

しろうし 宍粟市学校給食センター（兵庫県宍粟市）

1 地域概況

宍粟市は、兵庫県中西部に位置し、2008年に4町（山崎町、一宮町、波賀町、千種町）が合併しました。人口は41,635人（2013年7月現在）、世帯数は約14,000世帯の自治体です。大部分を山地が占めており、標高1,000m級を超える山々がそびえ、氷ノ山後山那岐山国定公園や音水ちくさ県立自然公園に属する緑豊かなまちです。第1次産業に携わる人口比は、2.38%で、農業就業人口比は1.81%です。旧山崎町や旧一ノ宮町には、木材市場もあり、市も「新・森のまち」宣言をして、森とともに生きるまちづくりを目指しています。



図1 宍粟市の位置
資料：宍粟市のHPより

2 活動背景・経過

全国的に高度経済成長期の中で、学校給食への地元産使用とは関わらない二次製品が使用されるようになっていきましたが、合併前の旧山崎町では1980年後半くらいから積極的に地元産食材を取り入れ始めました。1993年、宍粟市の旧山崎町での学校給食センターの開設を機に、町長の理念が実現する形でより積極的に始まりました。この時から、地元JAや山崎魚菜市场等が生産者との調整を図ることで、地元産食材の使用割合を向上させてきました。宍粟市に合併してからも、市内の3つのセンターでは、足並みをそろえ、地元産食材の使用を高めてきており、3つのセンターで3,992食（2013年5月1日現在）を提供し、市内産農産物の利用率は71.8%となっています。

3 活動内容

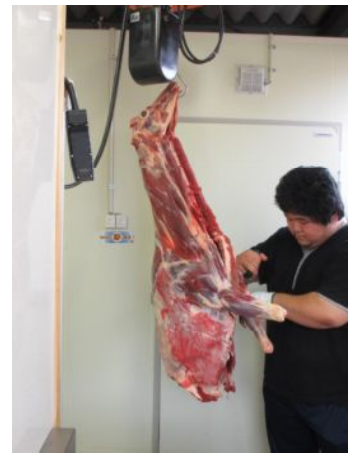
（1）地産地消学校給食メニューの特徴

宍粟市の学校給食では、3つのセンターがあり、それぞれに栄養士が配置されていますが、3センターで方針をそろえており、月に1回の会議の他、常に連絡を取りあっています。メニューについてですが、2005年に制定された食育基本法において、毎月19日が「食育の日」と決められたことをきっかけに、19日を宍粟市産100%の献立、また月に1回「ふるさとこんだて」と名付けて、19日とは別に兵庫県産100%の日が定められています。その他にも、行事食や郷土料理も積極的に取り入れており、海のない宍粟市でも食べられる淡水魚として、アユの塩焼きやアマゴの料理も出されます。



宍粟市産100%をつきつめたら、ごはんと味噌汁だけのメニューになりました（牛乳はついていますが）。5月ならタケノコ、6月なら実エンドウといった具合に、味ご飯が提供されますが、ご飯の量が普段の1.4倍となり、中学生なら約1合にもなりますので、お茶碗に山盛りになってしまいます。見た目も大事なので、ここで一工夫。使い捨て手袋をはめて、自分たちでおにぎりを握ることになりました。小学校の低学年でもスムーズに取り組めるそうです。また、兵庫県産100%の日には、兵庫県には海があるということを意識してもらうために、海産物等の食材も積極的に使用しています。

また、山に囲まれた宍粟市では、近年、鳥獣害による農作物への被害が増大しています。被害対策として捕えた鹿や猪を使ったメニューの提供が 2011 年より「ジビエ給食」として始まっています。他市の事例で、学校給食でシカ肉を使うのは親御さんが反対するという事例を聞いていたため、そのような抵抗はなかったのですか、と尋ねると、宍粟市の子どもたちは喜んで食べていますし、元々家庭でも口にしたことのある子は多いと思うので、親御さんからの反対は特にありませんでした、という返答が返ってきました。経験は大事だと思います。



(2) 地産地消学校給食の食材供給ルートの特徴

まずは、米についてですが、徐々に米飯給食の回数を増やし、現在では週 5 日の米飯給食を実施しています。週 5 日になったのは、パン業者が自主廃業を決意したときでした。新しくパン屋さんを探すより、宍粟市産を使っていく方針に沿って、100%米飯給食となりました。大豆は、2002 年から、JA を通じて地元の公社へ栽培を依頼し、JA から納入されています。給食用のみそには、この大豆を使って職員が仕込んだものを使用しています。他にも地元業者が本大豆を使用して、給食用のとうふ、油あげ、厚あげ、おかから等を製造しています。小麦も兵庫県産を使いたいと JA を通じて兵庫県産の小麦を購入しています。多品目の野菜については、地域営農組合や個人農家が栽培していますが、納品はほとんどの場合、JA からの納品となります。毎月、翌月に必要な量を 20 日頃に JA および公社へ提出し、JA および公社から各農家さんに必要な品目と量があるかを確認します。JA や公社は生産者名も記したものを給食センターへ返送します。地元産で足りない場合には、市内にある卸売市場から仕入れています。お話をお聞きしていると、JA が他の地区とは比べ物にならないくらい協力的な体制をとっていることがわかりました。他にも、給食ではよく使う「ゴマ」も地元産のものが使用できるように、国産の種を譲り受け、地元農家に配布し、栽培を依頼しています。卵は地元養鶏農家から直接センターへ納品されます。ジビエ給食の食肉は、地元の肉販売業者からの納品となります。ジビエ給食が実現できたのは、この業者が新たに施設を設置し、解体許可をとったからです。



(3) その他の特徴

まずは、供給されている農産物の特徴です。米は農薬を減らした栽培方法で作られていますし、野菜は全てではありませんが、農薬を使わないで育てられたものも使っています。大豆は農薬不使用、給食で使うゴマも農薬不使用で作られています。卵は、餌からこだわった平飼養鶏のもので、濃厚卵白がとても盛り上がった健康的な卵を使用しています。

次に毎日配布される給食の献立についての説明書きです。給食日より月に 1 回程度の情報提供があるのはよく聞きますが、献立についての解説が毎日あり、栽培した生産者の名前や、農薬を使っていない栽培のことや加工製造業者名などがわかります。また、各家庭向けにも毎月 1 回の市内産の食材と生産者の名前が書かれた情報紙が配布されます。

4 評価ポイント

宍粟市の取組は、学校給食における地産地消への最高レベルの挑戦といえるでしょう。地元の農家さんが従来栽培している野菜等を使用することはもちろんのこと、「給食に必要なだから」という理由で、栽培を依頼することまで行い、結果として遊休農地の解消にまでつながっています。また、手間がかかるため国内での栽培が廃れてしまった「ゴマ」まで「よく使うから」という理由で、生産依頼をしていることには驚きました。加えて、地域の連携機関の協力体制が官民間わずに行われている点、特に JA の協力ぶりには目を見張るものがあります。

最後に、やはり、ここまで進めたのは人の思いだと痛感しました。市長の思い、栄養士の思い、調理師の思い、給食センター関係者の思いが地域を動かしたといえるでしょう。また地域で関わる人からお話しをお聞きすると、頼まれて嫌々という態度ではなく、新たなことにチャレンジするのをワクワクしながら参加する様子が印象的でした。このような大人に見守られている本地域の子どもたちは幸せだと思いました。



(審査委員 中村 貴子／京都府立大学 講師)