

地場の食品産業と連携した取組事例調査

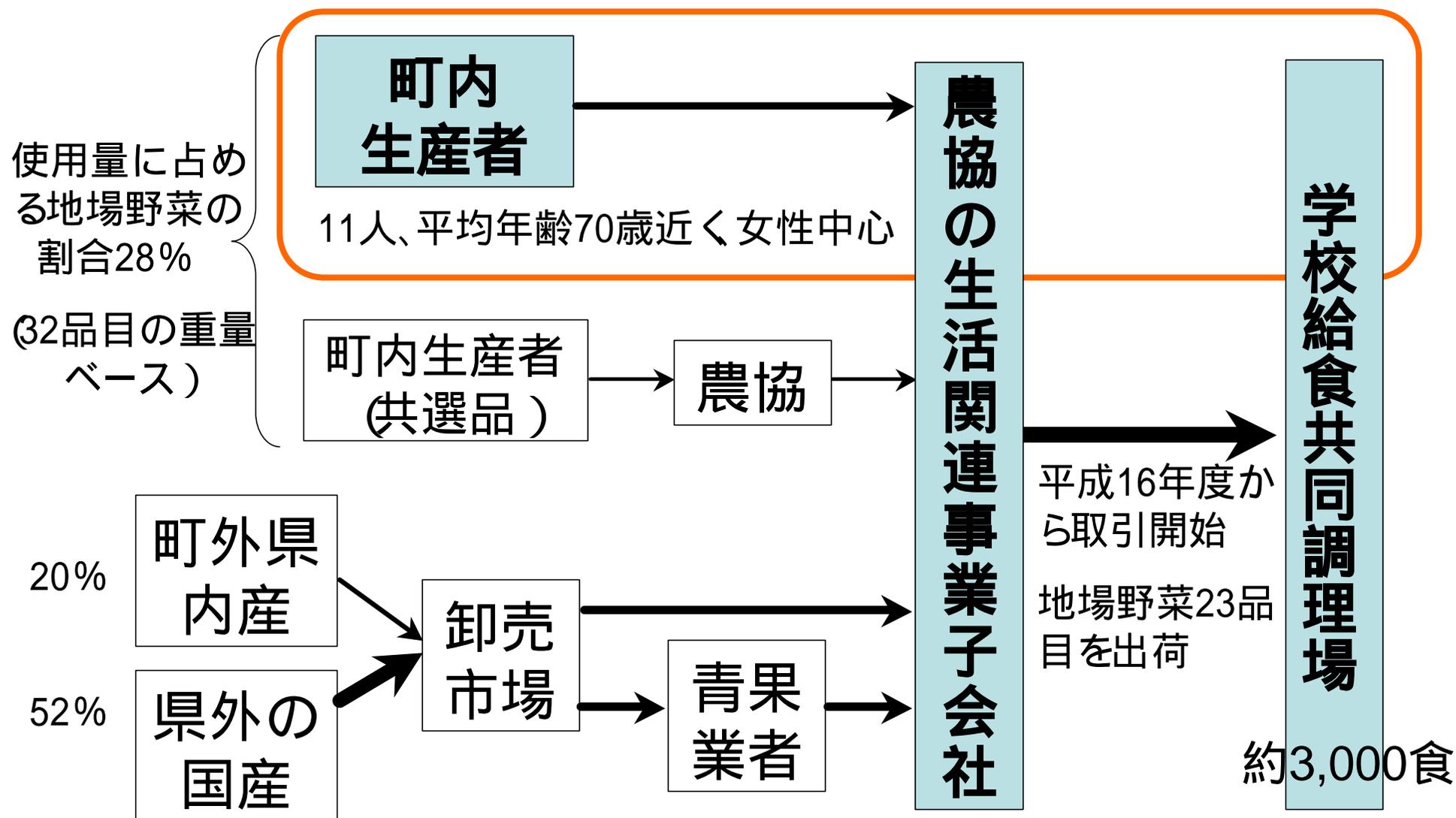
岩手県矢巾町における農協子会社を介した
学校給食での地場野菜使用の事例

農林中金総合研究所

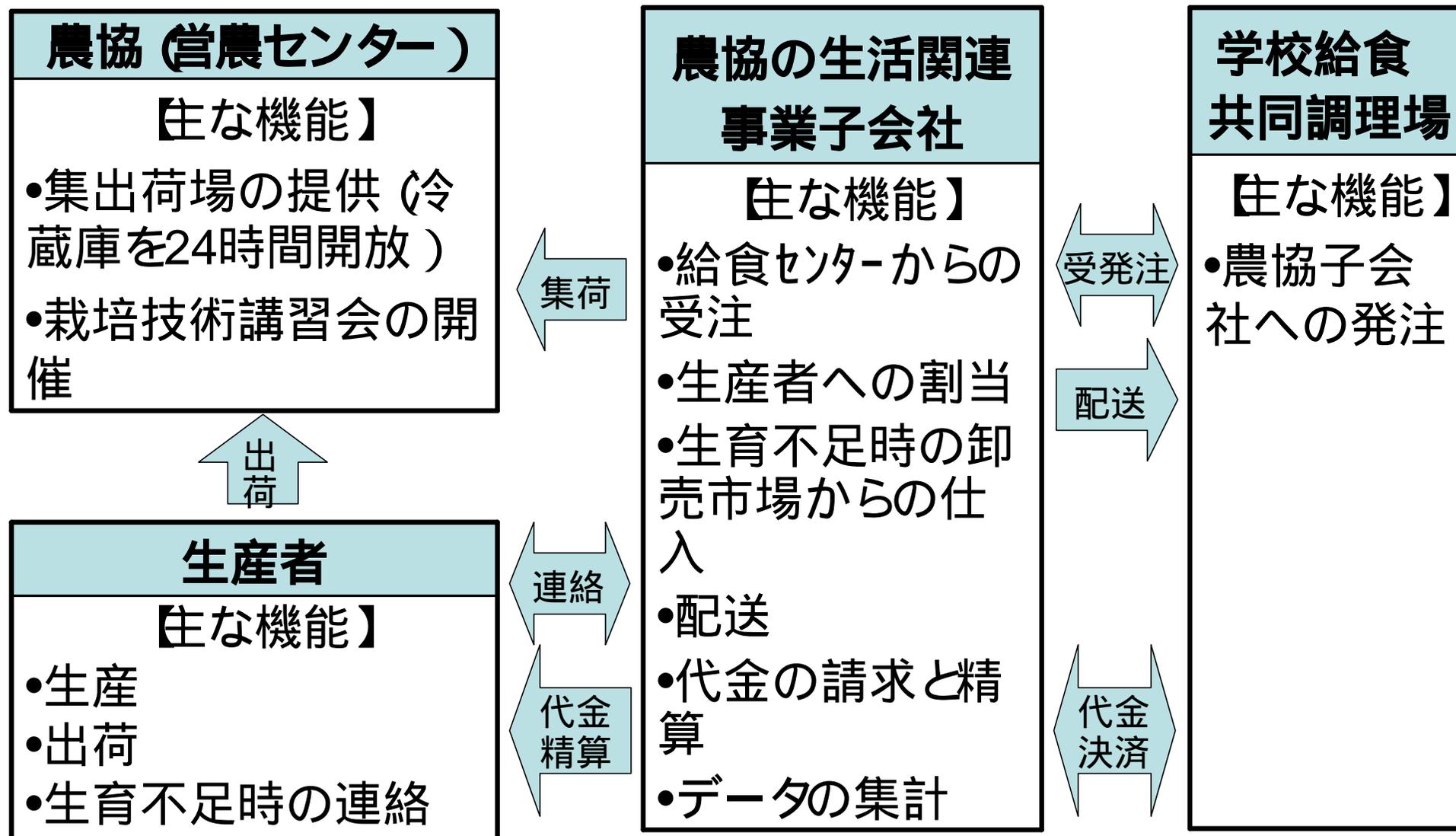


1. 学校給食共同調理場における野菜調達の概要

本事例調査の対象



2.取引の流れ



3. 地産地消や仕入一元化によるメリットとデメリット

	共同調理場	生産者
地場産使用のメリット	<ul style="list-style-type: none"> •安全で新鮮な野菜の使用 	<ul style="list-style-type: none"> •孫が学校に通っている生産者が多く、生産意欲の向上 •まとまった量の取引が可能 •売れ残りが少ない •包装資材費が不要
地場産使用のデメリット	<ul style="list-style-type: none"> •虫の除去など調理の手間が増える 	<ul style="list-style-type: none"> •直売所出荷に比べて価格が安い(以前単独校に生産者が個々に出荷していたときよりは高い)
共同調理場への納入を農協子会社が一元化して行うことメリット	<ul style="list-style-type: none"> •生育不足時の対応が不要 •支払い一本化による事務処理軽減 •データ集計の事務処理軽減 	<ul style="list-style-type: none"> •出荷時間の制約が緩和 <p>農協の冷蔵庫使用</p>

