

学校給食への地元水産物
導入推進における行政の役割
～教育機関のニーズを捉え、
収益性の高い事業を実現するために～

東京都産業労働局農林水産部水産課

藤 井 大 地

第 528 号
(第45巻 第12号)

編 集 財団法人 東京水産振興会
発 行

日本漁業は、沿岸、沖合、そして遠洋の漁業といわれるが、われわれは、それぞれが調和のとれた振興があることを期待しておるので、その為には、それぞれの個別的な分析、乃至振興施策の必要性を、痛感するものである。坊間には、あまりにもそれぞれを代表する、いわゆる利益代表的見解が横行しすぎる嫌いがあるのである。われわれは、わが国民経済のなかにおける日本漁業を、近代産業として、より発展振興させることが要請されていると信ずるものである。

ここに、われわれは、日本水産業の個別的な分析の徹底につとめるとともに、その総合的視点からの研究、さらに、世界経済とともに発展振興する方策の樹立に一層精進を加えることを考えたものである。

この様な努力目標にむかつてわれわれの調査研究事業を発足させた次第で冊子の生れた処に、またこれへの奉仕の、ささやかな表われである。

昭和四十二年七月

財団法人 東京水産振興会
(題字は井野碩哉元会長)

目次

学校給食への地元水産物
導入推進における行政の役割
教育機関のニーズを捉え、
収益性の高い事業を実現するために

第五二八号

一 はじめに.....	1
二 取組が求められるようになった社会的背景.....	3
三 東京都の水産業.....	5
四 学校給食への地元水産物導入の取組.....	10
五 地域外への事業展開.....	20
六 広域的普及策について.....	34
七 全国調査で見えてきた課題.....	49
八 新たな可能性の模索.....	53
九 むすび.....	58

時事余聞 編集後記

藤井大地

略歴

▽平成六年東京都入都。水産課、小笠原支庁、八丈支庁で都の水産業振興行政を担当。特に、平成十六年度からは八丈支庁、平成十九年度からは水産課で東京水産物の学校給食への導入や、食育等を担当。

学校給食への地元水産物

導入推進における行政の役割

教育機関のニーズを捉え、

収益性の高い事業を実現するために

東京都産業労働局農林水産部水産課

藤井大地

一 はじめに

平成一七年の食育基本法制定以降、全国的に学校給食で地元産農林水産物を活用する機運が高まっています。

東京都内でも農業では、身近に農地が残る地域を中心として、法の制定以前から地

食育基本法の施行以前は地元水産物の学校給食への活用事例はほとんど見られなかった

元農産物の学校給食への導入が行われており、法の制定以降は、行政のバックアップ、生産者の努力などにより、活用に一層の広がりが見られています。

しかし、東京都の水産業は、生産の中心が都心から遠く離れた伊豆諸島・小笠原諸島であることから、都民の間に都内で漁業生産が行われているといった認識が少ないことや、自然条件が厳しく、安定供給に課題があることなどから、法の施行以前には都心部はもとより、生産地においても地元水産物の学校給食への活用事例はほとんど見られませんでした。

このような状況の中、筆者は、平成一六年度から都内で漁業の盛んな地域の一つである八丈島に赴任し、地元水産物の学校給食への導入を漁業生産者、学校関係者等と共に取り組む機会に恵まれました。

また、平成一九年度からは、都庁において水産物の学校給食への導入や、食育に携わる機会に恵まれました。

この間に、東京産水産物の学校給食への活用は、関連の法整備や、関係者の努力などにより、八丈島の取組を中心として、産地内にとどまらず広く都内全体へと広がりが見られるようになり、水産物の高付加価値化や、新たな雇用を生み出すことにもつながっています。

しかし、取組の過程は、試行錯誤の連続でした。そしてその中で感じたことは、公共性が高く、これまで生産者と消費者とのつながりも薄い学校給食というマーケットでの課題の多くは解決できる可能性が格段と高くなります。もちろんこれは、生産者の熱意があつて初めて成り立つものですが、都道府県水産課等が行政内部での調整や連携強化、生産者・流通業者・学校等との橋渡しといったコーディネート機能を積極的に果たすことで、学校給食に地元水産物を供給するうえでの課題の多くは解決できる可能性が格段と高くなります。

本稿では、東京都における地元水産物の学校給食導入の取組について、八丈島の事例を挙げ、どのようなプロセスで活動を展開していったのかを紹介するとともに、県域を越えた他地域との連携についても、東京都と愛媛県愛南町との事例について触れ、その展開の可能性も探っていきたいと思えます。

これから取組を始めようとしている地域において、これらの例が少しでも参考になれば幸いです。

また、より先進的な取組を行っている地域からは、ご助言、ご指摘等をお寄せいただければありがたいと思います。

学校給食導入の取組について、八丈島の事例を挙げ紹介

二 取組が求められるようになった社会的背景

不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向等、国民の食生活をめぐ

る環境の変化が社会的な問題となる中で、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育の推進が緊要の課題となっていたことから、平成一六年から食育基本法案が国会で審議され、平成一七年七月に施行された。これにより、食育に関し、国や地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者等の責務が定められるとともに、基本的施策として家庭や学校等での食育の推進等が位置づけられた。

食育の推進に関する目標の一つとして、学校給食における地場産物の使用割合を三〇%にまで高める

また、同法で定めることとされた食育推進基本計画（平成一八年三月策定、平成二三年三月改定）では、食育の推進に関する目標の一つとして、学校給食における地場産物の使用割合を三〇%にまで高めることが明記された。

更に、平成二一年に改正された学校給食法や、平成二三年度から本格実施となった小中学校の新学習指導要領においても、学校における食育の推進が明確に位置付けられた。

このように教育現場では、食育のニーズ、学校給食への地場産物導入の気運が高まる中で、生産者と小中学校とのつながりが薄いといわれる水産業においても、いかに生産者と小中学校とをつなぐ仕組みづくりを進めていくかが全国的な課題となっている。

三 東京都の水産業

(一) 概要

ここで、東京都の水産業の概要を説明しておきたい。

東京都では、東京湾から伊豆諸島、小笠原諸島にわたる広範な海域（図1）で、各地の自然条件に応じた漁業が営まれている。江戸前という言葉から、東京湾での漁業を連想される方も多いと思うが、漁獲の約九割は伊豆諸島、小笠原諸島で占められている。

平成二一年の漁業生産は、生産量三、九一九トン、生産額三三億円で、キンメダイやメダイ等の底魚類、トビウオ、カジキ、カツオ等の回遊魚、テングサやトサカノリ等の海藻類等が漁獲の中心となっており、多くは首都圏へ出荷されている。

都の漁業生産量は全国シェアでは約〇・一%と少ないものの、新鮮でバラエティに富む水産物は、都民の食卓に彩りを添えるために欠かせないほか、漁業は島しょ地域の基幹産業として地域経済を支える重要な役割を果たしている。

しかし、都の漁業生産は、平成に入ってから減少傾向に転じ、近年は生産量三、〇〇〇五、〇〇〇トン台、生産額三〇億円台と、最盛期の昭和六〇年代頃の半数以下にまで減少している（図2）。

