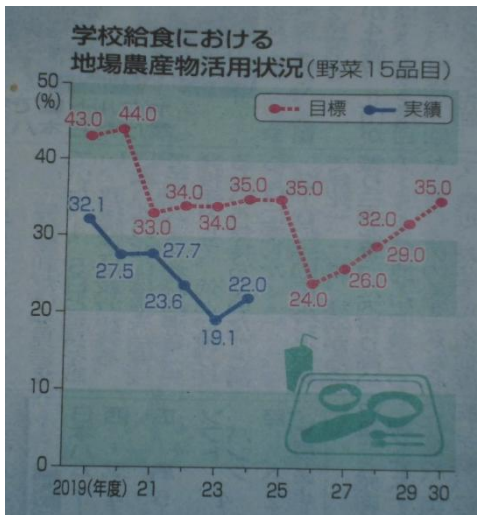


健康長寿 食から始める健康あきた②⑥ <前半>

現状と課題 生産者減や天候不順…**学校給食に地元食材を使用率向上へ課題山積**

学校給食での地元食材の使用率を上げようと、県が本腰を入れている。昨年度は男鹿市をモデル地区に関係者が一堂に会す協議会を設置。月内には部局横断的なプロジェクトチームも立ち上げる。生産者の減少に代表される構造的な問題や、天候不順による供給の不安定さといった課題が横たわる中、**第5期食育推進計画(2026~30年度)**に掲げた数値目標達成へ関係者が知恵を絞り、安定的な食材供給体制を構築していく。
(喜田良直、佐々木緋彩)

地元食材活用の一つの指標が、タマネギやジャガイモなど主要な野菜15品目の県産品使用率(重量ベース)だ。県によると、24年度まで直近5年間の使用率をみると、目標値は33.0~44.0%だが、実際は19.1~27.7%にとどまり、大きく乖離する。

食育推進計画では目標値として26年度 24.0%と設定。毎年2~3割のアップを前提とし、最終年度の30年度は35.0%としている。

多くの市町村では、定期的に地元食材をメニューに組み込むなど使用率向上に力を入れる。ただ、献立を作成する栄養教諭や市町村教育委員会、生産者らに話を聞くと、幾つかの課題が浮かび上がる。

中・大規模農家は既に販路が確立されているため、学校給食に野菜を納入するのは小規模農家が多いという。関係者の多くが指摘するのが、高齢化に伴う生産者の減少と調理室のセンター化だ。少子化が進んで調理室が集約され、大型の給食センターが誕生。**納品する食材の量が一気に増え、地元だけでは対応できなくなっているという。**

さらに、**猛暑や豪雨の影響も大きい。不作や収穫時期のずれ、価格高騰により安定供給が難しい。**「(時間帯や人手、燃料費など)生産者の搬入コストがネック」「そもそも栄養教諭と地元生産者のつながりが乏しい」といった点を挙げる自治体もある。

横手市では、地元の生産者でつくる「学校給食野菜出荷農家会」(会員26人、高橋利光会長)が、発注を受け納品する。同市の栄養教諭は「一番収穫できる時期は夏休みと重なり、冬場は野菜が取れない。天候不順というどうにもできない問題もある。使える食材があれば、優先的に農家会に注文するが、**一度に大量に使うため地元だけでそろえるのは難しい。使いたくても使えないのが現状**」と漏らす。

県プロジェクトチーム 地域ごとの実情把握へ

地元食材の使用率アップを目指し、県は今年、県教育庁や知事部局など関係者で組織するプロジェクトチームを発足させる。県教育庁保健体育課は「使用率をすぐに引き上げるのは難しいが、野菜15品目の目標達成へ向け、できることに取り組み、地道に努力したい」としている。

チームではまず学校(給食センターなど)、生産者、市町村、農業団体などに聞き取り調査を実施。生産能力や流通環境など、**地域ごとの実情を把握することから始める。**

その上で、モデル地区の男鹿市のように、**市町村、あるいは地域ごとに関係者をつなぐネットワークを構築できるよう、研修会などを通じて働きかける。**このほか、夏休み期間中に取れる野菜を有効活用するため、加工商品の開発も行いたい考えた。
(令和8年6月8日(月)秋田魁新聞より一部抜粋)