

〔研究ノート〕

地場産農産物を利用した学校給食の現状と課題

— 大分県臼杵市を事例として —

Current Status and Issues of School Lunch Using Local Agricultural Products:
A Case Study of Usuki City, Oita Prefecture

藤原厚作

Fujiwara Kosaku

【要旨】

日本において学校給食は、第二次世界大戦後に全国的に拡大した。学校給食の当初の主な目的は児童生徒の栄養改善であったが、2000年代以降は教育的意義がより重要視されるようになり、地産地消や食育の推進という視点も重要になっている。さらに近年では、有機栽培された農産物を学校給食に利用する取り組みが注目されている。

本稿では、日本における学校給食の展開について整理するとともに、大分県臼杵市を事例として、地場産農産物を利用した学校給食の現状と課題を考察した。学校給食における地場産農産物の利用は、地産地消や食育の推進に資するだけでなく、有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進にも資するといったように公益性の高い取り組みであることを念頭に置いて、供給体制の整備等を行っていくことが必要であると考えられる。

1. 背景と課題

日本において学校給食は、第二次世界大戦後に全国的に取り組みが拡大した。食糧不足が深刻な問題となっていた時代には、学校給食の主な目的は児童生徒の栄養改善であったが、近年では学校給食が持つ教育的意義がより重要視されるようになっており、社会情勢を反映してその位置づけが変容してきた。学校給食における地場産農産物の利用は、地産地消や食育の推進といった視点から、特に2000年代以降、積極的に取り組みの推進が図られてきた。さらに近年では、有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進が農政の重要課題として改めて位置づけられており、そういった農業生産の推進手段のひとつとしても学校給食における地場産農産物の利用が注目されている。

本稿の研究課題は、学校給食における地場産農産物の利用を推進するとともに有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進にも力を入れている大分県臼杵市を事例として¹、学校給食における地場産農産物の利用の現状と課題を明らかにすることである。

¹ たとえば、谷口（2022）や吉野（2022）において臼杵市が先進地として紹介されている。また、臼杵市は、みどりの食料システム戦略の一環として農林水産省が実施している「オーガニックビレッジ」事業の取組自治体にもなっている。

そこで本稿では、まず日本における学校給食の展開や学校給食において地場産農産物の利用が推進されるようになった背景について簡潔に整理したうえで、具体的な事例として白杵市の取り組みについて検討する。研究の方法は、関係資料の収集および2022年10月～12月に実施した白杵市の関係者への聞き取り調査によるものである。なお、本稿の事例において地場産農産物とは市内産農産物として捉える。

2. 学校給食における地場産農産物の利用

(1) 学校給食の展開

日本において学校給食の嚆矢となる取り組みは明治期に開始され、第二次世界大戦以前には貧困児童の救済等を目的として実施された（内藤、2010、14頁）。1946年12月には、戦後の新しい学校給食の方針として、文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられた。さらに1954年6月には、学校給食の基本的な枠組みを規定した法律である「学校給食法」（昭和29年法律第160号）が公布された。本稿ではこれ以上詳述しないが、戦後、様々な制度・組織が整備されて学校給食の取り組みが全国的に拡大した。また、学校給食の取り組みが拡大される一方で、1985年1月に、文部省（当時）が「学校給食業務の運営の合理化について」（文部省体育局長通知）²を発出しているように、1980年代以降、学校給食業務の運営の合理化も進められている。

2000年代以降は、学校給食が有する教育的意義がより重要視されるようになっており、2005年4月には、「栄養教諭制度」が施行されるとともに、同年6月には、食育の推進に関する基本的な枠組みを規定した法律である「食育基本法」（平成17年法律第63号）が公布された。さらに2008年1月には、中央教育審議会が学校給食の目的について従来の「栄養改善」から「食育」への転換を目指すように答申した（内藤、2010、17頁）。この答申のなかでは、「学校給食が持つ食育推進上の教育的意義をさらに明確にすること」等が提言された³。この答申を受けて、2008年6月には学校給食法が大幅に改正され⁴、学校給食が教育の一環として実施されることが明確になった。このように現在では、学校給食における食育の推進が求められている。しかしながら、一方では学校給食業務の運営を合理化していくことも求められており、矛盾するようなふたつのことが同時に求められているという指摘もある（富田・保木本、2021）。

