

「第11回食育推進全国大会inふくしま」
平成28年6月12日 於:ビッグパレットふくしま

学校給食・地産地消の発展に向けた フードコミュニケーション



写真出所: 広野町提供、および報告者撮影。

福島大学 経済経営学類
ふくしま未来食・農教育プログラム

特任准教授 則藤孝志
tnorito@econ.fukushima-u.ac.jp

則藤孝志の自己紹介



■プロフィール

- 福島大学大学院経済学研究科
地域産業復興プログラム(ふくしま未来食・農教育プログラム)
特任准教授(2013年～) 博士(農学、京都大学)

■委員など

- 福島県「里山経済活性化計画策定事業・里山経済活性化会議」委員(2014年～)
- 国見町振興計画審議会特別委員(2015年～)
- NPO法人 うつくしま・ふくしま農産物普及推進協議会、理事(2016年～) 他

■専門

- フードシステム論、食と農の地域経済論

福島県の食と農の地域経済をどう盛り上げていけばよいのか

一時のブームやイベントに終わらない地産地消・6次産業化の仕組みとは？

→現場(企業・地域)と一緒に食と農で地域をつなぐ理論を実践

背景と問題意識①: もっと現場をよく見て！

そもそも、なんで

学校給食・地産地消をやらなくちゃいけないの？

農業の生産現場も、学校給食の現場も日々忙しい。
そんな現場の状況をよく知らない人から、
「地産地消は良いことですから推進しましょう！」

そんな上から目線のかけ声では、
私たち給食現場は納得できません！

背景と問題意識②:なぜなかなか回復しないのか？

保護者の放射能問題への不安？

- ➡ **農場と学校給食をつなぐ流通上の問題も少なくない。**
- 「まだ不安なんじゃないか」互いに配慮し合っている結果
➡ **関係者同士の気づかい(誤解)とコミュニケーション不足**
- **そもそも地産地消は簡単じゃない！**
給食現場、生産者、流通業者、それぞれの「都合」
 - ➡ **だからこそ、互いに折り合い、無理をしない「取引」を実現するためにはもっとお互い向き合ってコミュニケーションを深める必要性**

お話の内容(45分程度)

1. なぜ、学校給食・地産地消に取り組むか
—3つの積極的な理由—

2. 福島県の学校給食における地産地消の動向

3. なぜ、なかなか回復しないのか
—5年が経過した地産地消低迷の構造問題—



4. 食と農で地域をつなぐコミュニケーションの重要性

5. 生産者も給食現場も続けやすい、お互い無理しない、
地産地消の仕組みについて皆で考えたい、意見を出し合いたい

1. なぜ、学校給食・地産地消に取り組むか —3つの積極的な理由—

(1) 風評問題の根幹には、学校給食がある!?

食品メーカーへの

実態調査で聞かれる声

- 「以前の売り先が戻らない」
- 「福島県産を理由に不当に安い価格で納品を要求される」

農産物の販売実態

- 出荷量については原発事故以前の水準に戻りつつある(2013年、東京都中央卸売市場データ)
- 価格については他県産に比べ2～5割ほど低いままものもある(栗原ほか、2014)

資料:栗原ほか「放射能検査情報が購買行動に与える影響と風評被害の要因分析」『フードシステム研究』第21巻第3号、182-187頁、2014年。

なぜ、売り先や価格は戻らないのか？

風評問題の本質に迫る調査で見えてきたもの(2014年～)

- 郡山市を中心に農産物流通
にかかわる事業者への聞き取り調査
- ・地方卸売市場
 - ・スーパー
 - ・納め業者・八百屋



写真出典: 報告者撮影。

どの調査に伺っても、**まず学校給食の問題が話題に上がったことに驚いた。**

風評の増幅メカニズム?

学校給食・地産地消
が回復していないと
いう事実

県内流通業者

学校給食はまだまだ
保護者の不安が強くて
地産地消は難しい
だろうね。

県外・全国の
流通業者

福島県内の地産地消
は学校給食を始め、
まだまだらしいよ。そ
れを聞くとちょっと不
安だから、福島県産
を店に置くのをまだや
めておこう。

だからこそ、学校給食の地産地消の回復をめざすことは
風評問題へのかなり有効なアプローチになるのでは

(2) 学校給食を核とした、地産地消型の産地形成

多様な農業の振興(小さな農業)

