

学校給食関係者の地場産物活用に対する意識や行動に関する考察

徳広千恵¹⁾・北村和子²⁾・川村美笑子³⁾

(2011年10月3日受付、2011年12月19日受理)

Awareness and behaviors of staff involved in preparing school meals regarding the use of local produce

Chie TOKUHIRO¹⁾, Kazuko KITAMURA²⁾ and Mieko KAWAMURA³⁾

(Received: October 3, 2011, Accepted: December 19, 2011)

要 旨

高知県内の学校給食実施校の学校長 (n=91)、給食センターの施設長 (n=23)、栄養教諭等 (n=56) を対象に地場産物活用に対する意識や行動、業務や取組の実態等について調査を行い、地場産物活用のメリットや課題、地場産物活用と児童生徒との関わりについて、分析を行った。

その結果、学校給食関係者は、買い物をするときに、産地や生産者を確認し、量販店では産直コーナーに立ち寄る機会が多く、良心市や直販所をよく利用するなど、地場産物活用につながる行動を取っていた。また、児童生徒との関わりでは、管理職や学校給食施設長が児童生徒と給食を一緒に食べる機会がある学校では、食に関する指導の全体計画に地場産物活用の内容が記載されているなど、栄養教諭等も児童生徒に対する食育に地場産物活用に関する視点を取り入れていることが明らかになった。

キーワード：学校給食、地場産物、栄養教諭、基幹11品目

Abstract

A survey on the actual awareness, behaviors, work, and approaches of staff involved in preparing school meals regarding the use of local produce was conducted on principals at schools providing school meals (n=91), directors of school meal centers (n=23), and nutrition teachers (n=56) in Kochi Prefecture. The merits and issues of the use of local produce and interactions between the use of local produce and schoolchildren were analyzed.

The results showed that staff involved in preparing school meals engaged in behaviors that led to the use of local produce, such as confirming the production region and producers when going shopping, frequently checking direct seller booths at mass retailers, and often using local self-service stores and direct sellers. As for interactions with schoolchildren, at schools where managerial staff and school meal facility directors had opportunities to eat school meals with schoolchildren, nutrition teachers and other staff incorporated the perspective of the use of local produce into dietary education for schoolchildren through approaches such as describing the use of local produce in the overall plan for dietary education.

Keywords: school meals, local produce, nutrition teacher, basic 11 products

-
- 1) 高知県教育委員会事務局スポーツ健康教育課/修士(生活科学)/高知県立大学大学院健康生活科学研究科 Kochi Prefecture Board Education Sports and Physical Education Division / MS / Graduate School of Health Science, University of Kochi
 - 2) 高知県教育委員会事務局スポーツ健康教育課 Kochi Prefecture Board Education Sports and Physical Education Division
 - 3) 高知県立大学健康栄養学部/教授/農学博士 Faculty of Nutrition, University of Kochi / Ph. D./ Professor

I はじめに

児童生徒の食育は、心身の発育はもとより、望ましい生活習慣の定着に向け重要であり、また、将来の健康づくりにも大きな影響を及ぼすことが予測される。

学校での食育は、食に関する指導の全体計画に基づき、学校給食を中心に、各教科や総合的な学習の時間など、学校教育活動全体で実施されており、学校給食の食育に果たす役割は大きい。

さらに、「学校給食における地場産物の活用は、児童生徒が地域の自然や文化、産業などへの理解を深めるとともに、それらの生産などに携わる者の努力や食への感謝の念を育むうえで重要です。」¹⁾と平成20年度の文部科学白書に記載されているように、食育の推進と併せて取り組んでいかなければならない重要な課題である。

しかし、学校給食における地場産物の活用実態は、文部科学省による「学校給食栄養報告」、即ち全国の学校給食実施施設を50校に1施設の割合で抽出し、毎年5月と11月の第3週の5日間、計10日間について、地場産物活用割合を調査した報告書しかなく、学校給食関係者の地場産物活用に関する意識についての調査は実施されていない。

学校給食における地場産物活用の推進に関する様々な取組²⁾は各都道府県で実施されており、独立行政法人農畜産業振興機構も全国の学校栄養士（栄養教諭等）988名（回答数977名）を対象に現状と課題について調査³⁾し、地場農産物を利用しない理由、今後の地場農産物利用に関する意向と解決すべき課題などを報告している。これらの報告は、学校長や、給食センターの施設長等を対象にしたものではなく、また、地場産物活用につながる意識や行動、学校での食に関する指導などの取組との関連について、「地場産物を取り入れた学校給食を活用した食育の推進」⁴⁾の観点からの学校給食関係者の意識や行動、また、それらが学校給食や食育にどのような影響を及ぼしているかに関する実態は明らかになっていない。

