

令和8年2月10日

松阪市議会議長 濱口高志 様

小川朋子

視察研修報告書

令和7年度 地産地消コーディネーター育成研修会 ～地域の未来をつくる、地産地消コーディネーターの役割

日時:令和8年1月27日(火)～28日(水)

場所:1日目 ライトキューブ宇都宮(栃木県宇都宮市宮みらい1-20)

2日目 道の駅サシバの里いちかい、市貝町立市貝小学校、道の駅ましこ

主催者:(一財)都市農山漁村交流活性化機構(まちむら交流きこう)

参加者:国・県・市・町の行政担当者、

施設管理者他 約50名

目的:学校等施設給食での地場産物活用を進めるには、地場産物を使う施設側と、生産・供給する側の課題やニーズを把握し、両者をつなぐ調整役の役割が重要。

この研修会では、各地の実践事例から、給食等での地場産物活用を進める工夫や地域への効果等の学びを通して、調整役となりうる人材の育成につなげる。



【プログラム】

1日目

- ① スモールステップからはじめる学校給食
(農林水産省農村振興局 都市農村交流課 鳥居真由子氏)
- ② 栃木県の地産地消の取組について
(栃木県農政部 農政課 食育・地産地消担当 伊藤旭氏)
- ③ 市貝町の学校給食供給における直売所の役割
(道の駅サシバの里いちかい 支配人 小堀一浩氏)
- ④ 新規就農で有機農産物供給を支える生産者の思い
(市貝町オーガニックビレッジ協議会メンバー 荒本聖馬)
- ⑤ 遊休農地を活用した地域食材の学校給食への供給体制づくり
(長野県松川町 産業観光課 宮島公香)
- ⑥ 給食での地場産物活用に向けた地域連携体制づくり
(鹿児島県 徳之島福祉会 樺山ほずみ氏)
- ⑦ 地場産物供給の担い手確保に必要なこと



(栃木市太平学校給食センター 栄養教諭 中田智子氏)

⑧ 給食での地産産物活用に向けて(同上)

2日目

- ①道の駅サシバの里いちかい 訪問・見学
- ②市貝町市立市貝小学校 訪問・給食試食
- ③ましこ農の学校(益子町 産業建設部 農政課) 訪問・視察

【1日目】

①スモールステップからはじめる学校給食

- ・学校給食を活用し、段階的(スモールステップ)導入を前提として食育と地域農業振興を同時に進める行政施策である。
- ・行政は「実施主体」ではなく、関係者をつなぐ調整主体である。教育委員会・農政部局・生産者・給食現場の横断的連携が不可欠である。
- ・最大の課題は供給量ではなく、関係者間の認識不足と調整不足であることから調整役の存在が継続の鍵となる。
- ・まずは使用頻度が高く、調整しやすい食材から始める。例えば、規格外品や一次加工品の活用により、無理のない地産地消を実現する。
- ・学校給食施策は、教育政策にとどまらず、農政・健康・地域振興を含む総合政策である。行政の関与次第で、単なる給食改善にも、地域戦略にもなり得る。

⇒松阪市は？

- ・松阪市においても、一度に「有機」「全量地産産」を目指すのではなく、使用頻度の高い品目(米・葉物・根菜等)から段階導入することが現実的である。
- ・教育委員会、農水振興課、給食センター、生産者団体の横断的連携体制の構築が前提となる。
- ・特に、供給量不足よりも「調整役不在」が障壁となる可能性が高く、地産地消コーディネーター機能の制度化が有効と考える。
- ・規格外品や一次加工品の活用は、松阪市の農業者負担軽減とフードロス削減の両立策となり得る。

②栃木県の地産地消の取組について

農からみる栃木県

- ・大消費地である首都圏に位置
- ・平坦で広い農地
- ・豊富な水源地
- ・冬場の恵まれた日照

◆栃木県が取り組む地産地消

- ・普及啓発⇒毎月18日の「地産地消の日」、「栃木県民ごはんの日」(5と8のつく日は3食ごはん)、グリーンツーリズム

- ・社食や学食への県産農産物の利用及び提供の拡大⇒導入実証
- ・学校給食への県産農産物の利用及び提供の拡大⇒助成(地産地消メニュー試作への補助)、地域との連携
- ・活用割合⇒R3 68.1%→R6 73.97%
- ・農業の理解を深める教材として、生産者さんが出演するDVD「すごいぞ!!栃木の農業」

