

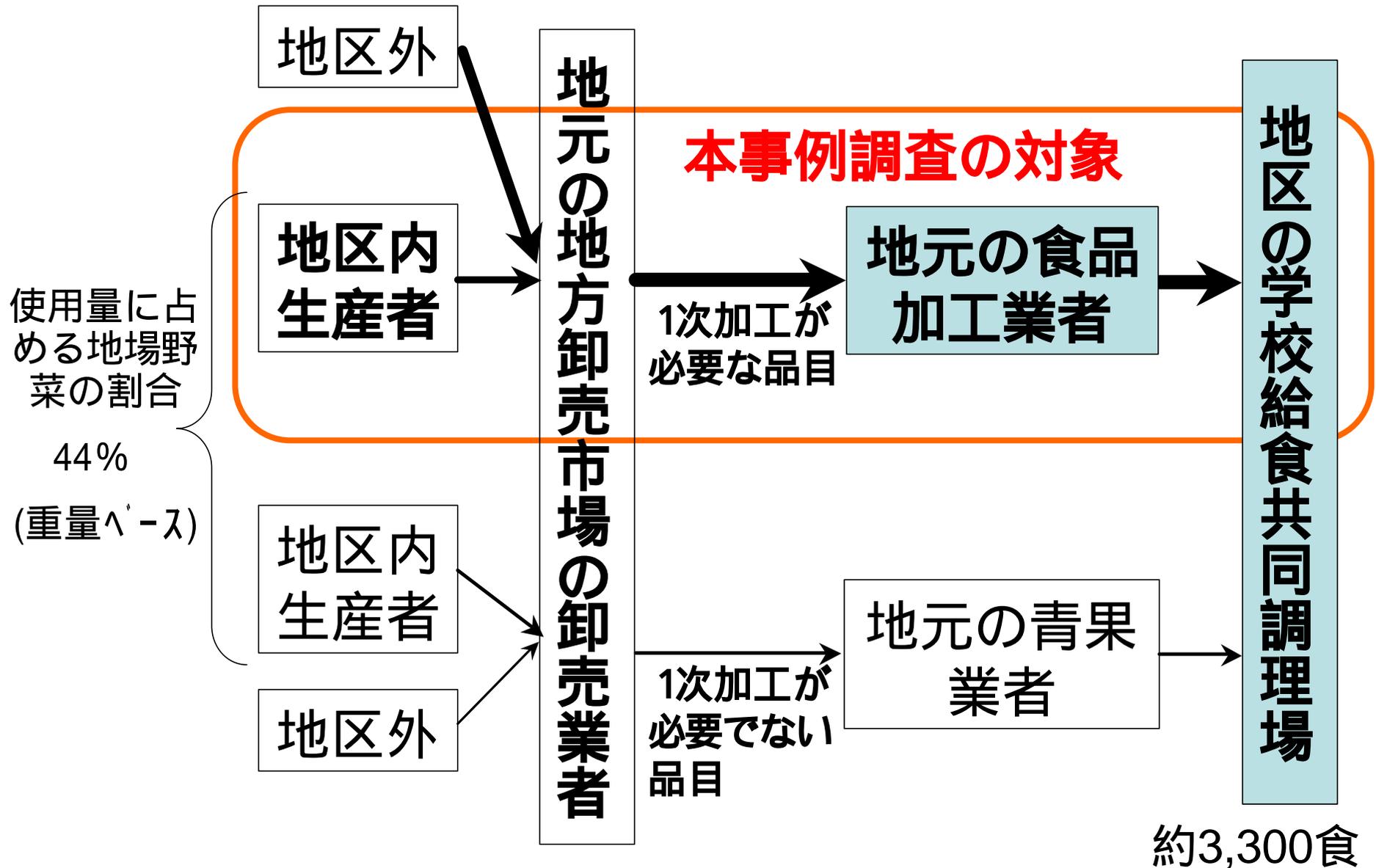
# 地場の食品産業と連携した取組事例調査

北海道富良野地区における食品加工業者を介した  
学校給食での地場野菜使用の事例

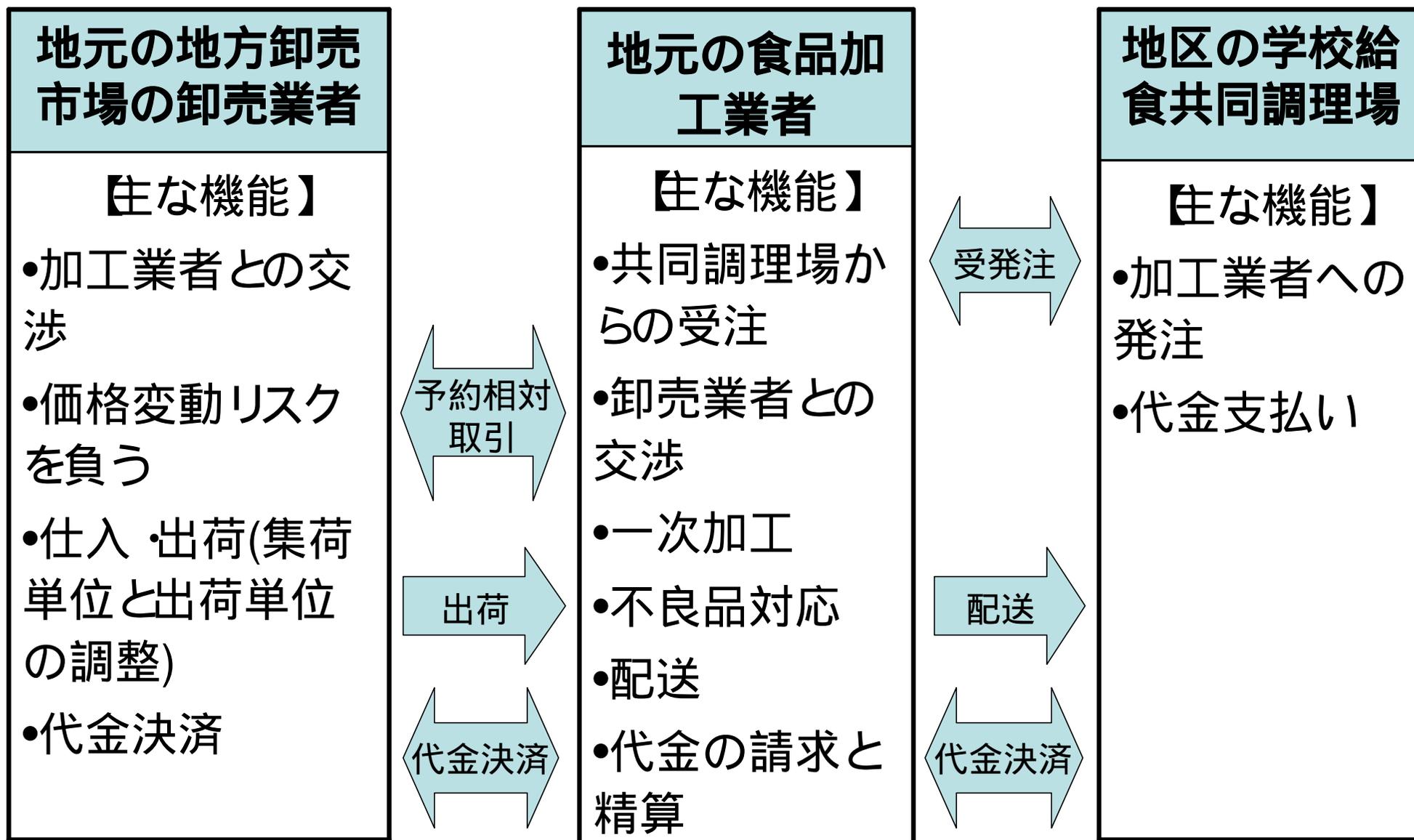
農林中金総合研究所



# 1. 学校給食共同調理場における野菜調達の概要



## 2.取引の流れ



### 3.市場調達し、一次加工したものを仕入れている理由

#### 当産地の状況

大規模専業農家

大産地

大ロットの広域流通指向

共同調理場の発注量に  
マッチしない

#### 当共同調理場の ニーズ

少ない調理員と  
短い調理時間で調理

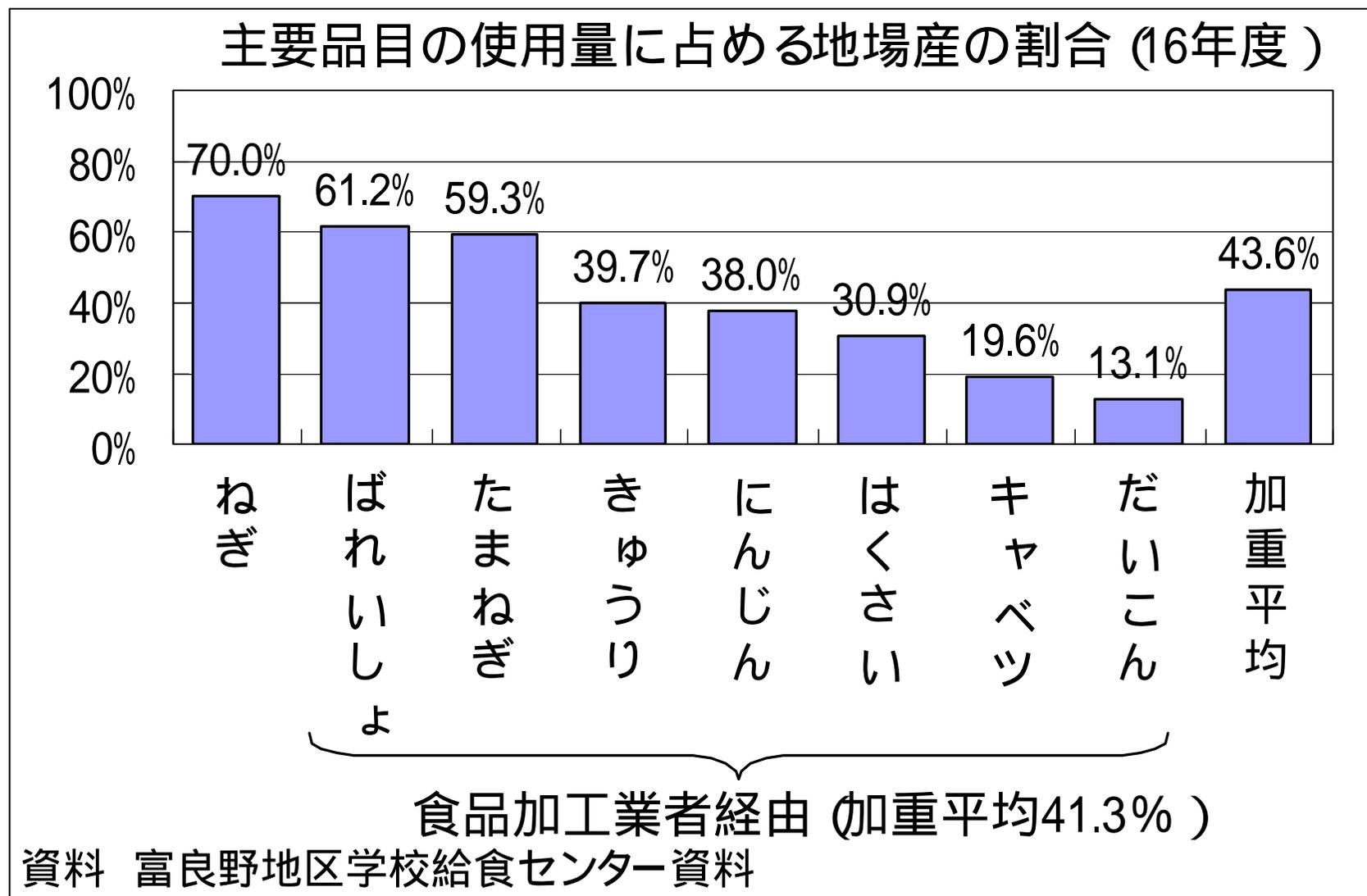
