平成22年度　富士市学校給食地場産品導入協議会視察研修会の報告

日時：平成22年11月17日（水）

文責：小櫛和子

視察研修日程

集合	富士市役所	８：１５
磐田市役所		１０：４０～１２：００
地元産レストラン（どんどこあさば）		１２：３０～１４：００
袋井市メロン農家		１４：３０～１５：３０
解散	富士市役所	１７：３０

１．　磐田市学校給食における地産地消視察研修

出席者：富士市	富士中央青果	2名	
	学校教育課	1名	
	学校栄養士	9名	
	富士市学校給食を考える会	6名	（小櫛・加藤・他）
	岳南青果納入業者	1名	
	食育推進室	2名	
	農政課	1名	
	JAするが路営農課	1名	
	富士農林事務所（課長含む）	3名	
磐田市	産業環境部長		
	学校栄養士・栄養教諭	5名	
	子育て支援課栄養士	1名	
	学校給食管理室	4名	
	中遠農林事務所	1名	
	JA遠州中央営農振興課	1名	
	農林水産課	2名	

磐田市の学校給食の現状（平成22年5月1日現在）

大原給食センター（小２．中６．幼４）		計4,574食	平成20年開設
豊田給食センター（小４．中２．幼４）		計3,120食	平成10年開設
豊岡給食センター（小３．中１．幼３）		計1,251食	平成11年開設
単独調理場	磐田地区（小１１．幼１１）	計6,959食	
	竜洋地区（小3．中１．幼１）	計1,888食	

磐田市の地産地消システム

国の予算を活用して学校給食及び保育園給食における地場農畜産物利用拡大計画として取り組む

保育園：地場産品利用品目　　15品目（平成20年度）を33品目に拡大目標
利用重量　　725キロを3,056キロにする。
市内産米を重点に 2.9キロから12.3キロに拡大予定

保育園では、保育園給食の７か所（全１０か所）で、平成１９年１月より地産地消に取り組んだが思うように進まなかった。平成２１年度からは「地産地消推進事業」として農林水産課やJAの協力を得ることができ、JA直売場から近隣の保育園に納入してもらえるようになり地産地消が進んだ。事業を実施することで、子ども達が関心を持つだけでなく、親や調理員も意識を持つようになった。しかし、学校給食との連動はない。

小中学校：地場産利用品目　　14品目（平成20年度）を16品目に拡大目標
利用重量　　5,435キロを13,225キロに拡大予定

通常の給食納入業者は、年１回教育委員会でまとめて指定。９業者。
発注は、各学校、各センターで行う。

平成21年度は、南部地区5校の単独調理場を対象に、JAの協力を得ながら進めた。市内野菜の利用率は、4.4%（20年度）から14.0%（21年度）に上昇。
平成22年度は、南部地区に加えてさらに北部地区5校の単独調理場でも実施。

JAがコーディネーターとなり、生産者組織に学校給食用市内農産物（大根、キャベツ、白菜等）の作付けを依頼。平成２２年度は野菜の品目数を増やす。
前年度中に関係者で協議し、作付けする野菜の種類や数量及び納入時期を確認。
南部・北部でそれぞれ給食連絡会（JA・農林・栄養士・調理員・教育委員会がメンバー）を年４～５回開催。
収穫数量が多い時は、残った野菜はJAのファーマーズマーケットで販売し、また、足りない時は他の直売場と連携して補充する。

平成22年4月に「学校及び保育園給食地産地消推進協議会」を設立
構成員は、行政関係及びJAの職員
平成23年度以降も、磐田市独自で予算要求（農林水産課）し、給食センターでも地場産品が使用できるように継続的な取り組みとして進めていく。