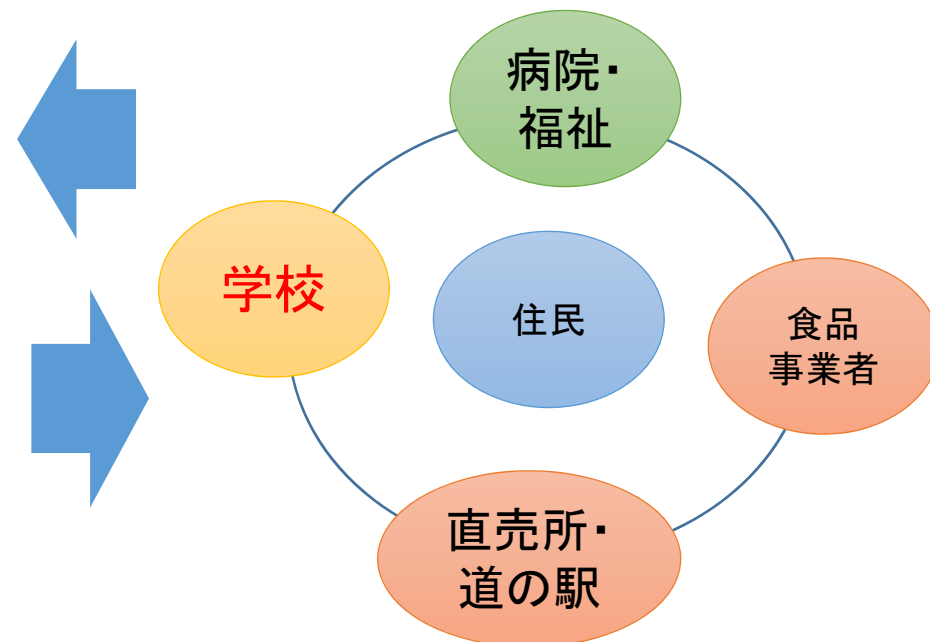


(地元マーケットイン型) 営農計画



資料: 御稲プライマル(本宮市)の学校給食向け生産カレンダー

地域の需要



(3) 福島の将来を担う子どもたちに伝えたい



学校給食は、
食農教育実践の「生きた教材」

2. 福島県の学校給食における地産地消の動向

学校給食運営の仕組み

●調理方法

①自校方式(単独調理場方式)

②センター方式(共同調理場方式)

●献立

①独自献立

②統一献立

●食材調達

①単独購入

②共同購入(一括購入)

