

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7章 都市農業振興に向けた取組と学校給食における地産地消

－大阪府下の取組を手がかりに－

1. 都市農業振興に向けた大阪府下の取組と地産地消

1) 大阪府における都市農業の実態

大阪府の農業には、新鮮で安全な食料を府民に供給することをはじめ、様々な公益的役割が期待されている。生産面においては、米6%、野菜9%、果樹7%（各重量ベース）の供給率を有しており、とくに生産量全国第2位のシュンギク、同第3位のデラウェアなどの園芸作物を中心とする栽培では府内占有率も高い。

また近年では、消費地市場へのアクセスの優位性を活かした朝市・直売所など、生産者の“顔のみえる流通”が多様に構築されていることも特徴である。平成17年度の府下農産物直売所数は約130カ所を数え、この10年間に50カ所近く増加している。また、近年では農協直営型の大規模常設型農産物直売所（ファーマーズ・マーケット）の開設が進み、平均の年間販売額も全国平均を大きく上回る規模となっている。

さらに、食の安全・安心に対する意識の高まりを背景として、農薬・化学肥料の使用を慣行栽培基準の各々半分以下に削減した「大阪エコ農産物（ガイドラインに準拠した特別栽培農産物）」の栽培面積も年々増加しており、2005年度では約250haとなっている。また、「なにわ特産品」や「なにわの伝統野菜（2005年度認証開始）」など農産物のブランド化に向けた取組も進んでいる。

一方で、大阪府農業には、災害時における防災機能、都市・自然環境の保全、教育・福祉の質的向上、健康の増進など、貨幣価値に換算して年間1,000億円以上の公益的価値が認められていることも重要である。そのような中で、近年府民の農業に対する関心も高まっており、直近のモニターアンケート調査（大阪府実施）によれば、「大阪の農業や農空間を守っていくべき」96%、「農業・農空間での体験活動を希望する」86%、「地産地消などの取組が重要である」71%などの結果が得られている。

ところが、肝心の大阪府農業の基礎体力に目を転じると、農産物価格の低迷や農業生産の担い手の脆弱化、さらには都市圧による農地転用の増加などを背景として、農家戸数は約2.8万戸（10年間で16%減）、耕地面積は約1.5万ha（同16%減）、農業産出額は約370億円（同27%減）と厳しい状況にある。実際に、農家1戸あたりの経営耕地面積は35a（全国最小）、販売農家割合42%（全国最小）となっているが、この背景には、①高い農地価格により流動化や規模拡大が困難、②多様な就業機会に恵まれ農業依存度が低い、③都市的土地利用の進展により集团的農地が少ない、等の大都市特有の事情を指摘することができる。

2) 大阪府「都市農業条例」の制定経緯と地産地消への取組

大阪府では、上述した大阪農業に対する府民からの期待と、その一方で実態が抱える問題点に鑑み、「大阪府新農林水産業振興ビジョン」に基づく各種施策を推進・具体化することが求められている。しかし一方で、既存の法制度や大規模農家などを主な対象とする国の施策のみを前提

とする限りでは、都市農業を擁する大阪府特有の事情に対処することは困難であるとの危機感も広がっていた。このような事情を背景として、府独自の制度として「大阪府都市農業の推進及び農空間の保全と活用に関する条例（平成19年9月施行、「都市農業条例」と略記）」の制定の必要が高まったといえる。

府の都市農業条例は「理念と目的」、「府の責務と農業者・農業団体、府民の役割」、「基本的施策」、「実効性ある制度」から構成され、「理念と目的」には①都市農業・農空間の公益性を高める、②都市農業と農空間を守り支える府民運動の展開、③農のある“ライフスタイル”と“まちづくり”の3つが掲げられていることが特徴である。また、条例に基づく府独自の制度として、「大阪版認定農業者制度」、「農空間保全地域制度」、「農産物の安全・安心確保体制の整備」を新機軸として打ち出している（図7-1）。

なかでも「大阪版認定農業者制度」は、農業生産の主力となる農業者（農業経営基盤強化促進法に基づく認定農業者および同程度の農業経営を実施するもの）のみならず、小規模であっても直売所への出荷や学校給食に供給するなどの地産地消を実践する農業者、大阪エコ農産物に取り組む農業者、さらには援農ボランティアなど府民で構成する農業支援組織を独自に設定し、後継者確保と合わせて食育を推進する視点から多様な担い手を育成しようとする点で注目すべき内容を備えている。

図7-1 大阪府「都市農業条例」の概要

■都市農業の担い手の育成及び確保 (大阪版認定農業者制度)	■農空間の保全と活用 (農空間保全地域制度)	■安全安心な農産物の生産及び供給 (農産物の安全安心確保制度)
<p>農業生産の主力となる農業者に加え、小規模であっても地産地消に貢献する農業者等を認定し支援することにより、多様な担い手を育成・確保し、府民に新鮮で安全安心な農産物の安定的な供給を図る。</p> <p>○農業生産の主力となる農業者の認定</p> <p>①大阪府認定農業者 農業所得等の目標（年間600万円以上等）の達成が見込める者 ※法に基づく認定を受けた者及びこれに準ずる者</p> <p>○地産地消に貢献する農業者等の認定</p> <p>②大阪府認定地産地消農業者 直売所や学校給食への供給など、地産地消に取組み、一定額以上の収入を見込める者</p> <p>③大阪府認定エコ農業者 環境に配慮した栽培管理手法により大阪エコ農産物等を生産し、出荷・販売する者</p> <p>④大阪府認定地域営農組織 直売所等を中心として地産地消の取組を実践する営農組織</p> <p>⑤大阪府認定農業支援組織 農作業委託により営農を支援する組織 ※上記の者から提出される農業経営計画を審査し、認定する。 ※認定期間は、5年とする。</p>	<p>農空間の公益性を確保するため、保全すべき農地を明確化する他、府民の幅広い参加による遊休農地の利用促進を図る。</p> <p>○農空間保全地域の指定</p> <p>一 府内農地の概ね84%が対象（市街化調整区域内の集団農地、生産緑地） 一 指定地域内の農地の実態調査や農空間の保全と活用に関する施策の実施</p> <p>○遊休農地等の利用促進</p> <p>1) 市町村、農業委員会、土地改良区、農協等とともに遊休農地の利用促進策を検討</p> <p>2) 遊休農地解消対策区域の指定 一 他に比べ農地の遊休化が著しい区域を指定（旧村単位を想定） 一 対策区域内の農地所有者等の農地利用の意向把握「農地利用計画の提出依頼」</p> <p>3) 遊休農地等の利用促進</p> <p>1 白ひ耕作の推進 2 地域住民等の協働、連携による利用の促進 一 地域住民等で構成する組織を「農空間づくり協議会」として認定し、その遊休農地の利用に向けた取組を支援 3 農地保有合理化法人へ要請 一 遊休農地等の利用を希望する者に対して、利用地が設定されるよう農地保有合理化法人へ要請を要請</p>	<p>農薬の適正使用について規定し、農産物の安全安心を確保することで、大阪産農産物の付加価値の向上を図る。</p> <p>○生産履歴記帳の努力義務</p> <p>一 生産者は、農薬の使用状況等（生産履歴）を記録し、保存に努めること</p> <p>○農業管理指導士の配置等</p> <p>一 出荷団体等は、農業管理指導士を設置するよう努め、生産者が記録した生産履歴を、確認させるよう努めること ※農業管理指導士：府の講習を受講することで認定された農薬の適正使用を指導する者</p> <p>○出荷等の禁止</p> <p>一 農薬を使用した農産物で食品衛生法に違反するものの出荷の禁止及び食品衛生法に違反する疑いのあるものの出荷・販売の禁止</p> <p>○報告及び検査等</p> <p>一 事実確認に必要な報告の収集、及び立入検査</p> <p>○農産物の出荷停止の勧告等</p> <p>一 出荷等禁止の農産物の安全確認や、出荷・販売の停止など必要な措置を生産者に対し勧告 一 勧告に従わない場合の、傷名等の公表</p>