漁獲の約九割は伊豆諸島、小笠原諸島で占められる

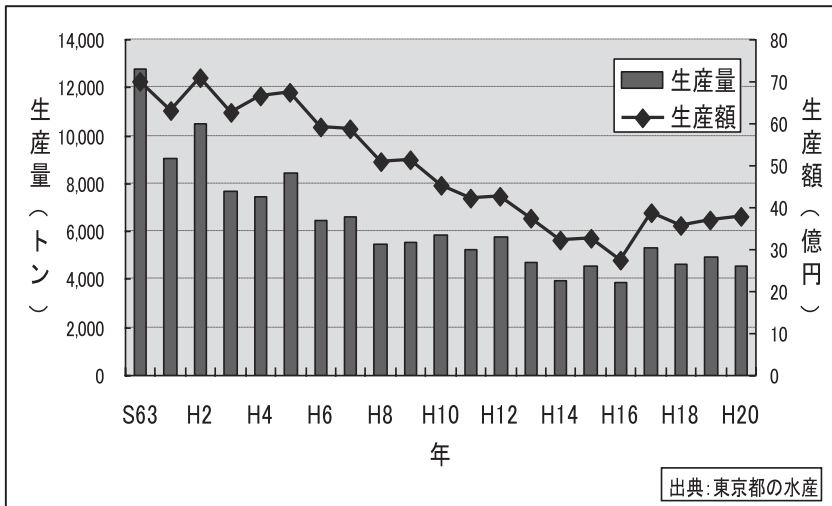


図2 東京都の漁業生産の推移

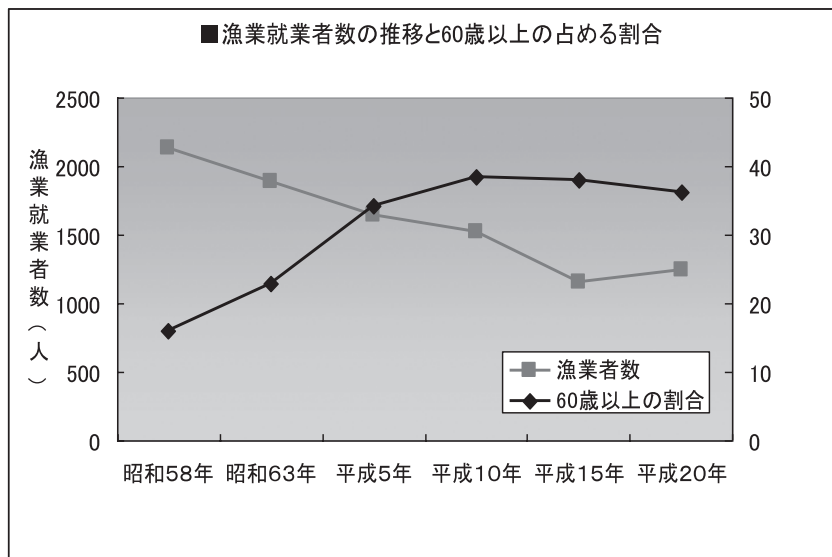


図3 東京都の漁業就業者数・60才以上の占める割合の推移

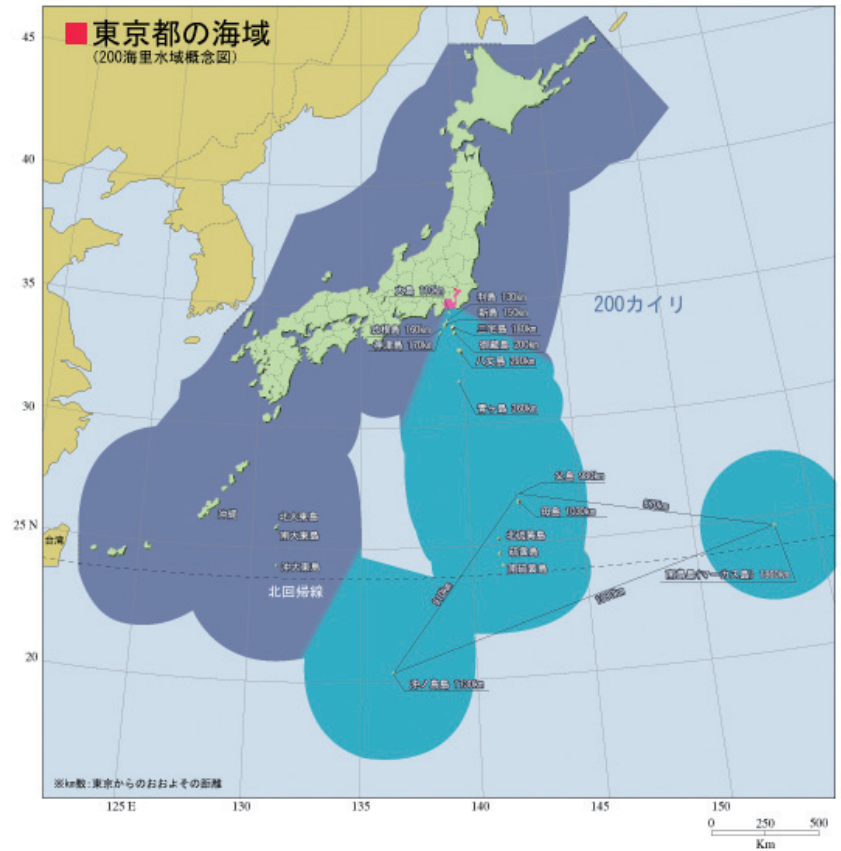


図1 東京都の海域

燃油や漁業資材は全て島外から運びこまれ、生産・流通コスト負担を強いられている。

また、漁業就業者の減少と高齢化も進み、平成二〇年末時点の漁業者数は一、二三四人（昭和六三年比六四九人減）、六〇才以上の占める割合も三六％（昭和六三年は二二％）に達している（図3）。

更に、漁業の中心である島しょ地域では、燃油や漁業資材は全て島外から貨客船等により運搬しているほか、漁獲物もほとんどが島外へ出荷されるため、漁業者は本土に比べ多くの生産・流通コスト負担を強いられている。

このため、魚価の高い魚種を対象にした漁業操業形態が取られているが、長引く景気低迷の影響を受け、魚価は低迷し、漁業者は厳しい経営を強いられている。

（二）八丈島の水産業

次に、今回の取組を紹介する八丈島の水産業の概要についても述べておきたい。

八丈島は東京からおよそ三〇〇km南方の太平洋上にあり（図4）、面積約七〇km²、人口約



図4 八丈島の位置

八、〇〇〇人で、都内では伊豆大島に次ぐ大きな島で、水産業のほか、温暖な気候を活かした花卉園芸、観光業等が島の主要産業となっている。

カツオ等の曳き網漁業、キンメダイ等を対象に年間約一、五〇〇トン、約一〇億円の生産

漁業では、カツオ等を対象にした曳き縄漁業、キンメダイ等を対象にした底魚一本釣り漁業、ムロアジ棒受け網漁業、トビウオ刺し網漁業等を中心に、年間約一、五〇〇トン、約一〇億円の生産があり、漁業生産は都内全体の約一／三を占めている。

現在、島内には合併により一漁協となった八丈島漁業協同組合があり、本所と三支所を合わせ、八三九人の組合員（正組合員三二四名、准組合員六二五人）が所属している。

また、漁協内組織として、部員数約一〇〇名の女性部もあり、魚食普及、貯蓄・共済加入推進、海浜清掃活動等、積極的な取組を行っている。

しかし、漁業の盛んな八丈島でも、近年は資源の減少や、サメやイルカ等による漁業被害、磯焼けの進行による海藻類や貝類の激減、魚価の低迷などの影響を受け、厳しい漁業経営が続いている。

また、水産加工業では、新島と並び、伊豆諸島特産のくさやの生産も行われているが、嗜好の多様化等により、生産量は減少の一途をたどっている。



写真1 トビウオ



写真2 ムロアジ (クサヤモロ)

出荷経費の問題や、需要の低迷から島外へ出荷できないトビウオやムロアジ等の有効活用策の検討が懸案

四 学校給食への地元水産物導入の取組

(一) 八丈島で学校給食への水産物の導入が検討されるようになった背景

筆者が八丈島へ赴任した平成一六年当時、島では漁獲量の減少や魚価の低迷が深刻さを増し、出荷経費の問題や、需要の低迷から島外へ出荷できないトビウオ(写真1)や、ムロアジ(写真2)等の有効活用策の検討が懸案となっていた。

例えばムロアジは、刺身で食べてもおいしい魚であるものの、鮮度落ちが早いいため、鮮魚では島外へ出荷できないことから、これまでは島内でくさやに加工したり、凍結したうえで、マグロ延縄用の餌として出荷することで有効活用されてきた。

しかし、くさやの消費低迷や、マグロ延縄漁船の減船の影響を受け、需要が大幅に減少したため、資源は豊富にあるものの、需要に合わせて漁獲制限が行われていた。

一方のトビウオ(ハマトビウオ)は、全長五〇センチにも達する大型のトビウオであり、鮮魚として島外へも出荷されているが、各地で水揚げが増える時期になると魚価が下落し、出荷コストが高む八丈島からは採算割れするため出荷できなくなってしまう。

これは、島しょ地域では、島外へ水産物を出荷する際に、1kgあたり二〇〇円程度の出荷コストがかかるため、魚価がこれに満たない場合は、出荷しても採算割れする

ためである。

また、トビウオは主に刺し網で漁獲されるため、しっかりとした選別作業を行う八丈島では、出荷に適さない鰯等に傷のあるものが定常的に生じ、この有効活用策も大きな課題であった。

こうした状況を受け、漁協や漁協女性部では、これまでの魚食普及活動で培った経験を活かせる学校給食への水産物導入を検討していた。

また、島内の小中学校給食を一括して調理する八丈町給食センターでも、国会で食育基本法が審議され始めたことなどを受け、栄養士を中心に学校給食での地場産物の活用が検討されるようになっていた。

東京都では八丈島水産物の地元学校給食への導入支援を検討

このような漁業関係者、学校関係者の気運の高まりを受け、東京都では八丈島水産物の地元学校給食への導入支援を検討することとなった。

(二) 学校給食における水産物需要の規定要因

生産者、学校関係者の思いは、八丈島産水産物の学校給食への導入で一致していたものの、その実現に向けては解決しなければならないいくつかの課題があった。

学校給食の需要は様々な制限条件の中で成り立っており、一般的な流通に求められる四定条件（定量、定時、定価、定質）よりも厳しい条件が課せられている。

学校給食における水産物需要の
特徴

学校給食における水産物需要の特徴Ⅱ規定要因は、①栄養のバランス、②給食費に

よる食材費の制限（一食あたりの支払い可能なおかず代は六〇円から一〇〇円程度）、③食品衛生の強化（当日納品・当日調理・当日消費の原則、二次汚染を避けるため魚介類等のカットは行われぬ）、④学校の規模に合わせた一定量の納入、⑤毎日一定時間帯の納入、⑥品質の安定（全生徒に品質、規格が揃った物を提供しなければならぬ）、⑦計画調理と発注（一ヶ月前には献立が決まる学校給食では、漁海況が刻々と変化することの多い旬の地場水産物を使うことが困難）等が挙げられている（※1）。このため、水産物を学校給食に継続的に納入していくためには、上記の課題を解決していくことが基本となる。

しかし、島しょ地域の漁業は、一般的に、高級魚主体の漁業操業形態であるため魚価が高いことに加え、厳しい気象・海象条件のため供給が不安定といった学校給食の食材として活用を図るうえでの問題を内包している。加えて、鮮魚出荷が主体のため、島内には学校給食用に水産物を加工できる水産加工場もないなど、設備面の課題も抱えており、漁業が最も盛んな八丈島ですらこれまで学校給食への地元産水産物の活用が図られてこなかった。

また、これまで学校給食で地元水産物が利用されてこなかったことから、生産者と学校給食関係者との接点も少なく、お互いが双方の立場を理解していないことも導入を妨げる要因の一つとなっていた。

ただし、八丈島でもこれまで学校給食に島の水産物を使おうといった動きが無かつ

給食センターのメニューは一ヶ月以上に決まっており、使っても使っても使ってもらえない、使いたいのに使えないの繰り返し

たわけではなく、トビウオ等が大漁の際には、漁業者は無償でもよいから地元の子どもの給食で新鮮な魚を食べさせたいと、給食センターに魚を持ち込んだりしてきた。しかし、給食センターでは調理時間と衛生上の理由から下処理していない魚を受け入れることが出来ず、また、メニューが一ヶ月前以上に決まっていることから、当日の急な要請には応じきれない。

一方の給食センターでも地元水産物を積極的に給食に採り入れたいとの思いから、漁協に魚を発注するのだが、漁協から一ヶ月以上先の注文は確約できないといった対応を受け、使っても使ってもらえない、使いたいのに使えないといった状況が繰り返されていた。

これらはすべてお互いの立場への理解不足によるものであるが、このような状況が繰り返されことでお互いが不信感を募らせ、学校給食への地元水産物の導入は双方にとってハードルの高いものとなっていた。

このため、八丈島の学校給食に地元水産物を導入していくためには、一般的な学校給食における規定要因の解消と同時に、生産者と学校給食関係者との信頼関係づくりを行っていく必要があった。

(三) 規定要因の解消に向けて

生産者と学校給食関係者との信頼関係構築のためには、生産者と学校給食関係者双方が十分な話し合いにより、お互いの立場を理解し合うことがスタートラインとなる。そのうえで、互いの抱える問題をどのようにして解消すればよいかを議論し、解決策（折衷案）を見いだしていく必要がある。

また、取組を展開していくうえでは、関係者だけでなく、地域全体で取組を支え、盛り上げていくという機運や、連携体制（図5）を作り上げていくことも大切である。これらの過程で、日頃、接点の少ない関係機関を結びつけるためには、行政の果たすコーディネーターとしての役割は大きい。

