

茨城県常総市における学校給食をめぐる食料供給構造

— 地場農産物の活用・供給・生産実態に着目して —

磯野 巧・新井悠司・栗林 慶
山中博希・橋本暁子

本稿の目的は茨城県常総市における学校給食をめぐる食料供給構造の解明であり、学校給食をめぐる地場農産物の活用、供給、生産実態について検討した結果、以下の知見が得られた。第一に、「常総市」としての地産地消運動の実現である。2006年の合併当初は農産物の生産・配送システムの相違から旧水海道市の農産物のみ使用していたが、学校給食センターの運送支援に伴い解消され、豊かな畑作地域である旧石下町の農産物の導入が可能となった。第二に、JAと農家の親密性が挙げられる。両者間の信頼に基づく関係性により、地場農産物の新たな供給体系への移行がスムーズに進展したと捉えることができる。第三に、学校給食への地場農産物の供給に対して、農家が社会的意義を見出している点が指摘できる。三世同居という居住環境の中、農家自身が地産地消運動に対して関心を持ちやすく、結果として、それが生産意欲向上に寄与するものと考えられる。

キーワード：地場農産物、学校給食、農家、食料供給構造、常総市

I はじめに

I-1 研究課題

近年、日本国内の輸入農産物をめぐる食の安全性問題や日本型食文化の再見を背景に、農産物需要の国産回帰現象が進展している（川久保、2010）。こうした状況下、2005年に制定された「食料・農業・農村基本計画」の中で、食育や地産地消運動¹⁾を推進し、食と農の認識を国民全体で深める方針が打ち出された。山田・今井（2006）や横山・櫻井（2011）によると、地産地消運動は地域振興方策のひとつとして期待され、これまでに全国各地で多様な活動が展開しており、地産地消運動に関する研究も十分な蓄積がなされてきた。その中で、東北地方における農村の地産地消型の取り組みを検討した東北地域農政懇談会（2003）は、地域内の異業種間交流や他地域へ情報発信を企図する内発的発展論の重要性を指摘している。すなわち、地産地消運動を実施するため

には、地域全体が地産地消運動を促進させるシステムとして機能する必要がある、地産地消運動に係る多様な主体間のパートナーシップの形成が課題である。

本稿では地産地消運動の一拠点として、学校給食における地場農産物の活用実態に着目する。学校給食における地場農産物の活用は、地域農業振興の視点から地場農産物の消費拡大の1方法として、地域的課題として地場食材の学校給食での利用が注目され、全国各地で地場食材の利用が様々な形態で進められている。学校給食への地場食材の新たな導入・利用には、供給者としての地元農家や農業団体、利用者としての学校教育側の理解と協力が必要とされ、地域における異なった社会的組織内の合意とシステムづくりが求められる（山田・今井、2009）。

学校給食における地場農産物の導入は、1990年代、食生活の変化に対応するために、文部科学省が学校給食の手引きを改訂し、本格的に栄養

教育の推進が図られたことに起因する（小金澤、2007）。その後、1997年に保健体育審議会答申で「食に関する指導」の重要性が指摘され、食育の取り組みが拡大した。また、2002年に文部科学省により学校給食に地場農産物を取り入れる方向性が打ち出されたと同時に食育問題が議論されるようになり、学校給食における地場農産物使用率の向上が国民レベルでも重視されるようになった（片岡、2005）。2005年になると「食育基本法」が制定され、食育を国民運動として推進する方針が定まった。こうした背景を基盤として、JAグループは「地域に根ざした食育の展開」を掲げ、農業・農村の体験の場づくり、学校給食への地場農産物の供給などの取り組みを推進している（中村、2008）。さらに、2009年における「学校給食法」の改定により、学校での給食推進が法律で明確に位置付けられ、栄養士を中核とする学校給食を活用した実践的な指導も展開している（大崎、2011）。現在、地方自治体においても食育基本計画の作成や食育推進会議の設置が進められ、食料供給に関わる業界・団体や学校、消費者による「食」に注目した活動が一層活発化している。

以上の流れを受け、地産地消型の学校給食に係る研究に関しても、とくに2000年以降に一定の蓄積がなされてきた。学校給食への地場農産物の導入条件を検討した幸田（2007）や山田・今井（2006）は、その導入における地場食材の供給者と利用者双方の連携や、行政、栄養士、農家間の人的ネットワーク構築の必要性について言及した。また、山田・今井（2009）では学校給食への地場農産物の安定的な供給条件を検討し、自治体や学校、農家が協働することで農産物の地域内流通システムを再構築し、それが農業振興の新展開に結び付くことを指摘している。これらの研究成果より、学校給食における地場農産物の活用の際には、学校給食に係る多様な主体間の合意形成が重要であると判断できる。とくに、根岸（2002）も指摘するように、学校給食への地場農産物供給という文脈の中で、生産者である農家が担う役割は非常に重要であり、地産地消運動を展開する上で必要不

可欠な存在である。しかしながら、地場農産物の生産・供給実態に着目した研究蓄積は僅少に留まっており、学校給食に地場農産物を供給する農家の視点は幾分軽視される傾向にあった（関根・山本、2008）。農家の高齢化や離農化が危惧されるなか、農家の営農実態や取り組みに着目し、学校給食への地場農産物供給の特徴や問題点を検討することは、その持続性を考える上で有用と言えよう。

そこで本稿では茨城県常総市を事例として、学校給食における地場農産物の活用実態と農家による地場農産物の供給・生産実態との連関を分析することにより、学校給食をめぐる食料供給構造とその特徴を解明することを目的とする。本稿における食料供給構造とは、農家、JA、学校給食センター、小中学校など、学校給食に係る主体間関係の総体を指すものである。

常総市は広大な農用地を活かした都市近郊型農業が隆盛する一方、少子高齢化に伴う農業後継者不足が深刻な問題となっている。こうした状況下、常総市において地産地消運動が2000年代以降展開し、学校給食においても地場農産物の使用が推進されている。また、文部科学省委託事業である「地域に根ざした学校給食推進事業²⁾」に指定されるなど、地域全体で地場農産物の活用に向けた取り組みに着手している。以上の理由から、学校給食をめぐる食料供給構造を検討する上で、常総市を好例地域として選定した。

研究の手順としては、以下の通りである。まずⅡでは常総市における学校給食を中心とした地場農産物の活用実態について、学校給食センター提供資料および聞き取り調査の内容より示す。続くⅢでは、学校給食への地場農産物の供給実態を、JA および農家への綿密な聞き取り調査を基にして実証的に示す。併せて、既存研究で言及の少ない地場農産物の生産実態について検討する。最後にⅣでは、Ⅱ・Ⅲを踏まえ、常総市における学校給食をめぐる食料供給構造とその特徴を考察する。

1-2 研究対象地域

常総市は茨城県の南西部に位置し、東京都心からはおよそ50kmの距離に位置する（第1図）。常総市は2006年1月1日に水海道市と結城郡石下町が合併して誕生した³⁾。

国勢調査によると、1965年の人口は55,065であり、その後一貫して増加傾向にあったが、2005年をピークに減少に転じ、2010年の人口は65,320、世帯数は20,685である。常総市では少子高齢化が進行しており、老年人口は9,151（1990年）から15,021（2010年）と、20年間で50%以上増加した。一方、年少人口は12,241（1990年）から8,873（2010

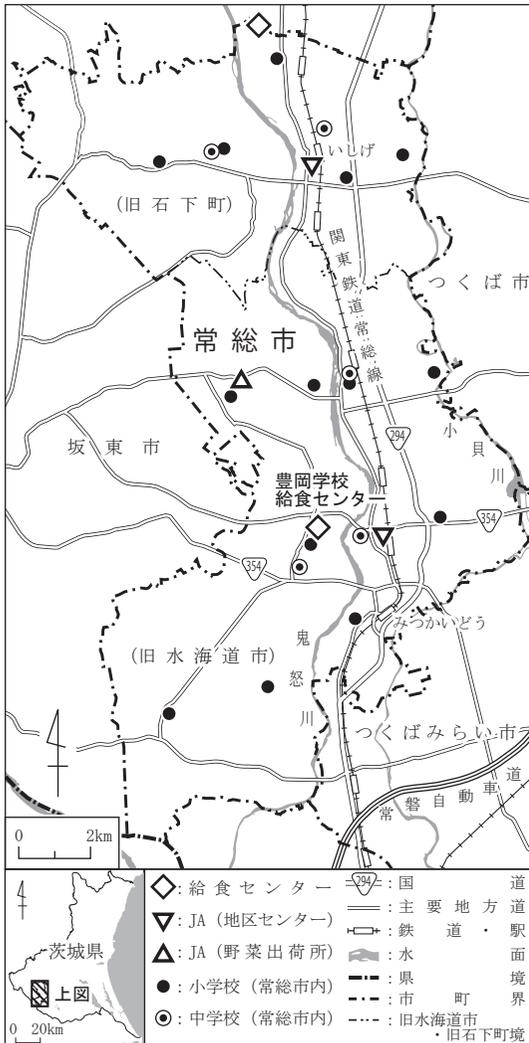
年）と、約3分の2まで減少した。現在、常総市内には旧水海道市域に小学校9校と中学校3校、旧石下町域には小学校5校と中学校2校が存在するが、児童・生徒数は減少傾向にある。

常総市域は南北約20km、東西約10kmで総面積は123.52km²である。国道294号線が常総市内を南北に縦断しており、交通量も多く沿道にはロードサイド型の店舗も見られる。国道294号線に沿うように関東鉄道常総線が並走しており、水海道駅と石下駅の周辺には市街地が形成されている。2005年のつくばエクスプレス開通により、東京都心まで1時間前後でのアクセスが可能になった。

