

講師：金丸弘美さん

平成27年11月16日 新居浜市役所

ご紹介いただいた金丸と申します。今回の会議には、学校給食等  
地場食材利用拡大推進のコーディネーターとして農林水産省より招  
致頂いております。画面の写真は学校給食における地産地消活動で、  
こういった活動を元に今回の講義を行います。

おとなりの今治市では、同事業において、さいさいきてやの西坂  
氏と4年間共に仕事をし、勉強会においては合宿まで行って事業に  
取り組んできました。今治（愛媛）、福島県、長崎県などノウハウを  
連携する勉強会は広域で連携しています。

ちなみに、今治市は既に学校給食の地産地消実現に取り組んでお  
り、実績としてのデータもある。また、直売所（さいさいきてや）  
の活動も有名で、28億円の売り上げを計上しています。年間1000  
万円の売り上げをするお母さんが10名ほどおり、80～20歳までの  
出荷者は平均110万円の売り上げがある。漁協と農家と畜産すべて  
が連携し、徹底的な地産地消を推進している。加工品も地元の業者  
から買い付けるといった方法もっており、スーパーに行かなくて

も、全てのものがそろろう。最高に良いものが集まるので、たくさんのお客が買いにくる。大阪など県外の孫などにお土産を送るとしても、ここで送ることができる。

全ての食材が扱えるその実績として、リッツカールトンつまり京王プラザとの取り引きが実現している。宅配も進んでおり、東京で買うより、今治の野菜が新鮮な状態で買える。

東京目黒区の駅前ではネギ1本270円、キュウリ1本90円ですから、宅配で送ってもらったほうが、新鮮で安いわけです。さいさいきてやでは、30坪で畜産、魚を併せて3億円の売り上げがある。今回のお話は、あくまで学校給食の地産地消の例題を紹介するが、その事例を含め、地産地消の話をしめます。

画面の写真は大分県の学校給食。1年生から6年生まで一緒に食べる。上の子が下の子に教えながら給食を食べる。学校給食には目的があった。昔は栄養不足だったから、戦前も、戦後しばらくを含め栄養を取るように学校給食が配られた。

現在では物があふれ、生活リズム、運動不足や主食が偏りアトピーやアレルギー、生活習慣病の改善、そして自給率が39%になってそれをどう生産から具体的に教えるか、学校給食法の目的が変わ

ってその位置づけに学校給食がある。学校給食は年間190回分、年間5分の1しか食べてない。子供の皆さんの健康を作るには家庭と一緒にやらなければ学校給食にお任せでは健康な子供が育つ環境にない。

次は地場産業の活用状況ですが25%程度しかない。30%を目指しましょうとなってる。愛媛県は幸い、全体では30%となっている。

医療費の問題で討議しますが、昭和30年頃、3000円ほどの支払い。今はどれくらいの医療費が支払われているのか、ご存知でしょうか？全体で40兆円です。現在では一人32万円。経済は下がり、高齢者は増え、若者はいない、けど医療費だけは右肩上がり。それは高齢者が増え介護が増えて高血圧、がん、糖尿病といった病気が増えている。男性、女性の肥満率は男性が増えている。

そのため高血圧、糖尿病が増え合併症がでて問題が出る。女性はやせすぎが多い。結果、低体温症の子供が生まれたり、骨粗しょう症になりやすい。年齢を重ねると病気になりやすい。女子大生が一番の関心はダイエット。できるだけお米を食べない。お米が主食と国が言っているがそうではない。3割しか食べていない。あとはパンなど。

子供の肥満傾向は5～10%。新居浜市の小学生の肥満率は15%。真剣に考えないといけない。小学生の肥満が増えている。運動不足も増え夜寝るのが22時になるが3割。

新居浜は教育委員会や保健センターでデータを出しているはずだが今回食品基本計画の中で細かい数字が入っていない。これを明らかにして情報を共有してほしい。具体的な子供の環境が分からないのでそれを明らかにしてほしい。

これは東京江戸川区〇〇小学。東京都は自給率たった1%。一番最悪。一番高いのは北海道で160%ある。愛媛県新居浜市は工業地域で農業2%しかない。その中でも東京江戸川区は昔は農業があったが今は住宅地ばかり。

画面の写真右はバランス。赤、緑、黄色いもの、体にいいもの、骨を作るもの、エネルギーになるもの、ちゃんとバランスよく食べられて食材輪として学校給食がある。

これを見て一発で食材は秋とわかる。冷凍物は使っていない。秋が一発でわかる給食。そうすると旬が分かって子供たちにばれる。こういうプレートでバランスよく食べるのは日本の学校給食だけ。海外ではみんな好きなものをプレートにのせて食べる。日本の給食