⇒松阪市は？

- ・記念日制定や啓発運動など、県民運動レベルでの機運醸成は松阪市単独でも展開可能である。
- ・学校給食だけでなく、社食・福祉施設・病院給食への横展開が地場産消費量拡大の鍵となる。
- ・生産者出演教材などは、松阪市の特産(松阪牛、米、茶、果樹等)を活かした独自教材作成が可能。
- ・数値目標(活用割合)の設定と可視化は、庁内外の共通指標として有効である。

③市貝町の学校給食供給における直売所の役割

◆道の駅農産物直売所が学校給食に取り組むまで

運営母体がJAから第三セクターになり直営となったことを機会に町、学校より依頼し始まる。

- ・学校側:道の駅の直売所なら年間を通して地元産の農産物がある
- ・生産者側:売り上げ増と地産地消の推進につながる

◆課題解決

- ・出荷可能な農産物がわからない⇒年間月別出荷品目表を作成し翌月分の入荷予定品をFAX
- ・天候不順等により希望商品が揃わない⇒地元産、近郊産、県内産、市場仕入れで対応
- ・納品日への対応⇒火水から毎日納品の要望があったが道の駅の休みである木曜日はお休みとした

★令和5年「オーガニックビレッジ」を宣言、町長、農業委員、小学校栄養教諭、芳賀農業振興事務所など13名でオーガニックビレッジ協議会を設立。同時に有機給食が始まる。

・補助:環境保全型農業直接支払交付金+町が上乗せて補助、有機JAS認証に対する補助、農業機械導入にかかる購入費補助

- ・年間実施回数:R5年度3回、R6年度6回、R7年度10回と年々増えている
- ・当初は全ての食材を有機野菜でそろえることができなかったが、現在では年間メニューを作成することで事前に分かるようになり揃うようになった
- ・米も市貝町産特別栽培米(コシヒカリ)

◆現状

- ・生産者の意識向上⇒品質にこだわる、自らの食材を使ってほしいとの声上がる
- ・生産者は確実に売り上げにつながる(個別包装の手間が省ける)
- ・余剰は道の駅で販売(オーガニックビレッジ協議会生産者コーナー)
- ・地元小学校以外の近隣の保育園や企業託児所にも納める

◆学校給食納品金額

・特別栽培米(2,411,100円)と有機野菜(244,436円)については町が費用負担し、そのうちの8割が生産者にわたっている

◆学校給食供給におけるメリット

- ・生産者の安定収入、販路拡大

- ・安心安全な食材提供（生産者の顔がみえる）
- ・食育の推進
- ・地域の活性化

⇒松阪市は？

- ・松阪市においても、既存直売所や道の駅を「集荷・調整・納品拠点」として位置付けることで、生産者の個別納品負担を軽減できる。
- ・月別出荷品目表の作成は、給食側の献立設計と生産計画を結ぶ実務的手法として導入可能。
- ・オーガニックビレッジ宣言のような政策パッケージ化は、有機導入の加速装置となる。
- ・給食+直売+保育園+企業給食など、多用途供給モデルは松阪市でも展開余地が大きい。

④新規就農で有機農産物供給を支える生産者の思い

◆市貝町の有機栽培農家件数

R7 12月現在、有機栽培農家 14 件（過去 5 年で 7 件のうち 5 件が有機栽培農家）

◆新規就農までの経緯

東日本大震災を機に業務が急増し体調を壊し（1 型糖尿病）入院したことをきっかけに食や健康について考える⇒体を動かしながらストレスの少ない職業＝農業に行きついた

◆有機農業の本質と未来

多様性、しがらみ、関係性を解体して便利で快適な農業

・暖房設備でハウスを加温。単一作物を作って大量生産、品種を絞って合理的に生産、農薬を使って便利で簡単に予防、化成肥料で簡単に肥料供給

➡多様性、しがらみを取り戻す

- ・暑いけど。寒いけど農作業
- ・外食しないで農家さんの野菜を料理する
- ・農家さんの手伝いに行く
- ・醤油を借りにお酒をもって借りに行く（物々交換）

★私を取り戻す一歩は、世界が少し豊かになる

⇒松阪市は？

- ・健康志向やライフスタイル転換を契機とした新規就農者の受入れ体制整備が重要。
- ・有機農業は単なる栽培技術ではなく、地域コミュニティ再生とも親和性が高い。
- ・松阪市でも、移住施策・空き家施策・就農支援を一体化することで、有機人材確保につながる可能性がある。
- ・「所得」だけでなく「生き方価値」を訴求する就農支援が今後必要と考える。

