

3 愛知県常滑市の事例

- **調査対象**： 常滑市北学校給食共同調理場、あいち知多農業協同組合（JA あいち知多）
- **調査日**： 平成 19 年 2 月 15 日
- **概要**： 愛知県常滑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。常滑市の小・中・幼稚園等（全 33 校）の学校給食については、南北 2ヶ所の学校給食センターから提供されている。地場農産物以外の農産物は、基本的には地元青果業者から供給されているが、地場農産物については、納入業者として指定されている J A あいち知多（特販課）から供給されている。

(1) 地域の概要について

- ・ 常滑市は知多半島の西海岸に位置し、海拔 60m～80m 程度の南北に細長い丘陵地である。
- ・ 人口は約 5 万人、気候は年間を通じて温暖で適度の雨量があり、露地野菜（キャベツ、タマネギ、フキ）、果物（巨峰、いちじく）等の栽培が盛んである。また、漁業も盛んで、魚の宝庫といわれる伊勢湾から多種類の魚が獲れ、のりの養殖も行われている。

→ 図一 1 愛知県内市町村図

- ・ 常滑市内の農業協同組合については、J A あいち知多がある。
- ・ 常滑市の農業産出額（平成 17 年）は 48 億円であり、米は 7 億円（13.7%）、野菜は 4 億円（8.0%）、畜産は 29 億円（59.9%）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 13.3%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 40.8%である。

→ 表一 1 常滑市の農業概況

(2) 学校給食における地産地消について

1. 取組の目的

【常滑市北学校給食共同調理場】

- ① 常滑市や知多半島の農産物を活用して地域の特色を活かした献立の多様化を図ることにより、食に関する指導に活かす。
- ② 児童・生徒に食料の生産・流通・消費についての理解を深めさせる。

【JA あいち知多】

従来型の市場出荷に加え、J A あいち知多管内の農産物について、地域の農産物は地域で消費してもらうという視点からの取組み（地産地消）を通じ、食育教育の推

進と地域農業への理解の醸成を図る。

2. 取組の経緯

JA あいち知多は、第2次中期経営計画（平成16年度～18年度）の重点課題項目として地産地消の推進を掲げ、平成16年度には市場外流通の専門部署として営農部特販課を設置し、本格的に学校給食への取組みを開始した。

また、常滑市北学校給食共同調理場も、地産地消の取組みについて以前から関心を持っていたが、JA あいち知多の供給体制が整ったことを受け、平成16年6月から、学校給食に地場農産物を取り入れる取組みを本格的に開始した。

開始当初は、調理場が指定する方法で地場農産物をJA から直接納入することは困難だったが、JA あいち知多が配送業務を外部委託することで円滑な供給が可能となった。

現在では、通常献立への導入のほか、学校給食週間（毎年1月）において積極的に地場農産物を利用したり、夏休みの親子料理教室での献立に取り入れたりしている。

3. 取組の概要

学校給食への農産物は、基本的には入札制度により地元青果業者から供給されているが、地場農産物については、納入業者としてJA あいち知多（特販課）を指定し、南北2ヶ所の学校給食センター（常滑市北学校給食共同調理場及び常滑市南学校給食共同調理場、供給先は常滑市内の小・中・幼稚園等（全33校））に供給されている。

JA あいち知多は、地場農産物を営農部特販課がJA 各営農センターから集荷した上で、外部委託した配送業者を通じて学校給食センターへ納入している。

常滑市北学校給食共同調理場は、事前に作成した献立案に基づき食材として希望する地場農産物の品名、量等をJA あいち知多に連絡し、それを受けたJA あいち知多は、各作物担当者との確認を通じて地場農産物の見積書を提出し、落札された品目を納入することとなるが、その過程においては、担当者同士が緊密に連絡を取りつつ、需給のミスマッチを解消している。

生徒・児童や家庭に対する普及啓発活動も盛んであり、平成18年度の学校給食週間の取組みとして『育もう！食で「こころとからだ Smile」』等の各種ポスター等を学校に配布したり、地場農産物を使用した料理レシピを各家庭より募集して献立に取り入れるといった活動を展開している。また、JA あいち知多においては、「知多半島の野菜、果物を使ったレシピ集」を作成・配布し、知多半島の主要な農産物（水稻、ふき、たまねぎ、キャベツ等）を使った料理や収穫時期等を紹介するといった活動に取り組んでいる。

なお、個々の地場農産物の学校給食センターへの調達価格は、過去・現在の市況や、配送費（外部委託）を加味して決定されている。

また、地場農産物を利用した加工品（冷凍みかん、カット野菜等）については、JA あいち知多から調達された地場農産物を原料とし、県内及びJA あいち知多所管の加工

場（げんきの郷めぐり工房）において製造・供給されている。

→ 図一 2 地場農産物の流通システム概略図

4. 取組の効果

平成 18 年度には、愛知県に地産地消の推進等を担当する食育推進課が設置される中、生徒・児童からは「地場農産物を使用した学校給食はおいしい」との声が多くあがっており、学校栄養職員による学校給食の場における地場農産物の普及・啓発と相まって、生徒・児童・家庭による地場農産物や地域産業への興味・関心の向上が図られている。

