

[論文]

女性農産物直売グループによる学校給食への地場食材の 持続的供給の条件 ——畑作専業地域を対象として——

山田 浩子*・今井 健**

Conditions for Sustainable Local Food Supplies for School Lunches by Women's Direct Food Marketing Groups ——As an Example of Major Upland Field Areas in Japan——

Hiroko Yamada, Ken Imai

The direct food supply for school lunches by groups of women in rural areas is a new expansion of the direct supply-system of food produced in these areas. This is proven by examining the primary factors, which are (1) The results of the direct supply of food produced in the area and its contribution to society, (2) The significance that the price of food sold directly is lower than market prices, and produce is also fresher, (3) The groups have independency of action, and (4) Advanced farmers are increasing in major agriculture areas.

[キーワード]

地産地消 Direct supply-system of food produced in the area, 学校給食への地場農産物の供給 Supply of food produced in the area for school lunches, 農村女性の出荷組織 Food supply-system by groups of women in rural areas

1. 研究の背景と目的

1980年代に興った地域における農産物直売を中心とした「地産地消」活動は、食の安心と新鮮さを求める市民の支持が定着し、直売所の販売額は増加し続けている。しかし近年では直売所の増加に伴い地域内での販売競争が激しくなり、小規模朝市などの廃止および農協管理による常設直売店への統合・再編が起き、直売活動の持続的発展の方向や直売方法の改善が課題となっている¹⁾。「地産地消」活動の中で学校給食への地場食材の

供給については、児童の食育的意義について多くの調査報告書ですでに確認されている。しかし、食材費の制約、大量需要に対する地場食材の生産・供給不足問題、とりわけ自校調理方式から給食センター方式への移行にともない、地場食材の安定的供給体制は確立されておらず、新鮮で安心な地場食材が持続的に供給されることについては課題を残している²⁾。

地場食材を学校給食食材として利用する上での問題点として、図1に示した全国調査結果によると、地場食材の質と量および価格など供給サイドに関する課題が指摘されている。しかし、学校給食の現状をふまえて、直売された地場食材と業者

* 岐阜大学農学部農学研究科 ** 岐阜大学応用生物科学部

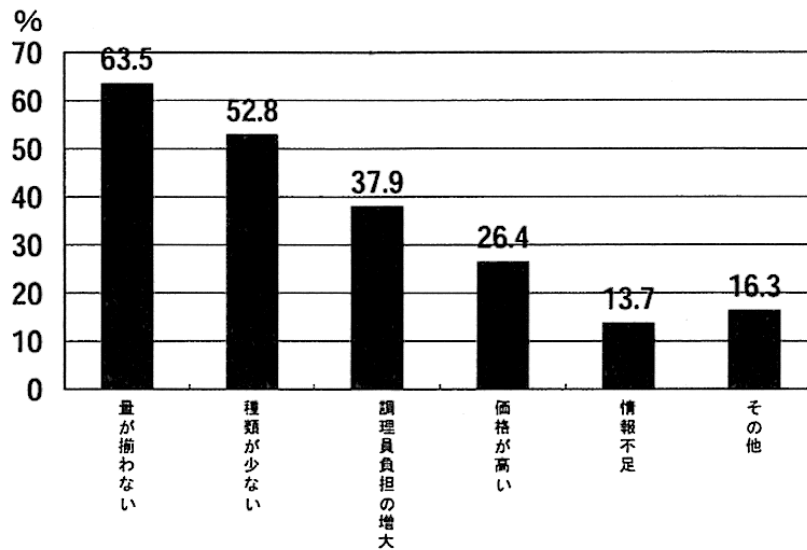


図1 地場農産物を学校給食食材として利用する上での課題（構成比%・複数回答）

資料：農水省「平成16年度農産物地産地消実態調査」を一部修正して作成。

による一般納入との比較により、実態から検証された資料は少ない。この課題は、図1の「調理員負担の増大」という項目にもみるように、需要サイドの学校給食の調理方式とも関係しており、自校調理方式か給食センター方式かが量と質を規定する要因になっており、需給相互の関係を検討する必要がある。その上で、地場食材を供給する生産・販売組織の持続的な発展条件を検討したい。

当論文では、全国でも有数の畑作専業地域である愛知県田原市を対象として、農産物直売活動の発展拡大過程における農村中・高齢女性の農産物出荷グループの直売活動を検証し、とりわけ地元の学校給食への地場野菜の供給のしくみと意義について分析し、少量多品目生産・販売システムの持続的発展の方向について検討することを目的としている。

