



連載第193回

### 「みどりの農業システム戦略」を追い風に 広がる有機農産物の学校給食

農林水産省が昨年5月に発表した「みどりの農業システム戦略」をきっかけに、有機農業の推進に追い風が吹いてきた。これから30年ほどの間に日本の農地面積の25%を有機農場にするとの戦略が描かれ、学校給食に国産の有機食品などの利用を促進することも明記された。いざさか現実離れした数値目標ではあるが、有機農業の普及にとって千載一遇のチャンス、懸案だった学校給食の有機化にも弾みがつくのではないかと。8月には有機農産物の普及に向けて実践を重ねる千葉県いすみ市の担当者を引き、市民団体が主催する「北海道有機給食フォーラム」が札幌市内で開かれた。そこでの講演内容とパネルディスカッションの様態などを紹介し、有機農産物を使った学校給食の現状を探った。

# 有機農業に千載一遇のチャンス 自治体での食材調達を突破口に

「みどり戦略」が普及の追い風  
有機農業団体は北海道に要請も

今年6月、北海道有機農業研究会（瀬川守代表）が鈴木直道知事に対し、一通の要望書を提出した。同会がめざす、本道農業の有機化や学校給食での有機農産物の使用が進まないことに苦言を呈し、給食について次のように要請している。

- ①有機・特別・一般栽培ごとに、道産米の使用状況を調査してほしい
- ②有機農産物の使用を拡大するための方策を、各市町村の学校給食担当者に聞いてほしい
- ③3月に策定された道の「有機農業推進計画(第4期)」には、地産地消や食育の観点から一部市町村で実施している、給食に有機農産物を利用する動きを紹介し、社員食堂や高齢

者施設を含め利用拡大に向けた取り組みを促進する旨が記された。学校給食については「(有機食品の)安定供給が難しく、学校給食費の上昇につながるなどの課題がある」と、慎重な書き方にとどめている。

農林水産省が昨年5月に発表した「みどりの農業システム戦略」では、2050年までに全国の有機農業の面積を100万ヘクタール(全農地の25%)に拡大する積極的な方針が示された。学校給食についても、「持続可能な地場産物や国産有機農畜産物等を学校給食に導入する取組の推進(原文のまま)」と明記した。前出の道の姿勢は、農水省の後塵を拝した観がある。



▲「有機米」100%を実現した千葉県いすみ市の報告にも耳を傾けた

◀当麻グリーンライフの農場で収穫される有機米。道内では生産量は十分あり、公共調達のシステムづくりが急務だ



千葉県いすみ市の取り組みを聴き、北海道の有機学校給食のあり方を考えたフォーラム。有機農産物を公共調達したり、法制度の整備などで支援する仕組みづくりを求める声が多かった(8月6日、札幌市内で)

倍増)。石狩管内新篠津村では、タマネギとニンジン、ジャガイモの全量を給食に使用。上川管内剣淵町も米と味噌が全量、タマネギはおおむね半分と積極的だ。帯広市や鹿追町では、ニンジンや葉物類が2〜3割ほどの利用率。これを全道に波及させることが今後の課題といえる。

### 環境負荷を減らし公共調達も 有機給食の課題が浮き彫りに

こうした中で8月6日、北海道食といのちの会(久田徳二会長)主催の「北海道有機給食フォーラム」が札幌市内で開かれた。同会は、安全・安心な食と、それを生産する農業や地域社会を築きたい――と昨年5月、北海道生協連や生活クラブ生協、食関連の市民グループなど26団体・16個人が設立。ゲノム編集食品の問題点を考える学習会などの活動を続けており、今回は関係者の関心が高い学校給食をテーマに据えた。

フォーラムでは、学校給食に「有機米」を100%使用する千葉県いすみ市の職員・鮫田晋さんの講演(次ページ以降を参照)を聴いたのち、道内各地からの事例報告などが行なわれ、70人ほどが参加した。

新篠津村で大面積の有機農場を経営する大塚裕樹さんは、30年ほど前に村の給食センターにミニトマトを納品する取り組みを始め、現在は仲間たちとともに多品目の有機野菜を安価で提供している。「有機農産物の給食利用を増やすには公共調達が必要。政府と与党にその旨を申し入れている」と力を込めた。

10年ほど前から有機農産物を安平町の学校給食に無償提供してきた小路建男さんは、「有機給食の拡大には『環境負荷の軽減』などの視点からの働きかけが重要。大きく進めるには国が法制化し、政策誘導が必要だ」と強調。みずからが代表理事を務める北海道有機農協も、それらの一翼を担えると語った。

深川市内の「たどし認定こども園かぜっこ」で給食室の調理師をしている高橋美妃さんは、「子どもたちは野菜の味に正直。(有機給食は)コストが高いイメージがあるけれど、地元で入手しやすい仕組みを創るといいのでは」と提案した。

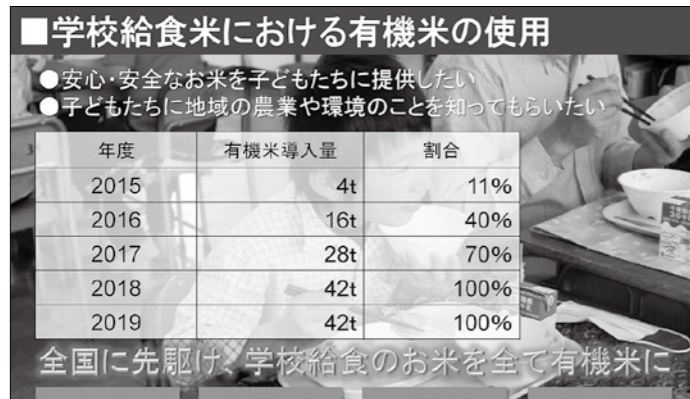
いすみ市の取り組みに触発された行政担当者からの発言もあり、有機給食の普及に対する強い思いが伝わってくるフォーラムになった。

