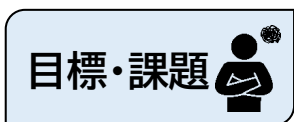


令和3年度 地産地消コーディネーター派遣事業 実施内容と成果まとめ（案）



令和4年6月
(一財)都市農山漁村交流活性化機構

令和3年度地産地消コーディネーター派遣事業 実施内容と成果まとめ

令和3年度地産地消コーディネーター派遣事業 派遣地域・団体と派遣専門家 一覧

都道府県	市町村	申請者名	派遣専門家 ※所属は令和3年度当時のものです。	回数	備考
宮城県	気仙沼市	気仙沼市教育委員会 学校教育課	吉原朋子 食育アドバイザー、管理栄養士	3	※
神奈川県	寒川町	寒川町教育委員会	西坂文秀 (株) たくみの里 代表取締役 安井 孝 (一財) 今治地域地場産業振興センター専務理事	3	
山梨県		北都留ブロック公立学校食育推進研究会	石塚浩司 静岡県袋井市教育委員会 おいしい給食課	3	※
長野県	飯綱町	飯綱町役場 産業観光課	毛賀澤明宏 (株) 産直新聞社 代表取締役・編集長代表	3	
静岡県	静岡市	静岡市教育委員会事務局教育局 学校給食課	遠山致得子 元中京学院大学短期大学部 非常勤講師	3	※
石川県	白山市	学校法人鶴来学園	安井 孝 (一財) 今治地域地場産業振興センター専務理事	1	
滋賀県	甲賀市	甲賀市教育委員会事務局教育総務課	田路永子 元(公財団)兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援専門員	3	※
大阪府	池田市	大阪教育大学附属池田小学校	石原佑也 農事組合法人かなん(道の駅かなん) 駅長兼支配人 安原喜美代 農業生産法人(有)北摂共同農場 代表取締役	3	
鳥取県	境港市	境港市福祉保健部子育て支援課	北出宏予 石川県七尾市立中島小学校 栄養教諭	2	※
高知県	香南市	香南市地産地消推進協議会	西坂文秀 (株) たくみの里 代表取締役	3	※

●フォローアップ派遣

都道府県	市町村	申請者名	派遣専門家	回数	備考
大分県	別府市	別府市教育部教育委員会	金田雅代 女子栄養大学 名誉教授 中馬和代 元鹿児島純心女子短期大学非常勤講師	1	※
沖縄県	石垣市	石垣市北部農村集落活性化協議会	吉原朋子 食育アドバイザー、管理栄養士	1	

※は、まん延防止措置期間により、オンラインや書面等での対応があった地域・団体

気仙沼市教育委員会

【宮城県】

○気仙沼市は、宮城県北東端に位置し、太平洋に面した沿岸域はリアス式海岸を形成し、天然の良港を有している。
 ○学校数は、小学校14校、中学校11校の計25校。学校給食は、市内3つの調理場（気仙沼市中央給食センター、小原木共同調理場、本吉共同調理場）から提供され、1日の食数は、4,139食（令和3年5月現在・教職員含）。
 ○調理場毎に献立を作成して、食材を購入。地場産物で全量が揃わなくても、不足分は他産地で補うなど、地場産物利用を促進している。

目標・課題



- **市内産野菜・果物の使用率を現状値より向上したい。**
 - ・納入してくれる生産者を増やし、生産者が安心して、安定供給できる体制を作りたい。
 - ・調理場での地場産物利用の工夫を検討したい。
 - ・農家の高齢化や担い手不足、東日本大震災による農地の被災等で、農産物の生産が減っている。
 - ・少量多品目の生産者が多く、学校給食向けの大規模な生産者が少ない。
 - ・学校給食では、衛生管理や配送時間、価格面等を考える必要があり、なかなか納入に繋がらない。

実施内容



- **派遣に合わせて、関係者が一堂に会する「気仙沼市学校給食地産地消推進会議」を開催（3回）**
 - ・JA、卸売市場、まちづくり協議会、農林課、給食センター所長、学校栄養職員、教育委員会等、毎回18名ほどが参加。
- **野菜の納品規格の見直し**（学校栄養職員や給食センターと話し合い、受け入れ可能な範囲で規格を緩和した。）
- **生産者への情報発信の検討**（農林課との連携し、生産者の募集チラシを作成。調理場から直接、呼びかけを行った。）
- **生の葉物野菜の使用に向けた調理現場の工夫**（調理員との情報共有、シンクの有効活用、稼働式ラックの設置。）