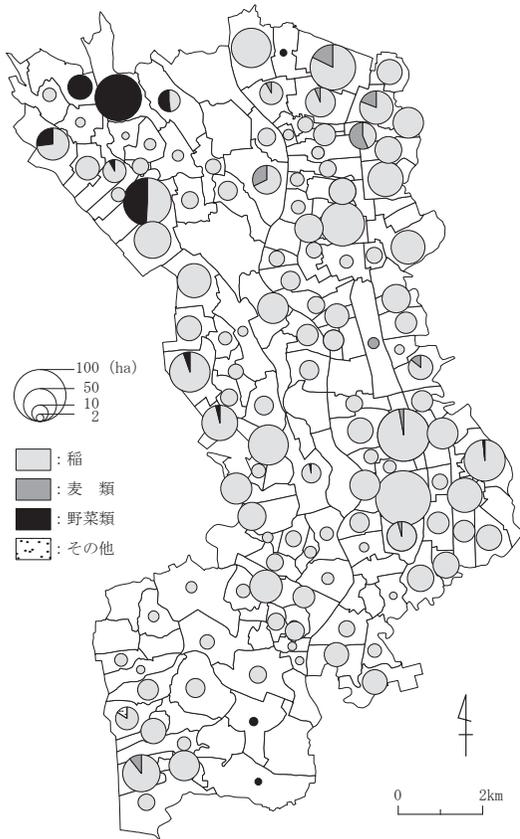
常総市の中央部を鬼怒川が、つくば市とつくばみらい市境である東部には小貝川と、2つの一級河川が南流している。鬼怒川東岸は海拔15m前後の2河川の氾濫原であり、後背湿地には広大な水田が広がり、自然堤防上には集落が形成されている。一方、鬼怒川西岸は海拔約15~25mの結城台地、猿島台地と呼ばれる洪積台地が発達しており、台地上は畑作地域が広がるほか、台地を刻む樹枝状の谷には谷津田が形成されている。

2010年の産業別人口は第1次産業が1,908、第2次産業が12,319、第3次産業が17,249である。第1次産業人口は、1985年における5,790から一貫して減少傾向にある。2010年の農林業センサスによると、常総市における総農家数は2,544戸であり、全世帯数の12.3%を占めている。2006年の農業産出額は92億円であり、茨城県の44市町村のなかでは第18位の規模である。低地での稲作が農業の中心であるが、台地上では野菜も栽培されており、近隣の市町とともに近郊農業地域を形成している。

第2図に常総市における農業集落別の作物別作付面積を示した。2010年農林業センサスによると、作物別の作付面積が最大なのは稲であり、その作付面積は3,002haにのぼる。これは稲作が盛んな茨城県の中で4番目の面積である。稲作は市内全域で広く行われており、低地が広がる鬼怒川東岸の地域でとくに盛んである。次に栽培面積が多いのは麦類で500haであり、茨城県南西地域では稲



第1図 研究対象地域

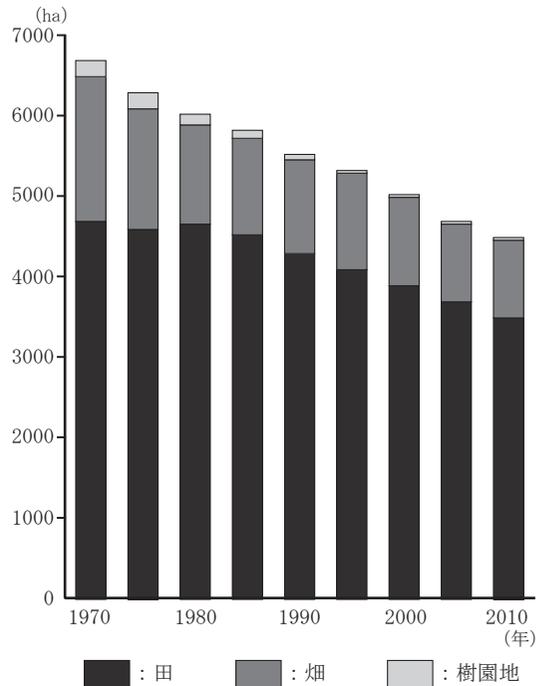


第2図 常総市における作物別作付面積(2010年)
(農業集落カードにより作成)

作の裏作として広く栽培されている。斎藤ほか(2009)が指摘するように、麦類の作付はとくに小貝川沿岸で顕著である。茨城県内において常総市は麦類の作付面積が筑西市、桜川市に次ぐ規模である。野菜類の作付面積は455haであり、常総市内においてはその栽培地域に偏りがみられる。常総市内の野菜栽培の中心は旧石下町である。なかでも鬼怒川西岸の結城台地上で広く野菜栽培が営まれており、稲作卓越地域である常総市においては特異な地域である。一方、旧水海道市においても台地上や自然堤防上には畑地がみられ、小規模ながらこれらを三つの野菜栽培地域に分類できる。一つ目は旧水海道市の北西部にあたる結城台地上の地域である。現在の犬生郷町や犬生郷新田町、豊岡町北部がこれに該当する。2010年農林業センサスによると、当該地域が旧水海道市にお

る最大の野菜栽培地域である。二つ目は南西部の猿島台地上の地域で、内守谷町や菅生町が相当する。谷津田も多くみられるものの、標高20m前後の台地上は畑地が卓越している。三つ目の地域は東部の小貝川沿いの自然堤防上である。上記2つの地域と比較すると作付面積は小さいものの、東町や川崎町の自然堤防上の微高地には集落に混じって畑地がみられる。

このように農業が盛んな常総市であるが、常総市における経営耕地面積は一貫して減少傾向にある(第3図)。1970年に6,697haであった耕地面積はほぼ一定の割合で減少し続け、2010年には4,497haと1970年の3分の2にまで減少した。田は現在にかけても経営耕地面積の8割近くを占めており、常総市の農業における稲作の重要性が読みとれる。その経営耕地面積は1985年までは4,600ha前後を維持していたが、その後は減少が続き、2010年の田の経営耕地面積は3,493haであ



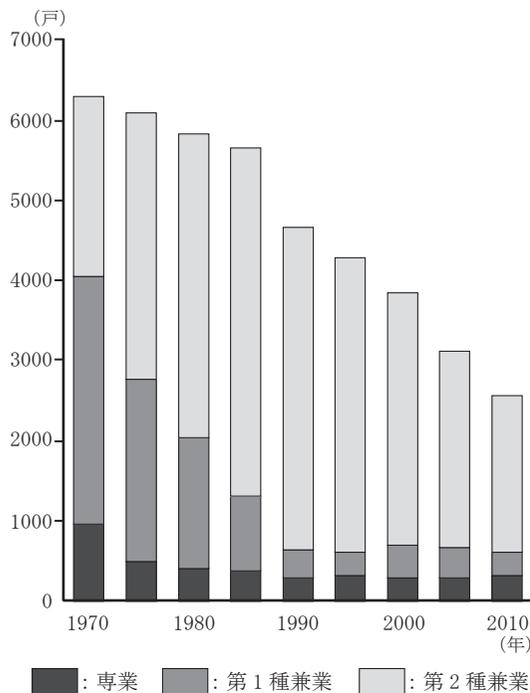
注) 1990年以降は販売農家のみ。

第3図 常総市における経営耕地面積の推移(1970~2010年)

(農業センサスにより作成)

る。畑の経営耕地面積も減少し続けており、とりわけ1970年代に大きく減少したが、1980年代以降はそのスピードが緩やかであり、全経営耕地面積の2割前後を維持している。2010年の畑の経営耕地面積は975haである。樹園地の面積は田や畑と比較すると小さく、2010年の経営耕地面積は29haで、全経営耕地面積に占める割合は0.6%にすぎない。それでも1970年には214haと全経営耕地面積の3.2%を占めていた。樹園地面積の減少は桑畑の減少によるところが大きい。桑はかつてこの地域の重要な工芸作物であり、養蚕が重要な産業であった時期もあるが、1970～1980年代にかけて養蚕業は衰退し、桑畑も大幅に減少した。

専業別農家数については、2010年現在、専業農家が302戸、第1種兼業農家が306戸、第2種兼業農家が1,936戸である（第4図）。総農家数は一貫して減少傾向にあり、とくに1985年以降の減少が著しい。また、1970年代にかけては専業農家の、



注) 1990年以降は販売農家のみ。

第4図 常総市における専業別農家戸数の推移 (1970～2010年)

(農業センサスにより作成)

1970～1980年代にかけては第1種兼業農家の減少が顕著であったが、それ以降、両者ともに300戸前後で推移している。第2種兼業農家については、1980年代にかけて増加したが、その後は急激に減少した。

II 学校給食を中心とした地場農産物の活用

II-1 豊岡学校給食センターの沿革

常総市における学校給食は、全て市内の学校給食センターによって調理・配送業務が行われている⁴⁾。学校給食センターは旧水海道市と旧石下町の両区域に存在し、本稿では旧水海道市の小中学校を担当する豊岡学校給食センター⁵⁾を取り上げる。豊岡学校給食センターの配送圏である旧水海道市域では、合併以前より積極的に地場産コシヒカリを学校給食に推し進めてきた経緯があり、現在でも学校給食を通じた地産地消運動の重要な役割を担っている。

豊岡学校給食センターは、1972年に水海道市立学校給食センターとして開設され、1998年度から現在の施設体制へと移行した(写真1)。その際に、米飯については経費削減のため炊飯施設を設置せず、旧水海道市内やつくば市の業者に外部委託するようになった。また、パンやソフト麺についても、古河市や旧水海道市の業者に委託を開始した。そのほかにも予算削減を目的として、2004年度から配送業務を旧水海道市の業者に、2010年度から



写真1 豊岡学校給食センターの外観

(2013年5月 新井撮影)

は調理業務を千葉県業者にそれぞれ業務を外部委託している。

Ⅱ-2 献立編成と食材調達体系

学校給食の実施に際しては、まず献立編成会議が行われる。学校給食センターの所長、栄養士のほか、配送先である旧水海道市の小中学校の栄養教諭が参加し、旧水海道市域で2つの献立を編成する。現在は米飯を週3回、パン・ソフト麺を週2回提供している。献立の編成と同時に、使用する食材が選定され、業者への発注は入札方式で行われるが、同値であれば常総市内の業者が優先的に選定される。野菜類はJAから購入するほか、水海道産直部会（以下、産直部会）⁶⁾を通じて購入しており、品目によっては学校給食センターの職員が旧石下町域まで受け取りに行くこともある。献立編成から喫食までは1ヶ月ほど要し、予定されていた地場農産物の確保が難しい場合には、代用食材の検討や市場からの購入を検討する⁷⁾。

