

研究報告

学校給食における地場産物の活用と栄養士業務の特質

久保田のぞみ^{1)*}、佐藤 信²⁾、市川晶子¹⁾

¹⁾名寄市立大学保健福祉学部、²⁾北海学園大学経済学部

キーワード：学校給食、地場産物、栄養士業務

1. はじめに

学校給食における地場産物活用¹⁾は、北海道の場合、文部科学省調査（品目ベース）は39.3%であったが、北海道教育庁が実施した調査では道産品の購入率が71.3%であり、そのうち市町村産品の購入率は11.3%であった（いずれも2009年）。この状況について学校給食における地場産物活用促進検討会²⁾は、地域により自然条件や地理的条件が異なるため、市町村で生産される食材料の種類や量に違いはあるが、市町村産品が学校給食に積極的に使用されているとは言えないと述べている³⁾。

北海道の学校給食において市町村産品の活用が進まない理由は、仕入価格が高い、数量の確保が難しい、規格が合わない、市町村産の種類が少ないことがあげられるが、これらの問題は10年以上前の「学校給食と食材料調達」に関する研究会（1999, 2001）と近年の学校給食における地場産物活用促進検討会（2011）に共通する指摘である。さらには全国的にも共通する問題でもある⁴⁾。

市町村内で生産される農水産物の種類が少なくても、また地場産物を加工する業者がなくても、地元にあるものを有効に活用して独自の学校給食を展開しているところは存在する。北海道の代表的な事例は置戸町学校給食センターであり、長年勤務した学校栄養士の活動とともに全国的にその取り組みが注目されている。

本論文は、置戸町学校給食センターにおける地場産物の活用がどのように進められてきたかを、栄養士および置戸町学校給食センター、置戸町教育委員会職員へのヒアリング調査と提供資料をもとに明らかにすることを課題とする。以下では、置戸町学校給食センター概要を整理し、学校栄養士—佐々木十美氏—の経歴を概観する。つぎに2011年度までの置戸町学校給食センターの地場産物活用について整理し、地場産物活用と栄養士業務の関係を確認する。そしてこれらのことから学校給食における今後の地場産物活用の取り組みについて考えていきたい。

なお本論文に関する調査は、名寄市立大学倫理委員会の承諾を得て、2012年8月21・22日に行った。

2. 置戸町学校給食センターの概要

(1) 学校給食の変遷

置戸町が最初に給食を実施したのは1957年の秋田小学校からであり、1961年にはへき地給食費補助対象となった拓実小学校でもはじまった。1960年代なかばに給食を行っていなかった市街地学校の保護者の要望が高まったことを受けて、1968年11月、置戸小学校の隣に2,800食の規模を有した共同調理場として置戸町学校給食センターを設置して、1969年1月から町内小中学校全校児童生徒を対象に完全給食を実施した。1979年には委託炊飯による米飯給食が週1回取り入れられ、1987年にはセンター内で炊飯する自校炊飯になった。

表1 置戸町児童生徒数の推移

年度	小学生(人)	中学生(人)	児童生徒(人)
	a	b	a+b
1970	1,113	566	1,679
1972	960	552	1,512
1975	745	488	1,233
1980	561	311	872
1985	425	264	689
1990	393	202	595
1995	247	193	440
2000	196	104	300
2005	173	95	268
2010	146	88	234
2011	141	76	217

資料：学校基本調査より作成。

*責任著者

住所 〒096-8641 北海道名寄市西4条北8丁目1番地

E-mail:nkubota@nayoro.ac.jp

2008年には給食施設を新築し、2009年1月から稼働している。

給食の対象となる児童生徒数の推移を1970年度からおよそ5年ごとにみたものが表1である。給食センター開設当時の児童生徒数は1,797人⁵⁾、学校数は小学校6校、中学校4校であった。町の人口減少にともない、児童生徒数は年々減少し、2011年度には217人となった。児童生徒数の減少により、学校数も徐々に減少した。小学校は1971年と1979年にそれぞれ1校が閉校となり、1977年には4校あった中学校が1校に統合された。2009年には給食センターを併設する市街地小学校の新築にともない2校の小学校が統合、2011年には1校が閉校となり、2011年4月から小中学校各1校となった。

(2) 2011年度の状況

つぎに置戸町教育委員会が作成した「学校給食センター視察資料」をもとに、2011年5月現在の置戸町における学校給食の状況を北海道およびオホーツク地域の学校給食と比較しながらみておこう。

表2は北海道内の共同調理場193か所を給食提供規模(児童生徒数)別に整理したものである。193か所のうちの96か所(49.7%)が500人以下の規模である。さらに201人から300人規模の共同調理場は、置戸町学校給食センターを含めて22か所であり、北海道内の共同調理場全体の11.4%にあたる。

