

別府市学校給食・食育推進等検討委員会

第4回 議事録概要版

- 日 時 令和2年5月21日（火）15：30～
- 場 所 別府市中央公民館 1階講座室
- 出席委員 福谷委員長 藤澤委員 寺岡委員 河野委員 大塚委員
 湊委員 平田委員 大鶴委員 8名
- 事務局 稲尾教育部長 末田次長 杉原次長 古本 加藤 豊永
 豊田 太田 相良 宇野 佐藤 農林水産課 後藤
- 傍聴者 なし 報道関係者1社
- 会次第 1. 開会
 2. 地産地消について
 3. 手作り給食について
- 配布資料 (1) 別府市学校給食・食育推進等検討 第4回委員会資料
- 協議内容 (1) 地産地消について

【事務局】

地産地消について、別府市における農業の現状を説明。

【委員長】

温泉熱を使うなど別府らしい農産物はないか。

【事務局】

別府市内の街中で、温泉熱を使ってトマトを作っている農家や、鉢花・洋ランなどを栽培している方、最近では熱帯植物、マンゴーなどの栽培を試験的に始められた方もいる状況である。

【委員長】

地産地消で市の中で消費できれば、市外にも売り込んだりできるため、これは今後可能性があるのではないかと。農地面積や農業従事者数の問題などあるが、今後伸びる可能性や政策的な対応はあるか。

【事務局】

温泉熱の活用は別府市内ではあまり実施されていないため、対外的にブランド化するのは課題が多いのではないかと感じる。

【委員長】

他にないか。どの程度の食材調達に地元のものを使えるか見通しが立っているのか。

【委員】

例えば食育の日には丸ごと大分県のものを使うとか、毎月 19 日は、なるべく地域のもを精肉業者に注文したりしている。別府産の食材は、ネギやホウレンソウなどで生産量が少なく、給食に使うことは少ない。玉ねぎやキャベツは、生産量が少なく給食での納入は難しい。それで別府市産品の活用率が 2.4%なのだと思う。

【委員長】

他に現状についての質問はないか。現状は理解していただけたということで、ワークショップ形式によるディスカッションを行いたい。

【事務局】

令和 5 年 9 月に運用を予定している新共同調理場のひとつの取り組みとして地産地消の推進を考えている。そのことについて議論をお願いしたい。テーマは「地元の食材を使って美味しい給食を作ろう」である。

付箋に考えたことを書き、グループごとにまとめ、最終的には意見を集約していきたい。進め方はそれぞれの視点で地産地消について考えていただきたい。“子ども”、“保護者”、“生産者”、“学校”、“調理場”の視点それぞれに分かれて、地産地消の利点や課題について考えていきたい。

(作業後)

【事務局】

まず“子ども”の視点で書いていただいた 2 枚について説明をお願いしたい。

【委員】

新鮮、嬉しいと書いた。普段の保護者の視点が強すぎたが、「別府で作ったものを別府で食べることの良い点は何だと思う？」と子どもに聞いたつもりで考えたときに「新鮮」と浮かんだ。子どもが幼稚園の時に、食育レンジャーの方たちがお話をしに来てくれたことを嬉しそうに話してくれた記憶があり、身近で作られたものを自分たちが食べることの新鮮

鮮な気持ち、近所で見ている農家の方々が作ったものを食べているという嬉しい気持ちを親に教えていたのかなと思い、書いた。

【事務局】

地産地消はこんなに良いことがあるということをシンプルな「新鮮」「嬉しい」という言葉で表現して頂いた。次に“保護者”の視点での説明をお願いしたい。

【委員】

季節感、安心感、就労環境と書いた。先ほどの報告にあったように、年中収穫できる野菜があり季節感がなくなってきているので、毎月、給食で旬の野菜を紹介すれば、親子で季節感が認識できると感じた。また県内での生産は、近場の方が作られている感覚で安心感に繋がると考えた。農業就労者率の低下が進んでいると思い、改善が必要なのかなと考えた。

【事務局】

地場産物は安心、安全のイメージに直接結びつくのではないかと思う。また、別府市の農業就労者が非常に少なく、担い手不足で深刻な課題になっていることに解決の糸口がつかめるのではないかということであった。

【委員】

単独調理場と違い、共同調理場では調理する人の顔が見えなくなることを心配されている保護者がいる。スーパーでもあるように生産者の顔が見えるようにできれば、より身近に感じることはできるのではないかと考えた。さらに畑や生産現場に子どもたちが訪れることができたり、米作りや野菜作りを体験出来たりするとよいと思う。

