先進事例調査、関係者の意識向上、システムの改善を図ること及びハード部分として生産者の家にファクシミリを設置（出荷連絡のため）をすること。地産地消における学識者（長崎大学環境科学部中村修助教授）に大和村の現状等を調査、分析をしてもらい大和村にとってよりよい推進方向を指導してもらい、その結果を検討会等で協議し改善していくこと。これらの 2 点を目的として本事業を実施しました。

1 - 2 調査概要

本調査では以下の点を中心に調査を実施しました。

大和村の地場産給食の現状

保護者(受益負担者への)意向の確認

各調査とも、学校給食という特殊な食提供の条件をみたく、その実施内容を「まほろば大和地産地消協議会」の事務局である産業振興課において決定しました。大和村の地場産給食については、現状把握という意味で欠くことのできない調査です。同時に今後地場産給食をより充実したものであるために課題を把握し対案を提示する意味でも重要です。保護者意向の確認については、村内全保護者に対してアンケートを実施し、地場産利用の是非、ならびにその際の食材費（給食費）の値上げの可否、米飯給食の回数(週)についてたずねました。行政サービスの一つである学校給食の展望を考慮する際、受益負担者の意向は非常に重要であり、これを確認することで事業の正当性の確保ができます。

1 - 3 提案概要

大和村での地場産給食がより展開するために、表 1 - 1 にあげるような提案をおこないます。まず第 1 に地場産物供給システムの確立です。次に、地場産米の学校給食への使用です。最後に、システムとしての地場産給食を活かした食教育の実施です。

表 1-1 提案

供給システムの改善
出荷計画表の提案 旬暦の作成 供給システム維持のための調理員・生産者事務局の業務提案
大和村産のお米の使用
大和村産のお米の利用 米飯給食週 5 回の実施によりメリットの算出
地場産給食を活かした取り組み
地場産給食を食教育に活かす手法 生産者が地場産給食をステップとして「都市部への学校給食に供給」

2 . 大和村学校給食の概観

2 - 1 大和村の学校給食

大和村には小学校 3 校、中学校 1 校があります。そして、学校給食は全て、大和村学校給食調理場において調理されています。

表 2-1 大和村共同調理場

食数	給食費	給食回数（年間）	調理員数	栄養士
2 1 8 食	小学校 5000 円/月 中学校 5500 円/月	190 回 （行事により変動）	4 名 （正職員 3 名臨時 1 名）	1 名 （県職員）

食数は小学校 133 食、中学校 78 食、給食センター 7 食

1 食当たり小学校 250 円 中学校 275 円

調理員数は米飯給食時、臨時職員が入り 4 人体制で行う。

2 - 2 大和村学校給食の関係機関

大和村の地場産給食は事務局を役場産業振興課におき、役場、学校給食共同調理場、JA（大和支所）農林振興センター、大和グリーンクラブ（生産者団体）の 5 つの機関でおこなっています。

表 2-2 関係機関の体制

機関名	役割
産業振興課	地場産給食の運営、管理、出荷品目、量の調整
学校給食共同調理場	献立作成・調理・配送
JA（大和支所）	食材の納品、出荷者ごとの精算、支払い
農林振興センター	生産計画作成支援、栽培技術指導
大和グリーンクラブ （生産者団体）	生産、出荷
業者	広島屋（パン業者）島根県中央酪農農業協同組合連合会（牛乳）住田商店（村内一般商店）

大和グリーンクラブ

平成 12 年に学校給食への野菜出荷を目的として作られた生産者団体です。現在会員数は 22 名。学校給食へは、村内を集落ごとに 4 地区にわけ、1 週間ごとに交代で出荷しています。また、青空市の開設を行っており、給食に出荷する以外のものは青空市で販売をしています。

3 . 大和村の地場産給食

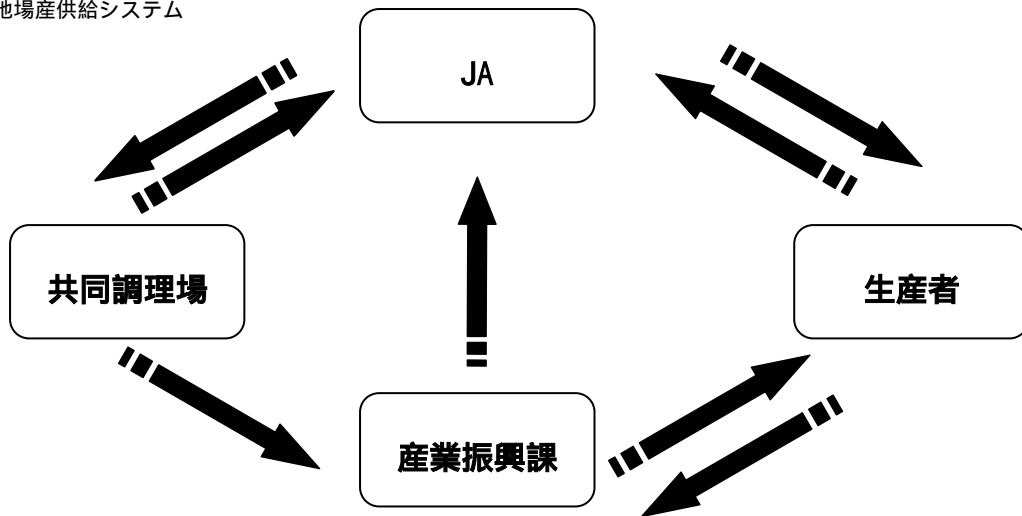
3 - 1 地場産給食の供給システム

現在の地場産給食供給システムについて調査しました。2 ヶ月に 1 回(奇数月)栄養士、産業振興課、生産者(グリーンクラブ地区役員)農林振興センターの関係者が集まり定例会を実施し意見交換をおこなっています。また、生産者は、農産物の作付け、出荷予定表を産業振興課に3 ヶ月に1度提出をしています。学校給食への食材供給は産業振興課が中心となり、生産者への注文表の送付、食材供給の調整、不足する食材のJAへの発注業務を行なっています。

表 3-1 出荷予定表

平成 15 年 9 月 ~ 平成 15 年 11 月分調べ						班氏名			
品目	平成 15 年 9 月			平成 15 年 10 月			平成 15 年 11 月		
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬

