

学校や老人ホームの給食における地場産物利用拡大に向けた取組手法の構築等に関する調査結果の概要

平成24年2月

農林水産省

1. 調査の目的と方法

<調査の目的>

学校給食における地場産物の利用については、平成18年3月に定められた食育推進基本計画において、学校給食における地場産物を使用する割合を平成22年度までに30%以上とする目標が設定されているが平成20年度の実績では23.4%にとどまっている。(平成23年3月に定められた第2次食育推進基本計画では、目標を達成していないため、引き続き27年度までに30%以上を目指すとした。平成22年度実績は25.0%)

また、老人ホームにおける地産地消の取組については、学校給食における地産地消の取組と異なり、一部で取組が見られるものの、また全国的な取組までには発展しているとは想定されない。

このため、本調査では、地産地消をより一層推進する観点から、学校や老人ホームの給食における地場産物野利用状況や利用拡大に向けた課題とその解決方法について調査を実施し、調査結果に基づき、課題解決に向けた取組手法について検討を行うことを目的として実施したものである。

<調査の方法>

委託事業者が文献調査、往復郵送によるアンケート調査、面接・電話でのヒアリング調査により実施。

<調査の対象及び対象数>

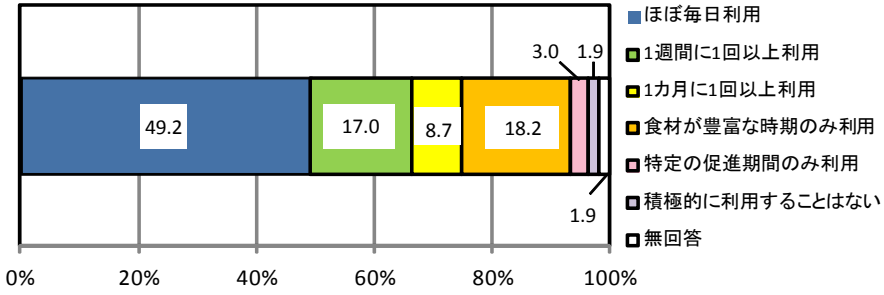
	学校給食		老人ホーム	
	対象	有効回答数	対象	有効回答数
アンケート調査	全国の市町村から地域バランスを考慮し、83市町村を無作為に抽出。当該市町村の公立小学校984校及び給食センター、共同調理場161施設の計1145施設を対象に実施。	264 (有効回答率 23.1%)	文献調査等を通じて、老人ホームやシニア向け分譲マンション、高齢者向け配食サービス実施団体を抽出し、165社を対象に実施。	49 (有効回答率 29.7%)
ヒアリング調査	アンケート調査の対象先から、立地特性や課題特性を踏まえて選定した14事例を対象に実施。	—	アンケート調査の対象先から、施設規模、先進性等を踏まえて選定した10事例を対象に実施。	—

2. 学校給食における地場産物の利用状況

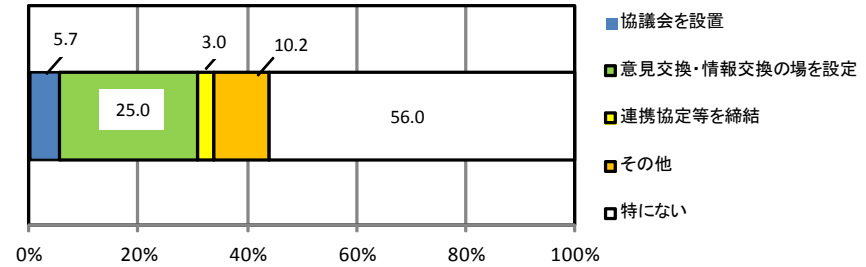
<アンケート調査による地場産物の利用状況の概要①>

- 地場産物の食材利用の程度は、「ほぼ毎日利用」が49.2%と最も多く、食材が豊富な時期のみ利用が18.2%となっている。
- 地場産物の納入業者は、流通業者が37.5%と最も多く、次いで生産者・生産者グループが32.6%となっている。
- 地場産物を利用促進するための連携体制の整備の方法として、「意見・情報交換の場を設定」が25.0%、その他が10.2%となっている。「その他」の内容としては、施設単位ではなく市町村学校給食会や市町村教育委員会が生産者や農協等との連携体制を整備している例や、栄養教諭・栄養士のネットワークにより情報交換する例が見られる。

