

学校給食の研究

— 献立および食材供給についての分析 —

佐藤 幸也*

(2004年11月30日受理)

はじめに

本論文では、日本で展開している学校給食の食材供給状況を明らかにすることで、そこにか
かなる問題が存在し、どのような方向で改善が図れるか考察することを目的とする。

学校給食は、戦後日本の食構造(生産-流通-消費、食文化の転換など)を典型的に示すも
のであり、食の安心・安全が広く問われる今日、これを実証的に研究する意味は大きい。

そのため、第1に、日本で展開されることになった学校給食とその社会的背景、そこから構
想されることになった性格を歴史的に概観する。

第2に、戦後については、アメリカの対日食料戦略との関係から分析し、食料の消費構造、
食文化の問題等と関連づけて考察する。

第3に、その結果として今日の学校給食がいかなる現状にあるかを明らかにする。

これらの作業を通じて日本の食、特に学校給食の問題点を析出し、それらを克服する方策も
併せて述べる。

ところで、これまでの学校給食に関する研究の多くは、栄養学的立場のものが主流であり、
健康教育の一環としての「食教育」なども、食べさせ方や、いわゆる「センター方式」の問題
点などに関心が集まっていた⁽¹⁾。

だが、ここ数年「食」を揺るがす事件が多発し、社会問題化して来るにつれて、「食の安心・
安全」に対する国民的関心が高まり、改めて、食材供給体制に注目が集まってきた。そこで浮
き彫りになったのは、日本における食料生産の脆弱性、商社、大手スーパーを中心とする流通
サイドの倫理性欠如と不透明性、厚生行政のいかがわしさ、消費サイドのフードファディズム
や「安けりゃいい」、ジャンクフードやスナック菓子に群がる消費行動、家庭における「食の
解体状況」などであった。

これらが重層的にもつれ合い、深刻な健康阻害のみならず、食への不安を増幅し、少子高齢
社会にも影を落とすはじめ、将来に対する漠然とした不安をもたらしていることから、家庭や
地域での食の回復、その手だてとしてのいわゆる「食育」に関する諸政策や⁽²⁾、2004年7月1
日付文部科学省から通達があった「栄養教諭」制度の実施が日程に上ってきた。そして、こ
から注目されたのが「学校給食」のあり方である。

* 岩手大学教育学部

学校給食に課せられている任務は多々あるが、その業務の短時間集約性と安全神話・栄養神話ゆえに、それに携わる職員にとってきわめて労苦の多いものとなっている。それにもかかわらず、学校給食関連予算は貧弱で行革の対象とされ、保護者や児童生徒の希望とは裏腹に合理化が進められ、結果的に無国籍料理、まか不思議な献立も少なくなく、あたかも給餌の様相を呈している例もある⁽³⁾。が、それらの内容はブラックボックス化されてきた。その意味でも、これらがどのような現状にあるかを明らかにする意味は大きいと言えよう。

1 戦前における学校給食の始まりとその性格

日本における学校給食は、よく知られているように、1989年山形県鶴岡の私立忠愛小学校における貧しい子弟に対する救済を目的に始まったとされている。この事業は全国的に注目されることとなり、その後、いわゆる昭和恐慌期には全国の農山漁村において欠食児童に対する有効な対策として広く展開されるようになった。

「食べられない子ども」たちを巡っては、単に学校教職員にとっての教育的課題として問題視されるにとどまらず、食えない児童が大量に出現し、それが地域的偏りを持って顕在化するということによって、いわば社会政策的問題として広く認識されるようになった。

このことは、当時の支配層にとって次のような問題への対策を緊急に実施すべき事柄として意識されるようになる。

すなわち、第1に、第1次世界大戦の戦勝国として国際政治の重要な位置を占めるようになった日本が、その後の世界戦略を構想する過程において、帝国主義国家としての一層の発展を図るためには、来るべき総力戦への準備をするという意味での「高度国防国家」建設を目的とした「人的資源」の維持発展、高度化、何よりも剛健な軍人とそれを再生産するシステムが重要であることから、幼少期の健康障害は避けなければならなかったとすることである。第一次世界大戦後の国家経営は「臨時教育会議」で議論されたように、高度国防国家形成の礎として人的資源の確保、すなわち良妻賢母の母体とその子どもたちを忠良頑健なる皇国民、良質の兵士に育て上げること、その再生産システムを国家政策として確立することであった。表向きの所管官庁は文部省であったが、その本質は「皇国民」の育成であり、厚生行政の下請の学校給食という性格も付与され、栄養指導の名で統轄されてきた。つまり、産み、食わせ、育て、奉公させ、場合によっては死に至るのもやむなしという論理の中で、ライフサイクルそのものまで管理する目的で、組織化されていく社会の象徴が学校給食という「食の管理」であった。このことは、内務省内での議論を含め、厚生省（行政）の誕生およびその後の政策展開を見れば容易に理解されよう。

第2に、戦勝国として世界の「一等国」入りを果たしたにもかかわらず、国民の生活実態は混乱を極め、不安が拡大することは⁽⁴⁾、天皇制国家における国民支配の、すなわち国民の体制不信ひては「臣民」の天皇に対する求心力の低下、絶対性へのかけりをも意味することであった⁽⁵⁾。「天皇の名において児童の食をギリギリのレベルで社会政策的に確保することは、これらの不安を和らげる効果が期待され「くにのありがたさ」を実感できる。そして、本来、地域社会の中間層、例えば、地主的名望家や商店主などが慈善的に行ってきたものが行政レベルに移されることによって、官僚制が人間の最も基本的行為である「食」の分野にも貫徹していくことを意味するのである。「食育」の本質もここにある。

そして、第3に、直接的には上記に関連して、大正デモクラシー等の影響や児童に寄り添いながら子どもの幸せを願ういわゆるプロレタリア（新興）教育運動（「教員赤化」）の沈静化や、労働運動、小作争議を押さえ込む等の政策的意図があった。

その後の食糧庁の誕生や「配給制」に象徴されるように、「食」は全体的にシステム化され国家管理されることになったのは周知の通りである。

2 戦後学校給食の登場とアメリカによる食料戦略の問題点

第二次世界大戦後は、文部省や地方行政の強い影響を受けつつ、独自の教育政策として学校給食を指導する体制を整えてきた。これに大きな影響を与えたのが、アメリカの占領政策でありユニセフなどの国際的支援であった。

当初は慢性的飢餓実態を反映し、1946年1月30日に文部省体育局長通達として「学校衛生刷新に関する件」で学校農園などによる給食施設普及が奨励されたが、同年12月11日には文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食の普及奨励について」が出され、東京、千葉、神奈川で12月24日に試験給食が開始され⁽⁶⁾、翌年1月から全国300万人児童に対し、学校給食が始められた。また、文部省に代わってその物資の安定的集荷・供給を行うため、4月に財団法人日本学校衛生会学校給食事業部が発足した。これは、1948年12月の文部省体育局長通達「学校給食物資取り扱いについて」で各都道府県教育委員会が物資受け入れ態勢を指示されたことによってその後の都道府県学校給食会設立につながっていく。

ここまでは、いわば地ならしである。明確な形でアメリカ食料戦略の一環に組み込まれていくのは、翌1949年10月のユニセフ給食（ミルク寄贈）と、1950年7月米国寄付の小麦粉を使った「完全給食」である。1951年学校給食の財源であったガリオア資金の打ちきりにより新たに国庫補助が検討された。その結果、1952年4月に実施された全国すべての小学校を対象とした「完全給食」は、アメリカの余剰農産物の処理場たる「日本型学校給食」の性格を決定づけた⁽⁷⁾。

それが、1954年3月に締結された日米MSA協定（日米相互防衛援助協定）の存在である。いわゆる小麦をはじめとしたアメリカ余剰農産物処理法とも呼ばれる「農産物貿易促進援助法」（PL480）に基づく一連の政策が始まり⁽⁸⁾、そのターゲットを学校給食と食生活改善運動（キッチンカーを見よ）に絞り全国的に展開されたからである。

