

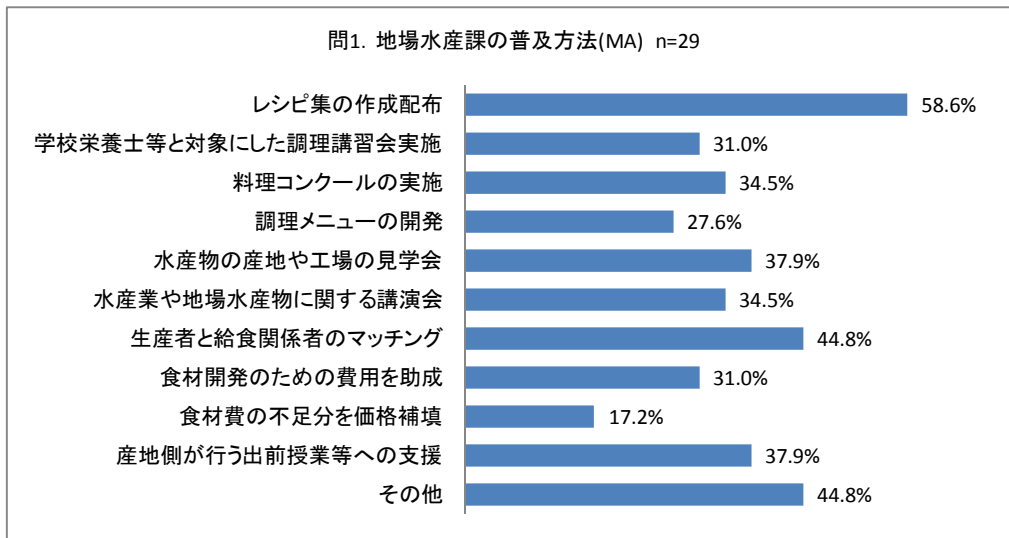
【地場水産物の食育活動に関するアンケート】

●海のある都道府県水産課の調査結果 サンプルの数 29 団体（回答率 72.5%）

<食育活動について>

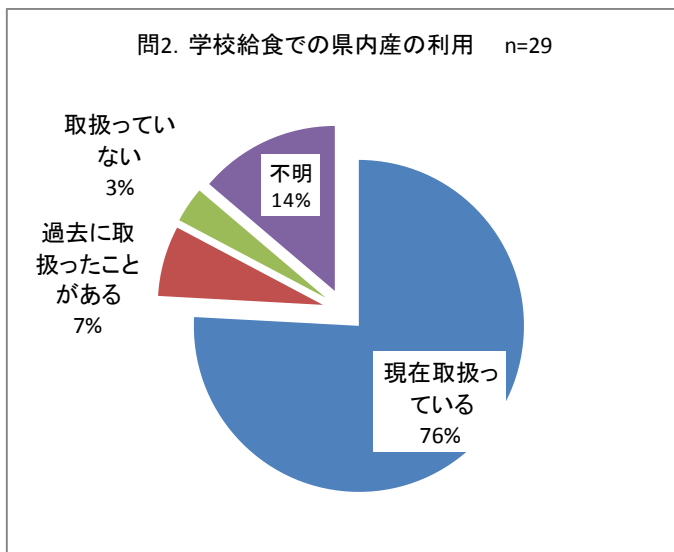
問1. 地場水産物の普及のため、貴水産課ではどのようなことに携わりましたか？

- 水産課が携わった地場水産物普及事業では「レシピ集の作成配布」（58.6%）が最も多く、次いで「生産者と給食関係者のマッチング」（44.8%）となっています。
- 【その他】には「おさかな普及協議会に補助金を助成している」「毎月第3水曜日を「水産の日」と定め、県産水産物の消費拡大を実施」「県民を対象とした料理教室、体験漁業」「水産普及員による学校での出前授業」「お魚ソングCDの作成」「食育は流通販売課が農林産物と一括して所管」「特になし」等の意見がありました。



<学校給食について>

問2. 貴自治体では地場水産物（県内産）を学校給食に利用していますか？



- 学校給食への地場水産物の利用についてみると、「現在、取扱っている」が76%（29 県のうち 22 県）と、高い比率を占めています。

問3. どのような水産物を利用していますか？

●学校給食では、アジ類（8件）、ブリ類（7件）、イカ類（6件）、サバ（6件）、イワシ(6件)が比較的多く利用されています。海草類では、ひじき(7件)、のり(6件)、わかめ(6件)が多くなっています。

