

給食受託企業の地場産野菜の調達行動

主任研究員 尾高恵美

〔要 旨〕

- 1 学校給食，病院給食，事業所給食等の給食施設においてシェアが拡大しつつある給食受託企業では，地場産食材使用の取組みは限定的とみられる。そこで本稿では，地場産野菜を実際に使用している給食受託企業の取引実態を分析し，給食受託企業が地場産野菜の使用を拡大するための要点を整理する。
- 2 給食施設で使用する食材については，近年，食育基本法の制定を契機として，地場産食材の使用が促進されている。05年に制定された食育基本法では，国および地方公共団体は，農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用の促進を行うことを明記している。
- 3 野菜についてみれば，既存の流通チャンネルでは地場産野菜を安定的に調達することが難しいため，給食施設が地場産野菜を調達するには，新たに取引関係を構築し，流通システムを作る必要がある。自治体直営の学校給食の場合には，行政による手厚い支援により地元生産者等との取引関係を構築し，流通システムについても関係者が負担を分担して対応している場合が少なくない。
- 4 一方，事例として取り上げた給食受託企業では，地場産野菜を安定的に調達するために独自に取引関係を構築している。A社では，仲卸業者というコーディネータを介した生産者との契約取引により調達の安定性を高めている。また，B社では，出資している事業者協同組合が農業生産法人と合併組織を設立することにより，地場産野菜の取引の継続性を高めている。さらにE社では，農業参入により，地域の生産者の後継者不足が顕在化するなかで地場産野菜を長期的に確保することを目指している。いずれのケースでも，地域のつながりであるネットワークを生かして取引関係を構築している。
- 5 取り上げた給食受託企業の事例は，地場産農産物の使用にかかる取引関係構築の課題を克服するためには，ネットワークの構築に資する生産者と実需者の関係づくりの場やコーディネータの存在が重要であることを示している。

目次

はじめに

- 1 給食施設における地場産食材使用促進策
 - (1) 食育基本法と学校給食法における地場産食材の位置づけ
 - (2) 地方自治体による給食施設での地場産食材使用の推進策
- 2 学校給食における地場産農産物の使用状況
- 3 給食施設における一般的な野菜の調達チャンネル
 - (1) 給食施設における地場産以外の野菜の調達先
 - (2) 卸売市場ルートの強みと弱み

- (3) 自治体直営の学校給食施設での取り組み
 - 4 給食受託企業による地場産野菜調達の事例
 - (1) 契約取引による野菜調達の事例
 - (2) 合併組織を介した調達の事例
 - (3) 農業参入による調達の事例
 - 5 事例にみる給食受託企業の地場産野菜の調達行動
 - (1) 地場産農産物の位置づけ
 - (2) 取引関係構築のプロセス
 - (3) 流通システムの効率化
- おわりに

はじめに

学校給食，病院給食，事業所給食（社員食堂と弁当給食）等の給食施設で使用する食材については，近年，食育基本法の制定を契機として地場産食材の使用が推進されている。

野菜の調達についてみると，既存の流通チャンネルでは地場産野菜を安定的に調達することは難しい。そのため，自治体が直営する学校給食の場合には，行政からの手厚い支援を受けて，安定的に調達するための取引関係を新たに構築した事例が多数報告されている。

一方，シェアが拡大しつつある給食受託^(注1)企業の場合，一般的には，自治体からの手厚い支援を受けられるわけではなく，地場産食材使用の取組みは限られている。

それでは，地場産農産物を使用している

給食受託企業では，どのように取引関係を構築しているのだろうか。本稿では，地場産野菜を使用している給食受託企業の取引実態を分析し，給食受託企業が地場産野菜の使用を拡大するための要点を整理する。

なお，「地場産」の範囲については，各地の取組みや調査によってさまざまな定義があるため，本稿ではとくに限定しない。

(注1) 文部科学省「学校給食実施状況等調査」によると，10年において学校給食の業務を外部に委託した小中学校の割合（学校数ベース）は，物資購入管理で8.7%，調理で31.9%である。また，病院や保健施設の給食業務の外部委託は86年に解禁されており，厚生労働省（2013b）と日本メディカル給食協会（2013）により算出すると，12年において病院給食を外部委託している割合は，施設数ベースで42.6%，病床数ベースで38.9%となっている。また，産労総合研究所（2009）によると，社員食堂を保有する事業所のうちその運営を外部に委託している割合（子会社等による準委託は除く）は75.2%を占めている。

1 給食施設における地場産食材使用促進策

本節では、給食施設での地場産農産物の使用の取組みに少なからず影響を与えたと考えられる食育基本法と学校給食法、および地方自治体による給食施設での地場産食材使用推進策について概観する。

(1) 食育基本法と学校給食法における地場産食材の位置づけ

食育基本法は05年に制定された。そのなかで、国および地方公共団体は「農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進」(第二十三条)を行うことを明記している。

食育基本法に基づく食育推進基本計画では、学校給食における都道府県産食材の使用割合について目標を設定しており、06年策定の第1次計画では、04年度において21.2%の都道府県産食材の割合を10年度までに30%以上に引き上げることを目標とした^(注2)。