学校給食の材料費の支払先は、水戸市にある公益財団法人茨城県学校給食会が最も多い（第5図）。これは主に主食類の支払先であるが、ほかに牛乳や味噌、パン、野菜などの支払先があり、全体としては常総市内の業者が社数、金額ともに増加している。卵やヤーコンを扱う業者への支払も常総市内で増加がみられるが、とくに大きく増加したのは、常総市内のJA関連業者である。2003年には全体の0.83%であった支払額は、2012年には10.49%まで上昇しており、常総市内の野菜類を積極的に使用するようになったことがわかる。

調理された学校給食は、学校給食センターの保有する3台のトラックに積まれ配送される（写真2）。1回の積載で2校まで配送でき、学校給食センターへ戻り再度積載し、配送に向かうことを繰り返す。1台のトラックにつき、1日に2回から3回の配送を行い、3台のトラックで計8ルートを用いて旧水海道市域の12校へ配送する（第6図）。

Ⅱ-3 地場農産物の活用実態

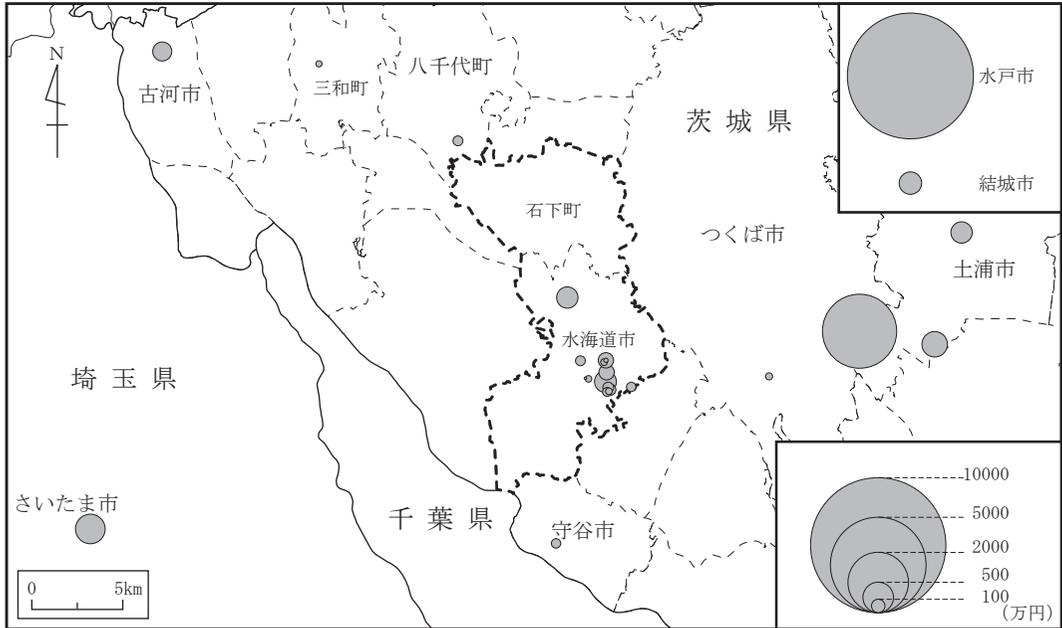
第2表は、常総市の学校給食における地場農産物の推進過程を示したものである。1990年代以降に余剰米対策として地場産コシヒカリを学校給食に使用してきた。2000年代になると地場産コシヒカリの使用率は100%に達し、2013年現在もその使用率は維持されている。その後、2001年の全国的な地産地消運動の展開を背景に、学校給食における地場農産物の導入が本格的に検討された。また学校給食センターの独自性発揮を目的に、学校給食において地場産の野菜類も導入されるようになった。使用開始直後の2002年当初はジャガイモとタマネギのみを使用していたが、現在の使用品目は大幅に増加している。第1表によれば、学校給食に使用される地場農産物の中で、通年的に使用されるものはキュウリ、長ネギ、コマツナなどである。季節的なものとしては、春から夏にかけてはトマトやズッキーニ、秋から冬にはホウレンソウやヤーコンがある。2006年の旧水海道市と旧石下町の合併以降は、豊岡学校給食センターにおいても豊かな畑作地域である旧石下町域の農産物も使用されるようになった。第7図をみると、ニンジン、タマネギ、ジャガイモといった使用量の多い野菜でも常総市産の割合が増加しているほか、長ネギ、ブロッコリー、キュウリ、チンゲンサイなどは2012年までに常総市産のものが高い割合を占めるようになった。また、2012年に使用されたヤーコン、トマト、ナスなどは、2006年には常総市産の如何を問わず、学校給食では使用されない野菜であった。

一方、2005年に食育基本法が制定し、翌2006年に茨城県において栄養教諭の採用が開始されると、常総市の小中学校において、地場農産物を活用した食育を展開するようになった。2007年には「地域に根ざした学校給食推進事業⁸⁾」の対象地域に指定され、常総市では「地場産物を活かした学校給食指導の在り方」を主題とする事業実践に着手した。事業組織は常総市教育委員会や各小中学校、JA常総ひかりや生産者団体により構成されている。事業の中で、児童・生徒の家庭から「我

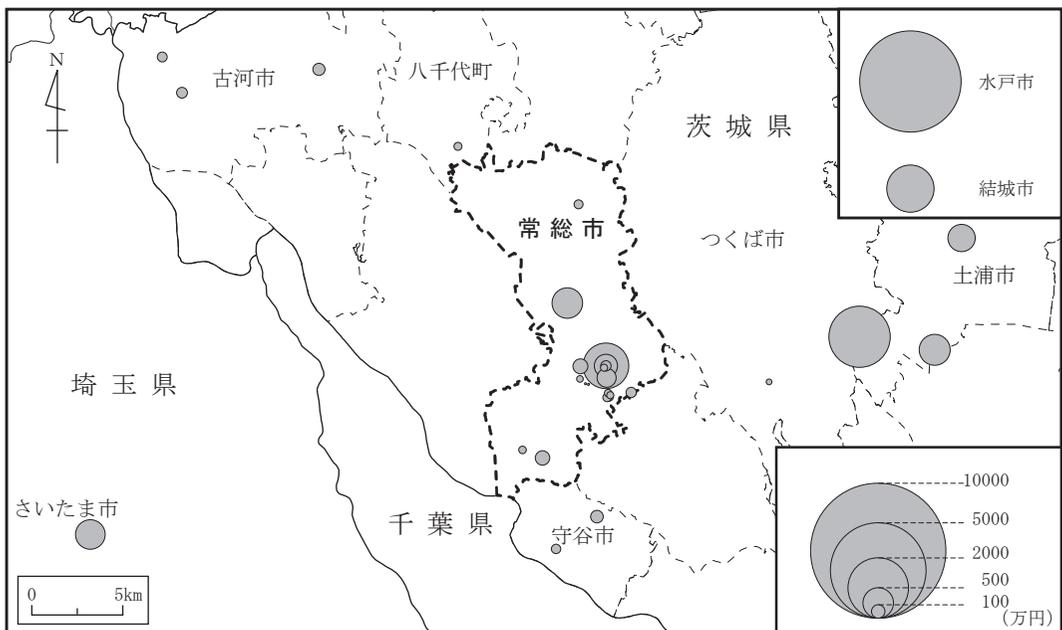
が家の自慢料理」を募集したほか、「季節の行事食」や「リクエスト献立」を学校給食に取り入れるな

ど、家庭での食事や地域の文化を学ぶ機会が設けられている。実際の取り組みとしては、地元農家

a) 2003年



b) 2012年

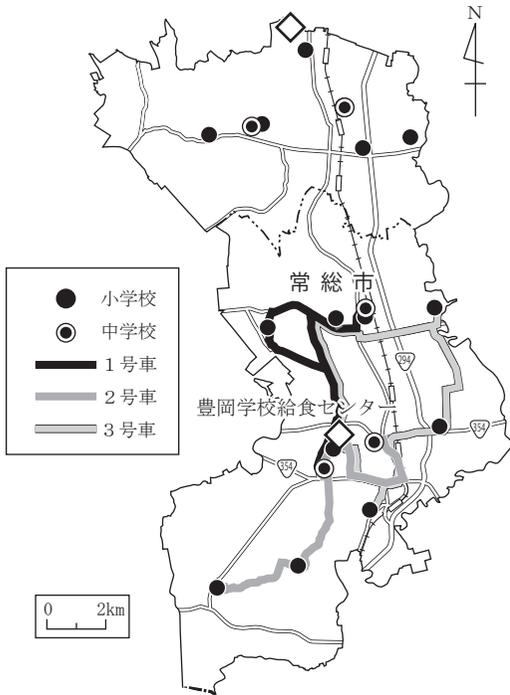


第5図 学校給食賄材料費支払先の変化

(豊岡学校給食センター提供資料により作成)

(以下、農家)を訪問し農業活動を体験する活動や、農家を交えた交流事業が挙げられる⁹⁾。その他、各学校所属の栄養教諭を中心とした食育の指導が実施されている¹⁰⁾。

こうした農業体験学習や農家との交流給食の実施を通じて、生徒が地域農業の実態や地場農産物の生産過程を徐々に認識するようになった¹¹⁾。また、食育に係る活動は広報誌などを通じて保護者や住民に周知され、地場農産物を積極的に学校給食に導入してほしいと望む保護者も増加している。食育事業の実践に伴い、学校給食センターや各小中学校、JAや農家との連携が図られつつある。このような地域内連携により、学校給食における地場農産物供給体制の基盤が構築されるのである。



注) 凡例は第1図に準ずる。

第6図 豊岡学校給食センターの配送圏(2013年)
(聞き取り調査により作成)



写真2 学校給食配送用トラック
(2013年5月 新井撮影)

第1表 地場農産物の月別使用品目 (2012年度)

