【講義録】

第１回
国産水産物流通促進事業シンポジウム

「成長期の食育と国産水産物の活用」
～学校給食への水産製品の課題～

平成２５年８月８日開催
於：三会堂ビル石垣祈念ホール

平成２５年１０月
国産水産物流通促進センター
構成機関　一般社団法人大日本水産会

目　　次

パネリスト・コーディネーター紹介 …… 2

プログラム …… 3

主催者あいさつ …… 4
一般社団法人　大日本水産会　会長　白須　敏朗

講　　演
「学校給食に地場水産物を使ってもらうための条件」 …… 6
日本大学非常勤講師　村上　陽子氏

「東京都産水産物の学校給食への導入事例について」 …… 14
東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター八丈事業所長　藤井　大地氏

「成長期の食育と国産水産物の活用」
学校給食への水産製品の課題 …… 22
札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会　委員長　本田　敬一氏

『食』のすばらしさに感動！
～水産物たちとの出会いを楽しむ～ …… 25
小平市立小平第六小学校　栄養教諭　白井　ひで子氏

学校給食と水産物
―国産水産物カツ用への課題― …… 35
サンフード株式会社　代表取締役　近藤　信義氏

パネルディスカッション …… 41
コーディネーター
東京海洋大学海洋科学部　馬場　治教授

事務局より …… 52
一般社団法人　大日本水産会　魚食普及推進センター
事務局長　宮本　博紀

コーディネーター・パネリストご紹介

（敬称略）

コーディネーター

・馬場 治　東京海洋大学海洋科学部教授

パネリスト

・村上 陽子　日本大学非常勤講師

・藤井 大地　東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター八丈事業所長

・本田 敬一　札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会委員長

・白井 ひで子　小平市立小平第六小学校栄養教諭

・近藤 信義　サンフード株式会社代表取締役



プログラム

「成長期の食育と国産水産物の活用」
～学校給食への水産製品の課題～

１．開　催　日：平成２５年８月８日（木）
２．会　　場：石垣記念ホール
（港区赤坂１丁目 9-13　三会堂ビル９階）
３．主　　催：国産水産物流通促進センター（構成機関：一般社団法人 大日本水産会）
（本団体は、平成 25 年度水産庁国産水産物流通促進事業を実施する事業団体であり、一般社団法人大日本水産会、公益社団法人日本水産資源保護協会、一般社団法人漁業情報サービスセンター、一般社団法人海洋水産システム協会および公益財団法人水産物安定供給推進機構の５団体で構成されています）
４．後　　援：公益社団法人　全国学校栄養士協議会
公益社団法人　東京都栄養士会
一般社団法人　大日本水産会おさかな普及協議会
５．プログラム：

13:30　主催者あいさつ　（一社）大日本水産会会長　白須　敏朗
13:40　事務局より連絡
13:45　講演

15:30　休憩

15:45　講演者・来場者パネル討論

17:00　まとめ
17:10　閉会挨拶　　（一社）大日本水産会常務理事　齋藤 壽典
17:15　閉会

主催者あいさつ

一般社団法人　大日本水産会
会長　白須　敏朗

本日は大変暑い中、大勢の方々がこのシンポジウムにお集まりをいただき、誠にありがとございます。只今、事務局長の宮本の方からお話を申し上げましたが、私どもが大日本水産会魚食普及推進センターを平成２３年６月に立ち上げ、丸２年が経過し、今年で３年目を迎えるところです。センター長は小林で、事務局長が宮本、その下にスタッフがおり、合計６名で頑張っているところです。

これまでの歩みを振り返ってみると、この魚食普及に向けた取組みというのは、ご案内の通り全国で行われています。食品企業、あるいは漁協、漁連、市場、学校関係の皆さん、流通団体、消費者団体、こういった様々な主体により、この魚食普及に向けた取組みが行われているわけです。こういった取組みをネットワークで結び付け情報の共有を行う、そして相互に協力して交流し、あるいはお互いが支援を行うことで、より効率的な、広域的な、また、多面的な活動を行うことが出来るように、生産者から加工・流通・消費と、それぞれの様々な段階の、関係の皆さんに集まっていただき連携をしていく、そういうことで点の活動から、線の活動へ、そしてさらには、面の活動へと、この魚食普及活動を拡大していこうという趣旨です。

昨年の１月からは「おさかな食べようネットワーク」を立上げ、その情報交流の一環として、毎月メールマガジンも発信をしているところです。

これまでこのようなシンポジウム、生産・流通・消費の各分野別のシンポジウムを何度も開催し、この魚食普及活動の現状とか、課題というものを探ってきました。このシンポジウムでは、今年は魚食普及のこれまでのような問題点の提起ということから一歩踏込み、魚食普及活動の連携を図りながら、より具体的な行動、活動を行っていこうということを目指している訳です。

更に、今年の２月にはお手元にお配りをしている「おさかな食べようネットワーク読本」、小学校の学童の皆さんを対象にした「おさかな学習会」を、色々な形で行っていて、活動を展開する場合の先生方あるいは講師の方々皆さんに利用していただく意味で、この啓発用の冊子を作成しました。是非、参考にしていただきたいと思っています。

このような状況のもとで、国としても川上である産地から、川下である消費地までの間の生産流通、そういったそれぞれの段階において、消費者のニーズが必ずしも十分に把握された水産物の生産流通になっていないのではないかと、その段階で目詰まりが起こっているのではないだろうかと、そしてそのことが原因となって、いわゆる消費者の「魚離れ」が起きているのではないかと、流通の各段階におけるそのような目詰まりの解消を図るために、今年度から「国産水産物流通促進事業」を開始したところです。

今回のシンポジウムは、正に国の事業の一環として、この水産物流通の一つの大きな分野である地域に於ける国産水産物を食材として提供していく、その面で多いに期待が高まっている学校給食を取上げてみたいということでこのシンポジウムを開催したところです。

今後の魚食普及を考える上で、やはり学校給食というのは大変に大きなポイントです。学校給食に於ける食育というものは、水産物の将来の消費者を育てるという上からも非常に重要な要素です。子供の頃の皆さん方を想い出していただくと、やはり子供の頃に美味しいと思ったものは大人になって

もやはり食べたいと思う。健康に良い栄養成分をたくさん含んでいる、そしてバランスの取れた日本型食生活の柱です。この水産物を食材として学校給食で使って貰いたい、そして、この魚介類を食べるということが大変大切であるということを成長期にある学童、あるいは生徒の皆さん方に分かってもらい、食の安全あるいは健康な食のバランスといったようなことにも意識を持ってもらい、水産物の消費を拡大させる、そういった意味で大きな将来の担い手として育ってもらいたいと考えているところです。

そこで、本日は学校給食に関わる各分野の皆様方を、お招きし、利用する側と供給する側、それぞれの抱える問題点、あるいは課題といったものをお話しをいただき、議論をしていただきたい、と考えている次第です。

また、本日のシンポジウムを契機として、今後、学校給食関係の栄養士の皆さん、あるいは栄養教諭の方々、行政関係の皆さん方と、一方では水産関係者の交流・連携、情報交換が進み、学校給食において、大いに水産物の食材利用をもっともっと拡大していくことを期待している次第です。

本日は最後まで宜しくお願いいたします。ありがとうございました。（了）

「学校給食に地場水産物を使ってもらうための条件」

日本大学非常勤講師
村上　陽子氏

専修大学大学院経済学研究科修了。１９７５年社団法人（現「一般社団法人」）食品需給研究センター入社、主任研究員、理事を歴任。その後東京海洋大学大学院博士課程に進学、海洋科学博士号取得。「学校給食における食材調達と水産物利用」（農林統計出版）を出版されるなど、学校給食食材に選択されるための水産物の条件など、マーケッテイング目線からの取組みをしておられます。

今日の話の内容は、学校給食市場の概要についてです。学校給食を市場として見ると、特殊なマーケットだと考えています。私は市場流通の調査を長くやってきて、たまたま東京海洋大学で勉強しようとした時、選んだのが学校給食の流通でした。５～６年前のことですが、その当時に勉強したことをベースに、その後現場で話を聞いたり、アンケートを参考にし、全体像はこんな感じだということで、話してみたいと思います。多少間違ったこと、データが古いこともありますが、皆様方で訂正していただければと思います。

まずは学校給食の制度です。食べる方は随分まずいと思って食べていましたが、戦後の 1954 年に学校給食法が制定（法律第 160 号）され、少しずつ子ども達への学校給食が始まりました。当初はアメリカの余剰農産物の小麦と脱脂粉乳ということで、私はその世代に当たります。パンはまあまあでしたが、脱脂粉乳は生ぬるく、ニオイもして美味しくないと思いながらも、お陰様で育ちました。その後１０年、２０年経つうちに学校給食もかなり充実して来ました。1974 年には栄養改善ということで栄養職員制度（法律第 90 号）が導入され、学校に栄養士の方が配置されるようになりました。その頃、日本では牛乳が余ってきて、ミルクが脱脂粉乳から牛乳に、徐々に変わって来ました。その後 1976 年に文部省体育局長通達が出て、米飯給食が導入されました。背景には日本に米が余ってきたということもありました。最初はパン屋さんがご飯にして届けていたようなことがあったようです。最近は学校で炊飯するところ、ご飯で購入する学校と色々あるようです。

その後日本人の食生活が豊かになり、少しづつエネルギーの過剰、栄養素の過剰が言われだし、食べることよりむしろ生活を楽しみたいというように世の中が変わって来ました。1990 年代以降、子どもをめぐる食生活が大きく変わって来て、子どもの欠食、一人で食べる孤食、それから食の乱れと表現される表情が表れ、2000 年以降、学校給食も大きく変わっています。2004 年には栄養教諭制度（法律第 49 号）が導入され、2005 年に食育基本法が制定（法律第 63 号）され、学校給食法もそれに添って 2008 年に改正（法律第 73 号）されました。最近インターネットを見ると、今年学校給食摂取基準が改正（文科省告示）され、少しずつ栄養改善、カロリーの供給というところから、適切に栄養素を摂って、健康的な食生活を形成するという形に変わって来ているようです。

その中で、少し気になるところを紹介します。一つは、学校給食法の一部改正です。法律そのものは「学校保健法等一部を改正する法律」で、国会を通過したようです。学校給食の目的を栄養改善から食育へ変えることが一つです。それから、栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進が入っています。食に関する指導については、後ほど白井先生から詳しく報告があると思います。そこで注目したのが、地場産物の活用という言葉です。

もう一つは、新しく決められた摂取基準の概要です。厚労省が 2010 年に発表した「日本人の食事

摂取基準」を参考にして作ったそうです。魚に関することを拾って見ると、脂質については、子どもの肥満・生活習慣病予防の観点から脂肪酸の種類に配慮するようにという記述があります。新しく出て来たのが魚介類の中で、ＤＨＡ・ＥＰＡの摂取にも配慮するようにということを念頭に入れ、献立を作成してくださいということだと思います。小魚については、少し前から入っていて、カルシウムの供給源として使われています。

写真は2008年に訪問した学校の給食の魚の献立です。魚の形はありませんが、春巻きの中にカジキ、チーズ、インゲンが入り、揚げています。夏だったので冷凍みかんがあり、その後ろに「小魚アーモンド」が添えてあります。これが「食育基本法」が出来た頃の学校給食の一つの例です。



次に学校給食の概要です。文部科学省が報告しているものを見ると、完全給食を食べている子ども達の数は、2010年では1,000万人を切りました。1985年の1,511万人から少子化で少しずつ減少しています。完全給食実施校の数は全国で30,000校ぐらいで推移しています。それから、米と魚と良く言われるので、米飯給食を見ると、確実に増えてきています。1985年当時は1.9回、最近では3回を超えて3.2回になっています。同じように魚の回数も伸びてくれると良いと思いますが、色々と話しを聞くと、魚は主菜として使われるのは週に１回ないし２回という状況でした。しかし、最近はちょっと増えてきているようです。それから食の指導をされる栄養職員の数は、少し増えてきて、全国で12,000人ほど配置されているようです。地域や県によって多少ばらつきがありますが、主要なところには栄養士の先生方がいる形になっています。一番増えたのが内数になりますが、栄養教諭の人数で、食育基本法が出来た頃は24人だったのが、2010年には3,000人を超え、3,000以上のところで、食の指導が活発に行われるようになりました。

学校給食の概要（文部科学省）

	1985年	1995年	2004年	2010年
完全給食児童生徒数	1,511万人	1,194万人	1,033万人	956万人
完全給食実施（校）	30,751	30,983	30,416	30,762
米飯/週	1.9回	2.6回	2.9回	3.2回
栄養職員（人）	10,211	11,657	12,138	12,199
（栄養教諭）			（24）	（3379）

次に食材を売るという観点に立つと、学校給食というマーケットはどうなっているのかを見ると、一応いつも5,000億円と言っています。しかし、現在は少子化で金額は減っている状況です。食の市場は最近では全体として縮小していて、全国では金額ベースで74兆円という規模になっています。その中で、生鮮食品、加工食品、外食という括りでみると、加工食品が５割ぐらい、外食が２割から３割、生鮮食品が２割ぐらいになっています。消費者の支払額から見ると、外食市場はそんなに大きくはありません。しかし、最近では生鮮食品を超えていることが注目されています。

外食の中で、特に集団給食の市場規模を、矢野経済研究所のデータを借りて見ると、一番多いのは事業所給食で、最近注目されているところです。次に病院給食で、学校給食は５番目で、5,000億円を切って、4,461億円になっています。ただ最近は給食施設のないところで、選択制というか、弁当給食が導入されてきて、また、教職員の方も食べるということを考えると、この数字よりもう少し多くなるかもしれません。それから、最近伸びてきているのが幼稚園・保育所の給食です。

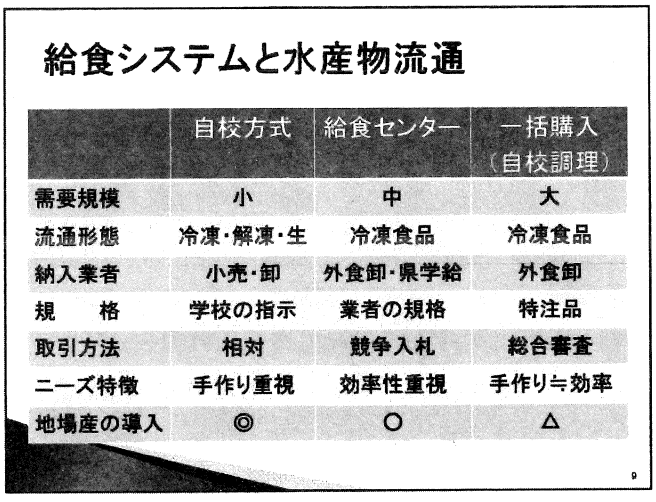


それぞれが皆自分のところで調理すれば良いのですが、多くは外部の給食業者に委託して給食を提供している状況です。学校給食では献立だけは学校所属の栄養士の先生が決定し、食材も購入するが、調理業務で民間委託が進んでいる現状です。

食単価を見ると、事業所給食で本人負担が１食当たり300円、病院給食は１日あたり600～1,200円とかなり幅があります。学校給食は１食あたり240～300円、中学校になると量も増えるのでこのくらいの範囲です。これは食材費ということです。幼稚園・保育所給食は大体同じくらいの金額で、１～２回のおやつを出しているようです。これは公立の幼稚園の事例だったと思います。



規模は分かったので、次に学校給食需要の特徴について、いくつか整理しました。一つは納入条件、「４定」条件、いわゆるスーパーのように、定時、定量、定質、定価、一定の時間に一定の量を一定の価格で納入、品質は全校生徒500人なり1,000人が食べるので同じようなもので、ということです。二番目に重要なのは、「安全性の重視」です。時々学校でも食中毒とか、最近ではアレルギーの事故も起こっているので、非常に重視されています。それから、特徴としては、当日納入されたものを当日調理し、当日消費することです。また、納入するものは規格化してください、というニーズがあります。グラムが学年によって指定され、出来たら形状も同じにして欲しいということがあります。それから、計画的な仕入れ、メニューは１ヶ月ぐらい前に決まり保護者に連絡されるので、急に明日納入出来ませんでは困るということです。後、調理時間については後ほど話があると思いますが、大体２時間ぐらいで作っているようです。



これは学校給食の調理場の写真ですが、大きな鍋で調理していて、これで１校分、200～300 食分が出来る状況で、大量調理が行われています。

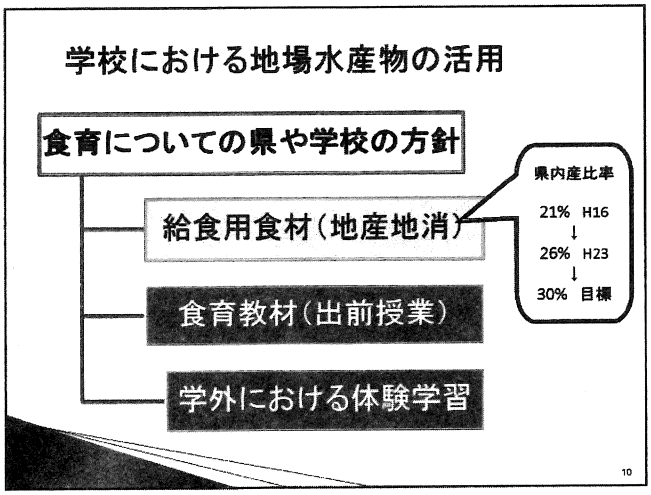
このような学校給食の需要と流通を組合せてまとめてみました。自校方式、給食センター方式、大都市で行われている一括購入で自校調理を行う方式、食材の需要規模では
自校方式では比較的小さく、一括購入になると、20,000、30,000、大きいところになると 100,000 単位と、食材の需要が発生します。

水産物の食材の流通形態は、大きくなると冷凍食品になり、自校方式ではまちまちで、都会にある小学校・中学校、産地に近い所では冷凍品を使ったり、解凍品を使ったり、生鮮品を使ったりしています。

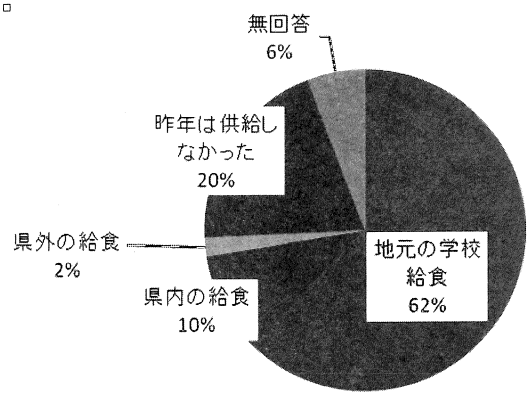
納入業者はそれぞれありますが、近くの魚屋さん、いわゆる外食の卸売業者の方、各都道府県の学校給食会の方、このような方々が流通業者として活躍しています。

規格、取引方法とありますが、自校方式の規格は学校側の栄養士さんの指示があるのが普通で、給食センター方式では規格化されたものが流通します。一括購入になると量が大きくなるので、学校側の指示で加工業者に作ってもらう、いわゆる特注品とされているものです。これも後ほど近藤先生の方から説明があると思います。

このような需要の特徴と地場産品が何処に入るのか考えると、地場の水産物は比較的量が小規模なので、生でも良いよという自校方式のところ、特に産地に近いところで導入が進んでいると思います。センター方式でも規格化されれば、他の冷凍食品と同じように使用が可能だと思います。



