平成22年度

第2回富士市学校給食検討委員会の報告

日時：平成２２年１０月２０日（水）

文責：小櫛　和子

視 察 先

みかん農家　佐野宏一郎氏　圃場

- 地元岩本山の早生みかん、青島みかんなどを学校給食に提供したい。保存みかんも含めると、11 月から翌年 2 月頃までは、充分対応できる。
- 流通に関しては、学校と既存の契約をしている東食品が協力するとの申し出があり、佐野さんに東食品を紹介することができた。後日、佐野さんと東食品が直接打ち合わせをして、具体的な申し込み方法を、東食品が窓口となって各学校に案内することになった。

野菜農家　山本　博 氏　圃場

- ✧ ブロッコリーは、今年度は、これから収穫するものは、すべて契約栽培になっているので、学校給食で使用する場合は、来年 8 月の作付け前に、必要量がわかれば対応可能である。
- ✧ カリフラワーは、作付け面積が広いので、来年 1 月~2 月頃には希望があれば、対応が可能。必要な量がわかれば、公設市場に出荷して学校給食に使用することもできる。

イチジク農家

富士市で一番大きな規模でイチジクを栽培している。
毎年 2~3 カ月は、安定供給できる。

（小櫛の感想）

- みかんは、子ども達に地元のみかんを食べさせたいという生産者の思いと、学校給食で地元のものを使いたいという学校側の思いが一致しているので、今年度中にも、実現できそうな気がします。東食品の社長も協力的なので、何校かで実現できれば、次のステップにつながることができるでしょう。
- 一本の木から、色々な大きさの実がなること、みかんが食べられるまでの過程なども子ども達に伝えていける取り組みが期待できます。
- 地場の良質のカリフラワーが地元の学校にも利用できるといいと思いました。10 月 25 日の富士市学校給食地場産品導入協議会で提案したところ、公設市場で調整の努力をすることになりました。
- 収穫時期が終わりという、とてもおいしい品種のイチジクをごちそうになりました。イチジクは、特に女性の美容と健康にいい（整腸作用で）とのことでした。市内に、イチジク農家はかなりあるので、給食に使えるといいと思いました。

富士川楽座　レストラン駿河路にて昼食・休憩

富士山が正面に見えるロケーションのレストラン、地域の食材が並んだ売店が、見事に富士市をアピールしていました。

清水乳業工場の視察（富士市内の小中学校の牛乳委託工場）

- ✧ 学校給食用の牛乳としては、富士市・富士宮市・静岡市の半域・島田・川根町など、一日９万本、県内シェア―の２５％を生産。
- ✧ タンクローリーで毎日（365 日休みなく）運ばれてくる牛乳を、一台一台検査して、検査に通ったものしか入れない。…検査に通らないとそこで返される。その損害は生産者負担となるので、生産者も気をつける。
  検査は主に、殺菌検査と乳房の治療に使う抗生物質の残留の有無の確認。
- ✧ 主要な仕入れ先は、朝霧を中心とした富士山麓地域。その他一部北海道などもある。
- ✧ 「HACCP」（総合衛生管理規格）、「ISO14001」（環境マネジメントシステム）を導入し、
- ✧ 学校用牛乳を含め、加工工程に人の手が入らない機械作業で行っている。職員は、作業ラインのシステム管理や検査を主な仕事としている。
- ✧ 牛乳はその生産地によって、色や香り 味が微妙に異なるので、学校用牛乳は、原料のすべてに富士山麓の牛乳を使用している。特に調整をしないので、牧草を食べる夏は脂肪分が少なく、ワラを食べる冬は脂肪分が多くなる。
- ✧ 学校用牛乳以外にも、森永乳業の委託事業で、乳飲料（牛乳・調整牛乳など）、乳酸菌飲料清涼飲料水、発酵乳などを製造している。

（小櫛の感想）

- ✧ 徹底的な衛生管理と機械化に驚きました。
  - ➢ たとえば、学校用牛乳を作るのに、一日 5 時間半の作業時間があって、その機械の洗浄時間は 4 時間かかる。それは、作業時間が 2 時間であっても変わらない。多大なコストをかけて、私たちの食の安全が守られていることを、あらためて感じました。
- ✧ 「朝霧地域が主要な生乳の仕入れ先だとすると、岳南屠場がなくなって朝霧の酪農が衰退したら困りますか？」との質問に、「それはとても困ります」と、案内の方の回答でした。
- ✧ 酪農の生産現場も牛乳加工工場も、生きている牛を相手の仕事なので、一日の休みもないことをあらためて確認しました。
- ✧ 牛乳はにおいを吸い取る力があるので、冷蔵庫に入れた時一度封を切ったものは、冷蔵庫内の他のにおいを吸い取ってしまうそうです。特に強いにおいがついて、それがクレームの原因になることもあるそうです。
- ✧ 封を切った牛乳は、早めに飲みましょう！