感想（小櫛）：協議会のメンバーが、磐田市では行政職員とJA職員だが、富士市の協議会には市民団体の代表が参加している。協議会のビジョンを継続的に継承するためには、移動のある行政職員やJA職員だけでなく継続的に発言できる市民の参加も必要であろうと感じた。
（後で、名倉さんのお話の中で、産業環境部長が熱心な方だとうかがった）
富士市では、公設市場を中心とした流通システムがあることで、学校への物流がある程度スムーズに行われている。しかし、納入業者が３０社以上あり、公設市場を利用していないところもあって、意思統一が課題となっている。
後半、二つの分科会に分かれた。
栄養士同士でどのような意見交換が行われたか、後日の報告に期待する。

平成22年度地場産品導入協議会視察 2

感想（加藤）：全体での意見交換後、磐田市農林水産課長と話し、この取り組みに対する今後の支援継続について聞いてみた。課長は「学校給食は永年のもの、センターでも単独調理場と同じくらいの利用率を目指しており、予算付け等の支援を中止することはない。学校給食への地場産品利用は、地域の生産者にとって生産量拡大となり農業が活性化する。これは地域活性化につながることからも、市長も方針としてすすめている。また県も地産地消を進めており、今後移動等により担当者が変わっても支援はずっと続けていく。」とのことだった。

学校給食で進める地産地消の取組

○背景

学校給食における地産地消の推進については、学校給食法、食育基本法に示されています。また、一昨年に発生した食品偽装及び産地偽装により、食品に対する信頼は大きく揺らぎ、学校給食の食材は、安全が不可欠になりました。

○目的

学校給食における地産地消は、単に地域で生産された農産物を食べるということだけではなく、農産物を通して子どもたちと生産者が、お互いの顔が見える関係を築き、子どもたち自らが地域の農業や食生活及び食文化について学ぶことを目的としています。

○取組

磐田市の学校給食における地産地消の取り組みは、市場に流通している特産農産物のえび芋、白ねぎ、チンゲンサイなどを購入することで対応してきましたが、野菜の種類や量が少ないことから、なかなか進みませんでした。

このため、学校給食で毎日のように使用する、玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、大根及び白菜などの野菜の供給体制を新たに整備し、学校給食での使用割合の目標を30％としました。推進にあたっては、県農林事務所、JA、学校、生産者組織、農林水産課、学校給食管理室が連携を図っています。

○供給体制

【平成21年度】(1)南部5校の単独調理場（磐田南小学校、長野小学校、竜洋中学校、竜洋北小学校、竜洋西小学校）で取り組みました。

大根、キャベツ、白菜など市内産野菜の使用割合が14％となりました。（平成20年度4.4％）

【平成22年度】(1)北部5校の単独調理場（磐田北小学校、富士見小学校、岩田小学校、大藤小学校、向笠小学校）で取り組みを開始しました。

大根、キャベツ、白菜の使用を検討しています。

(2)南部5校の単独調理場においては、21年度の大根、キャベツ、白菜に加えて、じゃがいも、玉ねぎに取り組んでいます。

○メリット

(1)安全、安心、新鮮な野菜を購入できます。

(2)農産物を通して子どもたちや保護者と生産者の間に顔が見える関係ができます。（信頼関係）

(3)学校給食で使用している食材の体験学習を通して、食育や農業への理解につながります。

（磐田市提供資料より）

2．どんどこあさば（農産物直売　農家風バイキングレストラン）袋井市浅岡　浅羽地区

食と農を伝えたい

地のものを食べよう
田舎だから、安心でおいしいものが食べられていいよね、なんて言われることも多いのですが、そんなことはありません。
ファミレスもコンビニもたくさんあるし、お母さんも忙しくて、
ついついレトルトに頼ってしまいます。
地元の食材を変える場所もほとんどありません。
こんなことになってしまった原因は、作られる場所と消費される場所とが
離れすぎてしまったことにあります。
地のものを食べよう。地のものを食べることのできる場所を増やしていこう。
そうすることによって、暮らしのあり方が少しずつよくなっていけばいいなと、
私たちは考えています。　　（どんとこあさばスタッフ一同）パンフレットより

