

学校給食の地場産自給率に関する研究

中村 修 (長崎大学環境科学部)

秋永 優子 (福岡教育大学家政教育講座助教授)

田中 理恵 (佐賀大学大学院農学研究科修士課程)

辻林 英高 (長崎大学大学院経済学研究科修士課程)

川口 進 (北筑前地域農業改良普及センター)

Study on the Local Produce Self-Sufficiency Ratio of School Lunch

Osamu Nakamura, Yuuko Akiyama, Rie Tanaka,
Hidetaka Tsujibayashi and Susumu Kawaguchi

We have conducted in-depth studies of the usage status of local produce for school lunch using the concept of local produce self-sufficiency ratio.

As a result of conducting six studies from 1999 to 2001, the local produce self-sufficiency ratio was about 10% on average. Based on this finding, many local governments have gone into action for lunch made of local produce. Furthermore, it is necessary for the agricultural administration to act as leader in taking action for lunch made of local produce, and we have verified several methods for such development in this research paper. We have also clarified that school nutritionists would use local agricultural produce by the agricultural administration taking action which is the main body of local-produce lunch.

1 はじめに

1-1 食と農の距離の拡大

「地産地消」すなわち「自分が生きている土地で取れたものを食べる」という行為は、生命が誕生してからつい最近まで当然のことであった。しかし、都市への人口集中・食生活の多様化・外部化・輸送手段の発達・卸売市場といった大量物流ネットワークによって、「地産地消」があらためて政策として求められるほどに、食と農の距離が拡大してきている。

拡大しているのは、「物理的距離」だけではない。作る人と食べる人のお互いの気持ちが見えないという「心理的距離」も拡大している。また、都市では日々の暮らしと農業との接点が失われ、農村もベッドタウン化し地元農業への意識の差が広がるという

「社会的・文化的距離」の拡大も無視できなくなっている。この食と農の距離の拡大によって、さまざまな問題がおきている。

まず、生活習慣病、食べ残しによる大量の廃棄物問題といった「飽食」の問題。一方で、栄養バランスの乱れ、孤食、アレルギーといった「栄養面での貧困化」。食のグローバル化による地域の「食文化の貧困化」も指摘することができる。

ここ数年は、BSE(狂牛病)・偽装表示・遺伝子組み換え問題などの「安全性」の問題が頻発している。

さらに、輸入農産物との競争により、価格破壊がおこり、国内の農業は大変な打撃を受けている。長距離輸送のために使われる薬品・エネルギーは環境負荷を増大させている。これは「フードマイレージ=食品輸入量×輸送距離」という概念によって、その問題が指摘されている。

こうした問題を背景に、各地で「地産地消」再生

受領年月日 2003(平成15)年5月29日

受理年月日 2003(平成15)年8月20日

の取り組みがはじまっている。「物理的距離」を縮める取り組みとしては、産直活動、学校給食での地場産物活用、農産物直売所、大手スーパーの直売コーナー設置、生ゴミのリサイクルによる地場農産物の活用などがある。また、「心理的距離」を縮めるものとしては、総合学習、農家のホームページなどがある。「社会的・文化的距離」を縮めるものとしては、市民農園・体験農園・援農などで、日常生活と農との接点が作られている。

このように各地でさまざまな取り組みが始まっているが、政策的課題や制度上の問題など個人や一地域の努力では解決できない問題が出てきている。そこで、本稿では「地産地消」の第一歩として、「地場産自給率」という概念を用いて、「食と農の距離の拡大」の現状把握を試みた。

1-2 地産地消再生のための学校給食

本稿では、「地産地消」の取り組みとして「学校給食での地場産物活用」を取り上げる。

学校給食を取り上げる理由の一つは、児童期に毎日6～9年間も食べ続けること、級友と一緒に同じものを食べることから、子どもの心身の発達と味覚・食嗜好・食習慣の形成に大きな影響を与えると考えられるからだ（荷見、根岸1993）。

完全給食実施率が小学校で98.5%、中学校で67.0%という高い割合で普及していることから、学校給食で食習慣を身につけた子どもたちが、食料の消費構造を通して、将来の農業・食関連産業に影響を与えることは必至である。

本稿では、このような学校給食の重要性にもかかわらず、地元農産物が豊富にある農村地域においても、未来を担う子どもたちが食べる学校給食の食材が遠隔地・海外の農産物に依存している現状を明らかにした。

1-3 地場産自給率の提案

「地場産自給率」という概念を用いて調査をおこなった。本調査で言う「地場産」とは市町村内産の食材のことを指す。算出方法は、重量ベースでおこなった。よって、「地場産自給率」は、「全食材の重量に占める市町村内産食材の重量の割合」である。

算出方法としては、カロリーベース・金額ベースなどの方法も考えられるが、多数の調理施設を対象にした膨大なデータ処理であったこと、調査票記入を行う栄養士の負担などを考慮し、最も処理が容易な重量ベースを採用した。ただ、「地場産自給率」

の概念・調査手法はまだ確立されたものではなく、後に述べるような様々な課題を抱えており、改善していかなければならない。しかし、本稿の目的であった「学校給食における食と農の距離の拡大」の現状を明らかにする手段としては有効であったと考える。

なお、1999年からこの概念を用いた調査をおこなってきたが、いまや佐賀県、山口県、熊本県、長崎県、そのほか多くの県、市町村単位でこの概念を用いた調査が実施され、この概念と調査方法は定着しつつある。

2 調査の概要

2-1 調査の目的

本調査では、「地場産自給率」を用いて、学校給食における地場産物利用の現状を把握することを目的とする。

2-2 調査の対象・期間・主体

ここでは、1999年から2001年の冬に行った6つの調査のデータを扱う。各調査をおこなった期間・対象・主体は以下の表のとおりである。

表2-1 調査対象・期間・主体一覧

調査期間	調査対象		調査主体
	地域	調理場数	
1999.6.21 ～6.25	長崎県 大瀬戸町	1	福岡教育大学家政学部 秋永優子研究室
1999.11.29 ～12.3	福岡県 粕屋・宗像郡	10	北筑前地域農業改良普及センター
1999.12	長崎県	57	長崎大学環境科学部 中村修研究室
1999.12	先進地	20	福岡教育大学家政学部 秋永優子研究室
2000.10.2 ～10.6	福岡県大木町	1	福岡教育大学家政学部 秋永優子研究室
2001.1 ～2002.1	全国	61	地域循環研究所 (中村修研究室)
	計	150	

各自給率調査より作成

(1) 長崎県大瀬戸町の調査

この調査は、一番初めに行った自給率調査であり、1999年6月の1週間長崎県大瀬戸町の学校給食センターの栄養士の協力を得て調査票に記入してもらい、福岡教育大学の秋永優子研究室で行った。このセンターは、町内の小学校と分校5校597食と中学校1校318食の給食を受け持っていた。

(2) 福岡県粕屋・宗像郡内の調査

北筑前地域農業改良普及センター学校給食プロジェクト研修班7名が平成11年5～8月にかけて、各市町村の教育委員会を訪問し、各市町村1校ずつ小学校の栄養士を紹介してもらい、地場産物の使用状況や将来の意向についてインタビューをおこなった。その後、平成11年11月29日から12月3日の5日間に、インタビューを行った栄養士に調査票を記入してもらった。回収した調査票は、福岡教育大学の秋永優子研究室で集計した。

(3) 長崎県の調査

1999年12月、長崎県教育庁体育保健課の協力を得て、長崎県内79市町村の教育委員会に調査協力を依頼し、58箇所から回答を得た。調査票の記入は各市町村の小学校の栄養士に行ってもらった。これを、長崎大学環境科学部中村修研究室で集計した。

(4) 先進地20施設の調査

あらかじめ地場産物を導入していることがわかっている全国20の調理施設の栄養士に調査協力を依頼した。集計は、福岡教育大学の秋永優子研究室で行った。

(5) 福岡県大木町での調査

長崎大学環境科学部中村修研究室の取り組む有機物循環事業の一環として、福岡教育大学の秋永優子研究室が依頼し、福岡県大木町の学校給食センターの栄養士の協力を得て2000年10月2日から6日の5日間に調査票に記入してもらい、集計した。

(6) 全国調査

長崎大学中村修が主宰するNPO法人地域循環研究所が、「学校給食自給率調査の手順—調査マニュアル」を作成し、2001年5月～10月の期間、雑誌や新聞等で学校給食の地場産自給率調査の実施を呼びかけた。これに対して、全国の給食施設や学校・行政などから100件以上の問い合わせがあり、「学校給食自給率調査の手順—調査マニュアル」を送付した。このうち、61の給食施設から調査実施の報告書が返送され、これを地域循環研究所で集計した。

