

学校給食への有機農産物の供給について

1 喜多方市の概要

平成18年1月4日、1市2町2村（喜多方市、熱塩加納村、塩川町、山都町、高郷村）の新設合併により、新しい「喜多方市」が誕生しました。

(1) 面積

554.67k㎡

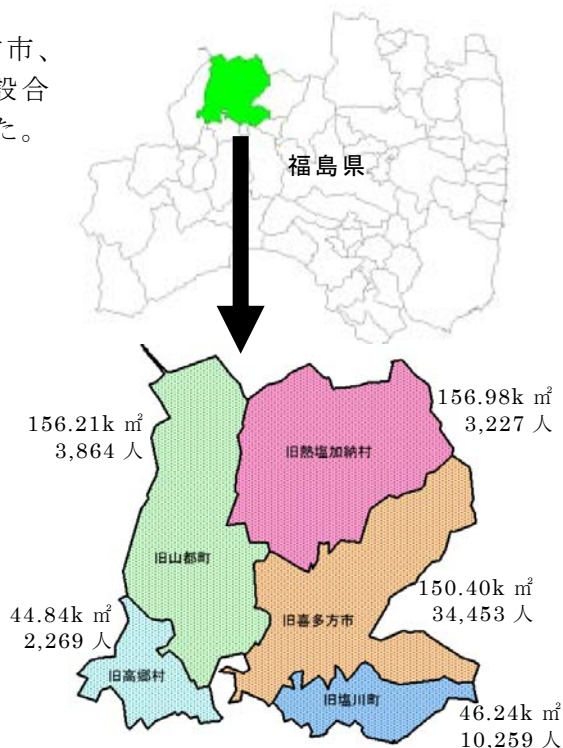
内訳 宅地2.5%、農地17.5%、山林53.7%
原野・雑種地・その他26.3%

(2) 人口 (H21年3月末現在の住基人口)

54,072人 [18,401世帯]

(3) 産業別就業人口 (H17国勢調査)

第1次産業 4,654人 (16.7%)
第2次産業 8,922人 (32.1%)
第3次産業 14,077人 (50.6%)
分類不能 150人 (0.5%)



2 喜多方市の農業

(1) 農家数 (「2005農林業センサス」より)

(単位：戸)

総農家数	専業農家		兼業農家		
	販売農家	自給的農家	第1種	第2種	
4,578	3,755	823	560	3,195	2,479

(2) 耕地面積 (H20)

(単位：ha)

総面積	樹園地		
	田	畑	
7,924	6,791	1,085	48

(3) 主な農産物

(単位：ha)

品目	米	アスパラ	キュウリ	トマト	ソバ
作付面積 (H19)	5,790	177	18	24	507

(4) 有機農産物等の生産状況 (H20)

(単位：ha、戸)

区分	有機栽培 (同等栽培を含む)		特別栽培 (水稲のみ)	エコファーマー (水稲のみ)
	水稲	野菜・他		
栽培面積 (ha)	79.33	74.95	4.38	590.2
生産者数 (人)	51(実数)	54	8	343

※「水稲」と「野菜・他」の双方で有機栽培に取り組む生産者がいるため、有機栽培の生産者数の実数としては、「水稲」と「野菜・他」の合計より小さい数値となっている。

3 学校給食の現状

(1) 学校数・児童生徒数等（H21.5.1 現在）

	校数	児童・生徒・園児数	給食実施状況
小学校	19	2,925	全校実施（完全給食）
中学校	7	1,633	全校実施（完全給食）
幼稚園（公立）	10	294	1園のみ実施（完全給食）
計	36	4,852	

(2) 調理場の状況

調理場		受配校	調理食数(1日当たり)
センター方式	喜多方学校給食共同調理場	13校	約 3,400
	熱塩加納学校給食共同調理場	3校、幼1園	約 320
	山都学校給食センター	3校	約 270
	高郷学校給食センター	2校	約 200
自校方式	塩川小学校	自校	約 360
	堂島小学校	自校	約 120
	姥堂小学校	自校	約 100
	駒形小学校	自校	約 100
	塩川小学校	自校	約 350
計		26校	約 5,220

(3) 地場農産物（野菜・果物類）の使用状況等（H20 年度）

調理場	使用割合	栽培方法	供給組織等
喜多方学校給食共同調理場	約 50%	エコファーマーに準ずる	生産者組織
熱塩加納学校給食共同調理場	約 80%	有機栽培	生産者組織
山都学校給食センター	20～ 30%	特に指定なし	生産者組織
高郷学校給食センター		特に指定なし	生産者組織
旧塩川町（自校方式）		特に指定なし	なし（個別農家）