学校側から見た水産物の活用ですが、実際に現場が動くのは食育について県や学校の方針が決まることです。その基で、それぞれの場面で水産物が活用されています。これまで一番活発に行われていたのは、食育教材としての魚です。出前授業ということで産地の方々が沢山行っています。これは全国各地で展開されています。皆さん良くご存知だと思います。次に出て来たのが給食用に魚を販売することです。ここに取引が発生し、加工や規格の問題が発生し、非常に難しい面も出て来ます。県内という括りで、地産地消比率を文科省が出している数字は、平成１６年は２１％、平成２３年には２６％まで上がってきています。目標値は３０％になっているので、品目数に占める地場産品の割合で、これからまだまだ給食用の水産物の消費拡大の場面はあると思っています。これがクリアー出来ると、産地に子ども達を呼んで、体験学習をすることになると思います。水産物は農業と違って畑に行くよりも遠く、色々な障害があるということで、農産



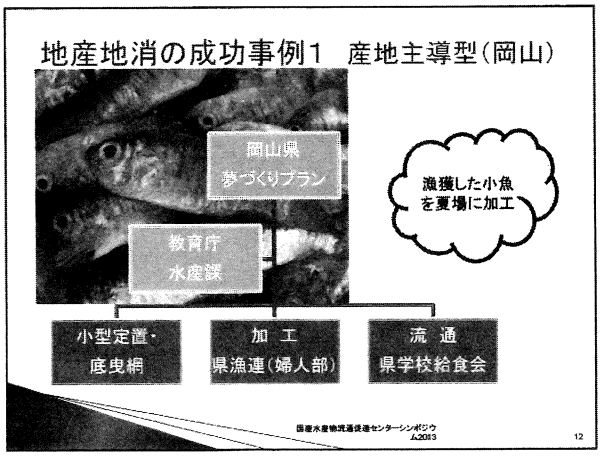
漁協における地場産魚の供給（H21）

物に比べて事例が少なく、これからだと思います。

実際の取組みの実態は、今は名称が変わりましたが、漁村総研が 2011 年に行った「漁協における地場産業の供給」アンケートの結果では、全体の６割が地元の学校給食に販売しています。県内の給食には１割程度、ということで地元を離れると急激に少なくなっています。その辺のご苦労や工夫した点は、

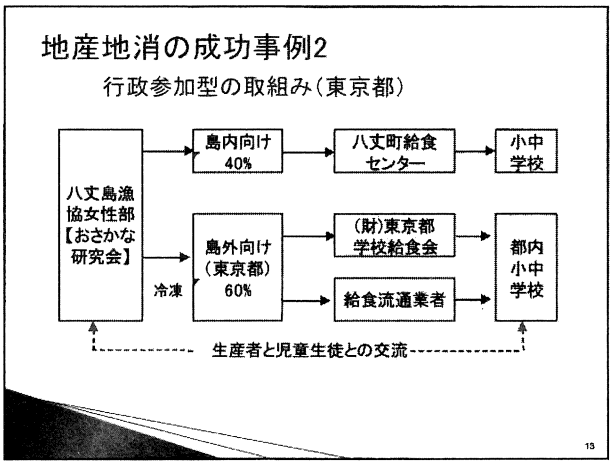
①サイズが指定され、加工作業に時間を要した
②給食単価が安く、採算があわない
③衛生基準が厳しい
④前日、時化になると納入できない

ことが問題として示されました。



次は地産地消の成功事例のひとつです。数年前のデータですが、岡山県の事例です。産地主導で県漁連と学校給食会が自主的に取組まれた事例です。背景には岡山県の「夢づくりプラン」の設定があり、その中で岡山の場合では地産地消比率を４０％にしたいという目標が掲げられています。取組んだのは瀬戸内の小魚を活用し、給食用の食材を作ることです。テンジクダイという小魚をミンチにしたり唐揚用にしたりで使っているようです。加工は岡山県漁連の婦人部が、冬場はカキ殻を剥く作業があり、夏場の手の空いた時に加工しているようです。加工したものを１年ぐらいをかけて販売しています。県漁連は学校給食の他に、生協向けの加工、Ａコープ向けの食材の供給もやっています。

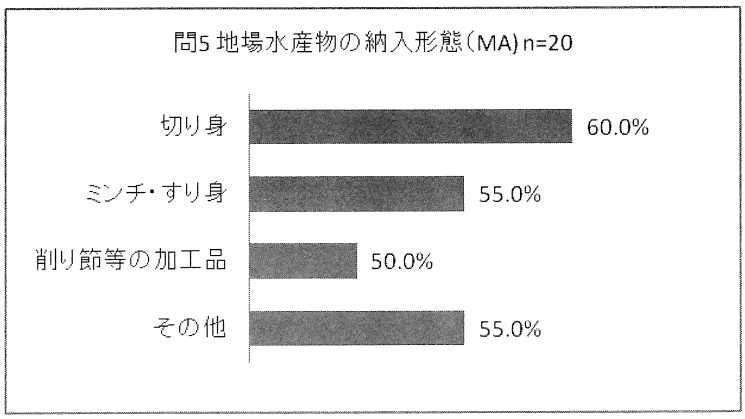
二番目の成功事例は、今日は東京都の方からも報告がありますが、行政の方が非常に力を注いでルートを作ったという例です。八丈島、非常に距離があるので東京都かと思いますが、この事例の場合、まず地場の学校給食に供給をし、その後、東京都へのルートを作ったという経緯があります。島内向けのものは切身は大体鮮魚で流通していて、学校給食センターで 800 食ぐらいを作り、島内の八丈町の小・中学校に届けています。夜間高校は別立てになっています。それから、島外向け、東京都向けは冷凍にして東京都学校給食会と給食流通業者、それぞれのルートで販売しています。学校給食会の方はミンチで、物流機能がないので八丈島から飛行機で運び、随分贅沢な魚になっています。一方、給食流通業者の方は、フィレーや切身で販売していますが、フェリーで行ったり、たまには漁連の運搬船で運んだりすることもあります。東京都の小・中学校が多いので、少しずつ拡大しているようです。

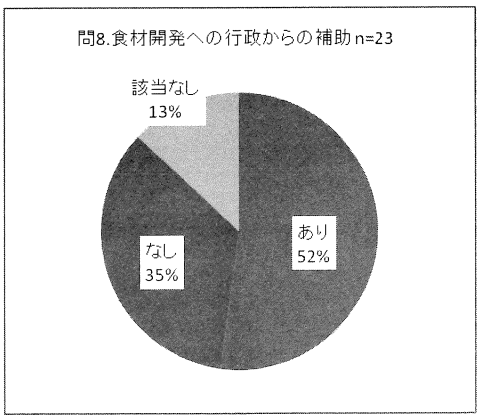


次に地場水産物を使ってもらうための条件を４つほどまとめてみました。

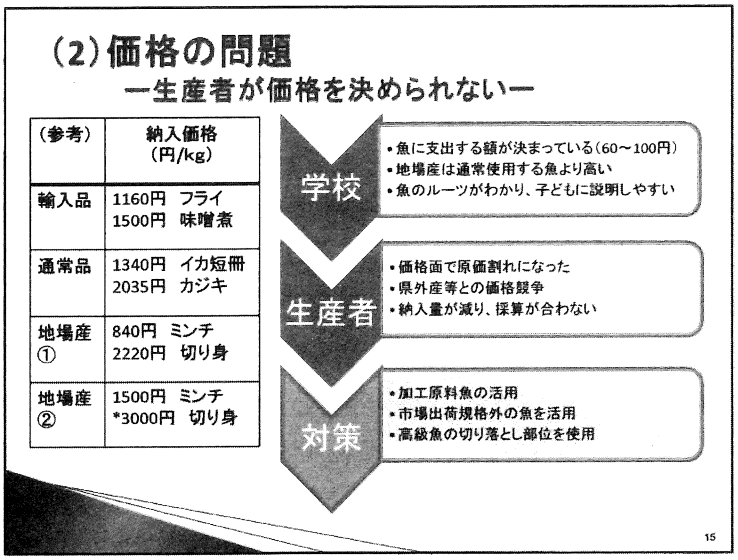
一つは冷凍食品の開発です。これは県内に流通させることを念頭に置いて、県学校給食会のアンケートを使いました。切り身、ミンチ、すり身、削り節等の加工品、その他は冷凍フライ、唐揚げ（米粉付き）トビウオボール等の冷凍食品です。この商品開発に行政からの補助がありましたかの質問で

は、半分ぐらいが「あり」と回答し、文科省の補助金を使って商品開発をしています。





次に価格の問題です。沿岸漁業の生産者の販売先として、市場か直売所か、学校かという選択を行う時に、いつも気になるところだと思います。漁業者の方が価格を決められない市場になっています。学校の方は支出する金額が決まっています。1週間当たり60円～100円だと思いますが、地域によって違うと思います。しかも地場の魚は普通の魚より２～３割、あるいは、５割ぐらい高くなるという意見があります。学校側としては子ども達に説明するのに魚のルーツが分かって、非常に使いやすいという評価もあります。



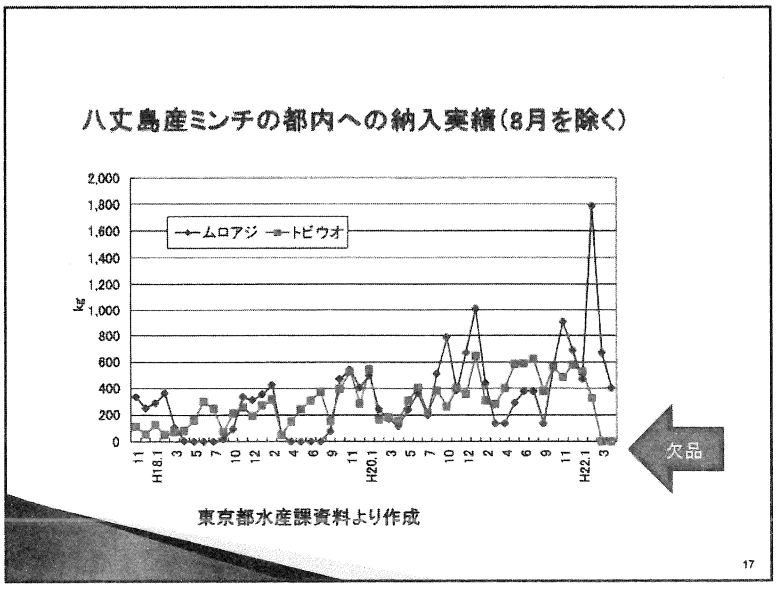
生産者の方はやはり価格が安すぎるという意見が多かったように思うし、輸入品との競合に晒されているということもあります。

対策として考えたのは、未利用資源という言葉が随分と広がってしまいましたが、未利用資源を子ども達に食べさせるというイメージがあまり良くないので、少し具体的に示しました。加工用原料の魚を使います。ムロアジ、トビウオ、クサヤの原料を使っている例です。次に、市場出荷規格外の活用です。小型のものを集めて商品化する事例です。岡山では、スズキの市場価格が下がると学校給食用に取り分けることをやっていました。三番目には、高級魚の切り落とし部位を使用して、値段を下げる工夫があります。

金額的には納入価格ですが、キロ当たりに換算しています。輸入品で1,500円ぐらいが上限になっています。これはノルウェー産のサバの味噌煮で、二次加工品です。通常は東京のデータですが、イカの短冊が1,340円、カジキが高級魚になり2,035円です。地場産は、一つはミンチにすると安くなるものもあり、1,000円を切るものも出て来ていますが、切り身になると2,000円を超える金額になります。これはスズキ、チヌの切り身でアナゴを使うともう少し高くなります。もう一つの事例だと、トビウオのミンチだったかと思いますが、1,500円、切り身が最近上がって3,000円ぐらいと書いてありますが、こうなると学校給食では使うのが非常に難しい値段になっています。

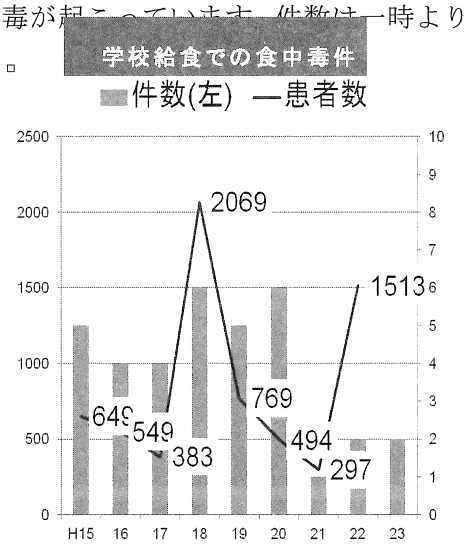
次に安定供給です。産地の方には出来れば販売計画を作って貰いたい。生産者の対応としては、生産者は漁獲、資源がなくなったりすると、やむを得ず休止、終売にする。二番目に、漁獲期に製造した食材品を１年かけて販売する。次に、学校から需要量を申請してもらい、数量を確保する。次に、欠品時に備え、高級魚（部位）を備蓄して、緊急の場合に備える。

学校側の対応としては、地元に産地がある場合では、魚種名をメニューに載せないで献立表を配る。それ以外のところでは、同じ魚種で他産地のものを使うという選択肢があります。最後に魚種を変える、これはめったにないことです。



これは「八丈島産ミンチの都内への納入実績（８月を除く）」のグラフです。意外と凸凹がある感じはしますが、少しずつ増えています。時々ゼロになっているのは、売れなかったのか供給が出来なかったかです。最近では、平成２２年２月、３月頃には欠品が生じています。そんなに長くはなかったと思いますが、この対応は給食の流通業者の方が境港のトビウオの落とし身を調達しました。

最後に、安心安全の確保です。衛生条件が厳しいと良く言われますが、やはり学校給食でも食中毒が起こっています。件数は一時よりも少なくなっていますが、１回起こると1,000人、2,000人単位で発生しています。３年、４年に１回ぐらい大量発生するので、常に気を付ける必要があります。

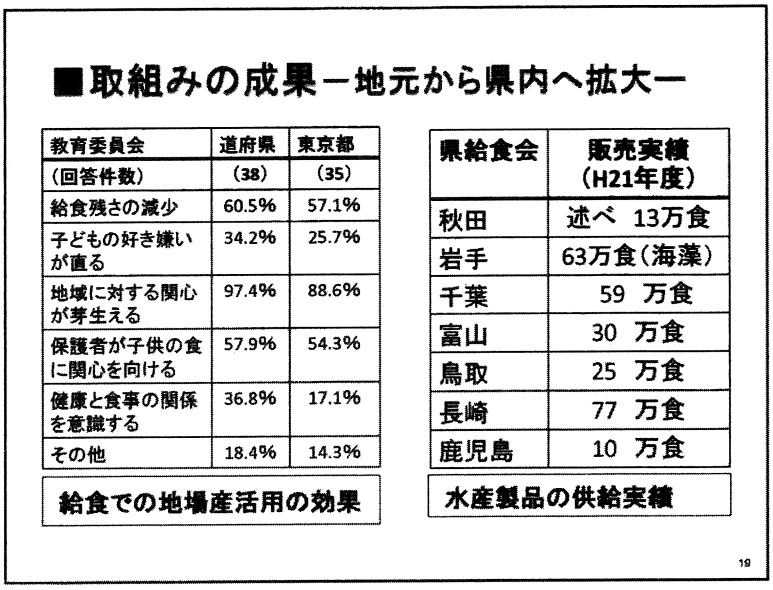


魚由来のものは、ヒスタミンによるものがあります。時々、カジキで発生しているようです。それから、異物の混入です。魚の骨が喉につかえたり、ちりめんにイカ・タコの混入があったり、漁網の破片が入っていた、というクレームもありました。アレルギー物質では、最近は小麦粉の代わりにでんぷん、米粉を使っているのが実態のようです。

これ以外の事では、ＢＳＥ、狂牛病の時は、輸入牛肉は使わない、中国産冷凍餃子の時は中国で加工したものは使わない、実際の被害はなかったのですが、保護者からの要望が非常に出て来たようです。

以上、色々と困難はありますが、取組みの成果では、学校側から見ると、「地域に対する関心は芽生える」、非常に教育的な効果は大きくなっています。また、実際に県内へ商品、地場産品を加工して販売した事例も出て来ました。平成２１年度の食数での実績ですが、多いのは千葉県、特に長崎県が注目されていて、７７万食と大きな成果を上げているところもあります。

最後は端折りましたが、様々な方々が連携し、地場の魚、美味しい魚を学校給食に供給して欲しいと思っています。ありがとうございました。



■取組みの成果－地元から県内へ拡大－

教育委員会	道府県	東京都
(回答件数)	(38)	(35)
給食残さの減少	60.5%	57.1%
子どもの好き嫌いが直る	34.2%	25.7%
地域に対する関心が芽生える	97.4%	88.6%
保護者が子供の食に関心を向ける	57.9%	54.3%
健康と食事の関係を意識する	36.8%	17.1%
その他	18.4%	14.3%

給食での地場産活用の効果

県給食会	販売実績（H21年度）
秋田	述べ 13万食
岩手	63万食（海藻）
千葉	59 万食
富山	30 万食
鳥取	25 万食
長崎	77 万食
鹿児島	10 万食

水産製品の供給実績

19

（了）

「東京都産水産物の学校給食への導入事例について」

東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター
八丈事業所長　藤井　大地氏

平成６年東京都庁入庁、平成２４年度より現職。平成１６年度から平成２４年度までの八丈支庁及び水産課在籍期間を通じ、漁業者、魚食普及団体等と魚食普及に尽力され、国内最大海洋面積を有する東京都地場水産物の学校給食への導入に貢献。現在は東京都の八丈事業所長として、水産ほか農業分野にも携わり、農水産物の離島からの流通や、食教活動に取組んでおられる。

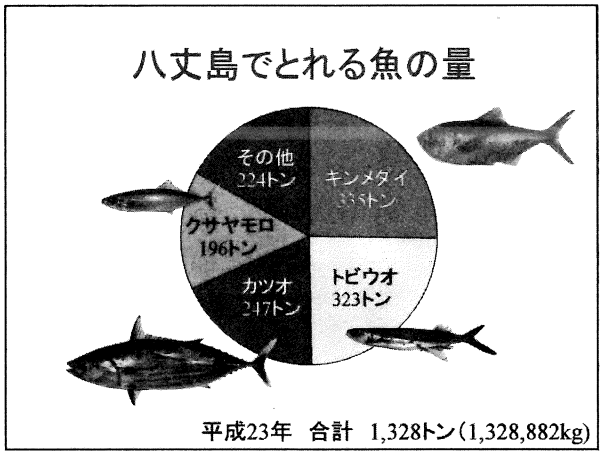
今日は八丈島から来ました。現在の職務は主に島の農業、漁業の試験研究、技術普及を行なっています。現在は、魚食の取組みとは一線を外れていますが、一昨年まで８年間ほどこの取組みに携わっていたので、この間の経緯について、行政の立場としてどのように取組みをしたか、生産者の方、流通業者の方、学校の方とどのような関わりを持って来たか、また、その間にどのような感想を持ったかについて紹介していきたいと思います。先ほどの村上先生の事例で、大体私が報告する内容はカバーしていただいたので、簡単に報告させていただきます。

まず、八丈島のことですが、皆さんご存知だと思いますが、東京から南に 287Km、１日に定期船が１便あり、片道１０時間程度かかります。飛行機の方は便利で空路約１時間、１日に３便あります。島の中では、比較的に流通体制が恵まれている方だと思います。面積は 69.5K ㎡、人口は約 8,000 人(H25.6) くらいです。主な産業は観光業、農業、水産業で、漁業就業者数は約 200 名程度、漁業生産量は 1,300 ㌧程度、約９億円で、都内生産量の約１／３を占め、水産業に関しては都内で随一の漁獲を誇っている島です。

