

事例発表 (鶴岡市)

古池：鶴岡市の皆さんに各お立場からお座りいただきました。先ほどの舟形町さんとは異なり、鶴岡市さんの場合にはセンター方式、供給している給食の量もだいぶ違いますので、そのあたり、皆様にはそれぞれのお立場からお話を伺います。

給食発祥の地・鶴岡でございます。調べさせていただきましたら、鶴岡市の私立忠愛小学校が、明治 22 年 10 月に、学校給食を出したのが始まりだそうでございます。その歴史を受け継いだ鶴岡での方式を、柴田さんから順にお話を進めていただき、そのあと各お立場でさらに突っ込んだ話をお伺いしたいと思います。

はじめに、学校栄養士の柴田美智子さんです。お話をよろしくお願いたします。

柴田：鶴岡市学校給食センターに勤務しております、学校栄養士の柴田美智子です。よろしくお願いたします。鶴岡市の学校給食センターでは、小学校 21 校、中学校 6 校、合わせて 27 校で 9,925 人分、約 1 万人分の給食を作っております。1 万人という規模であり、食材の確保も難しいため、学校給食センターには調理場が 2 つありまして、食数を半分の約 5,000 食に分けて給食を作っています。1 ヶ月のトータルの献立は同じですが、日にちをずらして毎日違う給食を作っております。鶴岡市学校給食センターでの地産地消の取り組みとしては、米は全量鶴岡産はえぬきを使用しております。また、平成 14 年からは、鶴岡産大豆を給食で使用しまして、豆腐や味噌なども鶴岡産大豆を原料として製造されたものを使っています。

青果物は、日頃の給食では庄内産を中心とした地元で採れたものを取り入れるようにし、年間数量から見ると、庄内産の割合は約 2 割を超えています。県の報告では、学校給食で使われる県内産の青果物の平均は 2 割弱ということですが、鶴岡では、庄内産だけで 2 割を超えますので、大規模ですが地産地消のものは積極的に取り入れている方だと、私なりに思っています。

平成 14 年からですが、各学期に 1 回、鶴岡産の食材を使って給食を実施するオール鶴岡産デー給食を行っています。これは鶴岡市の農業関係団体より、学校給食で年数回の鶴岡農産物デーの実施と、児童生徒への学習活動を通して、市民への地産地消の啓発を行うように要望がありました。この話を聞いたときに、目の前にはたくさん課題が見えてしまって、大丈夫なのかなと思ったのですが、普段の給食でも地元で採れた食材を使用しておりますし、鶴岡には米をはじめとして、野菜や肉、魚などのおいしい食材が豊富にあること、また、鶴岡産の農産物にこだわった給食を実施することで、子どもたちがより食べ物と、地域農産物に関心を持つきっかけとなることを期待して、各学期に 1 回の取り組みを計画して実施されました。

そのオール鶴岡産デー給食の献立の面からの関わりで、少し話をさせていただきますと、献立を作成するに当た

っての 1 番の課題は、食材の確保でした。これについては、JA さんの協力をいただきながらの実施となりました。給食で使用する数量を充分確保できる品目が限られているのが、献立を作成する上で 1 番大変な点でしたが、JA さんから使用可能な食材の案なども提供していただき、話し合いながら献立を作成しました。

また、実際現場で給食を作っている調理員さんからは、作業の面からの話し合いをしながら、献立を考えました。オール鶴岡産デー給食のときには、エリンギなどの今まで使っていなかった食材や、新しい献立などを取り入れていましたので、普段の給食より手間がかかり負担となることもありましたが、調理作業の工夫と努力のお陰で、おいしい給食を提供することができました。

オール鶴岡産デー給食ということで、児童生徒への指導資料としても役立つように、給食で使われた食材の産地紹介や、生産者からのメッセージを、お便りにして学校へ配布しました。子どもたちは、食材の産地が自分たちの住んでいる地域だったりするととても喜びましたし、中にはそれが自分の家で採れたものだと言った嬉しそうに話す子もいました。まだ去年始めたばかりですが、これをきっかけに子どもたちが、より一層地域の食材について関心が持てるように、給食を実施していきたいと考えております。

古池：ありがとうございます。続いて調理員の薄衣さんお願いたします。

薄衣：鶴岡市学校給食センターで調理員をしております薄衣です。私の方からは、オール鶴岡産デーの食材や調理面についてお話をさせていただきます。オール鶴岡産デーに使用された食材のうち、野菜・果物については、栄養士からも話がありましたように、JA さんの方から全て納品されました。通常給食センターでの納品時の検収においては、食材が多量のため、たまに規格や鮮度などに問題が発生する場合がありますが、当日納品された食材については、申し分のないものばかりで、生産者の方や JA さんのご苦労と努力には頭の下がる思いでした。

また、調理面については、通常の給食で使用されている大部分の食材については問題ありませんでしたが、2 回目のオール鶴岡産デー給食に使用した庄内柿は、普段サラダなどには使っていましたが、果物としての使用が初めてだったことと、数量が非常に多かったために、調理検討委員会と作業検討委員会で作業効率と安全衛生面についての、具体的な作業方法を何度も検討し、実験して進められました。当日は調理員が 1 時間の早出をして、皮をむきカットして数えて学校へ搬送しました。