図 3-1 地場産供給システム



(農産物の供給システム)

- 1 週間分の食材を JA に発注。同時に発注伝票の写しを産業振興課へ送付
- 産業振興課はその週の出荷担当班に発注伝票を送付(出荷日、品目、出荷量を指示)
- 出荷担当班の班長は班員に食材の有無を確認。確認したものを産業振興課へ送付
- 産業振興課は出荷可能な品目・量を JA へ報告
- JA は生産者からの出荷分を除き市場等より買い入れ
- 生産者は決められた量を JA に出荷(当日出荷)
- 生産者の出荷分と合わせて共同調理場へ納品
- 請求書の提出
- 食材費は共同調理場から一括して JA に支払われ、JA は生産者の口座に振り込む

3 - 2 地場産物の利用状況

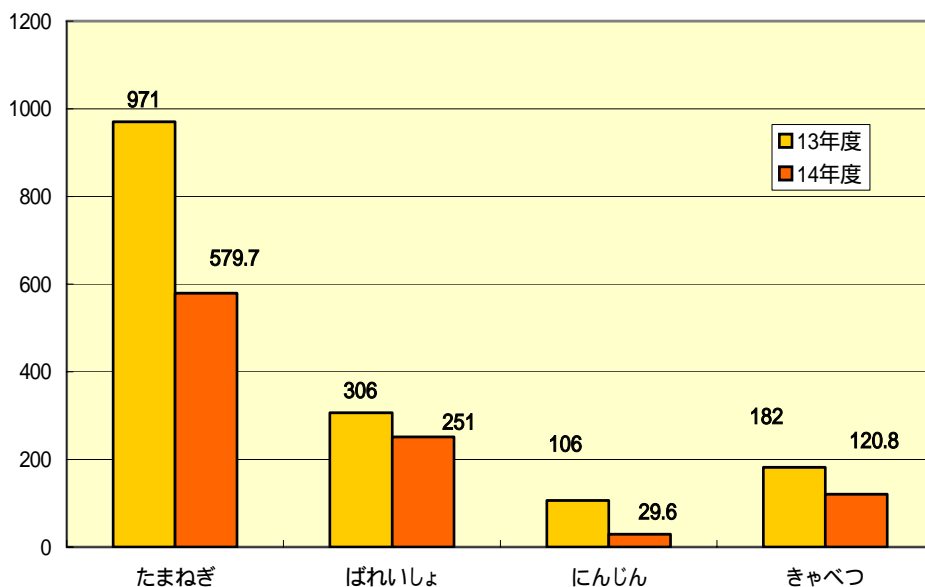
現在、学校給食で使用されている主な供給品目の数量について調査をしました。主な供給品目である、玉ねぎ、ばれいしょ、キャベツ、にんじんは給食で使用される野菜の重量(kg)でおよそ8割を占めています。

13年度と14年度を比較した場合に、13年度の方が供給量が多いことがわかりました。このことから、安定した供給システムの構築には至っていないことが伺えます。また、ばれいしょ、玉ねぎは供給量も多くその割合も年間を通じて高いですが、端境期における保存方法次第では、年間を通じての供給は十分に可能です。

この他に、大和村の旬の時期に合わせて、ほうれん草、大根、きゅうりなどの出荷が多いことがわかりました。

図 3-2 主な供給品目の数量

単位：kg



3 - 3 地場産自給率調査概観

ア．地場産自給率調査の目的

大和村では平成 12 年 7 月から地場産給食をはじめ 3 年が経過しました。年度ごとに供給品目の数量・全体使用量に占める割合は算出していますが、1 食あたりにおける地場産自給率の調査を実施したことはありません。そこで、実際に地場産物が 1 食あたりにどのくらい利用されているのかを把握することで、地場産物の使用を高めることを目的として調査を実施しました。

イ．調査対象者

大和村共同調理場学校栄養士

ウ．調査方法

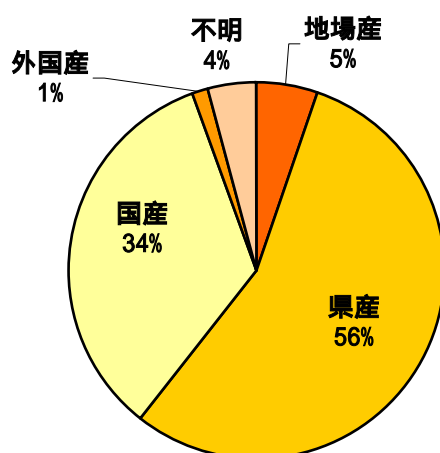
「学校給食自給率調査の手順 調査マニュアル」(NPO 地域循環研究所作成)に基づく。

エ．調査期間

平成 15 年 6 月 9 日(月)から平成 15 年 6 月 13 日(金) 任意の 5 日間

3 - 4 地場産自給率調査結果

5 日間の調査を実施した結果地場産自給率は全体の約 5 %でした。(重量割合)使用されていた地場産物はねぎ、玉ねぎ、ぱせりの 3 種類です。また、地場産自給率が 0%の時が 1 回あり、それを除いても自給率は 6.3%でした。年間を通じて利用量が多くても(図 3 - 2) 1 食あたりでは地場産自給率が低いことがわかりました。



5 日間(1 週間)の給食食材の使用産地 (重量)

4．保護者アンケート

4 - 1 アンケート概要

ア．目的

地元食材の利用は地域農業の活性化や、子供たちへの教育効果の向上など多くの長所があると考えられています。また、より安全な学校給食のためにも地場産物の利用を推進することが必要です。

特に学校給食での取り組みは、地域内での地場産物の消費拡大、生産者と児童・生徒との有機的つながりの回復、児童への食農教育の貢献など、学校給食における地産地消の推進には大きな可能性が期待できます。

そこで、学校給食や地元農業に対して、児童・生徒の保護者の意見を聴取し、地産地消を中心としたよりよい学校給食を進めていくことなどを目的として、アンケートによる基礎調査を実施しました。

イ．対象

大和村の小学校 3 校、中学校 1 校の全保護者 91 名
(都賀小学校、都賀行小学校、宮内小学校、大和中学校)

ウ．アンケート内容

添付の資料通り (資料編参照)

