

学校給食における地場産物使用のデメリットの再評価

Reevaluation of the Demerits in Using Locally-grown Produce for School Lunch Service

秋永 優子*・中村 修**・辻林 英高**

Yuko AKINAGA*, Osamu NAKAMURA**, Hidetaka TSUJIBAYASHI***

福岡教育大学家政教育講座*、長崎大学環境科学部**、長崎大学経済学部***

要 約

学校給食に地場産物を取り入れることに見られるデメリットの再評価を試みた。デメリットと考えられやすいものについて、詳しく内容を掘り下げて再度評価したところ、デメリットとして固定しているとは限らず、また、それぞれに対応策があり、地場産物使用には自治体や学校の状況に応じて取り組むことが可能であることが明確になった。

キーワード：学校給食、地場産物、デメリット、再評価

I. 緒 言

小中学校で子どもたちが毎日食べている学校給食の食材の産地を国内各地で調査したところ、地場産物はほとんど使用されておらず、市町村産の割合を示す「地場産自給率」¹⁾が5%未満という地域が多いことが確認された。地域で生産されたものを地域で使うことは近年見直され、「地産地消」という言葉も登場し、学校給食もその一端に位置付けられ始めた。

福岡県大木町では、町内で出た生ごみをバイオガスプラントで液肥に醗酵させて土に還し、そこで収穫した有機栽培米や野菜を町内の家庭や学校給食で使用することに、取り組んできた。しかし、地場産物を学校給食で使用するデメリットを問題視する声の強さによって、一向に進展しない状況が見られる。

そこで、本研究では、地場産物を取り入れることに見られるデメリットについての再評価を試みた。デメリットを洗い出し、対応策を明らかにした上で、それらを検証して評価し直すことにより、学校給食に地場産物を使用することの可能性について検討した。

II. デメリットの再評価

1. 流通体制の変更

(1) 取引業者の変更による関係性の変化

食材として地場産物を使用することに関する最も難しい問題は、取引業者変更という関係性の問題と考え

られる。

特に、長い間学校給食に納入してきた業者に対しては、これまでの取引の中で相互に融通し合ってきた歴史を踏まえ、業者の既得権に対する気兼ねがある。その中には、これまでの業者とは関係が完全に切れてしまうという誤解も多い。

また、それまで長年利用してきた業者の生活権を心配する声も聞かれる。特に、地元の小さい商店にとっては、給食のような大量注文が急になくなるのは死活問題であり、福島県熱塩加納村では、給食の野菜が農家から直接納入されるようになってからは生鮮食品の扱いをやめることになったと言われる。

一方、都道府県学校給食会の独占的供給も問題となっている。学校給食の市場は、予想外に大きい。福岡県全体では150億円以上に上ると試算され、そのうちの少なく見積もっても半分の額が県学校給食会に支払われていることが予想される。米、小麦粉、牛乳、冷凍食品、玉葱、人参、ジャガイモ、くだものなどが県学校給食会から県内全域の学校給食に供給され、例えば長崎県では県学校給食会には30億円あまりが支払われている。このような独占的な供給態勢は、質の向上はもたらさず、その主役である子どもたちに焦点をあてることを忘れやすくする。

各都道府県の学校給食会から購入先や品目を指定されるものも多い。パンと牛乳については、都道府県ごとに業者の入札を受け付けており、その指定に従わなければならないと栄養士らは述べる。指定されたところ

ろからとらないと補助金が見つからないためである。「学校給食会は校長などの天下り先であり、給食会からとるように圧力がかかり、半強制的である」²⁾とも言われる。

福岡県における米が、わかりやすい例としてあげられよう。

福岡県では、県学校給食会や県教委、農協中央会やJ A全農ふくれん、県農政部などによる6者協議会の取り決めにより、県産米「夢つくし」を学校給食用米穀として一元供給体制がとられている。この体制は、地場産の捉え方が一般と異なって県単位と定義され、県産の「夢つくし」60kgにつき500円の補助金をつけるというもので、「夢つくし」学校給食導入促進事業として、県農業振興課の15年度予算に950万円が計上されている。この仕組みのもとでは、市町村産あるいはもっと小さな地域、例えば子どもたちが通う小学校区の田んぼで栽培された米であっても、「夢つくし」であってさえも、学校給食会指定の精米業者という定められたルートを経由しなければ、補助金は見つからないし、それだけでなく、学校給食で使うことすら困難な現状となっている。ましてや品種「夢つくし」の栽培に適さない県南の地域は、いかに米どころであろうとも、子どもたちの給食に地場産米を出すことは不可能である。また、定められた価格でなければならない。

