

地産地消型流通による 学校給食への農産物供給

野菜を中心に

〔要 旨〕

- 1 本稿では、野菜を中心に学校給食における地場産農産物の使用の現状とそれを制約している問題点と課題を整理し、先進的な事例により対応策を示すことを試みた。
- 2 現状では、学校給食での使用食材に占める地場産の割合は約2割にとどまっている。しかし調理場における地場産農産物使用の意向は強く、今後、拡大の余地はある。地場産農産物使用拡大にはさまざまな問題点があるが、本稿では地場産農産物調達のための生産・流通システムの構築、規格のばらつき、学校給食の規格外品や腐敗品の混入といった規格に関する問題、の2点に焦点を当てた。
- 3 本格的に地場産農産物の使用を開始する際に、農協共販や卸売市場以外から調達する場合には、調理場からのニーズに対応できる生産体制や、モノ・代金・情報に関する流通機能を備えた生産・流通システムを新たに構築する必要がある。しかし、調理場と生産者との調整役が不在であることと、人員不足等により調理場が流通機能を担うことが難しいために、新たに構築することが困難になっていると思われる。
- 4 一方、規格に関する問題は野菜産出額の少ない地域で多く指摘されている。野菜産出額の少ない地域では、野菜を自家消費用栽培ないしその延長として産地直売所で販売している生産者が、学校給食に出荷を始めた事例が目立つ。この場合、栽培技術が定着しておらず、共通の規格基準がなく、それを遵守するための仕組みがないことが規格に関する問題が生じる要因と考えられる。規格に関する問題の発生状況は、地域の農業情勢に基づく地域の生産・流通システムによって異なっている。
- 5 学校給食での地場産農産物の使用においては、子どもたちと生産者との距離を近づけるという観点も大切になろう。ところが子どもたちと生産者との交流活動を実施している割合が高い地域においては、規格に関する問題を指摘する割合が高い傾向がみられる。子どもたちと生産者との距離を近づけることと、規格の問題による調理員の負担がないことの二つは概して両立が難しい状況にあるといえる。
- 6 しかし、野菜産出額の少ない地域においても、調理場が子どもたちに生産者情報を提供しつつ、流通コーディネータの機能をもつ産地直売所の活用によって生産者や調理場の負担を軽減している事例がある。また子どもたちと生産者が交流活動を行いつつ、規格とそれを遵守するための仕組みの整備によって規格に関する問題を改善している事例もある。これらの事例では、子どもたちと生産者の距離を近づけることと、取引による調理場の負担軽減とを両立させているといえる。
- 7 子どもたちと生産者との距離の近さと取引による関係者の負担軽減を両立するには、生産・流通システムの構築のための調整役として生産者と調理場の両者との信頼関係があること、流通コーディネータを活用したり、地域の関係者で流通機能を役割分担すること、調理場と生産者の意思疎通に基づく協力が、重要となろう。

目次

はじめに

- 1 学校給食における地場産農産物使用の現状と今後の意向
- 2 学校給食での地場産農産物使用の問題点
- 3 野菜調達の生産・流通システムに関する問題の背景と課題
 - (1) 野菜調達の生産・流通システム
 - (2) システム構築のための調整役
 - (3) 流通機能
- 4 規格に関する問題の背景と課題
 - (1) 野菜産出高と「規格が不揃い」の割合

(2) 生産・流通システムと規格の問題

- 5 生産・流通システムの「距離」と「負担」
 - (1) 生産・流通システムと「距離」との関係
 - (2) 生産・流通システムと「負担」との関係
 - (3) 「距離」と「負担」との関係
 - (4) 生産・流通システムと「距離」「負担」の関係
 - 6 事例にみる課題への対応策
 - (1) 群馬県吉井町の事例
 - (2) 富山県砺波市の事例
- おわりに

はじめに

近年の野菜の加工・業務用需要は、食の外部化の進展によって著しく増加しており、家計消費需要を上回るようになった [小林(2003)]。加工・業務用需要への国内産地の対応が不十分であることが、輸入農産物増加の大きな要因であるとされており、産地の対応が急務となっている。

産地が加工・業務用需要に対応するには、卸売市場を介した無条件委託販売とは異なり、産地の実情と実需者の個別のニーズを調整するという相互の連携が不可欠である。この点で地産地消は、生産者と実需者との地理的距離が近く、顔を合わせながら意思疎通を行うことが比較的容易であるため、加工・業務用需要への取組みの第一歩として適しているものと思われる。

加工・業務分野での地産地消の取組みの

うち、本稿では学校給食における野菜の使用を取り上げた。学校給食を取り上げた理由は次の2点である。

第1は、一般的に産地(とくに農協)が加工・業務用の業者と市場外取引を行う場合、代金回収リスクがボトルネックとなることが多い。この点において学校給食は代金回収リスクが極めて低く、比較的取り組みやすいと考えられることである。

第2に、食育推進基本計画の目標達成に向けて農協系統への期待が高まっていることに応えて、第24回JA全国大会議案には、すべての農協において地場産学校給食に取り組むことが明記されているためである [全中(2006)]。

しかし文部科学省(2005)によれば、学校給食で使用する食材に占める地場産の割合は、現状では2割程度にとどまっている。そこで農産物流通の観点から、学校給食における地場産農産物の使用を制約している

