

**佐賀地域経済研究会 地域課題調査報告書**  
**(平成21年度)**

**第1号**

**「学校給食における地産地消の  
取り組みと課題」**

佐賀大学経済学部准教授

**品川 優**

**佐賀地域経済研究会**

# 目 次

1 . はじめに.....	1
2 . 「食ネット鳥栖」の立ち上げ .....	1
3 . 鳥栖モデルと学校給食.....	3
(1) 学校給食の概要	
(2) 鳥栖モデルの概要	
(3) 学校給食応援志隊の取り組み	
(4) 学校給食への実績	
4 . 地元産農産物の使用に対する学校給食関係者の声.....	7
(1) 農協直売所	
(2) 学校給食応援志隊	
(3) 納入業者	
(4) 栄養士	
(5) 調理員	
5 . おわりに.....	18

# 学校給食における地産地消の取り組みと課題

佐賀大学経済学部准教授

品川 優

## 1. はじめに

2005年6月に制定した食育基本法では、各市町村に対し食育推進基本計画の策定を義務づけている。そこでは2010年度までに、学校給食に使用する食材のうち30%以上（食材ベース）を県内産が占めるようにするという目標を打ち立てている。さらにそれを後押しするように、08年に学校給食法が改正され、学校給食で県内産の農畜産物の活用に努めることが明記された。

佐賀県では、早くから学校給食に県内産の食材を使用することに取り組んできた。その1つが、2003年に県単事業で実施した「ふるさと食の日」である。「ふるさと食の日」は、副食（おかず）を対象として、県内産の食材を重量ベースで8割以上使用した学校給食を、年間10日以上実施することを目的とした事業である。達成した学校には、県と市町村から1食あたり上限140円が交付される。

このように県ぐるみによる学校給食への県内産農畜産物の使用の推進とその意識の醸成によって、2007年度の県内産の食材使用率は、全国平均の23.3%に対し、佐賀県は44.2%と20ポイント近く上回っている。しかも県レベルで見ると、2010年度目標をすでにクリアしている。そしてこうした先進地域が、本稿で取り上げる鳥栖市である。

本稿では鳥栖市を事例に、後述する「食ネット鳥栖」や「鳥栖モデル」といわれる学校給食への地元産農産物の供給システムが構築された背景と現在の取り組み状況、そこでの問題点について明らかにし、地元産農産物の使用がより拡大するための課題（方策）について若干の考察をおこなうことにする。

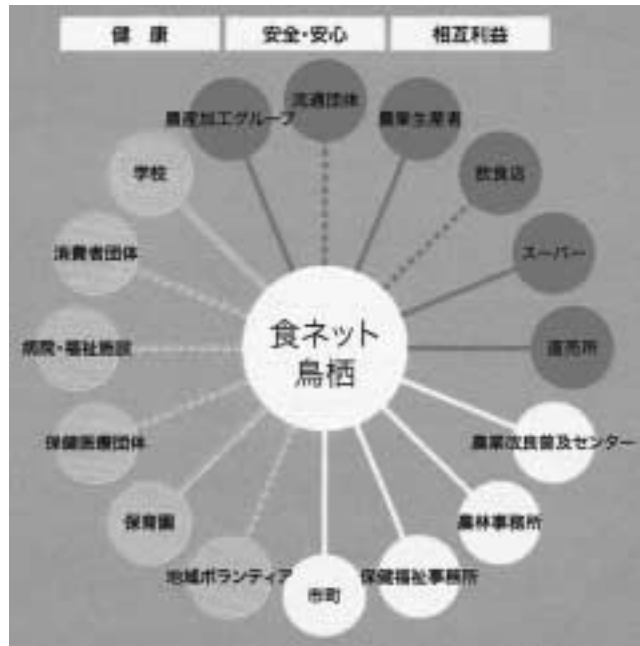
なお、本稿では、基本的に農産物の生産領域を、地元産＝鳥栖産、県内産、県外産の3つに分類するとともに、鳥栖市は佐賀県の県境に位置する関係から久留米市や小郡市、大刀洗町など隣接する周辺地域を「生活圏」と呼称し、これら地域は県外産とは区別して捉えることにする。

## 2. 「食ネット鳥栖」の立ち上げ

鳥栖市では、2004年に「食ネット鳥栖」を立ち上げている。食ネット鳥栖は、鳥栖保健所が食と健康に関するイベントを企画した際に、三神農業改良普及センターに食の面でのサポートを依頼したことがはじまりである。その後、その延長で食と健康を追求する保健所と、安全・安心な地元農産物の供給および地元での消費の拡大といった地産地消を展開したい農業関係諸機関による連携の形が食ネット鳥栖である。

図1に示すように、食ネット鳥栖は行政機関だけではなく、地元の農家や加工グループといった生

図1 食ネット鳥栖のネットワーク



資料：『鳥栖市勢要覧2008』p19。

産者，スーパーや直売所などの販売業者，学校や消費者団体などの消費者，病院・福祉施設や保健医療団体などの医療福祉関係，そして地域ボランティアなど食と健康に関係する16の機関・組織が参加し，ネットワークを構築している。食ネット鳥栖には特別な予算は組まれておらず，必要に応じて関係諸機関の事業予算を活用する方式をとっている。したがって，予算が組まれていないため特定の事業に縛られることはなく，言い換えれば地域のニーズに合わせて機敏かつ柔軟に活動することができるというメリットがある。その一方で，あくまでも横のつながりの組織であることから，組織や活動がバラバラになりやすいというデメリットを抱えることになる。しかし，そのデメリットは，事務局や代表者を設けないこと，月1回の定例会を開催すること，そこでの協議事項や司会・運営は関係諸機関の持ち回りでおこなうことなど，常に関係諸機関に当事者意識をもたせるように工夫することでカバーしている。

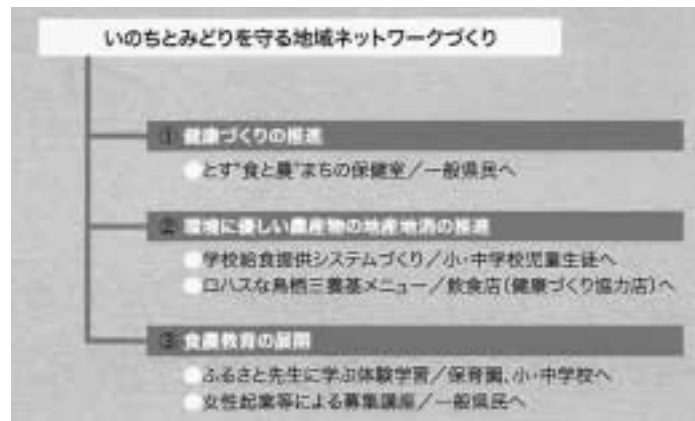
食ネット鳥栖の活動の柱として，次の3点を掲げている（図2）。第1は，「健康づくりの推進」である。それは，駅前のショッピングセンターで出張保健所をおこない，血圧や体脂肪の測定，健康相談だけでなく，地元農産物の加工や調理法の紹介など食を取り込んだ健康づくりを啓発している。

第2は，「環境に優しい農産物の地産地消の推進」であり，のちにみる学校給食に地元産農産物を供給する取り組みである。

第3は，「食農教育の展開」であり，農家や食生活改善推進員（ヘルスマイト）を「ふるさと先生」と称し，ふるさと先生が保育園や小・中学校で地元農産物のレクチャーや料理方法，地域・伝統料理を伝えるなどの食育に取り組んでいる。

このような地域一体の取り組みは，地域に根ざした食育推進協議会が実施する「食育コンクール」

図2 食ネット鳥栖における活動の支柱



資料：『鳥栖市勢要覧2008』p19。

で評価され、食ネット鳥栖は2006年に最優秀賞を受賞している。そこで次節では、食ネット鳥栖の第2の柱である学校給食への地元農産物の供給システム、いわゆる「鳥栖モデル」についてみていくことにする。

