

オーガニック給食協議会だより

Vol.2

(2024年9月30日)

さらなる飛躍にむけて

全国オーガニック給食協議会 代表理事 ●太田 洋^{おお た ひろし} いすみ市長



全国オーガニック給食協議会を立ち上げ、一年以上が経ち、この間、会員の皆様のご協力により、充実した活動が行われました。心より感謝申し上げます。オーガニック給食に対する関心の広がり、高まりは一層増すばかりであり、国会では、超党派のオーガニック給食議員によって、給食費の無償化、有機化に大きな進展が期待されております。農水省によるオーガニックビレッジは、今年度、予定より早く100地域を越えました。市民レベルの動きも全国いたるところで一層活性化しています。

私は、これらの力を結集していけば、例えば韓国やEU諸国がそうであったように、我が国でも学校給食の有機化を達成できるものと思っています。今年度は、茨城県常陸大宮市で開催される「第2回全国オーガニック給食フォーラム」をはじめ、種々の活動が予定されています。協議会の活動を通して、飛躍してまいりたいと考えております。引き続き、ご協力のほど、お願い申し上げます。

令和6年度総会 開催報告

昨年に引き続き、パルシステム連合会様に会場をご提供いただき、5月30日に令和6年度総会が催されました。会場は満席、オンライン参加も100を越え、活気に満ちた総会になりました。今回から、通例となる議決事項に加えて、講演や先進自治体による取組報告が取り入れられました。

自治体報告のはじめは、NHKで特集が組まれるなど、全国から注目されている長野県松川町で、北沢町長が発表しました。松川町はリンゴなど果樹のまちであり、果樹栽培では通常、農薬散布が欠かせないことから、なかなか有機農業をイメージすることができません。しかし、増加する遊休農地の解消に有機農業が一役買えないだろうかと検討を重ね、有機農業の推進と学校給食への導入を同時に進めていきました。生産者グループ「ゆうき給食とどけ隊」を編成。外部講師の指導を受けて技術レベルを高めていきました。町採用の栄養教諭が調理員とともに「ゆうき給食つくり隊」となり、有機野菜が日々の献立や食育に活かされています。「うれしいです、格別においしいです、食感も違います、なので残せません」という児童のコメントや職員が長期にわたって職につくことの重要性について、とても印象的な報告でした。

2番目の報告は、市とJAの連携により、有機100%の学校給食を目標に取り組んでいる茨城県常陸大宮市の取組です。11月に第2回全国オーガニック給食フォーラムが常陸大宮市で開催されるとあって、鈴木市長の報告に注目が集まりました。常陸大宮市は、子どもたちに安全なものを食べさせたいということを一番の理由にオーガニック給食に取り組んでいます。中山間に位置し田畑が狭隘なため、茨城県は常陸大宮市に付加価値の高い農業を普及しようとする有機農業モデル団地を整備しました。JA常陸への要請では、市が公共調達で有機農産物を適正価格で買い上げることが保障し、まずは子会社のアグリサポートが有機農業にチャレンジしました。こうして、県の施策、子どもたちへの提供を重んじる市の施策、それらを実行するJA常陸の取組が相まって、今日の連携へと発展しています。常陸大宮市では、栽培管理に関する協定の締結をはじめ、生産を支援するための各種補助制度が用意されており、責任を持って支えていくという市の姿勢があらわれています。常陸大宮市の取組は、11月8日、9日の第2回全国オーガニック給食フォーラムで発信されます。会員の皆様におかれましては、奮ってご参加いただくとともに周囲の方もぜひお誘いください。

総会の最後は、「オーガニック給食をめぐる世界の動向と日本の今後の取組」と題し、愛知学院大学教授の関根佳恵先生にご講演をいただきました。関根先生は、国連での勤務経験もあり、世界の潮流に精通され、公共調達をめぐる世界の動向にも詳しく、この度の講演内容は当協議会にとって指針となるものです。関根先生は、当協議会に会員としてもご参加いただいています。

講演でははじめに、世界が直面している多重危機ともいえる状況は、同じ問題で根がつながっており、根本解決のカギを握るのが有機農業への転換であること。そして有機農業を広めていくためには公共調達が重要であり、政策的な梃子(レバー)となり、変革の主体形成の場としても重要であると述べています。「よい食」とは、環境、社会、経済、統治(ガバナンス)と4つの側面から見た持続可能性を担保したものであり、公共調達の役割というのは、工業化された食や農のシステムから脱却する道を作っていくこと。しかし、この「よい食」を導入する上では、「なぜ現状ではいけないのか」「誰が追加費用を負担するのか」など、5つの問いに直面すると述べられました。