3 自給率調査

3-1 調査結果

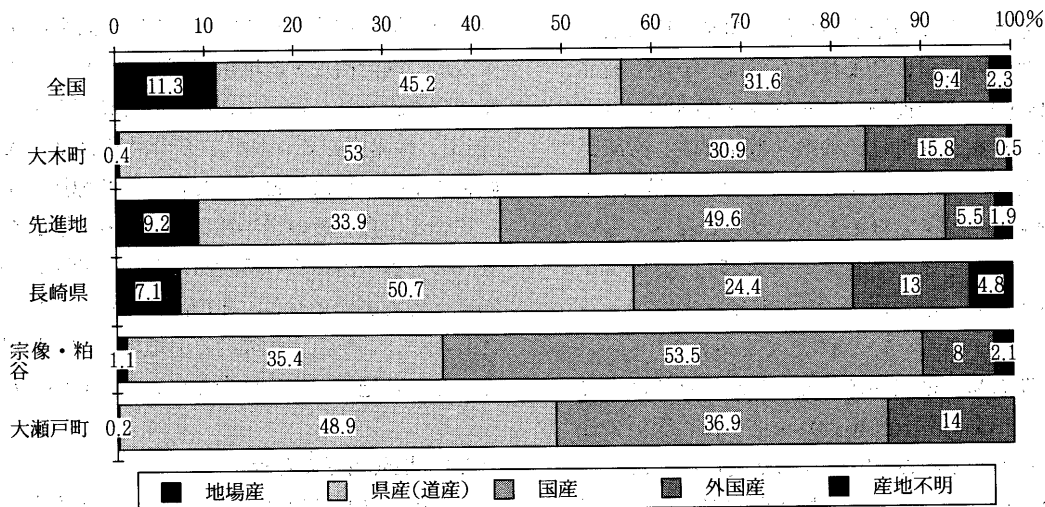
6つの調査で得られた自給率は、図3-1に示すとおりである。

3-2 産地別自給率の構成割合

表3-1は、6つの調査のうちの全国調査において、61カ所の各給食センター・給食調理場が使用した食材の産地別の使用割合（平均自給率）の構成を示したものである。なお、「都道県産」の数値には地場産物の割合、「国産」の数値には都道県産物の割合は含まれていない。各給食センター・給食調理場が調査期間の5日間で使用した食材の産地別の使用割合（平均自給率）の構成を示している。

地場産自給率は、最も多かったのが自給率0～5%（0%以上5%未満）で全体の28%（17施設）を占めた。次いで自給率5～10%（5%以上10%未満）で25%（15施設）。この二つを合わせ、過半数の施

図 3-1 各調査の自給率



各自給率調査結果より作成

表3-1 食材の産地割合の構成(%)

地 場 産		都道府県産		国 産		外 国 産		産 地 不 明	
自給率	割合	自給率	割合	自給率	割合	自給率	割合	自給率	割合
0~5	28	0~10	17	0~10	3	0~5	29	0	41
5~10	25	10~20	5	10~20	32	5~10	21	0.01~1	31
10~15	27	20~40	2	20~30	36	10~15	30	1~5	8
15~20	10	40~50	17	30~40	8	15~20	18	5~10	10
20~30	5	50~60	37	40~50	3	20~30	2	10~15	8
51~60	3	60~70	12	50~60	3			15~30	2
60~70	2	70~80	10	60~70	7				
				70~80	3				
				80~90	5				

全国自給率調査より作成

設において自給率10%未満であることがわかる。

都道府県産食材使用率は、最も多かったのは使用率50-60%の施設で全体の37%(22施設)を占めた。さらに使用率60-70%と70-80%の施設を合わせると全体の過半数(59%, 36施設)の施設で、都道府県産食材を最も多く購入していることがわかった。

国産食材使用率は、最も多かったのは20-30%の施設で、全体の36%(22施設)を占めた。使用率30%未満の給食施設は全体の過半数(71%, 43施設)を占めた。一方で、使用率50%以上の給食施設が全体の18%(11施設)あった。これは大都市の給食施設などで、例えば東京都〇〇区などでは地場産(区産)はもとより都産も入手しにくいという特殊な事情からのようである。

外国産食材使用率は、最も多かったのは使用率10-15%の施設で、全体の30%(18施設)を占めた。次いで使用率0-5%の施設が全体の29%(17施設)あった。外国産食材に含まれたものは、小麦粉製品(パン・麺等)、その他麺(ビーフン・春雨など)、大豆製品(豆腐・油揚げ・味噌・醤油等)、冷凍野菜(ほうれん草・グリーンピース・コーン等)、缶詰(果物・コーン・たけのこ・トマトピューレ等)、冷凍食品(魚フライ・エビ・チーズ等)、果物(キウイ・バナナ)、乾物(レーズン・ピーナッツ・ごま)、ジャム、ソース等、油などであった。

産地不明食材の使用率は、最も多かったのは0%の施設で全体の41%(25施設)を占めた。次いで使用率0.01-1%の施設が31%(19施設)だった。これらを合わせて「ほとんど産地不明食材を使用していない」給食施設は全体の72%(44施設)であった。

産地不明の食材の内容は、畜産加工食品(ベーコン・ウインナーなど)、小麦粉製品(麺類)、水産加工品(魚フライなど)、デザート(ゼリーなど)・香辛料(コショウ・カレー粉など)、ふりかけ、油、砂糖などで、おそらく外国で生産及び加工されたと考えられるものが多かった。

3-3 産地指定

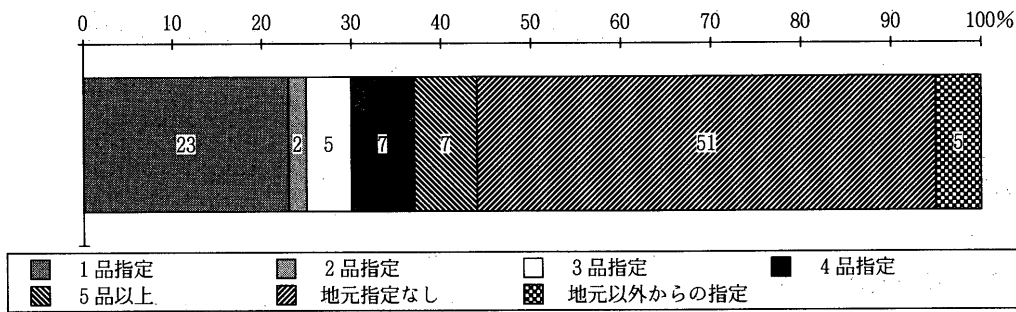
(1) 産地指定の実施率

本調査では、地場産食材の購入が意図的に実施されたのかどうかを見るために、「産地指定」の有無を確認してもらった。図3-2がその結果である。1週間のうちで「地場産品1品(1種類)の地元指定」があったところが全体の23%(14施設)、以下、2品が2%(1施設)、3品が5%(3施設)、4品が7%(4施設)、5品以上が7%(4施設)、地元以外の産地指定品をしているところが5%(3施設)、まったく地元指定・産地指定がなかったところが51%(32施設)だった。半数近くの施設でなんらかの「指定」は実施しているが、その品数はほとんどの施設で1-4品にとどまっている。産地指定を実施している給食施設の過半数が1品のみの指定である。1回の給食に用いられる食材の品数(種類)が20-30ほどであるのに対し、その品数は決して多くない。これらのことから「意図的に」地場産物の利用をしている給食施設が意外に少ないことがわかった。

(2) 地元指定の内訳

地元指定されていた品のうち、もっとも多かったのが米であった(15施設)。次いで、生鮮野菜(11

図 3-2 産地指定の実施率



各自給率調査結果より作成

施設), 調味料 (3 施設), 畜産品 (1 施設), 魚介類 (1 施設) となっている。図 3-3 は産地指定, あるいは地元生産者指定されていた品目の内訳である。

米については, 15 施設で地元指定がおこなわれていた。このうち 8 施設は地元 JA を通して, 4 施設は学校給食会を経由して購入し, 3 施設は農家から直接購入していた。野菜の指定は, 11 施設で地元指定がおこなわれていた。このうち 9 施設は生産者あるいは生産者グループから直接購入し, 2 施設が JA を通して購入していた。調味料については, 3 施設で地元指定がおこなわれていた。2 施設で味噌と醤油を, 1 施設で味噌を, それぞれ地元の加工業者から直接購入していた。なお, 3 施設とも主原料の大豆は地元産であった。畜産品については, 1 施設で鶏肉の地元指定がおこなわれていた。魚介類については, 1 施設で地元指定がおこなわれていた。この施設では (オス, 3 枚おろし) を地元漁協から購入していた。また, 地場産ではないが, 近隣県の農

家, 農家グループを指定して米, 野菜を購入していたところが 2 施設あった。同様に県外の食肉加工業者を指定して加工肉 (ベーコン) を購入していたところが 1 施設あった。

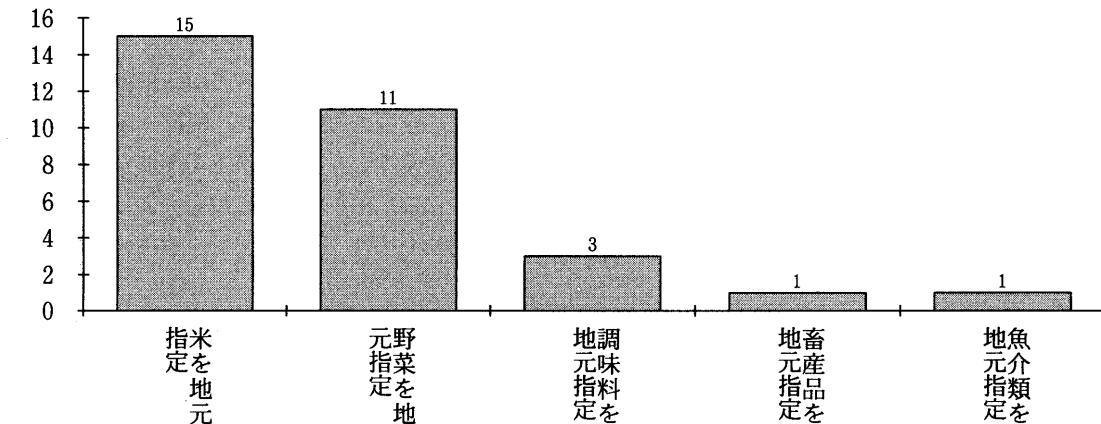
3-4 ご飯献立とパン献立の比較

調査に参加した栄養士から「パンの日は, 献立が洋風化し自給率が下がる」という指摘があったため, ご飯献立とパン献立による自給率の比較を試みた。

もともと地場産物使用への取り組みがない施設では比較ができないため, 地場産物使用に積極的に取り組んでいる施設の献立をもとに, 主食の違いによる地場産自給率と外国産率の比較を試みたのが, 表 3-2 である。D 町・A 町・K 町は, 先進地調査で地場産自給率が最も高かった 3 施設である。D・K 町は, 重量の大きい牛乳が地場産であったこともあり, 特に自給率が高かった。

