

取組市町名	大洲市	所属	大洲市学校給食センター
▽取組事例名	学校給食における地産地消の推進	▽取組期間	平成21年度～(継続中)

## ▽取組概要

県内有数の野菜産地でありながら、学校給食における市内産生鮮野菜類の使用率は低迷していた。新たにPFI手法で学校給食センターを建設するに当たり、PFI事業者やJA、新設された大型産直市と協働で事業の推進を図り、学校給食において、生産者の顔の見える「安全・安心」な市内産野菜類の使用率の大幅な向上とともに、農業活性化へ貢献するため事業を推進した。

## ▽取組みの背景

大洲市集中改革プランの実施項目のひとつとして、「外部委託（アウトソーシング）の推進／学校給食センターの見直し」を位置付けた。当市では、4箇所（単独調理場1施設、共同調理場3施設）の学校給食施設により、市内の小・中学校、幼稚園に対し学校給食を提供していた。しかしながら、長浜地域の小学校には完全給食が実施されておらず、共同調理場のうち2施設は、老朽化が進んでいる現状から、これら課題の早急な解消を図るため、新たな学校給食施設の整備が求められていた。また、県内有数の野菜産地であるにもかかわらず学校給食食材への使用率が低いことから、可能な限り市内産の生産者の顔の見える安全な食材を使用し、「食育」の観点から子どもたちが地域や農林水産業への親しみを感じ「食」の大切さを学ぶとともに、農業従事者の高齢化や耕作放棄地が増加している現状に鑑み「農業・農村活性化」という付加価値を生み出すことも重要であった。

## ▽取組みの狙い・具体的内容

(取組みの狙い)

- ①学校給食への市内産食材の積極的な使用による「安全・安心でおいしい」学校給食の提供及び農業の活性化
- ②PFI手法による民間事業者のノウハウを活用したより質の高い施設の整備、維持管理・運営の実施

(具体的内容)

- ◎平成21年度
  - PFI導入可能性調査の実施（PFI手法による2施設を統合した施設の整備が決定）。
  - 「大洲市地産地消推進協議会」の設置。
  - 新しい学校給食センターでの市内産生鮮野菜・果物類の使用率目標を重量ベース50%に設定。
- ◎平成22年度
  - 大型産直市「愛たい菜」オープン。
  - PFI事業の「要求水準書」に「地産地消の推進」を重点項目の一つに位置付け、民間事業者に対し地産地消率の向上に資する提案を求める。
- ◎平成23年度
  - PFI事業契約の締結（市議会の議決）⇒PFI事業（施設の設計・建設）の実施。
  - 学校給食への市内産食材の使用率の向上を図るため、農業関係者、PFI運営企業、給食関係者からなる学校給食に特化した「大洲市学校給食地産地消推進戦略会議」を設置し、食材の生産・出荷体制や給食メニューの検討・調整を実施。
- ◎平成24年度
  - 新センター運用開始。地産地消率は62.1%（重量ベース）を達成。
- ◎平成25年度
  - 地産地消率61.2%（重量ベース）と60%台を維持。

## ▽取組みを進めていくなかでの課題・問題点（苦労した点）

- ①市内産食材の供給ルートの確立と出荷時期に合わせたメニューの作成。
- ②PFI事業者を始め、関係する人々が地産地消を理解していただくこと。
- ③PFI事業そのものを市民、議会、職員にいかにして理解いただくか。
- ④いかにして「食育」につなげて行くか。

## ☆工夫した点

- ①PFI事業者への要求  
市がPFI事業者を公募する際の「要求水準書」において、市が事業者に対し特に期待することの項目に「地産地消の推進」を設定し、施設設計、運営体制構築段階から協力を求めた。
- ②大洲市学校給食地産地消戦略会議の設立  
農業関係者、PFI事業者、給食関係者からなる会議を設立し、給食で使用する食材のデータと実際に供給できる時期と量のデータを比較検討し、食材の生産・供給体制の整備・調整、献立内容と使用食材の変更、使用時期の調整を行った。
- ③新たな食材の生産  
会議において、給食で使用される食材の内、市内での生産量が少ないものについて、県農業指導班等の営農指導を通じて生産量を増やし、給食食材として供給できた。人参、じゃが芋等。
- ④納品規格、価格等の調整  
生産者団体の会議に参加し、納品規格、価格の検討を行うほか、市況に応じて産直市担当者と調整を行った。
- ⑤調理での工夫  
規格外の野菜でも利用が可能となるよう、運営企業において食材の規格書づくりの協力や、調理工程において一手間かける工夫を行った。

## ▽取り組みの効果

市の重点的な取り組みと、会議参加団体等が市の重点項目を理解したうえでの積極的な協働により、現時点で次のような効果が認められる。

- ①学校給食における地産地消の推進（市内産生鮮野菜・果物類の重量ベースでの使用率の向上）  
H21（19.2%⇒前年比1.0%増） H22（29.5%⇒10.3%増） H23（44.3%⇒14.8%増）  
H24（62.1%⇒17.8%増） H25（61.2%：0.9%減）
- ②児童・生徒へのアンケート  
アンケート調査結果で、「給食が好き」、「地元の野菜を使ってほしい」の回答が増加した。
- ③学校給食以外への広がり  
病院、障がい者福祉施設などが、産直市「愛たい菜」の食材を利用している。

## ▽住民（職員）の反応・評価

学校給食への地産地消率の増は、議会をはじめ市民からも高い評価を得ている。また、児童・生徒の反応も前述のアンケート調査結果にあるとおり良好である。

学校給食調理・配送業務のアウトソーシングについては、すでに実施していたため特に問題なく受け入れられた。また、職員のほとんどが市内在住者であり、そのことも評価された。

## ☆取り組み効果を踏まえたフォローアップ

生鮮野菜・果物類に限らず、加工品についても市内産品の調達ルートの開発を行っている。  
児童・生徒の保護者や市民向けに、市のホームページ等から当日の給食メニューの画像や地産地消率を発信しており、特に保護者からは好評である。

また、今後の公共施設の整備・維持管理の参考とするため、平成25年度末時点におけるPFI事業（施設整備・維持管理・運営）の検証を行ったところである。

## ☆将来的な構想のほか、他団体へのアドバイス

### 【地産地消】

今後においても、市内産食材のより安定した調達体制や新規食材、新規メニューの導入を検討して行くとともに、「地域活性化」や農業者の「生きがい対策」にもつなげていきたいと考えている。

地産地消の推進にあたっては、関係する全ての人たちの事業への理解が大切である。例えば、自治体関係が買い上げるから高値を付けても買ってくれるだろうとか、今まで作ってなかったものを、リスクをおかしてわざわざ作る必要はないと考える生産者。既得権を守り、仕入れルートも変えてくれない納入業者。旬の時期を考えずいつでも手に入る材料を使って献立を立てる栄養士。調理に手間がかかるため、大きくて形の整った材料が入らなかつたら文句を言う調理員。今回の当市の地産地消率の向上には、会議の中で時には文句も言い合いながらも相互に理解し合って、こういう人たちが出てこなかったことが今回の成果に結びついたものと考えている。

### 【PFI事業】

公共施設の新しい整備手法であるPFI事業は、施設の種類や維持管理・運営方法などによってメリット・デメリットが存在する。民間事業者のノウハウを活用し、できる限りマイナス面を少なくし、プラス面を活かした運用を行う必要がある。また、今後の事業において、従来のインシヤルコスト重視ではなく、ランニングコストも含めたライフサイクルコストの検討が将来の経費節減につながるものとする。

また、引き続き、的確なモニタリングを実施する必要がある。