EUでは、グリーン公共調達基準で、有機やフェアトレード、動物福祉に配慮したものを推奨し、共通農業政策には有機農業推進や小規模農業支援が謳われています。フランスは、EUの中で一番有機農業の面積が広い国で、2018年策定のエガリム法には、公共調達では20%以上は有機食材にすることが義務化され、公共調達の有機率は2018年3.4%から2022年10%に急速に伸びました。小中学校だけみると36%が有機になっています。フランスの自治体では、有機率が高まっても給食費は値上がりせず、むしろ下がっており、旬の食材の徹底利用、値段が高い加工品ではなく素材からの調理、ベジタリアンメニュー導入、食品ロス削減等によって、それが実現しているということです。

最後に、日本への示唆として、自校方式に戻っていくこと、小規模・家族農業からの優先調達、給食費の無償化や傾斜配分の強化、何よりも地元産であることが重要で、食育菜園や食農教育とセットで進めていくことを推奨しました。日本の場合、条例が先行していますが、フランスのように法制化されれば、大きな推進力になると言います。

結びに、公共調達は、いろんな問題を同時に解決していく「親鍵」であり、それを使うかどうかは政治的な意思で決めることができる。社会の大部分に当たり私たちがどのような未来の社会を選択するのか、「学校給食、公共調達を変えることは社会を変えることです」という大変印象的なメッセージで締めくくられました。



▲松川町
北沢秀公町長



▲常陸大宮市
鈴木定幸市長



▲関根佳恵先生
愛知学院大学教授

アーカイブ

設立総会の模様は、右記 URL よりご覧いただくことができます。

<https://www.youtube.com/watch?v=DWW1T1pH6l4>



文部科学省や農林水産省後援のもと、2月1日に武蔵野スイングホール11Fレインボーサロンにて「理想の給食を目指して～献立に有機食材を入れるのが先決～」を開催しました。130名が来場し会場は満席となり、オンラインでは450名にご参加いただきました。全国で学校給食に有機農産物を取り入れる自治体が増加し、お米では有機米100%を目指す自治体が出てきていますが、有機野菜については、毎日のようにとりいれるとなるとまだまだ課題が多いのが現状です。この企画では、有機農産物や地場産物使用の課題を明らかにして、解決の糸口となる優れた事例を共有し、具体的にどのように取り組むべきか、展望を見出すために開催されました。

なお、「理想の給食を目指して」の開催に併せて、同日の午前中に、給食や食材提供の実務担当者を対象として、武蔵野市桜堤調理場施設の見学と学校給食の喫食を行いました。

「理想の給食を目指して」でははじめに、学校給食地産地消費コーディネーターとして、全国的に活躍されている元栄養教諭の杉木悦子さんによる講演「一人ひとりの子どもが豊かに自立できる学校給食とは～オーガニック給食から考える～」が行われました。学校給食は教育であるという基本理念を軸に、給食の歴史や調理の形式、地産地消と有機農産物を給食に導入する意義について、理念と実践の両面から、お話をいただきました。

続いて、事例紹介の1番目として、財団方式によって安全安心・こだわり・手作りの学校給食を守っている東京都武蔵野市から、武蔵野市給食・食育振興財団の北原浩平理事長の報告「安全な食材選びと手作り調理の学校給食、now & then」が行われました。武蔵野市の学校給食の理念と歴史、食材選定基準、献立作成の指針、地産地消の積極的推進について、実践的なお話をいただきました。

2番目の事例紹介は、センター給食でありながら地元食材の利用率が5割を超えている静岡県袋井市から、袋井市おいしい給食課の石塚浩司係長と鈴木萌夏栄養士による報告が「日本一みらいにつながる袋井市の給食～日本一健康文化都市を支える日本一の給食～」と題して行われました。「日本一健康文化都市」宣言をした袋井市のセンター方式の給食の概要と、地場産物・有機農産物の積極的な活用方法、おいしい給食課が果たした役割、食物アレルギー対応等について、お話をいただきました。

