

平成24年度 地産地消活動調査報告会 参加者アンケート集計

平成25年2月22日
(財)都市農山漁村交流活性化機構

- 日程 平成25年2月19日(火) 13:00~17:45
- 一般参加者 45名
- 回答者 27名(※回収率60%)

1 調査報告会の内容について

①非常に満足(6名:22%)

- ・今後の課題である、社員食堂や病院にもニーズがあることがわかったのは発見だった。
- ・先進事例は参考になる。生産・加工・販売(提供)まで一貫してやることが重要だと良く分かった。
- ・パネルディスカッションの議論は本音の話、行政の問題も聞いて良かった。
- ・各地の多彩な、先進的な事例を聞くことが出来た。
- ・様々な分野や立場の地域の方々の意見や取組事例を聞くことが出来た。
- ・意見交換が盛り上がり、充実していた。
- ・配布された資料の内容が濃く、有り難かった。
- ・自分の勉強不足もあるが、学校給食の納入等について知らないところを知る事が出来て良かった。
- ・センター方式を知る機会になったこと。自校式の良さを再確認できた。

②満足(13名:48%)

- ・地産地消推進に取り組んでいる方々から直接話しを聞く事ができ、とても刺激になった。ただ、農産物の話ばかりだったので、水産物の話も聞きたかった。
- ・熱心に地産地消に取り組まれている方が沢山おられることに感動した。パネルディスカッションもとても実りあるもので良かった。
- ・民間事業者の給食システムの事例が参考になった。
- ・事例が参考になった。
- ・民間における地産地消の取組を聞くことが出来た。
- ・いずれのプログラムも学び、気づきのある内容があり、有意義な時間となった。給食事業の仕事を辞めてから10年ほど経つが、当時の献立作成時に行事食提供は当たり前だったが、地産地消については考えも及ばなかった。各事例の内容から今後の活動に活かしていきたい。
- ・各地の事例を見せて頂き、今後の取組みに活用したい。
- ・企業による取組みについて聞いて良かった。内容も具体的で分かりやすかった。
- ・地産地消活動について色々な分野の人達から話しを聞く事が出来、勉強になった。今後地産地消推進事業に取り組んで行く中でとても参考になった。
- ・各事例がとても良かった。考え方、取組分野、取組方法がそれぞれユニークで参考になった。
- ・企業側からの地産地消の意見や考えを多く聞いたことが良かった。
- ・幅広い分野からの事例を聞くことが出来て有意義だった
- ・昭和60年頃は直売所が少なく、自分たちの所くらいだった。しかし、直売所が沢山出来ると給食に出荷するより直売所に出す方が高値で売れるので、給食の価格を直売所の値段まで近づけたり同等にしないと出荷してもらえなくなった。そのため、JAに任せてやめようと思ったが、今一度生産者をお願いして頑張ってみようと思えた。

③普通（8名：30%）

- ・どの事例も素晴らしい。実際携わっている我々としては、素晴らしい取組みにたどりつくまでの過程やどこ連携すれば良いか、どこを解決していくと成果が得られるのかなども知りたい
- ・様々な事例についての話は良かったが、もう少し生産者（農家）と結びついた話も聞きたかった。
- ・民間事業者の意見も非常に興味深いが、それぞれの成功例の中で行政がどんな取組みを行ってサポートをしていたのかを知りたかった。
- ・もう少し地産地消を掘り下げた内容にして欲しい。

④やや不満（0名）

2 給食事業の地産地消の推進に向けて、どのような課題・問題があると思われますか。

●調整役の存在

- ・生産と業者のつなぎ役(コーディネーター)の育成
- ・生産者、JA、食堂をつなぐ部分が難しい。誰かがつなげねばならない。
- ・需要と供給のミスマッチの解消。
- ・実需者と生産者、流通のマッチング
- ・安定供給は大きな課題。生産現場と実需者をつなぐコーディネート組織が必要だと思うが、市町村によって実情は様々だ。それを誰が担うのか。総合フードサービスのような会社が地域に存在すると良いが、JAは出来ないのか、地域の直売所は出来ないのか、模索しているところだ。
- ・コストだけでなく、生産 流通のシステム作り。水産物の場合は、計画的な生産（漁獲）は不可能であることが、水産物の給食への活用が進まない理由の1つと考える。
- ・学校等と地元生産者とのコーディネートと流通
- ・コーディネーターの育成と多業種の連携