### 3. 鳥栖モデルと学校給食

#### (1) 学校給食の概要

鳥栖市には小学校が8校ある。学校給食のうち主食のパンとごはんは、県学校給食会から委託を受けた鳥栖市内の食品業者がつくり、副食は自校方式で調理している。ただし8校のうち、弥生が丘小学校は2008年に田代小学校から分離したため、給食施設を有していない。そのため、学校給食についてはこれまでどおり田代小学校で調理し、それを弥生が丘小学校へ配送している。1日の配食数(2008年9月)は、最も多いのが田代小学校(弥生が丘小学校分を含む)の880食、最も少ないのが基里小学校の390食で、8校全体では約4,800食を配食している。

栄養士は、現在7つの小学校に5人が配属されている。文部科学省の設置基準では、学生550人に1人を配置することになっており、550人を下回る若葉小学校と基里小学校の2校については、栄養士が1人ずつ兼務する形で対応している。学校給食の献立や食材の指定は、栄養士の裁量の範囲である。

学校給食用の農産物を納入する業者は8業者あり、業者によって担当する小学校が定められている。納入業者は1ヶ月交替で農産物を納入している。鳥栖モデルが始まる以前は、納入業者は青果市場から農産物を購入し、農産物の形や見た目のよいもの、価格の安いものが購入する際の主要な判断基準とされていた。その結果、地元産や県内産の農産物よりも、県外産のものが中心となっていた。ただし先述したように、県外産のなかには久留米市など鳥栖市と隣接する生活圏からのものも多く含まれており、遠隔地からの購入というイメージとはやや異なる。そうしたなか、食ネット鳥栖の第2の柱に掲げられている地元産農産物を学校給食に供給するシステムとして、2006年に鳥栖モデルがつけられた。

## (2) 鳥栖モデルの概要

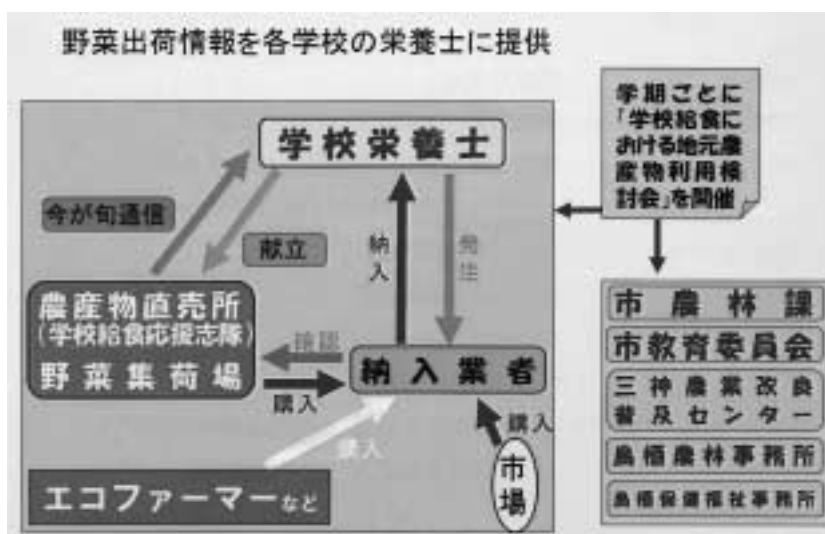
図3は、鳥栖モデルの概要を示したものである。これまでは、栄養士と納入業者の間で学校給食用の農産物を発注・納入する1対1の関係であった。ところが、地元産農産物を学校給食に使用してもらうためには、地元産農産物を最も取り扱う農協や、農協が運営し地元の農家が出荷・販売をしている直売所の参画が不可欠であった。そこで、栄養士と納入業者の構図のなかに、農協および直売所を取り込んで位置づけたのが鳥栖モデルの第1の特徴である。

しかし、農協や直売所を取り込んだだけでは、栄養士や納入業者からすれば、従来の安定的な発注・納入の仕組みをかえることには結び付かない。それは、地元で生産される農産物の品目や各月に可能な供給量、旬な季節などこれまで地元産農産物の情報を発信しておらず、栄養士や納入業者と情報が共有されてこなかったことが大きく関係していた。そこで直売所が、毎月15日に翌月の供給可能な品目と出荷時期、出荷量を明記した「今が旬通信」を作成し(図4)、各小学校の栄養士に発行することで、地元産農産物の情報発信をおこなっている。これが鳥栖モデルの第2の特徴である。それをもとに栄養士が献立を点検し、その後地元産農産物の使用要望などを含めた発注書と「今が旬通信」を納入業者に送付する。納入業者は価格を直売所に確認し、価格が高い場合には栄養士と相談して調整していく。そうした形のなかで、納入業者はできるだけ地元産を購入するようにしながら、予算の範囲内で直売所と青果市場から購入し、各学校に納入している。

## (3) 学校給食応援志隊の取り組み

鳥栖モデルの開始とともに、生産者サイドにも大きな変化が生まれている。それが、直売所の会員22人による学校給食応援志隊(以下「応援志隊」)の立ち上げである。応援志隊ができる前は、直売所に農産物を出荷している農家のなかから、直売所がピックアップし、当該農家の許可を得たのち学

図3 鳥栖モデルのシステム



資料:「学校給食応援志隊」資料。

図4 “今が旬”通信



資料：「学校給食応援志隊」資料。

校給食用として販売していた。応援志隊に参加した22人の多くは、このように間接的な形ですでに学校給食との関係を有していた。その後、子供たちの学校給食に供給するのであれば、間接的にではなく直接的に責任をもって供給しようということで、2008年に応援志隊の活動がはじまった。

応援志隊の隊長は58歳、農協のアスパラ部会の会計や集落営農の副会長などの経歴をもつ。応援志隊22人は最少50代から最高80代までと幅広いが、70代の人が多い。男女の構成比は半々であり、小学校区の全地区から参加している。いずれも米と野菜をつくる複合農家であるが、隊員の多くは専業農家というよりも自給的農家に近い。なお、隊員数は現在26人に増えている。

応援志隊では、学校給食でも使用量の多いもののなかから、応援志隊が一定の量を確保できるものとして、野菜6品目を中心に取り組んでいる。そして当面は、これら6品目のシェアを高めていくことを目標にしている。応援志隊では、責任感の醸成や供給量の把握、情報の共有化などを図るため品目ごとに班をつくり、各隊員は自分たちで選択し、それぞれの班に属している（一部重複）。6品目と班ごとの隊員数は、タマネギ（6人）、パレイショ（7人）、ニンジン（11人）、大根（3人）、ホウレン草（4人）、サトイモ（9人）である。

2009年からは、班のメンバーと農協の営農指導員で話し合い、班のなかで品種を選定し統一するようにしている。例えばニンジン班では、従来の先が細いニンジンではなく、調理員が調理しやすいように先が丸い品種（恋ごころ・向陽2号）を選定している。また、班のメンバー間で栽培時期を少しずつズラすことによって、農産物の供給可能な期間と量を確保できるように努めている。さらに、各農産物の収穫時期や旬が一目で分かるように、栽培カレンダーを作成し、各学校に配布している（図5）。

図5 学校給食応援志隊の栽培カレンダー



資料：「学校給食応援志隊」資料。

学校給食用の農産物は、各農家が直売所に出荷し、それを納入業者が取りに来て各小学校に納入するという仕組みである。また、応援志隊だけでは不足する場合には、直売所に納入した他の農家から補充している。

