

学校給食の地産地消 ：食農教育への展開に向けて

千葉商科大学 人間社会学部

小口広太（おぐちこうた）

oguchik@cuc.ac.jp

簡単な自己紹介

- ・ 名前：小口広太（おぐちこうた）
- ・ 所属：日本農業経営大学校
→千葉商科大学人間社会学部
- ・ 出身：長野県塩尻市
：ぶどうとワインの産地
- ・ 実家は農家
：祖父母は専業（ぶどう、アスパラ）
- ・ 専門：食と農の社会学、地域社会学
：有機農業や都市農業に関心



本日お伝えしたいこと

持続可能な社会に向けた食と農の役割



学校給食の地産地消とその意義



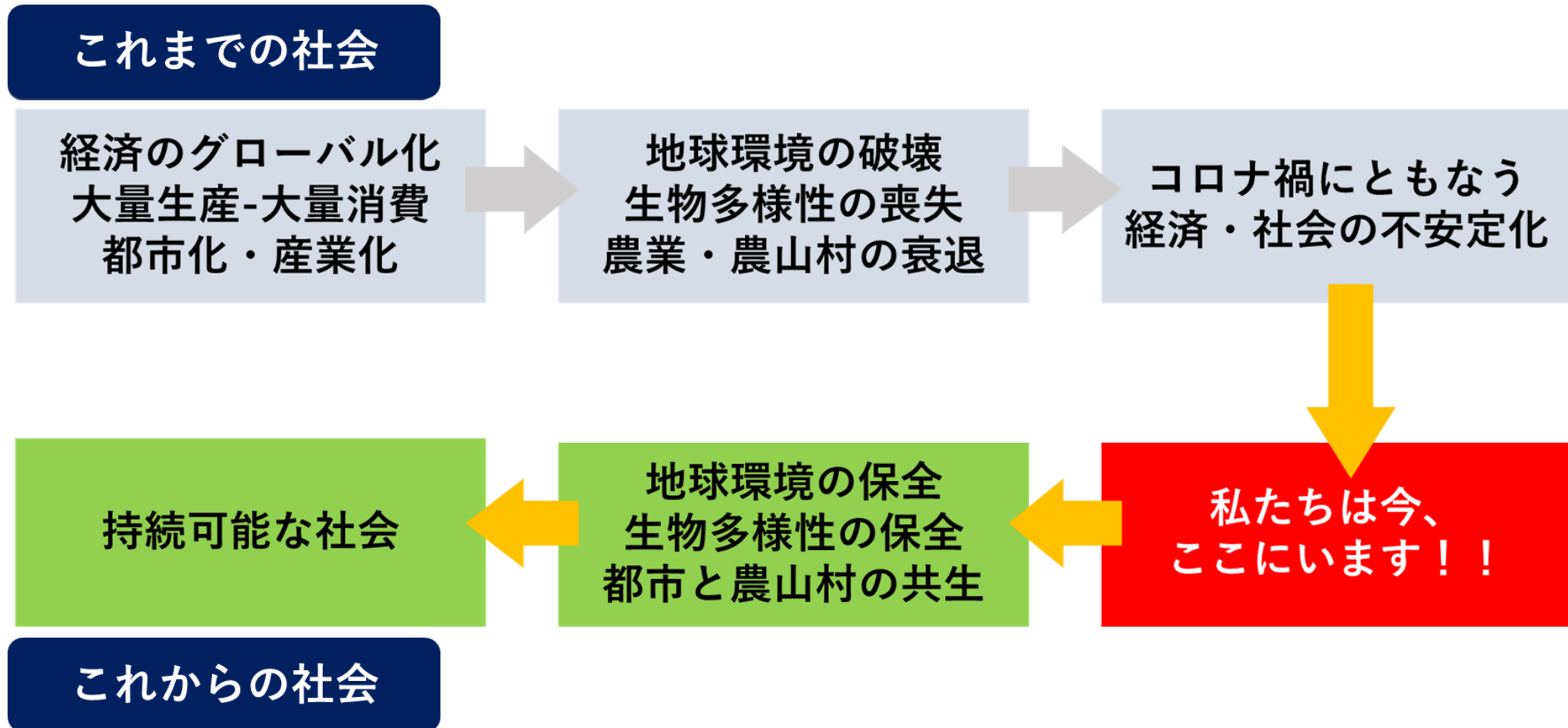
学校給食における地産地消の進め方



学校給食の地産地消、その一歩先へ