エ．実施期間

平成 15 年 10 月

オ．回収率

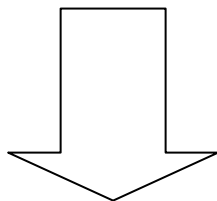
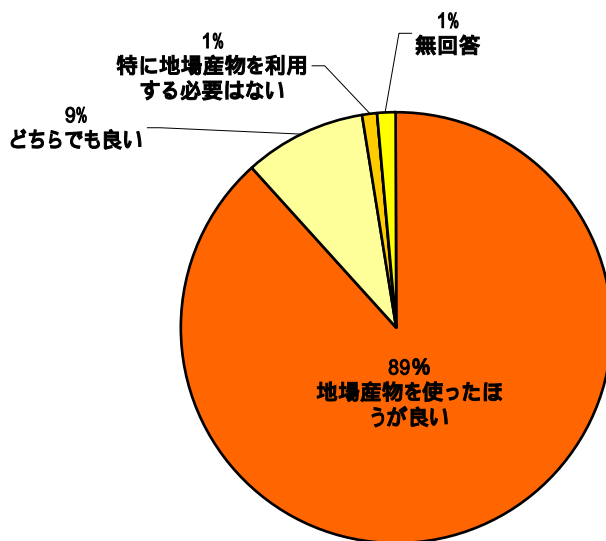
87.9%

(保護者数 122 名に対して配布数 91、回収数 80)

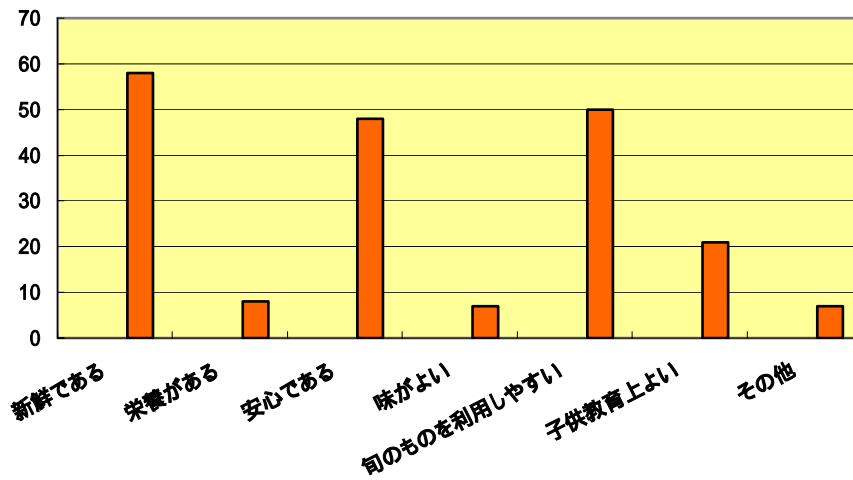
4 - 2 地場産給食に関するアンケート結果

保護者の約9割が地場産物(大和村産)の食材利用を求めていることがわかりました。またそのメリットとして新鮮さ、安全性、旬の利用を選んでいきます。生産地が近いのでより新鮮なものを利用できるのはもちろんですが、近隣であるほどトレーサビリティも確保しやすくなる事から安心感も得られやすいです。

地場産物の積極的な利用について



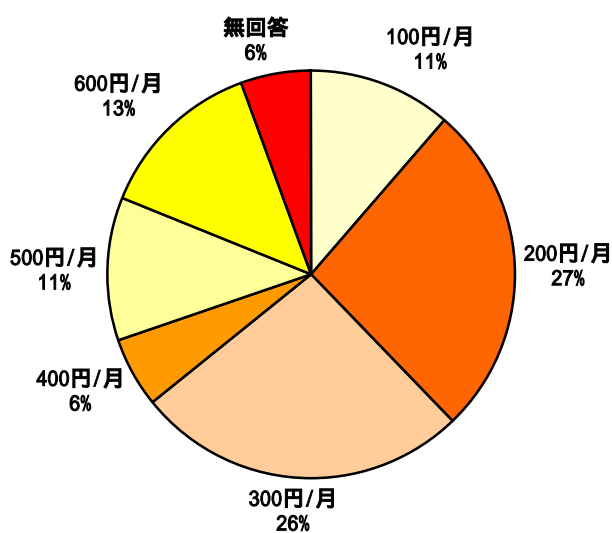
地場産給食を利用した場合のメリットは



4 - 3 給食費の値上げについて

安全性が高い、教育的効果がより大きい地場産給食を実行する場合には、それ相応の金銭的負担が必要であるということについて、6割強の保護者がそれを認めていることがわかりました。また、その値上げ幅については「1食あたり10円:月あたり200円」「1食あたり15円:月あたり300円」という回答が最も多かったです。選択肢の中では最も高い値上げ額であった「1食あたり30円:月あたり600円」にも1割の賛成票がありました。

月の値上げ幅はいくらまでなら良いと思いますか？

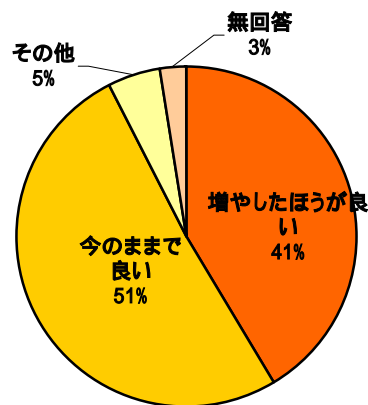


4 - 4 米飯給食の回数について

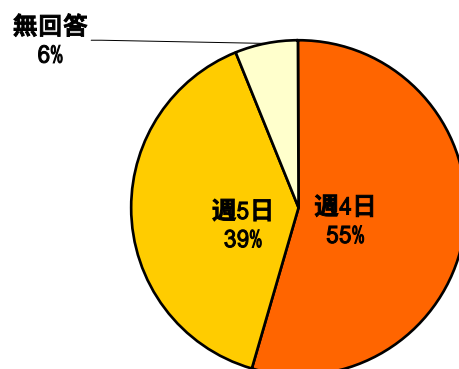
週当たりの米飯給食回数について 40%の回答者が回数の増加に賛成し、その回数は週 4 日が過半数でした。

