

学校給食での地場産野菜活用の取組

■ 伝統野菜「まんば」の生産組織 ■

(東讃農業改良普及センター ○佐治博子、藤井詩乃)

●対象の概要

東讃地域では、タマネギやブロッコリーなどの主要野菜をはじめ、伝統野菜「まんば」や県オリジナル野菜「食べて菜」を学校給食に提供するとともに、「パセリ」や「レタス」などの地場産物に関する食育授業を実施するなどにより、地産地消の取組みを推進している。



図—1 県内の学校給食における地場産物使用率の推移

●課題を取り上げた理由

伝統野菜の「まんば」は、本県の観光資源としても重要な役割を持ち、今後も栽培面積の維持、流通量の確保、県民の認知度向上が求められるものの、現在、生産者組織がなく、将来にわたって安定的な生産を維持することが難しい状況である。

また、学校給食用に栽培する「まんば」は、欠品を出さないよう余裕を持って作付けされており、順調に生育した場合は需要にだぶつきが生じ、農業者の収益につながらないケースがあり、年々生産量が減少する状況である。

●普及活動の経過

1 組織化及びイメージアップ計画作成支援

今年度、「まんば」の安定生産に向けて、当普及センターと高松青果、若手生産者グループが連携してワーキンググループを立ち上げ、8回の検

新たな組織は、既存の若手生産者グループの中に「まんば」の生産に取り組むチームを構成し、「Farmer's Society チームまんば」（生産者7名）と名付けられた。



ワーキンググループでの検討会の様子

ワーキンググループでは、栽培技術や出荷規格に関する研修会の開催や積極的な情報発信、収穫後の鮮度保持強化の取組みからなるイメージアップ計画を検討し、12月17日、品質にこだわった「まんば」の認定生産者として選定された。普及センターは、ワーキンググループの一員として、イメージアップ計画の実現に向けた取組みを支援している。

2 「冷凍まんば」の求評

今年度、「まんば」の需要拡大のため、冷凍加工を新たな仕向け先と位置づけ、冷凍会社と連携して学校給食での「冷凍まんば」の利用拡大に向けて取り組んだ。

学校給食での利用状況を調査するため、12月5日、丸亀市保健福祉センターで県内小中学校の栄養教諭18名を対象に「冷凍まんば」の求評会を行った。「冷凍まんば」を推進する趣旨を説明し、「冷凍まんば」1kg/袋をサンプル提供して、実際に家庭で調理した感想をアンケートで回答するよう依頼した。

また、「Farmer's Society チームまんば」が「さぬき讃ベジタブル」の生産者として認定されたことを紹介し、児童に郷土野菜である「まんば」の理解醸成を依頼した。



「冷凍まんば」 1kg/袋

●普及活動の成果

1 出荷体制、販売体制の構築

組織化に当たっては、組織規約、組織図、出荷規格、栽培マニュアルを整備した。このうち、栽培マニュアルについては、今後、「まんば」の新規栽培者の確保に取り組み、これらの者が活用することを想定して、ほ場準備から収穫までの手順や留意点を写真や図を使って詳細にとりまとめた。

また、学校給食への流通においては、コスト低減とゴミ削減のため、学校給食調理場に通いコンテナの導入を働きかけ、これまでの段ボール出荷からの転換を実現することができた。



通いコンテナでの出荷の様子

2 イメージアップに向けた意識づけ

ワーキンググループにおいて卸売会社や量販店との意見交換を促すことで、葉物の鮮度劣化によるロスの大さを理解させ、鮮度保持には、健全な「まんば」の栽培と収穫後の取り扱いが大きく影響することを体得させた。

また、「さぬき讚ベジタブル」の生産者としての認定を契機に、販売促進策や認知度アップに向

けて計画的に取り組み、「香川県産野菜イメージキャラクターベジィさん」を活用しながら、「まんば」のイメージアップと認知度向上につなげている。

3 「冷凍まんば」の課題の把握

「冷凍まんば」を実際に使った栄養教諭の求評意見を取りまとめ、香川県栄養教諭・学校栄養職員研究会や冷凍会社にフィードバックした。

「冷凍まんば」はアク抜きが必要がなく利便性が高い反面、近年、学校給食の大規模化が進み、検品や解凍時間の長さに課題があることが分かった。

「生鮮まんば」の利用回数の平均が3.6回に対し、「冷凍まんば」は、0.6回であることから、他県産の「冷凍ハウレンソウ」や「冷凍小松菜」の代替品としての利用も可能性があるとともに、単価についても、希望単価(500~600円)と実際単価(550円程度)に差がなく、現実性が高いことが分かった。

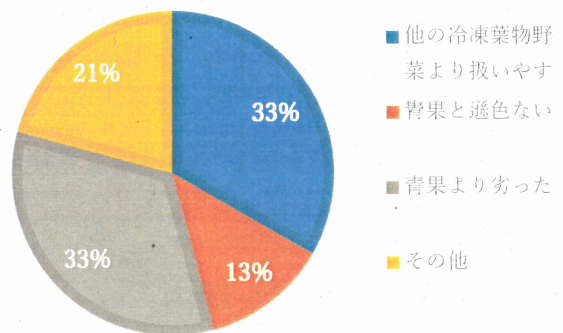


図-2 「冷凍まんば」を調理して感じたこと (回答者22名)

●今後の普及活動の課題

学校給食での地場産野菜活用を進めるには、冷凍加工や規格外野菜の活用が欠かせない。学校給食向けは出荷調整や規格の面で生産者のメリットも大きく、流通面から見て環境にも優しいなど、全ての面で優れている。

普及センターでは、生産、流通、学校給食など様々な方面の関係者のコーディネート役を果たし、継続的に支援していく必要がある。