

学校給食への地場食材の安定的供給条件に関する研究

Studies on Conditions for Sustainable Local Food Supplies for School Lunches

2013. 9

山田浩子

目 次

第Ⅰ章 研究の目的と方法	1
第1節 研究の背景	1
第2節 先行研究の整理と研究の目的	2
第3節 研究方法	3
第Ⅱ章 学校給食用物資の流通経路と流通機能の支援に注目した類型化と機能の分類	4
第1節 本章の課題	4
第2節 学校給食用物資の流通経路	5
第3節 流通機能の支援に注目した類型化と機能の分類	6
第Ⅲ章 I a 自己完結型（小規模・原型）：愛知県T市（平坦農業地域）を対象として	8
第1節 学校給食における地場食材導入システムの形成条件	8
第1項 研究の背景	8
第2項 研究の目的・方法	9
第3項 調査対象地域の概要	9
第4項 分析とその結果	10
第5項 学校給食における地場食材利用に関する保護者の評価	17
第6項 小括	20
第2節 女性農産物直売グループによる学校給食への地場食材の持続的供給条件	21
第1項 本節の課題	21
第2項 調査対象地域の概要と研究方法	22
第3項 畑作専業地域における農産物直売活動の意義	22
第4項 地域における農産物直売活動の発展	23
第5項 「N会」の学校給食への地場食材供給	25
第6項 N会：I a 自己完結型（小規模・原型）のその後の展開	29
第7項 小括	31
第Ⅳ章 I b 自己完結型（大規模）：岐阜県N市（中山間地域）を対象として	33
第1節 学校給食への地場食材の安定的供給条件	33
第1項 本節の課題	33
第2項 調査対象地域の農業概況	34
第3項 「アグリウーマンN」の組織構成と活動の概要	34
第4項 給食食材の供給活動と実績－「学校給食部会」の活動を中心として－	36

第5項	地場食材利用拡大のための地域の支援と協同	42
第6項	小括	43
第2節	学校給食への地場食材供給の規格・価格等に関する考察	45
第1項	本節の課題	45
第2項	生産者組織と学校給食の概略	46
第3項	学校給食への地場食材の規格・価格	48
第4項	「学校給食部会」会員生産者の状況	54
第5項	小括	54
第V章	II 支援型中間組織：東京都H市(都市農業地域)を対象として	56
第1節	都市農業地域における学校給食での地場食材利用の拡大・定着条件に関する研究	56
第1項	研究の背景	56
第2項	研究の目的	56
第3項	H市の農業の概要	56
第4項	学校給食への地場食材供給システムの形成過程の特徴	57
第5項	地場食材の現在の供給体制	58
第6項	地場食材の供給実績と栄養士の配置状況	59
第7項	H市の地場食材導入の支援と効果	63
第8項	H市小中学校の授業での食育と食農教育	66
第2節	小括	67
第VI章	III 仲介型中間組織：岩手県Y町(都市近郊地域)を対象として	68
第1節	JA子会社の仲介による学校給食への地場食材供給	68
第1項	本節の課題	68
第2項	調査対象地域の概要	68
第3項	JA子会社	68
第4項	学校給食用食材供給事業取り組みの経緯	69
第5項	地場食材の供給システム	69
第6項	規格	72
第7項	地場食材供給生産者の学校給食への供給価格	72
第8項	地場食材の利用状況	73
第9項	学校給食へ地場食材を供給している生産者の状況	77
第10項	JA子会社の地場食材のホテル等外食産業への配送とM市内自校方式 学校給食への配送供給撤退	78
第11項	Y町の学校給食費とJA子会社の地場食材を利用した学校給食の成立要因	79
第2節	小括	80

第Ⅶ章 要約と結論	81
第1節 各章の要約と考察	81
第2節 結論	86
引用・参考文献	87
要 旨	89
謝 辞	91

第 I 章 研究の目的と方法

第 1 節 研究の背景

1) 農産物直売活動から学校給食への地場食材供給へ

1990年代から食品の安全性をめぐる事件が多発して、全国各地で農産物直売活動が始められたが、2000年頃から農産物直売所の立地過剰のもとで活動の新たな発展方向が模索されている。小柴（2005）は、農産物直売所は1980年代後半から増加し始め、1995年以降に開設したものが約6割を超え、この傾向は全国的に共通しているとしている。そして、これまで急激に増加してきた農産物直売所も、運営面では販売額の伸び悩みの問題や赤字、品揃え問題が表面化し、多くの農産物直売所は1億円未満となっており、流通面でも地域振興面でも課題があると指摘している。さらに、野見山（2005）は、近年の傾向として農産物直売所間の競合が激化していること、農産物直売所が大規模化し小規模農産物直売所が減少していることを指摘している。

農林水産省の農産物地産地消等実態調査結果（2005年5月）によると、①農産物直売所は競合し、新たな展開の方向を模索している、②農産加工工場では新たな販路を見出そうとしている、③学校給食では食育効果の期待から地元農産物を利用したいが思うように入り入れられないなど、農産物直売活動のあらたな課題が指摘されている。

また学校給食用の地場食材の供給に関する課題については、文部科学省の調査研究報告書（2009）によると、①生産・流通関係者と学校・教育委員会の双方のニーズが食い違い、円滑な供給ができない、②個々の生産者だけでは、学校が必要とする量を安定的に確保することが困難であり、また既存の大規模流通では地場産物に限った供給が困難な場合があること、などが指摘されている。

2) 学校給食への地場食材供給

食の安全と食育に対する国民的意識の高まりを背景として、学校給食における地場食材の利用が各地で様々な形態で増加している。国の食育推進基本計画（2006）では地場食材の使用比率30%（品目数）が目標として掲げられた。しかし、2009年度は23道県において30%を超えているが、東京都などの都市地域では20%未満にとどまっている（文部科学省ホームページ、2011）。学校給食への地場食材供給は、農産物直売活動が軌道にのり、自信をもった生産者が、さらに発展した活動として開始するという事例が多く、2001年以降に取り組みが開始されたものがほとんどである。そのため、学校給食の食材に地場農産物が定期的に導入されてから10年以上の長期的な経験をもっている自治体は少ない。また、農村女性グループによる学校給食への地場食材供給は食育を含めて供給していることに意義があるが、一方で会員の高齢化にともなう後継者の問題と計画生産が拡大しないという課題を抱えている。さらに、グループ内で行われている煩雑な受注の割り振り作業や会計作業は、ボランティア的なわずかな報酬で役員により行われているが、この作業は会員が交代でできる作業ではない。そのため、安定的に学校給食への地場食材供給が継続されるためには、今後供給側の生産者組織と需要側の学校調理場をつなぐ支援が必要と考えられる。

第2節 先行研究の整理と研究の目的

根岸（2002）は、「高度経済成長期に浸透した商品経済は都市・農村のライフスタイルを変え、食生活においては外部化＝分業化と、米ばなれ（パンの定着）・畜産品の増加による「近代化＝洋風化」が進行した。」とし、福島県熱塩加納村の小学校の事例から、「地産地消の学校給食を活用し、日常的に食農教育を実施することはかつてなく重要になっている。」と学校給食での食農教育の重要性について述べている。さらに東京都品川区、日野市の学校給食での地場食材利用の事例から「食への関心や農的ライフスタイルを選択する人々を地産地消のシステムの中に組み込み、農業者と都市住民の協同によって地産地消の仕組みをつくっていくことは両者の新しいキーワードになる。」としている。

片岡（2005）は、高知県南国市例から、棚田米と青果物の学校給食への利用により、経費削減と食育を両立している自治体があることを指摘し、「各自治体の自主性によって、地域農業の実態に即した地場産農産物の教育的な活用策を模索することが肝要である。」としている。

野見山（2005）は「地場産の食材を給食に使用するには、多くの人の協力や理解がないと困難であり、利害関係者を調整するコーディネータが不可欠である」と指摘している。

尾高（2006）は野菜を中心とした学校給食への地場食材供給について全国（北海道から福岡県）6つの事例を調査し、「本格的に地場産農産物の使用を開始する際に、農協共販や卸売市場以外から調達する場合には、調理場からのニーズに対応できる生産体制や、モノ・代金・情報に関する流通機能を備えた生産・流通システムを新たに構築する必要がある」と、地場食材の流通に関しては新たな仕組みを構築する必要性を提起している。さらに「子供たちと生産者との距離の近さと取引による関係者の負担軽減を両立するには、流通コーディネータを活用し、地域の関係者で流通機能を役割分担することが重要となる。」と学校調理場と生産者以外の地域の協力の必要性を述べている。そして、その調整役については、「農協の貢献できる可能性は小さくないと考えられるが、自治体として地場産農産物使用方針を明確にする必要がある。」と農協の協力と自治体の方針の必要性を述べている。

内藤（2006）は大阪府内の主な都市の事例から「①農政部局や農業委員会が学校給食関係者と農協職員や生産者との仲介役を果たす、②農政部局や農協が連絡調整や数量調整を行う、③農協や既存の納入業者等が集荷・配送を担う等の取組を行っている。」と農政部局と農協等が仲介役を果たすことの重要性を述べている。

学校給食への地場食材の使用意義とコーディネータの必要性について述べた論文は多いが、学校給食への地場食材供給における生産者と調理場との間の流通機能の支援のあり方や流通機能の外部化について、具体的かつ実証的に分析し、その有効性と意義を考察した論文は少ない。

そこで本論では、学校給食への地場食材（主として野菜）の流通形態を類型化して、事例分析によって比較検討し、地場食材の生産拡大と安定的供給に対応できる流通方式について考察する。比較分析に際しては、中山間地域や都市近郊地域など異なる条件下で成立している諸類型と、1つの組織の展開過程との2つを対象として、5つの機能ごとに比較検討する。また学校給食への地場食材の供給に関しては、地場食材の生産と流通さらに調理までを1つの関連した過程として捉える観点を重視し、流通過程の変化が生産面に与える影響についても検討をする。

第3節 研究方法

本論は以下のような研究方法をとる。

第1に、学校給食への地場食材供給に関する既存文献及び資料整理を行う。第2に、学校給食への地場食材供給の流通機能について注目し、その類型化を行い、各類型にあてはまる事例をとりあげ実証的研究を行う。具体的には、各事例の関係者からの聞き取り調査と資料収集、アンケート調査を行い、地場食材の供給システム、地場食材の供給量の変化、地場食材価格(単価)、アンケート結果等の分析をする。次に各類型の特徴をとらえ、流通機能別に比較検討する。さらに一つの事例の展開過程に注目し、課題に接近する。また、本論文では「地域」と「地場野菜」、「地場食材」の生産範囲は同一市町内とする。

次に本論文の構成を述べる。

第I章では研究の課題と方法について述べる。

第II章では学校給食用物資の流通経路と流通機能の支援に注目した類型化(4類型)と機能の分類をする。類型化(4類型)された各事例を、第III、IV、V、VI章でそれぞれ分析する。

第III章では、Ia自己完結型(小規模・原型)の事例として、愛知県T市(平坦農業地域)を対象とする。需要側：学校保護者アンケートを実施する。供給側：女性グループを調査(組織の地場農産物供給体制、会員の状況の分析等)し分析する。そして、学校に供給される農産物価格について地場農産物と業者価格を調査し比較分析を行う。

第IV章では、Ib自己完結型(大規模)の事例として岐阜県N市(中山間地域)を対象とする。供給側：女性グループを調査し、組織の地場農産物供給体制と供給量について分析をする。需要側：学校の栄養士、調理員に地場農産物について聞き取り調査を実施する。そして学校に供給される地場農産物価格・規格等について調査分析を行う。

第V章では、II支援型中間組織の事例として、東京都H市(都市地域)を対象とする。H市では約30年間以上地場食材を利用した学校給食が継続拡大されている。そのため、その展開過程を調査し、JAと日野市による支援とその効果を分析する。地場食材の供給実績、学校調理場の供給体制と食育について調査、分析をする。

第VI章 III仲介型中間組織では、岩手県Y町(都市近郊地域)を対象とする。地場食材の供給システム・供給価格・利用状況を調査し分析を行う。供給側：生産者の状況を知るためにアンケート調査を行う。JA子会社の仲介による学校給食への地場食材供給に関する考察を行う。

第VII章では要約と結論を述べる。

第Ⅱ章 学校給食用物資の流通経路と流通機能の支援に注目した類型化と機能の分類

第1節 本章の課題

食の安全と食育に対する国民的意識の高まりを背景として、学校給食における地場食材の利用が各地で様々な形態で増加している。これまでは地場野菜の直売活動は農村地域の女性小グループが主体となり、そのボランティア的な活動によって支えられ、地域の学校給食にも地場野菜が供給されてきた。しかしこの間、出荷生産者の高齢化による負担の限界や後継者問題、また学校の調理施設が小規模な自校方式から大規模な共同調理施設となるなど、地場食材を安定的に供給し、さらに拡大するには新たに解決されねばならない課題が出てきている。特に大きな課題は給食食材として必要とされる地場野菜の生産拡大と、安定的な供給のための地場野菜の流通過程の問題解決である。

学校給食における地場野菜の利用実態や食育効果に関する報告書は多いが、地場野菜の生産や流通の仕組みについて分析した論文は少ない。尾高(2006, b)は「本格的に地場産農産物の使用を開始する際に、農協共販や卸売市場以外から調達する場合には、調理場からのニーズに対応できる生産体制や、モノ・代金・情報に関する流通機能を備えた生産・流通システムを新たに構築する必要がある」と、地場農産物の流通に関しては新たな仕組みを構築する必要性を提起している。野見山(2011)は「地場産の食材を給食に使用するには、多くの人の協力や理解がないと困難であり、利害関係者を調整するコーディネータが不可欠である」と外部からの支援の必要性を指摘している。しかし学校給食への地場野菜供給における生産者と調理場との間の流通機能の支援のあり方や流通機能の外部化について、具体的かつ実証的に分析し、その有効性と意義を考察した論文は少ない。

本章では第2節に於いて、学校給食用物資の現状の流通経路について図示し述べる。第3節では学校給食の地場食材の流通機能の支援に注目し、類型化し図示し、機能分類を行う。地場食材の流通機能の5つの機能の定義を明確にする。さらに各型における5つの機能の定義を述べる。

第2節 学校給食用物資の流通経路

学校給食は、パンまたは米飯などの主食と、牛乳、副食の三本建て（完全給食）で成立しており、これを食材からいうと、小麦粉、米穀、牛乳及びその他の一般的な食材に大別される。このうち米穀及び牛乳については、かつては国の助成措置が講じられ、特定の供給経路を通じて供給されてきたが、現在では副食の食材と同様に、学校あるいは地域の実情に応じて購入されている（(独)日本スポーツ振興センター、2006）。学校給食用物資の流通経路には、物資により、また地域のより異なるが、一般的な型としては①～④があげられる（図2-1）。学校調理場では鮮度が重要となる生鮮野菜等については、地場食材生産者から購入する以外は地元の小売業者から購入することがほとんどである。つまり④の経路である。そのため、本論文の対象は④の経路とする。そして今回取り上げる4つの型の事例では、学校側がそれぞれ地場食材を優先的に利用することにしており、地場食材生産者グループと業者（八百屋）との入札等による価格競争は行われていない。業者は地場食材生産者グループが供給できない部分を補完的に供給している。そのため、本論文では地場食材の学校給食への流通過程だけに着目し分類を行っている。また、本論文では「地域」と「地場食材」「地場食材」の生産範囲は同一市町内とする。

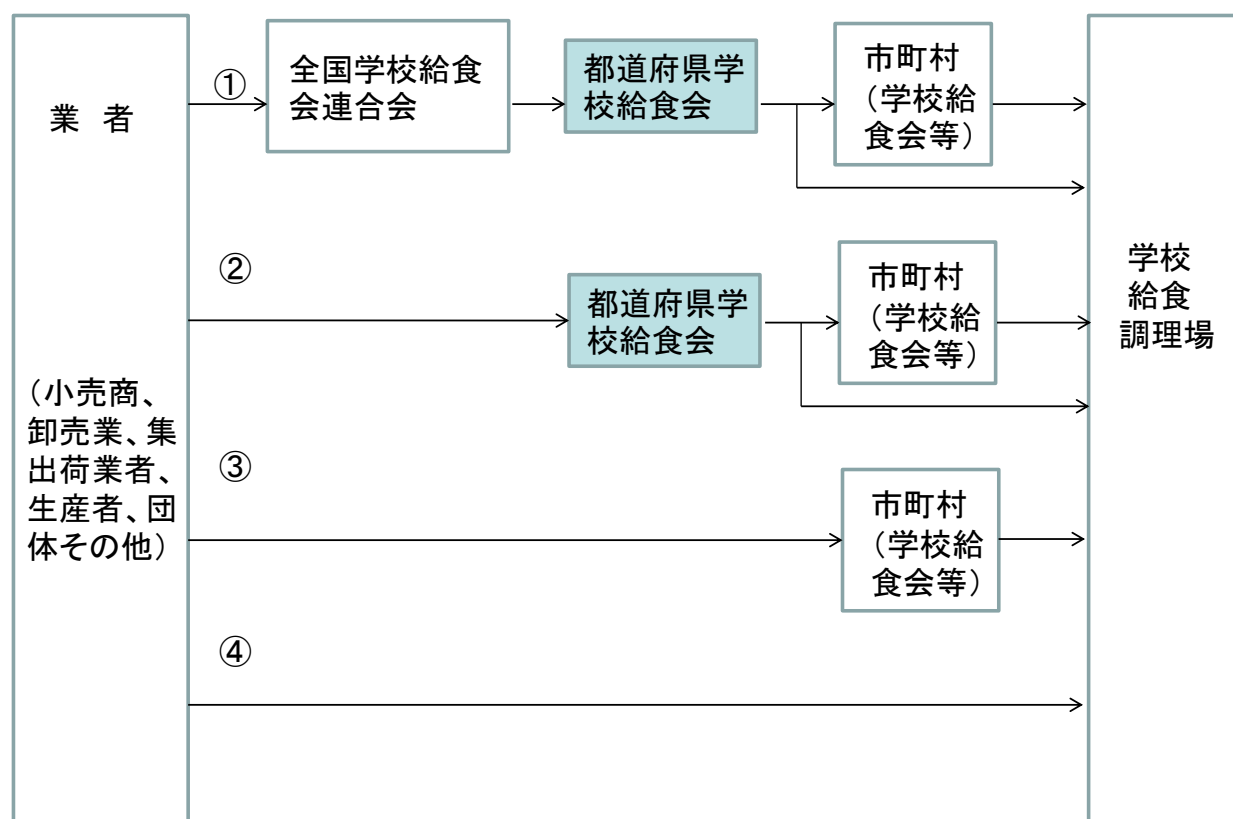


図2-1 学校給食用物資の供給経路

出所：(独)日本スポーツ振興センター『平成17年度版学校給食要覧』を一部修正

第3節 流通機能の支援に注目した類型化と機能の分類

本論文では、学校給食に地場食材を供給している生産者と調理場との間の流通形態を、I a 自己完結型（小規模・原型）、I b 自己完結型（大規模）、II 支援型中間組織、III 仲介型中間組織という4つの型に分類した（図2-2）。なお中間組織とは供給側（生産者）と需要側（学校調理場）との間に関係する当事者（生産者と学校調理場）以外の組織とする。中間組織には、市町村の自治体、自治体の子会社、JA, JA 子会社、企業等が考えられる。

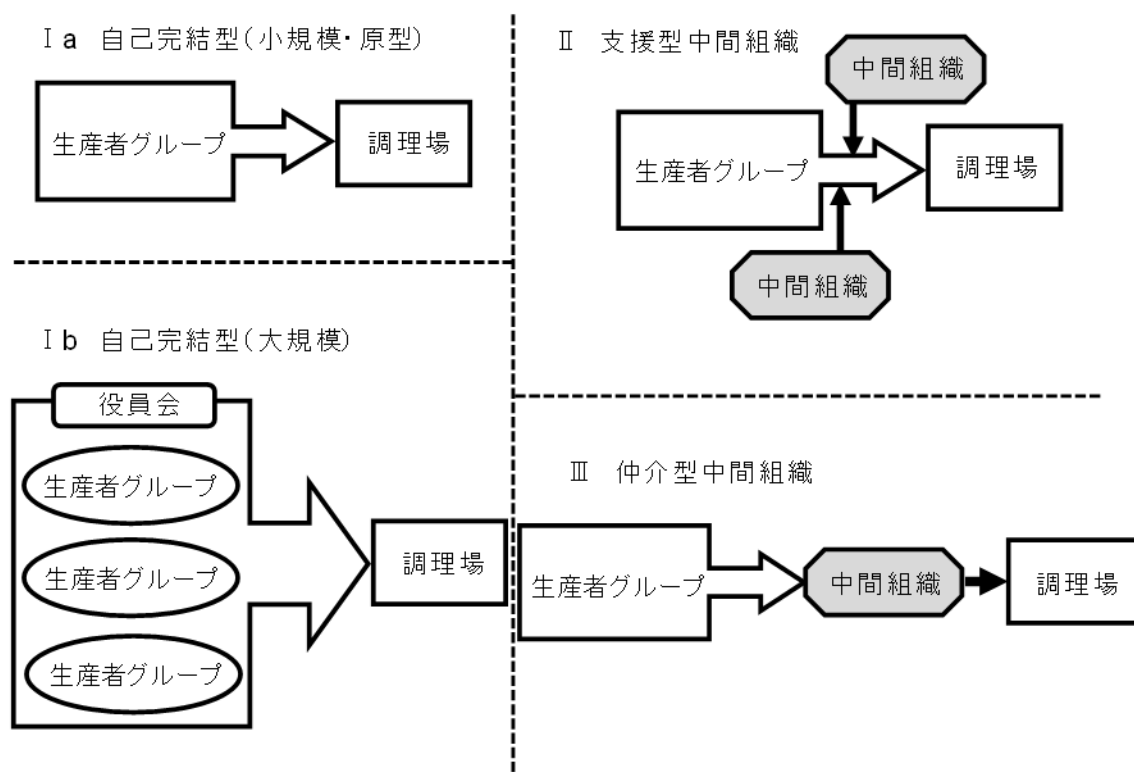


図2-2 流通機能の支援に注目した諸類型（I～III）

出所：筆者作成

専門の流通業者が諸機能を果たす一般農産物の流通とは異なり、学校給食へ地場食材を直接供給するには、地場食材の生産者組織が、自らが諸機能を果たさなければならない。その主要な機能は以下のよう5点に整理できる。

①収集・出荷調整：学校調理場へは、地域で生産され供給可能な野菜の情報を提供する。生産者へは、給食献立で必要とされる野菜の種類等の情報を提供し、必要量を生産者に配分し出荷計画を立てる。さらに新たな地場食材の生産を拡大し、また地場食材を使用した給食献立の開発・提案などにより、地場食材の需要と供給の双方の拡大を図る。

②価格決定：市場価格を基準としつつ地場食材の生産・流通の特殊条件を考慮して価格を算出し、学校調理場と生産者双方に提示し取引価格を調整し決定する。

③販売会計業務：地場食材の納入後に学校に代金を請求し、学校からまとめて代金を受け取り、供給した生産者ごとに代金を配分し生産者の金融口座に振り込む。

④配送作業：生産者が学校給食へ供給する野菜を、決められた日時に学校調理場や定められた場所まで搬送する。

⑤品質管理：学校給食用の地場食材の品質や規格などを定め、栽培・流通過程における品質管理を指導する。納入後における調理場からの苦情を受け、改善の方法を示し生産者に周知徹底する。

次に上記の①～⑤の機能分担に着目し4つの型の特徴について整理すると以下ようになる。

I a 自己完結型（小規模・原型）：地域の生産者が、自ら作った農産物を直接地域の小中学校調理場に出荷する形態で、規模は小さい。①～⑤の機能はすべてグループ内で行われている。

I b 自己完結型（大規模）：I a 自己完結型（小規模・原型）が小規模であるのに対し、複数の生産者グループが連携して規模が拡大し、供給量も配送先も増加している形態とする。①～⑤の機能はすべてグループ内で行われている。

II 支援型中間組織：生産者と学校調理場のモノの流通には直接関与しないが、その取り組みを支援する中間組織がある形態とする。したがって④配送作業の機能以外の①②③⑤の機能のいずれかを中間組織が支援・代行している。

III 仲介型中間組織：中間組織が生産者と学校給食調理場との間に仲介し、地場食材流通のモノの移動に直接関与する形態とする。したがって④配送作業の機能はすでに中間組織によって支援・代行されており、さらにこの形態では他の4つの機能のいずれかを中間組織が支援・代行している。

第Ⅲ章 I a 自己完結型（小規模・原型）：愛知県 T 市（平坦農業地域）を対象として

第 1 節 学校給食における地場食材導入システムの形成条件

第 1 項 研究の背景—はじめに

日本の学校給食は、戦後の食糧不足時代にアメリカ産小麦、脱脂粉乳などの食料援助によって全国に広がった。しかし経済発展とともに一時期には給食廃止論もあったが、国内産の米や牛乳が取入れられることにより給食内容の充実が図られた。今日ではさらに子供の社会的環境の変化に対応して、食の安全性、食習慣、食の個性尊重などが教育的課題の 1 つとしてとりあげられ、具体的には学校給食での地場食材の利用が食農教育とともに課題となっている。学校給食において地場食材が利用されるには、既存の食材供給・利用システムの変更を必要とする。低価格で調理のしやすい輸入食材の利用や調理員の削減などに見られるように調理過程の合理化や公的助成の縮小が進み、学校給食の現場では大量仕入れ大量調理の仕組みが一般化している。そして学校給食の調理方式は自校方式から数校の共同調理のためのセンター方式や外部委託への移行が進み、そのことが地場食材の供給・利用を一層困難としている。しかしこの間、食の安全性や給食の質の問題が問われ、また地域農業振興の視点から地場農産物の消費拡大の 1 方法として、地域的課題として地場食材の学校給食での利用が注目され、全国各地域で地場食材の利用が様々な形態で進められている。

地場食材の新たな導入・利用には、供給者としての地元農業者や農業団体、利用者としての学校教育側の理解と協力が必要とされ、地域における異なった社会的組織間の合意とシステム作りが欠かせない。そしてその初期の導入過程においては、地域の農業と教育に関する住民運動の結果として制度化されることが一般的であるが、さまざまな地域的要因によりその内容も多様であり、先進的事例の分析から、導入から定着に至る過程が総括されその要因が一般化される必要があると考える。

第2項 研究の目的・方法

学校給食への地場食材の供給には、その導入過程においては、ボランティアな取り組みが初期における一般的な形態であり、その段階で生産者組織が持続せず供給が途絶してしまう事例も少なくない。さらに発展的に推進されるには供給サイドでは農協等が参画した組織的な取り組みが、また需要サイドでは教育関係機関の食材購入過程と調理組織の変更が必要であるが、本節ではその導入期における形成要因の分析に限定し、調査対象は農村地域で一般的に見られる調理方法として自校方式の学校のある地域とした。

本節では、愛知県内で学校給食に地場食材を取入れている先進的事例の1つである旧A町（現在隣接する旧T市と合併し新T市）を対象として、第1にその導入過程における供給と利用のしくみを分析し、第2に地場農産物提供組織と食材提供の具体的方法について明らかにする。そして第3に、地場食材利用に対する社会的評価を、生徒の保護者アンケートによって明らかにする。給食に地場食材を導入し、さらに拡大・定着させていくには、生徒の保護者であり地域の市民・消費者として地域の将来を考える保護者の理解が重要な条件であるという考え方に基づく。これまでの他の事例研究では保護者の評価と意向に関する研究は少ない。

研究は次のような調査を中心として実施した。第1に、学校給食、および地場食材の供給と利用の概要を把握するために、愛知県庁教育委員会担当者、A中学校管理栄養士、生産者グループ「N会」会長、同会計担当者、愛知県の農業改良普及センターの担当者から話を聞き、資料の提供を受けた。第2に、生産者の実態を調査するため、地場食材供給組織「N会」の全会員19名を対象としてアンケート調査を2003年8月に行った。回答率は100.0%であった。第3に、地場食材利用の評価を得るためにアンケート調査を行った。調査対象はA中学校保護者196名で、回答者は185名、回答率は94.4%であった。調査は2003年9月であり、学校の全面的協力を得て、両親学級の全体会でアンケートのお願いし、生徒にアンケート用紙を配布し回収した。第4に、地場食材の安全性について知るために、生産者「N会」会員からのヒアリング調査を2003年10月に実施した。

第3項 対象地区の概要

調査対象地区である旧A町はAT半島の中央南部に位置し、愛知県を代表する主要な農業地域の1つである。TH市からは自動車約50分の距離であるが、町には公共交通網は鉄道がなく、交通の利便性は高くない。人口は約6,400人で、就業者約4,000人のうちおよそ60%が農業に従事し、農家数は全世帯の約60%を占め、その半数以上が専業農家である。農家1戸あたりの農業粗生産額は愛知県下トップクラスである。全国有数の生産量を誇る電照菊をはじめ、メロン、トマト、観葉植物、鉢花などを生産する施設園芸農業が盛んで農業生産全体の約80%を占めている。また、酪農・肉牛・養豚・養鶏などの畜産業も盛んである。

第4項 分析とその結果

(1) 食材供給に至る経緯

①「青空市」の発足

1999年に町内の農家の女性高齢者が中心となり青空市が発足した。自家消費のために生産した減農薬の余剰野菜を販売することで「農家高齢者の生き甲斐づくりにつなげたい」との考えから、JAの敷地を借りて、最初は週一回会員が農作物を持ち寄り、そして3ヶ月後からは週二回に増やして農産物の直売を始めた。1パックまたは1袋につき100円で農産物を販売していたことから「百円市」と地元の人からは呼ばれていた。開始後会員が次第に増え約50名となり、2000年度は一年間の販売売上が983万円（開催回数は年間101回）、2001年度は1,023万円（開催回数103回）となった。

直売活動が軌道に乗り自信が付き、青空市の会員の中から「地元の野菜を学校給食に使えないだろうか」という声が高まった。2002年1月に青空市役員が愛知県の農業改良普及センターの職員に相談した結果、同職員が旧A町役場とA中学校管理栄養士にはたらきかけをおこない、学校の管理栄養士もかねてから地産地消の学校給食をやってみたいと思っていたことから話は順調に進み、2002年6月から青空市の会員の作った農作物をA中学校の給食へ供給する活動が開始された。

②「青空市」から常設店舗「ふれあい広場」への発展、「N会」結成過程

農協では、地域と組合員の要望に応え産地直売施設「ふれあい広場」を建設し、その生産者を「菜の花会」会員として募集し、それまでJAの敷地をかりていた「青空市」の会員は「菜の花会」に吸収されることになった。

「菜の花会」は旧AT町(2005年10月1日T市と合併)、旧T市、旧A町の20歳代から70歳代までの幅広い年齢層の男性と女性の会員120名で構成されている。この「ふれあい広場」にはAT店、A店、T店の3店舗があり、正月以外は休みはなく朝9時から夕方6時まで開店している。生産者は自分のバーコードをつけた農産物を3店どこにでも並べることができる。売上額の1割を手数料として農協が控除し、残りを会員本人に振り込むシステムとなっている。直売店舗開設により、会員にとっては出荷できる日数が増え、また時間帯も広がり、自分の都合にあわせ出荷できるようになった。JAの軒先をかりてはじめた「青空市」の実績が地域で評価され常設の店舗に発展したといえる。

この過程で学校給食に食材を提供する活動は、地域活動や給食への食材提供に熱心な会員19名が「N会」を組織し2003年4月から活動をしている。そのうち新規就農者2名が会員となっているが、地域での知り合いと情報の少ない新規就農者にとっては、地域の人々と知り合える数少ない大切な場である。「青空市」に花だけを出していた会員も多く、その会員は「菜の花会」のみの会員となった。

