

有機食材の給食利用に関する取組について



東郷町イメージキャラクター
トッピー

令和4年2月24日

愛知県東郷町 給食センター

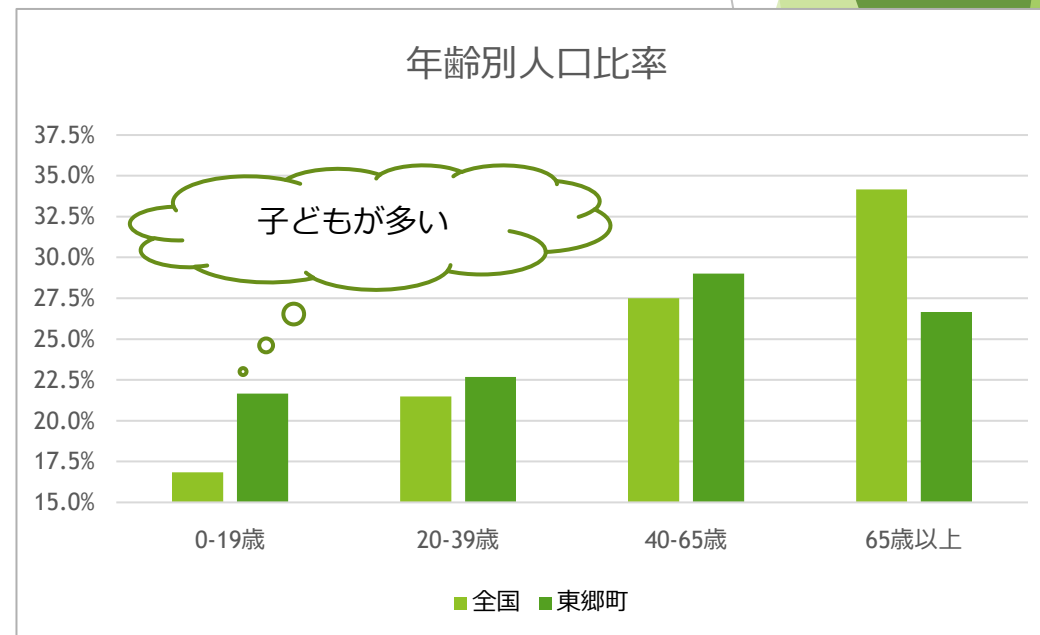
所長 中嶋章人

東郷町の概要



名古屋市と豊田市に挟まれた都市近郊の町

- 人口
43,778人
うち、15歳以下の子どもは7,125人
(令和3年11月30日現在)
- 世帯数
17,937世帯
(令和3年11月30日現在)
- 面積
18.03平方キロメートル



東郷町の農業の状況

➤農地

- ・全体耕地面積：343〔ha〕
田耕地面積：243〔ha〕
畑耕地面積：100〔ha〕
※令和2年面積調査より

➤主要農作物

- ・米、白菜、トマト、
イチゴ、イチジク 等

➤農法

- ・慣行農法や有機農法
自然農法など

➤農家数

- ・379戸
(主業及び準主業農家：46戸、副業的農家：141戸、自給的農家：190戸)
※2020年農林業センサスより

➤課題

- ・農家の高齢化 ⇒ 担い手の減少
- ・用水の確保 ⇒ 冬季かんがいの一部しかない
- ・田んぼの区画が小規模 ⇒ 非効率
- ・農業用施設の老朽化 ⇒ 維持管理費の増加



東郷町の有機農業の状況

➤ 農家数

- ・ 12名

※東郷町独自調べ

※有機JASを取得していない農家を含む

➤ 有機農業の取組面積

- ・ 約6.36〔ha〕

※東郷町独自調べ

※有機JASを取得していない農地を含む

➤ 主要作物

- ・ 水稻、小松菜、人参、トマト 等

➤ 有機農業の取組割合

- ・ 全耕地面積における取組面積の割合 約1.8〔%〕



有機農業振興施策について

➤有機農産物等の給食利用

令和元年度より学校給食及び保育園給食にて有機農産物等の導入を開始



➤有機 J A S 認証取得の推進

令和2年度より有機 J A S 認証取得及び継続の経費の補助を開始
(上限10万円/年、最大5年間)



本町の給食の特徴

➤特徴

- ・センター方式を導入している
- ・加工品は、化学調味料が無添加の物を中心に使用
- ・地元農産物を積極的に活用
- ・ご飯は東郷町産のお米をほぼ100%使用

