

事例

学校給食における地場産農産物の活用について

JA東京むさし小平支店（東京都）

東京都小平市では、学校給食における地場産農産物の活用を進める上で、農産物の配送が課題となっていました。平成6（1994）年頃は近隣の生産者が直接学校等に納入していましたが、納入先が市内に点在することから、生産者個人での対応には限界がありました。この課題を解決するため、行政、生産者、JA東京むさし小平支店（以下「JA」という。）による研究会を立ち上げ、生産者からの集荷体制や納入先を結ぶ配送システムについて検討した結果、JAが配送業務を担い、行政が支援することとなりました。

地場産農産物が学校給食に活用され、農産物の計画的な出荷が見込めるようになると、JAの営農指導員が中心となり、新たに学校給食への出荷を目指す生産者に対して作付け提案を行うようになりました。給食への出荷量が増加するとともに、JAと生産者との関係性が良好となり、更に営農指導・資材供給等を実施することで、生産量の増加、生産者の所得の増加にもつながるようになりました。

各生産者団体でも、学校給食に納入することを目的とした農産物の生産に取り組み、安定供給できる体制を整備しています。また、高齢のため少量多品目の生産ができなくなった農業者が品目を絞って新たに学校給食へ出荷を始めたり、若手の農業後継者が学校給食への出荷をメインとした生産体制に大きくシフトしたりと、市内の農業が学校給食によって大きく活性化されました。

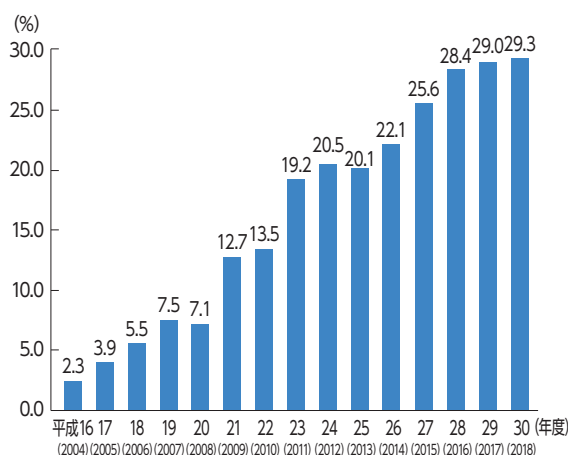
さらに、学校給食に向かない規格外品などを、ドレッシング等の加工品として製造・販売することで、食品ロスに配慮した無駄のない農産物の活用を促進しています。

このような取組を通じて、学校給食における地場産農産物の使用割合は、平成18（2006）年度時点で、小学校5.5%、中学校6.0%だったものが、平成30（2018）年度にはそれぞれ29.3%、26.9%まで上昇しました（図表1）。さらに、JAで取り扱う学校給食の重点品目（使用頻度・量の多い品目）の出荷量は、小学校・中学校で合計90,120 kgと、調査を始めた平成24（2012）年の3倍となり年々増加しています。

今後も、学校給食における野菜等の地場産率30%という目標達成に向け、行政、生産者、JAとがタッグを組み、更なる地場産率の向上に取り組んでいきます。

図表 1

小平市の小学校給食における地場産農産物使用割合の推移



資料：小平市調べ



JAによる納品



栄養士や生産者とともに農産物の規格を協議する「目合わせ会」

第2章

学校、保育所等における食育の推進