1. 持続可能な社会に向けた食と農の役割

(1) 転換点としての現在

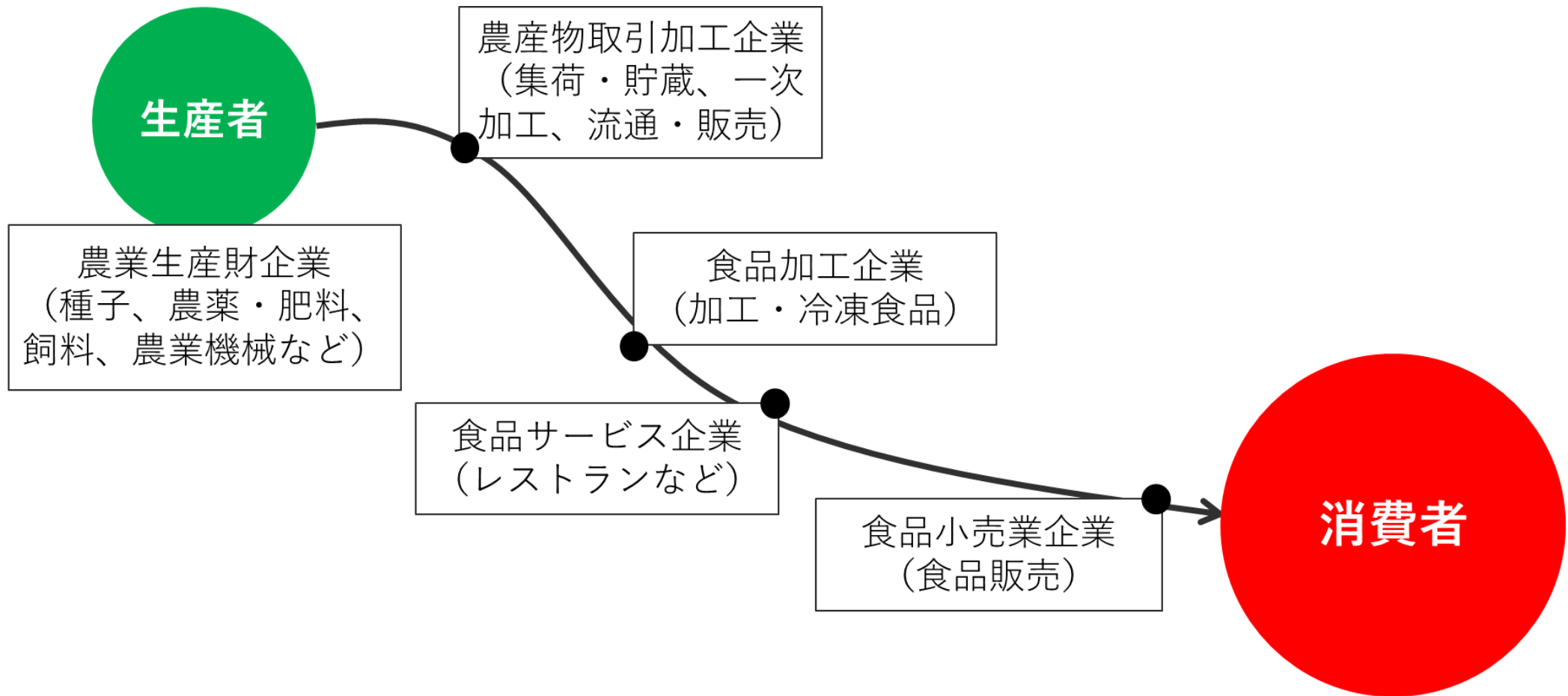


(2) 人間社会を支える食・農・環境



(3) 食料（フード）システムのグローバル化

・ 広域化、複雑化する食料システム＝ブラックボックス化



資料：久野秀二（2014）「多国籍アグリビジネス：農業・食料・種子の支配」榎湯俊子・谷口吉光・立川雅司編著『食と農の社会学：生命と地域の視点から』ミネルヴァ書房、p.44の図2-1を参考に作成

(4) 食・農・環境の悪循環

- ・ 温室効果ガスの排出（地球沸騰化）
： 世界総排出量の21～37%（IPCC）
- ・ 水資源の枯渇（バーチャルウォーター）
- ・ 森林資源の減少、生物多様性の喪失