(4) 学校給食への実績

鳥栖モデルや応援志隊の取り組みにより、どの程度の地元産農産物が学校給食に使用されているのか。文部科学省の主催で2007年の6月と11月に実施した鳥栖市の実態調査では、副食における県内産の使用割合は48.4%（重量ベース）と高い数値が算出された。ただし、調査をおこなう月を指定した上での実施であったため、その月は特に力を入れて地元産・県内産農産物を使用した、バイアスのかかった結果になっている点は否めない。

表1 学校給食野菜使用量（2007年）

（単位：kg，%）

	農協・直売所	鳥栖・三養基管内	県内	久留米	県外	計	シェア
タマネギ	107	711	4,822	17	5,494	11,151	19.9
キャベツ	861	1,232	797	578	3,810	7,278	13.0
ジャガイモ	72	406	192	0	6,145	6,815	12.1
ニンジン	121	160	57	32	4,688	5,058	9.0
大根	197	145	139	640	1,361	2,482	4.4
その他	1,000	2,077	5,675	1,890	12,690	23,333	41.6
総計	2,358	4,731	11,682	3,157	34,188	56,116	100.0
シェア	4.2	8.4	20.8	5.6	60.9	100.0	
累積	4.2	12.6	33.5	39.1	100.0		

資料：「鳥栖市役所資料」より作成。



そこで、年間を通しての地元産農産物の使用状況をみたのが表1である。表1のタマネギから大根までの5品目は、この1年間で最も使用量が多かった野菜ベスト5である。タマネギは使用量全体の20%を占め、ジャガイモまでのベスト3でほぼ半分を占めている。したがって、単純に捉えれば、これら3品目の地元産のシェアを高めることが重要になってくる。現在の3品目の地元産の割合は、農協・直売所と鳥栖・三養基管内のやや広いエリアでみても6.0%を占めるに過ぎない。

生産地域別にみると、農協・直売所は全体の4.2%である。これに青果市場から購入した鳥栖・三養基産を合わせれば12.6%となり、その範囲を県内産まで広げると33.5%となる。逆に県外産は、66.5%と全体の3分の2を占めているが、そのなかには先述したように久留米市や小郡市など鳥栖市近郊の生活圏で生産されたものも含まれている。データの制約上、久留米産のものしか把握できないが、それが5.6%を占めている。納入業者によると、久留米産のものは種類が豊富であり、価格が安く、鮮度がよいという利点がある。それに加え、行政区で限定されるセリ人免許の問題もあり、様々な青果市場で自由に買い付けすることができないという活動の制限も関係している。そのような状況のなかで、地元産12.6%、県内産33.5%、県内産+生活圏39.1%というのが、2007年の実績である。なお、主食の米は100%鳥栖産を用いており、パンの小麦は北海道産6に対し県内産4の割合で全量国内産を使用している。また牛乳については、鳥栖市酪農協から購入しており、100%県内産である。

このように地元産や県内産、さらには地域的特性から生活圏までも含めると、かなりの割合でこれら農産物を学校給食に使用しているといえる。とはいえ、地元産に限定してみると1割ほどであり、まだまだ拡大する余地があるように思われる。そこで次節では、学校給食への地元産農産物の使用にたずさわっている関係者へのヒアリング調査を通じて、現在の取り組み状況とそこで抱えている問題を明らかにする。

#### 4. 地元産農産物の使用に対する学校給食関係者の声

学校給食への地元産農産物の使用にたずさわる人たちとして、販売 - 農協直売所、生産 - 応援志隊、納入 - 納入業者、献立作成 - 栄養士、調理 - 調理員からヒアリング調査を実施した。

##### (1) 農協直売所

農協あるいは農協が運営する直売所が学校給食に取り組むきっかけとなったのが、食ネット鳥栖との関わりである。農家など生産者サイドからすると、地産地消や食育、地域農業の実践・実態を地域住民に理解してもらうためには、学校給食を媒介とすることが最もインパクトがあり重要かつ効果的であるとみていた。一方で農協としても、地産地消に積極的に関与していかなければ、地域農協としての存在意義が揺らぐことになる。そうした両者の思惑が一致し、農協の直売所を拠点として地元産農産物を学校給食に使用する取り組みをはじめることとなった。

ところが、学校給食への食材の納入に関しては、学校と地元納入業者との間にすでにシステムが構

築されており、新たに農協・直売所が参入するには困難がともなった。その困難を打ち破る大きな原動力が、食ネット鳥栖である。図1に示したように、食ネット鳥栖には多様な業種が参加しており、特に市役所や普及センター、農林事務所などの役割が大きく、行政サイドが学校および納入業者に地元産農産物の使用を働きかけ、その結果2003年頃から農協の直売所の農産物がポツポツと使用されるようになった。その後、県の姿勢も「ふるさと食の日」を設けて地産地消を追求する方向に向かい、食の安全性の面でも地産地消が重視されるようになった。それを背景に、学校側からも納入業者に対し、食材によっては地元産を指定するなど、地元産農産物に対する需要が広がっていった。その過程において、学校給食応援志隊が結成されるまでは、納入業者が直売所で必要な地元産農産物を購入し、学校に納入する流れが構築されていった。ところが直売所としては、納入業者が特定の農産物をすべて学校給食用に調達すれば、一般の利用客には当該農産物を提供することができず、直売所自体が成立しなくなるおそれがある。直売所はそれを回避するために、学校給食と直売所の一般利用客に対して安定的かつ計画的に地元産農産物を供給できる体制づくりを図る必要があると判断し、それを具現化したのが応援志隊である。

農協直売所には出荷者協議会があり、約300人が参加し、年会費2,000円を納めている。この協議会のなかに立ち上げたのが、応援志隊である。直売所としては、学校給食への取り組み意図に共感し、意欲のある人だけに参加してもらわなければ長続きしないとの見解から、協議会そのものを応援志隊には位置づけず、協議会の1組織として別途応援志隊を結成している。留意すべきは、応援志隊は協議会の1組織ではあるが、その活動に対し農協が前面に出ると、農協の販売高をあげることが基本方針となり、当初の目的から逸脱するおそれがあることから、応援志隊の活動は応援志隊自身に任せている。なお、応援志隊の具体的な取り組みについては、次の(2)に譲ることとする。

直売所において、学校給食に提供している地元産農産物は、地元で生産が可能で、なおかつ一定の量を確保できるニンジン・タマネギ・キャベツ・ジャガイモが中心となる。鳥栖市では夏野菜も生産可能で量を揃えることができるが、学校が夏休み期間なので使用できない。小学校の学校給食に直売所を通じて納入した主要な地元産農産物の実績をみると、2008年度はタマネギ25kg・ニンジン205kg・キャベツ344kg・ジャガイモ25kgであった。ヒアリング調査をした時期との関係上、2009年度については4～5月の2ヶ月分のデータしかみることができないが、タマネギは20kg・ニンジン50kg・キャベツ450kg・ジャガイモ0kgである。つまり、ニンジンは2ヶ月で前年度の4分の1の納入量に達しており、他方タマネギは前年度とほぼ同水準に、キャベツに至ってはすでに前年度の納入量を超過していることが分かる。また、ジャガイモは直売所によると、調査時は新ジャガが出回りはじめたばかりであり、実際は学校給食に納入しているが数値としてあがっていないだけとのことである。

価格は、直売所の農産物は規格外のものが多いため、その分少し安く設定している。また価格の上限も、高くても市場価格までという方針を打ち出し、生産者に指導している。納入業者から直売所の価格について高いとの声も聞かれるが、直売所としては、青果市場は価格が乱高下するのに対し、直