月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食日数	16	21	21	13	18	22	20	14	16	19	14
品目数	7	10	11	13	8	8	14	13	11	10	9
品名	米 キュウリ 長ネギ コマツナ ニンジン チンゲンサイ ミズナ	米 キュウリ 長ネギ コマツナ チンゲンサイ ミズナ ズッキーニ トマト ハクサイ ヤーコン	米 キュウリ 長ネギ ズッキーニ トマト ナス ミズナ タマネギ ジャガイモ メロン スイカ	米 キュウリ 長ネギ コマツナ ニンジン カボチャ ゴーヤ ズッキーニ トマト ナス ミズナ タマネギ ジャガイモ	米 キュウリ 長ネギ コマツナ ズッキーニ ナス ミズナ ジャガイモ	米 キュウリ 長ネギ コマツナ ホウレンソウ レタス ミズナ 鶏卵	米 黒米 キュウリ 長ネギ コマツナ ダイコン ホウレンソウ キャベツ ハクサイ ミズナ ヤーコン サツマイモ ジャガイモ 鶏卵	米 キュウリ 長ネギ コマツナ ニンジン チンゲンサイ ダイコン キャベツ ハクサイ ミズナ ヤーコン サツマイモ サトイモ	米 コマツナ ニンジン ホウレンソウ ハクサイ ダイコン キャベツ ハクサイ ミズナ ヤーコン サツマイモ サトイモ	米 キュウリ 長ネギ コマツナ ホウレンソウ チンゲンサイ ハクサイ ミズナ ヤーコン 鶏卵	米 キュウリ 長ネギ コマツナ ホウレンソウ ハクサイ ミズナ ヤーコン 鶏卵

注) 8月は夏休みのため、データなし。

(豊岡学校給食センター提供資料により作成)

第2表 学校給食における地場農産物の推進過程

年代	全国・茨城県	常総市	
		学校給食センター	地域的背景
1990s	<ul style="list-style-type: none"> ・全国的な栄養教育の促進 ・食に関する指導への注目 → 食育の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産のコシヒカリを使用開始 	<ul style="list-style-type: none"> ・余剰米の活用方策の検討
2001 2002	<ul style="list-style-type: none"> ・全国的な地産地消運動の展開 	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産のコシヒカリ使用率100% ・学校給食における地場農産物導入を本格化 	<ul style="list-style-type: none"> → JA, 産直部会との連携
2005	<ul style="list-style-type: none"> ・食育基本法の制定 ・食料・農業・農村基本計画制定 	<ul style="list-style-type: none"> ・JA, 産直部会, 学校給食センターを交えた献立編成会議の開始 	
2006	<ul style="list-style-type: none"> ・茨城県において栄養教諭の採用を開始 		<ul style="list-style-type: none"> ・旧水海道市, 旧石下町合併 → 常総市へ
2007	<ul style="list-style-type: none"> ・地域に根ざした学校給食推進事業の実践 	<ul style="list-style-type: none"> ・常総市において「地場産物を活かした学校給食指導の在り方」設定 ・栄養教諭による「食」の指導開始 	<ul style="list-style-type: none"> ・旧石下町農産物の使用開始
2009	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食法の改定 → 食育が明確に法規定 		
2010		<ul style="list-style-type: none"> ・常総市における栄養教諭の採用 ・地場農産物の使用拡大 → JAに対して直接購入依頼 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食に対する地場農産物供給体系の変化 → 園芸部会へシフト ・旧石下町農産物の使用本格化

(聞き取り調査により作成)

Ⅲ 学校給食に係る地場農産物の供給実態および生産実態

常総市では、JA と農家および学校給食センターとの協働、食育の推進という二つの観点から、学校給食における地場農産物の活用が図られてきた。とくに野菜類においては、2001年以降、品目と量の両側面から常総市産の使用が充実するようになった。この背景には、学校給食センターと各小中学校の取り組みのほか、地場農産物の供給における農家の理解や協力が不可欠であった。本章では、学校給食に係る地場農産物の供給実態および生産実態をJA と農家の視点から検証する。

Ⅲ-1 地場農産物の供給実態

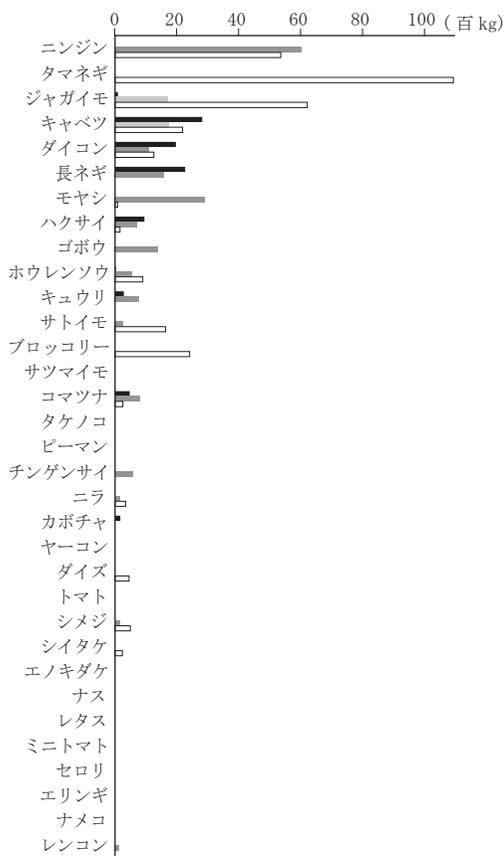
本節では、学校給食センターと地場農産物の生産者である農家を結ぶ媒体であるJA 常総ひかり(常総ひかり農業協同組合)の役割を検討し、学校給食に係る地場農産物の供給実態について説明する。

JA 常総ひかりは茨城県常総市と下妻市、八千

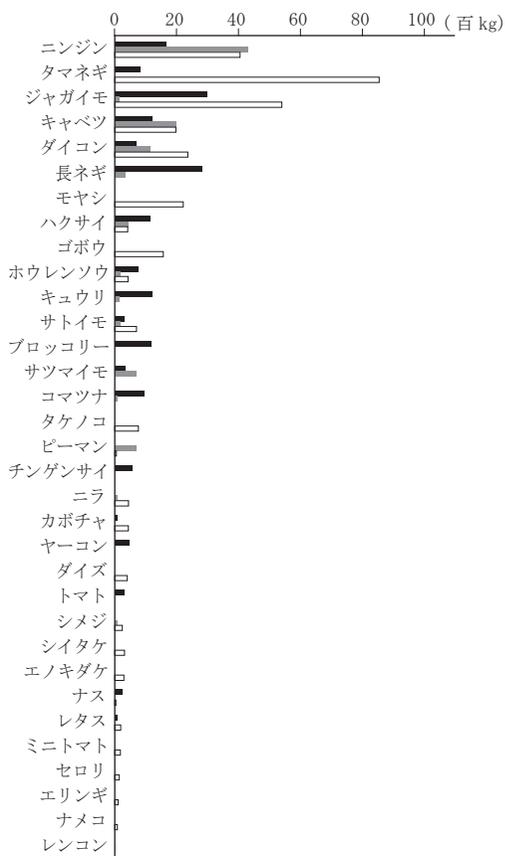
代町の2市1町を管轄しており、そのうち常総市においては旧水海道市域を水海道地区センター(以下、水海道地区のJA、もしくは単にJA)が、旧石下町域は石下地区センターが担当し、そのうち野菜の集出荷は各地区センター配下の営農課が担当している。旧水海道市域には約100戸の野菜栽培農家が存在しており、各農家は小規模で、多品種少量の生産を行っているのが特徴である。旧水海道市域で収穫された野菜は、常総市大生郷町にある水海道菅原野菜集荷場(以下、野菜集荷場)(写真3)に集荷され、東京都内の大田市場、築地市場、東京多摩青果株式会社の3市場に出荷される。

旧水海道市の学校給食には2002年頃から地場農産物が使用されるようになったが、当時は産直部会という、主に直売所向け出荷が中心の生産者組織からの購入がほとんどであった。しかし、産直部会会員の高齢化や離農者が増加していることと、後述する旧石下町産の野菜使用量が増加したことを受け、2010年頃からは仕入れ先としてJAの占める割合が増加しつつある¹²⁾。現在、学校給

a) 2006 年



b) 2012 年



■ 常総市産 ■ 県内産 □ 国内産

第7図 地場農産物使用状況の変化

(豊岡学校給食センター提供資料により作成)



写真3 水海道菅原野菜集荷場の外観

(2013年5月 山中撮影)

食用の地場農産物は6～7割がJAから、残りが産直部会から仕入れられており、学校給食の地場農産物の活用に関してはJAが大きな役割を担っていることがうかがえる。

現在、水海道地区のJAでは、学校給食への地場農産物の活用事業において、学校給食センターへの出荷野菜の提示や、各農家への連絡、野菜の集荷、学校給食センターへの野菜の納入、農家への入金代行という役割を担っている。学校給食への地場農産物の使用は、II-2で述べた学校給食地場産会議にて決定される。当会議では野菜の収穫時期や各農家の状況をふまえて、JAが納入

可能な野菜を報告し学校給食センターと調整を行う。2006年の水海道市と石下町の合併により、旧石下町産の野菜も旧水海道市域の学校給食に使用するよう協議が行われたが、旧石下町からの野菜の運送方法が障害となり実現しなかった。しかし、水海道地区のJA 担当者が旧石下町まで野菜を集荷しに行くことで決着し、2011年より旧石下町産の野菜が旧水海道市域内の学校給食に使用されるようになった。なお水海道地区のJA にとって、旧石下町まで野菜の回収に向く手間と時間が負担になっていた。そのため2012年度から、旧石下町から野菜集荷場までの運送は、依頼を受けた学校給食センターの職員が行っている。

当会議の後、JA は農家に対して、翌月の学校給食に野菜を使用する日にちと学校給食向けの出荷量を連絡する。地場農産物が学校給食に導入され始めた当時は、市場出荷用の野菜の中から給食で使用する分を取り分けていた。しかし前述の通り、2010年頃から主な仕入れ先が産直部会からJA へ移行し、安定した地場農産物の確保が必要であったため、JA は学校給食向けの野菜の出荷を特定の農家に依頼し、現在ではその農家はほぼ固定化している。ただし、市場へのお荷とは異なり、学校給食向けの野菜は特定の日にちに特定の量を必ず納入する必要がある。したがって、ある程度の耕地面積を有し、一定量を生産している、農薬の量や品質の維持・管理に関してとくに信頼できる、JA 担当者との日ごろの付き合いが濃密であり声をかけやすいなどの基準や理由をもとに農家が選定されている。JA から連絡を受けた各農家は、学校給食に使用される前日までに、指定された量の野菜を各自で野菜集荷場へ運搬する。運ばれてきた野菜は学校給食センターへ納入されるまで、野菜集荷場併設の冷蔵保管庫にて保管される（写真4）。

