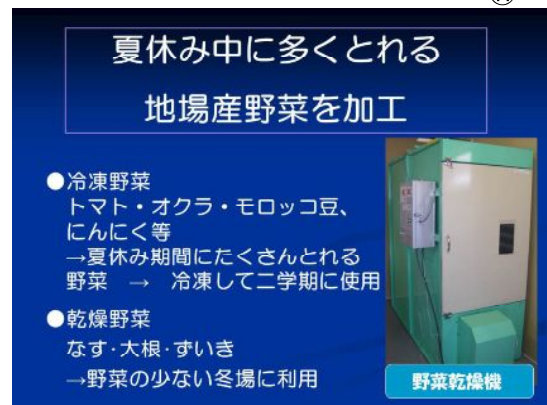


また、JAには「となみ野の郷」という直売所もでき、生産者にとっては学校給食センターに出荷できなかった野菜を販売することができ、野菜を作りやすくなった(13)。

平成22年度には、生産グループ協議会がJAの協力を得ながら、県が実施する事業を活用して、大型の急速冷凍庫と野菜乾燥機を購入した。これにより、学校給食のない夏休みにたくさん収穫できる、トマト、オクラ、モロッコ豆、にんにくなどの野菜を冷凍保存しておき、二期からの学校給食に活用することが可能となった。また、一度にたくさん実って使い切れない野菜も乾燥野菜にすると保存が効き、なす、大根、ずいきなどは、野菜の少ない冬場でも使えるように工夫している(14)。

以前は各自が家で乾燥野菜を作り、学校給食センターに納入していたが、異物の混入などがあった。しかし機械を使用することにより、衛生的に乾燥ができて、安定した品物が納入されるようになった。またJAが機械を置く施設を整備し、使用料を支払うことで加工処理ができる設備も整えた。他の学校給食センターにおいても、このような事業の補助金や関係機関の協力を得て、機械などを設置できれば夏休み期間中に実るたくさんの野菜を使用することが可能になると考える。

これは、地場産の野菜や果物を使ったギョーザ、肉だんご、ヨーグルトである(15)。地場産のおいしくて安全な野菜を使った加工品は、使用する材料や味を指定することができ、メリットがたくさんある。りんご、もも、ぶどう、ゆずの地元で育った果汁入りヨーグルトも好評である。写真は、「よごっち」というネーミングのメンチカツである(16)。砺波地方で昔から食べられてきた郷土料理の「よごし」を大根



ほうは給食の料理に使用した。

学校給食への野菜の納入は、通いコンテナを使用している（⑰）。これは市の農業振興課からの補助金で購入している。生産者は泥がつくのを防ぐために、畑で収穫する時に使用するコンテナから、学校給食センターに納入する通いコンテナに移し替えている。専用のコンテナがあることで、学校給食センターにとっては、ゴミの削減やダンボール開封の手間の省略に、生産者にとってはダンボール代の削減になっている。

これはコンポストによる野菜くずを堆肥にして利用する取組の様子である（⑱）。学校給食センターには野菜くずを細かく切って脱水する設備がある。この野菜くずを生産者が順番に引き取り堆肥にして野菜栽培に利用している。野菜くずから作った肥料を使って野菜を育てると、甘くておいしい野菜ができる。

子どもへの食農教育の取組について話をする。これは「子ども特派員報告」の様子である（⑲）。子どもたちが特派員となって生産者を訪ね、生産の喜びや苦労などについてインタビューしたり、収穫体験をしたりする。その様子をDVDで記録し、市内の全小中学校に配布して見てもらう。DVDの撮影は農林振興センターの協力、配布するDVDの作成は市の農業振興課からの補助を受けて実施している。

次に、「となみの食材探検隊」の様子について話をする。いろいろな地場産生産者の畑や加工所をまわり、親子で生産者から話を聞いたり、収穫や製造の体験をしたりする。大根の収穫体験や砺波市の特産品の大門素麺をまるめる体験の様子である（⑳）。初めて大根を抜く体験をして感動する親子や砺波市に住んでいても大門素麺を製造しているところを滅多に見ることができないので、大変楽しく勉

⑰



⑱



⑲



㉑



21

親子料理教室

わたしにまかせて！



A photograph showing two young children, a girl and a boy, wearing aprons and headbands, focused on cooking in a black frying pan. The girl on the left is wearing a yellow shirt and a pink headband, while the boy on the right is wearing a blue shirt and a blue headband. They are both using spatulas to stir ingredients in the pan. A woman, likely the mother, is standing behind them, observing their cooking. The background is a simple kitchen setting with a white wall and a wooden table.

