

## 社員食堂における循環農産物を使用した 旬の和食献立導入に関する研究

A Study on Introduction of Japanese-style Meal Menu for  
Utilization of Seasonal Circulating Farm Products in Canteen

上池葉月\* 辻林英高\*\* 秋永優子\*\*\*

Hazuki KAMIIKE Hidetaka TSUJIBAYASHI Yuko AKINAGA

\*福岡教育大学大学院 \*\*築上町有機液肥固形堆肥利用者協議会事務局 \*\*\*福岡教育大学

(平成21年9月29日受理)

The purpose of this study was explored for introduction of Japanese-style meal menu for utilization of seasonal circulating farm products in canteen. We investigated the actual conditions and consciousness of companies in Chikujo town and surrounding area.

The results suggested that half of companies used many seasonal vegetables and offered healthy menu. It seems to suggest that easier to be introduced Japanese-style meal menu utilization of seasonal circulating farm in canteen. And then it might be necessary to offer another half of companies information about effect of introducing seasonal vegetables and healthy menu. In the meantime, the results suggested that a lot of companies take a positive slant on approach to recycling.

These results indicated the possibility of introducing this project into canteen.

Keywords: Japanese-style meal menu 和食献立, healthy menu ヘルシーメニュー, season 旬, circulating farm products 循環農産物

### I. 緒言

近年, 食の多様化・欧米化が進んでいることもあり, 食生活が主な原因とされる生活習慣病の増加が懸念されている。さらに, ここ数年ではメタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)が社会的な問題となっている。

12月25日の厚生労働省発表資料によると, 糖尿病が強く疑われる人は約890万人とされている。メタボリックシンドロームの状況については, 40~74歳でみると, 男性の2人に1人, 女性の5人に1人が, メタボリックシンドロームが強く疑われる者又は予備群とされている。こうした現状から, 様々な場で生活習慣病及びメタボリックシンドロームに対する対策を行うことは重要であると考えられる。

働いている場所で毎日利用される社員食堂においては, 事業所給食, 産業給食, オフィス給食とも言われる企業や工場に勤務する社員(従業員)を対象とした集団給食が行われており, 勤労者の健康の維持増進, 生産性の向上及び福利厚生を目的<sup>1)</sup>として実施されている。社員の一日の食事の3分の1ないし3分の2を担っている社員食堂の食事内容を考えることは, 生活習慣病及びメタボリックシンドローム対策を考える上で重要であると考えられる。生活習慣病及びメタボリックシンドローム対策を食事に関して行うにあたり, その献立内容は, 和食に代表されるヘルシーメニューが, 効果があると考えられている。また, その使用食材は, 地場産物や旬のものだとより良いと言える。

旬の食材を活用した献立については、学校給食に関して著者らが行ってきた研究が見られる<sup>2) 3)</sup>。また、社員食堂および事業所給食については、メニュー分析<sup>4)</sup>や事業所給食の実態<sup>5) 6) 7)</sup>を把握する研究はされている。しかしながら、社員食堂における生活習慣病及びメタボリックシンドローム対策に焦点をあてたものは見あたらない。

そこで本研究では、循環農産物の栽培に取り組む築上町有機液肥固形堆肥利用者協議会と協力し、企業の社員食堂に関する意識と実態を明らかにすることによって、旬の循環農産物を使用した和食献立を社員食堂に導入することの可能性について検討した。

## II. 研究の位置づけ及び方向性

本研究は、築上町有機液肥固形堆肥利用者協議会が中心となって行う『平成20年度国土交通省「新たな公」<sup>8)</sup>によるコミュニティ創生支援モデル事業 社員食堂でつながる循環の輪—都市と農村のコミュニティ創造構想—』の一部として行われるものである。国土交通省「新たな公」とは、行政だけでなく多様な民間主体を地域づくりの担い手と位置づけ、その協働によって、地域のニーズに応じた社会サービスの提供等を行おうとする考え方である。

国土交通省の委託事業として築上町有機液肥固形堆肥利用者協議会が行う内容は、築上町からも多くの人々が働きに出ている北九州市や行橋市、苅田町等の企業の社員食堂で排出される食品廃棄物を引き取り、それを肥料化し利用して栽培した農産物（以下、循環農産物）を、もとの社員食堂に購入してもらうというものである。また、メタボリックシンドローム対策など、社員の健康維持が企業にとって重要な課題となっていることから、これを支援する取り組みとして、循環農産物を利用して旬を活かした和食献立の考案、そのための研究会（勉強会）を社員食堂、あるいは企業とともに実施することとしている。