●地元食材の品揃えと安定供給

- ・季節によって物が無い。すべての品目が地元にあるわけではない。
- ・地場産品使用割合が基準の数値となっているが、油や小麦粉もカウントされ、栄養教諭の努力がなかなか数字にでない。
- ・どの事例も、地元食材の採用率が20～30%程度ということであまり高くない気がした。メニュー開発も含めた工夫が必要と思うが、作付けの品種や時期についてのコントロールも必要。
- ・大量調理のため、食材量も莫大で確保が難しい。200円前後の食材費のなかで地産地消を進めると材料費が上がって推進の障害になる（企業給食で求められる料理のクオリティやボリュームでは特に）。季節やコストによって、全ての食材を自県のものを使用できるとは思わないが、どこまでを地産地消と位置づけるべきか。企業給食においては仕入時間にも制約があることが多い（配送車が入れる時間が決まっているため）。
- ・量の安定的な確保

●食材コストの問題

- ・食材の仕入れに掛かるコストの問題、食材の確保。
- ・共同調理方式を採用している中、いかに規格やロット数の足る地元野菜を用意できるか。大口で野菜を作っている大農家や農業法人がいない中、必要な分の野菜を用意出来るのか。
- ・食費が低価格傾向にあるため、利用可能食材幅の限界。

●生産者の供給体制づくり

- ・農家側の安定供給のための体制づくりの負担（金銭面、人材面）

- ・地産食材増加時の供給側の人手不足。
- ・使用食材に対し、供給する側からもっと旬の野菜の情報を渡し、協議（品目・量・規格等）していきたい。
- ・供給体制の整備
- ・給食はゴミ捨て場ではないので、作業のしやすい、価格が安いもので、栄養士の先生と調理師の腕と話し合いが多いほど出荷がやりやすい。生産者が給食と関わり合うと一年中休日がなくなることが問題であるように思う。

●関係者の意識共有化

- ・栄養士の方々の意識
- ・農林水産、事業者側の認識と（文科省というより）地域市町村教委の認識のズレが課題だと思う。学校給食がやり玉に上がりがちだが、柔軟に対応している市町村・学校も多い。「犯人」という言葉づかいでは現場の反発を招くだけ。当日納品に関しては、センター方式ではなく各学校での調理を取り入れている市も多い。その場合、夜は無人となる学校に途中まで調理した食材を置きっぱなしには出来ない。それだけの冷蔵庫を各学校に備える場所やお金がないなど、様々な現実的な理由がある。一面的である1つの地域の経験をすべてのように捉えることは行わないで欲しい。
- ・規制の多さ
- ・行政主導で行うのではなく、民でいかに関心を持ってもらい行動を起こしてもらえるかが課題。
- ・給食事業所が農業や農産物に対して、どのくらい興味を持ってもらえるか。小諸厚生病院のように仕事を超えて積極的に農業に興味を持ってもらえれば推進できると思う。教育サイドとの壁もある。地産地消は農林水産省という認識もある。