置戸町学校給食センターには栄養教諭1名が配属され、調理員は常勤4名、非常勤4名である。非常勤のうち米飯給食日は2名、その他の給食日は1名が勤務している。置戸町学校給食センターと補食給食の1施設を除く201人から300人規模の共同調理場20か所の状況をみると、栄養教諭は19か所に配置され、1か所は学校栄養職員であった。調理員の人数は、平均すると常勤3.6名、非常勤2.1名であった。さらに置戸町学校給食センターと同じく調理員が8名いる2か所の内訳をみると、常勤はそれぞれ3名と0名、非常勤が5名と8名であった。これらのことから置戸町学校給食センターは、同規模の共同調理場に比べて調理員数が充実していると言える。

表3は、週あたりの米飯給食回数とひとり1食あたりの給食費を整理したものである。置戸町では週5日のうち主食は米飯3回、麺類1回、パン1回としているが、オホーツク管内の小学校と比較するとやや米飯回数が多い。北海道の学校給食において置戸町の米飯給食は平均的な回数である。

また、置戸町の給食費は近隣に比べて5%程度高い金額ではあるが、北海道平均と比較してみると小学校はやや高いものの、中学校では2%ほど低い。

置戸町学校給食センターの2011年度における食材料費はおよそ1,300万円であり、購入先は町内が36%、町外が64%であった(表4)。給食内容別に仕入れ先をみると、野菜、肉、魚といった生鮮食品は町内の業者から購入し、パンや米は北海道学校給食会を通して購入している。缶詰、乾物、調味料などは、北見

表2 北海道における共同調理場の規模

児童生徒数	施設数	割合(%)
500人以下	96	49.7
うち100人以下	7	3.6
101~200人	22	11.4
201~300人	22	11.4
301~400人	25	13.0
401~500人	20	10.4
501~1,000人	48	24.9
1,001~1,500人	12	6.2
1,501~2,000人	11	5.7
2,001~2,500人	6	3.1
2,501~3,000人	5	2.6
3,001~4,000人	4	2.1
4,001~5,000人	3	1.5
5,001~7,000人	4	2.1
7,001~10,000人	2	1.0
10,001~20,000人	2	1.0
計	193	100.0

資料:北海道教育長学校教育局健康・体育課
「北海道の学校給食(平成23年度)」より作成。

表3 米飯給食回数および給食費の比較(2011年度)

学校別	置戸町	オホーツク管内	北海道
週あたりの米飯給食回数	小学校 3.0回 中学校 3.0回	2.6回 3.0回	3.0回 3.1回
1食あたりの給食費	小学校 238.00円 中学校 272.00円	225.80円* 259.83円	230.56円* 277.23円

注)*は小学校低学年、中学年、高学年の給食費の平均値である。

資料:置戸町教育委員会「学校給食センター視察資料」、北海道教育庁学校教育局健康・体育課「北海道の学校給食(平成23年度)」より作成。

表4 置戸町学校給食食材料費の購入割合(2011年度)

	購入割合(%)		仕入れ先
	町内(%)	町外(%)	
パン	1	7	学校給食会
米	—	6	学校給食会
牛乳	—	14	乳業メーカー
おかず	35	37	町内:野菜、肉、魚など 町外:缶詰、乾物、調味料など
小計	36	64	
計	100		

資料:置戸町教育委員会「学校給食センター視察資料」より作成。

地方町村学校給食物資共同購入会の設定価格にもとづいて町外の業者から購入している。

置戸町学校給食センターは、共同調理場としては小規模であり、同規模のなかでは職員数とくに非常勤職員数が多い。こうした要因をみれば置戸町学校給食センターは、地場産物活用において数量を確保しやすく、規格が不揃いの食品にも対応できる条件をみだす。しかし、北海道では置戸町学校給食センターと同程度またはそれ以下の共同調理場は全体の25%を占めており、置戸町学校給食センターの規模が突出して小さいわけではない。また給食費は、オホーツク地域ではやや高いが目立つほどとは言えない。したがって、置戸町学校給食センターの特質である地場産物活用における給食展開は、労働配置と職員の業務内容、特に栄養士の力量を通して明らかにできると考えられる。

(3) 佐々木十美氏の学校栄養士経歴

つぎに置戸町学校給食センターに学校栄養士として約40年勤務した佐々木十美氏の経歴を概観する。

佐々木氏は置戸町の出身であり、短期大学で栄養士と家庭科教員の免許を取得し、1972年4月に置戸町職員として学校給食センター3代目の学校栄養士となった。1974年には学校給食法などの改正に伴い北海道職員である学校栄養職員となり、2007年には栄養教諭へ任用替えとなった。