資料：大阪府環境農林水産部「大阪府都市農業の推進及び農空間の保全と活用に関する条例の概要」より抜粋。

とりわけ、地産地消の推進は、これら独自制度と並行して取り組むべき課題として条例に明記されており、①推進組織の設置、②直売所間の物流ネットワークの確立、③農業者の負担にならない安全・安心確保方策の検討、④関西圏での地産地消の検討、⑤大阪エコ農産物の認証拡大、⑥「知産知消（産地と消費者との相互理解促進）」、⑦府民応援組織の育成、⑧食品関連業者との連携、等が制度の実効性を高める施策として位置づけられている。また同様に、食育についても、「食育を進めるためには、学校給食への大阪産農産物の供給が極めて重要であり、地域で農業者と学校をつなぐ組織を立ち上げるなど、農政部局と教育部局とのより一層の連携した取組が必要である」と明記されている。

3) JAグループ大阪の「新たな挑戦」

食育推進の具体的な取組の課程で「食」の根幹をなす「農（生産）」に対する理解をいかに醸成するのかが益々重要となっている。とりわけ、学齢期児童も含む消費者の多い都市地域では、都市およびその周辺の農業・農地は最も身近な生きた“教材”でもあることから、都市農村交流の多様な展開とともに、安全・安心な地場農産物の地産地消を通じた効果的な食育推進が期待されている。

これらの“追い風”を受けて、生産者・JAをはじめ農業者の側においても、自らの存在意義を力強く発信していくことが求められている。JAグループ大阪の「大阪農業と農地を守るJAグループ大阪の新たな挑戦（以下、「新たな挑戦」）」は、これらの問題関心を背景として、JA大阪中央会を事務局とした府下16JAの営農経済担当部署と連合会組織、農業会議、府農業協同組合課、流通関係事業者、学識経験者等のメンバーから成る「大阪都市農業振興研究会」での議論を積み重ねた結果取りまとめられた。

「新たな挑戦」の特徴は、前述の府「都市農業条例」が目指す「大阪版認定農業者制度」の立ち上げを睨みながら、小規模な販売農家や自給的農家、さらには援農に取り組む消費者も対象とし、農業生産の担い手の裾野を拡大するべく新しい「担い手」像を提起し、それに見合った3つの具体的方策を提起している点にある（図7-2）。

図7-2 大阪農業の新たな担い手像(イメージ)

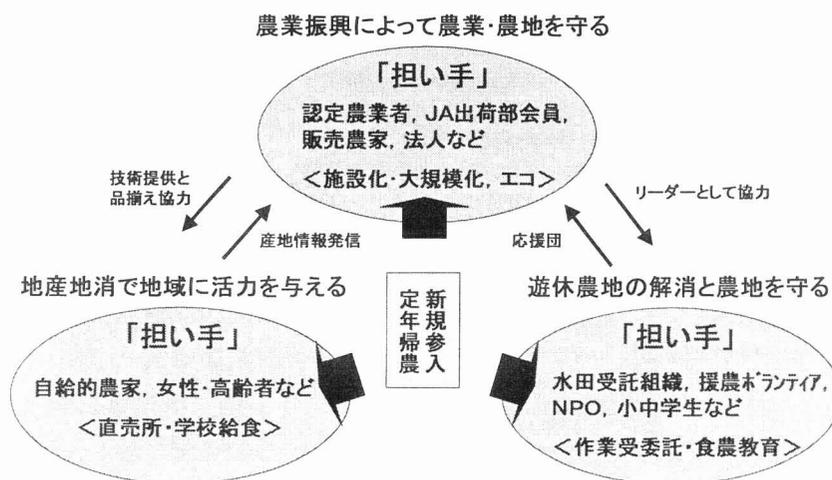


表7-1 府下JAにおける「新たな挑戦」への取り組み状況（2007年5月）

	農家の手取りアップ宣言	農地の減少ストップ宣言	農の魅力ジャンプ宣言
JA北大阪			学童農園の開設、産業フェア
JAたかつき	米粉加工の拡大、FM整備		給食食材の供給充実
JA茨木市	米の有利販売、FM整備		営農塾修了者へのフォローアップ研修
JA大阪北部		遊休農地解消、受託事業開始(箕面)	定年帰農者対策
JA大阪泉州	安全・安心システム		農業塾の開催(定年帰農者)
JAさしわだ	生産履歴記録(全品目)、FM整備	担い手協議会設置(不耕作地活用)	給食食材の供給充実、定年帰農者対策
JA堺市			定年帰農者対策(帰農者用資金整備)
JA北西部			ファミリー農園の充実
JA大阪和泉	エコ農産物拡大、FM充実		担い手塾の開催
JA大阪南	FM会員への指導強化		定年帰農者対策
JA大阪中河内	朝市の常設化		
JAグリーン大阪	安全・安心監査制度、FM整備		
JA北河内	種初温湯消毒機拡充、エコ米拡充	新たな受託組織設置	アグリスクールの開催
JA大阪東部	HPでの営農技術情報提供	作業受託システム導入	農業塾開催、定年帰農者対策
JA九個荘	生産履歴記録(野菜)		体験型農園の充実
JA大阪市	FM整備		

資料：JA大阪中央会調べによる。

注：「FM」はファーマーズマーケット（JA直営・常設型農産物直売所）を指す。

具体的方策は、「農家の手取りアップ宣言」、「農地の減少ストップ宣言」、「農の魅力ジャンプ宣言」の3つに整理されている。このうち地産地消や食育の推進に関連するものを挙げると、「農家の手取りアップ宣言」には、①大阪エコ農産物への生産誘導、②地元量販店や生協との産直取引拡大（インショップ含む）、③朝採り野菜・伝統野菜など地域特産物の新たなブランド形成、④農業・農村のPR強化、⑤農業経営としての農業体験農園の導入がメニュー化されている。また「農地の減少ストップ宣言」では、不耕作農地活用に向けたメニュー提示（市民農園、学童農園、援農ボランティアへの提供など）が、さらに「農の魅力ジャンプ宣言」では①「新たな担い手」を対象とする営農塾や研修道場の開設ならびに援農組織の育成、②食農教育プランの策定と協力農家の組織化、③小中学生を対象とした体験メニューの拡大と学校給食への食材提供促進が盛り込まれた。

表7-1は、府下16JAが「新たな挑戦」を受けてどのような取組を進めてきたかを、JA大阪中央会が取りまとめたものである。同表からわかるように、FM（ファーマーズマーケット）の整備・拡充〔7JA〕や、学童農園や体験型農園等の開設・拡充〔3JA〕、学校給食への食材供給の充実〔2JA〕など、地産地消や食育推進に向けて具体的な取組を進めつつある。進捗状況をみる限り、取組の進捗はJAによって温度差があるが、今後は各JA内部においてこれを営農経済部門のみに関わる問題であると矮小化して捉えることのないような意識改革が必要であろう。

2. 府下学校給食における地場産農産物の利用実態

1) 府下小中学校における学校給食の特徴

表7-2は、大阪府における学校給食実施状況（公立学校数ベース：平成18年）を全国との対比でみたものである。同表によれば、全国の小学校・中学校における給食実施割合は、それぞれ99.7%、90.8%と高く、「完全給食」実施割合でも98.3%、79.9%となっている。一方、大阪府においては、小学校での実施割合こそ99.7%とほぼすべての学校で完全給食が実施され

ているというものの、中学校においては実施割合が 19.2 %（完全給食の場合には 10.2 %）と全国平均をはるかに下回り、47 都道府県中最下位の実績にとどまっていることが注目される。

しかも平成 20 年度からは、財政事情を背景として、市内 127 校の中学校のうち完全給食を実施していた 12 校での給食廃止（一部「外注弁当方式」を導入）を大阪府が決定するなど、大阪府の給食実施割合はさらに低下する見通しである。いま、「食育基本法」制定を受けて、国民運動として食育推進を図る機運が広がりを見せる中で、多くの自治体が学校給食の食材として地場産農産物の利用拡大を図る（地産地消の推進）、あるいは総合的な学習の時間を利用して農作業体験や生産者との提携・交流を通じて食育の場を拡大するなどの取組を模索している。それらの全国的潮流に鑑みれば、きわめて遺憾な事態と言わざるを得ない。