売所の最大の特徴は年間通して価格が安定していることにあり、年間を通じてみれば青果市場と直売所の間大きな価格差はないとみている。とはいえ、直売所としても学校サイドや納入業者が可能な限り計画的な調達ができるようにするために、価格の変動を抑える方策を模索している。その方策として1つには、年間いくらかの量が必要ということであれば、一本の価格設定でいく方式である（後述するAさんも提案）。つまり、緩やかな契約栽培方式である。ただし直売所としては、市場価格が安くなったときには、納入業者が直売所から買わなくなる可能性が高いため、この方式は現実的には困難であるとみている。いま1つは、市場価格の週頭の価格で固定して、その週は当該価格で販売するという方式を模索している。

直売所としては、現在の小学校だけではなく、中学校や隣接する基山町の学校給食も視野に入れると、応援志隊の規模を現在の2倍近くの50人くらいに拡大できればと考えている。また、地元産農産物を用いた学校給食への取り組みは、現在の関係者が1人でも欠けては成立しないとみている。例えば、直売所にとっても納入業者がいなければ、直売所あるいは農協が決まった時間に複数の学校に農産物を納入しなければならないが、そうした人的余裕がないのが実態である。したがって、関係者それぞれの専門・担当を積み上げた結果、現在の地元産農産物を使用した学校給食が成立しているとみる必要がある。

今後の大きな問題として、これまではJAさが支部の管轄のもと直売所の運営がなされてきたが、来年度からは鳥栖がモデル事業に選定され、JAさが本部が直売所を運営する方式に変更することである。支部としては、本部に対し学校給食への取り組みの存続を訴えているが、活動の存続だけではなく運営母体の変更が、これまでの地域との関係・密着度をどの程度理解し保持できるかにも注視する必要がある。

## (2) 学校給食応援志隊

### ① Aさん

Aさんはアスパラを主につくっており、その他タマネギやゴーヤ、キャベツを生産している。農業経営に占める学校給食への納入量は1%程度であり、その他は直売所や無人販売にまわしている。応援志隊には立ち上げ当初から参加し、タマネギ班に所属している。

学校給食に供給する農産物の価格は、農協からは新聞情報の上限価格をつけていると聞いている。しかし、Aさんとしては、直売所全般の価格が固定客を対象としているため安くせざるを得ず、その結果他の直売所よりも安く、それに引っ張られる形で学校給食用の価格も安くなっているのではないかと感じている。Aさんに限らず、生産者サイドでは学校給食用の農産物価格は安いと感じている。他方、栄養士や納入業者といった需要サイドからは、学校給食用の価格は高いといわれている。Aさんとしては、地元産農産物の供給量が少ないにつけられた高い価格の印象が強いことが原因ではないかと考えており、年間を通したらそれほど高くないと確信している。いずれにせよ、需要サイド

がそのように感じているのは事実であり、相場の変動に左右されないように年間を通したプール計算により、年度はじめに固定した価格を提示することを提案している。それによって、小学校も予算を立てやすくなり、地元産農産物の使用拡大につながることを期待している。

地元産農産物を学校給食に使用することによって、食べ残しが減少したこと、嫌いな食べ物が減ってきたこと、野菜を食べるようになったこと、といった効果を耳にしている。しかし、こうした成果や子供たちの声を、一般の人や地域の人たちに分かりやすい形で発信していないのが現状であり、その改善が必要である。そのことは、応援志隊の活動を上げる上でも重要である。現在の応援志隊の問題点の1つに、量をいかに確保していくかがある。いまま直売所に出荷している顔見知りの農家に声をかけているが、学校給食への取り組みや応援志隊の活動自体を知らない人が多く、応援志隊の活動や学校給食による成果といった情報発信がここでも求められている。

学校給食への農産物の質については、ある先生の「作業が機械化されても、すべてが機械作業で完結するわけではなく、機械作業によって残った皮などは手作業で取り除くのであるから、規格が統一した1級品にこだわる必要はないのではないか」という講演を聞いて、Aさんも1級品ではなく2級品でもよいのではないかと考えている。そして2級品の安いものを使用して、その分もう1品追加するという選択肢もあるのではないかと考えている。

また、納入業者による学校給食への地元産の納入は、栄養士の姿勢に大きく左右されることから、栄養士との交流を密にする必要があると考えている。一方で、学校給食に供給する農産物には、形や大きさ、価格の問題があるため、応援志隊や直売所から直接納入業者に対していろいろな要望がいくいくのが現実である。その緩衝材としても、行政(市・普及センター・農政事務所)との関係をしっかりと構築しておく必要があり、行政の役割も大きいと考えている。

## ② Bさん

Bさんは、応援志隊ができる前から直売所に少量の野菜を出荷していた。当時は、両親の手伝い程度であったが、両親の高齢化によって現在はBさん1人で農作業をしている。

応援志隊には直売所から声をかけられ、立ち上げ当初から参加している。Bさんによると、おそらくは直売所へ野菜などを出荷し、店頭にならんだそれら農産物に対するお客さんの反応を判断材料として、声をかけてきたのではないかと考えている。Bさんも、もともとは某企業で栄養士として勤務していた経験を有しており、その時培われた栄養士としての経験や知識を学校給食に役立てたいとの思いも、応援志隊に参加した理由である。現在、アスパラ・ブロッコリー・キャベツ・タマネギ・ホウレン草・ジャガイモ・ニンジン・ネギなど少量多品目をつくっている。

応援志隊ではニンジン班に属している。かつて両親がハウス3棟でアスパラをつくっていたが、両親のリタイアとともにそのハウスでニンジンに取り組んでいる。ニンジン班では、現在規格が均一になるように努めている。しかし、ニンジンは土の中で生育するため、大きさや形は掘り出してみない

と分からず、均一のものを出荷するのは難しい。Bさんは、これまでは10～12月にニンジンを出荷していた。しかし前節で記したように、ニンジン班のなかで栽培時期をズラしたことにより2～3月に出荷しなければならなくなった。ところがニンジンは、その頃になると花が咲いて商品価値がなくなるため、うまく対応できるかどうか不安であったが、それについては農協の営農指導員がサポートしてくれている。応援志隊のなかでは、定期的ではないが播種の時期などに、例えば新たな品目や品種の相談、消毒の仕方などについて話し合いをおこなっている。

Bさんは規模が小さいため、農薬や化学肥料は使用しておらず、一部必要な範囲で除草剤を使用する程度である。しかし今後、学校給食への納入量を増やすために規模を拡大するとすれば、消毒などもしなければ手が回らなくなるのではないかと危惧している。農協からは、管理日誌をつけるよう義務づけられており、各品目ごとに管理日誌をつけている。かつては、出荷終わりに管理日誌を農協に提出するだけで済んでいたが、現在は出荷はじめから出荷終わりまで提出することになっている。

Bさんは、ニンジンおよびネギについては8割を学校給食用として、残りの2割と他品目は直売所で販売している。学校給食用の農産物価格は、直売所は市場の高値をつけているというが、学校給食よりも直売所で販売する方が価格がよいと思っている人が多い。例えば、直売所で100円のもので学校給食では65～70円になる。そもそも直売所に出荷する人は、一定の値段を確保して販売額を高める人が多く、他方学校給食に納入する人は単価よりも量を出して販売金額を高める傾向がある。直売所に出した場合、売れ残ると引き取らなければならないためその分ロスが生じるが、学校給食では完全に売り切ることができるので、Bさんとしては価格よりも売れ残りが少ないという点にメリットを感じている。加えて、直売所と異なり、学校給食では1品ずつ包装する手間が省けることも大きなメリットである。

### ③Cさん

Cさんは、2008年春に直売所から誘われて応援志隊に参加している。農業労働力はCさんとご主人の2人で、ニンジン・ソラマメ・大根・サトイモ・米・らっきょ・ニンニクをつくっている。このうち前の4品目を学校給食に納入しており、応援志隊ではニンジン・大根・サトイモ班に所属している。