また、同計画では、地場産食材を食育の「生きた教材」と位置づけている。さらに、08年に改正された学校給食法においては、^(注3)栄養教諭は「学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする」とし、^(注4)栄養教諭は指導に当たり、当該学校が「所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行」うことを定めている(第十条)。

(注2) 10年度の実績は25.0%と未達だったため、第2次計画では15年度まで目標達成期限を延長した。また、都市部の学校において目標の達成が困難であるため、国産割合80%以上という目標を追加することが検討されている。

(注3) 栄養教諭は、05年に制定された栄養教諭制度に基づいて、食に関する指導の推進に中核的な役割を担うことを目的に配置されている。

(2) 地方自治体による給食施設での地場産食材使用の推進策

食育基本法や、地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律(通称:六次産業化・地産地消法)に基づいて、多くの地方自治体では、学校、病院や事業所での給食における地場産食材の使用促進を含む食育推進計画を策定している。

例えば、福井県では「ふくい^の食育・地産地消推進計画」を策定し、そのなかで「病院等の公の施設や社員食堂等の新たな分野への県産食材の供給を拡大するため、給食メニュー作成者への生産情報の提供や農産物の生産・供給グループ育成などを実施」することを明記している。

また、地場産食材の消費を促進するために、協力する給食施設の認証を行っている自治体もある。例えば、岩手県では「岩手県地産地消推進要綱」を策定し、学校以外の給食施設について「いわて地産地消給食実施事業所認定」事業を実施している^(注4)。

13年9月3日時点の認定施設は70施設であり(給食の運営を外部に委託している施設も含む)、内訳は、病院、高齢者福祉施設や事業所給食(社員食堂)が多い(岩手県農林水産部流通課(2013a))。岩手県が県内で実施

した調査によると、12年度において、県立・公立病院および社会福祉施設を除く認定施設での県産農林水産物の使用割合（重量ベース）は50.7%であり、回答のあった514施設合計の41.4%を9.3ポイント上回っている。

食育基本法や学校給食法において地場産食材を教材として位置づけたことや、地方自治体による地場産食材使用推進策は、給食施設における地場産食材の使用の意識を高めることにつながったと考えられる。

（注4）中村（2012）によると、京都府でも府産を使用した病院や高齢者福祉施設を認証する制度を実施している。

2 学校給食における地場産農産物の使用状況

本節では、データが公表されている学校給食に注目して、地場産食材の使用状況について概観する。

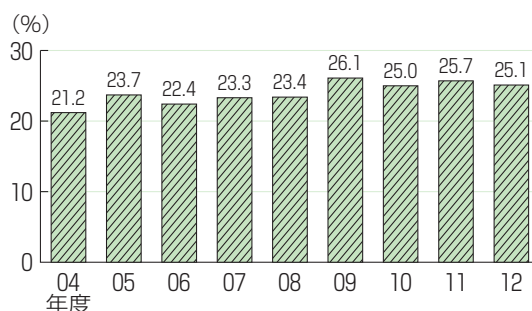
学校給食における県産食材の使用割合について文部科学省の調査によると、05年の食育基本法制定後、徐々に上昇し、09年度には26.1%となったが、その後は伸び悩み、12年度は25.1%にとどまっている（第1図）。

また、学校給食の地場産農産物の仕入先について農林水産省が実施した調査をみると、流通業者としては地場産以外の食材も仕入れているとみられる学校給食会や一般小売店^(注5)の割合が高く、産地の仕入先としては農協や農家が多くあげられている（第2図）。

後述するように、学校給食における地場産農産物の使用の取組みでは、行政が生産者との取引関係や流通システムの構築を支

援することによって、調理場が地場産農産物を農協や農家から調達する事例が多く報

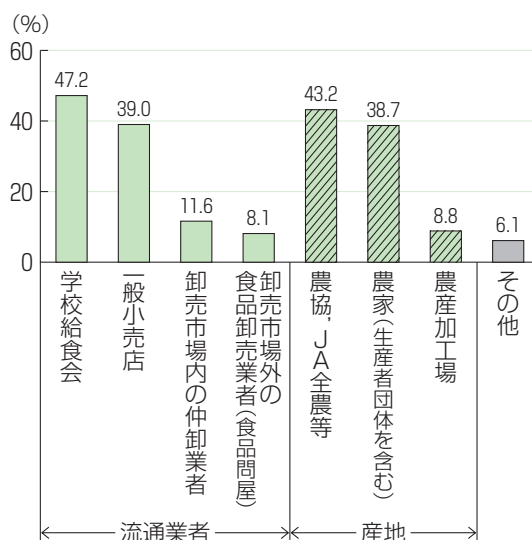
第1図 学校給食における県産食材の使用割合の推移(食材数ベース)