研究方法は、地場農産物の生産および出荷に関しては、田原市の地場農産物直売組織「菜の花会」に対するアンケート調査および学校給食向け地場食材生産者組織「にんじんの会」の会員に対するアンケートとヒヤリング調査、また学校給食への食材供給に関しては、一般納入業者および「にんじんの会」の野菜品目別日別に納入伝票を整理集計し分析した。「菜の花会」会員アンケート（2006年9月実施）では224名を対象にJA愛知みなみの協力のもとに実施し、回答率は42.4%で

あった。「にんじんの会」会員アンケート（2006年8月実施）では16名全員の回答を得た。なお、3年前との比較は2003年8月に実施した「にんじんの会」アンケート調査結果とその分析に基づいている³⁾。

2. 畑作専業地域における農産物直売活動の意義

田原市は、愛知県の東部地域に位置し、就業者構成は第1次産業35.2%、第2次産業26.9%、第3次産業37.8%（2000年国勢調査結果）と、農業とともに自動車産業など製造業の盛んな農業と工業の並立した農業地域である。平成の大合併により、A町（2003年）およびB町（2005年）が田原市に編入合併され、渥美半島全体が1市となった地域である。

農業産出額は花きや野菜、畜産などを主体とし、全国1位を誇る農業専業的地域である。ちなみに、専業農家2,074戸、第1種兼業農家1,204戸、第2種兼業農家729戸であり、専業農家比率は51.7%と極めて高い。しかし、農家戸数（販売農家）は年々減少し、2005年時点では25年前の3分の2程度の4,007戸となっている。また、経営耕地面積は1985年の7,166haをピークに減少し現在は

5,178haであるが、農家数の減少や土地利用型畑作から施設園芸への転換、農業者の高齢化、後継者不足等により、耕作放棄地面積は年々増加し、2005年現在で683ha（11.7%）となっており、その対策が必要とされている。

全国有数の専業農業地域は農産物価格の低下による農業収益悪化という情勢下で、様々な問題をかかえている。田原市を管内とするJA愛知みなみの地域農業振興に関する組合員アンケート結果によると、農業従事者のうち60歳以上の者は70.4%と高齢化が進行し、農業後継者が就農している農家、または決まっている農家は22.8%と少ない⁴⁾。また農業経営の継続については、「止めたい」希望の農家とすでに「農業経営をしていない」農家が合わせて1,335戸27.2%に上る。そして、農協直売施設である「ふれあい広場」を消費用の農産物購入のために利用している組合員は52.3%と半数を超えている。専業経営として規模拡大できず、農協の共販体制から脱落した農家が見られ、また、農作業の機械化や栽培の施設化が進む中で、外国人研修生などの雇用が一般化し、早期に就農をリタイアした高齢者が、年々増加する状況にある。JAでも販売形態の多様化を進めており、専業農業地域でも地場農産物の直売活動が一形態として地位が高まっている。

3. 地域における農産物直売活動の発展

農産物直売活動が田原市旧A町において組織的に行われるようになったのは、図2に示したように、1999年に50歳代から70歳代の農家女性中・高齢者27名が中心となって自主的に始められた「青空市」の発足が契機となっている。「にんじんの会」は、「青空市」の直売生産者のうち学校給食へ地場食材を供給することを目的として2003年に新たに「青空市」で中心的メンバーであった16名の女性で組織されたグループである。

(1) 地域の直売活動から常設店「ふれあい広場」の設立と給食食材供給組織「にんじんの会」結成へ

「青空市」の特徴は、第1に、農村地域に居住

する中・高齢者の生き甲斐づくりや、農業専業地域で収穫された余剰野菜の販売を目的としたこと、第2に、会員構成の中心は、戦後地域で活動が続けてきた農村生活改善グループ「四葉グループ」が母体となっていること、第3に、組織化に当たっては旧A町役場、JA愛知みなみ、農業改良普及センターが支援したことがあげられる。

この「青空市」の販売は農村中・高齢者の自主的管理の下で実施され、地域の消費者からは“百円市”として評価され、市の開催は週1回から2回に増えた。そして販売を通して消費者との結びつきを強め、生産意欲が強まり、総販売額は2000年度980万円（会員数27名）から2001年度には1,000万円（同41名）を超え、会員数も2002年度には50名に増えた。