1954年6月3日に公布された「学校給食法」は、第1条に「児童および生徒の心身の健全な発達にし、かつ、国民の食生活の改善に寄与する」と、その理念の正当性を掲げ、第2条に「1 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養う」「3 食生活の合理化、栄養の改善および健康の増進を図る」というように、行動目標を規定した。文字上の表現には、それ自体批判されるようなことはないかもしれないが、翌年8月8日の「日本学校給食会法」の成立と、その直後10月1日には「特殊法人日本学校給食会」が設立された周到さを考えれば、アメリカ主導の政策的意図が透けて見えよう。こうして給食用の物資を安定供給するために設立されたいわゆる「学校給食会」は、特権的地位を与えられ、商社や食品会社などとともに戦後ほぼ60年にわたって強固な既得権益を全国津々浦々に張り巡らした。学校給食会は文部、厚生両省と一体化しながら「望ましい」献立を提供し、それに見合う食材を導入させながら、アメリカ流栄養学をもって「完全給食」を創作し、地域の食文化やそこで生産される様々な食材の持つ歴史性と価値を貶める作用を果たしてきたのである。

同会に対する補助金を見ると、発足時380万円だったものが、1970年保健体育審議会答申「学校給食改善充実方策について」による統一献立・一括購入方式推進によって8,000万円、72年には1億9,000万円に引き上げられた。彼らは、学校給食用指定物資供給を一手に担い巨大な利権を作り上げている⁽⁹⁾。

現在は、日本教育・学校健康センターが、都道府県学校給食会に君臨し、文部（科学）大臣指定脱脂粉乳、小麦及び小麦製品、米及び米加工食品、牛肉及び牛肉製品の4品目（その中心は米国産）と文部（科学）大臣が認可する承認物資チーズ、油脂類（ショートニング、大豆サラダ油）、砂糖類、缶詰類（桜桃、スイートコーン、鯖、ウズラの卵）、干しぶどう、調味品類などで85年度段階すでに取扱高が330億円に達していたこと。また、その後はさらに大手食品メーカーや商社が参入し、例えば千葉県の場合大手110社で623品目を扱い、その多くが輸入冷凍加工食品となっている⁽¹⁰⁾。

県内中小業者や生産者の参入は著しく制限されているのが実態であり、地域や季節の実情に応じた献立は実現できない。食材の安定供給を建前とする統一献立・一括購入方式推進には大手企業が介在し、彼らが開発した献立ソフトによる国籍不明給食メニューが教育委員会や栄養士に大きな影響力を持ち、彼らによって供給される輸入食品に合わせた献立が全国の学校で展開する仕組みになっている。給食の献立を見れば、それがどこの国の食べ物かおよそ思い浮かべることが困難である。この不思議な献立が栄養士の手によってなぜ作られるのか、その答えがここにある。

議論の多い「自校方式」と「センター方式」問題、財政難を理由に削減される調理職員、牛乳を巡る問題、頑として地場産の米や野菜の導入を拒み続ける教育委員会など、多くの問題を抱えるのも学校給食である。

ただし、学校給食に携わってきた（いる）多くの現場職員の名誉のために言うならば、乏しい予算の中でそこで働く人々の多くは子どもたちのために少しでも栄養豊かでおいしく食べてもらおうという努力をしてきたということを記さねばなるまい。そして、それゆえ、より無惨な歴史を重ねて来たとも言える。

なお、最近では、朝ご飯を作らない食べない、個食、孤食等の家庭における食習慣の解体、ジャンクフードに依存する青少年、危険な食材の蔓延を放任する食品行政によって増大する奇病、難病や、これらの食を巡る現状をトータルに表現する「生活習慣病」（「壊れていく身体と心」と表現したい）の蔓延で、給食もその責任と役割が大きく問われ始めている。

3 学校給食の抱える課題

学校給食は、厚生省の利権を受けつつも長く文部省における健康教育の一貫としてなされてきた。そして、教育委員会では、その指導的地位に体育関係者または家庭科担当が配置されることが多く、そのこと自体の意味を否定するものではないが、社会全体を視野に入れて、生産、流通、調理、消費、環境、国際的食糧問題等と言う観点から給食のあり方を考えることはまれであった。その結果、次のような問題が現場で顕在化している。

一つには、アメリカ流栄養学に基づく「完全給食」及びそれに伴う献立の無国籍性である。近年、ようやく地域の食文化に配慮した献立（いわゆる「ふるさと給食」）が年に数回登場し始めたが、給食を通じて食文化が破壊されてきたと言えなくもない。むろん、脂肪だらけ、カ

ロリー計算だけに依存した献立はとうに破綻している考え方である⁽¹¹⁾。中央の献立に対する指導をまじめに受け入れる栄養士ほど季節や地域と関係のない食材を求め調理する傾向にある。

第二に、食材調達が「学校給食会」などによって支配され、「入札」制度の欠陥とも併せて、地域や国産農産物が厳しく排除されている点である。全国のJAや生産グループが給食に参入しようとしても、既得権と硬直化した指導体制をたてに拒絶された話は枚挙にいとまがない。教育委員会の立場は理解できないわけではないが、地域の農業や食文化に責任を持つという姿勢は一部の例外を除いて希薄である。

また、献立の指標としている野菜などの栄養素は標準的なものという点である。そこで使用される食材の多くは、何千キロも遠くから莫大なガソリンを使って運ばれてくる。それゆえ地球温暖化の要因ともなっているという批判が、フードマイレージの観点からも問われている。また、「ポスト・ハーベスト」や栄養素の視点からしても、地域の朝採野菜と農薬や添加物によって長期保存され数千マイル運ばれてくる食材のそれは比べるまでもないだろう。「ヴァーチャル・ウォーター」の観点からしても問題は山積している⁽¹²⁾。その上、柑橘類やバナナなどはプランテーション農業そのものであり、多国籍企業による「南側」の世界を経済的植民地として固定化するもので、それらを消費することには歴史的、道義的責任の他、環境破壊や生態系維持、「持続的発展」に責任ある「豊かな北の消費者」の姿勢が問われているのである⁽¹³⁾。

自国の「食」への配慮は他国の人々の農地や食文化にも想像力を巡らすことであり、「共生」の思想を実践することなのである。学校における給食は、本来、そうした教育に最もふさわしい教材のはずである⁽¹⁴⁾。

従来の制度は、そうした意味でも欠陥が多いのだが、さらに由々しいのは、遺伝子組み換え食品や放射線照射食品がほとんどノーチェックで使用される危険性である⁽¹⁵⁾。大手食材供給事業体がアメリカを中心に海外から大量に買い付け、それらを冷凍品として供給している実態にもっと目を向けるべきであろう。

第三に、教育委員会や栄養士の立場を擁護した上で述べるならば、「給食費」の問題をあげなければならない。児童生徒一食あたりの費用は200円台前半から後半である。そこで、「これしかないから地場産給食なんかできない」と、正当化しようとするが、純粋に材料費である点を考えれば、これは決して低い価格ではない。むしろ、完全給食のための牛乳代とデザート代の割合が高く、野菜や主食の経費は低く押さえられている。これは、すぐにでも改善できる点である。

第四は、自治体経費削減を目的として調理員の減員、研修機会の喪失等の「合理化」を進めている点である。その結果、多忙化と専門家の未配置による労働能力の低下、意欲の減退のみならず、民間委託も進められている。「自校方式」から「センター方式」、民間委託へとという選択は軽々に批判できるものではないが、単なる経費削減のためでありかつ子どもたちや地域を顧慮しない理念なき暴走が学校給食の質を極めて深刻なものにしている点を忘れてはならない。これは、運営システムの問題でもある。事業としてのマーケティング的位置づけや能力に疑問を残すものである。どんなに優れた教育委員会職員、栄養士、調理員がいても食と農に関する望ましい理解がないところに人間らしい給食は成立しないのである。

第五に、多くの学校で、給食担当を一般教員にさせていることである。栄養士と相談しながらとはいえ、給食費の徴収まで行わせる愚が未だになされていることは行政や保護者の怠慢といわれてもしょうがないだろう。

第六は、保護者（家庭）の問題である。月100円の給食費値上げに猛烈な反発を示す例が少なくない。公益性が高い学校給食であれば安く押さえられるにこしたことはない。しかし、農水省や文科省、厚生労働省などの各種調査において、「朝食を食べない」児童生徒にはじまり「食の解体」状況が大きな問題となっている。給食費の値上げに批判しながら平気でスナック菓子やファーストフード（ジャンクフード）に手を出し、10円安いという理由で外国産農産物を手にする消費者の学習能力に疑いを持たざるを得ない⁽¹⁶⁾。

自家の食卓や家族の食行動を棚に上げ、学校給食に「うまくて、栄養豊かで、バラエティに富んだ子どもの喜ぶ給食」を要求する行為は、自分や家族の健康に対する責任を放棄するものであり、食と農（生き方）に関する品性の欠如といっても良い。

