

## 病院給食における地産地消

JA神奈川県厚生連伊勢原協同病院とJAいせはら地場野菜出荷グループの取組み

主事研究員 尾高恵美

病院給食は入院患者にとって数少ない楽しみの1つとなっている。収穫から調理までの時間が短く鮮度が高い地場産食材の使用は、その満足度を高めることに結びつく。一方、農産物市場としてみた病院給食は、比較的安定した需要がある。とくに消費者への直売を主な販路とする生産者にとっては、販路の多様化に一定の効果を期待できる。

本稿では、病院給食における地産地消について、JA神奈川県厚生連伊勢原協同病院(以下「当院」)とJAいせはら地場野菜出荷グループ(以下「出荷グループ」)の取組みを紹介することにしたい。伊勢原市は神奈川県のほぼ中央に位置し、東京のベッドタウンとして都市化が進んできた一方で、野菜と畜産を中心に06年で約40億円の農業産出額がある。

### 1 地場産野菜の使用状況

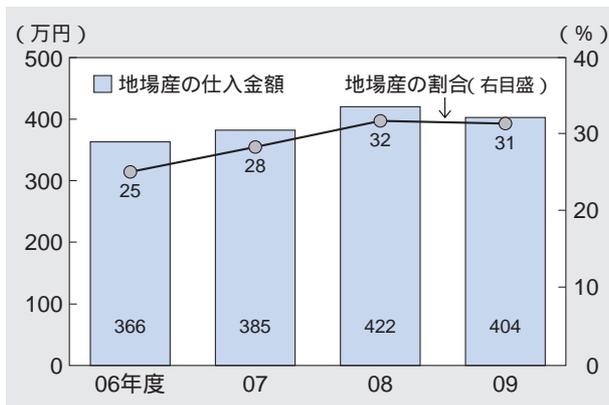
病院給食で使用する食材の中で、野菜は、

栄養面での重要度が高いにもかかわらず、価格変動が大きく、天候変動や給食数の変動による需給調整作業が伴うなどにより、地場流通の仕組みの構築が難しい。当院と出荷グループは、2005年1月から病院給食での地場産野菜の取引を開始した。その後、病院給食での野菜の使用金額に占める地場産の割合は徐々に高まり、06年度の25%から、07年度は28%、08年度は32%、09年度は31%となった。出荷者が当初の10人から13人に増えて品目が豊富になり、現在は、当院での使用頻度が高いコマツナやホウレンソウを中心に、ダイコン、レタス、キュウリ、トマト、パレイショなど22品目を使用している。

### 2 当院と出荷グループとの相互協力関係

本取組みにおいて地場産野菜の使用割合を3割に高めることができた要因について、以下で当院と出荷グループの相互協力関係を中心にみてみたい。

**第1図** 伊勢原協同病院における地場産野菜の仕入金額と野菜仕入額に占める割合



資料 伊勢原協同病院栄養室資料

#### (1) 出荷物の品質が高い生産者

出荷グループは大手スーパーの地元店舗に出荷するために02年に組織された。生産者は直売を販路の中心としており、商品価値のある品質・規格を理解している。また、堆肥を多用して化学肥料の使用を極力抑えたり、EM菌(有用微生物群)を施用するなど、それぞれの生産者がより安全な栽培方法を工夫している。

この取組みにおいて、JAいせはらは、病院

からの受注、出荷会議の開催、および代金決済に参与しているが、病院への納品は出荷グループの各生産者が直接行っている。

## (2) 出荷会議を毎週開催

毎週行われる出荷会議は、関係性を強くする上で重要な役割を果たしている。参加者は、当院の栄養士、出荷グループの生産者、JAいせはらの営農部職員である。会議では、翌週の注文について、1品目につき1農家に対応することを原則として出荷担当者を割り振り、価格交渉を行う。また、翌週以降の出荷予定を共有化し、病院側からの発注に役立てるようにしている。さらに、野菜を生産者が病院に直接納品する形態の取引は、病院側にとっても生産者にとっても少なからず負担であるが、出荷会議は両者にとって取引継続の意欲を高める場にもなっている。

## (3) 栄養室の柔軟な対応

当院では4週間のサイクルメニュー方式を採用している。サイクルメニュー方式とは、一定期間のメニューを作成し、それを基本に繰り返し使用するというものである。基本メ



タマネギ、ニンジン等に地場産を使用した病院給食

ニューを大きく変更することはないものの、地場産野菜をできるだけ使用するために、地場産の生育状況に合わせて使用する野菜の品目を変更している。また、メニューによっては多少大きくても調理に大きな支障はないため、栄養士と生産者が相談しながら、供給する規格の幅を決めている。

## (4) 生産者を取材し病院の広報媒体で紹介

当院の栄養士は出荷者の圃場を訪問して栽培方法等についてヒアリングし、当院の広報誌やホームページで紹介している。また、地場産野菜の使用が当院で常態となった現在では行っていないが、地場産の使用を始めた当初は、当日使用した地場野菜の生産者を紹介したカードを給食に添えていた。いずれも、地場産農産物への理解を高めるとともに、販路を示して、消費者に当院以外での利用の参考にしてもらうことも意図している。

病院給食での取引の他、当院職員向けに出荷グループの野菜の頒布会を週1回行っている。このような取組みも関係性の強化に寄与している。

前述したように地場流通の仕組みの構築が難しいことに加えて、一般的に病院給食は予算の制約が厳しい。しかし、生産者にとっては、販路の多様化に加えて、病院給食への供給によって出荷グループの出荷物に対する消費者の安心感を高められるメリットは大きい。病院給食の地産地消では、単なる取引だけでなく、ユーザーである病院と生産者との相互協力関係が重要であることを示唆している。

(おだか めぐみ)