学校給食からの注文は、直売所から生産者へ出荷依頼の電話がかかってくる。その後、収穫したもののなかからできるだけ形が整っており、農薬を使っていない1級品を学校給食に使用するものとして選別し、Cさんが翌朝7時半頃までに直売所に出荷する。

学校給食用の農産物価格は、直売所で販売する価格よりも5%ほど安い。しかしCさんとしては、学校給食用では直売所での販売のように売れ残りが出るというリスクがなく、確実に一定量が売り切れるというメリットが大きい。また、価格よりも子供たちに喜んで食べてもらえればそれでよいと考えている。エコファーマーの認定は受けていないが、農薬については学校給食用の農薬散布マニュアルにしたがっている。仮に害虫が発生した時は農協に相談し、営農指導員が対処方法をアドバイスし

てくれる。

Cさんは、基本的に1級品を学校給食に納入し、2級品を直売所で販売するようにしている。学校給食用の農産物に、特に規格が定められているわけではないが、自然と一定の規格に揃えなければならないという雰囲気があり、例えばサトイモは小さいもの・孫イモは除外されるなど「玉」を統一しなければならない。Cさんとしては、皮をむけば中身は同じであるので、形や見栄えの悪いものでも学校給食で使用してもらえないかと思っている。

現在、出荷量のうち平均で2割（多くて3割）くらいを学校給食に納入している。労力的に学校給食への出荷量を増やすことは難しく、現状維持で考えている。学校給食での販売金額は、10～15万円程度だと思うが、農協からの明細書には学校給食とその他直売所での販売額が区分されていないため、正確に把握することができないとのことである。

関係者との交流はほとんどなく、地元産農産物を使用した学校給食に対して、保護者がどのような反応を示しているのかが分からない。また、調理員については、班ごとで話し合いの場をつくりたいと考えている。

### (3) 納入業者

#### ① D商店

市内に店舗をかまえるD商店は、2つの小学校に学校給食用の農産物を納入している。学校からの発注書は、概ね月はじめの1～2週間前頃に1ヶ月単位で送られてくる。D商店は、生産者や市場を訪ねて野菜の旬や収穫の時期にズレがないかなどを確認し、昔からできるだけ地元産農産物を納入するように心がけている。しかし、鳥栖市は県境に位置するため、生活圏（20km圏内の北野・小郡・小森など）の農産物が集まってくる。しかも、市内には大規模農家が少なく自給的農家が直売所に出荷しているのに対し、生活圏では比較的大規模農家も多いことからある程度の品目と品質・量が揃うという違いがある。

学校給食用として直売所から購入することもあるが、以前は生産者が専業農家から高齢の趣味的農家まで多様であるため品質が一定せず、しかも量を確保することが難しいこと、また青果市場よりも価格が2割ほど高いという問題があり、地元産ならよいというわけにはいかなかったと考えていた。しかし、応援志隊が立ち上げられてから、以前に比べ品目・品質・量が揃うようになっており、ブロッコリーやホウレン草、キャベツ、レタスなどは応援志隊や直売所から購入している。ただし、直売所での価格が高い場合は、生活圏のものを納入したり、あるいはそれを踏まえ栄養士が注文量を減らしたり、他の野菜に変えて調整することもある。なお、ジャガイモとサトイモは、直売所よりも青果市場の方が形や大きさが揃っており、同じ価格であれば調理員の作業効率の点から、栄養士と調理員の了解を得て、青果市場から県外産（生活圏を含む）を購入している。

県内産および生活圏まで含めると、夏野菜の地元産納入率は50%くらいであるが、春・秋・冬の野

菜はほぼ100%揃えることができる。栄養士からは「できるだけ地元産で」との要望がくる。おそらく栄養士サイドの「できるだけ」は、地元産納入率70~80%くらいを想定しているのではないかとみているが、納入業者の「できるだけ」の範囲は、農産物の規格や価格など総合的に判断してのものであり、地元産を中心に据えながらも、鳥栖産 県内産 生活圏の序列のなかで柔軟に対応している。D商店は、農産物価格の2割をマージン（配達料などすべて込み）として徴収しており、D商店の全取扱量の約4割を学校給食が占めている。なお、D商店では、学校給食の月額予算は聞かされておらず、また小学生と触れ合う機会も特にもたれていない。

D商店からみた地元産農産物を使用した学校給食に対する問題点は、次の5点である。第1に、安全・安心が叫ばれ、また残留農薬の規制も厳しいなか、多くの農家で農薬や化学肥料の使用量を抑える傾向が強まっている。しかし、除草剤の使用量についてはあまり意識されておらず、農薬や化学肥料を使用していなくても除草剤をしっかり使用している農家も少なくない。D商店としては、地元産よりも農薬・化学肥料はもちろん、除草剤が少ないものを優先的に学校給食に納入するように心がけている。しかし、多くの農家がどの程度の除草剤を使用しているのかを把握することが難しいのが現実である。それだけではなく、堆肥の温度設定についても情報がなく、雑菌が死滅していないまま使用されているのではないかという不安を感じている。農協が生産者に対し管理日誌を提出させてチェックしているが、このような安全問題に対し直売所に出荷している農家がどの程度取り組んでいるのかの情報が明らかでないことが大きな問題である。

第2に、そのため地元産で上記の安全性を確実にクリアしているという品目と品質・量を確保することが難しいことである。第3に、それぞれの野菜の収穫時期において、市内でどのくらいの農家がどのような野菜を、どの程度つくっているのか把握できないこと、第4に青果市場に比べ約2割高い直売所の価格を、どの程度まで引き下げることができるかである。第5に、市内の農家の多くには後継者がおらず、応援志隊や直売所に出荷している農家も高齢者が中心であり、この先いつまで安定的に学校給食用の農産物を買付けられるのかを危惧している。

## ② E商店

鳥栖市内に店舗をかまえるE商店は、3つの小学校に農産物を納入している。昔は交通の便自体が悪く、遠方のものが鳥栖の市場には入らなかったため、学校給食は必然と生活圏と地元産のものが中心であった。しかし最近では、農林事務所から県内産のものを使用するようにとの要望が出ているため、できるだけ鳥栖産 基山産 三養基地区 県内 生活圏の順番を意識して購入している。

E商店は、個別の農家から直接購入することはなく、すべて青果市場と直売所から購入している。その際、栄養士からできるだけ地元産を使用してくれといわれるため、まずは直売所に購入予定の農産物価格を聞くとともに、直売所には青果市場の価格よりもプラス10%までなら構わないので、形・品質のよいものを出してくれるように伝えている。当然安ければ地元産を納入するが、価格が高い場

合には、栄養士に直売所と青果市場の価格を伝えて相談している。

納入する農産物のうち地元産は、ジャガイモ・タマネギ・ニンジン・大根・ホウレン草・キャベツ・ブロッコリー・白菜などであり、キュウリは旬の夏場のみ地元産を納入している。その結果、学校給食への納入量のうち、鳥栖産は全体の40～50%、県内産でみると約60%に達する。ただし、鳥栖産・県内産といってもすべて直売所から購入しているわけではなく、青果市場で購入したものも含めての数値である。なお、冬場に関しては、地元産・県内産・生活圏の農産物でほぼ100%満たすことができる。

E商店としては、直売所の農産物で満足できるものが少ないというのが正直なところである。その大きな原因の1つは、大きさが不揃いであるという点である。青果市場のものは同じサイズのものが統一して袋詰めされているが、直売所のもののなかには目方合わせで大・小のものが混在しているものもある。こうした不揃いのものを学校に納入すると、調理員からは仕事がかどらないといった苦情が出るケースもある。そうした学校には、地元産の割合を40%くらいに落として、青果市場の野菜を納入するように調整している。