表 7-3 は、府下小中学校の完全給食実施校を調理方式別に区分したものである。単独調理方式（いわゆる「自校方式」）は、各学校に設置された調理場で調理を行うものを指し、共同調理方式（いわゆる「センター方式」）は、学校給食センター等で一括調理し各校に配送するものを指す。同表によれば、全国の小学校・中学校では「共同調理方式」の実施割合が、それぞれ 50.6 %、65.1 % と高いのに対して、大阪府の場合には、それぞれ 24.1 %、25.5 % と低く、「単独調理方式」が主流となっていることがわかる。一般に、給食食材としての地場産農産物調達の利便性と調理方式との間に明確な因果関係を指摘することは難しいが、食育の推進という視点も加えて考えれば、「単独調理方式」の方が取組の成果に広がりができるものと考えられる。ただし、そのような優位性を発揮できるか否かは、生産者から学校関係者までの相互の理解と連携、さらには情報交換を密にするための組織体制の有無が鍵を握っている。

平成 17 年度から導入された「栄養教諭」には、学校における食育推進の牽引役として、栄養・衛生管理や給食管理とともに、学級担任や教科担任など教職員間の連携・調整、さらには家庭

表 7-2 大阪府における学校給食実施状況(学校数:平成18年5月1日現在)

区分 (公立学校数)	総数	給食実施数(構成比:%)				
		計	完全給食	補食給食	ミルク給食	
大阪	小学校	1,028	1,025 (99.7)	1,025 (99.7)	0	0
	中学校	463	89 (19.2)	47 (10.2)	11 (2.4)	31 (6.7)
	計	1,491	1,114 (74.7)	1,072 (71.9)	11 (0.7)	31 (2.1)
全国	小学校	22,249	22,179 (99.7)	21,873 (98.3)	106 (0.5)	200 (0.9)
	中学校	10,129	9,202 (90.8)	8,089 (79.9)	65 (0.6)	1,048 (10.3)
	計	32,378	31,381 (96.9)	29,962 (92.5)	171 (0.5)	1,248 (3.9)

資料:独立行政法人日本スポーツ振興センター『学校給食要覧(平成19年版)』より作成。

表 7-3 大阪府における調理方式別完全給食実施状況
(学校数:平成18年5月1日現在)

区分 (公立学校数)	計	給食実施数(構成比:%)	
		単独調理方式	共同調理方式
大阪	小学校	1,025 (100.0)	778 (75.9)
	中学校	47 (100.0)	35 (74.5)
	計	1,072 (100.0)	813 (75.8)
全国	小学校	21,873 (100.0)	10,729 (49.1)
	中学校	8,089 (100.0)	2,408 (29.8)
	計	29,962 (100.0)	13,137 (43.8)

資料:独立行政法人日本スポーツ振興センター『学校給食要覧(平成19年版)』より作成。

注 :1)単独調理方式:学校に設置された調理場で調理を行うもの(「自校方式」)

2)共同調理方式:学校給食センター等で一括調理し各校に配送するもの(「センター方式」)

や地域との連携を深めるなど、食に関する指導を一体的に担うコーディネーターとしての役割が期待されている。平成18年5月現在、全国（国公私立）に小学校158名、中学校26名、共同調理場91名の計275名の栄養教諭が配置されているが、うち大阪府には小学校8名、共同調理場1名の計9名が配置されているに過ぎない。また、大阪府の栄養職員数584名に占める栄養教諭割合は1.5%であり、全国平均の2.6%を大きく下回るばかりか、近年学校給食実施率の向上に努めている近接の京都府（30.4%）に遠く及ばない状況である。

2) 学校給食における地場産農産物の利用状況

現在、学校給食用食材の供給体制は大きく変化を遂げている。従来型の日本スポーツ振興センターや都道府県学校給食会（大阪府は、大阪府スポーツ・教育振興財団）を經由した供給ルートは縮小し、市町村単位等で給食物資の共同購入を実施するところが増加するなど、地域や学校の実情に応じた食材供給体制を構築する条件が広がっているのである（注1）。

まず、学校給食会に相当する大阪府スポーツ・教育振興財団の取組と地場産農産物の取り扱い状況をみておこう。現在、同財団は、学校給食パン用小麦粉、米（加工品含む）、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、牛乳等の一般物資の一括買い入れを行うほか、国産食材を基本とした食の安全・安心の確保をはじめ地産地消や「食育基本法」の理念に基づく食育推進などの環境変化を受けて、地場産原料を使用した学校給食用物資（加工品等）の開発にも取り組んでいる（表7-4）。同表からわかるように、ほとんどの開発商品が2007年度以降に取扱を開始したものであるが、今後は学校給食法の見直し機運（目的を栄養改善から食育推進に転換）などの変化もにらみ合わせながら、地場産の豊富な旬の時期等に買い付けた原料を保存可能な食材（冷凍・乾燥・缶詰など）に加工して普及する取組を強めていきたいとの意向である。

上述したように、実際には市町村単位（学校給食会や各学校など）で、地域のJA等と連携しながら地場産農産物の供給が図られつつあるとはいえ、消費量の多さに比して生産量に限界のある都市部の学校給食を考える場合には、市町村単独の取組のみでは制約を受けることも多い。したがって、府段階の組織である財団が果たしうる役割は重要である。現在のところ財団が独自に府下JAなどと組織的な情報交換を実施する機会は設けられていないが、地場産原料を使用した「開発物資」を拡充するという視点からの連携構築が是非とも必要であろう。

続いて、先述した「都市農業条例」制定に関わる準備作業と並行して、大阪府環境農林水産部農政室推進課地産地消推進グループが各市町村教育委員会に対して実施したアンケート調査（「学校給食における大阪府産農産物の利用等について」、平成18年8月実施）の結果から、学校給食における地産地消の現状をみておきたい。

表7-4 大阪府スポーツ・教育振興財団による地場産原料使用開発物資(平成20年4月)

品名	取扱開始	取扱数量 (平成19年実績)	原料原産地	取扱形態
たけのこ水煮(ホールカット・スライス:レトルト)	平成19年4月	7,200kg	大阪府下	製品購入
冷凍ミカン(Mサイズ)	平成19年4月	73,500個	和泉市	製品購入
ソテードオニオン(スライス50・30)	平成18年9月	4,400kg	JA大阪泉州管内	委託加工
ミカン缶詰(S,Mサイズ)	平成19年4月	12,300缶	和泉市	製品購入
スーパー玄米(祭加晴)	平成19年2月	2,100kg	JA大阪南管内	委託加工
ミカンゼリー(60g)	平成15年4月	42,000個	和泉市	製品購入
かやくご飯の素(筍・椎茸レトルト)	平成20年4月	261kg	大阪府下	製品購入

資料:(財)大阪府スポーツ・教育振興財団内部資料およびヒアリングにより作成。

表7-5は、府下公立小中学校の学校給食における大阪地場農産物の使用割合（平成17年度実績）についてみたものである。同表から、総利用量（t）に占める府内産利用量の割合をみると、米575t（15.5%）、野菜228t（2.7%）、果物44t（4.6%）、合計847t（6.4%）であり、国が目標として掲げる地場産農産物利用率30%には遠く及ばない実態が伺える。さらに、大阪産米の使用割合を地域別にみると、稲作主体の北部地域で51.0%、水田裏作の野菜生産を特徴とする泉州地域で20.8%と総じて高くなっているが、中部・南河内地域では5%にも満たない（表7-6）。また、大阪産野菜の場合には総じて低く、果菜類の主産地を擁する南河内地域（6.6%）を除けば、葉菜類・根菜類の指定野菜産地等のある泉州地域においてさえ2%台にとどまっている（表7-7）。

米に関していえば、政府米助成措置の削減・廃止を契機として地場産米の取扱を開始したところも多く、また近年ではエコ米を学校給食用に提供しようとする動きもみられる。全国平均と比較して低いとされる米飯給食実施回数（全国：週2.9回、大阪府：週2.5回）を引き上げる課題と合わせて、今後の動向が注目されるところである。

一方、野菜については、学校給食への供給は、①夏休みの存在など需要期の変動幅が大きく、かつ平日のみに限られる、②規格や品揃えの制約が大きいにもかかわらず、入札等で低価格での取引となることから、物流コストも考えれば採算がとれない等の理由で、産地サイドにとってはともすれば魅力のない販路として消極的に捉えられてきたきらいがある。もちろん府下市町村の