調理時間の短縮化

卸売業者から仕入

加工業者が一次加工

本事例での対応

## 4.野菜の使用量に占める地場産(地区内産)の割合



## 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

対応可能な出荷者

管理栄養士が地場野菜  
の使用に積極的

一定規模の加工設備のある  
地元加工業者

地元出身

長い  
キャリア

地元卸売業者が集出荷

本事例での対応

地元が給食で使用頻度の  
高い野菜の産地

## 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  
数量の割当

値決め

生産者へ  
の代金精算

市場経由で仕入れることにより 新たな仕組みを作る必要なし

卸売業者が  
調整

卸売業者が  
価格変動リスクを負う

卸売業者を  
経由して仕入れ

本事例での対応

加工業者と卸売業者が  
予約相対取引(1か月)

## 6.取引が継続しているポイント

### 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

市場経由で仕入れることにより 共同調理場の負担軽減

卸売業者から仕入れているため  
安定

本事例での対応

卸売業者が  
注文に応じて納品

共同調理場が規格指定

## 7. 実需者の要望への対応

### 学校給食共同調理場からの要望

できるだけ長期間地場野菜を  
使用したい

使用期間の長期化

地方卸売市場の卸売業者が  
過去の使用量を基に低温室で貯蔵

本事例での対応

## 8.残された問題点・課題

