

学校給食シンポジウム
～地場産物の使用拡大に向けて～

開催概要

- 名 称 学校給食シンポジウム～地場産物の使用拡大に向けて～
- 日 時 2021年11月13日(土) 13:00～15:00
- 開催場所 オンライン配信
- <配信元>
いわて県民情報交流センター「アイーナ」小田島☆ほ～る
岩手県盛岡市盛岡駅西通1丁目7番1号
- <配信媒体>
YouTubeライブ
- 告知方法 チラシ（農林水産省ホームページでの掲載・取材先への配布）
- 視聴者数 申込人数 237名
最大同時視聴者数 140名（参加率 59.1%）
- 内 容 第一部 事例紹介
第二部 パネルディスカッション
- 主 催 農林水産省
- 協 力 岩手県環境政策部
株式会社東北博報堂
- 運 営 株式会社CB



オンライン
開催

学校給食シンポジウム ～地場産物の使用拡大に向けて～



学校給食における地場産物の活用は、地産地消による食料輸送等に伴う環境負荷の低減や地域の活性化、持続可能な食の実現にも貢献するものです。

しかしながら、地域の関係者等との交流の程度には地域差があり、地域の農林水産物や食文化を学校給食等に積極的に取り込むためには課題があります。

このシンポジウムでは地場産物活用における効果や課題、解決手法などについて考えていきます。

第1部 事例紹介

東京都内 100 校の学校給食に野菜を出荷している農家
近藤ファーム（東京都 瑞穂町）

食育先進県岩手県の栄養士会

岩手県学校栄養士協議会（岩手県 盛岡市）

地場産農産物を学校給食に使えるよう連携調整をしている団体
滝沢市学校給食食材生産供給組合（岩手県 滝沢市）

気仙沼の優れた魚食文化の復興に貢献している漁業団体

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会（宮城県 気仙沼市）

第2部 パネルディスカッション

「地場産を活用する上での課題と解決手法について」

パネラー

コーディネーター

事例紹介 4 団体

関東学院大学 理工学部 佐藤 幸也 教授

東北大学大学院情報科学研究科博士課程（後期）修了、博士（情報科学）

農林水産業、厚生労働省委員を歴任。

主な研究分野：社会学（地域社会論、農村地域政策・協同組合論）

教育学（教育政策、社会科教育、食農教育論）



2021 年

11月13日（土） 13:00～15:00

いわて県民情報交流センター「アイーナ」 小田島組☆ほ～る

〒020-0045 岩手県盛岡市盛岡駅西通 1 丁目 7 番 1 号

参加方法：オンライン（ZOOM）※参加者の方へ招待 URL をお送り致します。

参加対象：食育を推進する企業、団体、自治体、個人の方など

お申込み

下記①～⑤の必須項目を明記の上、メールにてお申込み下さい。

お申込み頂いたメールアドレス宛に ZOOM の招待 URL をお送り致します。

＜必須項目＞

①件名「学校給食シンポジウム申込み」、②氏名（ふりがな）、③年齢、④メールアドレス、⑤電話番号

E-mail：registration@cb-ltd.co.jp

※お預かりした個人情報は、当シンポジウムのために利用し、第三者に提供することはありません。

【お問い合わせ】学校給食シンポジウム事務局（株式会社 CB 内） 東京都千代田区霞が関 3-7-1 東急ビル 402CB

☎ 03-6205-8448

✉ registration@cb-ltd.co.jp

[定員]

200 名

※オンラインのみ

参加無料

[申込期限]

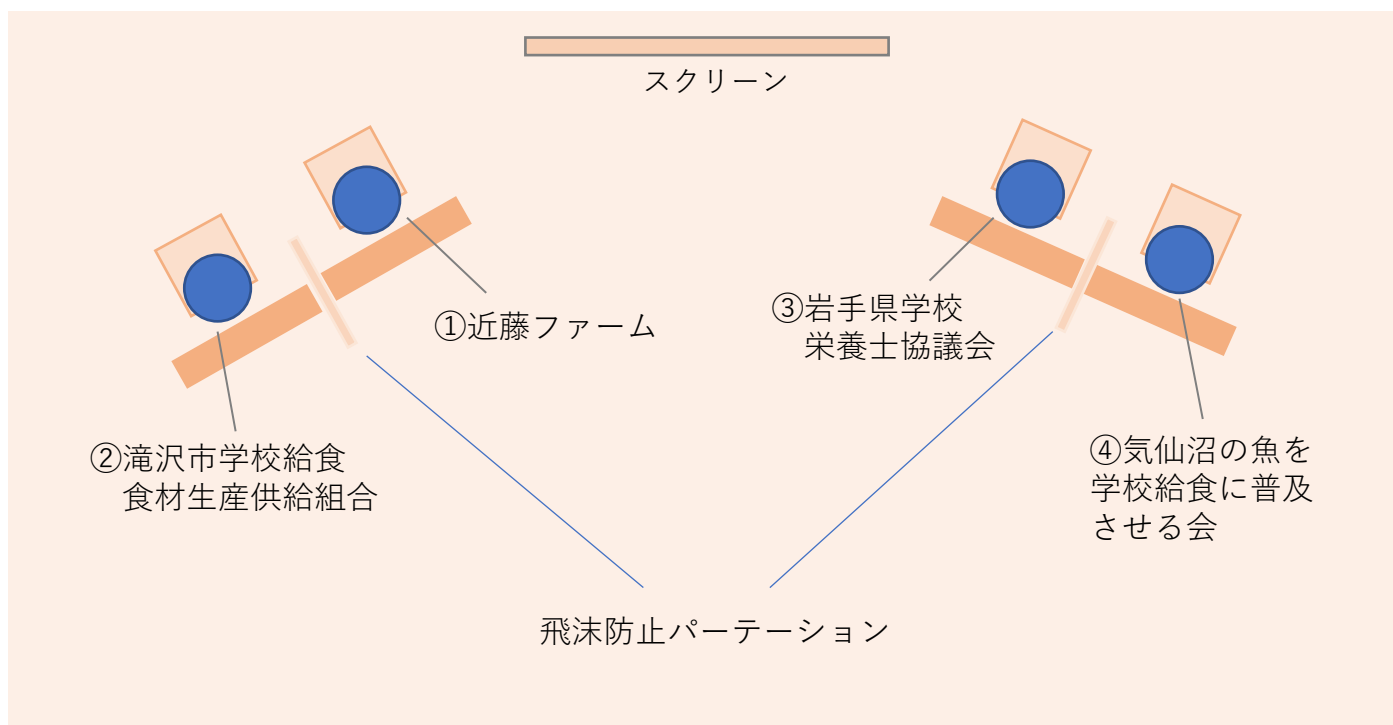
11/10(水)まで

(定員になり次第締切)