- ・ 異常気象の常態化による収量減
- ・ 土壌の劣化
： 食料生産に必要な土壌の33%以上が劣化
： 2050年までに90%以上が劣化（FAO）



(5) 私たちの食卓と地球沸騰化

大量生産



長距離・大量輸送



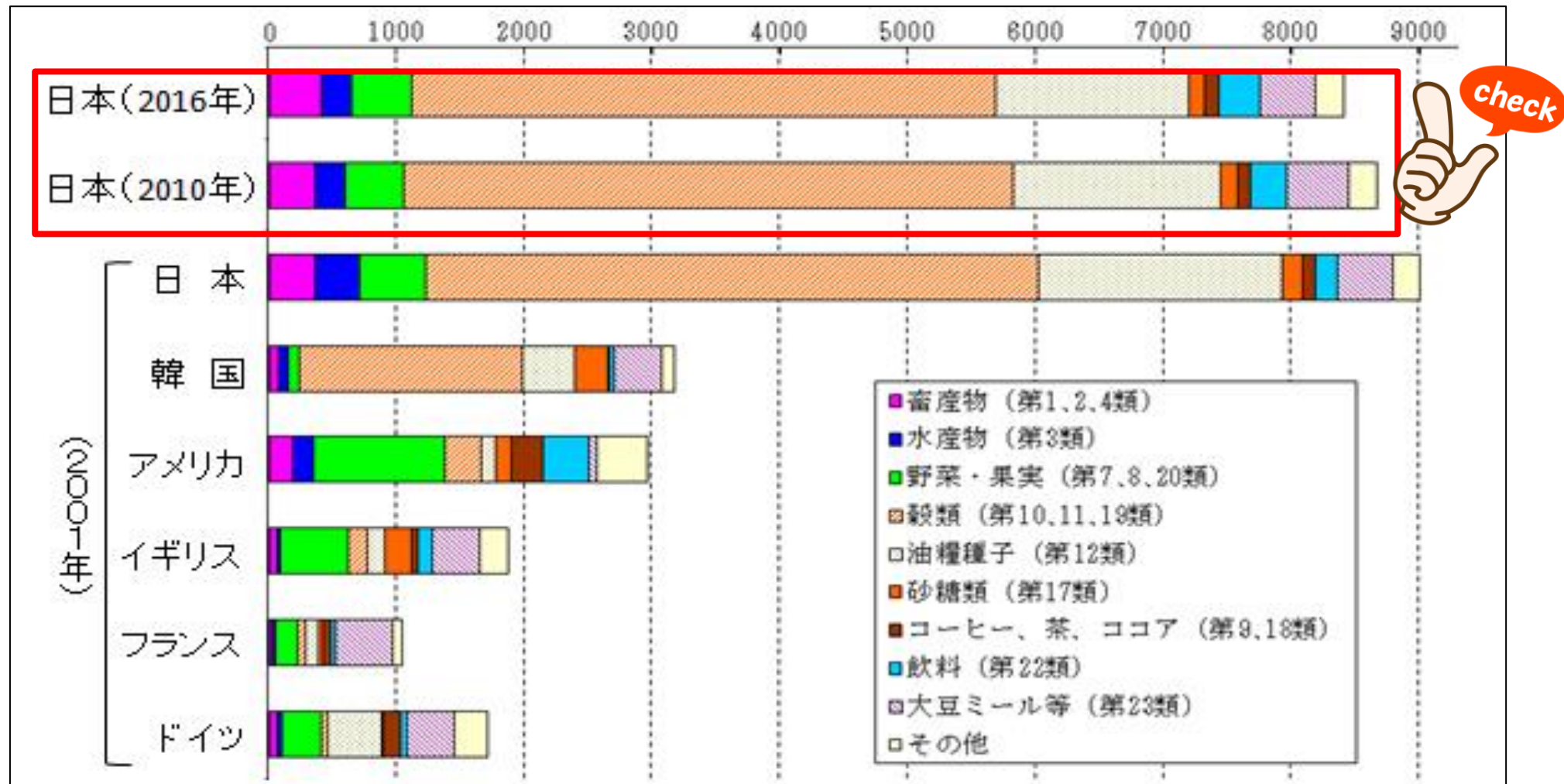
大量消費・廃棄



温室効果ガスの大量排出＝地球沸騰化の促進！！

- ・ **フードマイレージ（単位：t・km）＝輸送量（t）×輸送距離（km）**
：生産地から食卓までの距離が短いほど環境負荷が少ない！

各国のフードマイレージの比較（品目別、単位：億 t・km）



資料：中田哲也「フードマイレージ資料室」 (<http://food-mileage.jp/works/>)

