

石川県立翠星高等学校 食品科学研究会 石川県白山市



農業高校生がおこす農業革命！ ～地域農業の未来に夢を～

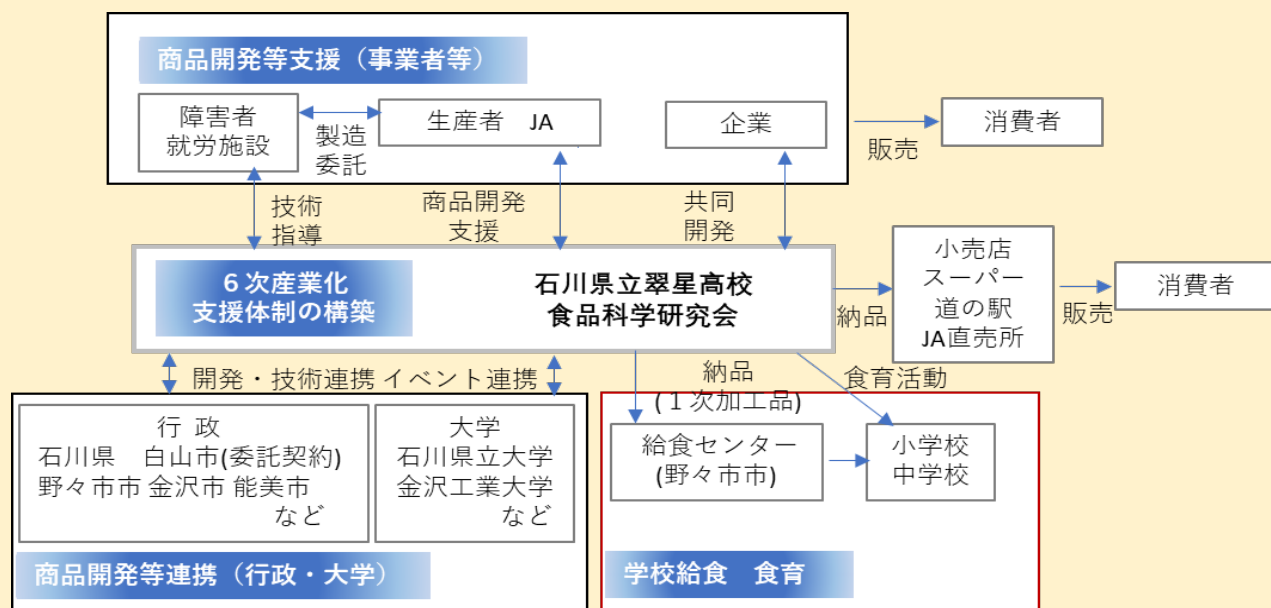
【取組の内容】

農業専門高校である石川県立翠星高等学校の部活動「食品科学研究会」は、農産物加工品の研究開発・製造販売の知識と技術を活かし、平成24（2012）年に『模擬株式会社 SUISEI FACTORY』を設立。6次産業化推進・地産地消による地域振興を目的とし、地域生産者の所得向上や就農者増加に貢献するため、加工品の開発だけでなく生産者に寄り添った事業プランを行政や企業に提案するなど、6次産業化コンサルタントの役割を担っています。



【取組のきっかけ・経緯】

これまでも地元の食材を利用した商品開発を実践してきた「食品科学研究会」は、平成23(2011)年、通称「六次産業化・地産地消法」が施行されたことを受け、翌2012年に『模擬株式会社 SUISEI FACTORY』を起業し、農産物加工品の製造販売による企業活動に取り組むと共に、生産者に食品加工の技術指導や経営支援を行いながら「新しい農業」の探求を始めました。



【注目すべき特徴及び効果】

定期的に連携する生産者や企業等の現状確認と品質確認を実施し、必要に応じて品質改良や技術講習を行い、継続的な支援を続けていること

地元白山市をはじめ近隣市と連携した商品開発を行い、これまでに開発・製造販売した商品は「はくさん米粉クッキー」など、約50商品。連携する生産者・企業・団体・行政・教育機関等は県内4市、県外5都県にわたり50事業所以上に及ぶこと

食品科学研究会自らも「はくさん米粉スイーツ」や「金沢ゆず果皮加工品」や学校給食向けのヤーコンの加工品を製造し、年間150万円以上販売し、30万円程度の純利益を確保していること