週当たりの米飯給食回数についてアンケートを実施した背景には、米飯給食であれば、大和産のお米を利用できることや、和食中心の献立のため大和産農産物が利用しやすいことがあります。また、食生活の多様化により各家庭でお米を食べる機会が減少し、学校給食でお米を確実に食べられる環境が望まれていることもあげられます。しかし、アンケート実施にあたり週当たりの米飯給食の回数を増やす理由として、栄養面、食生活、経済面などのメリットを回答者に十分に伝える機会がありませんでした。今回のアンケートの結果にはこのようなことも影響していると考えられます。

米飯給食を増やすことについてどう思うか？



増やす場合、何日がよいか？



5．現在の課題と提案

5 - 1 青果物の供給システムにおける課題と提案

大和村での地場産給食のシステムの調査、保護者アンケートをもとに、課題と提案を行ないます。

ア．課題

供給できる地場産物の情報を生産者、事務局、調理場の間で十分に把握ができていない。

イ．要因

注文に関して、短時間で連絡をとる必要があるが、連絡手段が手渡しに限られているため、時間的ロスが大きい（発注表の受け渡しを手渡しでおこなっている）

出荷予定、生産量計画表を生産者ごとにまとめているため、全体の生産品目、量を把握しにくく、十分に活用されていない。

ウ．提案

供給システムにおける課題に対して A．出荷予定表を品目ごとにまとめる B．地場産給食用の注文表の作成 C．旬暦の作成 D．FAX による発注表の配布 E．青果物供給システムを提案します。

A．出荷予定表を品目ごとにまとめる

現在、大和村で使用されている出荷計画表（表 5-1）に栽培方法の欄を設け、減農薬・無農薬栽培の野菜を積極的に利用できるようにします。（表 5-2）そして、この表はこれまで通りに各生産者に記入してもらいます。

表 5-2 において生産者ごとにまとめられていたものを、各班の班長が、品目ごとにまとめます。（表 5-3）これにより事務局は品目ごとに管理することができ出荷担当班以外で出荷可能な生産者の把握が可能になります。

表 5-1 現在の表 (一部抜粋)

平成 15 年 9 月 ~ 平成 15 年 11 月分調べ						班氏名			
品目	平成 15 年 9 月			平成 15 年 10 月			平成 15 年 11 月		
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬

表 5-2 出荷予定表 (案)

平成 15 年 9 月 ~ 平成 15 年 11 月分調べ						班氏名				
品目	平成 15 年 9 月			平成 15 年 10 月			平成 15 年 11 月			栽培方法
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	

表 5-3 品目管理表

品目	全体量		栽培方法	生産量	班	生産者
	初旬		現行栽培			
			減農薬栽培			
			無農薬栽培			
	中旬		現行栽培			
			減農薬栽培			
			無農薬栽培			
	下旬		現行栽培			
			減農薬栽培			
			無農薬栽培			

B. 地場産給食用注文表の作成

表 5-3 をもとに地場産給食用の注文表を作成します。この注文表により、生産者、栽培方法までわかる食材を使用することができます。

表 5-4 地場産給食注文表

品目	注文(kg)	産地	栽培方法	生産者
		国産		
		県産		
		地場産	現行栽培	
			減農薬栽培	
			無農薬栽培	
		国産		
		県産		
		地場産	現行栽培	
			減農薬栽培	
			無農薬栽培	

C. 旬暦の作成

旬暦で旬を把握し、細かい生産量などは出荷予定表・地場産給食注文表を利用することでいまよりも生産者、事務局、調理場の三者間において地場産物について情報の共有ができ、地場産物の使用の推進が期待できます。旬暦は一度作成すれば、年ごと若干の変化はありますが、これを基にして地場の旬を大まかに把握することができます。旬のものは価格も安く、栄養価が高いうえに味がよいです。地場産給食だからこそ味わえるものです。

表 5-5 旬暦

品目	1月			2月			3月			4月			5月			6月		
	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬	初旬	中旬	下旬
ほうれん草	←—————→																	
じゃがいも	←.....→												←—————→					
きゅうり																		
きゃべつ							←—————→											

実線矢印・・・旬の期間

点線矢印・・・貯蔵可能期間

品目、時期については例示であり大和村の旬を表していない

年間の旬暦を同様に作成する

D . F A X による発注表の配布

発注表は現在、事務局が班長に手渡しをしている状況です。発注表を受け取った班長は、班員に出荷可能かどうか、また出荷量などの問い合わせをします。(班は地区ごとに作っている) 栄養士から一週間の使用食材についての発注表が届くのが火曜日、事務局の農業振興課が担当の班と連絡をとり出荷可能な量、品目を確認してJAに報告するのは木曜日の夕方までと2日間と半日しかありません。(供給システムの ~ までをおこなう) JA に注文をするまでの短い時間や手間を考えると大きな時間的ロスと言えます。この時間的ロスを解消するために各生産者に FAX を配置し、情報伝達を効率的におこなえるようにします。

E . 供給システムの提案

現在の供給システムは、事務局である産業振興課に多くの負担がかかっています。来年の町村合併により大和村役場は支所になることや、役場の担当者の移動により、地場産給食の実施が難しくなる可能性があります。そこで、生産者、調理場、JA の三者を中心とし、産業振興課は調整、責任の場と位置づける供給システムを提案します。