(2) 地場食材供給の仕組み

旧 A 町に中学校は 1 校だけであり、学校給食は単独校調理方式で、給食関係の職員は管理栄養士 1 名、調理員は 3 名（うち常勤 1 名、非常勤 2 名）である。栄養士は、毎日献立の内容だけでなく、その原材料の生産者名をのせた「給食だより」を作成し、各教室に配布している。これにより、生徒は「N 会」の会員の誰が栽培して献立材料として提供してくれているか知ることができる。

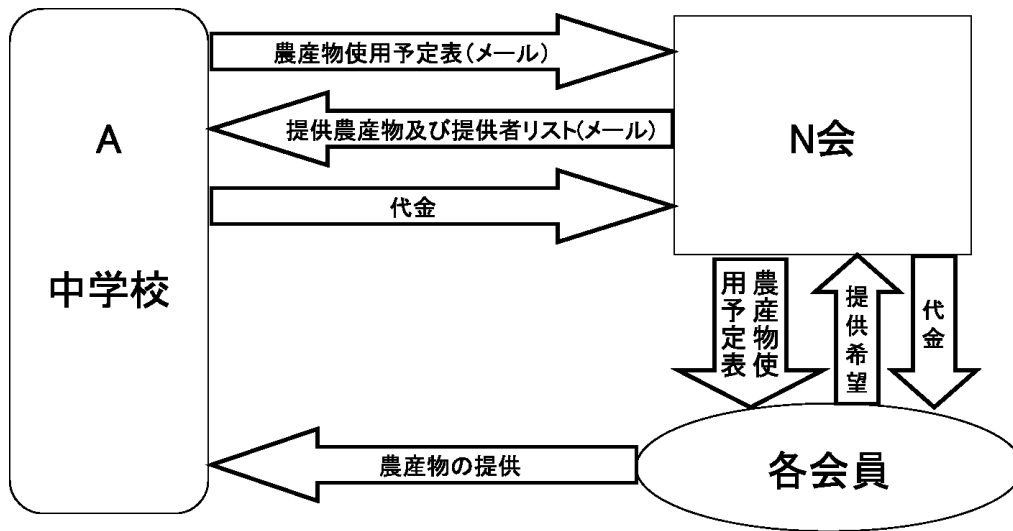


図 3-1 農産物提供の仕組み

出所：聞き取り調査から筆者作成

地場食材供給の仕組みについては、図 3-1 にみるように、1 日当たり 258 食分に必要な野菜のリストを 2 ヶ月前に栄養士が作成し、前月の 10 日前後に「N 会」の会計担当者にメールで連絡し、会計担当者は会員に呼びかけ会議を開く。会員は自分の農作物の状況を判断し、いつ提供できるかを考える。提供できる会員の希望をとりまとめ、提供できる月日、野菜名、量、金額そして氏名を会計担当者が一覧表にし栄養士に渡す。そして給食として使用される前日の午後 3 時から 4 時のあいだに、それぞれの会員が学校まで農産物とともに、氏名、品目、量、値段を記入した伝票を持っていく。万一納入できないときは本人が学校に連絡することになっている。

当初、納入価格は kg あたり 100 円の場合が多く、価格は納品者にまかされていたが、市場流通している食材より高くなることはなかった。しかし、同じ農産物でも価格差が生じることがあり、2003 年 8 月から定例会で品目ごとに価格を統一することになった。支払いは一括して会計担当者が学校側から受け取り、手数料 10% を引いて各会員の JA の口座に振り込む。

(3) 地場食材生産者＝「N会」会員の構成

①地場食材生産者の概況

表3-1 「N会」会員の概況

No	性別	年齢	家族の人数	家業	給食供給食材
1	女性	75	7	農業専業	タマネギ, ネギ
2	女性	74	7	農業専業	野菜色々
3	女性	74	5	農業兼業 布団店	タマネギ, ニンジン, カボチャ
4	女性	74	4	農業専業	ニンジン
5	女性	72	4	農業専業	タマネギ, ニンジン, ジャガイモ, ダイコン, サツマイモ
6	女性	71	7	農業専業	タマネギ, ジャガイモ
7	女性	71	5	農業専業	
8	女性	67	7	農業専業	タマネギ, ニンジン, ジャガイモ
9	女性	67		農業以外	ニンジン, ジャガイモ
10	女性	66	7	農業兼業 サラリーマン(息子)	野菜
11	女性	66	3	農業以外 定年退職	タマネギ, ニンジン, ジャガイモ, ネギ, キャベツ
12	女性	65	2	農業兼業	タマネギ, ジャガイモ
13	女性	62	7	農業専業	タマネギ, ニンジン, キャベツ
14	女性	62		農業兼業 鉄工業	キャベツ, 野菜色々(季節物)
15	女性	60	7	農業専業	タマネギ, ジャガイモ
16	女性	59	6	農業兼業	タマネギ, ニンジン, ジャガイモ, ダイコン, サトイモ,
17	女性	53	3	農業以外 看護師(アルバイト)	
18	女性	53	3	農業専業	
19	女性	46	5	農業専業	ニンジン, ネギ

出所：2003年8月「N会」会員アンケート調査から筆者作成

「N会」会員は表3-1にみるように、会員は46歳から75歳と幅広い年齢層の女性で構成されているが、平均年齢は65.1歳と高く年金受給年齢に達している。家業は農業専業が57.9%、兼業が26.3%となっており、ほとんどの会員の家業は農業である。農業経験は平均38.1年間と長く、農業経験が豊かで、今後も平均12.5年は農業継続を希望している。約半数の会員の家族や親戚がA中学校に通学しており、そのうちの半数以上が孫である。食材を提供することを「大変である」と感じている会員はほとんどなく、「今後も給食へ食材を提供したい」と考えている会員は94.7%にも達しており、給食への食材提供が「たのしい」、「生きがい」と答えている。

②提供食材の種類と金額

「N会」の会員の生産した農産物のおもな出荷先は、前述の直売店舗「ふれあい広場」が最も多く82.4%、次いで「学校給食」58.8%、「農協」41.2%となっている（複数回答。回答者17人。有効回答89.5%）。このように生産者は複数の流通ルートで出荷しているが、学校給食に提供する食材の主な生産目的については、「自家用」が最も多く10名（62.5%）であり、給食向けのためだけに生産している生産者は3名（18.8%）にすぎない。

表3-2に見るように、学校給食に提供している食材の種類は、1位タマネギ、2位ニンジン、3位ジャガイモ、となっている。ちなみに「N会」の名前の由来は給食への食材提供にニンジンが多いことから付けられた。傷みにくい根菜類の提供が多いことがわかる。

表3-2 会員が学校給食に提供している食材（複数回答）

	回答者数	構成比 (%)
タマネギ	10	62.5
ニンジン	9	56.3
ジャガイモ	8	50.0
キャベツ	3	18.8
ネギ	3	18.8
ダイコン	2	12.5
サツマイモ	1	6.3
カボチャ	1	6.3
サトイモ	1	6.3
野菜色々	3	18.7
回答者数	16	100.0

注：回答者16名。無回答3名。（有効回答84.2%）

出所：2003年8月「N会」会員アンケート調査より筆者作成

表3-3 「N会」会員の提供した青果物の割合等

		青果物使用総額 (円)	N会青果物 支払額 (円)	N会青果物 割合 (%)	N会卵代金 支払額 (円)	N会全支払額 (円)
2002 年度	4月	78,245	…	…	…	…
	5月	114,041	…	…	…	…
	6月	163,445	11,050	6.8	…	11,050
	7月	59,540	9,260	15.5	…	9,260
	9月	168,987	10,220	6.0	…	10,220
	10月	157,440	10,920	6.9	…	10,920
	11月	149,326	10,110	6.8	…	10,110
	12月	91,921	13,500	14.7	…	13,500
	1月	168,745	39,560	23.4	1,700	注1) 41,260
	2月	149,002	45,180	30.3	11,030	注2) 56,210
	3月	71,188	11,530	16.2	1,500	13,030
2003 年度	4月	83,746	6,530	7.8	1,200	7,730
	5月	134,158	8,560	6.4	2,300	10,860
	6月	129,630	31,740	24.5	9,025	40,765
	7月	61,716	18,292	29.6	7,240	25,532
	9月	145,111	21,450	14.8	4,143	25,593
	10月	195,847	13,872	7.1	6,755	20,627
	11月	138,599	6,390	4.6	3,540	9,930
	12月	136,597	19,444	14.2	3,525	22,969
	1月	120,968	28,370	23.5	3,490	注3) 33,960
	2月	218,431	18,568	8.5	4,960	23,528
	3月	111,869	14,720	13.2	3,675	18,395

- 注：1) N会会員提供ダイコン切干 3,400 円、アラメ（海藻）3,500 円、ラッカセイ 2,000 円を含む
2) N会会員提供菜種油 4,000 円を含む
3) N会会員提供黒米 2,100 円を含む
4) N会の提供は 2002 年 6 月から開始された
5) 青果物使用総額には、野菜（生、冷凍、レトルト、缶詰）、果物（生、缶詰）、きのこ（生、レトルト、缶詰）等を含む
6) 青果物使用総額 2002 年度 4 月から 2003 年度 7 月は A 中学で計算した
7) N会の卵の提供は 2003 年度 1 月から開始された

出所：A 中学校資料，N 会資料より筆者作成

つぎに会員の学校給食へ農産物提供の受取代金を 2003 年 3 月分と 4 月分についてみると、提供した会員は 7 名、4 月は 5 名で、1 回分の金額は 320 円から 2,630 円まで幅広いが、いずれも少額である。また一人あたりの平均金額は 3 月 869 円、4 月 579 円である。したがって「N 会」の会計担当者の受け取る手数料は、生産者の受取額の 1 割と決められているが、3 月は 1,303 円、4 月は 773 円と、事務手続きの報酬としてはきわめて少ないことがわかる。

表 3-3 は、給食食材（青果物）総額に占める地場農産物の割合を算出した表である。初年度の 2002 年度 6 月から 2003 年度 5 月までの一年間の青果物総使用量に対する「N 会」の青果物提供割合の平均は 12.1% である。初年度について見ると、冬物の出荷が多いことがわかる。平成 14（2002）年度 1 月の増加の原因は、給食週間に地元食材を使った郷土料理の献立があり、また冬野菜の出回りの時期のため頻度も多くなった。2002 年度 2 月については、やはり冬野菜の出回り時期で、絹さややみかんなどが多くの割合を占めている。2003 年度 6 月は、タマネギやジャガイモの出回り時期で、それらの品目についてはほとんどを「N 会」の会員が提供した食材が使用されている。初年度と次年度の 7 月分の支払額を比較してみると約 2 倍に増加しており、供給が計画的となり次第に定着してきていることがうかがえる。

(4) 供給食材に対する安全性への配慮

学校給食への食材提供のための生産上の配慮については、「N会」会員のアンケート結果によると、「農薬を減らしている」が最も多く73.7%になっており、「工夫をしていない」は10.5%にすぎない。また特に、学校給食食材提供の畑の土作りへの配慮については、「している」が最も多く73.7%となっている。「特にしていない」は10.5%であった。そこで、提供している食材生産上の安全性への配慮等について、事例調査をした。

表3-4 食材生産上の安全性への配慮 (4名の事例)

年齢	経営状況	自身の栽培面積	栽培作物	安全性の配慮・特徴	備考
Aさん 70歳代	専業的農家	約8.25a	ニンジン・ジャガイモ・ネギ・キャベツ・ブロッコリー・ハクサイ・ダイコン・スイカ・サトイモなど。	米ぬかを使用。 強い農薬不使用。化学肥料不使用。石灰使用。	自家消費用
Bさん 74歳	兼業的農家	約15a	ダイコン・カラシナ・ニンジン・エンドウ・タマネギ・サトイモ・タカノハ・ミカン・レモン・アマナツ・ブルーベリーなど。	米ぬか・木酢使用。	自家消費用
Cさん 71歳	専業的農家	約3a	ナス・ニンジン・ダイコン・ショウガ・タマネギ・カラシナ・モモ・花など。	化学肥料使用。農薬は1~2回使用する程度。木酢使用。 にんじんには農薬をかけない。	自家消費用
Dさん 46歳	専業的農家	約102a	ブロッコリー・ソラマメ・エンドウ・ネギ・ナバナ・ハクサイなど。	自然農法。無農薬栽培。 化学肥料不使用。	販売用・自家消費用

出所：2003年度10月「N会」会員ヒアリング調査より筆者作成

表3-4は、「N会」の4名の会員の生産状況について整理したものである。

Aさん(70歳代)は、自分の栽培用農地面積約8.25aに、キャベツ、ネギ、ブロッコリー、サトイモ、ニンジン、ジャガイモなどを栽培している。自家消費用で、化学肥料や強い農薬は使用していない。家畜による堆肥を使用すると虫がつき、農薬をたくさんかけなければならなくなるため、家畜の堆肥は使用していない。また、冬に収穫したにんじんからにんじん茶を作っている。

Bさん(74歳)は、兼業農家であり布団店を営んでいる。約15aの自分用の農地に、カラシナ、ダイコン、ニンジン、タマネギなどを栽培している。約3aはキーウイ、レモン、ミカンなどの果樹が植えられている。高さ70cmほどのビニールハウスを使っている。米ぬかを肥料としてまた農薬として木酢などの有機資材を使用している。生産目的は自家用であるが、親戚にも送り、「ふれあい広場」の売り上げは年間30万円ほどである。

Cさん(71歳)は専業農家で、自己責任で管理する農地は約3aでビニールハウスのまわりの土地を有効に使っている。肥料は化学肥料を使用しているが、農薬はなるべく使わないようにしている。

Dさん(46歳)は、自然農法の実践を始めた新規就農者であり、農薬や化学肥料は使用せず、落ち葉や草を堆肥資材として利用している。

以上のように実態調査とアンケート結果より、食材提供者は、自家用目的で野菜を生産しその一部を、あるいはその延長上で生産を増やした分を出荷しており、したがって土作りに気をつけ、比較的安全な安心できる野菜が提供されているといえる。

(5) 地域農業への影響

旧A町は以前から露地野菜の産地であり、現在でも秋冬キャベツの主要産地の1つである。畑地については施設園芸や畜産の規模拡大と専門化によって耕地利用の低下問題がある。

学校給食に食材を提供するようになったことを契機として、遊休農地を使用するようになった会員は、有効回答率は57.9%と低いが47.4%と半数近くが回答している。

「遊休農地を利用するようになった」と回答した9名の利用平均面積は12.7aになっていて、最大は50a、最低は5aである。給食への食材の提供が、遊休農地の活性化につながっているといえる。

第5項 学校給食における地場食材利用に関する保護者の評価

(1) 生徒の家庭での食生活

表3-5 生徒の食生活に対して家庭で気をつけていること(複数回答)

	回答数	構成比(%)
野菜を多く取るようにしている	91	82.0
添加物の多く入った食品を買わないようにして	47	42.3
遺伝子組み替え食品を買わないようにしている	38	34.2
くだものを取るようにしている	33	29.7
スナック菓子を買わないようにしている	31	27.9
輸入食品を買わないようにしている	26	23.4
冷凍食品を買わないようにしている	16	14.4
その他	9	8.1
回答者数	111	100.0

注：複数回答可とした。回答者111名。

出所：2003年9月A中学校保護者アンケート調査より筆者作成

日頃、生徒の食生活について気を付けているかどうかについては、回答者185名中、「気を付けている」と答えた保護者が60.0%で最も多く、次いで「どちらともいえない」が31.4%、「気を付けていない」が8.1%、「その他・無回答」が0.5%となっている。

児童の食生活で気を付けている事項については、「野菜を多く取るようにしている」が最も多く82.0%、「添加物の多く入った食品を買わないようにしている」が次いで42.3%、「遺伝子組み替え食品を買わないようにしている」が34.2%となっている(複数回答)。

半数以上の60.0%の保護者が、日頃から児童の食生活に気をつけていて、食生活における農産物への関心が高いことがわかる。また、生徒の家庭での食事の仕方については、「家族全員」が最も多く58.5%、

次いで「大人と一緒に」が 37.2%。95.7%の生徒が夕食を大人と一緒に食べている。「子供だけ」2.7%、「子供一人だけ」1.6%と低い。

さらに、生徒が朝食を食べているかどうかについては、「朝食を食べる」が 86.0%と最も高く、次いで「食べない日もある」は 8.6%、「不規則である」4.3%、「まったく食べない」は 1.1%となっている。

以上のように、A 中学校の生徒は朝食を食べ、家族とともに夕食をとるなど食生活がしっかりとしていることがわかる。

(2) 学校給食に対する期待

学校給食に対して期待していることは、「栄養バランス」が 87.6%と最も高く、次いで「安全性」48.1%、「家庭の手間の減少」14.6%、「食事代の安さ」14.1%となっている。

保護者の多くは、育ち盛りの生徒のために栄養のプロである管理栄養士が作成した献立による学校給食に、家庭では崩れがちな「栄養バランス」をもっとも強く期待していることがわかる。

(3) 地場食材利用に対する評価

表 3-6 学校給食への地場食材の利用の良いところ（複数回答）

	回答数	構成比(%)
地元食材を通して地域の良さを知る	103	55.7
生産者の顔が見える方が安心	85	45.9
地元食材の方が安全	80	43.2
地元食材を通して農業を理解する	51	27.6
その他	11	5.9
回答者数	185	100.0

注：複数回答可とした。回答者 185 名。

出所：2003 年 9 月 A 中学校保護者アンケート調査より筆者作成

学校給食に地元食材が使用されていることの認知度については、「知っている」が最も多く 80.5%、「知らない」は 19.5%となっている。

学校給食への地元食材利用の評価としては、「地元食材を通して地域の良さを知る」が 55.7%と最も高く、次いで「生産者の顔が見える方が安心」45.9%、「地元食材の方が安全」43.2%の順となっている。

地元食材の利用の良いところは、表 3-6 にみるように「地元食材を通して地域の良さを知る」が 55.7%と半数以上である。今後、給食に地元食材を使った郷土食を取入れることが保護者の期待にこたえる方法と考えられる。

次いで「生産者の顔が見える方が安心」45.9%、「地元食材の方が安全」43.2%と高かった。地元食材に安心や安全を求める声が多いことがわかる。生産段階での使用農薬の名称、使用量、使用回数などを公表することで、安心・安全感をさらに高めることができると考えられる。

「地元食材を通して農業を理解する」は 27.6%と低い。農業に対する理解を深めるには地元食材を給食で利用するだけでは不十分であり、授業等で地元の農業者の先生になってもらい、生徒自らが実際に農作物を育てて食するなど体験的な行事の必要性があると考えられる。

(4) 今後の対応

地元食材の学校給食への取入れの今後については、「積極的にすすめるべき」が68.6%で、次いで「現状程度でいい」27.0%、「意義が感じられない」1.1%、「その他」3.3%となっている。

このように、現状程度またはそれ以上に地元食材を給食に取入れることを望む保護者は95.6%に達している。「意義が感じられない」「その他」の合計4.3%に比べ圧倒的に多く、今後の地元食材の利用の継続、拡大をすすめることは保護者に受け入れられることがわかる。

また、学校給食に地元食材を積極的に取入れるための方法については、「公的補助を増やす」が57.9%と最も高く、次いで「ボランティアの協力」が25.6%となっている。

表3-7 地元食材の学校給食への取入れの今後について

	回答数	構成比(%)
積極的にすすめるべき	127	68.6
現状程度でいい	50	27.0
意義が感じられない	2	1.1
その他	6	3.2
回答者数	185	100.0

出所：2003年9月A中学校保護者アンケート調査より筆者作成

地場食材を利用すると、安い輸入食品利用よりも、価格が高く、給食の値上げをせまられる場合が多い。そこで、学校給食への地場食材利用のために、今後保護者の経済的負担をどのように考えるかについては、「多少値上げしてもいい」が最も高く44.9%、「どちらともいえない」が36.2%となっている。

A中学校は現在値上げの予定はないが、「多少値上げしてもいい」は44.9%と約半数であり、実際に値上げを行う場合でも十分な説明と納得が必要があると思われる。また、値上げの前に、公的補助を増やし、ボランティアの協力を行う必要があると考えられる。

表3-8 学校給食への地場食材利用の保護者の経済的負担について

	回答数	構成比(%)
多少値上げしてもいい	83	44.9
どちらともいえない	67	36.2
値上げは反対である	35	18.9
回答者数	185	100.0

出所：2003年9月A中学校保護者アンケート調査より筆者作成

今後希望する調理方式については、表3-9にみるように「単独校調理方式」が最も高く89.2%、「どちらでもよい」が9.7%、「わからない」が1.1%。「センター調理方式」は0.0%となっている。

「どちらでもよい」「わからない」が合計10.8%と低く、調理方式に非常に関心が高いことがわかる。「センター調理方式」を希望する保護者は0.0%というのは注目すべきことである。現状の「単独校調理方式」の良さが深く保護者に理解され支持されているのがわかる。

表 3-9 今後希望する調理方式

	回答数	構成比(%)
単独校調理方式	165	89.2
どちらでもよい	18	9.7
わからない	2	1.1
センター調理方式	0	0.0
回答者数	185	100.0

出所：2003年9月A中学校保護者アンケート調査より筆者作成

第6項 小括

学校給食への地場食材利用は、すでに長年の間に形成されていた大量仕入れ・大量調理という「経済合理的」なシステムの改革を迫るものであり、容易に実現することではない。地元の生産者、学校給食関係者そして生徒・保護者など関係者全体の合意と連携など、地道な努力が必要とされる。本稿で対象とした旧A町とA中学校は、都市化が進んではいるが農業専業地域として地域農業振興が推進されてきた地域であり、1町1中学という小地域における、地場食材の供給と利用が比較的スムーズに普及した事例である。

地場食材は地元高齢女性グループによって生産され提供されていたが、その前身として、「青空市」や農協直売組織などの母体が形成されていたこと、また供給グループの主要メンバーは農家の高齢女性であり、「孫に地元の安全な給食を食べさせたい」という動機から自給野菜生産の延長上でボランティア的の低価格での供給を起点としていたことに特徴がある。また、地場食材の利用側では、学校の管理栄養士の特別に強い地場食材利用に対するこだわりなど関係者の貢献が大きい要素となっている。しかし、そのような好意的供給と個人的努力の背景には、生徒保護者の地場食材利用に対する高い評価と支持があることが明らかとなった。

学校給食には家庭では十分配慮することができなくなっている栄養バランスを期待する声が多かった。地場食材の利用の良いところは、「地域の良さを知る」が多く、また地元食材に安心や安全を求める声が多い。現状程度またはそれ以上に地場食材を給食に取入れることを望む保護者は95.6%に達しており、今後も継続し拡大することが保護者に受け入れられていることがわかる。

学校給食の調理方式については、「センター方式」を希望する保護者はまったくいなかったのは注目すべきことである。「単独校方式」の希望は89.2%と高く、現在の地場農産物を使用した「単独校方式」が保護者に高く評価され強く支持されていることがわかった。保護者アンケートでは、T町との合併後も「単独校方式」を継続してほしいという希望が強く述べられている。

事例としたA中学校でもまだ地場食材の供給は一部の食材にとどまっている。今後地場食材供給を拡大していくには、旬の食材を中心としながらも年間を通じて必要とされる量の食材を安定的に供給するシステムを構築する必要があり、地元農協などの全面的な協力等が必要とされよう。また、大量に供給するには、現状の自給農産物の延長上では不十分であり、安全性の管理も科学的に確保される必要がある。これらの課題については今後の検討課題としたい。

第2節 女性農産物直売グループによる学校給食への地場食材の持続的供給条件

第1項 本節の課題—研究の背景と目的

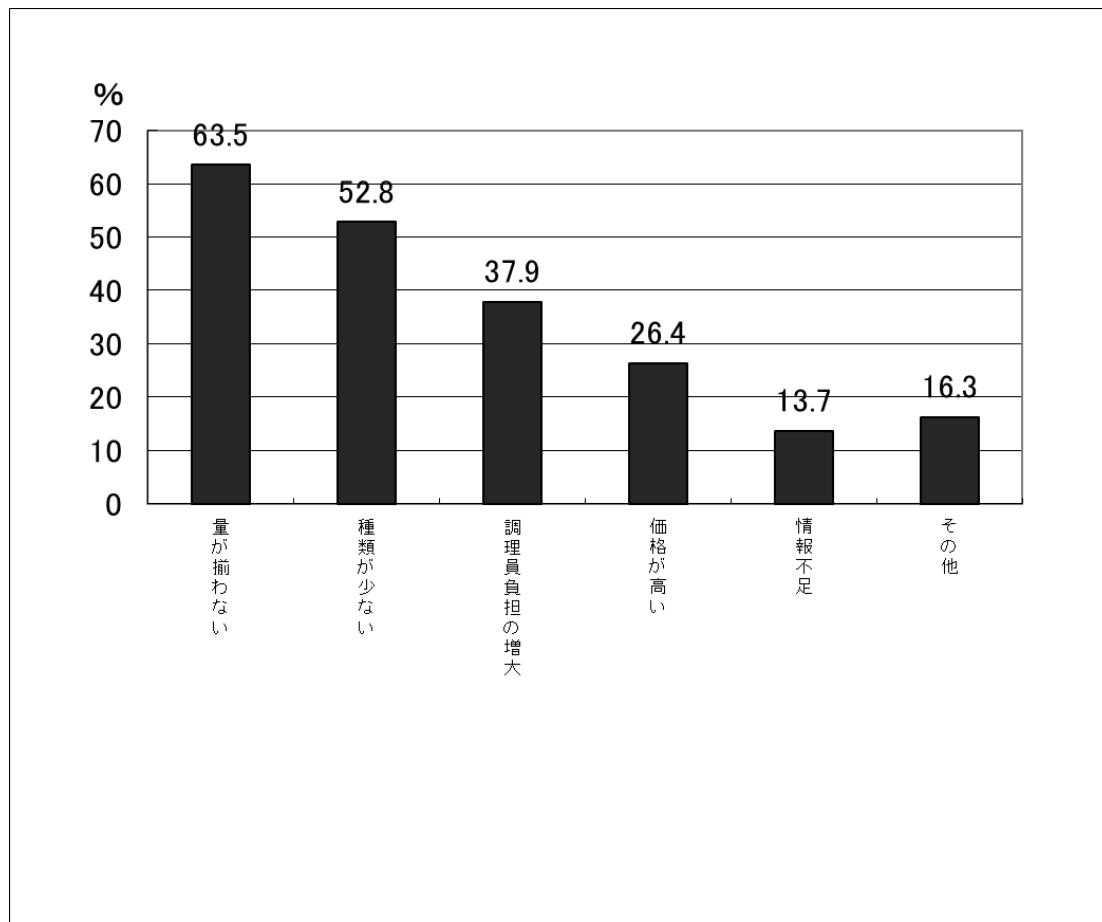


図3-2 地場農産物を学校給食食材として利用する上での課題

(構成比%・複数回答)

出所：農水省「平成16年度農産物地産地消費実態調査」を一部修正

1980年代に興った地域における農産物直売を中心とした「地産地」活動は、食の安心と新鮮さを求める市民の支持が定着し、直売所の販売額は増加し続けている。しかし近年では直売所の増加に伴い地域内での販売競争が激しくなり、小規模朝市などの廃止および農協管理による常設直売店への統合・再編が起き、直売活動の持続的発展の方向や直売方法の改善が課題となっている¹⁾。

地産地消活動の中で学校給食への地場食材の供給については、児童の食育的意義について多くの調査報告書ですでに確認されている。しかし、食材費の制約、大量需要に対する地場食材の生産・供給不足問題、とりわけ自校調理方式から給食センター方式への移行にともない、地場食材の安定的供給体制は確立されておらず、新鮮で安心な地場食材が持続的に供給されることについては課題を残している²⁾。地場食材を学校給食食材として利用する上での問題点として、図3-2に示した全国調査結果によると、地場食材の質と量および価格など供給サイドに関する課題が指摘されている。しかし、学校給食の現状をふまえて、直売された地場食材と業者による一般納入との比較により、実態から検証された資料は少

ない。この課題は、図3-2の「調理員負担の増大」という項目にもみるように、需要サイドの学校給食の調理方式とも関係しており、自校調理方式か給食センター方式かが量と質を規定する要因になっており、需給相互の関係を検討する必要がある。その上で、地場食材を供給する生産・販売組織の持続的な発展条件を検討したい。

第2項 調査対象地域の概要と研究方法

全国でも有数の畑作専業地域である愛知県T市を対象として、農産物直売活動の発展拡大過程における農村中・高齢女性の農産物出荷グループの直売活動を検証し、とりわけ地元の学校給食への地場食材の供給のしくみと意義について分析し、少量多品目生産・販売システムの持続的発展の方向について検討することを目的としている。

研究方法は、地場農産物の生産および出荷に関しては、T市の地場農産物直売組織「菜の花会」に対するアンケート調査および学校給食向け地場食材生産者組織「N会」の会員に対するアンケートとヒヤリング調査、また学校給食への食材供給に関しては、一般納入業者および「N会」の野菜品目別日別に納入伝票を整理集計し分析した。「菜の花会」会員アンケート（2006年9月実施）では224名を対象にJAの協力のもとに実施し、回答率は42.4%であった。「N会」会員アンケート（2006年8月実施）では16名全員の回答を得た。なお、3年前との比較は2003年8月に実施した「N会」アンケート調査結果とその分析に基づいている³⁾。

第3項 畑作専業地域における農産物直売活動の意義

全国有数の専業農業地域は農産物価格の低下による農業収益悪化という情勢下で、様々な問題をかかえている。T市を管内とするJAの地域農業振興に関する組合員アンケート結果によると、農業従事者のうち60才以上の者は70.4%と高齢化が進行し、農業後継者が就農している農家、または決まっている農家は22.8%と少ない⁴⁾。また農業経営の継続については、「止めたい」希望の農家とすでに「農業経営をしていない」農家があわせて1335戸27.2%に上る。そして、農協直売施設である「ふれあい広場」を消費用の農産物購入のために利用している組合員は52.3%と半数を超えている。専業経営として規模拡大できず、農協の共販体制から脱落した農家がみられ、また、農作業の機械化や栽培の施設化が進む中で、外国人研修生などの雇用が一般化し、早期に就農をリタイアした高齢者が、年々増加する状況にある。JAでも販売形態の多様化を進めており、専業農業地域でも地場農産物の直売活動が一形態として地位が高まっている。

第4項 地域における農産物直売活動の発展

農産物直売活動が旧A町において組織的に行われるようになったのは、図3-3に示したように、1999年に50才代から70才代の農家女性中・高齢者27名が中心となって自主的に始められた「青空市」の発足が契機となっている。「N会」は、「青空市」の直売生産者のうち学校給食へ地場食材を供給することを目的として2003年に新たに「青空市」で中心的メンバーであった16名の女性で組織されたグループである。