学力、体力の基礎となる食育について、学校教

育活動全体で取組を進めている高知県において、地場産物を積極的に取り入れた学校給食の実施は、学校給食を生きた教材として食育を推進していくために、大変重要であることから、地場産物の活用状況の実態把握を平成21年9月から平成22年7月までの1年間99施設で行った。その結果は、44.9%であった。全国との比較が公表されている最新のデータである平成20年度の結果でも高知県は、大分県、北海道、岡山県、熊本県に次いで第5位であったが、今回の調査においても全国的にも高い状況であることがわかった。

それに併せて、地場産物活用状況調査実施施設の関係者に対して、「地場産物の活用割合を高めるための意識調査」を実施した。その調査をもとに、学校給食関係者の地場産物活用に対する意識や行動、業務や取組について、地場産物の活用割合を高める観点から分析を行ったので報告する。

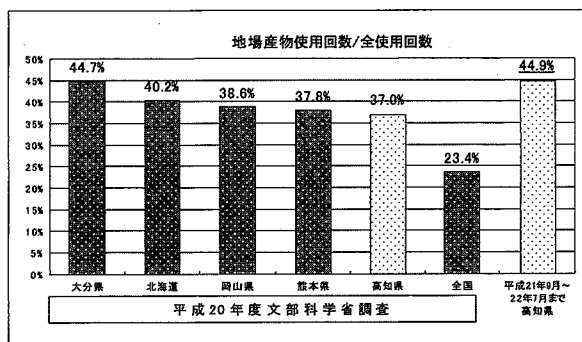


図1 地場産物活用状況調査結果(平成20年度)との比較

II 目的

学校給食関係者の地場産物活用に関する意識や行動、業務や取組の実態や、それらが、学校給食や食育、地場産物活用割合等にどのように影響を及ぼしているのかについて、活用割合を高める観点から分析を行い、地場産物活用の推進を図ることを目的とした。

III 研究方法

1. 対象

学校給食実施校の学校長91名、給食センター等

の共同調理場の施設長23名、学校栄養士（栄養教諭・学校栄養職員）56名、計170名（高知県の市町村立の小・中学校51施設、給食センター等の共同調理場34施設、県立の特別支援学校7施設、県立の夜間定時制高等学校7施設、計99施設）。

2. 調査期間

平成22年1月4日～平成22年1月31日

3. 調査方法および内容

地場産物活用のメリット、課題、地場産物活用と児童生徒との関わり、高知県の基幹11品目（高知県で生産量が多く、全国的なシェアも高く、県として生産流通に重点を置いている主要な園芸作物：ピーマン、ショウガ、ニラ、オクラ、シシトウ、米ナス、ミョウガ、キュウリ、ナス、小ネギ、アールスメロン）を使用した好評料理等、8項目とした。

4. 解析方法

Excelで作成した調査票を、電子メールにより収集し、Excel統計2010にて解析した。

IV 結果

1. 地場産物活用についてのメリット（図2）

地場産物活用についてのメリットに関する回答

は、「地域の活性化につながる」（82.9%）、「新鮮で味がよい」（70.0%）、「生産者がわかる」（69.4%）の順で、「価格が安い」（22.9%）は少なかった。職種別では、学校長は「地域の活性化につながる」、「食材の安全性が確保できる」、「新鮮で味がよい」の順であり、施設長等は「地域の活性化につながる」、「生産者がわかる」、「食材の安全性が確保できる」の順で、学校栄養士は、「生産者がわかる」、「新鮮で味がよい」、「地域の活性化につながる」の順であった。「生産者がわかる」、「新鮮で味がよい」と答えた割合は、学校栄養士と他の職種において違いがみられた。その他には、「生産者の意欲がわかる」、「旬の食材がわかる」、「保護者等に安心感を持っていただける」、「学校の教育に支援・協力を得ることができる」、「生産者と直接意見交換ができる」などの記載があった。

2. 地場産物活用についての課題（図3）

地場産物活用についての課題に関する回答は、「品目や量がそろわない」（74.7%）が一番多く、次いで、「予定していた品が入らない」（50.0%）、「調理作業に時間がかかる」（26.5%）の順であった。職種別では、「調理作業に時間がかかる」について、学校栄養士は62.5%が回答し、課題の2位であったが、学校長は4.4%、施設長等は26.1%が回答したのみで、地場産物導入に当たり、課題