主な成果



- **納入農家が増加し、出荷可能な品目が増加した。**
 - ・調理場からの呼び掛けにより、**市内契約農家が3軒増えて、使用可能な品目も約10品目増加した。**
- **生の葉物野菜の納入が可能となり、市内産食材の使用率が増加した。**
 - ・調理場1カ所において、冷凍野菜から生の葉物野菜の使用を増やし、市内産野菜の使用量と使用回数が増加した。
（1月～3月）市内産192kg・117,126円＋県内産139kg・94,001円＝合計331kg・211,127円増加
- **納品規格を緩和したことで、次年度以降、市内産の使用量や使用回数が増える見込みができた。**



寒川町教育委員会

【神奈川県】

○寒川町は、神奈川県湘南地域、首都圏から50km圏内に位置し、人口48,575人（R4.2月）、面積13.42km²、花きや野菜、梨等の果物などの栽培が盛んな地域である。
 ○学校数は、小学校5校、中学校3校の計8校。現在は、小学校のみ、完全給食（自校調理）を提供している。
 ○令和5年度に自校調理から共同調理（学校給食センター）への移行に合わせて、中学校も完全給食を開始する予定。

目標・課題



- **令和5年度稼働予定の学校給食センターでの寒川産品納入率の向上を目指したい。**
 - ・少量多品目栽培の兼業農家が多く、必要量を揃えるのが難しい。
 - ・青果類は、八百屋経由で納品しているが、市場に寒川産品が極めて少ない。
 - ・寒川産品の利用にあたって、調理工程を考慮した規格や品質等が明確になっていない。 など。

実施内容



- **JAと行政との間で、寒川産品利用に関する勉強会を開催（現状の整理、情報共有、連携強化）**
 - ・生産者の所得向上につなげる手法（契約栽培や同一価格での買い取り等）について
 - ・納品にあたってのクレームや欠品等の対応方法
 - ・行政としての役割、農協との協力関係づくり など。
- **学校給食納品に向けた「寒川町モデル構築」に向けた意見交換の実施**
 - ・部会設立、供給を担う生産者の確保等について
 - ・納品する野菜の品目、納品規格について
 - ・農協と自治体の連携体制づくり、補助金の設置・活用 など。

主な成果



- **学校給食で寒川産品の利用を進める効果やメリット、今後進めるべき内容等をJAと行政で共有できた。**
 - ・学校給食納品によって寒川産品がブランド化される等、寒川産品の市場拡大の可能性が確認できた。
 - ・令和5年度の新センター稼働に向けて、令和4年度に試行的に納品を実施するなど、具体的な計画を検討できた。
- **行政と農協との連携が強化できた。**（町から給食食材データ、農協から生産情報を今後共有する予定）
- **寒川産品の利用拡大に向けて、生産者等への理解が広がった。**
 - ・学校給食への納入に向けて生産者向けの説明会を開催し、**20名ほどの出荷賛同者を得ることができた。**
 - ・給食における寒川産品の使用回数 **令和2年度40回（内16回は米）→令和3年度55回（内15回はお米）（推奨）**



北都留ブロック公立学校食育推進研究会 【山梨県】

○本研究会は、山梨県公立学校食育推進研究会の下部組織で、構成する自治体は、4市村（上野原市、大月市、小菅村、丹波山村）、5調理場、6名の栄養教職員が所属している。
○令和3年度の研究テーマは、「食に関する指導の充実をはかる」で、臨地研修、郷土料理や地場産物を取り入れた給食の提供、郷土料理や地場産物を題材にした指導資料の作成等を行っている。

目標・課題



- **安定して地場産物を使用できる体制を作り、県内地場産物の使用品目を増やしたい。**
 - ・地元野菜の使用は、調理場毎に地元組織や生産者と連携して使用しているが、日常的な使用に繋がっていない。
 - ・山間部の自治体では、地元のJAが生鮮食品の取り扱いを行っていない。
 - ・東京に隣接しているため、業者の多くが東京の市場を利用しており、県内産の利用率が高まらない。
 - ・山間部の村では、食材の納入頻度が少ない。
 - ・地場産物の規格の基準が無く、規格・品質が揃わない。