は優秀でWHOの中では輸出したらどうかとされているほど。

学校給食、東京都、一番物が少ないが、どの生産者が何を作ったか全部写真が貼ってある。それを学校給食の入り口に貼ってどこからきたか答えられる。つまり消費者に伝える。これを教育。そう言うのが実はブランド、そこに付加価値が出る。

だからブランディングって言うのは、ヨーロッパ、フランス、イタリアの食育はブランディング、特産品とそして教育と実は先ほど言った着手型観光の中でフランスでは農家民泊3万件ある。イタリアの農家民泊は2万件。ドイツ、イギリスも2万件ある。観光ランキングベスト10にイタリア、イギリスが入っている。日本は観光客入れてまだ22位。去年まで26位。マレーシアより下。アジア圏でも6位まだ低い。それはなぜか。農村の中も含めブランディングを政策としてやっていない。来年、農水省と経済産業省がインバウンド海外誘致農村に予算をつけよう。それでヨーロッパが今調査をしている。具体的にその政策で、誘致することをグリーンツーリズムと言っているんですが、日本は間違っってなぜか農家民泊と翻訳してしまっているために、かなり誤解されている。

長野県の小学校、学校給食の器を地元の焼き物屋さんが作ってい

る。それで地元の食材で何が分かるかと展示している。その日の食材便りがある。学校給食ではみんなそれを書いて今日はどこから食べ物が来たかって言うのをちゃんと伝える。そして地元のオリジナルのお皿と地元の食材で給食が実施されている。

どこの小学校でもあるが和食は日本の伝統の食文化で、どれくらいバランスがいいかとわかりやすいのが小学校にはあってある。むしろこれは大人の教室にはったほうがいい。実は子供も見ている。小学校1年くらいまで見ている。でも役場のほうにはったほうがいいんじゃないかと。ほとんど役場は縦割りになっていて理解していないケースがある。小学校はほとんどどこでもはってある。大人はすぐに忘れる。小学校いかなくなると大人は忘れる。

食育コーディネーターネットワーク 行政側とJAさんとで食育コーディネーターを仲介してまして、実は食材をそのまま持って行っても学校給食に使われないケースがある。小さすぎるとか大きすぎるとか、学校でこう逆に機械でばーっと洗う。スーパーのように一個一個袋詰めされたら困る。だからコーディネーターがいて袋に詰めないでねーとか、あんまり小さすぎるのはダメよとか、あんまり泥つきとか困りますよ。なぜなら学校給食は時間がない。だからそ

のためにコーディネータをおいている。

できるだけ栄養士さんや給食の人（調理員）に負担をかけないようにしてスムーズに料理をされている学校もある。

そして生産者が連携して JA と力を入れて工場を一本化してそれを学校給食に連携させ、なんと、このコーディネーターが栄養士さんと現場に来て、野菜を作るのに農家はどれだけ大変な思いをしているか。栄養士は学校で農業、漁業を学ばない。レシピが先行してしまい地産地消がうまくいかない。だから学校給食の方には現場に来てもらう。現場の人は学校給食の現場に行かないとうまくつながらない。そうすると子供たちに現場が伝わる。

右側の方はブドウを加工してブドウジュースにしている。それを学校に入れている。これは1000mlで千疋屋では1本4000円。手作りで。だからそういうことをうまく伝えられればこれもブランド化ですね。調味料をちゃんと厳選して味覚の教育をやっている。みりんとみりん風調味料は別物です。お醤油もスーパーで安く売っているのと本醤油とでは全く違う。調味料がちゃんとしてないと子供の味覚が育たない。だから調味料からちゃんと現場に行って厳選した調味料を使っている。なぜなら味覚を育てるのは個性を育

てる。これはフランスとかイタリアの学校教育には入っている。

味覚というのは目で見て鼻でかいで口でかいで食べて舌で味わって耳で音を聞いて触って五感で味わうっていうのが味覚っていう学校給食。味覚ワークショップと言って、フランスでは9歳児からスタートする。それは個性を育てる。そういう意味で教育されている。地産地消の学校給食をやっています。

これはですね、東京の小学校。東京周辺に農村がない。どっちかと言うとこの新居浜に似ているかも。周りでそんなに野菜を作っていない。だけど図書館と連携して今日の野菜はどこから来たのか。図書館と教育が連携する学校給食。無いところは色々と工夫している。学校の周りに庭を作り、花を咲かせて、野菜を作って見える形を作る。これは海外からの視察のトップになっている。

これは仕切り苗、これは埼玉県の学校給食でやっている。栄養士がバランスの考えを当番でお知らせを作っている。これをお互いに理解すればその中に地産地消が入る。それをほっとくとただの仕入れ品になってよそ物が入ってくる。子供たちに現場が伝えられない。そのためにコミュニケーションを取ってほしい。