青果市場と直売所の価格を比較すると、レタスはほとんど変わらないが、キャベツやブロッコリー、ホウレン草などは100～200円ほど直売所の方が高い。価格差が大きければ、E商店としても青果市場のものを納入することもあるし、栄養士からも予算との関係上、生活圏のものにしてくれと依頼されることもある。なお、業者のマージンは、当初納入業者の会合で価格の25%にという声もあった。しかし、学校給食なので薄利でやるべきであろうとの声があがり、すべての納入業者は価格の20%（送料などすべて含む）を徴収することで統一している。

また別の問題として、有機栽培や無農薬栽培などの野菜を学校給食に納入するため、虫がついていることがどうしても多くなる。しかし調理員からは、給食のなかに入っていると子供たちがいろいろいいに来ること、釜の底に虫がたまることなどを理由に、虫がついていないものを納入してくれといわれることがある。納入業者としては、安全・安心や食育とは逆行する形になるが、それに対応せざるを得ないという問題も抱えている。E商店もD商店と同じく、子供たちと特に交流はない。また、学校給食の予算も知らされておらず、納入時に今月は厳しいなどの予算状況を伝えられる程度である。

#### (4) 栄養士

##### ① Fさん

Fさんは㊷小学校と㊸小学校の2校を兼務しており、ふだんは㊷小学校に常駐している。㊷小学校では、正規2人・嘱託3人・臨時2人の計7人の調理員で610食を、㊸小学校では正規2人・嘱託2人・臨時2人の6人で460食をつくっている。文部科学省の設置基準では、900食で4人の調理員（正規・非正規問わず）を配置することになっている。しかし、その基準ではかなり厳しいこともあり、鳥栖市では調理員を多く採用している。



栄養士の仕事は、栄養管理（栄養価計算）、衛生管理（調理指示書・作業工程表作成・物資管理・調理員助言・施設設備改善計画）、食に関する指導（授業の実施・給食時間の放送原稿の作成・配食量のチェック・アレルギー食の指示など）、給食事務（給食会計）が主である。

献立の作成は、春・夏・冬休みのうちに次学期の原案を作成している。作成時には、旬の食材を使用すること、和・洋・中をバランスよく取り入れること、主菜（肉・魚・卵）のバランスをとること、栄養価がとりにくいもの（鉄分など）を取り入れること、予算内に収まるかどうか、といったことに注意している。できるだけ地元産の農産物を意識しているが、旬のものを使えば自然と地元産の農産物になってくる。献立の原案ができあがると、教育委員会代表者・小学校長代表・学校栄養士5人・各校の調理員代表7人の計14人で構成される学校給食献立委員会で承認を受けることになる。

地元産の農産物については、現在はある程度形が不揃いでも調理員が理解してくれていると思っている。逆に納入業者は、以前形や大きさに対してクレームをいわれた経験からかなり慎重になっており、特にクレームがきたときの返品への対応が最大のネックのようである。価格は、応援志隊を立ち上げる前は、青果市場よりも10%以上高かったが、現在はそれほどの価格差はないように思う。とはいえ品目別にみると、例えばタマネギは4月・5月の地元産は価格がとて高く、それが尾を引いて1年間使用できなかつたなど品目と時期によって大きく異なるのも事実である。

また、関係者とのつながりは大きく3つある。1つ目は、保護者の代表および役員に学校給食の試食会を催していることである（年1～2回）。市農林課がPTA会議（役員のみ）などの時に、学校給食では地元産農産物を使用していることを伝えているため、保護者の代表や役員は、地元産農産物を利用した学校給食に理解を示しているようである。他方、試食会は一般の保護者を対象としていないため、地元産農産物を使用した学校給食に対する多くの保護者の反応は分からない。以前、保護者に学校給食に関するアンケートをしたときは、中国産の使用状況に対する質問はあったが、地元産に対する要望や回答は特にみられなかつた。

2つ目は、年1回の給食週間中に、全8校に地元の生産者に来てもらい、子供たちとの交流を実施している。生産者は子供たちから感謝の手紙をもらうこともあり、他校では手紙のお礼として生産者から子供たちに移植ゴテをプレゼントするなどの交流をもっている。

3つ目は、学期ごとに1回開かれる地元産農産物活用会議には応援志隊長が必ず出席しており、会議や圃場見学を通じて生産者と栄養士・調理員代表者との交流がもたれている。

Fさんは、学校給食への地元産の使用や食育という視点でいえば、2校の栄養士兼務ではなく、各校ごとに1人配置する必要があると考えている。実際、常駐する㊦小学校では、発注段階で明確に地元産を指定し、それにプラスアルファでも可能であれば地元産を入れてくれと納入業者に伝えており、比較的地元産を使用できている。

他方、㊧小学校には週に1回しか行くことができず、会議などが入れれば丸1日いることができない状況である。そのためなかなか目が行き届かず、地元産があまり使用できていないのが事実である。

また、給食時間中に教室をまわったり、子供たちと触れ合う時間だけでなく、調理員とも十分な意思疎通を図る時間をとることができず、調理員とは電話で連絡をとるのが通常となっている。

このような現実を踏まえると、各校ごとに栄養士を1人配置して、自分の学校に専念できる体制をつくるのが、地元産農産物の使用率の向上に加え、子供たちと接する時間の確保や掲示物・食育関係の資料づくりなど食育の相乗効果につながると考えている。

## ② Gさん

Fさん同様に、Gさんは㊦小学校と㊧小学校を兼務しており、ふだんは㊨小学校に常駐している。㊨小学校では、正規2人・嘱託4人・臨時2人の8人で860食を、㊧小学校は正規2人・嘱託および臨時4人の計6人で390食をつくっている。㊧小学校の場合、大規模校が忙しいときには調理員の1人を派遣することもある。鳥栖市では、調理員が十分確保できているため、手づくりのしっかりした学校給食をつくれることが特徴である。

栄養士は、献立の作成（原案・栄養価計算・指示書・作業工程表の作成）、発注書の作成、午前中の作業では1～2時間ほど調理に入り（手伝い程度）、野菜がどういうものが入っているかのチェック、給食費の管理、給食費の督促・集金、1日の支出のチェック、給食時間中は、子供たちが食べる様子をみに行き指導（メインの食材の話・栄養の話・食事のマナーの話など）、1人当たり配食量のチェック、地元産農産物を使用しているときはそのアナウンスをする、年間36時間（月3時間）程度、家庭科の授業をおこなう（5～6年生対象）、といったことが主な仕事である。

栄養士の身分は県職員であるため、県内を人事異動している。異動した地域によって、一般的な農産物の旬とその地域での旬が異なるため、異動した年は当該地域の農産物の状況を把握することに力を入れることになる。献立は、調理員の作業上の問題もあるので大きく変更することはできず、これまでの栄養士が組み立てた献立をベースに、少しずつ自分のアレンジを加えていくようにしている。

地元産農産物の使用は、冬野菜については形や大きさが不揃いであっても、調理員の作業に支障をきたさないが、量が多い場合は規格を揃えてくれたほうが時間的にも作業的にも効率的である。特に、サトイモやジャガイモは、大きさがバラバラだと使いづらいので忌避しがちになる。価格は、直売所と青果市場のものとの間に大きな差はないと感じている。地元産農産物の使用の場合、価格よりも調理員が調理しやすいかどうか地元産を使用する際の基準としている。冬場は、地元産のものを指定すると、ほとんど地元産のものを納入することは可能である。Gさんとしては、現在直売所と納入業者双方に発注書を送っているが、仕事の負担軽減のためにルートの本格一本化を希望している。

地元産農産物を使用した場合、学校給食を通じた子供たちとの会話につながるとともに、食育だけではなく環境問題との関係も含めた教材としてもよく、地元産農産物を使用した学校給食から発信できるものはかなり多いと感じている。また生産者とは、学校に招いて授業をしたときに交流したことで、アスパラガスの圃場・集荷場を視察に行った際に、知識や調理などの話を聞く機会があった程度