月わずか数百円の値上げで「完全米飯給食」や「地場産食材給食」が実現できるのに、それらに取り組みようと努力している地域の生産者や栄養士の願いがなかなか理解されない現実がある。消費者という存在は、漠然として定義しがたいが、彼らの健康飲料、錠剤信仰、ダイエットなどに見られるフード・ファダイズムの蔓延と、BSE騒ぎに象徴されるファナティックな行動は、食と農、生命からかけ離れた生活の帰結点であり新たな社会的病理を意味する。厚生労働省さえも「食育」の推進に乗り出したのにはこうした背景がある⁽¹⁷⁾。

第七は、栄養士、保護者などが「完全米飯給食」や「地場産食材給食」に理解があっても、その供給体制が整っていない問題である。すなわち、農協や生産者がこれまでの農政や大消費地への大量供給体制から脱皮できず、地元で必要とされているものへの責任を果たしてこなかったことである。1980年代に始まる農家の「自給運動」から産直運動へと発展してきたものの、日々地域で必要とされる食材を生産、供給する体制を作れないまま、耕作放棄地の拡大、生産者の高齢化と後継者不足等が深刻化し、求められても応えられないところまで来てしまったのである。

4 学校給食の事業内容－岩手県遠野市を例として

遠野市の学校給食は、昭和23年遠野小学校1,355名を対象に、週3回の脱脂粉乳による補給給食から開始され、昭和41年には市内小中学校70%に普及した。昭和49年に6,000食規模の大型給食センターを建設し、市内小学校16校3,338名、中学校8校2,022名に完全給食を提供するようになった。「自校方式」が比較的多い時代にあって、いち早く「センター方式」による給食を実施したという意味では、その後全国的に広まっていく「センター」化（合理化）の道を歩んだ典型的事例である。

また、昭和62年には調理部門を民間委託し、給食費や栄養管理のためのコンピュータを導入したほか翌63年には配送部門も民間委託に踏み切っている。全国的に見れば、例えば「学校給食を考える会」などのような名称でPTAや市民団体によって「給食を切り捨てるもの」「調理員（栄養職員）を守れ」等という形でこうした「合理化」は厳しい批判にさらされたが、遠野市では比較的うまく経営されてきたようである。

ちなみに、遠野市学校給食センターが掲げる目的は、①安全・安心な給食、季節感のある豊かな給食の提供。②栄養バランスのとれた給食、生活習慣病の予防。健康なライフスタイルの形成。③学校教育の「生きた教材」としての活用。④思いやりの心、豊かな心を育み社会性を育む。⑤地域の食文化に対して理解、食農教育に活用。⑥地産地消の推進（下線 佐藤）と

なっており、現在高い志と理想を掲げ、その実現に努力を重ね始めている。特に、①②⑤⑥は、「住民主体の行政推進」をうたう市政とリンクしており、「循環型社会」の実現、「地産地消の推進」に直結する「地産地消給食の推進」（平成15年度からの取り組みで、岩手県の重点政策とも連動。）は、「平成の大合併」たる宮守村との合併後の地域作りの基盤となっている⁽¹⁸⁾。

しかしながら、その実現にはいくつかの困難を抱えている。せならば、これまで行われてきた「センター方式」には、2、3で挙げたような問題点を内包しているからである。

そこで、その実情を以下に分析し、遠野、ひいては日本の学校給食が抱えている問題点を明らかにする。ただし、ここでは一般的な学校給食のシステムや作業工程、衛生管理などは割愛し、行政の中に位置づく公益的事業の典型として、経費の面から分析を試みる。はじめは事業運営の構成である。

① 事業運営の構成

学校給食は基本的に教育委員会の管轄であり自治体の責任によって運営されている。近年、民営化の動きも活発化しているが、基本的には税によってまかなわれる事業である。保護者がいわゆる「給食費」として負担しているものは、純粋に食材費であって、栄養職員の労賃や加工調理の光熱費などは表1で見ると自治体の持ち出しである。

例えば遠野市の場合、平成15年度の歳出予算（一般会計－教育費－学校給食費）は、表1の通りである。

(表1) 平成15年度歳出予算 (単位 円)

科 目	子 算 額
1 報 酬	36,000
2 給 料	10,134,000
3 職 員 手 当 等	5,449,000
4 共 済 費	2,648,000
5 旅 費	37,000
6 需 用 費	117,585,000
7 役 務 費	940,000
8 委 託 料	87,239,000
9 使 用 料 及 賃 借 料	1,733,000
10 負担金、補助及交付金	9,000
11 公 課 費	9,000
歳 出 合 計	225,819,000

- * 1 例えば委託料の内訳は、調理業務は、(株)T社46,931,000円、配送業務S運送が22,711,000円ようになっており、それ以外にも炊飯・輸送、麦等混入委託料、施設管理維持費、衛生管理費などが含まれている。
- * 2 なお、炊飯、特別輸送、麦混入などは学校給食会統一単価になっている。
- * 3 これ以外に、遠野市生活環境部環境課調査資料から算出(推計)される給食センター生ゴミ処理費用は、年間消却・運営費(582,000+60,000円)合計642,000円である。そこで、これを有機堆肥化したり加工過程で生ゴミがでない仕組みにしたりする工夫が循環型社会の形成とコスト削減の点で重要である。
- * 4 予算上のポジションは(「一般会計」－「教育費」－「学校給食費」となる。
- * 5 細かな予算の内訳は省略するが、225,819,000円は人件費を含んだ総額であり、学校給食事業費は、207,588,000円である。

② 学校給食費（歳入財源）の内容（供給給食数と児童・生徒と教職員の給食費）

給食費の歳入財源は、基本的に児童・生徒と教職員の給食費によって構成される。これが持つ意味をもう少し具体的に明らかにするため、児童・生徒数や供給給食数を歳出予算から供給原価を算出してみる。

(表2) 学校給食費の内容①

(単位 円)

校種	種別	人数(人)	供給給食数	年間負担額/年	負担額/1人	年間負担総額
小学校	児童	1,507	一人当	43,300円	250.30円	65,253,100円
	職員	129	173食(年)	45,100	260.69	5,817,900
中学校	生徒	837	同上	50,000	289.02	41,850,000
	職員	104		50,000	289.02	5,200,000
センター職員		27	同上	50,000	289.02	1,350,000
合 計						
児童・生徒		2,280	年間供給給食数 450,492食			
職員		260				
計		2,604				歳入財源 119,471,000円

*1 種別は児童・生徒・職員

*2 平成15年度実績による

*3 平成16年4月現在、小学校は9校1,454名、中学校8校826名、計2,280名である。

表1、2を参考にした、歳出予算からみた供給原価は、次のように分けられる。

①学校給食費予算（人件費込み） $225,819,000 \div 450,492 = 501.27$ 円②学校給食事業費（人件費無し） $207,588,000 \div 450,492 = 460.80$ 円

また、歳出から歳入をひいた供給原価は、

①学校給食費予算（人件費込み） $(225,819,000 - 119,471,000) \div 450,492 = 236.07$ 円②学校給食事業費（人件費無し） $(207,588,000 - 119,471,000) \div 450,492 = 195.60$ 円

である。

③ 賄材料費の内訳（平成15年度）とその問題点

材料費は、先に述べたように、基本的には家庭から徴収した「給食費」の原資となっている。そこで、問題はそれらがどのように使われているかの内容的検討が必要であるか、遠野市の支払伝票を元にして、カテゴリー別に分類した表3で分析してみる。

(表3-1) 賄材料費の内訳（平成15年度）

カテゴリー別	納入金額(円)	対小計 構成比(%)	対全体 構成比(%)
米・パン	14,613,889	14.56	13.87
発芽玄米	450,000	0.45	0.43
麺類	132,802	0.13	0.13
青果・野菜等	11,602,289	11.56	11.01
キノコ類	737,000	0.73	0.70
水産物等	3,258,534	3.25	3.09

食 肉 等	9,077,445	9.04	8.61
た ま ご	165,255	0.16	0.16
冷凍・加工食品等	39,461,188	39.32	37.45
デ ザ ー ト 類	1,386,663	1.38	1.32
豆 腐	555,385	0.55	0.53
味 噌 ・ 醬 油	1,141,540	1.14	1.08
塩	13,128	0.01	0.01
酢	24,000	0.02	0.02
他 調 味 料	1,325,037	1.32	1.26
牛 乳	16,414,798	16.36	15.58
小 計	100,358,953	100.00	95.24
消 費 税	5,016,529	5.00	4.76
合 計	105,375,482	105.00	100.00