●契約

①随意契約

②入札

平成26年度		3月の献立予定表		郡山市立緑ヶ丘第一小学校			
日曜	献立名	献立番号	あか	みどり	きいろ		
	主食 牛乳	語り 食	血や肉や骨になるもの	からだの骨子を整えるもの	熱や力になるもの	言周り未定	
2	<ひな祭り献立> ちらしずし ぎゅうにゅう	やさしいごまあえ とうふのすましじる ひなあられ	659 29.5 21.6	ぎゅうにゅう むきえび とうふ きんしたまご さかまきかなずりみ なると(ぎょう) みそ とろこ	ほししいたけ かんぴょう にんじん さやえんどう キャベツ こまつな ねぎ みつば	ごはん (あさかまい) さとう わりごま しろごま ひなあられ(か)	しょうゆ さけ みりん しろだし す しお
3	<春分の日献立> ツイストパン ぎゅうにゅう	ハンバーグきのこソースかけ ブドウとリンゴのサラダ ポトフ ももゼリー いちごソフト	631 27.1 19.1	ぎゅうにゅう ぶたにく ハンバーグ(ぶたにくとりにく)こむぎ ワインナー(ぶたにくたまご)	しめじ かつおのま じゃがいも あかびん たまねぎ パセリ コーン にんじん はくさい ももゼリー(ももいちごソフト)	ツイストパン さとう バター じゃがいも サラダあぶら	パンケーキ チョコレートソース しお りんごす
4	<春分の日献立> わかめごはん ぎゅうにゅう	さけフライ わふうサラダ けんちんじる わかナッツパン	687 26.0 23.4	ぎゅうにゅう わかめ さけフライ(さけこむぎ・たいす) とうふ みそ	キャベツ にんじん はくさい きいろビーマン ごぼう だいこん ねぎ	むぎごはん(あさかまい) さといも こんにゃく ごまあえ わかめ(あさかまい)こむぎ・たい す)こめあぶら さとう	りんごす しお さけ りんごす にほしたし なからし
5	<春分の日献立> みそタンメン ぎゅうにゅう	にくぎょうざ ちゅうかサラダ きよみオレソング	679 28.2 20.9	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ ちゅうか(ぶたにくたまご) ぎょうざ(ぶた にくとりにく)たいすこむぎ(か)	もやし にんじん はくさい ビーマン きくらげ にんにく しょうが たまねぎ にら キャベツ オレソング	ちゅうかめん しろごま サラダあぶら ごまあえ マロニー	しょうゆ しょうゆ みそペースト す さけ がごま(しょうゆ)
6	<春分の日献立> ゆかりごはん ぎゅうにゅう	メンチカツ 菜の花のからしあえ じゃがいものみそじる りんご	691 22.9 20.9	ぎゅうにゅう しいたまご とうふ わかめ(ぶたにくとりにく)こ むぎ(たいす) みそ	ごまつな キャベツ にんじん ねぎ あかし りんご	ごはん(あさかまい) こめあぶら さとう じゃがいも	しょうゆ しお にほしたし さけ ソース こなからし
9	<春分の日献立> わかめごはん ぎゅうにゅう	とりにくのてりやき ほうれんそうのごまあえ さつまじる はるか	626 29.8 16.5	ぎゅうにゅう とりにく とりにくのてりやき(とりにく)ぶたにくこ むぎ(たいす) わかめ	ほうれんそう にんじん もやし だいこん ねぎ はるか	むぎごはん(あさかまい) さとう しろごま さといも こんにゃく	しょうゆ みりん さとう しろごま かつおだし
10	こくとうパン ぎゅうにゅう	ウインナーのケチャップかけ チーズサラダ ごますしとん プリン	681 27.0 19.9	ぎゅうにゅう ぶたにく カットチーズ フリン(たまごにゅう) ウインナー(ぶたにく)	にら にんじん はくさい たけのこ きくらげ ビーマン キャベツ あおピーマン ほししいたけ	こくとうしょうゆ さとう くらさとう はくきこ ごま こむぎこ あぶら ごまあえ	ちゅうか(しょうゆ) こしょう しお さけ りんごす しょうゆ
11	ひじきごはん ぎゅうにゅう	きのこしょうまい はくさいのあざづけ こまつなとうふもみしる	625 24.6 20.2	ぎゅうにゅう とりにく かつおぶし ひじき あぶらあげ とうふ みそ きのこしょうまい(きのこごまこむぎ)	ほししいたけ にんじん キャベツ はくさい こまつな たまねぎ	むぎごはん(あさかまい) さとう じゃがいも サラダあぶら	しょうゆ しお さけ わふうだし みりん にほしたし
12	<フライング> しょうゆ ぎゅうにゅう	(とりにくのからあげトントン) だいこんとツナのサラダ りんごソフト はるさめスープ ミネクローゼ	646 29.6 20.2	ぎゅうにゅう ツナと とり とんかつ(ぶたにく)たいす(こむぎ) ペーコン(ぶたにくたまご)	しょうが にんにく だいこん ぎゅうり キャベツ はくさい きくらげ たけのこ こまつな りんご(みりん)	しょうゆ(はるさめ) サラダあぶら かつおだし こめあぶら さとう	しょうゆ しお しょうゆ ちゅうか(しょうゆ) りんごす さけ ケース
13	むぎごはん ぎゅうにゅう	シーフードカレー かいそうサラダ ブルーーツ	646 22.0 19.6	ぎゅうにゅう むきえび いか ほうたて かいそう(か)	たまねぎ にんじん 夕陽ビース にんにく しょうが きいろビーマン あかピーマン もやし キャベツ バイン	むぎごはん(あさかまい) ごまあえ さとう バター じゃがいも サラダあぶら	カレーソース しょうゆ ブルーーツ りんごす パンケーキ(しょうゆ)
16	むぎごはん ぎゅうにゅう	じゃじゃんとらふ にく(オズ) もやしのナムル	660 28.1 20.3	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく(ぶたにく)ぶたにく(たい す)こまつ(こむぎ)	にんじん たけのこ たまねぎ 夕陽ビース さやえんどう にら ほししいたけ もやし にんじん	むぎごはん(あさかまい) さとう しろごま かつお サラダあぶら こめあぶら	しょうゆ(しょうゆ) みりん しょうゆ さけ
17	<春分の日献立> ココアあげパン ぎゅうにゅう	グリーンサラダ ワンタンスープ ヨーグルト	641 24.4 19.8	ぎゅうにゅう ぶたにく ヨーグルト	キャベツ ビーマン ぎゅうり たまねぎ こまつな はくさい きくらげ にんじん ねぎ パセリ	ココア(けい) (か) サラダあぶら さとう ワンタン(こむぎ) ごまあえ	りんごす しょうゆ ちゅうか(しょうゆ) しょうゆ さけ しお
18	<春分の日献立> せきはん ぎゅうにゅう	さわらのさんみやき はくさいのおこんごまあえ きのこのすましじる いちご	644 29.1 18.9	ぎゅうにゅう さわら みそ しおこんぶ とうふ	はくさい キャベツ にんじん ねぎ しょうが えのきたけ みつば ぶなしめじ ほうれんそう いちご	せきはん(もろこしのあずき) さとう しろごま	さけ しょうゆ しお しろだし ごま(しょうゆ) みりん
19	フルーツパン ぎゅうにゅう	えびフライ コンサラダ やさしいスープ デザート	688 27.3 22.8	ぎゅうにゅう ロースハム(ぶたにく たまご) えびフライ(えび)こむぎ(たい す) ペーコン(ぶたにくたまご)	キャベツ ホールコーン もやし にんじん ちんぽん(えび)たまねぎ ほうれんそう ドラムスティック(ペーコン)	フルーツパン さとう チョコ(しょうゆ)たまご(こ むぎ)たいす) こめあぶら	しょうゆ しお ちゅうか(しょうゆ) りんごす ソース

