

琉球大学学術リポジトリ

地産地消型学校給食システム確立に向けた関係主体の連携と役割分担に関する研究

メタデータ	言語: 出版者: 内藤重之 公開日: 2010-03-09 キーワード (Ja): 食育効果, 流通システム, 地産地消, 学校給食 キーワード (En): 作成者: 内藤, 重之, 藤田, 武弘, 大西, 敏夫, 佐藤, 信, 網藤, 芳男, 室岡, 順一, 大浦, 裕二, 片岡, 美喜, Naitoh, Shigeyuki, Fujita, Takehiro, Onishi, Toshio, Sato, Makoto, Amifuji, Yoshio, Murooka, Junichi, Ooura, Yuuji, Kataoka, Miki メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/16208

第Ⅱ部

地産地消型学校給食の先進事例

第5章 北海道地方都市における地産地消型学校給食の展開と課題

1. はじめに

日本の「食糧基地」である北海道は域内自給率が200%を超える年もあり、地産地消型学校給食の実践可能性がより高い地域として位置づけることができる。他方、北海道の農業地帯は稲作・畑作・酪農への地域特化が進み、また農産物の生産・販売数量単位も大きいことから、利用量の比較的少ない学校給食への食材料提供の視点でいえば、それほど優位性を発揮できるとはいえない。

そこで本章の課題は、北海道地方都市を対象として、地産地消型学校給食のこれまでの展開を明らかにしつつ、今後の課題について考察することである。対象とするのは北海道東部に位置する〇市である。〇市は大規模畑作地帯の中心部に位置する拠点都市であり、また道内で最大の食数を供給する大規模学校給食センター（共同調理場）を運営している都市でもある。

以下では、まず〇市学校給食の概要を確認する。特に地元産食材料導入が可能となった背景について検討を加える。つぎに、〇市学校給食における食材料の購入方法と購入先について明らかにし、特に地場産野菜の使用状況を明らかにする。さらに、〇市学校給食が特に行っている食育・地場産食材料拡大の取組への検討を通して、今後の地産地消型学校給食の課題を考察することとしたい。

2. 〇市学校給食の概要

1) 〇市の概要と学校給食

〇市は北海道東部の広大な平野の中心部に位置する農業と食料品製造業が基幹産業の都市である。〇市の人口は約17万人であり、ここ数十年間ほぼ一定した人口を維持してきている。北海道の総人口は1995年の国勢調査をピークに減少に転じているが、〇市にあっては農業と関連産業によって人口が下支えされている点に際だった特徴がある。

主要農産物は、小麦、じゃがいも、ビートの畑作3品が中心であり、他に豆類の生産地として有名である。近年では長いもの産地として全国的に知られるようになった。

〇市学校給食共同調理場（学校給食センター）は、1964年12月に完成し、65年に運営が始まる。この学校給食センターは、市内小中学校の児童・生徒へ合計2万食を提供することが可能な規模を誇っていた。1982年3月には、このセンターを更新し現在のセンターを建設したのであるが、この大きな理由は児童・生徒の急増である。旧センターでは千人用の煮炊き釜9基、6千人用1基を備えていたが、これだけでは2万4千人近くまで増加した食数を確保できず、釜を日に複数回使用することで対応していた（市史による）。新センターは3千人用の釜8基、千人用釜6基を備え、さらに3千人用のフライヤー（揚げ物機）、その他の施設・設備を導入した。こうした新技術導入は、多様な献立作成を可能し、後の地元産食材料のスムーズな導入をもたらしたことに留意する必要がある。さらに同時に、新センター建設に伴って行われたアルマイト皿から合成樹脂製ランチ皿への転換は食べ物の保温に役立つようになるし、箸への転換は和食献立作成を容易とした（同上）（注1）。

〇市における地産地消型学校給食導入の背景として、以上のような施設・設備の充実があった点をここで強調しておきたい。

2) 〇市学校給食の実施状況

2007年5月現在の学校数と児童生徒数は、小学校26校(10,099人)、中学校15校(5,320人)である(表5-1参照)。10年前の1997年同月では、小学校25校(11,793人)、中学校15校(6,513人)であったから、若干人数は減少しているものの、ここが毎日1万5千食以上を提供する大規模センターであることは今も変わらない。

表5-1 〇市における学校給食実施状況

	学校数 (校)	給食対象人数(人)			給食費負担額(円)		
		児童生徒数	教職員数	計	年間給食費	1食当り	
2003年度	小学校	26	10,379	553	10,932	37,050	195
	中学校	15	5,415	351	5,766	46,740	246
2004年度	小学校	26	10,064	545	10,609	37,050	195
	中学校	15	5,314	357	5,671	46,740	246
2005年度	小学校	26	9,975	557	10,532	37,050	195
	中学校	15	5,238	358	5,596	46,740	246
2006年度	小学校	26	9,744	550	10,294	37,050	195
	中学校	15	5,119	350	5,469	46,740	246
2007年度	小学校	26	9,547	552	10,099	37,050	195
	中学校	15	4,966	354	5,320	46,740	246

資料：〇市資料による。

同表で給食費をみると、給食費平均額(1食当り)は小学校が195円、中学校が246円であり、ここ数年間同じである。全道平均が小学校214円、中学校261円であるから相当安い(管内平均をみると小学校200円、中学校242円である。いずれも「北海道の学校給食」2007年度による)。

次に学校給食センターの職員構成を10年前と比較してみると、2007年4月現在の栄養士は4人(1997年は4人)、調理職員は正規職員22人、臨時職員38人で合計60人(同正規26人、臨時26人で合計52人)と栄養士は変化していないものの、職員身分の内部構成の変化が少しみられる。なお、栄養教諭の配置状況をみると、2007年5月現在で、北海道の公立小中学校に配置されている人数は514人中162人であり、前年度の15人から大幅に増加しているが、〇市においてはまだ配置されていない。

〇市の米飯給食回数は週当たり3.0回に達している。これは、管内全域平均の2.7回よりも多く、さらに北海道平均の2.9回よりも多い。

以下、〇市学校給食における食材の購入方法と購入先をみてみよう。

3. 食材の購入方法と購入先

1) 主要食材料の購入方法・購入先

図5-1に見るように、〇市学校給食用の献立作成と必要量の計算は前月中旬までに行う。食

材料の調達は、それらの商品特性や契約時期に応じて3つの購入経路に分かれる。一つは野菜、冷凍食品、精肉、果物等毎月必要量を調達するルート、二つは、冷食品（加工ポテト、むき枝豆）、加工品（麦・玄米ご飯等）、乳製品（バター等）、添加物（醤油、ソース、ケチャップ）など学期分必要量を調達するルート、三つはご飯、パン、牛乳という指定学校給食物資に基づく調達ルートである。

これらの食材料の地場産使用割合は徐々に高まってきている。例えば、後述するようにパン用小麦は2006年度から100%管内産小麦の使用となっているし、地場産米は米産地ではないから不可能としても道産の低農薬米導入を検討している。さらに、味噌・醤油についても管内大豆を原料として作られたものを管内業者から購入している。他にも、牛肉、豚肉、鶏卵や豆腐・油揚げなどの日配品も管内産のものを使用している。

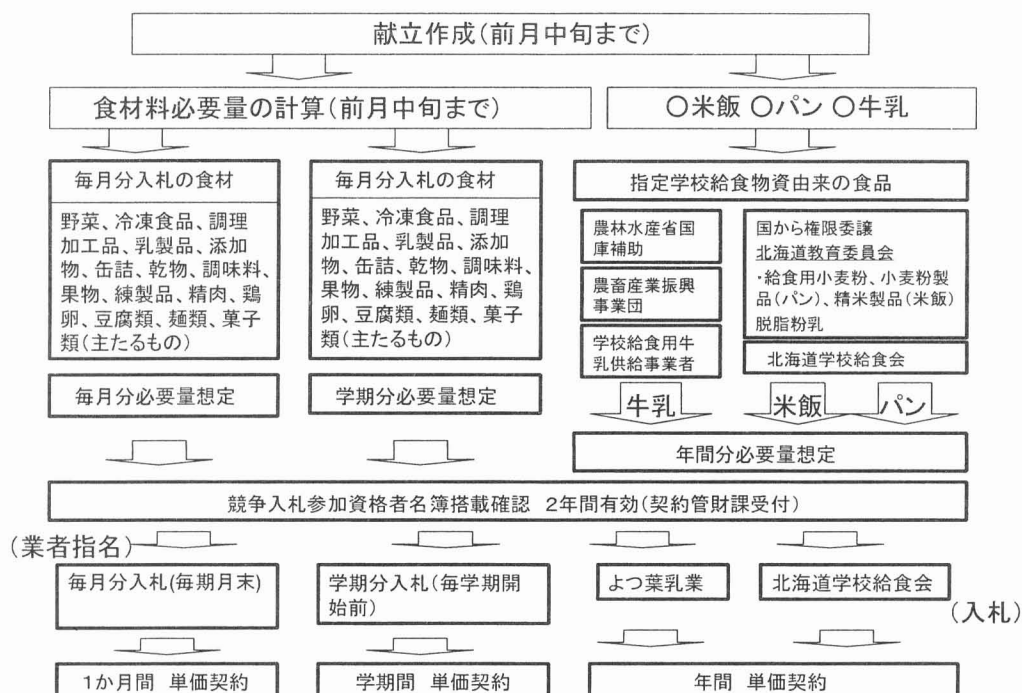


図5-1 O市における学校給食食材料の購入経路

資料：O市資料より作成した。

こうした取組の要因には、市総合計画において、学校給食を通して地元食材を食べさせ、食べたいと願う児童生徒数を増加させようと目標設定する行政側の意欲があるとともに、食育推進計画を策定（2007年9月）するなどO市の食育活動へも熱心さが存在している。むろん、こうした背景には、同市が大規模農業地帯を抱え、児童生徒の多くの保護者たちが関連産業の従事者であることと無縁ではない。こうした地域特性が、「安全・良質な農畜産物の生産を促進するとともに、「食」の大切さを教える「食育」の取組を進めます」と市長が公約するような状況を作り出しているものとする（注2）。