(2) 学校給食における地場産農産物の利用の展開

2005年6月に公布された食育基本法に基づいて2006年3月に策定された「食育推進基本計画」においては、食育の推進に当たっての目標値のひとつとして、「学校給食における

² この通知には「地域の実状等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要がある」と記されている。

³ 中央教育審議会「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について」（答申）。

⁴ 2006年12月には「教育基本法」（昭和22年法律第25号）が改正され、2007年6月には「学校教育法」（昭和22年法律第26号）が改正されており、学校給食法の改正は、教育改革と食育推進というふたつの大きな流れを受けて行われたものである（小野、2009、7頁）。食育に関する制度の変遷に関しては小野（2009）が詳しい。

地場産物を使用する割合の増加」が設定され、2004年度に全国平均で21%となっている都道府県単位での地場産物を使用する割合（食材数ベース）を2010年度までに30%以上とすることが目標とされた。しかしながら、この目標は未達成となったため、第2次（2011年度～2015年度）および第3次（2016年度～2020年度）食育推進基本計画においても引き続き同様の目標が設定されたが、2019年度において26.0%にとどまっている⁵。

2021年3月に策定された第4次食育推進基本計画においては、食育の推進に当たっての目標のひとつとして「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」ことが設定されている。このなかでは、都道府県単位での地場産物を使用する割合について、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直したうえで、その割合を2019年度から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることが目標のひとつとして設定されている。

学校給食における地場産農産物の利用には、教育的意義のみならず、食材の輸送距離の縮減によって環境負荷の低減に寄与するといった様々な意義がある。しかしながら、第1次食育推進基本計画に掲げられた目標が未達成の状態が続いたことが示すように、取り組みの推進には困難があるといえる。学校給食における地場産農産物の利用を推進する際には様々な課題が存在するが、そのなかでも、流通をいかに行うかという点が重要になると考えられる。地産地消の取り組みに関して野見山（2005、150頁）は、「①市場圏が狭いため生産量と消費量が限られ需給調整が困難であること、②取引可能な品目数が限られるため品揃えが困難であること、③周年的な取引が難しいこと、④気象変動によって出荷量が大きく変動し、価格も乱高下しやすいことなどの流通上の問題点がある」ことを指摘している。学校給食における地場産農産物の利用に関して、流通に着目した研究は数多く存在するが、たとえば、山田（2014）は、生産者や学校調理場以外の組織（中間組織⁶）による流通代行に着目して研究を行っている。地域内の農業生産の現場から学校給食の調理場まで農産物を供給する際に中間組織が果たす役割は大きいと考えられる。

（3）有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進と学校給食との連携

日本では、1970年代から有機農業運動が巻き起こり、有機農業の取り組みが広がり始めた。1992年6月に農林水産省が公表した「新しい食料・農業・農村政策の方向」（新政策）においては、「農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料・農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業」が環境保全型農業と位置づけられ、その推進が図られることになった。

2021年5月には、農林水産省が「みどりの食料システム戦略」を公表し、農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現、化学農薬・化学肥料の低減、有機農業の取組面積の拡大⁷等、持続可能な食料システムの構築が目指されている。そのようななかで、2021年6月に、日本有機農業学会がオンライン方式で公開シンポジウム「今なぜ、有機学校給食な

⁵ 文部科学省「令和元年度学校給食栄養報告」。

⁶ 中間組織とは、「生産者と学校調理場との間に関係する組織で、中間組織には市町村等の地方自治体と同関連法人、JAと同関連会社、およびその他企業等が考えられる」（山田、2014、48頁）とされている。

⁷ 2050年までに耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%に拡大することが目標として設定されている。