漁業関係者と学校給食関係者とお互いの立場を理解しあえる意見交換の場を設ける

我々の場合にもまずは、漁業関係者と学校給食関係者がお互いの立場を理解しあえる意見交換の場を設けることにした。

通常、このような取組を行う際には、協議会方式により関係機関の代表者のコンセンサスを得ていく手法が用いられるが、八丈島の場合は、町長、漁業協同組合長等、関係機関の代表者が既に島の水産物の利用促進を図ることで考えが一致していたため、このプロセスは省略し、実務担当者レベルでの話し合いから開始した。

また、話し合いは、かしまった会議形式では良い意見も出ないと考えたため、学校給食関係者に漁協女性部が魚料理の講習会を行うという形式をとった（写真3）。

調理講習会を行うメリットは、魚の味や調理法を実体験できるほか、漁協女性部、学校給食関係者双方が調理という共通の話題で打ち解けやすくなることなどが挙げられる。

島内全小中学校約九〇〇食の学校給食に八丈島水産物の導入が開始された。現在は給食用の水産物はほとんど地元産に置き換えられている。

の調整を行った（食育基本法制定前で、市町村に食育推進計画の策定が求められる以前であったため）。

そして試験的な導入を終え、夏休みがあけた平成一六年九月から、島内全小中学校約九〇〇食の学校給食に八丈島水産物の導入が開始された。

その後、取組は順調に推移し、現在は給食に使用する水産物のほとんどが地元産に置き換えられている（表1）。また、取組は学校給食にとどまらず、保育園や老人ホームにも広がりを見せている。

以上のように記載すると、取組は順調に進んだように思われるかもしれないが、実際には様々な失敗も多く見られ、その都度、関係者による協議を重ねてきたことも事実である。

一例を挙げれば、おさかな研究会の前身である漁協女性部では、イベント的な水産加工品の製造販売は行ってきたものの、経済事業としての取組は行っていなかったため、納品数量が足りない、納品時間に遅れるといった初歩的なミス、製品への異物混入など、学校給食に食材を納めるうえで取引停止にもつながりかねない致命的な過失も、活動の当初には散見された。

幸い、おさかな研究会の適切な対応に加え、これまで地域に根ざした活動を行ってきた彼女達への地域の信頼感などから大事には至らなかったものの、活動の初期にはこのような過失が発生することも想定しておいた方がよいだろう。

表1 八丈町学校給食の地元産水産物導入状況（H22）

年	月日	献立	使った魚名
H22	4月19日	トンボの中華風照り焼き	ピンナガ
H22	4月30日	トビウオのフライ	トビウオ
H22	5月6日	魚のみそ漬け	？
H22	5月17日	ムロアジのさつま揚げ	ムロアジ
H22	5月18日	トビウオのさつま揚げ	トビウオ
H22	5月24日	トビウオのそぼろ丼	トビウオ
H22	6月14日	メダイの中華風照り焼き	メダイ
H22	6月21日	シイラのねぎみそ焼き	シイラ
H22	7月2日	トビウオのフライ	トビウオ
H22	7月9日	メダイのトマト煮	メダイ
H22	7月12日	トビウオのハンバーグ	トビウオ
H22	9月6日	トミメの南蛮漬け	トミメ
H22	9月17日	サワラのフライ	サワラ
H22	10月7日	メダイのねぎみそ焼き	メダイ
H22	10月18日	ムロアジの酢豚風	ムロアジ
H22	10月25日	ムロアジのすり身汁	ムロアジ

年	月日	献立	使った魚名
H22	11月8日	サワラの照り焼き	サワラ
H22	11月25日	ムロアジの麻婆豆腐	ムロアジ
H22	12月10日	トミメのフライ	トミメ
H22	12月17日	ムロアジのそぼろ丼	ムロアジ
H22	12月21日	サワラのゆずみそかけ	サワラ
H23	1月14日	サワラのごまだれ焼き	サワラ
H23	1月21日	トミメのから揚げ	トミメ
H23	1月31日	メダイの照り焼き	メダイ
H23	2月7日	キメジのチャンチャン焼き	キハダ
H23	2月16日	フィッシュカレー	トビウオ
H23	2月21日	トミメの南蛮漬け	トミメ
H23	2月24日	トビ入り卵焼き	トビウオ
H23	3月3日	ムロアジのすり身汁	ムロアジ
H23	3月7日	メダイのチャンチャン焼き	メダイ
H23	3月18日	トビウオのしゅうまい風	トビウオ
H23	3月22日	ムロアジ餃子	ムロアジ

事業が順調に推移してくると事業の拡大も視野に入ってくると思われるが、ミスが比較的許容されやすい地域コミュニティの中において、ミスを無くする努力を重ね、また、万一、ミスが生じた際にはその対処を確実に行えるようになった段階で、次のステップである地域外への事業展開を検討することが重要であろう。

五 地域外への事業展開

おさかな研究会では、約一年間にわたり、地元で実績を積み重ねた後、平成一七年からは、島外の学校給食へも製品の納品を開始している。

(一) 学校給食食材取扱団体

広域的に学校給食の食材を取り扱う団体としては、都道府県ごとに設置されている財団法人学校給食会（以下、「学校給食会」という。）と、民間の業務用食材専門卸売業者を会員とする全国給食事業協同組合連合会（以下、「全給協」という。）等がある。

八丈島の場合、都の食育推進担当者から紹介を受けたのが、都内を管轄する学校給食会である、公益財団法人東京都学校給食会（以下、「都学給」という。）であったため、広域事業展開の糸口は都学給となったが、現在は、取扱品目も増えてきたことから、全給協のうち関東を管轄する協同組合関東給食会（以下「関給」という。）との

広域事業展開の糸口は都学給となったが、現在は関東を管轄する関給との取引も行っている

取引も行っている。

それぞれの団体ごとに取引の条件が異なるため、自分たちの製品の特徴や、生産体制等に応じ、どの団体と取引するかを検討すればよいだろう（図6）。

以下、参考までにそれぞれの団体の一般的な特徴を記載しておく。

① 学校給食会

学校教育の一環として実施されている学校給食を支え、その充実・発展を図るため各県に設立された公益法人

学校給食会は、学校教育の一環として実施されている学校給食を支え、その充実・発展を図るため、各県に設立された公益法人である。

学校給食会は、主食の米やパン等の物資の適正、円滑な供給（安全・安心で安定継続的、低廉）のほか、学校給食関係者の資質向上等を図るための各種研修会・講習会・研究会、衛生管理、情報収集・提供等の事業を推進している（※2）。また、近年は、食育の推進や、地場産品を活用した食品の開発や導入にも積極的に取り組んでいる。

都道府県内の給食を実施するほとんどの学校と取引があるため、学校給食会との取引では、まとまった受注が期待できるほか、商品の受注、代金の回収等の事務手続きは全て行ってくれるため、事務効率化や信用面からもメリットが大きい。また、学校給食会は、設立の経緯から都道府県の教育委員会とのつながりが深いため、都道府県教育委員会の理解が得られれば、相談が進めやすい。特に近年は、教育委員会でも地場産物の学校給食への導入推進が課題となっているため、都道府県水産課等からの相談にも応じてもらいやすい環境にある。

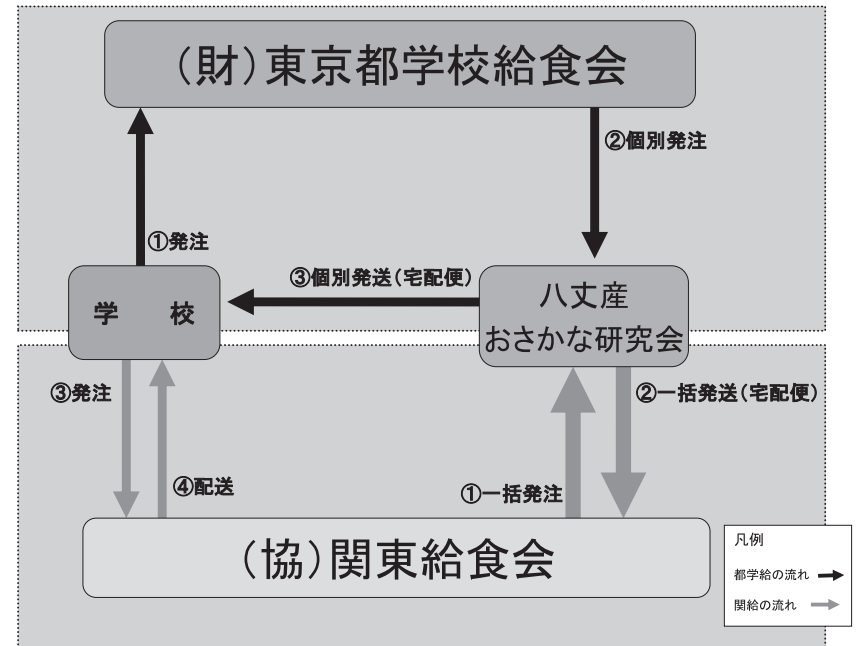


図6 学校給食食材取扱団体ごとの受発注フロー

反面、生産者サイドには、年間を通じ、県域全体からのまとまった注文にも着実に
 応じられる生産体制が求められる。

②全国給食事業協同組合連合会

一方、全給協には、現在、関東、中部、近畿、中四国、及び九州（沖縄は現在ない）
 のブロックに計五つの単協がある。全給協は、業務用食材流通の合理化・近代化を図
 るため、学校、企業等に物資斡旋を行っており、このうち東京都・神奈川県・静岡県・
 山梨県・埼玉県・千葉県・茨城県・栃木県・群馬県・長野県・新潟県の区域は、関給
 が管轄している。

各道府県にも数社程度の単協の会員がいるため、生産量が少ない場合は、個別卸売
 業者と少量の取引から開始し、生産体制の拡充に合わせ、組合全体へと取引を広げて
 いくことも可能である。また生産者が協賛会員に加盟することで、取引を行っていた
 業者が倒産した場合等にも、売り払い代金が補填される制度もあるため、信用面でも
 安心できる。

全給協との継続的な取引にあたっては、商品の品質や価格などの面でも、業者が魅
 力的と思える商品を提案していくことが必要である。

いずれの団体と取引を開始する場合にも、産地サイドは、各団体がこれまで馴染み
 の少ない水産物を学校に紹介しやすいよう、その水産物に関する情報を積極的に提供

全給協には計五つの組合があり
 学校、企業等に物資斡旋を行っ
 ている

していくことが大切である。

八丈島の場合には、都の教育庁（各県の教育委員会にあたる）への働きかけにより、栄養士対象の調理講習に八丈島産水産物を採り上げていただくことができ、そこで好評だったことが、その後の都学給との取引開始へとつながっていく。

各自自治体においても、教育委員会や、学校給食会で、栄養士を対象とした各種研修会・講習会・研究会を開催しており、地産地消も重要なテーマの一つとなっていることから、都道府県水産課等が具体的な提案をしていくことで、地元水産物を活用した調理講習会等を実施できる可能性は高い。また、全給協でも地元産食材の発掘に努めているため、食材を紹介する機会を設けてもらうよう働きかけをするとよいだろう。