2) 地場産農産物（野菜）の使用状況

次に、地場産農産物（野菜）の使用状況を確認しよう。表5-2はO市学校給食センターにお

表5-2 O市学校給食センターにおける納入野菜の生産地

		品目合計 (f)	割合	主要3品目 (g)	割合 g/f
1999年度	O市市内 (a)	134,772	56.6%	94,660	70.2%
	管内 (b)	49,060	20.6%	29,301	59.7%
	管外 (c)	11,458	4.8%	4,869	42.5%
	道外 (d)	42,744	18.0%	17,082	40.0%
	合計e=(a+b+c+d)	238,034	100.0%	145,912	61.3%
	地場産率(a+b)/e		77.2%		
2002年度	O市市内 (a)	105,242	44.1%	80,190	76.2%
	管内 (b)	53,479	22.4%	30,964	57.9%
	管外 (c)	20,094	8.4%	12,472	62.1%
	道外 (d)	59,856	25.1%	33,728	56.3%
	合計e=(a+b+c+d)	238,671	100.0%	157,354	65.9%
	地場産率(a+b)/e		66.5%		
2005年度	O市市内 (a)	73,808	37.0%	58,204	78.9%
	管内 (b)	50,340	25.3%	26,074	51.8%
	管外 (c)	16,914	8.5%	11,284	66.7%
	道外 (d)	58,181	29.2%	36,570	62.9%
	合計e=(a+b+c+d)	199,243	100.0%	132,132	66.3%
	地場産率(a+b)/e		62.3%		

資料：O市学校給食センター資料により作成。

注1：数字はkgである。

2：主要3品目とは、じゃがいも、にんじん、玉ねぎである。

ける納入野菜の生産地を1999年度、2002年度、2005年度に分けて比較した『やまなし農業・農村活性化ビジョン』ものである。ここで「地場産」とは、O市学校給食センターの定義にしたがい、市内産と管内産のものを「地場産野菜」とする。

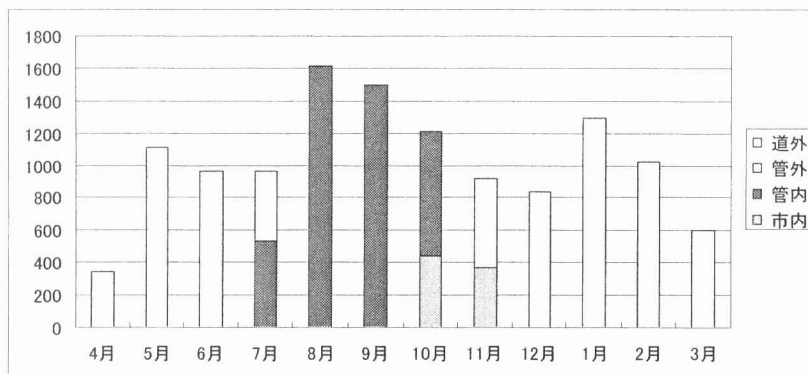
この表から、まず地場産野菜の調達先としてはO市市内からがいずれの年も最も多いことがわかる。次に地場産率（納入量全体に占める市内産+管内産の割合）をみると、1999年は77.2%と高いが、2005年は62.3%と下がっていることがわかる。2005年に地場産率が下がった原因は、天候不順により、にんじんの収穫量が半減したためである。その減少分を道外から調達した結果、地場産率が下がったのである。しかしながら、そうした状況となりながらも、地場産率は最低でも60%を維持していることは注目すべき点である。さらに表5-2をみて気づくことは、学校給食の主要3品といわれる「じゃがいも・たまねぎ・にんじん」の地場産率の高さである。1999年では市内産の約7割がそれらであるし、その割合は2005年になると78.9%と一層高まっていることがわかる。

この理由は、O市を中心とした管内は小麦・じゃがいも・ビートを中心とした畑作地帯であり、学校給食に利用可能な軟弱野菜類—しかも減農薬など安全性がより確かなもの—は多く作付けしていないことが挙げられる。そして最も大きな理由は、北海道という地理条件にある。冬期間の地場産野菜の確保がまず困難であることから、野菜の地場産率がせいぜい70%にとどまらざる

を得ないのである。

したがって、周年的に献立に利用される野菜類は冬期間は道外から購入することになる。一例を挙げよう。

図5-2は、だいこんの産地別納入数量を2006年4月から翌3月までの1年間についてグラフ化したものである。ここから、地場産（市内産+管内産）だいこんの出回るのはせいぜい7月から11月にかけてであり、それ以外の月は管外や道外から入手していることがわかる。中には地場産の方が高価格のため、やむを得ず管外のものを購入したということもあり得るが、〇市学校給食センターとしては、できる限り地場産を調達しようとする姿勢があるから、やむを得ない利用実態であるといえる。



資料：〇市学校給食センター資料から作成。
単位はkg。

図5-2 だいこんの産地別納入数量(2006年度)

今後、学校給食センターにおける地場産野菜の利用拡大の方向性であるが、野菜の地場産使用率を「70%以上になるよう努力している。野菜は、季節によって栽培できないもの、天候不順による作育の状況や冬期間の調達問題もあり、地場産70%が限界と考えている」（〇市学校給食センター資料）とあるように、大規模畑作地帯とはいえ、これ以上の拡大は難しそうである。北海道の学校給食にあっては地場産野菜の導入には上限があるといえよう（注3）。

4. 食育・地場産食材料の導入・拡大に関する施策・事業の実施状況

1) ふるさと給食週間の取組

〇市では、地場産農産物の消費拡大、そして近年では食育推進を目的とした活動を続けている。これらの取組内容について以下みてみよう。

「ふるさと給食週間」とは、地元農産物の学校給食への提供を通して自分達の住む地域を子どもたちに深く知らせようとする取組であり、古く1983年からはじめられている。ふるさと給食週間は、毎年11月の1週間をあてており、その献立内容には次のような特徴がある。

第一に、豆産地という地域特性を活かした献立を立てている点である。ピーンズシチュー、ピーンズウイナー、煮豆、あずきごはん等の多彩な献立は、豆産地ならではのものといえよう。

表5-3 ふるさと給食週間の献立名と主な食材料

	献立名	主な食材料
1日目(11月12日)	大豆入りドライカレーライス、コーンのバター炒め、牛乳、	道産米、豚肉、ベーコ、むきえび、グリーンピース、玉ねぎ、にんじん、大豆、コーン、牛乳
2日目(11月13日)	クリームパン、ミネストローネ、お好みフライ(ソース)、牛乳	パン(ホクシン・キタノカオリ)、豚肉、大根、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、マカロニ、つぶ、牛乳
3日目(11月14日)	ごはん、ボン酢鍋、和風コロコロテキ、牛乳	道産米、南瓜のつみれ団子、ごぼう、白菜、豆腐、椎茸、牛肉、玉ねぎ、にんじん、牛乳
4日目(11月15日)	小豆パン、長いものニョッキとウインナー入リスープ、鮭のグラタン、牛乳	パン(ホクシン・キタノカオリ)、ウインナー、長いものニョッキ、玉ねぎ、ほうれん草、にんじん、鮭、マカロニ、牛乳
5日目(11月16日)	ごはん、特製みそ汁、田舎鶏の南蛮煮、りんごゼリー、牛乳	道産米、油揚げ、豆腐、大根、長ねぎ、にんじん、わかめ、鶏肉、ゼリー、牛乳

資料：平成19年度ふるさと給食週間給食指導資料(教師用)により作成。

注：下線部は給食指導を行う食材料。

第二に、管内産の牛肉が多く使用されている点である。北海道の学校給食の場合とかく羊肉(ジンギスカン、ラム)等が利用されるが、この地域では、管内牛を利用したステーキやハンバーグなどの献立が考案されている。第三に、ハム・ソーセージ、乳製品、大豆製品などの加工品も管内産のものを利用してしている点である。第四に、農畜産物だけではなく、魚介類についても管内の沖で水揚げされる鮭、いか、毛がに、ずわいがに、つぶなどを利用してしている点である。

表5-3は2007年の11月に実施されたふるさと給食週間の献立内容と使用食材料である。下線部はその日の給食の中で特に児童生徒に知らせたいものとして重視している食材料である。教師用の給食指導資料をみると、例えば11月12日の大豆でいえば、①世界において大豆栽培はいつから始まったか、②「大豆」と呼ばれるようになったいわれ、③北海道の大豆生産と管内大豆生産の状況について、の説明文が載せられている。

また16日の鶏肉でいえば、①使用の鶏肉は管内N村産の田舎鶏であること、②飼料に木酢液や沸化石、酵素、海藻、ヨモギ粉などの「地養素」を配合しているため、おいしい鶏肉であること、③安全への配慮として、通常7日以上とされている休薬期間を40日と長くしているため、抗生物質の残留の心配がないことを説明するように準備している。

このふるさと給食週間は、1983年の開始当初は地場産農産物として取り扱っていたのは、牛乳を除いてかぼちゃくらいしかなかった。それが多種類の野菜、牛肉や豚肉、鶏肉、ウインナーなどの肉加工品、魚介類などに広がってきている。これらの取組の背景には、市の農務課が窓口となり、生産者とJA、学校給食センターとの調整を行う一方、「農業理解促進事業」などの諸施策によって地域住民と農業者との交流を政策的に進めてきた長い蓄積があったことを指摘しておこう(注4)。

2) 管内産100%小麦粉の導入

上記の実践と深く関連する近年の動きは、学校給食パンへの管内産小麦の導入である。周知のように、従来の道産小麦はこれまでパン用には不向きであった。しかしながら、O市農務部は地場産小麦の消費拡大の観点から、生産者や製粉業者、製パン業者、消費者団体等との間で小麦地産地消推進協議会を設立し、学校給食パン原料への地場産小麦導入の検討をはじめた。2003年のことである。もともとO市学校給食では1999年からパン原料の50%を北海道産小麦(‘ホクシ

ン’)としていたので、2005年からまず管内産小麦に切り替えた。さらに翌2006年4月からは、全ての小麦粉を管内麦(‘キタノカオリ’)にすることで、全量管内産麦が実現できたのである。

この実現の要因は、‘キタノカオリ’の作付けが拡大してきたことにあるが、児童生徒が喜ぶような品質のパンに仕上げるための製パン業者の工夫や、安定的な調達のためのJAなどの協力も不可欠な事柄として挙げられる。そして何よりも、1983年から継続するふるさと給食週間や農業理解促進事業などを通して農業者と学校とのネットワークづくりに市農務課が早くから着手し、実績を積んでいたことが大きいといえる。