佐々木氏自身は、小中学校時代の給食経験がない。そのため就職当初は、前任者の残していった書類を頼りに給食業務を行っていたが、当時普及しはじめた冷凍食品・加工食品やだしの素など複合調味料を使ってつくった給食をおいしいとは思えなかった。学校給食はこういうものなのだと思いながら、一方ではなんとかしておいしい給食を提供できないものかという思いがあった。また近隣の学校栄養士たちとの研究会をとおして、複合調味料にはうま味調味料をはじめとする多くの食品添加物が入っていることを知り、味覚の形成への影響、安全面での問題を考慮して、給食に使う食材料を厳選し、給食センター内で作ることができるもの、たとえばみそ汁のだしは煮干しなどからとるようにしていった。

さらにトマトピューレやみそ作りは、佐々木氏のおいしい給食を食べさせたいという思いを実践に結びつけたことであるが、これらには町内で行われた講習会への参加したことも大きく影響している。

町内産トマトの活用は、町主催のトマト加工講習会に参加したことがきっかけとなった。受講後、農家の児童たちに呼びかけて、家で残っている完熟トマトをわけてもらい給食に利用した。その後、講習会で知り合った農家からトマトを購入して、ピューレに加工して、保存、活用するようになった。これが農家から直接食材料を仕入れたはじまりでもあった⁶⁾。

置戸町は社会教育、生産教育に積極的に取り組んでいる町であり、1983年には町内産木材を利用した食器オケクラフトの開発、生産を手がけ⁷⁾、食器利用の普及にもつとめた。その1つに調理学専門の大学教員を招いた料理講習会があり、佐々木氏は受講者として参加した。料理講習会では、地元の食材料とさまざまな香辛料を使い、世界のいろいろな料理を学んだ。その後、他の受講者たちと料理研究会「とれびあん」を結成し、郷土料理、香辛料や豆を使った料理などの研究活動を週1回おこなった。佐々木氏は「とれびあん」の活動を通して、ハーブの使い方を研究し、みそ作りの基礎を修得し、給食メニューに反映していった。

佐々木氏は、学校栄養士となってまもなく加工食品を中心とした給食のあり方に疑問を抱き、そして、「おいしさを優先する給食をめざすうち、食材選びや調理法が自ずと変わっていった⁸⁾。理想の給食を実践するのにもっとも適した食材料が町内産のものであった。さらに佐々木氏は、町内産食材料の鮮度や品質のよさだけに頼ることなく、研修会や自主的な活動を通して修得した知識、技術を活かして、献立の工夫を重ねていった。

3. 置戸町学校給食センターの地場産物活用の状況

佐々木氏が勤務していた2010年度までの置戸町学校給食センターの地場産物活用状況をつぎに整理する。

置戸町内で生産されるものは、おもに野菜としいたけである。給食センターではこれらを種類によって、収穫時期に集中して使用するもの、保存できるものはその期間のなかで有効に使用するもの、町内産食材料を加工したもの、加工して長期間保存できる状態にして年中使用するもの、というように使いわけている。

(1) 収穫時期に集中して使用する食品

とうもろこし、かぼちゃ、きゅうり、ヤーコンなどがある。なかでもとうもろこしの活用方法には特徴がある。

とうもろこしは、収穫から調理までの時間が短ければ短いほど甘くおいしい。そこで置戸町学校給食センターでは、とうもろこしを使うときは、生産者からおいしい時期になる1週間前に連絡をもらってから、どの日の給食に取り入れるかを検討する。したがって「ゆでとうきび」は、事前に配布される献立表のメニューには入れず、提供する日が決まった時点で、受配校に日にちととうもろこしの生産者と品種を連絡している。

ヤーコンは1980年代後半から置戸町で生産されはじめた特産物である。給食センターではヤーコンを収穫期から1月までの間に、JAから規格外品を購入して使う。熟成によって糖の成分や味が変化するので、そのときの状態にあわせて調理する(表5)。

表5 ヤーコンの使用時期と料理(2005~2010年度)

給食時期	料理名
2005年11月	ヤーコンとささみのサラダ
12月	ヤーコンのピリ辛炒め
2007年11月	ヤーコンと人参のかき揚げ
12月	鶏肉とヤーコンのさつと煮
2008年11月	ヤーコンとウインナーのソテー
12月	ヤーコンと人参のかき揚げ
2009年12月	ヤーコンみそ炒め
	ヤーコンとささみの甘酢和え
2010年1月	ヤーコンのピリ辛炒め
12月	いかとヤーコンのザーサイ炒め
2011年1月	ヤーコンとウインナー炒め