資料: 郡山市立緑ヶ丘第一小学校HPより。

http://www.edu.city.koriyama.fukushima.jp/midorigaoka1-e/

学校給食のこの20年の動き

1990年代以降～

地方行財政の改革の流れ

⇒学校給食にもコスト削減の波が

- 自校式⇒センター式⇒民間委託⇒PFI
- 独自献立⇒統一献立
- 単一購入⇒共同購入
- 随意⇒入札

*地域の農業、食品産業との
結びつきが細くなる*

2000年代以降～

行財政改革の流れの一方で

2004年 栄養教諭制度

2005年 食育基本法成立

2006年 食育推進基本計画
(第一期)

2008年 学校給食法改訂

*食育に力を入れる方向へ
県産比率30%、国産80%をめざす
自校式の再評価*

震災前の広野町学校給食の取り組み

広野町立幼稚園・小学校・中学校
学校給食共同調理場

栄養教諭1名 調理員6名

約650名に給食を提供(2010年)
(2015年時点:271[教員分含む])



広野町学校給食共同調理場

写真出所:広野小学校HPより。



写真出所: 広野町教育委員会提供

学校(給食担当×教員)

学校給食
共同調理場

発注 支払

納品

連絡・調整

生産者(直売所会員)
約50名(2010年当時)



ニッ沼総合公園直売所

町・産業グループ
(現・産業振興課)

2010年度 文部科学省
「栄養教諭を中核とした食育推進事業」

広野町内産率30%超え(重量ベース) (2010年度4月～1月分累計)

黒米、さやいんげん、かぼちゃ、ブロッコリー、
水菜、ズッキーニ、たけのこ、ふき、さつま芋、
芋がら、もち米、米粉、トウモロコシ(本)、
ゆず(個数)、里芋、ピーマン、なす、ゴーヤ、
スナックエンドウ、白菜、じゃが芋、長ねぎ、
大根、たまねぎ

赤色:広野産率100% 緑色:納品量1,000kg超え

資料:広野町教育委員会提供

学校給食における地場産物利用状況の推移

年度	震災前				震災後		
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
福島県	33.9%	34.7%	37.1%	36.1%	未実施	18.3%	19.1%
全国(平均)	23.3%	23.4%	26.1%	25.0%	25.7%	25.1%	25.8%

注: 全国の2011年は、岩手県、宮城県および福島県は調査対象外

資料: 平成26年度学校給食地場産活用勉強研修会資料より。原資料は福島県教育庁、文部科学省調べ。

年度	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
広野町(11月)	11%	42%	63%	43%	未実施	0%	0%