3．とうもんの里（NPO 法人 とうもんの会）掛川市山崎

「とうもん」って何？

「とうもん」とは「稲面」または「田面」に由来するといわれ、水田の広がりを表すこの地域特有の言葉です。どこまでも続く青空と、見渡す限り一面にひろがる「とうもん」は米どころで生まれ育った私たちの原風景です。（リーフレットより）

「農業体験」「食加工体験」「自然観察」などを提供。

名倉メロン農場の見学と名倉光子（とうもん会理事長）さんのお話

メロン農場

遠州地方では独特のスリークォーター型ガラス温室と隔離ベッド栽培で、世界一美味しくて世界一栽培方法が難しいといわれるマスクメロンの栽培をしている。
名倉メロン農場には温室７棟と苗部屋１棟があり、周年栽培をしているので、いつ来ても、メロンの種から成長して実ができるまでの全工程の様を見ることができる。
……１棟で１年に４～５作。合計３０作（年間生産量 10,000 個）

① 種をまいて約 30 日かけ、しっかりと根を張った丈夫な苗を作る。
② 木作り期（苗を床に植え替えて花が咲くまで）約 20 日。
③ 交配期（雌花が咲く時期）１本の木に２～3 個の花を咲かせ、手か筆で受粉させる。

④ 肥大期（交配後、メロンの子房が大きくなりネットが出現するまで）子房がタマゴ大でなったら、１つだけ残し、ひもで吊るしてあげる。
⑤ ネット期（メロンの表皮にネットが入り始め、出来上がるまで）
⑥ 仕上げ期（ネットがかたまったら、日除けをする）
⑦ 収穫（交配後約 50 日、糖度・熟度を確かめて、１個１個丁寧に収穫）
⑧ 収穫してから 5～10 日すると完熟（メロンは追熟するフルーツ）

NPO 法人 とうもんの会

大塚給食センターへ、地場産品の納入をしている。（７０％を地場産品）
農家が納入業者登録をして、連携して生産から発注までを行う。
生産できる品目を検討し、学校側に伝える。
各学校、保育園での必要数量の総量を計算して発注する。

地場産物の利用を通して、苦労を共有し、消費者が生産者と一緒に農業を守ろうと思う心を育てることが大切。
たとえば、「今日のこのほうれん草は、○○ちゃんのおばあちゃんが作ったものです」というと、「このほうれん草、美味しい！○○ちゃんのおばあちゃんは、すごいんだね」となります。
今まで、農家であることに自信を持っていなかった人たちが、自信を持つようになります。
農家も調理員も、自分達が働いた成果をほめてほしいのです。

不揃いな野菜があっても、それが自然なことだと理解し、また、食べる側も、率直な意見を出します。
そうゆう具体的な交流で、お互いの理解が深まることが大切です。

（一流ホテルの総料理長からのプロの技のお話）

葉物はどの野菜を５０℃のお湯に 3 分程漬ける。これにより、灰汁（あく）がとれ、汚れも取れ、シャキッとした野菜本来の味が楽しめる。
半信半疑で、自分で試してみました。まさにプロの技！！本当でした。

塩素などの薬を使わなくても、また、「そんなに洗うの？」というほど洗わなくても十分安全で、美味しい野菜が食べられるのではないかと思います。

地場産品導入協議会資料　伝法小給食だより No1

給食だより

平成22年11月15日
富士市立伝法小学校

２年生　食育　農家による出前授業

おいしい「かぶ」のひみつを知ろう

伝法小学校は、平成21年度から農林水産省の指定を受けて、学校給食における地場産物の利用拡大と定着に取り組んでいます。その活動の１つとして、子どもたちに地域の農業を学ぶことを目的とした「農家による出前授業」を行いました。

講師は、富士市中里のエコファーマー半田さんです。かぶとほうれん草を生産しています。半田さんは、かぶの生産の様子をビデオで子どもたちにもわかるように説明してくれました。子どもたちは、実際に夏野菜やハツカダイコンを育て、収穫し、味わっているので、半田さんへの質問も本格的な内容でした。半田さんが子どもたちの質問１つ１つに丁寧に答えてくれたので野菜作りについてのよい学習になりました。