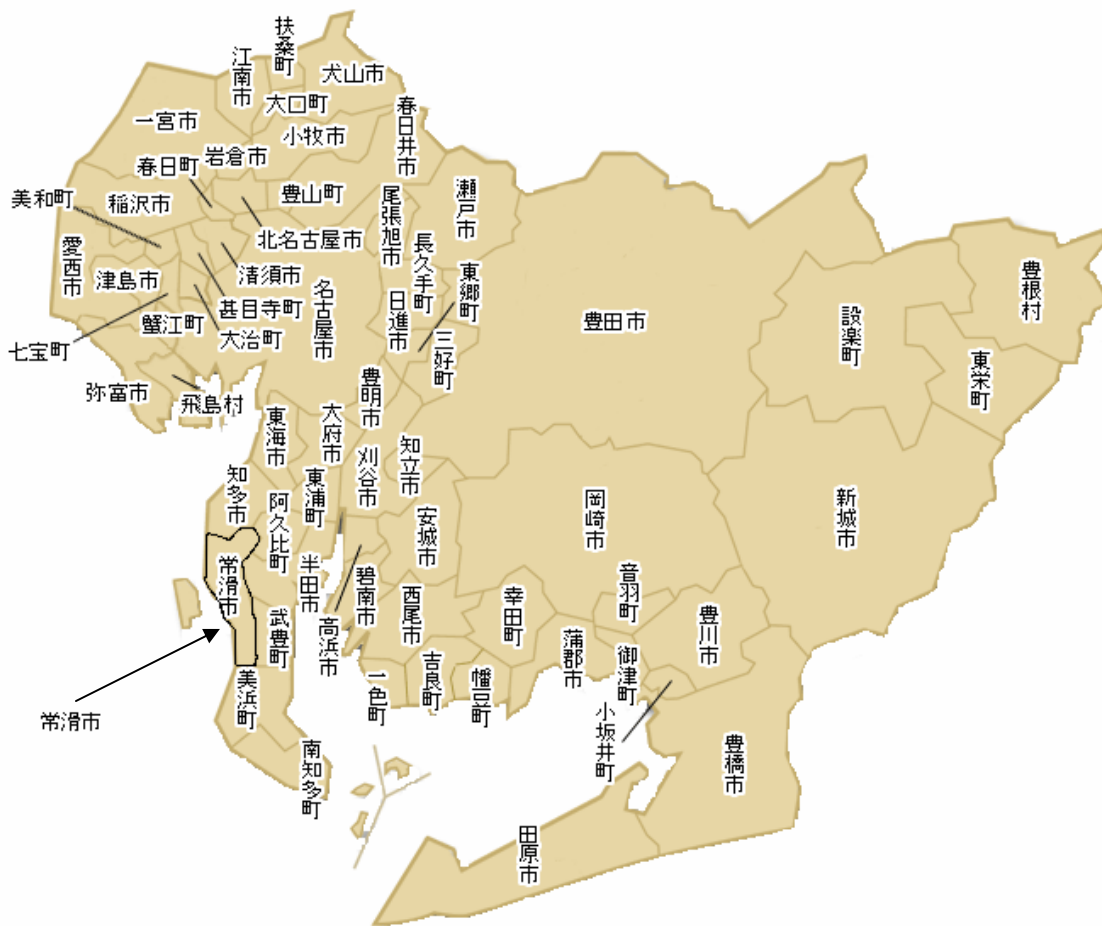
5. 現在の課題と今後の展開方向

学校給食の食材として提供される地場農産物は、大量調理を円滑に行う観点から、学校給食センターの要望により供給サイズの規格を設定しているが、生産者側としては規格による制限を強化すると必要量の確保・提供が難しくなることを懸念している。

また、学校給食週間（毎年 1 月）時には地場農産物の利用が積極的に進められているが、生産者側にとってみると、例年 1 月は、品目によっては出荷量・価格等が非常に不安定な時期であることに加え、県内の他地域でも地場農産物への需要が集中することにより、地場農産物の確保・提供が難しくなるケースもある。

このような実情を踏まえ、JAあいち知多では、地場農産物を原料とした新たな加工品（冷凍食品等）の開発を通じた学校給食への安定供給の取組みを模索しており、このような動きについて学校給食側も期待を寄せている。