⑤遊休農地を活用した地域食材の学校給食への供給体制づくり

◆健康な食が健康な体を育む～環境保全型農業の推進

松川町の遊休農地は 224.8ha（R2 調査）。遊休農地を増加させないよう、様々な取り組みを行っている。

担い手の高齢化や、後継者不足、農地の賃貸借の解約などにより、安定した農地の保全、継続には至っていない。

ないため、農地を持たない住民の皆さんに関心を持ってもらうため、1人1坪農園の推進等の取組みを行う。

令和2年に「ゆうきの里を育てよう連絡協議会」、「ゆうき給食とどけ隊」が発足し、町内小中学校や医療機関の給食食材として有機農産物の供給を行い、遊休農地の解消に取り組む。

◆ゆうき給食とどけ隊の思い・ゆうき給食づくり隊の思い

環境保全型農業を推進し子どもたちのために、安全なお米や野菜を届けたいと、有志が集まり、化学肥料農薬をなるべく使わない農をしようと進めてきた。

育土を学ぶことにより、「農薬を使わないから安全」という考え方や「有機栽培だから虫がいる」、「虫に食べられる野菜はおいしい」は、違うということに気づく。

元気な土で育ったお米や野菜が元気になり、虫や病気も寄ってこないため、「化学肥料、農薬を使わない」ではなく、「使わなくても大丈夫」な農産物になる。

この経験を実証圃場研修会で継続して学び、栽培に活かし、生産量や質の良さに繋げている。

環境にやさしい持続可能な農業を学び実践を始め、今後、より多くの有機の農産物を学校給食に提供していきたいと活動している。

◆活動の効果とこれからの課題

本取組は、子どもたちが安心して食べられる地元食材を日常的に摂取することで、健康づくりや食育の充実に寄与し、地元農業への理解と誇りの醸成につながるものである。長期的には医療費削減や生活習慣病予防効果も期待される。

また、食材費補助を通じて地産地消が進み、農産物の生産・加工・流通・輸送まで地域内で経済循環が生まれる点も大きい。加えて、「有機の町」「環境保全の町」というブランド形成は、観光・移住・ふるさと納税の促進にも資する可能性がある。

さらに、行政・生産者・栄養士・学校・商工関係者が連携する協働体制は、農業支援にとどまらず、観光、加工、農地施策など多分野への波及が期待できる。

以上より、本取組は農業、健康、教育、経済、地域ブランドを横断的に支える“地域づくりそのもの”であり、将来に向けた重要な投資と位置付けられる。

⇒松阪市は？

- ・松阪市においても増加する遊休農地を、給食向け作物生産圃場として活用する発想は有効。
- ・1人1坪農園のような市民参加型農業は、関係人口創出と農地保全を同時に実現できる。
- ・医療機関給食まで含めた供給体制は、地産地消の需要側安定化策として参考となる。
- ・環境保全型農業を「教育・健康政策」と接続させる視点は、松阪市の施策横断化に示唆を与える。

⑥給食での地場産物活用に向けた地域連携体制づくり

◆地産地消に向けての課題

生産者

- ・決まり事(品目・日時・量)守ることが難しい
- ・手間(植え付け・消毒・収穫)給食施設に合わせての手間はかけられない
- ・売り先(スーパーの地産地消コーナー・JA・市場)給食施設は売り先リストにない

販売者

- ・決まり事(品目・日時・量)納めてくれない
- ・品質(形・大きさ・商品意識)売り物としての意識向上と努力をしてほしい
- ・確実性 90%以上は島外へ発注

使用者

- ・イメージ(形や大きさ・下処理の手間・可食部が少ない)面倒
- ・手間(高齢化・人手不足)業務の簡素化と効率化から冷凍カット野菜の活用
- ・知識(地場で採れる作物・収穫時期・収穫期間)知識不足

これらの課題を「出来たらいいね!」に少しずつ形に

◆献立の見直し

- ・徳之島産作物収穫カレンダーの作成
- ・使用者—販売者—生産者の連絡を密に
- ・学校給食センターと協力(食育の日は地場産物の使用)
- ◆離島が抱える問題解決に向けて(輸送に頼っている食材仕入れで良いか)

- ・地場産 を活用した大量調理向けレシピの考案
- ・地場産物活用拡大への提案
- ・生産者の紹介
- ・使用量と生産量の擦り合わせ
- ・地場産利用拡大 一発注の仕方の見直し
- ・一規格外品利用・廃棄量削減
- ・カット野菜取組
- ・売先拡大
- ・給食施設のニーズに合わせた作物へチャレンジ
- ・出荷時期の分散

⇒松阪市は?

