

1 群馬県高崎市の事例

- **調査対象**：高崎市教育委員会（健康教育課）、高崎市農業協同組合（JA たかさき）
- **調査日**：平成 18 年 12 月 20 日
- **概要**：群馬県高崎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。地場農産物は、高崎市内 53 の小中学校、幼稚園及び養護学校に対し、高崎市農業協同組合（JA たかさき）傘下の 3 つの直売所（グル米四季菜館筑縄店、中居店、八幡駅前店）を通じて提供されている。小中学校等の取りまとめを担うのは高崎市教育委員会（高崎市健康教育課）である。

（1）地域の概要について

- ・高崎市は、榛名山を背景に望む、広大な関東平野の北端に位置する、群馬県を代表する都市である。
- ・高崎市は、平成 18 年 1 月 23 日に倉渕村、箕郷町、群馬町、新町と合併（人口約 31 万人）、同年 10 月 1 日には榛名町と合併（人口約 34 万人）したが、本調査においては、平成 17 年度までの取組状況を把握していることから、調査対象地域は旧高崎市としている。なお、合併後の高崎市内には、JA たかさきの他、JA はぐくみ（旧倉渕村等）、JA たのふじ（旧新町）がある。→ **図—1 群馬県内市町村図**
- ・旧高崎市の農業産出額（平成 17 年）は 37 億円であり、米は 11 億円（29.0%）、野菜は 9 億円（23.1%）、畜産は 8 億円（22.5%）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 11.7% 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 30.4% である。→ **表—1 高崎市の農業概況**

（2）学校給食における地産地消について

1. 取組の目的

【高崎市教育委員会】

- ① 児童・生徒に生産者の顔が見える安全・安心・新鮮かつ旬の食材を提供する。
- ② 地場農産物の生産者や流通業者を知ることを通じ、食べ物の大切さやそれを育む自然の素晴らしさを学ぶ。

【JA たかさき】

- ① 地場農産物の良さ（新鮮、安価、安全・安心）を児童・生徒に理解してもらう。
- ② ①のような利点を有する地場農産物を用いて給食が作られていることや生産者の苦労等を知ることを通じ、地域や生産者に対する感謝の心を育む。

2. 取組の経緯

平成8年度に高崎市立西小学校とJAたかさきの直売所(四季菜館筑縄店)との間で契約が締結され、地場農産物の学校給食への食材提供が開始された。平成8年度の地場農産物の供給実績は、約1トン(キュウリ、タマネギ、白菜、大根、ほうれん草)であった。

その後、地場農産物を提供する学校や食材数も年々増加し、平成17年度においては、提供先は53の小中学校、幼稚園及び養護学校、食材数も20品目を超え、供給実績は、約77トンまで増加している。これらの食材の中には、平成14年度から年1月(11月)に行われる米飯給食への食材として、高崎市特別栽培農産物(減農薬・減化学肥料栽培農産物)として生産された群馬県推奨米である「ゴロピカリ」が含まれている。また、平成14年度において高崎市学校栄養士会、高崎市農林課、JAたかさきの共同事業により開発された「高崎しょうゆ(高崎市産大豆・小麦を使用)」、平成16年度の「高崎特裁ソース(高崎市産特別栽培玉葱・特別栽培トマトを使用)」、また、平成15年度にJAたかさきが開発した「高崎うどん(高崎市産小麦を使用)」が含まれている。さらに、量的には大きくないが、JAたかさきの女性会が中心となって地場産大豆・小麦を用いて作成した味噌も含まれる。

高崎市教育委員会における推進活動の経緯については、地場農産物の生産地マップや地場農産物の月別・品目別提供カレンダーの作成(平成11年度～)、県単事業(群馬県米飯学校給食推進地域作物活用事業)を活用した米を含む地場農産物を使用した料理教室の開催(平成15年度)、地場農産物を使用した学校給食の献立メニュー集やその他の学校給食における地産地消の取組に関する各種情報の広報誌を通じた発信等に取り組んできている。

