「学校給食への有機農産物活用に関する取組」

2022年12月8日

全国有機農業推進協議会
（学校給食を有機にＷＴ）
高橋優子

日本各地で学校給食有機化の熱いうねりが広がっています

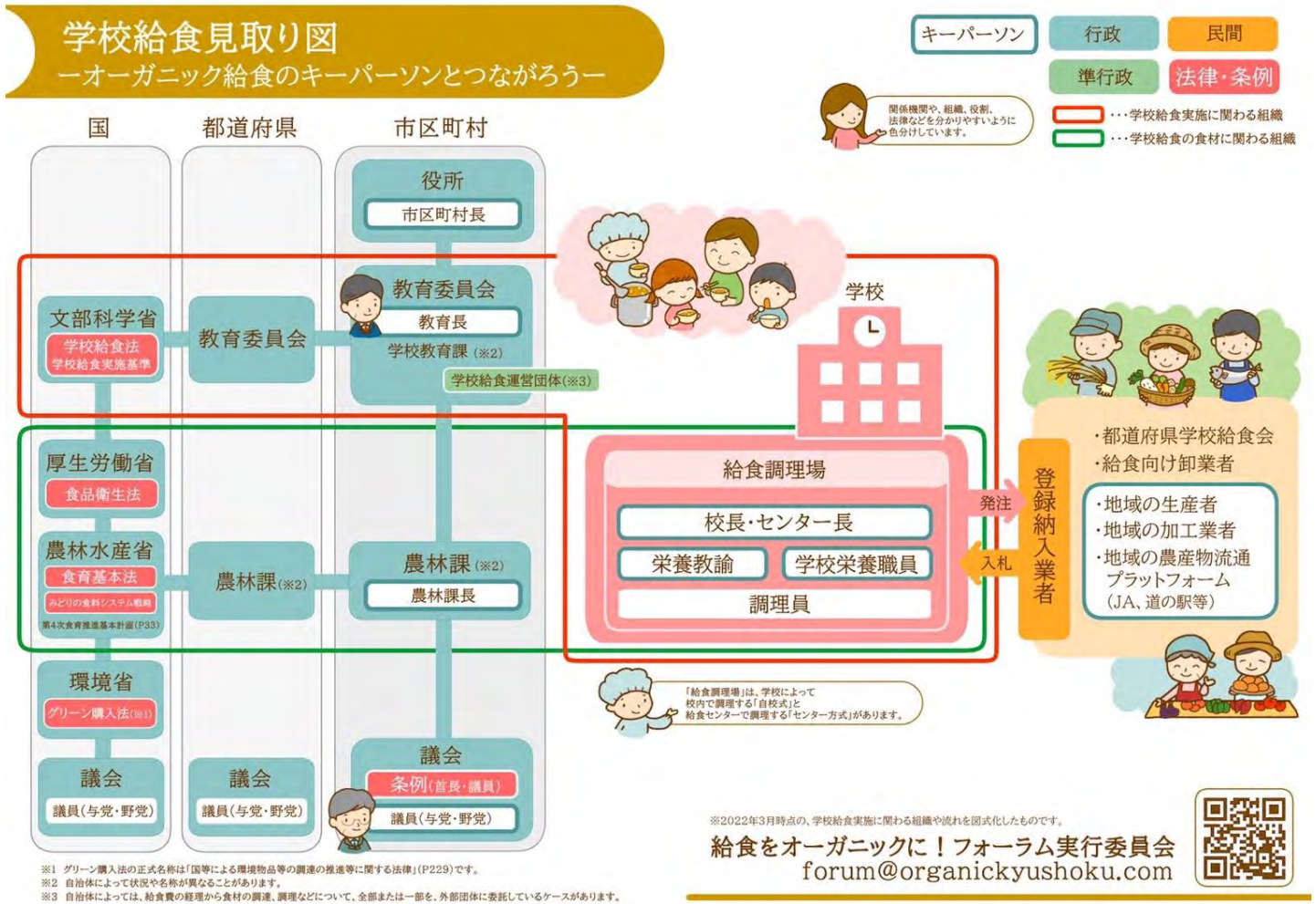
3/17　こうやったらできる！市民発オーガニック給食の進め方
オーガニック学校給食フォーラム

