

# 視察報告書

東京都府中市 教育部 学務保健課

令和元年 8 月 21 日(水)



(於：府中市立学校給食センター。見学コーナーにて)

松阪市議会議長 大平 勇 様

令和元年 8 月 23 日

松阪市議会

市民クラブ 楠谷さゆり

令和元年 8 月 21 日（水）、行政視察を実施致しましたので、下記のとおり報告致します。

## 記

1.参加者 楠谷さゆり

2.視察先及び視察事項

東京都府中市 教育部 学務健康課

学校給食における地産地消率について

3.視察内容 別紙のとおり



東京都府中市 教育部 学務健康課

学校給食における地産地消率について

日時： 8月21日(水) 13:00~15:00

場所： 東京都府中市朝日町3丁目13番地

対応：	教育部学校保健課給食センター所長	谷本孝一様
	教育部学校保健課給食センター庶務担当主査	斎藤寛人様
	教育部学校保健課栄養士主査	後藤由起子様

## 1. 府中市の概要

面積 29.43 平方キロメートル（松阪市 624 平方キロメートル）

人口 25 万 9,573 人（松阪市 16 万 3863 人）

府中市は、東京都のほぼ中心に位置し、新宿から西方 22 キロメートルの距離にある。

まちの歴史は、約 1370 年前、大化の改新(645 年)により、武蔵の国「国府」がこの地に置かれたことに始まる。昭和 29 年 4 月 1 日、府中町、多磨村、西府村の 1 町 2 村が合併して府中市が誕生。市制施行時は約 5 万であった人口も急激な人口増加を見せ、工場進出とあいまって商業のまちを形成しながら、首都圏有数の都市として着実に発展を続けている。現在の人口は 26 万に迫る勢いで、さらに増加傾向にある。

## 2. 府中市立学校給食センターの概要

平成 29 年 9 月より稼働開始された新給食センターは、小学校 22 校、中学校 11 校の計 33 校全ての市立小中学校に調理・配送を行っており、調理能力は 22,000 食である。ドライシステム方式の導入、食材の一方通行などによる衛生管理の徹底、スチームコンベクションオーブン等の新しい調理器具の導入に特徴があり、松阪市の新しい北部学校給食センターと同様、最新型のセンターとなっている。松阪市のセンターに無いものとして、調理実習室の設備がある。

運営については、府中市が施設整備の管理運営費、人件費、および光熱費等を負担し、保護者が食材費を負担している。

## 3. 府中市の地産地消率の現状

松阪市と大きく異なる算定方法が、府中市は府中市産の農作物の割合で地産地消率を出しているのに対し、松阪市では三重県全体の農作物で算定しており、松阪産だけの農作物を選り分けて計算することは不可能としているため、比較は困難な状況である。

府中市は東京都内でも地産地消率が特別高いわけではなく、課題も多い。府中産農産物の使用割合目標値は 33 年度に 20 品目以上、8.00%以上としているが、昨年度の現状値として、それぞれ 20 品目、6.17%である。目標値を達成できない理由の一つとして、野菜の単価が安いいため農家が給食センターよりスーパーなどに出荷することを好む傾向があり、「府中市給食センター出荷の会」への参加農家が増えないことが挙げられる。また、就農者が減少している現実の中では、たとえ全ての農家が加入しても、今後供給量が減少する可能性がある。

## 4. 質疑応答

Q：「府中市給食センター出荷の会」とはどのような会か。

A：JA が出荷農家を募集しており、現在 22 名が納入している。

Q：分葱や小松菜、トマト、ブルーベリーの府中産使用率が高いのはなぜか。

A：分葱は、府中市での収穫時期に合わせて献立を立てているため。小松菜は、グラタンに入れるなどの工夫で児童生徒に好まれる献立を立て、府中市の特産物を使用できる努力をしている。また、小松菜を入れたグラタンは、府中市押立町（おしたてちょう）で採れるため、「おしたてグラタン」というネーミングでもアピールしている。トマトはピューレ、ブルーベリーと梨はゼリーに加工して納入という方法で地産地消率を上げている。なお、ミニトマトだけは付け合せとして生で提供している。

Q：市内の産業別人口で就農人口はどのくらいの割合か。

A：産業別の人口比は、第三次産業がもっとも多く 73.5%、第二次産業は 16.8%、第一次産業は 0.6%（平成 22 年度府中市統計書）であり、特に農業は、農家数、農家人口ともに減少傾向にある。

Q：食材の中で、国産でないものはあるのか。

A：パンの材料である小麦も全て国産のものを使用しているため、外国産の食材を使用することはほとんどないが、調味料で手に入らないカレーなどは外国産のものを使用している。

Q：有機農産物についての方針は。

A：無農薬野菜は入手が困難であるが、減農薬のものについては優先的に購入している。

## 5. 所感

松阪市では業者単位で入札を行っているが、府中市では、2ヶ月前に献立を立て、1ヶ月前に食材の選定を行って、食材ごとに業者と契約を結ぶやり方である。また、府中市では野菜の使用率が高いが、地物の里芋や大根を使った汁には「府中っこ汁」のネーミングで地元への愛着心を養っている点などが印象的であった。

視察したことを松阪市の現状と照らし合わせると、季節を意識することはもちろん大切であるが、加えて、地元産物の収穫時期を意識した献立の立て方、そしてトマトピューレやゼリーに加工して納入してもらう方法、これらが地元産物の割合を高める工夫として大変参考になった。

松阪市の自校方式の小学校給食を含め、学校給食センターでも、このような工夫が取り入れられていなかったら参考にされたい。また、農林水産省の国産農産物消費拡大事業の一つとして、「地産地消コーディネーター」の派遣制度というものがあり、残念ながら本年度の応募は締め切られているが、今後の参考としていただけたらと願うものである。



(調理実習室)