そして旧水海道市内の野菜農家や旧石下町から、野菜集荷場に前日までに集荷された野菜は、学校給食として使用される当日の午前中にJA 担当者によって学校給食センターまで運ばれ納入されている。学校給食用に野菜を納入した農家への



写真4 水海道菅原野菜集荷場の冷蔵保管庫
(2013年5月 新井撮影)

代金の振り込みは、JA が代行する。市場出荷の場合は、出荷後数日から数週間程度で振り込まれるが、学校給食センター向けに野菜を納入した分の代金は1～2か月後にまとめて振り込まれる。また、JA は学校給食用の野菜の栽培を農家に依頼するなど、積極的な働きかけも行っている。たとえば、JA から依頼を受けた農家が2012年度から実際にコマツナの栽培を始めたほか、学校給食に使用される頻度が高いニンジンについてもJA が栽培農家を募集している。

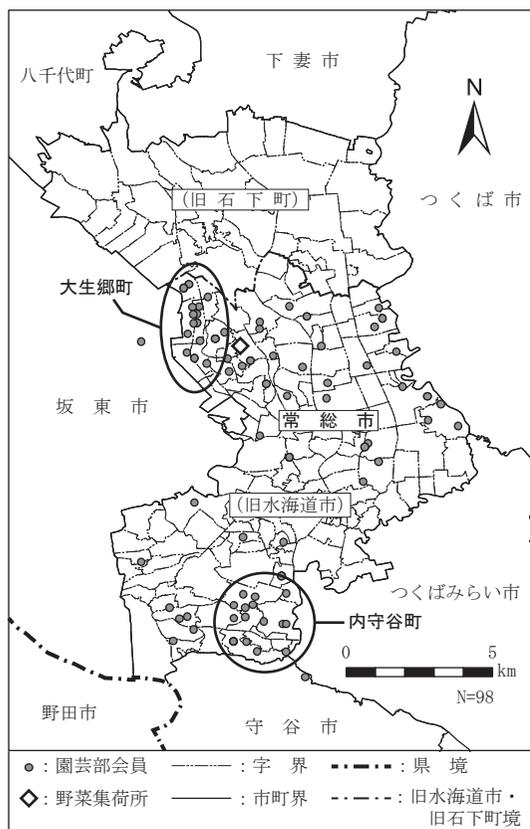
学校給食への地場農産物の活用における障害として急な天候不順や霜害があり、過去には予定通り集荷・納入ができないことがあった。そのような場合は、石下地区のJA や同じ野菜を生産している農家と調整を行う。なお、学校給食センターの買い取り価格はJA 側が指定しており、同時期の市場出荷値と同水準になるようにされている。

このように学校給食への地場農産物の導入に関して、JA はさまざまな役割を果たしているほか、学校給食センターと農家の仲介役を担っている。とくにJA と農家間では日ごろのコミュニケーションが相互の信頼関係につながっており、それが学校給食への地場農産物の安定した供給を支えている。JA を通した地場農産物の供給の割合が増加していることもあり、JA の果たす役割は非常に大きいといえる。

Ⅲ-2 地場農産物の生産実態

常総市において、学校給食用として地場農産物を出荷する農家は、JA 管轄下の水海道地区園芸部会（以下、園芸部会）に所属する農家である。ここではまず、園芸部会所属農家（以下、園芸部会員）の空間的分布について確認する。園芸部会員は合計で108戸存在し、そのうち住所の情報が得られた98戸について第8図に示した。概ね旧水海道市全域に分布しているが、常総市西部の大生郷町と南部の内守谷町に集中している。常総市外では坂東市と守谷市に1戸ずつ存在する。常総市では旧水海道市域より学校給食用として地場農産物の使用が展開したため、学校給食用として地場農産物を供給する農家は旧水海道市域に集中している¹³⁾。

本節では、学校給食用に地場農産物を出荷して



注) 園芸部会員10戸はデータ欠損。

第8図 水海道地区園芸部会員の分布（2013年）

（JA 提供資料および聞き取り調査により作成）

いる農家9戸への聞き取り調査の内容を基にして、学校給食に係る地場農産物の生産実態について詳述する。

1) 事例農家の経営形態

聞き取り調査を実施した各農家の経営形態をみると、9戸中7戸が2世代以上で同居している（第9図）。この7戸中親世代、子世代ともに農業に専従しているのは2戸で、残り5戸は子世代が農業と農外就業の兼業、もしくは農外就業のみとなっており、兼業農家の場合は、繁忙期に農作業に従事している。経営耕地面積は数十～数百a程度であるが、これに対して栽培品目は多岐にわたり、出荷用の野菜を栽培する農地とは別に自給用の家庭菜園を所有する農家も存在する。旧石下町に比べて多品種小規模という形態が旧水海道市農家の特徴といえる。

以下では、品目（トマト、ネギ、ニンジン、キュウリ、ナス）別にみた学校給食用の地場農産物の生産実態について確認する。

(1) トマト生産者

①農家2

農家2は家族6名のうち、世帯主（30歳代）と配偶者（40歳代）、世帯主の父（60歳代）と母（60歳代）が農業に専従している。世帯主は23歳のときに就農した。栽培している農作物はトマト、キュウリ、米である。畑は2か所、計20a所有しており、トマトとキュウリはビニールハウスでの栽培である。2013年現在トマトは大玉1種類、中玉2種類を栽培しており、それぞれの作付面積は大玉が15a、中玉が5aである。中玉は2000年頃から栽培を開始し、赤色のシンディースイートと橙色のシンディーオレンジと呼ばれる品種がある。トマトの栽培暦をみると、9月中旬から10月上旬にかけて、播種が3、4回に分けて行われる（第10図）。その後、11月中旬から11月下旬に定植し、以後、生育期間となり、2月上旬から6月下旬までが収穫期である。

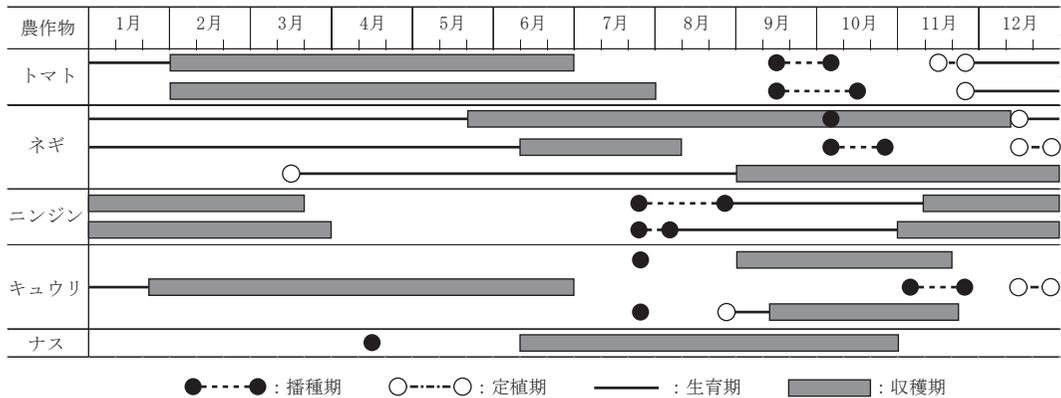
農作物生産量の中で1～2%を自給用として消

農家番号	家族構成（年代別）												経営耕地面積（a）				主な栽培品目	
	～29歳		30歳～		40歳～		50歳～		60歳～		70歳～		80歳～		畑	水田		合計（うち 借地）
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女				
1	×	×	◇	◇							●	●			120	60	180	ネギ, ソバ, 米
2	注)		●			●			●	●					20	150	170	トマト, キュウリ, 米
3	◇	×		◇		△					●	×			15	0	15	ナス
4	△	△	×	×					●	●					90	80	170	ネギ, ホウレンソウ, ナシ, 米
5			●						●	●					40	130	170	キュウリ, 米
6		×	◇	△					●	×					20	35	55	トマト, キュウリ, 米
7											●				195	400	595	ニンジン, ムギ, ナス, ゴーヤ, 米
8	×	×		◇		●			●		●				80	150	230	ネギ, ホウレンソウ, 米
9									△						300	0	300	ニンジン, コまつナ, ゴーヤ, ジャガイモ,

●：農業専従 △：農業＋農外就業 ◇：農外就業のみ ×：非就業
注）農家2 は29歳以下の非就業者が2名いる。

第9図 事例農家の経営形態（2013年）

（聞き取り調査により作成）



第10図 常総市における主要農作物の栽培暦

（JA 提供資料および聞き取り調査により作成）

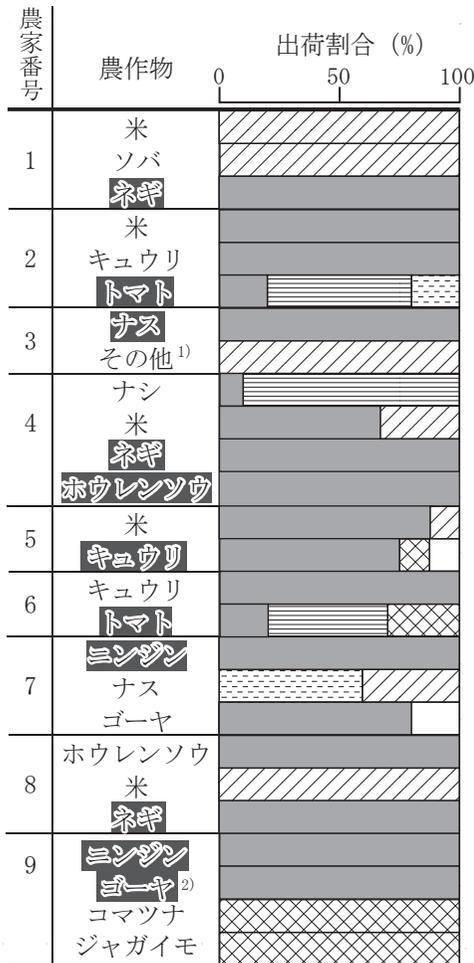
費しており、キュウリと米に関しては残り全てがJAへの出荷である（第11図）。トマトは自宅での直売が60%、JAの直売所が20%、JAへの出荷が20%であり、JA出荷分の中から学校給食用にトマトを供給している。自宅直売は、住居とは別に作業屋があり、そこで農産物を販売している。

