

令和 4 年

奥州市総合教育会議  
会議録

第 1 回定例会      6 月 24 日開催

奥   州   市

1 開会、閉会等に関する事項

開催日時 開会 令和4年6月24日（金）午後4時

閉会 令和4年6月24日（金）午後5時18分

開催場所 本庁7階委員会室

2 出席者の職及び氏名

倉 成 淳 市 長

高 橋 勝 教育長

吉 田 政 委員（教育長職務代理者）

高 橋 キ エ 委員

藤 田 登茂子 委員

松 本 崇 委員

3 説明のため出席した職員

（教育委員会事務局）

浦川彰教育部長、松戸昭彦教育総務課長、佐藤克洋学校教育課長、菊池長学校教育課主幹、鈴木常義歴史遺産課長

事務職員出席者：千田俊輔教育総務課長補佐

（協働まちづくり部）

千葉達也協働まちづくり部長、千葉学生涯学習スポーツ課長

（農林部）

及川和徳農政課長

4 主要議題

学校給食における地産地消について

5 協議の概要

開会、市長・教育長挨拶、主要議題の協議

第1 開会

浦川教育部長が開会を宣言

以降の日程のうち第3までは浦川教育部長が進行、第4以降についてはテーマに従い倉成市長が座長となり議事を進行

第2 市長挨拶

この総合教育会議は、市長及び教育委員会が、本市教育の課題や目指す姿を共有し、一層の連携を深めながら本市教育の振興に取り組むため、教育に関する諸課題について協議・調整を行うものである。また、会議で調整がついた事項については、その結果を尊重し、両者が政策の方向性を共有し、一致して執行に当たることが期待されている。

本日のテーマは「学校給食における地産地消について」であり、委員各位と意見交換しながら、共通認識や課題解決の方向性を探り、本市の教育における方向性の明確化や具体的な施策への反映を図りたい。

### 第3 教育長挨拶

本市教育の振興に取り組むためには、市長及び教育委員会が一層の連携を深め、共通認識や課題解決の方向性を探り、本市の子どもたちや市民が「このまちに住んでよかった」と思えるよう、あるいは将来の夢を実現できるよう、しっかりと学びの場を提供するための取り組みを展開していく必要があると考えている。

本日のテーマである「学校給食における地産地消」について、本市においては、学校給食は教育活動の一環として実施されていること、日々の給食そのものが食育教材であることなどから、地元食材の活用に努めている。

様々なご意見をいただきたい。

### 第4 協議事項

テーマ「学校給食における地産地消について」

菊池学校教育課主幹から資料により、テーマの背景、現状と課題等について説明を行った。

#### 【協議】

倉成市長：説明に対し質問があればお受けする。

吉田委員：J Aとの連携は、米については100%のようだが、野菜について、連携はないのか。生産品目が減少しており、生産者の高齢化が原因の一つとなっているが、学校給食の生産品目は農家任せの栽培だけなのか。給食施設から生産者への食材の申し込みや食材の流通ルートはどうなっているのか。また、令和4年度の奥州っ子の日に市が負担している650万円の費用の内容を教えてほしい。

菊池学校教育課主幹：野菜については、直接的な連携はない。農家が生産しているものを学校給食で取り入れる形となっており、品目を指定して生産をお願いすることはしていない。流通ルートは、産直施設が主となっており、産直に話をして納入している。奥州っ子の日は奥州市産の食材を使用した場合に補助するものであり、今年度は別な補助金を活用し、昨年度より300万円ほど増額している。増額した分は、これから具体的に品目を決める。

松本委員：29品目が対象となり、使用割合を算出しているが、この29品目の選定基準を教えてほしい。そもそも奥州市で生産していないものが含まれていれば、使用割合は上がらず、いつまで経っても成果が上がらないことになると思う。

浦川教育部長：なぜこの29品目かという部分については、経年で調査をしているため、最初に決めた品目がずっと続いている。品目を1つ外すと、その分で数値が変わってしまう。松本委員のおっしゃるとおり、作らないものが入っていると当然数値は低くなる。それが数値に影響を与えているとも思っている。

高橋委員：生産者と学校給食側との情報交換の場はあるか。どんなものを学校給食で使いたいのか、生産者側に伝わっているのか。学校給食で必ず牛乳を飲んでいると思うが、29品目の中に入っていない。学校給食センターのブロ