問題点を整理し、先進的な事例をもとに対応策のポイントを示すことにしたい。

また、分析対象として野菜に注目した理由は、野菜は学校給食において、他の農産物に比べて地場産が広範に使用されているためである。

本稿の構成は次のとおりである。はじめに学校給食における地場産農産物の使用状況を概観する。次に学校給食において地場産農産物の使用を阻んでいる問題点とその課題を整理する。最後に聞き取り調査を基に課題への対応策のポイントを示す。

なお、聞き取り調査の内容は、主として、当総研が2005年度に独立行政法人農畜産業振興機構から受託して実施した「加工・業務用野菜の地産地消の取組調査」の結果を基^(注1)にしている。学校給食に関しては、7地域の聞き取り調査を実施したが、本稿では2地域の事例を中心に紹介する。

また、市町村産、市町村とその近隣産、および都道府県産を総称して「地場産」としており、その内容は第1表のとおりである。

第1表 本稿で使用する地場産の表記

文中の表記	内容	参考文献	聞き取り調査の事例
地場産	市町村産	・中村ほか(2003)	・群馬県吉井町の事例
	市町村とその近隣産	・農林水産省(2005a)	・富山県砺波市の事例
	都道府県産	・(独)農畜産業振興機構(2005) ・文部科学省(2005a)	

資料 筆者作成

(注1) 調査結果の詳細は、(独)農畜産業振興機構(2006)を参照されたい。

1 学校給食における地場産農産物使用の現状と今後の意向

農林水産省(2005a)によると、「単独校方式の小・中学校または共同調理場」(以下「調理場」)のうち、市町村とその近隣産の農産物を「恒常的に使用している」と回答した調理場の割合は76.6%と約4分の3を占めている。

しかし、品目数ベースの調査結果である文部科学省(2005)によると、学校給食で使用した食材に占める都道府県産食材の割合は、04年度で21.2%となっている。食育推進基本計画ではこの割合を10年度までに30%に高めることが目標とされている。

(独)農畜産業振興機構(2005)により、今後の地場産農産物の使用について、栄養職員の意向をみると、現在、都道府県産農産物を使用していない場合にも、「積極的に利用したい」「条件が合えば利用したい」との回答が大部分であり、現在、都道府県産を使用している場合は、「地元市町村の地場農産物を積極的に増やしたい」との回答が6割以上となっている。調理場の地場産農産物の使用意向は概して強いといえる。

現状では学校給食で使用して

いる食材に占める地場産の割合はそれほど高いとはいえない。それではどのような問題が地場産農産物の使用を阻んでいるのだろうか。

2 学校給食での地場産農産物使用の問題点

既存のアンケート調査結果、先行研究や聞き取り調査により、学校給食の地場産農産物調達の問題点をみると、おおよそ次の6点に整理できる。

すなわち、地場産農産物調達のための生産・流通システムの構築が難しいこと、

規格に関する問題（規格のばらつき、学校給食の規格外品や腐敗品の混入等）、数量確保が不安定であること、価格の折り合いが難しいこと、地場産農産物の種類が少ないことや、端境期に調達できないこと、である。

地場産農産物調達のための生産・流通システムの構築が難しいことは、「農協の共同販売」（以下「農協共販」）や卸売市場以外からの地場産農産物の調達を本格的に開始する際に問題となる。

また、規格に関する問題、数量確保が不安定であること、価格の折り合いが難しいことは、取引内容に関する問題点である。とくに、は生産者へのアンケート調査結果において、学校給食への農産物供給の難しい点として最も多く指摘されている〔根岸（2004b）〕

地場産農産物の種類が少ないことや、

端境期に調達できないことは、取引を拡大する際に問題となる。

紙幅の制約により以下では、生産・流通システムの構築が難しいこと、および、規格に関する問題を中心に分析を進める。

3 野菜調達の生産・流通システムに関する問題の背景と課題

本節では、学校給食用の野菜調達の生産・流通システムに注目し、地場産を調達する場合に、その構築を難しくしている背景を考察する。

この背景には、生産・流通システムを構築するため、調理場と生産者の取引条件等の調整を行う調整役が不在であること、および人員不足等により調理場が流通機能を担うことが難しいことがあるといえる。

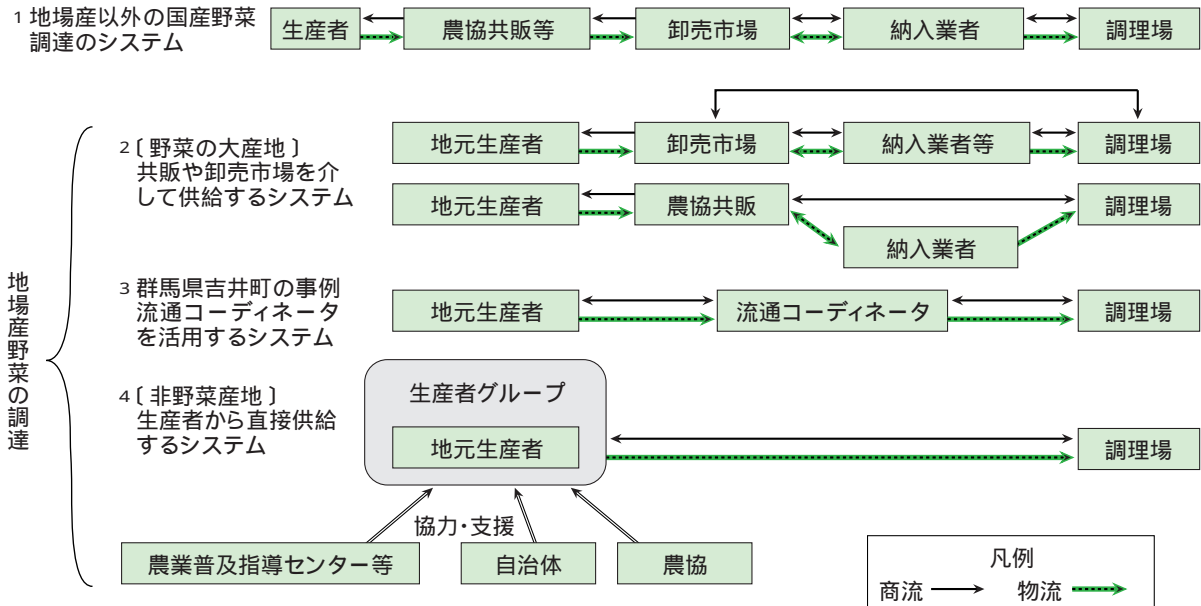
従って、生産・流通システム構築のための調整役を誰が担うのか、および生産者への数量割当、出荷取消時の対応、値決めや代金決済等の流通業務に関する調理場の負担をいかに軽減するかが課題となる。