学校給食用として出荷している農作物はトマトであり、また春にダイコンを少量出荷している。学校給食用としての出荷は2008～2009年頃から開始し、トマト全体の出荷量に対する学校給食へのトマト使用量は1～2%である。学校給食で地場農産物を活用することにより、子供達が常総市産

の野菜を積極的に摂取し、農業に親しみを持つようになると考えている。また、小中学校や市役所からの依頼に対しては、可能な限り引き受けたいと考えている。

②農家6

農家6は家族3名のうち、世帯主（60歳代）のみが農業に専従している。世帯主は20歳のときに就農し、以後専業農家となった。このほか、配偶者（60歳代）と母（80歳代）が同居している。世帯主の息子（30歳代）は会社員で、息子の妻（30歳代）はパートで農業の手伝いをしており、息子



■ : 学校給食に提供している農産物
 ■ : JA へ出荷
 ▨ : 自宅直売
 ▩ : JA 経営の直売所
 ▧ : 自給・贈答
 ▤ : 直売所 (JA 経営以外)
 □ : その他³⁾

- 1) 上記に掲載された農作物以外を指す。
- 2) 学校給食用としての提供開始時期が2012年末のため、提供前の出荷割合を示している。
- 3) どの凡例にも当てはまらない出荷形態を指す。例えば、生協へ出荷などである。

第11図 事例農家の出荷形態 (2013年)

(聞き取り調査により作成)

世帯には子供(世帯主の孫)が1名いる。配偶者の妹(50歳代)もパートとして農業を1990年代前半から手伝っている。栽培している農作物はトマト、キュウリ、米である。トマトは世帯主の父が農業をしていた1970年代から栽培している。トマト、キュウリ栽培用の畑は17~20aで、ビニール

ハウス5棟を所有している。

次に、農家6におけるトマトの栽培暦について述べる(第10図)。トマトは栽培する前段階として、7月上旬から8月中旬にビニールハウスの消毒を行う。消毒は堆肥、石灰をまきハウスを密閉して日光を当てることにより行われる。播種は9月中旬から開始、9月下旬と10月中旬にも行う。9月中旬に播種をしたものは9月下旬に接木する。これら播種、接木の工程は育苗ハウスで行う。定植からは栽培用ハウスで、11月下旬に行う。以後生育期間で、2月上旬~7月下旬が収穫期となる。

トマトの出荷先とその割合を確認すると、JAへの出荷が20~30%、直売所が30%、自宅での直売が40~50%であり、1970年代からこの割合を維持している。直売所への出荷に関しては、市内にあるJAの直売所3か所およびスーパー2か所に対して、JAがそれぞれの直売所に振り分けを行っている。これら直売所での販売は地産地消運動としては相応しい方法であるが、値段を自分の責任で決めなければならないこと、場所代として売り上げの2割を徴収されることがデメリットとなっている。一方、自宅直売は諸経費がかからないので利益に結びつきやすい。自宅直売の利用者は坂東市や旧石下町に勤める会社員である。また、常総市内のゲートボール団体に世帯主がトマトを直接販売することもある。

農家6は2010年頃から、学校給食にトマトを提供するようになった。当初、JAから要請があったことを契機に提供を開始した。学校給食に提供する野菜は手数料を取られず、段ボールなど決まった箱に入れなくてもよいというメリットがある。また、自分が栽培した野菜を子供に食べてもらえるのは嬉しいと考えている。収穫量もしくは出荷量全体の割合からすると、学校給食用としての農作物は出荷量が少ないため、量の確保は容易である。トマト農家4戸で均等量のトマトを出荷しており、価格決定はJAが行う。学校給食への農産物提供はメリットがある一方でデメリットも感じている。例えば、収穫のピークを過ぎてから依頼を受けると、量の確保が難しいことがある。

さらに、学校給食で使用するトマトの量は少ないため、潰して使用するのであれば市場出荷の規格に合わないC級品やD級品も含めた多くの量のトマトを使うべきだと考えている。

一方、これまで参加した食育に関する取り組みには、小学校や農業大学の農家訪問、農業体験の受け入れ、理科授業の講師の引き受け等があり、今後も参加してもよいと考えている。

(2) ネギ生産者（農家1）

農家1は家族8名のうち、世帯主（60歳代）と配偶者（60歳代）が農業に専従している。息子（30歳代）は会社員であるが、稲刈り時期などの繁忙期に農業を手伝うことがある。世帯主の娘は会社員で、農業には携わっていない。世帯主は17歳から60歳まで一般企業に勤めており、兼業農家として農業に従事していた。現在、ネギ、ソバ、米を栽培しているほか、家庭菜園も所持している。ネギとソバについては、世帯主が60歳になり定年退職した後に栽培を開始した。農作物別の作付面積は、ネギが7か所、計70aである。ネギは全てJAへ出荷しており、その後市場または学校給食センターへ配送される（第11図）。

次に、ネギの栽培暦を確認する（第10図）。ネギは10月上旬に播種を行う。ネギは種まき用の専用のポットがあり、1枚に220個の穴がついており、このポットが計80枚ある（写真5）。苗を約15cmに育て、伸びすぎた場合は剪定する。その後、

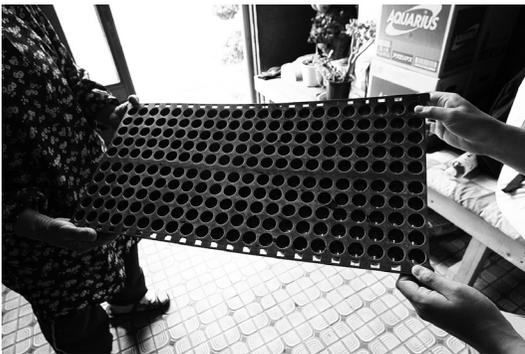


写真5 ネギ発芽用ポット

(2013年5月 新井撮影)

定植を12月中旬に行う。冬季は防寒のためビニールを被覆するが、3月下旬にこれを撤去する。収穫期は5月下旬から12月中旬であり、ネギのサイズ毎に選別、箱詰めして出荷する。なお、ネギの栽培は1aあたり30万円の費用がかかるという。

農家1では2010年から、ネギを学校給食用に提供している。当初、JAからの要請があったことが契機となり出荷を開始した。世帯主自身は、「JAの人が若いので協力したい」という気持ちから出荷を始めたが、現在では「孫が給食を食べるので誇らしい、嬉しい」という印象を持っている。出荷の手順は、学校給食センターに出荷する前日の15時頃に野菜集荷場まで自動車で運搬する。ネギは出荷の際、1ケース10kgのプラスチックケースに収める。出荷場に運び込まれたネギは、翌日まで野菜集荷場の冷蔵庫で保存される。なお、出荷日が連続する場合は2、3日分まとめて運搬することもある。学校給食用ネギの出荷時期は、夏季休業を除いた5月下旬から12月中旬までで、多い月で1か月に10日ほど要請があり、1回につき約20kg程度使用される。学校給食用ネギの出荷量は年間で約1,000kgであり、農家1が出荷するネギ全体の約4%を占める。

(3) ニンジン生産者（農家9）

農家9は世帯主1名（60歳代）のみで農業に従事している。世帯主は27歳のときに会社を設立して2013年現在も勤務しているため、兼業である。世帯主以外に、補助労働者として知人1名を雇用している。2010年に知人から20aの畑を借り受けたことを契機に農業を開始し、当初はゴーヤとジャガイモを栽培していた。その後、徐々に借地は拡大し、現在は300aの畑を使用している。栽培している農作物は前述のゴーヤとジャガイモに加え、ニンジン、冬季にコマツナ、また2013年からはネギも加わった。ニンジンの作付面積は200aである。

ニンジンの栽培暦について、播種は7月下旬から8月上旬の雨天日に行い、その後生育期間を経て、11月上旬から3月下旬が収穫期である（第10

図). 2013年は2月と3月25日にも播種を行っており、前者は5月下旬から6月上旬、後者は6月下旬の収穫である。生産した野菜のうち、自給しているものは少量で、他はJAもしくは直売所へ出荷している(第11図)。ゴーヤとニンジンも全てJAに出荷され、ジャガイモとコマツナは常総市もしくは近隣の自治体の直売所20店舗に出荷される。

2010年頃から、ニンジンを学校給食に提供している。提供する量と頻度は1日あたり40~50kg、週に3、4日程度である。2012年末からは学校給食センターからの依頼を受けてコマツナの提供も開始した。学校給食用として野菜類を出荷することに関して、野菜の洗い方や使用する農薬に気を遣わなければならない、責任が重いものだと考えている。JAや直売所へ出荷する野菜に比べて手間が余計にかかるため、本当は提供したくないと考えるなど、学校給食への地場産物提供に関してはやや否定的である。しかし、だからこそやりがいもあり、野菜を栽培する楽しさも感じている。

(4) キュウリ生産者(農家5)

農家5は家族3名で、世帯主(60歳代)、配偶者(60歳代)、息子(30歳代)が農業に専従している。このほか、世帯主の娘の夫が時折農業を手伝うことがある。世帯主は20代のとき、2年間東京に勤務していたことがあり、農業は1990年から開始した。畑は3か所所有しており、計40aである。栽培作物はキュウリ、トウモロコシ、米である。キュウリとトウモロコシの収穫量比はキュウリが90%、トウモロコシが10%である。1970年代からキュウリ栽培が主体となり、1990年頃にはビニールハウスを40%増設した。キュウリの出荷先はJAが75%、生協が12.5%、直売所が12.5%である(第11図)。

キュウリの栽培暦を確認する(第10図)。11月中旬に播種、10日ずらして2回行う。播種を行ってから10~13日後に、カボチャに接木する。その後12月中旬から下旬に定植して生育期間であり、収穫期は1月下旬から6月上旬である。また、7月