福岡県A町でも、この6者協議会の取り決めにつき当たり、子どもたちから作った人の顔と田んぼが見え、安全性が高く、域内循環の役割を果たせる「夢つくし」が、給食用米とならない状態となっている。この原因には、小学校長の強力な反対が第一にあげられ、さらに食材選択に主体性を持つべき栄養士も独自の判断をせずに校長の意見に影響されてしまっていることと、町の学校教育課も学校給食会を一業者、一財団法人として認識できずに優先的に取り扱っていることがあげられる。子どもたちの教育や地場産物の保護・振興という町民の利益のために地方政府および学校現場としてとるべき立場がとれないためである。

<対応策>

まず、ほとんどの場合、それまでの取引業者とも、取扱量は変わっても継続して取引されているという現状であるという認識と、取引業者を全く変えてしまうべきではないという認識を持つことが大切である。地場産物を優先的に使用するとしても、それまで納入していた業者とも継続して取引することや、これまで取引してきた業者に地場産物の取り扱い業務を担ってもらうことなど、種々の方法を検討することが考えられる。

学校給食食材専門の法人である都道府県学校給食会では、農産物として米、小麦粉、牛乳や、保存のきく生野菜として玉葱、人参、ジャガイモの3種と、みかんやりんごなどの生鮮の果物を扱っているほか、様々な加工食品、冷凍食品を流通させており、野菜を地場

産物に変えただけでは、ほとんど取扱量は変わらない。また、野菜を全て地場産にするのは、給食の献立との関わりもあるが、よほど農業が盛んな地域でも季節や種類、量、気候などの点で困難であり、これまで取引していた八百屋にも、地場産物以外のものも継続して納入してもらうことが必要である。

これまでの取引先の生活権に対しては、ある程度の配慮は必要であるものの、この生存競争の激しい時代の中で、子どもたちへの教育的な意味合いの大きい学校給食に限って既得権業者の保護を最優先する必要があるのかは、大きな疑問でもある。岩手県大東町、埼玉県和光市などのように、これまで取引してきた八百屋や市町村単位の学校給食食材専門の法人等を通して率先して取り扱うことで解決してきた地域もある。長崎県大村市では、これまでの給食納入業者が新たな流通経路として大村の青果市場から給食調理場に配送し、大村市学校給食会が発注や支払いなどの事務手続きを行うという方法を、現在検討中である。

「子どもたちへの教育的効果や地域興しの効果は、税金を用いて行われる自治体の事業の決定の要因として基本的に重要である」という認識が必要である。この認識を関係者が持っていないとしたら、それこそが問題であるという発想をすべき時代となっている。

そして、地場産物としての農業は、外国の安い農産物の使用を優先されて淘汰されてきたという事実も、忘れてはならない。逆にその意義の大きさから考えれば、地場産物は一般流通品とは異なる比重で考えられる必要がある。福岡県B町では、これまでの業者を保護するあまり、地場産物を学校給食に納入するために作られた生産者グループを優先せず、他の業者と全く並列の位置付けにした結果、2年後には地場産物は給食で使用されなくなった。

福岡県における6者協議会の取り決めによる県産米「夢つくし」の学校給食用米穀一元供給体制についても、まず、児童生徒の利益・不利益から考えると、県内産と一括りにされ、どこで、誰が、どのように作ったか明らかにされない米の使用ということになる。また、県という規模が想像の範疇を越える発達段階の小中学生にとっては、教育効果という点で国産、場合によっては国外産とも大した違いがなくなる。学校給食は、教育課程に位置付けられており、子どもたちには選余地はなく、子どもの食習慣への影響力も現在から将来にわたって非常に大きい³⁾ことから、そのあり方は厳しく検討される必要がある。県からは、県産米利用は凶作時への対応のためという説明がなされているが、それに対しては別の対策が必要であろう。

