

講演「地元の新鮮な野菜を子どもたちに！～となみ型地産地消の取組～」

富山県砺波市学校給食センター 栄養教諭

亀ヶ谷 昭子

先輩方が「地元の新鮮な地野菜を子どもたちに！」と願って始め、そして今日に続くとなみ型地産地消の取組について紹介する。

①

最初に、砺波市学校給食センター（以下、学校給食センターと表記）における、地場産物活用のための組織づくりについて話をする。

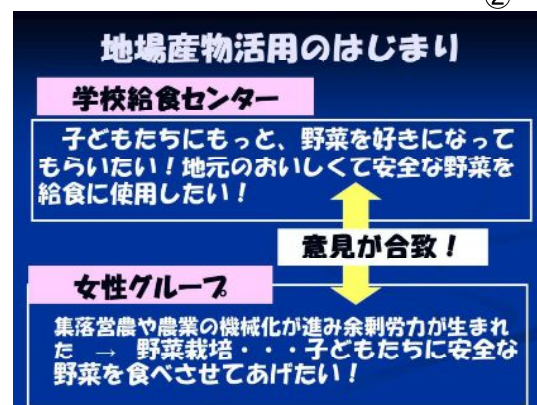
学校給食センターは、全国に先駆けて平成3年から地場産物の活用を開始した。約20年前から地元で育った新鮮でおいしい野菜を子どもたちに食べさせたいと働きかけてきた先輩方の先進的な活動がもとになり、今日に続いている。最初は、年に1品目だけだったのが、今では40品目の使用になっている。しかし、現在に至るまで、関係機関のたくさんの協力と工夫と努力があった（①）。

当時、給食センターの栄養士は、「子どもたちが健康に育つためには、野菜を好きになってもらいたい！そのために地元のおいしくて安全な野菜を給食に使用したい！」と考えていた。また当時は輸入農作物の問題があり、「子どもたちに安全な野菜を食べさせたい！」という考えが広がってきた頃でもあった。一方、集落営農や農業の機械化が進み余剰労働力が生まれ、農家に女性グループが誕生してきた（②）。

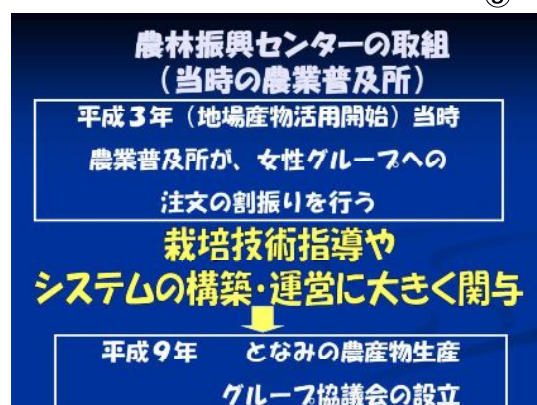
そこである女性グループが、「子どもたちに食べてもらえないか」と学校給食センターにねぎを出荷したことが地場産物の活用の始まりだった。学校給食センターと女性グループのまとめ役を担ったのが、富山県砺波農林振興センター（当時の農業改良普及所、以下、農林振興センターと表記）だった。平成3年から地場産物の活用を開始したが、当時は農



②



③



業改良普及所が学校給食センターから受けた注文を各女性グループに振り分けていた。農業改良普及所は、地場産物の活用に必要なシステムの構築と運営や栽培技術指導に大きく関与してきた。そして、平成 9 年に各地の女性グループを集めて、となみの農産物生産グループ協議会（以下、生産グループ協議会と表記）を設立した。生産グループ協議会は、その後会則を制定し、会長、副会長、会計、事務局、監事を決めてしっかりした組織作りを行い、それまで農業改良普及所に頼っていた注文の割り振り業務を生産グループ協議会の事務局が受け持つことになった（③、④）。

④

となみの農産物生産グループ協議会の取組

- ・ 会則の制定
- ・ 役員（会長・副会長・会計・事務局長 監事・幹事）を配置
- ・ 生産者グループ協議会の事務局が、注文の割り振りを受け持つ

⑤

これは、地域農産物活用要領の一部である（⑤）。内容は、会の趣旨や会員登録、発注、納品、価格支払などについて決めている。生産グループ協議会の会員は、学校給食向けの野菜栽培にはなるべく農薬を使用せず、安全な野菜づくりを工夫している。

また学校給食に地場産物を使用するとなると、価格設定の作業が必要になる。そこで、J Aとなみ野（以下、J Aと表記）に学校給食に納入された地場産物の価格の算出と決済業務を担当してもらうことになった。価格は地元新聞に掲載されている市場の価格を参考に決定する。代金決済は、J Aが学校給食センターから納品書を受け取り、計算して学校給食センターに請求する。そして、学校給食センターから支払いを受けた J Aが、生産グループ協議会の口座に入金するという流れである（⑥）。

地域農産物活用要領

平成13年4月1日制定
平成21年4月1日一部改正

（趣旨）

第1条 この要領は、学校給食センターの給食材料として、農家で生産された新鮮で安全な地元の野菜を学校給食に使用するにあたり、その規格の範囲を定め、センターでの活用をスムーズにするために定めるものとする。