4.野菜の使用量に占める地場産の割合(上位15品目)

順位	品目	使用量(kg)	供給量(kg)		使用量に占める割合(%)	
			町内	町外県内	町内	町外県内
1	ヤーコン	232	232	0	100.0	0.0
2	さといも	342	270	0	78.9	0.0
3	ねぎ	1,493	864	273	57.9	18.3
4	ピーマン	259	149	4	57.5	1.5
5	はくさい	2,149	1,175	329	54.7	15.3
6	かぼちゃ	680	362	0	53.2	0.0
7	ばれいしょ	5,278	2,536	0	48.0	0.0
8	キャベツ	3,549	1,607	944	45.3	26.6
9	レタス	611	252	243	41.2	39.8
10	夕顔	318	118	200	37.1	62.9
11	たまねぎ	5,951	1,329	0	22.3	0.0
12	こまつな	1,025	216	253	21.1	24.7
13	だいこん	3,826	795	708	20.8	18.5
14	にんじん	3,840	722	101	18.8	2.6
15	みずな	480	26	143	5.4	29.8

資料 JAシンセラ資料

(注)平成17年4～18年1月までの累計

5.取引開始時のポイント(1)必要な条件

取引に必要な条件

実需側の意思決定
・リーダーシップ

対応可能な生産体制

町から補助金

農協から補助金

町長と農協組合長が
会談で合意し、覚書を交わす

共同調理場化を契機に町長発案

県・町として地産地消推進に注力

直売所への
出荷を通じて
生産意欲
向上

農協の
品目部会の
技術講習会
で技術習得

最初は自家消費用野菜の生産

本事例での対応

5.取引開始時のポイント(2)必要な仕組み

取引に必要な仕組み

生産者への
割当

値決め

生産者へ
の代金精算

生産者が先着順で
受注

農協子会社が受注し
生産者全員に連絡

農協子会社が決定
(卸売市場価格を
基準に2~3割安)

農協子会社が
運営する直売所の
システムを利用

本事例での対応

6.取引が継続しているポイント(1)

学校給食での地場野菜使用を制約する一般的要因

天候変動による仕入の不安定

調理場での事務負担増

規格のバラツキ

調理員の負担増

共同調理場
で献立
の変更

共同調理場での
生育不足時の対応軽減

農協子会社が調整

生育不足時
生産者が早めに連絡

規格の共有化

共同調理場が
規格一覧表を作成

本事例での対応

6.取引が継続しているポイント(2)

学校給食での地場野菜使用を制約する一般的要因

生産者にとっての価格の低さ

出荷に応じる生産者が不足

従来の仕入業者との関係

価格以外のメリット享受

まとまった
出荷量

売れ残り
リスクなし

包装
資材費
の削減

バラ出荷

端境期や生育不足時の
取引継続

本事例での対応

7.実需者からの要望への対応

共同調理場からの要望

生産者間・品種ごとに品質にバラツキ

調理の安定のため

原料の品質の安定

少ない調理員で
調理するため

調理時間の短縮化

品種の
統一

品目毎に
出荷者を
1本化

調理に
適した品種を
生産者が
判断して納品

農協子会社が
加工業者に
一次加工依頼

本事例での対応

8.残された問題点・課題

地元で栽培され
出荷可能な
品目について
共同調理場への
情報伝達が不十分

共同調理場の献立
への反映が不十分

共同調理場での地場産の使用が伸び悩み

**生産・生育情報の
収集体制の整備が課題**

当地域は
米作地帯で
野菜の生産者
が少なく
出荷者を
増やすことには
限界がある

出荷時期に
夏期休暇が
重なり、
冬場は
地場産の
出荷が
減少