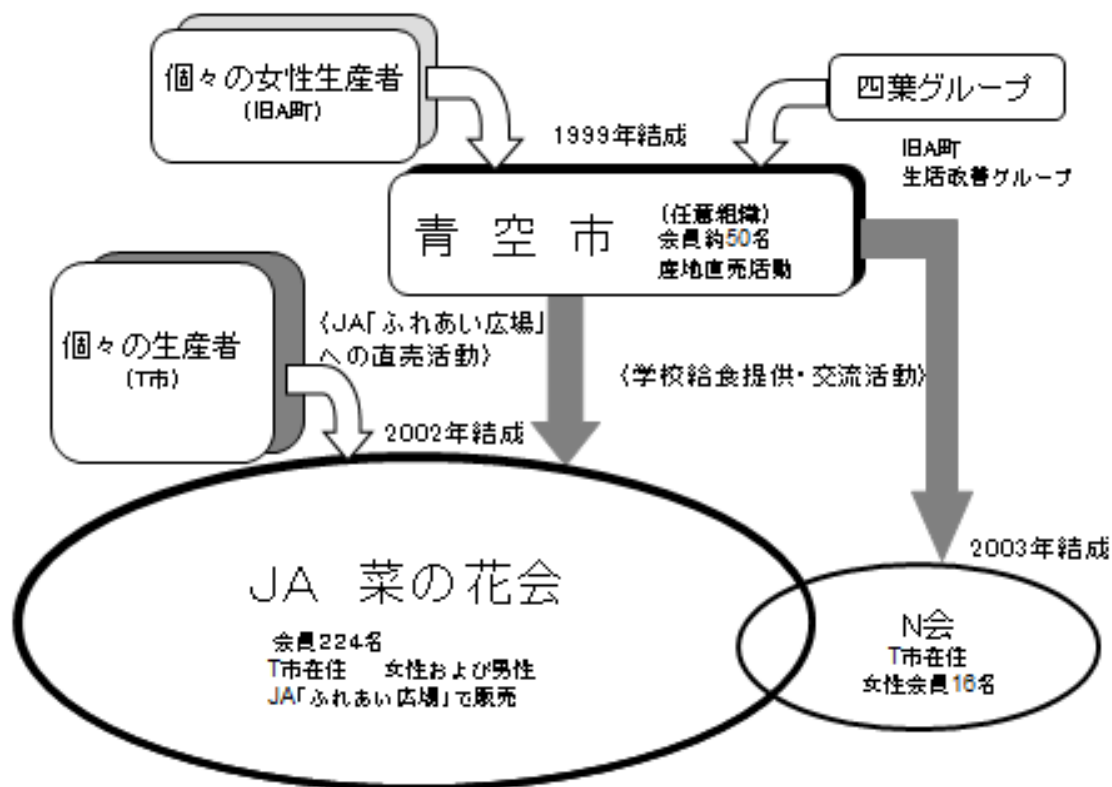


図3-3 農産物直売組織の変遷

注：N会のほとんどの会員がJA菜の花会の会員でもある。

出所：聞き取り調査から筆者作成

(1) 地域の直売活動から常設店「ふれあい広場」の設立と給食食材供給組織「N会」結成へ

「青空市」の特徴は、第1に、農村地域に居住する中・高齢者の生き甲斐づくりや、農業専業地域で収穫された余剰野菜の販売を目的としたこと、第2、に会員構成の中心は、戦後地域で活動を続けてきた農村生活改善グループ「四葉グループ」が母体となっていること、第3に、組織化に当たっては旧A町役場、JA、農業改良普及センターが支援したことがあげられる。

この「青空市」の販売は農村中・高齢者の自主的管理の下で実施され、地域の消費者からは“百円市”として評価され、市の開催は週1回から2回に増えた。そして販売を通して消費者との結びつきを強め、生産意欲が強まり、総販売額は2000年度980万円（会員数27名）から2001年度には1千万円（同41

名)を超え、会員数も2002年度には50名に増えた。

「青空市」の2年の経験と実績が評価され、2002年にJA直売常設店「ふれあい広場」(以下、「ふれあい広場」と略)が開設されることとなり、「青空市」は発展的に解消し、その出荷者組織としてJA「菜の花会」(以下、「菜の花会」と略)が組織されたが、その結果2つの変化が起き、新たな活動が開始されている。

第1には、朝市形式の出荷生産者による自主的直売活動では、力仕事であるテント張りや煩雑な会計管理など、高齢な女性生産者には過重であった販売管理作業の負担が改善されたことである。

直売の手数料として売上の14%を農協が控除し、残りを会員本人に振り込むシステムとなり会計業務は農協組織の組織活動の一つとなり合理化された。また会員にとっては直売施設の常設化によって出荷日数が増え、さらに販売の時間帯も広がったので自分の都合にあわせて出荷できるようになり、出荷条件は拡大・改善された。それらの結果、「菜の花会」の会員はT市内各地から集まり、200余名に拡大するとともに「ふれあい広場」の総販売額は年々増加している。「青空市」時の2001年度の売上げが約1千万円であったものが、「ふれあい広場」となった以降の2005年度には約5千8百万円、翌年は7千8百万円と飛躍的に増加している。2006年に実施したアンケート調査結果によると、直売出荷者組織「菜の花会」の構成は、専業農家が全体の64%、性別では女性が86%と、専業農家と女性の比率が高い。年齢は40歳代以下が11.6%と少なく、50歳代、60歳代がそれぞれ26.3%、最も多いのが70歳代の30.5%で、その多くが50歳代から70歳代の中・高齢者である。

第2には、この間の農産物の直売活動で経験を積んだ一部の中・高齢生産者は、新たに地域での需要量の多い学校給食への地場食材供給を開始したことであり、それが2003年の「N会」の結成となった。

(2) 「N会」の構成と活動

「N会」の構成員16名は、全員女性である。50歳代2名、60歳代4名、70歳代10名であり、平均すると69歳となる。ほとんどの会員が「菜の花会」の会員でもある。家業は、農業が93%になり、しかも専業農家比率が60%近くになっている。3年前の調査では平均年齢が65歳であったので、加齢した同じメンバーで活動が発展的に継続してきている。直売する野菜の平均耕作面積は9.5aで、最低3.0aから最高20.0aと幅があるが、栽培されている野菜の品目数は年間平均10点余りと多く、少量多品目生産を特徴としている。主な出荷先は、「学校給食」が最も多く94%、次いで「ふれあい広場」88%、「自家消費」69%となっている。学校給食が3年前調査の59%から今回は94%にまで上昇している一方、直売施設「ふれあい広場」への出荷は約5%減少している(いずれも複数回答)。またこの3年間で学校給食のための食材の種類と量が増えたと回答した会員は半数に達し、新たな学校給食への食材供給が増加し定着してきた。構成員の学校給食への食材供給の1人当たり出荷額は月平均2,100円と少額である。その経済的意義は、93%の会員が「こづかい程度」と回答し、「生活費の一部」20%や「貯金」20%の回答は少ない。直売活動に取り組む動機については、「生きがい」が最も多く73%、次いで「地域の仲間との交流」が67%、「経済的な利益」は20%となっている(いずれも複数回答)。生きがいや地域の仲間との交流が重視されている。

「N会」では地場食材の学校給食への供給の他、地元産のイチゴやトマトを使ったジャムなどを作り、「ふれあい広場」で販売しその収入を会の活動費にしている。また2003年には旧A町からの依頼で、

遊休農地に菜の花やコスモスの種を播き、景観を良くするボランティア活動も行っている。さらに食育活動として、2005年には給食食材を供給しているA中学校で、梅干や味噌、鬼饅頭などの調理活動も指導している。なお、今後「TY用水が通る前の地域の暮らし」「戦争時代の小学生」などのテーマで地域の昔を知る会員からの情報を「N会」として文集にまとめる予定であり、会の活動は地域の文化活動にまで拡大しようとしている。

以上のように「N会」の活動は、農産物の直売活動から学校給食への食材供給に発展しただけでなく、地域の食農教育や文化活動にも参画し、同時に地域婦人会廃止後の会員相互のコミュニケーションの場ともなっていて、このような多角的な地域活動が農産物の直売活動の支えの一つとなっていると言える。

第5項 「N会」の学校給食への地場食材供給

(1) 「N会」の給食食材の供給状況

学校給食への地場農産物の供給は、地元のA中学校が2002年から、A小学校やT市給食センターへの供給が2004年から開始され、給食への食材供給先が年々拡大している。

学校給食への食材供給は直売所出荷と比較して、品質のよいもの、あまり規格の小さいものは出荷できず、定時定刻に納品するなどの厳しい面があるが確実に現金化される。一方、直売所は規格にとらわれず、量、値段は自分で決定できるが、確実に現金化されるとは限らず、売れ残り品があれば引き取りのため、一日2回いかなければいけないなど煩雑な面がある。生産した野菜のうち規格が小さく学校給食に適さないものは直売所に出荷するなど、直売所と学校給食への納品の長所と短所をうまく組み合わせることで出荷することが可能となり、その結果、2005年度の学校給食への供給金額は総額54.5万円となり、2004年度の27.2万円の約2倍となっている。

(2) 地場食材の供給のしくみ

表3-10 「N会」の月別学校給食納入品目(2005年度, A中学校)

	供 給 品 目													品目数		
4月	タマゴ	タマネギ	—	キャベツ	—	サトイモ	—	—	—	—	ブロッコリ	—	—	—	—	5
5月	タマゴ	タマネギ	ジャガイモ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	アマナツ	—	—	4
6月	タマゴ	タマネギ	ジャガイモ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
7月	タマゴ	タマネギ	ジャガイモ	—	ニンジン	—	—	ネギ	—	—	—	—	—	—	—	5
9月	タマゴ	タマネギ	ジャガイモ	—	ニンジン	—	—	ネギ	—	—	—	—	—	—	—	5
10月	タマゴ	—	—	—	—	サトイモ	—	ネギ	—	—	サツマイモ	—	—	—	—	4
11月	タマゴ	—	—	—	—	サトイモ	ダイコン	ネギ	—	—	サツマイモ	ショウガ	—	—	—	6
12月	タマゴ	—	—	—	ニンジン	サトイモ	ダイコン	ネギ	—	ブロッコリ	—	—	—	—	—	6
1月	タマゴ	—	ジャガイモ	キャベツ	ニンジン	サトイモ	ダイコン	ネギ	根深ネギ	—	—	—	—	—	ハクサイ	9
2月	タマゴ	—	ジャガイモ	キャベツ	ニンジン	サトイモ	ダイコン	ネギ	根深ネギ	ブロッコリ	—	ショウガ	—	—	—	10
3月	タマゴ	—	ジャガイモ	キャベツ	ニンジン	サトイモ	ダイコン	ネギ	—	ブロッコリ	—	—	—	—	—	8

注：1) 8月は学校が夏休みのため供給が無い。

2) —は供給が無いことを示している。

出所：「N会」の納入資料より筆者整理・作成

学校給食への月別の供給品目名と品目数を表3-10で示したように、品目によって季節的変動がみられ、供給品目数では月によって6月の3品目から2月の10品目までその差が大きいことがわかる。給食でよく利用されるジャガイモについては、2005年度においては4月および10、11、12月はまったく供給されていないように、「N会」だけではジャガイモを、一年を通してまかないきれない。地場食材

の利用を優先している A 中学校では、野菜はまず「N 会」に発注し、「N 会」が請け負えなかったものを他の納入業者に発注するようになっている。

卵は 2003 年 1 月から開始され、供給が安定的になりつつある。ネギは、当初 1 種類から、根深ネギ、わけぎ、と 3 種類に増えている。2006 年 7 月には新たにトウモロコシが供給されている。食材供給は学校側の需要に応え、次第に品目が多様化してきている。

(3) 地場食材供給と業者納入との価格差

ジャガイモ、ニンジン、サトイモを、業者と「N 会」との納入単価を比較し、以下のような結果を得た。

表 3-11 食材（ジャガイモ）の月別納入量と構成比および平均単価

(2005 年度, A 中学校)

	総量(kg)	納入量構成比(%)		平均単価(指数)	
		N会	A商店	N会	A商店
4月	58.0	0.0	100.0	...	86.0
5月	74.0	13.1	86.9	94.3	170.7
6月	104.9	10.9	89.1	84.9	76.0
7月	50.9	72.5	27.5	56.6	117.9
9月	95.4	86.7	13.3	66.0	91.9
10月	20.2	0.0	100.0	...	91.7
11月	81.3	0.0	100.0	...	89.6
12月	61.0	0.0	100.0	...	89.6
1月	39.5	100.0	0.0	70.7	...
2月	80.2	100.0	0.0	66.0	...
3月	58.5	100.0	0.0	70.7	...
計	723.9	44.1	55.9	67.9	100.0

注：1) 8月は給食がないために納入量はゼロである

：2) 網掛けは、どちらか多い月

：3) 平均単価は A 商店の年度平均単価を 100.0(%)とした指数値である

出所：A 中学校と「N 会」の納入資料より筆者作成

まずは食材として需要の大きいジャガイモを取り上げ、2005 年度の「N 会」と納入業者 A 商店（以下、A 商店と略）との月別平均単価を比較してみると、表 3-11 に示したように、二者の納入量は 1 年間のうち地場でジャガイモが収穫される 7、9 月（8 月は学校が夏休みのため納入がない）、1、2、3 月の 5 ヶ月間はほとんど「N 会」の納入となっていて、その他の期間については A 商店の納入と大別され、その年間の納入比率は 44.1%にもなっている。また年間の「N 会」の納入平均単価は業者の 67.9%にすぎない。

表 3-12 「N会」とA商店との納入価格の比較

	供給年月	N会	A商店
ジャガイモ	2005年9月	71.8	100.0
ニンジン	2005年9月	41.2	100.0
サトイモ	2006年1月	85.1	100.0

注：1 kg当たりのA商店の価格を100.0%とした場合の「N会」の価格指数

出所：A中学校と「N会」の納入資料より筆者作成

さらに同じ月内の納入価格を主要品目別に比較する。表3-12に示したように、「N会」の供給価格（1 kg当たり）はA商店と比較して、ジャガイモは71.8%、ニンジンは41.2%、サトイモは85.1%と、いずれも低価格で供給されている。

「N会」ではその月の納入価格は、前月の定例会で全員の話し合いで決める。その際、地域の子供たちのために、また約半数の会員の家族（孫）や親戚がA中学校に通学している（2003年アンケート調査）ということで、学校への納品は質のなるべく良いものを供給するように、またできるだけ低価格に設定されていて、業者の価格より割安となっている。「N会」の食材供給の品質的条件は、「あまり小さくないもの」という規定である。そのため、市場流通品より形が悪かったり、小さかったりする場合もあるが、学校側では調理員の理解が得られ、新たな人件費がかからないという条件で受け入れ、その分安い食材費で給食をつくるのが可能となっている。優先的に「N会」に発注することに問題が生じていない。

（4）給食センターへの地場食材の新たな供給

A町が2003年8月に合併しT市となった後、市内の学校給食は統一メニューとなり、A中学校では地場食材に適した献立を栄養士が独自に作成することはできなくなった。そこで「N会」では新たに2004年6月から給食センターへの食材供給を開始した。

給食センターへの食材供給方法については、会計担当者が定例会で翌月にグループで供給できる品目と数量を確認し、給食センターでは必要量が多いため、一回に一つの品目で供給できる複数の会員を募っている⁵⁾。そして納品当日は、「N会」の会員が食材を持ち寄り、代表者が給食センターへ一括して納品する。

食材の納入資料から作成した「N会」の給食センターへの食材供給状況の分析によると、納入品目が限られている。納入開始直後の2004年はジャガイモとタマネギの2品目だけで、翌2005年はジャガイモ、タマネギ、ダイコン、サトイモの4品目となったが、その品目は根菜類に限られていた。A中学校への供給品目は17品目であったことと比較すると品目が少ない。

表 3-13 「N会」の仕向け先別納入額の推移

年度	総 額		仕向先別			
			中学校 ^{注1)}	小学校 ^{注2)}	給食センター	給食センター の比率
	実額	指数	実額	実額	実額	
2002	176	...	176	0	0	0
2003	225	100.0	245	0	0	0
2004	272	121.1	226	4	41	15.1
2005	545	227.8	312	106	127	23.4
2006	746	305.1	278	87	381	51.1
2007	1,242	507.8	118	139	985	79.3

注：1) 「中学校」の実額はA中学校1校で、2002年は6月から、2007年は7月までの年度合計である

2) 総額の指数は、2003年度=100.0とした値である

3) 「小学校」の実額は地区内の3校の合計である

出所：「N会」の納入資料より筆者算出・作成

しかしその後実績を積みごとに品目と納入量が増加し、納入額は、表3-13に示したように、年々着実に増加し、2006年度には「N会」の納入額全体の5割を超え、2007年度には4分の3を占めるほどになっている⁶⁾。この間主要な出荷先であったA中学では校舎の改築に伴い、調理室がなくなり、T市給食センターから給食が届けられることになった。そのため、自校調理方式の給食が中止され、その時期からT市給食センターとA小学校へのお荷量が増加している。

一度に大量の食材を利用する給食センターの需要にも、生産量の増加によって「N会」として対応ができていたことが実証されたが、しかしこの間には地域の専業農家2戸と「N会」が契約し、ジャガイモを主体として納入している。このように給食センターへの納入を主体とした地場食材の供給組織として、地域の一部の専業農家の協力も得て「N会」の新たな地域活動が始まっている。

第6項 N会: Ia自己完結型(小規模・原型)のその後の展開

愛知県T市のN会は前述のように、2002～03年度には旧A町内の中学校へ地場食材を供給していたが、当時①～⑤の流通機能はすべてグループ組織内で行われており、Ia自己完結型(小規模・原型)となっていた。その後供給先が変化し、供給先の状況にあわせて中間組織(JA)の支援を受けながら発展していく。この章では、その展開過程を時系列的にみることで、Ia自己完結型(小規模・原型)の課題と中間組織による①～⑤の機能の支援・代行の必要性について考察をする。

年度	中学校1校(旧町内)	小学校3校(旧町内)	給食センター	
2002	Ia型			旧A町内中学校に供給を開始
2003				旧A町がT市に編入合併される
2004				小学校(旧町内)と給食センターに供給開始
2005		Ia型	III型	
2006				
2007				
2008				中間組織(JA)が③販売会計業務を担当する(給食センター)
2009		II型		N会役員(会計担当者)が退会。中間組織(JA)が支援を開始(小学校)
2010				
2011				小学校(旧町内)への供給は2校となる

図3-4 N会の展開過程

出所：聞き取り調査から筆者作成

その後N会では2004年度から合併した旧T市にある給食センターへの供給を新たに開始する。旧T市の給食センターは、旧A町からは自動車でも15分以上かかるため、地元のJAまで生産者が運び、JAが給食センターまで運ぶことになる。組織内に新たにIII仲介型中間組織が加わった形になる。その後も年々供給量が増加し、2007年度にはN会と旧A町内の専業農家2戸が契約し、給食センターへの年間供給金額は総額98.5万円となる。会計担当者は供給量が増加し、また給食センターまでの距離が遠いことから⑤品質管理の内、会員の出し忘れなどの対応が困難となる。そのため2008年度から、JAが③販売会計業務と⑤品質管理も行うことになる。さらに②価格決定はJAとN会会長が新聞の市場欄を参考に決定することになる。その後供給量は増大し125.2万円(2010年度)となっている。以上のN会の展開過程は小規模な女性グループ組織内だけでは、大規模な共同調理センターへの供給に対応しきれないという課題を明らかにしている。さらに、N会では2004年度から旧A町内の小学校3校(自校方式:児童数合計約300名)への供給も開始する。会員の自宅から旧A町内の小学校までが遠くないこともありIa自己完結型(小規模・原型)の形のまま各会員が直接学校調理場に届け、会計担当者が①収集・出荷調整、③販売会計業務、⑤品質管理を行っていた。しかし2009年度から、会計担当者(50歳代)がパソコンを利用した会計業務をこれ以上継続できないという理由で退会することになり、JAが③販売会計業務を行うことになり、II支援型中間組織に移行した。②価格決定もそれまでは会計担当者が中心になりグループの会議で決定していたが、給食センターへの供給と同様にJAと会長が新聞の市場欄を参考に決定することになる。①収集・出荷調整はグループ組織内で、会長が行うことになる。その後、小学校3校のうち、栄養士が配置されていない1校は地場食材の受け入れが困難となり、供給は現在2校(児童数合計約220名)となっている。しかしJAの支援を受け、供給金額は支援前4千円(2004年度)、10.6万円(2005年度)となっていたものが、27.9万円(2010年度)と増加している。2007年には旧A町内

の中学校が立て替えられることになり、調理場が廃止され、給食センターから給食が届けられるようになり、開始当時から継続していたN会の旧A町内の中学校への供給はなくなる。会員数は19名(2003年)であったが、その後名前だけの会員が3名退会し16名(2006年)となり、2009年会計担当者が退会し、2009年度から2010年度に70歳代会員が新たに2名加入し、現在17名となっている。現在N会はI a 自己完結型(小規模・原型)から供給先の状況にあわせて、給食センターへの供給はIII仲介型中間組織、旧A町内の小学校への供給はII支援型中間組織となり、供給量は拡大している。

第7項 小括

(1) 農産物の直売活動は、朝市から農協管理による常設店に移行することによって、販売額が増え、出荷生産者の会員も増加し、地域の農産物供給施設の定着に大きく貢献した。

また農協管理による常設店化によって、今まで自主管理してきた生産者の負担は大幅に軽減しトラブルも減少した。しかし他方で、高齢出荷者は直売店に出荷するだけで、消費者との接触の機会もなく、これまでの「やりがい」が失われた。また同時に、時間的余裕が生まれ、生産・出荷量を拡大することができるようになった。地元の小・中学校への「N会」による給食への地場食材の供給は、このような農産物直売の発展過程で可能となった活動である。

また「N会」として、出荷条件の厳しい学校給食への供給を優先し、不揃いな農産物でも袋詰めとして出荷可能な直売所との「分荷」関係ができるようになった。

(2) 学校給食への地場食材の供給は、市場流通農産物と比較し、年間需要への対応、質的な低さが課題とされているが、一定の条件を整えば、自校調理方式の学校給食だけでなく、給食センター方式に移行しても供給が可能であることが実証された。その第1の条件として、給食材料費が厳しく制限されているなかで、食材調達価格においては、地場食材の方が業者価格よりも低位価格で納入されていること、第2に、質的には、出荷生産者の品質の組織的管理によって一定の規格内出荷を図り、またその食材の旬の時期以外は市場一業者納入によって対応すること、第3に、これらの前提として、児童や保護者の意向を受け地場食材を優先して利用したいとする需要サイドの理解と協力があること、などがあげられる。

(3) 調査事例「N会」の活動に見るように、会員生産者の高齢化は避けがたいことであるが、この間主要な70歳代の高齢化した生産者が1人も脱落せず、活動が持続的にかつ発展的に展開してきた要因は、第1に直売店出荷だけでなく、学校への給食食材供給とともに食育活動への参画、さらに專業農業地域において増えつつある耕作放棄地の有効利用に貢献しているなど、高齢者の地域における役割の自覚と自信が大きな要因としてあげられる。第2に、地域における高齢生産者の仲間作りと同時に、零細な生産者が自らを統制しかつ会計管理者を置き、また必要に応じて地域の專業農家とも連携するなど、組織として需要に応じた計画的出荷を可能としたということが重要である。

(4) さらに地域の中・高齢者や農村女性による零細な農産物直売活動の意義については、一般的には中山間地域や都市近郊地域に多く見られる活動と見られているが、当調査研究の結果、大規模な畑作專業地域においても、專業的農家の就農者の高齢化と兼業農家の増加の過程において、地域農業振興の一形態として重要性を増していることも明らかとなった。

(5) N会はIa自己完結型(小規模・原型)から供給先の状況にあわせて、給食センターへの供給はⅢ仲介型中間組織、旧A町内の小学校への供給はⅡ支援型中間組織となり、供給量は拡大している。

注

1) 農林水産省の「平成 16 年度農産物地産地消等実態調査」結果では、3 年前と比較して地場農産物の取り扱いが増えたとする直売所は 62%となっており、この平成 16 年度時点で発展傾向にあるとしながら、課題として、①地場農産物の品目数、数量の確保 77%、②購入者の伸び悩み 43%、③直売所及び関連施設の整備・拡充 33%、④他の産地直売との競合 23%、⑤同地域の商店との競合 11%となっている。また、小柴（2005）は、農産物直売所は 1980 年代後半から増加し始め、1995 年以降に開設したものが約 6 割を超え、この傾向は全国的に共通しているとしている。そして、これまで急激に増加してきた直売所も、運営面では販売額の伸び悩みの問題や赤字、品揃え問題が表面化してきた。直売所は農村地域に立地しているため、一部には数億円の売り上げを誇る事例もあるが、多くの直売所は 1 億円未満となっており、流通面でも地域振興面でも課題があると指摘している。さらには、野見山（2005, pp. 140-151）は、近年の傾向として埼玉県統計から、農産物直売所間の競合が激化していること、農産物直売所が大規模化し小規模農産物直売所が減少していることを指摘している。

2) 独立行政法人農畜産業振興機構（2006）と、文部科学省スポーツ・青年局学校健康教育課（2006）を参照。

3) 山田・今井（2006, pp. 254-260）を参照。

4) JA 愛知みなみ（2007）を参照。

5) 1 日に調理される給食数と関係職員数は、A 中学校は 2 百数十食、4 名だったが、T 市の給食センターでは 5 千食余り、41 名である。また、T 市の 1 食あたり給食費は、中学の場合自校調理方式校は平均 245 円、給食センターでは 235 円となっている。（現地ヒアリングおよび T 市給食センターウェブサイトより）

6) 2006 年度の「N 会」が出荷した地場食材の T 市給食センターでの使用割合は、サトイモ 59%、ジャガイモ 11%、ダイコン 17%、タマネギ 3%、ネギ 3%で、出荷できる品目数が限られているため、年間の野菜総使用量に対して 2.3%にとどまっている。しかし、出荷された食材としての地場食材は、毎日発行されている給食センター便り『いただきます』で紹介され、食育活動の資料となっている（T 市教育委員会ウェブサイト参照）。

第IV章 I b 自己完結型（大規模）：岐阜県N市（中山間地域）を対象として

第1節 学校給食への地場食材の安定的供給条件

第1項 本節の課題—研究の目的と方法

1990年代から食品の安全性をめぐる事件が多発して、全国各地で農産物直売活動が始められたが、2000年頃から直売所の立地過剰のもとで活動の新たな発展方向が模索されている。小柴（2005）は、農産物直売所は1980年代後半から増加し始め、1995年以降に開設したものが約6割を超え、この傾向は全国的に共通しているとしている。そして、これまで急激に増加してきた直売所も、運営面では販売額の伸び悩みの問題や赤字、品揃え問題が表面化し、多くの直売所は1億円未満となっており、流通面でも地域振興面でも課題があると指摘している。さらに、野見山（2005, pp.140-151）は、近年の傾向として農産物直売所間の競合が激化していること、農産物直売所が大規模化し小規模農産物直売所が減少していることを指摘している。

農林水産省の農産物地産地消等実態調査結果（2005年5月）によると、①直売所は競合し、新たな展開の方向を模索している、②農産加工工場では新たな販路を見出そうとしている、③学校給食では食育効果の期待から地元農産物を利用したいが思うように入り入れられないなど、直売活動のあらたな課題が指摘されている。

また学校給食用の地場食材の供給に関する課題については、文部科学省の調査研究報告書（2009年3月）によると①生産・流通関係者と学校・教育委員会の双方のニーズが食い違い、円滑な供給ができない、②個々の生産者だけでは、学校が必要とする量を安定的に確保することが困難であり、また既存の大規模流通では地場産物に限った供給が困難な場合があること、などが指摘されている。

とりわけ高齢化・過疎化が進み「条件不利地域」とされた中山間地域では、地域農業の活性化のためにも農産物直売活動への期待が大きい。

本論文では、岐阜県下の典型的な中山間地域であるN市において、継続的に地場食材や農産加工品を供給している女性農産物直売グループ「アグリウーマンN」の活動から、学校給食への地場食材の安定的な供給の条件を考察する。研究の方法は関係者への聞き取り（2006年、2008年、2009年）、資料収集¹⁾と調査データの分析による。

第2項 調査対象地域の農業概況

N市は岐阜県の東南端に位置し、かつては養蚕業が盛んで木材の「東濃桧」で知られた典型的な中山間農業地域である。N市は平成の大合併で2005年に近隣の7つの市町村が合併した広域的な市であるが、市の総面積約6.8haのうち森林が約80%を占め、農用地は7%と少ない(N市役所, 2006))。市内の過半の地域は過疎地域や振興山村地域に指定されている。総農地面積は3,184haで、その構成は田2,556ha(80.3%)、畑445ha(14.0%)、樹園地181ha(5.7%)となっていて、中山間地域にもかかわらず水稲単作農家が多く、かつ農家1戸当たりの平均経営耕地面積は約50aと零細な経営規模の農家が多い。また農家総数6,317戸のうち専業農家は381戸、第一種兼業農家109戸、第二種兼業農家3,424戸、自給的農家2,403戸となっており、兼業化と農業就業者の高齢化が進行した地域である。農家1戸当たりの生産農業所得は55.7万円(2005年)となっており、全国の116.3万円の半分にも満たない(恵那農林事務所, 2007)。

しかしN市では農産物直売活動が活発で、岐阜県の朝市直売所調査結果によると、2006年は20ヶ所となっている。これらの各直売所の2004年と2006年の売り上げについて、増加した直売所は8ヶ所、減少したのは8ヶ所、不明4ヶ所となっている。売上が増加した直売所には出荷者が100名を超え、売上が1億円を超える規模の大きな直売所2ヶ所も含まれているが、他方不明または減少となっている直売所は規模が小さいものが多い。これらの直売所のうち4つが「アグリウーマンN」を構成する3つの女性グループによって運営されている直売所である。

第3項 「アグリウーマンN」の組織構成と活動の概要

組織の前身は1974年に旧N市の地域の生活改善グループの連絡協議会として結成された農業婦人クラブであるが、生活改善の活動が歴史的使命を果たし会員も減少する過程で、1993年に「アグリウーマンN」と名称を変更してあらたな活動を開始し現在に至っている。1996年に農産物朝市「アグリマーケット」をはじめたことを契機として、2000年には常設直売所「アグリハウス菜っちゃん」を立ち上げ、2001年には「アグリウーマンN学校給食部会」(以下「学校給食部会」と略)をつくりN市の学校給食納入指定業者として登録し、地元の学校給食への食材供給を本格的に始めた。

現在「アグリウーマンN」は図1のように8つのグループから構成されていて、総会員数は88名で、平均年齢は65歳を超えている。会員は経営耕地の規模が50aから1haほどの農家から構成されていて、自家農業では米は男性が作り女性が多様な野菜を栽培しているが、農業後継者がいない高齢者農家がほとんどであり、年金を受け取っている兼業農家が多い。