主な漁業は、キンメダイを中心とした「底魚一本釣漁業」、カツオを中心とした「ひき網釣漁業」、それから時期にもよりますが「トビウオ流しまき網漁業」、「ムロアジ棒受け網漁業」です。

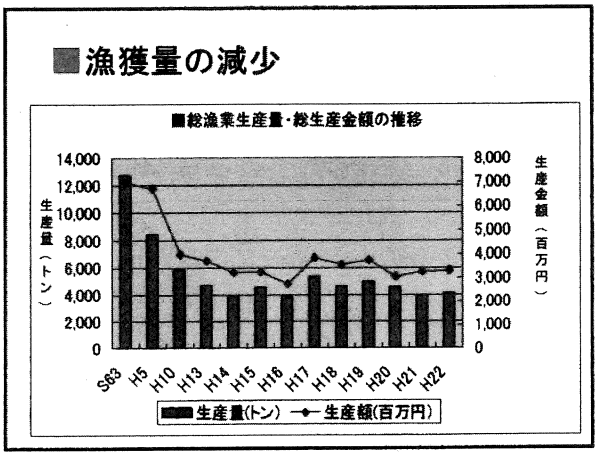
直近の漁獲割合では、キンメダイのウェートが大きくなり、トビウオ、カツオ、クサヤモロの順になっています。

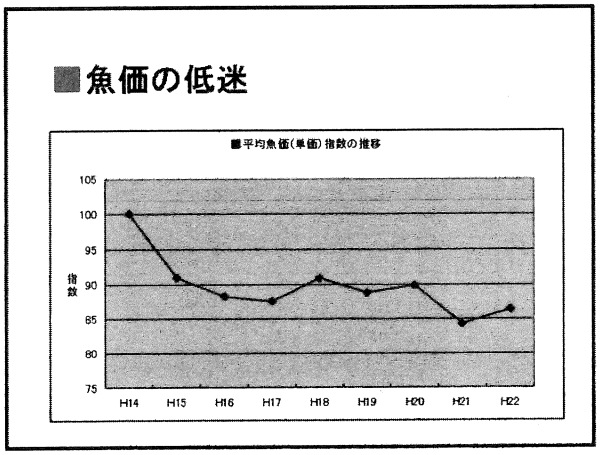


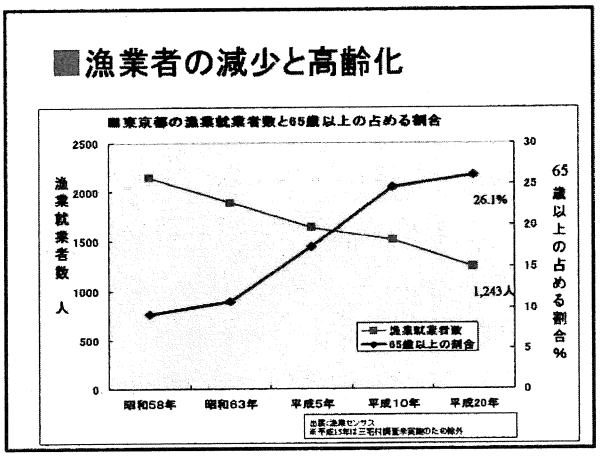


そもそもこの取組みを始めたのは平成１６年頃で、その当時を振り返ってみるとどのような状況があったか、比較的漁業の盛んな八丈島だったのですが、全国的な動向と同じで、漁獲量の減少、魚価の低迷、漁業者の減少と高齢化の進行、加えて、資源的には恵まれていますが、クサヤ消費の低迷や、

マグロ漁船減船によるムロアジの需要減少、それから、トビウオに関しては一時期漁獲がゼロになりましたが、資源管理によってトビウオ資源が安定してきたので、新たにその流通を作れないかという意見が上がっていました。それから、平成１７年に食育基本法が出来るのですが、この辺りから食育基本法制定に向けた動きがあったという背景がありました。







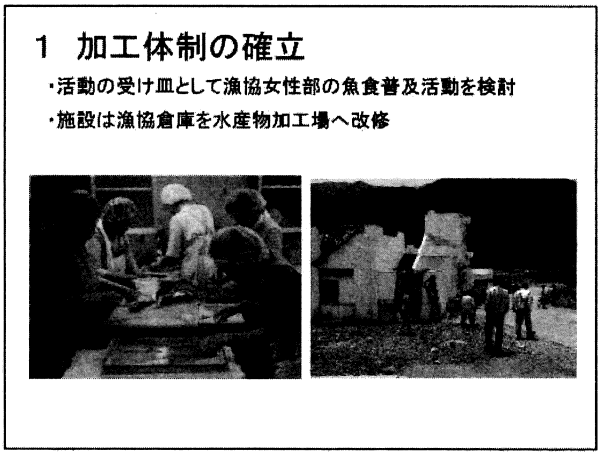
これは東京都の例ですが、グラフのように漁獲量も精算金額は年々減少し、魚価も年々下がってきています。それから、漁業者の人数も減って来て、逆に高齢化については、６５歳以上の割合が３割近くまでなっています。このような時代背景でした。

平成１６年時点での島の学校給食事情は、現在は統廃合が進んでいますが、島内５小学校、３中学校の約９００食を、１箇所の給食センターで共同調理していました。これは今も変わりはありません。東京都の中では一番水揚げのある八丈島ですが、島内産水産物の使用は皆無でした。農産物では若干の使用例ありました。島内水産物を使用したいという思いはあるものの、様々な事情から実現に至っていませんでした。

島の学校給食に地元水産物を導入できなかった理由ですが、上げるときりはありませんが、そもそも内地に向けて出荷する生産体制を取っていたので、給食用に魚を加工する人がいなかった。当然、衛生面・時間の制約から原魚の処理は給食センターでは出来ませんでした。それから、島の場合流通コストが高く、内地まで送るのに１ｋｇ当たり 100 円～200 円ぐらいかかり、そもそも高級魚主体の漁業操業形態で、安い魚は獲れても自家消費か廃棄するという地理的な条件もありました。それから、厳しい気象・海況などにより漁獲が不安定で、供給が不安定で、１ヶ月前にメニューが決まる学校給食には安定供給が難しかったこともありました。後、学校給食を作る栄養士は島外からの赴任者が中心で、島の魚にあまり詳しくなく、情報不足ということもあり、このようなことで島の水産物を使えない状況がありました。

一般的に言われている学校給食需要の特徴でも非常に厳しい条件があり、中々踏み切れない状況がありました。「学校給食における水産物需要の特徴」は村上陽子先生の「漁業経済研究」第５１巻第１号によれば以下の通りです。

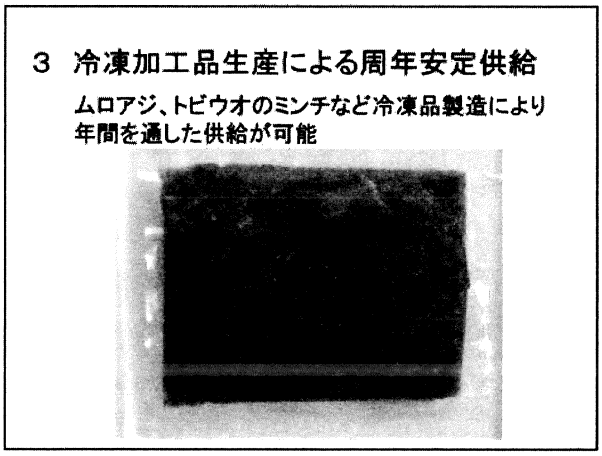
①栄養バランスへの配慮
②食材費の制限（おかず代は６０～１００円）
③食品衛生の強化（当日仕入れ･当日調理･
　　当日消費）
④学校規模に応じた一定量の納入
⑤毎日、一定時間帯の納品
⑥品質の安定（全生徒に同じ品質と規格が必要）
⑦計画調理と発注（メニューは一ヶ月前に決定）



では、具体的にどのような取組みをしたのか、このような状況の中で何とか地元水産物を使いたいということで、漁協女性部が中心となり加工体制を確立しよう、ということで、漁協倉庫を水産物加工場へ改修し、簡易な調理場を作りました。



値段が高いという部分では、未利用・低利用魚の単価の低いものの活用を検討しよう、ということで、ムロアジとかトビウオ、特にトビウオについては内地へも出荷していますが、もともと地元でクサヤ用に使っていた比較的単価の安い魚を地元でも使っていこうとなりました。ナメモンガラというカラフルな魚、ムロアジ漁で獲れる魚で、地元では美味しいと評判ですが、見てくれで内地に出荷できないので、これも使おうということになりました。値段の設定では、製品価格は概ね原魚価格の４倍にしています。歩留まりも利益も含めて設定しています。先ほどの村上先生のデータを逆算すると、浜値で１kg500 円程度の値段なら利用出来ることが分かりました。

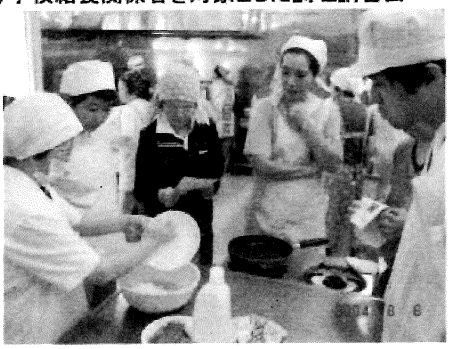


安定供給の部分では、鮮魚一本では難しいので、冷凍加工品を生産することによって周年安定供給をしていこう。ということで、写真はムロアジをミンチにして冷凍したものですが、このようなもので周年安定供給できる仕組みを作りました。

それから、学校の方とはパイプを作っていかなくてはいけないので、栄養士等と生産者の情報交換の場、調理講習会、食育出前講座などを行いました。やはり、顔と顔を合わせて意見をぶつけ合わないと始まらないので、手間ではありますが行なっています。

4　栄養士等との情報交換

(1)学校給食関係者を対象とした調理講習会



(2)地元での食育出前講座の開催など



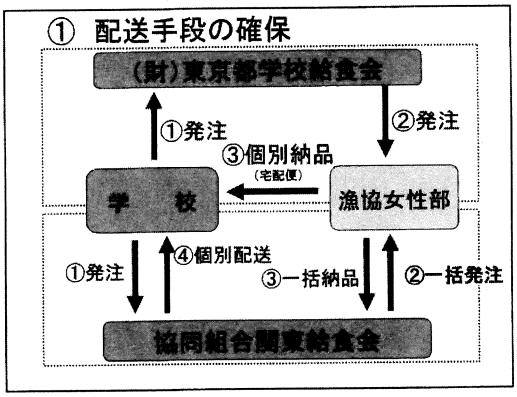
以上のような取組みを行いました。

その結果、八丈島では平成１６年から初め、平成１９年段階ですが、毎月３回～５回、活用が計られるまでになりました。年によって変動はありますが、概ね週に１回ぐらいは地元の魚を使っていただく体制が出来ました。

八丈島の場合、多くても800食、900食ということで、中々これだけで利益を上げていくのも難しいので、内地に向けても出荷することを検討しました。背景には食育基本法が制定（平成１７年）され、学校給食における地場産物を使用する割合を増加させなければいけないという追い風もありましたが、地元での成功事例が出来たということで、内地の方へ販路を広げていこうと、平成１７年頃から取組みを始めました。

八丈町学校給食の地元産水産物導入状況(H19)

月日	献立	使用魚種
4月9日	魚の木の芽焼き	シイラ
4月17日	魚のフライ	トビウオ
4月27日	魚の中華風照り焼き	メダイ
5月2日	トビのすり身汁	トビウオ
5月7日	魚の南蛮漬け	メダイ
5月17日	魚のムニエル	メカジキ
5月18日	トビウオ入りオムレツ	トビウオ
5月22日	さつま揚げ	トビウオ
5月28日	魚の塩焼き	キンメダイ
6月7日	トビウオのそぼろご飯	トビウオ
6月11日	大豆とカツオのみそがらめ	カツオ
6月12日	トビのハンバーグ	トビウオ
6月26日	トビのすり身汁	トビウオ
6月29日	魚のフライ	マアジ(※　島外産)
7月2日	魚のねぎみそ焼き	メダイ
7月17日	魚のから揚げねぎソース	カツオ
9月4日	魚の南部焼き	クロカワカジキ
9月21日	ムロのすり身汁	ムロアジ
9月25日	トビのハンバーグ	トビウオ
9月27日	ムロの酢豚風	ムロアジ
10月12日	ムロのメンチカツ	ムロアジ
10月15日	魚の南部焼き	魚が獲れず缶
10月23日	トミメのさつま揚げ	トミメ
10月29日	魚の天ぷら	ムロアジ
11月8日	トビウオ入り卵焼き	トビウオ
11月20日	トビウオのそぼろご飯	トビウオ
11月30日	魚のから揚げ	ムロアジ
12月4日	ムロ節ご飯	ムロアジ
12月11日	ムロのすり身汁	ムロアジ
12月17日	魚のゆずみそかけ	メダイ
1月15日	ムロアジのそぼろ丼	ムロアジ
1月18日	ムロアジのハンバーグ	ムロアジ
1月28日	魚のごまみそ焼き	アカウオ(※　島外産)
2月7日	トビウオ入り卵焼き	トビウオ
2月15日	さつま揚げ	トビウオ
2月18日	魚の塩焼き	キメジマグロ
2月28日	ハンバ飯	ハンバ
〃	トビのすり身汁	トビウオ
2月29日	魚のフライ	トミメ
3月4日	魚のチャンチャン焼き	トビウオ
3月10日	トビのすり身汁	トビウオ
3月12日	明日葉とクサヤのマヨネーズ和え	クサヤ
3月18日	魚の照り焼き	シイラ



島外への活動展開にあたっての課題は、東京まで約300ｋｍの海を隔てていて、欠品があってはいけないので、配送手段を確保しなければなりませんでした。それから、東京産ですが、内地の人から見れば八丈島産水産物の認知度が低いという状況もありました。そして、東京産という地元産ではありますが、農産物と違い地元の自治体の中で出来ているわけではなく、島外地域で活用するメリットを補強しなければ、地産地消というカテゴリーにそのまま当てはめるのは難しいということもありました。この三点を絞って検討しました。

最初に、配送手段の確保では、主に取り扱っていただいている先である各都道府県に１つずつある学校給食会と民間業者の組合である関東給食会の協力を得て確保しました。実際に学校から注文があった場合、給食会を通じ漁協女性部に発注が行き、それを持って漁協がヤマト便を使って個別に納品しています。ヤマト便を使うメリットは、ヤマト便の場合、留置が１週間出来るので、海が荒れそうだ、飛行機が欠航しそうだ、という時には若干早めに着日指定で送れ、使用日に間に合うからです。平成１７年から取組んでいますが、欠品は１回もありません。

関東給食会の場合は、同じように学校から注文があり、個別ではなく一括で漁協女性部に発注があり、一括で関東給食会に納品し、関東給食会は学校へ個別に配送しています。このように島の物流が悪い状況の中で、都内の流通ルートが出来たという状況です。



次に、認知度の向上対策、島の場合と同じで、栄養士さんを対象に調理講習会を都内で何回も開催し、使い方、一番美味しい調理の仕方、等々を行いました。この場合、非常に教育長さんの協力をいただき、頑張って行いました。

次に、島外地域で活用するメリットの補強ですが、これは非常に力を入れたことです。食材としては単価的には非常に高い魚なので、これを逆手に取って、教材としてのメリットを高めて行こうと、食材発送時にトビウオなどをサンプルとして合わせて送るようにし、非常に好評を得ています。それから、月々のニュースレターも食材を配送する時、必ず入れています。また、東京都が開発した副教材、魚を使っていただいた学校に提供しています。このように教材として価値を高めて行きました。









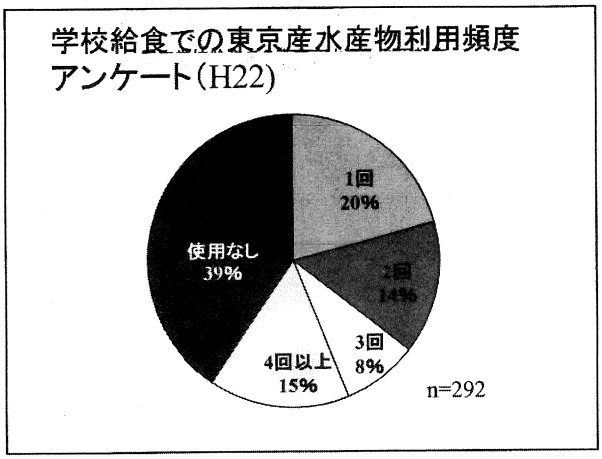
それから、出前授業、生産者が行うのと併せて我々行政も含め、幅広く行なっています。

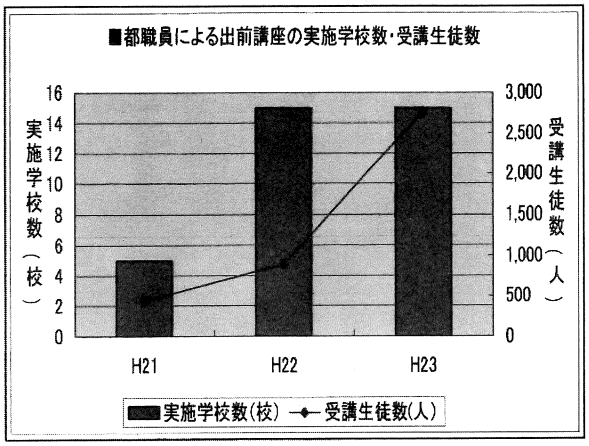
このようにして順調に生産が伸びて来ましたが、平性２２年の時点で、都内の 300 人近い栄養士さんにアンケートを取りました。まだ４割近い人が使っていなかったので、更なる利用を目指して何をしたら良いのか、理由を調べると、以下のことが上げられました。

①価格が高い

②調理方法が分からない

③情報が現場まで伝わってこない
④安定供給できるか不安
⑤大規模な調理場では対応が困難





では、それぞれに対してどのような取組みをしたか、「価格が高い」という意見に対する対応では、高くても使いたいと思える工夫をし、教材としての価値を充実させました。例えば、原魚サンプル・ニュースレターの同封、出前授業、副教材の開発等を進めています。

