

学校給食の地産地消の取り組み

～作った人の顔の見える野菜を求めて～

山口県宇部市学校給食センター

所長 大塚 忠行

1 はじめに

宇部市は、本州西端山口県の南西部に位置し、人口は17万9千人、面積は287平方^キ。瀬戸内海に面した、すぐれた自然環境に恵まれ、温暖な気候と緑豊かな自然に囲まれた工業都市である。

炭鉱とセメントのまちとして知られた本市は、戦後復興期の急激な工業化に伴い公害が発生し、生活環境の悪化も著しくなったため、市では専門の検討機関として「降下煤塵対策委員会」を設置し、問題解決の道を探った。産官学民の四者による取り組みは、公害を抑制しながら産業発展と市民福祉の調和を目指す先進的事例として、「宇部方式」の名で広く知られるところとなった。平成9年(1997年)これまでの環境の保護・改善への功績が高く評価され、国際環境計画(UNEP)からグローバル500賞の栄誉に輝いた。

このように市民一丸となった自治精神の高揚とまちづくりへの情熱は、その後の都市緑化や公園整備など様々な分野に幅広い展開を見せた。

特に彫刻によるまちづくりに関しては、国内でもっとも長い歴史と権威を誇る「現代日本彫刻展」の開催をはじめ、市内各所へ200点以上の作品を設置しており、宇部市特有の情景を醸成している。

2 宇部市学校給食のあゆみ

- 昭和55年 米飯給食開始。週2・0回実施
一食方式による業者委託
- 昭和62年 米飯給食。週2・5回実施
- 平成2年 箸の導入
- 平成11年 米飯給食に宇部産米を導入
- 平成14年5月
県産小麦を使用した給食パン試作、PTA役員と試食会を行う。

- 平成15年1月 県内産小麦を使用した給食パン開始 月1回実施
- 平成16年12月 県産米を使用した米粉パン試作上宇部小学校の給食に提供
- 平成17年 温食器を耐熱性ABS食器に変更
- 平成17年5月 二俣瀬小学校、厚東中学校において電気炊飯器による米飯給食開始 週3・5回実施
- 平成18年3月 小野小学校単独校調理場においてガス炊飯器による米飯給食開始 週3・5回実施
- 平成18年 厚東小学校において電気炊飯器による米飯給食開始 週3・5回実施
- 平成18年 給食センターにおいて、全回数県産小麦パン使用

3 学校給食における地産地消の取り組み

(1) 地産地消の取り組みにあたっての背景

宇部市における学校給食の地産地消は、平成11年米飯給食への宇部産米の導入に始まる。しかし、野菜等の地産地消の取り組みについては、検討されていたものの、種々の事情から実施は困難なものであった。

平成14年4月に人事異動で学校給食センターに配属されました。私にとって教育委員会は全く初めての職場で、学校給食に対する知識も全くない中での赴任であった。

着任時、教育長から「宇部市では、食の安全を図ると共に、生産の拡大による農林水産業の振興や地域づくりを推進するために地産地消に注目している。最も効果的で実施可能な方法として、学校給食が挙げられており、重要な課題なので、ぜひ積極的に地産地消と取り組んでいただきたい」という指示を受けたが、地産地消を何と読むのか、どういう意味なのか全くわか

らない状態だった。

こうした状況の中、先進地の取り組みについて色々調べていくうちに、宇部の土、光、空気、水で育った“生産者の顔の見える”安全で新鮮な野菜を、学校給食に使うことが、子ども達の健康を守る面からも絶対必要であると強く思った。

しかし、私自身は農政関係に携わったことがなく、また農業関係者との接点はなく、どこから地元野菜を仕入れるのか、どう手をつけたらいいのかわからず五里霧中の状態であった。

まず、市の農政担当課に行き、教育委員会の取り組みについて相談してみたが、担当課でさえ当時は模索している状況で、具体的な取り組みなど行われていないとのこと。取り掛かりから前途多難な道程が予想された。

そのような中、ふと思い出されたのが、JA山口宇部グリーンフレッシュふれあい朝市女性部の代表をされているIさん。Iさんとはちょっとしたことで親交があり、わらにもすがる思いで訪ね、相談したところ、「微力ながら力になりますよ」と快く引き受けていただいた。出荷能力は旬の野菜で2,000食程度は可能なことがわかった。

当時、本市には学校給食センター、共同調理場、単独校の調理場が合わせて19か所あった。朝市が行われている小学校区には、琴芝学校給食共同調理場があり、食数800食（宇部市全体では15,000食）と最初に取り組みには適当な規模であり、地産地消のモデルに決定。早速、小学校を訪ね、栄養職員、調理員に、地産地消の取り組みに協力を求めたが、地産地消に対する職員の認識と理解は、まだまだ薄いものがあった。