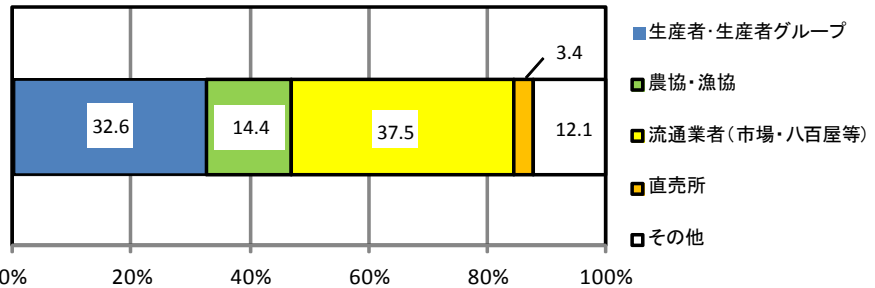
■ 地場産物の食材利用の程度



■ 連携体制の整備の方法



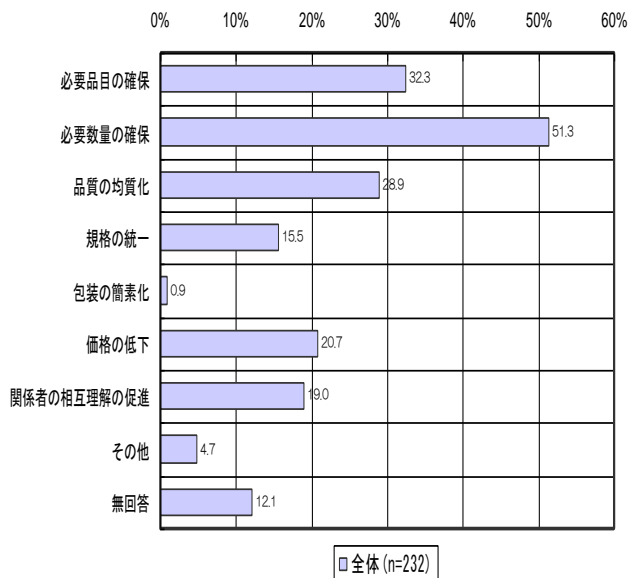
■ 地場産物の納入業者



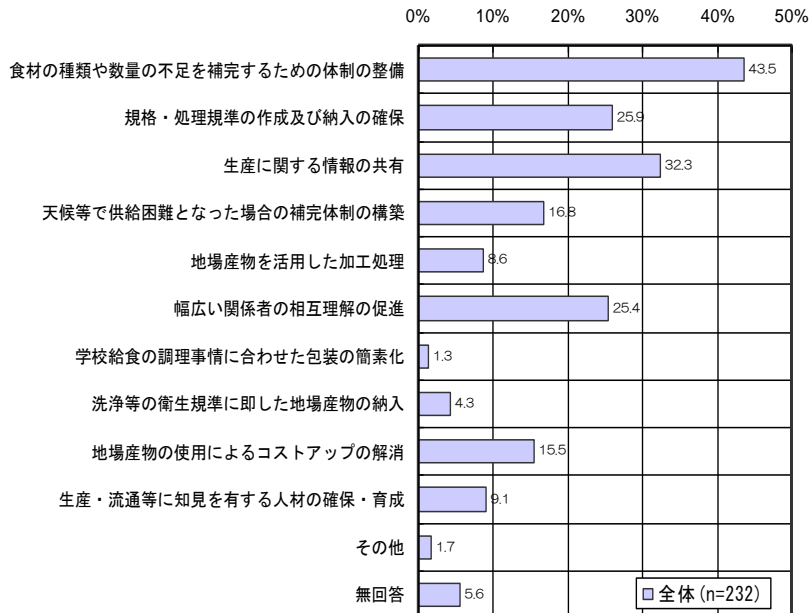
<アンケート調査による地場産物の利用状況の概要②>

- 地場産物の利用割合を増やす上で、取組むべき課題は、「食材の必要数量の確保」が51.3%と最も多く、次いで「必要品目の確保」及び「品質の均質化」との回答が多い。また、「価格の低下」、「関係者の相互理解の促進」、「規格の統一」などについても課題として意識されている。
- 課題の解決方法として、「食材の種類や数量の不足を補完するための体制の整備」が必要との回答が多い。また、「生産に関する情報の共有」、「規格・処理基準の作成及び納入の確保」、「幅広い関係者の相互理解の促進」が望まれている。