3 地産地消の推進に向けて、今後調査研究等を進めて欲しいテーマ

- ・意見交換会でもあったが、法と自治体での理解の違い、給食においても学校、病院、福祉施設、企業など一括りでなくわけて検討して欲しい。
- ・地産地消によるフードマイレージ削減効果のCO2削減効果等の試算例を多く示すことにより、企業の努力を促す仕組みづくりの構築。
- ・直売所における出荷者の確保について（高齢化対策、担い手対策）
- ・生産者のとりまとめ、ロットの確保について
- ・フレキシブルなメニューに対応出来る給食があれば面白い。皆が同じものを食べなくとも良いのではないか。
- ・地産地消未実施エリアの特定と未実施の理由・問題点など。
- ・地元出荷と他出荷（市場・加工等）の収益比較
- ・消費者の地産地消の理解度、ニーズ、消費者意識、メリット・デメリットなど
- ・企業による取組事例
- ・海外の地産地消などの取組み
- ・優良事例と失敗事例の紹介
- ・魚食減少の傾向にある中、地元の魚を地元の方々に積極的に食べて頂くための施策。
- ・農家の配送、流通システムの確保
- ・学校給食の放射能検査は、全量否破壊でできるシステムの開発・提供できるような取組みが必要。これについては、自治体で出来ることに限界があるため、国が主導して欲しい。

4 地産地消の推進に向けて、今後、国の事業等で推進して欲しいこと

- ・企業の社員食堂の推進について、ノウハウを提供してもらえればありがたい
- ・地産地消で企業も社員の活性化などのメリットが沢山あることを示して欲しい

- ・自給率の向上に資する取組み
- ・国が目指す強い農業とは？地産地消の観点から各地域の実態と経済性などを数値化して強い農業への寄与を示すことが出来るのか。
- ・市場流通、大型量販店中心の流通と地産地消のバランス
- ・地産地消は生産者（1次産業）を守り、国民の健康だけでなく国土を守ることに繋がる。省庁横断的な国を上げての取組みにしてもらいたい。
- ・平成18年度で最後になった農林統計調査（市町村別データ）の復活
- ・一般消費者に向けた地産地消の推進＝直売所運営、スーパーでの地元産コーナー設置といった受け身型体制だけでなく、行動型体制で全国民が地産地消を理解し、意識できるような活動（義務教育対象者には食育・学校給食にて情報発信されているが）
- ・地産地消は生産者（1次産業）を守り、国民の健康だけでなく国土を守ることに繋がる。省庁横断的な国を上げての取組みにしてもらいたい。様々な過程をまとめた1つの仕組みであるので、多くの連携パターンが生まれるように民間企業のトップなどに提言をもらいモデルを事業化して欲しい。
- ・意見交換会で出たように、前日調理（下準備）は可能であるならば、その旨を明示して欲しい。それで地場産品が使用されることにつながって欲しい。
- ・地産地消を進めようとする所に給食代の補助が行くように推進して欲しい。

5 その他のご意見

- ・大変参考になった。是非今後もこうした場を提供して欲しい。
- ・今回はあまり触れられていないが、地産＝安全とは言えないと思う。具体的に生産物の安全に関する取組み事例を知りたい（加工はISO22000やHACCPの取組みがある）
- ・学校、企業を問わず大量調理施設においては安全衛生が第一。地元食材を納入する際には納入業者施設の衛生状態のチェックがある。衛生基準が高くない限り、いくら良い食材でも仕入れられない。また、泥付きの野菜を好まれないことも多く、社員食堂内の厨房施設自体も衛生的に処理出来る能力があるかどうかにもよると思う。給食業者も地産地消に取り組みたいと考えているため、各方面が問題を1つずつクリアにしていく必要がある。
- ・青森のりんごで血圧が安定する研究は面白いと思った。難しいが、地産地消と健康に関するデータもとれると面白いと思う。
- ・意見交換会で出た、前日仕入れ、前日仕込みができる旨を明らかにして欲しい。
- ・パネルディスカッションでは、コーディネーターの意見ではなく質問者や発言者の言いたいことや聞きたいことをもう少し捉えてまとめて欲しかった。
- ・とても参考になった。ただ、給食事業の課題として、コーディネートするところを作るにはコストが発生するなど、課題は分かっているが、解決は難しいと思う。
- ・昭和60年頃から学校給食に参加しているが、行き詰まっており元気をもらいに参加。来て良かった。また頑張ろうと思った。給食があるため一日の会議は参加しにくいですが半日は嬉しい。地産地消が中央では元気が良いので驚いた。