3) O市食育推進計画

O市食育推進計画は2007年9月に策定された。食育基本法が2005年に成立し、全国の自治体単位でも食育推進計画の策定が義務づけられていることから、北海道内の各自治体でも策定がすすめられている。しかしながら、北海道農政部食の安全推進局食品政策課のサイトにリンクしている自治体は2008年3月現在で8つにとどまっており、進捗状況は芳しくない。

O市にあっては2007年9月に策定、2012年までの5カ年の計画を樹立している。O市における食育の基本目標は大きく5つある。一つは「規則正しい食習慣と栄養バランスの取れた食事を実践する」である。1日3食を決まった時間に食べること、特に栄養バランスを考えることが必要であると述べられている。二つは「楽しく食べる習慣を身につける」である。一緒に料理をしたり食事時の会話を通して、食を通じたコミュニケーションによる食の楽しさの実感を目指している。三つは「食への感謝の心を育む」である。具体的には、「いただきます」「ごちそうさま」の心、食への感謝の心を育み、食べ物を無駄にしない、食べ残しをしない習慣を身につけている。四つは「農業や伝統的な食文化への理解を深める」である。このために収穫などの体験、情報提供を通して農業への正しい理解を深めようとしている。五つは「地場産食材を使った豊かな食生活を実践する」ことである。いうまでもなく地産地消の拡大が目標となっている。

国による食育推進基本計画および自治体による食育推進計画では、具体的な数値目標が掲げられている点が双方の特徴であるが、O市にあってはどの辺が特徴的であろうか。

まず農業(畑作・酪農)体験をしたことのある割合を、現状の児童生徒79.2%、保護者79.8%から90%に高めようとしている点が挙げられる。児童生徒に対しては他自治体でも掲げられているが、保護者も含めた目標設定はユニークである。また、家庭での地場農産物の利用促進を現状の59.3%から75%以上に高めていこうとしているが、この数値化は他の自治体にはみられない点である。この数値は「地元の農畜産物が地元で容易に購入できることの満足度」について2006年に市民意向調査を行った結果が基となっている。大規模農業地帯に位置するからこそ可能な目標値であるといえよう。

5. おわりにー今後の課題ー

以上、大規模畑作地帯に位置するO市の学校給食の展開と実践内容をみてきた。地産地消型学校給食の導入には、受け入れ可能な学校給食施設・設備の整備が必要であるとともに、関係者の協力関係が大切であること、そして何よりも地域産業の基軸に農業が位置付いていることが多様な取組ー学校給食パンへの地場産小麦の導入、ふるさと給食週間等ーを可能としていることを確認した。

しかしながら、〇市においても今後残されている課題、そして地産地消型学校給食を推進する上で留意すべき課題が次のように指摘できる。

第一に、巨大農業産地においても学校給食用食材料の調達率は100%とはならない点である。これは積雪寒冷地北海道という自然条件によってもたらされていることはむろんのこと、北海道に限らず都府県においても、地元産農産物・食材料の周年確保は、学校給食の献立内容を質的に高めようとすればするほど、限られた予算の範囲では困難になると考えられる。なぜならば、世界的な食糧価格高騰と国内農業衰退の両側面が学校給食の食材料調達の障壁となっているからである。今後、地産地消型学校給食の推進を展望するとき、世界的な食糧確保問題も考慮に入れる必要があることを強調しておきたい。

第二に、地場産農産物・食材使用の教育的効果が今のところ不透明な点である。実は〇市のふるさと給食週間の取組については児童生徒への効果があがっているとは言い切れない現状がある。『十勝毎日新聞』は、「ふるさと給食週間はあったほうがいい」と答える児童生徒の割合が

表5-4 北海道における学校給食未実施校

区分	市町村数	備考
A 総数 (B+C)	180	
B 完全給食実施	167	
C 完全給食未実施	13	
a 補食給食のみ実施	4	雨竜町、北竜町、沼田町、小平町
b ミルク給食のみ実施	8	奥尻町、愛別町、音威子府村、中川町、初山別村、むかわ町、様似町、陸別町
c 補食給食及びミルク給食実施	1	美深町

資料：北海道教育委員会「北海道の学校給食」による。

年々減少していると報道している（2001年6～7月までの特集記事）。この理由は、コンビニエンスストアやファストフードの味に慣らされた子どもたちの嗜好に学校給食が合わないためである。だからこそ、食育推進計画によって家庭内や全世代への食育推進が目標化されたのであるが、今後の取組の効果がどの程度得られるのか今のところ未解明とあってよい。

第三に、地産地消型学校給食を推進する主体間の「連携」の方法とその効果の解明は今後の課題となっている点である。学校給食には献立作成者（栄養士・栄養教諭）、調理員、生産者、生産者団体、教員、保護者等、様々な関係者が関わっている。これら関係者の対立関係を如何に調整してゆくかが大きな課題となろう。例えば、固定的な給食費が続くとすると、栄養士の献立作成にも限界があるし、食材料供給者による価格据え置きも限界がある。これらの調整をうまく図ることができるかどうかは関係者、とくに学校運営の管理者に問われているのではないだろうか。

第四に、特に北海道でみられることであるが、学校給食運営に自治体間格差が生じてきている点である。

表5-4は、北海道における学校給食未実施校である。これらの町村は、米産地のため補食給食のみを行っている自治体やミルク給食しか実施できていない自治体である。今後の地産地消型学校給食を展望する時、従来にもまして自治体財政力量の差が給食運営に影響を及ぼすことは間違いない。かつて学校給食廃止論が叫ばれた時もあったし、今は地産地消型学校給食が注目されている。時代ごとに様々な評価がなされ、ある意味利用されてきた学校給食制度であるから、今後の学校給食のあり方についても大いに議論し、よりよい方向に進められる必要があるだろう。

注

- 1) O市学校給食の展開については、河合知子他『学校給食の方向性と地域農業に関する実証的研究』（1998～2000年度科学研究費補助金（基盤研究(C)）研究成果報告書）、2001年3月も参照されたい。
- 2) 高橋はるみ現北海道知事も、2007年北海道知事選のマニフェストにおいて、「食育」「愛食運動」を強力に展開し、道産米については道内食率80%をめざします」と公約を示している。
- 3) 北海道全域の学校給食における道内野菜の使用状況を明らかにした調査結果がある（「学校給食における地場産物の使用状況について」北海道教育庁生涯学習部学校教育局学校安全・健康課）。これによると、主な野菜の年間使用量に占める道内産野菜の割合は64.6%である。本文でも述べたように北海道の地理条件からみてもこの割合を高めてゆくには限界があると考えられる。
- 4) 詳しくは、注1)の報告書の他、河合知子他『問われる食育と栄養士』筑波書房、2006年を参照のこと。

(名寄市立大学保健福祉学部 佐藤 信)

第6章 群馬県高崎市の学校給食における地産地消と食育の実態

1. はじめに

群馬県高崎市は、群馬県のなかでも商工業を中心産業とした中核的な都市の一つである。2006年1月に倉渕村、箕郷町、群馬町、新町の4町村、同年10月に榛名町と合併し、新市の人口は34万人を超えた。現在は、特例市から政令指定都市へ移行を進める段階にある。

合併以前の高崎市（以下、旧市）は、小学校、中学校、養護学校あわせて54校、児童・生徒数は2万人を越えるなかで（表6-1）、長年にわたり、独自の学校給食の取組が行われていた。(1) 全学校調理場へ学校栄養士の配備（1956年）、(2) 自校方式の給食調理（1982年）、(3) 地場産農産物の導入と学校栄養士による食教育の推進（1994年）など、意欲的な取組を展開している。

そこで本章では、高崎市を事例に取り上げ、中規模都市地域における学校給食での地産地消の成立条件について、実態調査をもとに明らかにする。加えて、市町村合併後、行政範囲や施策が改編を迫られるなかで、合併町村の学校給食の現状と課題を報告する。

表6-1 高崎市における調理方式別学校数（2006年度）

区分	単位：校数、人				合計
	小学校	中学校	養護学校	幼稚園	
自校方式	32校	16校	1校	5園	54校 (園)
	14,580人	6,642人	58人		21,280人
センター方式	20校	6校	-	-	26校
	5,574人	2,640人			8,214人
合計	52校	22校	1校	5園	80校 (園)
	211,54人	9,282人	58人		29,494人

出所：高崎市学校給食会資料より作成

注）センター方式は、2006年1月および10月に合併した5市町村のみである。

2. 高崎市における学校給食の沿革

以下では、表6-2より、高崎市における学校給食事業の沿革を明らかにする。

1918年から戦前までは、「学校給食草創期」であった。1918年頃より、欠食児童への対応として、市内の有志による給食の提供が開始された。1935年頃からは、市内6校で有志や女性教諭、用務員らの手による給食が行われ、戦中にも配給物資を受けながらの取組が続いた。

戦後、「学校給食基盤形成期」に入ると、戦前の有志や教育関係者が開始した学校給食から、政策的な推進体制へ移行された時期である。1947年に文部省、厚生省、農林省三省次官からの通達である「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、公教育における学校給食の推進方向を受けて、同市学校給食委員会が設置された。1954年に学校給食法が制定されるまでに、給食形式や実施回数の充実をはかり、週5回の完全給食へ移行するに至った。

先の学校給食の基盤形成期を経て、高崎市の学校給食の特徴的な取組である「栄養士の専門家による学校給食充実期（1955年から1981年）」を向えた。この時期を特徴づける取組として、1956年に全学校調理場へ学校栄養士の配備と、栄養士の定期的な研修会である「専門研修」が開

始されたことが挙げられる。全学校調理場に対して栄養士を配属するために、文科省配置基準に則った県費負担栄養士のほか、市費負担で栄養士を採用している。これらの栄養士の配属に伴い、給食室の改造や施設整備の改善・充実、献立の多様化が進められた。

また、1959年より開始された「専門研修」では、学校給食の運営上で浮上する身近な問題から課題を選択して改善を図る目的を持った研究会として開始された。開始当初は夏休み期間中のみ活動していたが、月に1回開催となり、現在でも継続されている。

