

## 地域の農家と結ぶ学校給食

### 五泉市教育委員会

# 鬼立利明さんに聞く

編集部

五泉市は、地元JAの協力を得ながら地域の農家の生産する農産物を学校給食に取り入れ、「安全・安心、産地地消の食育」をめざしています。市民も含めた学校給食検討委員会の答申―「五泉市における学校給食の今後のあり方」(〇〇年十一月)に基づき、それまでのセンター方式から自校方式に切り替え、「調理する人たちの顔が見える」学校給食をすすめている様子について、鬼立利明氏(五泉市教育委員会)にお聞きしました(〇六年一月二日)。

Q1. いま何故、五泉市の地産地消をすすめる上で自校方式を採用したのですか？

七三年当時建設した給食室の施設が老朽化し、どの方式で建設するか問われていたこと、

さらに、センター方式には次のような問題がありました。

① 配送には1時間も要し、調理して温かい物がそのまま提供できないこと。

それまでのセンター方式では一回分三三〇食(幼稚園一園、小六校、

中三校)の調理に時間がかかり、メニューも限定されてしまうこと。

② センター方式では、一箇所調理するため、万が一衛生上の事故が生じた場合、その被害が甚大であること。また、調理室がウエット方式(水で濡れる状態の床)であるため、調理場の流水が食材に飛び散り易く、衛生管理はドライ方式より困難であること。

③ 調理器械を使うため、規格化された食材を大量に使用する。地元で取れる農産物は大小様々、不揃いものも多く、「地産地消」による食育をすすめるには、センター方式では向かない。

したがって、温かいものは温かく美味しく食べられ、献立メニューの広げられる品数の多い地元産の食材を調理でき、目に見える物が給食となる自校方式を採用することになった。

たのです。

自校方式の課題として、建設費、維持費、人件費などの費用がかかり、センター方式よりランニングコスト（運営費）は劣ります。

Q2. 地元農家が生産する農産物を学校給食に取り入れるシステムは、どのようになっていますか。

J Aの協力を得て、コーディネーター役を引き受けてもらい、「この先どんな物がどこの地域でどれだけできるか」を調査し、それをもとに栄養士が一ヶ月先のメニューを立てる。そのメニューに基づいてJ Aにそれぞれの野菜の量を農家に依頼するしくみです。

○六年度からは地域農家と学校給食を結ぶ方式をシステム化する計画です。つまり、給食センターが一年間の食材の計画を立て、これを受け

たJ Aが農家に対して必要な農産物の生産を要請します。その時節に見合う農産物がJ Aの集荷場に集められ、直接給食センターに運ばれるというシステムです。

五泉市で生産されていない農産物についても、改めて地元の農家に生産してもらうように働きかけたい。学校給食の三大食材である「タマネギ、ニンジン、馬鈴薯」は、センター方式であったため、規格品を購入する必要から地元産は10%未満であった。農家の生産できる食材は30~40%からでも出発し、100%に近づけ、より安心、安全で生産者の顔の見える学校給食を実現したい。このことは、地元農業の活性化につながる、地域農業の発展の一翼を担うことにもつながると考えています。

なお、○三年における五泉市で生

産された農産物が、学校給食の食材として利用された割合は、里芋100%、大根70%、白菜64%、キヤベツ60%、ネギ44%、レンコン100%、キュウイフルーツ100%です。

自校方式の食材に利用する農産物の価格は、農協が価格を設定しますが、生産農家も、利用する子ども家庭にも過重な負担とはならない適正な価格としたい。

こうした農産物を生産する農家は、専業に近い50代の主婦が中心です。これまでも農家の方々に、地産地消による「食」の教育は、子どもたちの心身の発達にとって重要であることを説明し、協力や要請をお願いしてきました。今後とも、地場産給食に対する意識の高揚を図りつつ、何をおいても常に安定した食材が提供できる体制をつくりたいと考

えています。

〔参考〕

新潟県農林部が〇一年に学校給食関係者に行った「学校給食における地産地消に関するアンケート調査」によると地場産利用に対しては7割が拡大を希望しながらも、地場産給食導入が困難と思われる理由は、「必要量の確保が困難」が35%で最も高く、次いで「価格が高いし不安定」が20%強等となっている(姉齒暁「農業革新」における地産地消の可能性に関する実証的研究」大妻女子大学社会情報学部)。

Q3. 自校方式は、子どもや保護者たちにどんなふうを受け止められていますか？

○五年度から自校方式を開始した幼稚園では、調理から食事までの時間が短く、温かいもの、冷たいものをそのタイミングで提供できること

や、調理時間が確保できるので品数を増やしたり、デザートも手作り献立ができるようになったことなどから、「園児の食べ残しが減った」とか、家に帰って、「今日の献立は〇〇だったよ」と話すと「今度、母さんがつくってみようか」との会話にもなるのです。

また、食材となる農産物を栽培している生産現場に子どもたちを連れて行き、場所や栽培の仕方などを農家のおばあちゃんに話してもらおう機会を持っています。栄養士や保育士が給食時に、「この里芋はあそこのはあちゃんが作ってくれたものだよ」と紹介すると、より身近な食べ物として受け止めながら食べる様子が伺え、食育の相乗効果も期待できます。なお、自校方式による学校給食は、〇六年四月からすでに給食施設の完成をみた五泉市立南小学校も開始

し、順次、他の市内の小5校、中3校にも広がります。〇六年一月から五泉市と合併した旧村松町地区には畑作物の栽培が少なく、地産地消の導入は直ぐには難しいが、今すすめている地産地消による自校方式の状況をみながら検討していきたい。

○六年度中に五泉市学校教育課、福祉課、農林課と就学前の保護者・高齢者・保健士・栄養士からなる食育推進会議を組織し、食育に関する基本計画を策定します。

(聞き手：うちやまゆうへい いたくにお)