栄養士は JA と生産者の事務局 (7 章参照) に発注表を送付

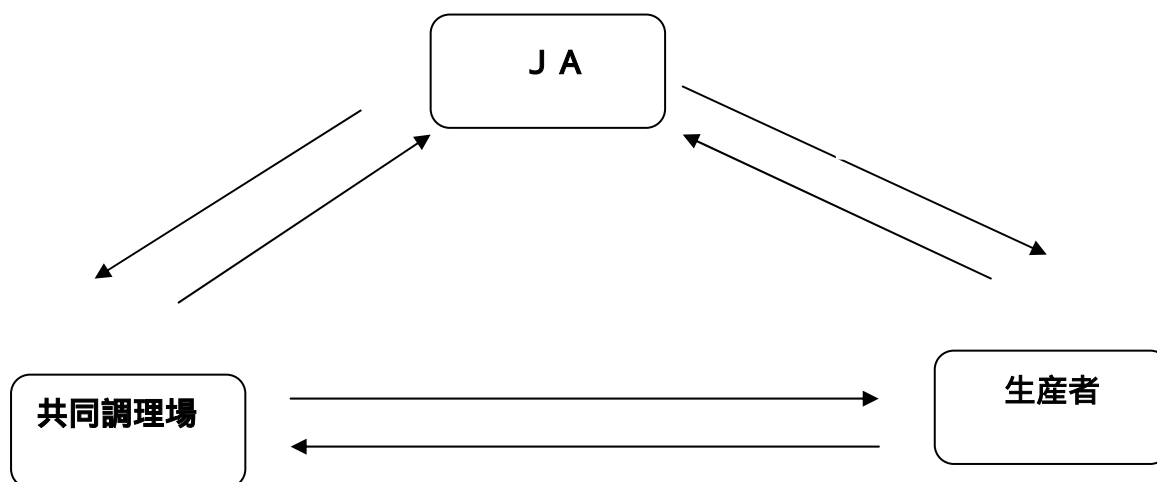
生産者の事務局はこれまで農業振興課が行っていた事務処理をおこなう

生産者は発注表をとりまとめ JA に報告する。地場で出荷できないものを JA は用意する。

生産者は決められた日に JA に出荷し、JA はこれまで通りに品質、規格を検査し調理場へ出荷

生産者への支払いはこれまで通り JA をとおしておこなう

生産者の事務局と実際に使用する調理員との間で協議をおこなう



5 - 2 お米の流通における課題と提案

ア．課題

大和村産の生産者がわかるお米が学校給食で使用されていない。
(現在使われているお米は、邑智郡内産のお米です。大和村産のお米だけでなく、それ以外に近隣の市町村産のお米がブレンドされています。)

イ．要因

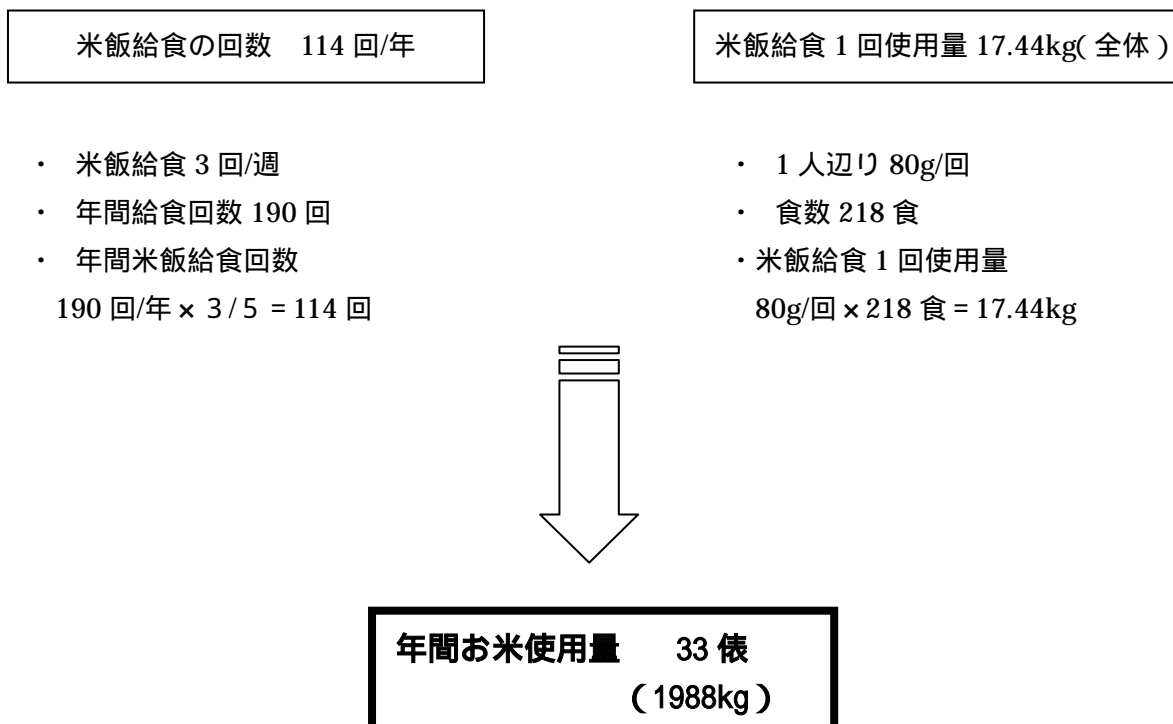
学校給食で年間使用されるお米の量、価格が把握できていないまた、お米の供給システムの把握ができていない。

ウ．提案

大和村産の生産者のわかるお米を学校給食に使用するために、年間使用されるお米の量、価格、供給システムを調査し、現状の把握します。そして、大和村産のお米を使用するための供給システムを提案します。