「専門研修」では、テーマ毎に組織された「班体制」を取っており、栄養士の割り振りは、本人の希望と経験を併せて3年毎に決定している。「班」の編成は、「食材研究班」「献立作成班」「栄養指導研究班」「衛生管理班」「広報紙作成班」の主に5班体制だったが、時代の変遷とともに変化している。2006年度からは、「食材研究班」「広報誌作成・ホームページ作成班」「食指導班」「献立作成班」「衛生管理班」「個別指導班」の6班編制である。班ごとの成果は、年度末の発表会や『高崎市学校栄養士研究集録』で報告されている。

1982年頃から2004年までは、「自校方式完全化と地場産農産物導入期」に入り、さらに独自の取組が開始された。まず、市内公立の小学校、中学校、養護学校、幼稚園の全校で、自校調理方式の完全給食が実施される運びとなった。当時の文部省から、センター方式等大規模で効率的な給食調理を推進する旨の合理化通知が出されていたが、こうした国レベルの方針に対して、1982年に高崎市の学校給食の方針として自校方式を選択することを打ち出した。同市の方針は、学校給食の充実、教育的活用等の観点から選択され、以後、この方針を堅持している。

1994年頃からは、市内の一部の学校に対して地場産農産物の食材利用が開始された。取組理由は、さらに学校給食の合理化方針が進められるなかで、高崎市独自の「1校1栄養士の自校方式学校給食」を存続するために、独自性をうちだす必要があり、その中で発案されたものである。地場産農産物の導入は、1997年には市内の半数で開始され、1999年には77%の41校で導入されるに至った。

1995年からは、学校栄養士による食教育の充実が図られるようになった。全栄養士各自が年度ごとに「学校給食構想」「学校給食経営案」の作成が開始された。これらの取組によって、食教育を重視した学校給食の年間計画や方針を立てることになり、栄養士の能力を活かした業務を盛り込んでゆくことにつながった。

また、栄養士の専門研修部会の取組によって、地場産農産物の活用策も開始されている。2002年には「高崎しょうゆ」、2004年には「高崎ソース」が開発され、地場産農産物のさらなる有効活用策を行っている。

2005年からは、「合併に伴う新たな発展期」を向え、これまでの取組をさらに促進、改善する方向性を出している。2006年からは、市農業行政を中心に「高崎市地産地消推進委員会」が開催され、学校給食での地場産農産物の利用状況と食育活動について調査が行われた。2008年2月に同委員会での検討成果である「高崎市の地産地消に関する提言書」では、課題点の抽出と改善策が呈示された。

合併後に加わった町村のセンター方式の調理場については、同市の「1校1栄養士の自校方式」を踏襲し、老朽化すれば自校方式に分離・分割する方針をとっている。合併した6町村のセンターのなかで生徒数が多く分離分割を行う群馬町の堤ヶ丘小学校と、老朽化で改築する新町の第一小学校は、2008年度までに自校方式へ移行する予定である。

表6-2 高崎市における学校給食事業の沿革

時期	内容	
学校給食草創期	1918・1919年頃	欠食児童が増加の状態にあったため、その対策として臨時調理場を設け、該当児童に昼食を提供した。第一回目の栄養料理講習会を中央小学校で開いた。
	1935年頃	市内石原町在住の竹田氏の指導により、市内6小学校で、女性教諭、用務員等による欠食児童対策が続けられる。
	1939年	竹田氏が、給食を一手に引き受け、瀬戸引きの弁当箱で職員の希望者も含め、各校に30～80人分の給食を配食した。（太平洋戦争により約2年間で中止となる。）
	1940年	給食対象者を、栄養不良児、身体虚弱児に拡大した。
	1944年度	戦争中の物資の欠乏により、再び給食を開始する。味噌、醤油、こんにゃく等の配給を受け、汁物を主とした補食給食を全児童に実施する。
学校給食基盤形成期	1947年度	学校給食委員会が設置され、専任調理従事員も各校（12校）に配置された。また、脱脂粉乳の供給が開始された。
	1950年度	完全給食C型（週3回給食実施）8校、補食給食4校となった。
	1952年度	完全給食の施行とともに、学校給食の指導面の向上を図るため、第一番目の学校給食研究指定校として西小学校が選ばれ、研究発表が行われた。以後、学校給食研究指定校は、1961年までは1年交替、1962年からは2年交替となった。
	1954年度	学校給食法が制定にともない、C型（週3回）からA型（週5回）となる。
栄養士の専門化による学校給食充実期	1955年度	市の教育委員会に栄養士が採用される。
	1956年度	東小学校への配置を皮切りに、以降、栄養士が市内各学校へ配置される。
	1956年～1960年頃	給食室の改造、施設設備の改善充実及び献立内容の多様化が急速に進展する。
	1962年度	栄養士専門研修として、学校薬剤師の指導のもと、食品の鑑別テスト（パンの品質管理・牛乳の乳脂肪測定・市場調査による食品の着色料検査など）、給食室衛生管理研修を行う。また、身近な仕事のなかから課題を選択し、月に一度の定例的な研修会である「専門研修」の取組が開始される。
	1963年度	中学校全校でミルク給食が開始された。
	1974年度	アルファ化米を使用しての米飯給食を開始された。
	1976年度	精白米に切り換え、週2回の米飯給食を実施する。
	1978年度	中学校給食検討会で中学校給食が検討される。
	1979年度	老朽化した給食室の改築や設備改修計画が検討される。この年改築の片岡小学校からドライ方式を導入する。
	1980年度	中学校3校（第一・豊岡中・矢中）が学校給食を開始した。
1981年度	中学校6校（並榎・長野郷・片岡・佐野・南八幡・高南）が学校給食を開始した。	

自校方式完全化と地場産農産物導入期	1982年度	中学校7校（高松・中尾・大類・塚沢・倉賀野・寺尾・八幡）及び養護学校が学校給食を開始した。これにより、旧高崎市の小中養護学校及び幼稚園の全施設が、自校方式による完全給食が実施される運びとなった。
	1983年度	小学校給食室の大規模改造工事が、2校において行われた。
	1991年度	小学校のステンレス製食器をメラミン食器に改善する。
	1994年度	市内の農家からの野菜（玉ねぎ・枝豆・ブロッコリー・なが葱など）の直接購入が市内数校で開始された。
	1995年度	学校栄養職員による学校給食構想・学校給食経営案の作成が開始された。この構想によって、生涯の健康を養う健康教育のための給食指導の定着化を目指す。
	1997年度	市内の約半数の学校で地場産野菜が導入された。小中学校及び幼稚園の一部において、全国にさがかけて、学校給食用牛乳パックのリサイクルを開始する。食肉業者と連携し、発色料を除いたロースハム、ベーコンなどの食肉加工品への転換が図られた。
	1998年度	米飯給食を週3回にすることを正式に決定した。（実態として、1996年から実施していた。）
	1999年度	市内41校（77%）の小中学校で32品目にわたり地場産野菜が導入された。
	2002年度	高崎市学校給食週間（11月の第3週）を制定する。学校栄養士が開発に携わった「高崎しょうゆ」の利用が開始される。
	2003年度	小学校給食の大規模改造が終了した。
2004年度	学校栄養士が開発に携わった「高崎ソース」の利用を開始した。国産大豆の豆腐を全校で使用開始される。	
新たな発展期 合併に伴う	2005年度	編入合併（2006年1月23日）により、4給食センター（倉渕、箕郷、群馬、新町）での給食が開始される。文部科学省から「安全かつ安心な学校給食事業」の地域指定を受ける。
	2006年度	「高崎市地産地消推進委員会」にて、学校給食での地場産農産物の利活用、食育の方針が検討される。編入合併（2006年10月1日）により、榛名給食センターでの給食が開始される。6月に食育月間を定める。

出典：高崎市学校給食会資料に筆者が加筆・修正

3. 地場産食材の導入状況

1) 青果物について

(1) 導入時期と利用状況

高崎市での地場産農産物の導入は、1994年に一部小学校において、2軒の農家との提携によって開始された。導入契機は、学校栄養士が担当校の食材に個別農家に発注をしたことで利用が始まっている。

1996年からは、JA たかさきとの協議を行った結果、一部の学校のみ導入から、旧市内全域に向けて本格的な食材提供が開始した。このように、旧市内全域で地場産食材の利用が開始されたのは、高崎市独自の「1校1栄養士の自校方式学校給食」を存続するため、独自性ある取組として開始されたものである。

地場産農産物を導入する学校は、1997年には市内の半数で開始され、1999年には77%の41校にのぼる。2003年度には旧市内の50校余り、全体の94%が何らかの形で地場産野菜を使用している。2006年度現在、旧市内全校と独自の取組を行う合併町村で地場産野菜を採用している。

利用状況と購入先割合の推移について、図6-1に示した。旧市内のほぼ全校が地場産農産物の導入を開始した2002年の委託農家・JA等、地場産農産物の購入先の全体に占めるシェアは、65,070kg(16%)であった。2005年になると、農産物全体の利用量は微増であるが、委託農家・JAの割合は103,566kg(25.2%)となって1割近く増加している。2006年は合併に伴い、農産物全体の利用量は2002年比で20,000kg近く増加し、委託農家・JAの割合は29%に至っている。

続いて、品目毎の地場産農産物の活用状況を、表6-3(2005年度)と表6-4(2006年度)に示した。タマネギ、ジャガイモ、キャベツ、ニンジン、キュウリなど、給食に利用される基本的な野菜は、平均で2割程度の地場産割合である。2005年と2006年を比較すると、これら基本野菜は、いずれも利用割合の伸びを示している。例えば、タマネギは17.7%(2005年)から23.4%(2006年)、キュウリは35.1%(2005年)から44.8%(2006年)と増加している。

また、枝豆やブロッコリー、チンゲンサイ、オータムポエムなど、個別農家および高崎地域の特産品は、80~90%と高い地場産割合の傾向にある。これらの特産品については、特に活用が推進されており、栄養士による献立作成や食材情報提供をする上でも活用されている。チンゲンサイを使った中華風の「高崎丼」、オータムポエムの新献立の考案や、給食だより等の中で地域農業の状況と併せて紹介されている。