のか：国内外の事例から考える」を開催するなど、有機学校給食が注目されている。また、農林水産省は、みどりの食料システム戦略の一環として「オーガニックビレッジ」事業を実施しており、このなかには学校給食における有機農産物の利用が位置づけられている。現在では、地産地消や食育の推進という視点のみならず、有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進という視点からも学校給食との連携が注目されているといえる。

3. 大分県臼杵市の概要

(1) 臼杵市農業の概要

臼杵市⁸は大分県の東南部に位置しており、2022年11月1日現在の人口は34,596人で世帯数は14,468世帯となっている⁹。瀬戸内海型と南海型が混在している温暖多雨な気象であり、温暖な気象条件から野菜、果樹などの露地・施設栽培が展開されている（臼杵市、2022、3頁）。主要な農産物は、葉たばこ、夏秋ピーマン、カボス、ニラ、イチゴ、甘藷、トマト等であり、総農家数は1,507戸（販売農家：782戸、自給的農家：725戸）¹⁰となっている。総土地面積は29,120ha（うち林野面積は20,639haで林野率70.9%）であり、経営耕地面積は1,226ha（田：695ha、畑：431ha、樹園地：101ha）となっている¹¹。主要農産物の部門別産出額の推移は表1の通りであり、野菜の産出額が最も大きい。

表1 臼杵市における主要農産物の部門別産出額の推移

（単位：1,000万円）

部門	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
米	67	68	77	76	83	66	64
いも類	66	63	61	60	63	50	60
野菜	167	179	185	160	167	149	166
果実	41	39	41	34	35	37	44
工芸農作物	68	68	66	76	63	54	46
肉用牛	6	6	7	7	8	8	5
豚	49	49	48	52	46	37	46
鶏	77	82	77	81	77	83	69

出所）各年度の農林水産省「市町村別農業産出額（推計）」から著者作成。

(2) 臼杵市における環境保全型農業の推進の取り組み

臼杵市では、「有機の里づくり¹²」が目指されており、2000年代以降、有機農業をはじめ

⁸ 現在の臼杵市は、2005年1月1日に旧臼杵市と旧野津町の1市1町が合併して誕生した。

⁹ 大分県HP「大分県の人口推計結果【月報】令和4年10月分」、<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2166912.pdf>、2022年12月12日最終閲覧。

¹⁰ 農林水産省「2020年農林業センサス」。

¹¹ 農林水産省「2020年農林業センサス」。

¹² 「『土づくりセンター』で製造する『うすき夢堆肥』等の堆肥を基とした有機農業の推進、水源涵養機能を高めるための持続可能な森づくりの推進、臼杵の地魚『海のほんまもん』漁業の推進を軸に、そこに循環する『水資源』を豊にするため、そして地域内で連携した循環型社会の構築を目指し『有機の里づくり』を進めています」（臼杵市、2022、60頁）とされている。

めとする環境保全型農業の推進が図られてきた。2002年8月には「臼杵市環境保全型農林振興公社」が設立された。さらに2005年5月に「ほんまもんの里・うすき」農業推進協議会が設置され、2007年4月には「臼杵市ほんまもんの里農業推進センター」が設置された。そして2010年には「臼杵市土づくりセンター」が開設されるとともに、臼杵市役所農林振興課内に有機農業推進室が設置され、有機農業の取組推進体制が強化された。臼杵市土づくりセンターにおいては「うすき夢堆肥¹³」が製造・販売されている。

臼杵市は、2010年3月に「ほんまもんの里みんなで作る臼杵市食と農業基本条例」（以下、「基本条例」とする）を制定している。基本条例においては6つの基本理念が定められており、そのなかには「自然環境と調和した有機農業の促進が図られなければならない」、「食の安全、農業の発展、環境負荷の低減等の観点から、地産地消の促進が図られなければならない」ことが定められている。

