株式会社JAシンセラ

~学校給食における地産地消の先進的な取組~ (平成20年度優良活動表彰 特別賞(全国地産地消推進協議会会長賞))

代表者: 代表取締役 藤尾 東泉

所在地: 岩手県盛岡市

構成員: 従業員100名、生産者500名

活動開始年月日: 平成17年1月



取組内容

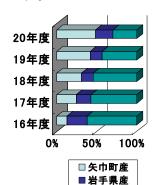
1 学校給食において地場農産物を利用する取組

- 学校給食への食材供給については矢巾町内産を最優先し、町内産を供給できない場合には JA管内産、県内産、国産の順で供給しています。
- 学校給食で地場産食材を使用する際に鍵となる栄養士や生産者の理解を得るため、定期的 に打合せを行っています。
- 地元生産者が出荷できない食材を、かつて学校給食に食材供給していた青果業者から購入 することにより、一括供給体制へスムーズに移行させました。
- 学校給食用24時間開放冷蔵庫を設置することにより、生産者の負担を軽減しました。
- 学校給食の規格から外れた農産物を、地元の食材加工協同組合と連携することにより、カット した地元産野菜として学校給食センターに供給しています。





兼業農家が多いため、午前8時の前後30分間のみの納品では対応できる生産者が限られます。 このため、24時間開放冷蔵庫を設置するとともに、JAシンセラが指定時間に給食センターに納品することにより、生産者の負担を軽減しました。



■国内産

矢巾町学校給食共同 調理場での地元産食 材の利用割合。 地元産使用率が年々 増加しています。

2 農商工連携による商品開発

○ 直売所では、地場産食材を加工して付加価値のある商品として販売することを進めており、 直売所で販売している野菜と果樹を使用した「ベジ×フルジェラート」は、果物の新たな食べ方と して好評です。また、地元産小麦粉を使用したお菓子「手作りカリント」も直売所の人気商品です。



直売所で販売している ジェラート



地元産小麦粉を使用 した「手作りカリント」

- 直売所で販売する菓子の開発、製造を地域の障害者施設と共同で行い、自立支援に貢献しています。
- 地元のもち米を活用した商品や豆腐、納豆、餃子等のオリジナルの地産地消商品を地元の中小の各種製造業者と共同で開発しました。直売所などで販売するとともに、学校給食でも使用しています。



地域の障害者施設と共同で商品 開発をしています。



仕出しセンターにて製造販売の「もちモチ弁当」が「いわて地産地消弁当」として認証されました。



地元産の牛肉や豚肉をふんだん に使用したハンバーグと餃子

3 直売所における取組

○ 生鮮野菜を始めとして、県内産の魚、肉を販売するワンストップショップを実現しました。年間 販売額は7億円を超える県内有数の直売所です。



農産物直売所として全国で初めて 「食事バランスガイド」を使用して 食育に取り組みました。



ワンストップショップの直売所

<最近の取組>

~学校給食において地場農産物を利用する取組~ 共同調理場の栄養士と共に生産者の畑の見学に行き、お話を 伺ったりしています。調理場ではその様子を「給食だより」に載 せています。21年度はお米の種まきから田植え、稲刈りと、生 長過程を取材しました。

また、栄養士に同行させていただき、生産者と共に実際に小学校訪問をして子供たちと一緒に給食を食べて情報交換をしています。

株式会社JAシンセラ

〇所在地:岩手県盛岡市下飯岡21-180 TEL019-639-3400

OURL http://www.sinsere.co.jp/





平成22年5月作成