

県が協議会 給食に地元食材 使用率アップを モデル地区に男鹿市

県は本年度、学校給食での地元食材の使用率アップに向け、取り組みを加速させる。男鹿市をモデル地区に、生産者や行政による協議会を設立。生産現場と給食現場の垣根を越えて意見を交わし、地元食材をこれまで以上に使える態勢づくりを目指す。

第4期県食育推進計画(2021~25年度)は、地域の特性を生かした食育の推進を基本方針の一つに掲げる。給食に地元食材を積極的に取り入れることで、地域の食文化や農業をはじめとする産業に関心を持ってもらう狙いだ。

ただ、地元食材の活用は思うように進んでいない。県教育庁のまとめによると、タマネギやジャガイモなど主要野菜15品目の兼産品使用率(重量ベース)は22年度まで、20~30%台で推移。計画で掲げる各年の目標値を下回っている。

最新の23年度は、記録的大雨や猛暑などの影響で19.1%まで落ち込んだ。計画最終年度の25年度の目標値は35%となっている。

県教育庁保健体育課や県農業経済課によると、児童生徒数の減少に伴い、各校に供給される給食の調理場所は大型の給食センターに集約される傾向にある。目標値を下回っている背景には、高齢化で生産者数が減少する中、それぞれの給食センターで使う量を安定的に納入するハードルが高いことがある。夏場はキュウリやトマトといった農産物の出荷がピークを迎えるが、学校の夏休みと重なることも影響しているとみている。

給食費は市町村ごとに決められており、1食あたりでは小学校が310円前後、中学校が360円前後。物価高騰の影響で食材費や輸送費が上昇する中、地元食材を使用した場合、品目によってはコストが上昇する可能性もあり、コストをどう抑えていくかも課題となる。



男鹿市をモデル地区として立ち上げる協議会には、生産者や市の給食センターの担当者らが参加する想定。供給可能な食材のラインアップや量、価格や望ましい納品形態などについて幅広く意見交換する予定だ。

県は生産者と給食関係者のマッチングなどを進め、26年度から実際の納入につなげたい考え。関連事業費56万円を25年度一般会計当初予算に計上している。

学校給食への地元食材活用については、4月に就任した鈴木健太知事も前向きな姿勢。「ふぞろいでもいいから、地元で取れる野菜やコメを使い、安心して子どもを育てていくという方向性を強くしていきたい」と述べている。

県教育庁保健体育課の担当者は「持続可能な態勢づくりが必要。生産、流通、調理といったそれぞれの現場に携わる人が地場産品活用の意義を理解し、課題解決に向けて協議していく。モデル地区での取り組みを他地域にも広げていきたい」と話す。(田村璃子)

(令和7年5月11日(日)秋田魁新聞より一部抜粋)