表7-5 府下公立小中学校の学校給食における大阪地場農産物使用割合

	総利用量(t)	府内産利用量(t)	府内産利用割合(%)
米	3,710	575	15.5%
野菜	8,514	228	2.7%
果物	968	44	4.6%
合計	13,192	847	6.4%

資料：大阪府環境農林水産部農政室「学校給食での大阪地場農産物の利用等に関するアンケート(平成17年度実績)」調査結果より

- 注 1)対象小学校数1,027校、対象中学校数47校
 2)一部、総利用量及び府内産利用量が「不明」という市町村を含む
 3)四捨五入の関係で合計が一致しないことがある

表7-6 府下公立小中学校の学校給食における大阪産米の使用割合

地域名	総利用量(t)	府内産利用量(t)	府内産割合(%)
北部地域	603.0	307.5	51.0%
中部地域	1905.9	75.4	4.0%
南河内地域	318.0	9.0	2.8%
泉州地域	882.9	183.3	20.8%
合計	3709.8	575.2	15.5%

資料：表7-5に同じ。

表7-7 府下公立小中学校の学校給食における大阪産野菜の使用割合

地域名	総利用量(t)	府内産利用量(t)	府内産割合(%)
北部地域	1855.6	51.9	2.8%
中部地域	4131.2	85.3	2.1%
南河内地域	694.9	46.0	6.6%
泉州地域	1832.0	44.8	2.4%
合計	8513.7	228.0	2.7%

資料：表7-5に同じ。

行政の農政部局が教育委員会と農協や生産者との間を仲介・斡旋し、情報の共有化を促進するほか、生産者の組織化や日々の収量調整や価格交渉の実施、さらには食材の配送支援など積極的な役割を担うことにより、学校給食への地場産食材の利用システムが円滑に機能している例も少なくない（注2）。しかしながら、肝心の地元産地の側において、学校給食に地元農産物を供給する機会を通して、次世代を担う子どもたちの“食農教育”の内容を豊かにすることができれば、地産地消の推進によって地域自給率の向上を図ることはもちろんのこと、都市農村交流の進展や農業・農村に対する理解醸成にも大きく貢献することができるという“見通し”や“気概”が充分ではなかった点は否めないであろう。

表7-8は、先述した府下JAの行動規範である「新たな挑戦」づくりの策定と並行して実施された、各JAにおける学校給食への食材供給状況（2006年度実績）を示したものである。同表によれば、16JAのうち学校給食への供給実績のない4JAを除く12JAが、米、野菜、果実などの品目を管内のほぼ全ての小学校に供給していることがわかる。また（JAと）学校関係者との意見交換の場については「ある」と回答した一方で、恒常的な連絡会組織については未だ確立されていないところも見受けられる。

なお、表出していないが、取組実績を持つほとんどのJAが、食農教育の推進によってはじめて地域農業振興の条件が切り開かれると認識しつつあり、手数料を度外視しても今後の供給を「増やしたい」と回答するところも少なくない。しかし一方では、「統一献立・共同購入」方式を採用する市町村が多数を占める大阪府下の場合には、多品目にわたって規格性のある大量の食材供給が必要となることから地元産地のみでは対応できないという問題や、「単独調理方式」の場合には各調理場への配送時間・コスト負担の増加が納入業者の最大の悩みとなっている等の問題も指摘されている。ただ、これらの課題は産地（JA）側のみで解決可能なものではないことから、給食に関わる広範な関係者の理解と協力体制の構築が急務であろう。

表7-8 府下JAにおける学校給食（小中学校）への食材供給状況（平成18年度実績）

	市町村名	学校数	農産物 (平成18年度販売実績[t])	学校関係者 との調整	
				意見交 換の場 がある	連絡会 組織が ある
JA北大阪	—	—	—	—	—
JAたかつき	高槻市	全小学校	米[92t]	×	○
JA茨木市	茨木市	全小学校	米[**]	○	○
JA大阪北部	池田市, 豊中市, 箕面市, 能勢町, 豊能町	全小学校	米[158t], タマネギ[3t]	○	×
JA大阪泉州	泉佐野市, 貝塚市	全小中学校	キャベツ, みつば, 里芋, ブロッコリー, 水ナス[計6t], ミカン[3t]	○	○
JAきしわだ	岸和田市	全小学校	米[エコ, 10t]	○	○
JA堺市	堺市	全小学校	米[9t]	○	×
JA泉北西部	—	—	—	—	—
JA大阪和泉	和泉市	全小学校	米[**], ジャガイモ(エコ), タマネギ(エコ), ミカン[**]	×	×
JA大阪南	富田林市, 太子町, 河内長野市	全小学校	米[25t]	○	○
JA大阪中河内	柏原市	全小学校	ブドウ[**]	○	○
JAグリーン大阪	—	—	—	—	—
JA北河内	枚方市, 交野市, 寝屋川市	全小学校	米[6t], タマネギ, 九条ネギ, ダイコン, 他9品目[計55t]	○	○
JA大阪東部	四条畷市, 大東市	全小中学校	米[1t], タマネギ[1t]	○	×
JA九個荘	寝屋川市	8小学校	米[7t], エンドウ豆, タマネギ[0.5t]	○	○
JA大阪市	—	—	—	—	—

資料：JA大阪中央会調べによる。

注：JA北大阪, JA泉北西部, JAグリーン大阪, JA大阪市は実績なし。表中[**]はデータなし。

3. 学校給食の目的変化と食育推進－寝屋川市立明和小学校の取組を事例に－

1) 学校給食の主要目的の変化

平成 20 年 1 月 17 日、中央教育審議会（文科相の諮問機関）が、学校給食の目的について従来の「栄養改善」から「食育」へ転換を目指すように答申した。学校給食法の大規模な改正は昭和 29（1954）年の施行以来、初めてのことであるが、施行当初は戦後の食糧難を背景として不足しがちな栄養を給食で補うことを主目的としていたが、「栄養改善」はすでに達成され、むしろ朝食の欠食やカロリー摂取過多など食生活の乱れが問題視されている。「食育基本法」の設立（平成 17 年）以降、食育推進に向けた具体的な取組が各地で拡がりをみせるも、学校給食を食育の生きた教材として活用し、地場産農産物の利用促進（地産地消の推進）や米飯給食の実施拡大、さらには郷土食の提供など食文化教育における役割の発揮が求められることになったといえる。

なお、答申では、教科外の「特別活動」とされている給食を、子どもの栄養補給の場とするのみならず、食材の生産者や生産過程、流通や食文化等を学ぶ場であると明確に位置づけた。また、食育推進の中核的役割を担うことが期待される「栄養教諭」の役割（職務内容）についても、法的に明確な位置づけを与えるよう指摘している。

いま、世界では食料と飼料穀物、さらにはバイオエネルギーとの競合関係がますます激化し、増え続ける世界人口（消費需要）と食料供給とのバランスが崩れ、食料需給がひっ迫する状況を迎つつある。多くの輸出国が食料安保の観点から輸出規制の立場に転じ始めたいま、経済力にものをいわせて世界中から食料を買い漁ることのできた時代は、早晚終わりを告げつつあることに対する自覚と危機感を身につけることこそが必要である。食料主権という概念が益々重みを増しつつあることに鑑みれば、食文化や伝統学ぶことの重要性はもちろんであるが、「食」の土台をなす「農」の現状に目を馳せることのできる“地球市民”を中長期的な視点で育てることのできる「食（農）教育」の推進が期待される。