平成15年春、どうにか職員の理解が得られ、5月から琴芝学校給食共同調理場で初めて、朝市のハウレンソウ等が使用され、地産地消の第一歩がここから始まった。

(2) 野菜・果物の地産地消の推移

平成14年 地産地消準備年

学校栄養職員による産地見学会実施（栄養士自身の知識を高めるため、毎年実施月を変えて、旬の野菜の産地見学会を実施している）

宇部産利用割合1・90%（市学校給食全体の購入金額割合）

平成15年 宇部ふれあい朝市との連携によ

り、琴芝学校給食共同調理場をモデルとして、地元野菜利用開始。

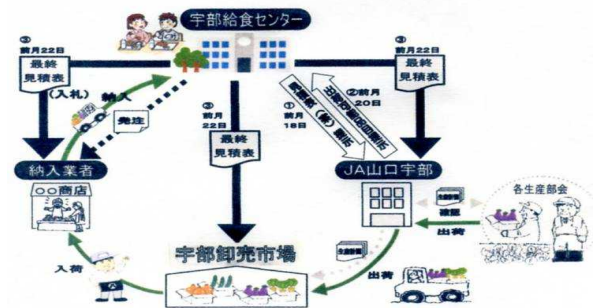
琴芝小学校において、ふれあい朝市の方々と交流会を実施。生産者の話を聞き、給食も一緒に食べるなど有意義なものだった。

宇部産利用割合5・19%

平成16年 上宇部小学校、常盤中学校において宇部ふれあい朝市との連携開始。ふれあい朝市と関係3校の栄養士・調理員等による意見交換会実施。

* 学校給食センターの野菜利用体系図

宇部給食センターのJA山口宇部共販野菜 利用体系図



上宇部小学校において朝市の方との交流会を実施、学校菜園に野菜を植え、野菜の話を聞き、子ども達は野菜の栽培の仕方など学んだ。

学校給食センター（5,300食）JA、卸売市場（流通関係者）市農林水産課、県農林事務所との連携開始、「宇部方式」による学校給食の地産地消開始。宇部産のミニトマト、ナス、ブロッコリーなど初利用。宇部西岐波産のみかん利用開始

宇部産利用割合6・30%

平成17年

宇部産利用割合10・00%

平成18年3月18日

かねてから進めていた契約栽培の協議が整い、宇部市とJA山口宇部との間で、学校給食用地元農産物利用契約の調印が交わされた。

初年度の契約量はタマネギ6ト、キャベツ6・7ト、ハクサイ2・1ト。以後、ニンジン、ジャガイモ、はなっこりー（中国野菜のサイシンとブロッコリーを掛け合わせた山口県特産の野菜）、ハウレン

ソウなどの利用を計画している。



(3) 給食パンの地産地消

給食パンにおいて、ポストハーベストの面からも、安全な地元産パン用小麦「ニシノカオリ」の使用を計画。関係者の協力を得て試作に成功し、15年1月から月1回実施し、平成18年度は、年18回実施。

(4) 魚の地産地消

宇部市は瀬戸内海に面した良好な漁場を持ち、レンチョウ(シタピラメの一種)、エソ、イダコ、アカエビ等漁獲量が豊富。下処理できる鮮魚店があれば、少しでも旬の魚も子どもたちに食べてもらおうとの考えから、地元新聞社「宇部日報」の食に関する連載記事がきっかけとなり、U鮮魚店に打診。協力を得られることになり、平成17年6月から、学校給食にエソのミンチ、イダコ、レンチョウ、アカエビ、アジなど地元産鮮魚が登場している。

山口県は瀬戸内海、日本海、玄界灘など三方を海に囲まれ、魚種、漁獲量も豊富であり、フグに加えアンコウを使った雑炊などもメニューに計画している。

4 地産地消の問題点と対応、今後の課題

本格的な取り組み前の問題

米飯給食による米の地産地消は、比較的スムーズに進んだが、野菜・果物は試行錯誤の連続だった。

平成12年、小規模の給食施設で地産地消を試みたが、量の問題で頓挫した。宇部市内でも農村部に位置し、給食数約150食という小規模の学校給食共同調理場(小学校・中学校、各1校が対象)で、地元産の野菜を取り入れようとしたところが、地元農家から使

用量が少な過ぎて、逆に納入に手間がかかり、単価的に合わないとの返事。学校の目の前に畑がありながら、利用できないという現実と直面した。

取り組み後の問題と対応策

朝市との協働による地産地消は、比較的スムーズに進んだが、朝市側が準備できる野菜の量は琴芝、上宇部両小学校と常盤中学校の3校分が限度だった。

宇部市中央卸売市場で地元産の占める割合を調べてみたところ、わずか17%で種類、量とも学校給食用には不足していることが分かった。大きな理由は農地の宅地化や後継者不足により耕作面積は減少し、バックヤードもないため、中央卸売市場に出すだけの量、サイズとも揃わず、地元産の野菜は小規模の地方卸売市場に流れる傾向が強かった。またJA山口宇部にもバックヤードがなく、地産地消を担当する部署もなかった。