D 町のご飯 1 とパン 1 の献立を比べると, 確かに, ご飯のほうが地場産物の使用率も種類も豊富である。

図 3-3 地元指定品の内訳



全国自給率調査より作成

表3-2 ご飯献立とパン献立の自給率比較

	献立	地場産物		外国産+(産地不明)	
		割合 (%)	内 容	割合 (%)	内 容
D町	ご飯1 牛乳・麦飯・ワカメ汁・豚の角煮・豆もやし炒め・りんご	67.1	牛乳・味噌・ネギ・キャベツ・りんご・人参	1.0+(0.2)	豆腐・ひじき・わかめ+(みりん・砂糖・油)
	ご飯2 牛乳・麦飯・麻婆豆腐・シューマイ・ごまドレッシング和え・胡瓜漬	42.6	牛乳・しいたけ・ネギ・味噌・人参・キャベツ	13.6+(0.7)	豆腐・わかめ・油・白ごま+(醤油・砂糖)
	パン1 牛乳・黒糖パン・スパゲッティナポリタン・剣エビ空揚げ・ヨーグルト和え	43.5	牛乳・キャベツ	33.9	小麦粉・スパゲッティ・マッシュルーム・トマトピューレ・ケチャップ・粉チーズ・コショウ・油・黄桃缶・パイン缶
A町	ご飯3 ご飯・牛乳・五目汁・鮭照焼き・豆腐おろし・そばろ煮・りんご	53.7	米・白菜・人参・ごぼう・干し椎茸・青菜・味噌・長ネギ・大根・芋・りんご	0.0	
K町	パン2 牛乳・キャロットパン・えびフライ・白菜のサラダ・クリームシチュー	58.7	サツマイモ・人参・白菜・パセリ・牛乳	26.6+(1.6)	パン・オリーブオイル・エビフライ・ホタテ貝柱・コショウ

先進地自給率調査より作成

*表3-2は、ごはん献立とパン献立の典型例を用いた。5日間全体の献立については、巻末に掲載する。

しかし、ご飯2を見ると、おかずに使われている豆腐が外国産率を押し上げている。ご飯であれば、おかずが和風になり自給率が上がるとは一概には言えない。ご飯1・ご飯2では、豆腐・ひじき・わかめ・ごま・醤油といった典型的な日本の伝統的な食材がすべて外国産である。しかし、A町のご飯3では、豆腐は県産大豆・味噌は地元産大豆であり、努力次第で地場産に代替することは不可能ではない。一方、パン1・パン2で使用されている外国産物は、香辛料・マッシュルーム・オリーブオイル・エビなど日本では調達不可能なものも多い。D町では、牛乳が地場産物であるため、自給率は押し上げられているが、その他の地場産物はキャベツのみである。K町のパン2では、おかずに地場産の牛乳と野菜が多く使われているため自給率が上がっているが、やはり、外国産と産地不明が30%近くに上る。

パン献立では、努力次第で地場産物を使うことはできても、外国産物の増加は避けられないようである。

4 食農教育・交流・意識調査

4-1 食農教育

(1) 調査内容

長崎県内57施設、福岡県粕屋・宗像郡内10施設、先進地20施設の調査では、自給率調査と同時に食(農)教育の実施状況についてアンケート調査を行った。(表4-1参照)

(2) 調査結果

「給食で農家や産地を指定している食材を使用していることを、子どもたちへ知らせていますか」という質問では、回答があった64施設中52施設で「はい」という答えが得られた。また、地場産自給率ごとに比較すると、自給率が上がるほど「はい」が増えていることがわかる。どのようにして知らせるかについては、「給食便り」「給食放送」「献立表」「配膳表」が多かった。

「子どもと農家の交流はありますか」という質問では、回答が得られた64施設中、「はい」と答えたのは14施設のみであった。地場産自給率との比較で見ても、地場産物を活用していながらその生産者である農家との交流はあまりなされていないことがわ

学校給食の地場産自給率に関する研究

表4-1 食農教育に関するアンケート調査の内容

a) 給食で農家や産地を指定している食材を使用していることを、子どもたちへ知らせていますか。
1 どのような方法で
b) 子どもたちと農家との交流の実態について
1 交流はありますか。 2 どのくらいの頻度で行われていますか。
3 どのような内容で行われていますか。

食農教育調査アンケート調査票より作成

表4-2 「産地指定している食材のことを子どもたちに知らせていますか」に対する回答

地場産自給率	はい		いいえ		はい (施設数)									いいえ (施設校)	
	はい		いいえ		内容 (活動数)										
	はい	いいえ	はい	いいえ	献立表	給食便り	給食放送	配膳表	連絡ノート	生産者の写真掲示	給食中の巡回	集会で紹介	学校給食展		計
0%	10	59%	7	41%											
0.1~9.9%	25	86%	5	17%											
10~20%	10	83%	2	17%											
40%~	6	100%	0	0%											
	52	18	24	21	18	4	1	5	2	1	94	12			

長崎県内57施設、福岡県粕屋・宗像郡内10施設、先進地20施設におけるアンケート調査より作成

かった。交流の内容については、農家が学校を訪れ、授業に協力したり、子どもたちと一緒に給食を食べるといった形が多く、子どもが畑を訪ねたり、米作り・野菜作りをするといった交流は少なかった。(表4-3参照)

(3) 食農教育プログラムの必要性

アンケート調査の結果で分かるように、はっきりした意図をもった食農教育のプログラムはほとんど行われていない。

「学校給食における地元農産物の意義を果たすために」(比嘉、2000)で述べられているように、使

表4-3 「子どもと農家との交流はありますか」に対する回答

地場産自給率	はい		いいえ		はい (施設数)							いいえ (施設数)
	はい		いいえ		内容 (活動数)							
	はい	いいえ	はい	いいえ	お礼の手紙	生産者の学校訪問	交流給食会	教科学習	畑の訪問	学校給食展	計	
0%	1	6%	16	94%								
0.1~9.9%	7	24%	22	76%								
10~20%	4	33%	7	58%								
40%~	2	33%	4	67%								
	14	3	6	4	3	4	1	21	48			

長崎県内57施設、福岡県粕屋・宗像郡内10施設、先進地20施設におけるアンケート調査より作成

用した地元野菜について献立表で紹介するだけでは、ほとんど子どもたちに認識されない。一方で、生産者との交流を試みた後では地場産野菜に対する認識が深まっていた。

理想の学校給食とは「児童・生徒が給食を通して、将来自分の心身の健康を守ることのできる食生活の知恵と実践力を身につけられるような給食」(内野、2001)である。このような力を身につけるためには、献立表や掲示物による一方的な伝達や、思いつきによる単発型の行事だけでは不十分である。

食品添加物の記入したカードを子どもたちに配布し、子どもたちがおやつを購入する指標とする福島県熱塩加納村の「おやつ安全カード」に見られるような日常生活での食生活への応用につながる食教育、あるいは農家との交流、栄養士・調理員との直接の交流などを、計画性を持って組み合わせた食農教育のプログラムを考えていく必要がある。

4-2 農家と給食現場のコミュニケーション

(1) 調査内容

地場産給食においては、給食現場と農家の情報交

表4-4 アンケート調査内容

c) 栄養士さんや調理員さんと農家の方との交流の実態について
1 交流はありますか。
2 どのくらいの頻度で行われていますか。
3 どのような内容で行われていますか。

アンケート調査票より作成

換が不可欠であると考えられる。そこで、長崎県内57施設、福岡県粕屋・宗像郡内10施設、先進地20施設の調査で、自給率調査と同時に栄養士・調理員と農家の交流の状況についてアンケート調査を行った。(表4-4参照)

(2) 結果

自給率別の比較で見ると、自給率の低い地域での交流が少ないことはいえるが、自給率が高い地域が交流が盛んであるとはいえない。交流の内容でも「納品時の会話」「年一〜数回の話し合い」が一番多く、「月一回の話し合い」や「畑の訪問」「作付け表の作成」などの密なコミュニケーションを図っているところは少なかった。

ここで注意が必要なのは、農家と給食現場のコミュニケーションは地場産物利用をスムーズに進めていくために不可欠なことではある。しかし、地場の農産物を利用するために、流通に関わる納品や支払いなどの諸作業のために打ち合わせをするだけでは、関係は深まらない。

地場の農産物を紹介する。地元の農家の農業への取り組みを理解し紹介する、といった子どもたちの教育につながるものが、必要なコミュニケーションであると考えられる。

4-3 栄養士の意識調査

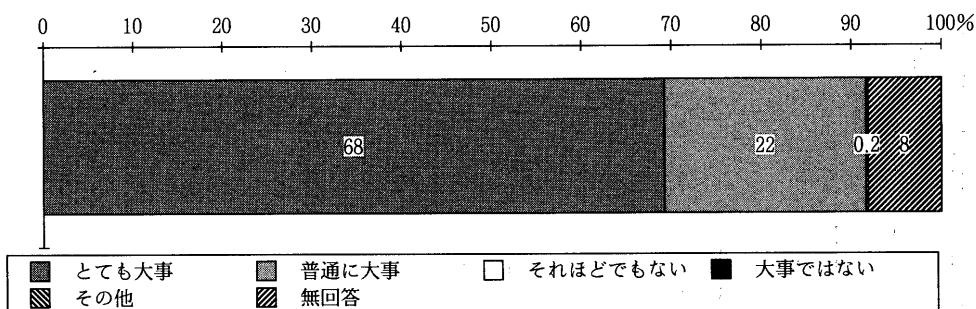
2001年冬の全国自給率調査では、調査に協力してもらった栄養士に対してアンケートで学校給食での地場産物活用に対する意識調査を行った。