（1）野菜調達の生産・流通システム

第1図に学校給食で使用する野菜調達の生産・流通システムの概念図を示した。

はじめに、地場産以外の国産野菜についてみると、調理場は、基本的に卸売市場に出荷されたものを納入業者経由で調達している（第1図の）。このなかで給食数が多い地域では学校給食会が窓口となり、一括

第1図 学校給食で使用する野菜調達の生産・流通システムの概念図



資料 聞き取り調査から作成

して発注している場合もある。このシステムの場合、価格の乱高下や地場産に比べると鮮度が低いことはあっても、卸売市場に出荷されたもののうち指定の規格を調達しているため、基本的には規格に関する問題はなく、発注したものが調達できないことはまれであると思われる。

(独)農畜産業振興機構(2005)によると、都道府県産農産物を使用していない栄養職員は、その理由として「連携できる組織がない」を最も多くあげている。これは、回答者である栄養職員が、都道府県産以外の農産物を調達している組織から都道府県産農産物を調達することが難しく、都道府県産農産物を調達するためには、生産者等と連携した新たなシステムを構築することが必要と考えていることを示していると思われる。

地場産農産物の使用を本格的に開始する際に、野菜の大産地の場合には、第1図の示したように農協共販や産地卸売市場を通じて調達することが可能である。しかし野菜の大産地でない場合には、同図のケースのように、調理場のニーズに対応できる生産体制や、モノ・代金・情報に関する流通機能を備えた新たな生産・流通システムを構築することが必要になると考えられる。

(2) システム構築のための調整役

学校給食にかかる食材購入の権限は、地場産か否かにかかわらず、栄養職員が有している場合が多い。根岸(2004b)によると、栄養職員に対するアンケート調査では、食材購入権限について、「主として自分(筆者注：栄養職員)が決定権を持っている」

と回答した割合が59.8%を占めている。これに「学校長などの選定委員会だが、自分もかなりの発言権をもつ」の16.1%を加えると、75.9%になる。

大部分の調理場において、食材購入の権限は栄養職員にあり、栄養職員は前述したように地場産農産物の使用に強い意向を持っている。それが、地場産農産物の使用に結びついていないのはなぜか。学校給食における地場産農産物使用の先進地域として有名な熱塩加納村や南国市では、栄養職員等が地場産農産物を使用するために積極的に活動している。しかし中村ほか（2003）によると、先進地域である「熱塩加納村や南国市での栄養士の動き方は栄養士本来の業務ではない」という。そして「いままでの地元の農産物の掘り起こしや、その流通まで栄養士にまかせていたからこそ、地場産給食は広がることはなかった」と指摘している。

そこで生産・流通システムを新たに構築するために、栄養職員以外に、調理場と生産者との調整を行う調整役が必要となろう。後述する群馬県吉井町の事例では学校給食センターの所長であり、富山県砺波市の事例では農業普及指導センターの指導員など、自治体関係者が調整役となっている。

（3）流通機能

また、地場産農産物使用にかかる「事務的な煩雑さ」も、都道府県産農産物を使用していない栄養職員から指摘されている点

である[(独)農畜産業振興機構(2005)]、

前述したように地場産以外の野菜を卸売市場、納入業者を通じて調達する場合には、業者への発注や代金決済にかかる事務作業は調理場で行われている場合が多い。^(注2)天候変動等による出荷取消はなく、納入業者の数は多くても数者であるためである。

これに対して、地場産野菜を調理場が個々の生産者から直接調達する場合には、流通に関して、発注のために個々の生産者に出荷数量を割り当て、限られた予算のなかで生産者の納得が得られるように値決めを行い、個々の生産者に代金決済を行う等の作業が加わる。出荷する生産者が増えるにつれて、出荷割当や代金決済にかかる作業量は増えることになる。さらに、天候変動等によって地元生産者から出荷取消があった場合、調理場は地場産以外の野菜を調達するために納入業者に発注することになる。

しかし、とくに単独校方式（自校式）の調理場においては相対的に人員が不足しているとみられるため、地場産農産物調達のための生産者への割当や代金決済等の流通機能を調理場内部に備えることが難しい状況にあると思われる。そこでこれらの流通に関して調理場の負担を軽減することが一つの課題となる。

この点について、後述する群馬県吉井町の事例では、流通機能を備えた産地直売所を活用しており、富山県砺波市の事例では生産者グループを含む地域の関係者で流通機能を分担している。