グを見ると必ずパックの牛乳の写真が掲載されているが、残念ながら奥州市産ではない牛乳である。牛乳は、どのような扱いになっているのか。

菊池学校教育課主幹：具体的な内容は把握していないが、生産者と学校給食側との情報交換は、年に数回行っていると伺っている。牛乳は、当初から29品目に入っていない。湯田牛乳を使用している。

高橋委員：奥州市でも農協などが牛乳を出している。それを学校給食に使用しない理由があれば教えてほしい。

千葉協働まちづくり部長：以前に聞いた話では、胆沢のモーちゃん牛乳を使用していた経過があるようだが、農協が学校給食に対応するためには生産ラインを増やすとか、価格の面で対応できなくなった。湯田牛乳は、奥州市も含む県内の生乳を使用しており、県内産牛乳として取り扱っていると聞いている。

高橋委員：奥州市産の牛乳も入っているということか。

千葉協働まちづくり部長：そのように聞いている。

倉成市長：本日は、学校給食における地産地消についての望ましい方向性や推進目標等意見交換を行うとなっているので、望ましい方向性に絞ってご意見を伺いたい。

吉田委員：教師になって以来、給食を30数年食べた。学校の調理場で作った給食と給食センターで作った給食の2種類を食べたが、献立、味が少し違う感じがする。栄養士が献立を考え、味見をして決めているようなので、栄養士によって、使用する食材も味も違っている。給食のメニューで特に栄養士によるのがライスカレーとソフト麺である。ある給食センターのライスカレーは、過去に食べたことがないほど甘かった。ある学校では、大人でも辛く、これを低学年も食べているのかという辛さであったため、1年生に聞いたところ、辛いけどおいしいと言って食べていたことに驚いた。栄養士に聞いたところ、小さいころから本物の味を味わわせたいとのことであった。その栄養士に対して意見を言ったことはなかった。その栄養士は、袋に入ったソフト麺を使わず、手間暇がかかるが、讃岐うどんを茹でていた。その栄養士が給食がおいしくなったと感想をもらい好評だったのは、市販のソースを手作りに変えたことである。調理員とうまく協力し合っていると思った。献立作りから始めるのが栄養士であるから、栄養士の地産地消に対する意識を高めなければならないと思う。また、献立に取り入れやすい環境を作ることが大事だと思う。年間の種類、量、時期を見通して準備できないか。このことによって、生産農家の協力が可能になるし、できれば地元食材の量は増えないだろうと思う。例えば、学校給食食材生産農家に指定するとか、補助金を交付するとか、優先的に学校給食に生産物を提供できるような仕組みができないものか。大きな産直であれば、農家から集めやすいのではないか。栄養士と農家とをつなぐ第三者がいれば地産地消が高まると考える。

倉成市長：地産地消を高めるという視点で、栄養士の意識を高める、農家の指定、栄養士と農家とをつなぐような環境づくりをすべきという意見だが、地産地消を高めるという視点で他の意見があれば、願います。

松本委員：卵生産者として、奥州っ子の日に2回使っていただき、水沢小学校

に650食分納品したが、小さい農家にはきつい数であった。給食の栄養士や調理師に話を聞くと、殻を割る手間がかかることから基本的に液卵を使うとのことである。給食センター職員の手間が地産地消の一番の課題だと思う。鶏の餌になる野菜のくずをもらうために業者へ行ったときに、給食センターからキャベツや白菜であれば、外葉を取った食べられる分だけの量が欲しいと言われると聞いた。外葉を取る手間さえもないという状況である。苺も下の2個ぐらいが悪くなっていると、もしそれが給食に入り、子どもたちに何かあったらと思うと使えないから返品になるとのこと。それぐらい切羽詰まった現状がある。新しい給食センターで4,500食になったときに瞬時に納品できる個人農家はそうそうないのではないか。給食のためだけに作るのは、相当な手間である。

倉成市長：地産地消を増やすという視点ではなく、別な視点で議論し、例えば、食育の部分で素材を使うのではなく、教育でフォローアップする方法もあるのではという意見をとらえた。

松本委員：吉田委員の意見のように、複数の農家から100個ずつ集めて1,000個にするなど取りまとめてくれる人がいるとやりやすい。給食に卵を納品した際に校内放送で、こういう鶏が産んでいる卵を食べているという説明をしたところ子どもたちや保護者から反応があり、卵に興味を持ったという話を聞いた。このように生産者としての喜びがあると、多少金額が少なくても受けてくれる人が増えるのではないか。