資料 文部科学省「学校給食における地場産物の活用状況」から作成

（注）1 本調査の対象は、完全給食を実施する公立の小学校、中学校及び中等教育学校前期課程、夜間定時制高等学校のうち、単独調理場方式の学校については50校に1校の割合で、共同調理場方式の学校については50場に1場の割合で、各都道府県教育委員会が選定した学校（調理場）。12年度調査は458校（調理場）。
2 本調査における使用割合とは、6月と11月の各5日間に学校給食の献立に使用した食品のうち、当該都道府県で生産、収穫、水揚げされた食材の割合。

第2図 地場農産物の仕入先 (2004年, 学校数ベース, 複数回答)



資料 農林水産省(2005)「平成16年度農産物産地産地消費実態調査結果」から作成

（注）本調査の対象は、完全給食を行っている公立の小・中学校のうち単独調理場方式の学校及び公立の共同調理場。調査客数数は1,672校（調理場）、うち回収数は1,636校（調理場）。また、本調査における地場産物の範囲は、学校（単独調理場）の場合は、当該学校の所在市町村又は同一都道府県内の隣接する市町村で栽培された農産物。共同調理場の場合は、当該共同調理場及び調理した給食を配送している学校が所在する市町村で栽培された農産物。

告されている。農協や農家といった回答は、そのような直接取引を表していると思われる。

(注5) 学校給食会とは、各都道府県に設置され、各都道府県内の給食実施校に米、パンや加工食品等の学校給食物資を供給している。

3 給食施設における一般的な野菜の調達チャンネル

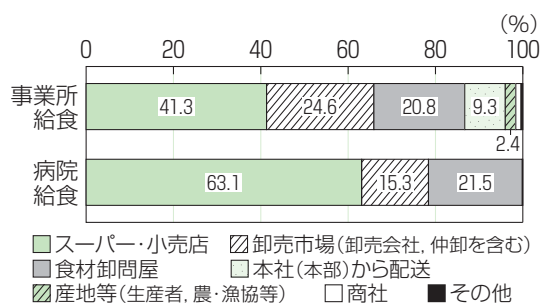
本節では、給食施設における野菜の流通チャンネルについて整理する。

(1) 給食施設における地場産以外の野菜の調達先

農林水産省の調査によると、病院給食や事業所給食の野菜の仕入先（金額ベース）について、「スーパー・小売店」「卸売市場」「食材卸問屋」の割合が高く、直接の仕入先であるスーパーや小売店も、卸売市場から調達している場合が多いとみられる（第3図）。

学校給食でも、聞き取り調査によると、地場産以外の野菜の場合には小売業者が卸売市場から仕入れた野菜を使用している場合が多い。

第3図 病院給食と事業所給食における野菜の仕入先の内訳(1993年, 金額ベース)



資料 農林水産省(1994)から作成

ここから、給食施設において、産地を特定しない場合には卸売市場ルートを使用した野菜の調達が大部分を占めていると考えられる。

(注6) 農林水産省(1994)の調査対象年度は93年度と古い。当時に比べて、野菜の輸入量は93年の149万トンから10年には250万トンに増加した(農畜産業振興機構「ベジ探」)。卸売市場経由率が低い輸入冷凍野菜等の増加により、卸売市場経由率は93年の84.5%から10年に73.0%へと低下したものの大半を占めており、卸売市場は依然として野菜流通の要の役割を担っている(農林水産省(2013b))。このことと病院や事業所給食の受託企業への聞き取り調査結果を合わせて考えると、病院給食や事業所給食で使用する野菜においても冷凍品を中心に輸入野菜の使用は増えたが、生鮮野菜については卸売市場と小売業を経由した仕入れが大宗を占めていると考えて差し支えないように思われる。

(2) 卸売市場ルートの強みと弱み

ここでは、給食施設の食材調達からみた卸売市場ルートの強みと弱みについて、中央卸売市場と地方卸売市場に分けてみてみたい。

農林水産省(2013)によると、10年において、輸入品を含む野菜の総流通量の73.0%が卸売市場を経由し、中央卸売市場の経流量は卸売市場経流量の63.2%を占めている。つまり、全国57か所の中央卸売市場が野菜の総流通量の46.1%を取り扱っていることになる。

中央卸売市場による広域流通の強みは、量的にも質的にも需給調整が容易であり、そのため価格が比較的安定していることにある(藤島(1992))。しかし、中央卸売市場は3大都市圏や県庁所在地など都市部に立地しているため、地場産野菜の取扱量は限

られている。

一方、全国559か所にある地方卸売市場では、中央卸売市場に比べて地場産野菜の取扱いは多いものの、地場産野菜の主な出荷者は、共同販売に参加していない個選の生産者である。個選の生産者はスポット取引が多く、地方卸売市場では入荷量の変動が大きい（山田ほか（1980））。

つまり、中央卸売市場では調達の安定性は高いものの、産地を地場産に限定することは難しく、地方卸売市場では地場産野菜を取り扱っているもののスポット取引が多く、調達の安定性は低い。

地場産野菜を安定的に調達するには、従来型の卸売市場取引では限界があるため、市場外取引を含めた契約等による取引が有力な選択肢になる。しかし、その実現には、新たに取引関係を築いた上で、発注や精算処理、配送等を行う流通システムが必要になる。