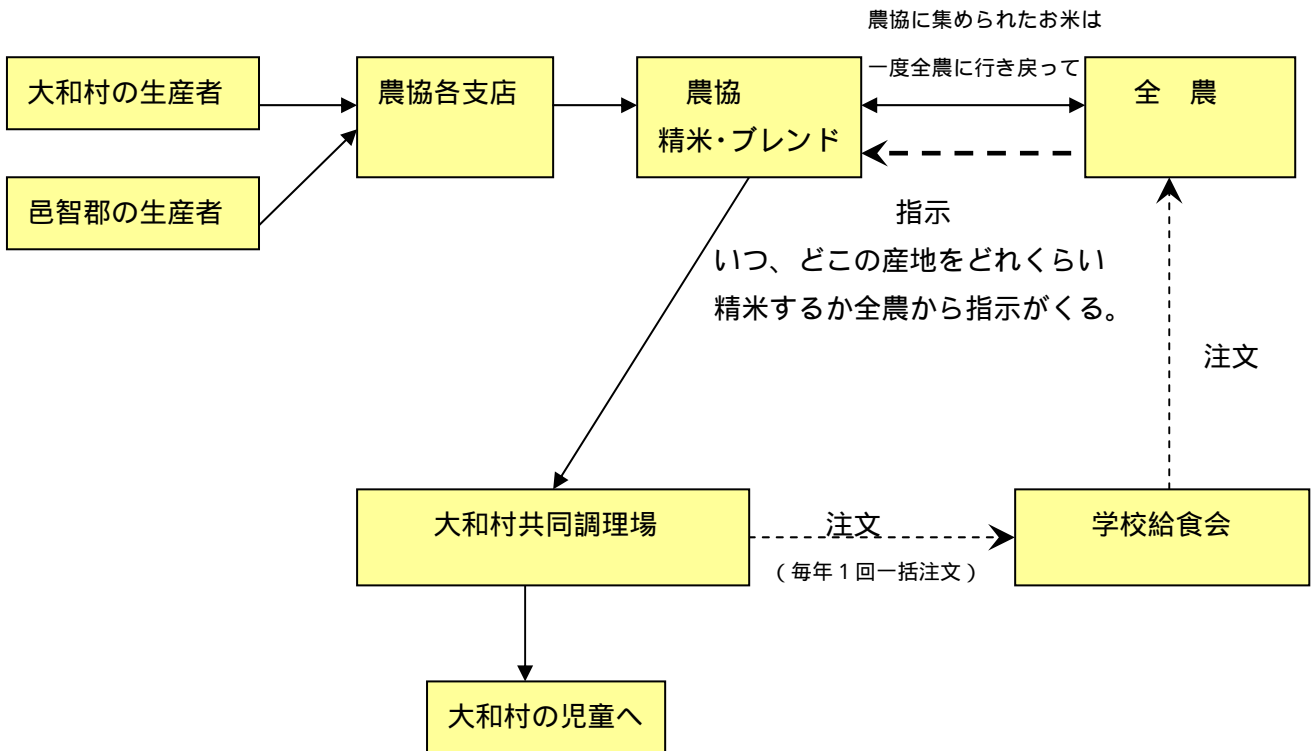
A．年間のお米使用量の把握

大和村産のお米を利用するためには、現在の使用量を把握する必要があります。そこで、年間の米飯給食回数、米飯給食に1回に使用されるお米の量から年間のお米使用量を試算します。



B. お米の供給システムについて

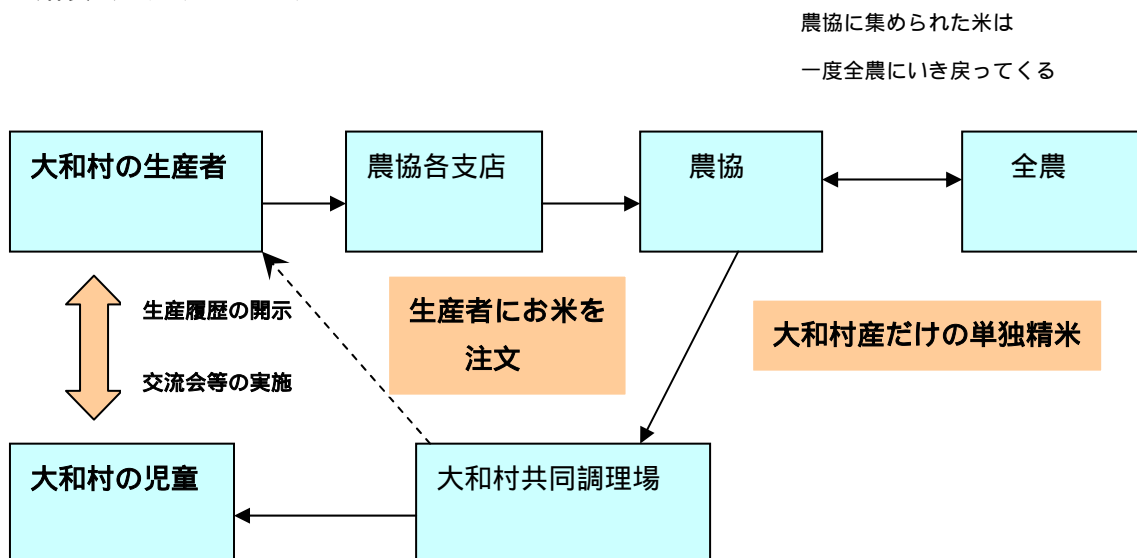
現在のお米の流通



実線矢印・・・お米の流れ 点線矢印・・・注文等の流れ

提案するお米の流れ

実際の経路はこのようにするが、これまでの商慣習などに配慮し事務手続き上は従来と同じように学校給食会を通すものとする



実線矢印・・・お米の流れ 点線矢印・・・注文等の流れ

5 - 3 米飯給食の回数に関する提案事項

大和村は米の産地であることや保護者アンケートの結果を踏まえ、米飯給食の回数を増やした場合に考えられる、給食費、お米使用量などの試算をおこないます。

ア．現在の主食費の比較

学校給食の主食は米飯週3回、パン食週1回、麺類週1回（副食として小さいパンがつく）です。学校給食における主食費について米飯・パン・麺類の比較をおこないます。

表5-6から米飯の単価が一番安く、麺類（麺類の単価は麺類と小パンの和）が最も高いことがわかります。尚、パン、麺類については種類により単価が異なるため、平均価格を表5-6において単価として、表示しました。表5-7、5-8、5-9は米飯、パン、麺類に関して種類、単価、年間の回数、年間食材費（単価×回数）をまとめたものです。

表5-6 主食の単価

主食	米飯（うるち米）	パン	麺類
単価	26.96 円	38.5 円	56.33 円

表5-7 米飯について

	単価（円）	回数	年間食材費
うるち米	26.96	113	3046.48 円

表5-8 パンについて

	単価（円）	回数	年間食材費
コッペパン	32.7	18	588.6
ツイストパン	38.3	8	306.4
黒糖パン	38.2	4	152.8
食パン	32.7	4	130.8
ホットドック用パン	34.7	3	104.1
レーズンパン	40.3	3	120.9
パインパン	47.3	2	94.6
ツイスト黒糖パン	43.8	1	43.8
合計		43	1542 円

表5-9 麺類について

	単価 （円）	副食	単価 （円）	回数	価格 （単価×回数）
うどん	38	コッペパン	30.5	12	822
スパゲッティ-	9	コッペパン	30.5	11	434.5
中華麺	34	コッペパン	30.5	5	322.5
そうめん	37	コッペパン	30.5	3	202.5
やきそば	20	コッペパン	30.5	2	101
ビーフン	17	コッペパン	30.5	1	47.5
合計				34	1930 円