注)置戸町学校給食センター給食だよりから作成。

(2) 保存期間が比較的長い食品

白菜、キャベツ、大根、にんじん、長ねぎ、じゃがいも、たまねぎなどは、年間をとおして給食によく使う食品であり、野菜のなかでも比較的保存期間が長いものである。

白菜、キャベツ、大根、にんじん、長ねぎなどは、生産者が保管できる期間までは置戸産を活用する。置戸産がないときは、近隣産のものを使い、近隣産のものがない場合は道内産に、道内産がなければ国内産のものをというように、できるだけ置戸町に近い地域のものから活用するようにしている。

じゃがいもや玉ねぎは越冬保管ができるため、春先までは置戸産のものを活用することができる。じゃがいもは置戸産のものがなくなりしだい、十勝管内の雪中貯蔵のものに切り替える。

(3) 町内産の加工食品

置戸町内では菌床しいたけが栽培されている。給食には生しいたけも使用するが、それを乾燥して粉末状に加工された粉末しいたけを、みそ汁や和風だしの1つとして給食に活用している。

また置戸産のぶどうを原料に製造された置戸ワインは、料理の下味つけや隠し味に活用している。

(4) 加工して年中使用するもの

置戸産完熟トマトからつくるトマトピューレ、町内の山林に自生するふきを収穫し塩漬けにしたもの、置戸産あるいは近隣産の大豆からつくる手作りみそがある。これらは給食センター内で加工、保存され、年間をとおして給食に活用するものであり、置戸町学校給食の地場産物活用を代表するものでもある。

① トマトピューレ

トマトピューレ用のトマトは生産者に依頼して、学校給食専用ハウス1棟分を栽培してもらう。トマトピューレ作りは、8月中旬から9月までの期間に収穫と加工を通常の給食づくりと並行してセンター職員が行う。給食センターには給食配送車のほかに、トマトの収穫を含め日常的に利用できる軽乗用車1台が備わ

れている。トマトの熟成度に合わせて、2か月弱のうちに3～4回ピューレを作る。2009年度はトマト450kgを収穫し、約140kgのトマトピューレをつくり、2010年度は300kgのトマトから約100kgのトマトピューレができた⁹⁾。

トマトピューレはパスタソース、野菜煮、カレー、ハヤシライスなどに使用する。ハヤシライスはトマトピューレを加工するようになってから給食メニューとなった料理である¹⁰⁾。

ピューレ作りは10数年行っているが、トマトの生産者は生産者の都合などにより何度か変更している。給食用に生産してもらったトマトは市場価格より高値で購入している。

②ふきの塩漬け

置戸町学校給食センターでは、置戸町内および近隣の山林に自生するふきを収穫して、ゆでて皮を取り除いてから塩漬けにしている。ふきの収穫、皮むきには運搬車両や多くの人手が必要となる。置戸町では、給食センターを所管する教育委員会が車両や人手を手配し、老人大学などの協力を得ることによって実施している(表6)。

ふきの塩漬けに関する作業は毎年、週末の2日間にわたって行われている。1日目は協力者が中心となってふきの収穫と皮むきを行い、2日目の土曜日には給食センター職員が1日ばかりで塩漬け作業を行う。

塩漬けしたふきは、年間を通してみそ汁、炒め物、麺類の具、佃煮、混ぜご飯などに使う。一般的にふきは、子どもが好む食品ではない。しかし佐々木氏は「採れたての青々とした生のふきを使い、鶏肉と油揚げを入れ、せっかくの青さをけさないように少しのしょうゆと、塩、本みりんで味つけて、混ぜご飯にして出した。シャキシャキ感と独特のふき風味や味が感じられ、心配していた子どもたちの反応も上々だった¹¹⁾」というように、給食メニューの工夫もたえず行っていた。

③手作りみそ

1991年度から2010年度までのみそ作りに関する記録を表7に整理した。

みその主原料である大豆は、置戸産のものか近隣産のものを使っている。1991・1992・1994・1996・1997年度の大豆は、地元の農業グループである勝山を考える会が生産した無農薬大豆であった。勝山を考える会は、置戸町勝山地区の活性化をめざした農家により1989年に結成されたグループである。2005年度には、町が運営管理す

表6 ふきの採取量および協力者数

年度	作業日	採取量(kg)	協力者(人)		
			採取	皮むき	のべ数
2000	6月24日・25日	208.8	8	37	45
2001	6月23日・24日	113.8	21	44	65
2002	6月28日・29日	290.5	12	33	45
2003	6月27日・28日	334.4	10	39	49
2004	6月25日・26日	274.1	11	24	35
2005	6月24日・25日	522.8	10	39	49
2006	6月23日・24日	470.6	14	37	51
2007	6月22日・23日	412.4	12	60	72
2008	6月20日・21日	375.5	15	26	41
2009	7月3日・4日	159.6	17	24	41
2010	7月2日・3日	274.4	12	20	32