最大3年を限度とする「新たな公」モデル事業において、初年度はこの事業に協同で取り組む企業を見つけることを目的とする。そのために著者らは、企業の社員食堂に関する意識及び実態調査としてアンケート調査を行うこととした。また、アンケートを実施するにあたり、先進事例としてヘルシーメニューを導入した社員食堂を調査し、築上町有機液肥固形堆肥利用者協議会と協力して、ヘルシーメニュー導入効果や旬の食材を利用する効果等を示したアンケート参考資料を作成した。

この研究をもとに協力企業を決定し、次年度以降、社員食堂における旬の循環農産物を利用した和食献立の実施へと進むこととなる。

## III. 研究方法

本研究では、まず先進事例を対象にヘルシーメニューを導入した社員食堂の現状調査として電話ヒアリング調査を行った。次に、電話ヒアリング調査の結果をふまえて旬の食材や和食献立に関するアンケート参考資料を作成した。その後、資料を用い、社員食堂に関する意識及び実態調査を行った。

### 1. 先進事例における社員食堂の実態調査

#### (1) 調査対象および実施時期

対象は新聞や雑誌等に社員食堂が取り上げられた4社（直営2社、委託2社）とした。調査は2008年11月から12月に行った。

- 1) 直営 ①東京都千代田区A社（人材派遣業）、  
②東京都中央区B社（卸売業）
- 2) 委託 ①東京都千代田区C社（金融業）、  
②東京都中央区D社（宿泊業）

#### (2) 調査方法および項目

電話ヒアリング調査を用いた。調査項目は、社員食堂の概要、社員食堂やヘルシーメニューを取り入れるようになった背景、社員の反応、社員食堂やヘルシーメニューの導入効果、人気メニュー、使われている食材について、その他の7項目とした。

### 2. 社員食堂に関する意識及び実態調査

#### (1) 調査対象および実施時期

北九州市、行橋市、苅田町、大分県中津市にある企業12社を対象に、2009年1月に調査を行った。

#### (2) 調査方法および項目

企業12社に対して、社員食堂に関する意識及び実態調査としてアンケート調査を行った。今回の調査では、生活習慣病やメタボリックシンドローム対策に対する取り組みの度合いを把握するとともに、循環や旬の献立に関心のある企業を探すことを目的としている。そのため、アンケート項目は、社員食堂の概要、社員食堂のメニュー等について、社員食堂の生ごみ等について、農村との交流等についてなど計20項目とした。

#### IV. 結果および考察

##### 1. 先進事例にみるヘルシーメニューを導入した社員食堂の実態

電話ヒアリングならびに新聞・雑誌等の記事によって把握した4社の社員食堂の概要を表1に示す。

表1 社員食堂の概要

		A社	B社	C社	D社
社員 食堂 開始 時期		2007年 9月	1962年	数十年前	約10年 前
ヘルシ ーメ ニュー 導入 時期		2007年 9月	ほぼ社員 食堂開始 時期より	数年前 (TFTメ ニューは 2008年 1月)	2007年 7月
形態		直営	直営	委託	委託
食 数	昼 食	約100食	約800食	1500～ 2000食	約400食
	残 業 食	約50食	日によ つて様々	なし	約200食

##### (1) ヘルシーメニュー導入の経緯・背景

ヘルシーメニュー導入の背景として4社に共通しているのは、社員の健康を考えて導入しているということである。導入時期に関しては、B社は早くから社員の健康を考えてヘルシーメニューと食生活改善活動に取り組んでいたが、他の3社についてはここ数年のことである。生活習慣病、特にメタボリックシンドロームが社会的問題になったことにより導入している。また、D社では、特定健康診査対策のために導入している。2008年4月から特定健康診査が義務付けられたこともあり、同様の取り組みが広がると見受けられる。

##### (2) ヘルシーメニューに対する会社・社員の反応

会社・社員の反応としては、良いものが多い。例えば、無農薬野菜中心のヘルシーメニューを社員食堂で提供するA社では、社員の8割以上が社員食堂を利用している。無農薬野菜なので安心・安全、しかも新鮮ということで社員にも好評だといわれる。

