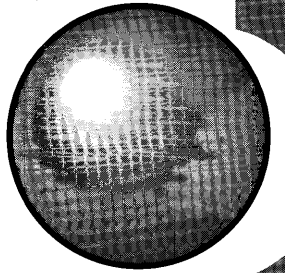


学校給食への市内産農産物の供給拡大



検討メンバー 緑政局農業振興課 杉浦英佳 緑政局農業振興課 藤井綾子 環境保全局産業廃棄物対策課 竹田隆彦 緑政局北部農政事務所 阿部静乃
 教育委員会 上星川小学校 金子澄江 教育委員会 日向山小学校 今野江利子 教育委員会 つづきの丘小学校 須藤理恵

◆背景◆

①応募のきっかけ

横浜の農業の生産振興に携わる中で、生産者から、「ぜひ、自分達で作った野菜や果物を、横浜の子も達に食べてほしい」という声をよく聞きます。一方、「横浜の農業について教えてください」という小学生からの電話も総合学習の関係か、よくかかってくるようになりました。

これらの経験から、学校給食で市内産農産物を使うことはできないかと思いましたが、教育委員会と緑政局に所管が分かれている現在の体制ではなかなか実現が難しいと考え、局を越えたアントレプレナーシップ事業に応募しました。



②学校給食の現状

現在市内には362校の小学校があり、一日に必要な給食数は約18万食です。また、全市で統一の献立(基準献立)を使用しており、食材調達は学校給食会が一括管理しています。

基準献立や、食材の入手先を変更することで、市内農産物を取り入れることは可能ですが、学校独自の取り組みであることから、様々な条件がそろわないと実施できないのが現実です。現状を把握するために全校の栄養士・調理員を対象に行ったアンケート調査(図1)では、回答のあった303校のうち、257校が市内産農産物を使用したい、もしくは使用し続けたいと回答しているにもかかわらず、昨年度、学校独自献立(基準献立の変更・食材調達先の変更)によって市内産農産物を1回(平成14年度 教育委員会事務局学校保健課 把握校数)。

◆事業の内容◆

①目的

学校給食へ新鮮・安全・身近な市

内産農産物を供給することにより、子どもたちの食体験を豊かにし、健康な心と体を育むこと、また、学校給食への供給をきっかけとした生産者の栽培努力により、市内産農産物の評価の向上及び地産地消の推進につなげることを目的としました。

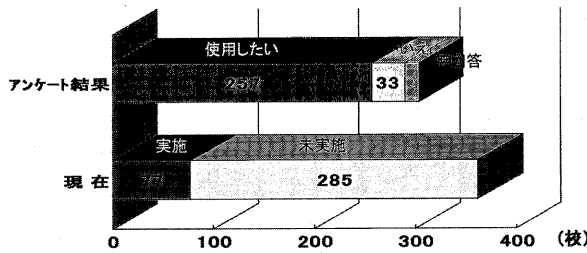
また、前述のアンケートから、実際に給食に市内産野菜を導入すると、子どもたちに、
 ・食への興味が育まれた
 ・地域社会への関心が養われた
 ・食へ残りが少なくなった
 などの効果があることが分かったため、市内産農産物の供給だけではなく同時に食農教育についても実施することが効果的であり、重要だと考えました。

②市内産野菜の給食への供給

(1)供給の仕組み

農業の盛んな郊外部だけではなく、都心部においても市内産農産物の利用のきっかけづくりにつなげようと考え、市内産農産物を全小学校に供給し、かつ、その生産情報を提供するのためのシステムを提案しました。現在の学校給食は、納入業者が市場から仕入れ、学校に納入してい

図-1 学校給食への市内産導入の状況



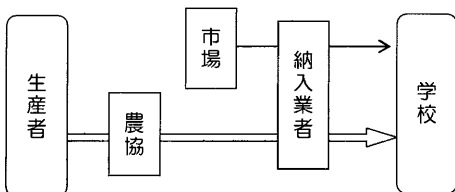
るので、確実に全校に行き渡るメリットがあるこの流れを活用することにした(図2)。まず、市内産農産物を使用する給食の日を、基準献立の中で指定します。次に、農協が、その日に指定された品目の農産物を必要量用意します。納入業者は、指定された日の指定された品目に限って、市場からではなく農協から仕入れ、産地情報や生産者情報がついた

品物を納入します。これらの情報は学校が活用し、子どもまで伝えます。

また、市内全校への供給を優先させた場合、市内産農産物を使用した給食の実施回数は月1回程度からのスタートとなりますが、農業の盛んな地域では、地元の生産者との直接の取引を活性化させることにより、さらに高い頻度の供給も可能と考えました。

これらのシステムの構築・実施には多くの関係者との調整が必要になるので、コーディネイト役の市の組織として推進担当の設置を併せて提案しました。

図-2 供給システム案



→ 従来の納入ルート
 ⇨ 市内産農産物を納入する新ルート(提案)