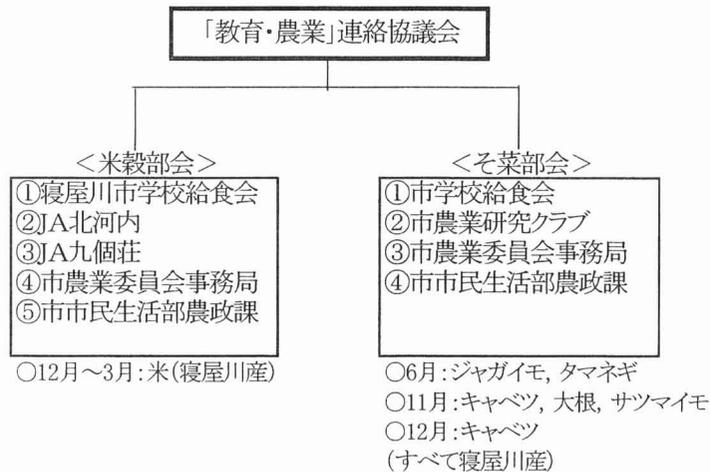
2) 明和小学校における学校給食の取組と特徴

事例として紹介する寝屋川市立明和小学校は、大阪府寝屋川市の南東部に位置する、児童数 445 名、教職員数 37 名、学級数 14 の中規模校（平成 18 年 10 月現在）であるが、特色ある学校給食を通じて食育を推進していることで知られている。

まず、寝屋川市内の学校給食への取組について概観すると、市内小学校 24 校では「統一献立」を採用しており、給食物資の調達には、市学校給食会を通じて調達する場合（「一括購入」）と、野菜・肉・豆腐類・麺類（11 月～4 月）のように学校が独自に発注する場合（「単独購入」）とがあるが、地場産農産物については、周年的あるいは季節的に利用する学校が 16 校ある。市学校給食会での一括購入分については、市市民生活部農政課を通じて各 J A（米）、市内農家（野菜 5 品目）から購入しており、各学校購入分の場合には、それぞれが各 J A、市内農家から購入（米、野菜約 20 品目）するほか、学校農園で栽培された農産物を給食に使用する学校も 5 校みられる（平成 18 年度寝屋川市調べ）。

なお、寝屋川市には、「教育・農業」連絡協議会（平成 16 年度から発足）が設立されている点の特徴である。同協議会の目的は、地産地消・食育推進の一環として、学校給食への地場産農産物の安定供給を目指すために、教育から農業まで広範な関係機関や団体が食育に対する共通認識を持つと同時に、自主的かつ連携を深めて食育に取り組むことができるように連絡調整すること

図7-3 寝屋川市「教育・農業」連絡協議会の構成



とされている。協議会は同市市民生活部農政課を事務局として、米穀部会、そ菜部会から構成されており、主な構成メンバーは、市学校給食会、J A（北河内、九個荘）、市農業研究クラブ、市農業委員会事務局となっている（図7-3）。

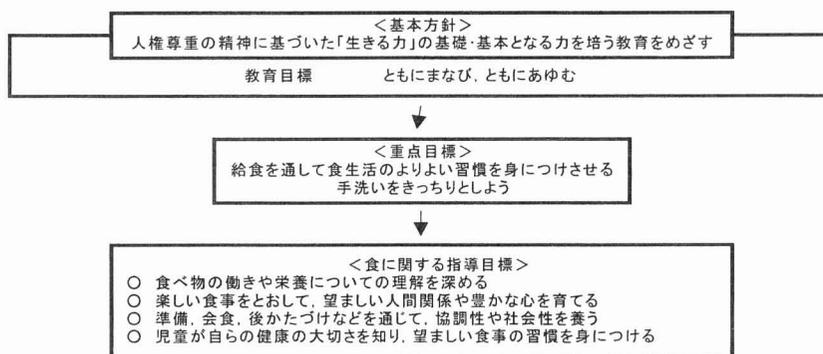
例えば、米については、全てを賄うだけの供給量がないことから、年末の12月以降の4ヶ月のみ使用し、残りは府スポーツ・教育振興財団の取扱米を使用することとしている。同じ新米でも産地が変化すると味が微妙に変化するなどの事情への対応が求められることから、学校給食会の代表として現場の栄養職員が参加することになっている。

また、平成17年度からは、栄養職員の代表と給食主任の代表とによって構成される「学校給食指導委員会」のメンバーが、各部会の生産者のほ場に出かけて、野菜の播種以降の生育状況や生産者の“横顔”や“思い”などを取材し、各学校に情報発信する取組を進めている。各校では、その指導状況に合わせて、「〇〇通信」として児童（家庭）に配付する、あるいは模造紙大のポスターを掲示するなどの方法で利活用されている。

ここで、図7-4から、明和小学校の「食に関する指導」（全体計画：平成18年度）をみておこう。教育目標のもとに、全教職員が食に関する重点目標や指導目標に対する共通の理解を深め、実践していくことは、実際にはそうたやすいことではない。明和小学校においては、歴代校長の理解と指導のもとで、栄養教諭制度が創設される以前から、栄養職員と調理員、さらには学級担任・教科担任との信頼と連携関係が構築されてきたことが今日の取組の奥行きを培ってきたともいえる。

ところで、同校の場合には、これらの目標を効果的に達成する上において、全校児童と全教職員が一斉に給食を食べる食堂施設（明和ランチルーム）の存在が大きくその効果を発揮することになる。各クラスごとにランチルームに集まり、給食を用意して食べる昼食時の光景は圧巻である。個々の教室での給食ではないために、栄養教諭・栄養職員はもちろん複数の教職員の目線を通して、食べることに問題を抱えている児童の把握も可能となるなど給食指導に厚みが生まれることはもちろんのこと、“顔のみえる”地場産農産物等を使用した場合には生産者の紹介や情報提供を一括して行うことができる。また、重い食缶を運ぶ距離も短いことでおかずをこぼすこともほとんどみられない、冷めないうちに食べることができるなど、その効果は大きい。

図7-4 寝屋川市立明和小学校における「食に関する指導」(全体計画:平成18年度)



<各学年の発達段階に応じた食に関する指導>

1年	2年	3年	4年	5年	6年
好き嫌いをなく 食べよう	朝ごはんを 食べよう	朝食について 考えよう	朝食について 考えよう	朝食について 考えよう	バランスよく 食べよう

	1学期				2学期				3学期		
	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1年	給食開始	えんどう豆剥き トマトを育てる		枝豆もぎ		三色栄養	さつまいもパーティ 好き嫌いをなく食べよう		給食週間	招待給食	
2年		野菜を育てる					朝ごはんを食べよう		給食週間	招待給食	
3年							朝食について考えよう		給食週間	招待給食	
4年		ゴミを減らそう 「もったいない」 給食の残りを考える					朝食について考えよう		給食週間	招待給食	
5年		野菜を育てる	朝食について考えよう				野菜炒めと 卵焼き		給食週間		
6年		野菜を育てる	バランスよく食べよう ご飯とみそ汁						給食週間	招待給食	ハイキング給食 お弁当づくり
部活	給食時間の当番活動				給食週間の取り組み 給食時間の当番活動				給食集会の発表 給食時間の当番活動		
家庭・地域連携	給食だより、給食参観、給食試食会、P親子料理教室、P成人教育料理講習会 四中校区フェスタ、招待給食										

また同校では、児童が学年ごとに計画した栽培活動で収穫した“学校農園”の野菜を給食食材として取り入れることで、季節感(旬)のある農産物の味覚や、栽培の苦労や楽しさ、収穫の喜びを全学年で分け合うことを可能としている。もちろん、“学校農園”野菜が給食で使用された場合には、その日のランチルームで食事開始前に披露されることはいうまでもない。

例えば、平成18年度については以下のとおりである。

- 5/30: タマネギ (栽培担当: 校長) → 「肉じゃが」材料に
- 7/15: ピーマン・なす (同: 2年生) → 「夏野菜のカレーライス」材料に
- 7/15: キュウリ (同: 1年生) → 「ポイルサラダ」材料に
- 9/6: ゴーヤ (同: 5年生) → 「高野豆腐の中華風炒め」材料に
- 10/13: ピーナッツ (同: 5年生) → 「茹でピーナッツ」材料に
- 1/31: ダイコン (同: 5年生) → 「ダイコンの炊き込みご飯」材料に
- 2/1: チンゲンサイ (同: 5年生) → 「あんかけうどん」材料に
- 2/6: 水菜 (同: 5年生) → 「水菜のゴマ和え」材料に
- 2/10: ダイコン (同: 校長・技能職員) → 「豚汁」材料に
- 2/23: チンゲンサイ (同: 5年生) → 「四川風スープ」材料に