合計の欄は年間の、パン食、麺食の回数、年間食材費の合計

イ．米飯給食週 5 回の給食費

週 5 回の米飯給食にすることで年間給食費が 1,396 円、1 ヶ月約 127 円安くすることができます。(年間 190 食、お米 337 円/kg 1 人当たり 80g/食で試算)また、現在のままの給食費を維持し、お米を減農薬、無農薬栽培のものに変更し、より安全なお米を学校給食で使用することができます。

週 3 回米飯、週 1 回パン、週 1 回麺類の場合(現在)

週 5 回全て米飯の場合

年間主食費

米飯 26.96 円/食 × 113 回 = 3,046 円

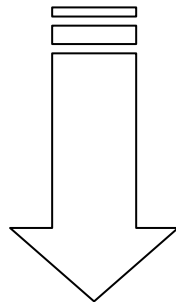
パン (表 5-8 より) 1,542 円

麺類 (表 5-9 より) 1,930 円

年間主食費

米飯 26.96 円/食 × 190 食 = 5,122 円

計 6,518 円



米飯回数 週 5 回と週 3 回の価格差

1,396 円
(年間)

6,518 円 (週 3 回米飯) - 5,122 円 (週 5 回米飯) = 1,396 円

ウ．米飯給食週 5 回の地元への経済的還元

米飯給食を週 5 回にした場合、年間お米使用量は 1325.44kg(およそ 22 俵)増加します。これを金額に換算すると、446,673 円になります。米飯給食を週 5 回に増やすことで、これだけの経済的還元が期待できます。尚、試算は 1 人当たり 1 食 80g、人数 218 人で行ない、米飯給食を週 3 回大和産米で実施したと仮定したが、現在は大和村産のみのお米ではないため、実際はさらなる経済的還元が期待できません。

年間お米使用量の増加量

米飯給食週 3 回 (現在)

米飯給食週 5 回

$80g \times 114 \text{ 回} \times 218 \text{ 人} = 1988.16kg\dots$
(週 3 回が米飯の場合、年間 114 回)

$80g \times 190 \text{ 回} \times 218 \text{ 人} = 3313.6kg\dots$
(週 5 回が米飯の場合、年間 190 回)

年間お米使用量の増加量は より

1325.44kg
(約 22 俵)

地元に還元される金額

現在のお米の単価 337 円/kg を基に試算すると
 $1325.44kg \times 337 \text{ 円/kg} = 446,673 \text{ 円}$

446,673 円

エ．米飯給食週 5 回による行政負担

米飯給食の時は調理員を 1 人増やし 4 人体制にしなければいけません。そのため週 5 回米飯給食を実施した場合に人件費が行政負担として発生することになります。その場合の人件費の試算をおこないました。(調理員の時給 800 円、日給 6,000 円と仮定)

試算の結果、行政負担は年間 456,000 円増加することがわかりました。確かに、週 5 回の米飯給食により、行政負担(調理員の人件費負担)は増加しますが、週 5 回の米飯給食には増加するお米の使用量と米代(446,673 円/年)が確実に地元に還元されるという経済的メリット、さらに、米飯給食は主食がパン、麺類と比較し地場産物が利用しやすいこと、栄養面、健康面のメリットがありそれらを考慮した検討が必要です。

行政負担の試算

米飯給食週 3 回

日給 6000 円 × 114 日/年
= 684,000 円 ...
(現在の勤務体制)

米飯給食週 5 回

日給 6000 円 × 190 日/年
= 1,140,000 円...

米飯給食を週 5 回とすることで増加する
行政負担は - より

456,000 円

6 . 食教育の課題と提案

6 - 1 大和村での食教育の現状

地場産給食のメリットとして生産者が身近にいることがあげられます。その環境は、生産者をゲストティチャーとして招き出前授業をおこなったり、児童たちが生産者の畑へ行き農作業をおこなうなど充実した食教育の場となりうるものです。また最近の BSE 問題、食品表示の偽装など食に関する問題が多く生産者と消費者の意思疎通が十分でなかったことをふまえ食教育の必要性はより一層高まっています。

地場産給食がもつ食教育への可能性、社会的背景を踏まえ大和村で行われている食教育について調査をおこないました。

大和村での食教育

大和村では地場産給食を実施しているという恵まれた環境でありながらもそれが十分に食教育に活かされていないのが現状です。現在、食教育として行われているものには、献立表での大和村産の農産物の紹介や中学校 3 年生を対象としたバイキング給食、学校菜園で児童たちが育てたミニトマト、お米を学校給食に利用するといった取り組みだけです。バイキング給食は中学校 3 年生の卒業のお祝いの意味を込めて毎年実施されています。このバイキング給食には学校給食に野菜を供給している生産者の方、事務局である役場の方など学校給食関係者も招待されます。中学校 3 年生にとって最後の給食をこのような形で迎えることは記憶に残ることではありますが、食教育として考えたときに十分効果が期待できるかは疑問が残ります。これまでの調査・研究から児童への食教育の効果的な手法を提案します。

6 - 2 食教育の提案

食教育を受けた子ども達に望むことは、子ども達が「自分の体に良い食事を（食べ物）を作る、選ぶことができる」ということです。

そのためには、子ども達が、「体に良い食事（食べ物）を知ること」「体に良い食べ物（食事）を選ぶ、作る技の獲得」が必要です。つまり、知識を与えること、自分達で行動できるようになることが必要なのです。そのような場としての地場産給食を活用することが十分に可能だといえます。まずは、知識を与えることを目的とし、総合学習の時間、あるいは家庭科、社会科などの時間を利用して、生産者を積極的に学校に迎え入れてみてはどうだろうか。あるいは生産者のフィールドである田んぼや畑に出かけてみてはどうだろうか。そして、時には学校栄養士や教師と連携しその教育の幅を広げることも可能です。生産者の意向もありますが、お話しを伺った三人の生産者の方は皆一同に「もっと子ども達との交流をしたい」「自分が作った農産物がどのように調理され子ども達が受け止めているのか知りたい」と答えています。児童たちとの交流は生産者にとってもやりがいを見出すなど楽しみにしている場でもあるのです。