*1 電算処理された資料がないため、納入伝票により作成。紛失した伝票については当日の献立を参考に、一人当たりの食材使用量などを勘案して推計している。なお、本資料は財団法人東北産業活性化センターを事務局として、筆者も務める学校給食に関する委員会で作成されたものである。

*2 牛乳は「完全給食」として、また先に述べたように、学校給食会などによる指定品目、脱脂粉乳、小麦及び小麦製品、米及び米加工食品、牛肉及び牛肉製品の4品目と文部（科学）大臣が認可する承認物資チーズ、油脂類（ショートニング、大豆サラダ油）、砂糖類、缶詰類（桜桃、スイートコーン、鯖、ウズラの卵）、干しぶどう、調味品類などが含まれている。

注目されるのは、先ず主食である。1976年に本格化した米飯給食が、学校給食用パン納入業者によって激しい反対運動が展開されたのは周知の事実だが、彼らが米飯炊飯を請け負うことになり、「一食炊飯方式」、すなわち缶入りでグラム数を計測しコンベヤー方式で炊飯するやり方である。これは、著しく食味を損なうばかりでなく、食糧庁などから放出される古米、最近ではアメリカからのMSA米等が使用され、米どころ岩手でありながら、「ひとめぼれ」を食べることができないという状況も出てくる。事実、県内トップの地産地消率を誇る東和町でさえ、平成10年度の地場産米利用は0%であった（東和町学校給食協同調理場調べ）。幸い、岩手県では、相当な財政努力によってJAと協力し、地元産米利用推進を図り、平成14年度には県産利用率100%（岩手県農林水産部農産物流通課調べ）となっているが、例えば農業や教育予算の削られた自治体等では、アメリカ米を食させることもあった。「アメリカの米輸出戦略」の標的が他ならぬ日本であり、それゆえ「例外無き関税化」を押しつけ、日本農業の牙城である米をねらい打ちにし、給食用に振り向けられたのがMSA米である⁽¹⁹⁾。

なお、第1次ブッシュ政権が日本に対し執拗に農業補助金廃止を迫りながら、自国農産物輸出補助金6兆円支出に踏み切ったことは忘れてならない。これは明確なWTO違反である。グローバリズムの覇者アメリカのパーバリズムである。アメリカ輸出農産物のおよそ半分が日本に向けられていることを考えれば、そのすさまじさは容易に理解できよう。BSE牛をひたすら解禁しろと迫るのも、EUや諸外国からアメリカ農産物が敬遠され、そのはけ口を日本に求めているからに他ならない⁽²⁰⁾。

なお、パンについて補足しておく、岩手の場合は南部小麦や玄米（イムナー粉）を原料とするものが使用されている。これは、岩手県産の米の高度利用を目的に、岩手大学農学部（三浦研究室）、県、岩手県パン工業会（白石、オリオンパンなど）、JAの相互協力に共同開発された極めて高品質の食材である。食感、味共に優れた製品で、学校給食に納入している。米を粒食偏重に終わらせず、粉や液体、健康食品（いわゆる機能性食品として）や医薬品分野でも

利用しようとの試みから開発されたもので、新潟や山形大学でも商品化されているが、行政、研究機関、産業界（JA含む）から地域住民まで連携した商品は極めて珍しい。ここからも、岩手で行われている学校給食の優れた面は理解できる。

次に、冷凍・加工食品等使用率の高さである。重量、金額ベースともに高い。それでも千葉の60数%等に比べれば低い数字であるが、これらはほとんどが輸入品である。「開発輸入」の問題も含め、ここでは詳しく触れないが極めて重要な問題を含んでいる。それは、表3-2でも示されている。

(表3-2) 岩手県における学校給食の県産食材利用状況 利用率 (%)

品目	主食(うち米)	生鮮野菜	豆類	茸類	果物	冷凍食品	畜産物	水産物	加工品
平成14年度	75.6(100)	25.9	35.8	44.2	21.1	8.6	75.9	34.9	64.6
平成11年度	-	21.0	21.1	38.9	18.6	-	64.3	-	61.0

*1 全県平均 平成14年度 47.6% 平成11年度 30.0%

*2 平成14年度岩手県農林水産部農産物流通課調査資料より作成。

この資料には、学校給食で頻繁に使用される食材についても調べてあるが、中でも馬鈴薯37.7%、玉葱12.4%、人参6.7%という数字は深刻である。しかも、これらがアメリカからの輸入品が多い食材であり、冷凍加工品も少なくない。金額ベースでカウントすれば輸入材比率は跳ね上がる、ということは留意されて良い。

三番目に、牛乳である。牛乳の生産者出荷価格は約78円/1Lである。市販されているペットボトル水の半額である。この異常な低価格もさることながら、学校給食会を通した牛乳納入価格が180cc-200ccで約50円、出荷額の3倍以上となる。地元牛乳生産者から直販できれば、生産者売り渡し価格を倍にしても、現行より安く購入できる。

デザートも問題である。遠野市の場合は、比較的考えられているが、岩手県沿岸のある都市で出されたプリンの納入価格は80円であったという。スーパーで、3コ入り1パック約130円前後で売られているものである。

おおざっぱに見ても、こうした問題が材料費を検討した場合に浮き出て来る。

④事業運営に関わる光熱費、処理費用など

事業運営には、①で示した予算以外に、光熱費や残滓処理費用などがある。これらの年間負担額はかなりのレベルになる。現在遠野市では、「風力」⁽²¹⁾や「バイオマス」⁽²²⁾等の、いわゆる自然エネルギーを利用することで、自然環境への負荷を減らし「有機循環型社会」形成のエネルギー源に使用と計画しているが、現時点では、既存の化石燃料に依存している。その費用は、燃料費が年間、(1)LPガス 385,867円、(2)A重油 3,88,400円、合計 4,174,267円である。光熱水費は、(3)電気料 2,091,923円、(4)水道料 2,235,900円、合計4,327,823円、総計8,502,090円となる。

また、調理や食後に出る食品残滓は、年間205日（下調理過程含む）で23,373kgと比較的少量であるが、燃えるゴミや資源ゴミも無視できない。これらは、遠野グリーンセンターというJAが中心になって作った施設があるにもかかわらず、今のところ全て回収して有機堆肥化するに至っていない。

来年度以降着手する計画であるが、終末処理まで含めた「生ゴミ処理」のコスト（平成15年度）は、1日平均排出量 残滓85kg、残菜114kg、合計199kg（資源ゴミ32kg）、年間排出量（1日平均排出量×年間稼働日数） $199\text{kg} \times 205\text{日} = 40,795\text{kg}$ である。これは、遠野市全体の「燃えるゴミ（生ゴミ含む）」の年間焼却量6,619t（平成15年度）の約0.6%にあたる。

遠野市のゴミ焼却施設の年間コストは、①年間焼却・運営費9,700万円、②焼却灰終末処理費（運搬費込）1,000万円であるから、給食センターの生ゴミ年間処理費用は、③年間焼却・運営費9,700万円×0.6%＝582,000円、④焼却灰終末処理費（運搬費込）1,000万円×0.6%＝60,000円で、計642,000円（推計）となる。

これは、通常目に見えない費用である。しかし、給食事業全体に関わる費目であって、本来事業費に組み込まれるべきものである。全国的に見ても、この問題は十分検討されていない。きちんとしたコスト計算をするべきと考える。

さて、これを、もし再生処理して有機堆肥（液肥含）などに商品化できれば、ゴミは大きな財源へと展開することができる⁽²³⁾。

したがって、大型であればあるほど、給食センターや食品加工施設の高度利用は可能性に満ちたものであり、そうしたシステムの構築が期待される。

有機循環型社会の形成には、こうした処理方法、再利用サイクルのシステム作りが欠かせない。経済産業省や環境省の積極的関与ばかりではなく、国土交通省も事業を組み替え、大手ゼネコンが参入し始めている。「環境はビジネス」だからだ。その是非をここでは問わないが、起業のチャンスであることには変わりない。

ただし、ことはそう簡単ではない。なぜならば、以下に述べるように、食材として使用されているものがアメリカや中国などの輸入農産物割合が高いという点である。農民運動全国連合会（農民連）等が明らかにしているように、これらは、国内では認められない高濃度の農薬が残留しており、WHOやコーデックス委員会での基準違反が常態化しているからである。しかも、その基準違反は、数十倍から数百倍に及ぶ。中国に至っては、国際的に製造・販売・使用中止になった薬剤を使っており、椎茸などから日本の基準値の500倍以上のダイオキシンが検出されたことが専門誌、新聞などで報道された⁽²⁴⁾。