【事務局】

スーパーの野菜で生産者の名前が書いてあるだけで安心するという心理はある。生産者と学校の視点について、まず生産者の視点で説明をお願いしたい。

【委員】

4つ挙げたがモチベーションの向上ということで、生産者の子どもや孫が自分の家族が作った野菜を給食で食べることは生産者のモチベーション向上に繋がると思う。次に安定した販路を確保することである。これまで出荷先が市場やJAの直売場だったものから、給食まで繋がるのではと思う。さらにニーズの把握という点では、出荷した野菜は最終的に誰が口にしているのか生産者が身近に感じることはできていないのではないかと思う。その中で学校給食では調理員がこういった野菜が使いやすいなどフィードバックできる

可能性があるのでそういうところは活かした方がよいかと思う。

【事務局】

市で子ども弁当という取組をしている。弁当屋が弁当を作り、タクシー乗務員が子どもに弁当を届けるという仕組みで、タクシー乗務員は、子どもに弁当を渡すときにとても嬉しそうな顔をしてくれることを喜んでくれている。タクシー乗務員にとっては役に立っているという満足感がある。農業の生産者も同様に、顔が見える野菜を子どもが美味しく食べて、感想を書いたりする。そういうことに繋がるのは素晴らしいと思う。次に学校の視点での説明をお願いしたい。

【委員】

学校の視点で、地元で目に見える特定化されたものを食べることで、それを踏まえて食事の大切さ、栄養の大切さなどを教育に反映できて、食育を強く推進することができる。例えば別府というキャッチフレーズで、具体的にどこの地域でこんなふうにつくっているんだよと、それを私たちがそれを食べているんだよと、そういう意味でも郷土愛、地元愛が形成されるのは非常に良いことである。

【事務局】

学校として食育は大きな教育課題であり、それを促進できる。また別府では別府学というものに取り組んでおり、その視点からも地産地消を進めていくことが有効ではないか。別府を知る1つのツールになるのではないかといい意見ではないかと思う。

【委員】

「新鮮」と合わせて、地産地消では流通面やCO2削減に関して、近場から短時間で届くことのメリットも子どもたちに伝えてきた。7,000食程度の共同調理場に勤めていたが、食育として「どんな人が作っているのか」を伝えるのは施設規模の違いではなく、いかにして伝えるかが大切だと考えている。大分市では割と地場産を使っており、地場産のジャムでは顔写真を付けて「この人がこんな思いで作っているんですよ」と、生徒に伝えていた。生産者を招いた交流給食など、一緒に食べることはセンターでも対応でき、地産地消、顔が見えることは大事だと思っている。

【委員】

栄養士は栄養士委員会で生産地に見学に行ったりしている。例えば、お米の生産者にインタビューをし、東山地域では田植えから稲刈りまでの期間は一定して見学に行かせてもらったり、実際に耕運機を運転させてもらったりした。他に、別府湾ちりめんは、水揚げから天日干し、加工までの一連の流れを見学、取材をさせてもらい、かぼす、キムチを給

食に食材を納入されている事業者、東山の茶畑なども訪問した。それらの情報を子どもたちに伝えることで、生産者の思いを子どもたちに伝える橋渡しをしていきたい。そして子どもたちの食べる意欲にもつなげていきたい。オリジナルレシピもさらに作りたいと、地産地消を推進しているところである。

【委員】

調理場全体でみると主の農産物を新鮮なうちに納入できるメリットは多々あると思う。ひとつ皆さんとの意見の違いは、調理をする側においては地元の食材があるかどうかよりも品質が一番大事だと考えている点である。

【事務局】

実際に調理現場で食材を学ぶ立場でたくさんの視点があり参考になる。これらについて新共同調理場事業を進めるうえで検討が必要だろうと強く感じた。たくさんの良い点が地産地消にはありそうだということが、子ども、保護者、生産者、学校、調理場、それぞれの立場から見える共通の意見なのではないかと思う。これらの地産地消の利点を新共同調理場で進めるにあたって、どんな課題や問題点がありそうかを考えていただきたい。

(作業後)

【事務局】

では簡単に説明をお願いしたい。

【委員】

食材の種類に限りがあり、確保が厳しいのではないかと。また、形や大きさについて揃えるのが難しいのではないかと。揃っていないと下処理作業に大変時間がかかる。品質にもばらつきが出るのではないかと。痛みがあったり、虫がついていたら廃棄量が増えたり、異物混入が増えたり、より丁寧な作業が必要となるのではないかと考えた。