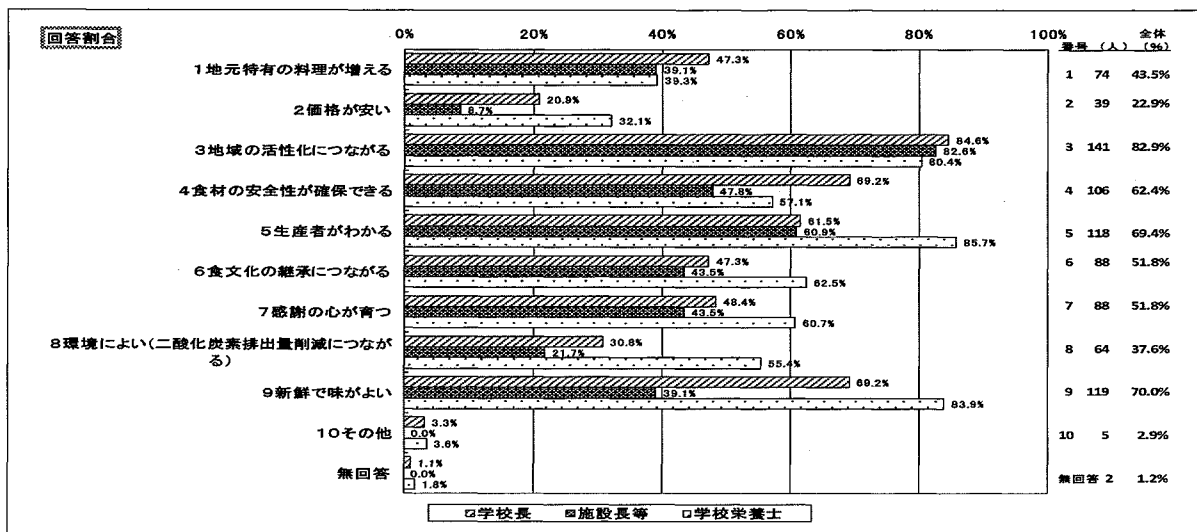


図2 地場産物活用についてのメリット（複数回答）

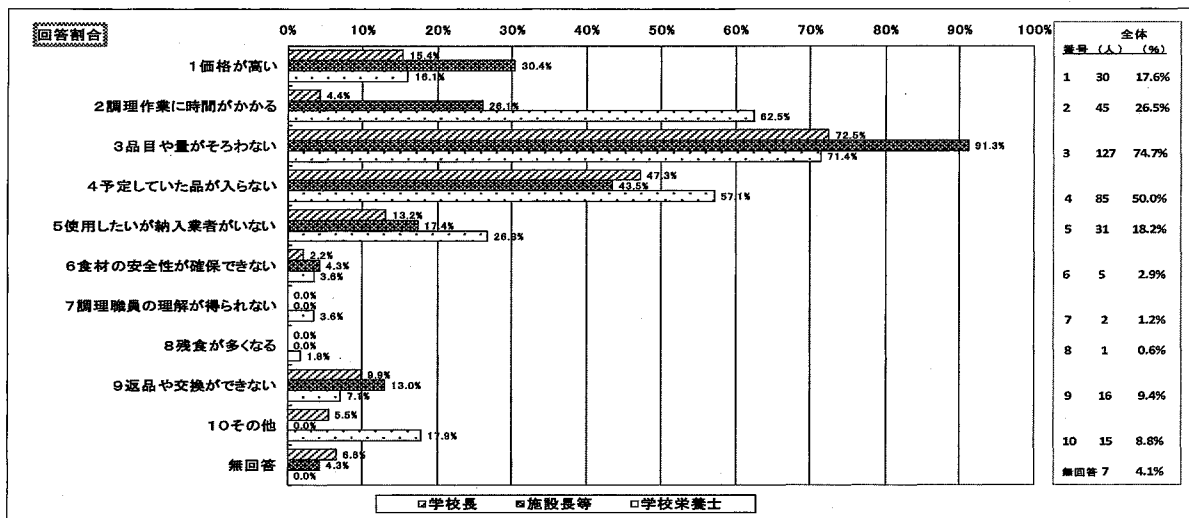


図3 地場産物活用についての課題（複数回答）

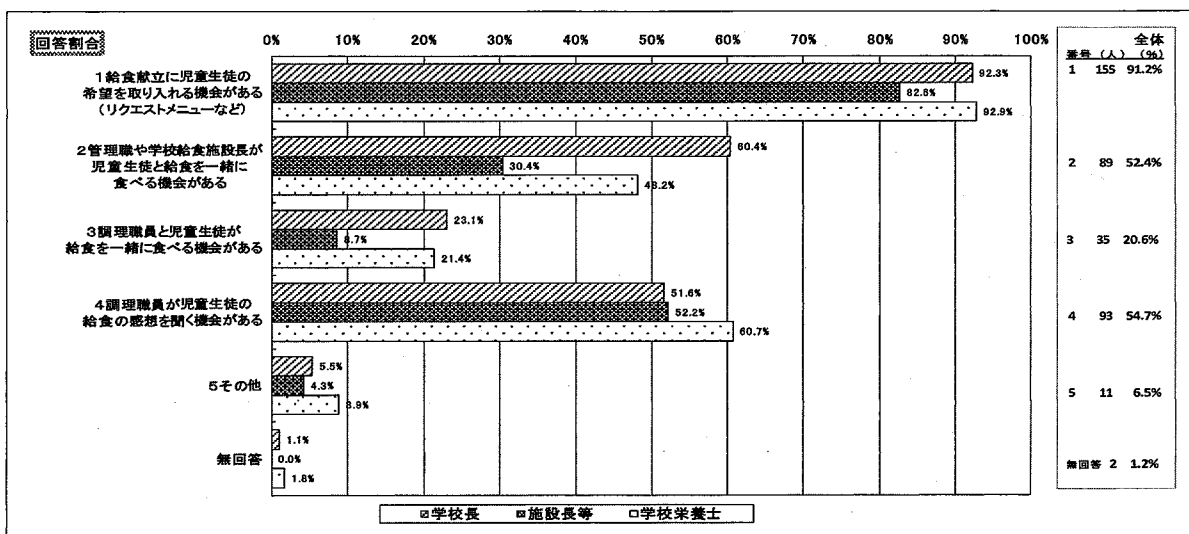


図4 地場産物活用と児童生徒との関わり

のとらえ方が異なっていた。その他には、「納入業者の理解や配送の問題」、「地域の生産者との交渉に手間がかかること」、「生産者を取りまとめる組織や、計画的な生産調整と規格調整の必要性」、「地元商店の経営に影響を与える」などの記載があった。

3. 地場産物活用と児童生徒との関わり (図4)

地場産物活用と児童生徒との関わりでは、91.2%の人が、「給食献立に児童生徒の希望を取り入れる機会がある」と回答し、54.7%の人が「調理職員が児童生徒の給食の感想を聞く機会があ

る」、52.4%の人が「管理職や学校給食施設長が児童生徒と給食を一緒に食べる機会がある」と回答した。しかし、職種別では回答が異なり、「給食献立に児童生徒の希望を取り入れる機会」、「管理職や学校給食施設長が児童生徒と給食を一緒に食べる機会」では施設長等の、「調理職員が児童生徒の給食の感想を聞く機会」では学校長および施設長等の回答が低かった。

その他には、「地元食材を使用した調理講習会や生産者試食会の開催」、「田植えや稲刈り、学校農園で野菜作りの実施」、「児童が作った作物を給食に使用」、「放送で児童による地場産物の紹介や

