



表1 乃万調理場（1,129食）における主要野菜使用量（単位：kg）

	ニンジン	タマネギ	ジャガイモ	ダイコン	ピーマン	サトイモ	キュウリ (本)	レタス	トマト	トマト (個)	ブチトマト (パック)	なす
4月	131	288	178	74	0	0	160	0	38	40	0	0
5月	408	424	383	129	29.5	0	184	0	84	13	192	0
6月	353	558	277	97	21	0	206	0	47	27	0	140
7月	193	302	34	43	20	0	106	48	49	37	0	142
8月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9月	308	431	97	92	19	38	150	0	90	13	285	0
10月	357	493	332	129	5	136	167	0	65	33	0	138
11月	290	395	171	152	53	126	130	58	62	9	0	131
12月	253	397	147	70	26	74	114	49	42	0	192	0
1月	286	348	181	200	24	113	114	0	69	24	0	0
2月	355	738	398	116	22	122	138	0	63	12	0	165
3月	217.5	383	180	127	20	0	112	49	56	12	0	67
合計	3,151.5	4,755	2,378	1,229	239.5	609	1,581	204	665	220	669	783
反収	1,200	3,190	1,730	3,450	1,200	1,650	3,620	—	2,230	6,630	—	—
												4,780

「学校給食は、食べ方や栄養をとやかく言うよりも、まず、子どもたちに安全で良質な地元の有機農産物を提供するべき」。これは、行政マンとして学校給食に携わってきた私の思いである。今治の給食を食べた子どもたちに、大人になつたら今治産を買い支え、食べてほしいという願いを込めている。

折しも農林水産省は「みどりの食料システム戦略」の中間とりまとめで「2005年までに、有機の栽培面積を現在の40倍に増やし、100万haにする」との戦略を打ち出した。これを実現するためには、公共による有機農産物の調達が不可避であり、その中でも最も有力な調達先は学校給食ではないだろうか。私たちは、これをチャンスととらえて学校給食への有機農産物の導入の促進と生産振興を図つていかなければならない。

しかし、何もしなければ有機給食など実現しない。そこで、ここでは有機給食のつくり方を今治市の事例を基に手順を追つて説明してみよう。

① 学校給食に関するデータを知ろう！

調理場ごとの学校給食の食数、給食実施日数、給食費の額など、身近な調理場のデータを知ることから始めよう。その上で、その調理場で使われる野菜の品目や月別の使用量を調べると、いつ、どういった食材がどれくらい必要なのかが見えてくる。今治市乃万調理場の事例（表1）を見ると千食の規模で、年間を通して使用される主要食材と呼ばれるジャガイモ、ニンジン、タマネギなどの使用量は約3～4トンであることがわかる。そしてその地域の平均反収が分かれれば使用食材の生産に必要な農地の面積がおのずと見えてくる。

② グループを作ろう！

給食の実施者である市区町村に、農林や給食の関係部局の職員、栄養士、教員、PTA、JAなどの関係者を加えた推進チームを作るといいだろう。もう一つJAや農業グループ、農家などによる食材生産チームも作る必要がある。そして両方の

有機農産物を学校給食へ 全国各地で取り組みを広げよう！

愛媛県今治市／（一財）今治地域地場産業振興センター専務理事 安井 孝

チームが連絡を取り合いながらすぐに取り組める品目、供給可能な数量から取り組みを始めればよい。例えば、A調理場の4月と5月のジャガイモは有機農産物を使うといった具合にだ。そしてそれを徐々に広げていけばよい。

③ 有機で作りやすい品目 保存しやすい品目

学校給食には、食材を一度に出荷することはできない。タマネギを5トン収穫しても、注文は今日は10キロ、明日は5キロという具合にしかこないのだ。そのため、早生から晩生までの品種を組み合わせ、播種や定植も畠ごとに時期をずらして、少しづつ長く収穫し続けられる工夫が必要だ。また、夏休みなどは40日間注文がないため、学校給食以外への販売先を確保しておく必要がある。今治市の立花地区における有機野菜の使用率は、表2の通りだ。里芋やタマネギ、サツマイモなどは100%近いが、ゴボウ、ピーマン、かぶ、ミニトマトなどは非常に少ないことがわかる。これには有機栽培での作りにくさや保管の難しさが影響していると思われる。