(注2)(独)農畜産業振興機構(2005)によると、食材の購入単位は、単独校方式では「学校ごと」が、給食センター方式では「給食センターごと」がそれぞれ8割前後を占めている。

4 規格に関する問題の背景と課題

本節では、地場産野菜について規格に関する問題が発生する背景について考察する。

この背景には、もともと自家消費用に野菜を栽培しており、生産者の栽培技術水準がそれほど高くないこと、さらに野菜の出荷経験が浅く、学校給食への出荷のための規格・選別基準やそれを遵守する仕組みがないことが考えられる。栽培技術の向上とともに、選別基準を含む規格表の作成とそれを遵守する仕組みの構築が課題となる。

(1) 野菜産出高と「規格が不揃い」の割合
聞き取り調査によると、規格に関する問題として、大きさにばらつきがあることだけでなく、野菜の大きさが調理場で使用する規格基準を外れているものや、腐敗品や病虫害を受けたものの混入も指摘されている。

出荷物の規格のばらつきや学校給食で使用する規格以外のものの混入によって調理員の負担が大きくなるのは、その選別、除去や処理に調理員の手作業が必要となるためである。

調理場では、限られた調理員数で短時間に調理しなければならないため、野菜の下

処理を機械で行っている場合が多い。規格の選別や規格外品の除去、手作業による処理は大きな時間のロスになるのである。それではなぜ規格の問題が発生するのであるのか。

第2表は、03年の野菜産出額の上位3位と下位3位の道県について、調理場による「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」の選択割合を示したものである。これをみると、野菜産出額1位の千葉県で選択割合が15.9%、2位の北海道で27.0%、3位の茨城県で28.1%と、野菜産出額の上位3位で相対的に低く、47位の富山県で42.2%、46位の福井県で53.7%、45位の滋賀県で80.4%と、下位3位で相対的に高い。

農林水産省(2005a)のアンケート調査の対象は農産物全体であり、野菜に限定したのではない。しかし調理場が問題点と

第2表 野菜産出額と地場産農産物を使用している調理場の問題点
(野菜産出額上位3位と下位3位の道県)

(単位 億円, %)

	野菜産出額		03年度に市町村とその近隣産農産物を使用した調理場の問題点「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」の選択割合
	都道府県別順位	金額	
全国	-	20 917	37.9
上位3位	千葉	第1位 1 711	15.9
	北海道	2 1 634	27.0
	茨城	3 1 414	28.1
下位3位	滋賀	45 71	80.4
	福井	46 66	53.7
	富山	47 42	42.2
上位3位の単純平均			23.7
下位3位の単純平均			58.8

資料 農林水産省(2005a)、農林水産省(2005b)から作成
(注) 農林水産省(2005a)の調査対象は、畜産物や工芸農産物を含む農産物全体(以下同じ)。

して「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」を選択する際、おおむね野菜が念頭におかれていたものとみてよいように思われる。なぜなら、野菜において地場産を使用したことのある調理場が他の農産物に比べて多く、聞き取り調査によると、学校給食で使用している規格表に示されている品目の大半は野菜であるからである。

(2) 生産・流通システムと規格の問題

まず野菜産出額上位3位の道県において、調理場で地場産農産物の規格を問題としている割合が低い理由を考えてみよう。

野菜の大産地、つまり野菜産出額が多い地域では、農協共販ないし、比較的少数の生産者からなる出荷組織等を通じて、複数の生産者が共通の選別基準により卸売市場等に出荷する体制が、確立し定着している。

すなわち、農業普及指導センターや農協による営農指導が行われ、基本的には卸売市場出荷であるため卸売市場向けの細かい規格があり、その規格を遵守するために、出荷する生産者が参加して品目ごとに規格や選別等の出荷基準を合わせる目揃え会が毎年行われている。選果場、ないし生産者が共通の出荷基準に則って選別し、最終的に集出荷場で出荷基準に適合しているかどうかの検査が行われる。

野菜の産出額の上位3位の道県において「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」の選択割合が低いのは、上記のような複数の生産者が共通の出荷基準を厳格に遵守するための栽培技術と出荷体制が

確立されており、学校給食で使用する野菜をそこから調達しているためと考えられる。

実際、聞き取り調査によると、野菜の大産地の調理場では農協共販品や地方卸売市場から野菜を調達しており、規格に関する問題は生じていないとのことである[(独)農畜産業振興機構(2006)]。

反対に、もともと野菜産地でなく、野菜産出額の比較的少ない地域への聞き取り調査では、自家消費用栽培、ないしその延長として産地直売所で販売していた生産者が学校給食に野菜の出荷を始め、過去あるいは現在も規格に関する問題が調理員の大きな負担となっている。自家消費用栽培から出発した生産者のなかには、学校給食の規格に揃えることは技術的に容易でなく、その技術水準に達するまでにある程度の時間が必要となることもあろう。減農薬栽培や有機栽培を行っていればなおさらである。また、規格表や目揃え会などの共同販売のための仕組みがない場合もある。

野菜産出額の少ない地域において、「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」との選択割合が高い一因として、栽培技術の問題に加えて、規格やそれを遵守するための仕組みが存在しないか定着していないことがあると考えられる。学校給食の規格に関する問題を改善するには、この点を改善する必要がある。