また 3 回目のキノコ鍋に使用したエリンギは、大量調理では難しいと敬遠していましたが、地元で多く生産されるということで、使用することになりました。初めての食材であり、量も多いので、前日作業はどこまで可能なのか、事前に切り方などいろいろ実験してみました。その結果、前日洗って 1 本ずつ縦・横に包丁で切り、冷

事例発表 (鶴岡市)

蔵庫に入れておいても、変色・変質がほとんどないことが分かり、当日はスライサーという機械に1本ずつならば、拍子木型に裁断して調理するという方法で、スムーズに作業ができましたし、大量調理でもエリンギの食感を充分活かすことができました。

何といっても新鮮なものを新鮮なうちにという点で、地場産のものに勝るものはないと思いますが、1万食の大量調理では、実現がなかなか難しい面があると思いますし、大きさや形が揃わないと、作業上少し手間がかかることもあります。安全・安心・おいしい給食を提供することを第一に考え、そのためには労を惜しまず、地場産品をどんどん取り入れていきたいと思っています。また、地場産のものを多く取り入れるために、行政・生産者・納入業者・給食センターが一丸となって、未来ある子どもたちのために努力しなければならないと思っています。古池：続いてお隣りは、鶴岡市立朝陽第五小学校の佐藤登志子先生です。先生、よろしくお願ひいたします。佐藤：鶴岡市の朝陽第五小学校で、今年度から給食主任をしております佐藤です。本校は、赤川という川の近くにありまして、児童数が554名です。

今回本校がオール鶴岡産デーの地産地消給食会の該当区になりました。そこで5年生が農業を学習しているという関係から、5年生3クラスに生産者やJAの方、栄養士さん、市の農政課の方々がお越しになり、子どもたちと一緒に給食を食べながら、交流を深めるということができました。この時の子どもたちの感想を、作文の一部抜粋ですが、紹介させていただきます。

『私はオール鶴岡産デーで、全部の食べものが、鶴岡市で作られているなんて、すごいなと思いました。味もとってもおいしかったです。それに食べながら、お話も聞けたので勉強にもなりました。地産地消のことや、知らなかったことをたくさん教えてもらってうれしかったです。』

『私はエリンギが鶴岡で栽培されているなんて知りませんでした。エリンギが粉からできているということも、初めて知りました。給食が全て鶴岡でできた食べものだと、何だかいつもよりおいしく感じました。』

『私のクラスには、軟白ネギを育てている人が来てくれました。軟白ネギは柔らかくて甘くて、嫌いな人でも食べられそうでした。私はネギが好きなので、軟白ネギは本当においしかったです。そのほかの野菜も、ほかで育てているのとは違った味がしました。とてもおいしかったです。けれど、やっぱり野菜の中では、軟白ネギの味が忘れられません。今ではもう一度食べたいくらいです。』

『ぼくは、地産地消はふるさとの味を味わうことができるので、いいと思います。それに、ここは鶴岡で、ただじゃ豆や軟白ネギ、エリンギなど、おいしいものがたくさん作られています。事前に軟白ネギを作るのに、かなり苦労すると勉強していたので、さっそく「何で苦労

してまでも、軟白ネギを作っているんですか。」と聞くと、「おいしいものをたくさんの人に食べてもらいたいからだよ。」と答えてくれました。ぼくは、畑もたくさんあって、農業も発達している鶴岡に生まれてよかったです。』

『ぼくは、毎日何気なく食べている給食でも、安全にすごく気を使っているということに気づきました。献立もバランスよく作ることが大切だと、となりの栄養士さんの方が言っていました。地産地消の取り組みとして、五小に来てくれてうれしいと思いました。』

このように子どもたちが生産者の方と直接触れ合うことによって、食材に対する関心というものが深められ、また生産する大変さも分かって、自分たちの地域のこと、またその人たちの生き方まで感じ取ってくれる、本当に良い機会だったと感じました。担任の方は、急な依頼だったので、ちょっととまどったのですが、子どもたちの様子を見て、こういう機会はずいぶん必要だという感想がありました。

古池：今出て参りました軟白ネギ、まさに読んで字のごとし、そのまま食べても甘みが出るネギだと聞きました。

次は、お子さんをお持ちのお母さんの立場から、お話しをお聞きします。齋藤由賀里さんです。

齋藤：今回は保護者という立場から、個人的な意見ではございますが、少しお話をさせていただきます。自己紹介をさせていただきますと、小学校5年生と1年生の子どもを持つ母です。家族構成は、私の両親と祖父母と子どもと主人の4世代、8人家族です。鶴岡でもめずらしい方だと思いますが、大家族です。自校調理方式ならぬ自家調理方式で、ほとんど地場産のものを取り入れた家庭料理で毎日生活しております。

また、両親が糖尿病を患っており、カロリー制限などもありまして、栄養や健康の面も自分なりに気をつけて調理をしています。給食センターの皆さんや先生方のご苦労を聞くと、とても頭の下がる思いで、お話を聞くうちに、子どもたちのために安全でおいしく楽しい給食、食文化のために一生懸命していただいているのだと、とても感動いたしました。