出前講座は、毎年3000人に近い方々に都内で行なっています。



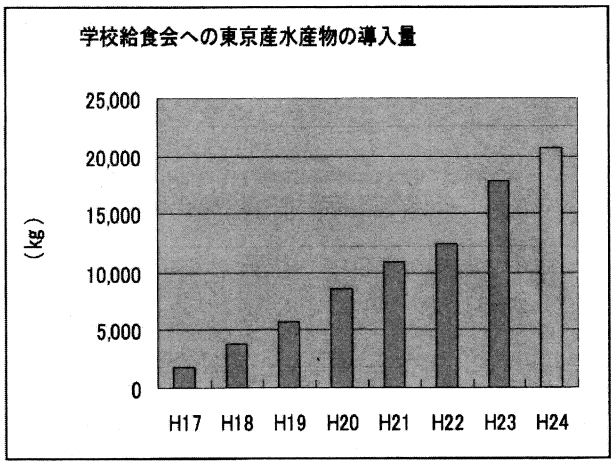


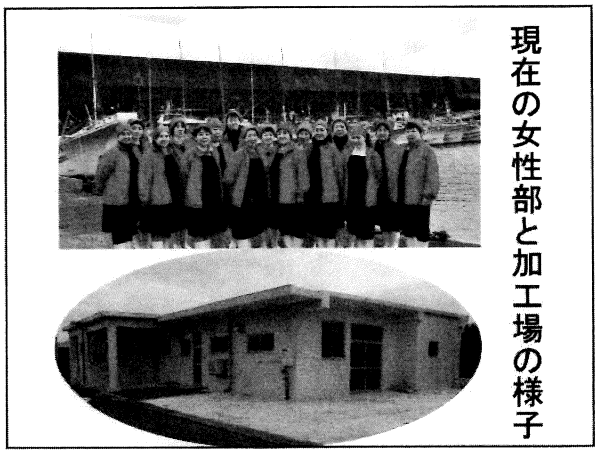
「情報が現場まで伝わってこない」、「安定供給できるか不安」、「大規模な調理場では対応が困難」という不安要素には、情報は学校の担当者に直接届けるようにしました。教育委員会等の経由では担当に情報が届かないこともあります。また、学校と生産者との交流をより深めるために、例えば、「生産者による調理講習会」、「生産者との意見交換会」、「生産現場の視察」等も行なっています。先日も、八丈島に都内の栄養士さんに来ていただき、調理講習会・生産現場視察会もやりました。栄養士さんは非常に熱心で、４～５万円の自腹を切って参加しているので、このような場を都道府県で設定することで、かなり情報交換の場が設けられると思います。

「大規模な調理場では対応が困難」という意見の対応では、半加工の冷凍食品を開発しました。写真は冷凍食品でさつま揚げですが、その他３品目開発しました。開発段階から利用者の意見も反映しています。このようにして、大規模な調理場でも、比較的に心やすく使っていただける商品を開発しました。

結果、「学校給食会への東京産水産物の導入量」は、グラフのように毎年順調に増えています。

この写真は現在の漁協の女性部の方々ですが、加工場も新たに整備し、更なる飛躍を期しているところです。





最後に、漁業者や女性部の取組みを継続する上でのポイントはやりがい、目的がある取組みであることが重要で、子供たちに魚の美味しさ、島の魅力などを伝える取組みだと思います。それから、儲からなくてはいけません。ボランティアであってはいけません。これは非常に気を付けなければいけません。それから、単純に作って売るだけではなく、出前授業、情報発信等は営業活動と思い、消費者との積極的交流を行うことも重要です。出前授業では、ただ地元のことをペラペラと喋るだけではなく、学校側の「学習のねらい」を押さえることも必要です。また、地元以外への事業展開は、地元で実績を十分に積んだ後に検討することです。

学校、流通業者の方へのお願いは、安い食材ですが、生産者と win-win の関係を築いて欲しい。出前授業等も学校等から呼んでいただけるわけですが、何らかの報酬の支払い、これが難しいなら食材の定期的使用等をしていただくとか、双方にとってメリットある取組みをやって行くべきだと思っています。それから、授業内容についても、生産者等と一緒に意見交換をしながら作り上げていく必要があると思います。後、「４定」条件もあるとは思いますが、一定程度融通の利く食材納入方法の検討をしていただきたいと思います。ある程度余裕は持っていますが、後 100kg で売り切れますと言ったところでは対応していただきたいし、同じ白身の魚なら魚種変更可能等も必要ではないかと思います。最後に、たまには高い魚、旬な魚で美味しい魚も使って欲しいと思います。学校給食の単価は低いですが、月末、年度末には差額が出ることもあると思いますので、その時には、是非このような魚を使って欲しいと思います。


愛媛新聞
ワイドえひめ
News & Topics
島の魚 目で舌で満喫
八丈島へ 職員が授業

行政側の取組みに必要なことは、消費者（子供たち）への配慮が必要だと思います。当然、魚を売りたいという気持ちはありますが、学校給食は、売れない魚のはけ口であってはいけないと思います。それから、儲かることも必要で、補助金に依存しない自立的な活動へ早期に移行させる必要があります。取組みを行うにあたっては、水産部署から、教育、保健部署等への積極的働きかけを行い、組織横断的に取組みを進めて行くべきです。今日は水産に関わる方が参集されていると思いますが、やはり農業などでも同じ取組みをしています。あるいは、今日は東京での取組みですが、全国でも同じような取組みをしています。もっと交流、連携を深めるべきだと思います。

一例ですが、東京都と愛媛県の愛南町で人材の交流、食材の交流をやっています。愛南町の食材が都内の学校給食に出されたり、逆に、愛南町の学校給食に八丈島の食材が使われたり、ということで

お互いに足りない部分を補い合うという取組みをしています。

また、魚だけではなく農産物でも、お互いにやり取りしても良いのではないかということで、例えば、海のない県に魚を届けたり、逆に、農産物を届けたりする取組みがあっても良いと思います。

まとめると、地元水産物の利用をより進めるには、

・食材に教材としての価値をより高める
・生産者側からのより積極的な情報発信をする
・生産者、流通業者、学校との顔の見える関係を強化する
・水産部署から教育関係部署等への積極的な働きかけをし、組織横断的に取組みを進める
・他地域や、農業等、他分野との連携によりノウハウや食材の交流を進める

ことが必要だと思います。

最後に提案ですが、本日参加の、学校関係者、水産関係者等が連携し、地産地消、地場産物の活用の取組みが学校、地域の自主努力の取組みではなく、システム的に組込まれた取組みしていく必要があると個人的には考えています。学校の方では「食に関する指導全体計画」、「学年別年間指導計画」等を立てているそうなので、この水産版を策定してはどうかと思います。各教科で水産業が関与している部分が大きく、今日は色々な分野の方々が参加されているので、この分野はうちは得意だよ、このような専門の講師はうちにいるよ、例えば、養殖魚の勉強をする時は、うちの産地から養殖のマダイ、ブリを提供出来るよ、このようなことを上手に計画に取組んで行けば、システム的に学校給食に地場産物、あるいは、国産水産物の使用が増えてくるのではないかと思います。このようなことを提案させていただき、雑駁ではありましたが、私の報告とさせていただきます。以上です。（了）

「成長期の食育と国産水産物の活用」

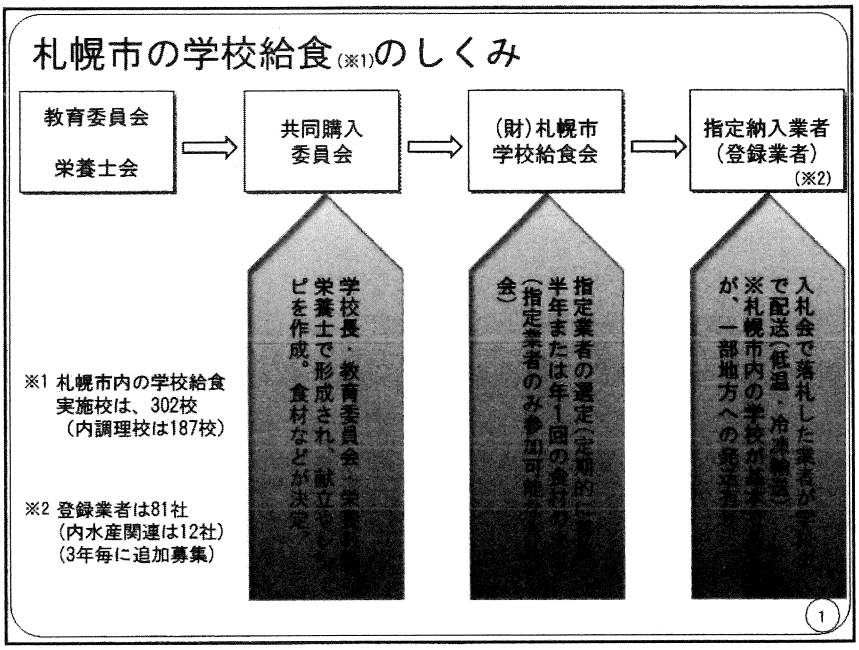
学校給食への水産製品の課題

札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会

委員長　本田　敬一氏

札幌市中央卸売市場指定卸売業カネシメ髙橋水産株式会社で卸売の現場職務、役員をされた後、現在は同社相談役として、また国内最大水揚げ量を誇る北海道地域において、魚食普及委員会委員長を勤められ、魚食普及活動の成果をいかに目に見える形とするか、積極的に取り組んでおられ、学校給食への水産物活用に強い期待を持たれています。

札幌市中央卸売市場で、水産協議会魚食普及委員会の委員長を務め、魚を食べろと訴え続け、現在も頑張っています。今回は学校給食がテーマなので、札幌の学校給食の実状、しくみ、それから、北海道の学校給食会もあるので、そちらとの絡み、ということで、札幌、北海道の立場で話させていただきます。



まず、札幌市の学校給食のしくみですが、皆さんご承知の通り、文科省の管轄のもと、「学校給食法」により運営され、各都道府県とその市町村の自治体の教育委員会が担っています。それぞれ立地条件、社会環境等が違うので、必ずしも同じではなくても良いという配慮がある中で、実施されています。札幌市では、教育委員会、栄養士会があり、共同購入委員会が構成されています。この共同購入委員会は、学校長２名、教育委員会３名、栄養教諭と栄養士を併せて６名、合計１１名で形成され、献立やレシピが作成されてしまいます。作成されてしまいますという言い方をしましたが、ここで大方が決まってしまいます。そうなると食材も決まってしまいます。その食材を財団法人札幌市学校給食会へ下ろし、指定業者を選定し、その食材の入札を実施します。そこで一番安い条件に適った食材が選定され、それを納める指定業者である登録業者、納入業者が決まっていきます。指定業者の選定、半年または年１回の食材の決定は、１年間決まったら変わりません。非常に条件が厳しいため、なかなかなり手がない、やっても儲からないと言った方が良いというのが現状です。それほど厳しい世界だと認識しています。

札幌市内の学校給食実施校は３０２校で、この内調理校は１８７校です。札幌市学校給食会の取扱い金額は昨年で約３３億３千万円です。対して、北海道学校給食会は、主に主食、米、パン、麺を全

道的に供給していて約２１億２千万円です。従って、北海道では札幌市学校給食会、北海道学校給食会併せて約５４億５千万円の市場規模になっています。

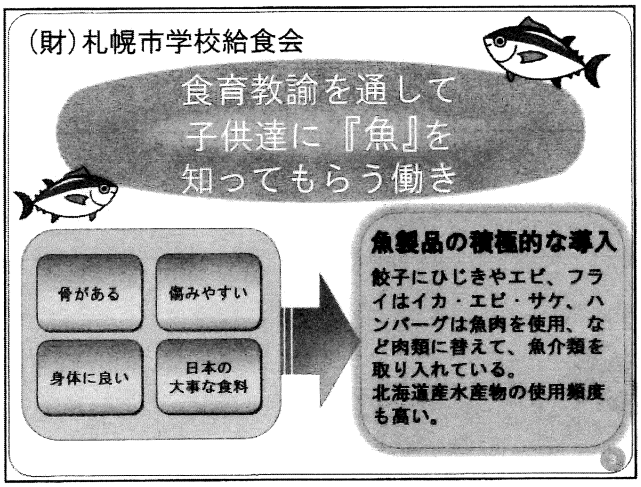
札幌市学校給食会の登録業者は８１社で、３年毎に募集し、審査に受かった業者だけ登録され、入札に参加出来ます。ちなみに、水産関連は１２社で、扱いは約１３億６千５百万円、全体の約４０％です。参考までに、肉類は登録業者は２４社で約４億２千６百万円、１２．８％、野菜・青果類は４３社の登録業者で、約１４億５百万円、約４２．２％です。それ以外は卵、その他になっています。

先ほど話した学校給食のしくみの中で、私は、２０年ぐらい前、学校給食会へかなりの頻度で営業していた経験からすると、その当時より更に厳しくなっていると感じています。その欠点として、共同購入の部分で食材決定の際に専門家の参加が無い、確かに食品全体のことは分かっているかもしれませんが、今年の魚の状況はどうなのか、どんなサイズの魚があるのか、野菜の作付け状態はどうなのか、これらに関するプロが共同購入委員会には全く入っていません。従って、生産者側、加工側の事情、苦しさ、納入時のリスク、在庫の難しさ、等々がなかなか理解出来ない。圧倒的に出来るだろうと済ましている部分があって、納入する側としては、ありきたしの安全的な、しかも輸入品も含めた大量にあるもの、これらの提案が中心になっています。また、入札が半年～1年に１回のため、タイムリーな食材や新しい食材の提案が出来ないのが現状です。

それから、今日は栄養士さんも沢山参加していると思いますが、日常業務を担当される学校の栄養士さんのメニューの作成、食材の調達、安全面、衛生面、非常に緊張感の中で、ご苦労されていることはヒシヒシと伝わり、プレッシャー、リスク等、大変な仕事だと思います。更に魚を使うということになると、調理面、調理器具等施設面、スタッフの技術、時間、スピード等色々な問題があり、色々な難しい要求が付いて来ます。このような大きなプレッシャーの中で、学校給食会が献立を決め、食材表があり、指定した業者に発注し、商品が届き使える、事故のリスク、衛生面、安全性、規格、品質、調理器具、設備に合った商品、非常に充実したシステムです。これがなかったら、現在の札幌市規模の学校給食のしくみはやっていけないと思います。札幌市学校給食会のこのシステムは、栄養士にとって無くてはならない存在だという気がします。その結果、こうした入札物資に依存する傾向が出て来るのは、しょうがないことだと感じています。

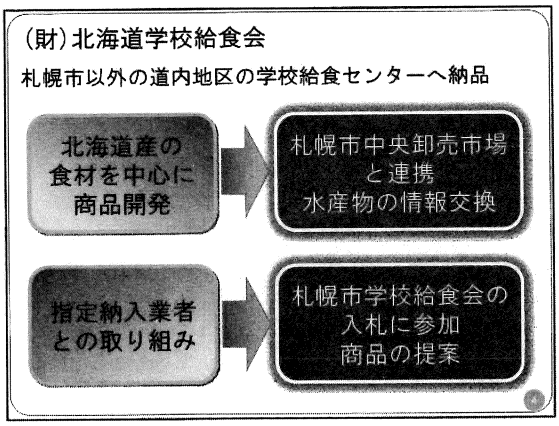
札幌市は札幌市学校給食会から供給を受けますが、それ以外の北海道では学校に施設を持たないところが多いので、各地域ごとの給食センターで対応しています。この給食センターでも札幌市学校給食会の食材のメニューを使い、調達している部分はかなり多く、便利な食材表になっています。

私は札幌市学校給食会と色々な商売をしてきて、話をする機会が多く、魚屋として有難いと思うのは、食育教諭を通じて子ども達に「魚」を知ってもらう働きをしていることです。魚には本来「骨がある」魚に骨がないこと自体おかしい、魚は「傷みやすい」、しかし、「身体に良い」食べ物だ、日本の周りは総て海で世界で優秀な漁場で日本人は昔から魚で生きてきた国民で「日本の大事な食料」だと、給食を通じて一生懸命子ども達に教えてくれています。我々納入業者にも小骨まで取る必



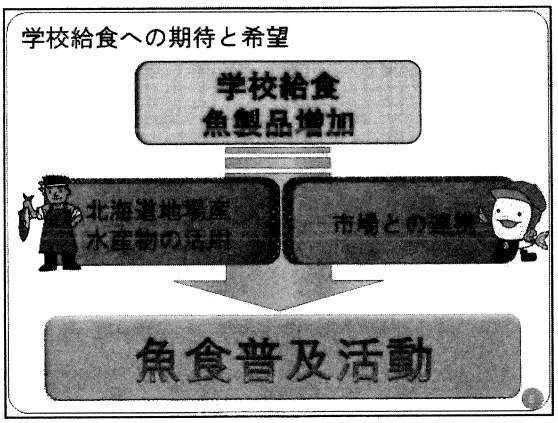
要はない、そんなことまで要求しないと言ってくれます。魚製品を積極的に取り入れようとする姿勢は、商品にも多く取り入れられ、例えば、餃子にひじきやエビ、フライはイカ・エビ・サケ、ハンバーグは魚肉を使用、など肉類に替えて、魚介類を取り入れています。北海道産水産物の使用頻度も高くなっています。

しかし、中央卸売市場としての提案はなかなかしづらい、魚が何時獲れるか分からない、入札が終わってからでは手も足も出ません。それから、魚の一番美味しい食べ方、生食はそもそも給食では禁じられています。出来ないことは私も承知しています。北海道学校給食会は札幌市学校給食会とはちょっと違い、北海道のサケ、マダラ、スケソウダラ、沢山獲れるホッケ等を使い、色々な提案をさせていただいています。それを、北海道各地の給食センターに案内してくれ、結構使ってくれています。また、こんなものが出来ないかというような問い合わせもあり、北海道学校給食会とは現在色々な連携で、市場と情報交換をしています。



札幌市学校給食会とは、半年に１回か年に１回の入札には、指定業者と一緒になって参加させていただいています。ただ残念ながら、在庫のリスク、商品の管理、安定供給、価格のリスク等々で、大手の商社、冷食メーカーの海外生産、工場生産、コストの削減等で、市場からの提案とは競争にならない安い値段で取引され、正直なかなか入っていけません。

最後になりますが、現在このように市場と学校給食は非常に厳しい環境ですが、少しでも関わりを持とうとして、魚の製品開発、提案は色々とさせていただいています。魚が給食メニューにもっと多く使われ、国産水産物の消費拡大に繋がれば、本当に目に見える魚食普及活動、数字を作っていけることが期待出来る、学校給食は我々にとって良い売場だと思います。子ども達が将来、日本の水産の資源を守り、育み、水産業を発展させ、魚を使った日本食の文化を守って行ってくれることを願っています。今日参加している栄養士の皆様方、給食という緊張感を持ちながら仕事をされている中、我々市場の人間、魚を扱う生産者とが一緒になって取組んで行きたいと思っています。このような繋がりを大日本水産会が中心となって、先ほどの八丈島の事例のように、やるべき時期が来ていると感じました。学校給食用の商品開発、これを皆でやりたい。これには商品開発をする大手のメーカー、流通業者等、皆が集まり、出来ないわけがないと思っています。昔、進駐軍が余った小麦で作ったパンを食べされられ、私はパンが好きになってしまいました。この会議の中から、学校給食の商品を開発し、魚好きの子ども達を育てて行きたい、私達魚屋の希望するところです。



拙い話で、申し訳ありませんでしたが、食育を通して子ども達に魚を好きになってもらい、将来を背負ってもらうというのが、私の考えです。

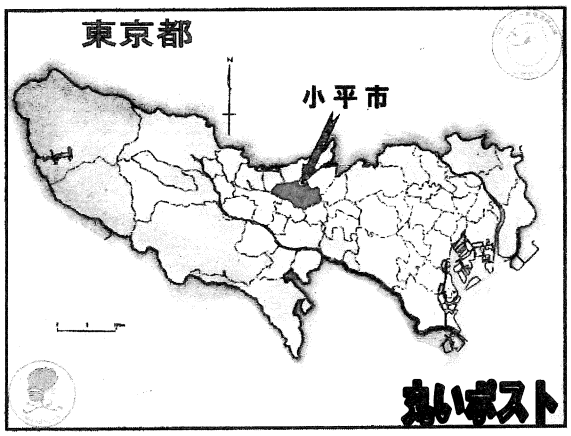
『食』のすばらしさに感動！
～水産物たちとの出会いを楽しむ～

小平市立小平第六小学校
栄養教諭　白井　ひで子氏

本校はコミュニテイーが育てる学校を経営方針に、地域社会との連携、地場農産物・都産水産物の学校給食への活用に取り組んで来ており、平成２２・２３年度文部科学省「栄養教諭を中核にした食育推進事業」実践拠点校に指定され、白井先生は本事業推進の中心的立場で、「食」のすばらしさに感動することができる子どもを育てたいと考えて、学校給食や各教科の中で取り組んでいます。「食べ物の好き嫌いは、人の好き嫌いに通じる」という思いのもと、学校で食べる格別な食事の時間を有意義に活用して子ども達が「まず食べてみよう」と思えるような人になることを願って日々業務されています。

