

健康長寿 食から始める健康あきた②⑥ <後半>

## 男鹿市でモデル事業

## 顔の見える関係を構築



「農家にとって食材の納品時間は、午前より午後がありがたい」「加工品を作って管理できないか」「使用率が下がる2～4月に提供できるものはあるか」

先月下旬、男鹿市で開かれた「学校給食における地場産物活用促進モデル事業」の本年度初会合。生産者、納入業者、栄養教

諭、行政で構成され、使用率向上へ意見を交わした。最終的には献立を作成する栄養教諭と生産者の間に、両者のニーズをくみ取って伝える調整役を置けないか検討することになった。

モデル事業は2025、26年度の2年間。市によると、以前は献立をつくる栄養教諭と生産者とのつながりはほとんどなかった。野菜15品目の県産品使用率も24年度は9.6%にまで下がっていた。昨年度の協議会設立後は、徐々に顔の見える関係が生まれ、関係者の意識も向上。調理場への大型冷蔵庫導入もあり、まだ使用率は低いものの、25年度は前年度を6.5割上回る16.1%と上向いた。

協議会メンバーで、道の駅おが「オガーレ」の運営会社や栄養教諭らによると、連携の流れはこうだ。栄養教諭が、来月分の献立表をオガーレ担当者に送付。献立表には重量ベースで必要な食材が記載されている。担当者はオガーレに農産物を納める生産者に食材の提供が可能か確認した上で、栄養教諭に連絡するという。「1カ月先まではなかなか見通せず、いったんは、『提供できない』と回答しても直前にめどが立って提供することもある」と担当者。「男鹿で手に入らなくても、道の駅間のネットワークがあり、そこから県内産を入手できることもある。地場のものを子どもたちに食べてもらえるよう、今後も連携していきたい」と話す。<随時掲載> (令和8年6月8日(月)秋田魁新聞より一部抜粋)