- 主催：オーガニック学校給食実行委員会
- 共催：全国有機農業推進協議会
- 方法：ＺＯＯＭ
- 対象：学校給食に有機農産物導入を目指している市民や団体など
- 参加者：440名以上

↓

- 見えてきた**課題を共有化**
- **みんなで課題を解決していこう**

「オーガニック学校給食フォーラム」 から見えてきたこと



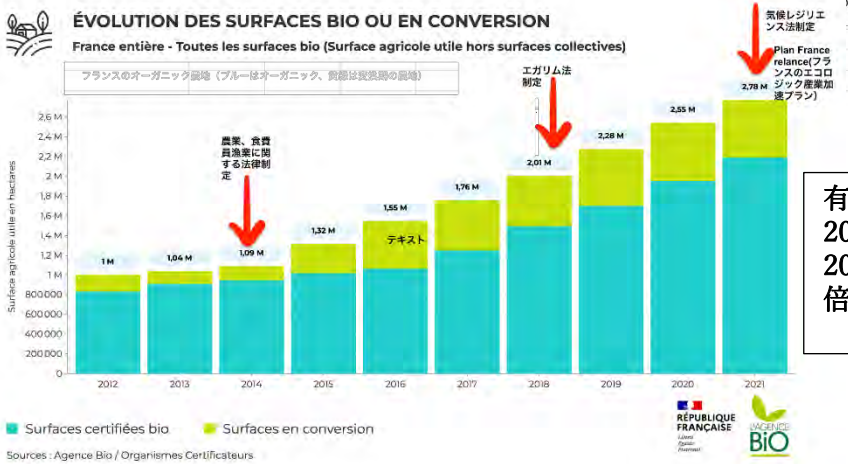
«見えてきた課題»
①安定供給
②現場・流通
③お金

給食関係者が多岐にわたるため意思の疎通が難しい
↓
つなぐコーディネーターがキーポイント
事例：愛知県あま市の副島さん
（ナチュラルスクールランチアクションの代表）

7/27有機農業と給食の連携を実現したフランスの法律『エガリム法』でどう変わった？

Taux d'évolution	2011/2010	2012/2011	2013/2012	2014/2013	2015/2014	2016/2015	2017/2016	2018/2017	2019/2018	2020/2019	2021/2020
GRANDE DISTRIBUTION GÉNÉRALISTE	14.04%	3.35%	7.30%	10.17%	11.56%	23.16%	21.94%	22.75%	18.13%	11.91%	-3.86%
DISTRIBUTION SPÉCIALISÉE BIO	8.84%	8.52%	8.82%	11.52%	17.11%	24.78%	14.40%	7.70%	7.34%	13.18%	-1.83%
ARTISANS - COMMERÇANTS	12.88%	9.13%	14.43%	10.83%	13.38%	18.73%	15.80%	15.07%	19.23%	16.38%	5.88%
VENTE DIRECTE	9.00%	16.27%	17.01%	11.46%	20.22%	12.81%	15.37%	12.77%	8.21%	11.71%	7.95%
給食RESTAURATION COLLECTIVE	21.54%	6.96%	1.78%	19.77%	6.31%	4.57%	9.04%	28.27%	21.32%	-25.37%	30.00%
RESTAURATION COMMERCIALE	-	-	-	-	9.21%	9.64%	13.57%	11.03%	9.50%	-14.44%	7.91%

「エガリム法」が2018年に施行されて、前年の2017年の（給食へのオーガニック導入量が）9.04%→28.27%と3倍に増えました。



有機農地拡大グラフ
2017年　176万ha ⇒
2021年　278万ha　1.6倍に増えています。

- ●主催：全国有機農業推進協議会
- ●協力：こどもと農がつながる給食だんだん（ＣＰＰＪＡＰＡＮ）
- ●方法：ＺＯＯＭ
- ●参加者：87名

フランスではエガリム法によって、急速に学校給食有機化が進みました。その背景を知りたくて、フランスの現場の自治体職員・栄養士・調理師に学ぶセミナーを開催

≪ここで判った事≫

①農家の収入を上げて安定運営を向上させた

②2022年1月1日までに学校給食の食材の50%を高品質な物（例えば、魚が環境に優しい漁法、地理的認証素材など）に、その内の20%を有機に、という法律で、行政や現場（栄養士・調理師など）バックアップ体制の充実で一気に有機化が進んだ。