3. 取組の概要

学校給食への地場農産物の供給は、JAたかさき傘下の3つの直売所(四季菜館筑縄店、四季菜館中居店、四季菜館八幡駅前店)をセンター基地として行われている。地場農産物の提供を希望する個々の学校の栄養士は、前月末までに学校給食の食材として必要な地場農産物の品目・数量等を各直売所に受注し、それを受けた各直売所の店長は、個々の生産者の対応状況を見極めながら、直売所への搬入品目と搬入量等を発注・集荷し、学校への搬入前日の夕方～当日の朝までに出荷された農産物の納品仕分け作業を行った上で、当日の午前8時～9時までの間に各学校に配送するという仕組みが構築されている。その際、個々の地場農産物の学校への調達価格は、青果物市場、市内のスーパー等の一般店舗、直売所における販売価格等を総合的に勘案して直売所の店長が決定している。

また、直売所による地場農産物の提供を補完する形で、JAたかさき傘下の組合員である生産者が個別に複数校と契約し、各校間の連絡網を整備する形で対応しているケースもある。

このような仕組みにおいて、利害関係者の調整や需給のミスマッチを解消するためのコーディネーター（調整役）は、直売所の場合はその店長、個別の生産者の場合は当該生産者が担っている。

なお、直売所やそれを補完する個別生産者から調達される地場農産物だけでは、学校給食で使用する全ての食材を満たすことはできないため、各学校は、地元の八百屋（青果業者）と提携し、不足する食材（地場農産物が基本）の調達を行っている。

→ 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個々の学校は、契約生産者の協力を得て、生徒・児童の圃場における体験学習（播種、収穫等）や生産者を学校に招いての交流給食等を行っており、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、高崎市と JA たかさきとの連携により行われている「高崎市特別栽培農産物認証システム」の下で、農薬や化学肥料の使用量を制限して生産したことが認証された農産物（現在、チンゲンサイ、タマネギ、トマト、ブロッコリー、ほうれん草、ゴロピカリの 6 品目）を学校給食の食材として提供することにより、安全・安心な学校給食の実現が図られている。

なお、学校給食から生じた食物残渣については、NTT 東日本群馬に委託の上、堆肥化が進められており、製造された堆肥は、学校の菜園や花壇の肥料などとして用いられる。

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、個々の生産者が出荷した農産物を仕分けする際、規格分類が困難なため、規格表等に基づく規格の統一を図ることができない状況にある。

また、直売所による各学校への地場農産物の配送は、定時（調理当日）・定量が原則であるが、その際の配送経費は、直売所にとって相当の負担となっている。配送車 1 台当たり配送可能な学校数は 4 校程度が限界であり、多い日では 3 台の配送車が稼働するが、それらに要する人件費を含む配送経費を地場農産物の調達価格に転嫁することもできない実情にある。このような状況に対応する観点から、学校側で地場農産物の保管倉庫を備えるという方法も考えられるが、実現に至っていない。

高崎市は、平成 18 年 1 月 23 日に倉渕村、箕郷町、群馬町、新町と、同年 10 月 1 日には榛名町と合併し、エリアの拡大を踏まえ、学校給食と地場農産物との結びつきの機会が一層増大することが見込まれる。このような中、新鮮で安心な地場農産物の安定的な供給及び地域内での消費を積極的に推進し、総合的な地産地消の拡大と定着を図ることを目指し、高崎市内の消費者団体、商業団体、生産者団体、学校給食関係者、学識経験

者等を構成員とする「高崎市地産地消推進委員会」が平成 17 年 4 月 1 日に設置されたところである。同委員会は、現在まで、計 3 回の検討会を開催しており、平成 19 年度中に地産地消に関する市長への提言を取りまとめた後、平成 20 年 3 月には地産地消の推進方針・振興計画を作成することとしている。学校給食における地産地消についても、同会議の検討を通じて一層の推進が図られることが期待される。