その際、馴染みの少ない水産物では、栄養組成を問われる可能性もある。これは、文部科学省の告示により（平成二十二年三月三十一日付け文部科学省告示第六一号）、食物の栄養内容の基準が定められているためであるが、水産物では分析の行われていない品目も多いため、行政による対応も必要となってくるであろう。

（二）安定供給と安全安心の確保

地域外の事業展開には、製品を確実に納品できることが最低限の条件

地域外に事業展開するためには、地域内に比べ格段に多い需要に対しても製品を確実に納品できることが最低限の条件となる。

また、食の安全安心が一際求められる学校給食では、食材の安全性等を客観的に示

せることも重要である。

おさかな研究会では以下の方法により、安定供給と安全・安心の確保に努めている。

① 安定供給

都学給で取り扱う製品は、ムロアジとトビウオのミンチ二点に絞っている

おさかな研究会では都学給で取り扱う製品をムロアジとトビウオのミンチ（写真4）の二点に絞っている。

これは、ムロアジ、トビウオの漁期が比較的長いうえ、地元で急速凍結庫があり、年間を通じて原料を確保できると、ミンチ加工は作業効率がよく量産化が可能で、都内約一、九〇〇校と取引のある都学給からの注文にも応えられるためである。

また、製品を確実に学校に届けるための配送手段として宅配便を活用している。これは、宅配便の場合、冷凍温度帯であれば一週間以内の着日指定が可能なのである。そのため、天候悪化が見込まれる場合、早目に製品を発送することで、宅配業者が天候の良いうちに島外へ搬出することができ、島外の配送センターで製品を一時保管、指定日には確実に食材を学校に届けられる。また、都学給でも水産物の発注は使用日の二週間以前に設定するなど、産地に配慮した発注体制をとっている。

これにより、八丈島では取引開始から今日まで、悪天候により、製品を出荷できなかったことは一度もない。

ただし、一度だけ発送ミスがあり、それに気付いた部員が飛行機を乗り継ぎ、直接荷物を運んだことがある。これにより事なきを得たが、学校給食では欠品、納品の誤



写真4 学校給食向けに出荷されるミンチ（1kg入り真空包装・冷凍）

りは取引停止にもつながりかねないことから、確実な納品体制の確立と、万一の場合の対処方法も想定しておいた方がよい。

②安全・安心の確保

お魚研究会では、加工に携わる部員に定期的な大腸菌等の検査を義務付けている。

また、取引開始以降、製品のトレーサビリティを保証するため、東京都生産情報提供食品事業者登録（生産情報の記録と提供を積極的に行っている事業者と食品を、審査のうえ登録する都独自の制度で、登録を受ける条件として、事業者には生産情報の記録・保管、問い合わせ窓口の設置等が求められる）を受けるなどの努力を行っている。

お魚研究会では、加工に携わる部員に定期的な大腸菌等の検査を義務付けている。福島第一原発事故以降は、都による検査以外に自主検査も実施

更に、福島第一原発事故以降は、水産物への放射性物質の影響も懸念されているため、給食に供給する魚種については、都による検査以外にも自主検査を行い、安全性を確認したうえで製品を出荷する措置を講じている。

このように八丈島では、製品の安全性を高める取組を行うとともに、求めに応じこれらの内容を開示できるようにしており、消費者の安心の確保にも努めている。

(三) 製品価格についての検討

地元水産物を学校給食の食材として定着させていくうえでは、製品の価格についても十分な検討が必要である。

給食費の制限がある中では、比較的単価の安い低・未利用水産物の有効活用を図り

つつ、作業効率の向上等により供給価格を可能な限り抑える努力をしなければならぬ。

事業開始段階から原材料や労働に対し、適正な対価が支払われるような仕組みを構築することが大切

一方、原料を提供する漁業者や加工に携わる女性部等がしっかりと利益を確保できなければ、活動は一過性のものとなってしまふ。「学校給食の食材に価格が安くなければならぬ」との認識のもと、漁業者の好意により原材料を極端に安い価格で入手することや、加工に携わる女性部等がボランティア的に作業に携わることは、事業を継続していく支障となることから、事業開始段階から原材料や労働に対し、適正な対価が支払われるような仕組みを構築していくことが大切である。

また、原材料の購入や輸送費、賃金等に補助金を活用することは、慎重を期したほうがよい。補助金は、事業を円滑に導入するために効果的である反面、補助が無くなった場合には価格の値上げや収益を確保できなくなる可能性も懸念される。このような補助金は、あくまでも組織体制や作業の効率化等が確立するまでの一時的な措置という認識のうえで活用を検討すべきであろう。

ちなみに、おさかな研究会の製品価格は、買い上げた魚の価格のおおよそ四倍となっている。魚の歩留まりは五〇％程度であるため、製品段階では原料費が五〇％になる計算である。単価の安い魚は作業効率のよいミンチ加工、切り身等手間のかかる作業は、単価の高い魚にするなどの工夫は必要ではあるが、八丈島ではこの方式で時給七〇〇円（昼休みの休憩時間も拘束時間として賃金支給対象としているため、実労働

時間換算では八〇〇円）を支給している。

学校給食では、肉や魚にかけることのできる金額は六〇円から一〇〇円程度、食材の重量は五〇gとみなしている

学校給食では、肉や魚にかけることのできる金額は六〇円から一〇〇円程度であり、一食あたりに使う食材の重量を五〇gとみなした場合には、食材の単価は1kgあたり一、二〇〇円から二、〇〇〇円の範囲となることから（※1）、これをおさかな研究会の方式に当てはめると、原料となる水産物の単価は、食材単価の一／四にあたる1kgあたり三〇〇円から五〇〇円のものを使用できる計算となる。

浜値三〇〇円から五〇〇円の範囲であれば、使用できる魚のバリエーションが広がるうえ、加工を地元で行うことで出荷経費も縮減できることから、漁業者にとってもメリットがある。

また、仮に原料となる水産物の単価が前述の価格範囲に収まらなくても、学校給食への導入をあきらめることはない。一ヶ月あたりの給食費に制限がある中では、おのずと一食あたりにかけることのできる金額に限りがあるのは事実であるが、多くの学校では、食材費を一カ月トータルで考え、全体で調整したり、使用量を調整する工夫を行っている。このため、八丈島でも島内外から、浜値で一五〇〇円〜二〇〇〇円程度にもなるキンメダイやカツオなどの切り身の注文が入ることもある。

ただし、いずれの場合でも学校給食で確実に採算をとっていくためには、年間を通じてコンスタントに一定量以上の受注を確保する努力が必要である。

(四) 教材としての価値を高める工夫

廉価が求められる学校給食では、生産者サイドは、生産・加工・流通等の合理化を図り、製品価格を極力抑える努力が求められる。

しかし、製品の価格が原材料や動労の対価を適正に反映したものであるならば、輸入産物等と価格競争をするのではなく、学校給食に使いたいと思えるよう、製品の魅力を高める工夫を行うべきである。

その魅力には、もちろん地元で獲れ、新鮮でおいしいという食材自体に備わった魅力もある。

加えて、学校給食の食材を活用した食に関する指導の充実が求められるようになってきたことを背景に、生きた教材としての価値が増していることにも注目すべきであろう。

教育的効果が期待できる内容

食育白書にも、学校給食で地場産物を活用することにより、児童生徒に以下の教育的効果が期待できるとしている(※4)。

- ①より身近に、実感を持って地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。
- ②食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。
- ③地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをいざくことができる。
- ④地域だけでなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や

理解を深め、意識を向上させることができる。

このため、生産者サイドが食材の供給に合わせ、上記の視点を盛り込んだ情報を積極的に提供することができれば、食材には教材としての価値が一層高まり、輸入水産物等よりも割高でも、教育の一環でもある学校給食で利用する意義や価値が高まってくる。

単に食材を納品するだけでなく、いかにすれば食材に教材としての価値を高めることができるかにも知恵を絞った

おさかな研究会の場合にも、活動の初期からその点に着目し、単に食材を納品するだけでなく、いかにすれば食材に教材としての価値を高めることができるかにも知恵を絞ってきた。

八丈島で取組の当初に行ったのは、食材を発送する際に、産地の情報を盛り込んだニュースレターを同封すること、希望校にはミンチの原料となっているトビウオやムロアジを丸のままサンプルとして同封することであった。

これは、学校給食を担当する栄養士の方々が、給食だよりの制作や、食育の授業の際に情報収集に苦労されているという話を伺ったことが直接のヒントとなった。また、ミンチでは魚の形態が分からないため、丸のままの魚を目にする事の少ない今の子供たちに、自分たちがどんな魚を食べているのか知ってもらいたいとの思いもあった。更に、どちらもあまりコストがかからないことも決め手となった。

実際にこれらの「情報」を受け取った学校では、我々が想像した以上に「情報」の

有効活用を図ってくれている。

例えば、ニュースレターを受け取った学校では、給食だよりや社会科等の教材の参考としたり、給食当日に教室に掲載したりといった活用が図られている。また、サンプルとして同封したトビウオやムロアジは、子供たちに魚の大きさや体の構造などを説明する教材として活用されており、子供たちにも人気を博している（写真5）。

ちなみに、ニュースレターは、東京都の水産業の紹介や、八丈島の魅力を発信する広報媒体としての位置づけで都職員が執筆を担当し、現在も毎月発行されている。東京都八丈支庁のホームページ（<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/09hatjou/>）で公開しているので、ご一読いただければ幸いである。

食材に関する情報は、重要な価格決定要因の一つという認識を生産者サイドがしっかりと持ち、積極的に情報発信していかれるか否かが、学校給食の分野ではこれからの取組の成否を分ける鍵の一つになってくるであろう。

八丈島水産物は、東京産水産物として初めて体系的な受発注システムが構築されたということに加え、食育の観点からもその価値が認められ、都内全域の学校給食で広く受け入れられつつある。

学校給食への地元水産物の納入を持続的な経済活動としていくためには、受注の確保や、しっかりとした価格設定により、取組にかかわる人々がしっかりとメリットを受けられることが不可欠である。

食材に関する情報は重要な価格決定要因の一つ



写真5 教材のトビウオを子ども達に紹介する教員

食材の安定供給、安全安心の確保、教材としての価値を高める工夫を行うことなどは、製品の価格向上や、広域の学校給食に受け入れられることにもつながり、持続的な経済活動の基礎となる。