以上より、旧高崎地域における地場産農産物の利用状況は、年々増加傾向にあり、特に品目毎での生産・供給努力により、実質的な利用割合を伸ばしていることがわかる。

(2) 契約農家・購入先

旧高崎市における地場産食材の連携先について、図6-2に示した。まず、最も早い時期からの連携先として挙げられる個別農家についてであるが、主には2軒の農家(柴崎農園、井田農園)が担当している。この2軒の農家では、37校への地場産農産物の供給および配送をしている。

加えて、個々の学校栄養士が、個人的に農家と契約して野菜を購入しているケースもみられる。個別に契約している農家は市内に数十件あるとされているが、全体として把握されていない。こうした個別農家の斡旋は、栄養士が民生委員や区長などと話す機会を得たときに、紹介してもらっている。その他に、南矢田地域にある生産者による任意組合であるトマトの共同選果場からは、南矢田中学校や倉賀野地域の学校など5校へ出荷している。

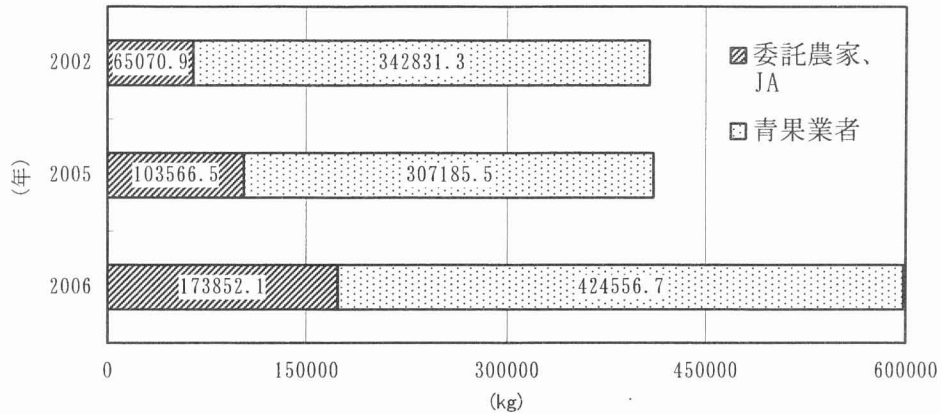


図6-1 高崎市における購入先別の利用推移

出所：高崎市教育委員会資料および農政部資料より

表6-3 高崎市学校給食地場産農産物活用状況（2005年度）

単位：kg、%

品目	全使用量	青果業者(1)	委託農家(2) JA含む	地場産割合 (%)
	(1) + (2)	納入量	納入量	
タマネギ	94,674.6	77,916.3	16,758.2	17.7
ジャガイモ	60,045.5	51,901.2	8,144.3	13.6
キャベツ	55,789.3	39,453.4	16,335.9	29.3
ニンジン	45,740.0	42,841.2	2,898.9	6.3
キュウリ	31,287.9	20,293.4	10,994.5	35.1
ネギ	23,690.9	13,383.1	10,307.9	43.5
大根	19,419.6	13,204.1	6,215.9	32.0
サトイモ	9,006.0	7,001.8	2,004.3	22.2
ゴボウ	8,838.3	7,024.1	1,814.2	20.5
ハウレンソウ	8,477.6	3,628.7	4,848.9	57.2
チンゲンサイ	7,780.9	2,676.3	5,104.6	65.6
白菜	7,665.5	4,218.8	3,446.7	45.0
サツマイモ	6,745.4	5,929.9	816.5	12.1
小松菜	6,636.9	4,866.9	1,770.0	26.7
カボチャ	5,018.3	4,322.5	695.8	13.9
ブロッコリー	4,961.5	1,065.1	3,896.4	78.5
トマト	3,534.1	1,583.7	1,950.4	55.2
ニラ	3,183.5	2,420.5	763.1	24.0
ミニトマト	2,543.1	777.9	1,765.2	69.4
枝豆	1,862.4	345.5	1,516.9	81.5
シメジ	1,616.9	1,515.7	101.2	6.3
ナス	1,425.6	532.8	892.8	62.6
生しいたけ	807.1	282.6	524.5	65.0
合計	410,752.0	307,185.5	103,566.5	25.2

出所：高崎市学校給食会資料より

注) 学校給食で利用している食材のうち、農家に委託している農産物について調べたものである。

表6-4 高崎市学校給食地場産農産物活用状況（2006年度）

単位：kg

品目	全使用量	青果業者(1)	委託農家(2)	JA含む
	(1) + (2)	納入量	納入量	地場産割合(%)
タマネギ	125,568.8	96,236.4	29,332.4	23.4
キャベツ	93,396.9	65,115.1	28,281.9	30.3
じゃがいも	89,368.8	72,826.2	16,542.6	18.5
人参	70,678.6	63,780.9	6,897.7	9.8
きゅうり	48,825.7	26,945.4	21,880.3	44.8
大根	32,542.4	19,835.9	12,706.5	39.1
長ねぎ	30,582.8	15,390.9	15,191.9	49.7
チンゲンサイ	13,274.4	6,156.1	7,118.3	53.6
白菜	12,809.2	5,955.9	6,853.3	53.5
ほうれん草	12,642.0	6,963.7	5,678.3	44.9
ごぼう	11,517.0	8,501.7	3,015.3	26.2
里芋	10,515.7	7,434.6	3,081.1	29.3
小松菜	10,250.8	6,866.1	3,384.7	33.0
さつまいも	6,829.7	5,176.0	1,653.7	24.2
ブロッコリー	5,766.0	1,514.3	4,251.7	73.7
かぼちゃ	5,673.8	4,967.0	706.9	12.5
にら	3,658.8	3,225.8	433.0	11.8
とまと	3,397.6	1,615.0	1,782.6	52.5
ミニトマト	3,391.3	1,384.3	2,007.0	59.2
しめじ	3,322.8	3,219.0	103.8	3.1
なす	1,626.4	603.2	1,023.2	62.9
枝豆	1,323.0	68.0	1,255.0	94.9
生しいたけ	1,033.3	765.5	267.8	25.9
オータムポエム	413.2	10.0	403.2	97.6
合計	598,408.8	424,556.7	173,852.1	29.1

出所：高崎市学校給食会資料より

注) 学校給食で利用している食材のうち、農家に委託している農産物について調べたものである。

その他の特徴的な購入先として、旧市内の6校では、知的障害者授産（ウェルク高崎、ホープ高崎）など障害者らが取り組む農園からの食材を活用している。「ホープ高崎」と提携している長野郷中学校では、たまねぎ、チンゲンサイ、じゃがいも、ホウレンソウ、枝豆、イチゴ等を利用している。加えて、同中学校では養護学級「ゆうあい学級」産の野菜（春はじゃがいも、たまねぎ、冬はダイコン、ネギなど）を年間を通じて使用しており、食材連携とともに福祉的、教育的な要素を盛り込んだ取組を行っている。

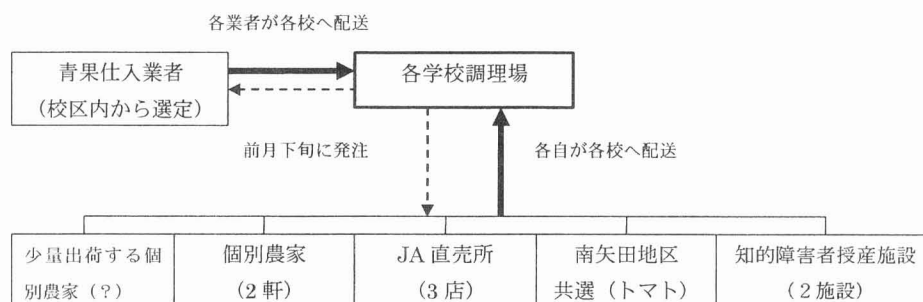
(3) 規格、価格決定

野菜の農法やサイズなどの明確な出荷規格は定めておらず、コンテナ単位で出荷している。安全性問題については、減農薬、減科学肥料であること、特別栽培農産物への農法転換をすすめるなど、栄養士が口頭で指示をしている。

価格決定については、各契約農家や直売所の「言い値」で決定しており、その価格によって調

理場が買い取る方式である。「言い値」ではあるが、その日の市場出荷価格や小売価格、JA 出荷価格などを参考に各者が決定している。また、まれなケースとして、出荷各者の「言い値」に対して、納入時に栄養士が品物をみて価格の変更を求める場合もある。

地場産農産物の導入は、調理場にとっては市価より安価であるとともに、生産者には市場出荷より手取りが多い場合もある。



出所：聞き取り調査により筆者作成

注) ① ——— 物の流れ, ② 取引書類の流れ

図 6-2 旧高崎市における地場産野菜購入経路(2008 年現在)

(4) 発注および搬入

発注については、基本的に学校調理場毎に相対取引を行っている。2月頃に各学校の栄養士と地元農家、農協、青果業者等を交えて、物資検討委員会を行い、年間計画のあらましを立てている。詳細な発注については、食材の給食利用の前月に、農家側から出荷可能な野菜品目の連絡が入り、その後、同月下旬頃に発注する方式である。

搬入については、一元化されているのではなく、各生産者、出荷組織、JA 直売所が直接野菜を搬入する方式である。出荷時間は、学校からは 8:30 に出荷してほしいと要望があるが、各出荷組織のなかで出荷先が多い直売所や個別農家は、8:00~9:30 の間でばらつきが生じてしまう場合がある。

2) 米穀について

高崎市での米飯給食は、パン製造業者(2軒)による委託炊飯で、週3回実施されている。通常時の給食では、群馬県学校給食会経由で県産米を使用している。

高崎市産の米穀については、2002年から毎年11月28日の前後2週間の「高崎市学校給食週間」のみ、高崎市産「ゴロピカリ」を使用している。

地場産米穀は、上記のように特別給食の際に利用されるのみであったが、JA たかさき、市健康教育課、農政政策課の3者で「学校給食への高崎産米供給に関する会議(2007年12月25日、2008年1月8日)」を開催し、年間利用に向けた協議が行われた。

3) 加工品について

1997年に、食材研究班の栄養士を中心に、地場産農産物のさらなる活用と、高崎市学校給食の特色を強めるべく、JA たかさきと市の農林課へ依頼し、地場産大豆の味噌の製造を開始している。味噌の製造を開始して以降、地場産の原材料を使用した加工品開発を行っている。

