平成28年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 事業結果報告書

受託者名	愛媛県
ホームページアドレス	http://ehime-c.esnet.ed.jp/hosupo/school-lunch.html

1 取組テーマ（研究開発テーマ：地産地消の推進、伝統的食文化の継承）

○ 地産地消の推進

実施モデル地域である宇和島市、鬼北町、松野町、愛南町は、食材が豊富であるが、それゆえに他市町から相互に調達する仕組みがなく、これまでは、鬼北町で宇和島市の鯛を使う、愛南町で鬼北町のきじ肉を使うといった宇和島圏域の地域食材を十分に学校給食で活用されてこなかった。

そこで、各市町が連携して地場産物の市町間相互流通体制を構築する、食材の特性から大量調理で扱いづらく使われてこなかった地域食材の一次加工方法を検討して利用しやすくするなどして、地場産物活用率の向上を図る。

○ 伝統的食文化の継承

地域の関係団体の協力を得て、給食で提供できていない郷土料理を学校給食で提供できるようにするための調理手順書等を作成する。さらに、調理員等への調理実習等を通じて、作業手順等の標準化を検討し、近隣市町の郷土料理を相互に学校給食で提供できるようにすることで、地域全体における郷土料理の実施回数の増加を図る。

2 推進委員会の構成

[愛媛県モデル事業推進委員会]

委員長	逸見 幾代	広島国際大学教授
副委員長	茨木 仁美	愛媛県学校栄養士協議会会長
委員	中村 和憲	P T A代表
委員	藤山 健	オフィス ナチュレ（6次産業化プランナー）
委員	堀岡 茂	全国農業協同組合連合会愛媛県本部園芸部野菜花卉課長
委員	中重 豊	公益財団法人愛媛県学校給食会事務局長
委員	八十島千鶴	愛媛県教育研究協議会栄養教員部北宇和支部長
委員	原田 光香	愛媛県教育研究協議会栄養教員部南宇和支部長
委員	山内 善代	保健福祉部健康衛生局健康増進課主幹
委員	須山 広周	農林水産部農政企画局農政課主幹
委員	久保田英和	農林水産部農政企画局ブランド戦略課主幹
委員	山中 悟	農林水産部農業振興局農産園芸課主幹
委員	宮岡 俊輔	愛媛県産業技術研究所食品産業技術センター技術支援室長

[市町モデル事業推進ワーキンググループ]

松浦 靖	えひめ南農業協同組合農産販売部長
鎌田 達也	愛南漁業協同組合
山崎 京子	宇和島市生活研究協議会会長

藤山 健	オフィス ナチュレ（6次産業化プランナー）
河野 清隆	南予地方局産業振興課地域農業室専門員担当係長
石山 香	愛媛県学校栄養士協議会事務局
横山 泰司	宇和島市教育委員会教育課主事
山本 紀子	松野町教育委員会教育課主事
古谷 裕美	鬼北町教育委員会教育課学校教育係主任
宮下 武浩	愛南町（篠山小中学校組合）教育委員会課長補佐
四宮 陽一	宇和島市役所産業経済部産業課長
細川 洋一	松野町森の国創生課主任
丸山 貴広	鬼北町農林課農政係主任
兵頭 重徳	愛南町役場水産課課長補佐
土居 広典	宇和島市学校給食センター所長補佐
小西 亨	松野町学校給食共同調理場長
小西 奉文	鬼北町学校給食センター所長
細川 忍	鬼北町学校給食共同調理場長
近田 正二	愛南町学校給食センター所長
濱瀬そよみ	宇和島市立吉田小学校栄養教諭
大久保京太	松野町立松野中学校栄養教諭
八十島千鶴	鬼北町立日吉小学校栄養教諭
永野 雄輝	鬼北町立近永小学校栄養教諭
原田 光香	愛南町立城辺小学校栄養教諭

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
えひめ南農業協同組合	資料提供
愛南漁業協同組合	試作品作成
農山漁村生活研究協議会	資料提供、試作品作成