(6) 食・農・環境の好循環



2. 学校給食における地産地消の推進

(1) 学校給食の効率化と抵抗

- ・「給食の地域農業離れ」の加速

- ：食と農の再編：農産物流通の広域化と複雑化

- ・学校給食運営の合理化と効率化

- ：1985年1月、文部科学省「学校給食業務の運営の合理化通知」の通達

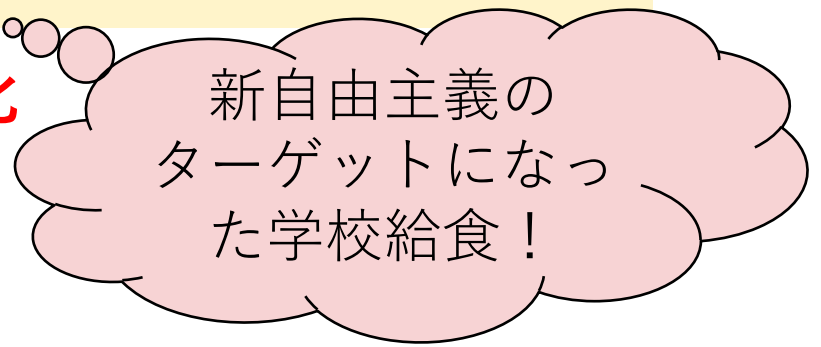
- 「給食財政のコストダウン」 「パートタイム職員の活用」

- 「自校方式から共同調理場（センター）方式」 「民間への外部委託」

- ：調理場と学校、子どもたちのつながりの希薄化

- ・反対運動の展開：地場産化、有機化の胎動

- ：例）有機農業運動、農産物自給運動



新自由主義の
ターゲットになっ
た学校給食！

(2) 学校給食の教育的意義

- ・ 1990年代以降、地産地消に取り組むJAや市町村が徐々に増加
- ・ **2000年代半ば以降、学校給食への地場農産物導入も全国的に展開**
 - ： 2005年3月、新たな食料・農業・農村基本計画の改定
 - ： 各市町村で地産地消推進計画の策定が開始
- ・ 2005年6月、食育基本法の成立
 - ： 2006年3月、食育推進基本計画の策定