③地産地消を進めて、慣行から有機転換が有効である。

10/26　全国オーガニック給食フォーラム

主催：全国オーガニック給食実行委員会
日時：2022年10月26日14：00～16：00
場所：中野ＺＥＲＯホール+ＺＯＯＭ
参加舎：会場1300名ＺＯＯＭ3000名

日本全国から学校給食有機化を目指している自治体首長や職員、市民団体、市民などが結集

会場のステージには学校給食に有機導入自治体首長が22人+メッセージ15人
壇上に上がったカッコイイ首長の皆さん！！！

会場に集まった1300名の参加者　満席
ＺＯＯＭ参加者　3000人以上

※全国オーガニック給食フォーラムの資料集は
NPO法人メダカのがっこう推薦オンラインショップでお求めいただけます。
https://npomedaka.thebase.in/items/68193030

ＰＯＩＮＴ：
学校給食用お米の有機化ー慣行から有機転換支援
ＪＡとの連携

事例：JA常陸組合長・秋山豊会長

JAもオーガニックでないと生き残れない。

子会社のアグリサポートが有機野菜の生産を始め、2022年7月に市内の小中学校にじゃがいもを提供。

今後、学校給食への供給基盤を整備し、オーガニック系の販路拡大へ挑戦。

事例：いすみ市の学校給食用米有機化

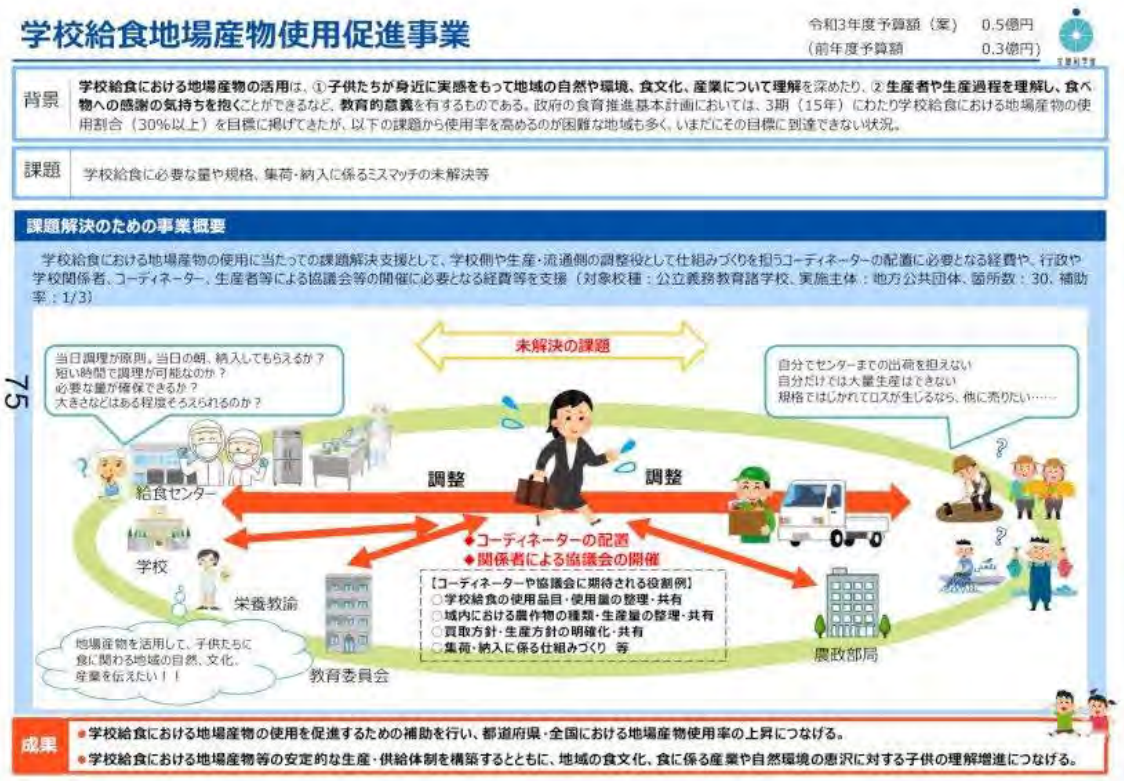
4年間で0%→100%へ

有機稲作指導で慣行→有機転換

価格と販路保障　20000円/60ｋｇ

自治体職員がコーディネーターとなった

Point：
学校給食関係者をつなぐコーディネーター養成
文科省・学校給食地場産物使用促進事業令和5年度予算



≪補助金内容≫

●学校側と生産・流通側との調整役を担うコーディネーターの配置にかかる経費

●関係者による協議会の開催にかかる経費

●大量調理の際に必要となる備品の購入にかかる経費

●学校で指導を行うために必要となる生産・流通側の人材派遣経費など

案内：2023/2/20　第２回オーガニック学校給食フォーラム

≪テーマ≫

- 学校給食用お米の有機化の方法
- 食材・資材の有機化のための基準作り

内容：

●学校給食用食材・資材選定基準つくり

・担当者異動しても基準があれば有機化は進む

・日本各地の基準作りの事例

・フランスのエコサートを参考に

①食材・資材など　②食育　③環境の3つの視点で基準を作ろう

第1ステップ

調味料の有機化⇒学校給食有機化のはじめの一歩

地産地消の地場産化→有機化

第2ステップ

食育体験（野菜を種から収穫まで全行程を体験、それを使った料理）で自分と地球の健康を体験し、将来の自分の生活能力を高めることができる

