

給食から「揚げパン」が消える？ パン業者の相次ぐ「撤退」の背景に「給食費無償化」と厳しすぎる「縛り」



学校給食のパンの提供の中止が全国各地で相次いでいる。給食の大スター、揚げパンは献立から消えてしまうのか。

「揚げパン」発祥の小学校では

今日は、待ちに待った「揚げパンの日」だ。4時間目の終わりを告げるチャイムが鳴ると、かっぱ着姿の給食当番が鍋や食器の入ったかごを運んできた。メニューはカレーポトフ、揚げパン、ミカン、牛乳。配膳台の前に並び、盛りつけてもらう。

「みんな、揚げパンは好きかな？」記者が尋ねると、東京都大田区立嶺町小学校の子どもたちは「はい」と、いっせいに手を挙げた。揚げパンが好きな理由をこう教えて

くれた。「甘さとパンが絶妙にマッチしている」「中が柔らかくて、外が硬い、食感が好き」「砂糖、きな粉、シナモンと、味が選べるのがいい」「大きいから食べ応えがある」

揚げパンは1952（昭和27）年ごろ、同小で初めて作られ、全国に広まったといわれる。栄養士によると、「新しい油を使い、高い温度でサッと揚げるのがおいしい揚げパンを作るコツです」。

そんな話を聞くと、油になじんだ砂糖をまとったパンの甘い香りとともに、懐かしい思い出がよみがえってくる。揚げパンに限らず、今の子どもたちはパンが好きで、残食は米飯より少ないという。

ところが、いま、給食のパンがピンチだ。各地でパンの提供中止が相次いでいる。栄養士によると、米飯よりもパンのほうが残食が少ないという。

採算が合わず給食から撤退

福井市では今年4月から市立小中学校への給食パンの供給が停止。10月から再開されたが、それまでの間は米飯給食のみになった。同市教育委員会などによると、市内の学校を担当していた製パン業者4社のうち2社が「これ以上の負担には耐えられない」「採算が合わない」という理由で撤退したのが原因だという。三重県大紀町、大分県日田市、沖縄県宮古島市などでも今年に入り同様の事態が発生している。

全日本パン協同組合連合会（全パン連）の鈴木賢市専務理事兼事務局長によると、給食パンの製造業者は、約40年前のピーク時には全国に6千社ほどあった。それが現在は1/3以下に減少している。

これまでは、業者の廃業や撤退があっても、その地域の同業他社がカバーしてきた。だが業者の数が減り、その協力体制も限界にきている。

国は米飯給食を推進

実は半世紀以上前、学校給食の主食といえば、米ではなくパンだった。それが変わり始めたのは1970年代。当時、農林省は「米余り」の解消策として、文部省と連携して米飯給食の普及を推進した。76年、学校給食に米飯が正式導入。85年、文部省は週3回の米飯給食実施を目標に掲げた。目標は2007年に達成されたが、『日本型食生活』を受け継いでもらう（農林水産省）という新たな目的が設定され、昨年度は全国平均週3.6回に達した。



一方、給食パンの製造は年々採算が合わなくなってきた。採算性は企業形態によって異なるが、現在、生き残るのは、家族経営の比較的規模の小さな業者か、給食パンの製造以外に主力事業を持つ業者がほとんどだという。最近では人件費や光熱費が高騰し、製造業者の経営を圧迫する。

神奈川県相模原市に本社工場のある「オギノパン」は昨年3月末で給食パン事業から撤退した。荻野隆介代表取締役は、こう漏らす。「昔は週に4回パン給食がありましたが、今は週に1回。売り上げは当然4分の1に減ります。でも、製造ラインや配送車、それを動かす人手は維持しなければならない」