➤食数（令和3年12月）

- ・小中学校
約4,700食
- ・保育園
約750食

➤有機農産物等の使用

- ・令和元年度から保育園及び小中学校の給食にて使用開始
- ・今までに小松菜、きゅうり、人参、ほうれんそう、お米などを使用

➤アレルギー対応

- ・子ども達が持っている食物アレルギーの対象食材を全て除いた状態で献立を考案し、子ども達みんなと一緒に食べられる「にこにこ給食」を令和元年度より実施



有機農産物を使用した給食の一例



- ・愛知県が実施する「県産牛肉等学校給食提供推進事業」を活用して名古屋コーチンを使用
- ・アレルギーに対応した「にこにこ給食」

「町制50周年お祝い給食」

献立（令和2年10月21日） **「有機野菜をふんだんに使用」**

ごはん（東郷町産自然農法米）、さつま芋のみそ汁（有機野菜使用）、

名古屋コーチンの照り焼きチキン、サラダ（有機野菜使用）、東郷町産お米のババロア

※野菜は有機、お米は自然農法米のものを使用

有機農産物導入の経緯

- ・平成30年5月に井俣憲治町長が就任
- ・日本一おいしい給食を掲げ給食改革
- ・単に味がおいしいだけでなく、より安全で安心な食材を提供していきたい
- ・有機農産物に焦点を当て関係部署一丸となって推進
- ・令和元年度予算で初めて有機農産物導入の予算を計上（100万8千円）
- ・令和2年度は170万1千円（前年度より69万3千円増）
- ・令和3年度は215万6千円（前年度より45万5千円増）

有機農産物導入の流れ

1. 町長就任後すぐに有機農家（H29本町に就農）を訪ねる
2. 有機農産物を給食に導入する方針へ
3. 給食へは登録業者しか納入できないが、登録業者であるJAあいち尾東の協力により納入が可能に
4. 関係者（農家、JA、町）で打ち合わせを重ね、提供日、献立、数量、納入方法等について決定
5. 令和元年度より給食への提供が実現
6. 令和2年度は自然農法で育てられたお米が加わる
7. 取組を維持・拡大

有機農産物の導入実績

令和元年度実績

- ・小中学校（4品目）

提供回数 42回

品目 小松菜、人参、大根、きゅうり

- ・保育園（7品目）

提供回数 49回

品目 小松菜、人参、大根、きゅうり
モロヘイヤ、ブロッコリー、ほうれ
んそう

令和2年度実績

- ・小中学校（9品目）

提供回数 47回

品目 小松菜、人参、ピーマン、玉ねぎ 等

- ・保育園（12品目）

提供回数 86回

品目 小松菜、人参、きゅうり、ズッキーニ 等

- ・自然農法（栽培期間中に農薬・化学肥料不使用）
のお米

提供回数 6回

地元産有機農産物の給食導入のメリットと課題

➤ 農家のメリット

- ・年間を通して給食で使用するので、安定した取引先となる。
- ・給食での交流会等を通じ、子ども達の笑顔に触れ生産意欲の向上につながる。
- ・給食を通して園児、児童及び生徒だけでなく、その保護者にもPRできる。



➤自治体のメリット

- ・ 特色ある給食を通して自治体のPRにつながる。
- ・ 有機農業の推進につながる。
- ・ 地産地消の推進につながる。
- ・ 農家の販路となることで、経営の安定化につながる。
- ・ 地元農作物を使用することで、流通費等のコストの減少につながる。

➤課題

- ・ 栽培状況によっては予定どおりの納入が難しい場合がある。
- ・ 導入にはまとまった量が必要だが、確保が難しい状況がある。
- ・ 品目や量を増やしていくためには更なる予算の確保が必要。

今後の展開

➤ 日本一おいしい給食の実現

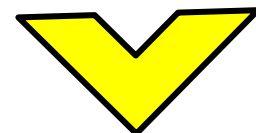
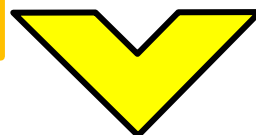
- ・ 地産地消の拡大
- ・ 有機農産物導入の拡大
(使用量及び品目の増加)
- ・ 周知啓発

相互連携



➤ 有機農業振興

- ・ 町内有機農家の掘り起こし
- ・ 給食を販路としたスタートアップ支援
- ・ 新規就農者の育成・誘致
- ・ 有機農業者で組織する協議会の設立
- ・ 周知啓発



持続的な農業の維持発展

- ◎ 付加価値の高い農作物
- ◎ 集積・集約によるエリア分け
- ◎ 担い手の確保
- ◎ 農地の保全
- ◎ 都市近郊農業の強み

⇒

経営の成り立つ農業へ

⇒

有機農法及び慣行農法の共存

⇒

耕作放棄地の解消

⇒

災害に強い街

⇒

鮮度の保持及び輸送コストの削減



ご清聴ありがとうございました