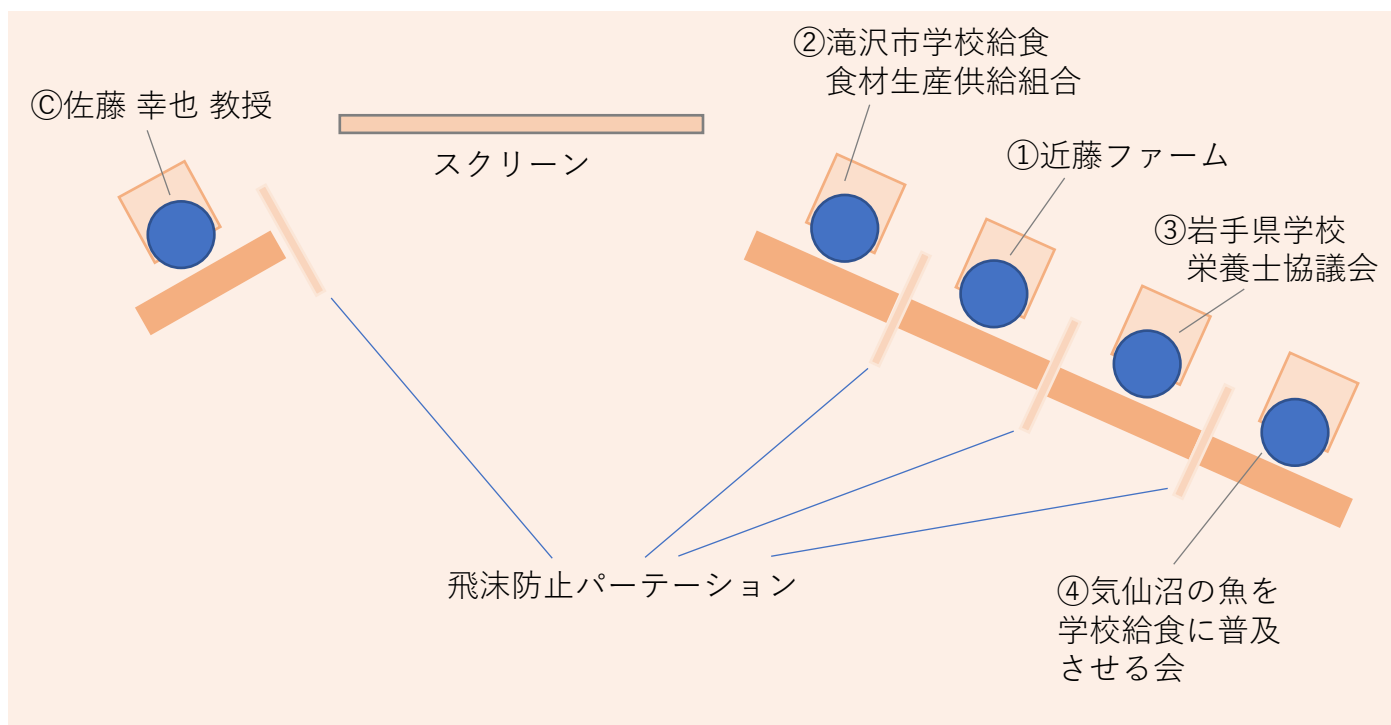
プログラム(タイムスケジュール)

TIME	LAP	詳細
13:00		
13:15	05'	開会の言葉／主催者挨拶 【事例発表】 近藤ファーム 「東京都産野菜の都内学校給食への普及」
13:30	50'	滝沢市学校給食食材生産供給組合 「生産者・調理員・滝沢市みんなでつなげる学校給食」 岩手県学校栄養士協議会 「学校給食を通じて伝えたい地域の魅力～地場産物を活用した取り組みについて～」 気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 「持続可能な水産業と魚食普及への取組について」
13:45	05'	休憩
14:00		【パネルディスカッション】 「地場産物を活用する上での課題と解決手法について」
14:15		<コーディネーター> 関東学院大学 理工学部 佐藤 幸也 教授
14:30	60'	<パネリスト> 近藤ファーム 代表 近藤 剛 氏 滝沢市学校給食食材生産提供組合 組合長 中村 奈々子 氏 岩手県学校栄養士協議会 会長 嵯峨 潤子 氏 気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 代表 臼井 壮太郎 氏
15:00		

ステージ（第一部：事例発表）



ステージ（第二部：パネルディスカッション）



コーディネーター

関東学院大学 理工学部

佐藤 幸也 教授

東北大学大学院情報科学研究科博士課程（後期）修了、
博士（情報科学）

農林水産業、厚生労働省等委員を歴任。

主な研究分野：

社会学（地域社会論、農村地域政策・協同組合論）

教育学（教育政策、社会化教育、食農教育論）



事例発表・パネリスト

近藤ファーム

代表 近藤 剛 氏

「東京都産野菜の都内学校給食への普及」



滝沢市学校給食食材生産供給組合

組合長 中村 奈々子 氏

「生産者・調理員・滝沢市 みんなでつなげる学校給食」



岩手県学校栄養士協議会

会長 嵯峨 潤子 氏

「学校給食を通して伝えたい地域の魅力
～地場産物を活用した取組について～」



気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

代表 臼井 壮太郎 氏

「持続可能な水産業と魚食普及への取組について」



■開会の言葉／主催者挨拶

登壇者： 農林水産省 消費・安全局 参事官 前田 奈歩子 様

2021年に第4次食育推進基本計画が策定され、重点事項として持続可能な食を支える推進を掲げており、学校給食に関連したものでは、栄養教諭による地場産物にかかる指導の取り組み、学校給食における地場産物を活用した取り組みを増やすことが目標とされていることを発表。



■事例発表



近藤ファーム

活動期間：約10年

規模：東京都内10自治体、100校以上に野菜を出荷している。

<発表内容>

学校給食への参入は、価格が相場に左右されにくい、包装等の作業が発生しないため納品が簡便化できるなど利益率を大幅に上げることができたが、いくつかの課題があったため、以下の手法を導入した。

①地域ごとに適した野菜があるため、周辺地域への出荷だけでは売上に限界がある

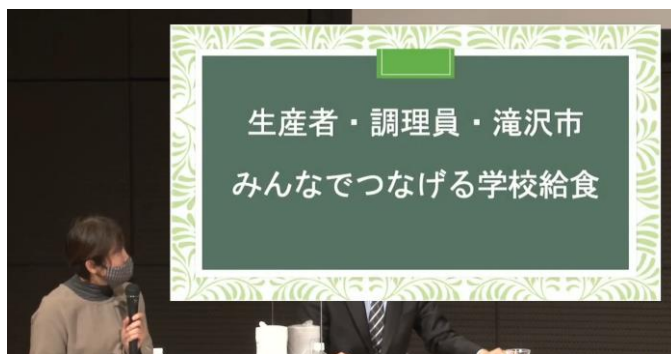
→供給エリアを拡大することで、出荷量を増やすことができた

②栄養士など給食現場との相互理解が必要

→農園見学の受け入れ、農園便りの発行、オンライン農業体験などを通して、生産現場の状況を見てもらい、栄養士側の需要のヒアリングをできる機会を作っている

③生産者からの直接納品では、供給できる範囲に限界がある

→運送業者に輸送を依頼し、いくつかの農家の野菜を混載することで輸送コストを削減



滝沢市学校給食食材生産提供組合

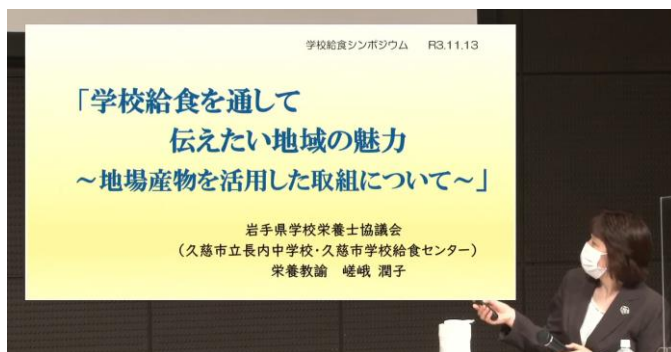
活動期間：19年

規模：7月～3月で12種類の野菜を、年間約90回程度納入

<発表内容>

2003年に生産者のボランティア活動を中心とした活動から、2010年に組合を発足し活動を強化。組合（生産者）と栄養士・調理員との意見交換会を定期的に行っており、納入に課題のあった食材について以下の方法で納入をすることができた。

- ①ズッキーニ：収穫が天候により左右されやすく安定供給が難しい
→圃場見学を開催し、生産時期、調理法について生産者から栄養士へ情報共有し、収穫量が多い時期にあわせて給食で提供
- ②ミニトマト：ヘタからの細菌検出で使用できない学校が増加している
→調理員、給食センターの職員がヘタを取る作業の対応をして給食へ提供
- ③聖護院大根：長期保存ができず、調理が手間がかかる
→調理員のスキル向上とあわせて、提供食数の少ない日に提供



岩手県学校栄養士協議会

活動期間：言及なし

規模：栄養教諭、学校栄養職員、栄養士で135名が会員、県内10地区で活動

<発表内容>

○久慈市学校給食センターの取り組み

現状2,700食を提供しており、地場産物の使用率は重量ベースで37.4%、金額ベースで33.8%。「地産地消ふれあい給食の日」を実施しており、ほうれん草、鮭、短角牛を年1回提供しており、給食の提供にあわせて農家の方が学校へ訪問し子どもたちと触れ合う機会を作っている。