最近までは、この体制に対し、市町村内で生産された米を学校給食に使用するために、県学校給食会が契約している5つの搗精工場を経由する方法によって、志摩町、前原市、二丈町、古賀市、宗像市、三橋町、勝山町など7カ所程度の地域ではどうにか解決してき

た。

しかし、県内で初めての事例として、本年度9月1日からは、地場産米がはるばる上記の搗精工場を通過せずに、町内の精米所を経て生産者から直接子どもたちの学校に届けられる給食が、椎田町で始まった。町内で排泄されたし尿を熟成させて肥料にして栽培した減農薬米の「夢つくし」で、町内での循環を成り立たせる優れた米である。この使用開始に合わせ、いくつかの小学校では生産者がゲストティーチャーとして授業に参加して子どもたちに思いを伝え、給食も一緒にとっている。

この生産者からの直送方式に対し、学校給食会は椎田町の小学校長らを再三訪れ、学校給食会指定の搗精工場を通すようにという指導を行った。その内容は、大筋次のようであった。

- 1) 学校給食用米穀の一元供給は県の方針である。
- 2) 椎田町だけ足並みを乱すと、他の市町村にも影響がでる。
- 3) 安い米の供給と言うことになれば、入札になった場合、県産米は競争には勝てない。
- 4) 農業改良普及センターなどが反対しなかったのか。
- 5) 安全性については、学校給食会が扱っている米は、ガラス選別、色彩選別、金属探知器、玄米精米の二重検査を行ったものを使っており、これだけの施設を持っているところは少ないのでできないのではないか。

しかし、その過程で、指導の根拠であるガラス除去機の設置が指定の搗精工場にないという事実が判明している。結果的に、学校給食会は、上記のような指導を行ったことに対し、椎田町に謝罪した。そして県産米「夢つくし」であるにもかかわらず県の補助金が交付されないという形ではあるが、地場産米の域内流通による使用が実現したのである。

何ら法的拘束力のない6者協議会の取り決めを楯に、これまでに学校給食会が、県産米「夢つくし」の一元供給を強要してきた実態が浮き彫りにされたできごとであった。また、いくつかの疑問も生まれた。

筆頭は、学校給食会は、一業者にすぎないにも関わらず、なぜ、何を抛り所に、「指導」をしえたのか、という問題である。地場産米の直送方式をとろうとしてきた地域に対して、学校給食会指定の搗精工場を通すことを指導し、各地域は、それに従うか、断念せざるを得なかったというのが、これまでの県内の地場産米使用の状況であった。

次に、ガラス除去機が学校給食会指定の搗精工場に設置されていることが、6者協議会の取り決めの前提であるはずなのに、なぜ、備えていない工場が実際にあるのか、ということが問題である。そして、なぜ、その前提に対する指定工場の実態を調査、把握しないまま、地場産米の域内流通に対する指導においてガ

ラス除去機の設置を理由にするということが、まかり通ってきたのであろうか。普通なら考えられない、許されない問題である。地場産米直送方式を望む数々の地域は、ガラス除去機が市町村内にないがために、地場産米の使用を諦めざるを得なかったのである。地場産米使用の上記7ヶ所のうちいくつかの地域は、遠く離れた指定の搗精工場をわざわざ経由するやり方は本位ではなかったのである。ガラス除去機は、高価なものであると同時に、一般には色彩選別機で充分に役割が果たされ、精米に必須のものではないため、福岡県内でも、数えるほどの精米所にしか設置されていない。

3つめは、県産米「夢つくし」の学校給食用米穀一元供給体制において明文化されている条件は満たしているのに、なぜ、県の予算に組まれている補助金が交付されないのか、という点である。この補助金は税金であり、公平に使用されなければならないはずであるが、条件を満たしながら、適応されるところとされないところがある点が、市民には理解しかねる。公的資金である補助金は、業者を広く受け付けて交付されるべきである。