2001年からは、高崎しょうゆおよび高崎ソースの開発を行い、高崎ソースについては2004年度より供給を開始している。これは、高崎市産特別栽培のトマト・たまねぎを中心に、チョウジやショウガを抜いた甘めの味付けである。製造は、埼玉県久喜市のT社に依頼している。

高崎しょうゆは、2001年に5,500kgを仕込み、翌2002年から利用開始している。高崎市産大豆と小麦が使用されており、学校への卸値は350円/kgである。しょうゆ製造には、埼玉県桶川市の専門メーカーS社が行っている。ソース、しょうゆの製造は、いずれも地元の給食用食材の納入業者に紹介を受けた製造業者に依頼している。

表6-5に、高崎しょうゆと高崎ソースの供給量を示した。年々、使用量の増加を目指しているが、農産物の作況等の理由から安定供給には至っていない現状である。2006年のソース量が少ないのは、トマトに病気が出たためである。学校給食に関しては特別栽培基準に準拠したものを使用しているが、病気が広がり、トマトの量が確保できなかったためである。

こうした状況に対し、加工使用農産物の安全性基準の明確化を行い、近隣で生産された他の農産物の利用を可能にすることが課題である。

表6-5 地場産農産物を活用した調味料の供給量

品目	単位：kg		
	2004年	2005年	2006年
高崎 学校取扱量	5300	7000	—
しょうゆ 農協取扱量	8400	8400	—
高崎ソース	2500	4600	2500

出所：JAたかさきヒアリング調査より筆者作成

4. 高崎市における食育の現状

高崎市では、「1校1栄養士」制がとられ、県費で雇用されている30名の栄養士のほか、市費で33名（2006年度）を雇用している。栄養士数の多さを利点に、学校栄養会を中心とした食教育の充実化が図られている。

全体的な活動としては、「専門研修」の班活動が実施されている。望ましい食生活や食習慣の指導は「食指導班」、情報提供や啓発活動を行う「広報班」、アレルギー、偏食、肥満児への個別指導を行う「個別指導班」によって担われている。とりわけ、「学校給食週間」「貧血防止週間」「郷土料理週間」「地場野菜週間」など、特別期間は指導を強化している。

日常的な食指導としては、「ひとくちメモ」を栄養士が作成し、教室で配布してもらい、地場産農産物が給食利用されていることを伝えている。また、1校1栄養士である利点を活かして教室訪問を度々行い、生徒の反応をみたうえで、教員とのチームティーチングを行っている。

これらの全体的な活動とともに、各学校単位で、年間を通じた実践が行われている。例えば、市内中心部に位置する南小学校は、学校給食の特認校であり、給食において校内農園で生産されたものを使用している。佐野小学校では、JAたかさきと連携し、JA退職者の協力でたまねぎの収穫体験を行い、そのたまねぎが給食利用されている。矢中小学校では、柴崎農園の協力を得て、トマトの収穫体験が行われている。

こうした取組による食育効果として、「自分たちの作ったものが給食に出ることによって、今まで嫌いだったものが食べられるようになった」という例がみられている。また、学校農園の活動で教員が「次にどんな野菜を作りたいか？」と児童に聞くと、「オクラ」と答えるなど、これまで食べたことない、もしくは苦手な野菜も挑戦したいという意欲がみられるケースもある。

これまでの栄養士を中心とした実践をさらに促進するべく、2008年3月に高崎市食育推進計画を策定している。

5. 関係主体の取組状況

前節まででは、高崎市の学校給食における取組について、その概要を明らかにした。本節では、取組の関係主体（農業関係者、各小学校、学校栄養士等）へのヒアリング調査から、実態をより明らかにする。

1) 農業関係者

(1) 柴崎農園

① 営農状況

1987年ごろに脱サラして、元農協職員の妻とともに就農している。農法は就農時から師事している近所の農家に教わった促成ハウス栽培である。師事している農家には、「5年間は自分のまねをすべてして生産するように」と言われ、教わった農法と本をみながら農業スタイルを作った。

経営規模は、ハウス作で約33aを耕作している。内訳は、ナス(15a)、トマト(12a)、キュウリ(6a)(注1)である。

現在の出荷先は、農協を通さない地元市場への出荷が約40%、直売(自家直売所とスーパーの地場産コーナー)が約40%、学校給食が10%程度である。

② 取組経緯と出荷作物

学校給食への食材供給を始めた経緯は、学校栄養士との個別の取引から開始されている。柴崎農園では、4月から6月まで直売をしているが、その直売所の顧客であった栄養士から「トマトを給食用に購入したい」と依頼されたのが契機である。本格的に給食用農産物の供給を開始したのは、1996年頃からである。

依頼を受けた当初は、給食の配送時間が早朝であるため、農繁期の営農時間が割かれてしまうことなど労働加重の問題で断っていた。だが、岩鼻小学校の生徒が、畑の見学とタマネギ収穫体験で訪れたときに、「タマネギがこんな風になっているなんて知らなかった」と言った感想を聴く機会があった。この経験を通じて、子どもに農業や農産物の味を伝える重要性を感じ、学校給食への食材供給を開始した。その後、栄養士から他の栄養士への紹介によって供給校が増加した。

学校給食の取組開始当初は、ナス生産を中心にしていたため、給食用のトマトはナス用ハウスで栽培をしていた。しかしながら、パイプハウス5aでは供給量が間に合わず、追加して10aのトマトハウスを立てる必要に迫られた。1棟のハウスを建てるには、1,300万円の投資が必要であったため苦慮したが、栄養士らの熱意に押されてハウス面積を増やすことにした。

現在、学校給食へ食材提供しているのは、トマト(サンロード)、ジャガイモ、ハウレンソウ、タマネギ、オータムポエム、キュウリ、ナスの7品目である。

③ 受注等事務手続きと配送

配送している学校は、矢中小、矢中中、岩鼻小、高南中、大類中、中小、城南小、高南保育園の8校である。配送時間は、7:50~9:00の間に、夫婦で手分けして行っている。

受注の方法は、各校の栄養士と個別に取引し、事務処理についても自分達で行っている。毎月月末に各校の栄養士と電話連絡し、いつ何が採れるのかを伝えている。その後、FAXで注文票をもらい、受注が完了する。どうしても野菜を揃えられないときは、給食予定日の一週間前に連絡

し、青果業者やJAで購入してもらうようにしている。

野菜価格の決め方は、市場の中値、スーパー価格などを考慮して、自分たちで決定している。野菜の栽培計画については、個別の栄養士との話のなかで行っているのみで、なにか特別に会合が設定されているわけではない。

④児童生徒との関わり

給食への感想文や見学に来た際の児童生徒の反応から、子ども達に農業や、美味しい野菜の味を伝えることが大事であり、それができるのは農家だけであると使命感を感じるようになった。そのため、遠足の途中で立ち寄りや社会科の機会など、年間に数校が農園の見学を訪れている。

なかでも、子ども達との交流や農業指導を行なう取組として、1993年頃から中学生の職場体験を受け入れている。開始当初は1日みの受け入れだったが、「やるベンチャー（高崎市立中学校で行われる一週間の職業体験実習）」になってからは5日間の受け入れを行っている。内容は、農業体験や遊びの機会を作って交流している。毎年、のべ人数で15～20名を受け入れており、現在でも交流のある生徒がいる。

⑤栄養士との関わり

意欲のある栄養士との関わりから、専門知識や児童らへの配慮などについて多くの示唆を受け、学校給食への野菜供給を行なおうという意欲が湧いている。例えば、ある小学校の栄養士は、農家出身であるので野菜の味をよく知り、それを活かした献立づくりや調理を行なっている。調味の面では、体育大会等、生徒が汗をかくときは塩分を多めに、テスト期間中は頭がよく働くように甘めの味付けにするなど、状況に応じてきめ細やかな配慮をしている。こういう配慮をしている様子を見聞きすると、自分たちも面倒なことはあっても、野菜の供給を続けようと感じている。

一方で、新規採用の栄養士などは、知識や経験不足であると感じている。農園に見学に来た際に、「キュウリの病気は人間にうつりますか？」と聞く人もいたりするなど、栄養士間の能力差が大きいと感じている。

⑥今後の課題

児童・生徒は、次々と入学して新しい子どもたちが来るが、自分たちはどんどん年をとって疲れてくる。しかし、自分たちがやめたら、それで終わりにになってしまうだろうし、食と農を伝えることができるのは、自分たち農家以外にはいないと思っているので、取組を継続している。現状では、配送と事務処理が大変であるので、このままでいくと高崎の学校給食は先細りになってしまうと危惧している。

取組継続・維持のために、配送や事務処理をシステム化する必要があるのではないかと感じている。その際、ただシステム化するのではなく、関係者が食農教育の重要性を理解した上で、参画してゆくことが大切であると感じている。

(2) 井田農園

井田農園では両親と長男の3人で営農している。長男は4年前に東京の営業職から脱サラして就農しており、現在では中心的な役割を果たしている。農業指導は主に父親から受け、その他に農業者大学の講習に通って農法を学んだ。

学校給食への食材供給は、父親の代から行なっている。現在の出荷先は学校給食のみで、余った物や量のはげないものはJAへ出荷している。配送している学校は、現在30校であり、1日平均4～5校、最も多いときは20校への配送を行なっている。これまで配送は、父親と長男で回っていたが、父親がJAの常勤理事になったため、母親と長男で配送を担当している。

事務手続きは、自分達で行なっており、野菜価格についても、市場中値に配送費を付ける程度の言い値で通っている。栽培方法は、農薬をほとんど使わず、安全性にこだわっている。

子ども達との交流や指導などの関わりは、農園見学に来たときに説明をしている。給食試食会などに招待されるが、作業着から着替えていけないといけないうし、忙しくて機会がとれないため、参加したことはない。

現状の課題として、配送による労働面、精神面の負担が大きいことが挙げられる。毎日、数校、多い日には数十校に対して、なるべく早い時間に配送するにはどのような経路でいくべきかと考えるのに苦心しており、それが仕事の多くを占めている状況にある。たとえ数校だけの日でも、学校間が離れている場合もあって、時間以内の配送経路を考えることが大変である。

もう1点の課題として、取引の際に価格面が重要視されており、安全性など農法の面への着目が薄いことが挙げられる。農薬をほとんど使っていない安全な野菜であることを、栄養士や児童生徒らにより多く知って欲しいと感じている。