○岩手県学校栄養士協議会の取り組み

県産品利用状況の調査、食生活に関する実態調査、いわて牛を利用した給食レシピの考案、岩手県学校給食会とのコラボ商品の開発などの活動を行っている。

企画・品質、安定供給、価格、納入体制の課題があるため、今後仕組みづくりが必要。



気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

活動期間：10年

規模：2021年11月には、県内で12日間地元水産物を提供

<発表内容>

○団体の概要

東日本大震災をきっかけに、次世代を担う子供たちにエネルギー、食、人とのつながりの大切さを伝えることを目的に発足し、現在は漁業者を中心に24団体で構成されている。

○行っている活動

学校給食で使用されている魚が、外国産や乱獲されたものが多く使われていることを受け、気仙沼産の食材を給食を提供する取り組みを行っている。

主な活動内容としては、三陸の食材を使用したメニューの開発、漁師による出張授業、漁船・魚市場などの見学会などの活動を中心に、子供達に給食で食材が使用するまでに関わっている人たちについて理解してもらう取り組みを行っている。

○今後の展望

現状行っている取り組みを全国に広げ、他地域との交流や連携をより強化していく予定。

■パネルディスカッション

登壇者： コーディネーター 関東学院大学 理工学部 佐藤 幸也 教授
パネリスト 事例紹介 4団体

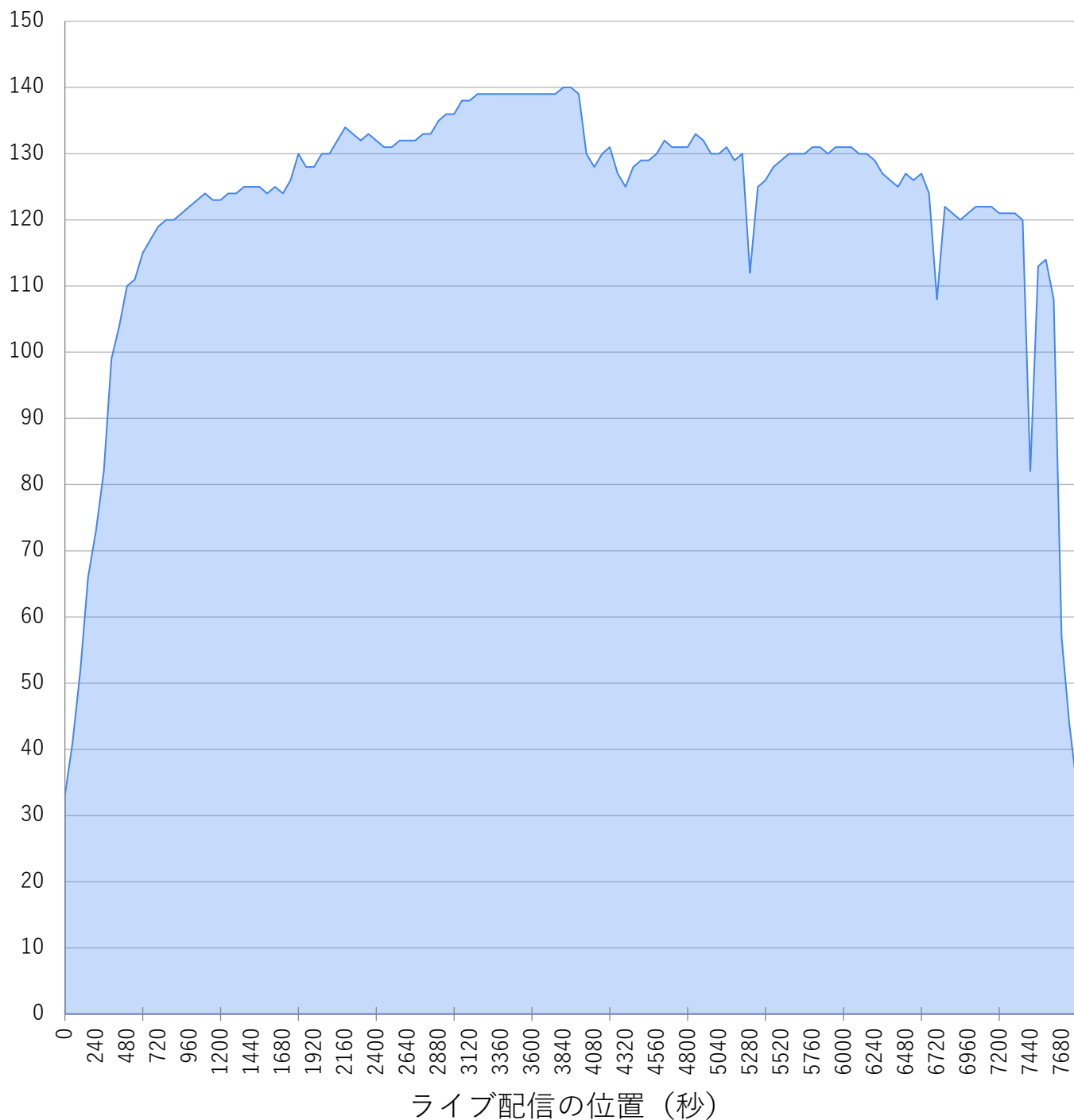


YouTube ライブ配信 視聴者数

■視聴者数 最大同時視聴者数 140名 (参加率 59.1%)
平均視聴者数 122.2名

■配信URL <https://www.youtube.com/watch?v=efjMb616OCU>

視聴者数推移



タイムスケジュール

13:00	開会の言葉／主催者挨拶（農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課）
13:15	【事例発表】 50分 近藤ファーム 「東京都産野菜の都内学校給食への普及」 岩手県学校栄養士協議会 「学校給食を通じて伝えたい地域の魅力 ～地場産物を活用した取り組みについて～」
13:30	滝沢市学校給食食材生産供給組合 「生産者・調理員・滝沢市みんなで作る学校給食」
13:45	気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 「持続可能な水産業と魚食普及への取組について」
14:00	休憩
14:15	【パネルディスカッション】 60分 「地場産を活用する上での課題と解決手法について」
14:30	パネラー 事例紹介 4 団体 コーディネーター 関東学院大学 理工学部 佐藤 幸也 教授
14:45	東北大学大学院情報科学研究科博士課程（後期）修了、博士（情報科学） 農林水産省、厚生労働省等委員を歴任。 主な研究分野：社会学（地域社会論、農村地域政策・協同組合論） 教育学（教育政策、社会科教育、食農教育論）
15:00	

学校給食 シンポジウム

～地場産物の使用拡大に向けて～



開催日：2021年11月13日（土）

主催：農林水産省 協力：第16回食育推進全国大会岩手県実行委員会

事例発表

近藤ファーム

東京都
瑞穂町

東京都産野菜の都内学校給食への普及

日本一農地も農家も少ない東京都、農地が全くない行政区も多数存在します。
 そのなかで、東京都内北西にある西多摩郡瑞穂町にてスタッフ平均年齢二十歳代という若い力を結集し、都内広範囲の学校給食に東京都産の野菜を出荷している当園の取組みを紹介します。



滝沢市学校給食食材生産提供組合

岩手県
滝沢市

生産者・調理員・滝沢市 みんなで作る学校給食

「子供たちに滝沢の農産物を食べてもらいたい」という思いで、平成15年に産ける会という団体を生産者のお母さん達が立ち上げました。
 その後、平成22年の生産組合結成以降、学校給食センターと意見交換し、使用品目の拡大と安定した供給に努めてきました。学校給食を通して、地場農産物と子どもたちをつなぐ活動をしています。



岩手県学校栄養士協議会

岩手県
盛岡市

学校給食を通して伝えたい地域の魅力 ～地場産物を活用した取組について～

私たち栄養士は、学校給食を通して、子どもたちに地域でとれる農林水産物を知ってもらい、自分たちの住む地域の理解につなげたいと考えています。地場産物を活用した給食とそとに市町村や生産者等と連携して行っている取組を紹介します。