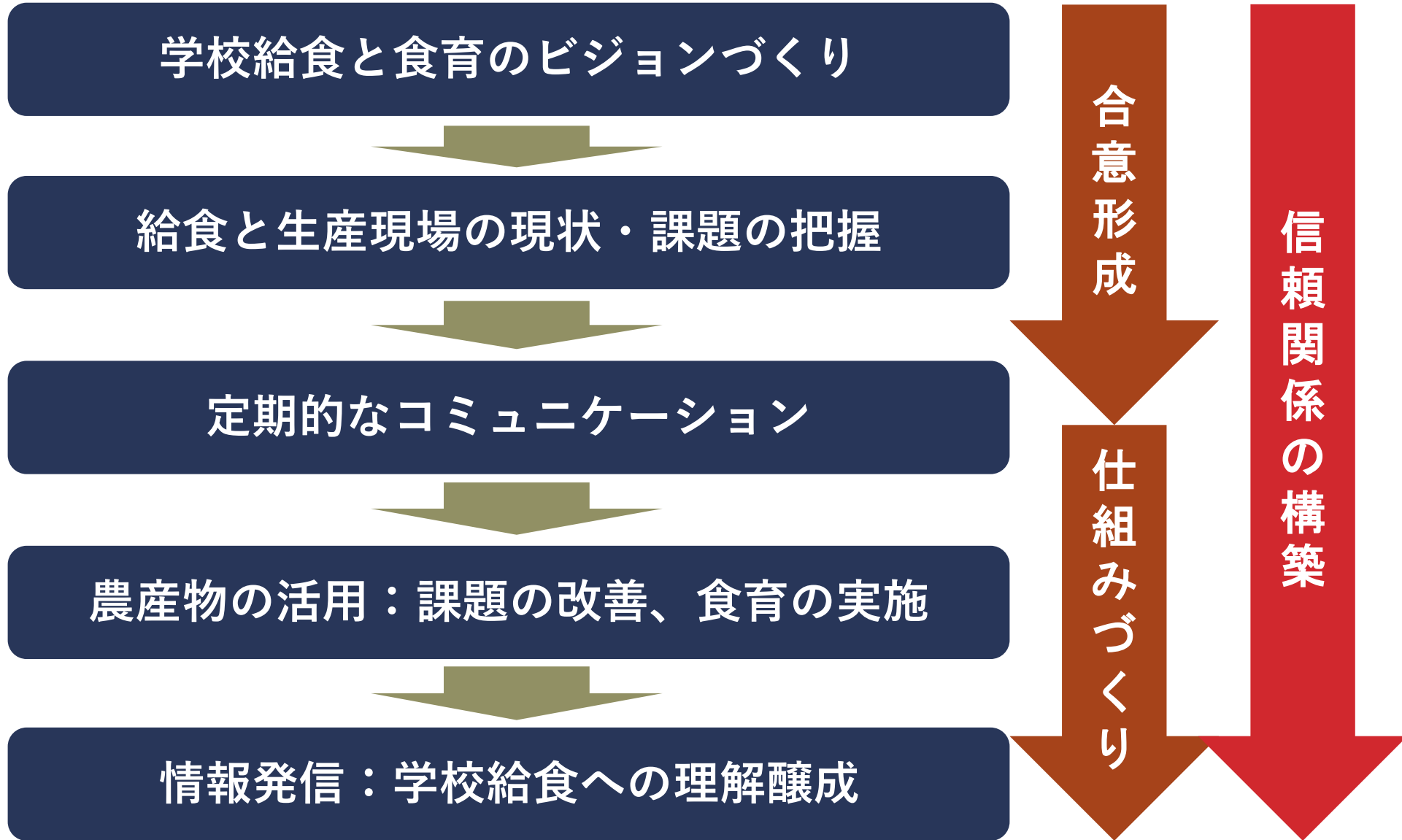
学校給食の
教育的意義！

地場農産物を「生きた食材」とし、子どもたちが「地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要である」

- ・ 2008年6月：学校給食法の改正：地場農産物の積極的な活用

3. 学校給食における地産地消の進め方

(1) 地場農産物の導入プロセス



① 学校給食と食育のビジョンづくり

・なぜ、学校給食の地産地消を進めるのか

：公約に掲げたから？政策だから？保護者の声？農家の声？

・改めて、学校給食の役割を考える

① 子どもたちの食と農（農業、環境）を結ぶ学校給食

：地産地消はそのつながりを豊かにするのではないか？

② 教育（学び）としての学校給食

：地産地消は学びを豊かにするのでないか？

：学校給食をつうじて何を伝えたいのか？

③ まちづくりの起点となる学校給食

：学校給食は地域の多様な人々が関わらなければ成り立たない！

② 給食と生産現場の現状・課題の把握



- ・ 安定的に生産できる農産物の使用量や使用回数を増加
- ・ 使用頻度の高い食材で、生産可能な農産物を重点的に使用
- ・ 使用時期を延ばす工夫（作付計画、保管庫、一次加工など）
- ・ 定期的に収穫予定量を共有して、献立作成に反映
- ・ 集出荷、流通体制を整え、安定的に供給できる体制づくり

