

# 全国の学校給食への地産地消推進における問題と背景

# 1. 全国の学校給食への地産地消推進における問題と背景

奈良県は学校給食地場産物使用率が平成22年度で25.6%（全国平均25.1%）

## 都道府県別の 地場産物活用状況 (平成21年度)

全国の学校給食における地場産物の活用状況は微増している。  
平成20年度：23.4%  
平成21年度：25.1%

30%超	23道県	北海道、岩手県、宮城県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県、愛知県、和歌山県、鳥取県、島根県、岡山県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県
20%～30%	20府県	青森県、山形県、福島県、栃木県、埼玉県、千葉県、富山県、石川県、福井県、山梨県、岐阜県、静岡県、三重県、滋賀県、京都府、兵庫県、 <b>奈良県</b> 、広島県、福岡県、沖縄県
20%未満	4都府県	秋田県、東京都、神奈川県、大阪府

奈良市では給食食材の地元産農作物35%以上の使用をめざしている（25年度奈良市学校教育部長マニフェストより）

### 奈良市学校給食の概要

- 学校給食は、小学校47校・中学校8校の計55校で、児童生徒数は約19,500人に実施されている主食・副食・牛乳の完全給食です。（平成25年5月1日現在）
- 副食の調理は、主に各学校でされる自校調理方式です。（小学校・中学校が同じ調理室でされているのは、3校あります。）
- ・都祁給食センター：小学校4校、中学校1校分
- ・月ヶ瀬給食センター：小学校1校、中学校1校分が調理されています。

- 米飯は2業者・パン2業者から納入されます。
- 年間、小学校180回・中学校172回、実施されています。
- 全市統一献立で、市内をA班・B班に分けて実施しています。
- 各学校からの給食人数は、給食管理イントラネットシステムで、給食会に報告されます。

（奈良市学校給食会ホームページより引用）

全国では、学校給食での地産農産物利用拡大の中で、下記の6つの課題・問題点を抱えている。

### 学校給食での地場産農産物使用における6つの課題・問題点

- ① 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
- ② 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）
- ③ 数量確保が不安定であること
- ④ 価格の折り合いが難しいこと
- ⑤ 地場産農産物の種類が少ないこと
- ⑥ 端境期に調達できないこと

引用：農林金融 地産地消型流通による学校給食への農産物供給

地産農産物利用拡大に向けて、奈良市でも同様の課題を抱えていると推察される

## 2. 問題点と課題への対応策

下記に学校給食での地元農産物利用拡大に向けて問題点と課題の対応策の関係を示している

問題点	課題	事例から見る改善策		
学校給食での 地元農産物 利用拡大に 向けての 問題点	生産・流通 システム の構築が難しい	生産者・調理場両者を理解できる、流通システム構築のための調整役（コーディネーター）を設置する。 流通に関する調理場の負担を軽減する。	① 自治体が地場産農産物使用の方針を明確化 ② 農政経験者が調整役、農業普及指導センターが調整役 ① 産地直売所や農協子会社といった流通コーディネーターの活用 ② 地域の関係者で役割分担	
	学校給食での 地元農産物 利用拡大への 取り組みでの 問題点	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	栽培技術指導、栽培基準の統一 規格表の作成、出荷物の等級づけ ① 出荷者による調理場見学 ② 調理員・栄養職員の協力
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	
		価格の折り合い に関する問題	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
		取組みを さらに 大きくする際 の問題点	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
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	

次項では

**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。

参考資料：農林金融 学校給食への地場産野菜供給に関する調査

## 地場産農産物調達のための生産・流通システムに関する問題と背景



- 問題**
- ①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
  - ②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



- 課題**
- ①生産・流通システム構築のための調整役を誰が担うのか
  - ②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

### ■ 野菜調達の生産流通システムの問題点

#### ● 図1-①

#### 地場産以外の国産野菜調達のシステム

～学校給食会を通して一括して発注している場合～

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。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。**

#### ● 図1-②・③・④

～地場産農産物使用を本格的に開始する場合のシステム～

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、**図1-②**に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、**図1-③④**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。