また、冷凍品や加工食品には得体の知れない食品添加物が数多く使用されており、これらが土壤に与えるダメージを回避する手だては今のところ十分ではない。

さらに、高濃度の塩分が残る点である。

したがって、生産－流通－加工－調理－消費のあらゆるステージを管理する手法、すなわちHACCPを導入しないと、品質の高い、安心・安全な有機堆肥は生産できない、という問題点が残っているのである。

5 学校給食の献立、食材供給の実態－地産地消に視点から

前節では、主に給食事業のハード面を検討してきたが、ここでは食材供給体制の内容を分析する。

まず、表4によって、どのような食材が使われているのか見てみる。

* J A遠野の多田営業部長との協議によって遠野地域で可能な野菜の栽培、出荷データを付けておく。

	品名	産地名	給食センター重量計	使用時期	JA出荷量 kg	出荷時期	JA出荷期間内の 給食センター 使用量 kg	出荷期間内の 可能な充足率 %	JA管内での栽培 の可能性と作期	JAでの栽培可能性を含めた期間での 給食センター使用量とシェア		県内平均反収と 必要面積	
										kg	a	kg	a
19	インゲン	県外	31	4月のみ使用									
20	千切ごぼう	遠野	639	8・9月を除く周年	1,853	7上～10中		0					
21	切干大根	県外	37	4・5月のみ使用									
22	もやし	県内	387	4・5・7月のみ使用									
23	きぬさや	県外	0		4,452	6上～9下							
24	アスパラ	県外	0										
25	かぼちゃ	県外	46	4月のみ使用	120,400	8上～9下							
26	みつば	県外	0										
27	おくら	県外	0										
28	里いも	県外	0										
29	さつまいも	県外	0										
30	干しいたけ	遠野	108	9・10・11月を除く		周年	108	100			108	100	
		県内	8										
31	マッシュルーム	県外	0										
32	えのき茸	県内	1,127	周年									
33	ほんしめじ	県外	652	8月を除く周年									
34	なめこ	県内	138	4・6・10・12月使用									
35	ふき、わらび	遠野	106	6月のみ使用	800	5下～6中	106	100			106	100	
36	かぶ	遠野	70	10月のみ使用					10月	作付販売経験有	70	100	3,000 1
	うど				178	5							
	春菊				4,732	12上～5中							
	カリフラワー				432	7							
	レタス				754,501	5～11							
	その他葉菜類				1,262								
	トマト				33,641	6中～10下							
	ミニトマト				2,935	6中～10下							
	とうもろこし				119,980	7下～8下							
	枝豆				5,244	8上～9下							
	長いも				19,603	11中～5上							
	山の芋				1,140	11中～12下							
	わさび				12,878	11上～3下							
	三葉				9								
	生しいたけ				10,913	周年							
	菌床しいたけ				34,804	周年							
	松茸				15								
	きのこ類				1,626	9							
	その他山菜類				359								
	つがるりんご				10,537								
	さんざりんご				140								
	きおう				1,344								
	ジョナゴールド				1,726								
	千秋りんご				390	9上～3下							
	ほくとりんご				450								
	フジりんご				5,712								
	王林りんご				987								
	その他りんご				1,901								
	ほうすいなし				100								
計			38,414	左のシェア (%)		計	38,414	シェア (%)		計	38,414	シェア	
	遠野産		7,538	19.6		遠野産(JA)	5,696	14.8		遠野産(JA)	20,436	53.1%	
	岩手産		6,887	17.9									
	県外産		23,989	62.4									

例えば4月の場合、ここに掲げた36品目の購入割合は、重量別で遠野産2.9%、岩手県産12.6%、県外産84.5%。金額別で遠野産5.3%、岩手県産17.5%、県外産77.3%である。購入担当者からすれば、「この時期は地元の野菜類が出そろわない」、「調達困難」というが、同じく種類が減少する12月を見てみると、重量別で遠野産48.8%、岩手県産3.7%、県外産47.5%。金額別で遠野産51.4%、岩手県産8.8%、県外産39.8%となるので、この説明はいささか苦しい。年間、重量別で遠野産19.6%、岩手県産17.9%、県外産62.4%。金額別で遠野産19.3%、岩手県産21.2%、県外産59.5%になってしまう原因は、地元からの調達が困難だからと結論づけるわけにはいかないだろう。

ただし、これでも立派な数字だと断言できる。岩手県は、日本で最も学校給食における地産地消率が高い⁽²⁵⁾。

宮城県で最も野菜作りの盛んなある町の地産地消率がわずか数%であるように⁽²³⁾、全国的にはほとんど地元の農林水産物が顧みられてない。生産・供給サイドと教育委員会の間には、一般的に高い障壁が存在する。

次に、この内容をもう少し詳しく見てみる。平成15年4月14日から5月13日、6月23日から7月21日、8月25日から9月24日の小学校で使用された食材について、コメ、パン、牛乳を除いたデータを整理してみる。ここでは、当期間中の献立と食材納入伝票をもとに推計した⁽²⁴⁾。

(表5-1) 献立構成による重量別地産地消率 (%)内は占有率、単位 g

区 分	主 食	汁 物	主 菜	副 菜
遠 野 産	5,000 (1.0%)	85,000 (1.2%)	0 (0%)	165,000 (2.2%)
県 内 産	0(0%)	1,121,000 (15.3%)	154,000 (2.6%)	1,771,000 (23.6%)
県 外 産	506,383 (99.0%)	6,128,780 (83.6%)	5,740,08 (97.4%)	5,569,819 (74.2%)
合 計	511,383	7,334,780	5,894,08	7,505,819

これを全体としてまとめてみると、遠野産255,000 g (1.2%)、県内産3,046,000 g (14.3%)、県外産17,945,062 g (84.5%)となる。極めて厳しい数字である。単純に、主な使用農産物資料の集計だけでは読み取れない現実がここには示されている。

これを、金額ベースで換算すると

(表5-2) 献立構成による金額別地産地消率 (%)内は占有率、単位 円

区 分	遠 野 産	県 内 産	県 外 産	合 計
主 食	4,000 (1.2)	0 (0)	339,870 (98.8)	343,870
汁 物	11,000 (0.3)	887,580 (24.5)	2,727,924 (75.2)	3,626,494

主 菜	0 (0)	140,350 (2.7)	5,015,242 (97.3)	5,155,592
副 菜	86,150 (1.9)	,372,375 (30.8)	2,990,922 (67.2)	4,449,447
合 計	101,150 (0.7)	,419,345 (17.8)	11,073,948 (81.5)	13,594,443

である。

(表6) 遠野市学校給食センターの地場青果物購入状況

品 名	遠 野 産		岩 手 産		遠野産+岩手産		他 県 産		購入金額 総 計 (円)
	金額 (円)	調達率 (%)	金額 (円)	調達率 (%)	金額 (円)	調達率 (%)	金額 (円)	調達率 (%)	
ひ え	8,000	100.0		0.0	8,000	100.0		0.0	8,000
いなきび	4,725	100.0		0.0	4,725	100.0		0.0	4,725
さ さ げ	4,800	100.0		0.0	4,800	100.0		0.0	4,800
メークイン	99,760	8.4		0.0	99,760	8.4	1,090,380	91.6	1,190,140
か ぶ	14,000	100.0		0.0	14,000	100.0		0.0	14,000
キャベツ	54,125	6.9	239,220	30.6	293,345	37.5	488,905	62.5	782,250
胡 瓜	97,360	9.2	541,390	51.3	638,720	50.5	416,270	39.5	1,055,020
ご ぼ う	30,210	11.3	54,400	21.3	84,610	31.6	183,530	68.4	268,140
こまつ菜		0.0	20,800	17.3	20,800	17.3	99,660	82.7	120,460
セ ロ リ		0.0		0.0		0.0	101,990	100.0	101,990
大 根 菜	850	100.0		0.0	850	100.0		0.0	850
大 根	115,565	27.6	66,980	16.0	182,545	43.6	235,980	56.4	418,525
玉 ね ぎ	35,540	3.6	23,460	2.4	59,000	6.0	925,030	94.0	984,030
チンゲン菜		0.0	172,050	64.9	172,050	64.9	92,920	35.1	264,970
茄 子		0.0	63,000	67.3	63,000	67.3	30,600	32.7	93,600
に ら		0.0	7,000	4.8	7,000	4.8	139,180	95.2	146,180
ね ぎ		0.0		0.0		0.0	1,750	100.0	1,750
にんじん	76,580	5.0	26,150	1.7	102,730	6.7	1,434,050	93.3	1,536,780
パセリ		0.0		0.0		0.0	75,100	100.0	75,100
ピーマン	54,680	6.7	166,030	20.2	220,710	26.8	601,400	73.2	822,110
ほうれんそう	240,140	90.3	25,920	9.7	266,060	100.0		0.0	266,060
えのき茸		0.0	411,720	72.4	411,720	72.4	156,980	27.6	568,700
な め こ		0.0	131,785	100.0	131,785	100.0		0.0	131,785
白 菜	76,140	25.4	50,780	17.0	126,920	42.4	172,500	57.6	299,420
根 深 葱	208,480	28.5	96,930	13.3	305,410	41.8	425,390	58.2	730,800
み か ん		0.0		0.0		0.0	53,800	100.0	53,800
ほんしめじ		0.0	12,840	1.9	12,840	1.9	667,490	98.1	680,330
ふき水煮	13,524	100.0		0.0	13,524	100.0		0.0	13,524
わらび水煮	19,600	100.0		0.0	19,600	100.0		0.0	19,600
合 計	1,154,079	10.8	2,110,455	19.8	3,264,534	30.6	7,392,905	69.4	10,657,439