4 実践内容

事業目標

○ 地産地消の推進

これまで学校給食における地場産物の活用については、それぞれ各市町内での調達にとどまっていることから、今回、近隣市町間での食材の相互調達を可能とする加工、流通方法の検討に取り組み、これまでに学校給食では使用していなかった食材の活用が可能となるような仕組みの開発を行い、さらなる地場産物の活用率の向上を図る。

○ 伝統的食文化の継承

近年、家庭で郷土料理が食卓に上る機会が少なくなり、その継承が難しくなっていることから、地場産物を学校給食施設で容易に活用できる手法や手順をマニュアル化し、学校給食で地場産物を使った献立や郷土料理の実施回数を増加させることにより、伝統的食文化に触れ、親しむ機会を作り継承につなげる。

評価指標

- 地産地消の推進
 - ア 学校給食における県内産地場産物の活用率
(県産地場産物活用率 鬼北町現状値：47.3%⇒目標値：50%)
 - イ 他市町の食材の活用件数 (現状値：0件⇒目標値：10件)
- 伝統的食文化の継承
 - ア 学校給食での郷土料理実施回数 (現状値：年間3回⇒目標値：毎月1回)
 - イ 今まで使用していなかった地場産物を使用した学校給食献立数
(現状値：0回⇒目標値：年間4回)

評価方法

- 地産地消の推進
 - ア 6月、11月、1月における地場産物の活用状況調査
 - イ 市町間で調達した食材の学校給食への活用件数の調査
- 伝統的食文化の継承
 - ア 学校給食実施状況調査
 - イ 各メニューの標準的作業手順書等関係諸帳簿数の調査

評価指標を向上させるための仮説(道筋)

愛媛県モデル事業推進委員会、市町モデル事業推進ワーキンググループ会議において、次のような取組みを実施することにより、学校給食における地場産物活用率の向上及び郷土料理実施回数の増加を図る。

- 地産地消の推進
 - ア これまでに学校給食に使われなかった食材の活用方法の検討
下処理等の一次加工方法を検討することで、これまで使われにくかった地域の食材を学校給食に取り入れていく手法を検討する。
 - イ 市町相互に学校給食食材を提供できる仕組みづくり
市町教育委員会、市町農林水産関係者、生産者、学校給食関係者が集まり、直接、市町が連携することにより、地場産物を近隣の市町相互が供給できるマッチングの仕組みをつくる。
- 伝統的食文化の継承
 - ア 郷土料理を学校給食において提供するための手順や手法の考案
価格、衛生管理、作業の手間、栄養価等の課題を検討し、学校給食において安全にのいしく郷土料理を提供できる手順や手法を考案する。
 - イ 調理手順書の標準化の検討及び調理手順集の作成
調理手順書の標準化を検討するとともに、学校給食調理員に対し、調理実習等を実施し、これまで学校給食で使用していなかった食材を使った献立や郷土料理の献立等を近隣の給食施設で調理できるようにする。

実践内容

○具体的な取組

ア 地産地消の推進

下処理に手間がかかる等の理由で学校給食では使いづらかった「ヤーコン」や「ヒロメ」等の地域食材について、学校給食で使用しやすくするための一次加工方法を検討したり、市町教育委員会、市町農林水産関係者、生産者、学校給食関係者等が集まり、直接、市町が連携し、地場産物を近隣の市町相互が容易に流通できる仕組みづくりを検討したりすることによって、これまでに学校給食に使われなかった食材の使用が可能となり、地場産物活用率の向上を目指す。そのために、地場産物の活用状況調査や市町間で調達した食材の学校給食への活用件数の調査によって、食材の一次加工や市町間流通の効果について検証する。

イ 伝統的食文化の継承

農山漁村生活研究協議会等の協力を得て郷土料理のレシピを検討し、他学校給食施設でも利用可能な標準化された作業手順書等関係諸帳簿を作成することによって、レシピ化されていない地域に伝わる郷土料理を学校給食で調理することが可能となり、学校給食での郷土料理実施回数や今まで使用していなかった地場産物を使用した学校給食献立数の増加を目指す。そのために、学校給食実施状況調査や各メニューの標準的作業手順書等関係諸帳簿数の調査によって、標準化された郷土料理の作業手順書作成の効果について検証する。