生産者の方との会食

私達のために、虫をひとつひとつ手でとられていると聞いて、とても大変だと思いました…
ますますキャベツが好きになりました。

23

5月17日(金)

となみたびり献立

とまきりのおかずをたくさん食べよう!

マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)
お酢(お酢)・お酢(お酢)

となみたびりイロイロティ

となみたびりイロイロティ
マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)

となみたびりイロイロティ
マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)

となみたびりイロイロティ

となみたびりイロイロティ
マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)



毎月19日は
となみたびり献立

となみたびりイロイロティ
マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)

となみたびりイロイロティ

となみたびりイロイロティ
マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)

となみたびりイロイロティ
マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)

となみたびりイロイロティ

となみたびりイロイロティ
マヨネーズ・酢・砂糖・塩
お酢(お酢)・お酢(お酢)

24

となみ育ちのたまねぎ
いっぱい〜い給食

者は自分の育てた自慢の野菜をもって、学校を訪問し子どもたちと会食を行う。この日は、地元で昔から伝わる郷土料理を味わう。

(25)

最後に成果と課題について話をする。関係機関の協力により、地場産物の活用推進に取り組んできた結果、だんだん地場産物の使用量が増えてきた。



(26)

学校給食センターにおける地場産野菜の使用割合は、平成 17 年度と 24 年度を比べると 2.5 倍に増えた。富山県は冬の間や春の初めは、雪が多く野菜の生産量が少ない。そのうえ、砺波市は全国的な種籾の生産地で、ハウス栽培ができず、春の野菜の生産は県内でも特に少ないことが悩みの種である。しかし関係機関への働きかけにより、春の初めに早く育つ軟弱野菜の栽培を行うことによって、春の野菜の使用割合が増加した。また冬は雪の下からにんじんやキャベツを掘って出荷する寒甘野菜の導入によって、冬期間の地場産物の使用割合が大幅にアップした。さらに今年度は市長の特命で、市全体のそしてまた学校給食において「もっともっと地産地消推進事業」を行い、地場産物の活用推進を図っている。市の農業振興課が中心となって、大規模地場産生産者が学校給食に地場産物を納品することを働きかけた結果、キャベツや早生の玉ねぎの納入が始まり、次第に地場産率がアップしてきた (27、28)。



(27)



(28)

やはり地元の生産者のことをよく知る関係機関の働きかけは、学校給食における地場産物の活用推進のキーポイントになると考える。

最初はねぎ 1 品目の使用から始めた学校給食の地場産物は、平成 24 年度には 40 品目に増加し、学校給食センターで使用する野菜の金額ベースも、平成 11 年度に 4.9%だったものが、24 年度には 29%に増加した。また地場産物の食に関する指導の成果も現れ、子どもたちに地場産物を使っていると伝え、給食でお



かわりをする子どもが増えるという現象もみられる。一方生産者は、会食会に招かれて子どもたちと交流できることを楽しみにしており、安全でおいしい野菜をより多く出荷し、子どもたちにおいしい給食を食べてもらおうと張り切っている (29)。

今後の課題としては、学校給食に地場産物を納入している生産グループ協議会の方々も高齢化が進み後継者の育成があげられる。同時に、事務局が担っている学校給食センターからの注文の割り振りも、他の機関で支えてもらえれば継続して行うことができると考える。また高齢化の進む生産グループ協議会にとっては納入できる量が限られるため、関係機関との連携により大規模地場産生産者からの納入を進め、さらなる地場産物の活用推進を図りたい。また子どもたちが将来も健康で過ごすために、もっと地場産の野菜を好きになってたくさん食べることができるように、生産者や関係機関との連携を密にしてさらに食農教育を進めていきたい (30)。