実施内容



- ※専門家の派遣は、定期的に行われる研究会へ出席する形で実施した。
- **学校給食で使用頻度の高い野菜の年間使用量（月別）の把握**
- **食材について、学校給食での使用時期・使用量と、生産者の生産品目と収穫時期等との擦り合わせ**
- **給食施設と生産者を繋ぐコーディネーター的関係者への働きかけ**（行政、農協など）
- **全国学校給食週間での新規地場産物使用の検討と実施**（地場産野菜等の掘り起こし、納入業者への働きかけ等）

主な成果



- **納入事業者等へ働きかけたことにより、地場産物使用割合が増加した。**
 - ・金額ベース・5調理場平均 **40.8%（6月）→45%（11月）→51.2%（1月）**
 - ・品目ベース・5調理場合計・同一食材含む **40品目（6月）→57品目（11月）→76品目（1月）**
- **行政の担当者の参加を得ることができて、情報を共有することが出来た。**
 - ・地場産物を使いたいという気持ちを伝えることができた。新たな地場産物（漬物）の紹介にも繋がった。
- **次年度の地場産物使用に向けて、JAや生産者、地元業者、道の駅等との話し合いが実現した。**
 - ・生産者と納品規格のすり合わせ、納入事業者との情報交換、加工品会社との商品開発など、具体的な話が出来た。



飯綱町役場 産業観光課 【長野県】

○飯綱町は、長野県の北部に位置し、面積75.00km²、人口10,695人（R4.1月末）、主要産業は農業で、特に、りんごの産地として有名である。
○学校給食は、飯綱町学校給食共同調理場で作られ、1中学校・2小学校の約830食/日を提供している。
○お米と味噌は、100%町内産を使用、野菜・果物類は、町内直売所やJA等と連携して、旬の食材を活用している。

目標・課題



- **学校給食を起点に、持続可能で地域循環型の農業と活力あるまちづくりを推進したい。**
- **オーガニック給食の実現を目指したい。**
 - ・飯綱町での学校給食事業の意義や特色の再確認、町内産食材活用の一層の推進体制を構築したい。
 - ・町内産食材の安定生産と供給体制のシステムづくりを進めたい。

実施内容



- **地産地消推進協議会（仮称）の設置・開催（2回・延べ16名が参加）**
 - ・栄養士、生産者、直売所関係者、PTA、保護者、行政等が参加し、オーガニック給食の実現に向けた話し合いを実施。
- **学校給食シンポジウム（オンライン）の開催（1回・町内外から約60名が参加）**
 - ・飯綱町での学校給食での地場産物の現状や課題等を共有
 - ・先進地（千葉県いすみ市）の事例紹介 等

主な成果



- **学校給食での地場産物利用の推進や有機農産物食材活用の推進の機運が、地域全体で向上した。**
 - ・栄養士と生産者等による定例会議を継続して開催。
 - ・生産者による「学校給食部会」（仮）の組織化や受発注と集出荷等の窓口の一本化に向けて検討
 - ・飯綱町ふるさと振興公社を校に生産者の育成、食材の目揃え会や有機栽培・特別栽培勉強会等の実施検討 等
- **次年度以降、「オーガニック給食推進協議会（仮称）」設置に向けての方向性をつくる事ができた。**
- **地元有機食材の試験活用等により、地場産品使用率が向上した。**
 - ・全食材に占める地産地消率（重量ベース）：**令和2年度 32.4% →令和3年度 37.9%**
 - ・学校・保育園での有機食材の導入量・品目：**使用量245kg、10品目**（ほうれん草、ピーズ、トマト、ミニトマト、ナス等）



夏の郷土食「やたら」を活用した献立



静岡県教育委員会事務局教育局学校給食課【静岡県】

・静岡県は、静岡県の中部に位置し、一年を通じて温暖多雨な気候で、お茶や野菜、柑橘等の農産物、駿河湾で育つ海産物など、農業や漁業も盛んな地域である。
 ・静岡市の学校給食施設は、センター方式10施設、単独調理方式21校、児童生徒に1日約45,000食を提供している。
 ・学校給食での地産地消の取組として、地場産物を活用した「ふるさと給食」（毎月1回以上）、「ふるさと給食週間」（6月と11月の1週間）の他に、「わくわく給食」として、静岡産の食材の提供を通して、静岡への愛着と誇りを持つ子供を育てることを目的に、年間6回、静岡自慢の食材を市が購入して提供する取組を行っている。