資料: 広野町教育委員会提供

3. なぜ、なかなか回復しないのか 5年が経過した地産地消低迷の構造的問題

消費者(保護者)の不安だけでは説明できない、
給食流通全体からなる「地産地消低迷の構造的問題」が見えてきた！



打開策としての、地域ぐるみで行うフードコミュニケーション

地産地消に熱心な八百屋さんでも「使いづらい」



小規模業者B社：自校式小学校6校と取引

以前は積極的に地場産・県内産を採用

「鮮度・味が違う。地元でおいしい野菜がつけられていることを子どもたちにしてほしい」

しかし、原発事故以降は、なかなか地元の野菜が「**使いにくい**」

地場産が「使いづらい」理由

(1)モノがそろわない

卸売市場に地場ものが十分に集まらない。

➡生産(農業)基盤の弱体化

(2)給食の低い基準値への対応

～もし検出されたら必至で対応しなければならないのは自分～

(3)学校給食担当の先生・栄養士の不安への配慮

先生・栄養士自身がまだ不安じゃないのかと心配

+

先生・栄養士は保護者の不安な気持ちを尊重

不安に思う人々を尊重することは大切だけど、でも本当に不安なのだろうか？

放射能汚染問題ではなく、コミュニケーション不足の問題

給食現場へのヒアリングから見えてきた実態

- ①生産基盤の弱体化、②検査体制、
- ③安全・安心をめぐる主体間のミスコミュニケーション

これらが互いに複合する形で「地産地消低迷の構造的問題」が形成されていると考えられる。

そもそも地産地消を押し進めていくことは簡単なことではない！

学校給食の現場は大忙しである。

衛生管理・安全管理の徹底、食材コストの上昇への対応など、現場は一生懸命。

⇒学校給食の現場の努力だけに頼るのではなく、地域ぐるみでサポートを！

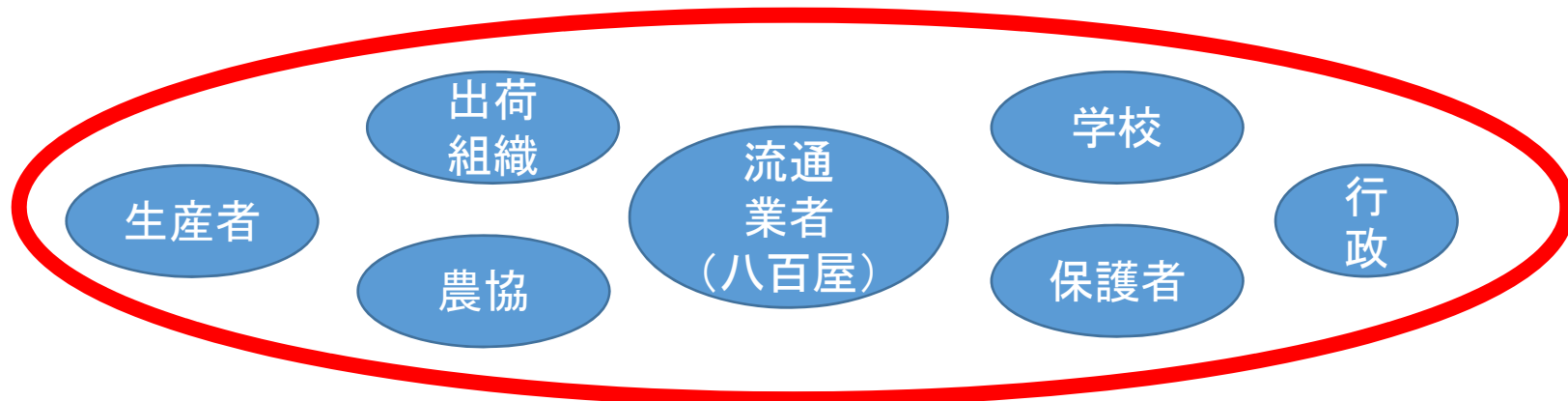
4. 食と農で地域をつなぐコミュニケーションの重要性

保護者・教員・行政・生産者・農協・流通業者・地元食品
事業者があつまり、話し合う場



「安心」のかたちをみんなで決めていくこと(五十嵐、2012)

文献:五十嵐泰正『みんなで決めた「安心」のかたち—ポスト3.11の「地産地消」をさがした柏の一年—』垂紀書房、2012年。



2つのフードコミュニケーション

不安と誤解の解消に向けた
リスクコミュニケーション
(保護者、学校教員、給食センター生産者等)



学校給食・地産地消の実践に向けた
コミュニケーション
(生産者、直売所、農協、卸売業者、納め業者、学校教員、給食センター等)

地場農産物への「不安」をつくっている「情報」を更新する機会をもつ

- ・放射能汚染対策の全体像
- ・検査体制と検査結果の最新状況(陰膳調査なども)
- ・生産者の努力、想いを見て・聞いて
- ・学校給食地産地消の魅力を皆で再確認
- ・学校教員による食育活用の企画・提案