当日の給食は「セルフサンド　牛乳　半田さんのかぶ入りポトフ　ココアプリン」でした。半田さんと県や富士の農林事務所の方は、２年生と一緒に楽しく給食を食べて半田さんのかぶを味わいました。

子どもたちは、食べ物の生産にかかわる人の苦労を知り、食べ物を大切にし、感謝する心が育ったようで、食缶は空で戻ってきました。

種の入ったひも状の物をそのまま植えます。

半田さんへの質問コーナー

Q.どうすれば野菜の病気を防げるの?
A.雑草が害虫のすみかになり、病気も運んできます。土づくりの大切なことは、雑草を出さないことです。

Q. 丸くならないかぶはどうしてなの?
A. 土に石があると丸くならない。畑の土は、細かくします。

Q.倒れた葉っぱは、どうなるの?
A.倒れても元気なら太陽に向かって育つので、元にもどります。

Q.ぼくたちの野菜が「うどんこ病」になってしまった。病気にならない方法を教えてください。
A.「うどんこ病」になったら薬を使わないと元気な野菜にうつってしまう。人間と一緒で病気になったら薬を使います。

エコファーマーってどんな農家

３つの技術を使って、お米や野菜など環境にやさしい栽培計画を作り、その計画を静岡県知事に認めてもらい、環境の改善を目指している農家をいいます。

- 「畑の土づくり技術」
- 減肥料「化学肥料をへらす技術」
- 減農薬「化学農薬をへらす技術」

富士市では、現在４５人がエコファーマーとして認められています。
キャベツ、小松菜、かぶ、はねぎ、ほうれん草、いちご、茶、米などを生産しています。
伝法小学校には、伝法地区のエコファーマーが育てた野菜が届きます。

環境にやさしい農業をはじめました

半田さんへのお礼の手紙から

はん田さんは、エコファーマーのかぶをそだてるたつ人ですね。いろいろなことを教えてくれて、いろいろなことがわかりました。これからも、かぶをそだてるたつ人としてがんばってください。小林まさやさん

かぶがすごくおいしかったよ。
ひもにたねがついていたね。
また、食べたいな。
お話きけてうれしかったよ。
やまもと　みお　さん

かぶの作り方を教えてくれてありがとう。ぼくは、かぶの作り方で、虫に食べられないようにネットをはっていることを、はじめてしってうれしかったです。
くろだこうのすけさん

お話ありがとうございます。きゅう食のはん田さんのかぶはおいしかったです。かぶは、太ようにむかってそだっているんですね。あのたねをうえてみたいです。
かつまた　このはさん

いろいろなかぶのひみつを教えてくれてありがとう。その中で一ばんすごかったのが、たおれても元通りになることです。
いしづか　けんたさん

かぶのたねがあんなに小さいとは思いませんでした。たねをオブラートにつつんで、きかいでうめるっていうことがわかってよかったです。
いなば　かほ　さん

わたしは、はつかだいこんをそだてていますが、はたけのだいこんもかぶもうめかたがちがうことがわかりました。かぶもいろいろあるんですね。
しぶや　かえで　さん

はん田さんは、あまりのうやくをつかわずにやさいを作ってくれて、ありがとうございます。これからもエコファーマーをがんばってください。
小林　ももか　さん

はん田さん、ありがとうございます。わたしたちもかぶのことがいろいろわかりました。むのうやくはとてもいいことなんですね。それに、ざっそうが虫のすみかになるなんて思わなかったです。たねをうえる時、ひものままうめるんですね。あめでひもがとけるんですね。これからもむのうやくをひろめてください。わたしもおうえんします。お父さんにもよろしくおねがいします。ほんとうにありがとうございました。　岩間　みゆ　さん