

あいち知多農業協同組合

知多地域における学校給食地産地消

1 現状

知多半島は海拔60～80m程度の緩やかな丘陵地で形成されており、愛知用水の全面通水を機に露地野菜、水稻を始め施設園芸、果樹、畜産など各地域で特色のある農業が営まれるようになった。

特に本県を代表する露地野菜（キャベツ、タマネギ、フキ）、果樹（巨峰、いちじく）などでは主産地が管内に広がっており、全体的に作物の幅広いバリエーションが特色のひとつとなっている。

こうした中、平成16年4月にあいち知多農業協同組合は中部国際新空港における地元産農産物の優位取引と、地産地消や食育と学校給食の関係を深めるため、JA内に「特販課」を設置し、同年7月には東浦

町内に（株）げんきの郷が運営する「あぐり工房」を建設し、空港や学校給食におけるカット野菜や弁当等惣菜の利用も視野に入れた地元産農産物の販路拡大を目指している。

特に学校給食における地元産農産物の利用は、近年注目を集めるようになってきており、現在では、表のとおり極一部の食材ではあるが各地においてJAが介在して活用されている。

また、JA（特販課）も管内の大半の市町において学校給食参加業者として登録を完了している。

管内における学校給食への地元産農産物の導入状況

地区名	取扱品目	出荷主体
阿久比	ジャガイモ、タマネギ、ダイコン、イチゴ 等8品目	JAグリーンプラザ
美浜	温室みかん、露地みかん、キウイフルーツ、きゅうり、エリンギ、海苔	JA部会
東浦	スイートコーン、巨峰	
南知多	びわ、冷凍みかん	
武豊	ニンジン、タマネギ、パレイショ	
常滑	巨峰	
知多	ふき（ハンバーグ、八幡巻に加工）	* 18年1月試作

2 特色ある取り組み

◎阿久比地区の取組

平成10年から地元産の野菜や果物を給食に取り入れ「地産地消」を進めている。

平成15年にはJAと町給食センターが「目ぞろえ検討会」を開催し、納入野菜等の規格を調整し、学校給食用の規格基準を設定した。

◎美浜地区の取組

町学校給食センターが地場産物を積極的に取り込んでいる。

平成16年実績では、みはまっこ（温室みかん）1回、露地みかん6回、冷凍みかん1回、みかん寒天1回、エリンギ7回、キウイフルーツ1回、海苔2回を給食に導入した。

また、献立表にも「食の発信」として地元産農産物や生産者を写真付きで紹介している。

◎大府地区の取組

平成17年に小学校3～6年生を対象として、学校からの招きによりJA職員が地元の野菜をテーマにした食育交流を実施。ジャガイモやタマネギの紹介や試食を行った。

◎知多地区の取組

JAの働きかけにより、地元特産のフキを使ったハンバーグ、八幡巻（フキを芯にした肉巻）を試作し学校給食への導入を果たした。18年1月の学校給食週間にあわせて提供される。

3 課題

食育基本法の制定もあって、JAとしては学校給食への地元産農産物の導入は積極的であるが、以下のとおり課題も多く、なかなか進まないのが現状となっている。

- ① 食材は原則入札制であり、JAは1業者の位置づけ。
- ② 毎日の食材は多岐にわたっており、恒常的納入のためには地元産は品目、ロット、単価で問題がある。
- ③ 各学校給食会（センター）の理解と協力が必要不可欠。
- ④ 共同調理場方式ではなく単独校方式を採っている市町では食材納入方法（短時間に多箇所への納入）に難がある。