六 広域的普及策について

八丈島の水産物は、島に赴任経験がある等の理由で、従来から東京産水産物を使いたいと考えていた栄養士等の口コミにより、徐々に都内全体に受け入れられるようになってきた。

しかし、筆者らが都心部の学校でヒアリングを行ったところ、依然、多くの学校では、都内で水産業が行われているという認識が薄く、東京産水産物を給食で積極的に活用しようという意識も少ない傾向にあることが明らかになってきた。

また、前述のとおり、学校給食の食材には、生きた教材としての価値も高まりつつあり、水産業に関しても食育活動の展開が課題となっていた。

このため、都では、平成二一年度から、東京の水産物・水産業を介した食育活動を教育現場中心に展開することで、東京産水産物の魅力を子ども達にも伝え、学校給食等での一層の利用促進を目指している。いずれの取組も目新しいものではないが、利用者である学校の立場と、協力いただく生産者へのメリットの還元に最大限の配慮を

東京産水産物の魅力を子ども達に伝え、学校給食の一層の利用促進を目指している

している。

(一) 具体的取組

① 漁業関係者や都職員による出前講座

漁業関係者等が学校等に出向いて行う魚の捌き方体験や、漁業・漁村等についての講義は、生産地の小中学校ではこれまでも漁業関係者の努力により行われてきた。

食育基本法制定以降、小中学校からの講師派遣依頼が増え、都が水産物普及策の一つとして経費の負担やスケジュールの調整などを行なっている

しかし、食育基本法制定以降は、都内全域の小中学校からも派遣依頼が増えてきたことから、これを水産物普及策の一環として都の事業に位置づけ、派遣に要する経費の負担及び、派遣スケジュールの調整を都が行っている。

講師として派遣するのは、漁業や漁村のくらしに詳しく、魚の捌き方や調理等も得意な漁協女性部等、漁村で生活する女性にお願いし、学校との日程や授業内容の調整等のコーディネートは、同様の取組（浜のかあさんと語ろう会）を全国で展開しているウーマンズフォーラム魚に委託している。派遣回数は、平成二一年度が五カ所、平成二二年度からは一〇カ所に規模を拡大している（写真6）。

また、漁業関係者を派遣できない場合や講義の内容によっては、都の水産振興に携わる行政職や研究職の職員が学校に出向き映像や、実物の漁具等を用いながら、東京都の水産業についての授業を行っている。

いずれの出前講座でも、当日の給食には東京産水産物の導入を働きかけ、講義と給



写真6 漁村の女性による出前講座



写真7 栄養士を対象とした調理講習会

食を通じ、東京の水産業や水産物を身近に感じてもらえる工夫をしている。

実施校の約七割で学校給食への東京産水産物の導入に結びつくなど、魚食普及効果が大きい。取組にかかわる生産者等が食材の販売という目に見える形で直接のメリットを享受できることは、事業を継続的に実施していくうえからも効果的である。

また、このような取組は時限的であると学校のカリキュラムに組み入れづらい。学校に受け入れられていくためには、一定期間以上の事業の継続が必要である。しかし、都でも財政状況が厳しい中で予算を確保しつづけることは難しいため、現在、生産者独自の活動に移行できるよう、講師の人材育成や事業体系の構築を図るなどの対策を進めている。

生産者独自の活動に移行できるよう、講師の人材育成や事業体系の構築を図るなどの対策を進めている。

②小中学校栄養士等を対象にした料理講習会の開催

東京産水産物は多くの学校栄養士にとって、給食用食材として馴染みが薄いため、味や調理法が分からず、給食への導入や、複数回数の使用をためらう栄養士も多い。

そこで、東京産水産物の良さを知り、学校給食への導入を進めていただくため、栄養士や調理員等を対象に、学校給食に導入可能な水産物を用いた料理講習会も実施している（写真7）。

講習会では、調理実習に先立ち、東京の水産業に関する講義も実施し、食材への理解を深めたいうえで調理実習に移る形式をとっている。

また、紹介するメニューは、文部科学省の学校給食摂取基準等に応じて、摂取するカロリーやたんぱく質、塩分量等に留意しているほか、子ども達の嗜好や、調理作業の効率化等について栄養士の意見を取り入れ、講習内容が実際の学校給食で応用できるように配慮している。

他の多くの団体でも、水産物の調理講習会やレシピ配布等を行っているが、食材の普及対象を学校給食とするのであれば、調理の手間、一食あたりの食材単価、摂取カロリーや卵・牛乳等アレルギー物質の有無など、学校給食の事情を踏まえ、実際に使える内容としていくことが大切である。

③副読本の制作

小学校では社会科、中学校では社会科、理科、技術家庭科を中心に、水産業や海、魚に関する学習單元がある。

しかし、教科書では全国の代表例や一般的な事例が紹介され、都内で使われている副読本でも都の水産業に関する記述は少ない。また、これまで都が制作した水産業に関する広報媒体は、施策の紹介が多く、必ずしも学校で使いやすい内容とはなっていないかった。

こういった状況を受けて、都内の児童生徒が関連の学習單元で、東京の海、水産業や水産物についても理解を深める一助とするため、平成二一年度に小学生向け副読本

都内の児童生徒が東京の海、水産業や水産物の理解を深めるため副読本を制作し都内全域に配布

(写真8)、平成二二年度は中学生向け副読本(写真9)を制作し、都内全域の小中学生へ配布している。

このうち、平成二二年度に制作した小学生用副読本は、社会科で水産業が取り上げられる四、五年生を対象に、東京の海や魚が私たちのくらしとどのようなつながっているかを写真やイラストを多用し、紹介している。また、副読本は単に知識を与えるためだけのものではなく、子ども達が副読本を見て感じたことを、家族など周りの人にも発信していけるよう工夫している。

一方、平成二二年度に制作した中学生用副読本も、基本的なコンセプトは小学生用と共通するが、関連する單元が多岐にわたるため情報量が多いこと、対象が社会人としての入り口にあたる年齢であることから、環境問題や職業観についても触れていることが特徴である。

また、制作にあたっては、小中学校の食育、社会科、家庭科、理科等の教員、栄養学や食育、水産業の専門知識を有する有識者をメンバーとする制作委員会での議論を重ね、内容の精査を行っている。このことで、教育現場で使いやすいものとなり、視点も多角的となったほか、先生方が自ら制作に携わることで、学校での利活用も進みやすくなる。

一方で、副読本の学校への発送には注意が必要である。日々、多数の配布物が送られてくる学校では、せっかくの資料がその中の一つとして埋もれてしまい、利用され

制作にあたっては、教育や水産業の専門知識を有する有識者をメンバーとし、議論を重ね、内容の精査を行っている



写真8 小学生向け副読本

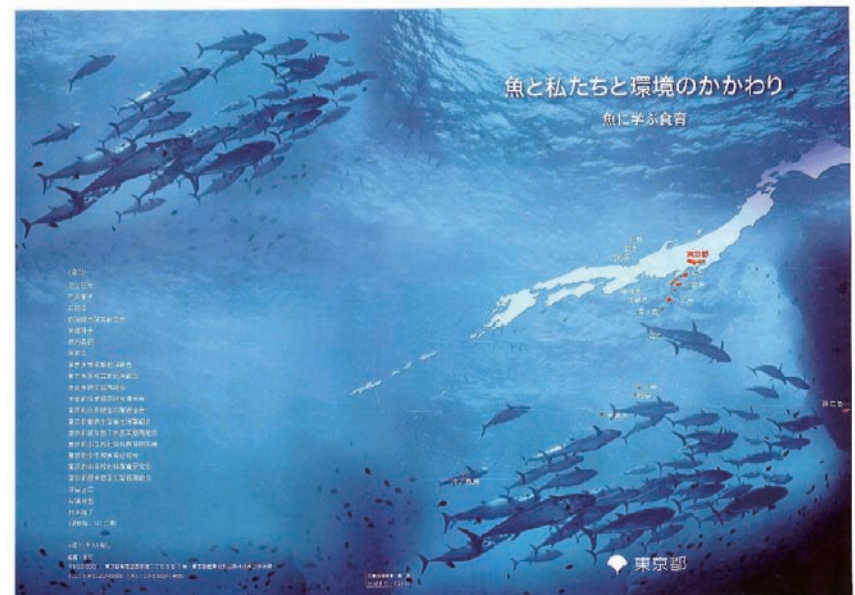


写真9 中学生向け副読本

ない場合が多い。発送にあたっては、学校名だけでなく、具体的な学年、担当教科等を明記した方がよい。更に、可能なら学校に希望の有無を確認してからの発送の方が資料の有効活用の観点からは望ましい。

④ 映像教材の制作

小学校社会科の学習指導要領では、小学校五年生で水産業に従事する人々の工夫や努力、生産地と消費地を結ぶ流通の働きなどを調べることににより、水産業が国民の食料を確保するうえで重要な役割を果たしていることを学習することになっている。

この際には、水産業の盛んな地域の具体的事例を調べることが求められていることから、教科書では全国的に有名な漁業生産地の事例が紹介されている。

しかし、紹介されている内容を都内の水産業に置き換えることが可能であることから、都では、都内の水産業を社会科の教材として位置づけられるよう、都の水産業を紹介したDVDの制作を進めている。

ここでも、制作したDVDが教育現場で活用しやすいものとなるよう、小学校社会科の教員を中心とする制作委員会で、内容の議論を重ねている。

また、小学校四年生でも、県（都道府）内の自然環境等に特色のある地域や、地場産業が盛んな地域をとりあげ、地域の人々の生活等を調べることで県（都道府）の特色を学習することになっていることから、今後は小学校四年生向けの映像教材として、