表4-5 「栄養士や調理員と農家の交流はありますか」に対する回答

地場産自給率	栄養士・調理員と生産者の交流		はい										いいえ													
	あり	なし	内容																							
0%	3	18%	14	82%																						
0.1~9.9%	12	41%	17	59%																						
10~20%	10	83%	2	17%																						
40%~	3	50%	3	50%																						
					納品時の会話	話し合い年一〜数回	話し合い月一〜数回	畑訪問	交流会	授業	作付け表の作成	学校給食展	試食会	計	29	10	10	4	4	1	2	1	2	1	35	33

長崎県内57施設、福岡県粕屋・宗像郡内10施設、先進地20施設におけるアンケート調査より作成

図4-1 「地場産品を給食で利用することは大切だと思いますか」に対する回答



※アンケートの回答は自由記入方式であったが、得られた回答を簡略化し「とても大事」「普通に大事」「それほどでもない」「大事ではない」「その他」「無回答」として図で示した。

全国自給率調査栄養士アンケートより作成

(1) 地場産品利用に対する意識

「地場産品を学校給食で利用することは大切だと思いますか?」という質問では、90%の栄養士が、「とても大事」「普通に大事」と回答しており、栄養士が地場産品利用を肯定的にとらえていることがわかった。なお、地場産品の利用に否定的な意見は皆無だった。

自由記入では、「地場産品利用を教材にして、子どもたちに食への関心を引き出すことができる」「食べ残しを堆肥化するなどして、循環型社会の構築に関して身近な問題として捉えやすい」「『旬』ということを教えられる」「生産者を知ることで感謝の気持ちが自然にでてくると思う」「栄養士として子どもたちに食指導するときに非常に役立つ」などという食農教育に関する意見が多く見られた。また、「地場産物は生産者の顔が見えるので安心して利用できる」「四方四里のものを食べていれば健康、という諺は栄養学的にも正しい」といった安心感・栄養面での肯定意見もあった。そして、「調査するう

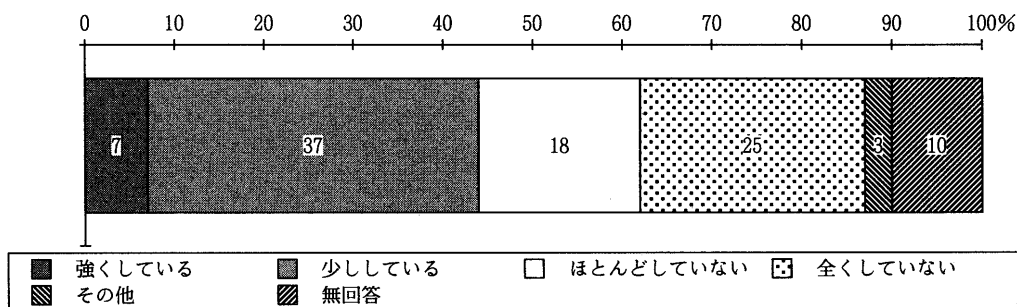
ちに地場産品の重要性がわかった」という意見があり、自給率調査の過程を通して、栄養士が食材や献立の内容を見直すことにもつながったといえる。

(2) 給食で地場産品を利用するための努力・工夫

「給食で地場産品をより多く利用できるように工夫や努力をしていますか」という質問では、「強くしている」「少ししている」を合わせると、約半数(44%)の栄養士がなんらかの努力をしていることがわかった。

しかし、その内容は「地元農家や道の駅に問い合わせ、今ある旬の野菜を可能な場合は納入してもらっている」「その月にどんな野菜がしようできるか確認してから献立を立てています」といった積極的なものから、「市の教育委員会の方針が県産野菜の利用促進なので、地場産(市産)の使用に関してはなにもしていません。」「たまに納入業者に口頭でお願いしているだけ」といった消極的なものまで幅があった。

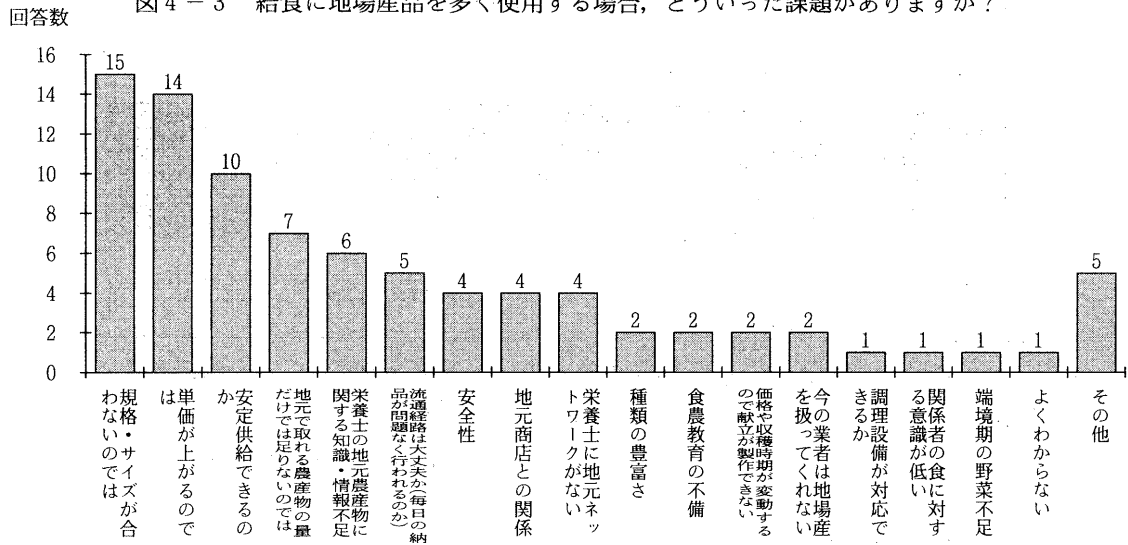
図4-2 給食で地場産品をより多く利用できるように工夫や努力をしていますか



全国自給率調査栄養士アンケートより作成

※アンケートの回答は自由記入方式であったが、得られた回答を簡略化し「強くしている」「少ししている」「ほとんどしていない」「全くしていない」「その他」「無回答」として図で示した。

図4-3 給食に地場産品を多く使用する場合、こういった課題がありますか？



全国自給率調査栄養士アンケートより作成

※アンケートの回答は自由記入方式であったが、得られた回答を複数回答として抜い図でまとめた。

(3) 地場産物利用の課題

「給食に地場産品を多く使用する場合、こういった課題がありますか」という質問の答えのうち、上位3つは「規格やサイズがあわないのでは」「単価が上がるのでは」「安定供給ができるのか」等、農家などの納入側の課題が多かったと言える。具体的には、「農家の戸数・経営規模などが年々少なくなっている」や「地元注文しようと思っても必要量が揃わなくて断られた」といった意見があった。5, 7番目の「栄養士の地元農産物に関する知識や情報不足」「栄養士に地元のネットワークがない」は

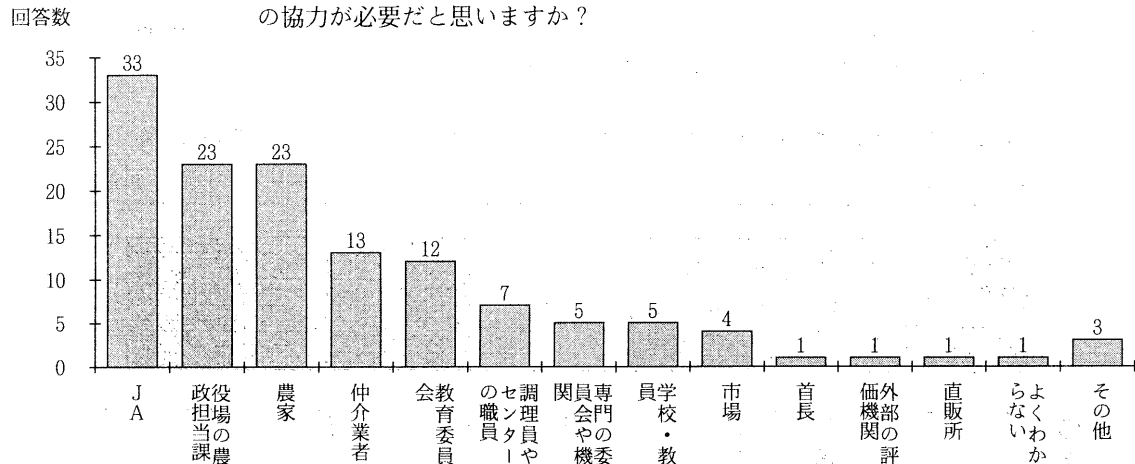
養食に関する課題である。これは栄養士には数年一度の転勤があり、そのため特定の地域に深く入り込むことが難しく、農家や農作物の情報に接する機会がないことが原因だと思われる。