である。Gさんとしては、もっと定期的に交流を実施し、いろいろな情報交換を望んでいる。

Gさんも2つの小学校の兼務ということもあり、㊦小学校には月2回しか足を運ぶことができないため、その分目が行き届きにくく、1月の給食週間で地元産を使用するのが精一杯の状況である。同時に、子供たちや調理員と顔を会わす機会も十分確保できないのが実態である。

## (5) 調理員

### ①Hさん

Hさんが勤務する㊦小学校は、チーフ1人・正職員2人・嘱託職員2人・臨時職員5人の10人体制で、朝9時から12時の間に約900食を調理している。他の小学校では、小規模小学校の嘱託職員1人を大規模小学校に派遣するなどの人的調整をしているところもある。献立は栄養士が作成するが、調理員も加わり献立について話し合いをおこなっている。その後、学期ごとに開かれる学校給食献立委員会で正式に決定され、衛生管理の講習などの献立学習会が開かれる。

㊦小学校では、副食を3品ほど出している。すべて手づくりであり、基本的には既製品は使用していない。学校給食で納入する農産物の規格は特に定めていないが、調理員の立場からは形がまばらすぎると調理しづらく、特にゴボウやサトイモ・ジャガイモなどは困るようである。食材に旬のものを使用したときは、栄養士と調理員（チーフ）とで旬の野菜の紹介やその説明などを載せた「旬だより」を発行して、食育をおこなっている。残飯調査も毎回実施しているが、給食をよく食べるため残飯自体がほとんどない。ただし、最近では白米だけではあまり食べないが、白米に海苔を添えたり、あるいは混ぜごはん（チキンライスなど）にするとよく食べるという傾向がみられる。

また、年に1回給食週間があり、低学年を中心に調理員も教室で一緒に給食をとりながら、どのような野菜が入っているかなどの会話を楽しんでいる。子供たちは、調理したあとの野菜でも意外と名前を知っているが、魚になると切り身しかみないこともあり、名前を知らない子供が多いようである。かつては、子供たちにも調理場で調理員が作業をする姿をみてもらっていたが、現在は衛生の観点から調理場に入ることができない。そのため、栄養士にビデオで収録してもらい、給食週間に放映している。給食週間では、子供たちから感謝の気持ちを寄せ書きした感謝状が送られている。

地元産を使用した学校給食については、第1に予算の問題との兼ね合いもあるが、野菜・果物・魚の旬の時期と使用時期がズレている場合があり、また献立が毎年同じものの繰り返しになっているケースも多く、1～2つ新しい料理を入れてもらいたいと思っている。

第2に、地元産の農産物を使用することはよいことであるが、調理時間が限られているためできるだけ調理しやすい大きさ・形のを納入してもらいたいと思っている。ただし、ミカンなら大きさや形が不揃いでも十分対応できるが、実際は熊本産や多良産のものが使用されており、地元産での対応を希望している。また、野菜は完全に水洗いをして小さな虫が料理に混入することもある。そうしたときに教員が飛んでくるケースもみられる。調理員としてもできるだけ混入しないように注意を

払わなければならないが、教員も子供たちに対して虫がいるほど安全・安心な食材を使用しているといった説明などでサポートをしてもらいたいと思っている。

第3に、関係者との話し合いや交流の機会をもつ必要性を感じている。2年ほど前に市や納入業者・調理員などが集まって会合をした記憶がある。しかしその後は、特に会合がもたれておらず、情報交換や意志の疎通の面でも不可欠である。また食材や調理に関しても、地元農家の方が食材の旬や昔からのおいしい調理方法などをよく知っていることもあり、地元農家との交流によって知識の伝承を図るべきだと考えている。調理員は、夏休みに入ると忙しくないため、そうした時期に様々な交流会をおこなうべきと考えている。

第4に、地元産の使用には予算や農産物の規格、調理時間などさまざまな制限もあるので、まずは比較的取り組みが可能な小規模小学校から少しでも多く取り組めないかと思っている。調理員も約5年に1回、人事異動で必ず小規模小学校に勤務するため、小規模小学校で体験・経験することによって意識を変革できる仕組みづくりが必要ではないかと感じている。

## 5. おわりに

以上、鳥栖市における地元産農産物を用いた学校給食の展開と関係諸機関の実態についてみてきた。鳥栖市では、行政や農協直売所、生産者（応援志隊）、学校、納入業者など多様な主体をネットワーク化した食ネット鳥栖を軸に、学校給食への地元産農産物の推進を図ってきた。

こうした取り組みの成果として、以下のことがあげられる。1つは、子供たちへの食育効果である。Aさんが指摘したように、地元産の農産物を使用することにより、「給食の食べ残しの減少」や「好き嫌いの減少」、さらに「あまり野菜を食べなかった子供たちも野菜を食べるようになった」などの効果がみられた。そこには、単なる学校給食や食材（農産物）としての意識ではなく、地元の農家がつくった食材に対する子供たちの郷土への愛着・想い、あるいは生産者と子供たちとの交流を通じた生産者への感謝の気持ちが詰まった学校給食・食材という意識・共感が、上記の効果を生み出したといえよう。それは、より大きな視点からみれば、目前のものだけではなく、その向こう側にある世界を感じ理解するという点においても、大きな教育効果を発揮している。地元産農産物を使用した学校給食には、市場評価できない外部効果が最も大きな成果であり財産であるように思われる。

生産者サイドにとってはB・C農家が指摘するように、学校給食への提供は直売所での一般販売とは異なり、安定的かつ出荷分を完全販売できるという経済的メリットがある。また、一般販売では学校給食と異なり、農産物を包装する手間やコスト、レイアウトへの気配りなどが不可欠である。後者に関しては、学校給食や一般販売を問わず、直売所への農産物供給の中心が高齢者であることを踏まえると、出荷段階における1つのメリットと位置づけることができよう。

他方、前者の経済的意義については、参考資料として表2を掲げている。表2は、山口県中山間地域の住民における現在の経済的水準の評価とそれを満たすのに必要な追加月額を示したものである。

表2 地域住民の経済的水準とその希望（山口県中山間地域，アンケート結果）

（単位：％）

	集計数 (人)	経済的水準は十分か			(不十分の場合)あといくらぐらいの月額収入が必要か						
		構成比	十分	不十分	構成比	月1万 円程度	月2～ 3万円	月3～ 5万円	月5～ 10万円	月10万 円以上	
男	～20歳代	132	100.0	28.8	71.2	100.0	0.0	10.5	21.1	37.9	30.5
	30歳代	169	100.0	30.2	69.8	100.0	0.0	3.4	23.5	47.1	26.1
	40歳代	224	100.0	27.7	72.3	100.0	0.6	3.0	18.3	37.2	40.9
	50歳代	353	100.0	31.4	68.6	100.0	0.0	3.3	16.3	40.2	40.2
	60歳代	321	100.0	31.8	68.2	100.0	1.4	5.9	15.3	45.5	32.0
	70歳代	326	100.0	30.4	69.6	100.0	0.5	8.6	29.5	34.5	25.9
	80歳代～	132	100.0	44.7	55.3	100.0	1.4	21.7	26.1	30.4	20.3
	男計	1657	100.0	31.5	68.5	100.0	0.5	6.6	20.7	39.6	32.4
女	～20歳代	153	100.0	36.6	63.4	100.0	0.0	13.7	31.6	28.4	26.3
	30歳代	183	100.0	34.4	65.6	100.0	0.8	8.4	37.0	38.7	15.1
	40歳代	235	100.0	34.0	66.0	100.0	0.7	4.6	29.4	39.9	25.5
	50歳代	411	100.0	33.1	66.9	100.0	0.4	4.0	23.8	41.0	30.8
	60歳代	404	100.0	32.2	67.8	100.0	0.4	7.8	30.4	40.7	20.7
	70歳代	391	100.0	34.0	66.0	100.0	2.1	17.6	34.0	30.7	15.5
	80歳代～	193	100.0	43.5	56.5	100.0	1.9	22.3	34.0	25.2	16.5
	女計	1970	100.0	34.6	65.4	100.0	0.9	10.2	30.5	36.4	22.1

