

地場産給食の五段階

● 学校給食の現場を知る

地元の農産物は、残念ながら学校給食では使われていない。どんな農村であっても、輸入加工品、県外の農産物が使われている。米も、地元のもの使われていない。だからといって、野菜や果物をすぐに学校に持っていても相手にされずに、迷惑がられる。

たとえばA市では、地元の梨を給食に届けたいという思いから一度実行してみたが、給食現場からは不評で、「二度と関わりたくない」とまで言われてしまった。

A市からはLサイズの梨を四〇〇〇個という注文であった。しかし、これだけの数の同じサイズの梨は揃えられない。そこで、Lを三〇〇〇個、サービスで二Lを同じ値段で一〇〇〇個提供したのだが、調理現場からは「規格が違うので、調理の手間が大変だった」と不評であった。農家からすればサービスで大きいサイズまで安く提供したのに、学校は文句ばかり言う、不満がつくる試みになってしまった。それ以降、地場産給食はこの市ではタブーになっていた。

この責任は、農家側の手抜きであることを認識しよう。

地元ということだけで相手を知ったつもりになっていて、まったく相手の状況を理解していない販売方法である。

調理現場では、同じサイズの梨を五、六年生には二分、三、四年生には四分、一、二年生には六等分に切って提供していた。そこに、サイズの違う梨が届けば、調理現場は混乱する。迷惑な話である。

しかし、調理現場を知っていれば地元ゆえの解決策は見えてくる。生産者が数軒ゆえに同じ規格を大量にだせないのであれば、Mサイズを一三〇〇、Lを一三〇〇、二Lを一四〇〇だして、調理現場でそれぞれを二等分にしてもらう。そうすれば、出荷する側も、出荷しやすくなるだけでなく、調理現場も二等分の調理となって手間が省かれて、感謝される。

学校給食も一つの販売先である。相手がどのようなものを望むのか。現場に行つて話をして、子どもと一緒に給食を食べれば、可能性は見えてくる。

こうした作業抜きに、地元だからと安易に売ろうとするから「問題」ばかり発生していた。

そこで学校給食へ地場農産物を届けるための手法を紹介する。面倒なようだが、これをふまえればうまくいく。

① 自給率調査

地場の農産物がほとんど使われていない現状を調査し明らかにする。

地元のものを使っていないのはわかりきったことだが、これをやらないと自治体は動き出さない。

② 保護者アンケート

自給率調査の結果を公表し、保護者に地場産、有機栽培の食材が欲しいかを尋ねる。確実に八割以上の保護者の賛成が得られる。このようにはっきりした数字を出すことで、行政は動きやすくなるし、動かねばならなくなる。

とくに、教育委員会、学校栄養士は地場産給食に対して腰が重いが、この数字があることで動きが軽くなる。

二〇〇二年一二月に長崎県大村市で小学生の全保護者にアンケートをとったところ、予想どおりの結果^(注)が出た。

【質問1】 学校給食で地場産物を利用することについては八三％が賛成であり、反対はわずか二％であった。地場産物のメリットとして保護者は、新鮮、安心、旬、教育効果などをあげている(図1参照)。

【質問2】 有機農産物、減農薬、無農薬栽培、あるいは無添加の加工品などを利用すれば給食費は高くなる。そこで、「給食費は上がってもいいか」どの程度までなら可能か」と質問した。その結果、七三％が値上げをかま