僕たちが合宿を提案し、去年実施。佐賀県の小学校で小さいもの



からすべて地場産でやる学校給食。この事案は遊休地を使って大豆から育て、大豆から豆を育てそのあと豆が枯れると大豆になる。その前は枝豆になる。その工程を知って、子供たちが大豆を粉にしてきな粉にして食べる。自分たちで作ったほうが断然おいしい。そうすると違うものもいいよねってわかる学校給食。大豆の学習。

次は主に体を作る、体の調子を整える、主に熱や力のもとになる食事改善バランスは小学校で配られている。大人の人あまり知らないで偏った食生活をしている。小学校を離れていくとどんどん分からなくなり、勝手なものを食べていく。そこに肥満とかが起こってしまう。だから大人の部屋にはるといい。わかりやすいカードにするとか小学校にはっている。

児童の学習田んぼ！！地元の人が学校の前に田を作った。立派な看板があり、子供たちが作った工程を張り出す看板。PTAのかたに看板屋さんがいて、子供の田んぼは立派でなくてはいけないとコンクリートを埋めて看板を作った。

地産地消による食育活動、これは大分県佐伯市の場合です。学校給食って言うか地産地消ですが、漁業組合の人が小さい食べられない魚がいっぱいある。これを学校給食に使ってほしいけど、形がそ

ろわれないとか色々なことを言われなかなかできない。PTAと地元の方とブッキングしてそれをブイヤベースにしよう！PTAに参加してもらって、漁師さんをお願いしたのは漁港の写真、船の写真、魚があがっている写真、市場の写真、セリをしている写真。それでどういう魚がどういう風にあがってきているかちゃんとパワーポイントを入れて、漁師と組合長が説明していく。なぜならお母さんたち僕もそうかもしれませんが、ここには自衛隊がありまして各地から来てるから実は現場のことを知らない。

ブイヤベースって言うのは料理屋さんに行かないと食べられないと思っていたから。ブイヤベースはフランスで鍋でグツグツ煮る。要するにざこ料理。そしたらプロのシェフが何でもいいですよ！それでやってみるとブイヤベースが簡単にできる。お家でもできる。ただしこのときどこに魚が売っているか全部渡しました。あそこのスーパーに売っているから今度やってみようこんなに簡単なら。このように地域をつなぐ。

これも大分県の佐伯市。お魚カードを作っている。さんま、キス、などいろいろ書いている。これは学校企画じゃなくて漁師さんがしている。カードをめくりと名前が書いてあり学力向上につなげてい

る。このような食育をしている。

よくテレビのニュースで学校給食の未払を聞いたりするが、ここの学校は未払い金0。コミュニケーションのとれているところは未払い金がない。

新居浜で大型学校給食施設を進める雰囲気でございますが、これだとだんだんコミュニケーションが取れなくなり未払い金問題が出てくる。

それはコミュニケーションがとれて、なぜなら学校給食は子供に健康を伝えるって一番の目的を親が理解するから。

次の事例は僕たちが始めて全国に広まった、佐賀県唐津市の公開学校給食です。入場料500円。先生から入場料とるような学校給食は困ると言われた。でも学校給食の平均は270円、残りの230円はテキストを作った。学校給食のお米はどこで作ったか、牛乳はどこでできたかなど、栄養バランスはどうで、予算はいくらか。どう言う方式で学校給食はあるのか。全部テキストにした。公開で学校給食をした。すべてマスコミを入れました。そしたら一気にマスコミに広がり地産地消の大きな力になりました。これは今、全国展開です。

大分県佐伯市の、国産大豆を原料にしたブランド味噌と豆腐の開発の話。高級嵯峨牛の学校給食導入、高すぎる肉でも、切り落としを活用して、導入した実例。

江戸川区の学校給食。東京都も少子高齢化、土地も高くみんな埼玉県に。学校の児童が減り教室がどんどん余っていく。もったいなからランチルームを作る。ランチルームが3か月に一回変わる。なぜなら気分が変わるから。冷凍品は一切使わずだしから食材の味を伝えている。

これは大学の学生たちで、毎年一回、八王子の牧場を借り切り、ジャージー、ブルスイス、ではバターを作り、牛の病気なども研究、またホルスタインを飼っている。料理会を開催し、ピザをつくる。会費3000円で40名参加で12万円の収益があるわけです。食育は経済にもつながる。

最後ですが豊岡市。豊岡市はコウノトリを田んぼにもどしました。コウノトリのおかげで害虫が減り、農薬は75%減しました。環境を作らなければならない。一般においしい米と呼ぶと抽象的な表現になるが、その米を作る環境すべてをデータ化すると安心安全が一発でわかる。田んぼにいる虫の調査をした、トレースアビリティで他

の米との差別化をした。今では農協が一般のコメの価格の2倍で購入。お米の売り上げが5倍に。お米が足りない。

今年ニューヨークへ進出する。食育は食の教育だけでなく、環境からブランディング経済に至るまで広がる。最後になりましたが、講演の機会がありましたら、またお話し致します。ありがとうございました。