2012年6月には基本条例に基づき、2012年度を初年度として2021年度を目標とした「ほんまもんの里みんなで作る臼杵市食と農業基本計画」が策定された。そして、2022年4月には、2031年度を最終目標年度（基本計画）とする「第2次ほんまもんの里みんなで作る臼杵市食と農業基本計画」（以下、「第2次基本計画」とする）が策定された。第2次基本計画では、①安全・安心な食料の供給、②持続可能な農業の振興、③活力ある農業の振興、④環境に配慮した農業の推進、が基本目標として設定されている。

臼杵市では、2011年度に市独自の認証制度である「ほんまもん農産物認証制度」が開始された。ほんまもん農産物認証制度とは、うすき夢堆肥等の完熟堆肥で土づくりを行って、化学肥料・化学合成農薬の使用を避けて栽培された農産物の生産圃場を有機JAS登録認証機関の協力のもとに審査を行い、臼杵市長が認証を行うという制度である（臼杵市、2022）。現在、ほんまもん農産物認証制度によって認証された「ほんまもん農産物」には、金色の「ほ」のシールが貼られて販売されている。第2次基本計画においては、「ほんまもん農産物」に関して表2の通り目標値が設定されている。

表2 第2次基本計画における「ほんまもん農産物」に関する目標値

指標名	単位	2020年度	2022年度	2026年度
		基準値	目標値	目標値
「ほんまもん農産物」認証農家戸数	戸	63	60	70
学校給食での「ほんまもん農産物」の使用割合	%	12.5	15.0	25.0
「ほんまもん農産物」と有機農産物の利用店舗数	店	41	45	60
「ほんまもん農産物」および有機農産物栽培圃場面積	ha	80.8	90.0	100.0
「ほんまもん農産物」担い手育成・確保	人	3	4	10

出所)「施策の進捗を図る指標(ものさし)」(臼杵市、2022、10頁)を一部改変。

さらに2016年度からは地域おこし協力隊において有機農業隊員の採用が開始されており、2022年10月3日現在、5名の有機農業隊員が活動している¹⁴。有機農業隊員の活動内

¹³ 「草木類を主原料に『草木類8割、豚ふん2割』という比率で約6ヶ月発酵・熟成させた自然の土に近い堆肥」(臼杵市、2022、56頁)である。

¹⁴ 臼杵市役所HP、<https://www.city.usuki.oita.jp/docs/2016060300026/>、2022年12月12日最終閲覧。

容は、「主要作物の周年栽培の研究・実証」、「情報発信などによるブランド推進」、「販路拡大」等となっている。地域おこし協力隊の任期満了後に白杵市内で就農した有機農業隊員も複数存在している。第2次基本計画では、任期満了後の就農に際して「圃場の確保や安定的な販売先の確保などが課題」となっていることが記されている（白杵市、2022、12頁）。なお、2022年12月1日現在、白杵市における有機JAS認証取得者は、生産法人7社、個人4名となっている¹⁵。

以上のように白杵市は、長年にわたって、有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進に市をあげて取り組んできた特徴的な自治体であるといえる。

4. 白杵市の学校給食における地場産農産物の利用状況

(1) 取り組みの概要

白杵市には、白杵市白杵学校給食センター（以下、「白杵給食センター」とする）と白杵市野津学校給食センター（以下、「野津給食センター」とする）のふたつの学校給食調理場がある。2021年5月1日現在の白杵給食センターの供給対象（完全給食）は、公立小学校10校（1,385名）、公立中学校5校（894名）、野津給食センターの供給対象（完全給食）は、公立小学校3校（268名）、公立幼稚園1園（6名）となっている¹⁶。2021年度に学校給食に利用された白杵市産野菜の品目は表3の通りである。