今後の課題

- 高齢化に伴う後継者の育成
- さらなる地場産物の活用推進
- 子どもたちへの食農教育の推進

※○の数字は、PPT 資料の番号

平成25年度 地産地消推進全国フォーラム 参加者アンケート回答

所属	評価 ※	フォーラムの感想	取り上げて欲しいテーマ	国で推進して欲しい事業	その他
学校給食関係者	1	地場産物を活用した活動内容の紹介が写真もたくさんあり、わかりやすくて良かった。講演もあり、とても勉強になった。	畑で食べられないで、転がっている野菜を加工食品にもっと使用できると良い。色々な取組みの例やヒントを紹介してもらえるとありがたい。	(給食に使えない)規格外品の地場産物を加工食品にする時の補助事業をお願いしたい。	魅力的な内容がたくさんあり、とても今後の参考になりました。もっと時間があれば嬉しい。
学校給食関係者	1	いろいろな取組みを聞かせて頂き、参考になった。	食の安全安心をどのように確保していくか。食材疑惑が取りざたされているが、何が安全で安心に食べられるかをテーマにしてほしい。	農業漁業につく若い人を育成してほしい。	地産地消の地域を広げて、関東内だったらもう少し使用量の拡大につながるのでは？
学校給食関係者	1	非常によい取組みをきかせてもらって、元気を頂いた			それぞれの地域で苦労されていることはたくさんあったようだが、一つ一つ乗り越えてきたその過程が素晴らしいと思った。
学校給食関係者	1	とても良い話なので、もっとたくさんの人に聞いてもらえるといい。埼玉、東京、千葉、神奈川の学校には、県教委に文書を出して来てもらってはどうか。			
学校給食関係者	1	他県の取組みや、企業で実施している取組みなど、いろいろな方法を知ることができ、大変良かった。自分の学校でも取り入れられることはチャレンジしたい。			
学校給食関係者	2	次回も行行って欲しい	生産者との連携の取り方、関係機関とのつながりの持ち方	行政がもっと目を向けてバックアップする方法	改めて地産地消の大切さ、上司が取り組んでいることがとても大切なことと実感した。
農業者・農業者団体	2	自分たちのグループが表彰だったので、がんばって寄せて頂いた。優秀な人たちの様子が伺えて良かった。	年1回はどこかのお話をネットで見て参加させてもらっている。元気を貰えて良いし、困った時のヒントになるので、色々してもらおうとありがたい。		学生を農家に送り込む話があった。実習の方を何人か受けているが、やろうと前向きに参加してくれる人なら良いですが、邪魔になる人がほとんど。農家の作業の妨げにならない方々を送ってほしい。
農業者・農業者団体	2	小泉武夫先生の講演が良かった。	・食はいのち、子は宝。 ・未来の子供たちに何を残し、何をなすべきか。 ・農業の大切さ	農業を粗末にする国は栄えた試しがない。地産地消にもっともつと力を入れて欲しい。	
行政関係者	1	全国の優良な活動報告を受けて、大変参考になった。行政、JA、各関係団体の強力な思いがないと推進されないと思った。	民間業者がすすめる事例	地産地消を進める市町村等地方公共団体への支援。地産地消率の向上の義務化(最低実施率の設定)	

所属	評価 ※	フォーラムの感想	取り上げて欲しいテーマ	国で推進して欲しい事業	その他
行政関係者	2	全国の実践活動を直接聞くことができ、地元に戻って自身の取り組みに役立つアイデアをもらった。	道の駅における地産地消、産業振興、地域交流等の取り組み事例など	10分の10補助事業の拡充	
行政関係者	2	給食センターと生産者をむすびつけるプロデューサーの人たちの表彰もあれば良いと思う。一番苦労されている方ではないか。(行政も含めて)その取り組みをきいて、他の地域も進めることが地産地消の拡大につながるのでは。		学校給食用に加工品を作れるような事業	都市の消費地では、地産地消は難しいため、ある地域(生産地)と消費地をつなげてパートナーとして食材の供給や食育活動が行えるのでは。生産地と消費地のパートナーシステムも行えたら嬉しいです。(私は生産地のものなので)生産者の思いを消費地に伝えたいので。
行政関係者	2	活動内容紹介の発表は、どれも良かった。時間にしばられていたが、もう少し話を聴きたい発表もあった。審査講評は手短に。			
民間企業	1	初めて参加し、大いに刺激を受けた。小泉教授の話は楽しく拝聴させて頂いた。	①6次産業化の取り組み事例、特に地域経済へのインパクトが大きな例、②地産地消の取り組みをアグリビジネスの視点からまとめて欲しい。		是非この取り組みを継続して欲しい。ありがとうございました。

※内容の評価	1	とても興味深かった
	2	興味深かった
	3	普通
	4	興味がひかれなかった

平成 25 年度 農山漁村 6 次産業化対策事業（農林水産省）

平成 25 年度 地産地消推進全国フォーラム 実施報告書

事業実施主体・発行元

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう）

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町 45 神田金子ビル 5 階

TEL03-4335-1983 FAX03-5256-5211

e-mail : chisan@kouryu.or.jp URL : <http://www.kouryu.or.jp/>

本報告書に記載された内容について、全部または一部を無断で転写、複写、コピー、電子媒体などへの転用を禁じます。