

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
田植えの季節ですね。今年もお米がしっかりとれるよう、祈る日々が始まります。
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動していきます。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■■ ■■■ ■■■ ■■■

Ⅰ 第3回オーガニック学校給食フォーラム 参加報告

■Ⅰ■ 第3回オーガニック学校給食フォーラム 参加報告

学校給食を地産地消やオーガニックにしたいと働きかける中で、主に課題になるのが価格と安定供給です。今回は、2月12日に開催された第3回オーガニック学校給食フォーラムから、フランスと韓国の事例を紹介します。

■ 食材費はそのまま？フランスのオーガニック給食

（報告者：NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん 本田恵久さん）

日本では、給食費（保護者負担）の平均は小学校で4,477円、中学校で5,121円程度です。94.3%が完全給食を実施している状況の中で、牛乳と主食の食材費を変えるのは難しく、野菜などの調達で予算内に収めるよう調整しているのが現実です。そんな中で食材をオーガニックに変えると、例えばお米で1.53倍、大根で1.39倍というように価格が上がってしまいます。現在オーガニックを導入している市町村では、国の補助金や行政予算でまかなっているところが多数ですが、フランスでは補助金なしで食材費の課題を解決しています。フランスのオーガニック率（有機認証あり）は現在約8%です。

フランスでは、

- ・ベジタリアンメニューを導入し、動物性たんぱく質を植物性たんぱく質に置き換えることで、食材費と環境負荷を合わせて抑える
- ・良質な油脂を使うことで栄養価を高める一方、良質な油脂は価格が高いため、揚げ物ではなくオープン料理に少量使うなど工夫する
- ・スチームコンベクションを使い焼き方を工夫することで、経産牛もおいしくい

ただく&一頭買いの導入で価格を抑制

- ・手作りを増やしたり、工程を簡易化する
- ・残渣を減らすことで原価を下げる
- ・物流のプラットフォームをつくり1か所から集約購入することで手間と人件費を削減する

など持続可能な工夫で、予算内でのオーガニック推進を実現しています。

■韓国 530 万人の子どもたちの無償オーガニック給食の有機野菜はどうやって調達しているのか

(報告者：オーガニック学校給食フォーラム実行委員 高橋優子さん)

韓国では、計画契約生産、集荷システムの構築、オーガニック栽培技術研究の3本柱で安定供給を実現しています。京畿道では「農水産振興院」が契約栽培の計画を立て、集荷センターを持つことで、安定供給と農可能収入安定を実現しています。実際に栽培するのは「親環境農業人連合会」という農協のような団体で、「農業技術院」の技術指導や有機資材を活用して責任を持って栽培をしています。韓国では国策として有機農業を推進しており、学校給食版 CSA (Community Supported Agriculture = 地域支援型農業)、学校給食版 PGS (Participatory Guarantee Systems = 参加型有機認証制度) といえる仕組みが機能することで、有機農産物の安定供給を実現することができています。

今回のオーガニック学校給食フォーラムの中で、中村陽子さんは「行政が、オーガニック給食だけではない大きなビジョンを持っていることが重要」と話されました。例えば、今治市では「食と農のまちづくり条例」、いすみ市では「自然と共生する里づくり」、亀岡市では「世界に誇れる環境先進都市」など、農や環境といった大きな目標の中にオーガニック給食が位置付けられています。

CSA から SSA (School Supported Agriculture = 学校給食支援型農業) へ。学校給食を中心とした農と環境を守るまちづくり目指して、引き続きがんばっていきましょう。

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元 : きゅうしょくカンガルー! (奈良の学校給食を考える会)

E-mail : oishiikyusyoku@gmail.com

facebook : <https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

事務局 : 生活協同組合コープ自然派奈良内 (田原本町西竹田 33-1)
