

## 社説 県内の学校給食 **地元食材 もっと使おう**

県内小中学校の給食で、地元食材の使用率をいかに上げていくかが課題となっている。県は本年度、男鹿市をモデル地区に協議会を設立し、方策を探ることにしている。

給食にどのような食材を使うかは、子どもの健康や成長を促す上で重要なポイントだ。地元食材を積極的に取り入れることは、地域の食文化や農業への理解を深めてもらえる機会にもなる。食育を推進する観点からも、地元食材をもっと活用していくための体制づくりが求められる。

地元食材の活用に関してはこれまで、県産食材の情報共有やレシピ作成といった取り組みがなされてきた。だが、使用率は伸び悩んでいる。

県教育庁のまとめによると、ジャガイモやニンジン、ホウレンソウ、タマネギなど主要な野菜 15 品目の県産使用率(重量ベース)は 2023 年度、19.1%だった。前年度と比べ約 5 割低下し、目標の 34.0%に及ばなかった。

全国と比較しても、本県の使用率は低い。各都道府県の調理場所を 7 力所ずつ抽出した文部科学省の調査によると、23 年度の使用率(金額ベース)は 37.0%で、全国平均の 55.4%を大きく下回った。

こうした状況を踏まえ、県が男鹿市をモデル地区として設立する協議会には、給食の担当者や生産者が参加する予定。給食を作る側と食材を供給する側が意見を交わし、持続的に地元食材を活用できる体制の構築につなげたいとしている。地元食材の使用率を高めるには、自治体と学校、生産者が連携し、必要な時期に必要な量を確保できる体制が重要だ。

県内には、地元食材の供給に長年取り組んでいる生産者グループもある。横手市学校給食野菜出荷農家会は 01 年度に発足し、現在の会員は 36 人。24 年度に市内の給食で使われた主な野菜の 2 割出荷した。

農家会の活動もあり、野菜 15 品目の地場産使用率で横手市は県全体を上回っている。このように実績のあるグループの活動は、安定供給のための体制づくりを進めるに当たって参考になるのではないかと。

県によると、地元食材の活用率が低い背景には、児童生徒数の著しい減少に伴い、給食の調理場が大型の給食センターに集約される傾向となっていることがある。必要な品目や量を地元から安定的に確保することが容易ではなくなっているという。

さらに雪国である本県の場合、冬場の農業生産が限定的という面もある。23 年度は記録的大雨の影響も受けた。

給食は 1 食当たりの費用が決っており、現場はコメなどの食材費の高騰にも直面している。品目によっては地元食材の使用でコストが上昇する可能性もある。県の協議会を通じて、こうした課題への対応についても検討を進めてもらいたい。

(令和 7 年 5 月 17 日(土)秋田魁新聞より一部抜粋)