後述する富山県砺波市の事例では、米作地帯であり、野菜生産は自家消費用栽培から出発した。学校給食に出荷を開始した当

初は、大きさのばらつきや、腐敗や病虫害といった規格が問題となっていた。しかし、技術指導を行い、規格を定め、調理場と生産者が協力してそれを遵守する仕組みを構築し実行したことにより、現在では規格に関する問題はほぼ解消されている。

このように規格に関する問題が発生しているか否かは、どのような生産・流通システムによって出荷するかによって異なり、そのシステムは多かれ少なかれ地域の農業情勢を反映したものになっていると考えられる。

5 生産・流通システムの「距離」と「負担」

学校給食での地場産農産物の使用においては、取組みの効果として「子どもたちと生産者との距離」(以下「距離」)を近づけることと共に、「取引にかかる関係者の負担」(以下「負担」)を軽減することも重要である。しかし概して、「距離」を近づけることと、「負担」を軽減することとの二つは両立が難しい状況にある。

(1) 生産・流通システムと「距離」との関係

第3表に、子どもたちと生産者との距離を示すものとして、「児童・生徒と生産者との交流活動、体験活動等の実施(以下「交流活動の実施」)」の選択割合を、野菜産出額の上位3位と下位3位の道県について示した。これをみると、「交流活動の実施」の選択割合は、野菜産出額1位の千葉県で

第3表 野菜産出額と地場産農産物を使用している調理場の取組内容
(野菜産出額上位3位と下位3位の道県)

(単位 億円, %)

	野菜産出額		03年度に市町村とその近隣産農産物を使用した調理場の取組内容「児童・生徒と生産者との交流活動、体験活動等の実施」の選択割合
	都道府県別順位	金額	
全国	-	20 917	16.1
上位3位	千葉	第1位 1 711	9.3
	北海道	2 1 634	7.1
	茨城	3 1 414	14.6
下位3位	滋賀	45 71	13.2
	福井	46 66	29.3
	富山	47 42	19.9
上位3位の単純平均			10.3
下位3位の単純平均			20.8

資料 第2表と同じ

選択割合が9.3%、2位の北海道で7.1%、3位の茨城県で14.6%と、野菜産出額の上位3位で相対的に低く、47位の富山県で19.9%、46位の福井県で29.3%、45位の滋賀県で13.2%と、下位3位で相対的に高い。

前述したように、野菜産出額が多い地域では、農協共販や卸売市場の仕組みを利用して地場産野菜を調達している場合が多いと考えられる。この場合、調理場は、農協や市場関係者とは交渉しても、学校給食に出荷する生産者と直接の接点はない。これにより、調理場が、学校給食での地場産農産物の使用を子どもたちと生産者との交流活動に結びつけることが難しくなっているものと思われる。

(2) 生産・流通システムと「負担」との関係

一方、規格に関する問題といった取引の負担の大きさは、前述したように、生産・

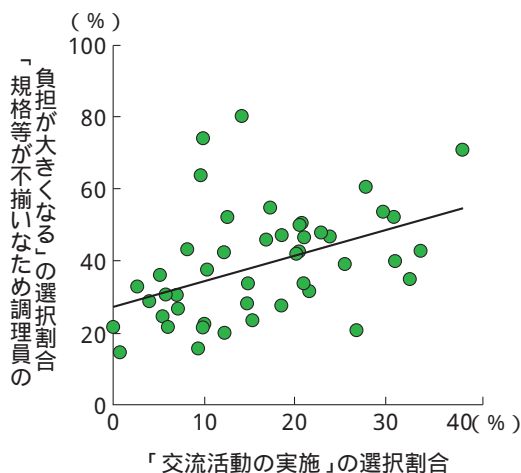
流通システムと密接に関係していると考えられる。聞き取り調査によると、農協共販や卸売市場から調達している場合には規格の問題による負担は小さい。

他方、自家消費用栽培ないしその延長としての産地直売所で販売していた生産者が学校給食に出荷を始めたようなケースでは規格に関する問題は大きく、調理場の負担となっている。

(3) 「距離」と「負担」との関係

第2図は、03年度に市町村とその近隣産農産物を使用した調理場において、取組内容として「交流活動の実施」の選択割合と、問題点として「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」の選択割合との関係を、都道府県別にみたものである。これをみると、「交流活動の実施」の選択割合が高いほど、「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」の選択割合が高い

第2図 都道府県別にみた規格の問題と交流活動実施との関係



資料 農林水産省(2005a)
 (注) 図中の線は近似線である。

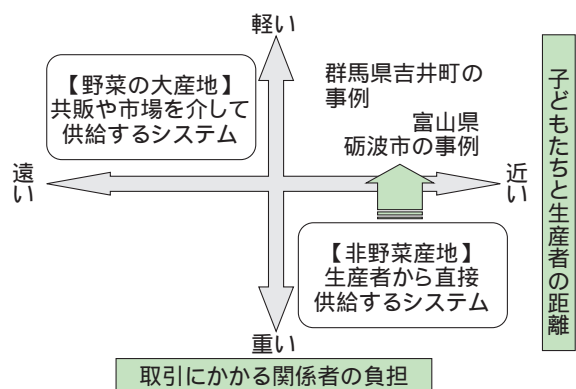
という傾向がみられる。

(4) 生産・流通システムと「距離」「負担」の関係

これまでみてきたように、学校給食での地場産野菜使用にかかる「距離」の遠近と「負担」の軽重は、地域の農業情勢に基づく生産・流通システムと密接な関係がある。このような地域の農業情勢、生産・流通システム、および地場産野菜使用にかかる「距離」「負担」との関係を、相対化し、抽象化して示したものが第3図である。