倉成市長：生産者の立場で、効率的に供給するための仕組みが必要、食育につながる場があると効果が大きいのではないかという意見であった。ハード面とソフト面との両方でうまく進めるのが1つの方向性かもしれない。

藤田委員：3年前の江刺第一中学校の献立を見ると、奥州市産の食材に印が付いており、必ず毎日1品、多いときは5品奥州市のものが使われている。献立の説明も書いてあり、子どもたちも興味を持ちよく読み、親もどんなものを食べているか読んでいるが、松本委員が言ったような給食時の献立の説明は毎回ではないので、使用されている食材と自分が食べているものと結びつかないということがあるのではないか。毎日お品書きを添えるというのは現実的ではないが、せっかく市のものであれば、インパクトのある、そしておいしかったと思えるような形で提案した方がよいと思う。キューピーのサイトを見たところ、各自治体で取り組んでいる地産地消の給食等が紹介されていた。都市型の自治体で大阪や埼玉が、農産地域で岩手県が取り上げられており、米粉パンが紹介されていた。また、農林水産省の広報にふるさと給食自慢というコーナーがあり、胆沢給食センターの芋の子汁が地産地消をうまく利用していると紹介されていた。全国的に見ると、奥州市の取り組みは評価されていると思うが、インパクトがあり、それが奥州市産ということ子どもたちが食べるときに分かるようだと効果が出るのではと思う。

倉成市長：特産物がこういうものだと話せるようになるのは、大きなことだと思う。

高橋委員：29品目の使用率が減少しているということだが、総使用量が多い玉葱、人参、じゃが芋、キャベツなどの使用率が低いと感じた。一般家庭でも

常備されているような食材が奥州市に生産農家が少ないのか分からないが、どうしてかなと思った。農産物なので旬があり、たくさんできても使用する量や旬の期間が限られてしまうと思う。例えば、旬に地元産がたくさん採れたときに、その食材を冷蔵で保管したり、冷凍や乾燥など加工したりすることで、なるべく長期間学校給食で使用する工夫ができないか。一般家庭でも量が多かったから冷凍して後で使おうとか、炒めてから冷凍して後で使おうとかすることがあるように、旬で大量に生産できたときに長期にわたって使えないかなと感じた。保管施設はどうするのか、誰が加工するのかという問題は出てくると思うが、そういった工夫も必要だと思う。秋田県の学校給食センターが長期間学校給食で地元産を使いたいために給食センターの設備を使って加工して冷凍保存しているという例があったので、検討できたらいいのかなと感じた。第三者で学校給食側と生産者側とをつなぐコーディネーターのような人が必要という話が出たが、使用状況調査表を見たときに、給食センターごとに使用量に随分ばらつきがあると思った。例えば、しいたけを見ると胆沢が100%だが、水沢小学校は0%であり、胆沢に大きなしいたけ生産者がいることで100%なのだろうが、市内にしいたけ生産者はいないのかなと思った。他の給食センターでも使えるように供給調整のようなことができれば、もう少し数値を上げることができるのかなと思う。

倉成市長：市内産の使用率を上げるために生産と加工の調整でどうにかできないかということと、供給の調整ができる第三者機関で使用量を増やせないかという意見であった。奥州市産をどうやって増やすかということと、地産地消の精神を広めるためにどうするかという2つの意見が出ているが、他の視点で方向性について意見があれば伺いたい。

吉田委員：農産物は、現状の作付けで足りている。これ以上農家で生産量を増やすとなると、すぐにはできないので、計画的に進めなければならない。前もって、何が欲しいのか農家と結びつかないと生産量と使用量は増えないと思う。そこを第三者が音頭を取らないと生産量は増えない。近所に中山間で立ち上げた前沢コロッケ屋があるが、じゃがいもが高かったり、玉葱が高かったりするので、中山間で売り上げのほかに玉葱1kg当たり100円を補助したところ、休耕していた畑で耕作するようになった。補助の有無によっても生産量が変わると思う。保存しておいて、いつでも出荷できるようなものを生産することも効果があり、学校給食用だと働きかけることも大事だと思っている。

