

# 地産地消等推進全国フォーラムの詳細

※敬称略

## ■開 会・挨 拶

### 農林水産大臣政務官 矢倉 克夫

本日は、多くの方ご参加のもと平成 28 年度地産地消等推進全国フォーラムが盛大に開催されますことを心よりお喜びを申し上げ、感謝申し上げます。各賞を受賞されました皆様、誠にありがとうございます。心よりお祝いを申し上げます。

地産地消は、地域愛に溢れた思い、食文化の多様性というものもしっかり反映した日本の素晴らしい部分を実現されるための良いキーワードだと思います。地域の生産者と消費者の結び付きが評価をされ、双方にとってメリットがあるだけでなく、農林漁業の振興による地域活性化につながる重要な取組み、まさに地方創生にとっても重要な取組みであると思います。

昨日、高校生が出店する「ご当地うまいもん甲子園」表彰式に参加させていただきました。地域の食材を使ったそれぞれのアイディアで良い商品を販売していくという、若い感性が溢れる素晴らしい取組みでした。このような若い人々の次につなげる思いをしっかりと育成していく上でも地産地消は重要な取組みであると思います。

この度、農林水産大臣賞を受賞した取組みの一部をご紹介します。地産地消等優良活動表彰「あいあいファーム」では、小学校跡地を活用し、直売所・加工所・レストランを備えた宿泊施設を核とした食、農作業体験等の食育活動、耕作放棄地で大豆や小麦等の生産加工をすることによる観光需要の開発、所得の向上、雇用の創出に取り組んでおられます。

地産地消給食等メニューコンテスト「岩手県立中央病院」は、地場産の旬の美味しい食材を少しずつ楽しんでいただけるよう皿に盛り付けた御膳にするなど、診療科ごとに特別メニューや人間ドックメニューとして提供するとともに患者さんへのメッセージカードで地場産食材の素晴らしさを伝える取組みが今回の受賞となりました。

ご紹介した事例の他にも、様々な事業者が各地で地産地消の活動に積極的に取り組まれています。会場にお集まりの皆様方におかれましては、講演内容や受賞事例を自らの取り組みのヒントとされ、地域の方々、関係者の方々にもご紹介を賜われれば幸いです。

結びになりますが、本日のフォーラムが更なる地産地消活動の拡大、国産農林水産物の消費拡大につながりますことをご期待申し上げますとともに、受賞された方々をはじめ、本日より列席の皆様方の益々のご活躍とご健勝をご祈念申し上げます。私のご挨拶とさせていただきます。

## 文部科学省 初等中等教育局 健康教育・食育課長 和田 勝行

平成 28 年度地産地消等推進全国フォーラム、第 9 回地産地消給食等メニューコンテスト表彰式におかれまして、ご挨拶申し上げます。本日、地産地消等推進全国フォーラムがこのように盛大に開催されますことをお慶び申し上げますとともに、文部科学大臣賞、農林水産大臣賞をはじめ各賞を受賞される皆様に心からお祝いを申し上げます。学校給食における地場産物活用の推進につきましては、本年 3 月に作成された「第 3 次食育推進基本計画」におきまして、学校給食における地場産物の使用割合を増加させることが目標として掲げられており、文部科学省としても、その推進に取り組んでおります。文部科学大臣賞を受賞される「川辺町学校給食センター」では、学校給食に安定的に地場産物を利用できるよう、日頃から市場関係者との情報交換に取り組まれるとともに、栄養教諭が収穫前の畑に出向き、生産者取材して食育通信に掲載する等の取り組みを行っていると同っております。

学校給食における地場産物活用の意義は、児童生徒に対して地場産物を通じて食育を行い、地域の自然、食文化、産業等に関する児童生徒の理解を深めるというところにあります。給食で使用する地場産物を、しっかりと教育活動に結びつけて実践されていることは、まさに学校における食育とは何かということを体現されたとても良い事例であると考えております。

本日は、受賞事例報告等で学校給食の取り組みについて発表が行われていると聞いております。ご来席の皆様には、この機会に学校給食での取り組みをぜひご覧いただくとともに、今後とも学校給食への取組みについてご理解とご協力をいただければと思います。結びになりますが、本日ご列席の皆様の今後益々のご活躍ご発展を祈念いたしまして私の挨拶とさせていただきます。

### ■メッセージ・審査講評

## 全国地産地消推進協議会 会長 小泉 武夫 (東京農業大学 名誉教授)

受賞された皆様、おめでとうございます。今、日本では農業問題、食料問題など色々と大変な中で、皆さんの日頃のご努力、ご活躍の素晴らしさが認められて、本日、表彰させていただきました。

日本は、地産地消の取り組みに遅れている国です。外国では、地産地消が当たり前で普通の事です。我々は、次の世代に地産地消運動を広めていかななくてはならない、駅伝競走のよう

なものだと私は思っています。

ある調べでは、学校給食に出す地元食材の比率が高いほど、子ども達のアンケートには、その町が好きだと答えている。食べ物から郷土を愛する心が、教育の中でもはっきりと出てきています。

我々は自分達の力を示して、外国の食べ物に頼ることがないように、これから一生懸命やっつけていけば、安心・安全で素晴らしい農業の力が、もう一度この国に戻ってくると思います。長い間、食料自給率がカロリーベースで40%ギリギリという状態が続いています。次の世代にも、地産地消の活動を引き継いでいただき、それには、皆さんの今の姿を見せてあげることが一番大切だと思います。これからも地域の発展と将来の日本のために頑張りましょう。よろしくお祈りします。