「青空市」の2年の経験と実績が評価され、2002年にJA直売常設店「ふれあい広場」（以下、「ふれあい広場」と略）が開設されることとなり、「青空市」は発展的に解消し、その出荷者組織としてJA「菜の花会」（以下、「菜の花会」と略）が組織されたが、その結果2つの変化が起き、新たな活動が開始されている。

第1には、朝市形式の出荷生産者による自主的直売活動では、力仕事であるテント張りや煩雑な会計管理など、高齢な女性生産者には過重であった販売管理作業の負担が改善されたことである。

直売の手数料として売上げの14%を農協が控除し、残りを会員本人に振り込むシステムとなり会計業務は農協組織の組織活動の1つとなり合理化された。また会員にとっては直売施設の常設化によって出荷日数が増え、さらに販売の時間帯も広がったので自分の都合にあわせて出荷できるようになり、出荷条件は拡大・改善された。

それらの結果、「菜の花会」の会員は田原市内各地から集まり、200余名に拡大するとともに「ふれあい広場」の総販売額は年々増加している。「青空市」時の2001年度の売上げが約1,000万円であったものが、「ふれあい広場」となった以降の2005年度には約5,800万円、翌年は7,800万円と飛躍的に増加している。

2006年に実施したアンケート調査結果によると、直売出荷者組織「菜の花会」の構成は、専業農家が全体の64%、性別では女性が86%と、専業

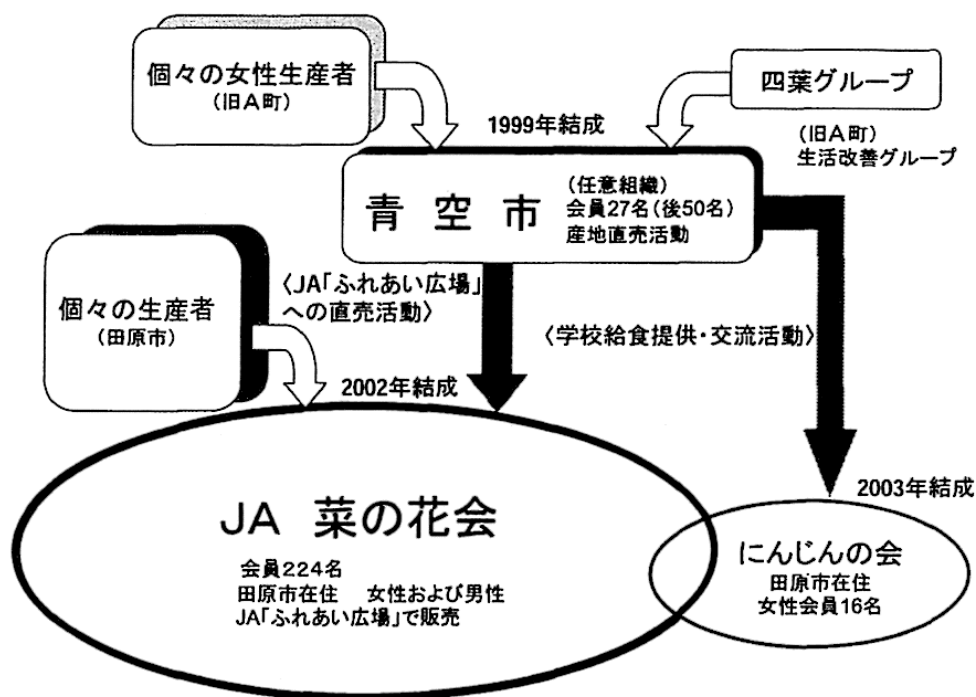


図2 農産物直売組織の変遷

注：にんじんの会のほとんどの会員がJA菜の花会の会員でもある。

農家と女性の比率が高い。年齢は40歳代以下が11.6%と少なく、50歳代、60歳代がそれぞれ26.3%、最も多いのが70歳代の30.5%で、その多くが50歳代から70歳代の中・高齢者である。

第2には、この間の農産物の直売活動で経験を積んだ一部の中・高齢生産者は、新たに地域での需要量の多い学校給食への地場食材供給を開始したことであり、それが2003年の「にんじんの会」の結成となった。