にも播種を行っており、収穫期は9月上旬から11月中旬である。

学校給食用としての農産物出荷については、キュウリを2007年頃から提供しており、その量は生産量全体の12.5%ほどである。頻度は月に7、8回、1回あたり平均で5~6kg、多い時で18kgほど提供している。学校給食提供用の農産物は、JA出荷時の運送費や段ボール代が不要で、また高価格で販売できる利点がある。しかし、市場に出回らない規格外のものをより活用すべきだと考えている。

(5) ナス生産者(農家3)

農家3では、世帯主(70歳代)のみが農業に専従している。配偶者(70歳代)は専業主婦であるが、防寒用のビニールを撤去するなど、農作業を手伝うことがある。世帯主の息子(40歳代)は会社員であるが、配偶者と同様、時間に余裕があるときに農作業を手伝うことがある。世帯主は60歳になるまで一般企業に勤めており、兼業農家として農業に従事していた。栽培している農作物はナスをはじめ、ジャガイモ、トマト、タマネギなど多岐にわたる。ナス以外は1950年代から徐々に栽培を開始した。作付面積をみると、ナスは5~6aで、連作障害防止のため2か所の農地で毎年交互に栽培している。

次にナスの栽培暦を確認する(第10図)。苗植えは4月中旬に2回に分けて行う。苗はJAから購入したものを使用しており、価格は1本あたり約200円である。6月上旬に防寒用のビニールを撤去し、収穫期は6月中旬から10月下旬である。ナスは収穫量のほとんどをJAに出荷する(第11図)。その後卸売市場もしくは学校給食センターに配送される。毎週月・水・金曜日に、多い時で1日に100kgのナスをJAに出荷している。規格外のものは自給に回される。ナス以外の野菜は全て自給もしくは贈答用である。

2011年よりナスを学校給食用に出荷している。JAから提供の要請があったことを契機に開始した。JAから事前に納入希望日と量が通知され、

その日の前日に出荷場までナスをトラックで運搬する。毎年6月と9月に提供しており、1回あたりの提供量は10～20kgである。

2) 生産実態にみられる特徴と課題

学校給食用として地場農産物を出荷する農家の家族構成をみると、事例農家の多くが三世代同居であるため、子世代が補助労働力として農業に従事できる(第10図)。次に事例農家の農業経営の意向について、経営規模に関しては現状維持を目標とする農家、経営規模を縮小する農家が存在するのに対して、借地が増加する予定がある農家も存在する(第3表)。そのほか、今後の農業経営を不安視する意見があり、後継者不足の現状と併せ、全体として当該地域における農業が衰退しつつあることを示唆している。農産物の出荷形態に着目すると、学校給食に提供している野菜類はJAへの出荷が主流であり、直売所での販売はほとんど見られない(第11図)。一方で、トマトを生産する農家2および農家6に関しては、両農家ともにJAへの出荷量は少ない。トマトに関しては生産者グループに所属する農家4名の出荷量・

出荷頻度が均等になるよう調整されるためである。

第4表は、学校給食用としての地場農産物出荷に対する事例農家の意見をまとめたものである。これらは能動的な意見と受動的な意見に大別できる。能動的な意見をみると、「JAの人が若いので協力したい」、「孫が給食を食べるので誇らしい、嬉しい」など、JAや学校に貢献したいという農家の意図を読み取ることができる。三世代同居という家族構成の下、事例農家の多くは孫世代である小中学生と日常的に接するため、学校給食に対する地場農産物の提供に対して、その社会的意義を見出しやすい環境にあると考えられる。一方、受動的な意見をみると、「手数料などを取られない」、「段ボールなど決まった箱に入れなくてもよい」といった農家経営に関するメリットがうかがえる。また、学校給食で使用される農産物は、農家の出荷量全体からみると少量であり、農業収益に対する経済効果はあまり発揮されていない。

学校給食における地場農産物の使用量増加に向け、農家やJA、学校給食センター間でのコミュニケーションを強化する必要がある。とくに、現

第3表 事例農家の農業経営の意向(2013年)

後継者	経営規模	その他
<ul style="list-style-type: none"> ・後継者なし(1, 3, 6, 8) ・養成していきたい(2) ・娘夫婦が稲作のみ継続(4) ・息子が継続(5) 	<ul style="list-style-type: none"> ・現状維持(1, 6) ・ナシは今年で終了(4) ・経営規模を縮小(8) ・借地増加の可能性あり(9) 	<ul style="list-style-type: none"> ・体力的にいつまで継続可能か不明(3) ・TPPの問題等で先行き不透明(5) ・自分が元気の間は継続(7) ・ニンジン、ゴーヤ中心の栽培に転換(9)

注) 括弧内の数字は第9図の農家番号に準ずる。

(聞き取り調査により作成)

第4表 学校給食への地場農産物供給に対する事例農家の意見(2013年)

能動的	受動的
<ul style="list-style-type: none"> ・JAの人が若いので協力したい ・孫が給食を食べるので誇らしい、嬉しい ・子供達が野菜を積極的に摂取し、農業に親しみを持つようになる ・野菜を栽培する楽しさを感じる 	<ul style="list-style-type: none"> ・JAから依頼があった ・手数料などを取られない ・もっと規格外のものを使うようにしてほしい ・段ボールなど決まった箱に入れなくてもよい ・野菜の洗い方、使用農薬に気を遣わなければならない、責任が重い

(聞き取り調査により作成)

状においては農家とJA、JAと学校給食センター間の紐帯は見られるものの、農家と学校給食センター間の連関は非常に薄い。地域に根ざした地産地消運動には学校給食に係る主体間の共通認識の醸成が不可欠である。常総市においては地場農産物を生産する農家と、それらを活用する学校給食センター両者の強固な関係性構築が喫緊の課題であるといえる。そのためには、JAを中間システムとした主体間関係から、農家、JA、学校給食センターが相互に連携し合うシステムの構築が求められるよう。

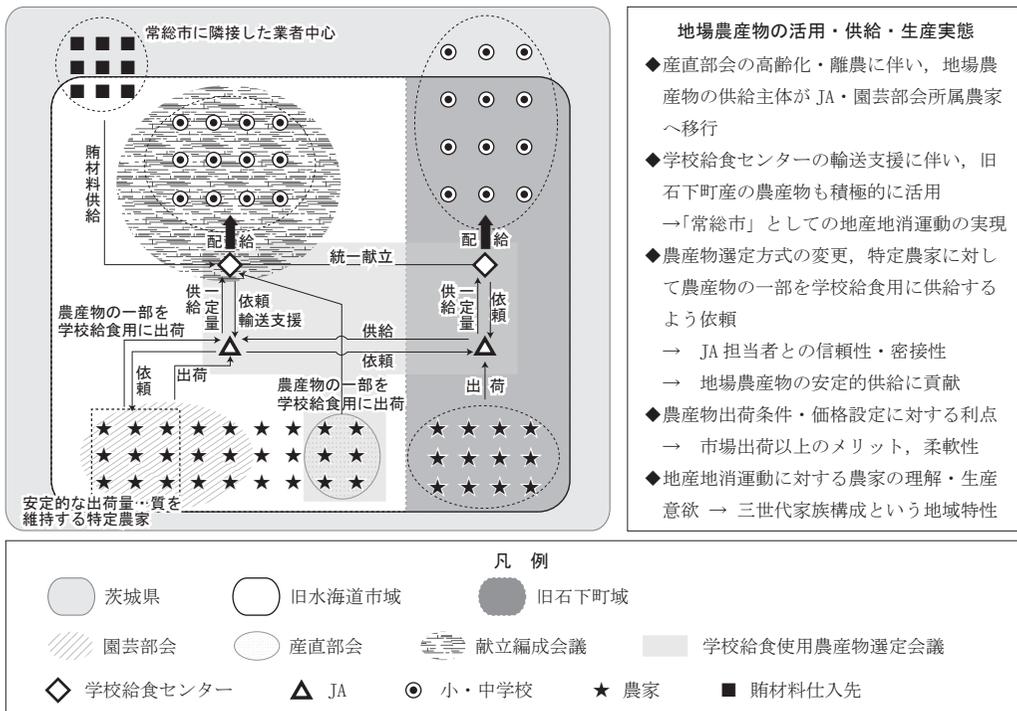
IV 学校給食をめぐる食料供給構造

本章では、II、III章で取り上げた地場農産物の活用、供給、生産実態を踏まえ、学校給食に係る多様な主体の連関について検討し、学校給食をめぐる食料供給構造とその特徴を考察する（第12図）。

常総市の学校給食で使用される賄材料は、主として茨城県内の業者から納入してきた。しかし、地場産の農産物を積極的に活用するようになった2000年代後半以降、常総市内ないしは隣接する市町村の業者からの購入割合が高くなった。農産物以外の食材も常総市産のものを使用することで、より効果的な地産地消運動を展開している。

地場農産物に関しては、学校給食に地場産の野菜類を導入した2002年以降、産直部会を中心とした地場農産物の供給体系が形成されてきた。その後、産直部会の高齢化や離農に伴い、地場農産物の供給主体がJAや園芸部会所属農家に移行しつつも、産直部会では現在でも一定の農産物を供給し続けている。また、学校給食センターやJAとともに、産直部会は学校給食使用農産物選定会議を構成する主体であり、地場農産物の使用や選定過程において重要な役割を担っている。

学校給食での地場農産物の活用に対する需要が高揚した2010年以降、新たな地場農産物の供給体



第12図 学校給食をめぐる食料供給構造

(聞き取り調査により作成)

系が構築された。具体的には、より安定的な地場農産物の確保に向け、学校給食センターはJAを通じ、園芸部会所属の特定農家に対して、農産物の一部を学校給食用として出荷するよう依頼をした。選定基準としては安定的な出荷量や高品質維持に加え、長年にわたり培われてきたJAと農家間の信頼性・密接性が指摘できる。学校給食センター、JA、園芸部会所属農家の地域内連携が、結果として学校給食に対する地場農産物の安定的な供給量確保に貢献するのである。