■ 地場産物の利用を拡大するための課題調査結果(複数回答)



■ 地場産物の利用を拡大するための課題解決方法調査結果(複数回答)

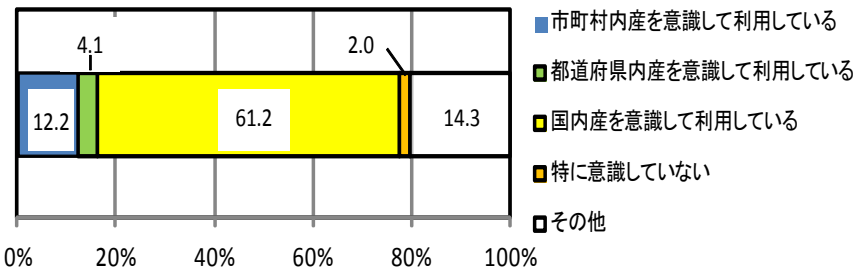


2. 老人ホームにおける地場産物利用状況調査結果

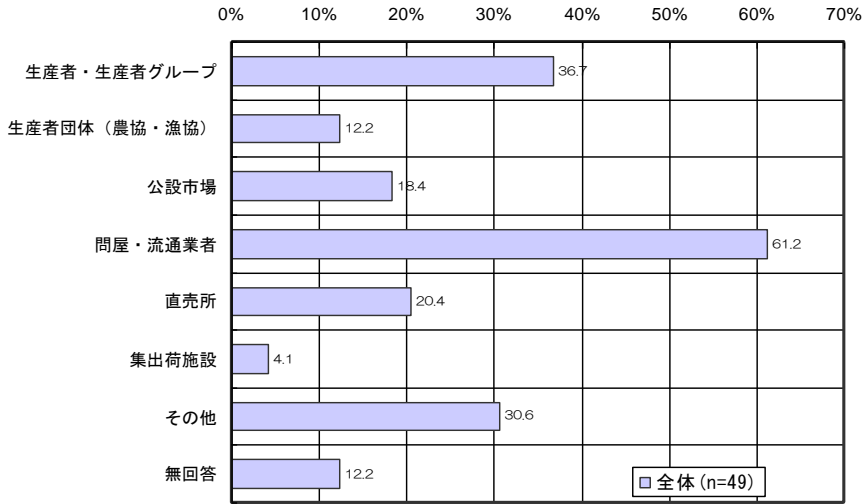
<アンケート調査による地場産物の利用状況の概要>

- 地場産物の利用状況は、「国内産を意識して利用している」が61.2%と高く、「市町村産を意識して利用している」や「都道府県内産を意識して利用している」はそれぞれ12.1%、4.1%。
- 食材の調達先は「問屋・流通業者」が61.2%と最も多く、次いで「生産者・生産者グループ」が36.7%、「その他」が30.6%で、「その他」は、「地元の商店・スーパー・商店街」、「福祉施設で栽培された物」、「自家栽培」となっている。

■ 地場産物利用割合調査結果



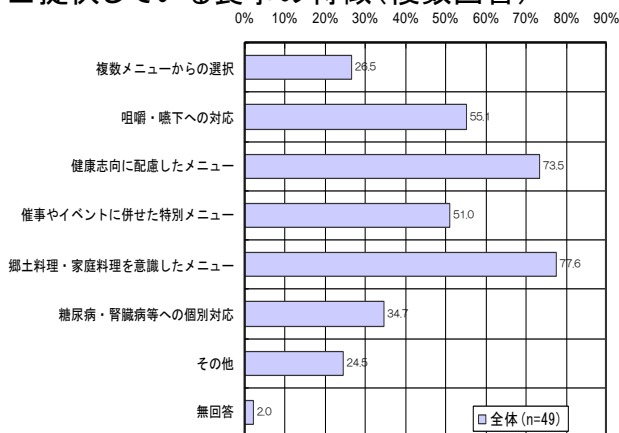
■ 食材の調達先(複数回答)