私は、小平市立小平第六小学校で栄養教諭をしている白井です。宜しくお願いします。

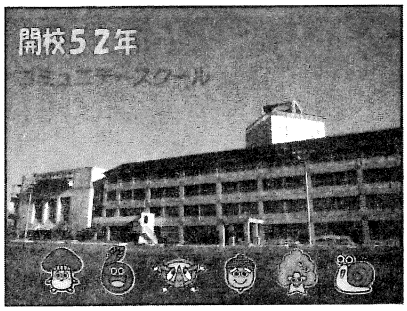
これまで話された方々の話を聞いていて、色々な条件が一杯あることで、皆さん苦しんでいるし、広い意味で学校給食に入って行くメリットがあるのじゃないかと思いました。私も水産関係の人たちには、仕事上一杯お世話になっていて、その部分も含めて、今日は話が出来ればと思っています。



私は小平市から来ましたが、皆さんが小平市をご存知かどうか、紹介したいと思います。東京都のほぼ真ん中、やや北側に位置し、全く海には関係のないところです。どんな町かと言うと、特産品に何故かブルーベリーがあります。ブルーベリーというと、高原のイメージが有ると思いますが、このブルーベリーを栽培することを目的に、日本で初めて研究を始めたところです。何故か東京の真ん中なのに、ブルーベリーが特産品になっています。それから、丸ポスト、懐かしいと思う方もいると思いますが、この丸ポストが東京で一番多く設置されています。従って、小平市の売りは、「丸ポストの町」という名前も持っています。

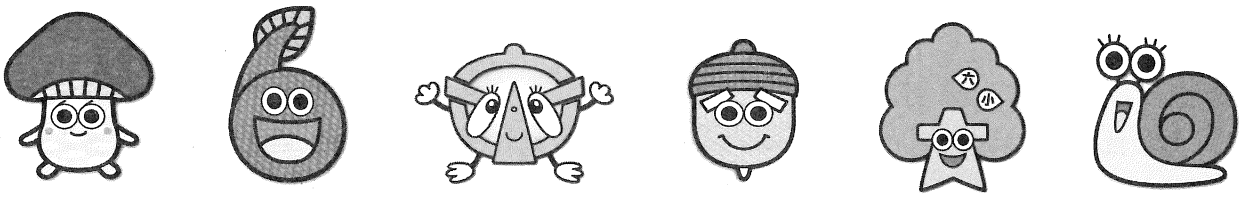


小平市は都心から交通機関を使うと３０～４０分で自宅に帰れるので、住宅街が殆どで、東京のベッドタウン的な場所になっています。元々は農地が有ったので、その住宅の合間、合間に農地があり、いわゆる都市型農業という形で農業も進めています。ちょっと歩けば畑もあります。ただし、広い畑はないので、種類は沢山作って年間という形で、６０種類ぐらいの、ブルーベリー、果物や野菜を作っています。小平市のことを少し認識していただいたと思います。



私が勤めているのはこの学校で、開校５２年を迎えています。た

だ、校舎は１５年前に建て替えたので、ちょっと見栄えの良い新しい校舎になっています。東京の方だと分かると思いますが、府中街道に面し、隣にタイヤのブリジストンの東京工場があるところです。写真の下に並んでいるキャラクター達は学校のマスコットで、６種類あります。子ども達が考え、そ



れをプロの方がイラスト化していただいたので、うちの学校のものには何でも付いています。お手元に配布した「平成２４年度学校要覧」にもちょこちょこ出ています。左から３番目は目と手をなくせば校章で、「六ッピー」と言います。

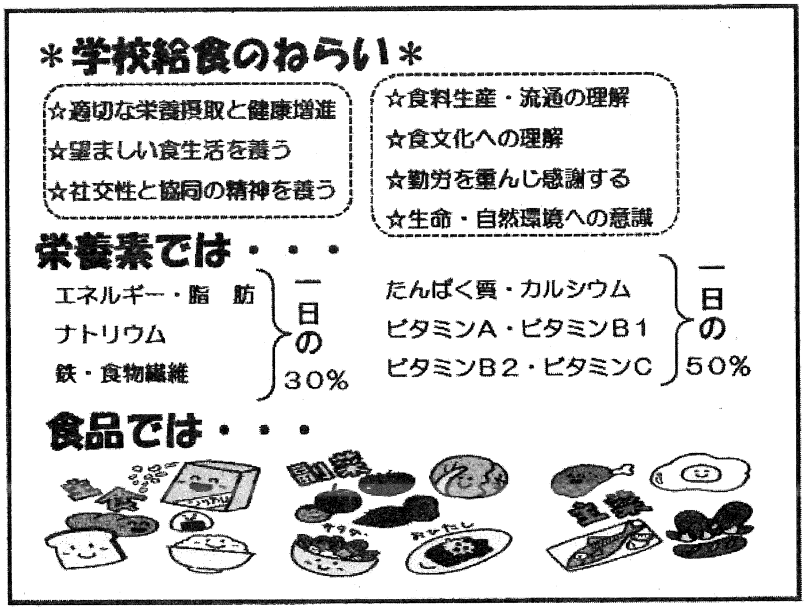
コミュニティスクールということで、意味が分からない方もいると思いますが、学校を地域が支えていこうということで、地域の方々に支えられて日々の学習もやっている、運営にも地域の方々が参画している学校です。日々色々な方が学校に来ています。

今日は水産関係の方、学校関係の方が参加しているということで、学校給食に関しては先ほど村上先生から、法的な話はしていただいたので、分かっているとは思いますが、私もちょっとだけ、学校給食はこのようなものだと、話してみたいと思います。

学校給食は教育をしている現場で行われているので、教育というねらいを持っています。給食も食べるだけではなく、教育だという前提があります。教育としてやるので、どんなねらいがあるのかというところで、先ほど話があった「学校給食法」に基づきます。この「学校給食法」の中に、

☆適切な栄養摂取と健康増進
☆望ましい食生活を養う
☆社交性と協同の精神を養う
☆食料生産・流通の理解
☆食文化への理解
☆勤労を重んじ感謝する
☆生命・自然環境への意識

という７つのねらいが唱えられていて、私達は毎日教員と共に、子ども達に伝えるべく、お昼を食べさせているというのが建前上の話です。



それから、栄養素をこれだけ、成長期の子どもに取らせる必要があるという決まりもあります。文科省から下りて来ますが、ここに書いてある栄養素をこれだけ取らなければいけません、という決まりがあります。この栄養素を取るためには、食べる食品は自ずと決まってきます。従って、こんな食品をこれだけ食べてください、という決まりも実はあります。ここに水産関係の食品も当然決められた量があるので、入って来ます。

先ほどの本田さんの話にもありましたが、実はお魚の占める割合は多く、お肉よりも魚の量の方が

決められた数字は多いのです。小魚も入って来ますから。私達学校給食の栄養士は、魚にいつも注目しています。どんな魚が使えるのか、どのくらいの価格で使えるのか、この数字を満たさなくてはいけないので、常に頭にあります。ただ、この数字を満たすだけに走ってしまうと、本田さんも言っていたように、安いもの、加工されたもの、使いやすいものになるのが、一番楽と言えば楽にことなってしまいます。これが悪いとは何とも言えないと思います。ただ、このような決まりがあるので、やらなくてはいけないということを理解していただければ有難いと思います。こんなねらいこんな決まりの中で、私も日々給食をやっています。



私の学校の考え方は、美味しいものを食べさせたいと思ってはいますが、学校の中全体には楽しくあって欲しいということが常にあります。学校で何かを食べるということは、子ども達にとっては本当に格別なことです。学校は勉強するところで、何かを食べるところではないと子供ながらにもちゃんと分かっていて、唯一学校の中で食べられるのが給食の時間です。子ども達は常にこのような笑顔をしています。何時も何時も楽しそうに食べるか、嬉しそうに食べるか、これは色々なことが影響していて、あんまり好きではないものが出てくれば当然必死になって食べる様子もあれば、何となくひくという様子も出て来るのが、毎日の子ども達の表情です。この子ども達の何とも素直な表情を見ていられる、この仕事に就いていることを凄く幸せだと感じています。

「食」というのは、楽しいことが沢山あると思っています。この写真は魚の献立を集めてみましたが、やはり、「食」は楽しみであって欲しいと思っているので、色々な行事にも必ず「食」が関わって来るだろうと思っています。左上はトビウオをミンチにしたシチューで、子ども達が大好きなガーリックトーストが付いている献立です。右上は卒業式を祝う献立で、えびのすり身を使ったハンバーグです。左下は節分なので、イワシを使った献立で、ひな祭りの時にはやはり、魚と五目ずしの献立に、日本の食文化も含めての楽しい行事の献立になっています。





「食」は楽しみであって、実はとても文化的でもあると考えています。これはタイのカマです。うちの学校は４月が開校記念日ですが、小平市の考えは開校記念日も都民の日も休みではありません。開校記念日はお祝いをする日なので、日本の文化としてはお祝い事にはお赤飯とタイの尾頭付きでしょうと、これを子ども達に無理強いすることなく、教えたい、伝えたいという思いで、お赤飯とタイの尾頭付きは出せないので、

タイのカマでということで、毎年提供しています。これは愛媛県の愛南町の養殖物を送ってもらうのですが、タイのカマなので骨だらけです。これを一人１個を渡し、実はこのタイにはタイのタイという骨があり、上手に食べるとこの骨が取れると、昔の人はこれをお守りに使っていたと子ども達に伝えます。そうすると、給食が始まると、タイのタイを皆が欲しいので、この骨だらけのカマを必死になって食べます。大半の子が綺麗に食べます。この愛南町のタイのカマは非常に良い食材、新鮮で美味しいタイで、間違いなく取れるので、取れたという満足感もあるし、美味しく食べ、誰一人喉に骨が刺さった、骨があるから食べられないと言う子どもはいません。満足してこの日のお祝いの給食を過ごす、ということも楽しんでいます。魚に骨があるから子どもは嫌いだという定説は、通らないと実感しているところです。



今日私がここに立っているのは、本当に繋がりのないところから繋がっていて、これは八丈島から話をしに来ていただいている時のものです。私の「ぎょしょく」との出会いは、８年前、先ほど話しをされた藤井さんに学校に来ていただいたことです。それから８年間毎年、最初に藤井さんと会った学校も地域も変わっていますが、子ども達が八丈島のことを勉強するには、是非八丈島の方に来ていただきたいし、このトビウオを見せたいし、食べさせたいという思いがあり、来ていただいています。社会科の勉強です。この繋がりから今日ここに立っています。先ほどのタイのカマも藤井さんの「ぎょしょく」の関係の繋がりで、毎年子ども達に食べさすことが出来ています。



この出会いで何をやったのか、先ほど本田さんが生は食べられないと言っていましたが、学校でサマースクール見たいなことがあった時、愛南町のカツオをワラ焼きのタタキにしました。子ども達が自分達で地域の方々と一緒になって焼き、食べました。この時は愛南町の方に講師に来ていただき、焼いているカツオは前日直送で愛南町から来たカツオでした。大きいカツオが３本来ていましたが、子ども達が２５人ぐらいしか来ていませんでしたが、出来上がったタタキはあっという間に無くなり、先生方が食べる分が無くなってしまうぐらいの感じでした。美味しいタタキを食べさせてもらいました。ここで愛南町の方々に会ったことが、先ほどの給食に繋がって行き、給食が今度は社会科の授業に繋がっているということです。



社会科の授業でやった時には、タイの塩釜焼きも子ども達に味あわせます。多分、子ども達は生涯食べることはないかもしれませんが、大人になった時にタイを見たら、きっと思い出すと思っています。それから、

タイにはタイのタイという骨があると、きっと知ったかぶり話すだろうと思っています。

本物に触れるということも常に考えているので、ワカメの授業にも来ていただき、触らせるということもやっています。このような授業をやる時には、先生方と共通の認識を持たなくてはいけないので、このような形で研究をしていきましょうという誘いをかけてまとめています。

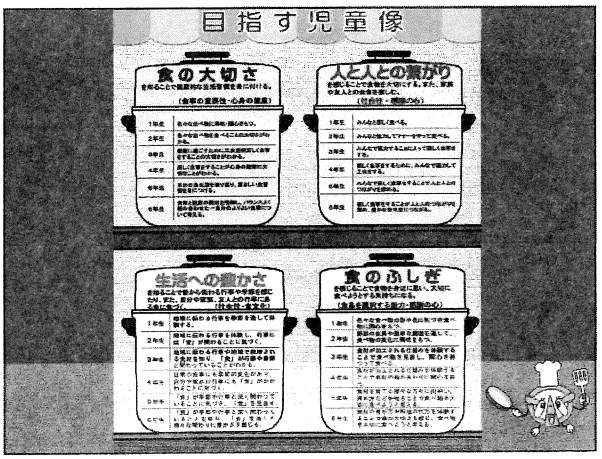


うちの学校の子ども達のねらうところは、「食のすばらしさ」に感動する子どもを作りたい、という思いです。「楽しさ」を残したいので、堅苦しい構成は止めましょうということで、お店のイメージをしています。ここで「外部人財の活用」、先ほどから言っている藤井さんや愛南町の方々で、「人材」はあえて「人財」、宝として考え、学校で進めているところです。



これが枕にあって、面白くないのですが、必死に面白くさせてこれまで、先ほど藤井さんが言っていた「食に関する指導の全体計画」です。この中に、水産



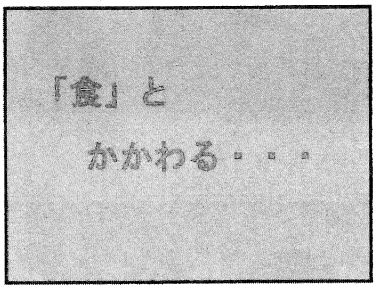


関係の授業を入れ込んでおけば、必ず入って

来るのではないかという計画です。

学校なので、子ども達をどうしたいのかを頭において置かなければいけないので、これが子ども達と目指す子どもの育ち方です。４つの柱は、「食の大切さ」、「人と人との繋がり」、「生活の豊かさ」、「食のふしぎ」で、頭の中に置きながらやっています。

では、どんなことをやっているのか、これから映像をご覧になってください。







子どもを持っていると魅力的ですね、表情が非常に柔らかい感じになっていて、私は気持ちの良い感じになります。

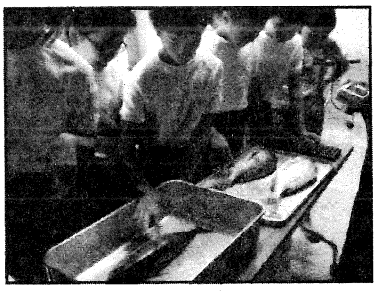












和室が一部屋あるので、和食の食べ方を教えます。この時は必ず魚が出て来ます。牛が学校に来てくれたので、本物に出会っています。それから、愛南町の授業の様子で、カツオとタイです。



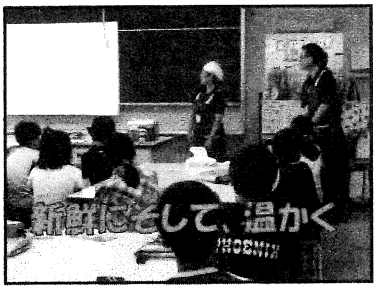




コミュニティスクールと先ほど言いましたが、その意味では、年間で延べ 5,000 人以上の方々が来ています。毎日来ている方もいます。







真ん中は、味の素の出汁の取り方、右側はハーゲンダッツのアイスクリームの品質表示について。







岩手漁連のワカメの養殖について、カルビーも来ていただきました。







学校では低脂肪牛乳を飲んでいるので、搾りたての牛乳と近く、野菜嫌いの子も、１年から６年になるまでに減っていきます。













真ん中は、愛南町の「ぎょしょく」の授業です。右側は、愛媛県の西宇和町の青年部の方々がミカ

ン狩りをさせてくれ、試食します。







真ん中は、卒業生ですが、柿の木坂「キャトル」のパティシエが来てくれました。右側は、福岡のラーメン屋「一風堂」が来てくれました。













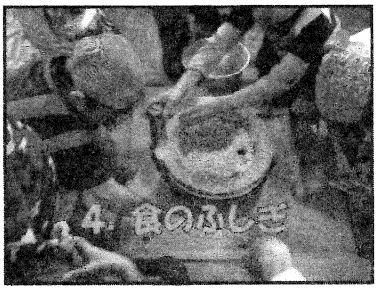












箸作りもとても楽しい授業になっています。

左側は、１年生がお団子を作っている様子です。

真ん中は、長野の農家の方に米作りを教えていただいています。







小麦は３年生、４年生と学年をまたいで、麦踏み等をやって、粉にしてうどんを作るところまで、一貫して地域の「小麦の会」の方々がバックアップしてくれます。右側は、キッコーマンのお醤油の授業です。







作った野菜をお届けして、演奏会が成立したということです。





これは、スーパー給食で、陳建一さんの一番弟子の菰田さんが給食を作りに来てくれ、作ってくれた給食です。

映像はこれで終わりです。見ていただくと、毎日何をやっているのだと思われますが、私は子ども達にどのようにして出会わすか、ということが子ども達の好き嫌いをなくしていくと考えています。美味しい魚に出会うことが出来たり、美味しい野菜に出会うことが出来れば、直接触ったり、体験出来たりしたら、きっと嫌いにはならないだろう、近くに寄りたいと思うだろう、と思います。



これは、アジ１匹食べて、ちゃんと骨は残してある、食べ方を教えてもらうからということからです。また、このアジは直接築地から来るので美味しい。このような出会い方が常に出来れば、人との好き嫌いもないし、食べ物の好き嫌いもなくやっていけるのではないかと、給食を通して食育をやり、子ども達と楽しく食べ物を広く、好き嫌いなく出来ると良いなと思っています。

これからもこんな出会いを子ども達にさせたいと思っていますので、皆さんにご協力していただけると嬉しいと思っています。今日はどうもありがとうございました。（了）

学校給食と水産物

―国産水産物カツ用への課題―

サンフード株式会社

代表取締役　近藤　信義氏

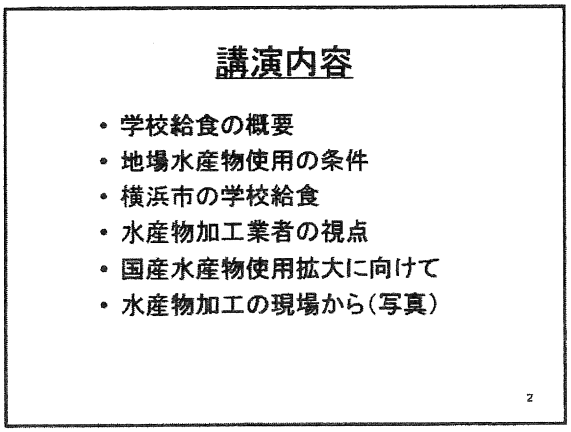
青森県出身、慶應義塾大学法学部卒業後、数社勤務の後１９８８年に三代目代表取締役に就任。２００４年５４歳で東京海洋大学大学院に入学、２０１０年海洋科学に関する博士号を取得。専門は卸売市場流通論。学校給食への水産品納入に参画、学校給食向け水産物供給の鉄則は、“定時・定量・定貫”を達成してこそ、とお話されます。