さらに、地域(社会福祉協議会)との連携活動の一環として、地域で独居のお年寄りを毎年70名程度学校に招待し、児童・教職員とともに給食を食べながら交流を深めることで、食に対する

理解を深めるとともに、地域社会における望ましい人間関係と心を育む有効な場を提供していることも重要である。

4. まとめと考察

「食」の根幹をなす「農」の重要性に関して、肝心の国内産地・生産者の側からの消費者への情報発信はこれまで必ずしも充分ではなかったが、近年になって意識改革の動きが見受けられるようになった。ファーマーズ・マーケットなど農産物直売所の開設を軸とするJAの地産地消への取組などは、まだ萌芽的な段階であるとはいえ、消費者を見据えた生産者の経営行動を誘発することに大きく貢献した。また、学校給食を食育推進の柱として位置づける方向性が示されたことで、これまで地域で地道に積み重ねられてきた取組に光が当たりつつある。

しかし、都市地域における最大の問題は、地産地消のミスマッチ（消費需要はあっても生産供給力が伴わない）をどう解消するかという点であろう。以下、この点に関する私見を取りまとめることで本稿のまとめとしたい。

第一は、都道府県段階の学校給食会（大阪府スポーツ・教育振興財団）の機能を活用し、地場産農産物を原料とする加工品の開発を推進することである。大阪府における学校給食の特徴は、①給食実施校数・給食数が多い（中学校を除く）、②「統一献立」が中心で「共同購入」による食材調達が大半を占めている、③食材配送等の面で負担の大きい「単独調理方式」が多い、④給食費が相対的に低く抑えられている等が指摘できる。これは、供給側からみれば、多品目にわたって規格性のある大量の食材供給が必要とされることを意味する。寝屋川市の事例にみるように、市町村段階の学校給食会や各学校レベルで、地域のJAや個別農家と提携した取組が進められつつあるが、数量的には依然として制約も大きい。したがって、大阪府スポーツ・教育振興財団とJA（単協レベルのみならずJAグループ大阪）とが日常的に情報交換を行うとともに、相互に提携し、地場産が豊富に出回る旬の時期の原料を保存可能な食材（冷凍・乾燥・缶詰など）に加工して普及するなど、食材開発を含めた取組が是非とも必要であると考えられる。

第二は、地元市町村内での関係主体の連携はもちろんのことであるが、隣接市町村あるいは都道府県の枠組みを超えた都市農村交流の推進という視点からの取組も食育活動のなかに組み入れていくことである。国の推進計画による地産地消のエリアが“顔のみえる”地元自治体を基本にしながらも、一方では自給率向上に帰結する国産農産物全般にまで対象を拡げていることについては批判的に捉える向きもあろう。しかし、実際には農山村地域において、まさに都市とは正反対の“ミスマッチ（生産供給力は充分にあるが地元で消費需要がない）”が問題となっている。しかも、これら農山村地域は少子高齢化のもとでの人口流出の波にさらされており、地域の再生方向を考える場合は、都市農山村交流などを通じて、地域資源の発掘・再発見、さらには商品化を模索する自立化の方向が重要となっている。実際に、文部科学省「子ども農山漁村プロジェクト（平成20年からの5年間で全国の小学校5年生約120万人を一週間程度農山村で民泊させる）」の受け入れを始めとする様々な都市農村交流の取組が重視されるなど、食（農）教育の場としての農山村の存在価値が問われることになろう。学校の側においても、食育を地域や学校内部のみで完結させることなく、「一校一村」運動のように“第二の故郷（農山村地域）”との交流・連携を通して深化させる柔軟性が求められるのではないかと。

注

- 1) 大阪府立食とみどりの総合技術センター『学校給食における「地産地消」推進に関する調査報告書』2005年3月を参照。
- 2) 同上、pp.35-37。

(和歌山大学経済学部 藤田武弘)

第8章 大阪府和泉市における学校給食への地場農産物利用の実態

1. 学校給食の概況と地場農産物の利用状況

1) 大阪府和泉市の概要

和泉市は大阪府南部の泉州地域に位置し、市の総面積は85 km²、総人口は約18万人で、最近でも人口増加の傾向にある。同市は海面がなく内陸部にあり、市の北部が平坦地、南部が丘陵地となっている。市の北側は堺市、同南側は河内長野市、岸和田市、和歌山県に隣接している。平坦部にはJR阪和線が通っており、鉄道利用では大阪都心部へは約20分、関西国際空港へは約25分である。

現在、同市の丘陵部では企業誘致（コスモポリス事業）や住宅団地建設など大規模開発が進行している一方で、ガラス細工、人造真珠、泉州織物などの地場産業も形成されている。

2005年現在、耕地面積は933ha（大阪府内の市町村で第3位）、農家数は1,268戸で、このうち構成比では販売農家が35%、自給的農家が65%を占めている。総農業産出額は21億円であり、作物別では花きが7億円、野菜が5億円、果実が4億円、米が3億円などとなっている。市の認定農業者数は79名であり、経営部門別では花き部門が全体の約3分の1を占めている。

2) 学校給食の概況

(1) 実施状況

和泉市教育委員会（学校教育部）では、「児童・生徒が楽しくおいしい給食をすることができ、望ましい食習慣の形成を図ることができるように」という位置づけのもとで、現在、小学校21校、中学校10校において完全給食が実施されている。給食数は1日当たり約1万9,000食である。

献立は「統一献立」であるが、調理は「単独校方式」により実施されている。食材は米、パン、おかず（生鮮もの以外の調味料・乾物・調理加工品等をすべて「おかず」という）および牛乳は学校給食会（教育委員会）による一括購入による。一方、おかずのうち肉・野菜・果実などの生鮮ものは、各校対応である。このように、規格性の高い食材については「一括購入方式」、規格性が低く、鮮度の要求される食材については「単独購入方式」としているのである。給食用物資は毎月選定されており、献立（年9回）は学校給食会の「献立作成委員会」が作成している。

給食費は、小学校が1人当たり月3,650円（1日当たりでは220円）、中学校が1人当たり月4,000円（1日当たりでは260円）である。年間の給食回数は、小学校の場合が183～184回程度、中学校の場合が167回である。

(2) 地場農産物の利用状況

学校給食における地場農産物の利用状況をみると、以下のとおりである。

ア. 地場産米を使用した週3回の米飯給食（全量が和泉市内の農家が生産）

イ. 和泉市産みかんの利用

ウ. 和泉市産みかん果汁使用によるみかんゼリーの利用（年5回）

エ. 地元加工みその利用

オ. このほか、行事食（子供の日・七夕・クリスマス・おせちなど）や郷土食（タケノコごはん・ピラフ、ダイコンなどの炊き込みごはんなどの季節料理）を取り入れた地域食材利用による給食が実施されている。また、一部で地場産野菜が利用されている。

（３）保護者への情報提供

保護者への学校給食にかかわる情報提供としては、保護者用献立表（毎月）と学校給食だより（毎月）が配布されている。特に中学校の保護者を対象に、献立、栄養、衛生、食生活等に関する情報提供が行われている。さらに、食物アレルギーをもつ児童・生徒の保護者に対しては、給食で使用している食材の配合や食品の情報が提供（毎月）されている。

このほか、給食試食会は、各小学校・中学校において年１～２回実施されている。

（４）児童・生徒指導

一方、児童に対して児童用献立表が配布（毎月）されるとともに、栄養指導の一環として、赤・黄・緑の栄養三色群に分けた献立表が教室内に掲示されている。また、「ひとくちメモ」の配布（毎月）、給食時間における校内放送や、栄養指導用資料として、献立の内容や使用食材に関する情報提供、新米時期における校内放送などが行われている。

（５）給食事業の充実・発展のための調査活動

給食事業の充実・発展のために、食生活アンケート調査が毎年実施されている。たとえば、2007年度は、小学５年生と中学２年生を対象に実施された。調査の設問内容は、「給食の評価（おいしい、好き嫌いなど）」や「欠食（朝食）の有無」などである。