都内の水産業を社会科の教材として位置づけDVDの制作を進めている

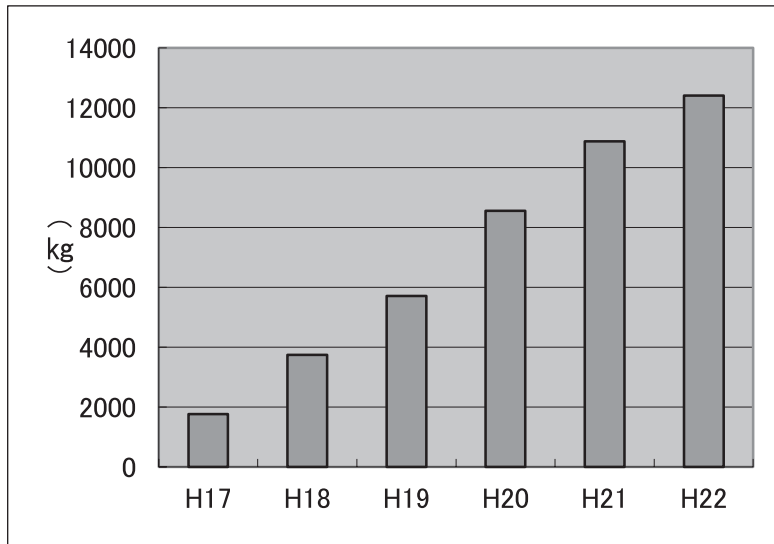


図7 学校給食会への東京産水産物の導入量



写真10 八丈産おさかな研究会のメンバー

平成一六年度の事業開始以降、出荷量は年々増大し二二年度には約一二トンにまで達している

都内で地理的に特色のある島しょ地域や、そこでの主要な地場産業である水産業を紹介するDVDの制作も企画している。

これらのDVDは、配布ではなく貸出方式とする予定である。これは以前、別のDVDを配布した際、次年度以降の担任へ引き継がれないという事例が多くみられたためである。

教材の配布方法には制作と同じかそれ以上に、留意する必要があるだろう。

(二) 今後の事業展開に向けた課題

平成二二年度末時点での都学給への水産物の出荷量（トビウオ・ムロアジのミンチ）の推移を図7に示した。

平成一六年の事業開始以降、島内、島外への販路開拓により、出荷量は年々増加し、平成二二年度には約一二トンにまで達している。また、栄養士を対象としたアンケート（詳細は後述）でも、約六五%がこれらの水産物を複数回活用したと回答していることなどから、物珍しさからの利用ではなく、学校給食の食材・教材として着実に定着しつつあることがわかれる。

おさかな研究会では、需要の伸びに対応し、施設の拡充も図っており（写真10～12）、ムロアジやトビウオ以外にも、給食向けにメダイ等の切り身加工も手がけ、平成二二年度は漁協が約四四トンの魚を仕入れるまでになっている。



写真 11 新加工場外観（空き住宅内部を改修）



写真 12 加工作業風景

単純計算ではあるが、これらの水産物を島外へ出荷した場合、1kgあたり200円程度の経費がかかるため、おさかな研究会の取組により、地元漁業者に880万円の経費削減効果をもたらしていることになる。また、従来、買い手の付かなかったナメモンガラ（写真13）等の雑魚も換金できるようになったことから、これらの収益増加効果を併せると地元漁業者に対し、1000万円を越す経済的貢献をしていることになる。

しかし、八丈島漁協の総漁獲金額が8〜10億円であることを考えると、活動の意義としては大きなものがあるものの、漁業振興への直接的な波及効果は現時点では限定的であると言わざるを得ない。一日当たり約80万食ある都内全体の学校給食数や、おさかな研究会の生産能力などからみると生産量を上げていくことは今後、十分可能である。

このため、本年八月に都内全域の小中学校栄養職員等を対象にアンケート調査を実施し、東京産水産物を学校給食へ一層普及していくためにはどのような取組が必要かを検証した。

本アンケートは東京都教育庁の協力により実現したものであり、教育庁の研修に参加した都内公立小中学校等の栄養職員・学校栄養職員三七二名のうち、八割にあたる二九二名からの回答を得ることができた。

この結果、回答者の五六%が過去一年間に東京産水産物を活用しており、そのうち

おさかな研究会が地元漁業者に対し1000万円の貢献、しかし八丈島漁協の総漁獲金額8〜10億円と比べ効果は限定的



写真 13 ナメモンガラ（カワハギの仲間）

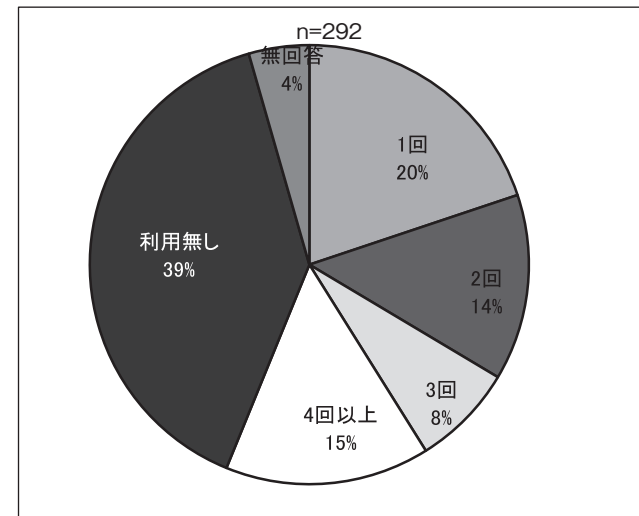


図 8 都内学校給食での東京産水産物の利用状況（H 22）

学校給食で活用していくために必要なことの調査と回答

三七%が複数回使用をしたと回答している（図 8）。

次に、東京産水産物を学校給食で活用していくために必要なことを聞いたところ、回答が多かった項目の順に、①当日納品、②価格を安くする、③調理法の普及、④安定供給、⑤食材入手法等に関する情報発信の強化、⑥教材としての付加価値を高める工夫、⑦品目・産地の多様化が挙げられた（図 9）。

最も回答の多かった「当日納品」は、現在、宅配便により前日納品を行っていることから、大型冷蔵庫のない学校や、食材の当日納品を徹底している区市町村内での利用が制限される要因となっていることが分かる。

また、「価格を安くする」という回答から、東京産水産物は一般的な給食用食材と比べ価格が高く、頻繁には活用しづらい食材であること、「調理法の普及」は、馴染みの少ない食材であるため、調理法が分からないといった事情が垣間見える。

一方、同じ回答項目について、「年四回以上の利用あり」と「利用実績なし」に分けて集計した結果が図 10 である。これによれば、「年四回以上の利用あり」では「利用実績なし」に比べ、調理法の普及、教材としての付加価値強化などの項目が比較的高い傾向にあり、実際に使ってみた経験から、価格面や供給面には課題があると感じつつも、東京産水産物の良さが認められ、利用頻度を高めていきたいという意向が読み取れる。

このため、今後は利用頻度の高い学校に対しては、新たな調理メニューの提案や、

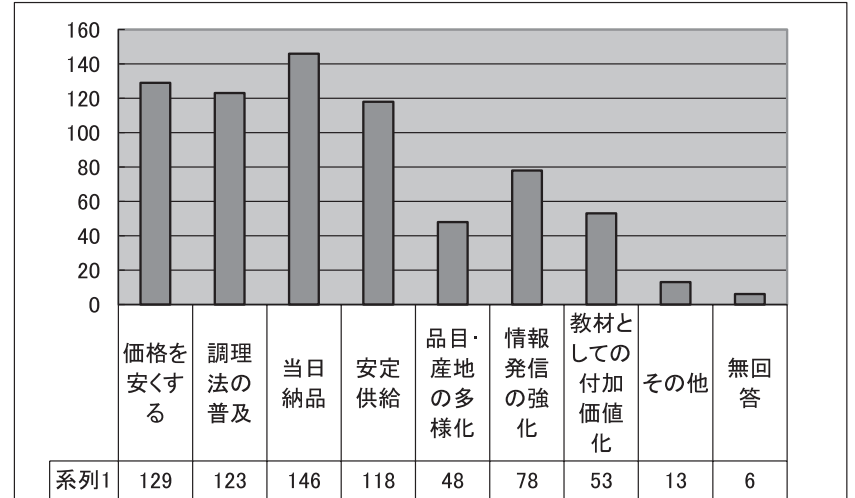


図9 東京産水産物を学校給食で活用するうえでの課題

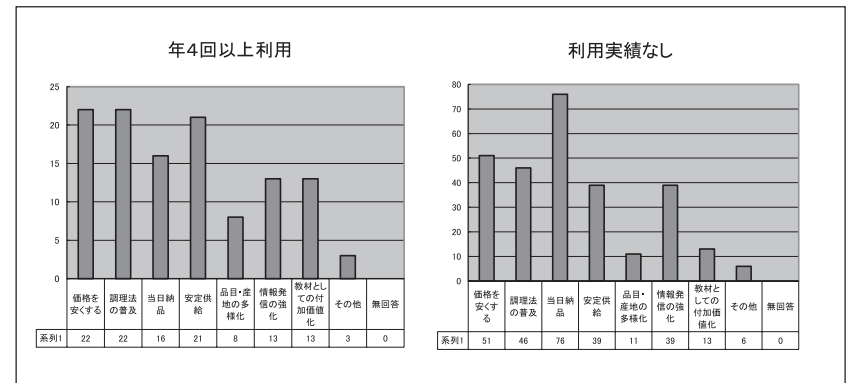


図10 東京産水産物を学校給食で活用するうえでの課題（利用頻度別）

利用頻度の高い学校に対しては新たな調理メニューの提案、利用実績のない学校には調理講習会の参加などを呼びかける

教材としての価値を高める工夫を、利用実績のない学校に対しては、調理講習会への参加を呼びかけたり、食材のサンプルを提供したりすることで食材の良さを実感してもらおう等の取組を今後、重点的に行っていききたい。

更に、将来的には、流通業者との連携等による当日納品の実現や、加工作業の効率化等による価格低減、他島との連携による品目の多様化、大規模な共同調理場に対応した加工・冷凍食品の開発等についても検討を加え、東京産水産物が学校給食により利用しやすい食材となるよう努力していききたいと考えている。

七 全国調査で見えてきた課題

「地場水産物の食育活動に関するアンケート」結果

平成二三年八月に、「地場水産物の食育活動に関するアンケート」結果が(財)漁港漁場漁村技術研究所から公表された(※5)。

このアンケートは全国の漁協、都道府県水産課・教育委員会・学校給食会を対象に、地場水産物に関する食育活動や、学校給食での利用状況について調査を行ったものである。

これによると調査が行われた平成二二年度には、七六%の都道府県(図11)、八七%の学校給食会(図12)が学校給食で地場水産物の取扱があると答えており、全国的に学校給食における地場水産物の利用が進んでいることが分かる。

