



給食では、米飯に町産コシヒカリを使用しています。が、その他の地場産物の使用については、豆腐や納豆、油揚げ、一部の野菜にとどまっています。

そこで、新たな地場産物食材調達ルートとして着目したのが、「道の駅国見あつかしの郷」の直売所やレストランに農産物などを納品する「道の駅出荷組合」です。道の駅は、新鮮でおいしい町産・県産の豊富な地場産物が集まる、いわば「地産地消の拠点」。給食の食材には、均質かつ一定量の安定した供給が必要です。が、450人を超える組合員からなる「道の駅出荷組合」を介して野菜等を調達することで、組織的で安定

した供給が確保され、結果として、町給食における地場産物の活用率を向上させることに成功しました。

また、地産地消の取り組みを進める中で、JAふくしま未来の農産物直売所・みらい百彩館「んめくべ」とも連携が生まれ、道の駅と「んめくべ」の両者からの町産・県産野菜等の納入体制を新たに構築することができました。さらには、従来から給食の食材を納入している町商工会給食センター納入品組合においても、これまで以上に県産野菜等の納入促進が図られたことで、町給食における地場産物の活用率は飛躍的に改善されました。

新たな納入体制を構築



協力して給食を準備する給食当番の児童（国見小学校）



給食から学びを

—地産地消のススメ—

—特集—

平成29年度学校給食優良団体・功労者表彰において、国見町給食センターが福島県教育長賞を受賞しました。今回初めて創設されたこの賞は、学校給食に県産食材を積極的に活用した団体に贈られるもので、町給食センターのこれまでの取り組みが高く評価されました。そこで、今号では、国見町における学校給食を通じた「地産地消」の取り組みを紹介します。

学校給食における福島県産物活用状況調査結果

(福島県教育庁による調査)

対象	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29
国見町	23.8%	-※	17.5%	9.2%	18.9%	18.0%	54.8%	74.4%
うち町産物 使用率	4.8%	-※	8.3%	2.5%	5.4%	5.4%	20.6%	21.4%
福島県	36.1%	-※	18.3%	19.1%	21.9%	27.3%	32.3%	-
全国	25.0%	25.7%	25.1%	25.8%	26.9%	26.9%	25.8%	-

※平成23年度は東日本大震災の影響により調査未実施

▲平成28年度以降、国見町の給食における地場産物活用率は飛躍的に向上

震災を乗り越えて
学校給食に課せられた課題

学校給食（以下「給食」という。）は、子どもたちの「食育」を進めていくための生きた教材であり、学びの場としても期待されています。また、町の基幹産業である農業の振興を後押しするという観点からも、給食に町産や県産の地場産物を積極的に活用し、「地産地消」を推進していくことが求められています。

しかし、福島県では、東日本大震災と原発事故以降、生産者の避難や離職、流通の遮断などによって地場産物の調達が困難になったことに加え、放射能汚染に対する安全性への不安を払えず、震災前に36・1%だった県内の給食の県産物活用率（国見町は23・8%）は、震災後の平成24年度に18・3%（国見町は17・5%）まで落ち込みました。

それでも、震災から5年目を迎えた平成27年度には、県全体で27・3%まで上昇し、徐々に回復の兆しを見せる中、国見町においては18・0%と依然として低いままでした。また、市町村産物の活用率についても県内平均16・4%に対し、国見町は5・4%と低く、町給食における「地産地消」は積年の課題でした。

町は、そうした状況を改善すべく、平成28年度に文科科学省の「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を受託し、町給食における地産地消の推進に向けた取り組みをスタートしました。事業に取り組むうえで、地場産物の活用率改善の「鍵」となったのは、昨年5月にオープンした「道の駅国見あつかしの郷」でした。

安全・安心の給食を

震災と原発事故から6年余りが経過し、県産物の安全性に対する信頼は回復しつつありますが、今なお不安視する声が続かないことも事実です。

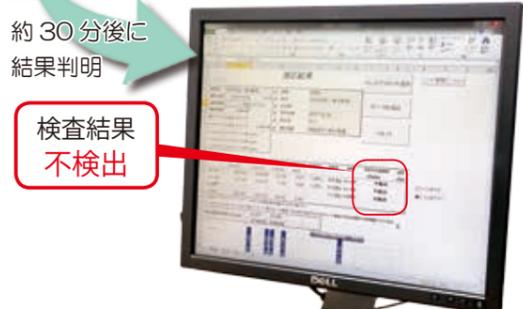
そうした状況下で地産地消の取り組みを進めるためには、学校や保護者のみなさんの絶対的な信頼と理解が必要です。子どもたちに安全・安心な給食を提供することを最優先としたうえで、地場産物の積極的な活用を目指して町が取り組ん



給食1食分を
まるごとミキサーに投入



ペースト状になった給食を
放射能検査機器で測定



約30分後に
結果判明

検査結果
不検出

給食センター内で行う放射性物質事前検査の流れ

だのは、給食の安全性を証明するための徹底した放射性物質検査でした。

町では、給食提供前に、調理した給食1食分を丸ごと検査する事前検査を毎食行っているほか、給食提供後にも県のモニタリング事業を活用し、事後検査を行っています。測定結果は町のホームページで公表していますが、今日に至るまで、検出限界値を超えて放射性物質が検出されたことは一度もありません。

※『地産地消』…地元でとれた農林水産物（＝地場産物）を地元で消費すること