【事務局】

食材の種類が限られてしまうことは“子供”の視点にも書いてあり、視点が違えど同じ課題が出てくるかもしれない。

【委員】

農産物の種類が少なく安定確保できないと価格も高くなるだろう。献立を作ったときと実際の収穫時期が違えば、なかなか反映できない。大きさ、質の問題となると、子どもに必要な栄養量が不足してしまわないか、量が少ないのではないかと、異物混入の恐れも懸念

され大変な作業が強いられるのではないかと心配になる。

そして別府市の業者登録時期、資格審査が現状では2年に1回であり、良い食材があっても納入の機会を得にくいというデメリットがある。

【委員】

今まで二人がお話されたように、食材の量を確保できると考えていたが、実際は足りなかったということが生じたり、別府市で収穫できる範囲全般で考えるのか、臼杵市のように給食専用畑をもうけて給食専用で納品してもらうのか、食材を生産するというのをどう考えるのだろうかと思った。

【事務局】

次に“学校”の視点から説明をお願いしたい。

【委員】

学校では指導者をどうやって育成していくかということがある。各地のものをたくさん食べて口が肥えてきているので、味にこだわる人が多いことも懸念の一つである。それが地産地消の課題だと思う。

【事務局】

地場産物が良くて、そうでないものが悪いわけではないのではないかと意見もあった。それでは“生産者”の視点から説明をお願いしたい。

【委員】

共同調理場のデメリットに通じる部分ではあるが、特定の食材で生産者が少ないと、複数の生産者の食材を集める必要があり、規格の統一ができないという課題がある。あと生産者も高齢化しており、重量野菜、例えばキャベツや大根などを作るのが大変との声も聞くので、それらの確保をどうするのかも課題ではないかと思う。

【事務局】

それでは“保護者”の視点から説明をお願いしたい。

【委員】

安定供給と価格の面は同じ意見である。全てを県産50%、別府の供給10%という中で、全ての食材が地元で手に入るというのは理想ではあるが、現実には難しい。安定供給というところでは例えば、例えば地元のサトイモにこだわって、剥いて冷凍したものを使うよりも、他県のもので、手で剥いてすぐに調理して美味しいものを子どもに食べてもらいたいとい

うのが保護者の希望なのかなと感じるところはある。

食育とは少しずれるが、共同調理場となり経営の点を考えると、仕入れ先は安定した金額で特定の仕入れ先となるかもしれないが、仕入れ業者の方でも少しずつ環境が変わってくると思うため、食育と併せて検討してもらえたらと思う。

【委員】

「品物」と書いたが、どちらかという種類についてである。子どもに地産地消について問題点を聞いたときに、おそらく別府産の野菜で思い浮かぶものが少ないと思う。私もあまり浮かばず、椎茸が県産物くらいの感覚になってしまっている。種類が限られてしまうと思った。

【事務局】

これまでに出示された意見や解決手段、アイデアから基本計画と建設までのプロセスの中で活かしたらよいと思う。まず地元食材の種類が限定されることについては、解決の方法はあるか。

【委員】

大分市では農政課から、供給できる商品で年間通して使えるもの、もしくは月ごとに量の確保ができるものを紹介してもらい、それに応じて、栄養士が年間計画を作っている。

【委員長】

掌握している行政から事前に情報が入り、その中で出来ること、出来ないことを決めている。別府市の現状では、全てが地場産物というのは難しく、別府市産のものはできるだけ使い、そこでカバーできないものは大分県産を使うなど、是が非でも別府市産である必要はなく、情報をうまく取り入れながら解決していく可能性があることがわかる。

【委員】

優先順位を設定していくことが大事である。

【事務局】

先ほどの臼杵市の事例も1つのアイデアとして、認識しておいた方がよい。それは安定供給にもつながり、全てにつながっていくことがわかる。指導者育成はやや異質ではあるが、他にアイデアはないか。

【委員】

価格の課題が残る。

【委員】

価格はコントロールしにくい。価格は高くても特定の食材は別府、大分産を優先すると決める方法もある。それによって結果的には地元の農業従事者を育てるということになるのではないか。

【事務局】

我々が参考とさせていただいている静岡県の袋井市、ここは地産地消を推進しており、地場産物とそうでないもの、価格で同じであれば地元産を使いましょう、多少高くても地元産を優先して使いましょう、という施策を行っている。それによって、価格が少し高いけれども地場産を使える、生産者担い手の育成にもつながる、顔の見える生産者が増えて子どもたちの食育にもつながる、というふうに全てリンクするようになっている。