ヘルシーメニューというとは以前は敬遠されがちであったが、最近ではメタボリックシンドロームが

社会的問題となり、健康食として日本食がブームとなっていることから良い反応が多いのではないかと考えられた。

##### (3) ヘルシーメニューの導入効果

ヘルシーメニューを導入することによって、例えば、体重が減少するという効果が見られた。D社では継続してヘルシーメニューを喫食している社員から「体重がおちた」という声があがることが電話ヒアリング調査で明らかになった。また、B社では理想メニューの表示や健康増進イベントなどの食生活改善活動と組み合わせることにより、健康診断の結果では一昨年と比較して男性50代BMI25以上の割合が30%から14%に低下した<sup>9)</sup>。さらに、社員の意識変化も見られた。B社のように摂取カロリーを意識するようになった社員もおり、社員食堂でヘルシーメニューを提供することで食への意識を変えることも可能であることがうかがえた。

その他、C社のように社会貢献へとつながるヘルシーメニューもあった。C社の他にもヘルシーメニューで社会貢献とメタボリックシンドローム対策の2つに同時に取り組むTFT<sup>10)</sup>に参加している企業では「手軽な国際貢献で、中高年から若者まで幅広い社員に好評です」<sup>11)</sup>といった声があがっている。

電話ヒアリング調査結果より、社員食堂にヘルシーメニューを導入することで多くの効果を得られることが明らかとなり、その意義は大いにあると考えられた。

#### 2. アンケート参考資料

アンケート参考資料は、企業に循環農産物を利用した和食献立やヘルシーメニューを取り入れてもらえるよう啓発効果を狙って著者らが作成した。内容は、ヘルシーメニューを導入している企業の概要及び効果、旬の食材を利用する効果、生ごみ循環の紹介とした(図1)。

#### 3. 社員食堂に関する意識と実態

##### (1) ヘルシーメニューおよび人気メニューの実態

「社員食堂でヘルシーメニュー(メタボ対策メニュー等)がありますか」の問いに対して、「はい」と回答したのは6社、「いいえ」と回答したのは6社であった(図2)。また、「はい」と回答した6社のうち「どれくらいの方がヘルシーメニュー(メタボ対策メニュー等)を注文していますか」の問いに対しては、無回答の2社を除く4社が2

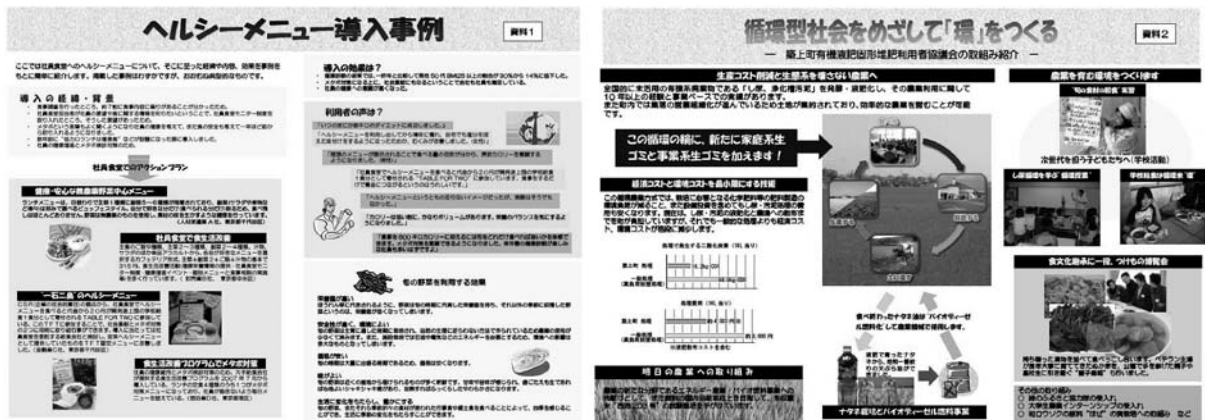


図1 アンケート参考資料

～15%間の回答であった。

ヘルシーメニューの具体的な献立内容・料理名については、酢の物や煮物、和え物といった和食が多く挙がっている(表2)。

今回調査を行った企業のうち、半数がヘルシーメニューを提供しているという結果になったが、毎日提供している企業ばかりではなく、週1回の提供や、毎月1回1週間を通して提供している社員食堂も見られた。しかしながら、その注文割合は10%程度にとどまっており、少ない所では2%となっていた。