契約栽培により従来の納入方式、流通システムを壊さず、またJAの組織内にも担当部署が設置され、円滑な仕入れが可能になった。

さらに、年々学校給食への地元野菜の消費が増えるなか、生産者自身も、自分たちが作った野菜が子どもや孫たちの食べる学校給食に消費されていることを知り、もっと安全な野菜を食べさせたいとの思いが芽生え、生産意欲が強まっている。

そのようななか、JAにおいても、今年度契約野菜以外に、学校給食用として、新たに春ジャガイモで2反の作付けがあり、2反が学校給食で使用され、また、秋ジャガイモで3反の作付けがされる。

さらに、来年用のタマネギについても、新たに5反の作付けが決定している。

平成18年度の、宇部産利用割合は、約15%になると推定される。

米粉を使った給食パンの問題

委託先の製パン業者で米粉を使ったパンを試作。子どもたちの評判も良かったが、製造工程で課題が残った。従来の米粉より微細な製粉が必要 発酵時間が長くなる 味はよいが、焼き上がりが均一にならない グルテンの添加により材料・加工費が高くなるなどの理由が挙げられた。今後、検討が必要。

魚の問題

下処理のできる量が限定されるため、現在、2ブロックに分けて実施している。今後、鮮魚商組合など複数の業者の協力が必要。

魚は天候により漁獲量や価格の乱高下が激しく、事前に十分な計画、打ち合わせが必要。

5 地産地消が食育に果たす役割

(1) 生きた食の教材としての給食

子どもたちに、「近所の農家が作った新鮮野菜」・「自分で作った野菜」・「大好きな先生が栄養の話をする」など「プラス情報」・「プラス体験」を提供することが、何でも好き嫌いなく食べる、健康な体と心を作ることにつながると思われる。

「プラス情報」として、地元で採れた野菜、近海で獲れた魚を給食食材に使用する時は、献立表に 囲みし、コメントをつける

さらに、野菜の収穫、魚を獲るところや水揚げを現地に赴き、インタビューを交えたビデオを録り、給食時間に放映、また、校内放送も利用し、食べ物がどのようにして皆の口に届くのか、生産者等の苦労と喜びを子どもたちに教えている。

子どもたちは、そのことを感想文にしてくれました。

初めて、早朝にとれた「あじ」を出した日、ビデオを見た子どもは、感激し、漁業後継者が年々少なくなっていることを聞き、「将来の夢を漁師になろうとちょっと思った、あと、あじをもう一回食べたいと思った」また、ある子どもは、「あじをとるのに、どれだけ大変かよく分かりました。なので、感謝して食べようと思いました。」と書いてくれた。

そして、おかわりが欲しいという子もいて、皆とってもよく食べてくれた。

* 献立名：ごはん・瀬付きあじの天ぷら・夏野菜のみそ汁・ひじきふりかけ・オレンジ

また、干しれんちょうを素揚げにした給食では、「久しぶりにレンチョウを食べました。でも骨まで食べて、カルシウムが、いっぱいありそうだ。だけど、なんかのどにひっかかったけどおいしかったです。」と書いてくれた。

* 献立名：ごはん・干しレンチョウの素揚げ・けんちょう(郷土料理)・味付け海苔・みかん

また、朝市の畑で完熟したミニトマトを出

したときは、その生産者の孫が、学校で、「明日は、爺ちゃんのミニトマトがくるんだよ」と皆に話し、普段はよく残るミニトマトですが、子どもたちは、よく食べてくれた。

さらに、H18年度から、新たに「宇部市地産地消の日」を定め、今年度は、11月21日に、「ごはん・イダコの煮付け・エソのつみれ汁(郷土料理)・みかん」22日に、「パン・ちゃんこうどん(県産小麦うどん)・ハナッコリーのソテー・ヨーグルト」の給食を実施することになっている。

「プラス体験」として、生産者と子どもたちのビデオレターによる交流、生産者との交流給食会等を実施している。

特に、昨年朝市の協力で実施しているジャガイモ畑での収穫体験では、自分たちで収穫したジャガイモをその場で料理していただき、おいしそうに食べる子どもたちの顔は、喜びに溢れていました、もちろん、子どもたちが収穫したジャガイモは給食に登場している。

(2) 今後の取り組みの課題

給食は、3食の食事のうちのわずか1食ではあるが、和食、郷土料理食等、子どもたちに食べさせたい給食の提供に取り組む中で、その給食を家庭の食卓へ反映させ、家族全員が健康な生活を送ることができるようにするためにも、家庭、地域との連携が大事である。

昨年度から、小学校での家庭教育学級等を活用した出前講座を実施し、学校給食の役割(地産地消と食育の推進)をテーマにして、保護者に伝えている。

引き続き、根気強い取り組みが必要であると考えている。

6 終わりに

学校給食の地産地消を進めることは、学校給食が生きた教材としての役割を果たして行けると考えている。

子ども達に生産者の苦労を伝え、毎日口にする食べ物の一つひとつから命をもらっているということを教え、もったいない、ありがたいという心を育むことにつながって行けたらと考えている。

土に親しみ、毎日食べるものに心を向け、感謝することが私たちの心も体も健康になる第一歩ではないだろうか。