(4) 地場産物利用の協力

「給食に地場産品をより多く利用するためにはどこの(こういった職業や機関)の協力が必要だと思いますか」という質問の結果は、図4-4に示す通りである。

一番多かったのは、地元のJA(農協)の協力が

図4-4 給食に地場産品をより多く利用するためにはどこの(こういった職業や機関)の協力が必要だと思いますか？



全国自給率調査栄養士アンケートより作成

※アンケートの回答は自由記入方式であったが、得られた回答を複数回答として抜い図でまとめた。

必要という意見である。次いで、役場の農業関連部署、地元農家の協力が必要という意見が多かった。子どもたちへの食教育のために、教育委員会や学校関係者の協力が必要だという意見も多かった。これら他の機関との協力の必要性について述べるのと同時に、栄養士だけの力で地場産物の利用促進は非常に難しいという意見が多かった。

また、現在の地元納入業者に加え地元直販所などから多くの野菜類などを納入するようにした場合、既存の納入業者の利益が減少し地域内での関係悪化を招くのではという意見もあった。

自由記入では「栄養士の追加的な仕事としては無理、とにかくどこかとりまとめる組織・機関が必要だと思います」「現在の業者さんに理解してもらって、地元のものを仕入れてもらうのが良いと思う」「農家の方が子どもたちの健康や成長を願って野菜を安価・安定供給してくれること」などがあげられた。

(3)(4)の結果から、学校給食における地場産物の導入は、栄養士だけの個人的努力では困難であり、特に・地元農産物についての情報や流通システムの面でのバックアップが必要であるということが言える。

このことは、栄養士に対して行ったアンケート調査の結果からも分かる。このアンケートは、2002年11月、中村がA県で講演を行った際に、県名を公表しないという前提で栄養士168人に対して行ったものである。図4-5は、そのアンケートの結果である。現状で地場産給食に取り組めると答えた栄養士は33%しかない。しかし、「地場産物が掲載された注文書があれば、地場産・旬の給食づくりに取り組みますか」という質問には90%が「はい」と答えた。やはり、栄養士にとって、地場産物や旬に関する情報やネットワークの不足が地場産物利用に取り

組む上での障害となっており、この充実を図ることで地場産物導入への第一歩であるといえる。この情報提供とネットワーク・供給システム作りについてもっとも活躍を期待され、責任を果たすべきなのは、公的・中立的立場にある行政であると言える。各自治体が、農業政策として、学校給食における地元農産物使用とそれを通じた食農教育を掲げ、そのための具体的情報提供と流通システムの構築を行う必要があるだろう。

5 自給率調査からみえるもの

5-1 調査結果からみえたこと

本稿でおこなった自給率調査で明らかになったことをまとめる。

まず、地元指定を行った意識的な地場産品活用は、非常に少ないことが明らかになった。

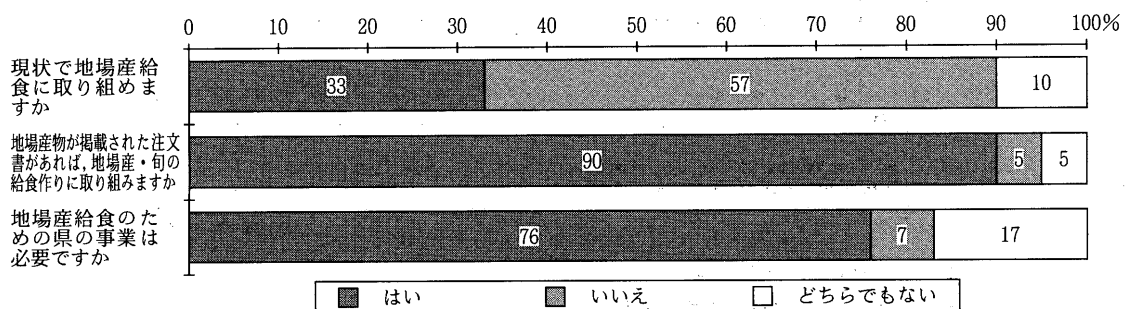
地元指定の中身では、米が一番多く、次に野菜が多かった。米は、全国各地で作っており、保存も長く、野菜ほど形態にこだわらなくてよいことから、取り組みやすい品目であるといえる。

外国産・産地不明食材の中身は、小麦粉製品・大豆製品・加工品・調味料が多かった。

農村部は都市部に比べて地元農産物が豊富であるが、農村部でも0%のところがある一方、都市部で自給率が20%にも達するところもあった。また、栄養士アンケートで「地場産物利用は大切」と答えた栄養士が90%を占めるのに、「地場産物使用のための努力」を強く行っている栄養士は7%に過ぎなかった。これらのことから、地場産品の有無以上に、地場産物活用のための具体的努力の差が、自給率の差につながっていると考えられる。

また、地場産物を活用していても、それを通じた食農教育、つまり農家と子どもの交流はあまりおこなわれていなかった。通信や掲示だけでは、子

図4-4 A県の栄養士の地場産給食に関する意識調査



A県の栄養士に対するアンケート調査結果より作成

もたちに地場産物を給食で使用していることが伝わっていない可能性が高い。地場産物の活用でできた農家と学校のつながりをもっと生かして、農家に子どもの教育に関わってもらわなければならない。

地場産物の利用を円滑に進めるための農家と給食現場のコミュニケーションについても、あまりおこなわれていなかった。「栄養士だけでは地場産物の活用は無理」という声があったように、関係者の協力体制が必要である。

5-2 自給率の手法の問題点と改善案

地場産自給率は重量を基準にしているため給食食材の内容を示す指標としては完全ではない。例えば、総重量（1人当たり）600gの給食で約200gの牛乳パックひとつが地場産の場合には、牛乳だけで自給率33%と非常に高い値が出てしまう。

平成9年より地場産給食を実施している福岡県宗像市でも地場産物の利用割合を示す指標として地場産自給率と同様の手法を用いているが、現場の栄養士から、より地場産利用の努力を反映した指標を求める声も上がっている。

そこで、地場産自給率と指定食材数を組み合わせ、地産地消の実施状況をヒストグラムで表したものが図5-1である。データは今回の全国調査（■）と地場産給食先進地のデータ（☆）を用いた。先進地は長崎県生月町、勝本町である。生月町は自給率

8.0%・指定食材数16品目、勝本町は25.3%・18品目である。先進地では自給率に対して、指定食材数が非常に多いことが分かる。この図では、より上方かつ、より右寄りの座標に位置するほど地産地消の実施率が高いということになる。

図中の点線は任意の「地産地消のクラス分け」の区切り線である。例えば、最も下方・最も左側のクラスをDとし、順次、自給率と指定食材数が増えるごとに、C, B, Aという具合にクラスを分け、現状がDならば、1年後までにCに移行する計画を立てるといったことに利用できる。行政サービスに限らず現状からの改革のためには、このような明確な到達点を設定する必要がある。

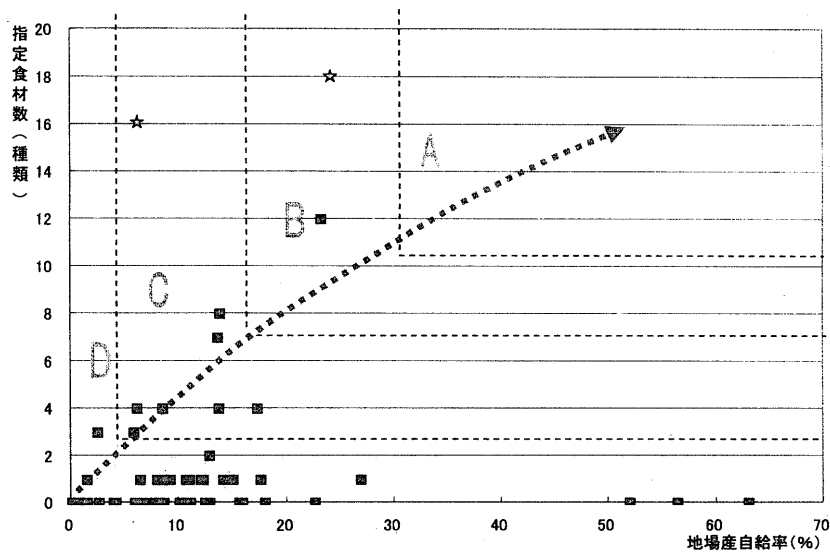
6 自給率調査から地場産給食へ

6-1 自治体の取り組み事例

2001年冬の全国自給率調査にあたって、雑誌や新聞等で「地場産自給率」調査の提案をおこなったことにより、「地産地消」推進を目指す各自治体や農業関係の機関で、独自の自給率調査がおこなわれはじめている。

しかし、自給率調査はあくまで「地産地消」のための手段である。調査をどのように活用するかが重要な問題であり、調査で明らかになった課題を解決する手段を見出し、実行していく必要がある。以下は、自給率調査をきっかけに、学校給食におけ

図5-1 地場産自給率と指定食材数のヒストグラム



■・・・平成13年全国調査
 ☆・・・先進地（長崎県生月町，勝本町）

出所；全国自給率調査・先進地自給率調査より作成

る地場産物活用推進策を打ち出した自治体の一例である。

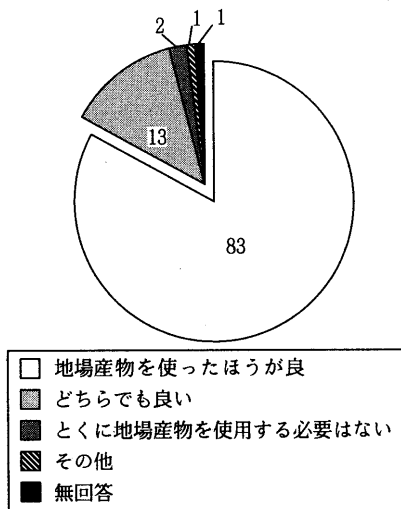
(1) 長崎県大村市

長崎県では、平成14年度から県内農産物生産高の向上を目的にしたアグリビジネスプロジェクト委員会の議論から「こだわり産地作り活動支援事業」をうみだした。

この事業は、学校給食での地場産物の利用の供給体制を構築するために必要な事業事項を行うものであり、具体的には、①協議会等の開催、②計画の策定、③優良事例等の調査、④シンポジウム等の開催、⑤地場産利用状況調査、⑥食農教育に関すること、⑦その他必要な事項などである。5つのモデル自治体の一つである大村市では、「こだわり産地作り活動推進協議会」が設置され、事務局は農業水産課に置かれた。大村市では、地域循環研究所の提案に基づき、地場産物利用の現状調査・保護者アンケート調査・地場産物の供給可能性調査といった調査中心の事業をおこなった。