(2) 「にんじんの会」の構成と活動

「にんじんの会」の構成員16名は、全員女性である。50歳代2名、60歳代4名、70歳代10名であり、平均すると69歳となる。ほとんどの会員が「菜の花会」の会員でもある。家業は、農業が93%になり、しかも専業農家比率が60%近くになっている。3年前の調査では平均年齢が65歳であったので、加齢した同じメンバーで活動が発展的に継続してきている。

直売する野菜の平均耕作面積は9.5aで、最低3.0aから最高20.0aと幅があるが、栽培されている野菜の品目数は年間平均10点余りと多く、少量

多品目生産を特徴としている。

主な出荷先は、「学校給食」が最も多く94%、次いで「ふれあい広場」88%、「自家消費」69%となっている。学校給食が3年前調査の59%から今回は94%にまで上昇している一方、直売施設「ふれあい広場」への出荷は約5%減少している(いずれも複数回答)。またこの3年間で学校給食のための食材の種類と量が増えたと回答した会員は半数に達し、新たな学校給食への食材供給が増加し定着してきた。

構成員の学校給食への食材提供の1人当たり出荷額は月平均2,100円と少額である。その経済的意義は、93%の会員が「こづかい程度」と回答し、「生活費の一部」20%や「貯金」20%の回答は少ない。直売活動に取り組む動機については、「生きがい」が最も多く73%、次いで「地域の仲間との交流」が67%、「経済的な利益」は20%となっている(いずれも複数回答)。生きがいや地域の仲間との交流が重視されている。

「にんじんの会」では地場食材の学校給食への供給の他、地元産のイチゴやトマトを使ったジャムなどを作り、「ふれあい広場」で販売しその取

入を会の活動費にしている。また2003年には旧A町からの依頼で、遊休農地に菜の花やコスモスの種を播き、景観を良くするボランティア活動も行っている。さらに食育活動として、2005年には給食食材を供給しているA中学校で、梅干や味噌、鬼饅頭などの調理活動も指導している。

なお、今後「豊川用水が通る前の地域の暮らし」「戦争時代の小学生」などのテーマで地域の昔を知る会員からの情報を「にんじんの会」として文集にまとめる予定であり、会の活動は地域の文化活動にまで拡大しようとしている。

以上のように「にんじんの会」の活動は、農産物の直売活動から学校給食への食材供給に発展しただけでなく、地域の食農教育や文化活動にも参画し、同時に地域婦人会廃止後の会員相互のコミュニケーションの場ともなっていて、このような多角的な地域活動が農産物の直売活動の支の一つとなっていると言える。

4. 「にんじんの会」の学校給食への地場食材供給

(1) 「にんじんの会」の給食食材の供給状況

学校給食への地場農産物の供給は、地元のA中学校が2002年から、A小学校や田原市給食センターへの供給が2004年から開始され、給食への食材供給先が年々拡大している。

学校給食への食材供給は直売所出荷と比較して、品質のよいものが求められ、あまり規格の小さいものは出荷できず、定時定刻に納品するなど

の厳しい面があるが確実に現金化される。一方、直売所は規格にとらわれず、量、値段は自分で決定できるが、確実に現金化されるとは限らず、売れ残り品があれば引き取りのため、1日2回行かなければいけないなど煩雑な面がある。生産した野菜のうち規格が小さく学校給食に適さないものは直売所に出荷するなど、直売所と学校給食への納品の長所と短所をうまく組み合わせて出荷することが可能となり、その結果、2005年度の学校給食への提供金額は総額54.5万円となり、2004年度の27.2万円の約2倍となっている。

(2) 地場食材の供給のしくみ

学校給食への月別の供給品目と品目数を表1で示したように、品目によって季節的変動がみられ、供給品目数では月によって6月の3品目から2月の10品目までその差が大きいことがわかる。給食でよく利用されるじゃがいもについては、2005年度においては4月および10、11、12月はまったく供給されていないように、「にんじんの会」だけではじゃがいもを、1年を通してまかないきれない。地場食材の利用を優先しているA中学校では、野菜はまず「にんじんの会」に発注し、「にんじんの会」が請け負えなかったものを他の納入業者に発注するようになっている。

卵は2003年1月から開始され、供給が安定的になりつつある。ねぎは、当初1種類から、根深ねぎ、わけぎ、と3種類に増えている。2006年7月には新たにとうもろこしが供給されている。食材供給は学校側の需要に応え、次第に品目が多様化してきている。

