

## 8 学校給食における小豆島産農産物の利用促進

### ■ 小豆郡内学校給食センター及び生産農家等 ■

(小豆農業改良普及センター ○長野邦江、上原啓介)

#### ●対象の概要

小豆農業改良普及センター(以下「普及センター」という)では、学校給食用農産物を生産する農家の代表者と郡内学校給食センターの栄養教諭(以下「給食センター」という)、JA香川県小豆地区営農センターと連携して、学校給食への小豆島産(以下「島産」という)農産物の利用を促進してきた。

小豆郡内には、土庄町1か所(中央)、小豆島町2か所(池田と内海)の学校給食センターがあり、栄養教諭が各1名配属されている。生産農家代表者は、土庄町の果樹栽培農家1名と小豆島町の稲及び野菜栽培農家1名で、ともに70歳代である。

#### ●課題を取り上げた理由

農産物の流通形態は直接販売や産直施設などでの販売が増加している。

普及センターでは、学校給食での地産地消を促進するため、関係者が情報交換する機会を設けてきたが、その利用率は県平均より低い状況である。

さらに、農家の高齢化による生産量低下も懸念されるため、関係者がより一層連携して、学校給食における地産地消を促進するための手法を確立する必要があった。

#### ●普及活動の経過

##### 1 実態調査の実施と打ち合わせ会の開催

普及センターでは、各給食センターと連携して、年1回、学校給食における米、野菜、果実の月別・産地別使用量(kg、個数)を次のとおり調査した。

- ・調査実施時期：1～2月
- ・調査期間：1～12月
- ・調査項目：米、野菜27品目、果実15品目  
産地(小豆島産、島産以外県産、  
県産以外国内産、輸入品、不明)

そして、その調査結果をもとに、打ち合わせ会を実施した。(平成25年度3回)

##### 2 「食べて菜」の生産拡大と利用促進

打ち合わせ会において、昨年同様、島産の「食べて菜」の利用促進を継続することとし、その栽培を農家に依頼し、野菜担当普及指導員が随時技術支援を行った。



食べて菜の栽培に取り組む

##### 3 給食用農産物を生産する農家の掘り起し

産直出荷者や中高年層の生産者等の中から給食用野菜を安定的に生産できる農家の掘り起しを行った。また、平成25年度普及センターだより第2号(9月発行)に学校給食での島産農産物の利用状況を紹介し、生産協力農家を募集した。特に給食に多く使用するジャガイモ、タマネギ等の島産が少ないことを数値で示した。

##### 4 JA取扱い農産物に関する情報発信

平成24年11月、各給食センターを対象に農政課と連携して、島産農産物利用の問題点と要望について聞き取り調査した。その結果を25年3月の打ち合わせ会で紹介したところ、野菜と果実の出荷見込みについて、給食献立作成前に知りたいという要望があり、普及センターからメールで情報提供することになった。

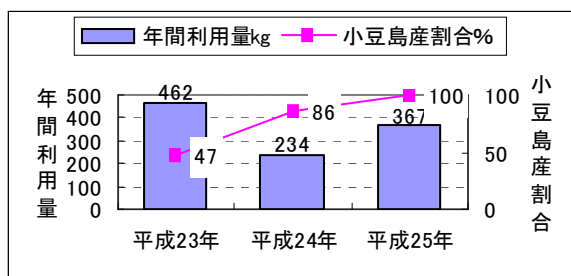
## ●普及活動の成果

### 1 小豆島産農産物の利用実態の把握

打ち合わせ会等を通じて、年間必要量や品目を把握でき、農家は給食に活用できる農産物の提案や必要な野菜の計画生産が可能となった。また、給食センターでは、島産農産物を利用した特徴ある献立を工夫したり、交流給食を実施することができた。

表一 学校給食における産地別農産物利用状況調査結果から抜粋

品目名	平成25年		平成24年	
	年間 利用量	小豆島 産割合	年間 利用量	小豆島 産割合
アスパラガス	241kg	54%	395kg	17%
オクラ	64kg	47%	36kg	64%
ナバナ	20kg	65%	59kg	63%
ブロッコリー	932kg	25%	1,209kg	49%
イチゴ	7,041kg	100%	12,597kg	85%
香粧	2,666kg	100%	3,858kg	40%
ジャガイモ	4,363kg	6%	4,579kg	1%
タマネギ	12,620kg	22%	12,753kg	19%



図一 食べて菜の利用状況推移

### 2 生産者の確保と学校給食センターとの連携

学校給食用の農産物を生産する農家が、2名から3名に増加した（土庄町1名、小豆島町2名）。

定年退職後に野菜栽培を始めた小豆島町の農業者から給食へ提供する意向が得られたので、同町内の池田及び内海給食センター担当者と必要な野菜と量、出荷方法等について打ち合わせを行い、白菜等の冬野菜を提供することができた。

### 3 「食べて菜」及び小豆島産農産物の利用促進

新規を含めた3名の生産農家に食べて菜栽培の技術支援を行い、給食へ提供することができた。ハウスメロンとサルナシ（香粧）等についても、JA、生産農家の情報を給食センターにつなぎ、要望量を提供することができた。



ハウスメロンの収穫体験と給食で旬の味を満喫

さらに、平成25年度は、JA取扱い品目の収穫・出荷見込み等を献立情報として給食センターに随時メール配信することにより、島産農産物の献立への活用ができた。

### 4 土庄町地産地消推進協議会の設立

大鐸宮農部会代表者らとともに地産地消推進の必要性について、土庄町農林水産課と検討し、教育委員会とも連携して、12月に土庄町地産地消推進協議会を設立することができた。

その際、普及センターから、学校給食用の農産物を生産する農家の募集や島産農産物の利用状況調査の結果を紹介したところ、小学生の農業体験にジャガイモ、タマネギ栽培も取り入れ、将来は、生産農家を増やして、学校給食への提供を推進していくこととなった。

## ●今後の普及活動の課題

平成25年12月に池田と内海が統合されて小豆島町立学校給食センターとなったので、今後は郡内2か所の栄養教諭と連携をとりながら、これまでの取り組みを継続、充実させる必要がある。

生産農家2名には、「香川県むらの技能伝承士（栽培管理部門）」登録を促し、取り組みの波及を期待している。

今後も生産農家の掘り起しを継続するとともに、新たに設立された土庄町地産地消推進協議会の活動を支援し、ジャガイモなど農産物が安定的に提供されるよう誘導する必要がある。

「食べて菜」は調理が容易で扱いやすく、児童からもおいしいと好評であり、長期間の利用が期待されている。今後も防除や冬期の適正管理を技術支援し、生産量確保に努めたい。

今後も関係機関と連携し、地産地消及び食育を推進して、次世代の担い手確保による地域農業の振興、地域の活性化につなげる予定である。