地域循環研究所が大村市の委託を受けて全保護者を対象におこなったアンケートでは、83%が「地場産物を使ったほうが良い」という答えであった。この保護者の意向に添って大村市では地場産給食への具体的な取り組みが開始されている。

図6-1 大村市保護者アンケート



大村市の保護者に対するアンケート調査より作成

(2) 佐賀県～佐賀農業・農村ふれあい運動

佐賀県では、「深めよう！農業・農村への理解」「高めよう！県産農産物への愛着」「強めよう！都市と農村との連携」を目標に掲げた『さが農業・農村ふれあい運動』の一環として、学校給食における地

場産物の活用に取り組んでいる。

平成13年11月に「地場（県）産農産物の利用状況調査」と題して地場産自給率調査をおこない、平成14年度から「ふるさとの食の日」支援事業を実施している。この事業は、給食の副食に地元特産物などを八割以上使い、年間十日以上実施した場合、県産の食材料費の一部を補助するものである。

佐賀県の地場産自給率調査の結果、大豆は、県民の需要の150%以上の生産があるにも関わらず、学校給食での県産大豆の使用率（加工品は除く）は17.9%であった。残りの加工品もおそらくほとんど外国産だと見られる。

味噌・醤油・豆腐など和食には欠かせない大豆製品であり、しかも、生産量は十分があるので、流通ルートが構築されれば、地場産大豆の使用をもっと増やすことができる。

このように、地場産自給率調査をおこなうことによって、現状と問題点を把握し、具体的政策を打ち出していくことが出来る。

6-2 学校給食会と地場産米の取り扱い

地場産給食においてもっとも容易に取り組めるのは米である。しかし、実態はそうではない。

例えば、福岡県では、福岡県産米ユメツクシの使用に限って県独自の補助金制度により、米60kgにつき500円の補助が支払われている。A町が学校給食に地場産米を導入しようとしたが、A町はヒノヒカリの生産が中心で、ユメツクシは生産していない。この場合、町内産のヒノヒカリを使用すると、補助金が受けられなくなってしまう。

こうした事例は福岡県だけではない。全国でおこなわれている。

給食の納入業者である学校給食会は、数年前まで学校給食用の米の補助金があるときは、給食会を通さなければ学校は補助金を受け取ることはできなかった。つまり、給食への米の納入は各県の学校給食会がすべてにぎっていた。米の補助金は米代金の50%近いため、給食会を通さないと米価が倍近くなったからだ。

しかし、給食で米の利用が進んだ結果、国は米への補助金をうちきる。その結果、どの納入業者から購入しても米の価格は同じになるはずであった。そして、学校給食会が独占していた米の販売も崩れるはずであった。ところが、各県の学校給食会は各都道府県に働きかけ、特定の都道府県産米を学校に販売することで補助金を都道府県からださせるように

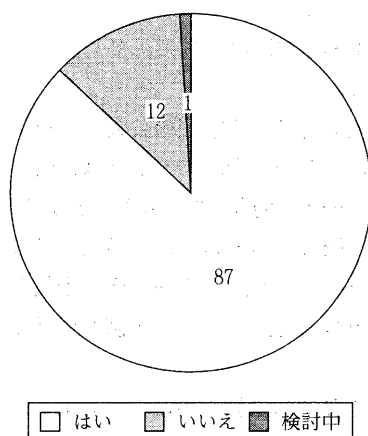
した。これが上記のユメツクシである。

このような動きは「県産米の消費拡大」という意味で、一見、地産地消のようだが、その実態は学校給食会の米取り扱いの独占を守ることでしかない。つまり、自由な競争の排除である。さらに、地場の米を利用したいと願う市町村に対しては「県の補助金がでなくなる」ということで米の地産地消を妨害している。このように、独占禁止法にも抵触するような学校給食会による給食への米販売がおこなわれている結果、米の地場産利用というのはなかなかすすんでいない。

長崎県ではアグリビジネス検討委員会において、県の方針として「県産は地産地消の第一段階、市町村産は地産地消の第二段階」と明言して、県産よりも市町村産の農産物を学校給食で積極的に利用することをすすめている。

さらに、米販売が独占状態にあるため、学校給食への米には給食会は強制的にビタミン強化米を購入させている。学校栄養士や現場で強化米の購入拒否は、ほとんど困難な状態である。合成のビタミン剤を与えなくても、米を胚芽米として精米して提供すればビタミンは補充できる。にもかかわらず、全国の学校給食で強化米が提供されている。この販売金額は10億円を超える。A県で行った栄養士に対するアンケート調査でも87%が強化米を使用していた。(図7-1参照)

図7-1 栄養士アンケート「強化米を使用していますか」



7 地場産給食の政策的課題

7-1 自給率調査から地場産給食の実現へ

地場産自給率調査によって、地元の農産物が利用されていない現状が明らかにされた。その結果、多

くの自治体では地場の農産物を利用した学校給食へ取り組もうとしている。

しかし、地場産給食に取り組む主体は誰か、ということがそれぞれの自治体の共通の課題となっていた。

「学校給食は、教育委員会がやっているから、地場の農産物を利用した給食も教育委員会の仕事」「食材を注文するのは栄養士だから、学校栄養士」このように、農業関係者の9割以上は、地場産給食を推進するのは教育委員会や栄養士、と考えている。

長崎県では、中村が県の委員（アグリビジネス検討委員会）として地場産給食に取り組んだとき、担当部署はどこか、ということで県の農政部の職員との間で議論をした。

学校給食は教育行政の仕事である。だから、地場産給食もまた教育行政の仕事ではないか、というのが農政の職員の意見であった。

農業関係者や農政は、教育委員会に協力を要請するくらいしかできない。縦割り行政の壁を越えて、農政が教育に口を出すのは限界がある。だから、地場産給食も教育行政にやってもらい、農政はそれに協力する、という考えであった。

確かに先進地といわれるところを見れば、教育サイドが熱心に動いている。例えば、福島県の熱塩加納村では栄養士である。高知県の南国市では、熱心な教育長や栄養士を中心に、地場産給食が実現している。

栄養士は地元の農家や直売所をまわって、地元の旬の野菜などをみつけては給食で積極的に利用している。こうした先進地への視察は多い。しかし、視察に訪れた自治体で、地場産給食が普及することは決してない。なぜなら、熱塩加納村や南国市での栄養士の動き方は、栄養士本来の業務ではないからだ。本来の業務ではないことを、栄養士の「がんばり」にまかせてやってきたのが、この二つの地場産給食の「成功」であった。

行政はシステムで回っている。誰かの献身的な無償の労働で回っているわけではない。それゆえ、視察に来た自治体では、けっしてそれを地元で実現することはできなかった。

地場産給食を実現するには、教育行政では限界がある。それゆえ、農政の課題だ、というのが長崎県での議論の成果であった。

そこで農政サイドが中心になって、地場産給食の「準備」をすることにした。

長崎県では「こだわり産地作り活動支援事業」を

つくりだし、今後3年間で長崎県内79市町村の半分以上で地場産給食のための協議会設立をうながそうと考えている。

地産地消は農政サイドの課題であり、地場の生産者の掘り起こしと流通の確立は農政の仕事である。それを利用し、さらに食農教育として、きちんと子どもたちを教育するのが教育行政の仕事である。このように議論が整理されることで、長崎県では、地場産給食をすすめるための県のモデル事業が明確な目的をもって動き始めた。

実際、中村が2002年にある県で参加した学校栄養士168人に講演を行った際にとったアンケートでも、はっきりした答えが返ってきた。

現状で地場産給食はできますか、という問いでは33%しかなかったが、農政サイドが生産者を掘り起こし、流通まで整備して、栄養士は注文書に○をつけるだけという具体的な協力があれば地場産給食は可能ですか、という問いには9割が可能、と答えた。

注文書で○をつけるだけなら、栄養士も地場産給食に取り組むのは容易である。いままで地元の農産物の掘り起こしや、その流通まで栄養士にまかせていたからこそ、地場産給食が広がることはなかった。

地場産自給率調査によって揺り動かされた自治体は、地場の農産物を利用した学校給食へと、主体を農政において動こうとしている。

7-2 日本農政の視点の欠如

学校給食は、優れた農と食の教育の場である。戦後、アメリカの小麦と脱脂粉乳を給食で食べて育った世代が大人になったら、米の消費は減ってパンばかり食べて米を輸入することになった。

これはアメリカの農業政策の戦略であり、その成功でもある。

学校という場で、子ども時代に与えられた食習慣は一生を左右する。それほど教育効果をもつのが学校給食である。

地域の自然に規定された農業のありようが地域の食文化を形成するのが、いままでの歴史であった。しかし、飽食日本のこの数十年間は、食が地域の農業のありようを規定してきた。

学校給食で日本の農業と無縁なものを日々食べて学習した子どもゆえに、大人になって米と日本の農産物を否定した。こうした事実、アメリカの農政は戦略的に取り組み、日本の農政はあまりにも無頓着であった。