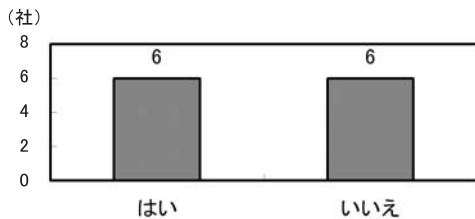


図2 ヘルシーメニューの有無

表2 ヘルシーメニューの具体的な献立内容・料理名

企業名	具体的な献立内容・料理名
a	ヘルシープレート(ビーンズコロッケ, 春雨の酢の物, すまし汁, 野菜とチーズの重ね焼き, 玄米ご飯, 豆乳プリン)
b	五穀米, 麦飯, 和食定食
c	中華おこわ, 高菜漬おこわ, 香ばしい山菜おこわ
f	ヘルシー弁当, 揚げ物なし(野菜中心メニュー), 野菜サラダ
g	鯖の西京焼き(鯖の味噌煮, 豚もも肉の野菜炒め), 煮物, 和え物, フルーツ
h	豆腐ステーキ和風きのこソース, 蒸し鶏おろしポン酢かけ, 鯖の柚子香り焼き

これらの結果から、今回調査を行った企業ではヘルシーメニューはあまり受け入れられていないと考えられた。生活習慣病及びメタボリックシンドロームの増加が懸念される今日において、社員の健康を考えることも企業にとっては重要なことである。食事面から社員の健康を維持・増進するためには、先進事例調査から見ても社員食堂においてヘルシーメニューや健康情報を提供することで効果がある。そのため、和食献立を充実させる意義があると考えられた。

ヘルシーメニューがあまり受け入れられていないという結果に対し、人気があるのはどのようなメニューかを調査した所、図3のような結果になった。各企業、5つ程度回答してもらい、同じものはまとめた。

最も回答が多かったのは、ラーメン、うどん、そばといったような麺類で、9社が回答していた。次に多かったのはカレー、カツカレー、カレー定食といったようなカレー類で7社が回答していた。

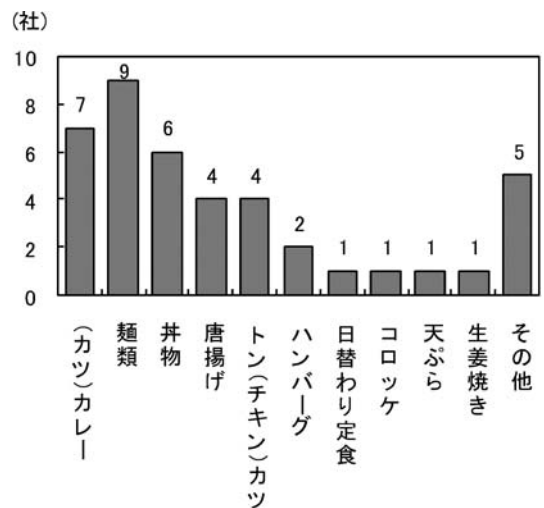


図3 社員食堂の人気メニュー

その次に多かったのは、カツ丼、天丼といった丼物で6社が回答した。その他、唐揚げ定食、トンカツやチキンカツ定食、ハンバーグ定食などが回答であがっていた。照井<sup>4)</sup>の研究では、対象者が、首都圏郊外ということもあって日常的に食べ慣れた“和風・魚”料理を比較的好むという傾向を示していると報告しているが、本調査ではその傾向は見られない。洋食で、一品で多く食べることができるメニューが多く、地域や職種等によって人気メニューは異なっている傾向がみられた。地域性や職種を考慮し、それぞれの企業に合ったメニューを提供していくことが必要だと考えられる。

(2) 健康情報等の提供と旬の食材への意識

「社員食堂内や社内で健康情報等を積極的に提供していますか」の問いに対して、「はい」と回答したのは6社、「いいえ」と回答したのは4社、「その他」と回答したのは2社であった(図4)。