5年生の息子がちょうど鶴岡の農業というのを勉強しておりまして、偶然にも最近、外国産の農作物、食べ物と、国内産の食べ物について、社会の勉強の時間に討論会をしたそうです。息子は、「ぼくは親戚に農家も多いし、絶対国産だ。」と頑張ったそうですが、女子生徒の支持が多かった外国産にちょっと押され気味で悔しい思いをしたようです。今度は絶対国産の良いところを探して、みんなに教えてやるんだと意気込んでおりました。子どもながらに、安全性やおいしさ、旬のものを身近に感じてくれているのが、私もうれしく思いますし、オール鶴岡産デーという取り組みによって、もっともっと身近に地場産のものを考えてくれたらなと思っております。

古池：ありがとうございます。続いて、JA 鶴岡の池田さん、お願ひいたします。

事例発表 (鶴岡市)

池田：JA 鶴岡の池田と申します。JA の中では販売課に所属しておりまして、地産地消の事業も担当しておりますので、今回ご報告をさせていただきたいと思っております。立場上 JA でございますので、地産地消に関わらず、何を1番の使命、命題にしているかといえば、やはり生産者農家の所得の向上でございます。販売面に関しては、生産者が生産した農産物を、いかに高く販売して、お金を還元するかということが、我々の仕事であります。地産地消ということでは、地元の公設の市場に納品をする、あるいは地元の量販店に納品をするということも、地産地消と言えらると思っておりますし、これは前々からやっていたことです。あえて地産地消という言葉を使って、公共施設、学校や福祉施設などに給食の食材として納入するという事業につきましては、本格的には平成14年度からなっております。我々としましては、農家の生産物を販売するという通常の事業の中で、この地産地消を捉えたものですから、オール鶴岡産デー給食ということに対応できるかという不安がありました。それともうひとつ、先ほど来申し上げている我々の本来の任務から考えますと、そういったイベント的な地産地消に参画をして、実際農家の所得につながるのかという課題もあったのですが、そういうイベント的な地産地消の事業を含めて、恒常的に公共施設に食材を納入するような施策をとれば、最終的には農家の所得の向上になるのではないかと考えて、この事業に取り組みました。

実際に取り組んでみますと、様々な課題がありまして、まず1つは時期により食材がないということです。給食センターさんのメニューは3ヶ月前くらいに決まりますが、オール鶴岡産デーとして1度ご提案いただいたメニューの食材が、鶴岡では無いというものもありまして、話し合いながらクリアしていきました。また、食材の数量が1万食、中途半端な品目ではなかなか対応しきれないということがありました。それからやはり大量調理でするので、相当機械で調理をなさっているということもあり、決まった等階級しか使えないという課題がありました。そういう課題を会議等で話し合い、センターさんからも譲歩していただきましたし、我々のところでも、何とかそれに対応すべく事業を起こし、平成14年度はオール鶴岡産デーを学期1回、計3回を乗り越えることができましたし、恒常的な食材として給食センターさんに納入することもできました。給食センターで主力として使う食材、特に大型野菜のジャガイモやニンジン、タマネギですが、鶴岡では農家の自給野菜くらいしか作ってありませんでした。その反省を踏まえて、平成15年度につきましましては、地産地消グループという生産者のグループを組織し、給食センターに納めるための食材づくりを始めました。これにつきましても、買い手があれば作り手がいるということになりますが、地産地消事業の1つとしてやらせてもらっています。

最後になりますが、我々が地産地消の事業に取り組ん

で一番良かったと思うことは、オール鶴岡産デーのたびに、生産者や我々JA 職員が学校に立ち寄って、子どもたちとの交流や農業の説明をさせてもいますが、行った生産者の口から、やはり地元の子供たちにはおいしい安全な農産物を食べさせなければいけないということ再認識したという言葉が出てきたことです。地産地消事業への取り組みによって、センターに納入する食材ばかりでなくて、青果市場に出荷する青果物についても、その品質的な面の向上につながり、非常にうれしく思っています。

古池：ありがとうございます。それではもう一方、鶴岡市の農政課の渡部さんお願いします。

渡部：鶴岡市農政課の渡部と申します。私の方からは、行政の立場でこの地産地消事業にどのような支援ができるかということをお話したいと思います。

鶴岡では以前から学校給食に地場産のものを使っておりましたが、今回改めてという形で始まりましたのがオール鶴岡産デー給食ということでございます。この地産地消事業については、使う側である学校給食と、生産者・農協など生産者側との両面に向けての支援を心がけております。

学校給食センターで使用している大豆についても、そうですが、先ほど説明ありました通り、鶴岡ではジャガイモなどの大型野菜を生産する体制がないため、例えば機械を導入するという場合など県の補助事業を中心に対策を講じています。

地産地消の事業を進めるためには、やはり生産者同士に話し合いが必要だということも考えておりますし、それについて農協と協力しながら行っています。鶴岡市の給食では、お手元の資料に掲げました8品目については、8割以上地場産のものをと目指しています。このように計画的に作れるという事は、やはり地産地消が着々と進んでいるのではないかと実感も得ております。