目標・課題



- 生産者と学校、児童・生徒をつなぐ「わくわく給食応援団」プロジェクトを進めたい。
- 「わくわく給食」で提供する地場産物を活用した献立・加工品の開発検討を進めたい。
- ・1日の食数が多く、地元野菜の必要量の確保が難しい。地元野菜を使った加工品もない。地場産物に関する情報が少ない。
- ・生産者との連携が少ない、生産者と児童生徒の交流の場が少ない。等

実施内容



- わくわく給食応援団プロジェクトの進め方に関する意見交換・助言
 - ・わくわく給食応援団への幅広い業種や分野の参加の呼び掛け
 - ・地場産物の加工品開発、郷土料理等を活用した献立等についての検討 等
- わくわく給食応援団での献立開発、給食試食と学校視察（学校での食育活動の様子を見学）
- 生産者や加工業者への取材、食育資料の作成
- 児童生徒への地場産食材に関するアンケートの実施

主な成果



- 市内2カ所で「わくわく給食応援団」検討メニューの提供に繋がったことで、地場産物の使用が増加した。
 - ・令和3年度わくわく給食での利用率（市内産・計6回） 目標値37.5% → 令和3年度62.5%
- 取材を基にした資料による学校での指導により、児童生徒の地場産物に対する意識の高さを把握できた。
 - ・郷土料理や地場産物を使った料理をまた食べたいと思うかの問いに、また食べたい、少し食べたいの回答が9割以上。
- 約5万食というスケールメリットを活かした、地場産物利用の加工品開発に向けて、具体的な検討ができた。
 - ・栄養教諭・生産者・食品加工事業者等との連携、規格外の野菜・果物の活用、開発から提供迄の流れ等



学校法人鶴来学園【石川県白山市】

・鶴来学園は、昭和48年12月に学校法人鶴来第一学園として設立。翌年度から幼稚園の運営を開始。昭和60年12月に学校法人鶴来学園に名称を変更し、現在、4園を運営している。
 ・給食は、約360食/日を提供。平成2年4月から、運営方法を直営に切り替え、有機食材を使った給食を提供している。
 ・献立は、「玄米ごはん、味噌汁、おかず」をベースにしており、旬の野菜や、しょうゆや味噌等の伝統的な調味料を使用。
 ・令和4年1月13日には、給食調理場でのオーガニックレストランJAS認証を取得している。

目標・課題



- 市内産、県内産の有機食材を給食で使用したい。
 - ・有機食材の安定供給のため、現在は、県外の宅配業者を通じて、有機食材を調達している。
 - ・地元の有機生産者や有機食材を扱う業者について、把握ができていない。
 - ・有機食材の魅力や、保護者や地域の人々に知ってもらい、健康な食生活の実現、自然や生態系の保全につなげたい。

実施内容



- 有機生産者とのつながりや、地域への理解促進に向けての話し合いの実施（専門家からの助言内容）
 - ・オーガニック給食の取組をアピールして、協力者を募る。
 - ・石川県内の有機JAS認証事業者を掘り起して、協力依頼の手紙を出してみる。
 - ・保護者の中から協力者を募る。
 - ・幼稚園の畑でJAS認証を取得して、自ら栽培してみる 等
- オーガニックレストランJAS認証取得を機に、鶴来学園の有機給食の取組について、情報発信を実施。

主な成果



- 石川県内の有機JAS認証事業者への協力依頼により、協力可能な生産者から回答を得ることができた。
- 行政機関にも話し合い等への参加を呼び掛けたことで、今後の連携・協力が繋がった。
- オーガニックレストランJAS認証取得に関する情報発信を進め、新聞等に取り上げられ内外の関心が高まった。
 - ・新たな納入先の紹介、先進的な取組事例としての紹介など



甲賀市教育委員会事務局教育総務課 【滋賀県】

- ・甲賀市は、滋賀県東南部に位置し、国道1号や新名神高速道路が通過する交通の要衝にあり、人口89,424（R4.1月）、面積481.62km²、県内工業製品出荷額が多いものづくりの盛んな地域である。
- ・信楽焼や甲賀忍者の発祥の地で、朝宮茶・土山茶で知られるお茶の産地である。
- ・学校給食は、東部学校給食センター4,108食/日、西部学校給食センター5,177食/日（合計約9,300食/日）の2カ所の給食センターから提供している。