(3) JAたかさき

JA たかさき直売所からの学校給食への食材配送は、2002年に高崎市学校給食会からの打診を受けて筑縄店が開始したのを契機に、2003年から駅前店、2006年から中居店の3店舗が取り組んでいる。直売所3店舗で、旧高崎市内の全校53校を店舗付近から3等分して配送しており、平均十数校を担当している。

給食担当窓口は、各直売店の店長に一任しており、実務については給食担当のパート職員が受注や精算などの事務手続きに携わっている。配送は、パート職員の1~2名がローテーションで行っており、これらの業務に携わる業務時間は、1日約3時間を費やしている。

出荷農家数は、駅前店20名、中居店30名である。直売所での取扱品目は、各店とも1日平均20品目で、商品充実のために青果業者からの仕入れや産地間連携を行なっている。他産地からの果物類、JA たかさきが開発した物産(うどん、ソース、醤油、女性部の作る味噌類)を含めると、約60品目を学校へ卸している。

農産物の安全性については、できる限り減農薬で安全性に配慮した生産方法を栽培講習会にて指導している。これは、直売所への出荷と同様の基準と指導内容であり、学校給食のために特別に指導しているものではない。

生産農家への出荷の呼びかけは、給食担当のパート職員が各学校から毎月25日頃にFAXで発注を受けた後、対応可能な農家に依頼をしている。呼びかけた農家のみでは質・量を揃えるのが無理である場合は、仕入れ野菜で対応している。

出荷価格は、近隣スーパーや市場の中値などを加味して直売店店長が決定しており、市場中値に配送コストとして1~2割を上乗せした金額を請求している。年間売上額は、駅前店の場合、総売上は1億2千万円で、それとは別で学校給食は月平均7,080万円、多くて120万円の売上がある。中居店の総売上は2億円で、学校給食は月100万円ほどの売上がある。農協の総売上のうち、学校給食の売上の占める割合は、農家委託品の中の約20%を占めている。

これらの取組に加え、食農教育の取組もみられている。直売所においては、筑縄店の店長が中学校へ出前講義に行くなど、食農教育活動に関わっている(注2)。他のJA たかさき管内での取組は、佐野小学校ではたまねぎ、八幡小学校ではじゃがいも、米の体験農業教室への協力を行なっている。

取組による効果として、第1に生産物の新たな販路ができた点である。第2に子ども達から感

想文などフィードバックを受けることによる意欲増進効果がみられる。子ども達からの手紙が届くと、取組をして良かったと感じ、農業を伝えることは農協の仕事のひとつだと感じる機会になっている。

課題点として、収益の問題が挙げられる。学校給食の取組は、高値をつけるわけにはいかず、人件費や配送コストがかかることに加え、通常業務に比べて利益も少ないことが課題である。市内統一献立にするなど、統一的で大量ロットの食材供給をしたいとの希望がある。

2) センター方式（合併町村）の小学校

(1) 上室田小学校（旧榛名町）

同小学校において、農業体験等が取り組まれ始めたのは1990年代後半である。取組開始当初から米作りを行っており、2000年頃に榛名町内の小学校全体で米作りが開始された際には、独立した取組として推進するなど、同町のなかでも先行的な取組を続けてきた学校である。先駆的な取組が認められ、2006年度から群馬県農政課から食農教育指定校となっている。

同校の食農教育全体計画によると、学習目標は「農業体験を通して、育てて収穫する喜びを味わい、楽しく食べて、食べ物や食生活について考える（同校資料より）」である。年次毎の計画目標は、1年次は「楽しく」、2年次は「工夫する、考える」、3年次は「発信する」として、段階的な計画を立てている。

学年毎の目標として、低学年では「野菜の種や苗を植え、収穫して食べる楽しさを味わう」、中学年は「畑の準備から植え付け、収穫を体験し、調理して食べることにより、農作業と食生活のつながりを考える」、高学年は「田畑の準備、植え付けを行い、水や土壌の管理などについて学び、収穫の喜びを味わいながら調理して食べることで、農業に携わる人たちの工夫や苦勞を感じ取り、自分の食生活をふり返る」ことを設定している。

各学年の学習内容は、表6-6に示している。同校の農業体験の特徴として、栽培活動とその活動内容を活かした調べ学習を行なう学習内容が挙げられる。2年生は新聞づくり、4年生は調べたことを模造紙に書き込むなど、通常学習とリンクさせた学習方法を設定している。低学年の場合、1年生は担任の教員が煮たカボチャの試食、2年生は収穫したオクラに醤油をつけて生で食べるなど、栽培したものを美味しく食べることを重視した体験が提供されている。

体験場所には、校内の一角にある学級園のほか、地元農家から畑を1a、水田を3a借りている。これらの田畑の世話は、日常的には子供達が交代で行っている。水管理については、土地を借りている農家に依頼している。

体験学習の指導には、各学年の担任のほか、米の栽培、作物の植え付け指導、収穫した小豆の調理については地域住民や農業委員も協力している。また、農業体験学習に係る費用は、指定校である現在は補助金があるが、それ以前は学級費と緑の少年団からの費用でまかなっている。

農作業等で苦勞した点として、通常の教員では農業指導に関する知識が乏しく栽培が失敗した経験や、3aの水田を少人数の生徒と教員で手植したことなど農作業の大変さを挙げている。

学校給食と農業体験学習とのつながりは、これまでセンター方式で行ってきたため、栄養士が巡回してきた際に、栄養指導などの授業を行なう場合があった。学校農園の食材利用については、今後の取組が期待される段階にある。

同校の課題として、第1に栽培作物の貯蔵と管理の問題を挙げている。採れた農作物の収穫量が多すぎると、その処分や貯蔵が滞ることがあり、欲しい生徒に任意で持って帰ってもらうことにしている。第2に、道具の調達やその整頓の問題がある。予算的な問題から支柱などが充分に

表6-6 各学年の農業体験の状況

学年	作物	時間	体験場所	学習
1年生	かぼちゃ等	生活科	地元農家	栽培、観察(写真撮影)
2年生	とうもろこし、なす等	生活科	学級園	栽培、観察、新聞づくり
3年生	さつまいも、トマト等	生活科	地元農家	調べ学習、栽培、観察
4年生	キュウリ、青梗菜等	総合的な学習の時間	学級園	調べ学習、栽培、観察
5年生	もち米、小豆、トマ	総合的な学習の時間	地元農家	調べ学習、栽培、観察
6年生	じゃがいも	総合的な学習の時間	地元農家	栽培、観察

出所：上室田小学校資料より筆者作成

揃っていないことや、道具の整備が不十分でどこに何があるかわからず、必要な時に取り出せないこともある。第3に、教員と地域との連携を密にする体制づくりが必要な点が挙げられる。地域との連携は各学年で随意で結んでいるが、年度の当初に話し合いをする機会があれば、より円滑に進むものとしている。

(2) 箕輪小学校(箕郷町)

箕郷小学校では、箕郷学校給食センター(小学校3校と中学校1校)で調理された学校給食が配食されている。同給食センターでは、箕郷地域で生産された地域食材の活用と、栄養士による定期的な食指導を行っている。

食育については、栄養士が各校を週に一度は巡回するようにしており、自校方式のようなきめ細かい指導が行われている。献立表の内容充実、給食時の放送用の食材関連のメモ、盛りつけ表の作成など給食の食材化を図ることによって、各校への食教育の効用を高める努力を行なっている。

また、給食用食材についても、地場産農産物の利用を積極的に行なっている。地場産食材は、「箕郷はぐくみ給食」という女性のための農業者グループ15名によって供給されている。同グループとの取引は、農家側から「地元の子供達によいものを食べさせたい」との申し入れがあり、2004年頃から開始された。これらの農業者との食材交流は、ただ地場産だからという理由で仕入れているのではなく、同グループの生産者らが「なるべく農薬を使いたくない」との考えを持っているからであり、それに栄養士が共感しているためである。

農産物の配送は、JAはぐくみが担当している。給食用の農産物は、機械でカットするため、規格が厳しく、大きさや曲がっていないものをお願いしている。規格にあわないものがあると、「箕郷はぐくみ給食」の代表者が農産物を改めて配送している。価格は、市場の前日の最高値と最安値の中値をつけている。同グループからの仕入れ割合は、約3割程度で、冬期は5割程度のウェイトを占めている。

「箕郷はぐくみ給食」以外からの農産物の仕入れは、前橋と榛東の青果業者に依頼している。その他の食材連携として、群馬町の栄養士の紹介で榛東村のブドウの利用や、JAはぐくみと協力して、地元箕郷特産のウメを活用した梅干しや梅肉ペーストを食材利用している。また、箕郷地域で作った味噌を利用しており、これも子ども達から好評を得ている。

同小学校での農業体験は、1年生がさつまいも、2年生がプチトマト、5年生は米作りを行っている。体験場所は、学校近隣に9aの田を借りて耕作している。米については、収穫集会にて1人あたり2個のおにぎりを作って、地域の父兄とともに学校近所の城山に登山するなど、イベント時に活用されている。子ども達の栽培した野菜については、量と品質の問題から学校給食の食材としては使用されていない状況にある。

3) 自校方式(旧高崎市)の小学校

(1) 長野小学校(旧高崎市)

同小学校での農業体験学習は、現在は3年生と5年生を対象に実施している。これらの体験畑の提供と栽培指導は、公民館長、区長会長らが中心となった地域のボランティアによって支えられている。

3年生の枝豆作りでは、収穫した枝豆を給食利用している。ゆでた枝豆は、全校生徒分(約500人)である1回30kgを2回の給食で出している。また、残った大豆を利用して味噌を造り、1人あたり300gの味噌を持ち帰らせることができた。

5年生は、もち米作りをしている。作付けや草取りなどの農作業のほかに、工夫をこらしたかかし作りを行っている。収穫したもち米は、毎年11月頃に赤飯にして、保護者や敬老会の人々との交流給食や、全校児童に対しては給食の献立にするなどの機会を設けている。