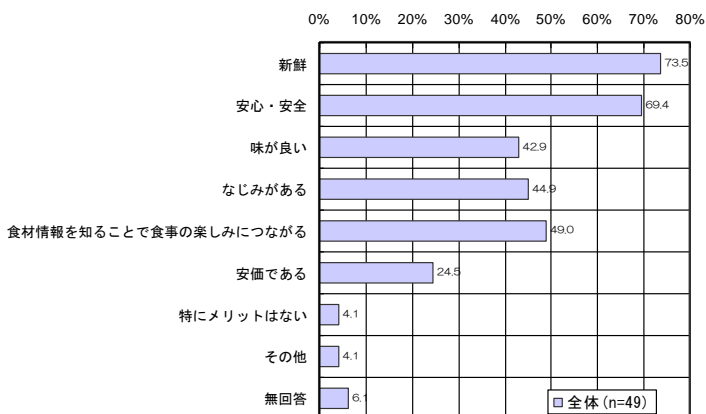
<アンケート調査による地場産物の利用状況の概要②>

- 老人ホームで提供している食事の特徴としては、高齢者にとっての美味しさを意識した「郷土料理や家庭料理」、「健康を意識したメニュー」を提供する傾向が強い。
- 地場産物利用のメリットについて調査した結果、「新鮮」や「安心・安全」が共通して強く意識されているため、老人ホーム等における地場産物利用の潜在ニーズは大きいと考えられる。
- 地場産物を利用拡大するための課題では「必要な品目数を確保することが困難」、「品目、量、天候等による不安定さ」が高く、品目の確保が大きな課題となっているほか、学校給食とは異なり、経営面からコストについても重視していると考えられる。

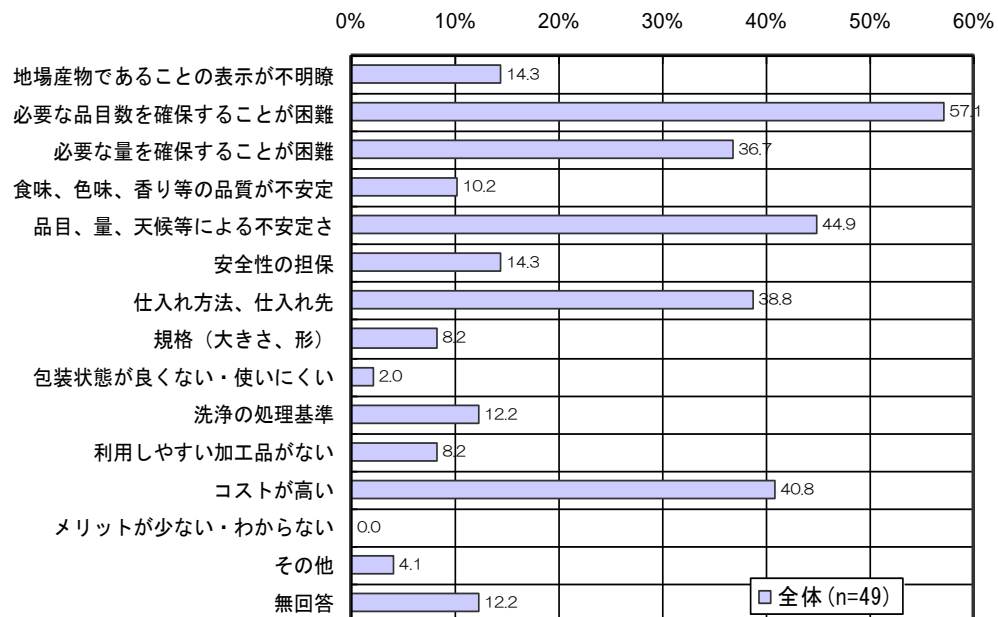
■ 提供している食事の特徴(複数回答)



■ 地場産物利用のメリット調査結果(複数回答)