④ 主食は千葉県いすみ市に学べ！

今治市は、米は全量今治産の特別栽培米、パンも93%が今治産小麦を使用しているが、有機米の導入には至っていない。千葉県いすみ市では、市長の強いリーダーシップと熱心な担当職員の努力により、わずか4年で市内すべての給食米を有機米に変えることができた。これは、いすみ市に学ぶべきだと思う。

⑤ 有機農産物の出荷の手順

前年度の月別、品目別使用量を基に作付計画を作成

収穫が近づいたら毎月初めに翌月の品目別の収穫予定期量を栄養士に報告

栄養士はその報告を踏まえて翌月の献立を作成し、毎日の発注品目と数量を月末までに生産者に通知

生産チームは月末に翌月の1日毎の出荷品目と量を割り振る

JJAが調理場と生産チームの間に入り、連絡や調整に大きな役割を果たして

表2 立花地区学校給食に占める有機野菜・果物の割合 (H23年度)

品目	使用数量 (kg)	内有機量 (kg)	有機割合 (%)	品目	使用数量 (kg)	内有機量 (kg)	有機割合 (%)
たまねぎ	5,920.0	5,900.7	99.7	ピーマン	217.1	6.5	3.0
じゃがいも	4,122.4	1,500.7	36.4	白ねぎ	190.7	83.8	43.9
にんじん	3,056.1	486.0	15.9	かぶ	173.9	5.6	3.2
キュウリ	2,852.5	1,264.1	44.3	トマト	153.3	50.1	32.7
キャベツ	2,832.6	215.7	7.6	みずな	145.6	8.0	5.5
はくさい	1,320.1	112.7	8.5	なす	144.1	11.9	8.3
だいこん	1,305.1	892.2	68.4	ミニトマト	118.2	4.0	3.4
ごぼう	1,144.3	7.0	0.6	とうもろこし	66.2	48.0	72.5
こまつな	1,112.8	512.1	46.0	しょうが	63.4	22.1	34.8
ほうれんそう	880.8	280.2	31.8	にがうり	38.7	2.4	6.2
さつまいも	777.7	731.1	94.0	パセリ	26.8	17.7	65.8
さといも	703.4	703.4	100.0	にんにく	12.9	10.5	84.4
レタス類	544.1	142.8	26.2				
かぼちゃ	492.0	130.0	26.4	温州みかん	768.6	429.1	55.8
ねぎ	456.0	239.0	52.4	ぽんかん	152.5	10.0	6.6
チングンサイ	423.0	48.5	11.5	レモン	122.5	69.1	56.4

くれている。

⑥ 配送は一斉にしなければならない

学校給食の調理場では、食材の受け入れから下ごしらえ、火入れ時間などが厳格に定められているため、納品遅れや欠品は許されない。立花地区では管内の3つの調理場に、生産者2名とJA職員1名が当番制で、毎朝7時30分に納品している。

⑦ 規格がそろわない！

生産者が「規格」と聞くとすぐに市場の規格を思い浮かべてしまう。そして、すべてを市場のし寸やし寸に揃えるのは難しいと尻込みしてしまう。しかし、栄養士の言う規格は調理マシンの規格のことであり、市場の規格は関係ない。「大き過ぎても小さ過ぎてもいいのでとにかく大きさを揃えて」ということなのだ。ちなみに皮むきの手間を考えると大きい方が喜ばれるようだ。

⑧ 量が揃わない！

量については、②で述べたように供給可能な調理場や可能な月等を絞り込むことによつて生産量に応じた使用ができるのだが、そのためには推進チームと調理場、生産チームの十分な話し合いが必要である。また、食材の品質についても最初はクレームが出る可能性が高い。立花地区でも実施当初の2年間は毎月、生産者と栄養士による意見交換を行い、お互いの立場の理解を深めていった。

⑨ 有機JAS認証は必要か

有機JASの認証の要否は給食実施者と生産者の話し合いで合意すれば良いと思う。今治市では、有機食材の生産者は全員認証を取得しているが、有機食材の納入に際しては、有機の名称の表示やJASマークの貼付などの格付の表示は求めていないし、行っていない。