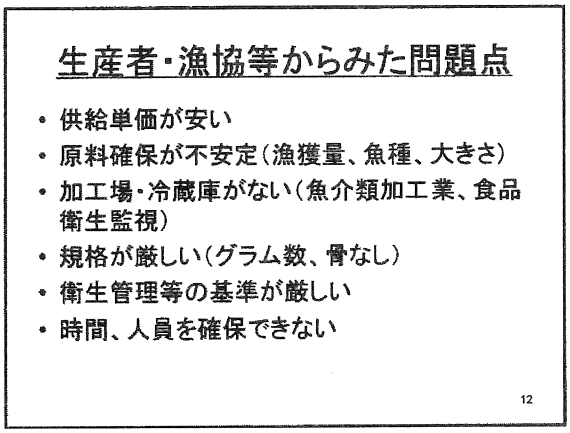
私の会社は、元々横浜の中央卸売市場で水産仲卸をやっていて、昭和３５年に学校給食、自衛隊、刑務所等の集団給食の食材を扱う部門として、別会社にしました。先ほど、本田さんが札幌市の学校給食の納入業者は儲からないと言っていましたが、この儲からない仕事を５３年続けています。

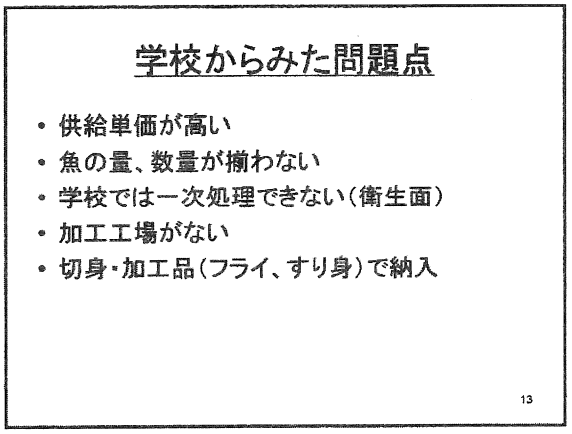
今日の講演内容をこのようにしようと思っていましたが、時間が押しているので、大幅にカットしようと思います。「学校給食の概要」は村上先生が話されたので、カットします。「地場水産物使用の条件」から話をします。藤井さんも言っていましたが、安定供給が出来るかどうか、学校側からすれば加工する場所があるかということですが、生産者と学校側の要求することはなかなか一致しません。藤井さんのように行政の人が入って、話し合いの場を持たないと難しいかと思います。特に、横浜市の場合、２０万食あるので、八丈島のような８００、９００食の学校給食とは、違ってきます。先ほど、村上先生が言っていたアンケート、生産者・漁協等からみた問題点と学校からみた問題点を見ると、生産者・漁協等では、供給単価が安い、一方、学校からみると供給単価が高いとなっています。国産水産物を使用する時、この問題点をお互いにどのように歩み寄って、近付くかです。片一方は安い、片一方は高い、これに尽きると思います。

原料確保が不安定、八丈島のような食数だと１ヶ月前に獲って冷凍することも出来ます。

加工場・冷蔵庫がない、たまに例えば、今日は○○デーということで、漁協の一部で魚を加工することは





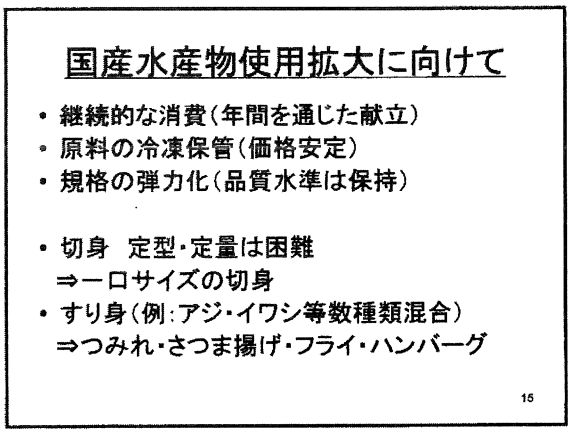


出来るかもしれませんが、継続的に学校給食の食材として納めることになると、営業活動になるので、保健所から営業許可を貰わなければ出来ません。そうなると、例えば、切り身だと魚介類加工業、それを冷凍して納品するとなると、食品の冷凍冷蔵業の許可を貰わなければ出来ません。この許可を貰うためには、施設が必要です。密閉した加工場があり、冷蔵庫があり、冷蔵庫でも鮮魚を置いている場所と製品にしたものを保管する場所を別にする、それから、残滓を別にしなければ、許可がおりません。そうなると新規でやる場合には、何百万円かかります。

規格が厳しい、５０ｇに切って欲しいと言われた場合、型の小さい魚しか獲れない時、５０ｇではなく４０ｇならと言う時、例えば、学校側がもう規格が５０ｇに決まっているので、５０ｇで何とかして欲しいと言われても、もう切れません。この点で、学校側がもう少し歩み寄るとか、してくれないと駄目かと思います。

衛生管理の基準が厳しい、業務として切り身をやろうとすると、色々な衛生管理をしなければなりません。総てにお金が掛かって来るので、製品価格に跳ね上がってきます。そうなると、学校側が１００円で欲しいと言われても、加工側としては３００円でないと合わないということになって来ます。これを学校側から見ると逆で、例えば、浜値が３００円なら加工して多分５００円ぐらいで納めてくれるという淡い期待があると思います。例えば、１匹のイワシを切る場合でも、１００ｇの切り身で、２０ｇの切り身を２枚取ると出来上がりの切り身は４０ｇ、そうなると横浜市の場合、Ｋｇ単位でやるので、切り身４００ｇに対して６００ｇの残滓が出ます。これを捨てる、また、捨てるために産廃業者にお金を払う、コストが掛かってきます。この辺りでお互いが情報を共有し、もう少し歩み寄って行かないと、なかなか難しいのではないかと思います。

時間がないので、結論だけ言うと、継続的な消費があれば、加工場も整備してやっても良いかな、ただ、１年に１回か２回しか給食に使ってくれないなら、漁協で金を出して加工場を作り、人、冷蔵庫を用意してとなると合いません。それから、先ほども言ったように、どうしても５０ｇでなければダメだ、４５ｇなら出来るので何とかならない、ではそれで良い、というようにお互いに歩み寄って行かないと、継続的な魚の使用は出来ないと思います。

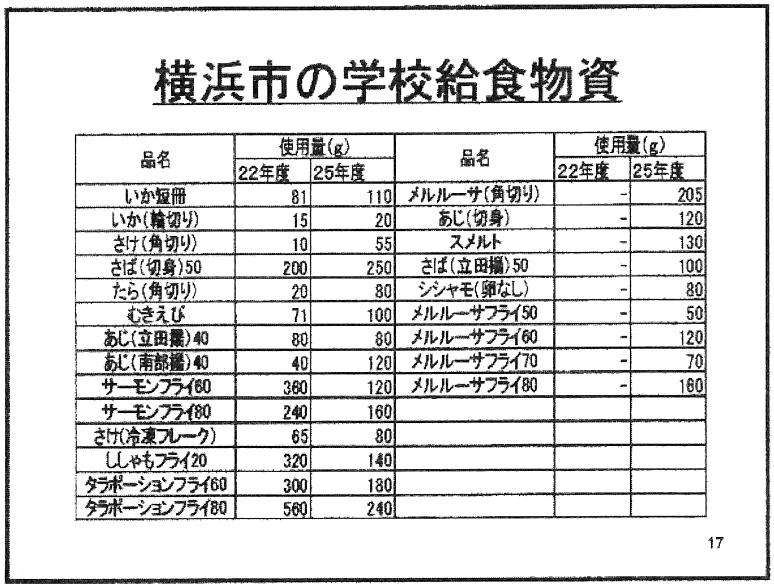


同じことの繰り返しになりますが、１切れ４０ｇということではなく、先ほどの愛南町のタイもそうですが、規格を決めないで一口サイズにカットし、１ｋｇの袋に入れる。唐揚げ等にして１人４０ｇ程度、配食は少し大変ですが、そうすると、もっと可食部分が出て来ると思います。

商売として水産加工をしていると、原料があるかどうか、八丈島の場合は１ヶ月、２ヶ月前に冷凍し、原料確保が出来ますが、横浜市の学校給食をやっていると、食数が２０万食なので、４つのブロックに分け、５万食ずつのブロックで入札します。１ブロック取ると、５万食切らなくてはなりません。例えば、この前サンマを落札しましたが、イワシの方が分かりやすいのでイワシで説明しますが、１匹１００ｇ、１０kgの箱に１００匹入っているので、５万食、１ブロックでは５万尾、１０kgを５００ケース買わなければなりません。この５００ケースを９月に使用するものを、６月にも見積もりを出すわけです。水産物は２ヶ月先、３ヶ月先のことは分かりません。１０ケース、１００ケース

ぐらいなら損をしても構わないのでやりますが、６月にサンマを納める時に、５月に何社かの水産商社から取りました。７．５kgで５０尾のサンマ、１ケース2,200円でした。また、９月にサンマがあるので、いくらか聞いたら、2,700円です。そうすると１ケースで500円、掛ける1,000ケース、５０万円の差が出てしまいます。このように原料確保は物凄く難しく、５０万円損するか儲かるか、我々加工業者の一番の問題なところです。

後の写真のところでも話しますが、現在の横浜市の学校給食の物資ですが、国産水産物の使用を拡大しようと今日のシンポジウムも開催されていますが、結論を言うと、非常に暗い状況にあります。



品名	使用量(g)		品名	使用量(g)	
	22年度	25年度		22年度	25年度
いか短冊	81	110	メルルーサ(角切り)	-	205
いか(輪切り)	15	20	あじ(切身)	-	120
さけ(角切り)	10	55	スメルト	-	130
さば(切身)50	200	250	さば(立田揚)50	-	100
たら(角切り)	20	80	シシャモ(卵なし)	-	80
むきえび	71	100	メルルーサフライ50	-	50
あじ(立田揚)40	80	80	メルルーサフライ60	-	120
あじ(南部揚)40	40	120	メルルーサフライ70	-	70
サーモンフライ60	360	120	メルルーサフライ80	-	160
サーモンフライ80	240	160			
さけ(冷凍フレーク)	65	80			
ししゃもフライ20	320	140			
タラポーションフライ60	300	180			
タラポーションフライ80	560	240			

平成２２年度、「いか短冊」、これはペルーのアカイカ、輸入品です。「いか(輪切り)」、これはマツイカ、国産品のものもあります。「さけ(角切り)」、紅鮭指定で、アラスカの輸入品です。「さば（切身)」も国産は使わない、放射能の問題があるので横浜市は使わない、ノルウェーさばです。「たら（角切り)」、私達は今まで宮城県石巻のたらを使っていましたが、国産は使わない、そうなると、アラスカ、ロシアのたらを使います。「むきえび」は昔から輸入品です。「あじ」、国産を使っていましたが、国産は使わない、タイ国産のあじフィレーを使います。「サーモンフライ」、北海道のサケはありますが、横浜市の場合は銀鮭、チリの養銀です。銀鮭指定です。「さけ（冷凍フレーク)」は紅鮭指定で、アラスカです。「ししゃもフライ」はアイスランド、ノルウェーです。「タラポーションフライ」はロシアです。国産のものは「いか（輪切り)」しかありません。使用量は、平成２５年度も使っていますが、国産はほとんどゼロです。

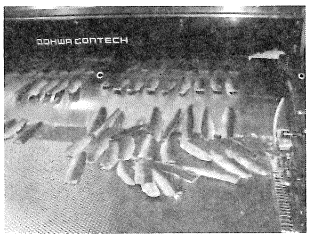
平成２２年度になかったもので、２５年度に入ったものでは、「あじ（切身)」はタイのあじかニュージーランドの南方あじという大きなあじを使います。「スメルト」、「さば（立田揚)」、「ししゃも（卵なし)」も総て国産品ではありません。

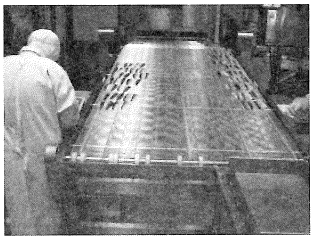
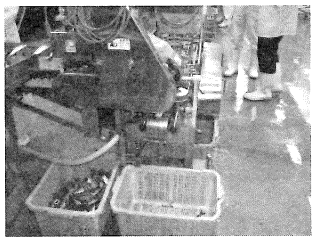


品名	使用量(g)	
	22年度	25年度
あさり	22	0
いわし40	80	0
いわし(切身)20	120	0
かつお(角切り)	100	0
くじら	90	0
さわら(切身)40	80	0
さわら(切身)60	240	0
さんま50	100	0
さんま(切身)20	120	0
ぶり(角切り)	40	0
まぐろ(角切り)	70	0
きびなごフライ	120	0
こいわしのから揚げ	195	0

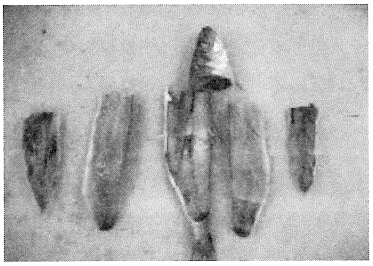
平成２５年度になくなったもの、「あさり」は千葉県、愛知県のものを使っていました。「いわし」も岩手県、宮城県、千葉県銚子のものを使っていました。「かつお（角切り)」、「くじら」はなくなりました。「さわら」は長崎、鳥取あたりのものを今までは使っていました

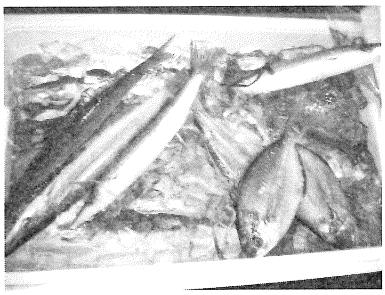
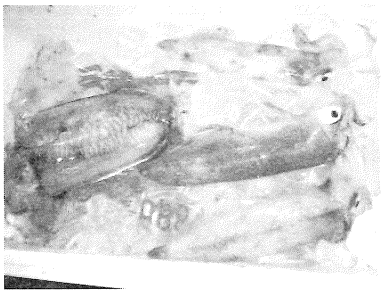
が、なくなりました。「さんま」もなくなりました。「ぶり」は使いません。鹿児島の「きびなご」もなくなりました。「こいわしのから揚げ」もなくなりました。もう国産品を使うことは、凄く難しい、暗い状況にあります。



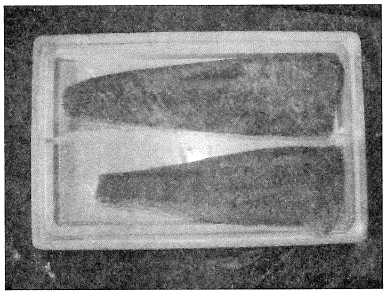
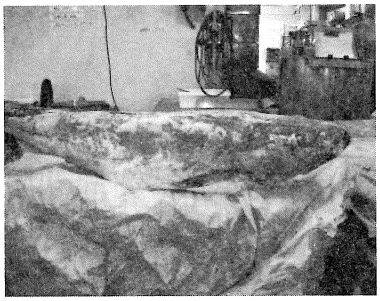




話がバラバラになってしまいますが、イワシを三枚に卸すということは、頭と尻尾を取り、腹骨を取っていない状態で、三枚イワシのフィレーを機械で作る場合です。このようにいわしを並べ、歯が付いていて頭と尻尾をカットして三枚に卸します。三枚卸しにしたものを、急速冷凍します。ステンレスの上に一枚ずつ並べると、この機械だと約４０分で凍結します。



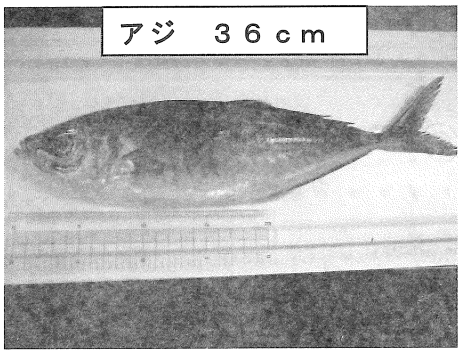
これは横浜市の市場に入って来た平塚のイワシで、八丈島のように毎日このように安定して入ってくれれば、例えば、今日はイワシの煮魚等に出来ますが、今日はカマスを使おうと思っても、横浜の市場でもこれだけしか入って来ません。今日はカマスが３尾なので、８００人で分けてください、とても無理です。アオリオイカは１杯しか入って来ません。地産地消と言っても、このような現状を見ると難しいのです。

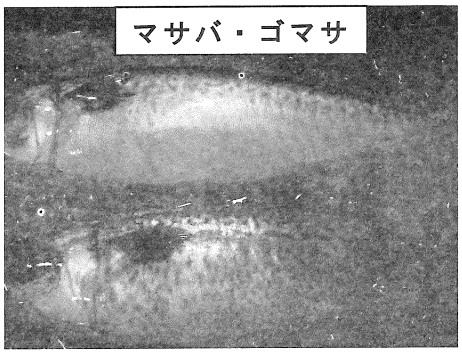




これはメルルーサのフィレです。水産関係者でも、メルルーサの丸の姿を見たことがある方は珍しいと思います。こんな顔をしています。可愛いのか怖いのか、良く分かりません。

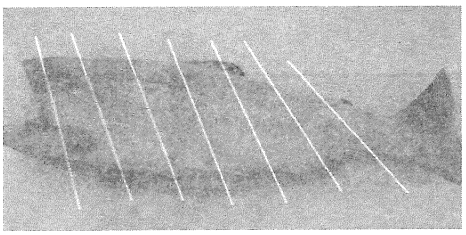
横浜の仲卸の店舗で売っているアジには、色々な大きさがあり、５～１０ｃｍぐらいのアジ、横浜

ではジンタと呼んでいますが、もっと小さい小指の関節ぐらいのアジは柿の種と呼ばれているものもあります。写真は、同じ日に入って来た３６ｃｍの国産のアジです。このように、色々な種類のアジが入って来るので、同じ切身を作れと言うのは、なかなか神様でも出来ない難しい相談だと思います。

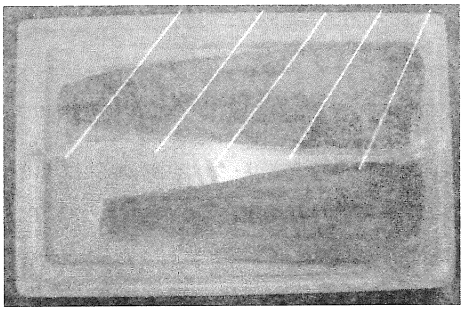




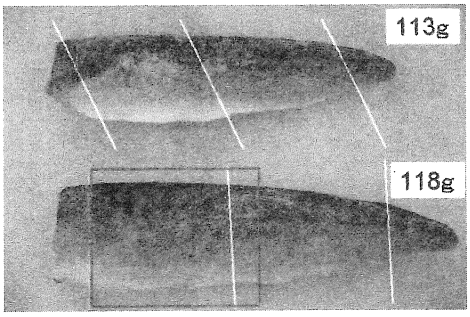
それから、私共の困ることには、サバの切身があります。横浜の場合は、マサバという条件が付いています。最近、マサバとゴマサバの混じりが多く、また、ゴマサバが多くなっています。そうすると、写真のような原料を買って来て、これを入れると明らかに規格違反になります。普通はサバだろうと使ってしまいますが、我々はプロなので、使えません。マサバは１割も入っているかどうかの状況なので、加工業者として困っています。