### ■ 課題の解決策

#### 課題1 に対する解決策

#### システム構築のための調整役を設置する。

生産・流通システムを新たに構築するために、栄養職員以外に農政経験者や農業普及センターなどが、調理場と生産者との調整を行う調整役として、地元農産物の掘り起しや流通の調整を行う。

#### 課題2 に対する解決策

#### 流通機能を担い、調理場の負担を軽減する。

地場産農産物使用にかかる「事務的な負担※」が大きな課題となっている。流通に関して調理場の負担を軽減させるために、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を行うなどの負担軽減策を実施する。

（※事務的な負担）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。

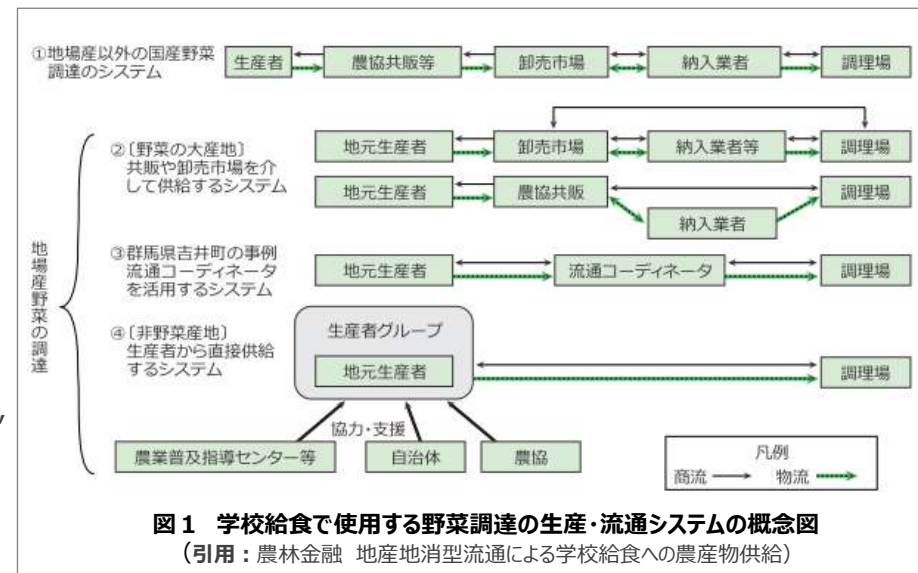


図1 学校給食で使用する野菜調達の生産・流通システムの概念図  
(引用：農林金融 地産地消型流通による学校給食への農産物供給)

## 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）と背景



- 問題**
- ① 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
  - ② 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



- 課題**
- ① 栽培技術の向上
  - ② 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

### ■ 野菜調達の生産流通システムの問題点

#### ● 規格が不揃いによる調理員への負担

下ごしらえを機械を使っているため選別・除去や処理に調理員による手作業が必要となる。そのため、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は調理員の負担が大きくなる。

#### ● 生産・流通システムと規格の問題

複数の生産者で、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いれば、学校給食に納入する場合も問題はない。そういった生産者がいない場合は、生産者の意識と栽培技術の改善を図る必要がある。

#### 調理員への負担が少ない地域に浸透している5つのフロー

- ① 農業普及指導センターや農協による営農指導が行われる
- ② 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る
- ③ 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
- ④ 選果場ないし生産者が共通の出荷基準に則って選別する
- ⑤ 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

参考資料：農林金融 学校給食への地場産野菜供給に関する調査

### ■ 課題の解決策

#### ● 富山県砺波市の事例より

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っており、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。

富山県砺波市で  
使用している  
地域農産物  
等級基準表

等級	価格の基準	農産物の状況
1	市場価格 (A) ※市場価格とは、高い品物と安い品物との中間程度の価格とする。	市場出荷している野菜または同等品
2	10%引き (A) × 0.9	規格に準じており、給食向けの野菜として支障がないと判断される野菜
3	30%引き (A) × 0.7	規格から外れ、明らかに洗浄カットに負担がかかると判断される野菜
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ため、やむなく使用する野菜

引用：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」