③ 定期的なコミュニケーション

- ・ **関係者が顔を合わせて話し合い、意見交換**

- ：生産者、給食関係者（栄養教諭、調理員）、行政、保護者、先生

- ・ **なぜ、コミュニケーションが必要なのか＝信頼関係の構築**

- ：地場農産物導入の目的や方針の決定と更新

- ：生産現場、教育現場、調理場の現状把握

- ：地場産化の課題共有と解決に向けた提案

- ：規格、価格、発注方法などの調整、目合わせ会の実施など

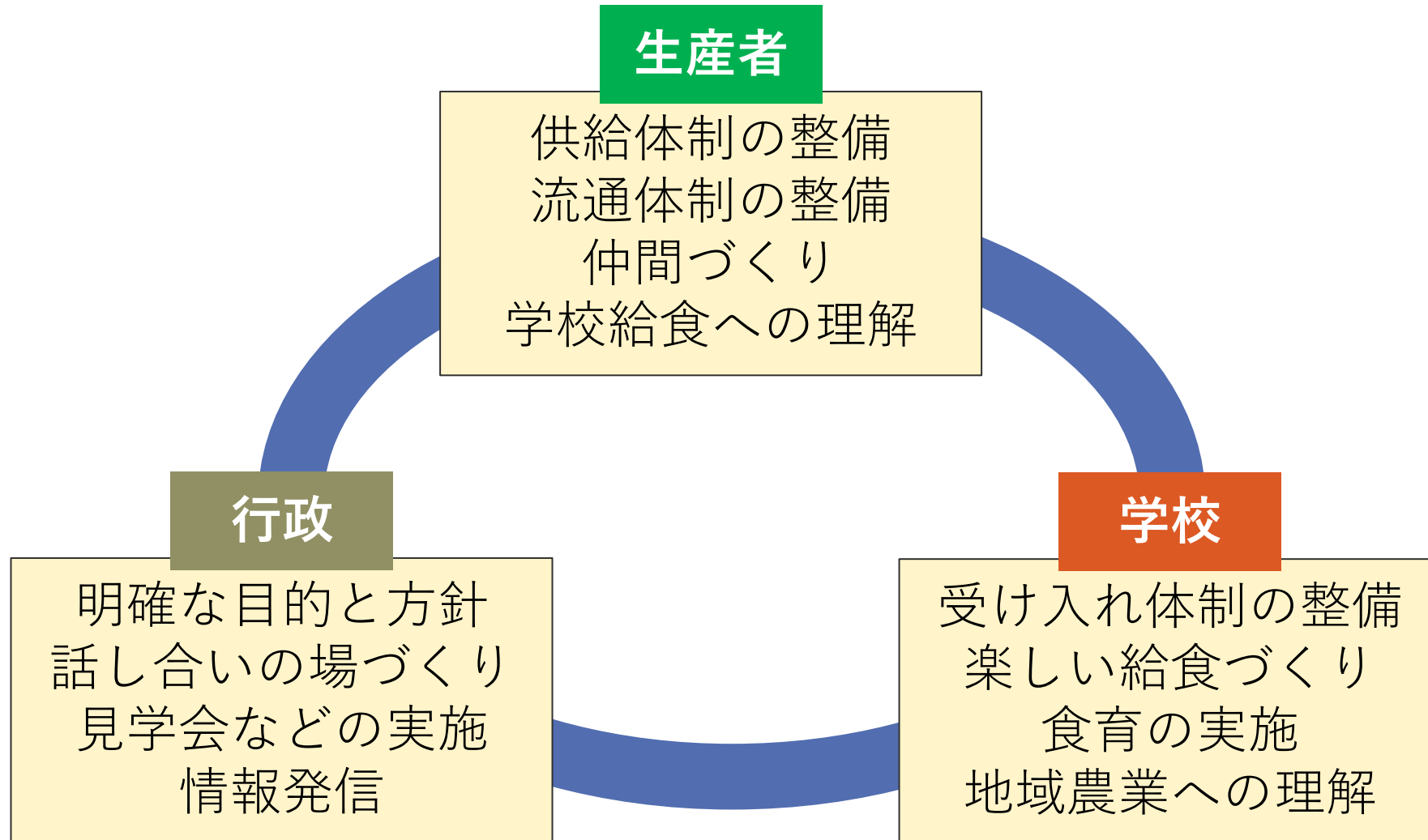
- ：試食会、見学会（調理場、センター、生産現場）などの交流

- ・ **行政内部の風通しを良くすることも大事**

- ：農政関係部署と教育関係部署のコミュニケーション