すなわち、大産地における農協共販や卸売市場を介した生産・流通システムの場合は、規格に関する問題が少なく、個々の生産者への代金決済等も市場出荷のシステムを利用するため調理場の負担は軽減されている。しかし生産者は特定されず、さらに調理場は、農協ないし卸売市場とは交渉するが、生産者と直接話し合うことはない。このため、交流活動に結びつかず、子どもたちと生産者の距離は相対的に遠いもの

第3図 「距離」と「負担」による位置づけ (イメージ図)



資料 筆者作成

になってしまう（第3図第2象限）。

反対に野菜生産が少ない地域における生産者が直接供給するシステムの場合には、調理場と生産者とは意思疎通の機会があり、また、子どもたちと生産者との交流活動によって、その距離は近くなっている。しかし規格に関する問題や、生産者への出荷数量の割当や代金決済等の面で調理場の負担が大きくなりがちである（第3図第4象限）。

しかし次節で示すように、流通コーディネータを活用したり、規格表とそれを遵守する仕組みを整備することによって、子どもたちと生産者との距離の近さと取引にかかる関係者の負担軽減を両立させることはある程度可能であると考えられる。

6 事例にみる課題への対応策

(1) 群馬県吉井町の事例

群馬県吉井町の事例における学校給食への地場産野菜供給のための生産・流通システムの特徴は、流通コーディネータを活用していることであり、また、このシステムを構築する過程においては農政課経験のある学校給食センター所長が調理場と生産者との調整役となったことも注目すべき点である。

a 地域の概況

本事例の調査対象地域は、群馬県多野郡吉井町である。吉井町の03年の農業産出額は22億円であり、このうち野菜は8億円で

35.6%を占めている〔農林水産省（2005b）〕。総農家数に占める自給農家と第2種兼業農家の合計の割合は77.2%と、8割近い〔農林水産省（2002）〕。

b 学校給食の野菜調達の概要

吉井町立学校給食センターは、吉井町内の幼稚園と小・中学校に計2,870食の給食を提供している（05年度）。使用する野菜の調達先は、町内産は、「吉井物産センターふれあいの里」という産地直売所や肥料業者を経由するほかに、菌茸類は生産者から直接調達している。町内産以外については、長野県の実産者から直接調達したり、卸売市場経由のものを青果小売店やAコープから調達している。学校給食で使用している野菜に占める町内産の割合は、04年度の金額ベースで41%である。

以下では、地場産野菜の過半を供給している吉井物産センターふれあいの里を介した取引を取り上げる。

c 学校給食における地場産野菜使用に関する取組内容

群馬県吉井町の事例における生産・流通システムの特徴は、流通機能を備えた産地直売所をコーディネータとして活用していることである。

学校給食に出荷している生産者の主な販路は、「吉井物産センターふれあいの里」（以下「物産センター」）という産地直売所である。もともとは養蚕地帯であったが、生糸価格の低迷と減反により野菜栽培に転

換した生産者が多い。物産センターが開業した96年以降，そこでの販売を通じて品質向上を図ってきた。

物産センターの04年度の売上高は7億3千万円であり，うち野菜は5億8千万円である。全中（2004）によると，農協の直売所の年間売上高の全国平均は，1億円弱であるので，この産地直売所はかなり規模が大きいといえる。出荷品の品質と品揃えのよさに加えて，高崎市と吉井町を結ぶ県道71号線沿いにあり，立地条件がよいことも売上が多い一因であろう。物産センターの専従職員は4人であり，うち2人が事務担当職員である（このほか，レジ担当としてパート職員を雇用している）。

学校給食への地場産野菜供給において，物産センターが担っている機能は，生産者への出荷数量の割当，値決め，代金決済，配送である。生産者への割当においては，物産センター職員が，産地直売所への出荷実績や学校給食センターからのフィードバックを参考にしながら，高品質のものを出荷している生産者に発注している。いわば目利きの役割を果たしているといえる。

値決めは，物産センターの生産者協議会が行い，代金決済は産地直売所の決済システムを利用して行っている。

配送については，生産者は前日夕方までに物産センターに出荷し，それを物産センターの職員が翌朝指定の時間に学校給食センターに納入している。これにより，生産者の負担が軽減されている。

このように産地直売所の機能を利用する

ことにより，学校給食センターでの事務負担が軽減されており，生産者にとっても納入時間の制約を受けないというメリットがある。

また，物産センターからの地場産農産物の調達開始と同時に，学校給食センターが子どもたちに生産者情報の提供を始めた。学校給食センター所長が学校給食に出荷している生産者取材し，まとめたものを各クラスに配付している。

d 生産・流通システム構築のための調整役

このような産地直売所を介した生産・流通システムの構築に大きく貢献したのが，農政経験のある学校給食センター所長である。

学校給食で可能な限り地場産農産物を使用するという町としての方針が明確にされたことを受け，所長が物産センターの生産者協議会に学校給食への出荷を打診して，物産センターを通じた地場産野菜の供給が実現した。

当事例において流通機能を果たしている物産センターの設立を，所長が農政課配属時に支援したこともあり，所長と出荷している生産者との間に信頼関係が築かれていた。調整役を果たした所長が，調理場の事情だけでなく生産者の実情も十分理解していること，生産者との間にも信頼関係があったことが実現に大きく寄与したといえる。