先ほどが説明ありましたが、今年7月のオール鶴岡産デー給食の時に、生産者の方を学校に案内しまして、子どもたちと一緒に給食を食べるという機会を設けました。地産地消に取り組む生産者が、実際に子どもたちの顔を見る事で、実感を深めてもらいたいという狙いで、今回初めて実施しました。また、今年の1月には新しく1年生になる保護者を対象として、地産地消給食を食べてもらった機会がありました。この時には学校給食への理解と地産地消についての啓発ということで講演も行いました。保護者からは「地元のものを使うという点では賛成です。」「もっと使って欲しい。」という意見がありました。行政としましては、どのような方面で、それぞれの立場の方に支援できるか非常に悩むところでございますが、やはり実際に生産する方と子どもたち・保護者の方々と結びつけて、良かったなという声をいただける支援を行うことが、我々としては1番だと考えています。これからも地産地消事業については農協さんと、学校給食につ

事例発表 (鶴岡市)

いては給食センターと、鶴岡市の地産地消の協議会を交えて、共に考えていきたいと考えております。

古池：はい、ありがとうございました。皆様にも、立場、立場でお話をお伺いしました。私自身も聞かせていただいて、いくつか、おやっと思ふ事がございました。先ほどこから出ている重量野菜、ニンジン、タマネギ、ジャガイモといったものは、これが残念ながら山形では間に合わない。それを鶴岡市では、あえて飛び込んで行ってお作りになったという話が、JAの池田さんからありましたが、だいたい年中、もちろん要望の量に限度はあるのですが、それは一応メニューによっては受けられるくらいの体制をとったのですか。

池田：鶴岡の給食センターの場合、例えばジャガイモというと、年間で40tほど使用すると伺っています。先ほど言った地産地消グループの中で、40tのジャガイモを作る畑と人は確保しました。けれども、実際考えてみると、鶴岡ではジャガイモは夏、7月しか採れない。いくら地産地消でも、7月に採れたものを40t確保して、翌年の6月まで子どもたちに食べさせることができるのかと考えた場合、我々と給食センターさんとしては、7月に採れたものであれば、12月までに消費する量を確保しようという考えで、他の野菜の量も含めて確保しております。

古池：まさにそれが地産地消ですから、メニューを決める段階で話し合いができれば、その調整はできます。しかし、オール鶴岡産デーという、いくら学期に1回とはいえ、よくこれを銘打って取り組んでいると思います。お手元の資料に、過去実施された4回のメニューが出ていますが、パッと見てしまえば「ああそうか」と当たり前なものに見えるのですが、これを全部地元で賄って作ることは大変なことだと思います。最初には発表いただいた柴田さん、薄衣さん両方に共通することだと思いますが、例えば、オール鶴岡産デーでのエリンギ、給食に使ったことがないとおっしゃいました。作るのも大変だったと思いますが、栄養士さんとしては食べさせたい、さっき切り方とかあるとおっしゃいましたが、食材の取り上げ方は両方で連絡を取り合うのですか。まず柴田さんからいかがですか。

柴田：エリンギを使うことを決めたのは3学期ですが、この時期ですと、農産物が少ない時期で、「キノコだったらありますよ。」とJAさんからご提案がありまして、その中でエリンギも鶴岡で採れているということをお教えていただいて、今まで給食で使ったことがないので、栄養士の方でも使えるか実験をしました。ですが栄養士の実験では10人分から20人分くらいの量なので、1万人分の給食を作るに当たっては、実際に作っている調理員さんの意見をお聞きした上で使用することを決めました。

古池：そうですね。お手元の資料では3学期にエリンギの名前があるのですが、さっき薄衣さんがおっしゃった切り方の実験というのはこのことですか。

薄衣：そうです。やはり実験もしないで、5,000食を始めてから、やっぱりだめだったというわけにはいきませんから。幸い鶴岡市の給食センターには作業検討委員会、調理検討委員会など委員会としてありますので、そちらで実験して大丈夫だということが確認されてからやりましょうということになりました。

古池：給食の現場で実験という言葉が出てくると自体おやっと思ふのですが、1万食ともなると必要なんですね。これからも地元のものを、栄養素を考えながら使っていきたいですね。これからもメニューづくりからいけば、そういうことは出てくるでしょうね。

柴田：そうですね。食材に限らず、新しいメニューもこれからどんどん増えてくると思いますので、そのときにも必ず実験は欠かさず行うと思います。

古池：郷土料理なども地元産の食材でということをお伺いしましたが、それはもう具体化しているのですか。芋子汁とか、寒鱈とか、いろいろおありでしょうか。

柴田：今年度の2学期のオール鶴岡産デーで予定しているのですが、サトイモを作っていたいただいておりますので、それを使って芋子汁をやりたいと計画しているのですが、まだ話し合いは始まる段階です。

古池：栄養士としてはおいしいお芋食べさせたいと。また実験かもしれませんね。なにせ数多いですから。

さて、佐藤先生、子どもと接している立場として、地元のものをつかうことが、子どもの教育に与える影響について、何かお感じですか。

佐藤：本当にいろいろなところに染みてきているなと感じます。実は私、今年から給食主任をしまして、この度、この大会に参加するという事で、改めて地産地消について考えたときに、給食センターさんからの、子どもたちあるいは家庭に向けたお知らせ、働きかけ等は推進はできるのですが、では一体自分たちの学校で、教育活動の中で、どういうものがあるのか改めて考えました。

