

## 平成21年度 富士市学校給食地場産品導入協議会 総会 の報告

日時：平成21年 5月22日（金）

14：00～15：40

場所：富士市公設地方卸売市場会議室

### I. 総会の議題

- ① 第1号議案・・・役員改選                      会 長：坂野友廣（富士中央青果株式会社）  
副会長：小川光昭（富士市農政課長）
- ② 第2号議案・・・規約の一部改正・・・するが路農協を追加

（組織）第4条 この協議会は、次の団体及び機関をもって組織する。

富士市教育委員会 学校教育課  
富士市学校給食検討委員会  
富士市学校給食を考える会  
岳南地場野菜県内供給対策協議会  
富士中央青果株式会社  
富士市学校給食納入業者  
富士市農業協同組合 営農課  
するが路農業協同組合 営農課  
富士市 商業労政課  
富士市 農政課  
富士市 保健医療課  
富士農林事務所 地域振興課

- ③ 第3号議案・・・平成20年度 事業報告

（自 平成20年4月1日～至 平成21年3月31日）

- ・ 5月20日・・・総会の開催  
地場産品導入割合向上モデル校として鷹岡小学校を選定
- ・ 9月 4日・・・富士市学校給食青果物納入業者研修会の開催  
（モデル校の経過報告）
- ・ 9月 4日・・・第2回 協議会の開催
  - ・ 納入業者研修会の今後の検討
  - ・ 現地交流会についての検討

- ・ 11月12日・・・エコファーマーとの現地交流会（伝法地区圃場）  
第3回 協議会の開催  
・生産現場の視察と意見交換 参加者32名  
（富士市農協伝法支店）
- ・ 3月17日・・・第4回 協議会の開催  
・地場産品導入モデル校の活動報告  
・エコファーマー紹介ビデオの鑑賞

④ 第4号議案・・・平成21年度 事業計画

（自 平成21年4月1日～至 平成22年3月31日）

- ・協議会の開催・・・総会1回、協議会 年3回 「旬の食材」情報提供
- ・農業生産者との現地交流会 年1回
- ・その他 食育の推進に関する活動支援  
納入業者の研修会など

## II. その他

1. 今年度の課題として、モデル校で実施したことを検証して、どのように全市に発展させていくかを考えていく必要がある。（小楡）

### 問題点

- ① じゃがいも、たまねぎなど、学校給食で常用使用するものが、地場ではあまり取れない。
- ② 地場物は、絶対量が少ないので、注文が集中すると 適正価格をこえて高値になる（競売になるので）。
- ③ 全市で集中して、同じ日に注文があると対応できなくなる。
- ④ 品目によっては、地場物が、非常に短期間しか出荷されない。
- ⑤ 一般的にも、地場産品は、品質のばらつき、ロット、出荷期間が短いなどの問題がある。

⑥ 全市てきにみると、まだまだ、納入業者と各学校の担当者の間での理解が足りない。(本協議会出席者の間では、理解が深まってきた)

⑦ 地場産品を導入する目的が、まだ、共通認識に至っていない。

・・・→地元のものを、地元で消費することで 輸送コスト削減と、CO2 削減になる。

・・・→子ども達への「食育」・・・食べ物の地域の特性、歴史的背景など

・・・→消費者(子ども達を通じてその親にも)が、生産者や生産現場を知る事で、「食は命の源」であり、「地域の食」に関心を持つことにつなげる。

⑧ 地場産品の数量(数字)にこだわるだけでなく、使いたいものを使える体制や、「食育」としての活用をどうしていくかも並行して考えるべき。

## 今後の課題

① 学校で使用する食材が、年間でどれぐらい必要かの試算をする(具体的な数字)。

日常的に使用するもの(たまねぎ、じゃがいも、キャベツなど)

年1回程度 使用するもの(ソラマメなど)

・・・→現状でも、1ヶ月前の献立作成時期には、旬の野菜情報を伝えるようになった。

・・・→その野菜の特性を知る事で、どのような利用方法があるか考えていく必要がある。

・・・→品目によっては、岳南地域(富士・富士宮)だけでなく、沼津・三島など東部地域のもの、さらには静岡県全体というように考えてもいいのではないか。

使用量がわかれば、作付けを農家に要請することができる。

② 市内の学校を3つか4つのグループに分ける事で、一つの品目が集中して注文されることを防げるのではないか。

③ 学校給食調理関係と、納入業者がそれぞれの中で、意志統一できる連携を作るとともに、関係組織間のコミュニケーションシステムを作っていく必要がある。

・・・→栄養士・調理主任(食材発注)と 納入業者それぞれの研修会の開催。

・・・→学校側と納入業者のそれぞれの窓口を一本化して、問題点を共有することで解決していきたい。

・・・→学校から、品質の部分で苦情がこないようにするためには、納入業者としては、地場産品より他県でも品質のよい産地のものを納入したくなる。品質の点でどこまで許容できるかも、話し合っていく必要がある。

④ この地域で、今まで作っていた利益のあがりやすい作物を、経験や技術のある3～5人のグループで作れば、立派な商材になる。

安定した価格であれば、市場が生産者との橋渡し役を担えるのではないか。

⑤ 地元のみかんやお茶のように、現在生産されているものを、活用できる工夫もしていきたい。

⑥ この地域、及び 静岡県の生産物の収穫時期のカレンダーを作りたい。

⑦ 学校給食を「食育」の場としてとらえるならば、学校の先生方に、給食の食材をからめて授業の中に取り入れてもらったり、農家の人に話をしてもらう場を学校で作ってもらいたい。

\*三島市では、農協で扱っている食材から地産地消をはじめている。子ども達が、地元のもが美味しいと、家に帰って親に言えば、その食材を親が買い、消費の拡大につながる。

⑧ 今は、三島など東部の農産物は、中央市場に流れて富士の公設市場に入ってきていないが、要望があれば、取引は可能。