子どもたちから贈られた感謝のメッセージを手にする高久製パンの高久直輝代表取締役社長＝神奈川県平塚市、米倉昭仁撮影



過疎地でも「自社配送」

給食パンの業界は特殊だ。価格や材料、納品まで、とにかく縛りが多いのだ。まず、「学校へのパンの売り渡し価格をこちらでは決められない」(荻野さん)。パンの価格は都道府県ごとに設置された「学校給食会」が統一して定めている。例えば、今年度の神奈川県の給食用コッペパン(小麦粉の重さ50グラムの場合)は51.7円。製造業者によってパンの味や食感に差が出ないように、原材料やレシピも厳密に定められている。小麦粉などの主原料は学校給食会が一括購入し、指定した業者に引き渡され、パンに加工される。その「加工賃」が業者に支払われる。パンの価格の約8割が加工賃だ。

各学校へのパンの配送は「自社配送」が求められる。オギノパンが担当していた小中学校は50校強(22年度)。児童・生徒数の少ない過疎地の学校にもパンを納品に行かなければならない。「撤退直前は、『宅配便でパンを届けられないか』とまじめに考えていたくらい、収支が切迫していました」(同)

安定供給できるギリギリ

この10年で神奈川県内の指定業者は約25社から13社に減った。「県内の学校にパンを安定供給できる本当にギリギリのラインです」と、同県平塚市で給食パンを製造する「高久(たかく)製パン」の高久直輝代表取締役社長は訴える。神奈川県学校給食会もパン業者の苦境を十分認識している。



給食パンを製造する「高久製パン」の工場＝神奈川県平塚市、米倉昭仁撮影

加工賃を上げているが…

「最近では(パン1個あたりの)加工賃を年『数円単位』で、かなり上げています」と、同給食会の大石敏靖事務局長兼物資課長は説明する。しかし、給食のパン代は保護者が支払う「給食費」で賄われており、学校給食会には「安全な給食をできるだけ安価に提供する役割がある」(大石さん)という。

全パン連が求めてきた「製造実態に即した加工賃の値上げ」との間には大きなギャップがあるのが実情だ。全パン連青年部総連盟の給食委員会で委員長も務める高久さんは、こう話す。

「コッペパンであれば、1個80円、90円、100円近い売り渡し価格を実現しなければ、パン業者の廃業や撤退が続く現状は変わらない。ある程度の金額をいただかないと、事業を継続するのは難しい」

食材は高騰、給食無償化で「入札」制に

また、単にパンを値上げするだけでは、「学校でのパンの提供回数が減るのは目に見えている」という。

文部科学省によると、昨年度の公立校の給食費の全国平均月額小学校で4688円、中学校は5367円。1食にかけられる費用はたった250円前後だ。それをさまざまな食材の高騰が圧迫している。

全国の公立小中学校の給食費について、約3割(文科省調査/23年9月時点)の自治体が無償化しているが、高久さんはこの動きもパン業者の撤退につながると懸念する。

財政が苦しい自治体は「1円でも10銭でも安い給食を作ろうとする可能性がある」(高久さん)。実際、給食を無償化した自治体がパンの納入を指定業者から毎月の入札に切り替える例もあるという。パンは買ったたか、業者はますます苦境にあえぐ。



給食費の仕組みを根本から見直すべき

「給食パン業者の苦境は、保護者が負担する『給食費』の仕組みを根本的に変えないと解消しないでしょう」こう話すのは、千葉工業大学工学部教育センターの福嶋尚子准教授だ。

給食無償化についても、「単に保護者負担を公費負担に付け替えただけのところが多い。コスト重視で、『よりよい給食を提供する』という意識が欠けている」（福嶋准教授、以下同）と、厳しい目を向ける。

給食費の無償化は、「保護者に対する支援」ではなく、子どもが健全に成長する権利、「成長発達権」に基づいて行われるべきだという。成長発達権は日本が 1994 年に批准した「子どもの権利条約」の原則の一つだ。

「市区町村の財政力には大きな差がある。全国の問題ですから、自治体に国が補助金を出して、給食を支える仕組みをつくる必要があると思います」

給食は日本に根づいた文化だ。揚げパン、ソフトめん、わかめごはん、鯨肉（げいにく）の竜田揚げ、冷凍みかん。さまざまなメニューと味わいが、子どもたちの思い出と深く結びついている。そんな給食の土台を見直す時期にきている。

（AERA dot. 編集部・米倉昭仁）

2024/10/30/ 11:00

（AERA digitalより一部抜粋）