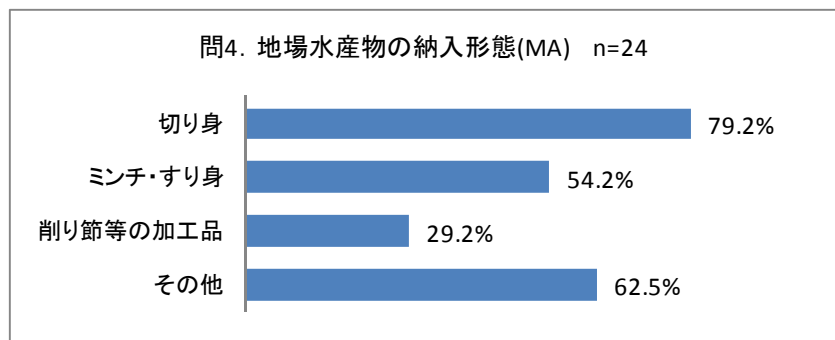
表 利用している水産物の種類

	魚類	貝類	海草類
○	サケ、ホッケ、すけとうだら、スルメイカ、シシヤモ、サンマ	ホタテ、ウバガイ	昆布、ボイルきざみ昆布、ふのり、わかめ
○	イカ、サバ、ブリ	ホタテ、シジミ	すき昆布、とろろ昆布
○	ハタハタ、まだら、ほっけ、カレイ、かながしら		
○	サケ	ほっき貝	
○	サバ、イワシ、サンマ		
○	マイワシ、カタクチイワシ、鰯、サンマ、サバ		ひじき、刻みのり、のりの佃煮
○	サバ、イワシ、しらす、鰯、イサキ、スズキ、イナダ、かます		のり、ひじき、わかめ
○	ゴマサバ		芽ひじき、青のり
○	ニギス、ハタハタ、鰯等		
○	スルメイカ、ブリ、甘えび		
○	さごし、小あじ、トビウオ、シイラ、ツバス、甘えび、赤ガレイ、ハタハタ、メギス、スルメイカ		生わかめ
○	メヒカリ、ニギス		養殖のり
○	こあゆ、わかさぎ、よしのぼり、すしえび、オオクチバス	シジミ	
○	サバ、アジ、マグロ、シイラ		
○	ゲタ、シズ、あなご、テンジクダイ、スズキ		のり
○		カキ	
○	アジ、ハモ、アンコウ、メダイ、イカ、サワラ、タチウオ、たこ、レンジョウ、サバ、えび、カズ、ふく、くじら		のり、ひじき、わかめ
○	タイ、ハマチ、カツオ、タチウオ、サワラ、アジ、イワシすり身		ひじき
○	ハモ、マダイ		わかめ、ひじき
○	ハマチ		のり
○	イカ、サバ、きびなご、白グチ、タチウオ		わかめ、ひじき
○	養殖ぶり、アジ、サバ、ハモ、エソ、イワシ、タチウオ、オオニベ、きびなご、たこ		
○	ブリ、カンパチ、カツオ、きびなご		

問4. 地場水産物の学校給食への納入形態はどのようなものですか？

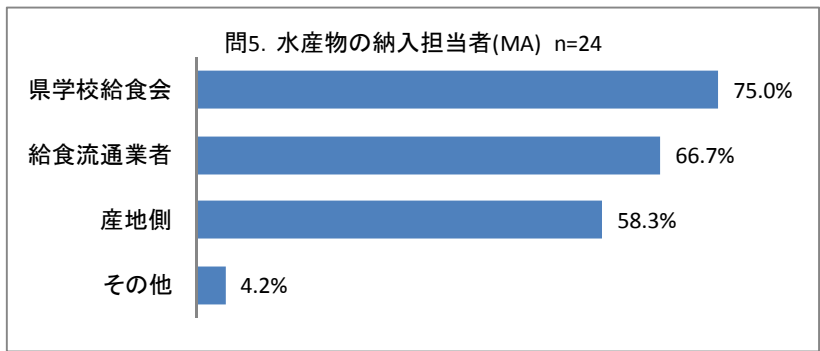
●県内水産物の学校給食への納入形態は「切り身」が最も多く 79.2%を占めています。学校給食へ納入する「切り身」は、例えば小学 1,2 年生は 40 g、3,4 年生 50 g、5,6 年生 60 g と学年ごとに規格が決められています。