- ：地産地消への理解醸成

(2) 3者協働による学校給食づくり



4. 学校給食の地産地消、その一歩先へ

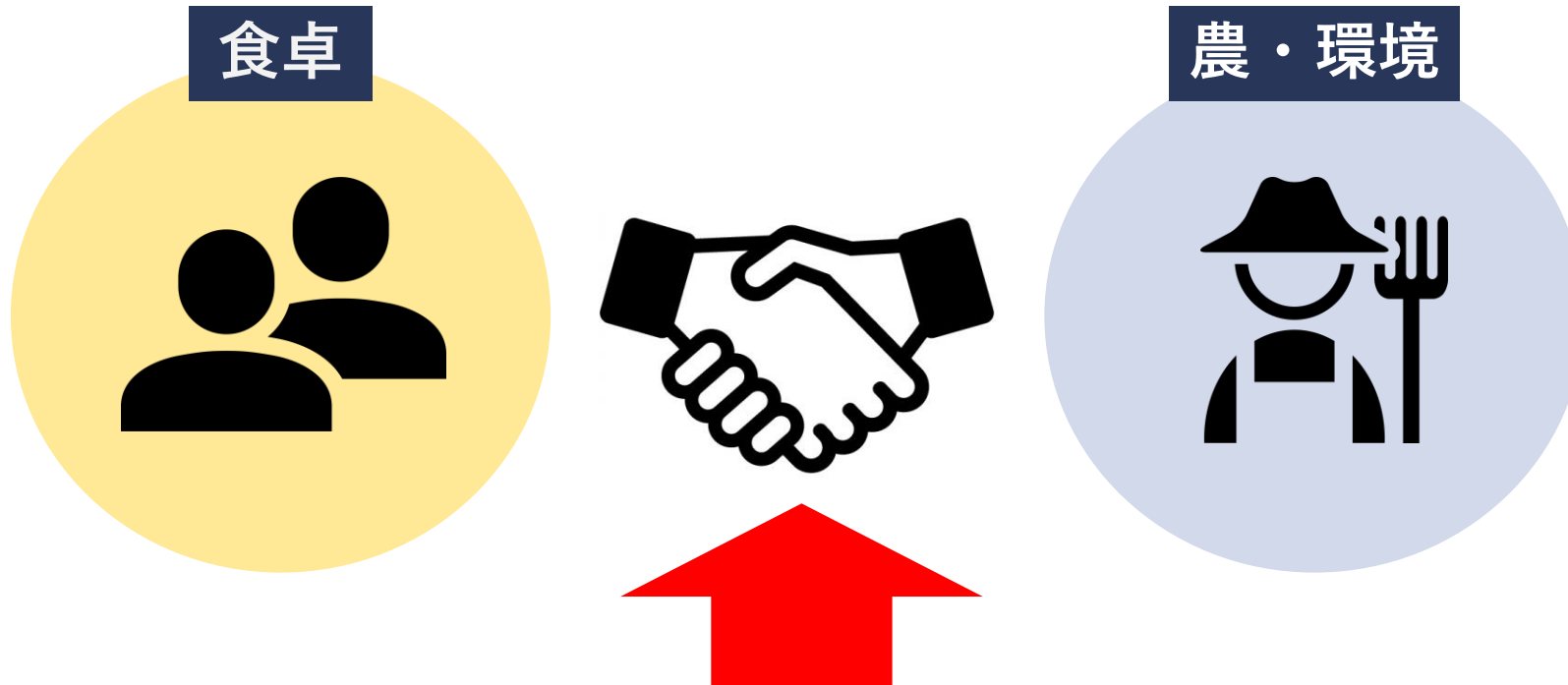
(1) 地産地消の課題

- ・ **生産者と消費者の物理的な距離を縮めた地産地消**
：農村、都市問わず「すぐ隣が消費者」という消費空間の広がり
- ・ **“顔が見えているようで見えていない”現在の地産地消**
：生産者と消費者の人間的な距離は縮まっているのか
例) 農産物直売所、学校給食への地場農産物導入
- ・ **もう一度考え直したい地産地消におけるつながりの中身**
：地産地消のこれから＝生産者と消費者の「協働」（互いに協力し合う）