続く3番目は、自校給食の事例紹介で、長野県松川町から、木下めぐみ栄養士による「『つくる』ことで『とどけたい』地域の思いを自校給食で」と題する報告が行われました。松川中央小学校で、有機農家と連携して、地域の有機農産物を積極的に取り入れる調理員と栄養士のチーム「ゆうき給食つくり隊」の活動について、実践的なお話がありました。

事例紹介の最後は、フランスの事例の報告です。NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん代表理事の本田恵久さんより「フランス給食調理室からのおいしい革命～révolution délicieuse」と題する報告がありました。フランスにおけるオーガニック給食の概況と、健康や環境についての議論、コストの考え方、ベジタリアン給食の取組などについて、幅広くご紹介いただきました。

まとめとして行われたパネルトークでは、NPO法人メダカのがっこうの菅野奈穂さんより、冒頭、学校給食に有機食材を取り入れるに当たっての課題について説明があり、各講師から、課題解決のために実施していることとお話をいただきました。また、会場からは、「有機給食で子どもたちにどのような変化があったのか」、「地元で有機給食を進めていくにはどうしたらいいのか」などの質問があり、講師から回答がありました。「学校給食は教育である」こと、そして「理想の給食」とは、子どもたちのため、地域のため、働く人のためにあることなど、講師の方々から、思いのこもった力強い発言がありました。



▲桜堤調理場での喫食の様子



▲学校給食地産地消費コーディネーターの杉木悦子さん



▲武蔵野市給食・食育振興財団北原浩平理事長



▲パネルトーク コーディネーターの菅野奈穂さんと講師

参加者の感想より

- 「地産地消から始まるオーガニック」という感じの研修会になっていてとても良かったです。杉木さんの「地産地消を基盤とする」「学校給食は教育」「オーガニックは地域の自然と共存する」という言葉、北原さんの「地産地消～市内産野菜は農薬低減につながっている」というフレーズ、木下さんの「有機給食つくり隊→とどけ隊から地域のネットワークへ」という話が強く印象に残りました。
- 具体的な手法を聞くことができ、有機農産物の取り扱い拡大に向けた課題解決のエッセンスを得ることができた。
- 規模の違う先行事例を紹介されたことで、それぞれの地域の状況に合わせて地域の人たちが取り組む必要性を感じられたのではないかと思います。どこも手探り・模索しながら現在進行形で頑張っている大人がいることが励みになります。一番の当事者は子ども達だと思いますが、大人も子どもも地域・地球の環境をよくすること、暮らしをよくすることに協力して関わっていく上で、学校給食は必須のテーマと再確認出来ました。

アーカイブ

「理想の給食を目指して」の様子は、以下 URL よりご覧いただくことができます。

<https://youtu.be/BVGljdiaZag>



7月12日に、長野県松川町を会場にした視察研修会が開催されました。松川町は、NHKクローズアップ現代に特集が組まれるなど、全国からとても注目されている地域です。当日は、協議会から定員を満たす40名が参加し、オンラインでは50名が参加、加えて松川町近郊からも多数参加がありました。オーガニック給食を全国に実現する議員連盟から共同代表代行で前農水大臣の宮下一郎衆議院議員も地元での開催に駆けつけ、農水省もご参加いただきました。

研修会では、松川中央小学校にて、自校給食の調理場や配膳の様子を見学し、その給食を実際に喫食することができるという貴重な機会をいただきました。はじめに給食室にて、児童が調理員と元気よくあいさつを交わし、食缶を運ぶ姿を見学。調理室から立ち込めるよい匂いに「いい匂い、早く食べたいー」という声があちこちから聞こえました。喫食の場面では、はじめに木下めぐ美栄養士から、献立や調理の工夫についての説明があり、その後、実際に給食を味わいました。調理のねらいとすることが味として表現されており、口々に「美味しい」「素材の味やだしが生きている」という感想が聞かれ、全校合わせでも残食が出ない様子を皆さん納得されていました。

第2部は、取組報告として、事業の立ち上げから今日まで、担当者として精力的に取組んできた松川町産業観光課の宮島公香係長と松川中央小学校の木下めぐ美栄養士(町栄養教諭)、フリーランスライターで松川町アドバイザーを務めている吉田太郎さんにご登壇いただきました。