●「その他」には、かまぼこ・はんぺん、フライ、唐揚げ、粉を付けたもの、ハンバーグなど、学校の調理場で加熱処理すれば良い段階にまで加工したものがあります。



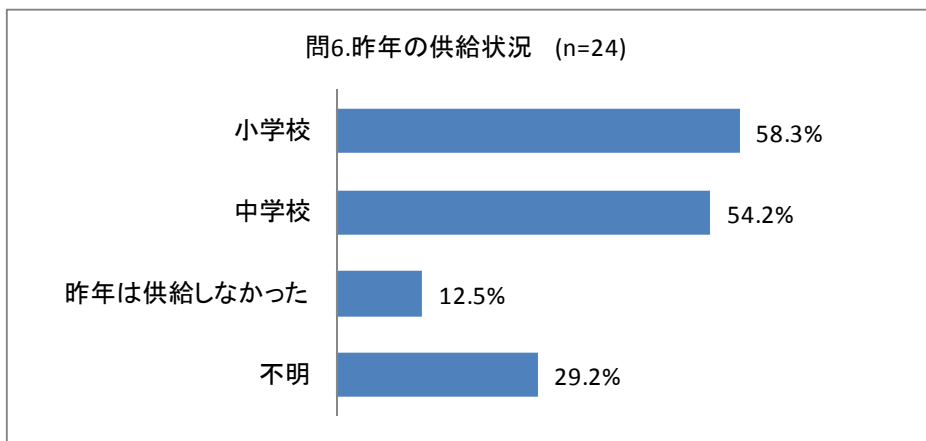
問5. 地場水産物の学校給食への納入はどこが担当していますか？

- 学校給食への納入は、「県学校給食会」(75.0%)が最も多く、次いで「給食流通業者」(66.7%)となっています。
- 学校給食へ食材を納入する業者は学校から指定を受けることが必要であり、県内でも産地から離れた区域に納入する場合は、県学校給食会や給食流通業者などの納入業者を経由することになります。
- 水産物を取扱う多くの納入業者は冷凍食品も扱っています。また納入業者の中には、学校側の注文に応じて1枚単位で切り身加工を行う業者もいます。



問6. 昨年度（21年度）の地場水産物のおおよその供給実績について、教えてください。

- 今回、回答のあった水産課では、学校給食に地場水産物が利用されていることを認識していても、供給実績を集計し把握しているケースは比較的少ないという状況が分かりました。また学校給食での利用は「市町によって差がある」との回答も寄せられています。
- 平成21年度に小学校へ供給したのは58.3%、中学校では54.2%となっています。
- 昨年度の供給実績が最も多かった事例は小・中学校合計で述べ38万食、少ない事例は300食でした。



【供給実績事例】 小学校 7800食・中学校 4800食(産地から供給したもの)/小・中学校合計で 3453548食?/小学校 13万食・中学校 2万食/小学校 300食/小・中学校合計で 16トン/小・中学校合計で 28トン/延べ 112,793食(地魚のサンプルとくじら)/ハマチ・ノリを各 10万食(県全域で利用しているもの)/小・中学校合計で 28万食

問7. 行政が地場水産物を学校給食へ利用しようとした動機は何ですか？

- 地場水産物を利用しようとした水産課の動機については、「地場水産物の消費拡大」「学校給食を通じて食育を推進する」「県水産業に対する認知度の向上」「魚の味を次世代に継承させる」など、様々なご意見が寄せられています。