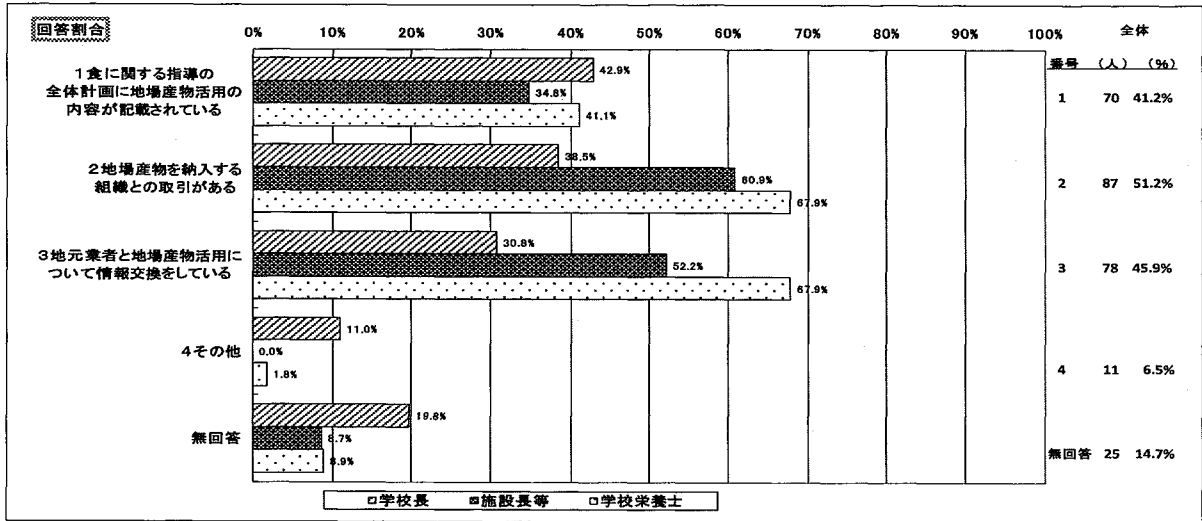


図5 地場産物活用の取組

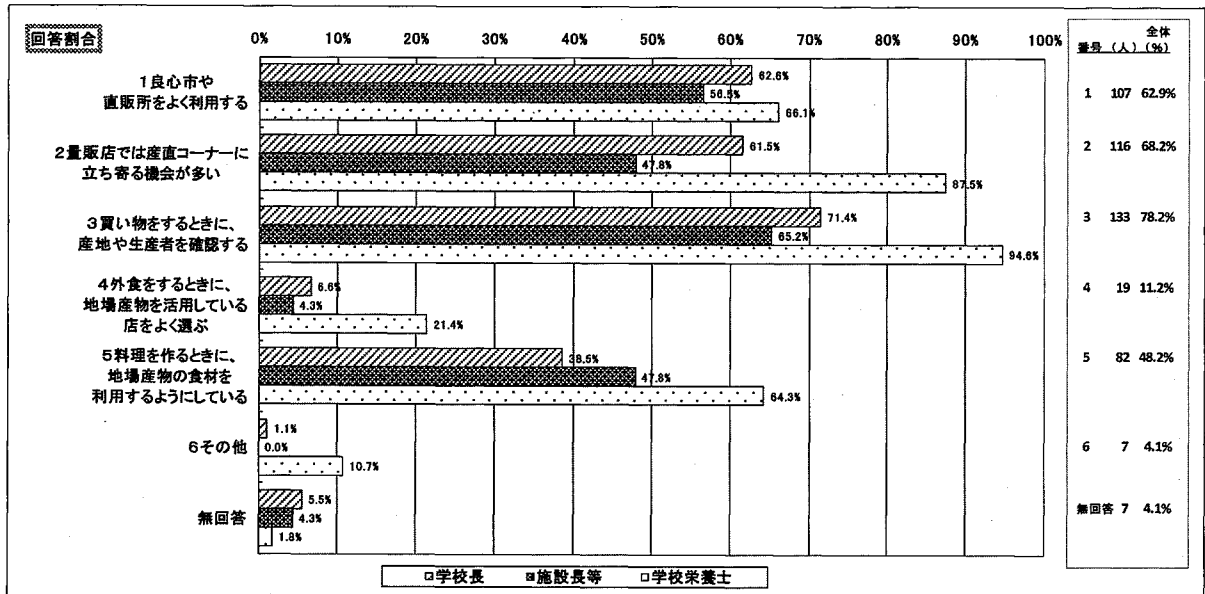


図6 地場産物活用に関する意識や行動

給食ノート等での周知」などの取組についての記載があった。

4. 地場産物活用の取組（図5）

地場産物活用の取組に関する回答は、「地場産物を納入する組織との取引がある」（51.2%）、「地元業者との情報交換をしている」（45.9%）、「食に関する指導の全体計画に地場産物の内容が記載されている」（41.2%）の順であった。

職種別では、学校長は、学校での取組である、「食に関する指導の全体計画に地場産物活用の内容が

記載されている」に対する回答が一番多く、施設長等や学校栄養士は、「地場産物を納入する組織との取引がある」、「地元業者との情報交換をしている」などが上位にくるなど、それぞれの役割による差が明らかになった。

その他には、野菜の仕入れについて、「生産者と直接交渉する」、「良心市や産地直販市場で購入する」、「給食会を通じて購入する」などの方法が、また、地元業者との情報交換については、「定例会で生産者と食材の規格の統一、出荷調整等の話し合いをする」他、「農園の視察を行う」や「生