5 成果

ア 地産地消の推進について

近隣市町間で食材を調達し合うことにより、これまで当該市町で活用していなかった他市町の食材 10 品目を学校給食用として活用することができた。

調理場	使用した他市町の食材名
吉田町学校給食調理場	ゆず（鬼北町）、生椎茸（鬼北町）、茶葉（松野町）
松野町学校給食共同調理場	ヤーコン（鬼北町）、きじ肉（鬼北町）、鯛（愛南町）
鬼北町立学校給食センター	ひじき（愛南町）、きびなご（愛南町）
鬼北町学校給食共同調理場	鯛（愛媛県）、きびなご（愛南町）、ひじき（愛南町）、えのきたけ（宇和島市）
愛南町学校給食センター	ゆず（鬼北町）、媛かぐや（鬼北町）、ヤーコン（鬼北町）、きじ肉（鬼北町）

しかしながら、6月、11月、1月の各5日間地場産物活用状況調査を行った結果、県内産食材数の割合は、平成27年度と比較すると、モデル地域全体では、1.9%低下しており、目標の50%は達成できなかった。これは、天候による農作物の生育不良が影響していると考えられる。

市町名	平成27年度 (%)	平成28年度 (%)
宇和島市（吉田）	41.1	34.3
松野町	50.9	51.0
鬼北町	47.3	42.6
愛南町	43.1	49.0
圏域全体	45.9	44.0

イ 伝統的食文化の継承について

郷土料理や地域の食材を使った料理の標準化された作業手順書を作成したことにより、モデル地域の学校給食施設 5 か所において、郷土料理献立を毎月 1 回以上実施し、9 月から 1 月までの 5 か月間で延べ 28 回実施することができ、郷土料理や地場産物を活用した学校給食の実施回数の増加につながった。

調理場	実施した郷土料理献立名
吉田町学校給食調理場	なすのたたき、揚げ豆腐のゆず味噌かけ、団子汁、おけんちゃ、さつま
松野町学校給食共同調理場	なすのたたき、さつま、団子汁、揚げ豆腐のゆず味噌かけ、きじ肉と切干大根の混ぜご飯
鬼北町立学校給食センター	かぼちゃのたたき、団子汁、揚げ豆腐のゆず味噌かけ、さつま、きじ肉と切干大根の混ぜご飯、おけんちゃ
鬼北町学校給食共同調理場	なすのたたき、さつま、揚げ豆腐のゆず味噌かけ、団子汁、きじ肉と切干大根の混ぜご飯、吉田コロッケ
愛南町学校給食センター	なすのたたき、揚げ豆腐のゆず味噌かけ、団子汁、さつま、きじ肉と切干大根の混ぜご飯、おけんちゃ

6 事業の取組状況の情報発信

郷土料理や地域の食材を使った料理 29 献立の標準的作業手順書を新たに作成し、県内の市町教育委員会及び小中学校、学校給食施設等関係機関等に配布した。

また、今後、愛媛県教育委員会保健体育課のホームページに取組内容やレシピ集を掲載する予定である。

7 今後の課題

ア 食材の一次加工については、生産者や食品業者等と連携し、規格や加工方法、価格等について、さらに検討する必要がある。

イ 食材の近隣市町間調達においては、流通ルートの確立や価格面の課題が残っており、これらの課題を解決するため、冷凍野菜や冷凍水産物等の加工品開発を検討する必要がある。

ウ 手間をかけ、丁寧に作られてきた伝統のある郷土料理を、限られた調理時間で大量に調理する学校給食において提供するためには、食材を加工品で代用したり、作業を簡略化する必要がある、本来の味を残すための工夫や衛生的な調理方法等についてさらに研究を深める必要がある。