表1 「にんじんの会」の月別学校給食納入品目（2005年度、A中学校）

	納 入 品 目											品目数		
4月	卵	たまねぎ	-	キャベツ	-	さといも	-	-	-	ブロッコリ	-	-	-	5
5月	卵	たまねぎ	じゃがいも	-	-	-	-	-	-	-	-	-	甘夏	4
6月	卵	たまねぎ	じゃがいも	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
7月	卵	たまねぎ	じゃがいも	-	にんじん	-	-	ねぎ	-	-	-	-	-	5
9月	卵	たまねぎ	じゃがいも	-	にんじん	-	-	ねぎ	-	-	-	-	-	5
10月	卵	-	-	-	-	さといも	-	ねぎ	-	-	さつまいも	-	-	4
11月	卵	-	-	-	-	さといも	大根	ねぎ	-	-	さつまいも	しょうが	-	6
12月	卵	-	-	-	にんじん	さといも	大根	ねぎ	-	ブロッコリ	-	-	-	6
1月	卵	-	じゃがいも	キャベツ	にんじん	さといも	大根	ねぎ	根深ねぎ	-	-	-	白菜	9
2月	卵	-	じゃがいも	キャベツ	にんじん	さといも	大根	ねぎ	根深ねぎ	ブロッコリ	-	しょうが	-	10
3月	卵	-	じゃがいも	キャベツ	にんじん	さといも	大根	ねぎ	-	ブロッコリ	-	-	-	8

資料：「にんじんの会」の納入資料より整理・作成。

表2 食材（じゃがいも）の月別納入量と構成比および平均単価（2005年度，A中学校）

	総量(kg)	納入量構成比(%)		平均単価(指数)	
		にんじんの会	A商店	にんじんの会	A商店
4月	58.0	0.0	100.0	...	86.0
5月	74.0	13.1	86.9	94.3	170.7
6月	104.9	10.9	89.1	84.9	76.0
7月	50.9	72.5	27.5	56.6	117.9
9月	95.4	86.7	13.3	66.0	91.9
10月	20.2	0.0	100.0	...	91.7
11月	81.3	0.0	100.0	...	89.6
12月	61.0	0.0	100.0	...	89.6
1月	39.5	100.0	0.0	70.7	...
2月	80.2	100.0	0.0	66.0	...
3月	58.5	100.0	0.0	70.7	...
計	723.9	44.1	55.9	67.9	100.0

- 注：1) A中学校と「にんじんの会」の納入資料より作成。
 2) 8月は給食がないために納入量はゼロである。
 3) 網掛けは、どちらか多い月。
 4) 平均単価はA商店の年度平均単価を100.0(%)とした指数値である。

(3) 地場野菜供給と業者納入との価格差

じゃがいも、にんじん、さといもを、業者と「にんじんの会」との納入単価を比較し、以下のような結果を得た。

まずは食材として需要の大きいじゃがいもを取り上げ、2005年度の「にんじんの会」と納入業者A商店（以下、A商店と略）との月別平均単価を比較してみると、表2に示したように、二者の納入量は1年間のうち地場でじゃがいもが収穫される7、9月（8月は学校が夏休みのため納入がない）、1、2、3月の5ヶ月間はほとんど「にんじんの会」の納入となっていて、その他の期間についてはA商店の納入と大別され、その年間の納入比率は44.1%にもなっている。また年間の「にんじんの会」の納入平均単価は業者の67.9%にすぎない。

さらに同じ月内の納入価格を主要品目別に比較する。表3に示したように、「にんじんの会」の供給価格（1kg当たり）はA商店と比較して、じゃがいもは71.8%、にんじんは41.2%、さといもは85.1%と、いずれも低価格で供給されている。

「にんじんの会」ではその月の納入価格は、前月の定例会で全員の話し合いで決める。その際、地域の子供たちのために、また約半数の会員の家族（孫）や親戚がA中学校に通学している（2003年アンケート調査）ということで、学校への納品は質のなるべく良いものを提供するように、また

表3 「にんじんの会」とA商店との納入価格の比較

	提供年月	(単位:%)	
		にんじんの会	A商店
じゃがいも	2005年9月	71.8	100.0
にんじん	2005年9月	41.2	100.0
さといも	2006年1月	85.1	100.0

