

2 千葉県千葉市の事例

- **調査対象**： 千葉市教育委員会、千葉市農政センター、財団法人千葉県学校給食会、千葉みらい農業協同組合（JA 千葉みらい）
- **調査日**： 平成 19 年 1 月 16 日、平成 19 年 2 月 5 日
- **概要**： 千葉県千葉市における学校給食への地場農産物の提供活動についての調査を行った。千葉市内の中学校（56 校）については 3ヶ所の学校給食センターから、小・養護学校（122 校）については個々の調理場から、それぞれ学校給食が提供されているところであるが、地場農産物の一部は、千葉市教育委員会及び千葉市農政センターによる指導・調整の下、JA 千葉みらいから千葉市中央卸売市場を通じて供給されている。また、地場農産物を利用した加工品の一部は、JA 千葉みらいから調達された地場農産物を原料として県内の加工場において製造されており、千葉県学校給食会が供給している。

(1) 地域の概要について

- ・ 千葉市は、首都機能の一翼を担う大都市として、千葉県のほぼ中央部に位置し、人口約 93 万人、首都東京まで約 40km、幹線道路・JR・私鉄などの交通の要衝の地にある千葉県の県庁所在地であり、全国 12 番目の政令指定都市である。

→ 図一 1 千葉県内市町村図

- ・ 千葉市内の農業協同組合については、JA 千葉みらいがある。
- ・ 千葉市の農業産出額（平成 17 年）は 112 億円であり、米は 9 億円（8.1%）、野菜は 48 億円（42.9%）、畜産は 34 億円（30.2%）を占めている。また、総農家数に占める専業農家数の割合（平成 17 年）は 15.2%であり、基幹的農業従事者（自営農業に主として従事した世帯員のうち、普段の主な状態が農業である者）に占める 65 歳未満の割合（平成 17 年）は 50.2%である。→ 表一 1 千葉市の農業概況

(2) 学校給食における地産地消について

1. 取組の目的

【千葉市教育委員会・千葉市農政センター】

- ① 千葉市で採れる豊かで新鮮な農産物等を学校給食の食材料として取り入れることにより、児童・生徒に正しい食材の知識を身につけてもらう。
- ② 児童・生徒が、郷土「千葉」を愛する心を育む良い機会となり、学校給食を通じて千葉市の農業や歴史・文化・風習を学習するという教育的効果を期待している。

【千葉県学校給食会】

- ① 食育に取り組む上で、地産地消は有効な手段である。また、食育推進基本計画に示さ

れた学校給食における地場農産物の使用に貢献する。

- ② 千葉県は全国屈指の農産県であり、県が推進する「千産千消」に協力する。

(注) 千葉県においては「地産地消」の「地」の部分と同音で千葉を意味する「千」を用いて「千産千消」という県独自の取組表現としている。

【JA 千葉みらい】

- ① 地域に根ざした食農教育を通じて、それぞれの特徴や特色に応じ、「食」や「農」の大切さを子供たちに再認識してもらう。
- ② 「食べること」を共通語に、学校と家庭が互いに理解し、食文化の発展に資する。

2. 取組の経緯

J A 千葉みらいは、千葉市教育委員会及び千葉市農政センターの協力の下、平成 9 年度に創設された千葉市単独事業（環境保全型農業推進事業）を活用し、減農薬・減化学肥料栽培農産物の生産に取り組んだところであり、その生産物の一部（にんじん、大根、ほうれん草）を平成 10 年度から中学校の学校給食への食材として提供することとなった。その後、平成 11 年度にはじゃがいも、平成 16 年度にはこまつながそれぞれ対象品目に追加され、現在は 5 品目が中学校の学校給食への食材として提供されている。

また、学校給食会による地場農産物を利用した加工品については、食品加工業者「農事組合法人和郷園」の協力の下、平成 17 年度は、県産農産物を冷凍加工したほうれん草及び小松菜、さらに平成 18 年度からブロッコリーの冷凍加工品の供給が開始された。