また、一通りの交流会や体験学習などが終了したのち、次の段階として子ども達が「受け手」ではなく「発信者」となる学習手法の導入検討も必要です。「技を獲得するための学習」です。これも基本的には総合的学習の範囲で十分に対応できます。児童の主体性・可能性を発展させる良い学習プログラムでは、例えば子ども達自身が 計画立案 実施 検証 より高度な（昇華）した計画立案・実施といった大人顔負けのマネジメント能力を発揮させてくれます。こうして、自分で気づくことに面白味を覚え、発信者となった子ども達が教室から抜け出して家庭や地域社会まで変えていく可能性を示した例もあります。こうした教育的効果をフルに利用すれば子ども達から「地産地消」が大和村全体に広がるのが期待できます。 NPO 法人地域循環研究所の省エネ授業

食教育プログラム

内容：小学校1年生から中学校3年生までの段階的なプログラムを作る。（各学年ごとに）

目的：学校給食への食材の提供を通して地元の農業を知る。

体によい食生活をおくれるようにする。

効果：地元の農業を知る。 体によい食事を選べる

効果測定：授業の前後でアンケートを必ず実施する。アンケートの変化により効果として判断する。

費用：各クラス1万円/回 [生産者を講師として招く 日給5000円
雑費 5000円]

7. システムとしての地場産給食を発展させるために

7-1 流通システムの管理と調理員・生産者の業務提案

出荷計画表の管理、地場産物の供給システムなど5章の提案事項を推進していくための体制、調理員、生産者の業務提案をおこないます。

ア. 供給システムの管理

地場産物供給システムを運営していくのが調理員と生産者の事務局員です。地場産物を直接取り扱う、生産者と調理員が日常のシステムの管理をおこないます。食材の発注は栄養士の業務ですが、栄養士は県職員のために移動があります。しかし調理員は村で雇用しているため移動がないうえに地元の方であることが多いことや、実際に地場産物を利用する調理員のほうがより規格、品質などの問題点が見えています。このような点を考慮し、調理員の業務、生産者の事務局員の業務として流通システムの管理をおこないます。

担当	業務内容
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地場産給食注文表の記入 ・ 生産者との日常の流通システムについての話し合い。(週2日2時間位) (生産者からは、野菜の生育状況、旬の食材について情報を提供を受ける)
生産者 (事務局)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事務局となる生産者を配置する ・ 事務局は調理員に農産物の情報を提供する(週2日2時間位) ・ 各生産者が記入した出荷計画表を品目ごとにとりまとめる ・ 調理場から送られてくる食材の発注のとりまとめと調整 (現在、産業振興課がおこなっている食材の発注業務を担当) ・ 地場産給食の定例会への参加

イ. 供給システムの管理にかかる行政負担

調理員が生産者との話会いで通常の調理業務を離れるため、他の調理員に負担をかけてしまいます。そのため、生産者と話し合いをしている時間帯に調理員を補助します。生産者に対しても、調理員との話し合いは地場産給食を実施するための業務であるため、業務手当を支払います。この場合の行政負担に関して試算を行ないました。

供給システム管理に携わる時間/調理員を補助する時間(調理員の日給6000円、労働時間8hとする。)

$$190 \text{ 回/年} \times 2/5 \text{ (2回/週)} \times 2 \text{ H (1h/回)} = 152\text{h} = 19 \text{ 日分}$$

$$6000 \text{ 円/日} \times 19 \text{ 日} \times 2 \text{ 人} = 114,000 \text{ (円)} \quad (\text{調理員と生産者には同額の業務手当を支払います})$$

行政の負担は

228,000 円

(年間)

ウ．期待される効果

地場産給食のシステムが栄養士、役場担当者の人事異動により左右されることがなくなります。また、供給システムが改善され、現状よりも、多くの地場産物を学校給食で使用できるようになります。さらに、直接の当事者である生産者と調理員が話し合うことで課題、問題点の早期発見と解決ができる上に、産業振興課の負担が現減少します。そして、産業振興課はこれまでに行うことができなかった、食教育の充実のために教育委員会との調整をおこなうことができるようになります。

7 - 2 情報公開と評価

大和村の地場産自給率は5%と全国平均の11%と比較しても高い数値とは言いません。また、学校給食に取り入れやすいお米の使用がなされていないことや食材供給システムにおける課題なども明らかになりました。

大和村では行政の政策として地場産給食に取り組んでいる以上、実際に改善の取組みが行われているのかを客観的に評価することが必要です。そして客観的評価をおこなうために、政策の数値目標を定め情報公開を行っていきます。

NPO 法人地域循環研究所 H13 年全国自給率調査より

情報公開と政策評価を実施する際には担当の部署、担当者を明確にする必要があります。地場産給食に関する政策の場合は農政関係が担当になるべきです。学校給食は教育関係の範疇ですが、地場の農産物の流通システム構築は農政関係の仕事だからです。学校給食が教育関係のために教育関係者の意向を尋ね、議論をする必要性について一般的に言われていますが、行政が政策として掲げたということは実施するということであり、実施するかどうかに関しての議論は不必要です。大和村では産業振興課が担当課になり担当者を置いています。今後さらに、地場産給食を進めていくためにも権限と責任をより明確にしていく必要があります。

大和村地場産給食に関する情報公開（案）

公開はHPでおこなう

地場産自給給率の数値目標

主要品目（玉ねぎ、馬鈴薯、キャベツ、にんじん）の全体使用量に占める割合の数値目標（大和村では平成19年度を目標年度とし学校給食への供給野菜、前述の品目以外にも、白菜、大根、ピーマン、その他の品目において生産者の出荷量の数値目標をあげている。）

大和村産のお米の使用

米飯給食の週5回実施

7 - 3 システムとしての地場産給食を活かして

生産者にとって学校給食への農産物供給は使用量が少ないこと、規格、配達などのコストを考えると利益があがるものではありません。しかし、学校給食に供給していることを活用して「学校給食に供給している食材」、「子ども達が毎日食べている食材」ということから「安心」、「安全」、「新鮮」というイメージが生まれブランドとして付加価値を利用することができます。そしてこのブランド力を活かして都市部への学校給食への販売、産直販売を展開していきます。さらに、大和村の豊かな自然を活かして夏休みなどの長期休暇には食育の合宿を開催します。都市部子ども達にとっては大和村の自然環境を羨ましいものです。この合宿では地元子ども達との交流を行い、大和村の子ども達が「大和村の良さを再認識する場」ともなりえるのです。

大和村の展開イメージ