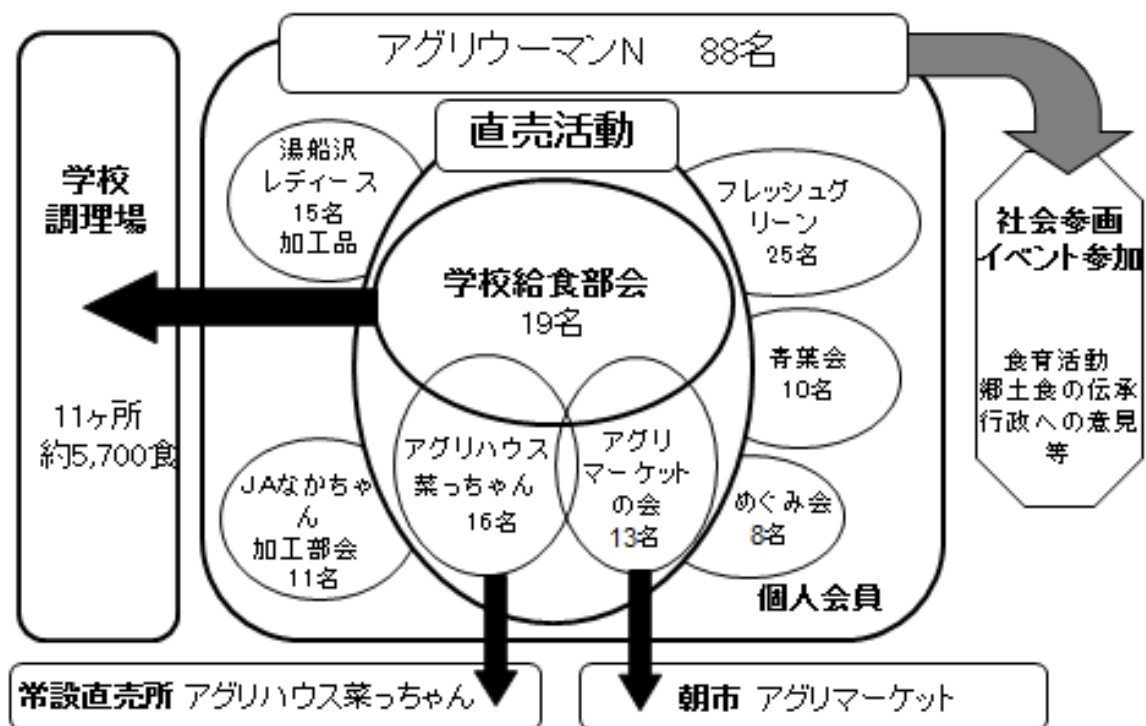


図4-1 アグリウーマンNの組織と活動

出所：聞き取り調査から筆者作成

「アグリウーマンN」を構成している8つのグループの組織と活動の概要は、以下の通りである。①「アグリマーケットの会」は、いわゆる朝市のグループで、冬季を除き週2回仮設テントで農産物や加工品等の直売し、13名の会員から構成されている。出荷手数料は売上金の6%と少なく、ほとんどのメンバーが毎回参加しており休むことはない。しかし総売上額はこの数年間で4割ほど減少している。②「アグリハウス菜っちゃん」は、2000年に駅前商店街の空き店舗対策としてオープンした常設の農産物直売所で、会員16名で組織されている。会員が栽培した野菜や加工品だけでなく店内で製造した惣菜の販売もしている。しかし売上が年間2,000万円未満で手数料収入が15%と低いため、市内で農村レストランを営んでいる会社に吸収される予定である。③「湯船沢レディース」の前身は1995年に組織された市内の地区農村婦人クラブであるが、1999年に中山間地域農村生活活性化総合整備事業でつくられた社団法人「湯船の館（N地域活性化センター）」で農産加工の製造と直売活動を始めた人格なき社団法人である。製造加工品は、ももゼリーをはじめ、からすみ（米粉と砂糖を練って作る伝統菓子）、ずいき漬け、栗おこわ、ほう葉寿司などで、もともこの地区の各農家で作って食べていたものである。そのうちももゼリーは地域で採れ熟した桃をジャムとして保存しているため、一年中製造することができる。学校給食納入指定業者として登録しており、「学校給食部会」を通して、学校給食に地場食材と加工品を供給している。会員数は15名で、市内の独居

老人への配食等をおこなっている。

④「JA なかちゃん加工品部会」の前身は 1986 年頃に組織された JA 女性部であり、当初は自家用野菜の一部を直売する活動を主としていたが、野菜に付加価値をつけるために、1992 年頃 JA の敷地内にあった倉庫を JA の援助と会員が出資して加工場に改造して、食品加工を開始した。こんにゃく、からすみ、大福、つけもの等を製造しており、会員数 11 名で活動している。学校給食納入指定業者として登録しており、「学校給食部会」を通して、学校給食に加工品を供給している。

⑤「学校給食部会」は、2001 年に設立されて現在会員は 19 名である。N 市内の小中学校への農産物、加工品等の供給や食農教育のための授業もしている。

このほか、⑥「めぐみ会」は、地区組織で会員数 8 名で、農産物直売活動や「学校給食部会」のなかの 1 つのグループとして学校給食への地場食材供給をしている。⑦「フレッシュグリーン」は、地区組織で野菜や花苗を栽培し販売する 70 才から 80 才代の女性高齢者グループで会員数も 25 名と多い。⑧「青葉会」は、野菜の栽培や各種研修をし、会員数は 10 名である。

以上のように、「アグリウーマン N」を構成する 8 つの女性グループはそのほとんどが各農村地区の地縁的な小グループであったが、農産物直売活動を起点として活動が拡大するとともに、各グループが活動の特徴を明確にし、農産加工や学校給食への食材供給など、組織が機能的に分化してきた経緯がわかる。したがって現在では「アグリウーマン N」は単なる女性グループの協議体ではなく、農産物直売、農産加工、給食食材の供給グループなどの複合的な地域ネットワーク組織へと発展しているといえる。

第 4 項 給食食材の供給活動と実績－「学校給食部会」の活動を中心として－

N 市の学校給食調理場は現在 20 ヶ所あるが、「学校給食部会」では現在 N 市内の 11 の学校給食の調理場に 1 日平均約 5,700 食分の食材の一部を供給している。会員総数は 19 名である。「学校給食部会」の中には、「湯船沢レディース」「JA なかちゃん加工品部会」「めぐみ会」「中津 1」「中津 2」という 5 つのグループがある。「中津 1」「中津 2」は地理的居住地に近い会員がそれぞれ集まっている小グループである。また給食食材のうち、ももゼリーやからすみなどの農産加工品は、前述のように「湯船沢レディース」と「JA なかちゃん加工品部会」から「学校給食部会」を通して学校給食に供給され、当部会はおもに日常的に使用される生鮮野菜の生産・供給グループとなっている。

(1) 地場食材供給のしくみ

図 4-2 のように 2 ヶ月前までに組織として各学校に供給できそうな品目を提示し、1 月前には栄養士から必要な品の購入計画表がくる。その後すぐに部会の理事会を開き、下位の各グループで出荷できる野菜などを検討して会員の分担を決める。そして出荷当日には、各会員が学校まで農産物を届けることが原則であるが、自動車を運転できない会員のためには、各小グループの代表者が会員の食材をあつめて朝 7 時半から 8 時の間に各学校の調理場に自動車でもっていく。この 30 分の間に一台の自動車で搬送できる範囲は三校ほどと限定される。

「学校給食部会」は N 市の給食食材納入業者として、他の業者と同様に登録されている。これは契約や代金精算のためだけではなく、納入品に対して責任のある対応をするためでもあり、図 2 のようなしくみになっていて、これまでの直売活動とは質的に異なる組織活動である。クレームについては会長が「学校給食部会」として責任をもって状況を把握し対応、その後各会員に徹底するようにしている。

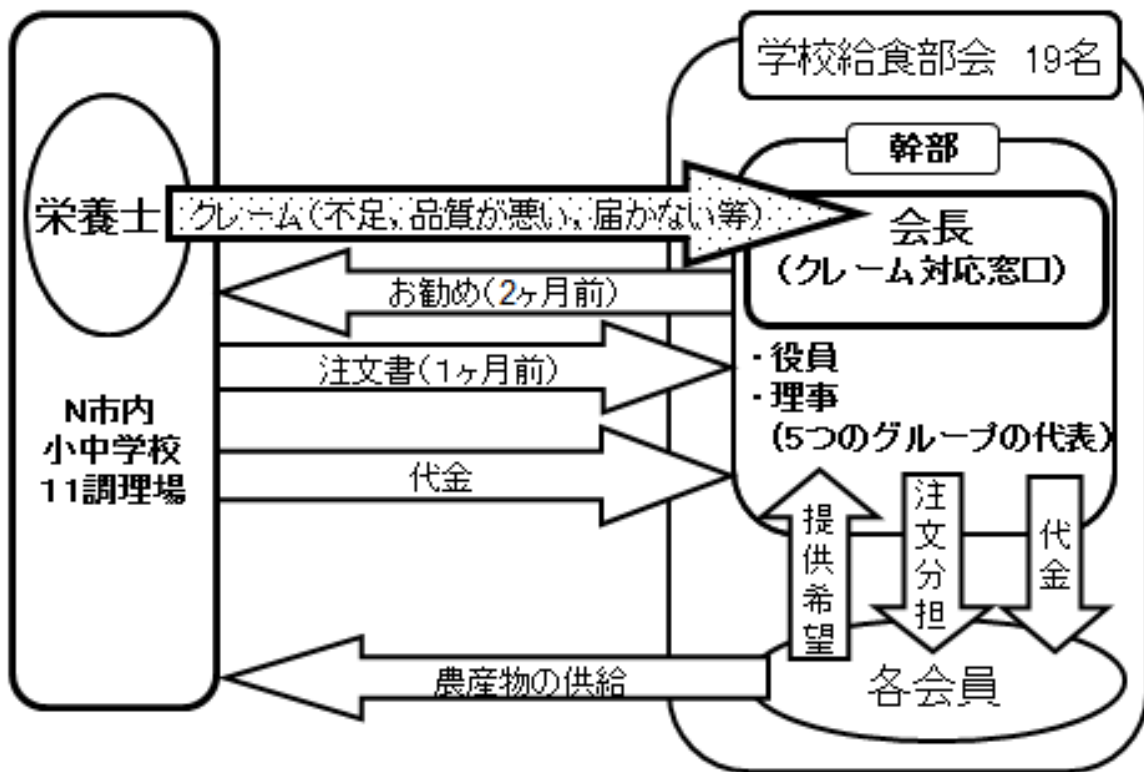


図4-2 学校給食への農産物供給システム

出所：聞き取り調査から筆者作成

また納入価格の設定については農業新聞紙上の市場価格を参考に自主的に決定しているが、他の業者の納入価格とさほど差異はない。また食材を供給した会員が「学校給食部会」に対し支払う手数料は売上の8%²⁾と統一されている。給食食材供給活動による会員一人当たりの年間売上額はほとんど10万円以下(2005年度、生鮮野菜のみ)と少額である。

(2) 出荷基準の自主的設定などの組織活動

学校給食への食材供給活動において朝市などでの農産物直売活動と異なる点は、出荷基準に基づく生産管理と出荷活動である。「学校給食部会」では独自に給食用農産物の栽培・出荷基準を設定し、また栽培品目を特定して品質の向上を図っている。その独自規約では、以下のように厳しく規定を設けている。

第1に、出荷規格については、たとえばニンジン是一本の重さが130g以上、ダイコンは一本1kg以上、キュウリは一本の長さが20~25cm、ネギは軟白が長さ20cm以上、太さ1.5cm以上、そしてハクサイは適度に結球し、病虫害、凍霜害のないもので一個1.5kg以上など、品目ごとに規定が定められている。またサトイモは学校で皮むきの機械にかけられるように大、中、小と大きさを分別して供給している。

しかし、単に規格を厳しくするだけでなく、学校栄養士との綿密な打ち合わせによって、たとえば同

じサツマイモでも、ふかしや天ぷら用では、比較的細くて揃ったものとしているが、大学芋用では少々曲がっていてもかまわないが、大きくて太いものが良く、キズも洗ったときについたものであれば納入可能とするなど、調理用途別にきめ細かな対応が見られる。

また品種については、ジャガイモなら男爵、サツマイモはベニアズマに統一し、サツマイモは、赤土で作ったものに限定している。また、ネギは地元では九条ネギを作っているが、給食ではやわらかすぎで扱いにくいということで、給食用に下仁田ネギを栽培して出荷するようにしている。

第2に、出荷に際しては農産物は各自が責任を持って選別し、洗浄して学校調理場への土の持ち込みを避け、病害、虫害を受けた農産物、虫は絶対に持ち込まないなど、出荷者の責任を明確にしている。そしてハクサイ、キャベツなどの葉物の供給に際しては自主的に収穫後に抜き取り検査を行い、異物が見つかった場合には生産者は自主的に出荷を控えているなど、組織としてペナルティを課している。さらに出荷方法についても、個人専用の通い箱を使用し、搬入前後には水道水で洗浄し適切に保管することを義務づけている。

(3) 給食食材の供給実績

表4-1に見るように「学校給食部会」の地場食材の供給量は年々増加して2008年度には19.6tに達し、農産加工品も2001年度23千個から2008年度には32千個に増加している。その主な品目はももゼリー、花見団子、月見団子、ほう葉餅、からすみ、雑煮用丸餅、こんにゃくであるが、加工品は主に季節の伝統的な行事食として供給される。

表4-1 「アグリウーマンN」の学校給食への年度別供給量

年度	地場食材		加工品	
	品目数	量(t)	品目数	量(千個)
2000	2	1.2	0	0
2001	14	6.2	7	23
2002	27	10.6	10	34
2003	27	11.4	7	28
2004	24	10.3	7	26
2005	23	12.9	7	34
2006	26	14.0	7	32
2007	25	18.0	7	33

注：1) 加工品の量に、こんにゃく、菊ごぼう漬は含まれていない

2) 地場食材の量にトウモロコシは含まれていない

出所：「アグリウーマンN」学校給食部会資料より筆者作成

表 4-2 主要野菜の年度別供給量の推移（「アグリウーマン N」）

年度	タマネギ		ジャガイモ		ハクサイ	
	実量	指数	実量	指数	実量	指数
2001	205	100.0	146	100.0	59	100.0
2002	1,320	644.6	706	483.6	1,052	1783.7
2003	769	375.3	875	599.6	1,459	2473.2
2004	1,443	704.6	552	378.2	1,274	2159.7
2005	1,817	887.2	1137	778.4	1,917	3249.7
2006	1,779	868.8	1124	769.9	2,341	2340.8
2007	3,525	1720.9	1247	854.2	1,901	1900.5

出所：アグリウーマン N 学校給食部会資料より筆者作成

表 4-2 に見るように地場食材の年度別供給量をみると、タマネギは供給のはじまった 2001 年に比較して 2008 年度は 15.5 倍、ジャガイモは 8.5 倍、ハクサイ 50.6 倍、また 2002 年に比較して 2008 年はキャベツ 18.1 倍、ネギ 12.1 倍となっている。品目を絞る、品目ごとの供給量が飛躍的に上昇していることがわかる。

表 4-3 野菜食材の月別供給量（2002 年度「アグリウーマン N」）

単位：kg

月	品目数	合計	ジャガイモ	タマネギ
4	2	100	0	0
5	3	91	0	0
6	4	150	0	0
7	13	1,433	245	579
9	13	1,617	197	741
10	13	2,117	265	0
11	8	2,994	0	0
12	7	1,925	0	0
1	2	139	0	0
2	2	98	0	0
3	0	0	0	0
合計	—	10,664	706	1,320

注：1) 全供給量にとうもろこしは含まれていない

2) 年間品目数は 27

3) 8 月は学校が夏季休業中のため、供給がない

出所：アグリウーマン N 学校給食部会資料より筆者作成

表 4-3 の月別供給品目名と品目数をみると品目によって季節的変動が見られ、供給数は 4, 5, 2 月の 4 品目から、11 月の 16 品目までその差が大きいことがわかる。月別供給量をみると、11 月が最も多く約 3.5t になっており、6 月から 12 月の 6 ヶ月間に供給量が集中していることがわかる。給食によく利

用されるジャガイモについては、2008年度は1年のうち4ヶ月間しか供給されていない。タマネギについては、2008年度は6,7,9,11月のみ、やはり一年を通して供給できないことがわかる。年間を通じて定量の食材を必要とする学校給食では、その供給のためには一般の納入業者との補完関係は不可欠であるといえる。

現在N市内では複数の農家グループが学校給食に地場食材を供給をしているが、以上の結果、2008年度の「学校給食部会」が中心となって供給した地場食材の供給率は、表4にみるように、N市内の11カ所の調理場において20.8%（この内、「学校給食部会」の供給が89.9%）を占めている。

表4-4 学校給食への産地別食材供給量と構成比（N市全20調理場 2008年度）

単位:kg, %

	市内産		県内産	県外及び その他	合計
	農家から の納入	業者から の納入	岐阜県内 産		
全20調理場の合計(kg)	34,567	11,154	20,136	124,456	190,314
全20調理場の構成比(%)	18.2	5.9	10.6	65.4	100.0
「学校給食部会」供給11調理場構成比(%)	20.8	5.5	11.4	62.2	100.0
その他9調理場構成比(%)	14.9	6.2	9.5	69.3	100.0

注：1）N市学校給食関係資料より集計整理。

2）表側のカッコ内数値は調理場数。

3）「学校給食部会」供給11調理場：アグリウーマンN学校給食部会が供給している11の調理場。

4）その他9調理場：「学校給食部会」が供給していない市内の9つの調理場。

出所：N市資料より今井 健整理・作成

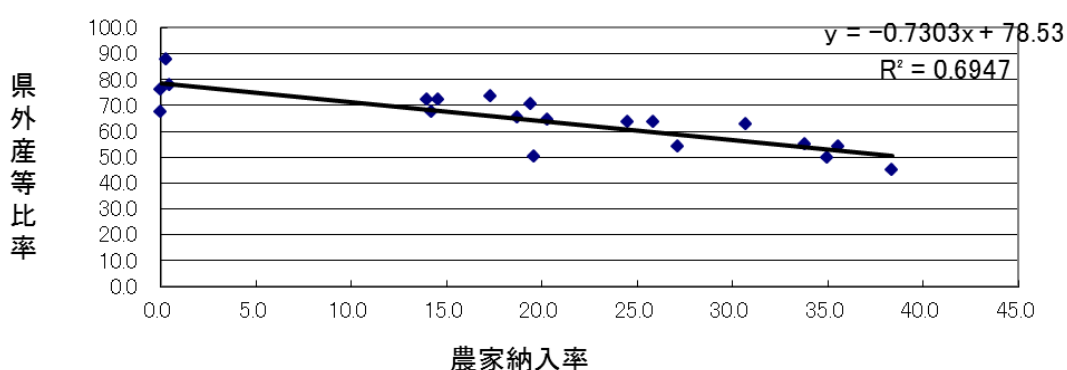


図4-3 学校給食食材の農家納入率と県外産野菜との相関

出所：N市資料より今井 健整理・作成

図4-3の地域農家グループ納入率に見るように、調理場別の同供給率には大きな差異があるが、なかには40%近くとなっている調理場もある。また、同図のように、農家からの納入率と県外産食材の使用率との間には逆相関（ $R^2=0.6947$ ）の関係が成立しており、最も身近なところで生産される食材の供給が増加すると遠隔地から搬入される食材の使用量が相対的に減少するといえる。

表4-5 2004年度学校給食野菜の供給量

	使用量(kg)	構成比(%)
アグリウーマン	10,897	11.1
中津川産野菜	5,256	5.4
岐阜県内野菜	10,880	11.1
その他野菜	70,742	72.4
合計	97,775	100.0

- 注：1) N市内小中学校の10ヶ所調理場で使用された野菜の量。
 2) 加工品の量に、こんにゃく、菊ごぼう漬は含まれていない。
 3) 地場食材の量にとうもろこしは含まれていない。

出所：N市産業振興部農業振興課資料より筆者作成

表4-6 2008年度N市内11ヶ所学校給食調理場の給食食材使用量

	使用量(kg)	構成比(%)
「学校給食部会」	19,597	18.7
他の農家直売グループ	2,196	2.1
中津川産野菜	5,814	5.5
岐阜県内野菜	12,002	11.4
その他野菜	65,242	62.2
合計	108,851	100.0

- 注：1) N市内小中学校の11ヶ所調理場で使用された野菜の量
 2) 2008年度は「学校給食部会」が供給したのは市内11カ所の調理場である
 3) 「学校給食部会」：アグリウーマンN給食部会の略

出所：N市産業振興部農業振興課資料より筆者作成

さらに表4-5と表4-6に見られるように、2004年度と2008年度の供給割合を比較すると、地域の農家グループからの給食への地場食材供給が増加しても自市内産や県内産の他の供給量は大きな変化がないことに見られるように、競合せず、他方、県外産などの食材の割合が減少していることがわかる。このことから地域の農家グループによる地場食材供給の拡大は、県内の地産地消推進に貢献しつつ、さらに市町村内における地場産食材供給の推進的役割を果たしていると言える。

(4) 食材供給活動の発展の成果

農産物直売から給食食材の供給に取り組む過程で、生産者や女性グループの活動も大きく変わった。第1に、以前は自家用に作って余った地場食材は知り合いの人に配っていたが、それが朝市で顧客と交流しながら販売するようになった。そしてさらに学校給食への食材供給では、自家消費用の余った食材を販売するのではなく、需要に合わせて計画的に生産するようになった。学校給食への供給は直売の予約販売となり、会員にとっては確実に売れる出荷先が確保された。第2に、農産物直売では「新鮮」「おいしい」「旬」が売りであり、供給期間は一番美味しい「旬」の時期を中心とし、無理な貯蔵や作型は避け、収穫から納入までの時間や調整方法、保管場所に気をつけるようになった。第3に、学校給食への取り組みでは、責任ある納入生産者としての自覚を持つことが必要である。そのために組織づくり、規約づくりはしっかりとし、約束事や責任の所在をはっきりさせるようになった。

さらにこのような活動が、地域における生産者としてのあらたな自主的な努力を生み出している。たとえば、猪やさる等の獣害により収量が減少しているため、畑の周囲に電気防除柵を設置するとともに、ネギやサトイモなど被害にあいにくい作物を栽培し供給量の確保をはかっている。また地域に適した農作物で年間を通じて供給できるように、会員の拡大活動も開始している。

また単に食材を供給するだけではなく、会員が「先生」となり小学校の総合学習の時間に農産物の作り方や郷土食について指導をしている。農業高校の学生との交流は6年以上継続している。このような活動をとおして、会員は自らの農業生産の意義に確信を深め、より楽しく、生きがいを持って活動できるようになっている。

そして「アグリウーマンN」の活動実績の拡大とともに、地域での社会活動の主体的参加が促進されている。これまでに会として、1994年には市の政策決定の場に女性委員が登用することと、農産物直売所の設置についての要望を提出したり、1995年には農業委員と語る会や、市議会議員と語る会を開催した。1996年の農業委員改選で市議会より女性農業委員が推薦され、市の農林政策審議会には4名の女性委員が実現した。

第5項 地場食材利用拡大のための地域の支援と協同

(1) 地域の行政組織等による生産・流通・利用システムづくりへの支援

学校給食への女性グループによる地場食材の供給の定着と拡大は、生産者およびグループの努力と改善だけでなく、地域の理解と連携のもとでの協同活動の結果である。

2000年に東濃地域農業改良普及センターの呼びかけで、「学校給食への食材供給可能性をさぐる会議」がJA、直売・加工組織、市町村、普及センターの4者で開催され、「畑と学校給食を結ぶ連携会議」を立ち上げ、アンケートを実施し学校の栄養士と直売農家をつなぐための問題が検討された。その結果、学校関係者からは地場食材を使用したいが、規格に不安がある、入手のシステム、精算方法、責任の所在がわからない、いっようなものがあるのかわからないなどの回答が寄せられた。また直売・加工組織からは、地域の子供たちに地元の農産物を食べてもらいたいが、大量の年間供給に対応できない、生産が零細かつ多様なため規格が揃わない、折衝や受注の仕方、供給量の振り分けが難しいなどの課題が出された。

話し合いがすすむなかで、給食に供給を希望する市内の生産者の団体を募ったところ、すでに朝市で

の直売実績がある「アグリウーマンN」が名乗り出て、組織に学校給食世話役4名を置き、「アグリウーマンN・学校給食供給申し合わせ事項」をとりきめ、試験的にサツマイモ833kgサトイモ430.5kgを学校給食に供給した。2001年に「アグリウーマンN」のなかに「学校給食部会」が設立され、規約や出荷基準が作成された。

2003年、普及センターでは、季節によって地元で採れる野菜を調査し、わかりやすく供給の可能性を提示するために季節別の地場食材生産カレンダーである『畑と学校給食を結ぶカレンダー』を作成して、学校側に地場食材を受け入れられやすくする工夫をした。生産者はこのカレンダーの作成により、給食への供給がしやすくなった。

(2) 充実した給食調理体制と岐阜県の助成制度

N市内の学校給食の調理場は各地域に配置されており³⁾、小中学校の調理員一人当たりの児童生徒数は、全国平均115名(文部科学省, 2007)、岐阜県130名と比較して82名(岐阜県教育委員会, 2008)と少なく(2007年度)、調理体制が充実している。また小学校児童の一食当たり給食費はN市247円(岐阜県平均230円)と、おかず代を主要因として全国、岐阜県に比較して高くなっている(岐阜県教育委員会, 2008)。N市内の小中学校の給食は、児童生徒の保護者の負担は多少大きくなっているが、これら自治体と保護者の理解と協力のもとで、より充実したものとなっている。また岐阜県では、地場食材の利用拡大のために10数年前から地場食材購入助成制度を作り、現在は「学校給食地産地消推進事業」として予算を組み、その対象を拡大してきている⁴⁾。

第6項 小括

「アグリウーマンN学校給食部会」の地場食材の供給実績は着実に上昇している。このように農産物直売活動のあらたな発展を可能とした条件は以下のように整理される。第1に、あらたに給食用食材の栽培・出荷基準を自主的に創設し、また栽培品目を特定して品質の向上を実現したこと、第2に、「アグリウーマンN」はもともと農村の生活改善のための地域組織であったが、1980年代から農産物直売活動を開始し、その実績をふまえて農産加工部門や学校給食部会などの組織を立ち上げ、機能分化した女性グループの地域ネットワーク組織として活動を高度化したこと、第3に、学校給食の側でも栄養士が中心となって地場農産物の理解を深め、畑の状況にあわせて給食の献立を作り、さらに行事食に地場の加工品を積極的に利用するなど工夫をしたことである。そして第4に、自治体、JAや農業改良普及センターが、双方の状況と課題を整理し、季節別の地場食材生産カレンダー『畑と学校給食を結ぶカレンダー』を作成し供給の可能性を提示するなど、学校と地元の生産者を結ぶ役割を果たしたことなどである。

条件不利的な立地条件の下で産地形成が困難で農業者の高齢化や過疎化がすすむ中山間地域においても、自治体や学校、生産者が協同することにより、農産物直売活動の新たな発展方向だけでなく、農産物の地域内流通システムを再構築しあらたな農業振興の可能性を切り開くことができることが明らかとなった。

注

1) N市産業振興部農業振興課(2008), 洞田梅子(2008), アグリウーマンN学校給食部会(2004a), アグリウーマンN学校給食部会(2004b), 「アグリウーマンN総会資料」(1997~2009年度), いとうまりこ(2005a), いとうまりこ(2005b), 東濃地域農業改良普及センター(2003), 東海農政局(2007)の資料を参照。

2) 「学校給食部会」の手数料は2003年度までは10%である。

3) 独立行政法人日本スポーツ振興センター(2006)『学校給食要覧(平成17年度版)』によると, 調理員や栄養教諭など学校給食従事者については児童・生徒数に準じて国の基準が設定されている。

4) この事業では, 公立小中学校が地場食材を利用した場合, 県が3分の1, 市町村が3分の2を補助することとなっている。具体的には米などの指定品目, 「ぎふクリーン農産物」および自市町村内の野菜や果実を利用した場合, 1kg当たり49円から7円の補助をうけることができる。

岐阜県では従来の栽培に比べ化学合成農薬・化学肥料をそれぞれ30%以上削減した栽培を「ぎふクリーン農業」と定義している。この「ぎふクリーン農業」に基づき生産された農産物を「ぎふクリーン農産物」と呼んでいる。

第2節 学校給食への地場食材供給の規格・価格等に関する考察

第1項 本節の課題—研究の目的と方法

食の安全を脅かす事件が多発し、多くの人々が地場食材への関心を高めている。年間売り上げが10億円を超す農産物直売所が各地に多数みられるように、全国各地で地産地消活動が発展してきている。学校給食でも、食育の観点から地場食材を積極的に取り入れるようになり、国の食育基本計画では地場食材の使用比率30%（品目数）が目標として掲げられている。独立行政法人農畜産振興機構のアンケート結果（2005年調査、複数回答）によると、学校給食で地場食材を利用しない理由として、価格が高い9.0%（単独校調理方式）11.1%（センター調理方式）、規格がそろわない6.7%（単独）7.4%（センター）、農協等の協力が無い3.4%（単独）14.8%（センター）となっている。このように地場食材利用の指向が高まっているが、規格、価格等について課題が残されていることがわかる。学校給食では通常は卸売市場流通の食材を使用しているため、規格、品質は一定であるが、直売されている地場食材については客観的な規格が存在しないため、不揃いな食材が持ち込まれる問題がある。

尾高(2006b)は規格に関する問題は野菜産出額の少ない地域で多く指摘されていて、栽培技術が定着しておらず、共通の規格がなく、それを遵守するための仕組みがないことが規格に関する問題が生じる要因と考えられると規格に関する問題が大きいことを指摘している。学校側は児童生徒のために新鮮で栄養価が高く、美味しい地場食材を求めているが、一食当たりの食材費は限られているために価格面の制限があり、調理員の過重な負担をさけ、一定の時間内に調理時間をおさえるために、調理の手間を省けるよう規格面の制約があり、地場食材には規格、価格等に一定の制約が求められている。需要側である学校の地場食材に対する規格、価格等のニーズが明確にされ、供給側の生産者がそれに対応ができれば、学校給食への地場食材供給は安定的に継続され、発展すると考えられる。しかし、学校給食の地場食材利用について規格、価格等について調査分析した資料は少ない。

そこで本節では、規格、価格等について需要側の学校と供給側の生産者との双方について調査分析を行う。①規格については、学校給食へ供給している地場食材の規格と卸売市場に流通している食材の規格を比較する。②価格については、需要側である学校にとって地場食材が卸売市場流通品と比較し高い場合は、継続的な受け入れが難しくなる。逆に供給側の生産者にとっては、ボランティア的な価格でかつ収益がほとんどない場合、長期的な継続供給は負担となっていく。そのため、学校に供給される地場食材の供給価格を資料から調べ、一般業者の納入価格を卸売市場価格から推計し比較する。さらに供給側の生産者が卸売市場と学校給食へ供給した場合の受取り価格の差について農林水産省の資料から推計し、考察する。

対象は供給側の生産者は岐阜県下の典型的な中山間地域であるN市において2001年から地場食材やその加工品を旧N市内の小中学校に安定供給しているアグリウーマンN「学校給食部会」とし、需要側は「学校給食部会」の地場食材を受け入れている学校の一つであるN市立A小学校を対象とする。研究方法は関係者への聞き取り（2006年、2008年、2009年、2010年、2011年）、収集資料と調査データの分析による。

第2項 生産者組織と学校給食の概略

(1) アグリウーマンN「学校給食部会」について

「アグリウーマンN」は1974年に旧N市内の複数の生活改善グループをもとに、農産物直売活動のために一つの連合組織として結成された農村女性組織である。現在の会員数は88名である。「学校給食部会」は2001年に「アグリウーマンN」の中の1つの組織として新たに結成された組織である。