地場産農産物は、こいで農園、JA たかさき、ホープ高崎(知的障害者授産施設)から仕入れており、今年度からイチゴ農家2軒(かない農園、こじま農園)が加わった。新規に取引の開始されたイチゴ農家については、地域の人の紹介を受けたことがきっかけである。農産物の価格については、農家との直接取引の場合は農家の言い値であり、JAよりも安価な価格である。発注は、どの取引先とも共通しており、前月に出荷可能である農産物の状況を確認して、発注は当月にしている。

表6-7に2006年度の長野小学校における地場産農産物の活用状況を示した。同表から出荷先別の割合をみると、野菜の全使用量9,489kgのうち、最も多くのシェアを占めるのはJA たかさきからの出荷で、全体の52.7%(5,004.9kg)を占めている。続いて、青果業者からは29.7%(2,821.4kg)、委託農家・障害者授産施設からは17.5%(1,663.5kg)である。

全体の出荷割合からみると、委託農家・障害者授産施設からのシェアは、他の取引先と比べると少ないが、地場産農産物の中に占める割合では重要な役割を果たしている。高崎市産農産物の出荷割合は、委託農家・障害者授産施設からは17.5%(1,663.5kg)、出荷量の多いJA たかさきからの21.3%(2,022.9kg)に迫る結果を示している。

このように、長野小学校独自の取引先を形成したことで、地場産割合の底上げをすることになり、結果として高崎市全体での地場産割合と比較しても、充実した食材供給が実現している状況にある。特に、キャベツ、長ネギ、大根、白菜などは、委託農家・障害者授産施設からの供給に依るところが大きい。JA たかさきから供給される地場産農産物のうち、ミニトマト、トマト、枝豆は、全て高崎市産での供給を実現している。各農家および特産野菜の供給を行なった結果、長野小学校では全体の38.8%が高崎市産の野菜を使用する結果につながっている。

食育に関する取組については、栄養士を中心とした指導を行なっている。通常の給食時には、全校放送で献立内容や使用食材についての一口メモを伝えている。その他の取組として、毎年12月に親子料理教室を開き、親子で食に関する知識や技術を高める機会を作っている。

同小学校での食育の取組を通して得られた点として、児童らに情報を伝えることの重要性が挙げられる。例えば、給食の残食量は、給食時の放送等を通じてなんらかの情報を伝えると減る傾向がみられ、伝えなかった場合は残食量が多い状況である。児童らに伝える情報のなかでも、特に自分たちが住んでいる地域の農作物であることを伝えると、残食の量が少なくなる傾向がみられている。

表6-7 長野小学校における学校給食地場産農産物活用状況（2006年度）

単位：kg, %

品目	全使用量	青果業者(1)		委託農家(2) JA含む				高崎市産割合
		(1) + (2)	群馬県産	その他	委託農家・障害者授産施設など	JAたかさき		
	高崎産					群馬県産	その他	
タマネギ	1,940.0	1,940.0	517.0	432.5	90.0	295.0	605.5	26.9
ニンジン	1,404.4	0.0	519.9	246.5	0.0	77.5	561.0	17.6
ジャガイモ	1,160.5	0.0	558.5	188.0	0.0	63.0	351.0	16.2
キャベツ	1,008.5	138.5	172.0	285.0	141.0	100.0	172.0	42.2
きゅうり	749.7	65.0	13.0	0.0	630.7	0.0	41.0	84.1
長ネギ	444.0	74.5	0.0	240.5	73.0	0.0	56.0	70.6
大根	440.5	5.5	88.5	134.5	142.0	17.0	53.0	62.8
ホウレンソウ	337.0	60.5	0.0	0.0	248.5	28.0	0.0	73.7
サツマイモ	307.0	0.0	138.0	0.0	0.0	0.0	169.0	0.0
サトイモ	242.5	5.5	26.0	58.5	0.0	0.0	152.5	24.1
ミニトマト	219.7	0.0	0.0	0.0	219.7	0.0	0.0	100.0
ゴボウ	218.5	99.5	30.0	0.0	25.0	0.0	64.0	11.4
チンゲンサイ	207.5	0.0	0.0	0.0	188.5	19.0	0.0	90.8
ブロッコリー	151.5	0.0	0.0	22.0	123.5	0.0	6.0	96.0
カボチャ	136.0	0.0	125.0	0.0	0.0	0.0	11.0	0.0
白菜	119.0	16.0	11.0	56.0	36.0	0.0	0.0	77.3
小松菜	102.5	9.0	0.0	0.0	43.5	21.0	29.0	42.4
シメジ	99.0	99.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ニラ	83.5	46.0	3.5	0.0	0.0	21.0	13.0	0.0
ナス	51.5	0.0	0.0	0.0	0.0	41.0	10.5	0.0
トマト	32.5	0.0	0.0	0.0	32.5	0.0	0.0	100.0
枝豆	29.0	0.0	0.0	0.0	29.0	0.0	0.0	100.0
生シイタケ	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0
オータムポエム	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計	9,489.8	619.0	2,202.4	1,663.5	2,022.9	687.5	2,294.5	38.8

出所：高崎市学校給食会資料より

注）学校給食で利用している食材のうち、農家に委託している農産物について調べたものである。

（2）寺尾小学校（旧高崎市）

同小学校での農業体験学習は、2年生、5年生、6年生の3学年を対象に行なっている。

2年生は、生活科の時間にさつまいも栽培を行っており、収穫したものは給食で3回分程度の食材として利用している。5年生は、総合学習の時間に米作りをしている。収穫後のもち米は、もちつき大会に利用されている。6年生は、じゃがいも栽培を行っており、これも給食で利用されている。これらの農作業に使用されている堆肥は、給食の残食は業者に引き取ってもらい、堆肥化されたものを利用している。

これらの農作業指導は、開始当初は地域の農家に依頼していたが、高齢となり協力ができなくなった。そのため、1990年代後半に発足した元PTA会長を中心に、保護者や地域住民で組織された「どんぐりの会」が協力している。

地場産農産物については、ブロッコリー、青梗菜など農産物全般を井田農園から、トマトは出荷組合である滝川農協に依頼をしている。給食用食材の購入方針として、輸入農産物は使用しない方針をとっている。また、少しコストは高くなるが、高崎しょうゆと高崎ソースの利用や、榛名産の梅ジャムも使用するなど、地場産食材を給食に盛り込んでいる。

食育に関する活動としては、2005年度から5年生が「食を追求しよう」というテーマのもとで、総合的な学習の時間を使い、食に関する調べ学習をしている。加えて、食育カルタを作りや、保健会において、家庭で食のことを話し合う機会である「すこやか会議」を年に4回を設けている。

6. まとめ

前節までにおいて、高崎市の取組の沿革と現状を明らかにしてきた。同市の学校給食では、2万人余りの児童・生徒数があるなかで、(1) 全学校調理場へ学校栄養士の配備(1956年)、(2) 自校方式の給食調理(1982年)、(3) 地場産農産物の導入と学校栄養士による食教育の推進(1994年)を実現してきた。中規模都市地域における学校給食での地産地消と食教育の成立条件について、高崎市の取組から得られる示唆は次の点である。

第1に、同市学校給食の方針として、自校調理方式を選択し、その方向性を堅持した点である。1980年代の中央行政では、効率的な給食調理を図るために、大規模センター方式調理場への転換が推進されていたが、高崎市では市の教育行政の方針として自校調理方式を選択している(1982年)。同市の方針は、学校給食の充実、教育的活用等の観点から選択されたもので、合併町村に対しても、新調理場を建設する際には、自校方式へと切り替えている方針を示している。

この自校方式化によって、各校栄養士の裁量で個別農家や障害者授産施設等、多様な食材供給を実現し、結果として全体で3割近くの地場産農産物が利用されることとなった。また、農業体験の盛んな学校では、生産した農産物を給食用食材として利用することが可能となっている。

第2に、1校1栄養士制を選択し、栄養士の活動範囲を押し広げた点が挙げられる。同市では、1956年頃より、全学校調理場に対して栄養士を配属するために、文科省配置基準に則った県費負担栄養士のほかに、市費負担で栄養士を採用している。栄養士数の充実に加え、「専門研修」の機会を設けたことで、現状に則した課題解決・研究が進められた。その成果として、高崎ソースや高崎しょうゆなど、地場産農産物の活用策や、食教育の充実が進められている。このような栄養士の活動によって、高崎市独自の自校方式学校給食の特色をうちだす効果を果たしている。

多くの成果を挙げてきた高崎市の取組であるが、課題点も残っている。第1に、地場産農産物の配送システムの課題がある。個別農家との取引の場合、配送は契約農家に委託している。そのため、農業労働に加えて配送や事務手続きを行なうなど、農家への労働加重が大きい。また、農家が限定されている食材は、市内すべての学校へ配達することができない状況にある。

第3に、栄養士の取組に対する意欲度の個人差、知識量に差がみられ、学校によって取組の差がみられている。積極的な栄養士が食教育等を行っていても、配置換えで新たな栄養士が来た場合、取組が途絶える場合がある。また、新規採用の栄養士などは、食に対する知識が乏しい場合もある。例えば、旧市内のS小学校では、意欲的に取り組んでいた栄養士が2005年度で退職したため、新規採用の栄養士になってからはあまり取り組まれていないなどの状況がある。

こうした旧市での取組成果とともにみられる課題点に対し、合併町村での取組から得られるヒントも大きい。例えば、新町では、農家が任意で組織化を行ない、出荷可能な野菜の情報を集め、学校からの受注をとりまとめている。箕郷地域では、女性農業者グループの出荷農産物をJAはぐくみが配送するなど、農協がサポート的な役割を果たしている。同グループの場合、配送は農協が担当しているため、作物の取り替えや食教育への参画などの協力など、きめの細かい関与が可能となっている。合併町村での取組の進展には、地域の理解および栄養士の意欲の高さ、加えて旧市が地場産農産物の活用を推進していることも一因である。

今後の高崎市では、「1校1栄養士の自校調理方式」を軸に、合併町村の農業特性や取組を活かしながら、地場産農産物の生産者確保と学校調理場側の受入体制の確立、そして持続的な地場産流通システムを確立する必要があるものといえる。

注

- 1) ただし、このキュウリハウスでは秋にトマトを作っている。
- 2) 他2店舗の直売所は、学校から試食会などの誘いはあるが、学校と食材供給以外での関わりはない状況である。

(高崎経済大学地域政策学部 片岡美喜)