

平成 28 年 9 月 30 日 (金)

国見町食育推進検討委員会 第 1 回生産と消費、食文化検討部会

福島大学 則藤孝志 委員

学校給食を活用した地産地消の推進について

今回この 6 次化戦略と食育の推進計画と並行して、今学校給食を核とした地産地消をどう作っていくかという事業を別で行っております、その座長を務めます福島大学の則藤と申します。

そこで具体的にどんなことが議論されて、どういうハードルを越えていくのか、具体的には国見町で取り組んでこなかった地元で採れたものを地元で一次処理して給食に回すというこの流通を作る時にどのようなものがハードルになるのかということを考える、共有することは今回の 6 次化戦略、食育推進計画を考える上でひとつの柱になるのではないかと思います。その中身について私から簡単に紹介したいと思います。この前議論が始まったばかりでまだ方向性がまとまっていないのですが、どういうふう国見町で学校給食、地産地消を具体的に取り組んでいくのかというところについて、こういうところが論点になるのではないかと申し上げたいと思います。

改めて簡単になぜ学校給食か？というところなんですが、私たちはたくさん食と農に関する問題に直面しています。これらの問題は個人の責任問題ではなく、一種の社会的な問題であり、国見町にとってはそれに対応することが地域課題であると言えます。この数々ある食と農の地域課題に学校給食からどうアプローチするかということ今回試そうか、チャレンジしようではないかと。具体的には地元で採れたものを給食に出すというシンプルな、地産地消をすることで、少しでも地域課題に貢献できるのではないかと考えております。とりわけ生産段階でどうしても発生してしまう規格外品というか捨てていたものをできるだけ経済価値のあるものにできないかあるいは、本当は地元でたくさん需要があるのに今まで外に向けて出荷してきたミスマッチを是正できないか、この 2 つの地域課題に学校給食からアプローチできないか。更に学校給食という特性を踏まえると、やはり子どもたちにより魅力的な食農教育の教材になるのではないかと、もうひとつは、ひとつの産業モデルと言いますか、地産地消に基づく 6 次化モデルを作れるのではないかと期待できます。

もう 1 つポイントになるのが、学校給食で今回試そうとしている地産地消モデル、これを是非学校給食以外の国見町の地産地消に応用したいと考えております。学校給食は、衛生面、時間面、コスト面とかなり制約が多い、ハードルが高い部門です。ここで安定的な供給システムができるとすると、例えば、病

院や福祉施設の給食、あるいは地元の飲食店、あるいは地元のメーカー、食品事業者が地元の食材を使うというこういう地産地消にそのまま適応できるのではないか、つまりこの学校給食地産地消のモデルを核にいろんな地産地消を広げたい、それが国見町の地産地消が強くなるポイントになると期待しております。

具体的にはまず地元で採れた農産物を安定的に学校給食で使える仕組みを考えていこう。更に一步チャレンジングなものとして、形状の問題ですけれども、規格外というものを積極的に使えないか、ということが具体的な 2 つの課題です。さらにこれは課題として掲げられていないのですが、それを生かして是非学校の教材として、例えば社会教育、生涯教育の教材として何か教材が出来ないか、こういうふうな 3 つの課題があるように思います。ただし、語るのは簡単ですが、実際は難しいと思います。とりわけ今回の実施期間は来年の 2 月まで、実質取り組むのは 4 か月ぐらい。そこで何が出来るのか。そういった問題がありながら一方では高い目標を設定しています。特に地産地消問題。これまで全く国見町は取り組んでこなかったもので 5%のものを 30%にもっていきたい。県内産については 40%。これははっきり言わせて 4 か月で達成するのは無理。不可能です。それでも私は是非今回の 4 か月の喧々諤々の議論、なんとか実践を通して、道の駅も出来ますが、今後の国見町型の地産地消システムの構築に向けたキックオフにしたいと思っております。

ここから現実的な話に入りますが、例えば、学校給食で 30%地元のものを使うことは本当に難しいことなんです、これを本当に実現するのであれば、個人的には今回開設される道の駅の出荷組合を通じた安定供給的な供給システムを作るしかないと思っております。道の駅をドライブインや休憩所として使うのではなくて、是非地産地消の核になる場として活用したいと考えております。道の駅に出荷組合が組織されるとして、これを学校給食までに届けるまでの仕組み、具体的にこんなことを議論していくべきだと思います。