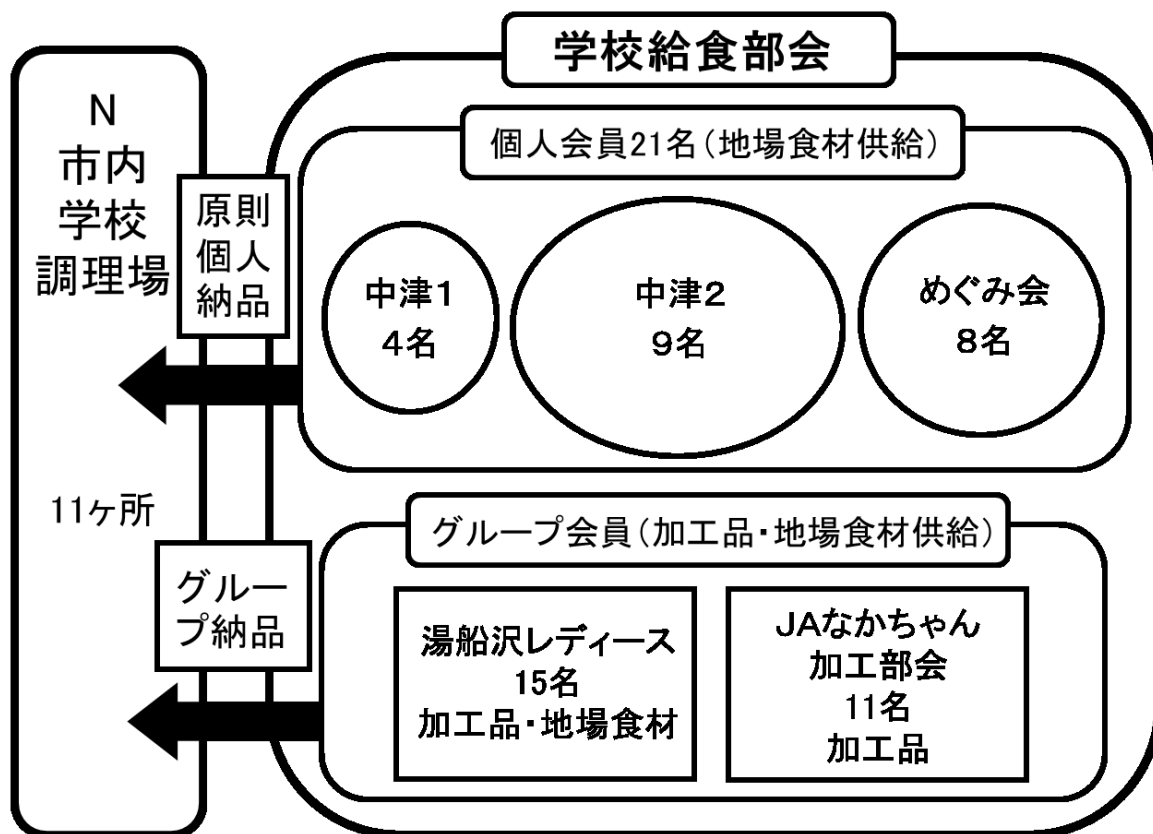


図4-4 アグリウーマンN「学校給食部会」の組織

出所：「学校給食部会」資料と聞き取り調査より筆者作成

図4-4にみられるように「学校給食部会」の中には、個人会員とグループ会員がある。個人会員は居住地区に近い3つの地域グループからなり、合計21名で平均年齢は約67歳(2010年)である。グループ会員は、「JAなかちゃん加工部会」と「湯船沢レディース」である。この2つのグループは地場食材を使った加工品¹⁾をつくり、「学校給食部会」を通して学校給食に供給している。さらに「湯船沢レディース」はグループとして生鮮野菜を供給している。「湯船沢レディース」以外は基本的に生鮮野菜は個人で納品することになっている。

また、ダイズについては、栄養士から「国産のダイズがほしい」と依頼があったが、「学校給食部会」では学校側の買取り価格が1kgあたり350円程度では採算が取れない。同市内の営農組合では補助金が交付されているため、1kgあたり330円程でも供給が可能となっている。そのため、市内の営農組合から「学校給食部会」が購入し、学校に供給している。また、2010年度からは地元の有名な特産品である

クリを「学校給食部会」の会員が会員の作業場に集まり、外皮と渋皮をむき、給食に供給することが開始されている。

学校給食への地場食材と加工品の供給量は増加している。生鮮野菜については6.2 t（2001年度）から約20 t（2009年度）と増加している。加工品は23千個（2001年度）から43千個（2009年度）と増加している。

「学校給食部会」が供給しているN市内の調理場は11ヶ所であり、一つの調理場における対象児童生徒数は59人～872人となっている。

（2）N市立A小学校

1）児童数、調理員数と調理状況

「学校給食部会」が地場食材を供給している学校の一つであるN市立A小学校は、児童数485名（2009年）で、同校の学校給食調理場では併設する公立幼稚園の49食もあわせて作っている。栄養士は同じ市内の他の小学校と兼務で週に一度A小学校に来ている。調理員は5名である。

A小学校児童数100人当たりの調理員数は1.03人（幼稚園児も含めた場合0.94人）である（岐阜県教育委員会，2010）。これは岐阜県平均の児童生徒数100人当たりの調理員数0.74人に比較して、調理員数が多いことがわかる（岐阜県教育委員会，2010）。

A小学校の調理員全員（5名）に地場食材について市場流通品と比較した評価の聞き取り調査を行った（2010年）ところ、①鮮度が高く質が良い。②地場食材はプラスチック製コンテナに入れて供給されるためビニールテープ、ビニール袋等を除去する手間がかからない。③地場食材はダンボールを開けて取り出す手間がかからず、ダンボールについている留金が食材に混入する恐れがないという利点が聞かれた。そして④地場食材が供給され始めた当初は地場食材の規格が大きすぎたり、小さすぎたりするとどのように切ったらよいか迷う時があったが、現在ではそのようなことはないという意見が聞かれた。

2）生鮮野菜の発注と受け入れ状況

A小学校では生鮮野菜の発注は、まず地域生産者である「学校給食部会」を優先し、地場食材では揃わない場合は学区内の登録小売業者に発注している。

表4-6に見られるように、A小学校では2008年度1年間の生鮮野菜(豆類を含む)の必要量12,029.9 kgに対して「学校給食部会」が供給している地場食材は2,967.6 kgで24.7%となっている。

表4-6 A小学校学校給食供給実績(2008年度)

単位: kg

	「学校給食部会」	業者市内産	岐阜県内産	県外・その他	合計	「学校給食部会」率(%)
ハクサイ	31.0	0.0	0.0	0.0	31.0	100.0
ナス	23.7	0.0	0.0	0.0	23.7	100.0
ネギ	10.0	0.0	0.0	0.0	10.0	100.0
トマト	3.0	0.0	0.0	0.0	3.0	100.0
ダイコン	144.0	0.0	0.0	115.0	259.0	55.6
トウモロコシ	91.7	0.0	78.2	20.7	190.6	48.1
ジャガイモ	4.9	0.0	0.0	6.0	10.9	45.1
サトイモ	127.2	38.8	65.1	78.0	309.1	41.2
サツマイモ	464.5	81.0	0.0	721.1	1266.6	36.7
キュウリ	43.7	0.0	88.0	0.0	131.7	33.2
キャベツ	14.0	0.0	0.0	36.9	50.9	27.5
その他野菜	957.7	119.8	231.3	977.7	2286.5	41.9
合計	2967.6	268.6	1116.6	7677.1	12029.9	24.7

出所: N市産業振興部農業振興課資料より筆者作成

3) 栄養士による食育活動と地場食材

栄養士は「学校給食部会」会員である生産者の畑を見学に行き栽培状況を確認している。その際、新たに学校給食で利用したい野菜を生産者に依頼し、学校給食で利用する野菜の品目が年々増加している。また、畑に見学に行った際、生産者から直接もらいうけた成長途中の根と土のついた野菜の実物や畑の状況の写真を校内で掲示して食育に役立っている。

また、栄養士は畑の状況を確認し、畑の状況にあわせた献立を作成することで、地元の旬の野菜を多く取り入れた給食を児童に提供できるよう工夫している。例えば、サツマイモが収穫される時期にはサツマイモのメニューを多くしている。そして特に、トウモロコシについては、収穫日に献立をあわせている。

A小学校の栄養士(全1名)に地場食材についての聞き取り調査(2010年)を行ったところ、①地場食材の受け入れを開始する際、栄養士にとって地場食材は利用したいが特に規格が不安だった。②受け入れが開始されると、毎回期待を裏切らない新鮮で美味しい食材が届き、不安は解消された。③「学校給食部会」とは悪いことでも良いことでも何でも言い合える関係である。直してほしいことをお願いすると次回から必ず改善してもらえるため、信頼関係ができあがっているとの意見が聞かれた。

第3項 学校給食への地場食材の規格・価格

(1) 地場食材の規格の設定過程

卸売市場流通農産物と地場食材の規格とを比較するために農業改良普及センターが作成した「畑と学校給食を結ぶカレンダー」(2003年)とその後「学校給食部会」の定めた学校給食への地場食材の規格について、岐阜県の卸売市場流通の野菜の規格を定めた岐阜県「岐阜県青果物標準出荷規格」(1997年)とを比較検討した。

2000年に、学校給食での地場食材の利用拡大を図るために、農業改良普及センターの職員が需要側である栄養士に学校のニーズにあう地場食材の規格についての聞き取り調査を行った。そして需要側である

栄養士の要望をもとに農業改良普及員センターの職員は供給側である「学校給食部会」の会員と話し合いを重ね、岐阜県青果物標準出荷規格を参考にして、学校給食に供給する地場食材の規格を定めた。学校側の規格に対する不安の解消と生産者が供給しやすいように品目ごとに規格を決めた。そして2003年に「畑と学校給食を結ぶカレンダー」が作成された。規格が定められた後も、栄養士と「学校給食部会」の話し合いによって、地場食材を利用したあらたな献立を工夫する毎に、新しい品目を加え、規格の変更が随時行われている。

(2) 規格の比較

表4-7にみられるように、岐阜県青果物標準出荷規格と比較して、「学校給食部会」の供給している野菜の階級は、Sサイズでも十分な大きさのあるネギ、キャベツを除き、市場に一般的に流通しているM、Lサイズとそれ以上の規格になっていることがわかる²⁾。そして標準出荷規格よりも大きく、規格外のものでも供給可能となっている。しかし、あまりにも大きすぎるものは調理が大変になるため、規格外となっている。地場食材で上限の規格が明記されているものは、果菜類のキュウリとナスである。キュウリとナスは完熟前に利用される果菜類であるため、余りにも大きくなると種が大きくなるなど品質に影響があるため、上限が明記されている。

表4-7 「学校給食部会」と「岐阜県青果物標準出荷規格」との比較

	「学校給食部会」規格	標準規格との比較
ナス	1個100g～150g	L,2Lそれ以上の規格外に該当
キュウリ	20～25cm	M,Lに該当
トマト	130g以上	L,2L,3L,4Lそれ以上の規格外に該当
トウモロコシ	320g以上	L,2L,3Lそれ以上の規格外に該当
サツマイモ	200g～300g程度 ふかしや天ぷら用:比較的細くて そろったもの。 大学芋用:少々曲がっていてもよいが、 大きくて太いものが良く、キズの洗った ときについたものであればよい。	標準規格なし(岐阜県は産地ではないため)
ダイコン	1000g以上	M,L,2Lそれ以上の規格外に該当
サトイモ	50g以上 大中小に分別	M,L,2Lそれ以上の規格外に該当
ジャガイモ	中120～190g大190～260g	L,2Lに該当
ネギ	軟白:太さ:1.5cm以上 軟白が長さ 20cm以上、	S,M,L,2Lそれ以上の規格外に該当
キャベツ	1kg以上	S,M,L,2L,3Lそれ以上の規格外に該当
ハクサイ	1.5kg以上	M,L,2L,3Lそれ以上の規格外に該当
コマツナ	学校との話し合いで40cmでも可	標準規格(17cm以上で33cm未満)とそれ以上の規格外に該当

出所:岐阜県「岐阜県青果物標準出荷規格」1997,東濃地域農業改良普及センター

「畑と学校給食を結ぶカレンダー」2003,「学校給食部会」資料より筆者作成

トマト、トウモロコシなどについては、完熟したものが供給されることになっているため、上限が決められていない。またトウモロコシは時間の経過とともに糖度が急速に下がるため、給食で利用される当日の朝4時ごろから収穫される。そして一ヶ所に集められ、会員の手により皮とひげが取られ、学校の要望にあわせて4cmから6cmぐらいにカットされ、ゆでるだけの状態で学校に供給される³⁾。

地場産のサツマイモについては、基本的に虫害によって、穴のあいたものは供給不可とし、200g～300gという重量の基準はあるが、献立によって規格が異なっている。ふかしや天ぷら用には比較的細くてそ

ろったものとし、大学芋用では少々曲がっていてもよいが、大きくて太いものが良く、キズも洗ったときについたものであればよいとしている。しかし、岐阜県はサツマイモの産地ではないため、岐阜県の標準出荷規格はない。なお地場産サツマイモは赤土で栽培されたもので、品種はベニアズマとなっている。市内の西山地区は戦後開拓された場所で、赤土で特に美味しいサツマイモが収穫されるため、学校の栄養士からは「西山地区のサツマイモがほしい」と栽培地域を指定して要望がある。

ジャガイモとサトイモは、学校の調理場で皮むきの機械にかけるため、大きさごとに分別するが、ある程度の幅は許容されている。サトイモの場合は大中小に分別している。サトイモの場合、子芋は皮がしっかりと形成されているが、孫芋は皮が薄く皮むきの機械にかける時間が異なるために分別されている。芋類は学校給食供給日の前日に収穫し、水で洗浄、乾燥し翌日供給している。ダイコンは調理過程で葉はゴミになるため、葉の茎を2~3 cm残して切り落とし、洗浄して供給されている。卸売市場流通品よりも茎の長さは短くなっている。ネギは「学校給食部会」の会員が新品種を導入し作型を工夫するなど栽培方法を学び、ほぼ周年供給が可能となっている地場食材である。コマツナは市場に出す場合の規格は長さが17 cm以上で33 cm未満と決められているが、40 cmほどのコマツナでも供給可能としている。学校側が調理場で根を切れればよいので受け入れが可能としている。

以上のように、学校給食用地場食材の規格については、市場出荷と比較して大きい方に幅が広く、かつ個々の大きさの不揃いはある程度許容されている。卸売市場出荷では規格外になってしまう大きなものでも給食では供給可能となっている。また、ハクサイやキャベツもプラスチック製コンテナで搬入されるため、卸売市場出荷のようにダンボールに隙間なくきっちり梱包する必要がない。ダンボールなどの梱包資材に入れる費用と手間がいらぬため、卸売市場出荷に比較して生産者が供給しやすい。

(3) 地場食材の納入価格と農家手取りの試算

次に学校給食へ直売で供給された地場食材と納入業者扱いによる価格について試算し、そして生産者の受取り価格と比較する。農林水産省 平成21年3月25日公表(平成22年6月22日訂正)「平成20年食品流通段階別価格形成調査(青果物経費調査)結果の概要—青果物の流通段階別経費、価格形成の状況—(訂正版)」の青果物(調査対象16品目平均)における各流通段階の価格形成(試算)(100 kg当たり)によると、卸売価格の1.125倍が仲卸価格となっている。仲卸価格の1.323倍が小売価格となっている。また、卸売価格の0.639倍が生産者の受取り価格となっている。この係数から表4-8に示した名古屋中央卸売市場におけるキュウリ、タマネギ、ジャガイモ、ナス、トマト、ネギの6品目の7月(2003年~2009年)の価格から、仲卸価格、小売価格、市場出荷生産者受取り価格を試算し、それぞれの総平均を計算した。その結果、仲卸価格の総平均価格は215.5円、小売価格の総平均価格は320.7円で、「学校給食部会」の供給価格の総平均価格は273.3円となる。このことから、「学校給食部会」の供給価格は名古屋中央卸売市場における卸売価格から計算した仲卸価格と小売価格の中間価格に近くなっていることがわかる。

表４－８ 名古屋中央卸売市場（本場・北部）における卸売価格

	単位：円/kg						
	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年
キュウリ	267.0	191.0	260.0	264.0	322.0	195.0	235.0
タマネギ	90.0	87.0	78.0	79.0	69.0	59.0	97.0
ジャガイモ	132.0	86.0	157.0	116.0	94.0	129.0	179.0
ナス	362.0	211.0	257.0	311.0	347.0	239.0	234.0
トマト	286.0	282.0	250.0	267.0	297.0	232.0	276.0
ネギ	271.0	263.0	275.0	293.0	336.0	274.0	302.0
2009年度							単位：円/kg
	6月	7月	9月	10月	11月		
ジャガイモ	159.0	179.0	99.0	93.0	104.0		
ネギ	332.0	302.0	298.0	324.0	297.0		

注：8月は学校が夏季休業中の期間であるため、記載していない

出所：農畜産業機構「ベジ探」（2010.12.22），原資料：名古屋中央卸売市場 市場年報より筆者作成

表４－９ 「学校給食部会」供給価格

	単位：円/kg						
	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年
キュウリ	300.0	210.0	250.0	300.0	270.0	250.0	250.0
タマネギ	150.0	150.0	150.0	150.0	120.0	120.0	120.0
ジャガイモ	160.0	160.0	160.0	160.0	150.0	160.0	160.0
ナス	290.0	220.0	300.0	280.0	400.0	300.0	300.0
トマト	460.0	430.0	400.0	400.0	400.0	300.0	300.0
ネギ	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0
2009年度							単位：円/kg
	6月	7月	9月	10月	11月		
ジャガイモ	200.0	160.0	200.0	200.0	200.0		
ネギ	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0		

注：8月は学校が夏季休業中の期間であるため、記載していない

出所：「学校給食部会」資料より筆者作成

表４－10 「学校給食部会」生産者受取り価格

	単位：円/kg						
	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年
キュウリ	270.0	193.2	230.0	276.0	248.4	230.0	230.0
タマネギ	135.0	138.0	138.0	138.0	110.4	110.4	110.4
ジャガイモ	144.0	147.2	147.2	147.2	138.0	147.2	147.2
ナス	261.0	202.4	276.0	257.6	368.0	276.0	276.0
トマト	414.0	395.6	368.0	368.0	368.0	276.0	276.0
ネギ	360.0	368.0	368.0	368.0	368.0	368.0	368.0

注：2003年まで「学校給食部会」の手数料は10%以後8%である

出所：「学校給食部会」資料より筆者作成

表 4-11 卸売市場出荷生産者受取り価格

	単位:円/kg						
	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年
キュウリ	170.6	122.0	166.1	168.7	205.8	124.6	150.2
タマネギ	57.5	55.6	49.8	50.5	44.1	37.7	62.0
ジャガイモ	84.3	55.0	100.3	74.1	60.1	82.4	114.4
ナス	231.3	134.8	164.2	198.7	221.7	152.7	149.5
トマト	182.8	180.2	159.8	170.6	189.8	148.2	176.4
ネギ	173.2	168.1	175.7	187.2	214.7	175.1	193.0

注：名古屋中央卸売市場（本場・北部）における卸売単価に 0.639 を乗じたもの

出所：農畜産業機構「ベジ探」（2010.12.22），原資料：名古屋中央卸売市場市場年報より筆者作成

「学校給食部会」の学校への供給価格は、同じ小学校に野菜を供給している地元の一般納入業者は小売業者であることから、納入業者の価格と同等又はそれ以下の価格となっていることが推定される。つまり、需要側の学校にとっては、一般納入業者と同等またはそれ以下の価格で「学校給食部会」から地場食材を購入することが可能となっていると言える。

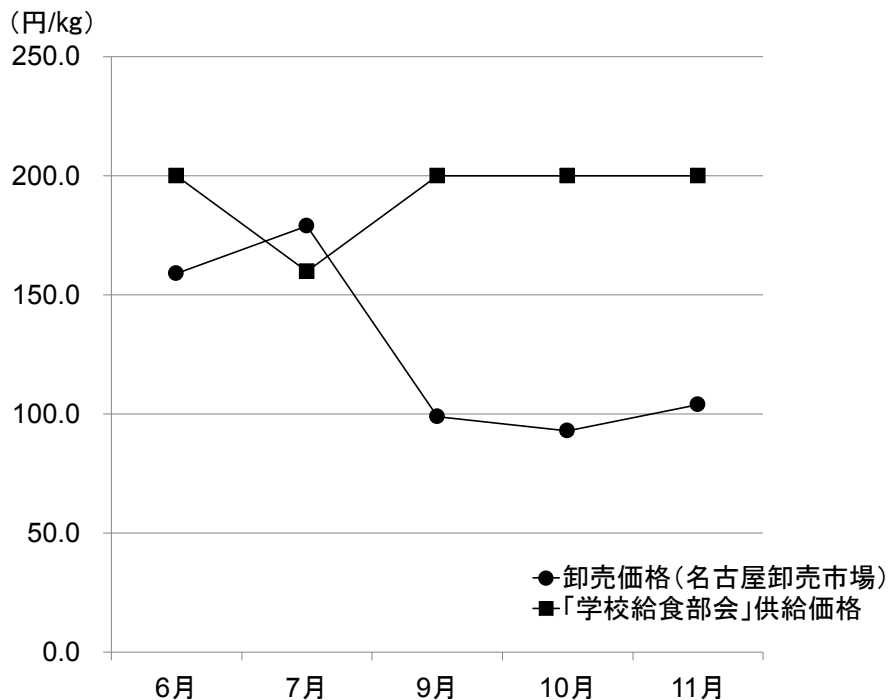


図 4-5 2009年度ジャガイモ価格の月別推移

注：8月は学校が夏季休業中であるため、価格の記載はしていない

出所：農畜産業機構「ベジ探」（2010.12.22），原資料：名古屋中央卸売市場市場年報，「学校給食部会」資料より今井 健作成

「学校給食部会」では月に一度、理事会で学校に供給する地場食材の価格を決定しているが、その際価格が大きく変動しないように設定している。「学校給食部会」が学校に供給している地場食材の価格は表4-9にみられるように、名古屋中央卸売市場における卸売価格表4-8と比較し年変動(6品目:キュウリ, タマネギ, ジャガイモ, ナス, トマト, ネギ), 月変動(2品目:ジャガイモ, ネギ)が大きくないことがわかる。ジャガイモの月変動は図4-5に示している。卸売市場が高いときでも低いときでも「学校給食部会」の価格は大きく変動しないように取引されていることがわかる。

「学校給食部会」の生産者の手取り価格には選別・荷造労働費, 自動車による運搬代(ガソリン代, 手間代)を含んでいる。各学校への運搬は生産者個人が納品するのが原則となっている。「学校給食部会」の学校への供給価格から, 会へ納める手数料を引いた額が生産者である会員の受取り価格となる。手数料は2003年度までは10%で2004年度からは8%となっている。表4-10は供給価格から手数料を差し引いた額で, kg当たりの会員の受取り価格である。「学校給食部会」の生産者の受取り価格は選別・荷造労働費, 自動車による運搬代(ガソリン代, 手間代)を含んでいるが, 表6に見られる卸売市場出荷生産者の受取り価格(1kg当たり:選別・荷造労働費を含む)と比較した場合29.7円から231.2円ほど高値になっている。ある程度の供給量があれば, 生産者にとって卸売市場に出荷するよりも学校給食に供給した方が, 利益が大きいことが推察される。

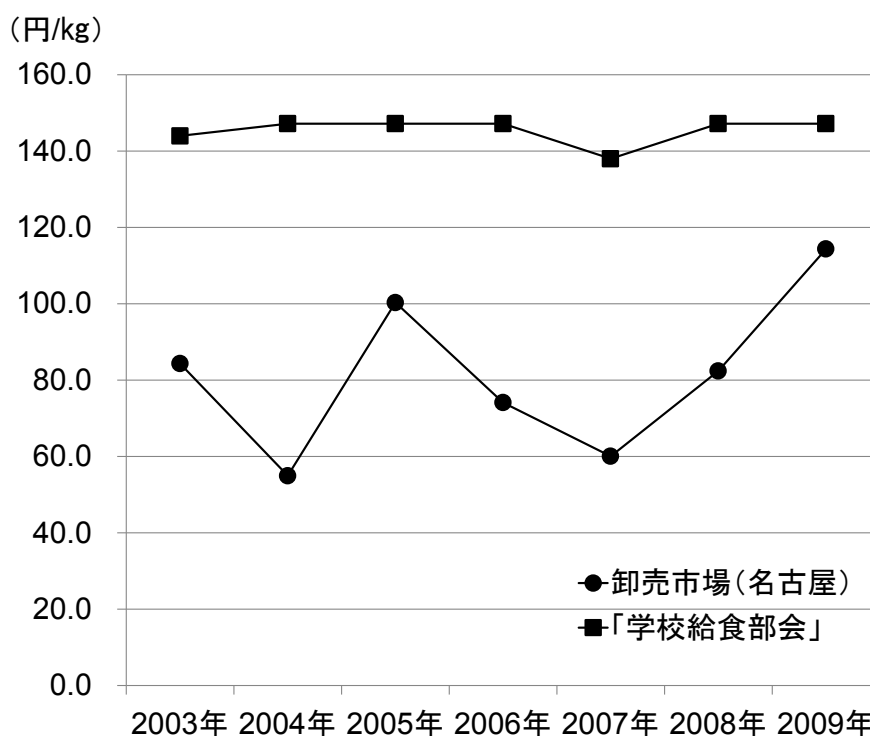


図4-6 7月におけるジャガイモ生産者受取り価格の推移(2003年~2009年)

出所:農畜産業機構「ベジ探」(2010.12.22),原資料:名古屋中央卸売市場市場年報,「学校給食部会」資料より筆者作成

また、ジャガイモを事例とすると、図4-5に見られるように2009年7月は卸売価格の方が高いにもかかわらず、図4-6に見られるように生産者の受取り価格は地場食材の方が高いということがわかる。

第4項 「学校給食部会」会員生産者の状況

生産者Bさんは60歳代後半で、約40aの農地を夫（70歳代）と2人で管理している。その他60aの農地は農協の利用増進である集団転作に貸し出している。ナス、ハクサイ、ダイコン、サトイモ、サツマイモ、ネギ、トウモロコシ、キュウリ、ニンニク、アオダイズ（この地域で生産されるダイズの一種）などを栽培している。給食にはトウモロコシを供給している。学校からトウモロコシをカットする大きさ（4cm～6cm）が指定される。小さいトウモロコシは2つにカットし、大きいものは5つにカットしている。カットして納品するため、虫がついている部分のみ廃棄して、あとは利用することができるのが学校給食のメリットである。また、直売所では一度に大量のトウモロコシは出荷できないが、給食は一度にたくさん買ってもらえて、売れ残りが無いのがいいとのことである。

生産者Cさんは50歳代で、約4ha（うち、米約70a）の農地を夫と2人で経営している専業的農家である。学校給食に供給している野菜は、ダイコン、ネギ、ハクサイ、キュウリ、ナス、トマト（完熟、市場は青）、エダマメ、ズッキーニ、チンゲンサイ、コマツナなどである。Cさんは生産した野菜を2010年10月11日は、ほぼ毎日給食に供給している。野菜の総生産量の約2割を学校給食に供給している。4割を名古屋の青果会社を通して、品物は直接N市内の大手スーパーに届けている。名古屋中央卸売市場の相場取引している。残りの約4割を卸売市場に出荷している。Cさんは卸売市場では販売価格が半減してしまう卸売市場の規格よりも大きなハクサイやキャベツを学校給食に供給している。これに関して「学校給食は直売所や市場出荷より高値で買ってくれるのでありがたい。」「規格外のものは市場では値がほとんどつかないが、学校給食では規格外の大きな農産物でも供給可能で、かつ1kg単位で値段がつくため大変魅力的な供給先です。」「学校給食は一カ月前に予約になるのがいい。」と述べている。また、Cさんは地域の子供たちが給食で食べる野菜を供給しているため、農薬散布は必要最低限に留めるよう心がけている。例えば、害虫がではじめる時期に農薬をかけることで使用回数を減らすようにしている。この方法で通常の4分の1ぐらいの農薬使用ですますことができている。また、肥料は窒素があれば野菜は大きくはなるが、なるべくミネラル分を欠かさないようにしている。

第5項 小括

本節では中山間地域の小規模な学校給食調理場を対象として、学校給食への地場食材供給に関して需要側の学校と供給側の生産者両方に調査を行った。そして、規格や価格等について以下のように整理される。

第1に、供給する地場食材の規格が事前に明確にされることで、供給側の生産者にとっては供給しやすくなっている。地場食材の規格については卸売市場流通品と比較した場合、一般的に卸売市場に多く流通しているM、Lサイズ以上のものと規格外のあまり大きすぎないものになっている。卸売市場流通品に比べ、大きい方向に幅が広がっている。全国市場流通で扱われる農産物は量も多くニーズも多様であるため、規格が厳しくなっているが、学校給食への地場食材供給は需要者と供給者が1対1であり、

お互いが納得できる独自の規格があればよい。また、需要者と供給者の距離が同一市内で近いためにダンボールなどの梱包資材の必要がなく、量も少なく形や大きさのばらつきも極端でなければ問題にならない。

第2に、地場食材の供給価格は仲卸価格と小売価格の中間価格に近づいている。需要側の学校にとっては、一般納入業者と同等またはそれ以下の価格で「学校給食部会」から地場食材を購入することが可能となっていることが推定される。

供給側の生産者の受取り価格は選別・荷造労働費、自動車による運搬代（ガソリン代、手間代）を含んでいるが、市場出荷生産者の受取り価格（選別・荷造労働費を含む）と比較した場合1kg当たり29.7円から231.2円ほど高値になっている。そのためある程度の量を一度に供給できれば、供給側の生産者にとって、学校給食は卸売市場よりも有利な供給先であると言える。

第3に、地場食材は給食に利用される当日または前日に収穫され、トウモロコシやトマトなどは完熟した状態で収穫されるため、鮮度が高く美味しい。地域の子供たちが食するため、生産者は減農薬等をこころがけている。

注

1) 地場食材を利用し「学校給食部会」を通して学校給食に供給されている加工品（2009年度）は、桃のゼリー（16,434個）、からすみ（米粉と砂糖を混ぜ蒸したこの地方の伝統的なお菓子：8,193個）、雑煮用丸餅（8,193個）、花見団子（4,678個）、月見団子（3,780個）、ほう葉餅（1,239個）、こんにやく（1,030kg）などがあり、これらは季節の伝統的行事食として出されている。からすみや団子に利用される米粉は「学校給食部会」会員の生産した米を利用している。桃のゼリーに利用されている桃はN市内で生産された桃を使用している。

2) 岐阜県青果物標準出荷規格においてダンボールを含めた重さ（量目）と一箱の個数で階級を表示しているものは、ダンボールの重量を0.5kgとし、量目から0.5kgを引き、個数で割り、1つの重量を計算している。

3) 学校では「学校給食部会」の供給以前は冷凍トウモロコシを使用していたが、価格が「学校給食部会」と比較し同等かそれ以上で、味の評判も良くなかった。

第V章 II 支援型中間組織 東京都H市（都市地域）を対象として

第1節 都市地域における学校給食での地場食材利用の拡大・定着条件に関する研究

第1項 研究の背景

国の食育推進基本計画(2006年)では地場食材の使用比率30%(品目数)が目標として掲げられた。しかし、2009年度は23道県において30%を超えているが、東京都などの都市地域では20%未満にとどまっている(文部科学省ホームページ, 2011)。後藤(2007)は「市街化区域内農地は都市の住民の生活にとって重要で欠かすことの出来ない役割を果たしている。その役割や機能を多くの都民に理解してもらうことが必要である。しかし何と言っても農地保全の基本は農業者がやりがいを持って農業を続けることができるかどうかである。」と都市農地の保全の重要性とその保全のためには都民の理解と生産者のやりがいの必要性を指摘している。学校給食への地場食材供給は、農産物直売活動が軌道にのり自信をもった生産者が、さらに発展した活動として開始するという事例が多く、2001年以降に取り組みが開始されたものがほとんどである。そのため、学校給食の食材に地場農産物が定期的に導入されてから10年以上の長期的な経験をもっている自治体は少ない。さらにそのような事例を分析した論文も少ない。

第2項 研究の目的

本節では学校給食での地場食材利用に約30年間の実績がある東京都H市の事例を対象として、第1に、他の市町村ではほとんど例のないほど長期間(約30年間)継続されてきた地場食材供給システムの形成過程の特徴を明らかにする。第2に、地場食材供給体制、供給量、規格、形態、価格、H市の学校栄養士の配置状況について分析し、地域における地場食材の生産・流通・利用の特質を解明する。第3に、H市の地場食材導入のための支援とその効果を明らかにする。第4に、H市の小学校における食農教育について述べ、最後に、農産物の地産地消活動と地域農業振興との関係から市民と都市生産者との共生(living together)について考察することを目的とする。