消費者との「協働」なくして、農業は持続しないのではないか！？

(2) 食・農・環境・地域の結び目としての学校給食

・食と農のコミュニケーションを促し、人間的な距離の縮小へ



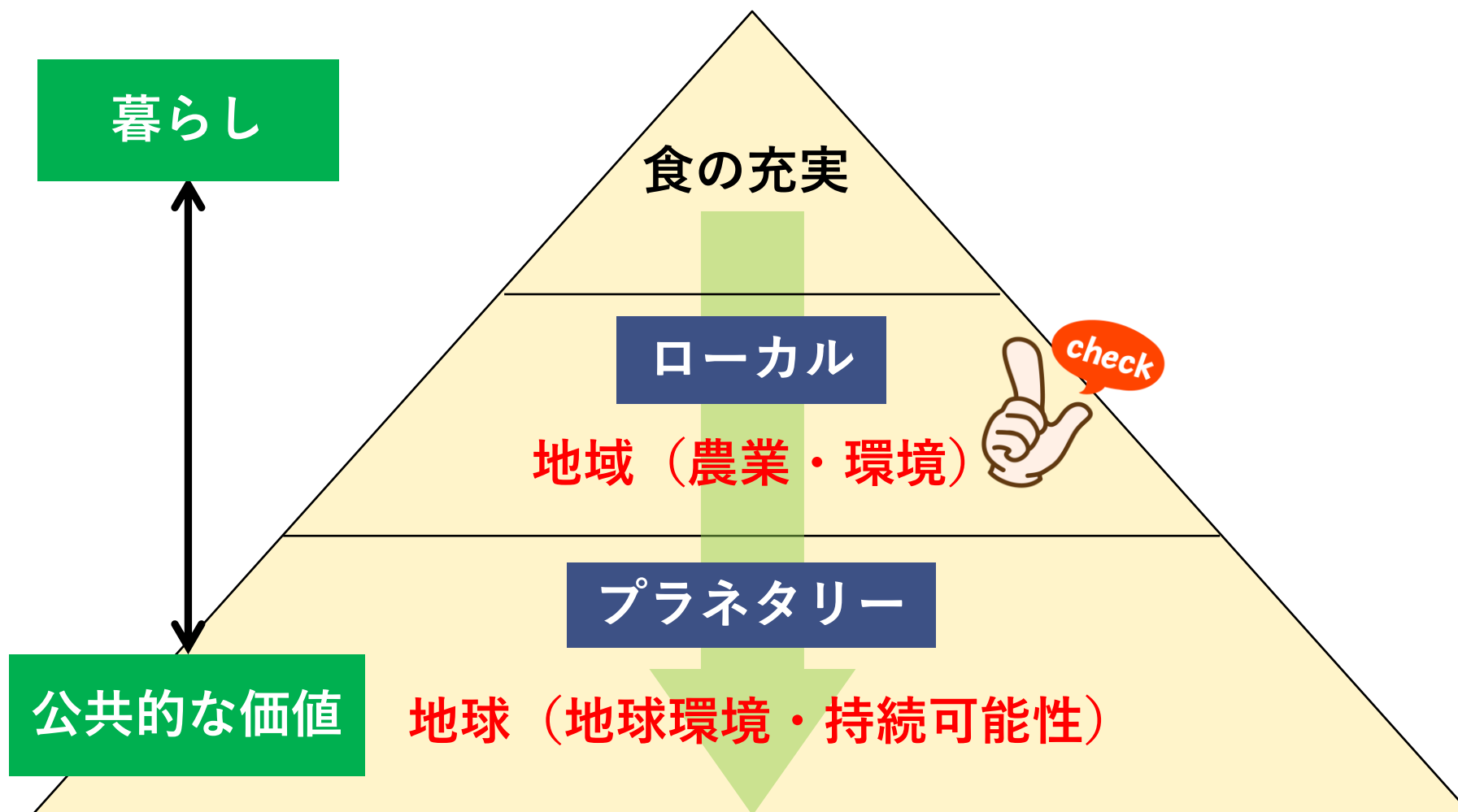
- ① 地域とつながる食農教育（農業体験、環境学習、地域調査など）
- ② 子どもを中心に置き、声を反映させる参加型の給食づくり

【参考】学校給食の目標（学校給食法第2条）

- ① **適切な栄養**の摂取による**健康の保持増進**を図ること。
- ② 日常生活における**食事について正しい理解**を深め、**健全な食生活**を営むことができる判断力を培い、及び望ましい**食習慣**を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい**社交性**及び**協同の精神**を養うこと。
- ④ 食生活が**自然の恩恵**の上に成り立つものであることについての理解を深め、**生命及び自然を尊重する精神**並びに**環境の保全に寄与する態度**を養うこと。
- ⑤ 食生活が**食にかかわる人々の様々な活動に支えられている**ことについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた**伝統的な食文化**についての理解を深めること。
- ⑦ **食料の生産、流通及び消費**について、**正しい理解**に導くこと。

(3) 様々な体験をつうじたまなざしの深化

- ・私の食から地域、そして地球とのつながりへ



(4) 農業・農村の多面的機能＝農の恵みへの理解

・食料は輸入できても（仮に）、環境は輸入できない！！

水田の多面的機能



① 生産

食料
供給

② 洪水防止

③ 大気浄化

④ 温暖化防止

⑤ 気候緩和

自然
環境

⑥ 生物多様性保全

⑦ 土壌侵食保全

⑧ 景観保全

⑨ 体験・教育

⑩ 伝統・文化

社会
環境