「安心」を押し付けることはやってはいけない！
しかし、情報を更新してあげないとこれからも
「不安」のまま

それほど皆心配していないんだ、
ということを共有することの重要性

生産者も給食現場も続けやすい、お互い無理しない、地産地消の仕組みの構築

- ・学校給食サイドの要望・提案
- ・生産者・流通サイドの要望・提案
- ・納め業者も一緒に
- ・農協・直売所がコーディネーターとなる調整の仕組み

5. 生産者も給食現場も続けやすい、
お互い無理しない、一人勝ちも一人負けもしないような、
地産地消の仕組みづくりに向けて

若手生産者も学校給食・地産地消に積極的

生産者：御稲プライマル(株)、後藤正人氏

後藤さんからの提案：生産カレンダーと価格表



写真出典：報告者が調査時に撮影。

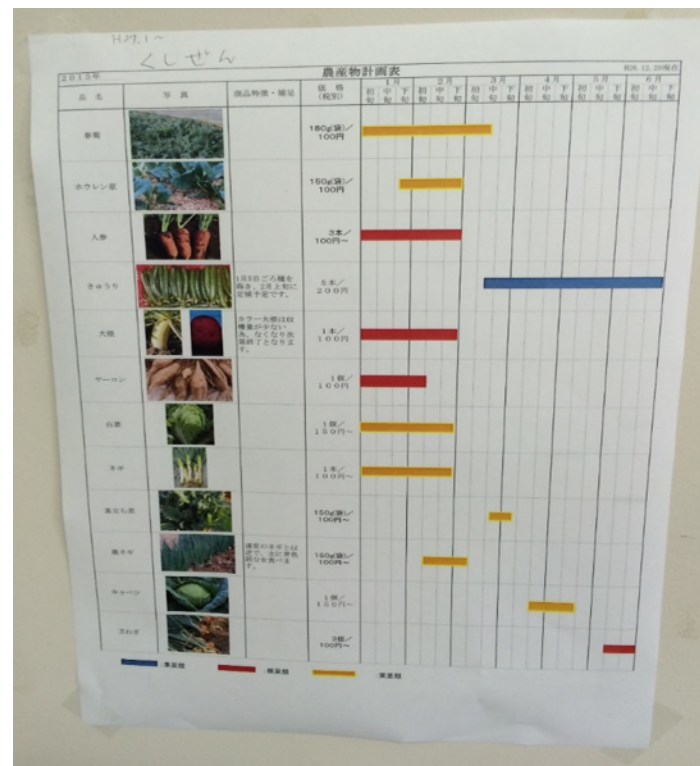
後藤さんから

地元の学校給食ほどやりがいを感じる取り組みはないと思う。ぜひやっていきたい。

学校給食サイドの要望には、生産者では気づかない点も多く、このような機会は重要。

勉強会・見学会には農協や市場関係者の参加は多いが、生産者の参加はほとんどいない。関心を持っている生産者は多いので、ぜひもっと参加してほしい。

市民・保護者の方とも直接交流したい。子どもたちだけでなくぜひ保護者にも農業の現場を見に来てほしいと思う。自分で見て納得することが安心につながるはずだから。

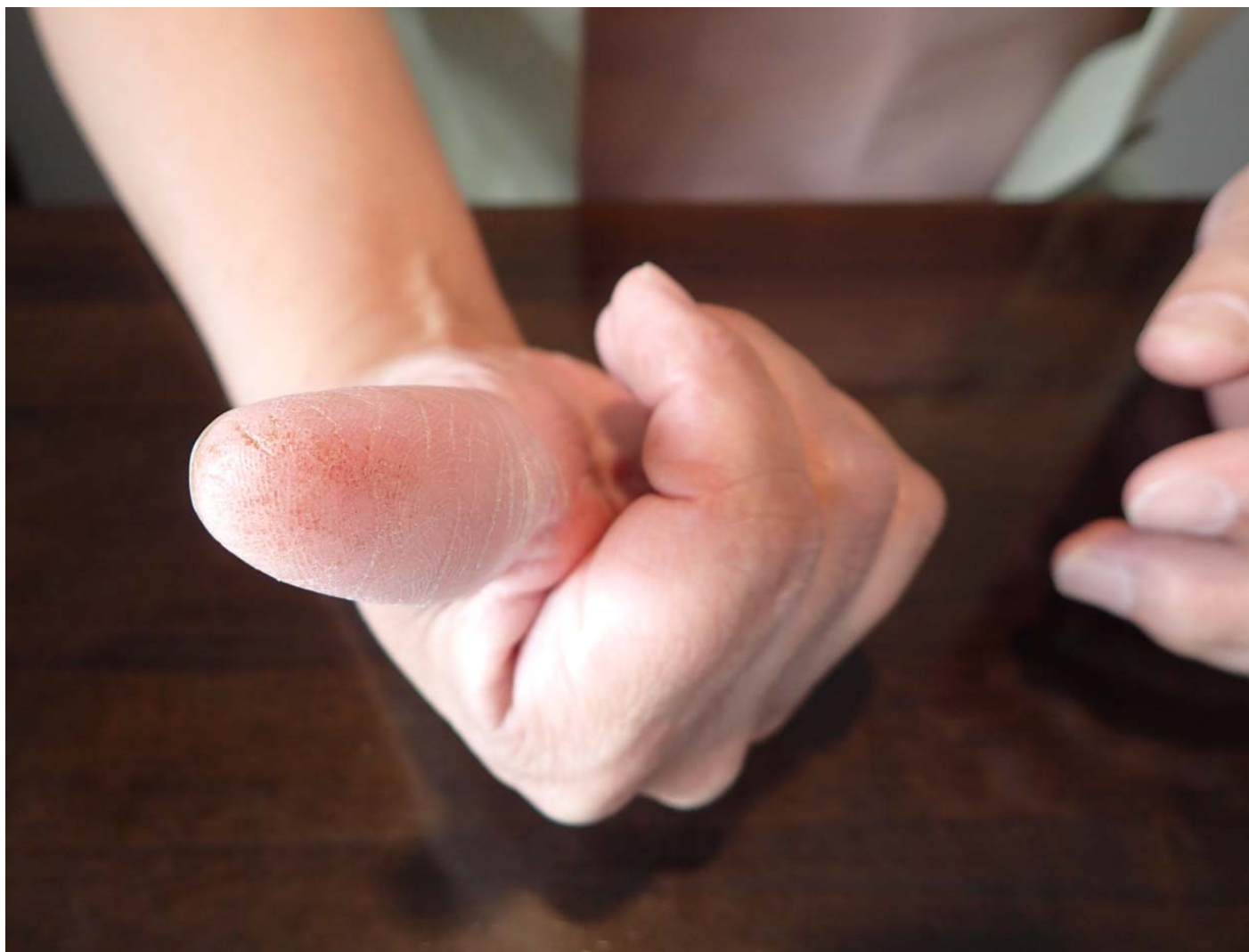


今が旬、さくらんぼを子どもたちへ、だけど、、



写真出所：報告者撮影。

納め業者(八百屋等)の熱意とノウハウを生かす



写真出所:報告者撮影。

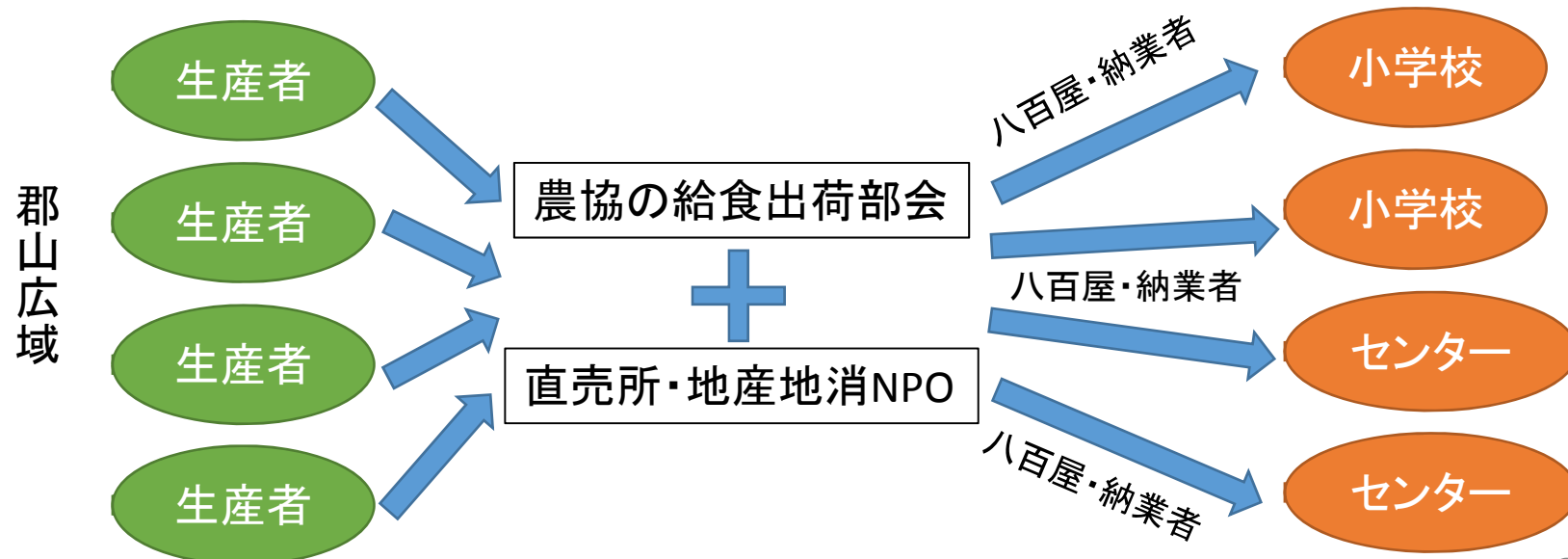