調査研究の方法はH市教育委員会、産業振興課、H市企業公社、H市H小学校栄養士、生産者、JAなど、関係機関や関係者への聞き取り調査や収集資料の分析による。

第3項 H市の農業の概要

H市は都心から約35km西に位置し、東京都(島しょ部を除く)のほぼ中央にある。北に多摩川があり、市内の中央と東西に浅川が流れ、河川に沿った低地ではかつては稲作が盛んに行われ、東京都の中でも有数の穀倉地帯だった。1970年(昭和45年)代に入り都市化が進み農地が次々と住宅地へと変わった。H市の総人口は169,178人(2005年)で2005年農業センサス(以下は2005年農業センサスの数値である)によるとうち農家人口は1,425人である。農家人口は総人口の0.8%となっている。農家戸数は371戸となっており、専業農家が34戸、兼業(1種)24戸、兼業(2種)313戸となっている。ほとんどが兼業(2種)となっていることがわかる。農業従事者の24.0%が75歳以上であるが、60歳以上が68.5%を占めている。農地がまとまって存在している場所のごくわずかで、多くの農地が住宅地と隣り合って散在している。経営耕地面積は約236ha(1990年農業センサス)から約108ha(2005年農業センサスへ)と減少を続けている(H市産業振興課, 2010b)。

第4項 学校給食への地場食材供給システムの形成過程の特徴

(1) 学校給食への地場食材供給システムの形成過程の特徴

表5-1 H市の地場食材供給学校数と地場食材の供給量(年度別)

年度	3地区合計 供給学校数	地場野菜 供給量(kg)	鶏卵 供給量(kg)	リンゴ 供給量(kg)	概要
1983年	4	不明	—	—	生産者グループが学校給食への地場食材供給を開始。
1984年	7	不明	—	—	
1985年	9	不明	—	—	
1986年	9	不明	—	—	
1987年	9	不明	—	—	
1988年	9	不明	—	—	
1989年	14	不明	—	—	3地区(市内全域)で地場食材供給生産者グループが結成。
1990年	16	35,659.9	—	—	
1991年	18	40,671.9	—	—	
1992年	21	47,337.2	—	—	
1993年	22	不明	—	—	
1994年	22	47,362.2	2,127.9	—	市内養鶏場から、「さくら卵」の供給開始。
1995年	23	48,063.9	5,698.5	—	
1996年	23	48,633.8	5,163.0	—	
1997年	24	不明	5,918.7	—	
1998年	27	39,556.8	7,639.7	—	H市農業基本条例が制定され、地場食材の利用が「市の方針」となる。
1999年	27	45,863.5	10,266.1	554.2	市内産のリンゴの供給開始。
2000年	全28	46,866.0	12,983.6	1,045.2	市内全小中学校(全28校)で地場食材導入。
2001年	全28	44,201.0	13,780.1	953.4	
2002年	全28	45,048.0	15,108.9	1,555.5	
2003年	全27	46,029.3	14,446.8	1,256.3	
2004年	全27	31,935.3	12,883.8	1,468.9	
2005年	全27	43,416.4	11,727.7	1,702.4	契約栽培制度導入。
2006年	全26	47,346.4	14,102.1	2,666.2	
2007年	全26	50,865.9	14,352.8	3,063.9	
2008年	全25	58,897.6	18,580.9	3,107.2	コーディネーター制度導入。
2009年	全25	62,474.0	19,605.0	3,613.0	
2010年	全25	58,500.1	20,918.0	3,982.0	

注：1)地場食材の中にH市内産の米を含む

2) —は供給がないことを示している

出所：H市まちづくり部産業振興課資料より筆者作成

1980年頃、子供達の野菜食べ残しや農業に対する意識の低さが心配される中、H市立T小学校のS栄養士は学校の近くの畑が児童により荒らされたということを目にする。S栄養士は「野菜を身近に感じてもらいたい」という思いから、地場産農産物の学校給食利用を市に相談した。市では、都市農業推進の観点から、市(苦情処理を担当)及びJA(各学校への代金の請求と各生産者への支払代金の計算を無料で担当)がサポートする体制で、表5-1に見られるように、1983年から学校栄養士と地域の生産者が主体となって連携して市内の学校給食へ地場産物の供給を開始した(農林水産省生産局技術普及課、2008)。

1998年H市農業基本条例が全国に先がけて3月31日に制定される。この農業基本条例では、「新鮮で安全な農産物の供給」は「自然環境を享受するすべての市民」生活に関わると基本理念を明示し、施策としては「市民と自然が共生する農あるまちづくり」を提起した画期的な条例である¹⁾。そのもとで学校給食への地場食材供給が「市の方針」となる。2000年にはH市内全小中学校(全28校)地場食材が導

入され、2005年H市は学校給食に地場食材を供給している生産者を増加させ、また現在学校給食に地場食材を供給している生産者を支援する目的で、「契約栽培制度」（生産者への補助金）を導入する。2008年H市は「コーディネータ制度」を導入し、地場食材利用の支援を強化する。

以上のように、当初地場食材の供給は管理栄養士の個人的努力によって始まったが²⁾、その後H市の都市地域の地域農業振興計画に地産地消が位置付けられ、全市内の小中学校で地場食材が導入され、さらに「契約栽培制度」と「コーディネータ制度」などのH市独自の施策と助成をもとに、地場農産物の生産振興と地域流通システムが徐々に形成され、現在の供給体制が確立されたといえる。

第5項 地場食材の現在の供給体制

H市では3つの地区(市内全域を対象)にある各生産者グループ(3つ)が主にそれぞれの地区に位置する小中学校に地場食材を供給している。T地区18名(男性17名、女性1名)、H地区12名(男性)、HR地区10名(男性)となっており、合計40名の生産者が地場食材(生鮮野菜、くだもの等)を供給している。この供給体制について①～⑤の機能ごとに見ていく³⁾。

①地場食材の収集と出荷調整:月単位で決定されている。毎月25日ごろ開かれる各地区のグループ会議で翌月に各地区内の学校調理場に供給する生産者が決定される。2008年からコーディネータとしてH市企業公社(H市100%出資)の職員もこの会議に参加している。コーディネータが各学校からの注文書を受取り、各地区会議(3か所)に持参する。供給者が話し合いで決定される。決定事項は注文書に記入され、それを各グループの代表生産者(各1名:合計3名)が所属地区内の各学校に届ける。

②地場食材の価格決定:地場食材の収集と出荷調整と同じ会議で、生産者から供給品目ごとの希望価格がコーディネータに提示される。コーディネータは3つのグループごとの希望価格を持ち帰り、H市近郊の3つの卸売市場の前月の品目ごとの平均取引価格と前年同月の価格を参考に統一価格を決定し、生産者全員にFAXで知らせる。コーディネータが3つの地区グループの価格を統一的に決定するようになり、生産者は自己が所属するグループの担当地区以外の学校にも供給することが可能となった。

③地場食材の販売会計業務:市内25校の小中学校への代金の請求と各生産者への代金の振込作業は、すべてJAが無料で学校給食への地場食材供給が開始された当初から約30年間担当している。

④地場食材の配送作業:生産者がそれぞれ、朝6時半から7時半(学校によっては7時から8時)に各学校調理場に直接届けている。生産者は3地区合計40名(男性39名女性1名)であるがほとんどが男性である。もともと生産者はH市の近隣にある3つの卸売市場に農産物を配送していた。生産者は市場に配送していたのが、学校調理場にかわっただけであり、学校調理場までの配送が大きな負担とはなっていない。しかし、生産者一人に限られた時間内に距離の離れた学校に配達できるのは3校程度が限界である。H市ではこの配送を支援することも検討したが、生産者と学校側とのコミュニケーションの機会が失われることから、配送の支援は見送っている。

⑤地場食材の品質管理:コーディネータが学校側の苦情を受け付け、生産者に連絡している⁷⁾。学校側は生産者に直接言いにくいことでも、コーディネータには言うことができ、生産者は学校側に直接苦情を言われるより聞きやすく、受け入れやすくなっている。

第6項 地場食材の供給実績と栄養士の配置状況

本節ではまず、H市で導入されている地場食材の特徴を把握するために、供給量の年度毎と月毎の推移を分析し、さらに地場食材の規格・形態・価格について分析する。そして地場食材を導入することにより、学校給食費の保護者負担額が増加していないかどうかを明らかにする。また、H市内の小中学校の栄養士の配置状況を分析する。

(1) 供給実績

①年度ごとの推移

表5-1にみられるように、3地区合計の地場食材の供給量は年度によって、不作の年もあり、増減を繰り返す場合もあるが、全体として増加している。最近の10年間の供給量の変化をみると、地場食材は約44.2t(2001年度)であったものが、2010年度には約58.5tと増加している。また同様に、鶏卵(H市内産)約13.8t(2001年度)から約20.9t(2010年度)へ、リンゴ(H市内産)約1t(2001年度)から約4t(2010年度)へと増加している。また、鶏卵を供給している養鶏場⁴⁾は1軒であるため、その養鶏場の供給量が拡大している。

②地場食材供給の季節的変動

表5-2 月別(3地区合計)地場食材供給量(2010年度)

(単位: kg)										
月	品目数	全供給量	ジャガイモ	ニンジン	ダイコン	コマツナ	ホウレンソウ	トマト	ナシ	ブルーベリー
4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5	12	8,500.5	3,456.0	—	145.0	228.0	—	795.3	—	—
6	8	8,173.0	2,793.5	—	0.0	473.0	—	329.0	—	—
7	7	2,757.1	45.0	—	0.0	159.0	—	267.0	—	—
9	15	7,056.6	2,345.0	743.0	649.5	877.0	—	—	1,357.0	28.2
10	13	3,401.4	23.0	226.0	0.0	591.0	—	7.0	339.0	—
11	13	7,612.5	0.0	1,594.8	1,333.0	622.9	152.0	—	—	—
12	18	9,264.1	92.0	2,342.1	1,637.0	833.0	190.0	—	—	—
1	9	7,711.2	0.0	2,285.9	1,767.5	681.0	260.0	—	—	—
2	7	4,015.7	45.0	1,145.7	1,253.5	55.0	67.0	—	—	—
3	1	8.0	—	—	—	—	—	—	—	—
合計	33	58,500.1	8,799.5	8,337.5	6,785.5	4,519.9	669.0	1,398.3	1,696.0	28.2

注：1) 年間供給品目数は33品目で米、「たくあん」を含む

2) 8月は学校が夏休みのため、供給がない

3) 3月の供給は「たくあん」のみ

4) 4月は供給がない、—は供給実績がないことを示している

出所：H市まちづくり部産業振興課資料より筆者作成

表5-2の3地区合計の月別供給量と品目数とみると、季節的変動がみられ、供給数は4月の供給無から12月の18品目までその差が大きい。月別供給量をみてみると、12月が最も多く約9.3tである。2010年度供給量の多い食材は1位ジャガイモ、2位ニンジン、3位ダイコンとなっており、その月別供

給量をみると、ジャガイモは4月、11月、1月、3月は全く供給されていない。ニンジンも4～7月、3月はまったく供給されていない。ダイコンについては4、6、7、10、3月は全く供給されていない。年間を通じて定量の食材を必要とする学校給食では、その供給のために、一般納入業者との補完関係は不可欠である。

(2) 地場食材の規格・形態

表5-3 地場食材の規格・形態(H地区)

品目名	規格	形態
タマネギ	M・L	
ニンジン	M・L	葉をおとす。泥なし4～5寸長いものも可。
ジャガイモ	M・L	北あかり, 紅あかり, わせしろ, ×だんしゃく
サトイモ	M・L	ざっと泥をおとす。
ナガネギ	太・大	泥なし。皮をむいて洗って根を少し残し、頭をおとす。
ゴボウ	M・L	葉をおとす。ざっと泥をおとす。
トマト	4kgM23L20	
コマツナ	400gの束	結束は大きくてもよい。
ハウレンソウ	300gの束	結束は大きくてもよい。

出所：H市農業振興課資料を一部修正

規格については毎年4月、学校の栄養士と生産者、H市産業振興課、JAなどが集まる会議で3つの地区ごとに品目、規格、形態、出荷できる時期の書かれた一覧表が提示され、確認される。地場食材の規格は品目ごとに定められている。3地区それぞれ多少の違いはあるが、ほぼ同様の規格表がある。3地区のうち供給量が最も多い地区であるH地区を例にしてみると表5-3にみられるように市場流通品のMサイズかまたはLサイズとなっている。形態は市場流通品より基準がゆるめられている。コマツナやハウレンソウの結束は大きくてもよいことになっている。さらに栄養士が献立によって、注文票に「まがったキュウリでも可。」「トマトは不揃いでも可。」と形態について緩める基準を記入している。調理場に搬入される時の地場食材の入れ物は、プラスチックコンテナや清潔なダンボールで、市場に出荷する場合よりも基準はゆるやかになっており、生産者がプラスチックコンテナを利用する場合はダンボールの資材の経費がかからない。さらに、市場流通品と異なり、きっちりと隙間なくダンボールに詰める手間がかかなくなっている。

(3) 地場食材の価格

2011年10月の3地区の生産者グループの希望価格と企業公社の決定価格を表5-4に示した。H地区にあるH小学校に実際に供給された地場食材の単価と業者の単価を表5-5にまとめた。生産者は企業公社の決定価格より高く地場食材を供給することはないことが確認できる。企業公社の決定価格を卸売市場流通品の価格とし、それを参考にそれぞれの生産者が独自に、自身の生産した野菜の状態を考えて生産者が価格を下げて供給している。その結果、学校に納品している業者は小売業者であるが、平均して業者価格や企業公社の決定単価よりも、地場食材の供給単価が安くなっている。業者の価格は同じ月内で変動が大きい、地場食材は月ごとに基準となる価格が企業公社により定められているため、変動が少なく、企業公社の決定価格より高くなることはない。学校側は給食食材を業者から購入する場合よりも、生産者から直接購入することで、不揃いであるが新鮮な地場食材を安く仕入れることが可能となっている。

『平成22年度東京都における学校給食の実態』（東京都教育庁, 2011）によると2010年度のH市の1食当たりの給食費(保護者負担額)は小学校低学年 217.65円(東京都平均 221.63円) 中学年 235.29円(236.54円) 高学年 252.94円(251.82円) 中学校 291.53円(292.64円)で、東京都の平均金額に近い金額となっている。H市では学校給食に地場食材を利用しているが、保護者負担額は増加していない。

表5-4 2011年10月の地場食材野菜単価

品目名	市場価格	(単位:円)			決定単価
		T地区	HR地区	H地区	
タマネギ	118	135			135
キャベツ	124	150	130		140
ナガネギ	434		430~500	500	480
ダイコン	151		150	150	150
サツマイモ		250		300	280
コマツナ			350~400	400	390
ホーレンソウ	514			500	500
ニンジン	163			250	250
サトイモ				450	450
ジャガイモ	180	200			200
ナス				400	400
ナシ		550~600			550~600
トウガン				130	130
ゴボウ				500	500

注：1) 市場価格はH市近郊の3つの市場の品目別供給前月1ヶ月分の平均価格で、H市企業公社で計算されている

2) 企業公社の決定価格に消費税1.05を乗じて学校給食への供給価格となる

出所：H市企業公社資料より筆者作成

表5-5 H市H小学校供給価格(2011年10月)

	業者による卸売市場流通品			地場食材			企業公社決定価格 単価(内税)
	単価(内税)	供給量kg	日付	単価(内税)	供給量kg	日付	
ニンジン	280.0	8	4日	210.0	2	17日	262.5
	280.0	10	5日	210.0	8	18日	
	300.0	8	6日	210.0	5	20日	
	300.0	7	7日	210.0	5	24日	
	345.0	16	11日	262.5	5	26日	
	345.0	2	12日	210.0	5	28日	
	345.0	4	13日	210.0	10	31日	
	330.0	6	14日				
	330.0	5	19日				
	300.0	11	21日				
	255.0	10	25日				
	230.0	5	27日				
	平均	303.3			217.5		
サトイモ	480.0	19	31日	472.5	12	28日	472.5
ナガネギ	550.0	10	7日	420.0	7	13日	504.0
	480.0	6	12日	504.0	9	26日	
	390.0	9	25日	472.5	5	28日	
	480.0	6	31日				
平均	475.0			465.5			504.0
コマツナ	800.0	6	5日	367.5	10	25日	409.5
	580.0	10	12日				
	580.0	6	13日				
	550.0	10	17日				
	380.0	13	26日				
平均	578.0			367.5			409.5
ゴボウ	680.0	12	19日	472.5	6	28日	525.0
	680.0	3	24日	472.5	6	31日	
平均	680.0			472.5			525.0

出所：H市H小学校2011年業者納品伝票，地場食材請求書から筆者作成

4) H市小中学校の栄養士の配置状況

表5-6に見られるように，H市の小中学校(小学校17校中学校8校合計25校:2011年度)はすべて自校方式であるが，それぞれ児童生徒数が1,000人以下(283~903人:2011年度)と規模が小さい。かつ各調理場に1人の栄養士(東京都採用50%，H市採用50%)が配置されている。地場食材を学校給食に導入継続するためには学校栄養士の理解と協力が重要な要因となる。H市では，東京都の学校栄養士の配置基準人数では不足する栄養士を市単独で採用して自校調理方式を維持していることは注目すべき点である。

表5-6 H市の学校別児童生徒数・教職員数・栄養士数(2011年5月1日)

	No.	児童・生徒数	教職員数	栄養士数
	1	460	22	1
	2	701	30	1
	3	370	22	1
	4	718	27	1
	5	403	22	1
	6	853	29	1
小学校	7	803	29	1
	8	529	26	1
	9	903	34	1
	10	330	19	1
	11	499	22	1
	12	582	28	1
	13	589	23	1
	14	478	22	1
	15	459	23	1
	16	370	17	1
	17	352	16	1
	小計	9,399	411	17
	18	531	24	1
	19	283	20	1
中学校	20	464	27	1
	21	306	19	1
	22	653	32	1
	23	792	36	1
	24	705	36	1
	25	283	17	1
		小計	4,017	211
	合計	13,416	622	25

注：1) 調理員数は臨時職員・委託職員を除く人数。

2) 教職員数は栄養士・調理員を除く人数で、産休代替等職員を含む。

3) 栄養士・調理員・教職員数は産休等職員を含む。

出所：H市産業振興課資料を一部修正

第7項 H市の地場食材導入の支援と効果

1) 契約栽培制度の供給量への効果

H市では2005年から学校給食への安定的な地場食材の供給を促進するため、契約栽培の品目を設定している。この制度は、学校が利用予定量を提示し、この量を農業者が生産し、H市内の小中学校が注文し買い取る制度である。2005年のニンジンにはじまり、以降、ナガネギ、リンゴ、キャベツ、ダイコンと契約栽培品目を増やしている。学校給食へ供給している生産者を補助して地場食材供給を促進し、さらに新たに学校給食へ供給する生産者を増加させる目的でH市が設定した生産者補助制度である。供給量に応じて契約栽培支援金が次年度に生産者のJA口座に振り込まれている。

2010年度は納入量に対し、補助金を1kg当たり、60円(ニンジン、ナガネギ、ダイコン、キャベツ、タマネギ、ジャガイモ)40円(リンゴ)、20円(鶏卵)を交付している。20円/kgは作付け補助、40円/kgは出来高補助という理由で補助が設定されている。そのためニンジン、ナガネギ、ダイコン、キャベツ、タマネギ、ジャガイモについては、作付け補助(20円/kg)と出来高補助(40円/kg)の合計60円/kgの補助となっている。リンゴは作付けが毎年いらないため、出来高補助のみの40円/kgとなっている(H市農業振興課、2010)。

表5-7 ニンジンの供給量変化(3地区合計)

			(単位: kg)
	年度	供給量	
導入前	1999	4,535.2	
	2000	4,221.0	
	2001	3,043.0	合計(1999~2004年度)
	2002	3,627.0	22,610.4
	2003	4,637.1	平均(1999~2004年度)
	2004	2,547.1	3,768.4
導入後	2005	7,884.0	
	2006	8,634.3	
	2007	8,807.8	合計(2005~2010年度)
	2008	7,923.5	53,675.2
	2009	12,088.1	平均(2005~2010年度)
	2010	8,337.5	8,945.9

注：1) 導入前、導入後は契約栽培の導入前後をさす

2) 合計平均は導入前後それぞれ6年間の合計と平均

出所：H市産業振興課資料より筆者作成

ニンジン供給量は表5-7にみられるように、契約栽培制度導入以前の6年間の年平均供給量3,768.4kgとなっているが、契約栽培制度導入後は8,945.9kgをなっていることが示すとおり、契約栽培制度導入後供給量が拡大している。

2) H市の地場食材供給支援とコーディネータ制度導入の効果

3つの生産者グループはそれぞれの担当地区内にある小中学校へのみの供給となっていたが、2008年度からH市では年間約70万円(2011年度:人件費を含む)の予算を組んでコーディネータ制度を導入している。そしてその他H市では、学校給食供給支援事業(市立小中学校に給食用材料として、農業経営者自らが、児童・生徒の健康に配慮し、農薬及び化学肥料の使用量を低く抑えて生産した野菜等の納入を行う事業)の育成事業補助金として予算額32万円(2011年度)、契約栽培支援事業奨励金予算額351.5万円(2011年度)を組み、市税を投入している。これらの金額は決して市税全体から考えると高額ではないが市民が納税した市税を、地場食材を利用した学校給食を維持するために利用していることがわかり、市民が地場食材を利用した給食を支えている。

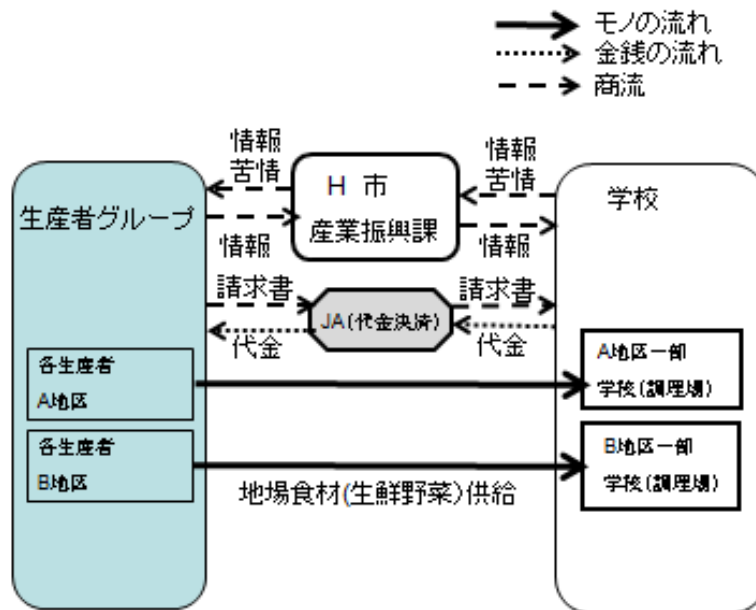


図5-1 初期（コーディネータ制度導入以前）の供給体制
出所：H市産業振興課資料，聞き取り調査から筆者作成

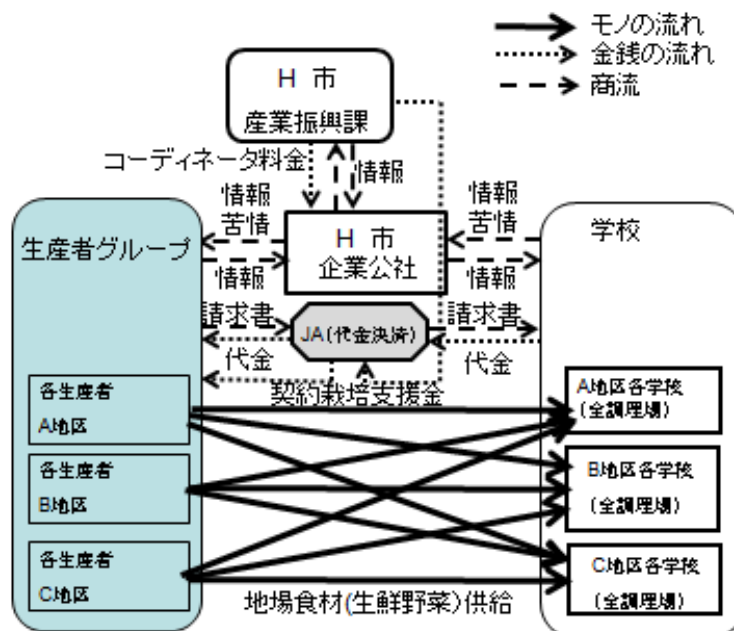


図5-2 現在（コーディネータ制度導入以後）の供給体制
出所：H市産業振興課資料，聞き取り調査から筆者作成

2008年度コーディネータ制度が導入された以後は、グループごとの品目ごとの単価が統一され、グループの担当地区外への小中学校への供給も開始されている。図5-1は地場食材導入初期でコーディネータ制度導入以前、図5-2はコーディネータ制度導入以後の供給体制を示している。コーディネータ(全1名)はH市が100%出資しているH市企業公社の職員である。コーディネータはH市役所を定年退職した職員でかつて区画整理事業等の仕事をしてきた経験があるため、個別農家の状況を詳しく把握している。コーディネータは、どこの生産者が、この時期どれくらいの野菜が収穫できるかを把握している。しかし、地区を超えた供給は移動距離が長くなるため、コーディネータは、地区外の実産者に供給を依頼する場合は、なるべく1回の供給量が多いものを依頼するようにしている。異動になった栄養士が以前の学校で生産者から黒米を供給してもらっていたが、異動先の自分の学校の担当地区の実産者は黒米を生産していないため、供給してもらえない。そのため、栄養士はコーディネータに依頼して、その結果異動前の地区農家から黒米を供給してもらえた。コーディネータ導入以前の3年間(2005～2007年度)と導入後の3年間(2008～2010年度)の地場食材(米の供給量を含む)の平均供給量は47,209.6kg(2005～2007年度)、59,957.6kg(2008～2010年度)となっている。年度によって天候等による不作の年もあり増減はあるが、コーディネータ導入後、供給量は平均して増加している⁵⁾。

第8項 H市小中学校の授業での食育と食農教育

H市では授業の一環として、農家を訪問し、社会人講師として授業を生産者に依頼している。H市立T小学校では学年ごとの授業に食育活動・農業体験活動を位置づけている。1年生の6月下旬の生活科の授業では生産者に朝トウモロコシを届けてもらい、生産者からトウモロコシについての説明を聞いた後、児童が皮をむき、ひげを残さずきれいに取り除き、茎を折って学校内にある調理場に届けている。そしてその日の給食に自分たちが皮をむいたトウモロコシが出されている。3年生社会科「農家の仕事」の単元、及び総合的な時間の学習の時間の発展教材として、H市内のナシ園を見学している(4月4時間)。5月(4時間)にはナシの摘果と袋がけの観察を行っている。9月(3時間)ナシの実の収穫と観察を行っている。12月(1時間)には生産者にお礼の手紙を書いている。

このように、T小学校では授業に生産者を講師とし、さらに農地を見学するなど生産者との交流がある授業を学年ごと(1年生から6年生)に位置づけている(東京都H市立T小学校,2009)。H市内では小中学生が登下校の際に、畑で農作業をしている生産者に挨拶をする光景がよく見かけられている。

第2節 小括

以上のことから次のようなことが明らかになった。

H市の事例分析で特筆すべき点は、東京都内において都市化の進展によって地域の農業が衰頽の一途をたどる中で、学校給食の食材として地産地消を市民要求ととらえ、地域農業振興の課題とそれを自治体が結合させた点にある。具体的には、H市が独自に定めた地産地消の農産物生産を促進する「契約栽培制度」と、地場農産物の地場流通を促進するための「コーディネータ制度」、それに東京都の学校栄養士の配置基準人数では不足する栄養士をH市単独で採用して自校調理方式を維持していること⁶⁾、の3つに表れている。さらにH市(産業振興課, 教育委員会), 学校調理場(栄養士, 調理員), 小中学校(教員, 生徒児童, 保護者), JA, 生産者など多くの関係者の長年の地場食材に対する理解と協同により、条件不利な都市農業地域でも学校給食への地場食材供給が生産者のやりがいにつながり、約30年間以上学校給食への地場食材供給が拡大・定着されていることが明らかとなった。なお、本論文ではH市の学校給食地場食材供給率については十分な調査考察が行えなかった。今後の課題としたい。

注

1) この条例の目的は「農業に関する施策を総合的かつ計画的に推進することにより、農業経営の安定化と市民への新鮮で安全な農産物の供給促進を図り、もって市民及び農業者の健康で文化的な生活の向上に寄与すること」と書かれている。第2条の基本理念では農業の振興は「新鮮で安全な農産物の供給を受け自然環境を享受するすべての市民にかかわる施策として、将来の世代に継承していくことを目的として行わなければならない」、「市民と自然が共生する農あるまちづくりを構築するためにはこれを目的とするすべての者の積極的な取組と相互の協力によって行われなければならない」と書かれている(後藤, 2010)。

2) H市における地場食材導入の経緯や既存業者との摩擦については、斉藤(2000, pp. 52-65)を参照。

3) ①～⑤の各機能の詳細については、山田・野見山(2012, pp. 114-121)を参照。

4) H市の学校給食に供給されている鶏卵「さくら卵」(タマゴの殻が桜色)は、H市内の養鶏場(1軒)が供給しているこだわりタマゴである。この養鶏場は開放鶏舎(冬はビニールシートで一部を覆う)で、ニワトリ約8,000羽を飼育している。経営主Yさんが市販の配合飼料を使用せず、それぞれ単品で良いものを吟味し購入し配合している。前日または前々日(鶏卵数が前日だけでは間に合わない場合)に産卵された新鮮なタマゴが学校給食に供給されている。注文は前月25日までに学校が直接養鶏場に郵送またはFAXすることになっている。養鶏場から各学校へ直接配達されている。価格は10kg当たり3,400円となっているが、学校給食への供給を開始してからほとんど価格は変動していない。

5) 現在H市ではすべての小中学校で地場食材が導入されているが、学校側の地場食材需要は大きく、栄養士は旬の新鮮な地場食材を利用できる献立を作成しているが、供給側生産者の供給が追い付かない状態である。今後地場食材の供給量を増加させるためには、学校給食に供給可能な生産者を増加する必要がある。

6) 群馬県高崎市も同様の措置によって自校方式を維持し地場食材供給の全国的先進地域となっている。

第VI章 III仲介型中間組織 岩手県Y町（都市近郊地域）を対象として

第1節 JA子会社の仲介による学校給食への地場食材供給

第1項 本章の課題

安定的に地場食材が学校給食に導入継続されるためには、独立した組織(企業)により流通機能の支援や代行、仲介が行われることが望ましいと考えられる。学校給食における地場野菜の利用実態や食育効果に関する報告書は多いが、地場野菜の生産や流通の仕組みについて分析した論文は少ない。さらに学校給食への地場食材供給における生産者と調理場との間の流通機能の支援のあり方や流通機能の外部化について、独立した法人組織(企業)を事例として、具体的かつ実証的に分析し、考察した論文は少ない。

そこで、本章では農業協同組合(JA)の100%子会社で、岩手県Y町学校給食センターが使用する牛乳・小麦粉以外の全量を供給している「(株)S」(以下:JA子会社)を事例とし、調査、考察をした。調査研究の方法はJA子会社、Y町学校給食センター、M食材加工センター(以下:食材加工センター)、学校給食供給生産者など、関係機関や関係者への聞き取り調査やアンケート調査、収集資料による。