* 平成15年度青果物納品伝票より作成。ただし、伝票の記入ミスなどもある。

これらの表から明らかになるのは、給食用食材が地元のものではないという実態である。では、それらの食材を遠野や岩手県内で調達できないのだろうか。その関係はどうなっているのであろうか。そこで、次にどのような理由で地元産が使用されないのかを明らかにするため、先の表4と遠野市場での農産物取り扱いと給食センターでの購入動向を、該当する野菜の作付け、出荷量と、遠野市産業部農業振興課「市場取扱動向（平成15年度）」資料を参考にして比較する。紙面の関係で、大根に限って給食センターの購入状況から自給率、地産地消率を検討してみると、以下のようになる。

(表7) 大根購入状況 遠野産購入比率% 単位kg

区分	市場取扱動向			センター購入状況		
	総取扱量	遠野産取扱量	比率	総購入量	遠野産購入量	比率
4	4,500	---	0.0	243	0	0.0
5	5,300	1,300	24.5	126	0	0.0
6	4,600	3,100	67.4	342	92	26.9
7	3,700	2,800	75.7	324	0	0.0
8	2,400	1,100	45.8	171	171	100.0
9	5,400	4,000	74.1	150	63	42.0
10	9,500	7,500	78.9	302	161	53.3
11	5,000	4,500	90.0	254	254	100.0
12	1,700	500	29.4	281	126	44.8
1	2,500	---	0.0	173	47	27.2
2	2,000	---	0.0	234	0	0.0
3	2,000	---	0.0	107	0	0.0
合計	48,600	24,800	51.9	2,707	914	33.8

* 「遠野産青果市場取引状況」及び給食センター「平成15年度生産地別青果物・菌類購入一覧」より。「学校給食を活用した総合給食事業委員会」（ワーキング部会）が作成し、遠野市プロジェクトチームへの提出され了解された資料。なお、岩手県での利用率は表3-2で使用した資料によれば、平成14年度の場合県平均37.7%となっている。

ここから明らかになるのは、地元野菜があるにもかかわらず、あえて購入していないという事実である。地元や岩手県に供給能力がないわけではない。これを購入しようとしないうシステムがあるということである。J Aの共選共販にも問題があるが、結論的にいえば、地産地消を進めない食材供給は、絶大な影響力を持つ学校給食会の存在とその運営システムに起因する問題と言える。

もちろん、学校給食会は歴史的に見ても重要な役割を果たしてきた。特に、農山漁村の生産力が不十分且つ全国的流通体制が整わなかった時期に、児童・生徒の食を確保するために果たした功績は十分なものがあつたと言えよう。だが、それが先に述べたように既得権化していく過程において、むしろ別な思惑によって運営されるようになり、結果的に国産農産物を給食の場から閉め出したというのが実態である。そこでは、パン、牛乳、牛肉を理想（「完全給食」）とする栄養学の立場と献立づくりが巧妙に組み合わせられ、学校栄養職員の指導、研修にも影響力を行使することで外国産農産物を極力利用するようにし向けられてきた経緯がある。これが、大手食材企業や商社の戦略であったことは2であげたとおりである。むしろ、これは学校給食にとどまらない。産婦人科における栄養指導の名目で、大手乳業メーカーや離乳食材企業などがサンプル提供、栄養士を派遣することに象徴されるように、ゆりかごから墓場まで市場を支配している。「食は市場」なのである。

6 献立の実情と地産地消率

5で示した地元食材が活用されない実態を、メニューの面から分析してみる。

(表8-1) 遠野市学校給食センターの1日

当日のメニュー (平成16年7月9日・金)

小 学 校			中 学 校		
種 別	メ ニ ュ ー	材 料	種 別	メ ニ ュ ー	材 料
主 食	基 本 パ ン	給食用パン (45g)	主 食	基 本 パ ン	給食用パン (45g)
汁もの	夏野菜シチュー	アスパラ冷凍カット 冷南瓜ダイス2cmカット 玉ねぎ 生 ホールコーン缶 にんじん 生 パセリ 葉 コンデンスコーン 若鶏もも皮無スライス キリクリームチーズ 牛乳 (調理用) サラダ油 食塩 白こしょう チキンブイヨン 乾 クリームポタージュ	汁もの	夏野菜シチュー	アスパラ冷凍カット 冷南瓜ダイス2cmカット 玉ねぎ 生 ホールコーン缶 にんじん 生 パセリ 葉 コンデンスコーン 若鶏もも皮無スライス キリクリームチーズ 牛乳 (調理用) サラダ油 食塩 白こしょう チキンブイヨン 乾 クリームポタージュ
主 菜	卵のウインナー巻	ウインナー味巻50	主 菜	ハムステーキ	ハムステーキ (50g)
副 菜	フルーツポンチ	ミックスドフルーツ ブロックゼリークール	副 菜	フルーツポンチ	ミックスドフルーツ ブロックゼリークール
牛 乳	給 食 用 牛 乳	普通牛乳 (給食用)	牛 乳	給 食 用 牛 乳	普通牛乳 (給食用)

当日の給食供給数 (平成16年7月9日・金)

(人)

区 分	平成16年度 学校給食供給人員表 (4月6日現在)								職 員 等	合 計	7月9日 供 給 人 員 数
	児 童 ・ 生 徒							計			
	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生					
小 学 校	遠野小学校	50	58	67	67	55	51	348	24	372	372
	遠野北小学校	70	74	69	74	75	67	429	24	453	453
	綾織小学校	10	15	19	15	25	23	107	11	118	118
	小友小学校	15	6	13	11	8	21	74	12	86	86
	附馬牛小学校	11	14	9	9	11	16	70	12	82	83
	大出小学校	0	1	0	1	0	0	2	3	5	4
	土淵小学校	18	12	17	16	26	25	114	12	126	126
	青笹小学校	30	25	29	23	13	19	139	14	153	154
	上郷小学校	31	18	26	25	30	41	171	14	185	184
小学校計	235	223	249	241	243	263	1,454	126	1,580	1,580	
中 学 校	遠野中学校	145	129	113				387	28	415	413
	綾織中学校	22	25	21				68	11	79	79
	小友中学校	11	19	12				42	12	54	55
	附馬牛中学校	15	22	18				55	12	67	
	大出中学校	1	0	1				2	3	5	5
	土淵中学校	27	28	34				89	13	102	102
	青笹中学校	26	32	21				79	13	92	93
	上郷中学校	32	39	33				104	13	117	118
中学校計	279	294	253				826	105	931	865	
センター								27	27	28	
合 計	514	517	502	241	243	263	2,280	258	2,538	2,473	

