

報 告 書

(委 員 会 名) 文教厚生常任委員会
(視 察 日 時) 令和7年10月15日(水) 15時45分～16時45分
(視察先都市名) 富山県砺波市
(視 察 項 目) 給食センターの地産地消の取組みについて
(内 容) 報告者：山本貴美子

砺波市は、総合計画において、学校給食の地場産農産物の使用量を金額ベースで34%と設定し、平成26年に「もっともっと地産地消推進戦略」策定した。

平成28年に「となみ野学校給食食材出荷組織連絡会」を設立。生産者、JAとなみ野、砺波市、富山県、学校給食センターで構成し、JAとなみ野が事務局となり、学校給食に納品する農産物の出荷規格や出荷方法の統一を図っている。

JAとなみ野が作成した「地場農産物規格表」(品目ごとの年間使用量目安を記載)に基づき、年間の「納入計画表」が提出され、学校給食センターはそれに基づいて、給食実施月の2～3か月前に献立を作成している。

学校給食センターで使う野菜は、JAとなみ野に一括発注している。地場産は生産者が直接、学校給食センターに持ち込むが、地場産以外は、青果組合を通じて、卸売市場から調達している。なお、JAとなみ野と学校給食センターが「地域農産物の等級基準表」を作成し、等級に応じた価格設定を行ったことで、生産者に「より良い品質のものを納品しよう」という意識が芽生え、より良質な農産物が納品されるようになった。

こうした取り組みによって、令和5年度の地産地消率は41%となった。

また、食育として、毎日、米、玉ねぎ、その時期にとれた砺波産の旬の食材を、各献立に組み込んでおり、毎月19日前後に「となみたっぷり献立」を実施。地産地消等給食等メニューコンテストで文部科学大臣賞を受賞した。

<委員所感>

大石 修平

関係者による連絡会を構成して供給体制を整える仕組みや、規格外の野菜の活用方法を学んだ。地域を巻き込み地域で考えることがさまざまな課題解決のカギであることを知ることができた。

今川 ひろし

地産地消の取り組み成果として、地場産農産物の使用率（金額ベース、重量ベース）の増加が挙げられる。また、生産者の変化では、上位の等級での買い取りにより、良質な農産物を生産する事につながっている。

中道 恭子

砺波市学校給食センターにおける地産地消率は 2023 年度には 41%にも上り、他自治体では類を見ない割合だった。JA がコーディネーターの役割をし、中心的役割を果たしている印象で、農産物の規格にも厳格な基準で買い取り価格に反映されていた。食品ロスの削減や、食育の面では、時には規格外野菜を使ったものを取り入れても良いのではないかと感じた。

田中 和義

地産地消の観点から規格外の野菜を役立てるという点でみると、JA 社員が中心になっており、関係者連絡会の仕組みづくりなどは敦賀市でも見習う点であるが、大量生産の中で規格外を入れない方向の管理が主であると思われた。また、耕地面積や作付け量が全く違うため、敦賀市に当てはめるのは難しいと考える。

山本 貴美子

砺波市は玉ねぎの産地とのこと。耕作面積も広く、敦賀市との違いを感じたが、いかに地場産農産物の生産を増やし、学校給食で使うか、生産者等と協議を重ね取り組んでいることについても、敦賀市との違いを感じ、敦賀市でも取り入れるべきものがあると感じた。

北條 正

砺波市の学校給食センターでの地産地消は、多くの生産者をバックに JA と協力して、新鮮で安全な地場産物の活用、生産者との連携強化、流通エネルギー・経費の削減、そして食育の推進が挙げられます。また、子どもたちに地元の食文化への理解と愛着を深めてもらう上でも有効であり、どう敦賀市に取り入れるか、検討が必要であると感じた。