表3 2021年度の学校給食における白杵市産野菜の利用品目

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
白杵給食センター	キャベツ・大根・キュウリ・玉ネギ・干し椎茸	玉ネギ、大根、キュウリ、ジャガイモ、ニンニク、干し椎茸	ジャガイモ、キャベツ、キュウリ、玉ネギ、ナス、ショウガ、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカ、カボチャ、メロン、干し椎茸	ピーマン、ナス、赤パプリカ、黄パプリカ、カボチャ、メロン、干し椎茸	カボチャ、キュウリ、ナス、ニンジン、ニラ、干し椎茸	カボチャ、サツマイモ、ナス、ピーマン、ニラ、ニンニク、赤パプリカ、黄パプリカ、ブドウ	サツマイモ、サトイモ、大根、ナス、ショウガ、カボチャ、ニラ、白ネギ、ピーマン、干し椎茸	サツマイモ、生姜、葉ネギ、里芋、大根、キャベツ、白菜、ニラ、ニンジン、白ネギ、干し椎茸	大根、白菜、サツマイモ、タケノコ芋、サトイモ、ニンジン、ピーマン、干し椎茸	カブ、ニンジン、白菜、キュウリ、キャベツ、ジャウガ、ジャガイモ、白ネギ、甘ネギ、サツマイモ、ミカン、干し椎茸	キャベツ、キュウリ、白菜、ニンジン、大根、カブ、白ネギ、ショウガ、甘ネギ、干し椎茸	キャベツ、大根、ニンジン、キュウリ、ショウガ、白菜、サツマイモ、干し椎茸
野津給食センター	ショウガ・タケノコ・イチゴ・サツマイモ・ニラ・干し椎茸	大根、ショウガ、ニラ、玉ネギ、干し椎茸、茶葉	ズッキーニ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、ミニトマト、ショウガ、ニンジン、玉ネギ、トマト、ニラ、干し椎茸	ピーマン、ナス、スイカ、メロン、トマト、ニンニク、カボチャ、ニンジン、葉ネギ、オクラ、ニラ、トウモロコシ、干し椎茸	キュウリ、赤パプリカ、黄パプリカ、ピーマン、ナス、カボチャ、ニラ、干し椎茸、ブドウ	キュウリ、葉ネギ、ニラ、ニンニク、カボチャ、梨、ナス、赤パプリカ、黄パプリカ、ピーマン、白ネギ、カボス、オクラ、干し椎茸、シャインマスカット	ピーマン、ニラ、サツマイモ、カボチャ、葉ネギ、里芋、干し椎茸	ニンジン、大根、里芋、サツマイモ、ニラ、白ネギ、白菜、葉ネギ、煎茶	ビーツ、白菜、白ネギ、サツマイモ、大根、ニンジン、生姜、カボチャ、ラディッシュ、干し椎茸	ニンジン、葉ネギ、サツマイモ、大根、白ネギ、生姜、白菜、キャベツ、ニラ、干し椎茸	ニンジン、ニラ、白ネギ、カボチャ、ショウガ、大根、葉ネギ、サツマイモ、白菜、干し椎茸	ニンジン、葉ネギ、ショウガ、ニラ、サツマイモ、干し椎茸

出所) 白杵市役所HPより筆者作成。

¹⁵ 白杵市役所からの聞き取りによる。

¹⁶ 大分県教育委員会HP「大分県学校給食の現状（令和3年度）」、<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2136569.pdf>、2022年12月12日最終閲覧。

旧白杵市では、2000年から「給食畑の野菜」という制度によって学校給食への地場産農産物の供給が開始され、2005年の旧野津町との合併後は白杵市全体で取り組みが行われている。以下では、「給食畑の野菜」の取り組みの経過に関して渡辺（2005）に依拠して概観する。

学校給食で地場産農産物を利用するきっかけとなったのは、旧白杵市が2000年に各学校の調理場で給食を調理する自校方式から給食センター方式に移行するにあたって、1998年に検討が開始されたことである。当時、JA大分のぞみから、給食センターで使用する野菜の一部を供給したいとの要望書が提出されており、地域の生産者からの働きかけが取り組みのきっかけになったといえる。そして、JA大分のぞみ、白杵市、給食調理員、給食センター準備室などの関係者が協議を重ねた結果、2000年7月に農家出荷者協議会「のぞみ市場」会員のなかから、給食センターに野菜を出荷する有志20名で「給食畑の野菜」出荷組合が設立された。その趣旨は以下の通りまとめられている。