注)佐々木氏の記録「路採り・塩漬け」より作成。

表7 手作りみそに使用する大豆の産地

年度	大豆の産地(品種など)、購入先	大豆使用量(kg)
1991	—	60
	置戸産(無農薬)・勝山を考える会	60
1992	置戸産(無農薬)・勝山を考える会	25
	十勝産・置戸町農協	30
1993	帯広産・置戸町農協	80
1994	置戸産(無農薬)・勝山を考える会	55
1995	—	—
1996	置戸産(無農薬)・勝山を考える会	25
	十勝産・置戸町農協	60
1997	置戸産(無農薬)・勝山を考える会	16
	十勝産・置戸町農協	60
1998	置戸産・置戸町農協	60
1999	帯広産(とよまさり)・置戸町農協	60
2000	—	—
2001	置戸産青大豆	60
2002	置戸産	60
2003	美幌産(有機栽培黄大豆)	60
2004	—	—
2005	置戸産(ユキホマレ)・ふれあい農園	60
2006	置戸産(ユキホマレ)・ふれあい農園	60
2007	温根湯産・JAきたみらい	60
2008	白目大豆・JAきたみらい	30
2009	美幌農業高校・美幌町業者	30
2010	温根湯産・JAきたみらい	30

注)佐々木氏の記録「手作りみそ」より作成。「—」は記録なし。
1991年度は4月と1月の2回実施。

る農園で、町職員とともに生産者の指導を受けながら大豆を生産した。このときは豊作でみそ作りに必要な量以上の収穫が見込まれたため、9月には枝豆として給食に出した。2009年度は一般の豆は高値であったため、近隣の農業高校で作られた大豆を使用した。大豆と同じ量が必要な米麴は、近年では近隣の醸造会社から購入している。塩は再製塩を使っている。

大豆や塩の購入には給食費をあてるほか、町が一部を負担している。

みそ作りは毎年、給食がない冬休み期間に行っている。前日に大豆を洗って水につけ、翌日は大豆を軟らかくなるまで煮てからすりつぶし、米麴と塩をあわせたものとませ合わせてから樽に仕込む。

手作りみそと煮干しでとっただしを使ったみそ汁であっても、うま味調味料の味に慣れていた舌には物足りなく感じたようで、子どもたちはあまり食べなかった。佐々木氏は「どうしても和食には欠かせない「みそ汁」を美味しく飲んでもらいたい¹²⁾との思いから、だしや具の組み合わせを工夫した。

4. 学校栄養士の業務と地場産物の活用

以上のように、置戸町学校給食センターにおける地場産物の活用は、町教育委員会、町内の生産者や町民の協力を得ることで、定着することができた。しかしもっとも大きな要因は、長年勤務した栄養士佐々木氏の安全でよりよい給食を提供したいという考えを基盤にした取り組みであったと考える。

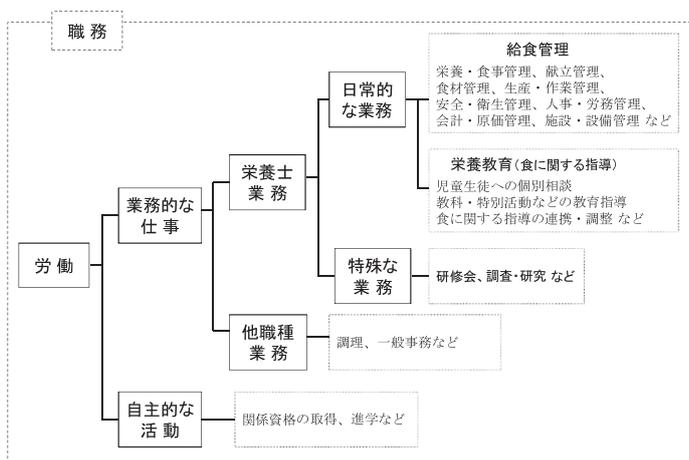


図1 学校給食における栄養士労働の概念図

注) 筆者作成

図1は、学校給食における栄養士の労働内容を整理したものである。給食の提供に関する栄養士の労働は、おもに「日常的な業務」の中の「給食管理」である。地場産物も食材料の1つであり、地場産物を使う給食の献立作成や食材料調達は、栄養士の「日常的な業務」である。

中村ら(2003)は、栄養士が農家や直売所をまわって地場産物を見つけることは、本来の栄養士業務ではない、「地産地消は農政サイドの課題であり、地場の生産者の掘り起こしと流通の確立は農政の仕事である。それを活用し、さらに食農教育として、きちんと子どもたちを教育するのが教育行政の仕事である」と指摘する¹³⁾。

確かに、学校給食現場では学校栄養職員から栄養教諭への転換がすすみ、食に関する指導(栄養教育)の実施、成果を求められる状況にあって、給食管理にかけられる時間は限られる。生きた教材として地場産物を活用した学校給食を提供するためにも、また栄養教諭が教員として食に関する指導を充実させていくうえでも、地場産物の調達はできるだけシステム化し、能率的に行う必要がある。ただしシステム構築には、どのような学校給食を目指すかという目標が欠かせない。

