

農家から給食へ 循環する地域を目指して



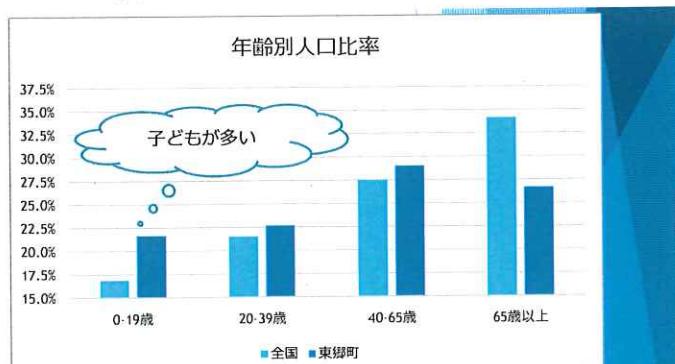
東郷町 経済環境部 産業振興課
主事 磯村 英志

東郷町の概要



名古屋市と豊田市に挟まれた都市近郊の町

- 人口
43,883人
うち、0～5歳の子どもは2,476人
(平成31年3月31日現在)
- 世帯数
17,525世帯
うち、0～5歳の子どもがいる世帯は1,878世帯
(平成31年3月31日現在)
- 面積
18.03平方キロメートル



東郷町の農業の状況

▶農地

- ・全体耕地面積：361 [ha]
田耕地面積：255 [ha]
畠耕地面積：106 [ha]
- ※2015年農林業センサスより

▶主要作物

- ・水稻、白菜、トマト、イチゴ、イチジク 等

▶農法

- ・慣行農法が主流で有機農法や自然農法を行っている農家は少数

▶農家数

- ・423戸
(専業農家：52戸、兼業農家：168戸、自給的農家：203戸)
- ※2015年農林業センサスより

▶問題

- ・農家の高齢化 ⇒ 担い手の減少
- ・特產品が無い ⇒ 特徴が無い
- ・田んぼの区画が小規模 ⇒ 非効率
- ・農業用施設の老朽化 ⇒ 維持管理費の増加



本町の給食の特徴と問題

▶特徴

- ・天然の物から出汁をとっている
- ・センター調理方式を導入している
- ・加工品の使用は、無添加の物を中心に使用
- ・ご飯は東郷町産のお米を100%使用

▶問題

- ・納入業者が限られている
- ・地元食材の使用が限定的
- ・予算の確保



▶有機野菜の使用

- ・今年度より保育園及び小中学校の給食にて使用開始
- ・今までに小松菜、キュウリ、ズッキーニを使用

有機野菜導入のきっかけ

► 転機

- ・平成30年5月に現町長が就任
- ・日本一おいしい給食を掲げ給食改革
- ・単に味がおいしいだけでなく、栄養満点で子ども達が健やかで健康な体を形成できるように
- ・有機野菜に焦点を当て推進
- ・関係各部署一丸となって推進
- ・就任後初めての予算で計上

2 安全・安心でおいしい給食の提供		事業費	[千円] 12,920
保育園及び小中学校において、安全安心でおいしい給食の充実を図ります。 また、小中学校給食費の一部を公費負担し、保護者の負担が増えないよう措置します。	財源内訳	国県費	0
		地方債	0
		その他	0
		一般財源	12,920
○事業内容及び事業費○			
有機栽培の食材を活用 1,008千円 NEW 保育園、小中学校の給食で月2回程度有機栽培食材を取り入れた品目を提供します。			
東郷町産食材を活用 2,853千円 拡大 地産地消の観点から、小中学校の給食で東郷町産食材を取り入れた品目を提供します。 【H30年度まで：年間8品目 → H31年度から：年間9品目】			
小中学校給食費の公費負担 9,059千円 NEW 学校給食の食材高騰等による給食費の上昇に対し、上昇分を保護者負担とせず、公費で対応します。			

平成31年度東郷町一般会計当初予算の概要より

有機野菜の導入まで

► 導入までの流れ

1. 本町に有機農法を学んだ農家が農地を探しに来庁
2. 農家と共に農地を探す
3. 農家と地主を繋ぎ、農地の貸し借りが成立
4. 農家が本町にて新規就農
5. 町長就任後すぐに農家と対話の場を設ける
6. 農家の野菜を給食に導入する方針になる
7. 関係各者で打ち合わせを重ね、野菜の種類、提供日、献立、数量、納入方法等について決定
8. 打ち合わせを元に予算要求を行い、予算を確保
9. 給食食材は納入許可を得た登録業者しか納入できないが、JAの協力により納入が可能に
10. そして今年度給食への提供が実現