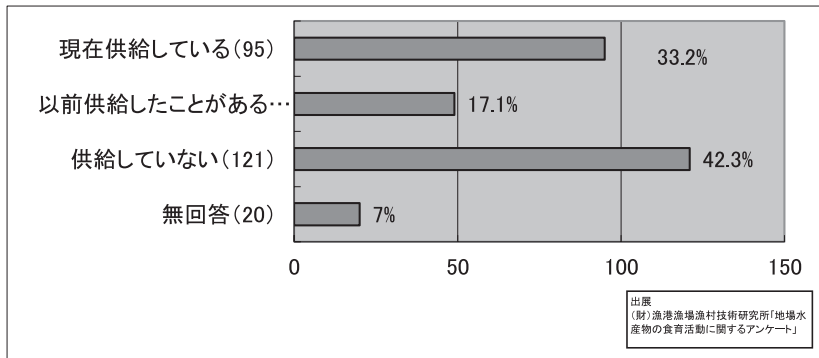


図 13 地場水産物の学校給食への供給実績（漁協による回答）

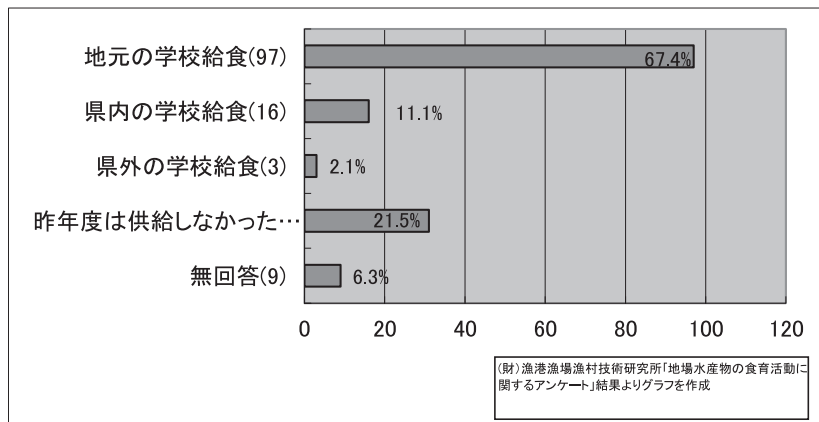


図 14 平成 21 年度・地場水産物の供給先（漁協による回答）

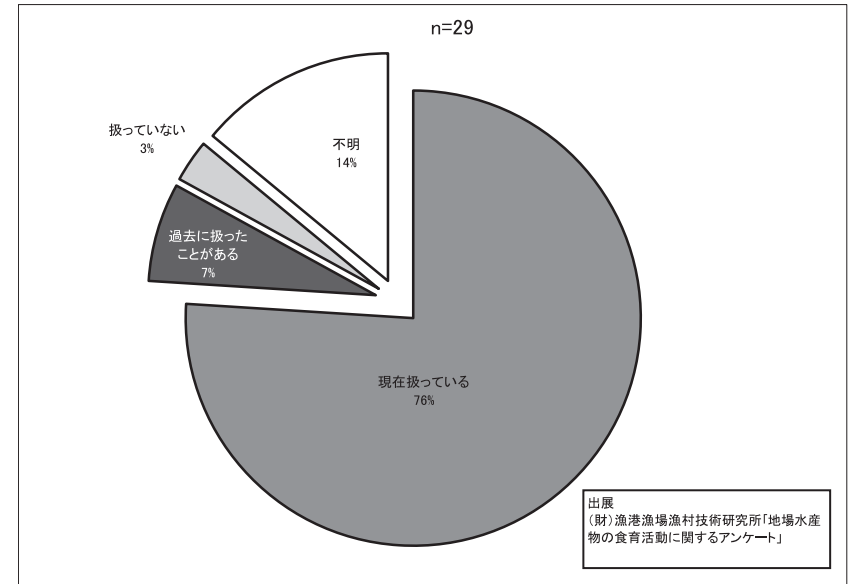


図 11 地場水産物の学校給食での利用（都道府県水産課による回答）

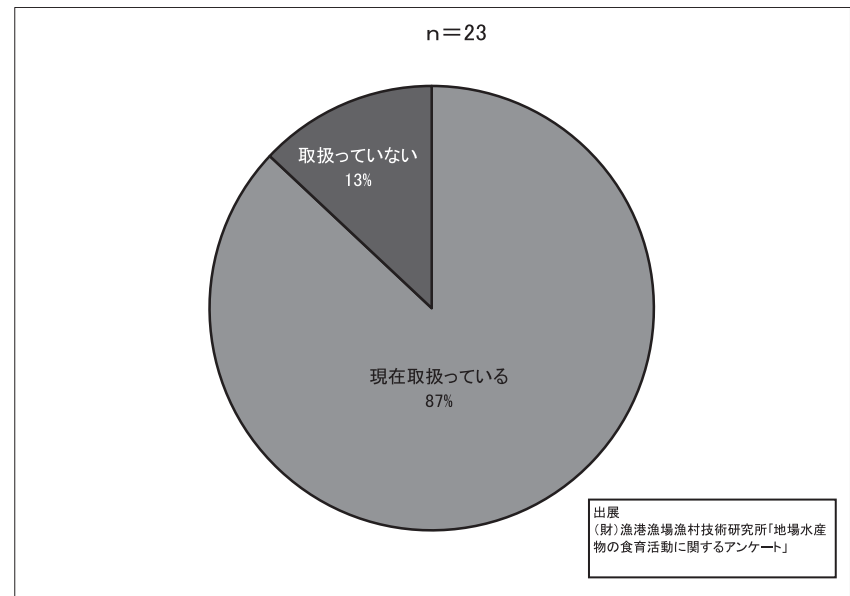


図 12 地場水産物の学校給食への提供（学校給食会による回答）

報告書では漁業者と小中学校とのつながりが薄いことが取組推進の支障となつていているとしてい

一方で、漁協段階では「現在供給している」は三三・二%にとどまり、「供給していない」が四二・三%、「以前供給していた」が一七・一%に上つている(図13)。

また、供給先も六七・四%が地元の学校給食を対象としており、県内、県外へと活動を展開している漁協は一三・二%にとどまつている(図14)。

更に、生産者が学校給食に食材を納める際の苦勞として、施設や人員不足、関係者との調整の煩雑さ、安定供給の難しさ、利益が少ないなどが挙げられている。

報告書ではこれらの結果について、漁業者と小中学校とのつながりが薄いことが取組推進の支障となつていているとしており、取組を推進していくためには学校、保護者、地域、行政、漁業者の相互理解と連携強化の必要性が述べられている。

筆者も調査結果に同感であり、取組を推進するうえで行政、中でも都道府県水産課等が果たす役割は大きいと考えている。

八丈島の事例でも、地域の枠を越え取組を広げる際には、都の水産振興セクションが中心となり、産地と消費地の需給調整や、産地と教育機関との諸調整を行うことで、取組が円滑に進めることができたように、県内外の需給動向に詳しく、ネットワークや情報量が豊富な都道府県水産課等が主体的に取組に参画する効果は大きい。

また、地産地消、食育の取組を定着させるためには、取組により生産者が具体的な利益を得られることが重要であるが、供給先が地元に限られる場合、生産量が伸びず、収益の確保が難しいことが多い。しかし、都市部や農業が中心の他地域などでは水産

物の潜在的需要があることから、都道府県水産課等が水産物を出荷したい産地と水産物を利用したい県内外の消費地とを広く結びつけていけば、新たな需要を創出することにつながり、生産者にとって魅力的な取組になっていくであろう。

都道府県の水産課は地産地消など地場産物の消費拡大効果を求めているのに対し、都道府県教育委員会は「地域に対する関心が芽生える」といった教育効果を期待、双方の考えの違いがよく分かる

一方で、都道府県水産課等や生産者は、学校等、教育サイドの立場にも配慮を忘れてはならない。本調査でも都道府県の水産課が、地産地消、食育の活動に地場産物の消費拡大効果を求めているのに対し、都道府県教育委員会では「地域に対する関心が芽生える」といった教育効果を期待しており、双方の考えの違いをよく表わしている。

都道府県水産課等や生産者サイドが取組に地元水産物の消費拡大を期待するのであれば、食材に教材としての要素を強化するなどの工夫を行い、学校給食で「使わなければならない食材」から、「使いたい食材」へと変えていく必要があるだろう。

八 新たな可能性の模索

(一) 県域を越えた地域間連携

水産物の教材としての要素に早くから着目し、独自の食育活動を展開してきた地域として、愛媛県愛南町が挙げられる。

同町は、全国的にもマダイ等の養殖業や、カツオ漁業等、水産業が盛んな地域であり、愛媛大学が二〇〇五年に提案した「ぎょしょく教育」をいち早くとり入れ、「ぎ



写真 14 愛南町による都内での出前講座



写真 15 愛南町による出前講座（カツオの藁焼き体験）

よしよく教育発祥の地・愛南町」をキャッチフレーズにした水産振興・地域活性化に取り組んでいる。

なお、ぎょしょく教育とは、魚に触る（魚触）、魚の特色（魚色）、とる漁業（魚職）、育てる漁業（魚殖）、魚の伝統文化（魚飾）、魚をめぐる環境（魚植）という一連の学習プロセスを経て、「魚食」へ到達できるように配慮した学習プログラムのことである（※3）。これは、いわゆる従来の魚食普及とは根本的に考え方が異なり、魚に関する知識・体験をもとに系統的で、かつ、体系的に学習することに主眼がある。

愛南町では、この「ぎょしょく教育」を教科の授業だけではなく、学校給食などの多様な場面で展開することにより、地域の魚はもちろん、地域そのものについても理解を深め、そのすばらしさの再発見や、愛着を醸成することにつながっている。そして、「ぎょしょく教育」の基本理念に基づき、地元水産物の学校給食への導入についても積極的に推進している。

水産物の教材としての要請に早くから着目し独自の食育活動を展開する愛媛県愛南町と都は魚食教育を介して相互交流を行っている。

都では、都内での水産物の地産地消、食育活動を展開するに先立ち、愛南町で展開されている「ぎょしょく教育」の取組を参考にさせていただくとともに、平成二二年度からは、愛南町とぎょしょく教育を介した相互交流も行っている。

取組では、双方が相手先の小中学校に出向き、自分たちの地域の漁業の特徴等について出前講座を行うとともに、授業当日の学校給食等に授業で説明した水産物が出されるようにしており、児童生徒が授業と学校給食を通じ、互いの水産業等について理

解を深められるよう工夫を行っている（写真14・15）。

本取組を契機として、愛南町産の水産物は関給での取扱が決定し、都内学校給食での新たな販路開拓につながったほか、東京都でも愛南町での出前講座の実施を通じ、ぎよしよく教育のノウハウを習得することに役立っている。

一方で、今回のケースのように、他地域に出向き、出前授業や学校給食への水産物の普及を図ることは、相手先の活動と競合するのではないかと考えや、地産地消とは言えないのではないかと指摘もある。

しかし、東京を含む都市部等における学校給食の水産物需要は、地域内の生産だけではまかないきれないことから、県域を越えた地域間連携により情報を共有し、需給のミスマッチを解消することは、学校、生産者双方にとってメリットのある取組となるであろう。

また、出前授業等を契機として産地と消費地の距離が縮まることは、食育や都市漁村交流推進の観点からも有意義な取組であると確信している。

自らの地域内で学校給食への水産物の納入体制や、食育活動の実施体制が整い、なお生産力や人員に余力があるならば、東京都と愛南町の取組を参考に、県域を越えた事業の広域展開についても検討して欲しいと思う。