学校給食会には、上記のように、通常ではあり得ない不透明さとセットになった強制力が見られ、既得権の濫用という印象を与えがちであることを改めることが求められる。

学校給食の食材は、子どもたちの食の現状とこれからの食のあり方、農のあり方を見据えたものでなければならぬのは当然であり、教育委員会や現場の栄養士らから絶大な信頼を得ている学校給食会は特にその意識を強く持たなければならない。その上で、特権的に行っている流通であげた多大な利益の一部を、子どもたちの健康に直結する事柄に使用することを提案する。これまでの、学校現場における学校給食や食教育に関する研究へ補助金の支給、研究協議会などの開催への補助だけでなく、これからの時代を見据えた食材供給のための生産者の育成に使用することが望まれる。

長崎県では、食材費として年間30億円あまりが長崎県学校給食会に支払われているが、そのうち3分の1を県内で有機農業に取り組む新規就農者からの購入に当てることによって雇用を拡大することを、県議会議員や研究者によって検討中である。各都道府県学校給食会でも、地場産物の使用促進のために補助金をつけることや、有機農業新規就農者に対する支援として、その生産物を全面的に学校給食で買い上げること、また、そのために調理作業に要する人手に対して補助金を付けて調理士を0.5人増やすことなどに取り組める。

県の学校給食に対して絶対的な権限を持つ県教委は、自らの果たすべき役割と望ましい給食食材のとは何かを認識した上で、子どもたちの心身の健全な発達を願う立場に立って、給食食材の供給体制作りにも臨まなければならない。県学校給食会を一業者とは異なる

特別な存在と認識するのであれば、給食食材に直接関わる内容においてそれ相応の役割を担わせるべきであり、前述の有機農業者による農産物の優先的購入などこそ、6者協議会でも採用していくべきことである。東京都蔵野市や、千葉県多古町の農産物を使用している東京都内各区、宮崎県綾町、北海道名寄市など、市区町村の教育委員会で有機・無・減農薬栽培の農産物の使用に早くから取り組んでいるところも少なくない。福岡県の早急な取り組みが期待される。

一方、県農政部は、県の農業振興を願う立場として、目先の県開発ブランドの振興に固執するのではなく、生産者が主体性を持ち、やり甲斐をもって農業に取り組める仕組みを考えるべきであり、これからの農業のあり方を的確に捉え、持続的農業の基本である地場産業としての農業、環境保全的農業である有機栽培、減農薬栽培などの方法を、県として全国に先駆けて推進していくことが求められる。弊害の多い県産米「夢つくし」一元供給はただちに廃止すべきであることは言うまでもない。

<評価>

これは、地場産物の使用に伴って必ず生じることであり、面倒な点もあるが、食材の質の向上などのようにこれによって解決する問題もあるという点ではメリットでもある。

(2) 調整役担当者の必要

地場産物の学校給食導入に際しては、市町村の教育委員会や農政課が、給食調理場と生産者との間をとりもつ場合も多く、仕事量が増えるために地場産物導入が敬遠されがちである。学校給食での地場産物使用が継続するためには、調理場側と生産者側、教育委員会側などが出席する定例会の開催も重要であり、その調整にも当面は人手が必要とされる。

<対応策>

地場産物の学校給食導入初年度に限り、自治体で重点事項として、予算を充てて人員配置することで、スムーズに進展し、安定して定着させることができる。自治体の経済的負担が増えるとは言うものの、例えば人口2万人程度、小学校数校であれば100万円程度の費用負担で十分である。自治体全体の予算で見るとわずかな額にすぎず、これからの時代を担っていく子どもたちの食のあり方の改善につがることから考えると、必要な支出であると言える。予算の出所として、公共事業費の数%程度を振り当てることを提案する。公共事業費は、農政を担当するのと同じ課の担当であることも多い。自治体としても、一年間ではあるが雇用の機会を増やすことができる。