佐々木氏の取り組みをみると、ふきにしても、みそ汁にしても、地場産物を活用することだけでなく、児童生徒によりおいしく食べてもらうための研鑽を公私にわたって積んでいたことがわかる。栄養士の労働にあてはめてみると、近隣の学校栄養士との研究会は「特殊な業務」であり、「とれびあん」での活動は「自主的な活動」になる。こうした多様な労働がおいしい給食となり、おいしい給食は生きた教材の役割を果たしたと考えられる。

1996年のO-157食中毒事件以前には、北海道内の学校給食施設でも山菜の貯蔵をしていたところはあった¹⁴⁾。しかし事件以降、厳重な衛生管理が求められるなかで、おおかたの施設では継続が困難と判断したと考えられる。置戸町学校給食センターでは、こうした学校給食の動向とは別に1996年度にもみそ作りを行い、

栄養士が交代した2011年度以降も佐々木氏の支援¹⁵⁾を得ながらトマトピューレ、みそ作り、ふきの塩漬けを継続している。衛生管理に関して佐々木氏は、学校給食衛生管理基準にもとづいて実施しており、さらに手作りみそは必ず加熱して使うというように要所をおさえて慎重に行っているという。

さらにトマトピューレ、手作りみそ、ふきの塩漬けは、地場産物を活用した給食の提供だけでなく、調理員の雇用確保にもつながっていると考える。置戸町学校給食センターの概要でみたように、給食数は年々減少し、受配校は2校にまで減少した。給食数の減少はもちろん、受配校が減ることは、給食の配送にかかる時間も少なくなることを意味する。配送時間が短縮した分、調理作業時間を長くとることができるため、調理員数が少なくてもよいということになるが、置戸町学校給食センターの調理員数は、同規模の給食施設に比べて多い。トマトピューレやふきの加工は通常の給食づくりと並行して行うため、調理員には負担となる。給食を出さない夏休みや冬休みの調理員の仕事は、施設の清掃や器具・食器の管理などであるが、置戸町学校給食センターでは、それらの作業に加えてみそ作りなどを行っている。学校給食の調理員は町が雇用するため、町や町民の学校給食に対する関心や理解がなければ、調理員数は必要最低限に抑えられる。調理員数を確保することで、地場産物の活用だけでなく、通常の給食メニューにも十分な手間をかけることができる。加えて、置戸町の特産品であるオケクラフトを給食食器として利用できる要因の1つは、調理員数と関連する。木製のオケクラフトは、メラミン素材などの給食食器に比べて重くて割れやすく、とくに洗浄や乾燥には注意が必要であり、これらの作業を限られた時間で行うためには調理員数が必要となるからである。

5. まとめ

学校給食における地場産物活用促進検討会は、北海道の学校給食にあつては今後、需要が多く購入金額の大きな食品群の使用、とくに水産物や農水産物及びその加工品の使用割合を高めることが重要であると提言して、4つの方策を立てた¹⁶⁾。これらに置戸町学校給食センターの現状をあてはめてみたのが表8である。置戸町学校給食センターの地場産物活用は、1980年代から少しずつ進めていきたことにより、現在の特徴ある給食となっている。地場産物の活用のしかたは、生産時期、量、状態に対応しており、地域のものだからとむやみに取り入れているわけではない。また給食メニューやレシピをつねに改良し、安全でよりよい給食にする努力を続けてきた。こうした積み重ねによって児童生徒をはじめ、保護者や町民全体が学校給食に関

表8 地場産品活用の方策と置戸町学校給食センターの現状

学校給食における地場産物活用促進検討会の方策*	置戸町学校給食センターの現状
(1) 話し合いの場づくり	⇒ 1980年代から地場産物の購入は生産者、地元業者から購入するシステムと信頼関係ができています
(2) 学校給食のニーズに応じた生産・供給	
① 生産の拡大、安定供給	⇒ 町内のJAや生産者が保管できるものはその期間利用する
② 適正な価格設定	⇒ 食材料によって対応をかえる トマトは無農薬栽培なので市場価格より高値 ヤーコンは規格外品を購入 など
③ 加工品の開発	⇒ 既製のものを活用(粉末しいたけ、ワイン) センター内で作れるものは作る(トマトピューレ、みそ)
(3) 地場産物を活用するための工夫	
・地場産物の旬に合わせた献立	⇒ ヤーコンなど特産物をはじめ、日々献立を工夫している
・ふるさと給食の定期的な実践	⇒ 日ごろから置戸産、北海道産の旬の食材を利用しているので特別な期間を設けていないと考えられる
・教職員、保護者、地域住民の理解の向上と地産地消意識の醸成	⇒ 給食センター内で加工するトマトピューレやみその使用、ふきの塩漬けへの協力などからみて、教職員や保護者、地域住民の給食に対する理解と信頼を得ていると考えられる
・衛生上のルールを順守しつつも、生産者側、学校給食側の作業分担の軽減などの対応	⇒ 予定にない朝どりとくまび、通常業務の合間に行われるトマトピューレづくり、ふきの塩漬け作業は職員に負担がかかる
(4) 地産地消としての取組	⇒ 学校給食はおいしいということが町民に定着し、信頼を得ている
① 地産地消運動としての情報発信	
② 地域の「食」の取組との連携	