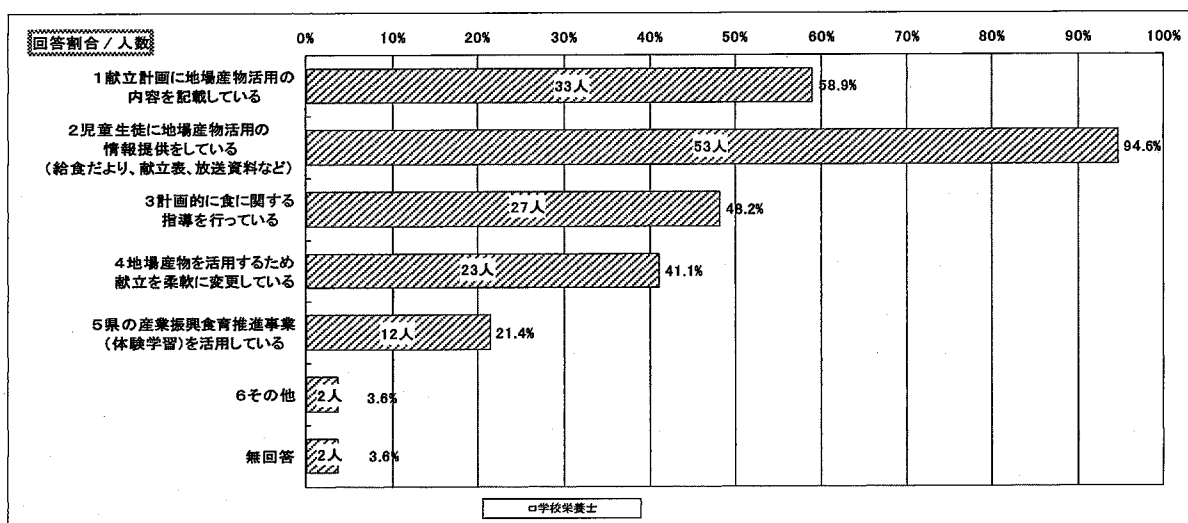


図7 献立作成や食に関する指導などへの取組

産者同士での生産調整、品質の向上等を話し合う」などの取組が挙げられていた。

5. 地場産物活用に関する意識や行動 (図6)

地場産物活用に対してあなた自身の意識や行動に関する回答は、「買い物をするときに、産地や生産者を確認する」(78.2%)、「量販店では産直コーナーに立ち寄る機会が多い」(68.2%)、「良心市や直販所をよく利用する」(62.9%)の順であった。これらのいずれの回答も学校栄養士が学校長や給食施設長等より多かった。その他には、「自家製の米や野菜を利用する」、「飲食店での食事から地場産物を活用した献立のヒントを得る」、「加工食品については作り方を問い合わせる」、「日頃の食生活でも地場産物に対する関心を持つ」、「様々な会や講話等の場面で『産直=安い』ではないという考え方を広めている」、「適正価格の研究等をしている」などの記載があった。

6. 献立作成や食に関する指導などへの取組 (図7)

献立作成や食に関する指導についての学校栄養士に関する質問の回答は、「児童生徒に地場産物活用の情報を提供している」(94.6%)、「献立計画に地場産物活用の内容を記載をしている」(58.9%)、「計画的に食に関する指導を行っている」(48.2%)の順であった。

表1 高知県の基幹11品目を利用した好評献立

	キュウリ	ナス	ピーマン	ニラ	ショウガ	オクラ	小ネギ	ミョウガ	アールスメロン	シシトウ	米ナス	合計
和えもの	73	8	27	9	7	20	4	5				153
炒め物	2	29	36	32	1	2	9			5	2	118
汁もの		5		23	5	15	15	8				71
揚げ物	1	17	8	4	8	3	2	1		2	1	47
焼き物		8	3	6	15	1	2			1	2	38
煮物		18	2	1	12	2	1					36
サラダ	25	2	3		2	3		1				36
ごはんもの			8	4	5			3				20
デザート		2							12			14
合計	101	89	87	79	55	46	33	18	12	8	5	533

7. 高知県の基幹11品目を利用した好評献立 (表1)

高知県で生産量が多く、全国的なシェアも高く、県として生産流通に重点を置いている主要な園芸作物である基幹11品目(ピーマン、ショウガ、ニラ、オクラ、シシトウ、米ナス、ミョウガ、キュウリ、ナス、小ネギ、アールスメロン)を使った好評献立は、533品記載があり、食材別では、キュウリ、ナス、ピーマンの順で多く、料理法別では、和えもの、炒め物、汁ものの順であった。

8. 地場産物活用の取組と児童生徒との関わりの関連 (図8、表2)