<評価>

自治体の考え次第であるものの、仕事量の増える人があり、自治体予算の捻出が必要である。

(3) 事務処理担当者の業務負担

発注や支払いなど事務処理担当者の業務が増えるこ

とは、当然心配される。事務処理は栄養士在籍校では栄養士、不在校では調理士、事務員、養護教諭などによってなされている。地場産物を使用するときは事務処理が一番大変な仕事であると考えている栄養士もいる。

<対応策>

地場産物の納入を八百屋や専門の法人のような既存の業者あるいは農協などのような専門の業者を通して行われることによって解決できる。福岡県前原市のD小学校では、定例会、代金振込、印刷等、全ての事務処理をJAが行っている。あるいは、注文票を少し工夫し、地場産物を希望する食材の欄に丸印をつけて業者に提出する仕組みにすれば、発注も支払いもこれまでと特に変化がないので、学校側の担当者である栄養士や調理士、事務員などにはほとんど負担がなくてよい。

しかし、既存の業者を介さず、学校給食のために新しく立ち上げた生産者グループから直接納入される場合は、新しい態勢が整備され、相互に慣れるまではある程度の時間と手間がかかる。地場産物導入がスタートして一サイクル終了するまでの一年間は、事務担当者の業務が増えることになる。導入初年度のみ、自治体が予算をつけ、調整と事務処理担当者をパートタイムで雇用することで解決するのも一方法であろう。あるいは、調理士の長がこれを担当し、地場産物の調理作業の手間の増加とあわせて各校に0.5名もしくは1名の増員が望ましい。

東京都武蔵野市は共同調理場のための食材発注・支払い等に関わる事務処理を担当するための部署として2名で構成される財務委員会を別に組織している。事務処理担当部署を教育委員会に設置することにより、栄養士は、献立作りや5校ある担当校の子どもたちへの給食時間の栄養指導、食材生産者との交流などにも時間を充てることができる。

栄養士に過度の負担が行くことは望ましくないが、上記事務処理を担当せざるを得ない場合は、現在の仕事内容を減じて取り組むことが必要であろう。衛生管理や調理作業工程表作りなどに、手間をかけることが文部科学省より求められているが、過剰な部分の簡素化が重要で、著者らも現在、栄養士の業務内容調査を踏まえた提案に取り組んでいる。

<評価>

事務処理を専門の業者が担当する場合は学校関係者の負担増はないが、そうでない場合は自治体の考え次第でもあり、地場産物使用システムの形態次第でもある。

2. 量的な確保

食材の量が揃わないことに対する懸念がよく聞かれる。特に、センター式調理であったり、統一献立であれば、一度に何千人もの材料を準備しなければなら

い。センターの規模が大きい地域や農業の盛んでない地域では地場産物だけで揃えるのが困難な場合もある。

<対応策>

各自治体には、調理方式は自校式に、献立も学校の事情に応じて自由に変更できる基準献立や自校献立を採用していくことが求められる。同じ日に同じ献立を行っている地場産物の供給量が足りなくなってしまうため、せめて学校ごとに日にちをずらさう献立がよい。

また、献立で使用する野菜についても、旬でないものはあまり使わないようにすればよい。端境期の野菜は、もともと生産量が少ないものであり、地場産物としてはほとんど流通しない。一般に旬の根拠として使用されているデータは東京卸売市場の取扱量であるが、南北に長いわが国では、実際に収穫されている野菜の状況は、地域によってかなり異なっている。地場産物を使用し始めてから、納入時期がそれまでが思っていた旬とズレていると感じる栄養士は多く、献立を考え直すことが必要となる。

一方、生産者も、作付けに当たって、給食で使用する野菜を栄養士らと話し合いながら生産者間である程度分担しあって栽培することで、それぞれの野菜の必要量を納入していくことができる。

地場産物の量が不足して給食の必要量を賄えないことがわかった場合は、契約している他の業者に注文するなどして、一般流通品と合わせて使用することで不足を補うことができる。そのためにも、他の業者との取引の継続は大切である。

ただし、大都会などの田畑の全く無い地域では、地場産物の使用は確かに不可能である。東京都内の多くの区では、近隣の農業地域の生産者グループなどと提携し、地場産物ではなく産直農産物として、生産者の顔が見え、子どもたちが交流を図ることのできる食材を使用している。