学校給食で使用する農産物を、地元で取れた新鮮かつ安全なものを使用することにより、生徒たちへの農業への理解、地元への愛着を養うとともに、健全な育成を目指す。また、農家への有機農産物生産への意識の向上を図り、給食をはじめ直販所等への有機農産物の供給の広がりを目指す（渡辺、2005、32～33頁）。

「給食畑の野菜」は必ずしも有機栽培された農産物に限ったものではないが、取り組みの当初から有機栽培の推進が意識されていたことが分かる。そして2000年9月には白杵給食センターが稼働を開始し、「給食畑の野菜」の出荷が開始された。

さらに2011年度からほんまもん農産物認証制度が開始されたことをうけて、2012年度からは学校給食において「ほんまもん農産物」を使用する取り組みが開始された。また、第2次基本計画においては、「学校給食オーガニックプロジェクト¹⁷」の推進が具体的な取り組みのひとつとして位置づけられている（白杵市、2022、11頁）。

なお、2021年度に学校給食で使用された野菜総量のうち、白杵市産の野菜総量は36.1%となっており、そのうち「ほんまもん農産物」は11.4%、「給食畑の野菜（ほんまもん農産物を除く）」は23.1%となっている¹⁸。

（2）白杵市の学校給食における地場産農産物の利用の現状と課題¹⁹

本項では、白杵市の学校給食における地場産農産物の利用の現状と課題について、特に

¹⁷ 「学校給食に有機栽培された農産物を提供するプロジェクト」（白杵市、2022、57頁）である。

¹⁸ 白杵市役所資料による。なお、白杵市産の野菜総量には「その他白杵市産」の野菜も含まれるため、「ほんまもん農産物」と「給食畑の野菜（ほんまもん農産物を除く）」の合計と総量は一致しない。

¹⁹ 本項の内容は、2022年10月～12月に実施した調査の結果に基づく。調査では、オンライン会議システムであるzoomを利用して、白杵市役所農林振興課有機農業推進室の担当職員および地域おこし協力隊の有機農業隊員（A氏）に対してインタビューを実施した（2022年10月6日）。また、zoomを利用してほんまもん農産物の生産者にインタビューを実施するとともに（2022年10月17日）、対面でもインタビューを実施した（2022年10月28日）。そのほか、電子メールや電話によっても情報収集を行った。本稿では、白杵市役所農林振興課有機農業推進室の担当職員および地域おこし協力隊の有機農業隊員（A氏）から聞き取った内容を主に使用する。

野菜（「給食畑の野菜」、「ほんまもん農産物」）に注目して記述する。調査の結果、白杵市の学校給食に利用される地場産農産物の流通を担う主体は「給食畑の野菜」と「ほんまもん農産物」で異なっていることが明らかになった。

まず、「給食畑の野菜」については、地域に存在するAコープが流通において大きな役割を果たしている。流通の基本的な流れは、給食センターがAコープに発注書を送付し、Aコープが「給食畑の野菜」の生産者にいつ・どのくらいの量が必要かを連絡して、個々の生産者がAコープに農産物を持ってくるというものである。

次に、「ほんまもん農産物」については、給食センターからの発注を受けて、生産者への連絡・調整を行ったりすることを含めた事務作業や、生産者を回って農産物を集荷し給食センターに運ぶといった集出荷作業を「ほんまもんの里・うすき」農業推進協議会が担っている。2022年度からは地域おこし協力隊の有機農業隊員であるA氏が集出荷作業を主に担っており、現在では大きな役割を果たしている。

学校給食における地場産農産物の利用に関して、関係者に聞き取りを行ったところ、大きく分けて以下の3点の課題があげられた。

まず1点目は、学校給食に利用される農産物の規格についてである。給食センターでは、調理機械を使用して給食の調理を行うため、調理機械の使用において支障の出ない農産物が求められている。そのため、規格に合った大きさや形の農産物を供給する必要がある、大きさや形のそろった農産物を安定的に供給することが課題となっている。