日本農業経済学会で学校給食が議論されたことは、

ほとんどない。せいぜい、あまった米を食べさせるために補助金、あまった牛乳を飲ませるために補助金を与える、という場として、農政は学校給食を位置づけてきた。学校給食は余剰農産物という農政の失敗を押しつける場でしかなかった。

しかし、給食の市場は6,000億円から1兆円といわれている。また、その教育効果も高い。農政の課題として学校給食に、きちんと取り組むことで日本の農業の可能性が見えて可能性は大きい。

なお、本調査は平成13,14年度文部科学省科学研究費基盤研究「学校給食の地域自給率に関する調査」および平成11,12年度食糧庁米飯学校給食転作物利用支援事業「学校給食における地元農産物の利用可能性について」の研究成果の一部である。

参考文献

- 荷見武敬・根岸久子(1993)「学校給食を考える」日本経済評論社
- 中村修・秋永優子(2001)「学校給食の地場産自給率に関する調査—長崎県における調査から」長崎大学総合環境研究 第3巻 合併号 pp.19-31
- 比嘉 雅美(2000)「学校給食における地場産物の取り入れの意義を果たすために」福岡教育大学卒業論文
- 内野 真紀(2001)「理想の学校給食」福岡教育大学卒業論文
- 地産地消推進連絡会議・九州農政局編(2002)『「地産地消」の今後の展開について』
- 中村修「地場産給食が地域を変える」岩波書店「世界」2002年10月号 155p-161p
- 中村修「食と環境」地方議会人 2002年12月号 中央文化社 30p-33p 2002年
- 地域循環研究所編「地域循環情報」各号およびhttp://www.junkan.org/
- 鈴木猛夫『「アメリカ小麦戦略」と日本人の食生活』藤原書店 2003年

資料

1 調査票記入の具体的手法

調査は5日間行った。各調理施設の栄養士に、食材の発注書や手配書・原材料表示を見て、その日に使用した調味料を含めたすべての食材の産地を調べてもらった。その結果を、地場産・県産・国産・外国産・産地不明の5段階で、調査票に記入してもらった。詳細には以下のとおりである。

(1) その日の献立別に使用した材料名(調味料ふくむ)を記入する。

例：オイスターソース炒めの場合は、豚肉、キャベツ、ピーマン、玉ねぎ、人参、むきエビ、たけのこ、オイスターソース、白ごま、サラダ油、コンソメ、塩、白こしょう等となる。

(2) それぞれの材料に関して、一人当たり使用量と総使用量を記入する。

*単価のもととなる単位(例：kg, リットル, 個を)総使用量の欄に記入

(3) それぞれの材料の金額(単価)を記入する。

(4) それぞれの材料の産地別に国・県・市町村名と使用量を記入する。

- 産地の区分
- ・地場産：給食施設の所在する市町村で生産された(及び生産され加工された)食材。
 - ・都道府県産：給食施設の所在する県あるいは都、府、道で生産された(及び生産され加工された)食材のうち「地場産」をのぞいたもの。
 - ・国産：日本国内で生産された(及び生産され加工された)食材のうち「都道府県産」をのぞいたもの。
 - ・外国産：日本以外の外国で生産された(及び生産され加工された)食材で、かつ、その国名がわかっているもの。
 - ・産地不明：どこで生産された(あるいは生産され加工された)食材なのかわからないもの。
 - *加工品、調味料については、主原料の産地がわかれば記入し、不明な場合にはできる限り業者、または仕入れ業者(学校給食会含む)に問い合わせる。それでもわからないものについては、販売業者名、または仕入れ業者(学校給食会含む)を記入する。

(5) すべての食材(調味料含む)について、生産者や産地(地場産で)を指定しているものがあれば、表に○印をつける。

(6) 調味料については、一日に使用した量とは別に、一週間に利用したすべての調味料の原材料名を記入するかラベルのコピーを添付する。

調味料の調査票 見本

1週間に使用した調味料についての調査です。この用紙に記入するか、調味料のラベル(もしくはそのコピー)を裏面に貼って下さい。

調味料名	メーカー(連絡先も)	原 材 料
こいくちしょうゆ	中部醸造(株) 神戸市〇〇区 河島123-456	大豆、小麦、食塩
みりん	新日本醸造 兵庫県〇〇郡富岡町 大川789	もち米、米麴、糖類、醸造アルコール
トマトケチャップ	かもめ(株) 福岡市〇◇区 原田10-11	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖、果糖)、醸造酢、食塩、 玉ねぎ、香辛料
	(7)	

2 ごはん献立とパン献立の比較（A町・D町・K町， ご飯献立・パン献立の順に記載）

	地 場 産			外 国 産			産 地 不 明		
		%	食 材 内 容	%	食 材 内 容	%	食 材 内 容		
A 町	1日目	57.3	キビ・米・人参・大根・干しいたけ・ごぼう・長ネギ・味噌・サツマイモ・青菜・白菜・柿	0.0		0.0			
	2日目	48.8	米・ジャガイモ・玉ねぎ・人参・干しいたけ・長ネギ・りんご	0.0		0.0			
	3日目	32.1	米・キビ・人参・ごぼう・大豆・味噌・青菜・	9.8	鯖	0.0			
	4日目	41.9	米・人参・ごぼう・青菜・味噌・ジャガイモ・卵・長ネギ・キャベツ・人参・ささぎ豆	2.2	チーズ・レーズン	0.0			
	5日目	53.7	米・白菜・人参・ごぼう・干し椎茸・青菜・味噌・長ネギ・大根・芋・りんご	0.0		0.0			
	平均	46.8		2.4		0.0			
D 町	1日目	67.1	味噌・ネギ・キャベツ・りんご・人参・	1.0	豆腐・ひじきワカメ	0.2	みりん・砂糖・油		
	3日目	13.4	大根・人参・	3.4	イカボール・油・アーモンド	0.9	砂糖・醤油		
	5日目	42.6	しいたけ・ネギ・味噌・人参・キャベツ・	13.6	豆腐・油・ワカメ・白ごま	0.7	醤油・砂糖		
	2日目	58.2	タカキビ・人参・大根	21.2	小麦粉・マスタード・絹さや・コショウ・マカロニ・	0.1	白ワイン		
	4日目	43.5	キャベツ	33.9	小麦粉・スパゲッティ・マッシュルーム・トマトピューレ・ケチャップ・粉チーズ・コショウ・油・黄桃缶・パイン缶	0.0			
	平均	45.0		14.6		0.4			
K 町	1日目	61.6	大根・白菜・ネギ・牛乳	0.9	にんにく・ごま油・ごま・アーモンド	0.0			
	3日目	60.4	サツマイモ・牛乳・のやき魚加工品・醤油・米味噌	0.3	蜂蜜・植物油	1.2	黒ごま・強化押し麦		
	5日目	63.2	大根・白菜・サトイモ・牛乳・大豆・こんにゃく・油揚げ	1.1	植物油	1.3	強化押し麦・青のり粉・三温糖		
	2日目	58.7	サツマイモ・人参・白菜・パセリ・牛乳	26.6	パン・オリーブオイル・エビフライ・ホタテ貝柱・コショウ	1.6	ガラスープ・チキンスープ・ごまドレッシング		
	4日目	58.4	かぶ・大根葉・モロヘイヤ・卵焼き・醤油・牛乳・鶏肉	0.1	蜂蜜・植物油	9.2	ガラスープ・ゼリー・ブルーベリージャム・カレー粉		
	平均	60.5		5.8		2.7			

先進地自給率調査より作成

A町・D町・K町の5日間の献立

A 町	1日目	にしん汁、焼肉、ふかし芋、お浸し、柿
	2日目	麦ご飯、牛乳、納豆、肉じゃが煮、海草サラダ、りんご
	3日目	ご飯、牛乳、五目豆煮、さば味噌煮、煮びたし、みかん
	4日目	ひじきごはん、牛乳、しじみ汁、ポテトサラダ、煮豆
	5日目	ご飯、牛乳、五目汁、鮭照焼き、豆腐おろし、そばろ煮、りんご
D 町	1日目	麦飯、牛乳、ワカメ汁、豚肉の角煮、豆もやし炒め、りんご
	3日目	米飯、牛乳、おでん、カレイ竜田揚げ、アーモンド和え、みかん
	5日目	麦飯、牛乳、麻婆豆腐、シュウマイ、ごまドレッシング和え、きゅうり漬
	2日目	高きびパン、牛乳、ポトフ、ハンバーグ、マカロニサラダ
	4日目	黒パン、牛乳、スパゲッティナポリタン、剣エビ唐揚げ、ヨーグルト和え
K 町	1日目	ご飯、牛乳、さんまの開きみりん漬、アーモンド和え、大根のピリカラ煮
	3日目	ご飯、ウマカッテン、牛乳、ハンバーグの味噌ソース、さつま芋のサイコロ煮、清汁
	5日目	ご飯、川海苔、牛乳、おでん風煮、大豆と剣えびの揚げ煮、浅漬、みかん
	2日目	キャロットパン、牛乳、えびフライ、白菜のサラダ、クリームシチュー
	4日目	パン、ジャム、牛乳、ねぎ入り厚焼き卵、うずらマメ煮豆、スープ、コンニャクゼリー