学校給食現場の意見①

安定的な納品、定時定量が大原則:

発注したのに手に入らない、間に合わない、
これは許されない。

⇔生産現場では気象状況による変動は避けられない

➡リスクを分散させる供給体系



いろいろなスケールの地産地消があっていい

福島県全域レベルでの地産地消

ふくしまイレブンに代表される少量多品目型農業の特性を最大限に活かそう！

学校給食会の取り組み、地方卸売市場の果たすべき役割

センター方式

広域自治体レベルでの地産地消

親子方式・
共同調理場

市町村(合併前)レベルの地産地消

自校方式

小学校区レベルの地産地消

給食現場の「使いやすさ」⇒生産者の「続けやすさ」 地場産にもいろんなバラエティがあっいい

山際食彩工房・山際シェフ



写真出所：報告者撮影。

学校給食現場の意見②

ちょっとひと手間加えていただけると助かります☆

例えば、皮むき・カッティング⇒冷凍野菜

⇒ペースト・ピューレ、缶詰も？



画像はイメージ。出典：インターネットより。

地場産ニーズは生鮮野菜だけではない

地場産物活用のための勉強会で栄養士さんから寄せられた要望

希望する一次加工品

	学校名	希望食材等						備考
1	会津A校	ペースト化した野菜						蒸しパン、スープ等に活用
4	白河A校	葉物						
5	会津B校	ブロッコリー						
6	いわきA校	葉物	インゲン・絹さや					
7	福島A校	インゲン・さやえんどう	カボチャの煮物の缶詰					缶詰は非常食にも向く(秋田で事例あり)
8	福島B校	インゲン	トマト					
9	福島C校	絹さや	ホールトマト					
10	郡山A校	ブロッコリー	トマト	アスパラ				
11	郡山B校	葉物	トマト	アスパラ	絹さや	干しいたけ(スライス)	豚モモの加工食品(ジャンボ餃子とか)	干しいたけは厚みのある物