まず組合全体の供給カレンダーを作成するべきだと思います。どの地区でいつ、どれくらい、どんなものが、どれくらいの価格だったら納得できるのかというのを是非組合全体で集約し、供給側も情報提示、一方で学校側もだいたい良いので、いつ、どれくらい、どんな品目を地元のものに切り替えていきたいかという利用カレンダーのようなものを作るべきではないか。細かい出荷・発注の調整というのは是非毎月、あるいは隔月でやるべき給食・地産地消会議のようなものを作るとしても、それまでの全体の 1 年間の需要マッチングというものをまずやっておく。どの品目が出来て、なにが出来ないのか、これをまず考えておく必要があります。

これを踏まえて実際に出荷の調達、発注になるのですが、その時のもちろん

量に余裕をもたせながら、価格、配送の仕組み、規格外を使うとしてもそこに
どういうルールがあるのか、というのをきちんと詰めておかないともちろん給
食メンバーは安心できないですし、生産者も納得できないし、不安と不満を解
消するためにもこの部分をしっかりと詰めておきたいなと思います。

今度鮫川村の給食センターに行こうと思っております。私も何回か訪れたこ
とがあるんですけども、非常にこの部分、進んだ取り組みがなされておしま
す。ここからは是非学びたいなと思っております。

もう 1 点、これがひとつの国見町の課題になるんですけども、やっぱりひ
とつのスケールとして福島県の全体で給食の食材を回して行こうという視点を
国見町からも是非アプローチしてほしいと思います。今実際に食材を供給して
いる納め業者さん、納め業者さんが拠り所になっている卸売市場、また近年地産
地消に力を入れておられる県の学校給食さんに関わってもらおう。というふう
に地場産、町内産と県内産でこの両方をちょっとずつ強くしていくことが、本
当にこの目標を達成するのであれば、不可欠だなと思います。

では具体的に規格外、今まで有効利用できなかったものを学校給食で使うに
はどうしたら良いのか？この部分私なりに考えたことを発表しようと思います。

まず学校給食の現場としては、はっきり言って形状が不安定なものは使えな
い、使うことは非常に難しい。でもその難易度であるとか、ではどうしたら良
いのかという対応はおそらく品目ごとに違います。国見町は先ほど桃とあんぽ
柿と言いましたが、実はもっとたくさんものを作ってますし、作りたいと思っ
ている生産者がいるので是非いろんな品目を試したいが、4 か月しかない中でお
そらくピックアップすることになるだろうと。野菜ではこれからのジャガイモ、
大根、ホウレンソウ、この辺りから1つか2つピックアップする。果物で言え
ば、あんぽ柿かリンゴどちらか、あるいは両方と具体的に品目を決めて、4 頁に
記したように、いろんな加工のやり方、皮を剥くだけなのか、最後の味付けま
でするのか、加工の段階でいろんな段階があるのですが、これを試してみて、
コスト、あるいは時間の折り合いがつかどうか実験的にやってみる。実際に
できるかできないかは別としてこれがかなり重要な地産地消の情報、これからの
情報になると思います。

メニューは、土屋先生からもまず汁物で試してみたら良いのではと。豪華な
メニューを開発するのではなく、汁物で使うときにはどういう条件が揃えば使
えるのかということをお話し合えば良いのではないかと。また一次加工の場所だ
が、今、国見町で加工所を作っておりますが、ここを一次加工の場にするのか、
私はそうすべきだと思うのですが、あるいは土屋先生は、学校給食センター
の午後の時間を使って例えば地域の方がそこに行ってあらかじめ一次加工を行
う。いろんな一次加工の処理のやり方がありますが、経済的な部分も実験的に

データを集めるというのがまず 4 か月でやるべきことで、前半部分でお話しした地産地消の流通システムというのは 4 か月では無理ですけれども、その話し合うきっかけをつくる場にしたいと思っております。

今この我々が話している議論というのがおそらく 6 次化戦略のひとつの流通の柱になるとの思いでお話しさせていただきました。