2点目は、事務作業や集出荷作業を行う体制についてである。「給食畑の野菜」については、Aコープが事務作業等を担っており、20年以上にわたって安定的に取り組みが行われている。一方、「ほんまもん農産物」については、「ほんまもんの里・うすき」農業推進協議会が事務作業や集出荷作業を担っており、現在では特に地域おこし協力隊の有機農業隊員であるA氏が大きな役割を果たしている。今後は、地域おこし協力隊の任期満了後にA氏の後継となる人材の育成もしくは、事務作業や集出荷作業を担う体制を充実させることが課題となっている。

3点目は、野菜の生産においては天候の影響が大きいことである。給食センターに出荷する農産物の品目や量は事前に調整が行われているが、天候の影響等によって直前になって出荷できないという場合もあるため、安定した供給を実現することが必要である。現在、白杵市では農産物の保冷・保存に関する試験事業が実施されており、将来的には地場産農産物を長期保存できる体制を整備することが目指されている。

A氏によると、「ほんまもん農産物」の生産者は少量多品目の経営形態をとっていることが多いため、学校給食への供給のように一定量の農産物を確保することが必要になる場合には量をそろえることが難しいことも多いという。

また、有機農業隊員として自身も農業生産を行っているA氏は、学校給食の取り組みは新規就農者にとって「いい取り組み」だと考えている。売り先の確保が課題となる新規就農者にとって、学校給食を安定的な売り先にすることができれば利点がある。また現在では、「ほんまもんの里・うすき」農業推進協議会が事務作業や集出荷作業を担っており、急なキャンセルといったことも含めて農産物の確保においては、生産者との関係性のなかで「ある程度は柔軟」に対応ができてきているという。一方で、「対民間」の契約においては簡単にはキャンセルができないことも想定されるため、そういった意味においても新規就

農者にとって学校給食への供給は「練習になる機会」にもなっているとA氏は考えている。

5. 考察とまとめ

臼杵市の学校給食における地場産農産物の利用に関しては、①規格に合った農産物の安定供給、②「ほんまもん農産物」の供給体制の充実、③天候の影響を受けない安定供給、といった課題があげられた。地場産農産物の安定供給をいかに実現するのかという点に関しては、地産地消の取り組みが抱える課題（野見山、2005）と共通している部分も多いといえるだろう。「給食畑の野菜」に関しては、Aコープが中間組織として大きな役割を果たしており、20年以上にわたって継続されている安定した取り組みになっている。他方で、「ほんまもん農産物」については、2022年度から地域おこし協力隊の有機農業隊員が集出荷作業を担うようになるなど、供給体制の充実が模索されている。以下では、「ほんまもん農産物」の取り組みにおいて特に重要と考えられる点について考察する。

「ほんまもん農産物」においては、理念的側面や経営的側面から、少量多品目の経営形態をとっている生産者も存在している。学校給食への安定的な供給を実現するためには、少量多品目の経営形態を前提としつつ、複数の生産者が共同して農産物の量を確保するといった取り組みを検討することも必要になると考えられる。たとえば、生産者のグループを組織化することも考えられるが、その際には、現在、地域おこし協力隊の活動の一環として行われている学校給食への供給に係る業務をどのような主体がいかに負担していくのかという点が課題になるだろう。山田・松宮（2018）は、学校給食における地場産農産物の供給において、地域おこし協力隊等の外部人材の支援をとり入れた「協働システム²⁰」の形成が重要になることを指摘しており、「協働システム」という視点から関係者の連携体制を構築することも考えられる。

また、学校給食における地場産農産物の利用は、有機栽培を行う新規就農者にとって有益な取り組みになり得ることが示唆された。慣行栽培を行う新規就農者は、JA共販による系統出荷といった販路の確保が可能であるが、有機栽培を行う新規就農者はそういった販路の確保が難しく、独自の販路を構築しなければならないことが指摘されている（小口、2018、224頁）。安定的な売り先のひとつとして学校給食を位置づけることができれば、有機栽培を行う新規就農者にとって利点になると考えられる。しかしながら、規格の制約があることや安定供給が求められるといった課題もあるため、新規就農者の技術水準によっては、それらの点がハードルになることも考えられる。そのため、前述のように生産者のグループを組織化してメンバー間での調整を可能にするといった取り組みや技術水準の向上を目指す取り組みを併せて検討していくことが必要になると考えられる。