また、残量調査も３年に１回程度の頻度で実施されている。最近では、2006年１１月に４日間（全小・中学校）にわたって取り組まれた。この調査結果では、たべものの好き嫌いや家であまり食べないものなどを理由に給食の残量に差があるという傾向が明らかにされている。たとえば、食べ残しの多いものは、骨付きの焼き魚、ひじきなどである。

このようなアンケート調査による結果は、栄養内容等の実態把握だけでなく、給食管理や給食指導のための基礎資料として活用されている。

2. 学校給食への地場農産物利用の実態

1) 米の利用実態

（１）経緯・背景

和泉市における学校給食への地場産米の導入時期は、2001年である。それまでは、学校給食に使用する米の全量を大阪府スポーツ・教育振興財団を通じて購入していたが、学校給食用の政府米に対する補助金が2000年４月に廃止されたことを背景に、それ以降市としてどのように対応するのかが課題となったのである（注１）。

学校給食への地場産米の利用という全国的な動きにも呼応して、市では農協と生産農家に呼びかけて導入に向けた話し合いが行われるとともに、具体的な導入方法が検討された。検討の結果、地場産米の利用にあたって和泉市農業振興会（事務局：市農林課、会長は農業委員会会長）を事業実施主体に位置づけ、2001年１月からそこを通じて地場産米の利用が行われることとなった。

(2) 学校給食への地場産米利用の仕組みと和泉市農業振興会の役割

和泉市農業振興会（以下、「農業振興会」）の組織構成は、市農林課、農業委員会、農業協同組合（JA大阪泉州）、認定農業者代表、農業青年クラブ、農家女性グループ、果樹振興会などで、これには市内の主要な農業機関・団体および関係者らが参加している。

和泉市における地場産米利用の仕組みは、図8-1に示したとおりである。農業振興会が地場産米の買入（地元生産農家）と売渡（教育委員会）の機能を担っている。米の保管・配送業務はK業者が担い、精米業務は和泉市米穀小売組合が担っている。また、炊飯業務はD業者が担い、小学校21校・中学校10校にそれぞれ配送される。

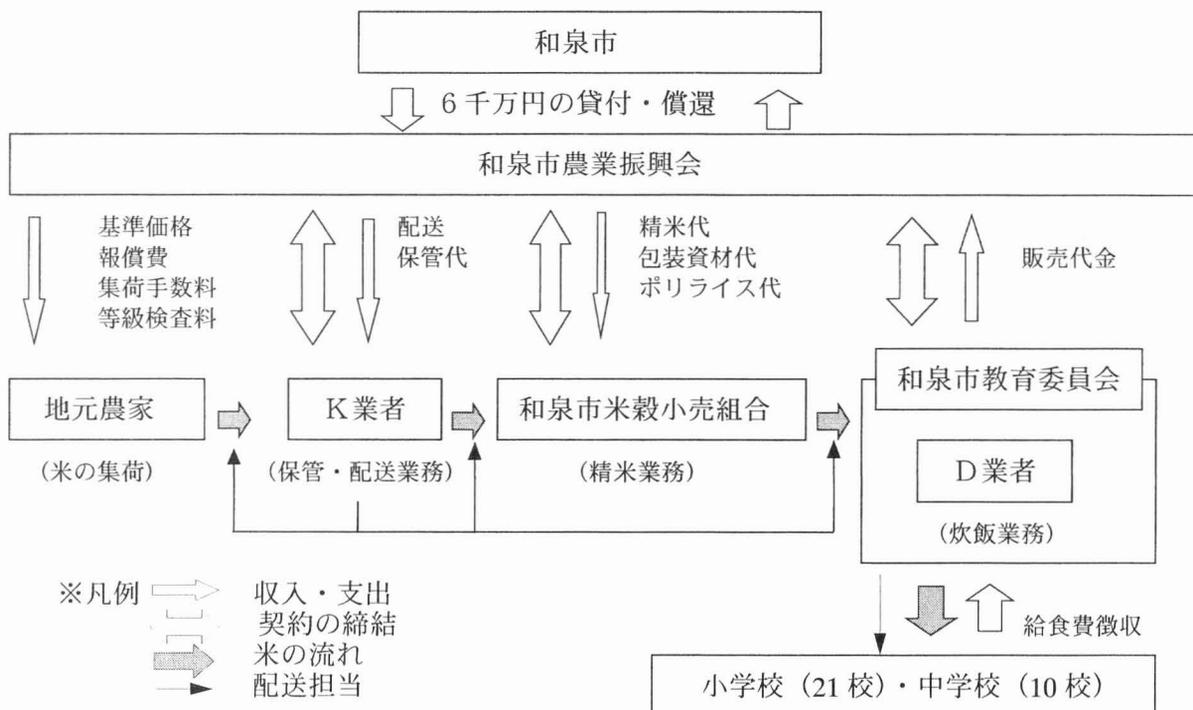


図8-1 和泉市・学校給食における地場産米利用の仕組み（和泉市農業振興会）

出所：和泉市農林課資料より作成。

農業振興会では、米の買入農家に米の基準価格、報償費、集荷手数料、等級検査代を支払う。K業者には配送・保管代、さらに和泉市米穀小売組合には精米代、包装資材代、ポリライス代などが契約にもとづき支払われる。そして、給食費を徴収した教育委員会からは和泉市農業振興会に対して契約にもとづき米代金が支払われる、という仕組みになっている。

米の買入先は、和泉市内の農家5戸（うち認定農業者は4人）であり、一部を農協から買入れている。個別農家5戸で、買入量全体の約9割に及ぶ。米の等級は、2等級以上であり、品種はヒノヒカリ（全体の約9割）を主に、キヌヒカリ、マツリバレの3品種である。米は、おおむね「大阪エコ米」（農薬や化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に削減）が多くを占めている（注2）。なお、教育委員会は、必要量を米穀小売組合に順次発注している。

(3) 地元産米の利用状況と市行政の支援

学校給食での米の年間利用量は、玄米換算でおおよそ 170～180t 程度である(表 8-1 参照)。表によると、2006 年度は前年度よりも 1 校(小学校)増えており、全体で 31 校、1 万 8,168 名分である。簡単に比較はできないが、市内の米生産量(近畿農政局大阪農政事務所『大阪農林水産統計年報』)は 2004 年から 2006 年の 3 ヶ年平均で 1,080t であることから、市内生産量の 2 割程度が学校給食用に利用されているものと推測される。

米の価格は、農業振興会と教育委員会との交渉・協議で最終決定される。おおむね米価の動向や給食費の限度枠を参考にして毎年価格が設定されている。ちなみに、2006 年度の買入価格は 30 kg 当たり 7,300 円であり、同売渡価格(精米)は 9,510 円となっている。なお、「安全・安心」の確保をはかる観点から、2007 年度において教育委員会の要請で、給食用米の残留農薬検査が実施(検査費用 20 万円)されている。

前述のように、農業振興会の事務局は、市農林課が担っているが、このほか、行政的支援としては、運転資金として農業振興会に 6,000 万円が毎年貸し付けられている。この借入金は米の販売代金によって償還されている。

このように、和泉市での学校給食における地場産米の利用は、農業振興会を事業主体に、いわば「和泉市方式」(筆者)と呼ぶにふさわしい方法によって進められているといえよう。

表 8-1 学校給食への地場農産物の納入実績

(米：週 3 回米飯給食)

年度	数量	内容
2002 年度	玄米：166 t	全 30 校 18,269 名
2003 年度	玄米：183 t	全 30 校 18,678 名
2004 年度	玄米：180 t	全 30 校 17,733 名
2005 年度	玄米：170 t	全 30 校 17,994 名
2006 年度	玄米：180 t	全 31 校 18,168 名

出所：和泉市農林課資料による。
注：米の集荷・搬入等は和泉市農業振興会による。

2) みかんおよびその他品目の利用実態

(1) みかん

学校給食に利用されているみかんは、かつて一括購入の時期(約 30 年前)もあったが、価格設定のあり方をめぐって生産者側との折り合いがつかず中止となり、現在は各校の独自購入による。このみかんは、すべてが和泉市産であり、購入先は認定農業者果樹出荷部会(約 20 人)を中心に購入されている。