図1 地場産物の利用について

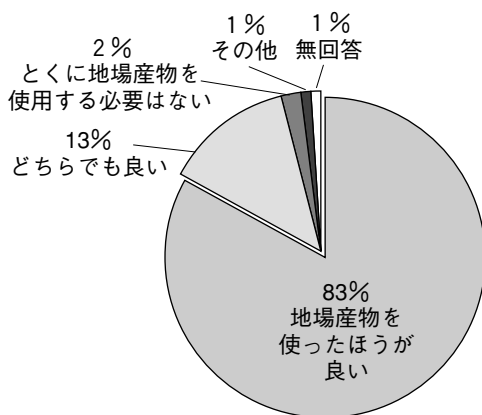
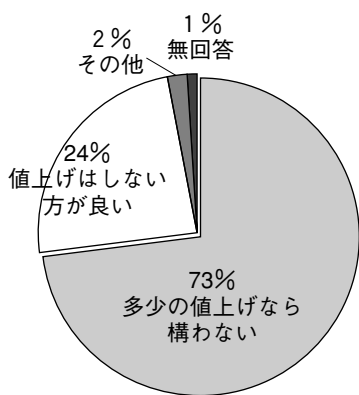


図2 地場産物利用の際の値上げについて



われないとしたが、一方で二四％は値上げに反対であった(図2参照)。また、値上げしてもいい、という幅も一〇〇円から六〇〇円までであった。保護者の安全性への強い志向がうかがえる。現在の給食費は月額四〇〇〇円前後。

(注1) 地場産自給率調査の調査結果、分析結果調査票は筆者のブログに掲載中。
<http://homepage3.nifty.com/osamu-nakamura/index.htm>
 (注2) 大村市の地場産給食の調査については筆者の主宰するNPO法人で委託を受けて実施した、NPO法人地域循環研究所 ファクシミリ：〇九五―八一九―二七二七
 給食担当 辻林英高 tuj@bds.orcnet.ne.jp

自由記入部分

アンケート用紙両面いっぱい意見や要望を書いてくれる保護者が多数いた。そうした保護者のほとんどすべてが地場産給食に賛成しており、こうしたアンケートの実施自体を評価していた。

減農薬野菜の使用や、現在の給食についての情報公開を求めると、安全性を求めものが最も多かった。つぎに、生産者との交流会や地産地消など食教育の充実を求めものが多かった。

このアンケートは保護者の意見を聞くというだけでなく、アンケートをとって地場産給食をすすめるための啓発にもなり、かつ自治体が積極的に動きやすくなるための数字をつくりだす作業として行った。そういう意味でも成功であった。

●地場産給食の五段階

以上の二つの調査は行政やJAが動くことで容易に実現できる。都道府県レベルで一斉に調査をしている県も増えてきた。

行政は調査をするだけで満足してしまう傾向があるが、ここから流通まではもう少し、手が必要になる。

③ 食材の量、価格、時期の調査

給食で使っている食材の量、価格、時期などをきちんと調査する。給食の食材は安い、ということになっているが、調べてみると意外と安くはない。

④ 生産可能性、旬の一覧

直売所、地元の農家などの生産可能性、その地域の旬などを調べて、出荷量を確定する。多くの場合、価格と量が提示され、それが確実に購入してもらえるのであれば、栽培する農家は着実に増えていく。

⑤ 既存の流通の調査、新しい流通と利害の提示

給食への流通は既得権に守られているが、変更することは可能だ。ただし、地元の八百屋などとの利害調整は不可欠である。これをやらないと販売量は増えない。新たな流通の提案をきちんとやることで、地場産給食の経済効果、教育効果が確実に高まる。

●給食の市場

地元に出荷する際、給食の市場の大きさを計算してみよう。給食費は自治体によって異なるが、おおよそ月額四〇〇〇円程度である。給食費は食材費であって、水光熱費、人件費は自治体の負担である。給食は夏休みを除く一か月あるので、一人当たりおよそ四万四〇〇〇円。これに食数をかければ年間の食材の購入費用がわかる。

小さな町村ではわずかな金額にしかならない。一方、大規模な市では地元で農業がないので、地場産を利用することは困難。そこで、地元の小規模な学校に届けた後に、その実績（交流などを含む）をにかけて、大規模な市の給食に売り込むという手がある。

たとえば、長崎市の給食の食材費はおおよそ二〇億円にもなる。これは魅力的な市場である。

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>