さらに、平成 17 年 10 月には、千葉市教育委員会、千葉市農政センター、千葉市学校栄養士会が中心となり、J A 千葉みらい、千葉県学校給食会等が参加・協議を行い、千葉市産のにんじんのみを利用した「人参ゼリー（ちはなちゃんゼリー）」を製品化し、千葉市全校に供給された。その後、加工品の開発・供給については、「人参ペースト」（千葉市産）、「さつまいもプリン」（香取市産）へと順次拡大してきている。これら加工品への取組は、学校給食への使用量が事前に確定しやすいため、供給者・需要者側ともにメリットが大きく、地産地消を推進する上で極めて有効な手段の一つとなっている。

なお、「みらいにつなげ、みんなで食べる千葉市産」（千葉市教育委員会作成）と題するパンフレットを千葉市全校に配布するとともに、一般消費者や家庭への普及啓発活動については、「千葉市のエンジン」などの品目別パンフレット、米や小松菜等のポスターの作成・配布、小中学校等への献立指導、J A 千葉みらいによる直売所や各種イベント等における上記加工品等の販売等の取組が行われてきている。

3. 取組の概要

学校給食への地場農産物の基本的な供給ルートは、JA 千葉みらい→千葉市中央卸売市場→千葉市内の 3ヶ所の学校給食センター（千葉市内全 56 中学校分）となっている。また、122 校の小・養護学校については、年に数回行われる「同一メニュー」時に地場農産

物が利用されているが、その際、約2ヶ月に1回、千葉市教育委員会、千葉市農政センター、JA千葉みらいが定期的に会合を行い、千葉市教育委員会及び千葉市農政センターが、青果物市場現場に季節別の供給・需要量を前もって要請するという仕組みが構築されている。

なお、個々の地場農産物の学校への調達価格は、千葉市中央卸売市場を通すため、実勢価格を反映した価格となっている。

また、地場農産物を利用した加工品の一部については、JA千葉みらいから調達された地場農産物を原料として県内の加工場において製造されており、千葉県学校給食会が供給している。

→ 図一2 地場農産物の流通システム概略図

4. 取組の効果

地場農産物の提供を受けている学校の中には、生産者を学校に招いての交流給食等を行っている事例もあり、学校栄養士による学校給食の場における地場農産物の解説と相まって生徒・児童による地域や地場農産物への関心や親近感の向上が図られている。

また、「人参ゼリー」等を農産物直売所等で市販することにより、一般消費者が学校給食で使用している食材を入手できるようになり、学校給食や食育に対する理解の促進に繋がっている。

5. 現在の課題と今後の展開方向

学校給食の食材として提供される地場農産物は、学校給食センター等の要望によりA等級・L規格が中心となっているが、生産者側としてはB等級・M規格等での対応も希望している。また、時として学校給食サイドから、通常規格以外の品目（例えば葉つき大根といった通常市場では出回らない品目）を要求されることもあり、各農家レベルでのきめ細かな対応が必要となっている。

また、千葉市内には学校・生徒数が多く、今後、学校給食への千葉市産農産物の供給量を拡大するためには、地場農産物の生産・加工・流通体制を一層拡大する必要があるが、季節別の生産数量等の制約や体制強化に伴うコスト増といった解決すべき諸課題を抱えている。

このような実情を踏まえると、学校給食における地産地消については、量及び規格を確保しやすい加工品はともかく、地場農産物を需要に即した形で学校給食の食材として安定供給していくためには、広く県域までも視野にいれた取組が重要となると考えられる。現在、千葉県では、千葉県産の農林水産物を千葉県民に消費してもらうことを目指し、「千産千消」の取組を推進しているところであり、千産千消ネットワーク（産地と情報、流通の体制のネットワーク化による整備）の構築により、学校給食における地産地消の一層の推進が図られることが期待される。

図一1 千葉県内市町村図



表-1 千葉市の農業概要

地 域		千葉県 千葉市	全 国
農 業 産 出 額		112.1	88,058
うち米	億 円	9.1	20,234
うち野菜		48.1	20,214
うち畜産		33.8	27,023
農業産出額構成	米	8.1	23.0
	野菜	42.9	23.0
	畜産	30.2	30.7
専業農家/総農家		15.2	13.7
(自給農家+2種兼農家) / 総農家		72.4	75.1
基幹的農業従事者に占める65歳 未満の割合		50.2	48.8

資料 農林水産省「生産農業所得統計（平成17年）」
「2000年農業センサス」

図-2 地場農産物の学校給食への調達システム概略図(千葉市)