<評価>

田畑のない地域では地場産物導入は不可能であるが、それ以外のところでは、やり方次第である。

3. 規格

規格が揃わないと調理作業が大変である。手間や時間がかかるし、機械で皮を剥いたりするのも困難となる。必要食数に対して生産の規模が小さい場合や、複数の生産者から納められる場合、家庭菜園の延長的な栽培の場合などに起こりやすい。

<対応策>

ある程度の規格の統一が必要とされる。

東京都日野市の場合は、調理士の負担を軽くするために納入形態は市場出荷と同様にすることが条件で開始されており、「平成13年度東光寺地区野菜使用目目及び納品規格・形態一覧」に、きゅうりは「L、多少曲がりがあってもよい」、里芋は「M・L、ざっと洗ひ

泥を落とす」などと明示されている。長崎県生月町でも、じゃがいもは「芽が出ていないもの、外傷・病害虫なく、しなびていないもの」、たまねぎは「M寸以上、外傷のないもの」などが野菜ごとに決められている。

福島県熱塩加納村や福岡県志摩町のように規格を決めず、「自家用として少し多めに作った中から供給してください。したがって、姿・形はあまり気にしなくとも結構です」という方針をとっているところ⁴⁾や、「ごぼうのような細さの人参」が持ってこられる場合⁵⁾もみられる。

また、調理の際の工夫によって解決しうることもある。福岡県大木町では、2千食あまりを数個の鍋で行う調理において、アスパラガスを大きさごとに束を分けて納めてもらい、大きさによって調理する鍋を変え、鍋によってアスパラガスの投入時間を変えることで、いずれの鍋も適度な加熱具合で良い仕上がりを得るようにしている。長崎県勝本町でも、じゃがいもなど小さいものは小さいものでまとめ、大きさを揃えることを生産者に依頼している。

地域の事情に応じ、話し合いの中で調理場の事情を生産者に理解してもらい、畑の状況を調理士に知ってもらい、理解を深め合いながら、ある程度の基準を設定するとよい。

もしくは自治体が人員配置を行うことが望まれる。前述の調理士の事務処理担当者設置による人員増と合わせて1名分とすることを提案する。

<評価>

工夫次第でどのようにでも対応できる問題である。

4. 生産物への虫の混入など

地場産物は、前述のように農業の使用を一般流通品に比べて控えて栽培されることが多いため、虫がいたり、病気にかかって収量が落ちるのは完全には避け難い。

<対応策>

栽培の際、虫が来ないように、病気にならないように、生産者は、自然素材を自分で調合して噴霧するなど有害性の無い方法を探したり、虫を手で取って駆除したり、ミミズや微生物が多く棲む、質の良い、病気に強い土作りに取り組むなど、様々な工夫を凝らしている。給食調理場でも、気をつけて丁寧に洗うようにしており、特に葉菜類は一般流通品に比べて洗浄に手がかかる傾向がある。

調理場の事情を生産者によく理解してもらい、虫が発生した場合は、納品しないように取り決めをしているところもある。

一方、いかに配慮しても、虫が混入することは100%避けることはできないと考えることも必要であろう。大切なのは、なぜ虫がいるのか、どのような栽培方法であるのか、どのような工夫がされているのかなどに

ついて、学校側がよく理解していることではないだろうか。調理士が生産の場についてよく知っていれば、野菜を洗う作業にしても苦労が軽減される。児童や教員が知っていれば、虫に出会っても嫌悪感が軽減される。そのためには、調理士や栄養士と生産者とか、相互に情報を提供しあい、理解を深め、必要に応じて対応策を話しあうことができる定例会の場が活用されるのが一つの有効な方法である。教室においては、子どもたちが、授業や給食の時間に生産者との交流をはかることや、栽培で土や虫などに親しむことも、効果的である。