(注7) 中央卸売市場とは、都道府県や人口20万人以上の市等が農林水産大臣の認可を受けて開設する卸売市場である。一方、地方卸売市場とは、中央卸売市場以外で、一定規模以上の卸売場の面積で、都道府県知事の許可を受けて開設される卸売市場である。

(3) 自治体直営の学校給食施設での 取組み

病院給食や事業所給食が地場産を含む国内産野菜の仕入れにあたり重視していることとして、「必要量の安定確保」が回答割合の上位にあげられている（農林水産省(1994)）。また、学校給食において、栄養士(栄養教諭)が地場産農産物を使用していない最も大き

な理由として「連携できる組織がないこと」をあげている（農畜産業振興機構（2005））。給食施設にとって、地場産野菜の使用を始める上で、安定的に調達するための取引関係の構築は大きな課題となっているといえる。

自治体直営の学校給食の場合には、地元生産者等との取引関係の構築を行政が支援している事例が多い。例えば、岩手県矢巾町では、町と地元農協が食材の一括納入に関する覚書を取り交わしたことが地産地消給食の大きな契機となり、また、群馬県高崎市（旧吉井町）の事例では、農政課の業務経験のある給食センター長が生産者組織との間をコーディネートして地場産野菜の使用が始まった。

行政による支援について具体的にみるために、富山県砺波市の学校給食の事例を紹介する（尾高（2006））。

取引開始のきっかけは、子どもたちが食べる給食に安全な野菜を提供したいという生産者の想いを富山県の農業普及センターが給食センターにつないだことである。

給食センターと生産者の相互の要望を調整するために、年に3回、栄養教諭、生産者代表、農業普及センター、農協が参加して話し合いを行う場を設けている。同市は稲作地帯にあり、生産者は野菜を出荷する経験が浅く、当初は出荷物の規格や品質に問題があったが、農業普及センターの栽培指導に加えて、給食センターが規格表を作成し、等階級ごとに価格差をつけて規格遵守のインセンティブを設けることで改善した。

また、生産者と子どもたちが給食を一緒に食べる交流会を行っているが、これは、生産者の出荷意欲を高めることにつながっている。

流通システムについては、生産者グループの中に係を配置して、給食センターからの受注と個々の生産者への割当て、および給食センターへの配送に対応している。価格は卸売価格を基準とし、商流において農協を経由することで、農協が給食センターへの請求と個々の生産者への精算処理を行う仕組みとした。

このように、自治体直営の学校給食の場合には、調理場と生産者との取引関係の構築に行政からの手厚い支援がある。加えて、自治体との取引の場合には、代金回収リスクがゼロに等しいことも取組みを進展させる要因となっていると思われる。

4 給食受託企業による地場産野菜調達の事例

民間の給食受託企業の場合には、上述した自治体直営の学校給食の場合のように、行政からの手厚い支援を期待することは難しいだろう。

それでは、地場産野菜を使用している給食受託企業では、どこに利点を見いだし、どのように取引関係を構築し、流通システムを作っているのだろうか。聞き取り調査に基づいて3社の給食受託企業の事例を報告する。

(1) 契約取引による野菜調達の事例

a A社の概要

はじめに、大手給食受託企業A社の名古屋本部における契約取引による県産野菜調達について取り上げる。

A社は、事業所、学校、病院の給食受託事業を全国で展開しているほか、レストランやカフェを直営している。

b A社給食施設の食材調達方法

A社の給食受託事業の特徴は、セントラルキッチン方式ではなく、利用者の嗜好に合わせて各給食施設で調理することである。自治体が食材購入業務を行っている学校給食以外について、基本的には、各給食施設がメニューを作成し、本部作成の食材リストの中から食材を発注している。

給食受託事業として、今回注目する名古屋本部は、愛知県、岐阜県、静岡県、長野県の4県を管轄している。

名古屋本部の給食施設においては、地場産農産物を使用すると利用者の評価が高く、使用したメニューの販売食数が伸びる傾向がある。

そこで名古屋本部では、卸売市場ルートで仕入れる野菜と肉類を、給食施設が地場産食材を選択できるように、管轄している愛知県、岐阜県、静岡県、長野県の食材をこれら4県以外で生産された食材と区別して提供を始めた。

さらに野菜についてはメニュー作成の参考になるように、管轄県ごとに品目別の出荷時期のカレンダーを作成し、給食施設に

配付している。

c 県内生産者との契約による県産野菜の調達

(a) 取組みの経緯と流通システム

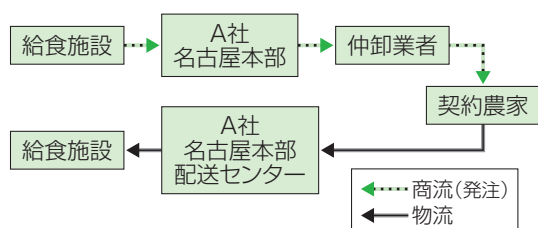
名古屋本部では、異常気象による野菜価格上昇への備えとして、上記卸売市場ルートでの県産野菜調達に加えて、13年から生産者との契約取引による県産野菜の調達を始めた。契約している生産者はキャベツ生産を主体とする1戸の農家であり、従来から取引関係のある地元の名古屋市中央卸売市場の仲卸業者から紹介を受けた。

