

本レポートの枠組みと要約

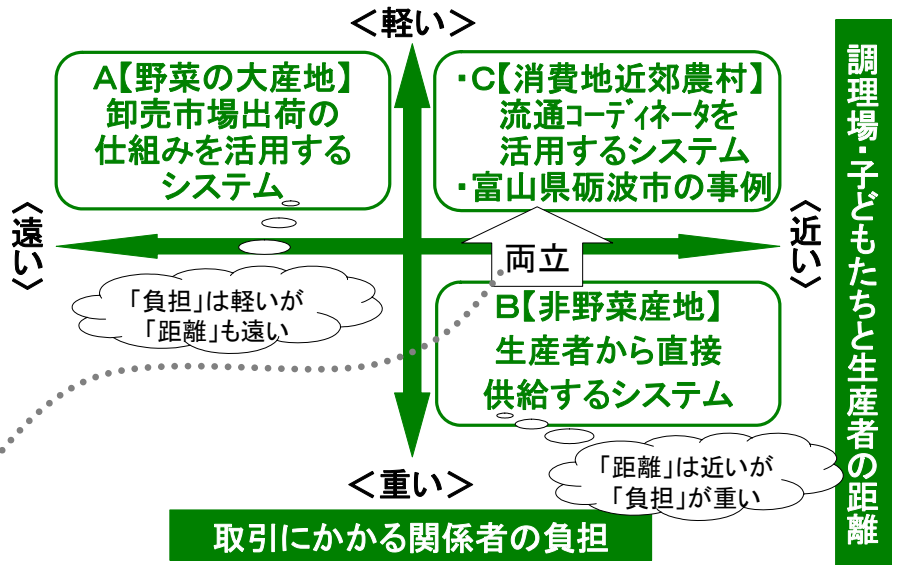
第1章 使用状況と今後の意向

- ①約四分の三の学校給食の調理場が市町村とその近隣産農産物を使用している。
- ②しかし学校給食食材に占める都道府県産の割合は21%(品目数ベース)とそれほど高くない。
- ③地場産農産物の使用に関する調理場の意向は強い。
- ④生産者にとって、販路としての学校給食はメリットが少なくない。

調理場の意向は強いにもかかわらず、拡大しないのはなぜか？

第2章 生産・流通システム

- ①地域の農業情勢により、学校給食への地場産野菜の生産・流通システムは多様。
- ②地場産使用による効果として調理場・子どもたちと生産者との「距離」の近さを求めると、地場産の取引にかかる関係者の「負担」が重くなってしまいう構図がある。



両立するためには、個々の問題点への対応が必要

第3章 問題点と課題への対応策

問題点		課題	事例にみる具体的対応策
取引開始にあたっての問題点	①	生産・流通システムの構築が難しい ・生産者・調理場両者を理解し、信頼関係のある情報のコーディネータが必要 ・流通に関する調理場の負担軽減	自治体が地場産農産物使用の方針を明確化、農政経験者が調整役、農業普及指導センターが調整役 産地直売所や農協子会社といった流通コーディネータの活用、地域の関係者で役割分担
	取引内容に関する問題点	②	規格に関する問題 ・栽培技術の向上 ・規格遵守のための仕組みの構築 ・技術と仕組みの定着
③		数量に関する問題 ・複数の生産者による出荷 ・生産誘導 ・納入業者等との協力	発注単位の細分化 調理場の使用計画情報の提供、栽培技術指導 納入業者への事前説明、出荷取消時の早めの連絡
④		価格の折り合いが難しい ・学校給食の出荷形態やメリットに適した生産者による出荷	高齢で零細な兼業農家をグループ化
取引拡大に向けての問題点		⑤	種類が少ない ・現存の品目を使用可能にする ・品目を増やす
	⑥	端境期に使用量が減少する ・加工したものを貯蔵して使用する ・端境期を短縮するような作型にする	乾燥加工して貯蔵、冷凍加工して貯蔵 品種の導入

第4章 事例報告

対応策の抽出

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Aタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①北海道富良野地区の事例</li> <li>②福岡県久留米市の事例</li> </ul> | <p>Bタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>③富山県砺波市の事例</li> <li>④島根県雲南市木次町の事例</li> </ul> | <p>Cタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⑤群馬県吉井町の事例</li> <li>⑥岩手県矢巾町の事例</li> </ul> |
|---|---|--|