<評価>

一般流通品にくらべて、虫の混入などの可能性が高くなることは否めない。

5. 生育不良や準備忘れによる納入不能

作物の生育が悪くて供給できない場合や、まれに生産者が準備するのを忘れることもある。

<対応策>

農業は自然環境の中で営まれるため、気候による生育不良はまぬがれず、予定していた野菜を生産者が給食に出せなくなることもある。そういう時は、栄養士が八百屋に連絡を取って急ぎよ八百屋に配達してもらう手配をするところが多いが、福岡県志摩町のように教育委員会が対応して八百屋に配達してもらうところもある。長崎県勝本町や生月町では他の農家に協力してもらっている。

生産者が準備・納入するのを忘れた場合も、上記と同様に対処されている。また、福岡県宗像市では、前日に農産加工品直売所で配達用コンテナを受け取るシステムとなっており、生産者の準備忘れを防ぐ働きをしている。

<評価>

これも、農業が自然を相手にしているため、完全に防ぎうるものではないと思われる。

しかし、材料が入手できなければできないなりに調理し、給食として出すということもむしろ大切な教育であると考え、これはデメリットとは言えなくなる。

足立⁶⁾は、「安定供給できないときがあってもしょうがないんじゃないか。食べ物は、長い年月をかけて育ててきたもののエキスのようなものを材料にして料理を作って、いろいろな人の労働力の中で、交通渋滞の中を潜り抜けて来ているわけだから材料が届かなかったり、停電があつたりするのはあり得ること。それが全部うまくいっているのが当たり前と思っような教育のしかたには、むしろ、待ったをかけるべきではないか。」と述べている。気象条件や流通上の問題などによって、食材が届かなかつたとしても、それはそれで、一つの意味のある教育となるのではないだろうか。

6. 価格

価格については、地場産物だと高くなると考えられがちである一方、流通コストがかからないので安くなるとする人もいる。地場産物の価格を市場の中値と設定している場合は一般農産物とあまり変わらないものになるが、実際には様々な状況が見られる。

高くなる際の原因として、主として2つが考えられる。栽培方法の違いに起因するものと、県学校給食会などが取り扱うのと異なって大量流通でなくなることによるものとのことである。

まず、前者については、減・無農薬栽培や有機栽培のものを使用すれば、その分価格は高くなるのは当然であり、これは地場産物に限るものではない。この観点から考えると、価格は、ある意味、学校給食として質のよい食材を子どもたちに食べさせることを保証するかどうかの問題である。そして、地場産物であれば、食べる人である児童生徒の顔が見えるため、生産者は安全性に留意して栽培を行うことになる。さらに学校側から生産者にそのように要望することも可能である。そのために、手間がかかったり、収量が落ちることに対し、価格面でそれを保証していかなければ、この需給関係は成り立たない。

後者については、大量流通によるコスト削減がないため、県学校給食会が取り扱うものなどに比べて一般に高くなると考えられる。

しかし、必ずしもそうではなく、大量流通であるにも関わらず、かえって価格が高くなることも稀ではない。

長崎県大村市⁷⁾では、大村市学校給食会が全ての食材を取り扱っているが、総じて九州の主要果菜市場の平均価格およびJA大村管内平均価格より高くなっており、2倍以上の価格の違いが見られる時もある。その原因は、納入業者は大きさや形の揃った品を納めなければならないという中卸手数料が含まれるためである。共同調理場方式で、野菜は機械裁断されるため、機械に投入される野菜の大きさが揃っていないことによる。また、共同調理場への配達手数料も含まれている。

大量流通におけるコスト高の原因として、一般に必要な量が多くなるほど、大きさ、色、つや、型を揃えるために指定規格外のもの商品価値が下がることや選別のための人件費がかさむこと、過剰な包装にコストがかかること⁸⁾などがあげられている。

<対応策>

地場産物を使用して価格を高くしないためには、生産者から直接納入してもらうことや、旬の食材を使用することが提案される。

東京都日野市のC小学校とD小学校の11月の給食に使用された野菜の価格を、地域の生産者グループによる地場産物と八百屋からの一般品の両方が納入されて

いる品目について調べたもの²⁾でも、一般のものに比べて地場産物が概してかなり安くなっている。

福岡県宗像市のE小学校で、平成14年度の一年間に使用された野菜の納入実績を見ても、生産者グループからの地場産物の納入と八百屋からの一般品とを比較⁹⁾すると、地場産物の方が単価が低かった。