契約農家との取引にかかる受発注や代金決済は同じ仲卸業者を介しており、契約農家から名古屋本部の配送センターへの物流は、仲卸業者の既存の配送ルートを活用している^(注8)(第4図)。流通コストを削減するために、キャベツの運搬にはA社のプラスチック・コンテナを使用している。

(b) 契約農家との契約方法

13年に契約した品目はキャベツとネギであり、いずれも名古屋本部管轄の給食施設で使用量が多い品目である。

第4図 契約取引に関する商流と物流



資料 A社名古屋本部への聞き取り調査から作成

キャベツの契約取引は、規格外品を、期間中毎日一定数量を一定価格で取引する数量契約である。一方、ネギについては、選別なしで全量をA社が買い取る面積契約としており、ネギの出荷経験のない農家に依頼したという経緯から、また、名古屋本部の1日当たりネギの使用量の1%未満とわずかであるため、天候変動等によって収量が増減するリスクはA社が負う面積契約にした。

前述したように契約した等階級は、キャベツは規格外品、ネギは規格外品を含む全量である。給食事業では野菜を調理して提供するため、使用できる規格の幅は広く、卸売市場ルートでは流通していないサイズや外観でも使用できる。このため、2つの品目の契約価格は、卸売市場から調達する正規品の価格より低くA社にとってもメリットがあり、一方、生産者にとっても、規格外品の商品化を含めて、納得できる価格に設定することができた。

県産食材の使用は競合他社との差別化の観点からも有利であるため、名古屋本部では農家との契約栽培を愛知県以外でも展開したいと考えている。

(注8) 04年の卸売市場法改正により、仲卸業者は、卸売業者を介さずに産地から直接仕入れることが条件付きで可能となった。

(2) 合併組織を介した調達の事例

a B社の概要

次に、合併組織を通じて地場産野菜を調達しているB社の事例を紹介する。

B社は、岩手県盛岡市に本社があり、岩

手県を中心に、宮城県と青森県でも給食受託事業を展開している。12年度における受託先数は41施設で、幼稚園、中学校、病院、企業や公的機関の食堂等である。大手給食受託企業との差別化を意識して、地元食材の積極的な使用を理念に掲げている。

B社が給食受託事業で使用している野菜の直接の仕入先はC事業者協同組合である。

C事業者協同組合は、B社を含む外食業者、小売業者、流通業者、農協関連団体といった異業種の10組織を組合員としている。B社が主導して95年に設立され、野菜のカット加工と米の炊飯を事業とし、それに伴う流通機能も担っている。設立目的は、地場産農産物を共同仕入することである。個々の実需者の使用量は少なく、最小の取引単位を満たせなかったため、実需者の注文を集約することにより地場産農産物の取引単位を拡大する必要があった。

C事業者協同組合は、D合同会社、C事業者協同組合の組合員である地元農協子会社が運営する直売所、地元農協の販売部門、および地元の盛岡市中央卸売市場から仕入れている。

以下では、B社が、D合同会社を介して県内の農業生産法人等から地場産野菜を調達する仕組みに注目する。

b 給食受託企業と生産者との関係性構築

C事業者協同組合の仕入先であるD合同会社は、「学校給

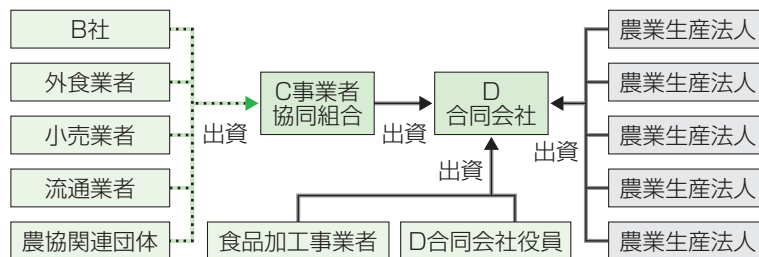
食のカレーライスは100%県産品！」を合言葉に、地産地消の推進を目的にして10年に設立された。当初は任意組織だったが、活動の継続性を高めるために12年に合同会社に変更した。

D合同会社の社員は、農業生産法人5法人、C事業者協同組合、食品加工事業者、D合同会社の常勤役員である（第5図）。産地リレーによって県産の調達期間を長くするために、D合同会社社員の農業生産法人の圃場は、岩手県北部から南部まで分散している。

D合同会社設立のきっかけは、産学官連携組織のいわて未来づくり機構の作業部会^(注9)での活動である。B社の社長や、D合同会社の社員である農業生産法人は作業部会のメンバーとして、08年から3年間、一次産品の高機能化をテーマとして、共に調査や検討を行った。

(注9) いわて未来づくり機構とは、地域の自立と活性化のために、産業界、学术界、自治体が智慧と行動力を結集する場として設立された。一次産品の高機能化をテーマとする作業部会以外に、東日本大震災からの復興に関する作業部会や、人材育成に関する作業部会がある。