今、生活科とか総合の時間で、自分たちの花壇に、農産物を植えているという姿が見えてきました。1、2年生はサツマイモ、3年生は鶴岡の特産であるだだちゃ豆の栽培、4年生は自分の芋煮会のためにネギやサトイモ、ジャガイモ、ニンジンなどを栽培しています。ところが、夏休み明けにネギを持った子と廊下ですれちがったのです。「どうしたの?」と聞いたら、「早く採れて芋煮会には間に合わないから、先生がお家に持って帰りなさいって言ったんだよ。」という話を聞いて、自分たちの作ったものがうまく活用できない問題点などにも、子どもなりに感じ取ることができる学習になったと思います。5年生は学校の近くの田んぼをお借りして、持ち主の方から米づくりの手ほどきを受け、田植えから稲刈りまで体験させてもらっています。自分たちの手で作った米、それを収穫祭で食べたときのおいしさというものを、体で味わうことができます。

事例発表 (鶴岡市)

学校の教育活動の中でも地産地消は取り上げて、子どもたちに教えていかなければならないことがいっぱいあると思います。食べる楽しさとともに、食べ物の大切さや、育てている農家の方のお話、交流を通して、その地域を知って、地域の良さに気づかせていく。それが大事ではないかと思えます。

古池：作る経験をすれば、それを作っているお父さん、お母さんの顔が浮かび、それが今自分が住んでいる鶴岡を知ることになるということでしょうか。

齋藤さん、おいしいもの・いいものたくさん食べさせようとする、給食費を考えなければならぬ。お母さん方の集まり中でそういう話は出ますか。

齋藤：給食費は主人の口座から引き落としになっていまして、あまり深く考えたことはなかったんですね。ただ、スーパーには地元のものあまり並ばない。小売店の八百屋さんに「地元のものだ、おいしいよ。」と言われて、安全だと思えば買います。それと同じように安全とか旬のものを楽しめるというのは子どもにとって、もちろんいいことですので、私としては多少のコストが上がるという面は気にはならないところです。が、いろいろな家庭もございまして、一概にそのように推進推進といかないかもしれません。私の子どもの通っている大山小学校で、アンケートをしていただきました。200名の保護者に配りまして、177名くらいの回答があったそうですが、やはり中にはコストが気になるという回答もございましたが、ぜひ推進して欲しいという意見が多くありました。ぜひ自分のうちのもも使ってくれという声もありましたし、とにかく皆さん一丸となって、がんばりたいなという意欲が伝わったアンケートがありました。

古池：「この食材は地元鶴岡の何々です」と言うと、「ひょっとしたらお前の家で作ったネギじゃないか」などという声も出る。そうやって見えてくるといいですね。

さて、池田さん、大型野菜に取り組んだというのは私すごいなと思いました。サイズが機械に合わないということ、その辺もご苦労あったでしょうね。

池田：この大きさを皮はむけないとか、この大きさをスライサーに入らないとかありましたが、センターさんも「オール鶴岡産デーなので、サイズはかまわず持ってきて」と言ってくれます。機械でできない分は、センターの職員さんでやってくれるという、手前勝手な話ですが、生産者と供給される側の関係がメニューの立案から含めて、良好な関係で進めさせていただいていると思っています。

古池：ちょっと私聞き逃したのかもかもしれませんが、メニューを決めるお立場の方もいらっしゃるし、作る方もいきなりメニューを提示されてもできませんよね、会議というのは、どういう状況でやっているのですか。メニューを提示してもらって、揃えるというのは、

池田：基本的には我々JAと学校給食センターで、3回くらいはメニュー会議します。やはり1番は、1万食をひ

とつの品目で数を確保するのが大変なものですから、だいたいオール鶴岡産デーをやる時期に、こういうものはそろいますよという食材を提案しながら、1度給食センターさんからそれに基づいてメニューを作っていただき、さらにそれを協議していくというスタイルが基本です。古池：それでは、鶴岡さんのいわゆるセンター方式、1万食の給食、オール鶴岡産デーについて、短い時間でしたがお伺いしました。

<質疑応答>

古池：それでは、会場の皆さんからのご質問をお受けしたいと思います。

質問者1：平田町の学校栄養士の池田と申します。鶴岡では平成14年度から鶴岡産大豆を使用しているということを知り、すごくうらやましく思っています。平田町でも2、3年前から大豆をかなり作っているのですが、使ってもらえないと言われていたのですが、なかなか使えなくているところではあります。それでこれから、4点ほど教えていただきたいと思えます。1つ目として大豆の購入及び確保の仕方について。鶴岡の場合、大量に使うということで、数量の確保も大変なのではと思えます。2つ目は、大豆の加工食品も使っているようですが、どういうステップを踏んで、学校給食でそういう加工食品を使うようになったかということです。それから3つ目は、加工食品を作る場合、給食用として別に作ってもらっているのか、あるいは市販のものと同じルートで作っているのかということ。それから4つ目として、県産大豆の場合、価格的高くつくのではないかとと思えますが、地元産大豆を使った加工食品の価格を、さしつかえなければ教えていただきたいと思えます。

