

調査・研修報告書（議員用）

報告者：松本 みのり

| | |
|--|---------------|
| 実施場所：雲南中央学校給食センター | 実施日：2022年7月7日 |
| <p>■目的・課題・問題事項（調査・研修に先立っての思いや本市の現状 など）</p> <p>*地産地消コーディネーターの活用や、農政課との連携により、学校給食の地産地消率向上に目覚ましい成果を出されている、島根県雲南市の取り組みを学び、本市における学校給食の地産地消率向上に生かしたい。</p> | |
| <p>■参考とすべき事項</p> <p>*雲南市の学校給食における野菜の地産地消率は、地産地消コーディネーターを配置する前年のH30年度、重量ベースで37.2%だったものが、令和3年度には54.2%と大きく向上している。特に、コーディネーターが常駐している中央学校給食センターでの野菜の地産地消率は令和3年度67.8%となり、時期により地元の小売店への発注が少なくなり過ぎる悩みが出るほどとなっている。</p> <p>*4センターが統合し、1739食を18校に配食する中央学校給食センターでは、統合の2年前から、教育総務課と農政課がタッグを組んで下話をし、旧センター時代の生産者さんを繋ぎ止められた。</p> <p>*いつ頃、どんな野菜が、どの位入手出来るか、品目ごとの年間を通した使用量と地元産率、生産者グループごとの入荷実績をデータに蓄積してあり、2ヶ月先の献立とすり合わせをしている。</p> <p>*野菜の食材変更は出来る限り臨機応変に対応している。</p> <p>*JAの保冷库など、身近な集荷場所を設置し、一部は戸別集荷もコーディネーターが行っている。前日午後納品が基本。</p> <p>*長期休業中に、玉ねぎ、モロヘイヤ、ニンニク、ピーマン、ほうれん草、小松菜、トマト、かぼちゃなどをセンターで下処理し、冷凍保存を行っている。</p> <p>*市内民間企業に委託し、加工を行ってもある。（大豆水煮、切干大根など。）</p> <p>*学校給食の地産地消率の高さが、Iターン者への売りにもなっている。</p> | |
| <p>■提言・その他（本市の施策等にどのように活用すべきか など）</p> <p>*栄養教諭は多忙で、食材発注に費やせる時間はごくわずかな中、地元野菜を増やすための年間を通した生産者さんとの調整や、データ管理、ましてや集荷作業は、地産地消コーディネーターの尽力なしには出来ない。</p> <p>*雲南市では、給食センターの元センター長が現場の状況も理解しつつ、地産地消コーディネーターとして高い意識を持って職に当たり、成果を出されていた。農業・地域振興、食育、高齢者の生きがいづくり、定住対策のあらゆる観点から、雲南市に学び、地産地消コーディネーター導入を前向きに検討し、庄原市でも成果につなげていただきたい。</p> <p>*年間を通して利用率の高い、玉ねぎ、じゃがいもなどの保存用に、保冷库の整備・充実を図りたい。</p> <p>*長期休み中の加工食品作りのための環境整備を進めたい。</p> | |