鋸ら<sup>5)</sup>は、社員食堂において、喫食者に対して食塩の摂取を含めた望ましい食習慣のあり方や栄養知識の提供を、栄養教室の開催やポスター展示、社内報などで行うなど従業員の啓蒙が必要と述べている。今回の調査では半数の企業では健康情報等の提供を行っていたが、4社については健康情報等の提供をしていなかった。喫食者の健康管理・健康の保持増進を担う給食の役割を考えると、全ての企業で健康情報等の提供を行うことが望まれる。

次に、旬の野菜をどのくらい利用しているかについて質問した結果を図5に示す。ほとんどの企業が旬の野菜を多く利用しているかたまに利用しており、旬を意識していることがうかがえる。旬

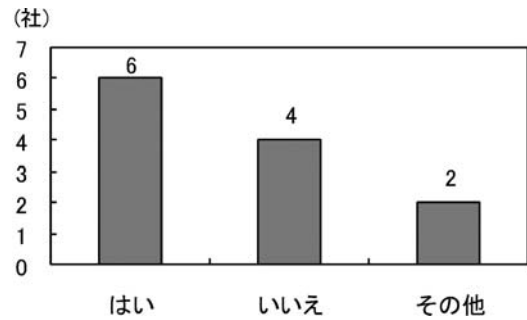


図4 情報提供等をしているか

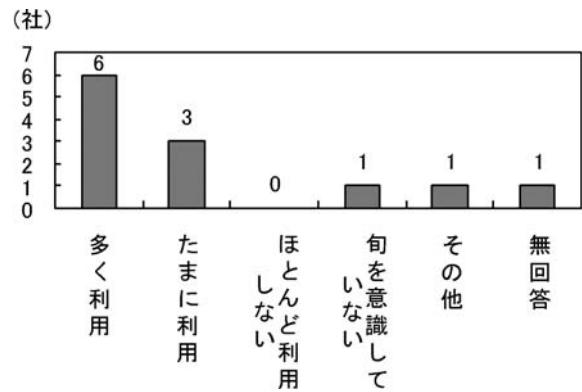


図5 旬の野菜の利用

を意識している企業が多いということは、新鮮な旬のものが多く地場産物や循環農産物を取り入れやすい企業が多いのではないかと考えられる。

また、この時期(冬)に使用している旬の野菜の結果を図6に示す。最も多かったのが「大根」「白菜」で9社が回答した。次いで、「ほうれん草」が6社、「れんこん」「にんじん」「ねぎ」が4社、「かぶ」「水菜」「ごぼう」「ブロッコリー」が3社

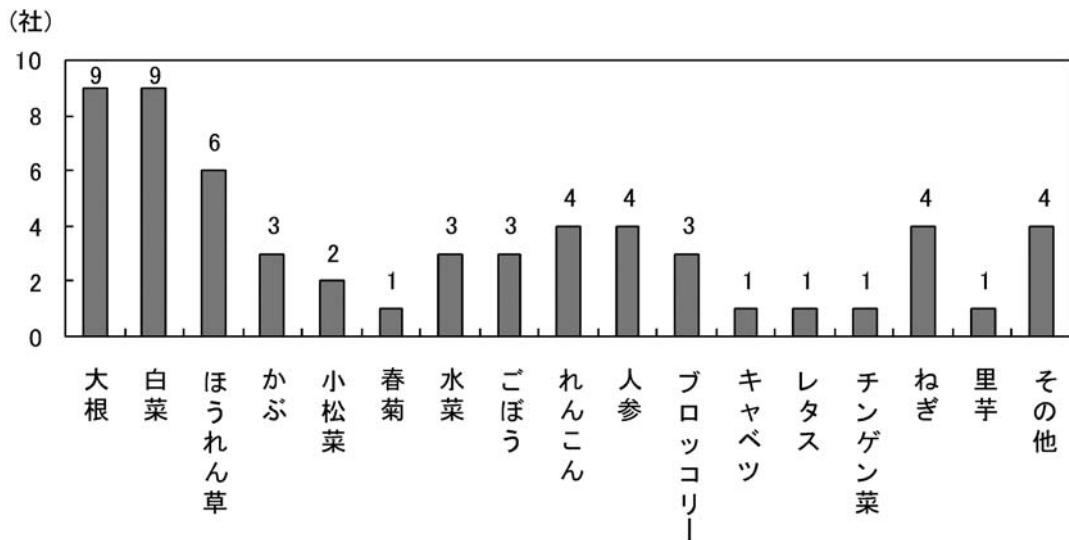


図6 この時期(冬)に使用している旬の野菜

であった。冬であれば、大根や白菜といったものが実際のメニューに反映されていることが明らかとなった。また、「その他」の回答の中には、南瓜や菜の花といった冬が旬ではない回答もみられた。よって、旬の食材を多く取り入れるためには、旬の野菜に関する情報提供等が必要であると考えられる。