第5図 B社、C事業者協同組合、D合同会社の出資関係



資料 B社およびC事業者協同組合への聞き取り調査から作成

c 取引方法

C事業者協同組合は、D合同会社から、バレイショやニンジンなど給食事業での使用頻度が高い品目を調達している。D合同会社に参加している農業生産法人の経営規模は大きいいため、地場産農産物の仕入の安定性は高い。

D合同会社では、農業生産法人とC事業者協同組合との値決めについて、基本的には、卸売価格の過去3年間の平均

を用いて、1年間は同一価格で設定しているが、天候変動等により卸売価格が著しく変動した場合には、都度協議するとしている。年間同一価格としている理由は、B社等の実需者との間で年間同一価格の契約をしているC事業者協同組合が価格変動リスクを負うことを回避するためである。

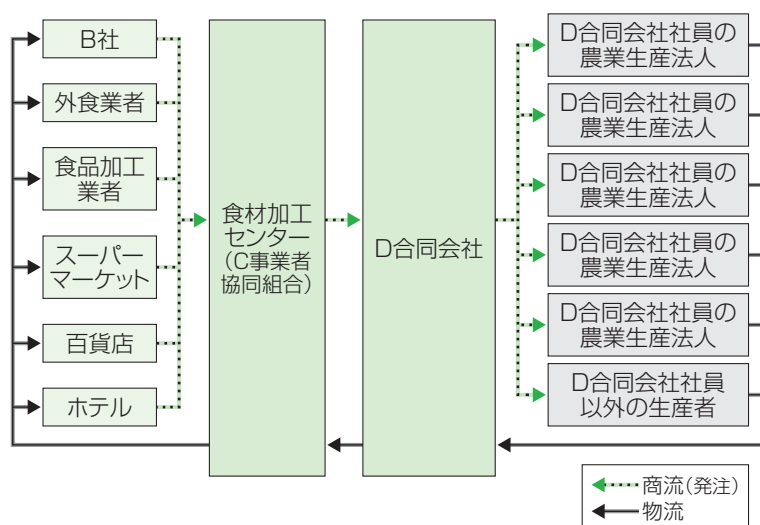
d 流通システム

商流については、C事業者協同組合は、実需者の注文を集約して、D合同会社に発注し、D合同会社が社員である各農業生産法人や社員以外の生産者に割り振っている(第6図)。

一方、物流については、農業生産法人等からの出荷物は、一旦、D合同会社で集荷してからC事業者協同組合の加工センターに配送している。

さらに、バレイショやニンジンといった使用頻度の高い土物類等を貯蔵して出荷期

第6図 農業生産法人との取引に関する商流と物流



資料 B社およびC事業者協同組合への聞き取り調査から作成

間を長期化するために、各農業生産法人が冷蔵保管している。

e 効果

D合同会社は、合言葉にあるように地産地消を理念として設立された。合弁組織を設立して地場産野菜を流通させる仕組みは、B社の地場産野菜調達の継続性を高められると考えられる。

B社向けを含むC事業者協同組合で使用する野菜に占める県産の割合(金額ベース)は、D合同会社との取引以前は16~17%で伸び悩んでいたが、合同会社の設立により35%に高まった。

(3) 農業参入による調達の事例

a E社の概要

次に、農業に参入することにより、一部の品目の生産を内製化して地場産野菜を調達している給食受託企業E社の事例を紹介

する。

E社の本社は新潟県新潟市にあり、新潟市内の中学校や幼稚園の給食と、事業所や公的施設の食堂を受託している。給食受託事業のほかに、子会社のF社では仕出しと高齢者向けに配食サービス事業を営み、別の子会社のG社で野菜生産と食品流通（小売とE社グループへの卸売）を行うなど、食品関連事業を多角的に展開している。

b E社の地場産農産物使用方針

E社は、地域への貢献を意識して「地産地消や食育で新潟を元気に」をビジョンに掲げている。このビジョンに基づいて、E社は子会社を含めて地場産農産物の使用を積極的に進めている。

E社で使用している地場産（市内産）野菜は、子会社で生産するとともに、市内の取引農家や地元農協から調達している。仕入の優先順位は、①子会社農場、②市内の取引農家や地元農協、③新潟市中央卸売市場、④仲卸業者と定めて、地場産を優先的に仕入れている。以下では子会社農場に注目して地場産野菜の取引の仕組みを述べる。

c 農業生産内製化による地場産野菜調達の

E社の子会社のG社は、E社グループの流通部門として07年11月に設立され、09年10月に農業に参入した。参入のきっかけは、G社が取引している農家から農地の貸与と農業参入について打診を受けたことである。

それまで地元農家から地場産野菜を調達していたが、需給調整に苦労していたた

め、調達の安定性を高める必要があると判断した。生産部門を内製化することにより、短期的には、日々の需給調整を効率的に行い、長期的には、地元農家の後継者不足が顕在化するなかで、将来にわたって地場産野菜を安定的に確保することが目的である。