地場産物活用の取組と児童生徒との関わりでは、結果3に示したように「管理職や学校給食施

食に関する指導の全体計画に地場産物活用の内容が記載されて

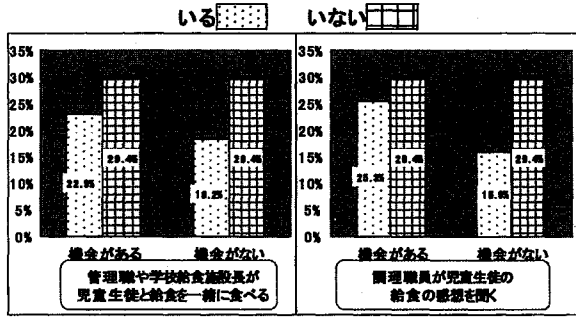


図8 地場産物活用の取組と児童生徒との関わりの関連

表2 地場産物活用の取組と児童生徒との関わりの相関 ** p < 0.01 * p < 0.05

		食に関する指導の全体計画に地場産物活用の内容が記載されている	良心市や直販所をよく利用する	献立計画に地場産物活用の内容を記載している	計画的に食に関する指導を行っている	地場産物を活用するための献立を柔軟に変更している
管理職や学校給食施設長が児童生徒と給食を一緒に食べる機会がある	ある]]
	ない					
調理職員が児童生徒の給食の感想を聞く機会がある	ある]]**]]**
	ない					

設長が児童生徒と給食を一緒に食べる機会がある」と回答した人の学校では、全体計画に地場産物活用の内容が記載され、自分自身も良心市や直販所をよく利用しているとの回答が多かった。

また、エクセル統計2010を用い、対応のない母比率の差の検定を行ったところ、「調理職員が児童生徒の給食の感想を聞く機会がある」と回答した学校ではさらに、自分自身も良心市や直販所をよく利用している (p < 0.05)、学校栄養士も献立計画に地場産物活用の内容を記載している (p < 0.01)、計画的に食に関する指導を行っている (p < 0.05)、献立を柔軟に変更し対応している (p < 0.01) と答えた割合が有意に高かった。

9. 地場産物活用や食育推進に関する意見

地場産物の活用割合を高め、安心安全な学校給食の提供と食育推進のための意見等に対する回答には、下記のような記載（原文どおり）が有り、施設ごとに課題があることが明らかになった。

（ [] 内の数字は回答者の施設の給食数）

① 地場産物を使いたいときに、必要な量が適正な価格で購入できるようにするために、生産者やJA（農業協同組合）等、取扱い組織との連携が必要となります。こうした協議の機会をどこが主導して確保していくのが課題です。〔133食〕

② 地場産物活用割合を高めるには、給食現場の努力だけではすまないことがあります。また、価格に関しては旬のものは市場価格のほうが安い場合が多く、品質面では「規格外品が多く下処理に時間が掛かる」「食材のロスがある」「無消毒での虫の付着や異物混入が多く、除去する時間が掛かる」「仕入先が小規模農家のために使用量が足りない」等の問題があり、地場産物の利用割合を高められないです。〔362食〕

③ 地場産物を使って、地域家庭料理メニューが給食にも取り入れられると子どもたちはよりおいしくいただくことができるのではないのでしょうか。安心安全の面では、地域納入業者との顔合わせを密にしながら情報交換等行って、学校給食における食材提供をしていただくとしては更に安心できます。〔102食〕

④ 地産地消率を伸ばすためには、学校給食で活用する取組だけでは難しいと考えます。高知県で主に生産されている食材は夏野菜が多く、学校給食で日常的に使用する「人参・玉ねぎ・じゃがいも」などの野菜の生産量を増やさなければ地産地消は進まないと考えます。「地域にあるものは給食に」と取組を進めていますが、地域に大きな生産農家が無くて安定した量を確保するのが難しい現状にあります。そのため、献立に使用する食材は予定していたものが無くても地域にあるものに変更するなどの取組を行っています。しかし、9月10月などの路地野菜が無くなる時期などはどうしても県外産の野菜などに頼らなければなりません。魚に関しても学校給食に使用

する魚の確保と加工が難しく、良い魚があっても安全に衛生的に加工できる場所が無いために地域の魚を学校給食に取り入れることはとても不安があります。学校給食で地域の食材を活用する取組は出来ても、それを支える食材の入手が困難であるので、安定して野菜や魚などを供給出来る仕組みや加工団体などが必要だと考えます。〔470食〕