柴田：数字的なものは、私から今すぐお答えすることはできないのですが、大豆の購入は必要な量だけJAさんに注文しまして、それに応じてJAさんから納めていただいています。どれくらい使っているかについては、今日は資料持ってきませんでしたので、今すぐお答えすることはできません。申し訳ございません。豆腐、油揚げなどの大豆製品を給食で使うに当たって、鶴岡産大豆を使うのですが、鶴岡の給食センターにはだいたい8社で豆腐納入組合というものがあっていて、まず納入組合さんと鶴岡産大豆で豆腐や油揚げなどの加工品を作りたいとの話し合いをもちました。その際、機械で作っていますので、決まった量しかできないということでしたが、そこは豆腐納入組合さんの方で、給食センターの必要量に応じて納入業者の数を分け、作って納めてもらっています。他へ出す豆腐の大豆とは別に、鶴岡産の大豆で別の作業工程で豆腐を作ってもらっています。

鶴岡産大豆を使うに当たっては、価格の方も高くなっていますが、その分補助を使っています。今まで鶴岡産大豆でなかったときとの格差の分は今のところ補助を使っておりますので、特に給食費に影響することはない

事例発表 (鶴岡市)

いです。

質問者1：豆腐の納入業者で必要数量で振り分けして作って下さるということですが、その大豆の管理というのは、納入組合の方でして下さるのですか。

柴田：納入組合さんで直接JAから大豆を購入して、管理等は全部豆腐屋さんでしてもらっています。

古池：ということは、やはり早くメニューをお決めにならないとJAさんもそれを集められないということになりますので、メニューができて、JAさんから業者さんが確保して、それを加工するということですね。よろしいでしょうか。

質問者2：食農教育を担当しております伊藤でございます。地産地消の件ですが、私は先ほど古池さんがおっしゃったように、価格はすごく影響するのではないかと考えています。規格外の商品だと人件費がかかったり、理想的に地産地消の商品を使うとすれば、コストが高くなるのが必然的でないかと思えます。できるだけ本物の味を子どもたちに体験させる事は大事ですが、でも全員がそういう考えでないということもあり得るわけですから、私たち保護者に選択性を与えていただきたいと思えます。例えば、地産地消だと手づくりができるわけですが、今までの従来の給食費ではとてもできかねる。ただ従来の給食なら今まで通りの給食費でいい。全面的に理想的な保護者ばかりではないし、環境もみな違うので、そういったところから啓蒙活動なり、選択肢というのを与えてもいいのではないかと私は思うのですが星先生、如何でしょうか。

古池：それではこのご質問、やはり価格はとても大事なことだと思いますので、のちほどそれについての星先生のご感想は締めの中で水を向けさせていただきますのでお願いいたします。ちょっとお待ち下さいませ。

それではもう一方くらいはご質問をお受けできると思えます。

質問者3：大石田町で生産者をしております笹原と申します。そこに生産者がいないということがちょっと残念です。JAの池田さんにお伺いしたいのですが、ジャガイモ40tくらい生産しなければならぬということですが、年内のうちにジャガイモを消費するけれども、年が明けたらこのジャガイモを使っているのか。それから、ジャガイモ1kg単価で生産者の方が何円で取り引きしているのか。分かりましたら教えていただきたいと思えます。よろしくお願ひします。

古池：池田さん、よろしいですか。

池田：先ほどの私の言葉が短くて、誤解を招いたかもしれませんが、給食センターでのジャガイモの年間使用量が40tです。我々も40tを生産する人と土地は確保したのですが、先ほど申しました事情で、7月から12月くらいまでに学校給食センターさんで消費する量12tくらいですが、まず地産地消のジャガイモとしては12t生産しています。それ以降のジャガイモにつきましては、鶴岡

になければ庄内、庄内でなければ山形県産、あるいは全国産というように、エリアは増やしていくのかなと思います。これは給食センターさんの選択になりますので、我々の任務としては、年内のジャガイモは供給できますという体制を作ったということが1つです。

価格面ですが、私どもの試算で10アール当たりジャガイモは2t半ほど作れます。2t半を例えば1kg100円で見ますと、25万円になるので、米は30アール作った分になるのですが、先ほど言ったように給食センターさんに納入できる等階級、サイズが決まってくるので、全て100円というわけにもいきませんが、今まで何も作っていなかった生産者は、まず所得として考えることができる。それからセンターさん以外の等階級については、我々地元のスーパ業者さんや弁当屋さん、あるいは通常の青果市場など、販売先を確保し、格外品まで全て売って生産者さんに所得を返すというところで、取り組んでいきたいと思えます。

先ほど給食の価格のご質問ございましたが、地産地消を進めると必ず高くなるということはないと思えます。通常の流通ルートでいけば、運賃もかかればいろいろな手数料もかかります。それを直接納めることによって、地産地消でも価格を下げるができるという手法も1つはあると思えます。納入する方もされる方も、どこかに無理があるとこの事業は続かないです。生産者サイドの我々としても所得は確保できる。買う方のセンターさんとしても、通常の補助金を使わない給食費で、食材を確保できることが理想ですが、それにいくらでも近づけることはできる、コストは必ずしも上がるということではないと思っております。