⑥

**JAとなみの役割
（当時のとなみの農協）**

学校給食への地場産野菜出荷にかかる
価格の算出と代金決済業務を行う。
※価格は、新聞に載っている
市場価格をもとにして決める。

⑦

次に地場産物の品質向上の取組について話をします。学校給食センターでは、大量の野菜を短時間で処理しなくてはならないため、使いやすい野菜が納入されるよう「規格表」を作成している。一部の生産者は、栽培したものを学校給食に持っていけば、どんな品物でも使ってもらえるという意識があり、規格外品や低品質の混入が目立ったためである。また「小さいもの

地場産物の規格表		
小松菜	M～L 草丈19～28cm	砂や土が根元に入らないようにすること・・・
大根	2L～3L 1.5～2kg	スいりや芯腐れがなく枝分かれしていない・・・
白ねぎ	2L 根茎2～2.5cm	根と古葉は全て取り除き、冬枯れがなく・・・
冬瓜	M～2L	姫冬瓜は不可。

⑧

等級	価格の基準	農産物の状況
特	市場価格＝標準価格に10％上乗せ	市場に出荷している野菜と同等品であると認められた・
1	標準価格(1)＝市場価格の高位の15％引	給食向けの野菜として特に調理に支障がないと判断・
2	標準価格に10％引 { (1) × 0.9 }	農産物の規格から外れ、明らかに洗浄やカットに負担がかかるかと判断される野菜・ ・枯葉を何枚むいても青菜・ ・曲がりが極端なきゅうり・

⑨

出荷検討会の実施



```

graph TD
    A[砺波市学校給食センター] --> B[前年度の使用実績表]
    A --> C[栽培計画表]
    A --> D[要望書]
    B --> E[となみの農産物生産グループ協議会]
    C --> E
    D --> E
  
```

10

H24年度	たまねぎ(kg)		小松菜(折り菜含む)	
	地場産	青果	地場産	青果
4月	0	1890	107	192
5月	0	2540	190	605
6月	480	1860	478	150
7月	2599	0	505	0
9月	140	2400	600	0
10月	0	2780	406	230

11

品名	1979年7・9・10月/2年度												単位
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
旬	中	下	中	下	中	下	中	下	中	下	中	下	
なでしこ						20kg							kg
あじさい						100kg							kg
コスモス						100kg							kg
石田													kg
東野灰(丹羽)													kg
斎藤和子													kg
中野2区													kg
中野3区													kg
松島正三						20kg							kg
市谷													kg
徳島康夫						100kg							kg
竹林緑子													kg
長井													kg

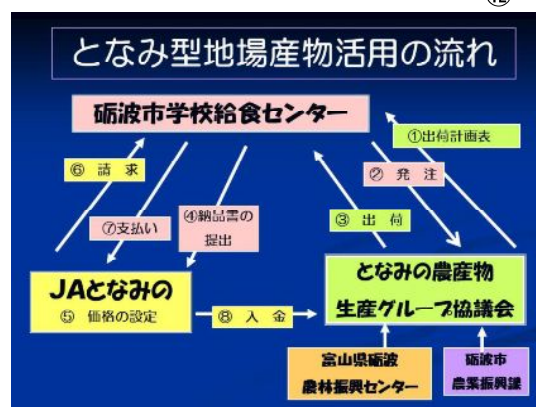
H24使用全量 1670 1870 2500 1895 1000/1071 1450 1205 1290 770 1250 650

について、検討改善する流れになっている。

これは、学校給食の野菜使用実績表である(⑩)。実際に使用した野菜のデータを生産者に渡し、次年度の栽培計画の参考にしてもらうものである。これは生産者グループが作成した栽培計画表をまとめた出荷計画表である(⑪)。これにより、どんな野菜がいつ頃どれぐらい作られるのかがわかり、見通しをもって計画的に地場産物を活用した献立を作成することができる。

このようにして、今日の「となみ型地場産物活用の流れ」ができた。

- ① 生産グループ協議会が出荷計画表を学校給食センターに提出する。
- ② 学校給食センターでは、出荷計画表を参考にして献立をたて、出荷計画表にあるものは生産グループ協議会に、無いものは青果業者が組織する青果組合に発注する。
- ③ 生産グループ協議会の事務局は、学校給食センターから注文を受けて、各グループに割り振る。出荷者はグループごとまたは個々の生産者が学校給食センターに直接納入し、栄養教諭が検収して等級をつける。
- ④ 学校給食センターから数量と検収時の等級を記載した納品書をJAに送付する。
JAが代金を学校給食センターに請求し、支払いを受けて生産グループ協議会に入金する。生産グループ協議会は農林振興センターから栽培技術指導と協議会の運営支援、砺波市農業振興課からは補助金を受けサポートをしてもらう。以上のような仕組みになっている(⑫)。



次に地場産物を加工食品に活用する取組について話をします。大量調理では使いにくい規格外の野菜も加工食品にして、地場産物の活用推進を図っている。じゃがいも、かぼちゃ、さつまいも、さといも、玉ねぎを使用して、各種地場産「となみ野コロッケ」を作っている。規格外の小さくてデコボコした野菜を使って加工品を作ると、加工賃が予想外にかかり既製品を使うよりも価格がはるかに高くなる。

それでも、生産者が一生懸命作った安全でおいしい野菜なので、規格外製品で毎年地場産のコロッケを作っている。しかし、給食費にも限りがあり、だんだん作る種類も少なくなってきた。このような取組に対して行政からの補助があると、もっと加工食品にでき規格外の地場産物の活用促進を図ることができるので、ぜひ行政機関からの補助事業をお願いしたい。