第3ステップ

カーボンゼロエミッションの達成

有機農業の意義（持続可能な食料生産、環境保全、国土保全など）の啓発

ポイント：
学校給食用食材・資材調達基準つくり
食材・食育・環境の3つの視点から

	1級	2級	3級
有機食材	（一年を通して） 20%以上	（一年を通して） 40%以上	（一年を通して） 60%以上
地場産の有機食材	（毎月）4品目以上	（毎月）8品目以上 フェアトレードの 有機食材2つ以上	（毎月）12品目以上 フェアトレードの 有機食材4つ以上
健康	GMO不使用 メニューの明確化 高品質タンパク質 食品添加物及び 水素添加油脂の禁止 旬の野菜・果物	未加工または 低加工食材50%以上 調理師の研修	未加工または 低加工食材80%以上 ベジタリアンメニュー または準じた 代替メニュー
持続性	食品ロス削減 汚染物質の診断 食育	環境配慮 （廃棄物／水 ／エネルギー） プラ削減・エコ洗剤	エコ洗剤 プラゼロ運動 輸送計画の最適化

エコサート
（フランスのオーガニック認証機関）より

ポイント：
「オーガニック給食セミナー」の提案

対象者：給食の購買関係者（校長、センター長、栄養士、調理師、栄養教諭、自治体職員、農家など）

≪プログラム内容≫

（1）有機農産物、加工品の価値の認知と啓蒙プログラム
給食関係者が知っておきたいオーガニック基礎知識

（2）コストを管理するプログラム

（3）有機給食を食育にいかし、付加価値を高めるプログラム

提供：NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

団体概要：オーガニック給食推進、オーガニック農産物や地産地消をテーマとして行政、学校へのコーディネートやオーガニック給食講習会やセミナーをしています。

https://organickyushoku.com/

※是非、学校給食現場（栄養士・栄養教諭・調理師など）セミナーとして企画下さい

グリーン購入法の「役務」の「食堂に係る判断の基準など見直し」で有機農産物を採用

食堂で使用する農産物、加工品は有機農業により生産された農産物及びそれを原料として使用した加工品の利用促進に向け、配慮事項※を設定

※配慮事項とは
要件（必要な条件）でじゃないが、調達に当たって更に配慮されることが望ましい事項

2022/2/25　閣議決定　4/1施行

公共調達としての学校給食有機化への第1歩

農水省食堂（あふ食堂）にて提供開始
2022/06/01

ご静聴ありがとうございました。

お問合せ先：ＮＰＯ全国有機農業推進協議会
y.takahashi@tubasa-u.com
高橋優子