(3) 循環への興味・関心

今後の社員食堂における生ごみや廃食油などの循環利用への取り組みについて質問したところ、「機会があれば実施したい」と回答したのは4社、「現在の取り組みを広げていきたい」と回答したのは2社、「現状維持」と回答したのは4社、「取り組み予定なし」と回答したのは1社、無回答が1社であった。次に、今後の循環への取り組みと現在の循環利用の実施との関係(図7)、今後の循環への取り組みとヘルシーメニューの有無の関係(図8)について調べた。

今後の循環への取り組みについて「機会があれば実施したい」「現在の取り組みを広げたい」と回答した6社のうち、すべてが、現在の循環利用については「少し実施している」又は「ほとんど実施していない」と回答している。よって、この6社は現在、あまり循環利用は実施されていないものの、循環への取り組みについては前向きであることが分かる。今回の調査によって、現在あまり循環利用が実施されていない企業において、今後の循環への取り組みに前向きな企業が多いこと

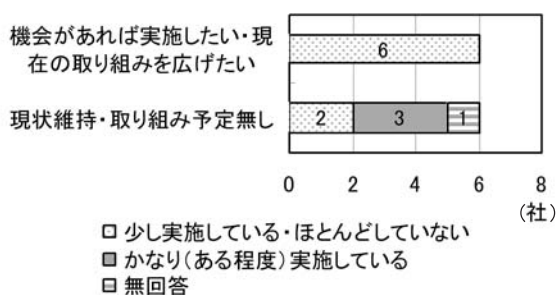


図7 今後の循環への取り組みと現在の循環利用の関係

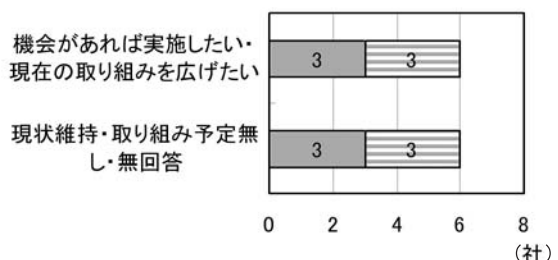


図8 今後の循環への取り組みとヘルシーメニューの有無

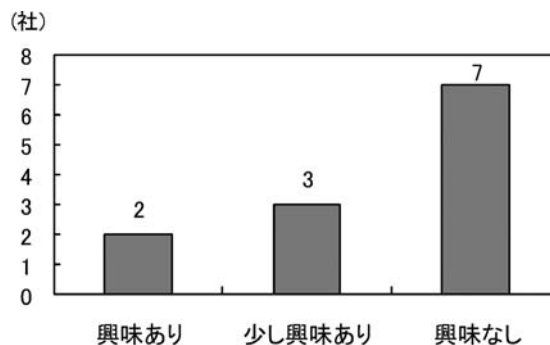


図9 農村との交流等に興味があるか

が明らかとなった。そのため、本事業導入の意義が大いにあり、導入の可能性も高いことが示された。

また、今後の循環への取り組みについて「機会があれば実施したい」「現在の取り組みを広げたい」と回答した企業のうち、3社はヘルシーメニューがあり、3社にはなかった。一般的に野菜を多く用いるとされているヘルシーメニューが現在あるということは、循環農産物を比較的取り入れやすいと考えられる。また現在ヘルシーメニューがない企業3社についても、今後の循環への取り組みに前向きであることから、本事業を機会にヘルシーメニューやメタボ対策メニュー等を取り入れることも可能であると考えられた。

(4) 農村との交流

「都市と農村(工業と農業)のつながりを強くするための活動の一環として、社員食堂を中心とした活動、体験農業の実施、退職者の週末居住や季節居住などを考えていますが、こうした取り組みに興味はありますか?」の問いに対して、「興味なし」と回答したのは7社であった(図9)。