気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

宮城県
気仙沼市

持続可能な水産業と魚食普及への取組について

気仙沼の魚介類を学校給食に普及させる活動を行っています。
 その活動の一つで気仙沼が水揚げ日本一であるメカジキを使用し、当会で開発した商品を宮城県内の小中学校の学校給食に提供しています。また、全国の小学校で、気仙沼の漁師の講話や、当会の web ソフトを活用し、「気仙沼の魚を美味しく食べられる幸せ」をテーマに授業を行い、魚食文化を維持することの大切さを伝えています。



学校給食シンポジウム～地場産物の使用拡大に向けて～ 参加者アンケート

1. 性別

☐男性 ☐女性

2. 年齢

☐20 歳代 ☐30 歳代 ☐40 歳代 ☐50 歳代 ☐60 歳代 ☐70 歳以上

3. ご職業

☐農業者 ☐漁業者 ☐地産地消コーディネーター ☐学校教育関係者 ☐栄養士
☐調理師 ☐その他

4. 事例発表の中で、参考になった団体はございますか？ ※複数回答可

- ☐近藤ファーム
「東京都産野菜の都内学校給食への普及」
- ☐滝沢市学校給食食材生産提供組合
「生産者・調理員・滝沢市みんなでつなげる学校給食」
- ☐岩手県学校栄養士協議会
「学校給食を通して伝えたい地域の魅力～地場産物を活用した取組について～」
- ☐気仙沼の魚を学校給食に普及させる会
「持続可能な水産業と魚食普及への取組について」
- ☐参考にならなかった

5. 事例発表で具体的に参考になった部分はどのような点ですか？

6. パネルディスカッションの内容は理解頂けましたか？

☐とてもよく分かった ☐分かった ☐どちらでもない ☐分からなかった ☐全く分からなかった

7. パネルディスカッションで参考になった部分がありましたらご記入ください。

8. 現在地産地消に関する取り組みは何か行われていますか？

☐行っている ☐取り組みを始めようと思っているが、現状行えていない ☐行っていない

9. 上記で「行っている」とご回答された方は、具体的にどのような活動を行われていますか？

10. 今後地産地消の取り組みを行っていききたい、継続していききたいと思いましたが？

☐ぜひ行っていききたい ☐行っていききたい ☐どちらでもない ☐どちらかと言えば行いたくない
☐行いたくない

11. 地産地消に関する取り組みを行う上で、障壁になっている部分がありましたらご記入ください。

12. 今回のシンポジウムに関するご意見・ご感想がございましたらご自由にお書きください。

※※※ ご協力ありがとうございました ※※※

アンケート集計結果（概要）

1.目的

本アンケートは、「学校給食シンポジウム～地場産物の使用拡大に向けて～（以下「シンポジウム」と言う。）」の聴衆者が、学校給食における地場産物活用の効果、導入にあたっての課題を明らかにし、学校給食における地産地消の普及活動の参考にすることを目的としています。

2.調査期間

2021年11月19日(金)～12月10日(金)

3.調査対象

シンポジウム視聴申込者

4.調査方法

参加申込者に登録メールアドレス宛にアンケートを配布、回収（使用媒体：Googleフォーム）

5.回収状況

配布数： 237件

回収数： 86票（回収率：36.3%）

無効票： 0票 ※性別・年齢・職業のいずれかが空欄のもの

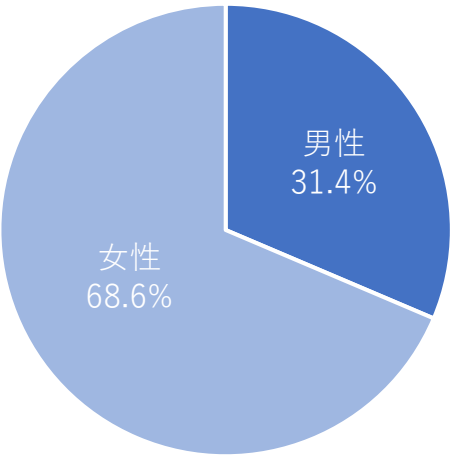
有効票： 86票（有効回収率：100%）

6.アンケートの結果について（サマリー）

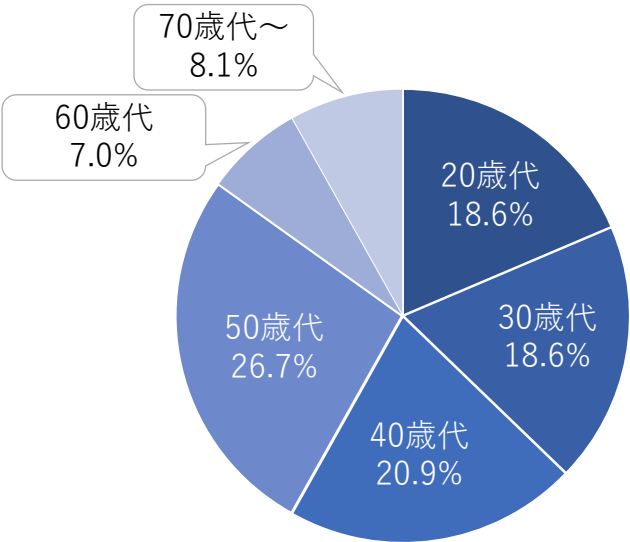
- 参加者の属性としては、約7割が女性、3割が男性で、全体の62.8%が40歳代以上と比較的年齢層の高い傾向がありました。職業としては、1位が栄養士（38.4%）、2位が学校教育関係者（24.4%）でした。
- 事例発表においては、4団体すべてにおいて約7割程度の方が参考になったと回答しており、特に参加者の職業に関連の高い団体（農業者の方が「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」以外の3団体が参考になったと選ぶなど）に対して参考になったと回答しました。
- パネルディスカッションについては、全体の89.5%が内容を理解したと回答しており、その中でも食育活動を行っている方は全員（100%）が理解したと回答しており、食育活動の経験の有無によって理解度に差が出たと考えられます。
- 食育活動の経験については、全体の53.5%が現状行っていると回答しており、具体的には地産地消の活動をされているという方が多い結果となりました。
- 全体の87.2%の方が、今後地産地消の活動を行っていききたいと回答しており、本シンポジウムが目的である地場産物の使用拡大に貢献できたと考えられます。
また、食育活動への取り組みを検討している方のうち、68.2%の方が今後地産地消の活動を「ぜひ行いたい」と回答しており、本シンポジウムが活動に対してのヒントを得られる内容であったと言えます。