価格設定には当然年変動はあるものの、基準は「M」で、1 個当たりおおむね 30 円(消費税・運送料込み)程度で導入されている。各校对応のため、価格設定には若干の差違がある。表 8-2 からみかんの納入状況を見ると、市内小・中学校全体で 7 t 程度(2006 年度は個数で 7 万 3,140 個)である。みかんは和泉市外の学校にも給食用として販売・利用されている。

(2) みかんゼリー

学校給食に利用されているみかんゼリーの原料は、和泉市産(果樹振興会)のみかん果汁である。2007 年度までは、愛媛県内の加工場で製造され、一括納入されていた。しかし、現地の事

表 8 - 2 学校給食へのみかんの納入実績

年 度	数 量	内 容
2002 年度	5.2 t 1.7 t	和泉市内 同市外
2003 年度	4.8 t	和泉市内
2004 年度	9.3 t 7.3 t	和泉市内 同市外
2005 年度	53,982 個 90,171 個	和泉市内 同市外
2006 年度	73,140 個 124,638 個	和泉市内 同市外

出所：和泉市農林課資料による。
注：内容の和泉市内は同市内の学校給食、同市外は市外の学校給食である。搬入は認定農業者果樹部会が担っている。

情により 2008 年度からは、大阪府内の業者に委託加工される予定となっている。みかんゼリーの利用時期は、おおむね夏場である。表 8 - 3 からその納入状況をみると、市内小・中学校全体で 2006 年度は約 10 万個となっており、1 人当たりになると、年 5 回程度である。みかんゼリーは、2004 年度から和泉市外の学校給食にも販売・利用されている。

表 8 - 3 学校給食へのみかんゼリーの納入実績

年 度	数 量	内 容
2002 年度	19,700 個	和泉市内
2003 年度	19,727 個	和泉市内
2004 年度	91,220 個 47,158 個	和泉市内 同市外
2005 年度	80,859 個 7,395 個	和泉市内 同市外
2006 年度	100,746 個 14,339 個	和泉市内 同市外

出所：同上。
注：搬入は果樹振興会が担っている。

(3) みそ

学校給食に利用されているみそは、「(有) いずみの里 (市内の農家女性グループ)」が生産したものである。但し、利用校は一部 (10 校程度) の学校に限定されている。みその原料 (大豆) は地元と他産地で、生産量には変動があるとはいえ、表 8 - 4 から納入状況をみると、2004 年度以降、700 kg 程度で推移している。

(4) その他・野菜類

学校給食用に利用されている野菜類は、各校独自購入である。地場産野菜の購入校は 5 校 (小学校 4 校、中学校 1 校) と多くはない。品目や納入量、価格などは、学校と農家ごとに協議・決定されている。主な利用品目をみると、ジャガイモ、ダイコン、ホウレンソウ、ナス、キャベツなどである。管内に小売業者がいること、献立に応じた品目や量の確保が市内産のみでは困難で

表 8 - 4 学校給食へのみその納入実績

年 度	数 量	内 容
2002 年度	276 kg	和泉市内
2003 年度	1,535 kg	同上
2004 年度	708 kg	同上
2005 年度	677 kg	同上
2006 年度	747 kg	同上

出所：同上。

注：搬入は有限会社・いずみの里が担っている。

あることなどが、利用増加につながらない諸要因と指摘されている。

3) 学校給食への米販売の実態 (T 農家の事例)

前述のように、学校給食用の米の大半は和泉市内の地元農家 5 戸が供給している。以下では、学校給食用の 3 分の 2 程度 (約 120t) の米を毎年出荷している T 農家 (以下、T 氏) を取りあげ、述べることにしたい。

T 氏 (64 歳) は、都市近郊では成立が困難とされている土地利用型稲作経営を中心とした専業農家である。2008 年現在、T 氏の経営耕地面積は約 45ha (うち自作地は 0.3ha) であり、このほか農作業受託 (収穫・調整作業が中心に延べ面積 22ha) を担うなど耕作規模は大阪府内随一である。T 氏は、就農 (1986 年) 以来、未整備田のうえ小区画・零細農地が多い悪条件のなかで大型機械・施設を効率的に利用することによって、地域密着型の水田経営を確立させている。主要作物は、米を主幹にタマネギ (水田の裏作) と野菜類である。米の主要品種はキヌヒカリ、ヒノヒカリ、コシヒカリなどで、米の販売先は学校給食と自宅での直売 (自宅周辺に直売所設置) である。T 氏は米の検査 (本人を含め 2 人が登録検査員) を独自に行っている。一方、野菜類は自宅・直売所での販売が主体であり、タマネギは量販店にも出荷している。

農業労働力は家族 4 人 (本人夫婦、息子夫婦) と常時雇用 3 人の計 7 人で、企業的な経営と大型機械・施設による省力的な農業を進めるために法人化 (農事組合法人) している。

学校給食用として地場産米の利用が始まった当初から T 氏はかかわっている。「地場産米を利用したい」という市の要請に積極的に応えて以降、氏は出荷農家のなかで中核的な存在となっている。この間、「安全、安心なお米づくり」に取り組み、減農薬・減化学肥料栽培 (大阪エコ農産物) を実践している。近年、米価が下落基調にあるなかで、供給側 (農家サイド) の納得のいく価格設定がむつかしくなっている。とはいえ「学校給食用として安定供給に協力する」という T 氏の意志は強い。ただ、学校給食用とはいえ、「エコ米」としての評価を「価格に反映させてほしい」と T 氏は望んでいる。

このほか、近隣の小学校 (対象は 5 年生) の米体験学習の講師としての役割も担うとともに、そのために農地 10a を提供している。小学校では例年、収穫後の感謝祭に T 氏を招待しているが、「お米のおっちゃん」として児童たちからも慕われている。

このように、T 氏は地域にしっかりと根づいた経営を展開しており、都市近郊における「地産地消」型農業経営として注目されるだけでなく、学校給食米への安定供給に果たしている役割もきわめて大きいといえる。

3. まとめと課題

以上のように、学校給食における地場農産物の利用実態について大阪府和泉市を事例に述べてきたが、以下ではそれらを踏まえ、若干のまとめと今後の課題について述べることにしたい。

(1) 学校給食米については、いわゆる「和泉市方式」が定着しているとはいえ、米価下落基調のなかで、価格設定がむづかしい局面にある。近年、食料品価格の上昇が懸念されているなかで、生産者側と学校（教育委員会）側の双方が納得できる価格をいかに設定するのかが、今後の継続性を維持するうえでのポイントとなろう。と同時に、地場産米の利用の意義を関係者はもとより、広く市民にもPRすることも重要な取組と考えられる。

(2) 地場産利用にあたって米以外の他作物（特に野菜）についても、可能な範囲で導入校を広げることが求められよう。そのためには、出荷に協力する農家の発掘・確保とともに、受入校での関係者による合意形成と受け入れのための体制整備が必要となろう。

(3) ところで、2007年に実施された小・中学生を対象にしたアンケート調査結果によると、「学校給食に和泉市産の農産物が利用されていること」の認知度は回答者全体の37%と3分の1強の結果であった（注3）。学校現場での認知度を向上させるような取組が引き続き求められている。

(4) 和泉市は「市販食事バランスガイド」を作成・普及するなど、「食育」推進の取り組みではきわめて活発な自治体の1つである。また、2008年3月には「和泉市食育推進基本計画」が策定された。学校の現場を含め、関係者・市民による食育および地産地消のいっそうの推進が期待されている。

注

1) 大阪府立食とみどりの総合技術センター『学校給食における「地産地消」推進に関する調査報告書（大食技資第15号）』2005年、p.27-28参照。

2) 「大阪エコ農産物」（「大阪エコ農産物認証制度」）とは、安全・安心な農産物の供給と環境に配慮した農業に取り組む農業者への支援のために、大阪府内で一般的に使われている農薬や化学肥料の使用料を2分の1以下に抑えるなど、定められた基準に従って栽培された農産物を大阪府が認証するもので、その認証された農産物（米、大豆、野菜、果樹、花きが対象）のことである。

3) 「和泉市食育推進計画策定のためのアンケート調査（2007年7月）」結果による。同調査は、市内の小・中学校生を対象に実施され、有効回答数は744人であった。

（大阪府立大学大学院生命環境科学研究科 大西敏夫）