宮島係長の発表では、遊休農地対策として行っている様々な事業の発展形として、新たに有機農業に取り組み、学校給食への提供している経緯についてお話をいただきました。生産者や栄養士、学校関係者、商工会、JA、県などが参加する協議会を立ち上げ、まちぐるみの体制ですすめていったことがポイントになっています。また、「ゆうき給食とどけ隊」として生産者を組織化、外部講師を活用した技術力の向上を基本にしているところも、他先進地にも共通するポイントです。栄養士や調理員との連携もよく、町独自の補助金によって価格的な部分も折り合いが付けられ、教育現場と連携し、児童生徒や保護者への啓発にも力を入れていることが、地域からの合意や支持につながっています。

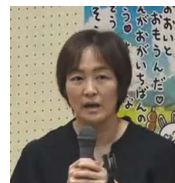
続いて発表を行った木下栄養士は、松川町が独自に採用した栄養教諭で、調理員とともに「ゆうき給食つくり隊」となって、「ゆうき給食とどけ隊」の皆さんが作られる有機米や有機野菜を日々の献立に生かすとともに、食育の活動により子どもたちに伝える努力をしています。発表では、課題の把握や分析に始まり、有機野菜や有機米導入実現に向けた取組、職員の学びやそれらを生きた教材として献立に生かす具体的実践、食育などについて詳しくお話をいただきました。

吉田太郎さんの有機農業への関心は古く、長野県職員としても有機農業の推進にご尽力され、退職された後もジャーナリスト、ライターとしてご活躍をされています。松川町の取組では立ち上げ当初からアドバイザーとして関わってききました。吉田さんの講話では、有機無農薬は無理なのではないかという疑問に対し、昔から言われてきたことに最新の科学的知見を交えて、有機栽培が成立する理由などを詳しく解説していただきました。農薬がないと害虫は防げないという思い込みに対しては、害虫は養分が停滞した不自然な作物を加害し、農薬を撒けば害虫を捕食する天敵も減ってしまうため、解決にならないことなどが紹介されました。また、肥料と微生物と種の間を、東洋医学に例えながらわかりやすく解説し、どれも目から鱗の内容でした。

第3部では、実際に学校給食向けに有機野菜を生産しているゆうき給食とどけ隊の牛久保二三男さんの農場と有機米を生産している同じく久保田純治郎さんの農場を見学しました。牛久保さんからは、緑肥や太陽熱マルチを使用した実際の栽培行程を詳しくご紹介いただき、農業に頼らないでも成立する栽培の組み立てというものをわかりやすく理解することができました。久保田さんからは、雑草対策などの栽培行程に加え、有機稲作が生物多様性保全に役立つことの意義を子どもたちと共有したいといったお話をいただきました。



▲松川中央小学校 喫食の様子

▲松川町産業観光課
宮島公香係長▲栄養士
木下めぐ美さん▲ゆうき給食
とどけ隊
久保田純治郎さん▲ゆうき給食
とどけ隊
牛久保二三男さん▲アドバイザー
吉田太郎さん

参加者の感想より

- どの先進的政策にも言えることですが、首長の政策理念があり、それを実施する計画と実施を担当する組織と人の配置があると、具体化されるということがよく分かりました。
- どんな食材でも美味しく作ることが使命とおっしゃられたことが印象に残りました。栄養士、調理員さんは技術職、プロとして、自治体は育成を考える必要があると感じます。給食センターの調理業務を委託することがわが町でも検討されていますが、やはり直営で正規職員を雇用してほしいなと思いました。
- 化学肥料をやっているところはちゃんとした微生物が住んでいないため、化学肥料をやらないと育たない話や「健康な作物」は、人間にはおいしいけど、害虫には「おいしくない」話など大変興味深いお話を色々とお聞きすることができ、貴重な時間を過ごさせていただきました。ありがとうございました。

アーカイブ

視察研修会の模様は、以下 URL よりご覧いただくことができます。

<https://youtu.be/sA0ESsrg9hl>

11月8日、9日、もっと広げれオーガニック給食!