第2項 調査対象地域の概要

Y町は岩手県の中央部に位置し、町域67.78km²で、夏暑く冬寒い典型的な内陸性気候であるが比較的温和で稲作や居住環境に適した自然条件を備えている。西部に奥羽山系の南昌山がひかえ、その麓に広がる平坦地は豊かな穀倉地帯で、東北自動車道、JR東北本線、東北新幹線、国道4号が町の中心部を南北に通る、東端を北上川が南流している。盛岡広域都市圏に属し、近年工場誘致も積極的に行われ、宅地化も進み、人口が増加しつつある(角川書店、1985)。

稲作の生産性は岩手県下トップレベルにあり、これに加えてリンゴ、野菜、肉牛、豚などを産する。1969年度(昭和44年)には県下初の県営圃場整備事業、1976年度(昭和51年)から農村総合モデル事業が行われ農業の近代化がすすめられた(平凡社、1990)。

第3項 JA子会社

(1) JA子会社

2005年3月1日設立される。社名はラテン語で、誠意・誠実・真心の意味である。JAいわて中央の100%出資の子会社である。資本金は6,000万円で、おもな事業内容はi産直ii仕出しiii葬祭iv生花の4つである。子会社化した理由は生活事業が農協の他の就業形態と異なること(葬祭事業は24時間営業、仕出し事業は朝3時始業)業績評価制度導入のため、意思決定の迅速化のため、職員の専門性を高めるためである(尾高、2006a)((財)都市農山漁村交流活性化機構、2010)。

現在、従業員は110名(2010年10月)で2009年度の取扱高は19億1千3百万円で内、産直事業は8億5千2百万円である。JA子会社は株式会社であるため利潤を追求している。そのため、それぞれの部門別に採算がとれているかを正確に把握している。

(2) JA子会社の産直部門

「サン・フレッシュ都南」では野菜、魚、肉、果物、米、生花、食堂のコーナーがあり、また地場食材

を使った開発商品を販売し 2009 年度の 1 年間の売上が 8 億 7 千 400 万円である（(財)都市農山漁村交流活性化機構，2010）。

（3）直売所供給生産者の状況

直売所に供給している生産者は 457 名（2011 年度）であるが，60 才以上が 7 割を超え，50 才以上では 9 割となり，70 才以上が 4 割，80 才を超える出荷者もいる。組合員の大半が高齢化しているため，今後の供給品の減少が懸念されている（JA 子会社，2012）。直売所におけるすべての供給生産者年間売り上げ合計は，30,780.2 万円（2010 年度）31,000 万円（2011 年度）となっている。生産者一人あたりは，平均 67.8 万円（2011 年度）となっている。

第 4 項 学校給食用食材供給事業取り組みの経緯

岩手県 Y 町では各学校の調理場で調理する自校方式で，各学校が地場食材を生産者から直接仕入れていた。隣接する M 市のベッタウンとして Y 町への転入者が増え，小学校を 1 校増設することになった。これに伴い学校給食センターを設置することになった。2004 年 4 月から自校方式から学校給食センターに変わることが決定し，Y 町町長から農協の組合長に「ただ学校給食センターをつくっても仕方がない。地産地消の学校給食にしたい。どこかの組織にお願いしたいが，農協ならできるのではないか。」と話があった。Y 町学校給食センターは市内すべての小学校 4 校，中学校 2 校を対象として一日約 3 千食を供給することになる。給食費は 1 食小学校約 260 円，中学校は約 300 円であり，年間給食日数は 175 日である。町内（地場）産の野菜は夏場を中心に 5 カ月しか収穫できない。また，8 月は夏休みである。農業協同組合としては，学校給食センターが利用する食材の全量を取り扱うならば，引き受けるという条件を提示した。その結果，農業協同組合の生活部が牛乳（牛乳組合），小麦粉（パン組合）以外の全量を供給することになる。学校給食会は業者の一つとして発注を出すことになる。そして，地産地消を基本理念とし，町内（地場）産を最優先し，町内（地場）産がなければ JA いわて中央管内産，それでもなければ県内，国産までということで，外国産は入れないという覚書がつけられた¹⁾。この取組は，2004 年度（2004 年 4 月から）から開始されるが，当初学校給食センターへの食材供給は農業協同組合の生活部が担当していたが，生活部の子会社化に伴い（2005 年 3 月），学校給食センターへの食材供給も JA 子会社に移管された（尾高，2006a）（(財)都市農山漁村交流活性化機構，2010）（佐々木，2009）。

第 5 項 地場食材の供給システム

（1）地場食材の供給システムの機能

専門の流通業者が諸機能を果たす一般農産物の流通とは異なり，学校給食への地場食材を直接供給するには，地場食材の生産者組織またはその作業を支援，代行，仲介をしてくれる組織がある場合はその組織が，諸機能を果たさなければならない。その主要な機能は以下のように 5 点に整理できる。

① 収集・出荷調整：学校調理場へは，地域で生産され供給可能な食材の情報を提供する。

生産者へは，給食献立で必要とされる食材の種類等の情報を提供し，必要量を生産者に配分し出荷計画を立てる。さらに新たな地場食材の生産を拡大し，また地場食材を使用した給食献立の開発・提案などにより，地場食材の需要と供給の双方の拡大を図る。

②価格決定：市場価格を基準としつつ地場食材の生産・流通の特殊条件を考慮して価格を算出し、学校調理場と生産者双方に提示し取引価格を調整し決定する。

③販売会計業務：地場食材の納入後に学校に代金を請求し、学校からまとめて代金を受け取り、供給した生産者ごとに代金を配分し生産者の金融口座に振り込む。

④配送作業：生産者が学校給食へ供給する食材を、決められた日時に学校調理場や定められた場所まで搬送する。

⑤品質管理：学校給食用の地場食材の品質や規格などを定め、栽培・流通過程における品質管理を指導する。納入後における調理場からの苦情を受け、改善の方法を示し生産者に周知徹底する（山田・野見山，2012，pp.114-121）。

（2）Y町の学校給食への地場食材供給システム

この①～⑤の項目の順にY町の取組をみていく。

①収集・出荷調整：JA子会社により週単位で行われている。数量確保は3日前に最終判断をしている。JA子会社は、年度の出荷計画を作成して学校給食センターに供給している。栄養士が献立を作成する際には、それを参考としている。2週間前に栄養士から利用食材の依頼がJA子会社に届くと、それを加筆修正した用紙（供給日、品名、数量等）をJA子会社が生産者にFAXや郵送で連絡する。およそ供給日の1週間前に供給生産者を決定する。1カ月前に決定すると天候の状況により、生育状況が変化し、変更が起きてくるが、1週間前であると、天候の状況による変更がほとんどない。また、JA子会社が、生産者ごとに供給量に偏りが出ないように、生産者が平均して供給できるように配慮している。JA子会社は生産者が生産した品目と量を把握し、なるべくあますことなく給食で利用してもらえるように、給食センターの栄養士に献立の工夫を依頼している。例えば、「〇日ごろコマツナが供給できるんだけど。」という相談をJA子会社が地場食材供給生産者からうけると、JA子会社は学校給食センターの献立を確認し、〇日にちかい×日ハウレンソウの利用されている日を見つけ、学校給食センターの栄養士に電話をし、×日のハウレンソウをコマツナに変更できないかどうか相談する。その結果、地場食材のコマツナが供給された。

また、JA子会社は新たに学校給食に供給する生産者を増やす場合、いままで供給している生産者と違う品目を生産している生産者を加えるようにしている。例えば、ジャガイモを供給している生産者がすでにいるのに、さらにジャガイモを生産している生産者を新たに学校給食へ供給できるように加えることはしない。そしてシイタケを現状で学校給食に供給している生産者がいなく、直売所に良質のシイタケを頻繁に供給している生産者に、新たに学校給食に供給をしないかという勧誘をすることはある。生産者から申し込みのない品目は農協のY営農センターに発注する。それでも請け負うことのできない品目は直売所に供給している生産者に出荷交渉をする。それでも請け負えない場合は仲卸業者に見積もりを取るかまたはJA子会社が買参権をもっているM市中央卸売市場で買付けする。卸売市場からの仕入はロットが大きいので、必要量が少量の場合には、JA子会社が直接卸売市場から仕入れず、地元の仲卸業者（M市中央卸売市場から仕入れをしている）を介して仕入れている。M市中央卸売市場の取引形態は、地場産はせり取引、それ以外は相対取引である。仲卸業者からの仕入れの場合、価格変動リスクは仲卸業者が負っている（尾高，2006a）²⁾。

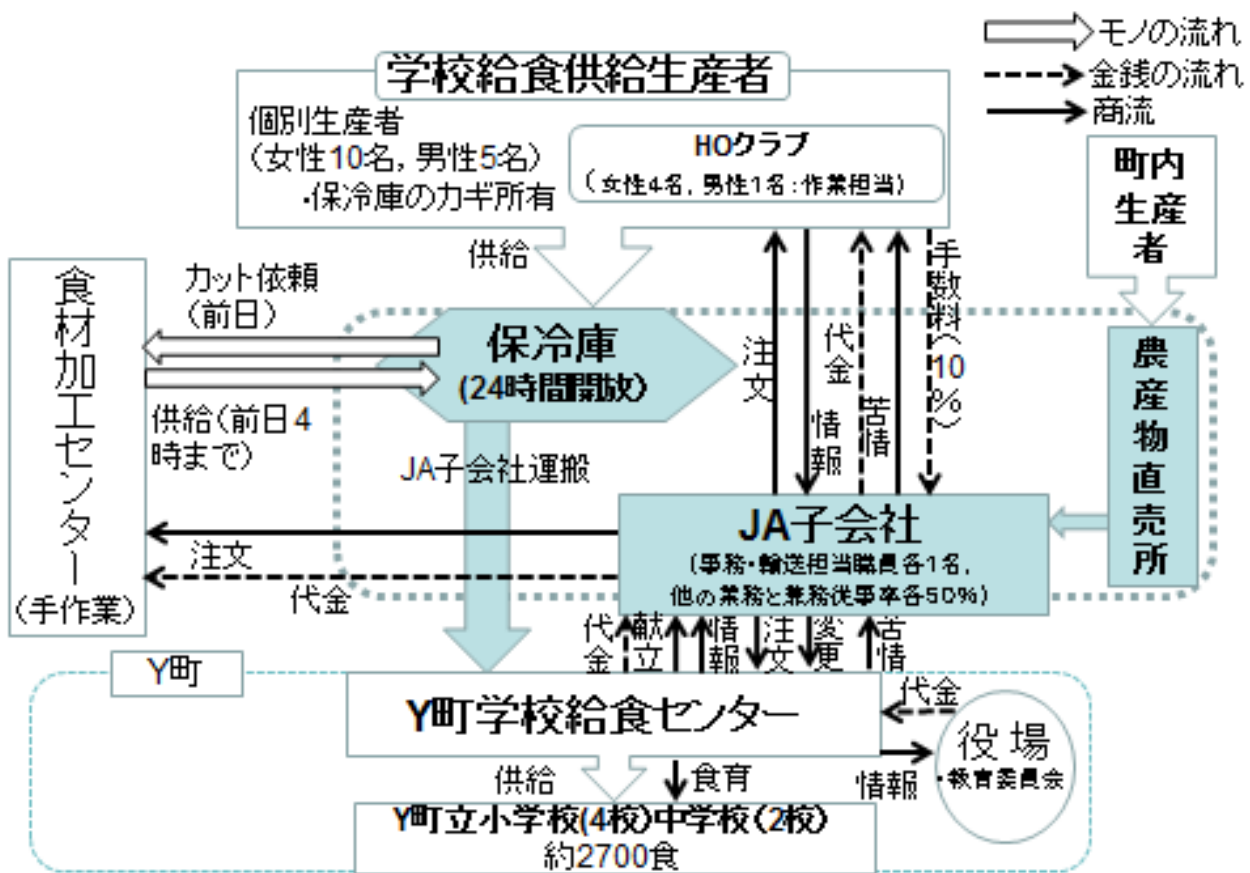


図6-1 Y町学校給食への地場食材供給

出所：聞き取り調査より筆者作成

図6-1にみられるように、食材加工センターに皮むきとカットを依頼する品目は、学校給食センターが利用する前日に供給されるようにJA子会社が注文し、JA子会社が食材加工センターまで運んでいる。生産者は食材が思ったように生育しない場合は3日前までにJA子会社に連絡することになっている。これにより学校給食センターでは献立を変更し、JA子会社が仲卸業者に発注をする。薬物は天候の影響を受けやすく、出荷調整が難しいため生産者は多めに作付し、余った分は直売所の方へ出荷するなど、給食と直売所をうまく組み合わせている。

②価格決定：JA子会社が、Y町近隣市場の仲卸価格を参考に決定している。ジャガイモの皮むき、サトイモの皮むき、カボチャのカット、ゴボウのカット等は、地元にある食材加工センターに依頼している。これらの野菜については、受注を受けてから加工賃を乗せて見積もりを学校給食センターに提出している。

③販売会計業務：JA子会社が行っている。各生産者への代金の振り込みとY町学校給食センターへの代金の請求業務はJA子会社が行っている。代金は生産者がJA子会社の直売所の会員でもあるため、直売所に登録しているJAの口座に振り込みを行う。

④配送作業：生産者は供給する地場食材をカギのついた保冷庫まで搬入し、そこから給食センターまでは JA 子会社が配送している。保冷庫の利用により、納入時間の制約が緩和されている。農業以外に仕事を持っている生産者でも出勤前に供給することが可能となっている。生産者が直接給食センターに届けることはない。

⑤品質管理：JA 子会社が行っている。生産者の出し忘れの対応や、給食センターの苦情を生産者に伝えている（尾高，2006a）。

第6項 規格

JA 子会社では、ジャガイモ、カボチャ、ヤーコン、サトイモ、サツマイモ、ナガイモとユウガオについては、JA 子会社の近くにある食材加工センターで皮をむき（手作業）、カットされるため、規格外の小さなものでも使用できるようになり、規格が緩和されている³⁾。

食材加工センターに依頼する野菜以外では、現在地場食材供給に関する規格表はなく、「常識の範囲内」ということになっている。小さいものでも受け入れている。市場とは全く違う規準となっている。

第7項 地場食材供給生産者の学校給食への供給価格

学校給食への地場食材供給価格は、JA 子会社が週単位で仲卸価格（見積価格）を規準として安く設定している。直売所価格よりは低めとなっている。しかし、直売所への供給には包装資材費が必要だが、給食への供給には袋詰めのための手間と包装資材費がかからないうえ、まとまった量が一度に供給でき、売れ残りが少ないなどの利点があるので、生産者の納得のいく価格となっている。また、学校給食の手数料は売値の10%となっており、直売所の手数料14.5%と比較して安くなっている。2003年度以前の自校方式の時の価格よりは高くなっているが、直売所価格よりは低めになっている（尾高，2006a）。

表6-1 地場食材と市場流通農産物の価格比較

								単位:円/kg
2012年9月	品目	学校給食センター必要量(kg)	地場食材価格	仲卸(株)M社価格	地場食材生産者受取り価格	小売価格	卸売価格	市場流通生産者受取り価格
18日(火)	タマネギ	100	150	160	135	211.7	142.2	90.9
19日(水)	ネギ	11	360	368	324	486.9	327.1	209.0
20日(木)	タマネギ	40	150	160	135	211.7	142.2	90.9
	ネギ	11	360	368	324	486.9	327.1	209.0
21日(金)	ネギ	7	360	368	324	386.9	327.1	209.0

注：1）2012年9月第三週は17日(月)敬老の日、22日(土)秋分の日で休日となっている。

2）地場食材生産者の受取り価格はJA子会社に支払う手数料10%を引いている。

出所：JA子会社より筆者作成

表6-1に見られるように、2012年9月第3週のタマネギとネギの地場食材価格とJA子会社が仲卸会社M社から購入した場合の価格から、農林水産省平成21年3月25日公表(平成22年6月22日訂正)「平成20年度食品流通段階別価格形成調査(青果物経費調査)結果の概要-青果物の流通段階経費、

価格形成の情景一（訂正版）の青果物（調査対象 16 品目平均）における各流通段階の価格形成（試算）（100 kg 当たり）によると、卸売価格の 1.125 倍が仲卸価格となっている。仲卸価格の 1.323 倍が小売価格になっている。また、卸売価格の 0.639 倍が生産者の受取り価格となっている。この係数を利用して、学校給食供給生産者が同じ品目を市場に出荷した場合と学校給食に供給した場合の受取り価格を比較した。その結果、地場食材は市場流通品より不揃いで大きさが小さい場合もあるが、タマネギ（地場食材生産者 135 円/kg，市場出荷生産者 90.9 円/kg）もネギ（地場食材生産者 324 円/kg，市場出荷生産者 209 円/kg）も市場に出荷した場合よりも学校給食に供給した方が生産者の受取り価格が高いことがわかる。JA 子会社は仲卸（株）M 社から野菜を仕入れるよりも、地場食材の方が不揃いで大きさにバラツキがあるが安く仕入れることができていることがわかる。

第 8 項 地場食材の利用状況

（1） 利用状況

2003 年度以前は自校方式で地場食材の利用率は約 6% であった。2004 年度自校方式からセンター方式となるが、この年度は生産者と学校給食センターの連絡の行き違いが多く、献立に反映されなかったため、使用割合が伸びなかった。表 6-2 にみられるように 2005 年度は学校給食センターが生産者の出荷予定を聞きながら献立を作成したため 2004 年度より使用割合が上昇した。バレイショ、ハクサイの使用量が大幅に増えた（尾高，2006a）⁴⁾。前述のように 2005 年 3 月 1 日に JA 子会社が設立されたため、2006 年度からは JA 子会社によって仲介され、地場食材の供給率は 30.86%（2006 年度）から 52.13%（2011 年度）と増加している。

表 6-2 学校給食センターへの産地別供給率(野菜と果物)

	単位：%		
年度	地場産	岩手県産	国内産
2004	12.55	25.14	62.31
2005	24.28	18.29	57.43
2006	30.86	14.90	54.24
2007	41.81	14.93	43.25
2008	48.63	21.38	29.89
2009	50.83	23.52	25.65
2010	51.75	24.17	24.08
2011	52.13	24.85	23.02

注：1）重量(kg)で算出している。

2）野菜と果物のみ。米は含んでいない。

3）加工品の原料として利用された野菜と果物を含む。

4）この他米は 100%Y 町産を利用している。

出所：JA 子会社資料を一部修正

(2) 地場食材の2011年度の季節的変動

表6-3 にみられるように、地場食材の月別供給量と品目数とみると、季節的変動がみられ、供給数は4月の1品目から11月の16品目までその差が大きいことがわかる。地場食材の月別供給量をみてみると、11月が最も多く約2.7tとなっている。月ごとの供給率をみてみると0.5%(4月)から54%(11月)となっていてやはりその差が大きい。

表6-3 地場食材の月別供給量(2011年度)

月	品目数	給食センター 必要量(kg)	地場野菜 供給量(kg)	地場野菜 供給率(%)
4	1	3,489	19	0.5
5	5	3,923	218	5.6
6	10	5,028	1,304	25.9
7	10	2,571	1,025	39.9
8	10	2,308	893	38.7
9	12	4,731	1,532	32.4
10	8	4,829	1,116	23.1
11	16	5,052	2,727	54.0
12	6	2,804	1,364	48.6
1	8	2,736	721	26.4
2	8	5,301	558	10.5
3	5	1,981	245	12.4
合計	31	44,753	11,722	26.2

注: 1) 豆類を含む

2) 加工品に利用されている地場食材(野菜)は含んでいない

3) 地場食材供給率は重量(kg)で計算している

出所: Y町学校給食センター資料より筆者作成

表6-4 ジャガイモとキュウリ、ナガネギの月別供給状況（2011年度）

月	ジャガイモ			キュウリ			ナガネギ		
	給食センター 必要量(kg)	地場産 (kg)	地場産 供給率(%)	給食センター 必要量(kg)	地場産 (kg)	地場産 供給率(%)	給食センター 必要量(kg)	地場産 (kg)	地場産 供給率(%)
4	223	0	0.0	70	0	0.0	139	0	0.0
5	255	0	0.0	154	0	0.0	160	106	66.3
6	195	0	0.0	190	90	47.4	149	115	77.2
7	110	0	0.0	96	96	100.0	51	50	98.0
8	195	0	0.0	149	149	100.0	62	62	100.0
9	349	349	100.0	130	130	100.0	125	125	100.0
10	356	325	91.3	122	28	23.0	202	202	100.0
11	312	312	100.0	324	0	0.0	260	200	76.9
12	174	174	100.0	123	0	0.0	70	70	100.0
1	90	90	100.0	134	0	0.0	82	52	63.4
2	360	14	3.9	260	0	0.0	130	130	100.0
3	0	0	0.0	77	0	0.0	84	70	83.3
合計	2,619	1,264	48.3	1,829	493	27.0	1,514	1,182	78.1

注：地場産供給率は重量(kg)で計算している

出所：Y町学校給食センター資料より筆者作成

次に表6-4にみられるように品目別の月別供給率の状況をみると学校給食によく利用される野菜のうちの一つであるジャガイモは4, 5, 6, 7, 8, 3月は地場産の供給率は0%となっている。9, 11, 12, 1月は100%, 10月は91.3%2月は3.9%となっている。キュウリは6, 7, 8, 9, 10月は23.0%~100%となっているが, 4, 5, 11, 12, 1, 2, 3月は0%となっており, 全く供給されていない期間が長い。ナガネギは比較的周年供給しやすい野菜の一つであるが, 地場産の供給率は4月の0%から8, 9, 10, 12, 2月の100%とその差が大きくなっている。年間を通じて定量の食材を必要とする学校給食では, その供給のために, 一般納入業者との補完関係は不可欠である。

(3) リンゴ(2011年度)の供給率の季節的変動

Y町ではリンゴの生産量が多いことで知られているが, 学校給食では野菜と違い, 果物については同じ品目での年間の定量を必要としない。

表 6-5 リンゴの月別供給状況(2011 年度)

月	給食センター 必要量(kg)	地場産 供給量(kg)	地場産 供給率(%)
4	0	0	0.0
5	0	0	0.0
6	0	0	0.0
7	0	0	0.0
8	0	0	0.0
9	363	363	100.0
10	245	245	100.0
11	456	456	100.0
12	221	221	100.0
1	4	4	100.0
2	170	170	100.0
3	0	0	0.0
合計	1,459	1,459	100.0

注:地場産供給率は重量(kg)で計算している。

出所:Y町学校給食センター資料より筆者作成

表 6-5 にみられるように地場産供給率は 100%(2011 年度)となっており、その供給はリンゴの収穫される 9 月~2 月に集中しており、4~8 月と 3 月は必要量が 0%となっている。

(4) カットを食材加工センターに依頼する効果

JA 子会社では、ジャガイモ、カボチャ、ヤーコン、サトイモ、サツマイモ、ナガイモなどは学校給食センターに納品する前日に、食材加工センターに食材の皮むきとカットを依頼している。食材加工センターでは手で皮をむくため、市場流通品に比較して、大きさが不揃いである地場産野菜にも、規格を厳しく制限することなく受け入れることが可能となっている。表 6-6 にみられるように、これらの食材加工センターに皮むきとカットを依頼する地場産野菜の供給率は、平均 53.9% (2011 年度)となっている。2011 年度の地場産野菜(加工品の原料野菜を除く)の供給率は 26.2%となっている。食材加工センターに皮むきとカットを依頼する品目の供給率は地場産野菜の供給率の 2 倍以上となっており、地場産野菜の利用率を向上させているといえる。しかし、地場食材を直接学校調理場に供給する場合と異なり、前日に食材加工センターに供給され、翌日学校給食センターで利用されるため、時間と距離が長くなり、品質の低下が懸念される。

表 6-6 食材加工センターに依頼する野菜（イモ類）の地場食材(地場産)の割合（2011年度）

	給食センター 必要量(kg)	地場産 供給量(kg)	地場産 供給率(%)
ジャガイモ	2,619	1,264	48.3
カボチャ	831	576	69.3
ヤーコン	240	240	100.0
サトイモ	313	158	50.5
サツマイモ	546	132	24.2
ナガイモ	173	173	100.0
合計	4,722	2,543	53.9

注:地場産供給率は重量(kg)で計算している

出所:Y町学校給食センター資料より筆者作成

(5) 学校給食への地場食材利用の加工品の供給

県内産利用率向上のために、JA子会社オリジナル地産地消開発商品を作り学校給食に利用している。豆腐、納豆、麺類、焼き麩、餃子、ハンバーグ。これにより、県産品の利用率が上昇している。色々な地元の加工業者と連携をとって、地元産を使った加工品を開発している。地元餃子専門の加工業者があり、Y町産だけの餃子をつくることになる。Y町は原木シイタケの日本でも一、二の産地であるのでそれを使い、また南部小麦を使った皮を使って、100%の地元産餃子をつくっている（佐々木，2009）。

第9項 学校給食へ地場食材を供給している生産者の状況

学校給食に地場食材を供給している生産者は2012年度は個人会員合計15名(女性10名男性5名)、「H0クラブ」(女性4名男性1名:合計5名)の合計20名となっている。その他イチゴのみを供給している農業生産法人が1つある。今回(2012年9月)に学校給食に供給している生産者を対象としてアンケート調査を行った⁵⁾。配布したのは個人会員生産者15名とH0クラブ女性会員4名の合計19名である。H0クラブの男性1名は女性会員のご主人で農地を機械で耕す作業と地場食材をJA子会社の保冷库まで運搬する作業のみを担当しているため、アンケートを配布していない。また、一つの生産法人はイチゴのみの供給のためアンケートの対象外とした。アンケートの結果13名(女性12名、男性1名)の回答があった。回答率は68.4%である。

その結果、平均年齢は66.8才で、農業専業76.9%(10名)農業兼業23.1%(3名)その他0%(0名)となっている。経営耕地面積は平均450.1aと広い。直売や自給用のために栽培している野菜などの面積は平均54.8aとなっており、経営耕地面積の平均約12.2%となっている。農業の後継者がいると回答した方は61.5%(8名)いない38.5%(5名)となっており、6割以上の方に後継者がいることがわかる。年間の学校給食への食材供給金額は10万円～30万円未満が最も多く61.5%(8名)次に10万円未満が30.8%(4名)50万円～100万円未満7.7%(1名)となっており、30万円未満の方がほとんどで、こずかい程度の収入となっていることがわかる。50万円～100万円未満7.7%(1名)と回答した方の主な給食への供給地場食材はリンゴとなっている。自宅から保冷库までの交通手段は自動車を利用している

92.3%(12名)とほとんどでその平均所要時間は9分となっている。自転車と回答した生産者は7.7%(1名)でその所要時間は20分となっている。自宅から保冷库までは生産者にとってあまり負担とならない距離となっていることがわかる。学校給食へ地場食材の供給を開始した時期は学校給食センターができる(2004年度)以前からと回答した方が最も多く53.9%(7名)2005年度～2007年度が15.4%(2名)2008年度から2010年度23.1%(3名)無回答1名となっている。半数上の方が、学校給食センターができる以前から地場食材を学校給食に供給していた。

第10項 JA子会社の地場食材のホテル等外食企業への配送とM市内自校方式学校給食への配送供給撤退

2006年4月からM市内のホテル等外食企業へ産直入荷情報の発信・集荷・配達を開始していたが、一回の注文の量が少なく、採算が取れないため撤退をした。ホテル等外食産業にはJA子会社の直売所に直接必要な食材を買いに来てもらうように変更をした。

2007年4月からM市内の小学校(自校調理方式)33校のうち23校(9,000名)に市内の生産者が地場食材の供給を開始した。JA子会社が地元の生産者と小学校との食材供給の清算事務を一手に引き受けた。23校のうち8校は一番の町の中心部にあるため、生産者がなかなか行きにくいいため、JA子会社にて調達・配送していた。それ以外の学校は生産者が直接納品していた。しかし、M市中心部は給食食材を配達する7時から8時ぐらいの時間帯は通勤ラッシュの渋滞となる。この渋滞の中を、トラックで8校回るのには時間がかかり、採算がとれないため、JA子会社はこの事業から撤退した¹⁰⁾。

以上のように、JA子会社は農業協同組合の一つの組織ではあるが、農業協同組合ではなく独立した法人組織(企業)であるため、利潤を追求しなければならない。独立した法人組織(企業)であるため採算がとれなければ撤退をしている。

第 11 項 Y 町の学校給食費と JA 子会社の地場食材を利用した学校給食の成立要因

(1) Y 町の学校給食費

表 6-7 にみられるように、岩手県の一食当たりの学校給食費(保護者負担額)は全国平均と比較し小学校 15 円、中学校 8 円高くなっていることがわかる。さらに、Y 町の 1 食当たりの学校給食費用は 2010 年度、岩手県平均と比較して小学校 10 円(3.9%)中学校 14 円(4.9%)高くなっている。

表 6-7 一食当たりの給食費(2010 年度)

	小学校	中学校
全国平均	240円	280円
岩手県平均	255円	288円
Y町	265円	302円

出所：岩手県教育委員会「岩手の学校給食(平成 22 年度版)」, 2011 年より筆者作成

(2) JA 子会社の地場食材を利用した学校給食の成立要因について

Y 町学校給食センター年間食材費は 1 億 3900 万円(2011 年度)である。これは JA 子会社が取り扱っていない小麦と牛乳の費用も含まれている。そのため、JA 子会社が取り扱っている年間の食材費はおおよそ 1 億円程度と推計される⁶⁾。その 10%を業者が手数料として JA 子会社に支払っているため、年間約 1,000 万円の手数料が JA 子会社に入ることになる。

JA 子会社では約 3,000 食(Y 町学校給食センター:一か所)を取り扱う学校給食の小麦と牛乳以外のすべての食材を取り扱い、学校給食会と含むすべての業者から 10%の手数料を受け取ることで、事務職員、配送職員(どちらも給食業務 50%)の一人分の人件費等(年間約 320 万円:厚生労働省賃金構造基本統計調査(2012 年 2 月 22 日公表)によると、岩手県小売業者平均年齢 39.2 才で平均給与年間約 322.1 万円となっている。)の雇用に関わる経費を算出でき、さらに地場食材供給に関わる経費(配送のためのトラック利用代、ガソリン代、事務経費等)と利益を得ることができるため、地場食材を利用した学校給食を継続できている。さらに Y 町の保護者(小中学校)は 1 食当たりの学校給食費用(保護者負担額)は 2010 年度、岩手県平均と比較して小学校 10 円(3.9%)中学校 14 円(4.9%)高くなっているが、地場食材を利用した学校給食を理解し、給食費を支払い、地場食材を利用した学校給食を支えているといえる。

JA 子会社、食材供給業者、地場食材供給生産者、食材加工センター、学校給食センター、保護者の理解と協力のもと、一日当たり約 3,000 食規模の学校給食センターでも地場食材を利用した学校給食が成立しているといえる。

第2節 小括

学校給食への地場農産物の供給と利用の拡大活動は、小規模な自校調理方式と共同調理場においては農村女性グループの生産・供給でも対応が可能であるが、給食センターや大規模な共同調理場など規模が拡大し、同時にできるだけ多くの地場農産物を年間通して安定的に供給しようとするとなると様々な困難が生じる。それは地場農産物に関しては一般的な全国流通とは異なり、地域流通システムが形成されていないからである。そこで拡大された地場農産物の地域内での流通のために、自治体や農業協同組合などによる支援、調整・コーディネータ、代替など学校調理場と生産者組織以外の組織として、様々な組織の形成と活動が見られる。しかし地場農産物の地域流通においては一般的な市場流通におけるような市場・流通機能の小規模な地域版ではなく、供給者としての地域内の生産者と需要者である学校給食調理関係者や児童・生徒を結びつける特別な役割が必要とされる。地域の農業協同組合と自治体・給食センターとが直接提携したJA子会社の組織活動は、農協組織でありながら、独立した法人組織(企業)として機能している点に特徴があり、このような地場農産物の地域流通システムを担う先駆的形態の1つとして注目される。