- 注：1）山口県地域振興部「中山間地域づくりビジョンアンケート」（2005年6～7月実施）の集計表より作成（無回答は含まない）  
 2）アンケートは、県内中山間地域（旧村単位）10地区を選び、地域に居住する18歳以上の世帯員全員に対して実施された（配布数＝2512世帯・5832人，回答数＝2086世帯・4771人，世帯員単位の回収率＝82％）  
 3）「不明」の表示を省略したために，各欄の合計は100にならない。

資料：小田切徳美『農山村再生』（岩波書店，2009年）p34より抜粋。

それによると，男女および年齢階層を問わず，概ね7割前後の人が現在の経済的水準を不十分とみている。その経済的水準を十分なものに転換するためには，月額3万～10万円程度の追加所得が必要であると判断している。すなわち，年間にして36万～120万円である。小田切氏は，「仮に30万～60万円の所得なら，直売所における野菜の販売，農産加工による収入，集落営農のオペレーター賃金でもこの水準を満たすことができよう」とし，「小さな水準の所得を作る機会，すなわち『小さな経済』の必要性を説いている（小田切徳美『農山村再生』岩波書店，2009年，p35）。もちろん，山口県の中山間地域と都市部に位置する鳥栖市との生活環境や生活費水準の相違など単純に比較できるわけではない。しかし，直売所の出発点（市場にのらない規格外のものを出荷）あるいは学校給食に提供している農家の行動は，それによって大きな利潤をあげるのではなく，プラスアルファとしての「小さな経済」という面で共通していよう。ちなみに鳥栖市の年金給付をみると（2007年），受給者1万1,431人に対し74億900万円を支給している。つまり，1人当たり年間64万8,000円，月額換算で5万4,000円の給付となる。したがって，表2の「小さな経済」は，年金相当額の充当ということになる。

一方，大まかに学校給食を試算すると，年間の学校給食費41,800円×4,815食で2億126万7,000円

の市場規模となる（納入業者のマージン等も含む）。鳥栖市の生産農業所得が約20億円であるので、その1割の規模に相当する。単純に、金額ベースで10%を直売所・応援志隊を通じて地元産農産物を供給するとすれば、その販売金額は2,000万円となる。先に記したように年間60万円の所得増を前提とすれば、約33戸の農家をカバーすることができる。もちろん、販売金額と所得といった相違があるが、全体の位置関係を捉える点に注目すれば、上記のようになる。同様に20%では4,000万円・67戸、30%では6,000万円・100戸という具合になる。直売所の出荷者協議会には、約300人が加入していることを踏まえると、決して無視できない経済的メリットということができる。もちろん、こうした「小さな経済」は、学校給食だけではなく直売所での一般販売にもいえることであるが、学校給食の安定的かつ確実に販売できる点に大きな意義があろう（今後の少子化も考慮する必要はあるが）。

他方、地元産農産物を使用する上での大きな問題が、農産物価格の問題と農産物の規格・量の問題であった。

農産物価格については、それぞれの立場によって捉え方が大きく異なっている。すなわち、応援志隊など生産者サイドは、直売所の一般農産物に引きずられる形で学校給食用は一般農産物よりも5%以上安いと感じている。これに対し納入業者は、青果市場よりも直売所の方が2割ほど高いとみている。他方、学校サイドは、現在は両者の価格差をほとんど感じていないようである。こうしたことから、それぞれの立場、その時々々の印象などの主観性が前面に出た形での齟齬であるように思われる。農産物の出回り時期や各産地の収穫状況（量・品質）などにより異なるのは事実であるが、おそらくはそれらの変化を踏まえた上で、実際に発注と給食会計を担当している学校サイドの感覚が最も実態に近いのではないだろうか。そこで、客観性にもとづく価格の実態を把握すべく、ヒアリング調査をした関係機関に価格に関する資料を求めたが、特に把握した資料・データはないとのことであった。各立場において価格に対する齟齬がある以上、客観的な価格の把握とその提示が、地元産農産物の使用を拡大する上において不可欠である。その点、直売所およびAさんが提案している週頭の価格での固定化や年間のプール計算による固定価格の提示などは、農産物価格の客観的把握と、それぞれの立場に対しての農産物価格の明瞭化の提示に寄与する。

同時に、価格の客観的把握は、生産者に対する1つの課題でもある。ヒアリング調査をした応援志隊のメンバーも、学校給食に地元産農産物を供給することによりどの程度の販売収入があるのか把握できていなかった。その理由には、直売所での販売金額が学校給食用・一般販売ともに、生産者名義の通帳に農協から一括して振り込まれる仕組みになっているためである。応援志隊の生産者の多くが、経済的メリットよりも食育に力点を置いて活動に取り組んでいるとはいえ、やはりこれら活動の取り組みに対する経済的貢献の度合いも分かりやすく明示する必要があるのではないか。さらに、地元産農産物の供給を増やすために新たな応援志隊のメンバーを募り拡大する上においても、食育という外部効果とともに経済的役割といった判断材料も合わせて提示する必要がある。

また、農産物の規格問題は、全国の事例においても最も重要な問題となっている。規格の問題も、

価格同様にそれぞれの立場によって見解は異なる。生産者サイドは、①規格の均一化の難しさ（B・C）、②規格外（2級品）の農産物も使用できないか（A・C）という意見である。消費者サイドは、③ある程度の不均一は調理員も理解している（F・G）、④大量かつ特定品目では規格の均一化が必要（G・H）という見解である。流通業者サイドは、⑤規格のばらつきと量の確保の問題（D・E）をあげている。こうした規格に対する相違に対し、生産者サイドでは、例えばニンジンでの取り組みのように学校給食で調理しやすい品種の選定とその普及を図ることや営農指導員による技術的サポート、栽培カレンダーの作成など様々な工夫・改善をおこなっている。そのことが、近年では応援志隊の農産物の品質が向上しているという評価に結びついているといえよう。

このような努力もさることながら、ヒアリング調査を実施した限りにおいて問題の根幹は、それぞれの立場で主張する地元産農産物の規格自体が一致・統一されていないように思われる。つまり、完全な「黒」あるいは「白」の規格に対する認識は共有しているが、いわゆる「グレーゾーン」の部分に関してはかなり幅が広く、捉え方も異なるように思われる。おそらく生産者・消費者・流通業者も、こうした疑問を感じているのではないか。とすれば、生産者・消費者・流通業者やコーディネート役としての行政・農協などの関係諸機関の糾合のもと、実際に農産物を見比べながら、どの程度の大きさや規格であれば学校給食に使用するのに問題がないのか、あるいは献立と調理方法をもとにどの程度の状態（泥の付着や外の葉の状態など）のものまで可能であるのかなど、「グレーゾーン」の明確化が何よりも優先される必要があるだろう。そのことが、最も迅速に地元産農産物の供給拡大に直結し、地元産使用率の向上につながるためである。

**佐賀地域経済研究会 地域課題調査報告書 第1号**

**編集・発行 佐賀地域経済研究会**

**事務局 佐賀大学経済学部地域経済研究センター**

**〒840 8502 佐賀県佐賀市本庄町1**

**TEL 0952 28 8474 FAX 0952 28 8454**

**発行年 2010年（平成22年）3月**

**印刷 (株)昭和堂**