第2節で概観した通り、学校給食の位置づけは社会情勢を反映して変容するとともに、1980年代以降、学校給食業務の運営は合理化の波にさらされてきた。現在の学校給食は、地産地消や食育の推進のみならず、有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進にも資することが期待されており、合理化の推進との両立がより困難な状況になっていると考え

²⁰ ここで「協働システム」とは、地域における異なった社会的組織や人が合意し形成するものであり、高齢化や人口減少が進むなかでは、地域おこし協力隊等の外部人材の支援を取り入れていくことが重要になると指摘されている（山田・松宮、2018）。

られる。学校給食における地場産農産物の利用を推進する際には、地産地消や食育の推進に資するというだけでなく、新規就農者の支援という側面も含めて有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進にも資するといった、公益性の高い取り組みであることを念頭に置いて検討を進めていくことが必要である。白杵市の事例においては、自校方式から給食センター方式への転換という合理化の推進のなかで、地場産農産物の利用が開始されたことが注目される。さらに「ほんまもん農産物」の利用も推進されている。様々な課題が存在するものの、国の政策に先駆けて取り組みの推進を図ってきた白杵市の事例は、他の地域における取り組みにとっても参考になるだろう。

白杵市においては、長年にわたって、学校給食における地場産農産物の利用や有機農業をはじめとする環境保全型農業の取り組みが積極的に推進されてきた。今後は、「オーガニックビレッジ」事業の推進等によってさらに取り組みが深化していくものと考えられる。本稿では、取り組みの現状と課題を概観するにとどまったため、継続的に状況を把握し、課題や展望を検討していくことが必要になると考えられる。

【謝辞】

本研究を行うにあたり、調査にご協力いただきました白杵市役所農林振興課有機農業推進室の担当職員、地域おこし協力隊の有機農業隊員、「ほんまもん農産物」の生産者の皆様には大変お世話になりました。ご多忙のなか、ご協力いただいた皆様に心より感謝申し上げます。

【引用文献】

- 白杵市、2022、第2次ほんまもんの里みんなで作る白杵市食と農業基本計画
- 小口広太、2018、新規参入サポートをつうじた有機農業の組織的展開とその意義－農事組合法人さんぶ野菜ネットワークを事例として－、千葉商大論叢56(2)：217-228
- 小野尚美、2009、学校における食育に関する制度的考察序説、岡山大学大学院社会文化科学研究科紀要27(1)：1-19
- 野見山敏雄、2005、低食料自給率下における地産地消－その意義と課題－、農業経済研究77(3)：140-151
- 谷口吉光、2022、動き出すみどり戦略：今後の動向と現場の課題、有機農業研究14(1)：2-3
- 富田裕加里・保木本利行、2021、学校給食合理化の中で食育推進をはかるには－山形県鶴岡市の「町ぐるみ」食育実践の歴史から学ぶこと－、山形大学紀要(農学)18(4)：265-285
- 内藤重之、2010、わが国における学校給食制度の概要と食材調達、内藤重之・佐藤信編著、学校給食における地産地消と食育効果、筑波書房：13-26
- 山田浩子、2014、中間組織の流通代行による学校給食への地場食材供給－岩手県Y町のJA子会社を対象とした実証分析－、農村生活研究、57(2)：46-57
- 山田浩子・松宮朝、2018、学校給食への地場食材供給のための「協働システム」－新潟県T氏MD地区(山間地域)を対象とした実証分析－、農村計画学会誌36(4)：568-576
- 吉野隆子、2022、学校給食有機化に関するアンケート中間報告、有機農業研究14(1)：18-26
- 渡辺洋子、2005、「給食畑の野菜」生産者グループの取り組み、月刊JA 51(11)：32-34