注

- 1) 産地優先順位はY町内(地場)産>JAいわて中央管内産(3市町)>岩手県内産>国産の順となっている。
- 2) ユウガオの供給依頼が学校給食センターから来る。学校給食に供給している生産者は生産していなかった。市場経由で集めようとしたが集まらなかった。農産物直売所で集めることができ、食材加工センターでカットして学校給食センターに供給したことがあった。
- 3) かつて、地場食材のジャガイモは複数の生産者の出荷を受けると、大きさの違いで、皮むき機の歩留まりが悪い、煮る時間に差ができるなどの問題が生じた。その解決策として食材加工センターにカットを依頼するようになった。食材加工センターはJA子会社も出資している地元の工場で、全部手で皮をむいている。ジャガイモの納品時の大きさは、バラツキがあっても問題がない。大きくても、小さくても均一にカットされた大きさになり、学校給食センターに供給できるようになっている¹⁰⁾。
- 4) 学校給食センターで使用した野菜の品目は37品目であるが、このうち地場産を使用しているのは19品目(ヤーコン、ナメコ、シメジ、サトイモ、ピーマン、ネギ、カボチャ、ハクサイ、レタス、ジャガイモ、ユウガオ、キャベツ、タマネギ、ダイコン、ニンジン、コマツナ、エノキ茸、乾シイタケ、ミズナ)である尾高(2006a)。
- 5) アンケート用紙の配布と回収はJA子会社が行った。
- 6) JA子会社の資料によると、学校給食の売上高は、99,568千円(2010年度)101,948千円(2011年度:但し2011年度から紫波町学校給食への供給も開始している)である。

第Ⅶ章 要約と結論—学校給食への地場食材供給の支援に関する考察

第1節 各章の要約と考察—各類型の特徴と分析

第Ⅲ～Ⅵ章で分析した4つの型の各事例について、概要を整理するとともに、地場食材の①収集・出荷調整、②価格決定、③販売会計業務、④配送作業、⑤品質管理の機能分担について記述する。

第7—1表 I～Ⅲ型の事例の概要と調査結果

型	I a 自己完結型(小規模・原型)	I b 自己完結型(大規模)	Ⅱ 支援型中間組織	Ⅲ 仲介型中間組織
所在地	愛知県T市	岐阜県N市	東京都H市	岩手県Y町
グループ名	N会(2002～2003年度)	A学校給食部会	研究会(3つ)	個別生産者と1つのグループ
生産者会員数	19名	22名(生鮮野菜供給会員)	41名	15名
生産者性別	女性	女性	男性40名女性1名	男性4名女性11名
対象調理場数	1	11	25	1
調理方式	自校	自校と小規模共同	自校	センター
調理数(1日当たり)	約230食	約5,700食	約14,000食	約3,000食
対象学校(対象地区)	中学校(旧町内)	小中学校(旧市内)	小中学校(全市内)	小中学校(全町内)
取り組み開始時期	2002年	2001年	1983年	2004年
①収集・出荷調整	月単位 会員出席の会議で決定される	月単位 役員会で決定される その後グループ内で調整する	月単位 会員出席の会議で決定される 一部中間組織(公社)による支援	週単位 すべて中間組織(JA子会社)が担当
②価格決定	会員出席の会議で決定する	役員会で決定する	3つの地区グループ会議で希望価格を提示 中間組織(公社)が統一価格を決定	中間組織(JA子会社)が決定する
③販売会計業務	グループ内役員が担当	グループ内役員が担当	中間組織(JA)が担当	中間組織(JA子会社)が担当
④配送作業	各会員が調理場に届ける	各会員が調理場に届ける	各会員が調理場に届ける	生産者は中間組織(JA子会社)に届ける 中間組織(JA子会社)が調理場に届ける
⑤品質管理	グループ内役員が担当	グループ内役員が担当	中間組織(公社)が担当	中間組織(JA子会社)が担当
会員の状況	19名(2003年度) 16名(2006年度) 17名(2011年度)	19名(2002～2007年度) 21名(2008年度) 22名(2011年度)	38名(2006年度) 40名(2010年度) 41名(2011年度)	11名(2005年度) 15名(2012年度)

出所：聞き取り調査から筆者作成

(1) I a 自己完結型(小規模, 原型)

I a 自己完結型(小規模, 原型)の例としては愛知県T市(旧A町)の「N会」の2002～03年度における旧A町内にある中学校への供給のしくみがあげられる。愛知県T市は典型的畑作専業地域である。「N会」では中学校(自校方式)生徒数約230名に地場食材を供給していた。会員数19名で平均年齢64歳(2003年)の女性高齢者グループである。もともこのグループは、1999年から朝市をJAの敷地を借りて行っていたがJAが常設の直売所を作ることになり、学校給食への供給を目的に新たに「N会」を結成し2002年から継続している。年間供給量は約24.5万円(2003年度)となっている。会員の自宅から供給先の中学校までは旧A町内であるため、遠くなく、また供給量も多くない。①収集・出荷調整は月単位で行われ、グループ内役員(会計担当者)がとりまとめをしている。②価格決定は①収集・出荷調整と同時に、会議で決定される。③販売会計業務はグループ内役員(会計担当者)が担当している。④配送作業は各会員が調理場まで届けるが中学校の調理場は旧A町内にあるため、各会員の自宅から遠くない。⑤品質管理はグループ内役員が担当している。小括するとI a 自己完結型(小規模・原型)では、学校の規模(生徒数約230名)が小さく、なおかつ生産者グループと学校調理場が1:1に近い関係にあるといえるため、とりたてて問題とすべき課題はみられない(山田・今井2006, pp. 254～260)(山田・今井, 2009, pp. 4～11)。

(2) I b 自己完結型(大規模)

I b 自己完結型(大規模)の例としては、岐阜県N市の「アグリウーマンN学校給食部会」があげられる。岐阜県N市は典型的な中山間地域である。「アグリウーマンN学校給食部会」はN市内にある小中学校の11の調理場に地場食材とその加工品を供給している。対象調理数は約5,700食であるが一つの

調理場における対象児童生徒数は 59～872 名となっており、それぞれ比較的小規模の調理場といえる。女性生産者グループである学校給食部会の会員数は 22 名(2011 年度)である。平均年齢 66.7 歳(2009 年)、会員一人当たりの年平均出荷金額約 20.2 万円(2009 年度)、平均耕地面積 102.6 a(2009 年度)になっている。「アグリウーマン N 学校給食部会」は、居住地域ごとに分かれた 3 つのグループと 2 つの加工品を供給するグループから構成されている。2 つの加工品を供給するグループはもともと農産物直売活動を行っていた「アグリウーマン」を構成していた組織であったが、「アグリウーマン N 学校給食部会」が立ち上がった後は、「アグリウーマン N 学校給食部会」を通して学校給食に供給を開始している。野菜は旧市内の小中学校の調理場に 2001 年から供給が開始され、地場食材供給は年間約 20t(2009 年度)ほどである。また、地場食材を使った加工品も供給している。しかし供給量が拡大するとともに、グループ内で行われる供給のための作業負担も多くなっている。

①収集・出荷調整は月単位で行われ、月一回開かれる役員会で決定される。その後、各グループで供給者が決定される。対象としている学校調理場数が 11 校と多いため、大変な作業であり、また大変気を使う作業でもある。具体的に言えば、生産者を決定し、それを学校ごとに記入し、各学校に届け、さらに学校側と生産者の変更にも間違いなく対応する作業はグループ内役員(会長)が行っているが、この段階で間違えると、学校に野菜が届かないという学校給食では絶対にあってはならない事態となる。

②価格は収集調整と同時に、役員会で月ごとの価格が決定される。

③販売会計業務はグループ内役員(会長)が担当している。会員数が 22 名、対象調理場が 11 と多いため、伝票を突き合わせて間違いなく計算し各会員に振り込むのは煩雑で、女性高齢者が中心の役員にとっては大変な作業である。

④学校への配送作業は、納品日の当日、原則として会員自身が各学校の調理場に届けることになっている。しかし、自動車を運転できない会員のために役員が集荷し、学校に届ける場合がある。例えば 3 つのグループのうち、高齢者が多く、自動車に乗れない会員が多いグループでは、役員(会長)の主人 2 人が配送作業を担当していたが、一人が亡くなり、一人が病気となり、結局は各自で学校まで届けることになったが、現在は供給が困難な状況となってきた。各会員が朝の決められた時間内に届けることのできる学校は 3 校程度と限られる。供給量が拡大するとともに、プラスチックコンテナを数箱ずつ一つの調理場ごとに届ける作業は女性高齢者にとって益々負担が多くなってきている。

⑤品質管理はグループ内役員(会長)が担当している。学校からのすべての苦情については会長が責任をもって対応し、各会員に対しては供給業者としての自覚をもって学校給食に地場食材を供給するよう徹底している。一度受けた苦情は二度と受けないように、役員(会長)が会員に徹底してきたことから現在は学校側の信頼を得ている(山田・今井, 2009, pp. 150～156)(山田・今井・野見山, 2012, pp. 44～52)。

(3) II 支援型中間組織

II 支援型中間組織の例としては東京都 H 市の取り組みがある。東京都 H 市では、3 つの生産者グループ(合計 41 名: 男性 40 名, 女性 1 名)がそれぞれの担当地区の学校(市内すべての小中学校 25 校: 合計約 14,000 食: 全校自校調理方式)の学校給食に地場食材(約 58.5t: 2010 年度)を供給している。1983 年から取り組みが開始され、約 30 年の実績がある。H 市では市の 100%子会社である H 市企業公社が学校給食への地場食材供給の支援をしている。H 市ではこの業務のために、H 市企業公社に年間約 70

万円の予算を組んでいる。また、H市ではにんじん、長ネギ、大根、キャベツ、玉ネギ、じゃがいもなど給食によく利用される地場食材について、1kg当たり60円、その他地場産のりんごは40円、鶏卵は20円を生産者に補助を出している。

①収集・出荷調整は月単位で行われ、毎月開かれる各地区グループの会議で決定される。グループごとに供給する調理場は固定的に定まっている。この会議には、2008年度から、コーディネータとしてH市企業公社の職員も参加している。コーディネータが各学校からの注文書を受取り、会議に持参し、その後供給者が話し合いで決定される。決定事項は注文書に記入され、それを代表農家が各学校へ届けることになる。

②価格は収集調整と同じ会議で、生産者から供給品目の希望価格がコーディネータ（H市企業公社の職員）に提示される。コーディネータは3つのグループの希望価格を持ち帰り、H市近郊の3つの卸売市場の前月の品目ごとの平均取引価格と前年同月の価格を参考に統一価格を決定し、生産者全員にFAXで知らせる。コーディネータが3つの地区グループの価格を統一的に決定するようになり、生産者は自己が所属するグループの担当地区外の学校にも供給することが可能となった。そのため、コーディネータ制度導入により、地場食材供給量の拡大につながっているといえる。

③販売会計業務については、ここでは市内25校の学校への代金の請求と各生産者への代金の振り込み作業はすべてJAが無料で担当している。その理由についてJAに聞き取りを行なった。「煩わしいお金のことはJAが担当し、生産者には生産を頑張ってもらいたいと考えた。学校への請求、会員への月ごとの代金の振り込みなどの生産者にとっては煩わしい代金決済について、約30年前取り組みを開始する際、JAとしてできるところを担当した。生産者はJAの組合員でもあるため、手数料を取ろうとは考えなかった。」との回答があった。

④学校への配送は生産者がそれぞれ、朝6時半から7時半（学校によっては7時から8時）に各学校調理場へ届けている。それぞれの生産者が決められた時間内に配送できる学校数は3校ほどと、限られている。H市ではこの配送作業を支援することも検討したが、生産者と学校側のコミュニケーションの機会が失われることから、配送作業の支援は見送っている。

⑤品質管理についてはコーディネータ（H市企業公社の職員）が学校側からの苦情を受け付け、3つのグループの代表生産者に連絡して、各生産者に連絡している。

（4）Ⅲ仲介型中間組織

Ⅲ仲介型中間組織の例としては岩手県Y町の事例があげられる。Y町では、人口の増加に伴い、新たに市内すべての小中学校の給食を扱う給食センター（約3,000食）が建築されることになった。町長から地場食材を使った給食を行いたい、JAに担当してもらえないかという話があり、JAの子会社が2004年度から給食センターの小麦と牛乳以外のすべての食材を扱うことになる。JA子会社は産直、仕出し、葬祭、生花の4つの事業をしている。産直業務では、学校給食への野菜供給のほか、農産物直売所を同じ敷地内に構えている。また、オリジナルの地場食材利用した開発商品もある。学校給食業務は、事務職員と出荷を担当する職員が2名いる。どちらも他の業務と兼務で、給食業務は50%である。学校給食でのY町産の割合は48.6%（2008年度、重量ベース、加工品を含む）となっている。生産者が地場食材を供給し、JA子会社に支払う手数料は10%となっている。

①収集・出荷調整は、週単位で行われている。2週間前に栄養士から利用食材の依頼が事務職員に届

くと、それを加筆修正したものを事務職員が生産者に FAX や郵送で連絡する。およそ供給日の 1 週間前に供給生産者を決定する。1 カ月前に決定すると天候の状況により、生育状況が変化し、変更が起きてくるが、1 週間前であると、天候の状況による変更がほとんどない。また、担当事務職員が、生産者が平均して供給できるように配慮している。事務職員は生産者が生産した品目と量を把握し、なるべくあますことなく給食で利用してもらえるように、給食センターの栄養士に献立の工夫を依頼している。

②価格決定は、事務職員（JA 子会社）が、Y 町近隣市場の仲卸価格を参考に決定している。

③販売会計業務は、事務職員（JA 子会社）が行っている。

④配送作業は、生産者は供給する地場食材をカギのついた保冷库まで搬入し、そこから給食センターまでは JA 子会社の職員が配送している。保冷库には前日の夕方 4 時から当日の朝までの間に搬入することが可能となっている。保冷库の利用により、納入時間の制約が緩和されている。農業以外に仕事を持っている会員でも出勤前に納品することが可能となっている。生産者が直接給食センターに届けることはない。

⑤品質管理は、事務職員（JA 子会社）が行っている。生産者の出し忘れの対応や、給食センターの苦情を生産者に伝えている。

（5）流通機能（①～⑤）別の比較

①収集・出荷調整ではⅢ仲介型中間組織のみが週単位となっており、他の型は月単位となっている。中間組織の職員が専門的に仕事としてⅢでは対応しているため、週単位が可能となっていると考えられる。地場食材供給では新鮮な旬の野菜が供給されることが利点の一つである。また週単位であると、天候の状況等による変更が出にくい。週単位の供給調整では完熟する野菜の供給時期にズレが少なくなり、完熟野菜の供給にも適しているといえる。供給先が多くなっている I b 自己完結型（大規模）では供給先ごとに生産者をその都度決定し、調理場ごとに生産者名を伝票に記入し、各調理場に届けるという仕組みのため、その後の調理場と生産者の変更に対応する作業は煩雑になっているが、この段階で間違えると、学校に野菜が届かないということになる。Ⅱ支援型中間組織も同様であるが、3 つの地区グループごとに主に供給する調理場を固定しているため、I b 自己完結型（大規模）ほど煩雑ではない。

②価格決定は I 自己完結型の 2 つの類型については生産者の組織内で決定されているが、Ⅱ支援型中間組織では中間組織による支援があり、Ⅲ仲介型中間組織では中間組織が決定している。支援の度合いが大きくなるにつれて、生産者組織の価格決定作業の負担は軽減されているが、その一方で生産者組織による自己決定という性格が薄れているという面がある。

③販売会計業務は I a 自己完結型（小規模・原型）では供給量が少なく、生産者にとって煩雑ではないが I b 自己完結型（大規模）では供給量が拡大し、また、学校数が多く煩雑となっている。一方、Ⅱ支援型中間組織やⅢ仲介型中間組織では中間組織が担当している。現在、多くの農産物直売所において販売会計業務を専任の職員により行なうことで規模拡大している事例が増えているが、学校給食への地場食材供給においても高齢者にとって煩雑な③販売会計業務を中間組織が代行することで供給が継続拡大すると考えられる。

④配送作業は I b 自己完結型（大規模）とⅡ支援型中間組織では生産者が直接調理場に届けるが、調理場の数が多く、調理場の受け入れ時間帯が朝の一時間ほどと限定されるために、一人の生産者が一日に届けられる学校数は多くても 3 校程度と限定されている。供給できる地場食材があつたとしても、配

達時間の制限があるため、供給できない場合がある。Ⅲ仲介型中間組織では中間組織が調理場に届けてくれるため、生産者にとっては負担が少ない。また中間組織が保冷庫を保有しているため、生産者は前日の夕方4時から当日の朝までの間に搬入することが可能となっており、出荷作業を行える時間帯が長く搬入しやすくなっている。しかし一方で、生産者と調理場の職員とが地場食材の供給時に顔をあわせる機会がなくなり、コミュニケーションの機会は少なくなっている。生産者の高齢化がすすむなかで、供給量の増大とともに重い生鮮野菜を調理場まで配達する出荷作業は年々大変な作業となっている。生産者と調理場職員等とのコミュニケーションが薄れる傾向にある時には配慮を要するが、学校給食への地場食材供給の継続拡大のためには中間組織による配送作業の支援が、今後重要となってくると考えられる。

⑤品質管理はⅠ自己完結型の2つについては生産者の組織内で行われているが、Ⅱ支援型中間組織、Ⅲ仲介型中間組織では中間組織が担当している。学校側も生産者組織に直接苦情や要望を伝えるよりも、間に入ってくれる中間組織のほうがはっきりと要望を伝えやすい場合もある。また生産者にとっても、中間組織から伝えられることで、苦情を受け入れやすくなることと考えられる。またⅠ自己完結型では、生産者組織の役員(会長)が給食への供給のある日は必ず連絡の取れる状態にしている必要があるが、Ⅱ支援型中間組織やⅢ仲介型中間組織ではその必要がなくなっている。この点に関してはⅠ自己完結型に比較し、Ⅱ支援型中間組織とⅢ仲介型中間組織のほうが高度化しているといえる。

第2節 結論

第1に、I a 自己完結型（小規模・原型）からI b 自己完結型（大規模）への発展的展開の意義については、I b 自己完結型（大規模）では従来の直売グループから給食部会が別に組織されて分離し、かつ地区ごとに小グループ化し、また組織としては2つの加工部門も加入し、その上①収集・出荷調整や、③販売会計業務、⑤品質管理が組織の代表者に一元化されているなど、組織活動が専門性を持って高度化している。このような組織活動の高度化によって、調査事例では旧市内の全校を対象として毎日約5,700食分の地場食材供給が実現されていた。

しかしI 自己完結型の段階では流通過程への対応も生産者グループ内ですべて完結していることは共通していて、学校への野菜配送まで生産者が分担しているため、活動が拡大するほど生産者の負担は増加し、流通過程の課題がネックとなっているといえる。

第2に、I 自己完結型からII 支援型中間組織への展開における中間組織の役割と機能については、①収集・出荷調整と②価格決定の一部、③販売会計業務と⑤品質管理などの機能が生産者組織から分化し、生産者の負担が軽減しその分、生産者は農産物生産に専念できている。しかし生産者による④配送作業の負担の重さは変化していない。

第3に、III 仲介型中間組織にみるように地場食材の生産と流通過程との分離の意義については、調査事例では出荷に際しての生産者への配分と調整が週単位で実施されるようになったこと、また生産者は納入前日に中間組織の管理する保冷庫に搬入することによって、生産者にとってもっとも労力的な負担の大きかった農産物配送の負担が軽減されて、各生産者は生産に専念し給食食材として必要とされる量をさらに拡大することが一層可能となっている。

第4に、I a 自己完結型（小規模・原型）N 会のその後の展開にみられるように、小規模な女性グループ組織においても、地場食材の流通過程が中間組織によって支援されることによって、大規模な共同調理センターへの供給が可能になることが明らかになった。

以上のように、地場食材の流通過程が生産者とは別に中間組織によって代行・調整され、さらにJA組織など生産者組織とは別の組織によって仲介されることによって、地場食材の①収集・出荷調整や、②価格決定、③販売会計業務、④配送作業、⑤品質管理などの機能を高めることができる。そしてこれらの支援によって、野菜の利用量が飛躍的に拡大した給食センターなどの大規模共同調理施設の需要にも対応が可能となり、さらに地場食材の生産の拡大条件ともなっているといえる。

各類型における地場食材の規格と価格、地場食材供給率の比較に関しては、今後の課題としたい。

引用・参考文献

- [1]アグリウーマン中津川学校給食部会(2004 a):学校給食部会だより 2004年3月号
- [2]アグリウーマン中津川学校給食部会(2004 b):地元の「旬」を学校給食へ
- [3]「アグリウーマン中津川総会資料」(1997～2009年度)
- [4]いとうまりこ(2005a):地場産給食だずねある記 前編.『食農教育 5月号』農村漁村文化協会,東京 pp.128-131
- [5]いとうまりこ(2005b):地場産給食だずねある記 後編.『食農教育 7月号』農村漁村文化協会,東京 pp.134-137
- [6]恵那農林事務所(2007)『恵那の農業』
- [7]尾高恵美(2006 a)「学校給食への地場産野菜供給に関する調査」総研レポート 18 調一 No.11, 農林中金総合研究所調査第一部
- [8]尾高恵美(2006 b)「地産地消型流通による学校給食への農産物供給」『農林金融』 pp.588-603
- [9]片岡美喜(2005)「地場産農産物を活用した学校給食の取組と効果に関する一考察」農林業問題研究 (第 159 号, 2005) pp.259-271
- [10]『角川日本地名大辞典』(1985)角川書店
- [11](株)JA シンセラ(2012)「農産物直売所の概要」
- [12]岐阜県教育委員会(2008)『平成 19 年度 岐阜県の学校給食』
- [13]岐阜県教育委員会(2010)「平成 21 年度版 岐阜県の学校給食」
- [14]岐阜県「岐阜県青果物標準出荷規格」(1997年)
- [15]小柴有理江(2005)『農産物直売所とインショップの存立構造』農政調査委員会、日本の農業 232 号
- [16]後藤光蔵(土地活用の視点 実践者へのインタビュー「都市農地の課題と今後の可能性」2007年2月15日インタビュー-2012年10月9日参照)
<http://tochi.mlit.go.jp/chiiki/land/yushikisya/theme/1590/index.html>
- [17]後藤光蔵(2010)『都市農業』筑波書房
- [18]斉藤好江(2000)「学校給食に地元野菜を」『現代農業 9月号』(社)農山漁村文化協会, pp.52-65
- [19]佐々木廣(2009)「東北農政局,全国地産地消推進協議会会長賞(特別賞)受賞公演記録」
- [20](財)都市農山漁村交流活性化機構(2010)「地産地消の仕事人と学ぶ・現地検討会(福島会場)資料」
- [21]JA 愛知みなみ(2007)『第3次中期経営計画』(平成18年)
- [22]東海農政局<<http://www.jri.maff.go.jp/jirei/2006/004/048/.html>>2007年6月18日(更新)2007年7月2日(参照)
- [23]東京都教育庁(2011)『平成 22 年度東京都における学校給食の実態』
- [24]東京都日野市立東光寺小学校(2009)『地域と学校をつなぐ食育』三省堂
- [25]東濃地域農業改良普及センター(2003)『畑と学校給食を結ぶカレンダー』
- [26](独)日本スポーツ振興センター(2006)『平成 17 年度版 学校給食要覧』
- [27]独立行政法人農畜産業振興機構(2006)「学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果について」
- [28]内藤重之(2006)「都市化地域の学校給食における地産地消推進方策」『2005 年度日本農業経済学会

論文集』日本農業経済学会 pp.211-217

[29] 中津川市産業振興部農業振興課(2008)「アグリウーマン中津川視察用資料」

[30] 中津川市役所 (2006)『中津川市勢要覧』

[31]『日本歴史地名体系第三巻 岩手県の地名』(1990) 平凡社

[32]根岸久子 (2002)「ライフスタイルの転換と食—農との新しい結びつき」農林業問題研究 (第 145号) pp.17-26

[33]農林水産省生産局技術普及課(2008)『学校給食への地場農産物利用拡大に向けて』

[34]野見山敏雄(2005)「低食料自給率下における地産地消」,第 77 巻 第 3 号、『農業経済研究』日本農業経済学会 pp.140-151

[35]野見山敏雄(2011)「地産地消・地域連携講習会テキスト」(財)都市農山漁村交流活性化機構

[36]日野市農業振興課(2010a)「日野市の学校給食における農産物供給事業」

[37]日野市産業振興課(2010b)「日野市の農業」

[38]洞田梅子(2008): アグリウーマンの概要

[39]文部科学省(2007)「学校給食実施状況調査」

[40]文部科学省スポーツ・青年局学校健康教育課(2006)『学校給食における地場産物活用事例集』

[41]文部科学省ホームページ「学校給食における地場産物の活用状況」

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1296589.htm 2011年11月16日参照

[42]山田浩子・今井健(2006)「学校給食での地場食材導入システムの形成条件について」『農村計画学会誌』24巻4号、農村計画学会 pp.254-260

[43]山田浩子・今井健(2009a)「学校給食への地場食材の安定的供給条件」『農村計画学会誌』28巻3号 pp.150-156

[44]山田浩子・今井健(2009b)「女性農産物直売グループによる学校給食への地場食材の持続的供給の条件」農村生活研究, 第 52 巻第 2 号 pp.4-11

[45]山田浩子・今井健・野見山敏雄(2012)「学校給食への地場食材供給の規格・価格等に関する考察」農村生活研究 55 巻(1・2 合併号) pp.44-52

[46]山田浩子・野見山敏雄(2012)「学校給食への地場野菜供給の支援に関する一考察」『2012 年度日本農業経済学会論文集』日本農業経済学会 pp.114-121

[47]山田浩子・野見山敏雄(2013)「都市地域の学校給食における地場食材利用拡大に関する研究」『共生社会システム研究』Vol. 7, No. 1 (印刷中)

学 位 論 文 要 旨

学校給食への地場食材の安定的供給条件に関する研究 Studies on Conditions for Sustainable Local Food Supplies for School Lunches

農林共生社会科学専攻・農林共生社会科学大講座

山田浩子

食の安全と食育に対する国民的意識の高まりを背景として、学校給食における地場食材の利用が各地で様々な形態で増加している。しかし、地場食材を安定的に供給し、さらに拡大するには新たに解決されなければならない課題が出てきている。特に大きな課題は給食食材として必要とされる地場食材の生産拡大と、安定的な供給のための地場食材の流通過程を明らかにすることである。そこで、本研究では、学校給食への地場食材の流通形態を類型化(4類型)して、事例分析によって比較検討し、地場食材の生産拡大と安定的供給に対応できる流通方式について考察した。比較分析に際しては、中山間地域や都市近郊地域など異なる地域条件下で成立している諸類型と、一つの類型の展開過程に注目して、5つの機能ごとに比較検討した。また学校給食への地場食材の供給に関しては、地場食材の生産と流通さらに調理までを1つの関連した過程として捉える観点を重視し、流通過程の変化が生産面に与える影響についても検討した。さらに各事例の状況を把握するために、聞き取り調査、資料収集、アンケート調査等を行い、そしてアンケート結果、地場食材の供給量の変化、地場食材価格(単価)等について分析を行った。なお本論文では、「地域」と「地場食材」の生産範囲は同一市町内とした。以上の概略と本論文の構成が、第1章にあたる。

第II章では学校給食用物資の流通経路と流通機能の支援に注目し、4つに類型化(Ia 自己完結型(小規模・原型)、Ib 自己完結型(大規模)、II 支援型中間組織、III 仲介型中間組織)し、5つの機能(①収集・出荷調整、②価格決定、③販売会計業務、④配送作業、⑤品質管理)に分類した。中間組織とは供給側＝生産者と需要側＝学校調理場との間に関係する当事者(生産者と学校調理場)以外とした。

第III章では、Ia 自己完結型(小規模・原型):愛知県T市(平坦農業地域)を対象とした。N会(女性生産者グループ)と学校調理場が1:1でかつ学校の規模が小さく、①～⑤の機能のすべてをN会が行っていた。地場食材は業者価格よりも低位価格で供給されていた。供給側のN会は供給先の状況にあわせて、Ia型からII型、III型へと展開していた。

第IV章では、Ib 自己完結型(大規模):岐阜県N市(中山間地域)を対象とした。女性生産者グループは、①～⑤の機能のすべてを行っていた。しかし、活動が拡大するほど負担が増加し、流通過程の課題がネックとなっていた。地場食材の供給規格はM,Lサイズ以上で、価格は仲卸価格と小売価格の中間価格に近い価格となっていた。また、地域の生産者からの供給が増加すると県外産などの食材割合が減少することも明らかとなった。

第V章では、II 支援型中間組織:東京都H市(都市地域)を対象とした。H市ではH市企業公社が①②の支援をしており、さらに⑤を行っていた。地元のJAが③の支援を約30年前から継続・拡大していた。

H市では地場食材を利用した学校給食を市の方針とし、地場食材流通を促進するための独自の支援を行い、自校方式を維持していた。

第VI章では、Ⅲ仲介型中間組織：岩手県Y町(都市近郊地域)を対象とした。

JA子会社は①～⑤のすべての機能を代行・仲介していた。JA子会社の組織活動は農協組織でありながら、独立した法人組織(企業)として機能している点に特徴があり、地場農産物流通の先駆的形態の一つであることが明らかとなった。

以上を踏まえて、結論(第VII章)としては、第1に、I a型からI b型への展開の意義については、I b型では従来の直売グループから給食部会が別に組織されて分離し、①や③、⑤が組織の代表者に一元化されているなど、組織活動が専門性を持って高度化している。しかしI自己完結型の段階では流通過程への対応も生産者グループ内ですべて完結していることは共通していて、学校への地場食材配送まで生産者が分担しているため、活動が拡大するほど生産者の負担は増加し、流通過程の課題がネックである。

第2に、I型からII型への展開における中間組織の役割と機能については、①と②の一部、③と⑤などの機能が生産者組織から分化し、生産者の負担が軽減しその分、生産者は農産物生産に専念できている。しかし生産者による④の負担の重さは変化していない。

第3に、Ⅲ型では、生産者は中間組織の管理する保冷庫に地場食材を搬入することによって、生産者にとって労力的な負担の大きかった地場食材配送の負担が軽減されたことにより、各生産者は生産に専念し給食食材として必要とされる量をさらに拡大することが可能になったことである。

第4に、I a型:N会のその後の展開では、地場食材の流通過程が中間組織によって支援されることによって、大規模な共同調理場への供給が可能になることが明らかになった。以上のように、地場食材の流通過程が生産者とは別に中間組織によって代行・仲介されることによって、①～⑤の機能を高め、大規模共同調理施設の需要にも対応が可能といえる。

謝 辞

本研究を行うにあたり多くの方々に貴重なご指導、ご助言、ご協力を賜り、深い感謝の意を表します。

まず、研究の端緒から本稿の完成に至るまで温かいご指導をいただいた東京農工大学の野見山敏雄教授に心からお礼申し上げます。懇切なご助言をいただいた岐阜大学名誉教授の今井健教授に深く謝意を申し上げます。

本研究を進めるにあたり、愛知県T市、岐阜県N市、東京都H市、岩手県Y町の学校給食関係者の皆様にご協力いただきました。厚く御礼申し上げます。

東京農工大学農業市場学研究室の成田拓未先生、大学院生、学部生の皆さんにも深い感謝の意を表します。

また、論文の審査にあたられ、懇切なご助言をいただいた、副査：朝岡幸彦教授（東京農工大）、斎藤潔教授（宇都宮大学）、中川光弘教授（茨城大学）、千年篤教授（東京農工大）に心よりお礼申し上げます。

2013年9月