第2回 全国オーガニック給食フォーラムin常陸大宮開催のお知らせ

子どもたちに最高の給食を届けたい! JA常陸との連携により、市を挙げて100%オーガニック給食を目指して取り組んでいる茨城県常陸大宮市にて、待望の「第2回全国オーガニック給食フォーラム」が開催されます。11月8日は、オーガニック給食を実現したJAからの報告や全国各地の市町村長・JA組合長が勢ぞろい。注目の常陸大宮市の事例発表や各地で活躍する女性たちによるパネルディスカッション、パネル展示や物販、交流会など盛りだくさん。翌日は、有機野菜の畑や有機農産物フェアーを回る現地ツアーもあります。全国でオーガニック給食を目指すみなさん、常陸大宮市に集合し、みんなで新たな扉を開きましょう。

開催概要 2024年11月8日(金)13:00~17:00
常陸大宮市文化センターロゼホール

定員 1,200名

参加費 会場・オンライン1,000円
サテライト会場設置5,000円 *アーカイブ配信あり

プログラム ※詳細はチラシをご確認ください

13:00 開会
基調講演 堤未果氏(国際ジャーナリスト)、鈴木宣弘氏(東京大学教授)

15:00 JA東とくしま、JA常陸、常陸大宮市の事例発表
パネルディスカッション
「子どもたちを守り、地方を輝かせる環境時代の給食とは」
~各地で活躍する女性たちにきく~

ファシリテーター : 島村菜津氏(ノンフィクション作家)

パネリスト : 勝野美江氏(農林水産省大臣官房審議官兼経営局)
野々山理恵子氏(オーガニック給食マップ事務局/
元パルシステム生活協同組合連合会副理事長)
横田祥氏(有限会社横田農場)
米山立子氏(白山環境給食まちづくり協議会代表)

17:30 閉会

18:30 交流会 @静ヒルズカントリークラブ 参加費4,000円

翌11/9は、現地研修会あり(有機畑や有機農産物フェアー見学)

参加費1,000円(11/8とは別)

お申込み

<https://reg18.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=pdkc-maqaqe-b70ac4894fcb9a75dd5c452367c74c6c>
締切:11月1日(金)宿泊手配希望の場合
9/30まで(お早めに)



お問合せ

常陸大宮市オーガニック給食フォーラム実行委員会
(常陸大宮市農林振興課)
電話: 0295-55-8072
メール: OrganicSchoolLunchForum.JAPAN@gmail.com

自治体職員を対象とした「担当者会議」の開催について

11月8日(金)全国オーガニック給食フォーラムの開催に併せて、常陸大宮市文化センター2階会議室にて、会員自治体の実務担当者(農政担当者・給食担当者)を対象とした、情報共有や人的ネットワーク構築のための会議を開催します。当協議会では、実務者レベルの活発なコミュニケーションにより、各地でのオーガニック給食推進を円滑に効率よく進めていきたいと考えています。オーガニック給食推進では、実務者レベルにおいて、主体性や創造性を発揮することが求められます。全国各地から同じ立場の方々が集う貴重な機会です。ぜひ、ご参加ください。

概要

日時 11月8日(金) 10:30~12:00

会場 常陸大宮市文化センター2階 会議室

対象 会員自治体の実務担当者(農政担当者や給食担当者)

方式 会場参加及びオンライン

参加費 無料

内容 各自治体の取組状況や課題等を共有し、ヒントを学ぶ

詳細 10月初旬に会員自治体にお知らせします

申込 上記に同じ

会員募集中

全国オーガニック給食協議会 自治体・団体/個人会員募集中!

全国オーガニック給食協議会は、オーガニック給食の実現を目指す、自治体、JA・農業関係団体、生協・流通関係団体、市民団体、有志個人による全国レベルの協議会です。会員の皆様からいただく会費を活動資金に、全国オーガニック給食フォーラムの定期開催や研修会の開催、取組事例の共有、会員同士の活発な交流を行っています。すでにオーガニック給食を進めている地域やこれから進めたい地域、たくさん会員を増やすことで、農村、都市に関わらず全国的なオーガニック給食の実現を目指します。

入会方法

ホームページより会員参加申込書をダウンロードしていただき、必要事項を記入し、Eメール(seisan@city.isumi.lg.jp)へお送りください。申し込み受付後、会費の請求書をお送りします。併せて関係事のご案内等を送らせていただきます。

年会費

自治体・団体:2万円/個人:2千円

※毎年4月から翌年3月までの1年分です。2~3月に入会の場合、4月からの次年度分をはじめての会費といたします。

【事務局】千葉県いすみ市農林課有機農業推進班

〒298-8501千葉県いすみ市大原7400-1

TEL:0470-62-1515 FAX:0470-62-2836 Eメール:seisan@city.isumi.lg.jp

【ホームページ】https://www.city.isumi.lg.jp/soshikikarasagasu/norinka/organic_farming_promotion/5987.html