図一1 愛知県内市町村図

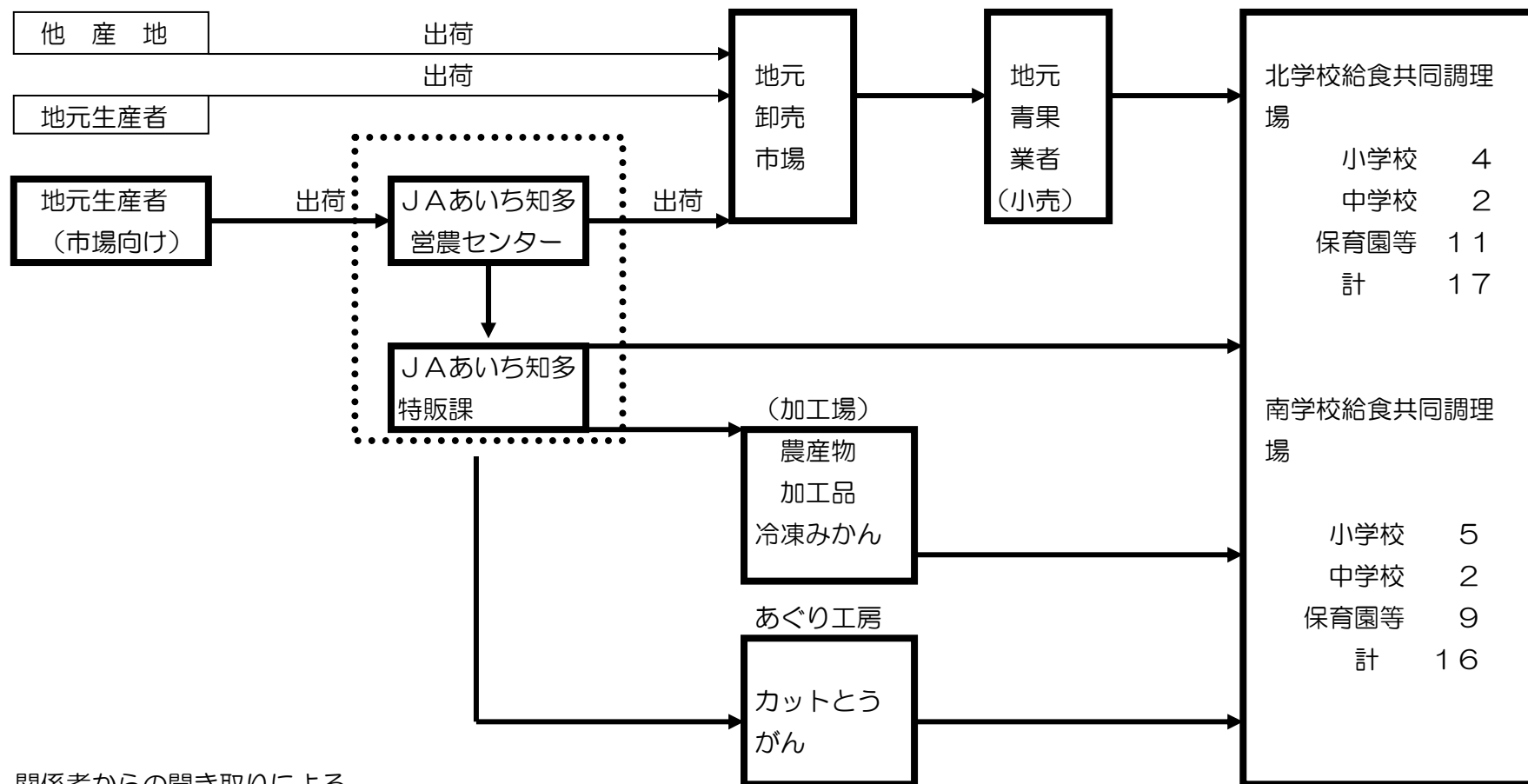


表－1 常滑市の農業概要

| 地 域 | | 愛知県 常滑市 | 全 国 |
|--------------------------|----|------------|--------|
| 農 業 産 出 額 | | 47.6 | 88,058 |
| うち米 | | 6.5 | 20,234 |
| うち野菜 | | 3.8 | 20,214 |
| うち畜産 | | 28.5 | 27,023 |
| 農業産出額構成 | 米 | 13.7 | 23.0 |
| | 野菜 | 8.0 | 23.0 |
| | 畜産 | 59.9 | 30.7 |
| 専業農家/総農家 | | 13.3 | 13.7 |
| (自給農家+2種兼農家) / 総農家 | | 67.8 | 75.1 |
| 基幹的農業従事者に占める65歳 未満の割合 | | 40.8 | 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（常滑市）



| | |
|------------|----|
| 北学校給食共同調理場 | |
| 小学校 | 4 |
| 中学校 | 2 |
| 保育園等 | 11 |
| 計 | 17 |
| 南学校給食共同調理場 | |
| 小学校 | 5 |
| 中学校 | 2 |
| 保育園等 | 9 |
| 計 | 16 |