倉成市長：計画的にすり合わせないと供給できないだろうという意見である。

4,500食の給食を準備するシミュレーションはあるか。

菊池学校教育課主幹：具体的なシミュレーションは、まだ検討していない。できる限り地元の農産物を優先的に使うことで進めていきたいと考えている。

4,500食揃わない場合でも、一部だけでも入れる形で進めていきたい。

倉成市長：調理にあまり手をかけずに、朝の限られた時間に供給できる場所をどのように確保していくのか。

菊池学校教育課主幹：これから検討していかなければならない。

高橋委員：4,500食の給食を作るときに、全て同じ献立になるのか。生産者が

全ての食材を揃えることが難しいのであれば、何校分はAの献立、何校分はBの献立のような形で進めることもできるのではないかな。

菊池学校教育課主幹：献立は、1献立にすることとしている。2献立と考えるとラインを2つ作り、それなりの設備を整える必要があるが、可能なものは2種類作るなど、臨機応変に対応することで計画を進めている。

高橋委員：施設の中で2通りできる場合もあるということか。

菊池学校教育課主幹：ものによっては可能である。

松本委員：メニューありきで食材を調達している。ニワトリに来るほどピーマンがあるのに100%にならないのは、ピーマンがない時期にピーマンの献立をたてているのではないかな。献立を作る人が奥州市の旬を把握することも大事である。食材ありきでメニューを考えることも1つだと思う。

倉成市長：地産地消のいい面である旬の時期に出すことを優先的に計画に入れ込む。

松本委員：そうすると、使用率は自動的に上がる。

高橋委員：生産者と学校給食関係者との情報交換の場で、地元でどんなものが作られているかを献立を作る栄養士に分かってもらいたい。奥州市では、いつの時期にどんなものができるのか分かってもらい、献立の参考にしてもらう必要があると思う。献立は毎月作るのか、必要量を把握するために年間を通して作るのか教えてほしい。

菊池学校教育課主幹：献立は毎月作っている。情報交換は、年に数回行っており、どこまで具体的になっているか把握しなければならないが、可能な限り進めていきたい。

倉成市長：情報交換の場で、奥州市内のそれぞれの食材のピークの時期の情報は伝えているか。

菊池学校教育課主幹：大まかなところは、伝えていると思う。

浦川教育部長：基本的には、各栄養士が懇意にしている仕入先があり、そこから情報を取り入れている。一番の問題は、地産地消を進めるためには、市がどれだけお金をかけられるかという部分である。農家には、旬のものを市場に出した方が所得向上につながる。給食の予算は限られているため、地産地消を進めるには、はじかれたものが給食に回ってくると非常に良いが、給食ではじいたものを揃えるためには、色々な手間暇がかかるので、やはり製品として欲しい。旬のものが奥州市にはあるが、奥州市以外のもので安い旬のものがあると、どうしてもそちらを使ってしまう事情がある。栄養士は、栄養と予算との相談になってしまうため、難しい。

倉成市長：例えば、奥州っ子の日だけは多少お金をかけても旬のものを出すなどはできる。食材もそうだが、その食材の由来や奥州市産がなぜ優れているか説明できる日にすれば、効果が出るのでは。ほかの日は、奥州市産が増えればいいが、県内産がこれだけあるので、通常は地産地消だと思う。奥州っ子の日をどれだけ食育につなげるかが次のポイントになると思う。

高橋教育長：最後に退職した東水沢中学校では、奥州っ子の日に給食の時間帯にいろいろな食材の紹介をしている。地産地消を教育の現場でやることは、地元への理解が進み、地元のものを大切にする気持ちを育む意味で非常に大

切な教育の一環であると思っている。給食そのものが食育の生の教材であることもあり、大事な取り組みであり、可能な限り地元食材を使用できればいいと思う。生産者の顔が見えるような教育の一環としての取り組みは、まだまだできる余地が残っていると思う。生産者に学校に来ていただき、生の声を聴かせてもらう。また、調理者と子どもたちが話をしたり聞いたりするだけで教育効果があるので、どんどん取り入れていく必要があると思う。関係者と相談しながら広めていけばいいなと思っている。食育の観点から地産地消をうまく使えばよいと思っている。

倉成市長：現在、教育委員会でICT教育を進めており、各教室のモニターで生産者のビデオレターなどを流し、奥州市産のよいところを実感しながら食べてもらうのはいいと思う。

松本委員：子どもへの教育であるが、逆に農家への教育にもなる。子どもの笑顔は、お金に換えられないものである。次の世代にちゃんと残せていることが伝わると、生産者も増えるのではないか。学校給食で使用されたということで、信頼が増し、ほかのお客さんも買ってくれるようになる。箔が付くというメリットもあることを農家に伝えると多少コストがかかってもいいと思ってもらえるのではないか。