図一1 群馬県内市町村図



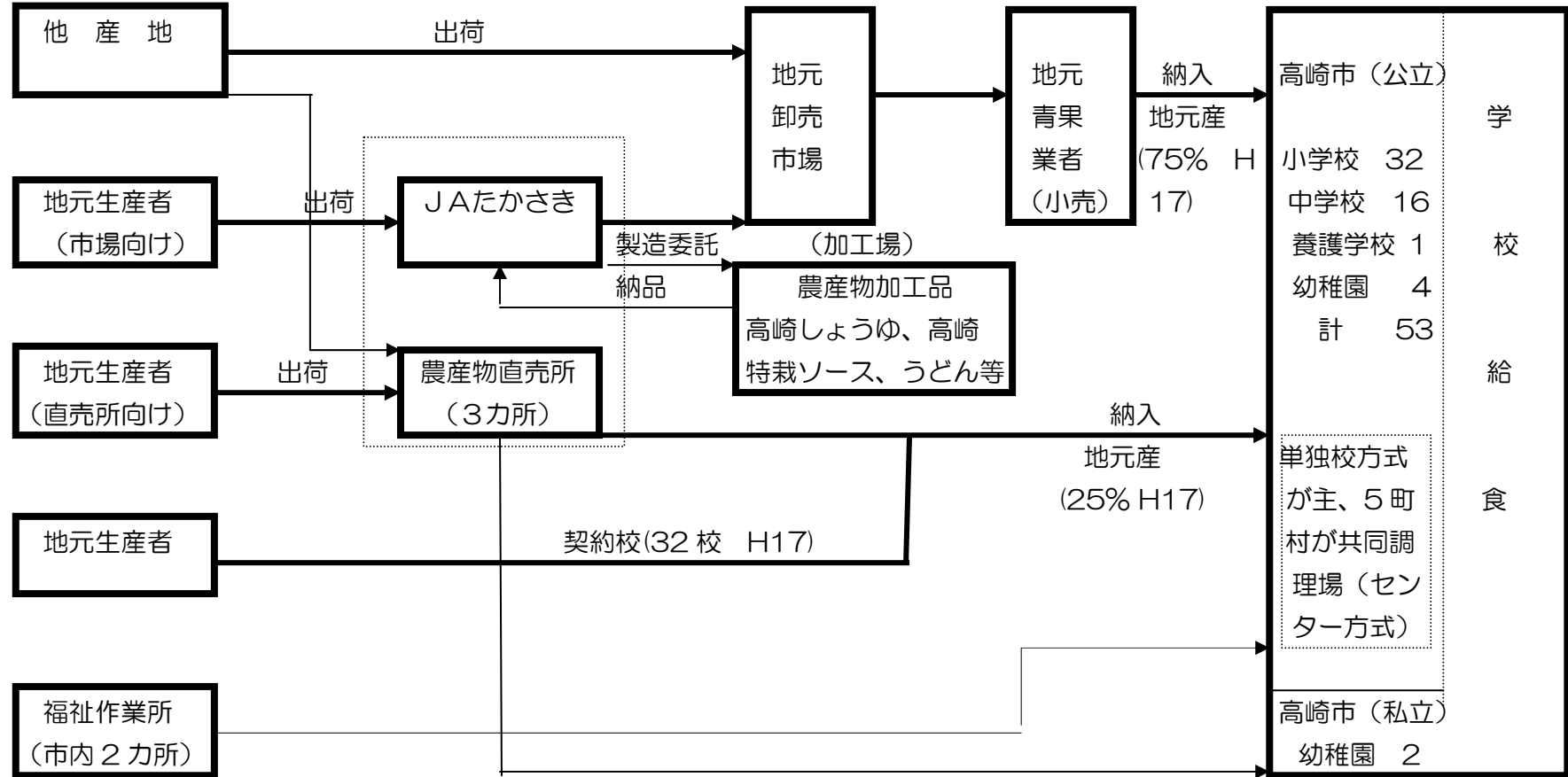
表－1 高崎市の農業概要

地 域		群馬県 高崎市	全 国
農 業 産 出 額		37.3	88,058
うち米		10.8	20,234
うち野菜		8.6	20,214
うち畜産		8.4	27,023
農業産出額構成	米	29.0	23.0
	野菜	23.1	23.0
	畜産	22.5	30.7
専業農家/総農家		11.7	13.7
(自給農家+2種兼農家) / 総農家		68.7	75.1
基幹的農業従事者に占める65歳 未満の割合		30.4	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」

（注）高崎市は旧高崎市のデータ。

図一 2 地場農産物の流通システム概略図 (高崎市)



関係者からの聞き取りによる