（2）富山県砺波市の事例

富山県砺波市の事例における学校給食へ

の地場産野菜供給のための生産・流通システムの特徴は、地場産野菜を供給するための出荷割当、値決めや代金決済等を、生産者グループを含めた地域の関係者で分担するというものである。また自家消費用栽培から出発したものの、規格表作成とそれを遵守する仕組みを構築し実行したことにより、規格に関する問題を改善したことも特筆すべき点である。

a 地域の概況

本事例の調査対象地域は、砺波市学校給食センターの管轄地域である合併前の旧砺波市である。旧砺波市の03年の農業産出額65億円のうち約8割の51億円を米が占めていることにみられるように米作地帯であり、野菜産出額は2億円で3.2%にすぎない〔農林水産省(2005b)〕

砺波地域は、大規模農業生産法人への委託等により、農地の流動化が進んでいる。また総農家数に占める自給農家と第2種兼業農家の割合が91.3%と、全国平均の75.1%に比べて高い〔農林水産省(2002)〕

このような農業情勢を反映して、本事例における学校給食への出荷者は兼業農家の比較的高齢な女性が中心となっており、農業生産法人等も冬場に育苗施設を利用して栽培した野菜を出荷している。

b 学校給食の野菜調達の概要(05年度)

砺波市学校給食センターは、旧砺波市管内の幼稚園と小・中学校に計4,387食を提供している。使用する野菜の調達先は、地

場産(合併後の砺波市と南砺市産)は「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」)であり、地場産以外は納入業者が卸売市場から仕入れたものを調達している。

ここでは、生産グループ協議会からの地場産野菜調達について取り上げる。なお生産グループ協議会の構成員は、農村女性グループ、農業生産法人、営農組合、中核農家で、計18団体・個人である。

c 学校給食における地場産野菜使用に関する取組内容

ここでの生産・流通システムの特徴は、出荷割当、値決め、代金決済を地域の関係者で分担していることである。

流通機能に関しては、個々の生産者への出荷数量の割当は生産者グループ協議会の連絡係が行っており、配送は個々の生産者ないしグループごとに学校給食センターに直接納入している。平均卸売価格の算出による値決めと代金決済は農協が行っている。

富山県砺波農業普及指導センターの役割が大きく、生産者への栽培技術指導のほか、生産者グループ協議会の運営支援も行っている。

出荷者と学校給食センターの相互の要望のすり合わせを行うために、学校給食センターの栄養職員、各農村女性グループのリーダー、個々の生産者、砺波農業普及指導センター、となみ野農協といった地域の関係者が参加して、年に3回定期的に検討会

を開催している。

さらに小学校児童による生産者のビデオ取材や、児童と生産者との交流活動が行われている。子どもたちの野菜への関心を高めるとともに、生産者の励みとなっている。

d 規格に関する問題の改善策

生産グループ協議会の中心メンバーである農村女性グループでは、農地の委託や集落営農によって余剰化した農家女性の労力活用を目的に、80年代後半から野菜栽培を始めた。91年に学校給食センターに出荷を始めた当初は、収穫したものを持っていけば使ってもらえるという意識の生産者もいたため、大きさの不揃いや腐敗品の混入など規格に関する問題が目立ち、調理員が調理する上で大きな負担になっていた。

そこで、01年に学校給食センターが、農協の卸売市場出荷規格を基本に生産者の意見も取り入れ、大きさや重量の許容範囲を広げて「農産物の規格表」を作成した。同時に「地域野菜等級基準表」(第4表)による等級づけを開始した。

「農産物の規格表」には、主に使用する野菜22品目について、規格(大きさ、重量)、留意事項(虫穴、枯葉やス入りへの注意、品種の指定など)、納入時期(学校給食で使用する期間)、学校給食センターでの年間使用予定量、が記載されている。規格表は、規格の目安となるとともに、年間使用量を示すことにより生産を誘導するように配慮されている。

また「地域野菜等級基準表」による等級付けは、出荷された野菜を規格表に照らして、栄養職員が生産者(ないしグループ)

ごとに1~4の等級をつけるというものである。卸売価格を基準として、等級ごとに掛け目が異なり、1等級(A品)を市場価格の100%として、2等級の場合は90%、3等級の場合は70%、4等級の場合は50%、というように価格に差がつく。出荷品の検収時にその場で、栄養職員が他の生産者と比較しつつ、直接理由を説明しながら等級づけを行うため、生産者からの不平はないとのことである。むしろ、生産者にとってはいいものを

第4表 富山県砺波市の事例で使用している地域農産物の等級基準表

等級	価格の基準	農産物の状況
1	市場価格(A)	生産者が現在市場に出荷している野菜である。または、同等品であると認められた野菜である。
2	10%引き(A)×0.9	生産者が市場に出荷していないが、農産物の規格に準じており、給食向けの野菜として特に調理に支障がないと判断される野菜である。
3	30%引き(A)×0.7	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と判断される野菜である。 *ス入りや芯腐れが見られる大根・かぶ・にんじん等 *葉に虫穴・枯葉・斑点が見られる白菜・キャベツ等 *葉先が切り取られているねぎ・大根菜等 *曲がりや極端なきゅうり・大根・さつまいも・にんじん等 *芽が出ていて、乾燥し過ぎたじゃが芋等
4	50%引き(A)×0.5	本来返品の対象であるが、代替給食材料の準備ができないうえ、やむなく使用する野菜である。 *枯葉を何枚もむいて青菜がほとんどなくなっている白菜やキャベツ等 *腐っている部分をカットしてあり、明らかに洗浄やカットに負担がかかり過ぎると判断される野菜 *農産物の規格外であり、明らかに洗浄やカットに負担が極端にかかり過ぎると判断される野菜