目標・課題



- **地場産野菜等の使用品目や使用量を増やしたい。**
- **特産品を使った加工品や献立等を増やしたい。**
 - ・地場産野菜は、天候の影響を受けやすく、供給量が安定しない。納品されるサイズが不揃いで、使用しづらい 等。

実施内容



- **関係者一同に会しての意見交換会の実施（3回開催）**
 - ※構成メンバー・・・甲賀市教育総務課、農業振興課、学校給食センター栄養教諭、甲賀農業協同組合
 - ・甲賀農業協同組合による、地場産野菜の出荷時期、産地、野菜の品目等の情報整理と共有。
 - ・学校給食センターによる、給食が提供されるまでの行程について情報提供（映像活用・野菜の処理や調理等）等
- **派遣した専門家の講演（実務経験に基づく地場産物利用の具体的な工夫や手法について）**

主な成果



- **地場産野菜等の使用率が向上した。**
 - ・甲賀農業協同組合が生産者と交渉し、給食で使用できる地場産野菜を確保することが出来た。
 - ・新たな地場産野菜の使用量が増加した（青ネギ・大根等）。
 - ・**令和2年4月～3月 42.1% → 令和3年4月～3月 49.0%**
- **関係者との意見交換の重要性を理解でき、次年度以降の定期的な開催に繋がった。**
 - ・規格や品質の擦り合わせ、加工品の開発等について話し合うことができた。
 - ・甲賀農業協同組合と栄養教諭との献立検討時の意見交換会の設定ができた。等
- **地場産野菜等への理解が深まり、食育の授業にも活用することができた。**
 - ・給食での使用野菜が、低農薬で環境に優しい栽培方法であることが分かり、食育の授業に活用した。



大阪教育大学附属池田小学校 【大阪府】

- ・池田小学校のある池田市は、大阪府の北部に位置し、北には五月山、南には大阪国際空港があり、南北に細長い地形。また、校区が広く、兵庫県も含まれている。
- ・小学校、中学校、高等学校が同じ敷地内で隣接しているが、給食の提供は小学校のみ、児童数は約600人。
- ・食材は、栄養教諭が選んで購入しており、現在は産地指定をせず、基本的に国産の野菜を使用している。

目標・課題



- **大阪府内の食材を定期的に使うことが出来るネットワークを作りたい。（購入ルートの開拓）**
- **生産者とのつながりをもとに、食育にも活かしたい。**
 - ・大阪産の食材を仕入れることが難しい。
 - ・生産者とのつながりや交流が少なく、地域の食材の使用ができていない。
 - ・大阪の豊富な「なにわ伝統野菜」を活かした調理ができていない。等

実施内容



- **大阪府内生産者組織代表との話し合いの実施**
- **生産現場への訪問（なにわの伝統野菜の収穫体験など）**
- **なにわの伝統野菜、大阪産野菜のお試し納品による品質・規格・値段・調理等の確認**
- **なにわの伝統野菜、大阪産野菜を使った給食の提供と給食の時間の指導の実施**
- **生産者と児童（3年生）との交流（野菜の種類や畑の様子の紹介、野菜を育てることの苦労や大切にしている事等）**

主な成果



- **生産者とのつながりができ、なにわの伝統野菜・大阪産野菜の使用量が増加した。**
 - ・なにわ伝統野菜の使用量 令和2年度12kg/年間（しろな、金時人参）
→ **令和3年度56kg/年間に増加（しろな、金時人参、天王寺蕪、田辺大根）**
 - ・地場産食材使用量 令和2年度12kg/年間→ **令和3年度81kg/年間（なにわの伝統野菜56kg、能勢産野菜25kg）**
- **実際に給食に使用したことで調理工程の確認ができ、規格や価格等の課題を明らかにできた。**
 - ・大阪産食材について既存の仕入れ先との交渉、継続的な取引につながる価格の検討
 - ・下処理等の負担が大きくなるような、使用量・活用頻度の検討 等
- **児童における、なにわの伝統野菜の知名度を上げることができた。**