国際的な衛生管理基準「H A C C Pの考え方に基づいた衛生管理」である第三者認証（JFS-B規格）を取得。この取得を目指したことで、食品化学コースの教職員が一丸となり、当クラブ活動の意義が顧問の教師以外にもより一層理解されることとなったこと

【今後の展望】

食品衛生法改正により2021年6月から全ての食品事業者には「H A C C Pに沿った衛生管理」が義務化されることから、地域事業者の取組意欲が減退しないよう、アドバイスや本校でのH A C C P体験の実施等具体的な支援を行っていきたい。

【審査員の評価】

高校生によって多くの商品開発を実施し、コンサルティングもやり、開発件数など継続性もある。生徒や顧問の先生が入れ替わる中で継続する仕組みがよくできている。また耕作放棄地などの地域の課題に応じており、地域との連携ができている。

【生産部門】

岩田 章 氏

富山県滑川市

令和2年度地産地消等優良活動表彰

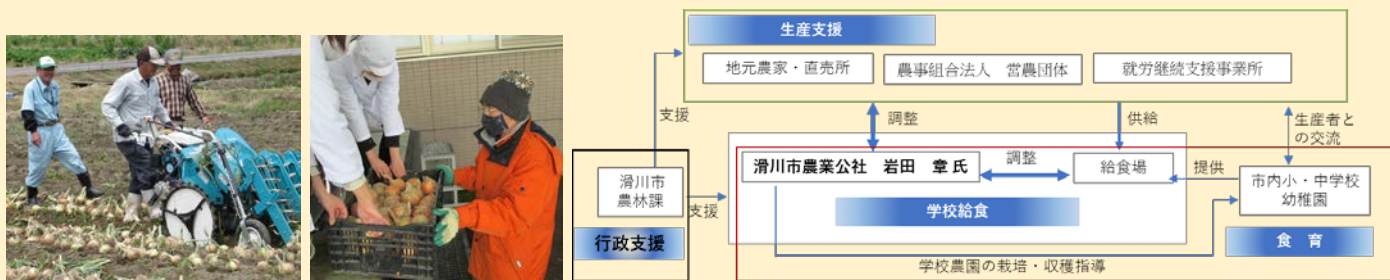
全国地産地消推進
協議会会長賞

滑川市内学校給食の地場産野菜使用率65%（重量ベース）を目指し、 生産者と調理場のパイプ役として細やかな調整で支援

【取組の内容】

富山県滑川市では、学校給食における地場産野菜使用率が62.9%（令和1年度重量ベース）と、富山県平均が20%台前半で推移する中で突出して高く、この背景には、学校給食の調理場と生産者とのパイプ役として、営農組合や個人生産農家などをこまめに一軒一軒回り、野菜の栽培状況の確認や学校給食の献立として必要な野菜の栽培の依頼、学校が休暇中の野菜の保管管理など細やかな調整を行っている岩田氏の存在があります。

さらに、岩田氏は、生産者と児童生徒との交流会や食育講座、学校農園における栽培・収穫指導等を行い、地産地消推進に向けての気運の醸成にも寄与しています。



【取組のきっかけ・経緯】

平成20年頃、滑川市の学校給食の食材はほとんど市場流通に頼っていて、地場産野菜の使用率は6.1%（重量ベース）、使用品目数は13品目でした。調理場の栄養教諭は、市内でどんな生産者がいて、どんな野菜を生産しているのかもわからず、一方で生産者も学校給食にどのように野菜を納入して、どれくらい生産すれば良いのかもわからない状況でした。

そこで、滑川市は、平成25（2013）年に、地元農業法人で野菜生産を担当し地元の人脈のある岩田氏を、滑川市農業公社の給食担当職員として採用しました。

【注目すべき特徴及び効果】

滑川市が、生産者と調理場との間を調整する専任職員を農業公社に配置したこと

岩田氏が、生産サイド及び調理場の課題、ニーズに対して細やかに対応し、令和元年度の滑川市学校給食の地場産率62.9%、使用品目数56品目達成に大きく貢献していること

岩田氏が、児童生徒への栽培指導、食育等へも積極的に取り組んでいること

【今後の展望】

滑川市の学校給食の年間地場産使用率65%（重量ベース）の達成

児童生徒が野菜づくりの魅力を知り、将来、地域農業の担い手となること

【審査員の評価】

給食で地産地消を進めるためにコーディネーターが一番重要であり、それを個人で専任でやっていることが評価できる。各地でこのような方々が登場すれば地産地消が進むと考える。