■ 地場産物を利用拡大するための課題調査結果(複数回答)



3. 学校給食及び老人ホームにおける地場産物利用拡大に向けた取組手法

(1) 学校給食における取組手法

★食材等の調達

●生産者等との連携

比較的大規模な調理場への安定した食材供給や、小規模調理場における多品目小ロット提供に対応するためには、生産者との連携が効果的である。

また、生産者をグループ化することで献立に対応した量や品目への対応のほか、悪天候等の不測時における対応など供給力の強化が可能となる。

■事例1

F県N町では、学校給食に地場産物を供給する生産者グループを3つに分け、当番制にすることで、悪天候等不測時にも対応できる供給体制が構築されている。

■事例2

G県I市の学校給食センターには、2つの生産者グループから交互に食材が納入されており、不測時には双方のグループで補完する体制が構築されている。

●農協・直売所等との連携

一般的な調理場では、基本的な食材は都道府県学校給食会から共同購入で調達、生鮮野菜等の地場産物は生産者から調達、不足する食材は八百屋から調達している場合が多い。このため、従来から調理場のニーズに対応した食材調達に重要な役割を果たしてきた八百屋に加え、不測時に対応可能な食材調達機能を有する直売所や農協との連携強化は有効である。

■事例

「O県O市地産地消推進会議」では、JAや青果市場、生産者との連携により、市内や近郊地域の農産物を共同購入できる仕組みを構築している。

(2) 老人ホームにおける取組手法

★食材等の調達

●生産者等との連携

産地であっても老人ホーム等では地場産物の品種、時期等に精通しているとはいえない現状がある。このため、生産者と施設が連携し、生産者から地場産物のシーズン情報を施設に伝える一方、施設側からはそれらの素材を使った献立を念頭に、各時期に購入する量を提示し、生産者はそれにそって生産し、最終的には週単位等で調整をしながら施設は提示量を買取るなどの基本的な仕組みを形成することが効果的である。

■事例

K県で有料老人ホームの厨房業務を行うW社では、地場の酒屋が農業振興のため農家をとりまとめ、受注・配達サービスを実施しており、それがあつたために地場産が利用できる。

●農協・直売所等との連携

老人ホーム等における地場産物利用のためには小口配送や調達先が複数になることによる契約、発注・精算処理の負担増を回避する観点から地場産物のワンストップサービスを求める声がある。

このため、地元の八百屋のほか、食材調達機能に優れ、配送機能を有する地元の農協や直売所等との連携強化が有効である。

●出荷調整のための保管・貯蔵施設の利用

調理場の献立に応じて出荷調整ができれば利用の拡大につながる。このため、地元の農協や直売所等との連携によって生鮮野菜を短期間出荷調整したり、カット野菜や冷凍野菜等を保管・貯蔵できる施設の利用が効果的である。

■事例

I県Y町で学校給食における地場産物利用の中心的役割を担う(株)Jでは、兼業農家が多く、調理場への毎日の出荷が難しい状況であるため、24時間対応の冷蔵庫を設置している。

●地場産物を原料とした加工品開発

カット野菜等の一次加工は、学校給食の規格への対応に有効なほか、保管・貯蔵施設の整備との相乗効果によって、地場産物の安定供給の実現性の向上に結びつく。

また、特定の地域の地場産物のみを使用した加工品では、需要が産地に限定されることから、都道府県内の異なる市町村など他地域の地場産物との連携強化による加工品開発も効果的である。

■事例1

I県Y町で学校給食における地場産物利用の中心的役割を担う(株)Jでは、自ら出資する加工場に、じゃがいもの皮むきとカットを委託している。また、冬場対策として地場産物を利用した加工品開発にも取り組んでいる。

■事例2

M県では県産業振興課や市町村の商工課等と連携し、県内の地場産物の掘り起こしと加工業者とのマッチングなど、学校給食用の地場産物を原料とした加工品開発を支援している。

●地元産物の旬カレンダー、生産者情報等の情報提供

地場産物の供給量が多い地域でも、調理場においては地場産物の明確な旬の時期や地元で供給量が多い食材をきちんと把握できていないという指摘があることから、行政等が中心となり、わかりやすい情報提供が必要である。