12年末のG社の経営耕地面積は2haである。この中には、5年以上耕作放棄されていた農地を耕作できるようにE社が整備した農地も含まれている。そこで、給食事業における使用頻度が高く、また既存の取引農家と重複しない、バレイショ、ダイコン、長ネギ等の品目を栽培している。

農作業や栽培計画は、G社社員3名が中心となって行っている。作業に従事している社員3名はそれまで農業の経験はなく、地元の農協や農家から栽培技術の指導を受けている。栽培経験が浅いために収穫物は規格外品が少なくないが、給食では野菜を調理して提供するので外観は関係なく、幅広い規格を使用している。

d 農業生産内製化による地場産野菜調達の効果

E社の給食事業で使用している野菜に占める新潟県産の割合（食材数ベース）は、平均して5割程度ではないか、とのことである。

ちなみに、E社受託分を含む12年度における新潟市のスクールランチの平均では、^(注10)使用した野菜に占める新潟県産の割合（食材数ベース）は34.7%である（新潟市（2013））。

（注9）新潟市中学校スクールランチウェブサイト

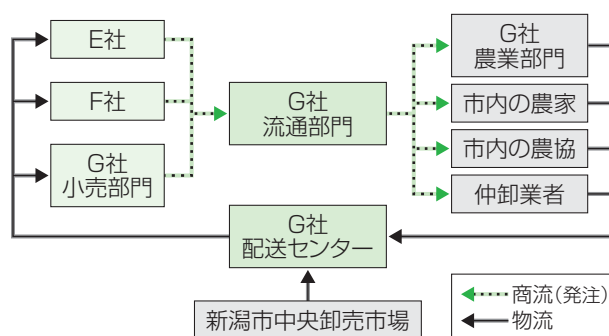
によると、スクールランチとは、文部科学省の学校給食摂取基準と学校給食衛生管理基準に基づいた完全給食で、生徒は複数のメニューから選択して事前予約し、調理は民間の給食受託企業に委託し、食事はランチルームで会食するというもの。生徒は家庭からの持参弁当とスクールランチを選択できる。

e 流通機能の統合

E社で使用する食材の流通は子会社のG社が担っている。G社の流通部門は、E社等から受注して、社内の農業部門や取引農家等に発注したり、新潟市中央卸売市場から仕入れて、G社の配送センターで調理施設ごとに仕分けし指定時間に配送している（第7図）。

E社グループの流通機能を統合することによって、発注や精算の処理、および配送業務を効率化している。

第7図 地場産野菜調達にかかる商流と物流



資料 E社への聞き取り調査から作成

5 事例にみる給食受託企業の地場産野菜の調達行動

本節では、上述した3事例に基づいて、給食受託企業による地場産農産物の位置づけ、その調達に必要な取引関係構築プロセス、流通システム効率化の工夫について整理する（第8図）。

第8図 事例の給食受託企業の概要と取引内容

	A社 名古屋本部	B社	E社
本社(本部)所在地	愛知県名古屋市	岩手県盛岡市	新潟県新潟市
営業区域	愛知県, 岐阜県, 静岡県, 長野県	岩手県, 宮城県, 青森県	新潟県新潟市
受託している施設	事業所, 病院, 福祉施設, 保育所, 学校	事業所, 病院, 福祉施設, 幼稚園, 学校, 公的施設	学校, 事業所, 病院, 福祉施設, 保育所, 公的施設
地場産食材の位置付け	競合他社との差別化 野菜価格上昇への備え	大手企業との差別化(地元食材の積極的な使用を理念)	地域貢献(E社のビジョン)
事例で取り上げた取引内容	地場産野菜の主な取引先	加入している事業者協同組合を通じて、県内の農業生産法人	子会社の農場
	取引関係構築	県内の産官学連携組織の活動をきっかけに、協同組合と農業生産法人が合弁組織を設立	地元農家からの依頼
	取引形態	農業生産法人の過去の出荷実績に基づいて発注	-
	使用している地場産野菜の規格	品目により、A品Lサイズ~B品Lサイズ	規格外品含む
	流通の効率化	出荷者側と実需者側がそれぞれ組織を作り、ハブ化	子会社の流通部門に機能を統合

資料 第4図に同じ

(1) 地場産農産物の位置づけ

いずれの給食受託企業においても、提供する給食で地場産農産物を使用することを経営理念や経営戦略のなかに位置づけている。

E社は地産地消を会社のビジョンとし、A社名古屋本部やB社では、地場産食材を差別化の材料として位置づけている。

(2) 取引関係構築のプロセス

前述したように、中央卸売市場で流通している野菜は広域流通によるものが中心となっており、一方、地方卸売市場ではスポット取引が多いために調達の安定性は低い。また、卸売市場で流通している野菜は正規品が大宗を占めている。そこで、地場産野菜を調達するために、3事例とも独自に取引関係を構築している。

A社では、契約取引により、調達の確実性を高めている。生産者と直接ではなく、取引関係のある仲卸業者というコーディネータを介して契約している。

また、B社では新たな組織を設立して対応している。B社が他の実需者と共同で設立した事業者協同組合が県内の農業生産法人と合弁組織を設立し、その合弁組織から野菜を調達している。合弁組織の設立は、県内の産学官連携組織での活動が契機となっている。