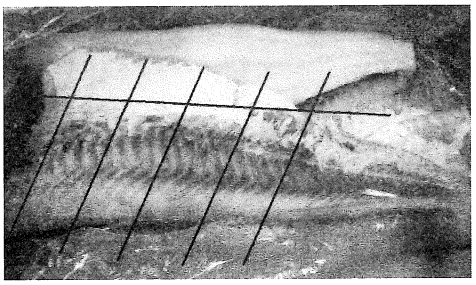
これは紅鮭です。冷蔵庫から出したばかりなので、霜が付いて白くなっています。真っ直ぐに切ると同じ大きさになりません。そして、端っこは使えません。少しずつ斜めに切って、頭の方と尻尾の方を同じような切身になるように切っています。頭と尻尾の部分は総て捨てています。先ほどのタイのカマのようには使えません。これが使えれば、もっと安く納入出来るわけです。



これはメルルーサですが、同じ規格でもこのように同じ箱に入って来ます。これを、例えば４０ｇ に同じように切るには大変です。同じ規格で買ってもこのような状態です。



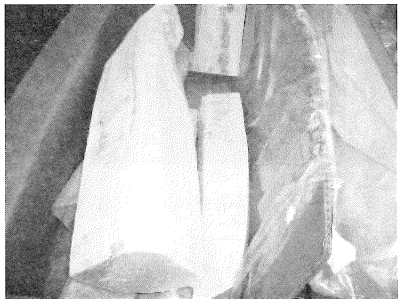
サバの切り身、自治体によって、上は川崎市の指定された切り方、斜め切り、下は横浜市の指定された切り方、規格書に載っている垂直の切り方です。上の切り方で横浜市に納めたら、規格違反で、顛末書を書かなくてはいけません。同じ箱に入って来るサバですが、上は１１３ｇ、下は１１８ｇで目方は余り違いませんが、これを５０ｇ に切ろうとすると、計算上はギリギリですが、まあ無理です。



これはタラです。上の部分の腹は薄いので、切り身にしようとするとこの部分は最初から落とします。写真のように切り、半分近くは産廃業者に金を払って捨てます。

話は飛びますが、これはメカジキです。カツオでも良く言われますが、２ｃｍ角のことです。塊を板にして、カットし

ていきますが、メカジキは血合いが３割近く入っています。横浜市の規格では、おかしな事に血合いなしとなっています。そうなると、２ｃｍ角になる部分は少なくなり、原料高になり、加工賃も加わり採算が合わなくなってきます。学校給食ももっと規格を緩めて、活用しなくてはと思います。写真のようにキレイにカットすると、かなり費用がかかります。実際に切っていくと、血合いの部分が沢山あるので、学校の先生方が、メカジキを使うにしても、これらを全部使わせてもらいたいと思います。血合いの部分には鉄分があり栄養があると、これも食育だと思います。横浜市を敵視しているわけではありませんが、どうして血合いを入れるなと言うのか分かりません。





先ほどのタラもそうですが、２ｃｍ角と言わないで角切りといえば、多少端っこの部分を入れても大丈夫だと思いますが、横浜市では２ｃｍ×２ｃｍ×２ｃｍと規格書に書かれているので、欠けたものをはじいていくと、高くなってしまいます。この辺のところをもっと考え、生産者と学校側がもう少し歩み寄れば、値段だってもっと安くなると思います。食べられる部分も出て来ると思います。これで終わります。（了）



パネルディスカッション

コーディネーター：東京海洋大学海洋科学部　馬場　治教授

高知県生まれ、１９８４年東京大学大学院農学系研究科博士課程修了、現在、東京海洋大学海洋科学部教授。 漁業管理の制度や実態、漁業経営、水産物流通など、水産業の社会経済的側面に関する教育研究に携わる傍ら、農林水産省独立行政法人評価委員会農業分科会専門委員、東日本大震災復興構想会議検討部会専門委員等公務多忙に加え、本年度は、水産庁養殖事業経営力強化施策検討の有識者会議「養殖業のあり方検討会」の座長も務められています。

パネラー：

・日本大学非常勤講師	村上　陽子氏
・東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター八丈事業所長	藤井　大地氏
・札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会委員長	本田　敬一氏
・小平市立小平第六小学校栄養教諭	白井　ひで子氏
・サンフード株式会社代表取締役	近藤　信義氏

馬場

これまで、このシンポジウムを色々なテーマでやってきて、今日始めて、学校給食を取上げました。今までも、学校給食の場を魚食普及にどう使うかと言う議論ありましたけれど、始めて現場の声を聞くと言うことで、ただ、現場と言っても色々な立場の方がいらっしゃって、最初の村上さんには、学校給食の全体概要の話しをしていただき、その後、藤井さんにはどちらかというと産地の事情、学校給食に持っていく産地側の事情を話していただき、本田さんからは、中間の流通業者の方の話し、白井さんからは、本当に正に学校給食の本当の現場の話し、最後の近藤さんには、納入業者ということで、それぞれ立場の違う方の話しを伺いました。

まず、もしかすると今までこのシンポジウムに出ておられた方は、もう何度も聞いていると思いまが、学校給食関係の方で始めて出て来られる方もいらっしゃるかと思い、ちょっと最初に、私の魚食普及に関わる思いをお伝えしておきたいと思います。これは私の個人的な思いで、この会を始めるにあたり、今まで魚食普及を何故しないといけないのかという話がありました。魚食普及を何故しないといけないのかと問われた時に、一瞬戸惑ったわけで、その後何度も同じことが繰り返しされ、何度も自分で言っていると、段々自分でも信じてくるのですが、ずっと私が言ってきたのは、水産物と言うのは、我が国が持つ数少ない資源です。この狭い国土ですが、２００海里の面積は世界の６位で、しかもそこは熱帯でもなく、非常に寒い寒帯でもなく、温帯という様々な魚種が相当な量分布しています。そういう言わば世界的にも恵まれた水産資源を保有している国、実際は６割近くが輸入になっていますが、本来であれば自国の資源で十分に賄えるはずで、それが、これだけ輸入に頼っている。それには色々な理由がある訳です。ただ、それは食料確保という面もありますが、この恵まれた資源を使わずにいるというのは異常で、そのためには魚を食べて貰わなくてはいけない。これはただ単に魚を食べれば良いということではなく、私の思いですが、国産の魚を食べて貰いたいということなん

です。そういう意味で、今まで私は魚食普及ということを考えてきました。ただ、そうは言っても、実際は国産ものばかりというわけにはいきませんが、ファストフィッシュの話になると、また、色々な議論があるところで、正直言って、思った通り輸入品が沢山入って来て、今日ここに水産庁の方がいらっしゃる？　いらっしゃっても良いのですが、やはり国産の水産物を本格的に食べさせる努力は、水産庁だからこそもっとやるべきで、水産庁の次のアクションに期待していますということです。

今日は色々な立場の方から話しをしていただき、時間の足りなかった方もいらっしゃいますが、フロアーからパネリストの方に対して質問等がありましたら、まず、お聞きし、それから、討論に入りたいと思います。どなたに対してでも結構なので、挙手いただいて宜しいでしょうか。細かな具体的なことでも結構です。ありませんでしょうか。いつも、シナリオ無しでやっており、これからどうやって繋ごうかと思い、苦しんでいるんですけれど。

魚食普及推進センター　宮本

事務局が先頭きってすいません。先ほど近藤社長の話しを聞いて、水産物の輸入を我々が減らし、もっと国産魚を食べようという意識の中を走り始めたのですが、話しを聞いていると、何か水産物の輸入の原点は、学校給食の定形、定量なのかと思わされました。小平第六小学校の白井先生にお伺いしたいのですが、お子様たちというのは同じものを見て、同じ形のものが隣にあるというのを確信し、それで給食を食べるという物の価値観、判断をしているということでしょうか。

白井

それは持って行き方次第だろうと思います。先ほどお見せしたようなタイのカマは隣と同じなんてありえない。アジ１本の塩焼きを配った時にも、隣と同じということはありえない。そういうものなのだということを、きちんと説明してあげれば、子供はそんなことに拘らない。ただ、基本に先ほど話したように、栄養管理があり、給食費は同じなのです。ですから、毎回毎回、自然にあるものは違うのだということだけでは通せない、というところはあります。そういう管理の下にやっているということが、建前としてすごく前面に出るとしたら、やはり、同じ形で同じ大きさでということに拘りがある場合もあるんではないか、ということはあるので、ケースバイケースというように考えて、学校給食の現場が動いてくれると、きっともっと色々な魚が出て来るのではないかと私は思います。こんなので如何でしょうか。

馬場

フロアーから如何でしょうか。

私から近藤さんに、話しを聞いていると、横浜市はとんでもないなと思ってしまうのですが、あのような規格は何処で、給食会の中で先生達も入った中で決められてきたわけですか。

近藤

横浜の規格を決めるのは、教育委員会が主体になって、その委員会の中には学校給食会のメンバーも入ってやっているのだと思います。それで規格は昔からずっと、例えば、２ｃｍ×２ｃｍ×２ｃｍになっており、先週ですか給食会からお知らせみたいのがあり、多少緩和するような感じ、例えば２ｃｍ×２ｃｍ×２ｃｍでなくて、ちょっとは欠けていても良いとか、例えば、メカジキの血合いは５

０パーセント以内のものは入っても良いとか、緩和はされてきています。しかし、献立自体も教育委員会で２年前に作っちゃいます。２０万食にもなりますと、今平成２５年度、多分２７年度にかかっているらしい、それで漁の模様はどうだろうとか、何か色々言って、そして来年の１月頃に来年２６年４月の献立の予定が公表されます。全部、教育委員会主体で動いているようですね。メンバーには教育委員会とかその他の人が入っているかもしれないですけれど、学校給食会の方とか。

馬場

本田さんは、今札幌で給食に関わっていて、札幌はちょっと状況が違うということなんでしょうかね。横浜市のような状況ではないと。

本田

献立メニュー作成については一緒です。やはり市の学校の校長先生、それから教育委員会それから栄養士の方々で全部決めてしまいます。そこでメニューが決まると食材も決まってしまう。食材が決まると、さっきのメカジキのさいころカットではないけれど、本当に２ｃｍ×２ｃｍ×２ｃｍ角、まるで羊かんでも切るかのごとく、規格を決めてしまいます。それを学校給食会に下ろして、そして業者に入札させる。入札も、非常にやはり取りたいがために、厳しい価格競争の修羅場と化す訳です。その入札に参加する業者も指定業者なので、誰でも彼でも参加出来るわけではありません。

私ども市場としては、その指定業者になっている業者の方と、その食材を落とそうとするわけですが、それは、それは厳しい戦い、もし落とせなかったら１年間工場が遊んでしまう、当てにして用意しておいた原料が使えなくなる、というような事態も起こり得ます。

それがここ数年間非常に厳しくなって来、規格化されて来てしまって、利用者にとっては安心して使える部分で良いかも分からないですが、納める方としては非常に厳しい。２０年前はと言いますと、例えば、入札で決まっている商材でも、例えば、塩ワカメ、これをある業者が納めている塩ワカメが５００ｇ摘んで、水で洗って計ったら４５０ｇしかなかったのです。そこで、三陸の方から木箱の塩ワカメを取って、それを同じだけグラムを取って洗ったら、逆に６００ｇ近くあった。それを栄養士会に行き、駐車場まで降りて来てもらい、私が秤と水とバケツを持って行き、実験をしたところ、「わあ、すごく違うんですね」と気付いていただいき、次の日からその三陸のワカメが採用になりました。

それからあと、イカフライなんかもイカのリングフライばかり使っていたのですが、リングフライというには、これくらいの大きさだと自然とイカの大きさが決まってしまうので、身の厚さも決まってしまって、非常に薄く硬いものだった、何とかならないのかということで、モンゴウイカの背を短冊にした厚いやつを同じグラム数で提案すると、もっと身の厚いフライが出来るわけです。そういう提案をさせて貰ったら、すぐ取り替えて採用になった。２０年位前の学校給食会というのはそういう融通性は、札幌にはありました。ところが、今は全くそういう提案が出来ないような環境です。

馬場

司会者があまり質問をしてはいけないのですが、藤井さんと白井さん、八丈島のものとかを使われていますが、特別な日としてで、あれは入札ではないのですよね。一般のものは入札があって、特別なものがああいう形で入って来ていると考えて良いのでしょうか。

白井

そうですね、小平市の場合は調味料であったりとか、魚や肉の加工品とかそういったものは入札で、１学期とか年間とか契約をするのですが、肉であったり魚であったり、その生鮮に関しては、学校で契約ができるところがあるので、私は来年１年分の献立を作れる程の余裕も無いので、多分単独校で、私が自分の学校の献立を作っているからだと思います。市内統一というわけではないので、そんな規制も無いというところはあります。

本田

その通りで、北海道の場合も札幌市だけです。ちょっと田舎に行くと、例えば、斜里、網走あたり、あの辺は北見まで含めて、給食センターは１つなのですが、それこそ地元のイクラとか秋サケの切身を漁協からプレゼントされ、給食に使ったとか、農家が大根好きなだけ抜いてきて使って良いよと、給食センターに寄付したとか、非常に各地域地域の給食センターは、自由に学校の要望を聞きながら、食材を手当しています。地元の業者からの仕入れもすごく多いみたいで、困った時にだけ札幌市学校給食会のメニュー表とか、北海道学校給食会の提案商品を使っているみたいです。そういった所のセンターへのいろんな食材の提案は、我々もどんどん、今出来るような状態です。だから、食数が多くなればなるほど、そういった規制というか厳しくなる。また、栄養士さんのプレッシャーなんかも、非常に大きくなると思うので、そういう規格品が発達するというのは分かるんですけれど、小平市みたいに、例えば、何かの催しの時にはとか、何かの時には魚の良さを出せるような商品を使えるような、私はですから、今回もこのような会議に、先程言いましたが、作る方の側、流通させる側、受ける学校側の方、みんな揃っているわけなので、それがそれぞれの部署で知恵を出しながら、全国を見回してこれは給食に使えそうな食材だ、これをどう加工しようかと、どう流通させようかというようなことを、ここに集まった皆さんが考えて、皆さんの手で作って、皆さんの手で流通させて、皆さんで使うというようなことが１つでも出来れば、魚食普及活動をしている人間として、今まで砂に水をまくような結果が見えない味気ない活動をしてきたけれど、もしもそういうことが出来れば、我々の会社としても、例えば、売り上げになる、利益になる、やった甲斐がある、そういうような結果を求めるような活動がこの給食事業に対して、魚食普及委員会が出来ればと思っています。馬場先生が、前の会議の時にも、そういう実のある魚食普及活動ということで話しをされ、非常に感銘を受けました。私もその通りだと思うので、この学校給食は絶好の、こういったまとまった部分での商品提案の機会になるのではないかなと思っています。栄養士さんが食中毒とか衛生面、安全面でかかるプレッシャーの中で、大日本水産会の宮本さんに全部責任を負って貰い、この会で作った商品については安心して使って良いよ、というようなことが学校で認知されれば、そうすると近藤さんなんかも売りやすくなるのではと思うのですけれど、如何でしょうか。

馬場

その点が今日の最後の閉めになるかと思いますが、藤井さんがプレゼンで書かれていた、色々な立場で連携して形として見える形で、いわば魚食普及、学校給食を通じた魚食普及が出来ていければというのは、正にその思いそのものなのですけれど。

藤井

先ほどのパーワーポイントですが、ちょっと端折ってしまったので、飛ばしてしまいましたが、今丁度ご提案のあったような、川下から川上まで全部一連となって商品を作りましょうという提案で、東京都の場合は今回ご出席いただいていますが、関東給食会のご協力を得て、そのような商品を去年３品目作らせていただきました。実際には作る過程において学校の栄養士さんにも加わっていただき、様々な使うサイドから見た問題点を提案していただき、それを商品に反映しました。あと、産地側の方も元々のオリジナルのレシピを提供したり、あと、ネーミングとかパッケージデザインとかは、地元の小学生、中学生の子供達から募集をしたものをロゴマークとして使用させていただくということで、まだまだ取組みを始めたばかりですが、そういったことを本当に補助金を使わずに、皆さんの手弁当でやれたというのは誇るべき成果なのかなと思います。これから多分流通面で拡大をしていただけると思います。そういったものを全国でも同じような事例で取組んでいけるのではないか、そういう可能性は十分あると思います。

馬場

村上さんはずっと研究の立場で学校給食をやって来られましたが、今までの話を聞かれて、まとめではないのですが、研究していた時に感じていた問題点、あるいは、それの解決方法等があるという意見がありましたら。

村上

大変なテーマをいただいてしまいましたが、一番の問題点と言いますか、やはり時間をかけると魚食普及活動も最初は、今、札幌の本田さんが言われたように、なかなか成果に結びつかないというのが何年かあったと思いますが、やはり少しずつやり続ければ、それぞれの方の協力が得られ、成果が上がって来るのではないかと思っております。農業で地産地消が活発に行われるようになった頃、一回、各漁業産地も取組んで失敗したところで、もう一度取組んで学校給食のニーズを踏まえ、商品開発をして成功した例があります。漁獲変動に応じていろいろな工夫をしているというところもあるので、長い目で見ていくと着実に進んでいくと思っています。価格面の問題も色々と工夫をしているケースが出て来ているので、成功事例や工夫している点を、特にこれは宮本さんのところで普及されるのかなと思いますが、色々なところで発信し、考え方を共有していただければ、国産水産物の利用というのは拡大していくのかと思っています。

馬場

まだ閉めに入るわけではないのですがフロアーの方から如何でしょうか。こういう点を議論して欲しいとか、あるいはパネラーの方々に対する質問でも結構ですが。

日本技術士会　杉本

村上先生にちょっとお尋ねしたいと思っていました。今日は、従来の栄養学級、食育、給食ですか、それの違いが良く分かって有難うございました。私たちの子供を含めて、学校でこういう教育をしている、学校でこういうものを食べている、だけど、それ以外家庭でも食べています、それから外食でも食べています、そういう中で学校でこういう教育をされて、こういう食事をこういうメニューを食べているというのは、導入されてから何年になるか分かりませんが、将来こういう活動はどういう風

になるのでしょうか。どういうことを目標にして、どの辺までいくのか、そういう見通しがございましたらぜひ教えていただきたいと思います。また、そういうことをベースに、先生が色々な本をお書きになっている。こいうものを書いて、どんどんピーアールしていただくのが宜しいのかなと思っています。宜しくお願いします。