福岡県志摩町の栄養士も、生産者グループの野菜は八百屋さんから買うより相当安い⁵⁾と述べている。

一方、旬の野菜の使用による価格の低減効果も大きく、栄養士も、有機農産物でも旬の範囲で選べば普通のものと同じ変わらない²⁾と述べている。

平成13¹⁰⁾、14¹¹⁾年度に、福岡県内の3つの小学校において、栄養士ならびに調理士の協力により、端境期の野菜を用いた献立や料理を、旬の野菜を用いたものに変更することを試みた結果、旬のものにした方が安くなるが多かった。ただし、価格変化は、どういふ野菜に変更するかによるところが大きかった。

<評価>

このようにみていくと、地場産物を用いることが、必ずしも食材費を高いものにするとは言えないことがわかる。

Ⅲ. まとめ

以上、地場産物を学校給食に導入することに伴って生じるデメリットについて詳細に検討し、その対応策も踏まえて再評価した。

本研究では、デメリットとして、比較的共通性の高い事項を取り上げており、他にも探せば小さいものがまだいくつもあるものと予想される。つまり、地場産物を導入した際にいろいろなことが起こりうるが、それをデメリットであると感じるのか、それとも問題にはならないと感じるのかは、各学校、給食調理場、自治体の事情や判断にもよる。しかし、個々のデメリットの中身を検証していくと、関係者同士の理解を深めていけば、それぞれの状況に応じて対策を取ることが可能であることがわかった。

突き詰めていくと、学校給食で地場産物を使用するのが困難なのは、大都会などのように、田畑がなく地場産物がない場合に限られると言っても過言ではない。それ以外で越えがたいデメリットがあると感じられているとしたら、それは自治体内のシステムにおいて、食材選択や流通、給食調理、献立作成などのあり方に問題が存在していると考えた方が適当であろう。

公教育として、子どもたちが食べることが現実には義務となっている学校給食に対する責任と、その給食の影響を成人してからの食習慣にも大きく与え続けていることに対する責任の大部分は、自治体、学校、給食調理場にある。質のよい給食を実施することは、その義務ではないだろうか。そして、その有効な方法である地場産物の使用は、田畑のない地域以外は可能

であり、その可能性を最大限生かすことは、今後ますます求められるであろう。

終わりに、取材にご協力くださいました方々に、深く感謝いたします。

本研究は、平成14年度、15年度の福岡県リサイクル総合研究センターの助成による事業の一環として行ったものである。

引用文献

- 1) 中村修、秋永優子、田中理恵、辻林英高、川口進：学校給食の地場産自給率に関する研究、長崎大学総合環境研究、第6巻、第1号、89-112 (2003)
- 2) 田中理恵：地場型給食の効果と課題 一地域に根ざした食を伝える一、平成13年度東京大学卒業論文 (2002)
- 3) 荷見武敬、根岸久子：学校給食を考える、日本経済評論社、東京、52 (1993)
- 4) 大塵英夫：安全な食べものを求めて、あゆみ出版、東京、113 (1993)
- 5) 砥上直子：栄養士からみた学校給食への地元産物導入について、平成9年度福岡教育大学卒業論文 (1998)
- 6) 足立己幸、中村靖彦、増田淳子 (編)：子どもたちのための食事教育、群羊社、東京、64 (1992)
- 7) 地域環境研究所：大村市学校給食に関する調査報告書、9 (2003)
- 8) 宮下省三：学校給食ダブルスタンダード論、教育新聞社、東京、243 (2002)
- 9) 秋永優子、中村修、辻林英高：地場産給食のメリット・デメリットと可能性、平成15年度廃棄物処理等科学研究費補助金研究報告書 (投稿中)
- 10) 三浦梨沙：学校給食に旬の野菜を取り入れていくために、平成13年度福岡教育大学卒業論文 (2002)
- 11) 深水梨恵子：旬の野菜を使用した学校給食献立の提案、平成14年度福岡教育大学卒業論文 (2003)