境港市福祉保健部子育て支援課

【鳥取県】

○境港市は、鳥取県西部に位置し、面積29.11km²、人口33,278人、全国有数の漁獲水揚げ量の境漁港を有する水産業の盛んな地域である。
 ○市内の公立保育園は3園あり、直営の自園調理で、統一献立で運営している。食数は339食/日。
 ○地元漁業関係者や水産会社等と連携した食育推進事業に取り組んでおり、年間10プログラムほど実施している。
 ○地場野菜の活用は、野菜農家グループ「港ベジタース」が担い、6月～2月の食育の日に、子ども達に手渡しで届けている。

目標・課題



- これまで実施している地産地消に関する事業の振り返り・課題の確認をしたい。
- 地場で水揚げされる魚を利用するための供給システムの構築したい。
- ・地元業者等から水産物を購入する物流体制づくり、地元の魚の使用回数を増やす 等

実施内容



- 保育園調理師等との意見交換の実施（2回）
 （専門家からの助言）
 - ・地元の魚を提供する日を決めることで、量の確保や供給しやすくなるのではないかと
 - ・学校給食と供給先の連携が難しいか（学校給食と同じルートで仕入れ、同じ日に魚を使うなど）
 - ・保育士の先生やPTA役員の方々にも活動に加わって頂くことで、保護者への理解が深まる（食食に繋がる）
 - ・地元の方々から魚料理レシピを募集し、献立に入れてはどうか 等
- 保育園・幼稚園へのアンケート調査の実施（地産地消事業について）



主な成果



- 地場で採れた水産物の積極的活用が図られた。
 - ・調理師の提案により、地元の高校生が製造した鯖缶を使った給食を提供（鯖めしおにぎり）。
 - ・地元の水産物を給食に提供（鯖の竜田揚げ、境港サーモン等）。
- 市内保育園、幼稚園の給食関係者の地産地消への思いや希望等を共有できた。
 - ・園ごとの取組状況、地場産物への思い等が確認でき、地産地消事業の継続・発展の参考になった。
 - ・意見交換会を継続して実施したいという要望に繋がった。
- 学校給食と連携した物流体制構築の検討に繋がった。



香南市地産地消推進協議会

【高知県】

○香南市は、高知県東部に位置し、人口33,175人(R4.1月)、面積126.46km²、ニラの生産が日本一である。
 ○学校給食は、こうなん学校給食センター(2,270食/日)と、赤岡・吉川学校給食センター(240食)の2か所で作られており、市内の幼稚園4園、小学校7校、中学校4校に提供されている。
 ○学校給食での市内産物利用の推進は、「香南市地産地消推進協議会」が、学校給食センターと直販所との調整役となり、食材調達を担っている。重点品目18品目を選定している。

※香南市地産地消推進協議会・・・平成25年に設立。構成メンバーは、農林水産課、健康対策課、教育委員会、栄養教諭、市内直販所（4カ所）、JA、給食有志会、農業公社 など。

目標・課題



- 学校給食における市内産野菜の使用率を向上するきっかけをつくりたい。
- ・食材納入ルートの拡大に向けた体制整備づくりへの助言・指導
- ・納入ルートを拡大するための規格・品質の見直し
- ・給食センターと市内事業者の意思疎通を図り、地場産物の納入率を上げるための工夫や手段 等

実施内容



- 香南市地産地消推進協議会（直販所、生産者、学校給食センター）の意見交流会の開催（3回）
 - ・直販所で納入可能な品目の確認（通年可能か、旬の時期が可能か）
 - ・品目ごとの規格の見直しに向けての話し合い
- JAへの納品の働きかけ（特産であるニラの利用率100%に向けての納入の働きかけ）
- 新たな納入事業者を獲得するための支援



主な成果



- 協議会関係者間のコミュニケーションが図られたことで、使用品目等の情報が共有され、使用率が向上した。
- ・市内産地産地消率の増加（38品目・重量ベース） 令和2年度 26.7% → 令和3年度 28.5%
- ・納品品目が8品目増加（小松菜、ほうれん草、大根、チンゲン菜など）
- ・納品事業者の増加 5カ所→6カ所
- ・旬の時期に合わせた献立作りにより、少量でも納品可能な食材の提供に繋がった。
- ・直販所や栄養教諭等の関係者との意見交流会は、今後も継続の予定。
- 直販所で賄えない時期に、JAからのニラ納入の道筋ができた。