一般的に、農産物の直接取引において、売り手である農業者と買い手である実需者の利害はさまざまな点で対立する。なかでも大きな課題である値決めについては、ル

ールを定めて対立を回避して取引の継続性を高めている。

さらに、E社のケースでは、新潟市内で子会社が農業に参入した。E社役員（G社役員を兼務）と地元の農家との関係性が農業参入のきっかけとなった。地元の農協や農家から営農技術の指導を受けたり、農地と農機を借り受けるなど地域のネットワークを活用し、農業参入にかかる費用を低減させている。自ら野菜を生産することにより、使用頻度の高い品目を調達できるようになったこと、生産側と調達側が生育状況を共有化できるため、需給調整が容易になり、地場産野菜の使用割合の向上につながったと考えられる。

いずれの事例でも新たに取引関係を構築する際に、地域のつながりであるネットワークを活用している。これは、川下のニーズに対応しやすい地域流通の強みの源泉になっていると思われる。

(3) 流通システムの効率化

卸売市場外で取引する場合には、流通システムについても費用がかさまないようにする工夫が必要になる。

A社の場合は、コーディネータである仲卸業者の既存のルートを活用して、生産者からの集荷と、実需者までの配送を行うことにより、配送費を抑えている。

B社の場合は、D合同会社が出荷側で農業生産法人等の窓口となり、C事業者協同組合が調達側で実需者の共同仕入の組織となっている。D合同会社とC事業者協同組

合が川上と川下でそれぞれハブ機能を果たすことにより、商流と物流を効率化している。

E 社の場合は、E 社グループ各社の受発注や配送といった食材調達機能を G 社に集約している。

おわりに

本稿では、給食受託企業による地場産野菜の調達行動について報告した。

食育基本法等の影響により、給食受託企業の経営理念や経営戦略においても、地場産食材の位置づけは高まったと思われる。しかし、野菜についてみれば、既存の流通チャネルでは地場産を調達することは容易ではない。そこで、事例で紹介した給食受託企業では、独自に取引関係を構築していた。地域のネットワークや、仲卸業者というコーディネータの存在がその実現に貢献している。ここから、給食受託企業が地場産農産物の使用にかかる取引関係構築の課題を克服するには、ネットワークの構築に資する生産者と実需者の関係づくりの場やコーディネータの存在が重要であることを示している。

<参考文献>

- ・岩手県農林水産部流通課 (2013a) 「いわて地産地消給食実施事業所 認定一覧」岩手県ウェブサイト (13年12月27日アクセス)
- ・岩手県農林水産部流通課 (2013b) 「平成24年度 本県の食材給食事業の利用状況について」岩手県ウェブサイト (13年12月27日アクセス)

- ・尾高恵美 (2006) 「学校給食への地場産野菜供給に関する調査」『総研レポート』11月
- ・小林茂典 (2012) 「野菜の用途別需要の動向を対応課題」12年3月6日開催研究成果報告会資料
- ・厚生労働省 (2013) 「平成24年医療施設 (動態) 調査」
- ・産労総合研究所 (2009) 『労務事情』No.1160, 3月15日号
- ・食の安全・安心財団 (2013) 「外食産業市場規模推移」食の安全・安心財団ウェブサイト (13年12月27日アクセス)
- ・都市農山漁村交流活性化機構 (2013) 『地産地消による給食事業の最前線』
- ・内藤重之・佐藤信編著 (2010) 『学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房
- ・中村貴子 (2012) 「いただきます。地元産プラン」都市農山漁村交流活性化機構『食と農を基軸とした、地産地消のまちづくり』144~146頁
- ・新潟市 (2013) 「スクールランチ地場産農林水産物の年間使用割合」新潟市中学校スクールランチウェブサイト (13年12月27日アクセス)
- ・日本メディカル給食協会 (2013) 「受託先別内訳」日本メディカル給食協会ウェブサイト (13年12月27日アクセス)
- ・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」
- ・農林水産省 (1994) 『平成6年外食産業原材料需要構造調査報告』
- ・農林水産省 (2005) 「平成16年度農産物地産地消等実態調査結果」
- ・農林水産省 (2013a) 「食料需給表」
- ・農林水産省 (2013b) 「卸売市場データ集 (平成24年版)」
- ・藤島廣二 (1992) 「地域流通システムの基本的形成方法」藤島廣二・山本勝成編『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, 19~37頁
- ・藤島廣二・小林茂典 (2008) 『業務・加工用野菜—売れる品質・規格と産地事例—』農山漁村文化協会
- ・文部科学省 (2013) 「学校給食における地場産物の活用状況」(13年12月27日アクセス)
- ・山田浩子・野見山敏雄 (2012) 「学校給食への地場野菜供給の支援に関する一考察」『日本農業経済学会論文集』114~121頁
- ・山田勝・村井広明・田中多賀男 (1980) 「野菜の地場流通における地方卸売市場の役割」『愛知県農業総合試験場研究報告』193~200頁

(おだか めぐみ)