- ・生産者・販売者・給食現場それぞれの「できない理由」を可視化し、調整する場の設置が必要。
- ・収穫カレンダー作成と献立調整は、松阪市でも即時導入可能な実務手法。
- ・規格外品活用、カット野菜加工は、市内事業者の新たな仕事創出につながる。
- ・発注方法見直しや少量多品目契約など、契約制度面の柔軟化も検討余地がある。

⑦地場産物供給の担い手確保に必要なこと

◆学校給食の多角的意義

- ・給食は食材だけでなく、多くの人々の思いを受け取る場
- ・安全、栄養、教育、継続性の4つの柱から成る
- ・地域理解と地域経済循環を促す力

◆地場産物活用の課題と解決策

- ・生産者と学校給食の間の立場の違い
- ・規格、数量、納品時間、天候、アレルギー対応などの課題
- ・コーディネーターによる調整と対話の重要性

◆有機米導入事例と対話の成果

- ・有機米導入時の異物混入問題
- ・調理員による全量検査と調整
- ・生産者と学校、コーディネーターの対話による成功

◆地域を巻き込む給食の力

- ・子どもたちが地域と出会う最初の入り口
- ・地域農業への誇りと地域経済の循環
- ・未来への定期便としての給食の役割

⇒松阪市は？

- ・給食を「人材育成政策」と位置付ける視点が重要。
- ・コーディネーター配置により、生産者と給食現場の心理的・制度的距離を縮められる。
- ・有機米導入事例のように、異物混入等の課題は対話と工程改善で解決可能。
- ・子どもを起点とした地域理解醸成は、将来的な就農・地元定着にも寄与すると考える。

⑧給食での地場産物活用に向けて（二日目の視察先を例に）

◆学校給食の規模と献立

- ・2つの小学校の給食を階層的に提供
- ・毎日約360食の給食を提供
- ・地場産品を活用した献立作成

◆シーザーサラダとけんちん汁の調理

- ・地元産キャベツの代わりに白菜でシーザーサラダを調理
- ・奥では高級な軍鶏肉を使用
- ・けんちん汁には有機野菜と地元産砂糖を使用

◆給食調理の様子と衛生管理

- ・調理の様子を公開
- ・重さを測りながら茹でる作業
- ・衛生管理への言及



⇒松阪市は？

- ・既存食材を地場産に置き換える「代替発想」は、コスト・供給両面で現実的。
- ・地元ブランド食材（例：松阪牛、副産物、地元野菜）の教育的活用余地がある。
- ・調理現場の衛生管理・工程公開は、保護者理解醸成にも有効。

【2日目】

①道の駅サシバの里いちかい 訪問・見学（栃木県市貝町）

◆概要

- ・栃木県市貝町にある道の駅で、里山環境と農産物振興の拠点施設。
- ・名称の「サシバ」は、町のシンボルである渡り鳥（猛禽類）に由来。

・農産物直売、物産販売、飲食、観光案内、交流機能を併設。

◆特徴

1. 里山・環境保全と一体化

- ・サシバが生息できる環境＝豊かな里山の象徴。
- ・農業と自然環境保全を一体で発信する地域ブランド拠点。

2. 地産地消の販売拠点

- ・地元農産物の直売所を中心に、加工品・特産品を販売。
- ・小規模農家の販路確保、所得向上に寄与。

3. 交流・関係人口づくり

- ・イベント、体験、観光案内を通じて来訪者を呼び込む。
- ・都市住民と地域をつなぐ関係人口創出の役割。

4. 地域経済のハブ機能

- ・農業、観光、商業を結ぶ地域経済循環の拠点施設。



⇒松阪市は？

- ・松阪市内道の駅や直売所を「給食供給ハブ」として再設計する余地
- ・環境ブランド(里山・生物多様性)と農産物販売を結びつけた発信は、松阪市の森林・中山間地域振興にも応用可能。
- ・観光・農業・教育を一体化した拠点整備は、関係人口創出施策として有効。