「学校給食をオーガニックには、世界的な潮流です。イタリアは90年代から取り組み、フランスでは有機農産物を公共調達しています。」

「学校給食をオーガニックには、世界的な潮流です。イタリアは90年代から取り組み、フランスでは有機農産物を公共調達しています。」

「学校給食をオーガニックには、世界的な潮流です。イタリアは90年代から取り組み、フランスでは有機農産物を公共調達しています。」

「学校給食をオーガニックには、世界的な潮流です。イタリアは90年代から取り組み、フランスでは有機農産物を公共調達しています。」



数年間で「有機米」100%を実現した(スライド提供:千葉県いすみ市)

「有機農産物を優先的に支援することとは不公平であるため出来ない」としては、地域の農業を有機農業という持続的で多面的な価値を持った、より望ましい生産に誘導する——と

「値段が高い有機農産物を使用することは、予算に限りがあるため出来ない」との声も聞きます。しかし、試算もやっていない場合が多く、有機食品でも品目によってそう高くないものもあるし、検討の余地はいくらでもあります。

「有機農産物を優先的に支援することとは不公平であるため出来ない」としては、地域の農業を有機農業という持続的で多面的な価値を持った、より望ましい生産に誘導する——と



給食に有機農産物を使用することの波及効果(提供:いすみ市)

「有機農産物の生産は限られており、必要な量を調達することが出来ない」との見方もあります。しかし、(必要量が)ないからこそ有機農産物を作るのです。「公共食」という、自治体の裁量内にある唯一の食材需要(学校給食)を通じて、新たな農業や生産者を育てる——つまり、有機農業・農産物の公共調達という発想が大切になります。

「有機農産物の生産は限られており、必要な量を調達することが出来ない」との見方もあります。しかし、(必要量が)ないからこそ有機農産物を作るのです。「公共食」という、自治体の裁量内にある唯一の食材需要(学校給食)を通じて、新たな農業や生産者を育てる——つまり、有機農業・農産物の公共調達という発想が大切になります。」

「有機農産物の生産は限られており、必要な量を調達することが出来ない」との見方もあります。しかし、(必要量が)ないからこそ有機農産物を作るのです。「公共食」という、自治体の裁量内にある唯一の食材需要(学校給食)を通じて、新たな農業や生産者を育てる——つまり、有機農業・農産物の公共調達という発想が大切になります。」

有機農産物の学校給食を推進する鮫田晋さんの講演から

# 環境への配慮と農家支援を基本に 数年で「有機米」の全量使用を実現

環境重視の米づくりに試行錯誤  
全小中学生に「有機米」の提供へ

千葉県いすみ市の人口は3万6千ほどで、観光名所はありません。昔ながらの里山・里海の景観が残りますが、有機農業は不毛地帯でした。



(さめだ・しん)1976年、埼玉県生まれ。学生時代に始めたサーフィンが縁で2005年に東京の企業人から千葉県岬町(現いすみ市)の役場職員へ転身。13年から同市の「自然と共生する里づくり事業」に従事し、15年以降はすべての小中学校の給食に有機米を提供。18年には「有機米100%」を実現し、有機野菜の提供も拡大中。現在、いすみ市農林課主査

有機米の取り組みは、2013年に22アールの無農薬栽培から出発したところ、田んぼが草だらけになり大失敗しました。そこで翌年、NPO法人「民間稲作研究所」理事長の稲葉光國先生(故人)を招き、有機米の生産技術などを勉強しました。

市は14年度から3年間、地域の気象や土壌の条件にあった有機稲作技術系の確立をめざし、モデル事業を実施。委託契約に応じた農家には10アールあたり4万円の協力費を支払い、セミナーやシンポジウムなども開催しました。こうした「環境重視の米づくり」のきっかけは、コウノトリを繁殖・復活させるために野外環境を整備する、兵庫県豊岡市の取り組みに注目したものです。

そうした中で、「学校給食に有機米を使っではどうか」との声が自然に出てきました。翌15年には、全国に先駆けて1カ月間、学校給食に有機米を使うことで、農家の受け止め方が変わっていきます。

農家にとっても、一般の米は価格面できびしいのですが、有機米を上手に作ると再生産可能な価格を維持できます。一般のコシヒカリが950

現在は、25人で30ヘクタールの有機米づくりが精一杯です。5反、1町歩と少しずつ増やす途上にあります。学校給食と有機農業を広げるとはセットです。市の給食センターでは、1日2500食を作り、すべての小中学校に配送しています。

私たちは「おいしい!」と想ってくださるようです。有機の給食にすることで、給食費は月額200円ほど上がるのと試算になる。そこで市は、従来のお米と有機米との差額分を、子どもたちの健全育成と新しい産業による地域振興のために、税金で補てんすることにしました。

※筆者のHP「滝川康治の見聞録」<https://takikawa-essay.com/>に本シリーズの過去記事を収録しています。ご参照ください。