アンケート集計結果（属性）

■Q1 性別



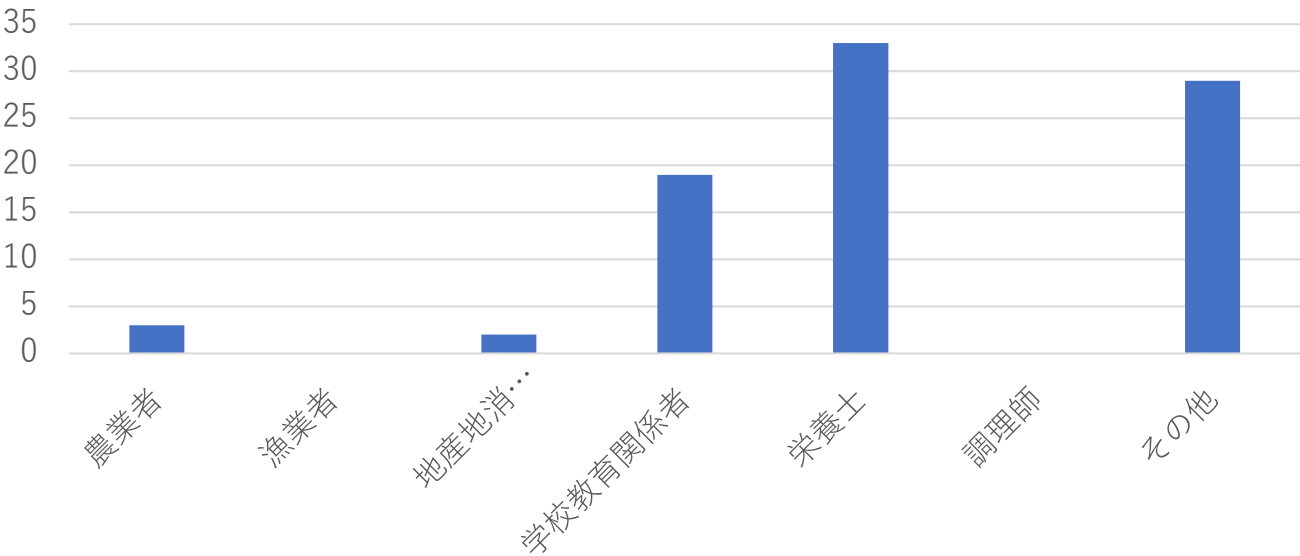
■Q2 年齢



	男性	女性	合計
回答数	27	59	86
比率(%)	31.4%	68.6%	100.0%

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上	合計
回答数	16	16	18	23	6	7	86
比率(%)	18.6%	18.6%	20.9%	26.7%	7.0%	8.1%	100.0%

■Q3 職業



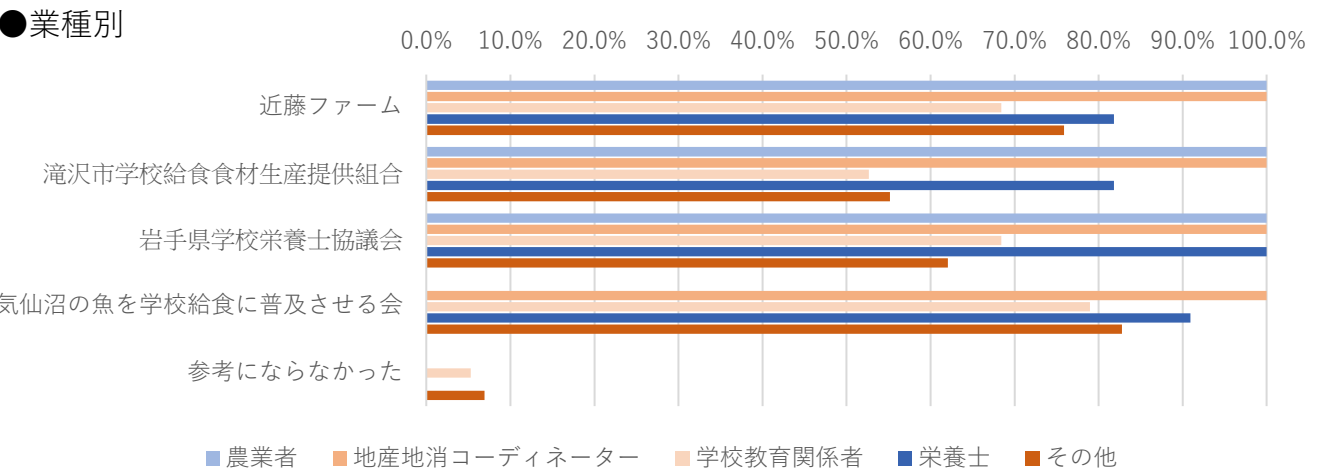
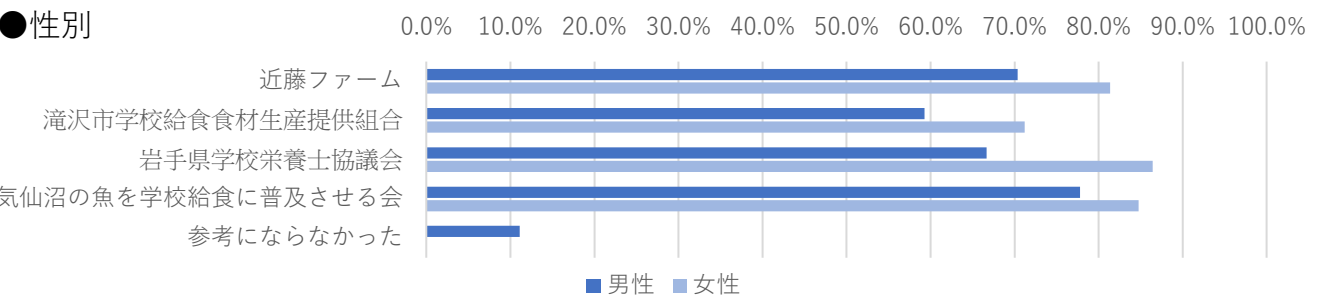
	農業者	漁業者	地産地消 コーディネーター	学校教育 関係者	栄養士	調理師	その他	合計
回答数	3	0	2	19	33	0	29	86
比率(%)	3.5%	0.0%	2.3%	24.4%	38.4%	0.0%	31.4%	100.0%

※漁業者、調理師は0名でしたので、以後の分析では割愛させていただきます。

アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

- Q4 事例発表の中で、参考になった団体はございますか？ ※複数回答可
- すべての団体について、7割程度以上の方が参考になったと回答する結果となりました。
 - 属性別の結果を見てみると、男女では大きく異なる特徴はありませんでしたが、業種別の結果では、農業者が「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」以外の3団体、地産地消コーディネーターが4団体すべて、栄養士が「岩手県学校栄養士協議会」の発表に対して、すべての方が参考になったと回答しており、自分の職種に関連する団体の発表が特に参考になったと考えられます。

		近藤ファーム	滝沢市 学校給食食材 生産供給組合	岩手県学校 栄養士協議会	気仙沼の魚を 学校給食に 普及させる会	参考に ならなかった
全体		67 (77.9%)	58 (67.4%)	69 (80.2%)	71 (82.6%)	3 (3.5%)
性別	男性	19 (70.4%)	16 (59.3%)	18 (66.7%)	21 (77.8%)	3 (11.1%)
	女性	48 (81.4%)	42 (71.2%)	51 (86.4%)	50 (84.7%)	0 (0.0%)
職業	農業者	3 (100%)	3 (100%)	3 (100%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	地産地消 コーディネーター	2 (100%)	2 (100%)	2 (100%)	2 (100%)	0 (0.0%)
	学校教育関係者	13 (68.4%)	10 (52.6%)	13 (68.4%)	15 (78.9%)	1 (5.3%)
	栄養士	27 (81.8%)	27 (81.8%)	33 (100%)	30 (90.9%)	0 (0.0%)
	その他	22 (81.5%)	16 (59.3%)	18 (66.7%)	24 (88.9%)	2 (7.4%)



アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

■Q5 事例発表で具体的に参考になった部分はどのような点ですか？ ※自由記述

●コメント一覧 ※全17件

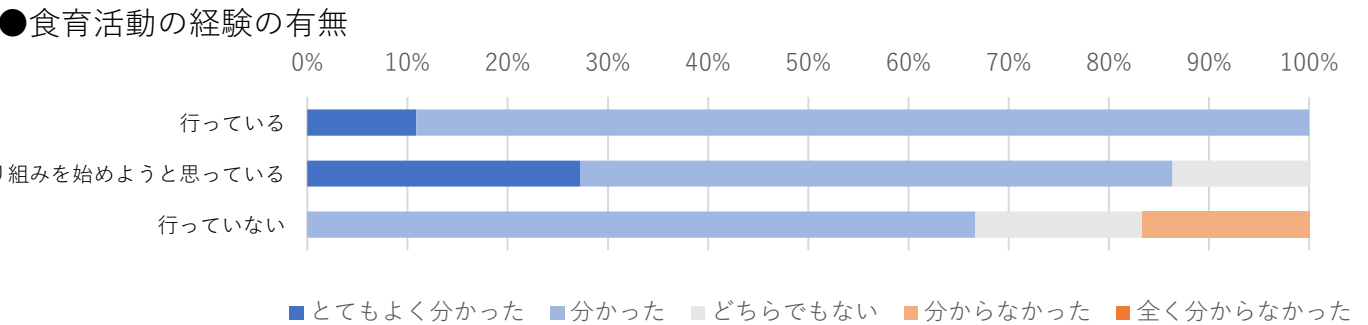
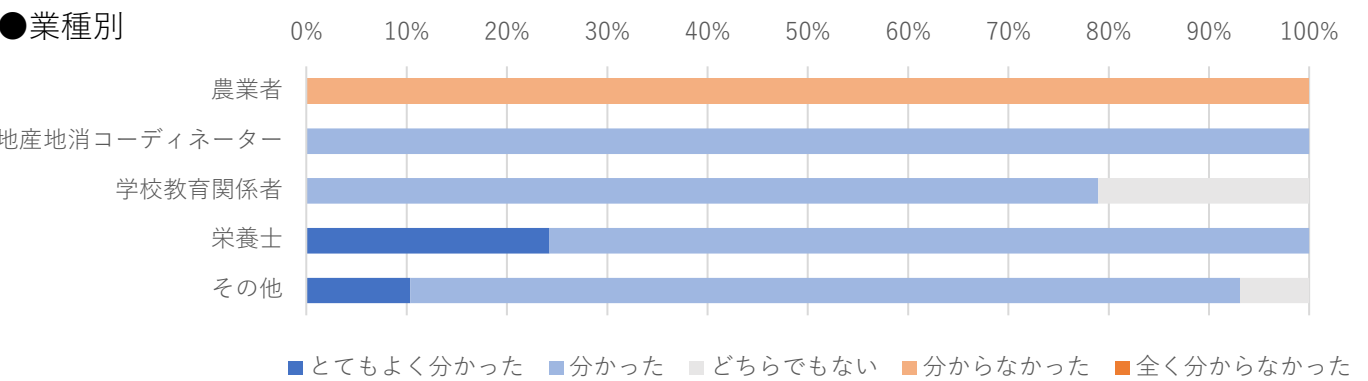
- ・参考にならなかった部分はありません（30歳代・女性・栄養士）
- ・地産地食を進める上での問題となる点とどのように解決したのかを聞いた点（40歳代・男性・その他）
- ・私自身が「さかな」を教材に食育に取り組んでいるから。（40歳代・女性・栄養士）
- ・工夫次第で地場産を導入できること、生産者の皆さんにとってのメリット（売り先や価格の安定）があること（また、やはり輸送に課題があることが改めてわかったこと）（40歳代・女性・学校教育関係者）
- ・近藤ファームの食材が実際に学校給食で使用されるまでの流れが聞いた点（20歳代・女性・栄養士）
- ・子供の変食が多いこと。ミニトマトの細菌検出。伝統食。（40歳代・男性・農業者）
- ・学校給食に地産地消を進めるにあたり、生産者がどのように考えているのかということが具体的に分かった。（50歳代・女性・学校教育関係者）
- ・漁業関係者が積極的に食育に取り組み始めたこと（60歳代・女性・学校教育関係者）
- ・給食現場と地域の連携（70歳代以上・女性・地産地消コーディネーター）
- ・それぞれの立場・環境下での現場の意見であったこと（60歳代・男性・その他）
- ・生産者が給食導入に積極的に産物を導入するためには予算が厳しいところ（地場産物は必ずしも安い訳ではない）動いているところ、生産者と給食をつなぐ組織が機能しているところ、そもそも給食費が地場（30歳代・女性・栄養士）
- ・地域の水産業が抱える問題と消費者の意識変革の必要性を具体的に聞くことができた。（60歳代・男性・学校教育関係者）
- ・生産から給食として配膳されるまで、多くの人に関わっていて、どこかが抜けてしまうと、地産地消の食材が提供出来なくなってしまう。危機管理などを進んで取り組まれていた事。（70歳代以上・女性・その他）
- ・給食現場で地場産物を使用するためには産地と給食施設をつなぐ仕組み（発注や配送など）が作られることが必要と感じました。（20歳代・女性・栄養士）
- ・具体的な活用方法（50歳代・女性・学校教育関係者）

アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

■Q6 パネルディスカッションの内容は理解頂けましたか？

- 全体の89.5%の方が内容を理解したと回答しており、適切な難易度であったと考えられますが、地産地消コーディネーターと栄養士の方が全員理解したとの回答をしているのに対して、農業者の方は全員が分からなかったと回答しているため多少内容に偏りがあったと考えられます。
- 食育活動を行っている方の全員、現状活動を行っていないが導入を考えている方の86.4%が内容を理解した回答しており、食育活動の経験の有無によって理解度に差が出たと考えられます。

		とてもよく分かった	分かった	どちらでもない	分からなかった	全く分からなかった
全体		11 (12.8%)	66 (76.7%)	6 (7.0%)	3 (3.5%)	0 (0.0%)
職業	農業者	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	3 (100%)	0 (0.0%)
	地産地消 コーディネーター	0 (0.0%)	2 (100%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	学校教育関係者	0 (0.0%)	15 (78.9%)	4 (21.1%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	栄養士	8 (24.2%)	25 (75.8%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	その他	3 (10.3%)	24 (82.8%)	2 (6.9%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
食育活動の経験の有無	行っている	5 (10.9%)	41 (89.1%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	取り組みを始めよう と思っているが、 現状行えていない	6 (27.3%)	13 (59.1%)	3 (13.6%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	行っていない	0 (0.0%)	12 (66.7%)	3 (16.7%)	3 (16.7%)	0 (0.0%)



■Q7 パネルディスカッションで参考になった部分がありましたご記入ください。 ※自由記述

●コメント一覧 ※全8件

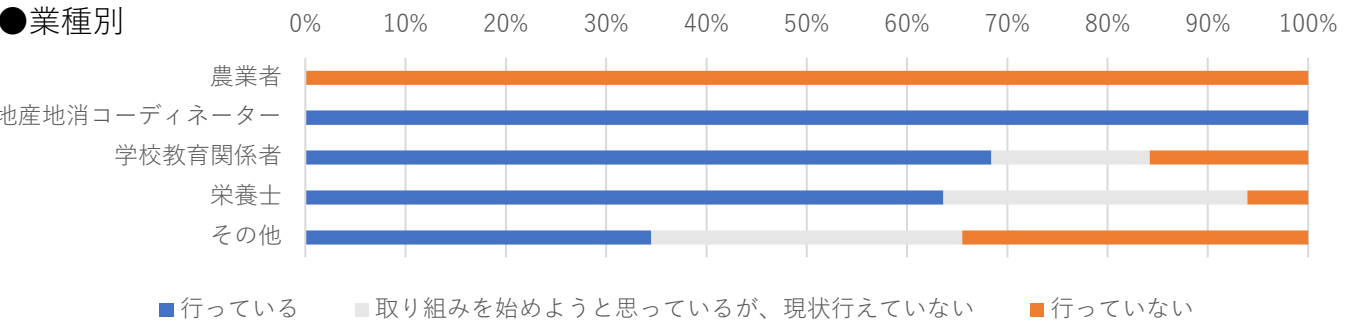
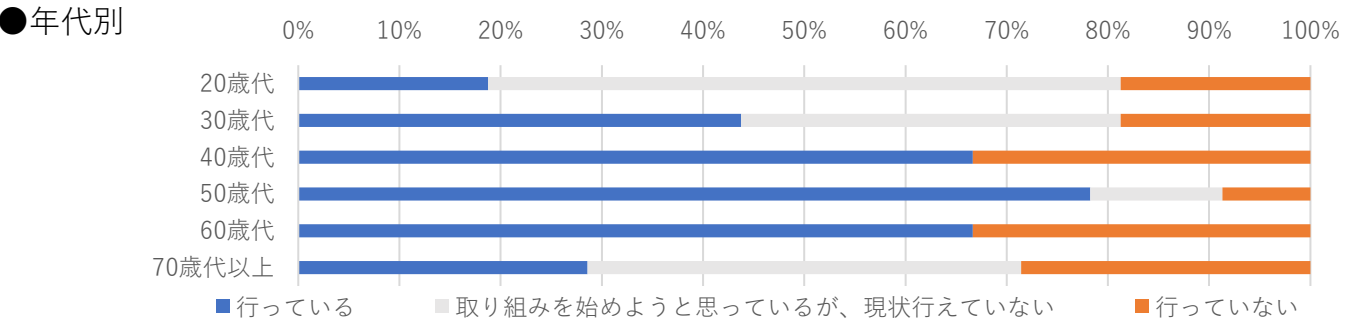
- ・ 参考にならなかった部分はありません（30歳代・女性・栄養士）
- ・ 地産地食を進める上での問題となる点とどのように解決したのかを聞いた点（40歳代・男性・その他）
- ・ 全体的に（50歳代・女性・その他）
- ・ 方向性を示唆していただき助かった。（70歳代以上・男性・その他）
- ・ 自分たちの活動と照らし合わせて考えることが出来た。（70歳代以上・女性・地産地消コーディネーター）
- ・ それぞれの立場・環境下での現場の意見であったこと（60歳代以上・男性・その他）
- ・ 各発表者に質問されていた所です。聴き取りやすく良かった。（70歳代以上・女性・その他）
- ・ 輸送費を抑えるために時期を合わせて野菜を使用する、野菜をまとめて運ぶこと（20歳代・女性・栄養士）

アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

■Q8 現在地産地消に関する取り組みは何か行われていますか？

- ・視聴者の過半数がすでに食育活動を行っているという回答結果となりました。
- ・年代別に見ると、30歳代～60歳代までの方、特に40歳代～60歳代の方については6割以上の方が活動を行っているという回答しており、中間管理職の世代が積極的に活動に取り組んでいると考えられます。また、職業別のデータでは、農業者の方が全員活動を行っていないという回答しており、学校給食における食育活動については、栄養士など給食を作る方から食材をつくる生産者へ波及的に浸透させていくというプロセスが主流であると考えられます。

		行っている	取り組みを始めようと思っ ているが、 現状行えていない	行っていない
全体		46 (53.5%)	22 (25.6%)	18 (20.9%)
性別	20歳代	3 (18.8%)	10 (62.5%)	3 (18.8%)
	30歳代	7 (43.8%)	6 (37.5%)	3 (18.8%)
	40歳代	12 (66.7%)	0 (0.0%)	6 (33.3%)
	50歳代	18 (78.3%)	3 (13.0%)	2 (8.7%)
	60歳代	4 (66.7%)	0 (0.0%)	2 (33.3%)
	70歳代以上	2 (28.6%)	3 (42.9%)	2 (28.6%)
職業	農業者	0 (0.0%)	0 (0.0%)	3 (100%)
	地産地消 コーディネーター	2 (100%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	学校教育関係者	13 (68.4%)	3 (15.8%)	3 (15.8%)
	栄養士	21 (63.6%)	10 (30.3%)	2 (6.1%)
	その他	10 (34.5%)	9 (31.0%)	10 (34.5%)



アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

■Q9 上記で「行っている」とご回答された方は、具体的にどのような活動を行われていますか？

●コメント一覧 ※全14件

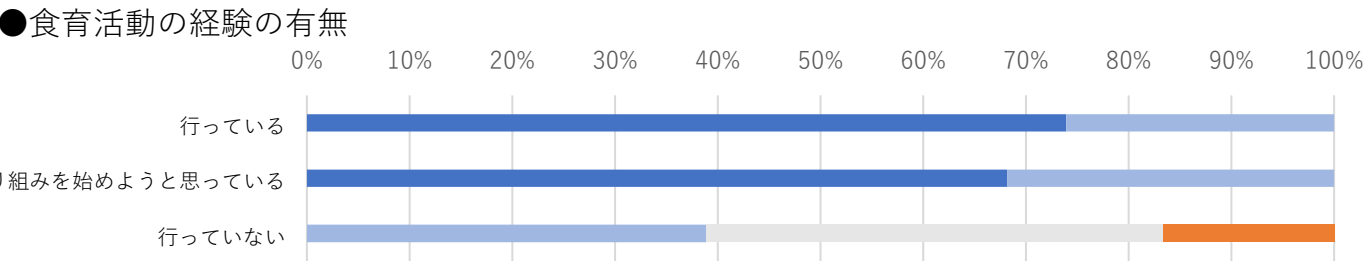
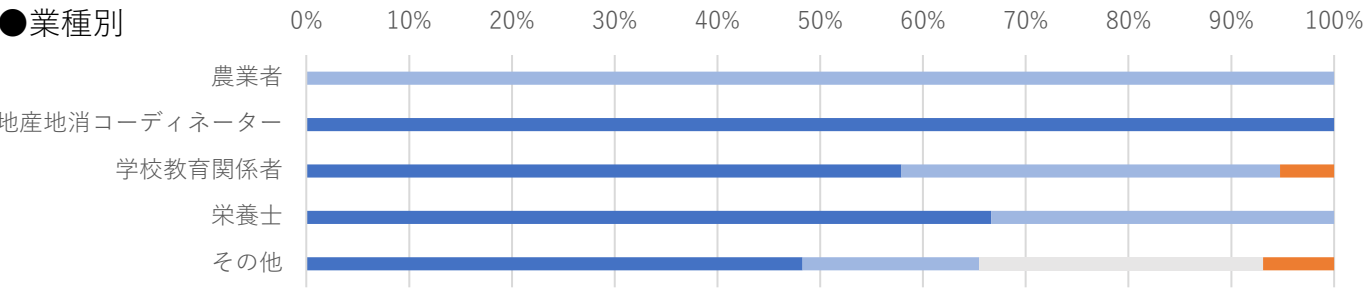
- ・ https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/syokuiku1/index_1_d/fil/kyushokuaction.pdf
（30歳代・女性・栄養士）
- ・ 学校給食に地場産物を取り入れている。（20歳代・女性・栄養士）
- ・ 地域への愛着を目的とした食育プログラム、食育教材の開発（40歳代・女性・栄養士）
- ・ 個人としてはできるだけ国産・地産を購入すること、職業人としては地産地消の重要性について啓発を行っていること（40歳代・女性・学校教育関係者）
- ・ 食育団体を主催し、講座の開催や地域の食材に特化したイベントを開催している。
（50歳代・女性・その他）
- ・ 学校給食で使用している米は、市内で生産されたもの。JAの協力を得ている。月に2～3回、市内で生産された野菜を使用している。市農政課・直売所、コーディネーターの協力を得ている。（50歳代・女性・栄養士）
- ・ 道の駅とその都度相談しながら、地場産物を活用するようにしている。
（40歳代・女性・学校教育関係者）
- ・ 地元のJAから野菜等を学校給食用としてわずかだが、購入している。
（50歳代・女性・学校教育関係者）
- ・ 地産地消の普及啓発（60歳代・女性・学校教育関係者）
- ・ 「地場産品導入協議会」をつくり、生産者、流通業者、加工業者と学校の双方向の理解を深めながら、少しずつ地産地消を拡げている。今年11月には、100%地元産給食をおこなった。
（70歳代以上・女性・地産地消コーディネーター）
- ・ 国産こめ油を学校給食向けに製造・販売（60歳代・男性・その他）
- ・ 市で目標値を定め毎月どれくらい市内を給食に使えたか集計を行っている、地場産物活用レシピを毎月提供し献立表や市のHPで紹介している、生産者を招いた食育授業の実施、地場産物に関する食生活アンケートの実施&結果をHpで公表、地場産物を活用したパンやデザートの提供など（30歳代・女性・栄養士）
- ・ 町内産の野菜や地場産加工品を給食で使用している。（30歳代・女性・栄養士）
- ・ 農家さんに直接納品してもらおうよう栄養士がスカウトしてます(笑)
（50歳代・女性・栄養士）

アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

■Q10 今後地産地消の取り組みを行っていききたい、継続していききたいと思いましたが？

- ・全体の87.2%の方が、今後地産地消の活動を行っていききたいと回答しており、本シンポジウムが目的である地場産物の使用拡大に貢献できたと考えることができます。
- ・職業別のデータでは、農業者、地産地消コーディネーター、栄養士と学校給食に直接関係する職種の方は全員地産地消について前向きな意見を持っているという結果となりました。
- ・食育活動の取り組みを始めようと思っていると回答した方の全員が前向きな回答、中でも68.2%の方が「ぜひ行いたい」と回答しており、本シンポジウムは地産地消の活動に対してのヒントを得られる内容であったと言えます。

		ぜひ 行っていきたい	行っていきたい	どちらでもない	どちらかと言えば 行いたくない	行いたくない
全体		49 (57.0%)	26 (30.2%)	8 (9.3%)	0 (0.0%)	3 (3.5%)
職業	農業者	0 (0.0%)	3 (100%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	地産地消 コーディネーター	2 (100%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	学校教育関係者	11 (57.9%)	7 (36.8%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (5.3%)
	栄養士	22 (66.7%)	11 (33.3%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	その他	14 (48.3%)	5 (17.2%)	8 (27.6%)	0 (0.0%)	2 (6.9%)
食育活動の経験の有無	行っている	34 (73.9%)	12 (26.1%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	取り組みを始めよう と思っているが、 現状行っていない	15 (68.2%)	7 (31.8%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
	行っていない	0 (0.0%)	7 (38.9%)	8 (44.4%)	0 (0.0%)	3 (16.7%)



■ぜひ行っていきたい ■行っていきたい ■どちらでもない ■どちらかと言えば行いたくない ■行いたくない

アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

■Q11 地産地消に関する取り組みを行う上で、障壁になっている部分がございますらご記入ください。 ※自由記述

●コメント一覧 ※全19件

- ・現在は和歌山県（行政）の栄養士として勤務していますが、以前は委託栄養士として病院に勤務していました。食数が多ければ、同じ規格の食材を大量に、確実に納品してくれなければ、給食提供業務に支障が出ます（食数が少なければ、当日急に献立を変更することも可能かと思いますが・・・）。また、1食あたりの金額は決められており、その範囲内でやりくりしなければいけません。地元の農林水産物を使用した食材は、新鮮で美味しく、その食材を使った給食は、患者様に喜ばれますが、なかなか難しいのが現状ではないでしょうか。（30歳代・女性・栄養士）
- ・生産者の少なさと、安定供給の難しさ。（20歳代・女性・栄養士）
- ・納品側と供給側のミスマッチ。（40歳代・男性・その他）
- ・食に対する意識の低さ（50歳代・女性・その他）
- ・価格が高い。時期によって使用できる食材に片寄りがある。納品可能といわれていたものが、直前に納品不可となることがある。（50歳代・女性・栄養士）
- ・野菜等の企画や品質にバラつきが大きいことと虫食いが多くいることや、貯蔵庫がないため、劣化した品質が納入されることもある。コーディネーターの存在が必要である。（40歳代・女性・学校教育関係者）
- ・価格、連携・意識不足（20歳代・女性・栄養士）
- ・継続的に行うために体制整備が必要だと思うが、コーディネーターとなる人がいないため、体制整備が難しい。（30歳代・女性・学校教育関係者）
- ・生産者のとりまとめ（70歳代以上・男性・その他）
- ・農協（40歳代・男性・農業者）
- ・生産者から給食施設への配送（50歳代・女性・学校教育関係者）
- ・地産地消を推進したい市民は、有機農業を求めるが、地域の現状では100%有機は難しい。地域の現状と、出来るだけ環境負荷をかけない美味しい野菜作りの落としどころ、「有機を8割、必要に応じて少し化学肥料、困った時の適正農薬使用」といった方法を、地域で広めながら環境負荷を減らしていきたいが、その取り組みに対する国や行政の応援があるかがわかりづらい。（70歳代以上・女性・地産地消コーディネーター）
- ・価格が高い割に品質がよくない時がある、全体的に割高、地場のものが時期によっては出てこない時がある、食数が多いため量的な問題、配送の問題（30歳代・女性・栄養士）
- ・生産者の高齢化（生産量や種類の減少。納品忘れ）（30歳代・女性・栄養士）
- ・生産から消費までの食品の流れが消費者に十分理解されていない。（60歳代・男性・学校教育関係者）
- ・地物の魚は高価で使えない。地物の野菜は虫食いが多く洗浄・点検に時間がかかる。（50歳代・女性・栄養士）
- ・地域で生産されている野菜を納入業者の八百屋が取り扱ってくれれば給食で活用しやすい。地場産物を使用しても、普段の価格と変わらないことが必要。（20歳代・女性・栄養士）
- ・JAの協力（50歳代・女性・栄養士）
- ・規格外の食材の活用や活用のための連携（50歳代・女性・学校教育関係者）

アンケート集計結果（質問項目ごとの詳細）

■Q12 今回のシンポジウムに関するご意見・ご感想がございましたらご自由にお書きください。 ※自由記述

●コメント一覧 ※全15件

- ・再視聴できたので良かった。資料をダウンロードできるようにしていただければ嬉しいです。（30歳代・女性・栄養士）
- ・地産地消の重要性について、理解することができました。（20歳代・男性・その他）
- ・愛知県からの参加になります。他県での給食の取り組みがとても参考になりました。（30歳代・女性・栄養士）
- ・学校給食への地場産導入は、学校給食の食材導入に関するネットワークを構築することが重要だと感じました。はじめは、1自治体内（地域内）で食材原料調達システムを構築し、最終的には近隣の自治体ともネットワークで繋がれる（最終的には日本全体でも？）と扱える地場産・地域産食材の種類も多くなるのではないかと思います。そこには、行政・教育機関・JA・宅配業者などの連携が必要かと思います。また、そうしたシステム・ネットワークづくりに、AIやIoTを活用していただきたいです。
日本の場合、最終的には、国産農産物が全て国内で売り切れることだと思いますので、まずは、地域のなかでしっかりと学校給食に導入して、地域の農業・環境にも、子どもの教育・健康にも良いシステムを確立して欲しいです。
給食は何を食べるかを子どもが選択できないので、地域の大人が子ども達に何を食べさせてあげるのか、何を食べてほしいのか、しっかりと考える必要がありますね。
シンポジウム楽しく拝聴いたしました。ありがとうございました。（40歳代・女性・学校教育関係者）
- ・案内にありましたように、シンプルに「学校給食での地場産の使用拡大に関する障壁とそれに向けた取り組みの事例」について紹介されるものと思い参加させていただいたのですが、ほとんどなかったように感じました。
価格、入札、物流、規格、相互理解、調整役の存在などの課題について、「どんな実情があり、どのように対応されているのか」について、ヒントが得られればと参加された方は多いのではないのでしょうか。（40歳代・男性・その他）
- ・オンラインでの講義であり、遠出をしなくても気楽に視聴できたのがよい。（40歳代・女性・学校教育関係者）
- ・先進事例を聞いて大変勉強になりました。今後の参考にしていきたいと思います。ありがとうございました。（資料が事前に送付いただけるとありがたかったです）（20歳代・女性・栄養士）
- ・音声の一部途切れることがあり、残念に思っていたが見逃し配信があったので、ありがたい。（30歳代・女性・学校教育関係者）
- ・毎年定期的を開催してください。知らないことを学べるのがうれしい。（40歳代・男性・農業者）
- ・もっと、他の地域での取り組みも紹介しながら、一緒に考える機会になればいいと思う。（70歳代以上・女性・地産地消コーディネーター）
- ・新鮮でおいしいものを給食に提供できる環境づくりを国に主導願いたい（60歳代・男性・その他）
- ・取り組みを参考にするためにも、事前に発表に関する資料が欲しかったです（他のオンライン研修では資料を頂けることが多いです）（30歳代・女性・栄養士）
- ・地域の情報を聞くことができたので次回もオンラインでの参加を希望します。（60歳代・男性・学校教育関係者）
- ・各担当者の方々お忙しい中、発表されてくださいました。本当にありがとうございました。（70歳代以上・女性・その他）
- ・具体的な取り組みを知る機会になりました。
貴重な機会をありがとうございました。（20歳代・女性・栄養士）