- 注：1kg当たりのA商店の価格を100.0%とした場合の「にんじんの会」の価格指数。

できるだけ低価格に設定されていて、業者の価格より割安となっている。「にんじんの会」の食材提供の品質的条件は、「あまり小さくないもの」という規定である。そのため、市場流通品より形が悪かったり、小さかったりする場合もあるが、学校側では調理員の理解が得られ、新たな人件費がかからないという条件で受け入れ、その分安い食材費で給食をつくるのが可能となっている。優先的に「にんじんの会」に発注することに問題が生じていない。

(4) 給食センターへの地場食材の新たな提供

A町が2003年8月に合併し田原市となった後、市内の学校給食は統一メニューとなり、A中学校では地場食材に適した献立を栄養士が独自に作成することはできなくなった。そこで「にんじんの会」では新たに2004年6月から給食センターへの食材供給を開始した。

給食センターへの食材供給方法については、会計担当者が定例会で翌月にグループで供給できる

表4 「にんじんの会」の仕向け先別納入額の推移

(単位:千円,%)

年度	総額		仕向け先別			
			中学校 ^(注1)	小学校 ^(注2)	給食センター	給食センターの比率
	実額	指数	実額	実額	実額	
2002	176	...	176	0	0	0
2003	225	100.0	245	0	0	0
2004	272	121.1	226	4	41	15.1
2005	545	227.8	312	106	127	23.4
2006	746	305.1	278	87	381	51.1
2007	1,242	507.8	118	139	985	79.3

資料：「にんじんの会」の納入資料より算出。

注：1) 「中学校」の実額はA中学校1校で、2002年は6月から、2007年は7月までの年度合計である。

2) 総額の指数は、2003年度=100.0とした値である。

3) 「小学校」の実額は地区内の3校の合計である。

品目と数量を確認し、給食センターでは必要量が多いため、1回に一つの品目で供給できる複数の会員を募っている³⁾。そして納品当日は、「にんじんの会」の会員が食材を持ち寄り、代表者が給食センターへ一括して納品する。

食材の納入資料から作成した「にんじんの会」の給食センターへの食材供給状況の分析によると、納入品目が限られている。納入開始直後の2004年はじゃがいもとたまねぎの2品目だけで、翌2005年はじゃがいも、たまねぎ、大根、さといもの4品目となったが、その品目は根菜類に限られていた。A中学校への提供品目は17品目であったことと比較すると品目が少ない。

しかしその後実績を積みごとに品目と納入量が増加し、納入額は、表4に示したように、年々着実に増加し、2006年度には「にんじんの会」の納入額全体の5割を超え、2007年度には4分の3を占めるほどになっている⁶⁾。この間主要な出荷先であったA中学では校舎の改築に伴い、調理室がなくなり、田原市給食センターから給食が届けられることになった。そのため、自校調理方式の給食が中止され、その時期から田原市給食センターとA小学校へのお荷量が増加している。

一度に大量の食材を利用する給食センターの需要にも、生産量の増加によって「にんじんの会」として対応ができていたことが実証されたが、しかしこの間には地域の専業農家2戸と「にんじんの会」が契約し、じゃがいもを主体として納入している。このように給食センターへの納入を主体とした地場食材の供給組織として、地域の一部の

専業農家の協力も得て「にんじんの会」の新たな地域活動が始まっている。

5. 小括

(1) 農産物の直売活動は、朝市から農協管理による常設店に移行することによって、販売額が増え、出荷生産者の会員も増加し、地域の農産物供給施設の定着に大きく貢献した。

また農協管理による常設店化によって、今まで自主管理してきた生産者の負担は大幅に軽減しトラブルも減少した。しかし他方で、高齢出荷者は直売店に出荷するだけで、消費者との接触の機会もなく、これまでの「やりがい」が失われた。また同時に、時間的余裕が生まれ、生産・出荷量を拡大することができるようになった。地元の小・中学校への「にんじんの会」による給食への地場食材の供給は、このような農産物直売の発展過程で可能となった活動である。

また「にんじんの会」として、出荷条件の厳しい学校給食への供給を優先し、不揃いな農産物でも袋詰めとして出荷可能な直売所との「分荷」関係ができるようになった。

(2) 学校給食への地場食材の供給は、市場流通農産物と比較し、年間需要への対応、質的な低さが課題とされているが、一定の条件が整えば、自校調理方式の学校給食だけでなく、給食センター方式に移行しても供給が可能であることが実証された。その第1の条件として、給食材料費が