12	石川A校	切り干し大根	果物のコンポート					
13	会津C校	桃の2つ割の缶詰						
14	いわきB校	ブロッコリー等の素材品の冷凍	桃	トマトジュース	ブルーベリー	相馬牛のメンチ	三春の三角揚げ	相馬牛:鳥久さん
15	いわきC校	えだまめ	大根おろし	ジャム				ジャムは小分けになっているともっと良い
16	相馬A校	グリーンピース	今より小分けのブロッコリー					

資料:山際氏提供。

実は生産者からのニーズも強い。

栄養士(学校栄養職員)の熱意をサポート



教育委員会、校長・教頭をはじめ学校の中で、
栄養士の努力・チャレンジを応援・サポート

まとめ

✓福島県で学校給食・地産地消をとり戻し、豊かに育んでいく意義

1. 風評問題の払しょく
2. 地域需要に根ざした農業 小さな仕事を生み出す
3. 子どもたちのため

✓なかなか回復しない構造的問題

- ①生産基盤の弱体化、②検査体制、
- ③安全・安心をめぐる主体間のミスコミュニケーション

不安と誤解の解消に向けた
リスクコミュニケーション



学校給食・地産地消の実践に向けた
コミュニケーション

始めるのは案外簡単、本当に難しいのは

- ワークショップやセミナーを催すことは案外簡単。
しかしそれはきっかけづくりに過ぎない。
これで満足してしまうことも少なくない(反省)。
 - むしろエネルギーを要するのは、アイデアを実際の事業として起こすこと、実践、実行。
 - さらに大切なことは、それらが一時のブームに終わらないよう事業を継続していくこと。これが一番難しい。
 - だからこそ、地域ぐるみでコミュニケーションをとり続けること、関わり合っていくこと。
- ➡地産地消を特別なイベントではなく、普段の生活の中に。