②市貝町市立市貝小学校 訪問・給食試食

◆「有機野菜」の魅力について理解を深める

『有機野菜給食の日』を町内の小中学校で実施。

- ・市貝小学校では、環境に優しい農業について食育講座を開催
- ・給食は広々としたランチルームで児童が集まって食べる。
- ・最初に食材についての説明などを行い、有機野菜や食材への理解を深める。

◆アレルギー対応の児童は一人で不登校生徒は0人

有機給食や食に対する理解なども関与している可能性はあるのではないかと

⇒松阪市は？

- ・「有機給食の日」のような象徴的取組は、保護者・地域理解を高める契機となる。
- ・食材説明や生産者紹介は、食育の質を高める低コスト施策。
- ・ランチルーム形式は、共食・コミュニケーション教育の観点からも検討余地がある。
- ・食と教育環境の充実が、不登校抑制等に与える影響については、今後研究価値がある。

③ ましこ農の学校(栃木県益子町 産業建設部農政課)

◆概要

- ・益子町が運営する農業人材育成・関係人口創出事業。
- ・新規就農者や半農半X、移住希望者などを対象にした実践型研修。

・週末中心のカリキュラムで、仕事を続けながら学べる仕組み。

◆特徴

1. 担い手・支え手の育成

・農業技術だけでなく、地域農業を支える人材育成が目的。

2. 実践重視のカリキュラム

・野菜栽培の基礎技術・知識を実地で習得。

・受講生が栽培・販売まで体験する機会もある。

3. 「農ある暮らし」の体感

・農業だけでなく、益子の文化・風土・生活を学ぶ内容。

4. 多様な関わり方を許容

・新規就農

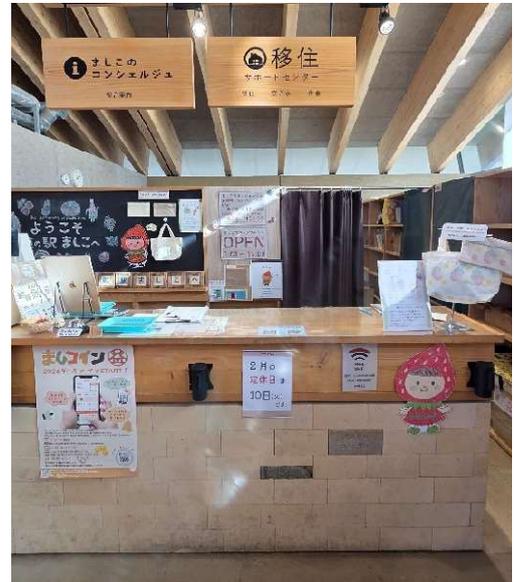
・副業的農業(半農半X)

・移住検討

など段階的な参入が可能。

5. 移住・定住施策と連動

・農地、住まい、就農相談などと一体支援。



⇒松阪市は？

・松阪市でも「週末農業研修」「半農半X講座」など段階的就農入口の整備が必要。

・移住施策、空き家活用、農地マッチングを一体化した就農支援モデルが参考となる。

・給食供給を出口とした研修設計により、研修→生産→供給の循環が構築できる。

・農業を「産業」だけでなく「暮らし」「関係人口施策」と捉える視点が重要。

■所感



本研修を通じ、学校給食における地産地消の取組は、単なる食材調達の問題ではなく、農業振興、健康政策、教育、地域経済、環境保全を横断する総合政策であることを改めて認識した。

特に印象的であったのは、供給量や価格以上に、「調整役の存在」「関係者の対話」「小さく始める設計」が事業継続の鍵となっていた点である。直売所をハブとした供給体制、遊休農

地活用、人材育成、移住施策との連動など、各地域は給食を起点にまちづくりへと展開していた。

松阪市においても、既存資源(農産物、直売所、人材、ブランド力)を活かし、スモールステップでの導入とコーディネート機能の整備により、実現可能性は十分にあると感じた。

学校給食は、子どもたちの健康を支えるだけでなく、地域の未来へ食と農をつなぐ「定期便」である。本取組を、将来世代への投資としてどのように制度設計していくかが、今後の重要課題である。