また、生産者との直接取引を希望する施設については、行政が仲介役となり農家や生産状況等の情報を積極的に発信し、商談の場を設けるといった方策も有効である。

●安全性の確保

学校給食の食材においても、特別栽培農産物認証制度やエコファーマー制度などの認証を受けた生産者との取引を行うことで、学校給食の食材の安全性が担保されることになる。中でも、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動であるGAP(Good Agricultural Practice)は、農産物の保管・管理基準の適切性等が担保される点で効果的な制度である。

■事例

Y県T市で学校給食用の食材を生産・供給する農業者グループ「Sの会」では、エコファーマーの取得が入会条件になっている。

★メニュー開発等

●生産者との情報交流による献立作成の推進

自治体の農政セクション等は地場産物の生産者や収穫時期等の情報を整理し、栄養士会等に提供することによって、地場産物の使用を重視した献立作成が可能となる。

■事例

F県N町では、生産者のグループ、学校給食センター、N町により構成される「学校給食出荷連絡会」が毎月開催されている。連絡会では1ヶ月間の収穫の見通しが示され、それをもとに栄養士が献立を作成している。この他、地場産物の規格や価格等に関する意見交換も行われている。

●栄養士との連携

栄養士の役割の重要性を再認識するとともに、栄養士の意識を啓発するような機会の創出・充実を進めることにより、地場産物を利用した献立の充実や郷土料理の提供等につながる。

●安全・安心への対応

施設によっては、利用者に対する安全・安心の証明のため、食材の調達先に証明書の提出を義務づけたり、必要が発生した場合は調理委託先に証明書の発行を依頼している例もある。

老人ホーム等においては、安全・安心についての意向は強く、生産段階においても、地場産物利用のメリットを打ち出すためには、安全・安心の担保確保は必要である。

★施設等の対応

●施設のグループ化による情報共有

老人ホーム等がグループとなって取り組むことで、施設ごとの地場産物情報や農産物の取扱などのノウハウの共有や生産者側に対する発言力の確保につながる。

●高齢者の食における地元産物利用のメリットの明確化

行政が地場産物利用の認定制度を行っている場合、施設としてはわかりやすいアピールポイントの一つとなる。

■事例

京都府では、府内産農産物の利用等に取り組む病院や福祉施設等を対象に「たんとおあがり京都府産」施設として認定

★関係者間の交流機会・連携組織の設置(効率的なサプライチェーンの構築)

学校給食において地場産物の利用が進んでいる地域では、関係者による連携組織など相互理解の場が設置されている。このため、地場産物の利用がまだ少ない地域では、まずは利用側(調理場)と供給側(生産者等)が出会う場の設置からはじめ、今後の地場産物利用について意見交換等を行う機会を創出する。



既に交流機会を設け地場産物が利用され、更なる拡充を目指している地域では、関係者(生産機能を担う主体として生産者や生産者グループ等、流通機能を担う主体として農協・直売所・道の駅・八百屋等、調理機能を担う主体として栄養士・給食センター・学校等)の連携組織をより強化・各主体の役割分担の明確化等を行う。こうした連携は地域内の関係者だけでなく、都道府県学校給食会、他自治体の類似組織や給食センター等との協力関係も視野に入れる。コーディネート機能は、自治体の関係セクション(農政、教育委員会等)が担うことが考えられる。



必要な情報が適切に提供されるなど関係者間の相互理解の促進、地場産物の導入における効率的なサプライチェーンの構築につながる。

■事例

〇県〇市では「学校給食地場農産物利用年間計画」を策定し、教育委員会、学校、市の商工農政部、流通関係者、JA地域本部による「地産地消推進会議」を毎月開催し、関係者による連携促進が図られている。

★行政の取組

●行政を中心とした関係者間の情報交流、マッチング

地場産物利用に取り組む意欲はあっても取り組めていない施設からは、近隣に畑があるにもかかわらず農家との交流がなく取引開始方法がわからないといった指摘がなされている。

このため、行政が中心となり、生産者、地元産物流通に積極的に取り組んでいる流通業者、地場産物を利用したいと考える施設等の情報を相互に提供するほか、交流機会・交流の場を設けることなどによるマッチングを行うことが有効である。