

愛媛県今治市 自校式を続けながら様々な取組で地産地消



有機にんじん↑



←有機野菜ポトフ



小学生が根付けや収穫に関わり、考案したさつまいものスイーツ（プリン）↓



《概要》

📍 所在地
愛媛県今治市

🏢 運営主体
今治市役所

👨‍🍳 1日調理量
約11,000食

📅 年間提供日数
約195日

🛒 主な地産地消品目
米、小麦、はだか麦、大豆、真鯛、しらす、イノシシ、しいたけ、まこもたけ、みかん 等

概要URL:https://www.city.imabari.ehime.jp/nourin/tisan_tisyo/tisantisyo01.html

今治市は10の単独調理場と11の共同調理場で小学校26校、中学校16校、高校2校の給食を提供しています。今回は今治市学校給食課や農林水産課の担当者の方から、有機野菜の活用や単独自校式※による学校給食ならではの地産地消の取り組み方、地産地消に取組を始めたきっかけ、困難だったこと、今後の展望等についてお聞きしました。

※「単独自校式」…学校内で調理を行い、その学校の児童生徒に提供する給食の調理方法

今治市の単独自校式調理場による学校給食について

●今治市では、単独自校式の調理場を採用されているとありますが、経緯について教えてください。

今治市は、昭和39年に建設された学校給食センターで約21,000食の学校給食を作っていましたが、昭和57年に調理場の老朽化による建替えの検討が必要になりました。

同時期に単独自校式を主張する市長が就任したことや、JA今治立花の総会で、組合員たちが作った安全な食べ物の子や孫に食べさせるため、学校給食に地場産野菜や有機農産物を導入するよう市に要望する決議が採択され、総会后に市長に陳情したことで順次単独自校式調理場への移行が実現しました。

また、立花地区では昭和57年に有志の組織「立花地区有機農業研究会」が発足し、昭和58年から立花地区の学校に有機野菜を供給しています。現在では約20種類の野菜を3調理場へ約1,500食分を供給しています。

●以前のようなセンター式の調理場ではなく、単独自校式の調理場を導入することでどんなメリットがありますか。

栄養士
亀田 愛佳 さん

令和元年4月に市内調理場の栄養士に就任。栄養価はもちろん彩りや子どもに喜んでもらえるような献立作りや、今治市の特色である有機農産物の活用など、地産地消の推進を心がけています。



それぞれの調理場に栄養士を配置し、調理場ごとに献立を変えることで、1調理場あたりの必要な野菜や果物の数量が少なくなり、学校給食用に地場産の食材が確保がしやすいというメリットがあります。

今治市産の食材の活用について

●今治市ではどのような地元食材を使って地産地消に取り組まれているのでしょうか。

今治市では学校給食課と農林水産課が協力して、安全・安心な学校給食の提供や地域農業の振興、農産物の生産拡大、食育の推進を行っています。特に地元産のお米や小麦、大豆、有機野菜の使用に力をいれています。

お米はJA今治立花や全農えひめと協力して作付調整を行い、全量特別栽培米（今治産減農薬米）を給食で提供しています。週3回の「搗きたて（精米したて）」「炊きたて」米飯給食は生徒から好評です。

今治市周辺は、全国でも有数の「はだか麦」の産地ですが、小麦の栽培にも力を入れています。今治産小麦である「せときらら」を、JA今治立花、JAおちいまばりや全農えひめと、地元パン工場の協力を得て加工。今治産小麦を9割以上使用したパンを週2回、給食で提供することができています。

大豆は6月、11月、1月に「豆腐の日」を設け、豆腐加工適性に優れた今治産の大豆「サチユタカ」を100%の豆腐を使った様々な料理を提供しています。

今治市は令和5年度に「オーガニックビレッジ宣言」をするなど県内でも有機農産物の生産に先進的に取り組んでいる地域です。有機で作られた野菜は大きさが不ぞろい等の場合もあり、下処理は手作業で行うなど調理の効率は悪くなりますが、香りや味が良く、新鮮で安全・安心な給食が提供できています。

●特別栽培米や有機野菜を使用する場合、普通の野菜を使用するより費用が高くなってしまいますが、どのような対策をされていますか。

前記した特別栽培米や小麦、大豆、有機野菜、地元で水揚げされた鮮魚を給食に使用する場合には、市が単独で予算を確保し、通常の食材との差額分を市が負担し、保護者の経済的負担を軽減する対策を講じています。