注) * は学校給食における地場産物活用促進検討会(2011)「7 地場産物活用の方策」(9-11頁)より抜粋。

心をよせ、理解を深めていったものと考え。町民の理解を得たことで、町は給食センターに対して、たとえば手作りみその材料費などの一部負担、センター専用の軽自動車の配備、調理員数の維持などの対応ができたのであろう。

佐々木氏は、置戸町学校給食センターにおける地場産物活用の取り組みについて、「特別な事をしていないつもりは何ひとつありませんが、当たり前であり、自分の納得のいく給食を出したいという思いが強い事は確かです。ただ思いだけが強くても、まわりの理解と協力がなくては何も出来ません。幸いな事に、上司や職場の仲間、地域の方々の御協力のもと、同じ思いで少しずつではありますが、地道に確実に自分達のものとして、根強く継続することが出来ました」¹⁷⁾と述べている。

学校給食における地場産物の活用と栄養士業務に関して、当面の課題をつぎの2つと考える。

1つは、栄養士業務の継承に関することである。置戸町学校給食センターの地場産物を活用した学校給食は、力量ある栄養士が中心となり40年近くの歳月をかけて築き上げられた。2011年4月から新卒の栄養教諭が給食業務を引き継いでいる。学校栄養士の異動による業務の引き継ぎ期間は通常数日程度の短期間だが、置戸町教育委員会は佐々木氏を学校給食アドバイザーとして1年間給食センターに派遣して、新人栄養士が置戸町学校給食センターの栄養士職務を継承できる体制を整えた。この間、佐々木氏はほぼ毎日新人栄養士と接しながら、献立作成などの給食業務を1つずつ実地で引き継ぐとともに、自らが行ってきた自主的な活動や管理業務などの熟練を要する仕事の引き継ぎも行った。こうした体制を整えるためには、アドバイザーの確保とともに人件費が必要となり、他の自治体がただちに取り組むのは難しいが、学校給食労働の継承には必要なことと考える。今後の置戸町学校給食センターの経過を検証するとともに、同様の取り組みを行っている他の事例にもあたる必要がある。

2つめには、学校給食における地場産物活用の現代的意義についてである。置戸町学校給食センターでの地場産物活用は、「地場産だからよい」というよりも、新鮮、安心、容易に入手できるといった条件がほぼ満たされるのが、結果としての地場産物であったとみることができる。しかし、2011年3月に発生した東京電力福島第一原子力発電所事故以後、地場産物が必ずしも安心を担保する存在ではなくなってきている。とくに福島県では、安全性を心配する保護者への対応からできるだけ県外産食材料を選ぶ自治体もあり、県の食育基本計画が目指す地場産物活用割合40%の達成は難しい状況だという¹⁸⁾。チェルノブイリ原発事故の例をみても、放射能汚染は広範囲に及んでおり、今後日本でも農水産物への影響が懸念される。こうした状況では、地場産物活用拡大そのものが問題となることも起こりうる点を念頭に置く必要があり、学校給食における地場産物活用の意義を再考する時期にある。

謝辞

本研究の調査には、佐々木十美さんをはじめ、置戸町学校給食センター職員のみなさま、置戸町教育委員会のみなさまにご協力いただき、また貴重な資料を提供していただきました。心より感謝申し上げます。

なお本論文は、平成24年度名寄市立大学道北地域研究所課題研究「学校給食における地場産物の活用と栄養士業務に関する研究」における成果の一部である。

注)