(2)市内産供給の利点

なぜ市内産農産物がいいのか。ポイントとして次の4つをあげました。

- a 距離の近さを生かし、新鮮な野菜を供給します。
- b 農薬や化学肥料の使用を抑えて栽培された野菜を積極的に供給します。
- c 農薬をいっ散布したかといった、栽培の過程が見えるよう、栽培履歴の作成を推進します。
- d 生産情報を野菜と一緒に提供し、食農教育を行います。

これらの生産者側の努力を推進することにより、現在完成されている学校給食のシステムの中に、市内産農産物を使用する意義が生まれると考えました。

(3)「よこはまランチ」の実施

また、市内産農産物が納入された日には、「よこはまランチ」として、横浜の旬に合わせた特別献立を実施することを提案しました。

★よこはまランチ献立例★

「コン根こぎつねランチ」

- こぎつねごはん(にんじん)
- 秋の畑のコン根汁
- (だいこん、ごぼう、にんじん、さといも)
- こまつなのおひたし(こまつな)
- 柿 牛乳

※()内及び柿は市内産

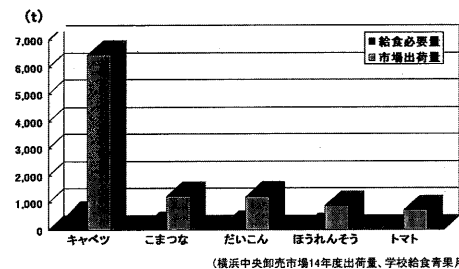
供給される市内産農産物の生産情報を活用し、食と農についての指導も行います。市内産農産物を活用することで、季節感のある献立が実施できます。

(4)供給の可能性

学校給食の食材は、確実に全量供給されることが第一条件となります。では、実際に市内産で必要量がまかなえるのか。

学校給食での年間の必要量と市内産農産物の市内市場への年間出荷量を図3に示しました。

図-3 給食での必要量と市内産農産物の出荷量の比較



(横浜中央卸売市場14年度出荷量、学校給食育果月別使用量より)

市内で多く生産されている品目については、給食必要量より、出荷量が大きく上回っています。その他、10品目程度が同様に必要量を上回っており、全校に市内産農産

物を導入する「よこはまランチ」の実施は十分可能と判断しました。

②食農教育プログラムの実施

市内産農産物の供給と同時に、各学校が特色に応じて利用できる食農教育プログラムの提供を提案しました。

(1)出張講座「おしえて農家さん」

学校給食に納入している生産者が学校等へ向うき、地域の農業や食について語る先生になります。

このことにより、子どもたちは地域農業への関心を持ち、理解するきっかけとなり、また、生産者も子どもたちとふれあうことで、より良いものを生産するという気が向上します。

(2)「みんなで耕せ教育農園」

学校が自由に耕作できる場所をつくるため、市が農地を借り「教育農園」として整備します。

子どもたちに自ら耕作させることで、食の大切さ、作物の恵みを教えることができます。

また、給食残さから堆肥をつくり、それを農園に活用することで、地域内の食物の循環について学ぶことができますと考えました。

(3)よこはまランチの試食会

親と子両方に食農教育プログラムを実施することで、給食や地域農業への理解を深め、親子の間でも語り合うきっかけになります。同時に、市

内農業のPRにもつながることから、親子で一緒に「よこはまランチ」を食べる機会を設けることとしました。

このように、市内産農産物の供給と食農教育プログラムを同時に行うことにより、子どもたちは食べ物や地域農業について理解し、生産者はより品質・安全性の高い農産物を生産するようになることを直接的なねらいとしました。その結果、地産地消がさらに進み、農業の後継者不足の解消や、緑地空間の保全にもつながる効果があると考えたのです。

◆事業の実現のために◆

提案にあたっては、教育委員会や学校給食会、緑政局、農協、生産者、市場といった関係機関への聞き取り調査を行いました。

既に完成されている現行のシステムに、どう食い込むことで市内産農産物を供給できるのか、関係機関の方々も積極的に、真剣に考え、アドバイスをくださいました。特にシステムに最も直接的に関わる学校給食会と農協には、実現可能な方法の模索に大変ご協力いただきました。

ただ、アントレプレナーシップ事業のつらいところは、事業化されることが決まっているわけではないため、関係機関との本格的な調整が出来ないところにあると思います。様々な場所に聞き取り調査を行っ



て、このような内容での実現はどうかと持ちかけても、その提案が事業化される保証がなく、仮に事業化されたとしてもどの程度の効力を持つて実行されるのかが不明瞭なため、なかなか細かな部分を詰めるような話し合いにはなりにくかったような気がします。

今回、私たちの提案は、審査の結果事業化にはならず、「検討継続」ということになりました。都市経営局へ配置され検討を続ける昨年のような形ではなく、関係局が連携し、既存の体制で実現に向けて検討していくということですので、実質アントレプレナーシップ事業としては終了となります。チームとしてはとても残念な結果ですが、今回の提案を足がかりとし、市内産農産物の学校給食への供給から始まる地産地消や食農教育が、少しずつでも促進されていくことを期待します。

〈文責〉杉浦英佳・藤井綾子