村上

また、難しいテーマですが、もちろん子供の場合は学校でも食べますし、外食はお寿司が大好きですし、それから家庭では時々食べるというようです。目標と言いますか、実は全体の水産物の消費量というのはところどころ、色々な世界的なデータを見ても、あるいは、町の人達のアンケートをしてみても、日本の魚食というのは非常に少ないと思っています。大学生ですが、都会の大学生に聞くと、週１回くらいということで、これはあるいはヨーロッパの沿岸部の人達に聞いても、だいたい１回くらいと言う答えが出て来るので、結構、欧米並みに下がって来ているのではないかと思っています。唯一日本の水産物消費がそれ程下がっていないというのは出汁に使う部分が多いのではないか、その違いが出て来るような気がしています。これからは少なくとも、もう１回食べて貰う、私は食べて貰う長期的な目標をどこに置くかというのは、ちょっと分かりませんので、もう１回食べるにはどうしたら良いのかというのを聞いたことがあるのですが、そうすると、一つは少ない回数の人達は、もう１回くらい朝食に入れるとか、あるいは家庭で食べるものが無くなったら、調理をするのが面倒なので外食でお寿司を食べるということで、どうもこれからもう少し魚食普及という視点からいくと、家庭で食べるよりも、外で、家庭外で食べる消費がもっと進んでいくのではないかと思っています。

馬場

他にありますか。

漁港漁場漁村総合研究所　影山

小平の白井先生にお伺いしたいと思います。私共もここ数年、区内の小学校と浜の漁港を結び付ける取組みの中で、魚食普及と言うか、出前授業を含めた魚食普及の活動を、少しお手伝いをしてきました。先ほどのプレゼンの中でちょっと話しがありましたが、学校の先生の場合、転勤をされてしまうことがあり、校長先生とか栄養の先生方に魚食普及の活動を始めてある程度軌道に乗ってきたところで、転勤をされてしまって、なかなかそれがその後続かないという状況があるのではないかと思っています。白井先生の場合は、転勤された前の学校との関係とか、そういう仲間同士でそういう活動を進めて行こうとか、そういう動きとかがあるのかどうか、もしくはあったらご参考までに教えてください。

白井

なかなか痛いところを付かれている質問なのですが、公務員なのでいられる年数は限られています。まして地域を変わって行くと、お二人が言っていたような行政の感覚が、また、変わるので、どこまで出来るかという、難しいところはあります。ただ、栄養士は食べるものを握っているのですから美味しい給食をまず食べていただいて、こちらを向いていただければ、引っ張り込むのはすごく容易で

はないかな、と私は新しいところへ行った時もまず考えます。給食に注目していただくと、食べることってやっぱり大事だなというところに持って行けるので、そこで計画を出すなり、教科とどう結び付けるかということを相談すると入って行きやすいです。私がいた前任の学校にも実は同じような計画書と実施した後、来ていただいた方の一覧表と連絡先、それを東京都の場合は食育リーダーという先生が、必ず各校にいるので、その方はじめ全職員に残してきました。やりたくなったらここへ連絡をすれば、学校の名前を言えば、きっと連絡は出来るので、残してきました。全部が残っているとは、ちょっと私も分かりませんが、大半は残したまま繋がっているようです。やっぱり自分だけいる時にやったのでは、広がりはぜんぜん狭くなってしまうので、出来る限りは広げていきたいなという気持ちはあるし、うちの学校の子だけがあんなに良い表情をしていればよいというものでもないと思っています。

今、小平市内にも魚食も含めて広げているところです。質問の不安なところを、是非私も繋げていきたいと思っているので、皆さん方の中で、うちは何時でも動けるよというフットワークがあるようなら、連絡をいただければ、私が出来る範囲で広げることも広げたいし、残すこともしたいと思っています。学校にいる者がどうやって残すのかと考えるべきだと思うので、藤井さんのご提案のように教科の計画の中に是非残して、栄養士がいなくても教員がちゃんと連絡をとってやっていけるような、そんな形を残せると良いなと願っています。給食もあまりに守りに入らないで、安心安全は大事なのですが、もっと楽しいものになってくれると良いのになあと、お二人の話を聞きながら、北海道や横浜はなかなか大変なのだと、ちょっと感想を持った次第です。すいません。

馬場

他にありますか。

全漁連　湊

今日のテーマとは若干異なるかもしれませんが、例えば、復興という部分で、被災された地域の水産物はちゃんと検査して取り扱っていますが、風評という部分がどうしても阻んでいます。多分、栄養士さんにそのプレッシャーがあると思いますが、ＰＴＡの非常に細かい心配によって、考えの中でなかなか入っていけない部分だと思います。

私が扱っているものでワカメがあり、先ほど白井先生が授業でやったと話されましたが、実際問題、大きな地域でまだ被災地のワカメについては、放射能被害という不安があり、直ぐには使えないという話しも聞いています。折角立ち上がっている中で、教育の現場でこのようなことも含めて、何か子ども達、あるいは、ＰＴＡの方々に教えていただき、復興を含めて進めていただきたいと思っています。これはお願いという部分ですが、一言添えさせていただきます。

馬場

白井先生、如何でしょうか。

白井

先ほどの映像の中にあったのは、岩手漁連の方で、岩手で作ったワカメ、宮城で加工したワカメということになりますが、本校ではそれを使っています。岩手漁連の方に、５年生の授業の養殖という

部分で来ていただいた時は、直接岩手の方に来ていただいたということで、ワカメの質問も出たのですが、子ども達の中にはあんなことがあったのに、何でワカメを作るのかという質問がありました。岩手漁連の方は、皆にワカメを食べて欲しいという思いを伝えてくれたので、うちの学校に関しては、今は、子ども達も納得し、保護者の方も納得しているので、ワカメに関しては全く抵抗なく、あちらのものを使っています。

ただ、それ以外のものに関しての風評というものはなかなか難しいこともあり、保護者の方からはあちらの魚、野菜は成るべく排除出来ないのか、という要望はあからさまにあります。日本人としてどうなのかという考えもありますが、立場的に難しいという、苦しいところに立たされているという思いは凄くあります。しかし、国産のものを食べないということは、やっぱりおかしくないかということはあるので、数字を見せながら使っていければという思いはあります。

馬場

他に、ありませんか。

全国学校栄養士協議会　白井事務局長

今回、宮本さんにお誘いをいただいた、後援者の全国学校栄養士協議会のものです。東京の者ですが、実は横浜市は統一献立、一括購入、という制度を取っているので、一律なものが全校になくてはいけない、という条件の給食の体制です。東京は、小・中学校、給食センターを含め１２００人の正規の栄養士がいます。その中で、栄養教諭は４６人です。まだこんな状態で、東京の食育が何とか動き出したという状況です。しかし、東京の中でも中学校給食がないところもあります。全国学校栄養士協議会としては、まず食育を実施するために、全国の中学校、あるいは、小学校でも給食がないところもあるので、全県で教材となる学校給食の実施の運動に取組んでいます。それから、栄養士は全員、栄養教諭になれるように働きかけをしています。

この先、教科の中で栄養というところを栄養教諭、栄養教員が担当出来る教科となるように提案をしようと、取組みをしています。決して協議会のＰＲをしているわけではありませんが、これによって、横浜や川崎の中学校給食が実施出来れば、もっと給食体制が変わってくると思います。そうなれば、そのマイナス部分を出さない、学校ごとの栄養士配置で、学校ごとの献立が出来れば、もっと小回りの効く魚の活用が出来るはずです。この辺を皆さんと一緒に、制度としてきちんと確立させて行きたいと、参加して思いましたので発言させていただきました。

馬場

ありがとうございました。次に、どうぞ。

ニチモウ　加納

先ほどから給食で入札という話しが出ていましたが、我々水産物を扱っている側からすると、ＥＰＡ、ＤＨＡは青魚に多く、このような魚ほど鮮度が良ければ良いほど、魚臭さがない、生臭さがない。鮮度が悪くなればなるほど、極端に生臭くなってくる。現状の学校給食の品質的な部分、値段のことは先ほどもあったと思いますが、生臭い魚を子ども達に食べさせる、それだったら食べさせない方が良い、臭いから食べないとなってしまっては本末転倒だと思います。価格ではなく、品質、特に鮮度

に関わる基準が、今、学校給食に取り入れられています。将来、これが強化されていくような可能性があるのかどうか、聞きたいと思います。

馬場
　どなたが宜しいでしょうか。これは給食会で選定に関わる部分だと思いますが。

本田
　私は選定される方ですが。

馬場
　選定されている側から、品質についてはどうでしょうか。

本田
　私は入札に参加して商品を提案して選定されますが、今の話で言うと、８割が値段、品質、鮮度を考慮し、こちらの方が、品質が良いから多少高くても採用しようとなるのは感覚的には２割ぐらいのような気がします。今、冷凍の技術とか、大量に固めることも鮮凍であれば、そんなに品質的には差がない、そりゃ鮮魚と比べればということはありますが、悪いものはそうないというのが実際です。本当に臭いが強い商品は、私の方も提案出来ないし、余程ひどいものでなければ、値段、値段、値段で現在入札が行われているような気がします。

近藤
　私も選定される側ですが、ニチモウの加納さんが言っていたことは、まず心配されることはありません。何故なら、例えば、私は横浜で５万食のサンマを落札した、まず水産商社からサンプルを１０ケース、２０ケースを取って見ます。プロで何十年も仕事をしているので、食べられるか食べられないか、臭いか臭くないか、見るだけで直ぐに分かります。３～４年経つと、青魚は油焼けして黄色くなってきますが、今は冷凍技術も発達しているので、３年ぐらい経っても問題はありません。例えば、３年前のものが冷凍で入って、１匹丸のまま何処かへ売ろうとすれば、素人が見ても端っこが黄色い、焼けていると分かりますが、加工する時は頭も尻尾も内蔵も取るので、焼けた部分があっても商品としては全然残りません。従って、全然、心配ないと思います。
　横浜の場合、冷凍食品の納入業者は約３０社近くで、来月の入札に参加しようとすると、規格書、入札見積り等の書類を出しますが、給食会が１品目に対してマックスで８社を選定し、サンプル依頼があり現物を出すので、その時点で、臭いがする、焼けているということがあると、はねられます。その前の時点で、規格書には何時、何処で漁獲されたか産地証明を出します。書類審査の時点で、一昨年何処どこで獲れたサンマだと、多分書類審査で落とされ、問題のないものだけ残ります。その選定基準は分かりませんが、８社選んでその中でサンプルを出すので、中の１社が黄色い、臭いとなれば、その時点ではねられるので、そのような心配はないと思います。これは横浜の場合です。

白井
　選ぶ立場で言わせていただくと、私はやはり鮮度に拘った美味しい魚を、子ども達に食べさせたい

という気持ちは凄くありますが、言われたように値段は凄く影響します。１食限られた価格でやらなければいけないということになった時には、凄く難しいと思います。ただ、本物はこれだと拘る時には、鮮度も含め美味しいものを、子ども達に出会わせたいという思いはあります。

馬場

ありがとうございました。ほかにどなたか、ありますか。

むさしの栄養専門学校　草川

時間がないかと思い躊躇していましたが、ちょっと時間をいただいたので、感想のようなことを話します。

今日、参加させていただいたのは、村上先生の研究の発表があるということで、何人かで参加しました。そのことは後にし、私は学校給食に２０年以上携わってきました。今はリタイアして何年も経ったので、今については白井先生の話を聞いて、大変感銘を受けました。その当時から魚に関しては、色々とありました。そこで、最初に事務局の方から目詰まりを解消する、というような話があった時、どのようなことかと思っていました。パネリストの札幌、横浜の方のご苦労、大変だと思います。私は単独校で２０年でしたが、一つ提案があります。バイキング給食をやりました。バイキングなので、子ども達は肉のウインナーや他のものを食べ、それから、ワカサギのフライを何時も魚として出していたので、結構このような小魚、小さいものをフライなどにすると、非常に喜ばれたという記憶があります。後もう一つ、私が甘えていたというのは、魚の切身、低・中・高があるので、４０ｇ、５０ｇ、６０ｇ、あるいは、５０ｇ、６０ｇ、７０ｇに切って来てくださいと、単独校なので業者の方にお願いすると、キレイに切って来てくれます。今の話のように、あんなにロスがある、ロスがあるとは分かっていましたが、毎回毎回きちんと出来ていたので、今思うと、あんなに甘えていたのかという気がしました。

村上先生とは、リタイア後、仕事を一緒にしていて、ある時私が学校給食にいたということを知っていて、学校給食と魚について知りたい、まとめたいのでと言われ、先生と一緒に学校を回ったりしましたが、その後、凄く深め、立派な本も出版され、水産の方に凄く携わっていることに、深く感銘しています。

先ほどの全国学校栄養士協議会の方の意見に本当に賛同ですが、今、皆さんが悩んでいることは、共同調理場です。だから、入札だとかがあります。単独校だったら、白井さんもそうですが、入札なく自分で業者にお願いしたり、勿論学校長の了解は得ますが、出来ます。ところが、段々そういったところが減って来て、委託が増えています。私のところは全校１３０校あったところで、全部の学校給食に１校ごとに栄養士がいた区にいました。恵まれた区にいたこともあるかも知れませんが、自分達で献立を立て、自分達で発注し、検品が出来る、今日はこのような話ではないと思いますが、是非、その方向にむけて、栄養士の活動が出来るように遠くから願っています。

馬場

時間になりましたので、私の感想のようなものを述べて、閉めたいと思います。今日のテーマを取り上げたのは、元々が魚食普及のシンポジウムなので、学校給食の場が魚食普及にどのように使えるのか、あるいは、難しいのかということを検討したかったわけです。魚食普及をどうしてしなくてい

けないのかは、冒頭に言った通りで、学校給食で水産物を使うということではなく、白井先生の報告でもあったように、教育としての課題があります。

小・中・高で水産業のことを教える機会が一番多いのは小学５年生の時で、教科書に出て来るのです。白井先生の小平第六小学校のように、給食を通じて色々な勉強をする、かつ、産業の現場の勉強もする、ところが、中・高では殆どなくなり、大学は最悪です。食の合理化は、おそらく色々な面の中で、一番最後に来るべきことなのに、合理化という名のもとに、センター方式というのは、これは文科省に言わないといけない話しですが、問題ではないか思っています。同時に、給食の現場でも、私としての希望では、魚を食べさせる時に、単にワカサギのフライだと言うだけではなく、総て先生方にお任せするのは難しいですが、ワカサギとはどのような魚だとか、出来れば産業のことに少しでも触れるような形で、話していただければ、子ども達が水産業に目を向けてくれるのではないかと思っています。

私共の学校も、水産の名が消えて海洋になってしまい、余り偉そうなことは言えませんが、おそらく、大学の学食が一番合理化されている場だと思います。私も大学生協の理事をやっていて、今、監事ですが、大学の生協事業連合に食材を入れないかという話をしたところ、もう生協事業連合は最悪の場だと思いました。兎に角、安さだけです。学生も食べる部分を一番削っています。スマホや携帯にはいくら金を使っても、食事には、カップラーメンで良いという状況です。学食もちょっと高いと、高いとブーブー言います。量を多くして安くしろ、誰でもそう思います。中身がどうなっているか考えて欲しい、大学が一番食育の出来ない場所です。押し付けるわけではありませんが、是非、学校給食の場で、教育を通じて食べる、そして産業を教えていただきたい。

最後になりますが、今日は皆さんからも意見が、パネラーからも報告がありましたが、学校給食で白井さん等のやっていることが全国的に共有され、学校給食の何が問題かが共有され、出来ればその仕組み、制度を変えて行き、もっと楽しい給食にする。そこで、国産のものがもっとしっかりと使われるような運動を、多分起こして行かなくてはいけないし、宮本さんの顔を見ながら言っていますが、この協議会がこの運動を起こす元にならないと、何時までやってもシンポジウムだけで終わることになります。ここだけではなくもっと広げて行き、例えば、文科省に掛合うとか、代議士に掛合うという裏技を使ってでもやるべきだと感じました。

時間を超過して申し訳ありませんでしたが、これで終わりにします。（了）

事務局より

魚食普及推進センター
事務局長　宮本　博紀

今日は、先ほど馬場先生が言われていたように、学校給食に国産の水産物をどのように活用していただくかという視点で話をしていただきました。本会でも小学校で「おさかな学習会」という魚食普及活動を行っています。その際に思うことは、その役割は何か、ということです。「なぜお魚を食べますか、どうして食べますか」この課題を、その学習会で児童・生徒に伝えることが出来ればといつも思っています。

そこで、最近思うことは、学校給食や栄養士の方々が学校の中で食育等を行っておられる、ここが魚食普及の原点ではないかと、魚食普及活動を行う中で思うことが多くなりました。やはり、基本的なことを小さい時から覚え、何故日本人であり、海洋国であり、魚があり、どのように食べ、この栄養は、と小さい時から意識を作っていただくことが必要だと思い始めました。先日、学習院女子大学に行く機会があり、品川先生、江口先生にお会いする機会がありました。その先生方が言われたのは、フードコンシャスネスという言葉であり、食を教える教育、いわゆる、食べなさい、これがいい、と教えることから、食を意識する教育が必要ではないか、ということでした。

お二人の言葉を学習院女子大学の関係誌から抜粋しますと以下の通りです。

「食を教える教育」　⟹　「食を意識する教育」へ

「食」はあって当たり前の存在であり、今自分が口にしているもの、その味わいに、無意識な人が多いように見受けられる。「食」が単に空腹を満たすための存在となり、「味わう」ことが忘れ去られている。食育の重要性が叫ばれているものの、多くは表層的な情報提供にとどまり、食の辺縁に隠されている様々な学びの機会や智慧や伝統に培われた奥深さを感じる機会の乏しさを感じる。

「食を教える教育」から、「食を意識する教育」へ。そのためには、まず「食を感じる教育」が必要である。

学習院女子大学 品川　明教授 （「給食会報」平成24年9月号より）

「食を意識する教育」　＝　フードコンシャスネス

なぜ、私たちは「食育」ではなく、食を意識する教育（フードコンシャスネス）を提唱するのか。これまでの食育は子供たちにとって受動型であり、教育の原点ともいえるイマジネーション（想像力）やクリエーション（創造力）の喚起が欠落していたように思う。食というテーマを通じて、地球、命、人間、文化を子供たちが意識するようになり、能動的な人間力を持つようになる。学校給食を通じて食を意識し、自覚的に食に接するようになれば、家庭の食生活改善につながり、消費行動も変化させる。そのことが生産者を動かし、流通も変化する。行政も変わらざるを得ない。これこそが教育的価値連鎖がもたらす効果であり、めざす未来である。

学習院女子大学・大学院　江口　泰広教授（産官学連携食教育プロジェクト報告より）

本日は、とても良いお話、討論をして頂きました。今日、学校給食関係の方々のお話を聞く機会があればと思いましたのは、国産水産物の消費が減少している状況の中、学校給食現場においてより多くの水産物を導入して頂き、安全・健康な給食を児童・生徒に供給して頂く中、水産物食材を、食育を行う際の機能として活用していただき、その子たちが成長して行く中、「だから魚を食べるのだ」という意識が育つような状況が出来れば、と思ったからです。もちろん、すでに多くの栄養士、教師、給食関係者の方々が取り組んでおられます。

しかしながら、水産物供給・活用をして頂く立場にある水産業界は、これら給食関係の方々と十分な交流を行っているであろうか、との思いを抱いたからです。大日本水産会として、水産物を利用していただける栄養士、教師、給食関係者の方々との間で、相互を支援する交流・連携を関係者の方々との間でより活発に行い、水産物の給食への導入、活用、食育への貢献が目に見える形で促進されればと思っております。是非、皆様にご支援を賜りたいと思っています。本日は、ありがとうございました。（了）

国産水産物流通促進事業シンポジウム

「成長期の食育と国産水産物の活用」
～学校給食への水産製品の課題～

平成２５年１０月
編集発行人　国産水産物流通促進センター
構成機関　一般社団法人大日本水産会
〒107-0052　東京都港区赤坂 1-9-13
三会堂ビル８階
電話(03)3585-6684
FAX (03)3582-2337