東京都と愛南町の取組を参考に、県域を超えた事業の広域展開についても検討して欲しい

（二）魚食普及情報の共有化

現在、都内でも生産者や流通業者、消費者団体等により、様々な魚食普及活動が開かれ、その内容も充実しつつある。

一方で、どのような団体がどのような取組を行っているかについては、末端の消費者、特に学校には伝わっていないことが多い。また、団体間の連携も十分でないことから、取組内容が重複しているケースも見受けられる。

このような状況の中で、多くの学校では、魚食普及活動の必要性を感じながらも、必要とする情報にアクセスできず、どのように活動を展開して良いかが分からない状況にある。

実際、筆者らも、魚食普及に関し、学校等から様々な相談を受ける機会が増えていくが、その多くが、どのような団体がどのような取組を行っている、どこに相談すればよいかといった内容である。

そのような意味からも、今年度、社団法人大日本水産会が魚食普及推進センターを立ち上げるとともに、魚食普及活動団体のネットワーク化と連携に着手されたことの意義は大きい。

これまで述べてきたように、学校での水産業や水産物に関する学習ニーズは高まっていることから、今後、団体ごとの取組内容がデータベース化され、学校等からも情報にアクセスすることが容易となれば、出前講座等の依頼は格段に多くなっていくで

多くの学校では、魚食普及活動の必要性を感じながらも必要とする情報にアクセスできず、どのような活動を展開して良いか分からない状況

あろう。

また、魚食普及活動に取り組む団体間で情報共有が図られるようになれば、カリキュラムの充実や、団体間の取組内容の重複による無駄も省くことにつながっていくであろう。

今後、官民を問わず、魚食普及活動を実施する団体が連携を深めることにより、取組が加速・深化することを期待するとともに、東京都としても出来る限りの力を尽くしていきたいと考えている。

九 むすび

学校では、地元水産物に対して食材や教材としてのニーズが高まっている

平成一六年度から今日まで、水産物の食育や地産地消の取組に関わらせていただく中で、関連法令等の整備とこれに伴う関係者の意識の高まりにより、学校では、地元水産物に対して食材や教材としてのニーズが高まっていると、身をもって感じている。

これらのニーズに応えていくことは、産地サイド、ひいては水産業界に課せられた社会的責任であるとともに、魚離れが叫ばれる中で、水産物の消費拡大や子どもたちに魚のおいしさを伝えていく千載一遇のチャンスでもある。

学校給食に食材を納める際に求められる、衛生管理の徹底、規格サイズへの切り分け等、最低限の基準をクリアし、確実な生産・納入体制を整えるとともに、食材に教材としての価値を高めるといった工夫により、地元水産物を学校給食で使わなければならない食材から、使いたいと思える食材へと転換させていく努力を行っていくべきであろう。

そのために、産地サイドに立つ者はこれまでのようにただ食材を出荷するだけではなく、食材にまつわる様々な情報を発信する努力が必要となる。いきなり学校へ出向いて出前授業等を行うことは難しくても、産地のちよつとした様子を伝える手紙を添えるだけで、それは立派な教材ともなり得る。教育現場では、地場水産物に食材としての価値だけを求めているのではない。地元水産物は学校給食にとつて単なる食材ではなく、地域の産業や伝統・文化などを子どもたちに伝えることのできる教材でもあること、教育機関が求めているのはそのような情報であることを心に留めて欲しい。

また、食材に教材としての付加価値をつけることは、薄利といわれる学校給食への食材納入で、製品に適正な価格をつけ、漁業者や、加工にあたる漁協女性部等が適正な利益を得ることにもつながっていく。

更に、教材としての付加価値化は、一定規模以上の需要確保にもつながることから、十分な供給能力があり、かつ地域内の需要だけでは十分な成果が得られないような場合は、地域内の活動で実績を積み、地域外へと事業展開することも検討して欲しい。

その際には、自分たちの提供する製品を地域外の学校が使うことによどのようなメリット（セールスポイント）があるのかを考えておくことも重要である。給食で不足し

学習指導要領等を念頭に、食材に学校の教科と関連つけた情報を付加していければ、他地域の学校給食でも活用することの意義は格段に高い。

都道府県水産課等が主体となつて生産者と学校等との橋渡しを行うこと、団体間の連携強化を改めてお願いしたい。

がちな栄養分を手軽に摂取できること（すべて頭からしつぽまで丸ごと食べられる等）、食文化の伝承の意味合いのあるもの、季節（旬）が明確なものといった理由があれば、それだけでも地域外で受け入れられる可能性が高い。更に学習指導要領等を念頭に、食材に学校の教科と関連つけた情報を付加していければ、他地域の学校給食でも活用することの意義は格段に高くなるであろう。

最後に、取組を進めるにあたっては、都道府県水産課等が主体となつて生産者と学校等との橋渡しを行うこと（時には地域の枠、水産業と農林業といった産業の枠を越えた（新聞記事参照）橋渡し）と、団体間の連携強化を改めてお願いしたい。

様々な制約条件のある学校給食への地元水産物の導入や、学校等における魚食普及活動を推進していくためには、県内外の水産物需給動向に明るく、教育委員会や学校にも信頼を得やすい都道府県水産課等が主体的にコーディネーターの役割を発揮する意義は大きい。

また、今後は、取組の発展に不可欠な関係機関の連携強化においても、都道府県水産課等の一層の貢献を期待したい。

拙い文章で十分お伝えできなかったこともあると思うため、不明な点はお問い合わせいただければ出来る限りお答えしたい。また、東京都と他地域との連携についても前向きに検討したいと考えている。八丈島や愛南町での事例が少しでも参考になり、各地で水産物の食育や地産地消が進むことを期待している。



「どこかコーン」 八丈島へ旅立ち

富士河口湖町産
富士河口湖町産のトウモロコシ228本がこのほど、遠く伊豆諸島・八丈島（東京都八丈町）に向けて旅立った。写真。

トウモロコシが海を渡るきっかけは、県内と同島の中学生が20年近く続けている相互訪問などの交流事業。生鮮野菜の栽培が難しい同島が島の海産物との「食の交流」を願ひ、試験的に富士河口湖町のトウモロコシを購

入した。
今回送られたトウモロコシは「優作」という品種。一本500g程度と一般的なサイズよりも大きく「どこかコーン」とも呼ばれ、県の認証委員会が「甲斐のこだわり環境農産物」にも認証している。発送した北富士農協によると「どこかコーン」はこれまでほぼすべてが県内消費。「まさか遠く南の島にお呼ばれるとは」と驚く。

トウモロコシは、27日に同島の全小中学生約900人分の給食に使われる予定。東京都八丈支庁産業課は「台風17号が心配ですが、子どもたちに台風一過のもと気持ちよく食べてもらいたい」と心待ちにしている。

地域や産業の枠を越えた食の交流の事例
（朝日新聞 2005年9月25日付）

お問い合わせ先

〒一六三―八〇〇―一 東京都新宿区西新宿二―八―一

東京都産業労働局農林水産部水産課企画調整係 ○三―五三二―四八四八

引用文献

- ※1 村上陽子(二〇〇九) 学校給食における食材調達と水産物利用 農林統計出版
- ※2 全国学校給食会連合会ホームページ <http://www.zenkyuren.jp/>
- ※3 若林良和(二〇〇八) ぎょしよく教育 愛南町発水産版食育の実践と提言
筑波書房
- ※4 平成二二年度版 食育白書 内閣府ホームページ
- ※5 子どもの達に海の大切さを伝える活動の 実施報告(二〇一三)
http://www.jifc.or.jp/blog_1/post-16.html (財)漁港漁場漁村技術研究所

参考文献

- 学校給食二〇一〇年六月号 全国学校給食協会
- 学校給食二〇一一年八月号 全国学校給食協会
- 学校給食実施状況調査 文部科学省
- さかなってすごい 東京の海とさかなとわたしたち(二〇一〇) 東京都産業労働

局農林水産部水産課

- 魚と私たちと環境のかかわり 魚に学ぶ食育(二〇一一) 東京都産業労働局農林水産部水産課

○東京都の水産平成二二年度版 東京都産業労働局農林水産部水産課

○平成二二年度東京都における学校給食の実態 東京都教育庁地域教育支援部義務教育課

水産振興

平成23年バックナンバー

◎著者の肩書きは発刊当時のものです。

×印の付いたバックナンバーは在庫切れです。

[平成23年]

- 第517号 海洋の生物多様性保全と持続可能な利用
(財)世界自然保護基金ジャパン
自然保護室海洋プログラム 水産担当 山内 愛子
MPA担当 前川 聡
サンゴ礁保護研究センター センター長 上村 真仁
黄海エコリジョン保全プロジェクト マネージャー 東梅 貞義
- 第518号 水産業を核とした標津町の地域づくり
～地域 HACCP (ハサップ) と体験交流事業を中心として～
北海道標津町商工観光課 課長 金田 照男
北海道標津町農林水産課 水産参事 熊谷 純郎
- 第519号 マグロ漁業の危機と存続の検証
東京海洋大学海洋科学部海洋政策文化学科 准教授 濱田 武士
- 第520号 我が国の資源管理のあり方 ―資源管理・漁業所得補償対策実施によせて―
水産庁資源管理部管理課 資源管理推進室長 木島 利通
- 第521号 「長崎県のまき網漁業」 一過去から現在、そしてこれから―
長崎県旋網漁業協同組合 専務理事 小坂 安廣
- 第522号 平成22年度 水産白書の概要 水産庁漁政部企画課 課長補佐 岩田 剛
- 第523号 沿岸漁業における後継者問題 ―その現状と展望―
東京大学社会科学研究所 教授 加瀬 和俊
- 第524号 新たな社会へ向けた EU の共通漁業政策 ～欧州の漁業：昨日、今日、明日～
水産庁漁政部加工流通課 課長補佐 大橋 貴則
- 第525号 多品種少量産地の特産魚種開発「山口県萩市のケース」
道の駅/萩シーマーと駅長 地域活性化伝道師 中澤 さかな
- 第526号 水産物の静脈流通 ―資源と廃棄物の狭間で―
北海学園大学経済学部 教授 古林 英一
- 第527号 瀬戸内海の漁業者 ～海の守り人の苦悩とその軌跡～
前 香川県農政水産部水産課長 濱本 俊策
- 第528号 学校給食への地元水産物導入推進における行政の役割
～教育機関のニーズを捉え、収益性の高い事業を実現するために～
東京都産業労働局農林水産部水産課 藤井 大地

平成二十三年十二月一日発行（毎月一回一日発行）五二八号（第四十五卷十二号）