(表8-2) 当日の食材購入状況

小学校用食材

メニュー	材 料	数量	net				支払		産地	
			net	単位	重量	単位	単位	単価(円)		金額(円)
夏野菜シチュー	アスパラ冷凍カット	16	1,000	g	16,000	g	kg	199.5	3,192	栃木県 千葉県 宮城県 岩手県 岩手県
	玉ねぎ 生	67	1,000	g	67,000	g	kg	178	11,926	
	冷南瓜ダイス2cmカット	32	1,000	g	32,000	g	kg	504	16,128	
	ホールコーン缶	9	1,800	g	16,200	g	缶	378	3,402	
	にんじん 生	17	1,000	g	17,000	g	kg	250	4,250	
	パセリ 葉	2	1,000	g	2,000	g	kg	2,500	5,000	
	コンデンスコーン	40	1,000	g	40,000	g	kg	435.7	17,428	
	若鶏もも皮無スライス	16	1,000	g	16,000	g	kg	1,365	21,840	
	牛乳(調理用)	24	1,032	g	24,768	g	ℓ	187	4,488	
	キリクリームチーズ	8	1,000	g	8,000	g	kg	1,449	11,592	
	チキンピジョン 乾	2	1,000	g	2,000	g	kg	1,155	2,310	
	クリームポタージュ	9	1,000	g	9,000	g	kg	771.75	6,946	
	サラダ油	2	1,000	g	2,000	g	kg	179	358	
	食塩	50	1	g	50	g	g	0.06892	3	
白こしょう	27	1	g	27	g	g	1.85	50		
卵のウインナー巻	ウインナー味巻50	1,580	50	g	79,000	g	個	58.8	92,904	
フルーツポンチ	ミックスドフルーツ	50	1,750	g	87,500	g	缶	1,302	65,100	
	ブロックゼリークール	40	1,000	g	40,000	g	kg	525	21,000	
合 計					458,545	g			287,917	
遠野産計					0	g			0	
遠野産使用率					0.0				0.0	
岩手県産					40,768	g			26,328	
岩手県産使用率					8.9				9.1	

牛乳1リットルあたりのグラム数は牛乳の標準比重1.032で換算。

中学校用食材

メニュー	材 料	数量	net				支払		産地	
			net	単位	重量	単位	単位	単価(円)		金額(円)
夏野菜シチュー	アスパラ冷凍カット	11	1,000	g	11,000	g	kg	199.5	2,195	栃木県 千葉県 宮城県 岩手県 岩手県
	玉ねぎ 生	45	1,000	g	45,000	g	kg	178	8,010	
	冷南瓜ダイス2cmカット	21	1,000	g	21,000	g	kg	504	10,584	
	ホールコーン缶	6	1,800	g	10,800	g	缶	378	2,268	
	にんじん 生	11	1,000	g	11,000	g	kg	250	2,750	
	パセリ 葉	1	1,000	g	1,000	g	kg	2,500	2,500	
	コンデンスコーン	27	1,000	g	27,000	g	kg	435.7	11,764	
	若鶏もも皮無スライス	11	1,000	g	11,000	g	kg	1,365	15,015	
	牛乳(調理用)	16	1,032	g	16,512	g	ℓ	187	2,992	
	キリクリームチーズ	5	1,000	g	5,000	g	kg	1,449	7,245	
	チキンピジョン 乾	1	1,000	g	1,000	g	kg	1,155	1,155	
	クリームポタージュ	6	1,000	g	6,000	g	kg	771.75	4,631	
	サラダ油	2	1,000	g	2,000	g	kg	179	358	
	食塩	60	1	g	60	g	g	0.06892	4	
白こしょう	18	1	g	18	g	g	1.85	33		
ハムステーキ	ハムステーキ(50g)	893	50	g	44,650	g	枚	102	91,086	岩手県
フルーツポンチ	ミックスドフルーツ	34	1,750	g	59,500	g	缶	1,302	44,268	
	ブロックゼリークール	28	1,000	g	28,000	g	kg	525	14,700	
合 計					300,540	g			221,558	
遠野産計					0	g			0	
遠野産使用率					0.0				0.0	
岩手県産					72,162	g			109,093	
岩手県産使用率					24.0				49.2	

牛乳1リットルあたりのグラム数は牛乳の標準比重1.032で換算。

表8-1, 2からは献立づくりに見られる典型的な問題が浮上してくる。当市の学校栄養職員はじめ教育委員会や農業振興課などは、それぞれ個別的に努力を重ね、市民に信頼される学校給食の実現を実践してきた。それでも、なお改善の余地があることは明らかである。夏野菜シチューという献立もさることながら、そこで使われた食材はほとんどが輸入、加工品である。これまで示してきたように、これらの食材が地元にないわけではなく、代替できる食材もある。他から購入する必然性はないにもかかわらず、こうした食材購入が行われている。これは遠野に限らず一般的現象でもある。平成16年7月9日は、任意に選んだものであり、特別な意図によって設定した日ではない。職員からも協力して頂いた調査であり、率直に実態を反映しているものである。

また、ある給食センターの食材購入を見ると、市場では100円/kgのキュウリが、学校給食会（そこに加盟する納入業者）を通すと400円で購入されていた。こうしたことは珍しいことではない。地産地消が進展しない一番の理由はここにある。

ただし、岩手県の学校給食会は全国的に見ても地産地消に理解を示し、努力を重ねている優秀な団体の一つである。そして、むろん、学校給食会に加盟する納入業者にはそれなりの理由があろう。だが、地域内に存在するこうした業者が、目先の利益追求によって地元産農産物を排除する仕組みを作り上げてきたこと、それを是認してきた体制こそ問題にされるべきだろう。

また、この点を強調しすぎることによって地域内の中小の業者を排除することは好ましくない。「シャッター通り」に象徴されるように、地元農商工業者と金融機関や消費者の共存共栄こそ地域再生、振興の基本だからである。したがって、彼らの事業や生活も保持しながら、生産サイドや消費者の利益をも考慮したシステムに転換すればいいのである。実際、筆者はこの問題意識からJ A花巻、県花巻振興局、花巻公設市場、学校栄養職員、教職員達と、「地産地消」をキーワードに食農教育と食育その核としての地場産学校給食ネットワークづくりに参加してきた。もちろん岩手県は、これを県政の重要な柱に位置づけている。

おわりに

以上、日本の学校給食が抱える問題を概観し、1では、学校給食が社会政策的見地及び天皇制国家における高度国防国家の基盤を整備するためになされたこと。2と3では、国内における食料安定供給とアメリカ食料戦略の一環に組み込まれつつ巨大マーケットが形成されたことに付随する問題点を整理した。そして4以下において、遠野市を事例分析した。そこから浮かび上がった実情は、岩手県農林水産部が平成14年度に県、市町村教育委員会の協力を得て、188施設、対象生徒数117,608人に対して行った調査とは若干異なるものとなった。本稿の例で言えば、遠野地域の県食材利用率（重量ベース）は、平成11年度33.6%、14年度52.7%（県平均30%）と報告されているが、15年度を見た場合は1.2%に過ぎなかった。もちろん、データの取り方に差異があるためこうした違いは織り込み済みだが、作物ごとや花巻・遠野市場での調達度合い、献立データを見る限り、まだまだ検討の余地があると思われる。少なくとも、地元生産者が食材供給から排除されているにもかかわらず、50%以上の達成率は虚構と言える。

産直施設の広がり全国で最も盛んという岩手県であっても、大手スーパーや食堂、レストランなどでの岩手県産食材使用は極めて低い。逆に言えば、それだけ消費市場は可能性に満ちている、と言うことだ。

地域経済、コミュニティ再生に生産サイド、地産地消運動が果たす役割は大きい。また、食文化の継承発展、食育、新たな価値の創造、環境保全型社会の形成、食の安心・安全を保証するHACCP対応（現状では、自校方式であれ、センター方式であれ、その条件をほとんど満たしていない）などの点からも、学校給食は、改めてその存在意義と事業としての役割が問われているのである。

蛇足ながら、新潟中越地震に際して、ほとんどの給食センターが機能不全に陥り、自衛隊の援助を待つという状況に接し、災害に強く、柔軟に対処できる地域作りの観点からも従来の給食施設は検討が迫られる時期に来ていると思われる。

（本稿作成に当たり、遠野市及び遠野市学校給食関係者、J A 遠野、財団法人東北産業活性化センター等から資料収集等について協力をいただきました。深く感謝申し上げます。）