- 1) 学校給食の地場産物活用に関しては1990年代後半あたりから実態調査がはじめられ、2000年代には研究が盛んに行われるようになった。そうしたなかで福島県熱塩加納村、高知県南国市、愛媛県今治市などが先進的な取り組み事例として多く取り上げられ、広く知られるようになった。文部科学省が行っている「学校給食における地場産物の活用状況」調査によれば、2004(平成16)年度には全国平均21.2%であった地場産物活用率は、2011(平成23)年度には25.7%とわずかながら増加を示しているものの、食育基本計画の2006(平成18)年度から2010(平成22)年度までの目標であった30%には達していない。
- 2) 学校給食における地場産物活用促進検討会は、学校給食での地場産物の活用状況や円滑な供給方策などについて調査、検討を進めることを目的に北海道教育庁が2010(平成22)年6月に設置した。検討会は、北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会、北海道漁業組合連合会、北海道学校給食会、全国学校栄養士協議会北海道支部などで構成され、アドバイザーに北海道市長会、北海道町村会、北海道都市教育委員会連絡協議会、北海道町村教育委員会連合会が置かれている。
- 3) 学校給食における地場産物活用促進検討会(2011)6頁。
- 4) 尾高(2006b)は地場産野菜調達の主要な問題点を「①地場産農産物のための生産・流通システムの構築が難しいこと、②規格に関する問題(規格のばらつき、学校給食の規格外品や腐敗品の混入等)、③数量確保に関する問題(出荷量が需要量に満たないこと、数量確保の安定性が低いこと)、④価格の折り合いが難しいこと、⑤地場産農産物の種類が少ないことや、⑥端境期に調達できないこと」の6点に整理している(25頁)。
- 5) 置戸町史編纂委員会(1987)708頁。
- 6) 片山(2007)217頁。
- 7) オケクラフトについては、澤田(1992)、千田(2001)を参照されたい。
- 8) 北海道新聞社編・佐々木十美監修(2009)11頁。
- 9) 置戸町給食センター「給食だより」2009(平成21)年10月、2010(平成22)年10月。
- 10) 佐々木(2007)31頁。
- 11) 前掲¹⁰⁾ 31頁。
- 12) 佐々木(2005)25-26頁。
- 13) 中村、秋永、田中、辻林、川口(2003)102-103頁。
- 14) 「学校給食と食材料調達」に関する研究会(1999)22-23頁。
- 15) 2011年4月に新人の栄養教諭が着任した際、佐々木氏は1年間学校給食アドバイザーとして支援した。
- 16) 学校給食における地場産物活用促進検討会(2011)4,9-11頁。
- 17) 佐々木(2006)62頁。
- 18) 北海道新聞2011年11月5日夕刊。

引用・参考文献

- 置戸町史編纂委員会(1987)『置戸町史 下巻(戦後編)』置戸町役場
- 尾高恵美(2006a)「地産池消型流通による学校給食への農産物供給－野菜を中心に－」『農林金融』10月号、2-17頁
- 尾高恵美(2006b)『学校給食への地場産野菜供給に関する調査』農林中金総合研究所
- 片山千賀子(2007)「学校給食活動における地域づくりの可能性」『北海道大学大学院教育学研究科紀要』第101号、211-225頁
- 「学校給食と食材料調達」に関する研究会(1999)『学校給食と食材料調達－「学校給食における食材料調達に関する調査」報告書』北海道大学大学院農学研究科農業市場学研究室
- 「学校給食と食材料調達」に関する研究会(2001)『学校給食における食材料調達－「自校方式」の学校給食を対象として－』北海道大学大学院農学研究科農業市場学研究室
- 学校給食における地場産物活用促進検討会(2011)『学校給食への地場産物活用を進めるために』北海道教育庁学校教育局健康・体育課、北海道農政部食の安全推進局食品政策課
- 佐々木十美(2005)「オケクラフトのお椀に盛る汁物献立の多様化」『学校の食事』2月号、25-28頁
- 佐々木十美(2006)「20年続けてきた地元食材の学校給食～食器も地元木材～」『学校の食事』6月号、62-66頁
- 佐々木十美(2007)「味覚を育てる学校給食」『学校給食』5月号、30-34頁
- 澤田正春(1992)「[三]木と暮らしとまちづくり」札幌学院大学人文学部編『北海道の村おこし町おこし』札幌学院大学人文学会、107-154頁
- 千田忠(2001)『地域創造と障害学習計画化－美深町と置戸町－』北樹出版
- 内藤重之、佐藤信編(2009)『学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房
- 中村修、秋永優子(2001)「学校給食の地場産自給率に関する調査」『長崎大学総合環境研究』第3巻合併号、19-31頁
- 中村修、秋永優子、田中理恵、辻林英高、川口進(2003)「学校給食の地場産自給率に関する研究」『長崎大学総合環境研究』第6巻第1号、89-112頁
- 北海道教育庁学校教育局健康・体育課(2011)『北海道の学校給食(平成23年度)』
- 北海道自治政策研修センター(2004)『“食料生産地、北海道における「食育」の推進－「食育」コミュニティの創造をめざして－』北海道自治政策研修センター政策研究室
- 北海道新聞社編・佐々木十美監修(2009)『おうちで給食ごはん』北海道新聞社
- 村上陽子(2009)『学校給食における食料調達と水産物活用』農林統計出版