厳しく制限されているなかで、食材調達価格においては、地場食材の方が業者価格よりも低位価格で納入されていること、第2に、質量的には、出荷生産者の品質の組織的管理によって一定の規格内出荷を図り、またその食材の旬の時期以外は市場-業者納入によって対応すること、第3に、これらの前提として、児童や保護者の意向を受け地場食材を優先して利用したいとする需要サイドの理解と協力があること、などがあげられる。

(3) 調査事例「にんじんの会」の活動に見るように、会員生産者の高齢化は避けたいことであるが、この間主要な70歳代の高齢化した生産者が1人も脱落せず、活動が持続的にかつ発展的に展開してきた要因は、第1に直売店出荷だけでなく、学校への給食食材供給とともに食育活動への参画、さらに専業農業地域において増えつつある耕作放棄地の有効利用に貢献しているなど、高齢者の地域における役割の自覚と自信が大きな要因としてあげられる。第2に、地域における高齢生産者の仲間作りと同時に、零細な生産者が自らを統制しかつ会計管理者を置き、また必要に応じて地域の専業農家とも連携するなど、組織として需要に応じた計画的出荷を可能としたということが重要である。

(4) さらに地域の中・高齢者や農村女性による零細な農産物直売活動の意義については、一般的には中山間地域や都市近郊地域に多く見られる活動と見られているが、当調査研究の結果、大規模な畑作専業地域においても、専業的農家の就農者の高齢化と兼業農家の増加の過程において、地域農業振興の一形態として重要性を増していることも明らかとなった。

注

- 1) 農林水産省の「平成16年度農産物地産地消等実態調査」結果では、3年前と比較して地場農産物の取り扱が増えたとする直売所は62%となっており、この平成16年度時点で発展傾向にあるとしながら、課題として、①地場農産物の品目数、数量の確保77%、②購入者の伸び悩み43%、③直売所及び関連施設の整備・拡充33%、④他の産地直売との競合23%、⑤同地域の商店との競合11%となっている。また、小柴有理江は、農産物直売所は1980年代後半から増加し始め、1995年以降に開設したものが約6割を超え、この傾向は全国的に共通しているとしている。そし

て、これまで急激に増加してきた直売所も、運営面では販売額の伸び悩みの問題や赤字、品揃え問題が表面化してきた。直売所は農村地域に立地しているため、一部には数億円の売上げを誇る事例もあるが、多くの直売所は1億円未満となっており、流通面でも地域振興面でも課題があると指摘している。さらには、野見山敏雄は、近年の傾向として埼玉県の統計から、農産物直売所間の競合が激化していること、農産物直売所が大規模化し小規模農産物直売所が減少していることを指摘している。

小柴有理江『農産物直売所とインショップの存立構造』農政調査委員会、2005年、日本の農業、232号。野見山敏雄「低食料自給率下における地産地消」農業経済研究、第77巻第3号、2005年、144頁。

- 2) 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について」2006年1月、文部科学省スポーツ・青年局学校健康教育課『学校給食における地場産物活用事例集』2006年を参照。
- 3) 山田浩子・今井健「学校給食での地場食材導入システムの形成条件について」(『農村計画学会誌』第24巻第4号、2006年、254~260頁)を参照されたい。
- 4) JA愛知みなみ『第3次中期経営計画』(平成18年)を参照。
- 5) 1日に調理される給食数と関係職員数は、A中学校は二百数十食、4名だったが、田原市の給食センターでは5,000食余り、41名である。また、田原市の1食当たり給食費は、中学の場合自校調理方式校は平均245円、給食センターでは235円となっている(現地ヒヤリングおよび田原市給食センターウェブサイトより)。
- 6) 2006年度の「にんじんの会」が出荷した地場食材の田原市給食センターでの使用割合は、さといも59%、じゃがいも11%、大根17%、たまねぎ3%、ねぎ3%で、出荷できる品目数が限られているため、年間の野菜総使用量に対して2.3%にとどまっている。しかし、出荷された食材としての地場食材は、毎日発行されている給食センター便り『いただきます』で紹介され、食育活動の資料となっている(田原市教育委員会ウェブサイト参照)。

謝辞

本研究を進めるにあたり、「にんじんの会」、田原市学校給食関係者、JA愛知みなみ、愛知県農業改良普及センター職員の皆様をはじめ多くの関係者の皆様にご協力をいただきました。厚く御礼申し上げます。