キュウリのごま醤油和えと小松菜と玉ねぎのかき揚げに有機野菜を使用



七草すいとん汁に有機小松菜を使用

有機野菜の導入のPR

- ・献立表へ有機の記載
 - ・交流給食の実施
 - ・広報紙への掲載
 - ・中日新聞の地方版に掲載



子ども達と生産者との交流給食も行いました

保育園給食の献立表

有機野菜の生産者について

»プロフィール

TOGO GREEN WORKS

松田 洋幸

- ・平成28年～平成29年 三重県 福廣農園で1年間研修
 - ・平成29年東郷町にて夫婦で就農
 - ・現在約70haの圃場でハウス6棟と露地で小松菜、ホウレン草、ピーマン、ズッキーニ、キュウリ、ニンジンなどを栽培
 - ・平成31年3月有機JAS認証取得（全国愛農会）
 - ・本町で唯一有機JASを取得しており、給食センターに有機野菜を納入している。

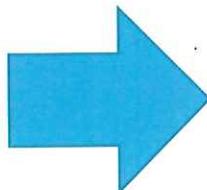
松田氏以外にも本町には自然農法を行っている農家や、農薬を使用していない農家、有機資材を使用している農家が多數



給食への納入の利点

➤農家のメリット

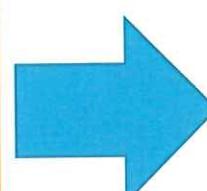
- ・給食センターが圃場の近くにある
- ・包装が不要
- ・給食 1回の使用量が多く、年間を通して使用
- ・センターで調理
- ・地元の子ども達が食べる



- ・納入に時間がかかるない
- ・梱包作業や梱包費用が掛からない
- ・安定した取引先の確保
- ・形が不揃いな物でも納品できる
- ・消費者の顔が見え、生産意欲の向上

➤自治体のメリット

- ・新鮮で安心安全のおいしい野菜を使用
- ・有機野菜を使用し環境に配慮
- ・子ども達の住んでいる土地で育った野菜
- ・野菜の生産地が町内
- ・農家の経営の安定
- ・流通コストがかからない



- ・地産地消の推進
- ・自治体のPRになる
- ・食育活動につながる
- ・農家と気軽に相談できる
- ・農業振興
- ・安価で仕入れることができる

安定的な供給のための打ち合わせ

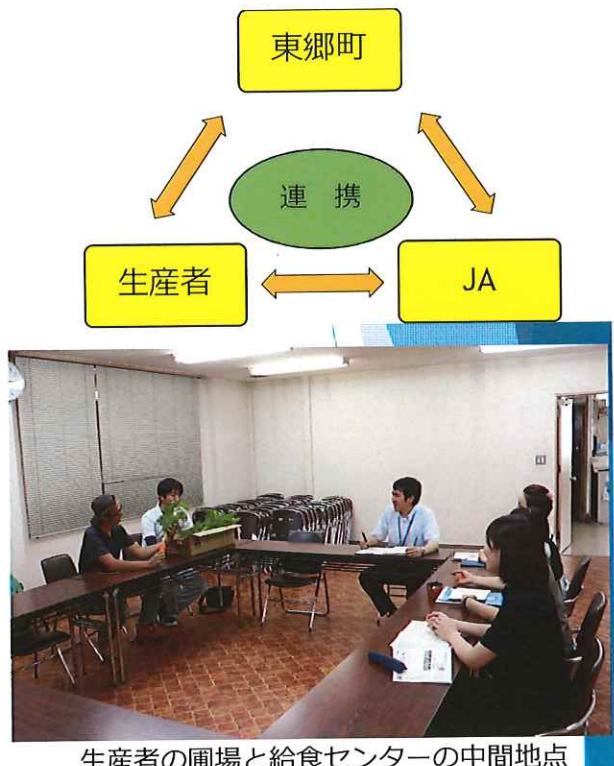
➤関係各者にて月 1 回の打ち合わせ

- ・メンバーは生産者の松田氏、JA、給食センター、産業振興課の担当者

- ・天候によって農産物の生産が左右される
- ・時期によって出荷できる野菜が変わる



定期的な打ち合わせにより品目、出荷量を聞き取り、提供日や献立等を決定



生産者の圃場と給食センターの中間地点にあるJAの会議室にて

本町の抱える問題と今後の展開

▶有機野菜の給食導入の問題点

- ・現在有機野菜を納入している農家は1名しかいないため、品目や量が限られる
- ・栽培状況によっては予定どおりの納入が難しい場合がある
- ・登録業者でしか給食センターに納入できない
- ・品目や量を増やしていくためにはさらなる予算の確保が必要になる

▶本町の今後の展開

- ・納入品目を増やし、完全オーガニック給食の実現を目指す
- ・地元生産者が生産していない品目等を導入できるように流通業者と調整し、安定的な給食食材の提供を行えるようにする
- ・町内農家で有機農法で生産している農家の掘り起こしを行う
- ・有機農業を推進していくために生産者の育成や誘致を行う
- ・新規参入者のための圃場や販路の確保を行う
- ・給食の取り組みを通じて本町の魅力をPRする



愛知池から見た本町の田園風景