また、旧石下町産の野菜類の使用に関しては、農産物の配送・生産システムの相違や物理的距離が障害となっていた。しかし、学校給食センターによる輸送支援がなされ、学校給食への地場農産物の供給量は一層増大した。以後、旧石下町産の農産物も積極的に活用されるようになり、「常総市」としての地産地消運動が実現した。

一方で、学校給食用として農産物を出荷している農家の視点も無視できない。学校給食用として出荷する野菜類は、出荷条件や価格設定において市場出荷以上の柔軟性がある。また、常総市において、学校給食用として地場農産物を供給している農家の多くは三世代家族という地域の特徴を有している。「孫世代に地場産の野菜を食べてもらいたい」、「農業に親しみを持ってほしい」と考える農家も多く、地産地消運動に対する農家の理解や生産意欲が、常総市における学校給食をめぐる食料供給構造を支えていると判断できる。

V おわりに

本稿では常総市を事例として、学校給食をめぐる食料供給構造を解明するために、学校給食における地場農産物の活用、供給、生産実態について検討した。本稿で明らかになった知見をまとめると、以下の通りである。第一に、「常総市」とし

ての地産地消運動の実現である。2006年の合併当初は農産物の生産・配送システムの相違から旧水海道市の農産物のみ使用していたが、学校給食センターの運送支援に伴い解消され、豊かな畑作地域である旧石下町の農産物の導入が可能となった。第二に、JAと農家の親密性が挙げられる。両者間の信頼に基づく関係性により、地場農産物の新たな供給体系への移行がスムーズに進展したと捉えることができる。第三に、学校給食への地場農産物の供給に対して、農家が社会的意義を見出している点が指摘できる。三世代同居という居住環境の中、農家自身が地産地消運動に対して関心を持ちやすく、結果として、それが生産意欲向上に寄与するものと考えられる。

常総市では豊かな農業地域という地理的条件のもとで地産地消運動が展開し、学校給食においても地場農産物の使用を推進してきた。このような状況下、常総市において行政あるいは学校単位で食育に関する取り組みが展開し、これまで実施された食育事業の中で、地元農家訪問や小中学校に農家を招く交流給食が実現しており、食を通じた地域間交流も一定の成果を挙げている。学校給食における地場農産物の活用、すなわち学校給食を通じた地産地消運動は、地域農業の新たな活路を見出すだけでなく、生産者と消費者を結ぶ紐帯として機能し、ひいては地域活性化へと繋がるのである。常総市における学校給食を通じた地産地消運動はとりわけ旧水海道市域で展開した経緯があり、常総市全体で取り組んだ活動は発展途上の段階にある。今後は旧水海道市域と旧石下町域の小中学校や農家を幅広く取り込み、常総市全体としての学校給食を通じた地産地消運動の推進が求められる。こうした取り組みが、より安定的な地場農産物の供給体系の確保に繋がり、結果として常総市全体の地産地消運動の促進に貢献するであろう。

本稿の作成にあたって、JA 常総ひかり水海道地区センター営農課の黒川正広様、常総市立豊岡学校給食センター所長の渡辺博良様をはじめとする皆様、JA 常総ひかり水海道地区園芸部会会員の皆様、五箇小学校校長の袖山恵子様をはじめとする皆様には大変お世話になりました。未筆ながら厚く御礼申し上げます。また本研究を遂行するにあたり、平成25年度科学研究費補助金(特別研究員奨励費25318, 研究代表者:磯野 巧)の一部を使用した。

本稿の骨子は、日本地理学会2013年秋季学術大会(於福島大学)において報告した。

[注]

- 1) 野見山(2005)は、地産地消を「地域内で生産された農林水産物を地域内で消費しようとする活動を通じて、生産者と消費者を結び付ける取組み」という広義の定義している。それによると、生産・流通・加工から観光、都市農村交流、食農教育までが地産地消に含まれる。
- 2) 学校給食における地場農産物の活用や米飯給食の普及・定着、郷土料理や行事食の積極的な取り入れなど、学校給食の一層の充実を図るため、全国各地においてモデル的な取組みを推進する事業である。2007年に実施された文部科学省委託事業であり、常総市では旧水海道市の菅原小学校と水海道西中学校が研究中心校に指定された。当事業は常総市をはじめ全国32地域で実践された。
- 3) 本稿では、旧水海道市域を「旧水海道市」、旧石下町域を「旧石下町」と呼称する。
- 4) 一般に学校給食の調理方法には、各学校で調理を行う単独校(自校)方式と、複数校の学校給食を調理する共同調理場(センター)方式の二種類がある。
- 5) 2012年度の実績では、旧水海道市の小学校9校、中学校3校の学校給食を担当し、3,428人の受給人員、194回の実施回数であった。
- 6) JA 常総ひかりでは、農家はJAを通した市場出荷以外にも、JAの産直部会の運営する直売所などで販売することがある。
- 7) 通常の市場出荷とは異なり、予定の日取りに一定数用意することが必要なため、天候不順などの影響を受ける。
- 8) 給食の時間のワンポイント指導や学級活動、総合的な学習の時間等を活用し、地場農産物に関する学習を進め、地場農産物や学校給食への関心を高めることを企図した取り組みである。また、農家との交流や農業体験学習の工夫を通じて、学校、学校給食センター、農家、JA等との連携を図り、学校給食における地場農産物の活用を増やす方法の究明を目的としている。
- 9) 例えば、O小学校やS小学校では、各小学校近隣の農家による協体制のもと、総合的な学習の時間を利用した米作り体験を行っている。T小学校では給食委員会に所属する生徒がナシ農家を訪問し、ナシ収穫作業を体験した。また、T小学校ではナシ農家を招き、交流給食という形で地域内交流を図っている。
- 10) 例えば、T小学校では「食に関する指導」として、サツマイモの栽培・調理体験学習を実施している。また、学校給食センターの調理場を実際に利用・体験してもらう「ちびっこ料理教室」などを開催している。
- 11) 常総市が実施したアンケート調査による。
- 12) 聞き取り調査による。
- 13) 聞き取り調査による。

[文 献]

- 大崎正幸(2011): 栄養士教育における農業体験導入の実践報告 - 菜園同好会「プランターズ」での活動に基づいて -。名古屋文理大学紀要, 11, 129-136.
- 片岡美喜(2005): 地場産農産物を活用した学校給食の取組と効果に関する一考察 - 高知県南国市を事例として -。農林業問題研究, 159, 259-271.
- 川久保篤志(2010): 宮崎県高千穂町における肉用牛産地の成長と持続的発展への課題 - 2000年代初頭

- の和牛価格高騰期に着目して－. 地理科学, **65**, 82-103.
- 小金澤孝昭 (2007): 地域農業振興と食文化・食育. 経済地理学年報, **53**, 98-118.
- 斎藤 功・石井英也・岩田修二 (2009): 『日本の地誌 6 首都圏Ⅱ』. 朝倉書店.
- 幸田真輝子 (2006): 地域農業振興の取組を背景とした学校給食への地場農産物の導入－和歌山県旧那賀町の取組を事例として－. 農林業問題研究, **162**, 170-173.
- 関根良平・山本康太 (2008): 地産地消型学校給食の存立基盤とその変容－福島県喜多方市熱塩加納町を事例として－. 経済地理学年報, **54**, 378-379.
- 東北地域農政懇談会 (2003): 産業としての食と農の復権－東北の食と農の再生－(第一部). 東北農政局.
- 中村麻里 (2008): 農業体験への「まなざし」と食育の制度化－JA 食農教育の事例を通して－. 村落社会研究, **14**, 38-49.
- 根岸久子 (2002): ライフスタイルの転換と食－農との新しい結びつき. 農林業問題研究, **145**, 177-186.
- 野見山敏雄 (2005): 低食料自給率における地産地消. 農業経済研究, **77**, 140-151.
- 山田浩子・今井 健 (2006): 学校給食での地場食材導入システムの形成条件について－農村地域における自校調理方式の事例より－. 農村計画学会誌, **24**, 254-260.
- 山田浩子・今井 健 (2009): 学校給食への地場食材の安定的供給条件－中山間地域における女性農産物直売グループを対象として－. 農村計画学会誌, **28**, 150-156.
- 横山繁樹・櫻井清一 (2009): 地産地消に関連する諸活動と社会関係資本－千葉県安房地域を事例として－. 経済地理学年報, **55**, 137-149.

Structure of the Food Supply for the School Meals in Joso City, Ibaraki Prefecture

– Focusing on the Utilization, Supply and Actual Production of
Local Agricultural Products –

ISONO Takumi, ARAI Yuji, KURIBAYASHI Kei,
YAMANAKA Hiroki, HASHIMOTO Akiko

Keywords: Local Agricultural Products, School Meals, Regional Farmers, Structure of the Food
Supply, Joso City

This study clarifies the structure of the food supply for the school meals in Joso City through an analysis of the linkage among the utilization, supply and actual production of local agricultural products.

As part of local production for local consumption, Joso City has promoted the use of local agricultural products in the school meals since 2000s. The demand for vegetables grown locally tends to increase in particular and the school meal service center buys them from JA mainly at present. At first, JA shipped some agricultural products from the vegetable storehouse when the school meal service center requested supplies. However, the more stable system of stock and shipping is required because of an increasing demand for the school meals. Therefore, JA asked some farmers who belong to the farmers' group in former Mitsukaido City to provide the particular agricultural products for use in the school meals. The criteria of selecting farmers are to satisfy both high quality maintenance and a steady supply of agricultural products. Moreover JA attempted to utilize some agricultural products in the former Ishige Town after municipal merger and began full use of them after 2011.

The results of the interviews with nine farmers who meet the conditions set forth above are described as follows. The farm management tends to limit production of diversified products and they produce culinary plants for shipping to JA or as a gift. As to the family structure, most of them are three-generation families. Householder and spouse are main farmers and the second-generation support their farm labor force. Most of the third-generation attend an elementary or junior high school in Joso city. Some farmers cooperate with JA because they want children to eat local agricultural products in their school meal.

It follows that the characteristics of the structure of the food supply for the school meals are summarized as follows: the realization of local production for local production for local consumption in Joso City, the mutual trust between JA and the regional farmers and the social motivation of the regional farmers for the supply of the local agricultural products in the school meals.