※「使用割合」は年間を通して使用した野菜・果物類に占める地場農産物の割合

(4) 給食費（1食当たりの単価）

調理場	小学校（円）	中学校（円）
喜多方学校給食共同調理場	263	326
熱塩加納学校給食共同調理場	273	329
山都学校給食センター	266	308
高郷学校給食センター	262	307
旧塩川町（自校方式5校）	265	309

4 学校給食への有機農産物の供給（熱塩加納学校給食共同調理場での取組み）

(1) 取組みの背景と経過

昭和 55 年から旧熱塩加納村の山間部で水稻の減農薬・減化学肥料栽培（特別栽培）が始まり、昭和 58 年からは平坦部にも普及拡大され、平成 20 年度においては、熱塩加納地区での水稻の有機栽培は約 47ha、特別栽培が約 134ha となっています。

旧熱塩加納村では、「村内で栽培されている減農薬・減化学肥料栽培米（さゆり米）を子ども達に食べさせたい」という P T A の要望を受け、平成元年度から学校給食に使用するようになりました。

この取組みと併せ、米だけでなく野菜類についても、地元産の無農薬・無化学肥料による農産物を学校給食に使用する取組みが検討され、村内の数戸の農家において、学校給食用として野菜類の有機栽培が始められました。

小学校 2 校のうち 1 校は平成元年 7 月から、もう 1 校については平成 11 年度当初から、有機農産物の使用を開始しました。

平成 2 年度には、学校給食に地元の有機農産物等を供給する組織として「学校給食用有機無農薬野菜供給者の会」が設立され、平成 4 年度には、「まごころ野菜の会」と改名するとともに、価格の設定や供給の方法等を取り決め、供給体制の強化が図られました。

平成 17 年度には、小学校 2 校、中学校 1 校、幼稚園 1 園を受配校とする共同調理場が整備され、翌 18 年度から稼動し現在に至っています。

(2) 取組内容

○ 調理場概要

- ・施設面積 337.50㎡
- ・調理食数 約320食/日
- ・受配校 小学校2校、中学校1校、幼稚園1園
- ・栄養士 1名
- ・調理員 5名

○ 地元農産物供給組織

- ・名称 まごころ野菜の会
- ・会員数 33名（地元農家）
- ・供給品目数 約60品目
- ・供給数量 年間使用する野菜・果物類のうち約80%
- ・栽培方法 組織内で統一を図るとともに、毎年栽培技術向上のための研修会を開催し、会員が共通した考え方や方法により、有機栽培に取り組んでいます。
ただし、有機 J A S 認定など、認証機関による有機栽培あるいは有機同等栽培の認証は受けていません。
- ・価格の決定 共同調理場との協議により、年間価格を決定しています。
- ・年間の売上 約216万円（H20年度）
- ・供給方法 年間2回（上・下半期）の供給予定表と毎月の供給予定表を共同調理場に提出、その予定表に基づき、共同調理場の栄養士が献立を作成します。
毎月、共同調理場から注文を受け、納入する会員を決定します。
納入者（会員）自らが、共同調理場に納品することとしています。

5 学校給食で有機農産物を使用するにあたっての主な課題

(1) 調理場の規模

学校給食は、午前中の限られた時間内に調理を完了する必要があり、調理食数が多い調理場においては、機械類（皮むき機、裁断機等）を使用し、効率よく調理を進めることが重要であり、食材の大きさや形状が揃っていることが前提となります。

そのため、大規模な調理場（調理食数の多い調理場）においては、大きさや形状が揃っている有機農産物を大量に調達できることが条件となります。

熱塩加納学校給食共同調理場は小規模であるため、取り組みやすい状況にあります。

(2) 生産体制の拡大と供給体制の確立

学校給食には、安定的に供給できることが重要であり、そのための生産体制の拡大と供給体制の確立が必要となります。

熱塩加納地区では、20年ほど前から取り組んできたため、供給組織や供給体制が充実していますが、その他の地区では、まだ生産者数も少なく供給体制が確立されていません。

(3) 有機農産物使用による給食費への影響

有機農産物は慣行栽培のものに比較し多少価格が高いため、その分が給食費に影響することとなります。給食費の値上げには、十分に保護者の理解を得て進めることが必要です。（保護者は給食費の値上げには敏感です。）

熱塩加納地区では、地域の生産者の理解により安価に供給されていますが、地元で供給不可能な食材についても、可能な限り食品添加物や農薬使用の少ない食材を使用するように心がけているため、他地区と比べて給食費がやや高めとなっています。しかし、保護者からの要望に基づき始められた取組みであるため、保護者からの不満は出ていません。