倉成市長：学校給食に使われることは、その時点でブランドである。生産者はそれを利用すればいいと思う。

高橋教育長：子どもたちが食べておいしいとなれば、口コミでどんどん評判が広がるので、効果絶大である。

倉成市長：前沢牛を知らせるために前沢牛を使うとお金がかかるが、特産品については、一度伝えなければならぬかもしれない。ユニークな作り方をしている方の情報も入れるなど食育につながるような方向にもっていきたい。

高橋教育長：前沢給食センターで節約しながら前沢牛を出す日をやっており、このようなことをうまく活用していけばいいと思う。また、市場に出した方が高く売れる部分もあるが、需要と供給とのバランスで、多くの量を頼めるシステムを作れないかと感じることがあった。

倉成市長：そういうところは、工夫の余地がたくさんありそうな気がする。食材の供給に関しては、いろいろな農家の課題があり、ここから上を目指すのは難しいと思う。資料に「市内産だけにこだわらず県内産のものをもって地元産をうたっているところもある」というのは、どういう意味があるのか。

浦川教育部長：インターネットで地産地消の例を検索すると、20%台だったのを50%台に上げたというような事例が出てくるが、県内産の割合であることがある。そういった取り組みが地産地消の取り組みとして紹介されている例もあるという意味である。

倉成市長：食材の使用率の目標だけではなく、食育での子どもの反応を数値化できると、それが進んだか見えるはずである。生産者に対しアンケートを取ってみた方がこれからの方向性を議論する上で参考になるのではないか。

望ましい方向性や推進目標等について意見があれば伺いたい。推進目標等ということは、目標値があるのだろうが、どのような目標値を設定したらよいか。

高橋委員：給食の完食率はどうか。

倉成市長：データはあるか。

高橋教育長：各給食センターで残量を記録している。子どもたちの好きなメニューだと残食率は、低い。日によってかなり違うと思っていた。

倉成市長：望ましい方向性について意見はないか。第三者機関は、どういう機能がふさわしいのか。

松本委員：本来は、J Aがそれを担っていたはずだったと思う。生産者と消費者とをつなぐという目的の機関がJ Aであり、もう少しJ Aと協力し合えばいいのかなと思う。産直と提携していると思うが、母体の方と組めば、ピーマンの選果場と連絡を取り合うなど、もっとうまくできる。農家とのつながりの中で、一番のプロである。

倉成市長：J Aとはどのような情報交換をしているのか。

及川農政課長：以前にJ Aとそのような話をしたことがある。J Aとしては、給食は量が少なすぎるということである。系統出荷で市場に出す農家が選果場に持ってきて、それをJ Aが市場に出しているが、規格を揃えなければならないこともあり、市場に出すレベルのものでなければならない。それを分けるとなると、全体を見れば大きい数字であるが、調理場単位で見るとJ Aとしては量が少なすぎる。当然、利益も出さなければならないということもある。

29品目にある野菜については、全てJ Aで扱っていると思うが、農家は一時期に出荷して、それで終わりになる。奥州市産であるよりも旬であることの方が大事なことではないかと思う。年中使う材料は、使用率が低くならざるを得ない。ピーマンも量は足りるが、毎日ピーマンというわけにもいかないだろうから一定程度ご容赦いただかなければならい部分もあると考えている。

倉成市長：4,500食ぐらいの大規模になるとJ Aも使いやすくなるということはあるか。

及川農政課長：そのレベルになれば可能かもしれない。或いは、1つの施設だけでなく、全て同じメニューにすれば可能かもしれない。設備が異なり、全て同じというわけにはいかないと思うが、量がまとまり、あらかじめ分かっているならば、収穫期に限っては可能かもしれない。

高橋教育長：現在は調理場が多くあるが、今後集約されて最後には2か所になる。2つの施設で同じメニューにすれば可能になるのではないか。

倉成市長：いつどこでどうなるか分からない前提で、供給の選択肢は複数持っていた方がいいと思う。委員の皆さんの意見は、大体2点に集約されると思うが、事務方の方でいただいた提案も含めてどう進めるか考えさせていただくことになる。引き続き、色々な形で意見をいただきたい。

## 第5 その他 なし

閉会