⑩ 有機の食材を使うと給食費が高くなる？

給食費の値上げを避ける方法は3つある。1つ目は献立の見直しだ。旬の有機農産物は端境期の慣行農産物より安いので、例えば冬場に慣行トマトやキュウリを使う献立を、旬の有機のホウレンソウや大根を使う献立に変えてもらえると給食費は高くならない。2つ目は、生産者が自ら配送することで、「配送費を食材費に含められること」だ。立花地区では、慣行食材は、「食材費（市場の中値）+配送費」、有機食材は「食材費（市場の高値）（配送料込み）」で調達している。有機の方が1～2割高いが、どちらも調理場調達価格に大差はない。それでも有機の生産者には高値の食材費が払われるという仕組みだ。3つ目は、有機食材と慣行品の差額を税金で補填する方法である。本市の特別栽培米は標準米よりも高いため、その差額を学校給食費に補助している。



小学校の学校給食（今治市）

また、豆腐も市内産の特別栽培大豆を使用しているが、豆腐屋さんにアメリカ産大豆との原料価格差を補助することで、でき

た豆腐をアメリカ産大豆で作った豆腐と同じ値段で学校給食に納品してもらっている。

これからは、「国が定めたみどりの食料システム戦略の計画達成のための公共調達であること」を錦の御旗に、新たな交付金や補助金の制度を要望していくことも考えられる。

最後に

学校給食は、ただ有機農産物を食べればいいというものではない。学校給食を食育の生きた教材として利用し、なぜ有機農産物を食べるのかを理解することが大事だ。給食の時間に食材の生産者の思いや苦労話を聞いたり、有機農産物がなぜ安全なのかを教わり、家庭でも有機を広げていってほしい。有機農業はまさに流行りのSDGsなのだから。

全国各地で取り組みを広げよう！

ここまで読んでいただいて、有機給食を始めることはそんなに難しいことではないということがわかつていただけただろうか。首長のリーダーシップと熱心な職員の着実な行動と、それを求める消費者の大きな声、協力を惜しまない生産者が揃えば、どこでも取り組むことができるはずである。全国の皆さんのご健闘をお祈りします。

なお、市職員時代の取り組みを『地産地消と学校給食』（コモンズ）に一冊にまとめていますので、よろしかつたらご一読ください。

安井 孝（やすいたかし）プロフィール

1959年今治市の兼業農家に生まれ、大学在学中に有機農業運動に携わる。1983年今治市役所に入庁、その後農水港湾部農林振興課地産地消推進室長として地産地消運動や旬産旬食、学校給食の充実、教育、有機農業の振興などに取り組み、総合政策部企画課政策研究室長、玉川支所長、営業戦略課長を経て産業部長で退職。現在は、一般財団法人今治地域地場産業振興センター事務理事。一方、ボランティアで1999年12月に特定非営利活動法人愛媛県有機農業研究会を設立。2000年9月に改正JAS法による有機農産物の認証を行う登録認定機関として農林水産省の認可を受け、同法人の理事長、有機認証審査員として有機認証業務を行っている。現在、日本有機農業研究会会員。愛媛県環境マイスター（愛媛県）、食と農の応援団。今治市食と農のまちづくり委員会委員。中級食品表示診断士。タオルソムリエ。今治地域地場産業振興センター理事。（公社）今治地方観光協会理事。今治勤労福祉事業団理事。

主著・雑誌記事等

『地産地消と学校給食－地域に根づく有機農業－』（有機農業選書1）／『命と農の論理』（共著）同／『地産地消の学校給食に食育効果はあるのか』（共著）『有機農業研究年報』vol.4以上コモンズ／『食べ方で地球が変わる～フードマイレージと食・農・環境～』（共著）創森社『地産地消・有機給食とまちづくりの30年』（農業と経済）2020年9月号）／『学校給食のパン地元産小麦化大作戦』（現代農業）2005・84巻11号）／『地場産給食20年の今治市から「地産地消」推進への実践的提案』（21世紀の日本を考える）No.30）農文教 他多数



2010年3月
コモンズ
1800円+税