先進地自給率調査より作成

3 調査結果詳細

No	地場産	県産 (道産)	国産	外国産	不明	合計	使用していた地場産品	ちょっと一言
1	51.97	31.63	16.05	0.35	0.00	100.00	米、じゃがいも、ごぼう、たまねぎ、ほたて、こんにゃく、ほうれん草、ズワイがに	地場産品を利用した献立が目立ちました
2	17.91	65.64	14.66	1.79	0.00	100.00	こんにゃく、人参、大根、じゃがいも、白菜、キャベツ	冷凍ものが多いですね
3	15.91	54.83	25.82	2.97	0.47	100.00	人参、じゃがいも、白滝、キャベツ	洋食が目立ちました
4	13.72	71.56	13.35	1.38	0.18	100.18	じゃがいも、人参、など	農家指定をしている
5	13.57	44.48	38.09	3.86	0.00	100.00	じゃがいも、人参、たまねぎ、澱粉、キャベツ、ミニトマト、ねぎ	焼きうどんとワッフル!
6	12.77	73.50	9.62	4.11	0.00	100.00	大根、長ネギ、たまねぎ、ピーマン、もやし、人参、キャベツ、白菜	バターロールとかしわうどんとたこ焼き!!
7	10.05	63.38	20.62	5.94	0.00	100.00	米	ただのコッペパンでなく卵パン、黒パンというのが面白かったです
8	8.47	60.80	28.58	2.16	0.00	100.00	もやし、にんじん、長ネギ、ほうれん草、じゃがいも	基本は地場産→道内産→本州産という方針
9	8.44	76.50	9.33	5.73	0.00	100.00	米、こんにゃく、ふき、キャベツ、こまつな、人参、ピーマン、こんにゃく	肉味噌おでんやスペアリブママレードなど珍しい献立がありました
10	7.49	45.44	43.89	1.36	0.00	98.18	じゃがいも	カト吉の肉まんはちょっと!!
11	6.55	77.26	14.15	2.01	0.02	100.00	玉ねぎ、じゃがいも、人参など	カレーライスとオムライス!!
12	5.96	68.68	18.35	1.56	0.00	94.55	米、人参、白菜、ピーマン、澱粉、もやし、塩、大根、玉ねぎ	秋味汁の鮭が道産でないのが意外でした
13	4.11	79.69	14.60	1.51	0.00	95.80	小松菜、人参、白菜、ちんげんさい、キャベツなど	冷凍ものが少ないですね
14	1.49	74.13	16.63	7.75	0.00	100.00	秋鮭	お米を持参の日があります
15	1.46	59.60	26.06	1.10	11.77	100.00	じゃがいも、米など	うめちり御飯や五目御飯、黒パンなど一味違うものが目立ちました
16	0.00	50.48	48.65	0.84	0.03	100.00		自給率0でした・・・

17	23.15	2.38	62.10	12.37	0.00	100.00	じゃがいも、キャベツ、米、小松菜、白菜、ほうれん草、里芋、卵、長ねぎ、大根、にんじん、サツマイモ	地場産でないものも極力産地指定しています。(半)加工食品は一切ありません！醤油も丸大豆です！
18	13.78	0.20	68.51	17.51	0.00	100.00	にんじん、卵、キャベツ、大根、里芋、長ねぎ、小松菜、米	地場産、産地指定ともに多いです。調味料も化学調味料なしです。醤油も丸大豆。
19	1.39	1.21	85.62	11.75	0.04	100.01	柿	どんな献立でも(半)加工食品を使っていませんでした！
20	0.00	0.79	80.97	18.24	0.00	100.00		自給率は0でしたが、一日に使用する食材の量が多いです
21	6.14	0.00	88.82	2.43	2.62	100.01	小松菜、大根、ほうれん草、キャベツ	自給率は低かったけど、そのことを授業で取り上げてくれました
22	1.47	17.82	65.48	15.23	0.00	100.00	もやし、キャベツ	自給率は低かったけど、産地指定は多いです
23	12.40	53.50	23.40	10.70	0.00	100.00	里芋、大根、ほうれん草、こんにゃく、もやし、小松菜	ナムルに地場産野菜がたくさん使われていました
24	8.47	55.47	23.31	12.68	0.07	100.00	米、まいたけ、きゅうり、かぼちゃ、サツマイモ、いとこんなど	今年度から地場産品利用を始めたそうです
25	8.00	62.60	18.50	10.90	0.00	100.00	生しいたけ、えのきだけ、ブロッコリー、サトイモ、米など	調査を通じて、強化米の使用に疑問を感じたそうです
26	56.39	3.98	30.86	8.78	0.00	100.01	精白米、白菜、ごぼう、牛乳、かぶ根、卵、そば、キャベツ、蒲鉾、葉葱	パンと雑炊！
27	26.80	50.25	15.51	7.44	0.00	100.00	米、ほうれん草、白菜、ピーマン、キャベツ、チンゲン菜、ねぎ、パセリ、じゃがいも、サツマイモなど	毎日、地場産品が出ます！
28	22.60	41.58	19.12	11.20	5.50	100.00	米、鶏卵、ほうれん草、里芋、蒲鉾、葱、きゅうり、キャベツ、玉葱、パセリ	地場産品が10種もあるのだからもっと活用しては・・・
29	17.51	45.99	20.90	10.86	4.74	100.00	米、大根、白菜、ゆず	ちゃんこ鍋っておもしろいですね
30	17.30	45.20	22.83	14.06	0.61	100.00	精白米、大根、白菜、キャベツ	外国産や産地不明の調味料が目立ちました
31	15.54	8.34	53.29	9.34	13.48	99.99	うるち米、里芋、みかん、ねぎ	フレッシュバーガーときつねうどん！
32	15.02	42.32	27.72	8.61	6.33	100.00	米、鶏肉、こんにゃくなど	冷凍食品が少し多いような・・・
33	14.49	54.86	13.92	16.67	0.07	100.01	米、里芋、サツマイモ、ねぎ、ほうれん草、柿、春菊、白菜	春巻きが手作りでした！
34	14.07	51.32	31.62	2.99	0.00	100.00	精白米、里芋	パンの日よりごはんの日の方が地場産品を利用していた

35	12.83	54.69	27.51	3.23	1.74	100.00	かえりいりこ、みかん、きゅうり、じゃがいも	地場産を意識していないが、多くの野菜が地場産
36	12.19	58.88	17.23	11.70	0.00	100.00	米、こんにゃく	毎日のフルーツを地場産品で賄えたらいいなと思いました
37	12.02	19.13	55.84	11.31	1.71	100.01	精白米、キャベツ、白菜	コッペパンとみそラーメン
38	11.02	51.30	19.98	17.70	0.00	100.00	うるち米、白菜	地元の特産品を給食に使用している。
39	10.96	49.70	25.85	13.48	0.01	100.00	白菜、はねぎ、キャベツ、きゅうり、大根、鶏肉、ブロッコリー	地元の養鶏場から仕入れているんですね
40	10.66	50.75	18.64	19.89	0.07	100.01	米、煮干し	無添加味噌を使用（麦・・国産 大豆・・佐賀県産 塩・・国産）
41	10.62	44.96	21.21	15.79	7.41	99.99	精白米、白菜、キャベツ、里芋	外国産の加工食品が目立ちました
42	10.40	4.27	65.58	8.72	11.03	100.00	白菜、キャベツ、米など	ごはんとカレーが同じ日に出ているのはいいですね
43	9.13	4.26	75.56	11.02	0.02	99.99	うるち米、青ねぎ	カレーうどんとチーズパン 今後地場産のじゃが芋を使用予定
44	8.54	60.23	15.81	10.02	5.41	100.01	米	きつねうどんとチョコパン！
45	8.40	3.70	71.05	12.63	4.21	99.99	米	加工食品が多い
46	7.16	52.18	23.11	16.85	0.61	99.91	米、ねぎ	パンと雑炊！
47	6.45	56.23	22.24	14.73	0.35	100.00	鶏肉、きゅうり、チンゲン菜、アジ、パセリ	地物アジはムニエルで。おいしそう！
48	6.39	59.31	19.79	13.96	0.55	100.00	白菜、青ねぎ	カレーうどんとピーナツパン！
49	5.81	62.07	19.60	12.38	0.14	100.00	玉葱、ネギ、きゅうり、麦味噌	ビビンバと牛乳！
50	1.42	52.94	29.79	15.82	0.02	99.99	えそミンチ	外国産の調味料が目立つ
51	0.78	55.69	25.24	8.03	10.26	100.00	れんこん	ちょっと地場産品が少ないですね
52	0.00	46.22	37.68	15.72	0.38	100.00		ほとんどが学校給食会からの納入

53	62.98	19.48	11.47	6.93	0.00	100.86	鶏、葱、にんじん、きゅうり、チンゲン菜、こんにゃく、もやし、春菊など	自給率トップ!
55	5.85	51.91	29.69	12.39	0.16	100.00	ねぎ、キャベツ、ほうれん草	納入業者の中に顔見知りの農家さんもいるんですね
56	4.06	52.16	30.61	8.05	5.11	100.00	キャベツ、ねぎ、ほうれん草、かぶ、白菜	学校給食会からの仕入れが多いですね
57	3.91	56.15	16.77	0.17	23.01	100.00	キャベツ、ねぎ、もやし	ほとんどの食材が2軒の納入業者からのものでした
54	1.11	53.73	22.93	9.77	10.69	98.23	白菜	学校給食会からの仕入れが多いですね
58	0.60	58.16	24.02	9.54	8.33	100.64	いりこ、ねぎ	ほとんど毎日(4日間)、地場産のいりこを使っていました
59	0.00	52.63	28.60	18.77	0.00	100.00		ほとんどの食材が給食会から仕入れてありました
60	2.60	48.10	28.90	20.40	0.00	100.00	かまぼこ・すまきかまぼこ・ねぎ・きゅうり	パンと雑炊。
	11.34	45.24	31.59	9.42	2.29	99.81		※「ちょっと一言」については調査票を集計した大学生が書きました