農村との交流については興味がない企業が多いという結果になった。しかしながら、5社は「興味あり」又は「少し興味あり」と回答している。今回の調査によって、本事業に興味があり前向きな企業もいくつかあることが示された。

V. まとめ

本研究は、循環農産物を使用した旬の和食献立を社員食堂に導入する意義と可能性について明らかにすることを目的とした。そのために、先進事例としてヘルシーメニューを導入した社員食堂を調査し、アンケート参考資料を作成した上で、企業の社員食堂に関する意識及び実態調査としてアンケート調査を行った。

電話ヒアリングによるヘルシーメニュー先進事

例調査では、社員の健康増進のために多くの取り組みを行っていることが明らかになった。今回の電話ヒアリング調査結果から、様々な工夫や取り組みを行うことでヘルシーメニュー利用率を向上させることができ、社員の健康増進へと繋げることができると考えられた。

アンケート調査では、半数の企業にはヘルシーメニューがないことが明らかになった。食事面から社員の健康を維持・増進するためには、先進事例調査から見ても社員食堂においてヘルシーメニューや健康情報を提供することで効果がある。そのため、ヘルシーメニューや和食献立を充実させる必要があると考えられた。また、旬への意識が高い企業が多いことが明らかになり、旬の食材を比較的取り入れやすいと考えられるため、旬の食材を多く使用した和食献立の導入を目指したいと考える。さらに、循環への取り組みについても前向きな企業が多く、特に現在はあまり循環利用が実施されてない企業に前向きなところが多いことから、本事業導入の可能性も高いと考えられる。

今後、本研究をもとに実際に循環農産物を社員食堂に導入していくことに取り組まれることになる。また、本年度は体験農業等といった都市と農村または、工業と農業の交流も含めた事業が実施されつつある。一方、築上町では循環米を使用した米飯給食週5日の実施によって子どもたちに良い効果が見られている<sup>12)</sup>ことから、そのような循環農産物を社員食堂においても活用していくことが望まれる。

## 謝辞

本研究を進めるにあたり、築上町有機液肥固形堆肥利用者協議会ならびに築上町産業課資源循環係、田村啓二氏にご協力およびご助言をいただきました。深く感謝し、厚く御礼申し上げます。

## 引用文献

- 1) 鈴木久乃, 太田和枝, 殿塚婦美子編: 『給食管理』, 第一出版株式会社, 東京, 4 (2007)
- 2) 秋永優子他: 学校給食における旬の野菜活用のための旬ごよみの提案, 教育実践研究 (福岡教育大学教育学部附属教育実践総合センター), 第13号, 63-70 (2005)
- 3) 秋永優子他: 旬の野菜を活用した学校給食献立に関する研究, 教育実践研究 (福岡教育大学教育学部附属教育実践総合センター), 第13号, 71-78 (2005)
- 4) 照井真紀子: 事業所給食の経営戦略の要因と

してのメニュー分析, 名古屋文理大学紀要第5号, 67-79 (2005)

- 5) 鏡吉, 北野直子: 熊本県の一事業所給食施設の給食内容に関する研究, 栄養学雑誌, Vol 61, No1, 39-45 (2003)
- 6) 田村朝子他: 事業所給食における調理素材, 調理方法の実態に関する研究, 栄養学雑誌, Vol 54, No2, 129-133 (1996)
- 7) 翁長君代, 金城須美子: 沖縄にける集団給食の実態調査 I - 那覇地区の事業所について -, 琉球大学農学部学術報告第14号, 167-174 (1967)
- 8) 国土交通省: 新たな公  
<http://www.mlit.go.jp/kokudokeikaku/aratana-kou/index.html>
- 9) 東京都栄養士会機関紙, 2008年9月号
- 10) TABLE FOR TWO (TFT): [http://www.tablefor2.org/jp/index\\_jp.html](http://www.tablefor2.org/jp/index_jp.html)
- 11) 毎日新聞, テーブル・フォー・ツー・運動, 2008年9月13日
- 12) 前田季恵, 藤野聡美, 秋永優子: 福岡県築上町の小学校における米飯給食週5日の実施に関する研究, 日本家政学会九州支部大会研究発表要旨集, 21 (2008)