古池：はい、ありがとうございます。それでは星先生、鶴岡市さんの事例報告をお聞きになってアドバイス等ありましたらお願いいたします。

星：鶴岡市さんの場合は、大規模なセンター方式の調理というケースでありますから、舟形町のやり方とは全然違う内容と課題をはらんでいると思えます。ただ庄内地方というのは日本でも最も恵まれた、環境の良い地域でありますので、そういう地の利を生かした給食が可能なのだと、報告を聞きながらつくづく感心いたしました。農産物だけではなくて、山の幸、海の幸に至るまで、大変豊富でありますから、食材をうまく調理していけば、よそにはまねのできない多彩な魅力的なメニューができると思えます。

ただ大量調理のご苦労も、一方ではあるかと思えますし、かなり効率的に作業を進めなければならず、機械も導入しなければならない。そのために規格品の大量納入という課題も、生産者あるいはJAにかかってくるということだと思います。そういう中でも、いろいろ工夫をされて、オール鶴岡産デーというこれは大人にとっても、ものすごく魅力的ですが、子どもにとってはさらに魅力的な給食ではないかと思えます。それをいただくことに

事例発表 (鶴岡市)

よって、子どもたちは地域の食文化というものに、改めて目を開き、そのことに対して大きな誇りを抱いていくきっかけになっていると思います。

ただ、こういうことを実現していくためには、行政あるいは JA のような、やや公的な支援のシステムがどうしても必要でありまして、いわゆる自校方式の調理とは違う課題があると思います。先ほど JA の方がおっしゃいました、農家にとっては所得向上が大事な目的になっていますから、それを確保しながら可能な限り低価格で納入をするということを実現しなくてはならない。しかし、考えてみると、今の発言にもありましたように、遠くから延々と輸送費をかけて運んでくるわけでもないし、身近にあるものをそのまま届けていただくということで、流通経費は思い切って削減できます。

午前中お話ししました和田小の場合も、農家が畑で摘んだものを直接届けて下さるものですから、市販のものよりもずっと安い価格で納入できる。それで同じ給食費の範囲内で、調理員さんの努力によって、副食等おかずを 1 品くらい多く食べさせられるということが何 10 年も続いています。公的な学校給食であっても、地域の支援体制がしっかりあれば、子どもたちにとって、非常に魅力的な内容を提供できると思えました。

それから行政としてどうするかという面では、JA と協議しつつ、地域で一定の数量を作れないものについて、よそからすぐに持ってくるのではなくて、最大限の地場産という体制をとろうとされる努力は、素晴らしいと思えました。私が午前中申し上げた、地域の自給率というものを、丹念に市町村のレベルで点検する必要があるでしょう。そうすると品目によっては、100%、200%自給しているもの、数%とか 10 何%くらいしかないものと、その格差がものすごく大きいということが明らかになってきますので、その底辺にある自給力の低いものをいかに底上げするかということが、行政の施策として打ち出される必要があるのではないかと。そういうことの中で全体としてバランスのとれた地域自給というものができ上がっていけば、世の中が激しく変動する時代にあっても、地域がしっかりと自立し、子どもたちに最も望ましい給食を提供できる基盤を作れるのではないかと思いました。

それから 8 品目は 8 割以上目指すと明言しておられるのは感心しました。私は午前中、理想的な給食のイメージの中で、地場産のものを 8 割以上という目安を申し上げましたが、少なくとも鶴岡では 8 品目はそれを実現しておられる。あるいは具体的な数値目標としてあげておられるということは、非常に学ぶべきところが多いと思えました。

それから 1 つ伺いたいのは、日本的に有名になりましたエコピッグの運動といたしますか給食活動、つまり給食の残飯を養豚農家に餌として差し上げて、できるだけ自然の飼育をしてもらった豚肉を給食に全面的に使う

というサイクルが、今でもずっと続いて引き継いできておられるのかどうか、お伺いしたいと思ったところでした。鶴岡さんのことについてはそのくらいです。

古池：池田さん。エコピッグは全国的に有名になりました。庄内豚というブランドにもなりました。これはどうなんですか。

池田：実は、今は継続していないんです。今、先生からお話があったように、給食の残飯を養豚農家の方に差し上げて、それを食べた豚をまた給食に使ってもらうというリサイクル豚とも言っているのですが、残飯をそのまま豚が食べてくれないのです。残飯は 1 度豚が食べてくれるように飼料として加工しなければならないんですよ。加工業者さんがちょっと飛んでしましまして、飼料として加工できないという状況ですから、今継続できていません。残飯も出る、養豚農家もいるという、入口と出口はあるのですが、中の加工業者さんがいないのですから。

古池：そのまま与えるのではないのですか。ひと手間かけなければならない。

池田：そういう事情で今エコピッグの事業が継続できていないであります。

古池：以上鶴岡市の例を、各部門の代表の方にご発言いただきました。皆様に拍手をお送り下さい。ありがとうございました。

今日は自校方式の舟形町さんの例、今の鶴岡市の共同調理方式の例ということで、非常にためになるご提言、ご発言をいただいたのではないかと思います。

星先生から、本日の大会を受けてひとつメッセージをいただけますか。

星：私自身、素人でありまして、改めて今日のそれぞれのご報告を拝聴して、参考になり勉強になりました。ありがとうございました。地産地消というひとつのスローガンと同時に、今日は旬のものを旬のうちに食べるという、例えば鶴岡のジャガイモの例のように、できるだけその季節内に消費するという要素も地産地消と合わせて、旬産旬消とでもいうのでしょうか、そういう考え方も導入していく必要があるのではないかと改めて気づいたところであります。給食畑と称される何 10 種類もの品目を一定のスペースに作り出すという取り組みは全国各地で行われているのですが、これはいわゆる商品作物だけにしぼった商品生産の産地形成とは、また違った意味を含んでいると思います。とりわけ女性や高齢者の方の出番がそこで出てくるということです。大いにやりがいと生きがいをもって取り組むことができる、そういう舞台に給食畑がなっていくことだと思います。これは地域の自給というものを底上げしていくための 1 つのきっかけになると思います。つまり、地域農業の再生ということに結びつくのですが、地域複合の形態というものをまた復活していく、そういう流れを作り出すことができるのではないかと思います。