- ⑤ 現在は既存の納入業者と情報交換しながら発注をしています。本校は市内中央部で地元生産者が近くにないなど配送の利便性を考えると今の納入形態がよいと思います。今後地場産物の活用を高めるための手だてとして直販所が利用できれば、食数が少ない本校での利用が可能であると考えています。しかし、新たに支払い事務・配送のことが問題になると思います。〔83食〕
- ⑥ 地場産物を活用するにあたって、気候の変化による収穫時期の予測が難しくなっています。その為に予定していた農産物が直前になって使用できなくなることも多くなっています。白菜などは気温が下がらず、収穫時期が早まり納品日には既に収穫が終わっていたり、急激な寒さで白菜が凍ってしまい使用できなくなったりしています。特に葉物野菜は納品できるタイミングが難しいです。児童にはそれらのことをそのまま伝え、栽培の難しさを伝えていきます。学校と生産者に無理のない関係を、例えば納品できなくなった場合に直ぐに別ルートで予定食材が確保できるという仕組みなどを築いていくことで長く続いていくと思われれます。〔890食〕
- ⑦ 現在、価格のあり方を課題に感じています。学校給食で全ての食材を地場産物にスライドするには、現在の給食費では困難であると感じます。これまでの学校給食では、安価で比較的安定した地場産物を使ってきており、今後、更に様々な食材を活用していくためには、地場産物の価格について正しい知識が必要で

す。一般的には「地場産物＝安い」のイメージが強いですが、給食費の範囲内で考えると、食材によっては、やはり供給の多い県外産物を使用せざるをえません。国外産から国産へのスライド、物価の値上がりの中で現状を維持しているのは、安い地場産物と安い県外産物の組合せによるものと思われれます。豆腐など大豆製品でも、まず国内産に切り替えるだけで2倍以上の価格に跳ね上がります。「産業振興・食育」の方針と給食費の狭間で限界の域を感じています。さらにこの地場産物の活用を高めるためには、需要と供給のバランスを見越した作付け、高知県の気候を活かした作物作りなど、営農アドバイザーのアドバイスは重要であり、営農アドバイザーを含めたネットワーク作りや栄養士が地域を理解しコーディネートする力が必要と考えます。もちろん「営農」という部分だけではなく、「安心・安全」の概念自体を生産者が共有する場面も重要です。「地場産物＝安心・安全」という考えではなく、一緒になって作り上げていく体制を取ることが、食育を進めるカギになると思います。また、年間を通じて需要の高い野菜などの加工・保管を行うシステムがあれば、学校給食での活用は高まるのではないのでしょうか。〔275食〕

V 考察

今、文部科学省が食育を通じて身につけさせたい6つの力として、提唱している「食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化」を学校現場で児童生徒に対して食育を実践していくうえで、学校給食を生きた教材として活用しての食育の重要性は言うまでもない。

しかし、国内でも、高知県においても、学校給食関係者の地場産物活用に関する意識や行動、業務や取組の実態や、それらが、学校給食や食育、地場産物活用割合等にどのように影響を及ぼして

いるのかについては明らかになっていなかった。

本研究では、職種の異なる学校給食関係者を対象に調査を実施した。学校給食関係者食は、自分自身も買い物をするときには、生産地を確認したり、産直コーナーに立ち寄ったり、良心市や直販所をよく利用するなど意識も高く、地場産物活用につながる行動も取っていることが明らかになった。職種別では、学校栄養士は、献立計画に地場産物の内容を記載したり、児童生徒に給食便、献立表、放送資料などで地場産物の情報提供をし、計画的に食に関する指導を行っているほか地場産物を活用するために献立を柔軟に変更するなど様々な取組をしていることが明らかになった。さらに、「調理職員が児童生徒の給食の感想を聞く機会がある」と回答した人の学校では学校栄養士も献立計画に地場産物活用の内容を記載し、計画的に食に関する指導を行っている他、献立を柔軟に変更して対応していることも明らかになった。

学校給食は、限られた予算の中で、当日納入、当日調理による大量調理を実施していることから、地場産物の活用に向けては、気候や収穫時期に左右されるという現状があり、一度に大量の食材を安定供給するためには、品目や量がそろうことが条件であり、そうでないと学校給食が運営で

きない事態が生じる。学校給食関係者と地域の生産者とのきめ細かい情報交換はもとより、農業協同組合や漁業協同組合などとの連携や、魚介類については、切り身を安定的に供給できる加工施設の存在を含めた、地場産物活用のためのネットワークづくりの必要性が課題として浮き彫りになった。一方、学校給食関係者の職種により地場産物活用に係る意識や行動が項目によっては一様でないことも明らかになった。地場産物活用割合と意識や行動等との関連についての詳細な分析、すなわち、学校給食関係者の意識レベルや、地場産物活用につながる行動が、地場産物活用割合とどのような関連があるのかどうかの検証は今後の検討課題である。

文 献

- 1) 文部科学省：文部科学白書2008
- 2) 内藤重之、佐藤 信：学校給食における地産地消と食育効果、pp32. 2010
- 3) 独立行政法人農畜産業振興機構：学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果 2005
- 4) 第52回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 大会誌 pp16-30. 2011