資料 砺波市学校給食センター「学校給食センター紹介」

作ろうというインセンティブになっている。

当初は2等級や3等級が多かったものの、この仕組みの導入と富山県砺波農業普及指導センターによる指導があいまって、栽培技術が向上し、最近では出荷品の大部分が1等級になってきたとのことである。

おわりに

本稿では、学校給食における地場産農産物の使用状況を概観し、野菜に注目して問題点とその課題を整理し、聞き取り調査により対応策を考察した。生産・流通システムの構築と規格の問題について、課題とその対応策のポイントをまとめると次のようになる。

野菜産地でなく、地場産野菜を地元の農協共販や卸売市場から調達することができない場合には、新たに生産・流通システムを構築することが必要となる。

第1に、生産・流通システムを構築するために、調理場と生産者との調整役を誰が担うのが課題になる。

また、自家消費用栽培やその延長として産地直売所で販売していた生産者から野菜を直接調達するシステムの場合、調理場や子どもたちと生産者との距離は近い。しかし、第2に地場産野菜調達にかかる流通面での調理場の負担を軽減することが課題となり、また、第3に調理場の負担となる規格に関する問題をいかに改善するかが課題となる。

第1の課題については、生産・流通シス

テムを構築するための調整役の条件として、生産者と調理場の両方との信頼関係が重要となる。

中村ほか(2003)では「地場生産者の掘り起こしと流通の確立は農政の仕事」と指摘している。また、本稿で紹介した事例において農政課経験のある学校給食センター所長が調整役となっていたり、農業普及指導センターの支援があったように、農政を含めた自治体の役割が重要となろう。

また、生産者からの信頼があるという意味では、農協が貢献できる可能性は小さくないと考えられる。ただしその前提として、自治体として地場産農産物使用の方針を明確にする必要がある。

第2の課題については、出荷数量の割当、値決めや代金決済等について、産地直売所等の流通コーディネータを活用したり、地域の関係者で役割分担することによって、調理場の負担を軽減することが可能であると考えられる。

農協についてみれば、04事業年度末の時点で直売所を所有する組合の割合は4割を超えている。農協が学校給食に地場産農産物を出荷するには、農協共販からの出荷に加えて、産地直売所の機能を生かした取り組みも有効であろう。

第3の課題については、規格に関する問題に対して、栄養職員が出荷品の等級づけを行い、それを生産者にフィードバックすることが有効であったように、問題点の解決においては、調理場と生産者の円滑な意思疎通に基づく協力が重要となろう。

<参考文献>

- ・片岡美喜(2005)「地場農産物を使用した学校給食の取組と効果に関する一考察 高知県南国市を事例として」『農林業問題研究』第159号第41巻第2号, 1~13頁
- ・小林茂典(2003)「野菜の用途別需要分析等」農林水産省生産局野菜課『VEGETABLE REPORT』7月号, 11~15頁
- ・榊田みどり(2003)「学校給食物資の流通システムはどう変わったか」『月刊JA』4月号, 42~44頁
- ・全中(2004)「農産物直売所(ファーマーズ・マーケット)実態調査結果(概要)」
- ・全中(2006)「第24回JA全国大会組織協議案 食と農を結ぶ活力あるJAづくり - 「農」と「共生」の世紀を実現するために - 」
- ・(独)農畜産業振興機構(2005)「学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果」(<http://alic.lin.go.jp/topics/051129.pdf>)
- ・(独)農畜産業振興機構(2006)「地場の食品産業と連携した取組事例について」(http://alic.vegetet.jp/heikin/enkatsuka/ziba_index.htm)
- ・砺波市学校給食センター「学校給食センターの紹介」
- ・富山県砺波農業普及指導センター「女性パワーを核とした“砺波型”地産地消の推進」
- ・中村修・秋永優子(2001)「学校給食の地場産自給率に関する調査 - 長崎県における調査から - 」『長

崎大学総合環境研究』第3巻, 19~31頁

- ・中村修・秋永優子・田中理恵・辻林英高・川口進(2003)「学校給食の地場産自給率に関する研究」『長崎大学総合環境研究』第6巻第1号, 89~112頁
- ・根岸久子(2004a)「食教育と地産地消型給食の意義と課題」『農林金融』3月号, 14~29頁
- ・根岸久子(2004b)「学校給食50年 - 強まる食と農の結節点としての役割, そして課題」『総研レポート16基礎研No.2』
- ・農林水産省(2002)「2000年農林業センサス」
- ・農林水産省(2005a)「平成16年度 農産物地産地消等実態調査結果の概要」(東北農政局, 関東農政局, 北陸農政局, 東海農政局, 近畿農政局, 中国四国農政局, 九州農政局での同調査を含む)
- ・農林水産省(2005b)『平成15年 生産農業所得統計』
- ・荷見武敬・根岸久子(1993)『学校給食を考える』日本経済評論社
- ・藤島廣二・山本勝成編(1992)『小規模野菜産地のための地域流通システム』農林水産省中国農業試験場
- ・文部科学省(2004)「平成15年度 学校給食における地場産物の活用状況調査の結果」
- ・文部科学省(2005)「平成16年度 学校給食における地場産物の活用状況調査結果の概要」

(主事研究員 尾高恵美・おだかめぐみ)