## 全国地産地消推進協議会 副会長 永木正和 地産地消等優良活動表彰 審査委員長（筑波大学 名誉教授）

地産地消は、大事な国の政策であると思います。国は「攻めの農業」と言っていますが、「攻めの農業」の前に、しっかり「我が農業を守る」「我が村を守る」ことが大事です。それには、消費者を味方にしておくことも大事です。これが国内農業を活性化させる基本であり、外に攻めていくためにも大前提であると思います。

よくグローバリゼーションという言葉が使われます。グローバリゼーションは、国境がなくなるという意味ですが、そんな状況で消費者を味方にする手法は、色々な個性、色々な顔を持った地域が、自己主張していくことだと思います。つまり、地域農業が個性を持ち、自分達の農業の顔を持ち、自己主張して消費者とのつながりを作っていくことです。その観点から、今の日本農業には、高齢化の問題、消費の冷え込み等の問題があるものの、地産地消は大事にしなければならない政策です。農業には2つがあり、1つは「産業としての農業(攻めの農業)」です。もう1つは「コミュニティの農業」で、その中心に位置するのが地産地消です。2つの農業が連携、融合、助け合って地域農業が成り立ちます。

地産地消の特色の1つに、少量多品目生産で、高齢農業者等みんなが参加できるという点があります。また、商品を自己責任で消費者に直接販売する点です。その場合、値下げ競争にならない工夫、売れ残りを出さない工夫、端境期をつくらない工夫、リピーターを増やす工夫など、様々な工夫が大事になります。

農林水産大臣賞「あいあいファーム」は、元々は外食産業の企業ですが、農業法人を設立し、有機農業や地産地消、グリーン・ツーリズム等を融合させた新しいビジネスを構築され、身体と心の健康の大切さを伝えています。「JAおうみ富士 ファーマーズ・マーケットおうみんち」は、市民を巻き込み、農業を親しみやすくする魅力的な活動をされています。近江商人の「三方よし」という言葉がありますが、ここの取組みは「全方位よし」です。全国地産地消推進協議会会長賞「みやぎ生協」は、直販商品の「めぐみ野」と「古今東北」という2つのブランドで、地産地消を盛りあげています。地域をサポートして「フェアトレード」の考

え方に基づき、様々な生産者へ支援をしている活動は素晴らしいです。これら3団体は、消費者への直売を進め、時代に合った新しい地域の価値観を構築した、地産地消の先進的な取り組みです。

経営学者のマイケル・ポーターがいう「共通価値の創造」では、自分の利益だけではなく、社会的に共通する価値を創造し、共有していく企業が、地域に根づく企業だと言っています。利益も出すが、地域の個性を活かし、地域に根づいたコミュニティビジネスを作るとのことだと思えます。3つの受賞団体から私達はヒントを得ることが多く、今後の地産地消のあり方を学ばせて頂きました。地産地消が、地域に定着し郷土への愛に溢れた食文化などを醸成していく1つの柱になっていくことを祈ります。

### 地産地消給食等メニューコンテスト 審査委員長 (服部栄養専門学校 校長) 服部 幸應

地産地消は、その地域のものを大切にするという意味からどんどん広がり、食育の観点からも「地産地消＝食育」というイメージが育ってきました。イタリアでは「ゼロkm運動」と言っています。ゼロkmとは、その場所で出来たものを、その場所で食べるということです。地産地消は、まさに、その場所で採れたものをいかに大切にするか、育てたものを無駄にしないことが基本です。

日本の自給率は39%(カロリーベース)です。今から50年程前は73%でした。フランスのドゴール元大統領はかつて、自給率が100%でない国は独立国とはいえないと言っています。英国の自給率は、47%から73%まで上がりました。ドイツは、68%から83%に、アメリカも102%から136%に、フランスは105%から117%まで上がっています。日本でも、自給率を上げる努力とあわせて、地産地消の意識を広めていくと良いと思えます。

今回、農林水産大臣賞の「岩手県立中央病院」の献立は、「こずかた御膳」で岩手の美味しさをてんこ盛りにしてあります。きびバーグ、エゴマソース、めかぶそば、枝豆のヨーグルトサラダ、ほうれん草の白和え、里芋の焼きニョッキ、ミニトマトのジュレなど。工夫して地域の食材を大いに活かしていることがよく分ります。文部科学大臣賞の「川辺町学校給食センター」は、「秋のお彼岸の献立」です。里芋おはぎ、牛乳、豚肉とさつま芋のかりん揚げ、香りあえ、とうがんの吉野汁を使い、地域のをたくさん使用された学校給食の献立です。大臣賞も局長賞も甲乙つけがたく、審査委員会では委員それぞれから意見を出してもらい、最終的に一番評価が高かったものを大臣賞、次に局長賞とさせて頂きました。皆さんとても優れた内容でした。外食・弁当部門の農林水産大臣賞「榊丹青社 福岡県物産観光展示室よかもんカフェ」のよかもん弁当は、豚肉を中心に地域の食材を使い、魅力あるものに仕上がっています。地産地消は、地域の活性化につながります。今後も、このような取り組みを広めるようお力添えいただき、頑張って地産地消を広めてください。