事例発表 (鶴岡市)

先ほど三川町の生産者の方からご質問ありました。全て完全無農薬の野菜やお米でなければならないのかと。場合によってはここで虫を叩かないと全滅する、そういう危険があるときには、必要最少限度の農薬に頼らざるを得ないこともあるのではないかと思います。完全なものだけということになると、量的にも品目も調達できないということになります。しかし、こういう時期にこういうものを使いましてということ、きちっと明記して、伝えていくという取り組みが合わせて必要だと思いました。

それから有機米や有機野菜は、どうしてもコスト高になると、特に大量に仕入れる場合には、そういうことは避けて通れないと思いますが、そういう場合であっても鶴岡のJAの方がおっしゃいましたように、中間の経費を思い切ってカットすることによって、価格は抑えられるという力強いお言葉もありましたので、そこに望みを託していきたいと思います。ただ、生きがいを含めて地域の子どもの育てていきたいと取り組んでおられる方々については、お年寄りのお小遣い程度になるだけであっても、やる意味はあると考えられて、なかばボランティア的に何10年も続けてこられたという事例もありますから、2つの方式に一長一短はあるにしても、その選択については、それぞれの学校や地域の事情、風土的条件や環境条件に最も見合ったやり方というものを生み出していければいいのではないかと思います。

センター方式の場合は、重ねて申し上げますように、どうしても行政やJAなどの力強い支援が必要になってきますが、規格品の大量生産、大量調理という側面は当然出てきますから、機械の利用なども考えざるを得ない。しかし一方では、手づくりの顔の見える自校方式の場合は、不揃いのものであっても、それは調理員さんの思いや努力によって、ある程度のサイズに切ったりしながら、与えていただけるというプラスの面もあります。それからJAが直接生産活動をやるわけにはいきませんから、どうしてもJA傘下に地産地消グループを育成していく必要がある。その前の舟形さんの場合も「まんさく」という生産集団を立ち上げたことによって、あの体制ができ上がったと理解できます。いずれにせよ、給食活動あるいは地産地消の給食が目指すところというのは、子どもたちにとって最も望ましい給食を求めて実現していく、できるところから手をつけていくということだと思います。その市町村の範囲内で、全て完結できれば最高なのですが、必ずしもそういうわけにもいかない。ですから、最上や村山というように、広域的なところの産物、さらには県内各地、海産物や塩などの調味料は庄内浜からというように、ある程度同心円的に範囲を広げていくという視野も合わせ持っていく必要があるのではないかと考えたところでした。

食を通して土に親しむ、作物を育てる、あるいは生き物を飼うという体験を通して、子どもたちが自分たちの

地域に目覚めていく。地域の歴史・社会・経済・生活・文化というものをしっかり学んでいくという、非常に大事な教育の場面になっている。食あるいは農は教材化することができるということだと思います。最初の入口は地域であっても、やがて国全体、世界へと視野は広がっていく。これこそが教育の真髄なのではないか。そういう意味で、給食とは、まさに教育の核心部分を担っていると思います。

あとの方で質問された、保護者に一定の選択肢を与える必要があるのではないかと。やや高くなっても地場産のもので作ってもらいたいというような希望と、給食費は据え置いてもらいたいという希望と両方が現実にはあるが、「私は高くても地産地消の給食の方がいいわ。これで私の子どもに作って下さい。」という個別の要求というのは実現できませんので、これは実際に何回かアンケートの調査をやったりして、多くの人々の合意を形成していかないとならないでしょう。関係者と一体となって話し合いを重ねながら、より望ましい、あるべき姿を実現していくということが大切になるのではないかと思います。以上です。

古池：ありがとうございました。東京でしたか、朝ご飯を食べてこない子どもがいるので、朝の給食を始めた学校があるとか、星先生のお話にあったように、孤食の時代になったとか、キレル子どもをいろいろな面から調査していくと、食に結びついていく。みんなで食卓を囲んで体に良いものを食べている子どもが少ないというデータが出てきたとか、食に関する話がすごく多いなど個人的にも思っていたのですが、最初に言いましたように、14歳くらいでその子どもの食に関する将来の基本が作られるとするならば、やっぱり今日は各方面の方にお越しいただいておりますので、課題は多いでしょうが、意見交換をしながら、その根幹をなす給食について、地産地消をベースにおきながら、考えていくということがとても大事だと、私自身非常に感じました。

それと最後に、星先生の話をお伺いしておりまして、食べるということ、先生は常に「いただく」とおっしゃったこと、私はなるほどと感銘を受けた次第であります。本日は誠にありがとうございました。