●その他、何か特徴ある取組をされているでしょうか。

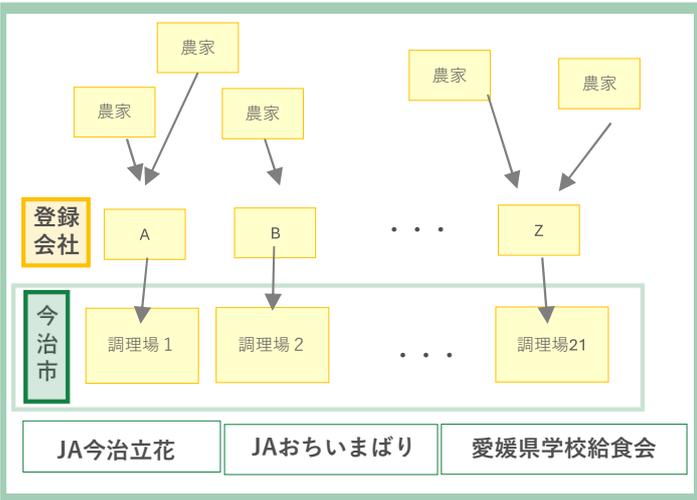
牛乳や調味料以外は、できるだけ今治市産の農畜産物を取り入れた献立を各調理場で月に1回実施する「i. i. imabari! ブランド給食」を提供しています。

また、令和3年度から「日本一美味しい給食プロジェクト」の取組を行っています。令和3年度は今治で活躍する中華、イタリアン、フレンチのプロシェフが監修した給食を提供しました。令和4年度には和食シェフが加わり、4名が監修した給食に、一般公募により選定した4品を加えた8品を給食で提供しました。令和5年度には地場産食材を使ったメニューを募集し、選定した8品を給食として提供しました。令和5年度から市内の小学校と連携して有機野菜のほ場でサツマイモの作付から収穫までの農業体験を行い、収穫したサツマイモメニューを給食で提供する取組を行いました。今年度（令和7年度）は給食メニューのコンテストとサツマイモの農業体験を行いました。

加えて、しまなみ海道沿線の大三島地区では、地域の特色を生かした取組として、有機野菜の生産に取り組む「大三島自然農法グループあしたも」と、いのししの捕獲から解体処理、加工・販売までを行う「しまなみイノシシ活用隊」の協力のもと、「～オール大三島産の農産物を使用した学校給食～」と銘打った取組を実施しています。この取組では、白ご飯、しし肉カレー、レモンドレッシングサラダ、野菜チップスの献立を提供し、使用する農産物はすべて大三島産の有機野菜および猪肉を使用しています。

●仕入れ先等様々な関係者が出てきましたが、それぞれの関係性について教えてください。

関係図



市内各地区の調理場が各地区の農家から調理場へ搬入する登録会社を通して、地元の旬な有機野菜や卵、畜産物、魚介類を仕入れています。



今後の展望

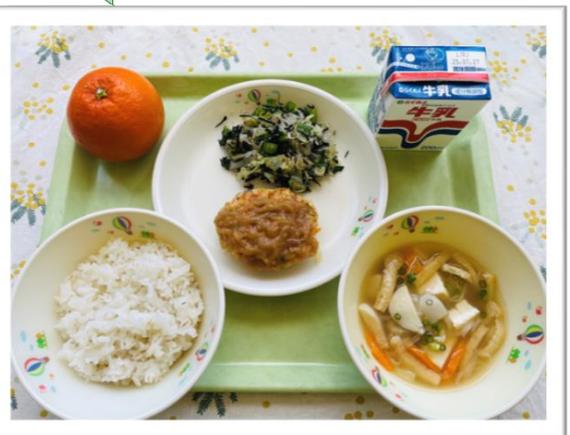
●今後の展望について教えてください。

今治市は、平成18年に「今治市食と農のまちづくり条例」を制定しています。これは「地産地消の推進」「食育の推進」「有機農業の振興」を3つの柱として、食と農林水産業の振興を図り、まちづくりを進めていくという全国でも例をみない条例です。この条例により、農林水産事業者の自助努力だけに頼るのではなく、行政の責務を明確化し、市民、食品関連事業者の協力を仰ぎ、地域に暮らす人がその地域の農林水産業を支えていくのだという方向性を明確にしています。

これらの施策を条例に位置付けることにより、しっかりと予算を確保し、今回紹介させていただいた給食の地産地消など様々な取組をこれからも充実させていきたいと考えています。

食レポ

鳥つくねハンバーグ



〈献立〉
 主食: 麦ごはん(減農薬米、はだか麦)
 主菜: 鳥つくねハンバーグ(若鶏ももひき肉、にんじん、鶏卵、今治市産味噌)
 副菜: しらす和え(こまつな、キャベツ、ひじき、しらす干し)
 汁物: けんちん汁(にんじん、だいこん、里芋、葉ねぎ、木綿豆腐)
 その他: みかん、牛乳

児童の感想

鳥つくねハンバーグには、今治市で作られた味噌が使われていて、甘味を感じながら美味しく食べることができました。どのメニューにも今治市の食材が使われていて、私たちの町にはずきずき食べ物がたくさんあると思いました。