注

- 1 いわゆる日教組や全教の全国教育研究集会における実践、研究報告もこうした内容が中心である。ただし、食文化研究者や市民運動家、有機農業の実践者、小沢辰男氏などの財政問題研究者などが、献立やそこで使われている食材の問題性などについて積極的発言を続けている。雨宮正子他編著『学校給食を考える』、青木書店、1997。竹下登志成『学校給食が子どもと地域を育てる』自治体研究社、2000。新村洋史監修長野県教職員組合栄養職員部編著『学校給食の未来へ』、青木書店、1996など。
- 2 小泉首相は、2004年1月17日の「2003年度ニッポン食育フェア」で亀井農林水産大臣の開会挨拶に続いて、「食に関する様々な問題が見られる今日、食への知識・関心や食文化を育む「食育」がいかに重要かを強調」した。また、出展者共催企画であるみそ汁カフェや神奈川県立平塚農業高校出展のブースなどを訪れ、食の豊かさと大切さを実際に体験し、国家政策の重要課題として推進することが語られた。（同フェア開催報告、担当農山漁村文化協会。）同フェアは、農林水産省が提唱し、文部科学省、厚生労働省、全国知事会などが後援しており2002年度までは「食農教育フォーラム」として開催されていたもので、筆者も関係して来た。
- 3 それらは、残滓率でもうかがい知ることができる。これは、単に管理栄養士をはじめとする学校栄養職員の個人的資質に還元されるべきものではなく、システムとして考えなければならない。
- 4 これに対する有効な手だてを政党が打ち出せず、政党政治への不振不満の増大が右翼の台頭や軍部独走の通奏低音になっていることは言うまでもない。
- 5 そもそも、後発資本主義国家の日本は、近代国家送出およびその後の発展過程を支える基盤が天皇制であり、その本質は「教育勅語」「戊申詔書」「軍人勅諭」に示されたように、天皇（制）への絶対的忠誠の醸成にあった。藤田省三『天皇制国家の支配原理』、未来社、1977（第一版は1966）。
- 6 この日を「学校給食記念の日」と定め、また1952年からは1月24日から1週間を「学校給食週間」と定め、行事が各地・各校で実施されている。なお、2003年からは農林水産省、文部科学省において1月を「食育月間」とし、農林水産省では地産地消文部科学省では学校給食をメインに事業を展開している。
- 7 日本と同じような食料援助を受けながらも自国の食文化や農業を守ったフランス、ドイツなどと区別するため、日本型学校給食と名付ける。これ以降本論文で使う学校給食はアメリカの食料戦略に従属し、またそこに利益を求めて堅固に作られてきた学校給食体制とそこに内在する諸問題を含めて用いる。

- 8 岸康彦『食と農の戦後史』日本経済新聞社、1996、93-95頁。なお、キッチンカーを仕立てた日本の「食生活改善」運動やアメリカ流栄養学の普及をめざす「食の近代化」は、日本型食生活破壊の原動力であった。特に、岩手や秋田の日常的な伝統食は貧しさと無知の代名詞のような攻撃を受けた事は鮮明な記憶として刻印されている。
- 9 雨宮正子「学校給食会システム」『学校給食を考える』、青木書店、1997、271-273頁。
- 10 同前、274-275頁。
- 11 長崎大学中村修氏が調査内容の詳細をホームページに掲載（2003年時点）。
- 12 近年の、いわゆる農業白書や農水省、厚労省などで出されているリーフレットにはこれらの問題が頻繁に取り上げられるようになった。また、「食リスクコミュニケーション」の観点に立った官庁によるホームページも充実している。
- 13 レスター・R・ブラウン今村奈良臣訳『食料破局 回避のための緊急シナリオ』、ダイヤモンド社、1996。
- 14 島田彰夫『伝統食の復権』、東洋経済新報社、2000や、幕内秀夫氏らによる「学校給食と子どもの健康を考える会」資料。
- 15 有機農業研究会や食品照射ネットワークの「ニューズレター」、「全国学校給食を考える会」資料を参照されたい。
- 16 農水省の調査によれば平成13年度の家計における年間スナック菓子購入代金は、約87000円で、米代金約42,000円の倍以上である。
- 17 筆者も委員として参加した厚生労働省雇用均等・児童家庭局「食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」の視点から）のあり方に関する検討会」
- 18 本資料は、遠野市ホームページ、「遠野市学校給食センター施設整備計画案検討資料（遠野市教育委員会教務課学校給食センター 平成15年）」、及び「遠野市学校給食センター会議室提出資料」より作成。
- 19 この点は、川相一成『恐るべき「輸入米」戦略 WTO協定から米と田んぼを守るために』、合同出版、2000に詳しい。
- 20 農林水産省「我が国の食糧自給率—平成14年度食糧自給率レポート—」、2003。
同『図説食料・農業・農村白書参考統計表』平成15年度、農林統計協会、2004。
- 21 その象徴として道の駅「風の丘」には風力発電装置が稼働している。この風車は、釜石市などとの境に次々据え付けられ、電力の安定性に不安が残るものの地域全体の需要をまかなう計算で事業が進められている。
- 22 隣の住田町など盛んな林業経験を生かし、間伐材などの高度利用を図る木質ペレットによる事業用及び家庭用ストーブの普及を目的に、県を挙げて事業を展開している。花巻市にある株式会社サンポットの家庭用ストーブは価格、性能、デザインの優秀性を評価され平成15年度経産省グッドデザイン賞を受賞した。遠野市ではこれらの多目的利用を検討している。
- 23 山形県庄内地方では、生協、JA、畜産農家、給食関係者が組んで残滓を豚の飼料として活用し「エコ・ピッグ」生産と給食への供給事業を展開している。
- 24 それゆえ日本向け輸出農産物を「毒野菜」と呼ぶ。
- 25 農林水産部農産物流通課調べ。文部科学省体育局学校健康教育課の集計では平成14年度38%、15年度30%と、別のデータが出ている。ただし、文科省のそれはいずれも10月の5日間の平均を集計したものであって、本稿で明らかにしたような年間を通じたデータではない。万が一、この期間を

「地産地消」週間として意識的に地域食材を採用するようなことがあったら、そもそも資料の信頼性に問題が残る。

- 26 Y町教育委員会、JAの協力による。なお、Y町は、地場産学校給食に向け生産者、商工労働者、JA、漁協が行政と協力して積極的努力を重ねている。ただし、県は、知事主導で農政部が廃止されたこともあり、ほとんど関心がない。
- 27 納入伝票による年間購入金額と決算額の誤差は、-5.2%である。

参考文献

- 1 歴史的動向や年表に関するものは安藤良義雄編『近代日本経済誌要覧 第2版』、東京大学出版会、1979。
- 2 雨宮正子他編著『学校給食を考える』、青木書店、1997。
- 3 竹下登志成『学校給食が子どもと地域を育てる』自治体研究社、2000。
- 4 新村洋史監修長野県教職員組合栄養職員部編著『学校給食の未来へ』、青木書店、1996。
- 5 山崎農業研究所『食料主権』、農山漁村文化協会、2000。
- 6 梶井功『WTO時代の食料・農業問題』、家の光協会、2003。
- 7 AERAMOOK『食生活学がわかる』、朝日新聞社、2000。
- 8 ジョージ・リッツァ、正岡寛司監訳『マクドナルド化する社会』、早稲田大学出版部、1995。
- 9 島田彰夫『伝統食の復権』、東洋経済新報社、2000。
- 10 岸康彦『食と農の戦後史』、日本経済新聞社、1996。
- 11 砂田登志子『今こそ食育を』、法研、2000。
- 12 農林水産省『図説食料・農業・農村白書』平成12, 13, 14, 15年度版、農林統計協会。
- 13 レスター・R・ブラウン今村奈良臣訳『食料破局 回避のための緊急シナリオ』、ダイヤモンド社、1996。
- 14 厚生労働省医療局健康増進栄養課監修砂田登志子他著『食育時代の食を考える』、中央法規、1993。
- 15 厚生労働省・村田光範・佐藤幸也他著『楽しく食べる子どもに一食からはじまる健やかガイド』、財団法人日本児童福祉協会、2004。
- 16 『自然と人間を結ぶ一特集 地域に根ざした食生活推進コンクール2001-』33号2002年3月号。農山漁村文化協会、2002。
- 17 佐藤幸也「『食育基本法』と『地産地消』」『月刊農業普及』第56巻11号（通巻667号）、岩手県農業改良普及会、2004、11-15頁。
- 18 別冊宝島『もっと食べせろ！日本が世界を食い尽くす！胃袋ビジネスの裏のウラ』JICC出版部、1992。
- 19 川相一成『恐るべき「輸入米」戦略 WTO協定から米と田んぼを守るために』、合同出版、2000。
- 20 安本教傳編『食の倫理を問う』、昭和堂、2000。
- 21 文部省『学校給食の手引き』、1992。
- 22 藤田省三『（第二版）天皇制国家の支配原理』、未来社、1977（第一版は1966）。
- 23 農林水産省「我が国の食糧自給率-平成14年度食糧自給率レポート-」、2003。