【委員】

指導者の育成で、新しい設備の導入によって調理の幅が広がってくるということで、既にその設備が導入されている現場に行っていただくことができれば、一歩先にスタートができるので検討してもらえたらと思う。

【事務局】

これまで出た課題、問題点については、生産者と作り手側が話し合いをする場、情報交換をする場を設けることが不可欠ではないかと思う。そのようなシステムを作っていくことも新共同調理場をつくるにあたって必要になるのではないかと思う。ハード的にはそのような場を設けるための会議室が必要になり、地場産物を取り入れるなら3層シンクではなく4層シンクにしたほうがよいなど、そのようなところに繋がっていくと思う。いただいた意見を参考にしながら、より良い新共同調理場をつくるために努力していく。

(ワークショップ終了)

【委員長】

これらの問題は結論付けるのが難しいが、方向性は整理できたので、調達やコストについては、うまく整理していただき、この委員会の方向性を明確にさせていきたい。次の議題、献立の工夫について検討していきたいと思う。

【事務局】

事務局から資料の説明

【委員長】

実際現場で働く方の意見を頂きたい。

【委員】

スチームコンベクションオープンや真空冷却機は非常に良いと思った。衛生管理もしっかりされており、ぜひ導入してほしい。電解水生成器についても生の野菜がそのまま提供できるということなので、栄養分も失われずに提供できる点が良いと思う。一方で、このデメリットについても聞かせてほしい。

【委員】

同様によいと思う。微酸性電解水生成器は、生野菜を安心して提供できるのではないかなと思う。ただし、生なので何か付着していた場合にはそれが除去できる可能性が少ないのではないかなと思う。手に触れる場面が少ない、熱湯に入れる場面が少ないとなると、子供の口に入るときに危険性が高くなるのではないかなという印象はある。

【委員】

大分県内の新しい調理場で微酸性電解水生成器を設けているところはなかった。おそらく別府市で設置したら最初になると思う。ただし、微酸性電解水に生野菜につけた場合、殺菌効果はあるが、どの程度の温度帯で子どもたちに届くのかというのが最も気になる点である。スチームコンベクションオープンは、大分市に最新設備が導入され、周囲に熱が出ず素晴らしいと感じた。年々機械性能が向上しており、この3つの設備があると給食の作業効率が変わると思う。

【事務局】

デメリットがあるかについて、温度管理の点で、生野菜をどうやって学校まで届けるか、作る過程で温度をきちんと保つとなると、高い工程管理能力が必要になるのではないかなということ、その他に虫の付着について事務局内で議論した。さらに異なる視点では、大人が子どもたちに野菜を食べることを強いても、子どもたちが食べなかったら残菜が増えるのではないかなということを考えている。

【委員長】

生野菜を子どもに食べさせるのは難しいところがあるかもしれない。生野菜は工夫して食べさせる必要がありそうである。後半の議題、献立や設備について何か意見はないか。

【委員】

配送時の温度について、以前、二重食缶の話があったが、温かいものを温かく、冷たいものを冷たくと、二重食缶に冷蔵機能つきなどがあれば、少し費用がかかっても子どもの

安心安全のために、検討してもらえるとよいと思う。

【委員長】

今回は地産地消と献立の2つを議論において、地産地消はある程度方向性は出て、合わせて課題も出た。献立については最新設備を工夫して使い、多様な献立を用意することができるが理解できた。給食直前まで安全性を維持するために、最新の設備や運搬方法について検討してもらおうことでよいか。

【事務局】

最後に事務局から質問したい。現在、学校と農家や生産者は直接つながっているのか。

【委員】

各学校で契約をしている業者としか取引が出来ない。それは4月ごろの段階で給食運営委員会というのを開き、そこで決定する。

【事務局】

栄養士が市内の農家に直接見学に行くなどの取組は大切だと思っている。田植えから稲かりまで、年間を通して農家と繋がることができれば、少量でも給食に使えるのではないかなと考える。直接農家と接することで農家の気持ちもわかり、学校側が求めるものを伝えられるのではないか。

【事務局】

以上で第4回学校給食食育等検討委員会を終了とする。

(4) 連絡事項

第5回検討委員会について

令和2年6月9日 15:30～16:50

野口ふれあい交流センター 1階集会室