表 行政が地場水産物を学校給食に利用しようとした動機

	水産課の意見
<input type="radio"/>	消費拡大、食育
<input type="radio"/>	本県は三方を海に囲まれた水産県であり、地域で漁獲された水産物を学校給食に提供することは次世代を担う子ども達が地域の産業を理解し、郷土を愛する心の醸成に役立つものと考えから
<input type="radio"/>	水産物の販路拡大、学校給食用の商品開発が可能であると考えたため
<input type="radio"/>	地元で水揚げされる美味しい魚を子供達に知ってもらいたい。魚の消費拡大につなげるため
<input type="radio"/>	若齢期からの魚食普及、消費拡大、多獲性魚の食用利用促進(スタート時期はまいわし資源の増大期)
<input type="radio"/>	県産水産物の消費拡大を図る
<input type="radio"/>	県内産の食材を活用した学校給食を通して、食育の推進を図るため「かながわ産品学校給食デー」開催の呼びかけと実施サポート(県産食材の情報提供・調達支援等をおこなうヘルプデスク運営、食育に活かすための学習パンフレット作成)を実施。なお、予算所管課は水産課ではなく、「かながわ農林水産ブランド戦略」農産物、畜産物、加工食品とあわせ水産物も対象として実施。
<input type="radio"/>	ライフスタイルの変化により、子どもの魚離れが進行することで、子供の健全な発育に影響を与え、長期的には日本の水産業の発展にも影響を与えることが懸念されることから、子供にとって身近である学校給食において、子供に魚料理を食べる機械を増やすことが大切であるため
<input type="radio"/>	水産サイド「魚食普及の推進」、給食サイド「地産地消」
<input type="radio"/>	児童生徒の魚介類への関心を高め、「魚離れ」の抑制と魚食回帰を目指すため
<input type="radio"/>	産地側の積極的な認知度向上・PR活動
<input type="radio"/>	地場水産物の食体験を通じて、琵琶湖の魚介類への興味をもたせるとともに本県水産業の理解促進と消費拡大
<input type="radio"/>	魚食普及、食育、地産地消推進のため
<input type="radio"/>	県教育委員会が「学校給食における地場産物活用」を掲げ地場産比率を40%に向上させることを目標としたため
<input type="radio"/>	消費拡大、食育
<input type="radio"/>	学校給食における地産地消や食育活動を把握するため
<input type="radio"/>	魚離れが懸念される中、栄養価に優れ安心安全な「県内産水産物」を学校給食へ導入する試みを通じて、次代を担う子供たちに「魚食」の普及を図る。併せて県内水産物の消費拡大を図り、地域活性化をめざすため。
<input type="radio"/>	地産地消の推進など
<input type="radio"/>	県産水産物を知ってもらい水産業への理解を深めてもらうため。また児童生徒から家庭への広がりにも期待している
<input type="radio"/>	地産地消を推進するため
<input type="radio"/>	将来の消費者たる子供たちへの魚食普及、水産物の価格安定。
<input type="radio"/>	消費者の魚離れや魚離れによる味の継承が途切れることが懸念されるため、学校給食で子供たちへの水産物の利用促進を図ることとした。

問8. 地場水産物の学校給食利用に際して、行政としてご苦労した点があれば、教えてください。

- 現在、学校給食で使われる魚介類には規格（骨なしの切り身等）や1食当たりの単価が決められており、地場水産物も学校側のニーズに合わせる事が求められます。
- 今回の調査では「給食は低価格」「1次加工できる生産者がいない」等の課題があり、その解決に水産課が両者の間に入って、マッチングのための調整機能を果たしています。

表 地場水産物の学校給食利用に際して行政がご苦労した点

	行政としてご苦労した点
<input type="radio"/>	納入金額
<input type="radio"/>	学校給食向けの加工に取り組む企業が地元になく、原料を他県に出して加工品を購入したり、せっかくの地場水産物が食用ではなく飼料用にまわされるなどの実態があったことから、地元加工企業の学校給食への理解促進のため、給食関係者との意見交換会を開催するなどのマッチングを行った
<input type="radio"/>	商品開発にあたり、学校給食関係者(教育委員会、栄養士、調理員)と生産者との調整を重ねる必要があった点
<input type="radio"/>	食材の単価が高いため、持続的な利用が難しい
<input type="radio"/>	学校給食の食材に求められる定時、定量、低価格など課題が多い。
<input type="radio"/>	県の事業は19年度に終了したため不明
<input type="radio"/>	納品に必要な水産物の一次加工を行える漁業者、漁協等がほとんどいないため、学校給食用の加工をしてくれる水産加工会社を探すのに時間がかった。
<input type="radio"/>	学校給食に求められる低価格、安全、安定した供給量に対して、水産物供給側(漁協等)の対応が困難であること(不安定な水揚げ、商品の加工手間、加工施設の整備等)
<input type="radio"/>	現状では取り組みをしていないので特になし
<input type="radio"/>	価格を抑えること、調理の手間がかからない形での納入、骨の処理
<input type="radio"/>	水産物は同一サイズの食材が揃い難いので、給食には利用したいという話を栄養士から聞いたことがある
<input type="radio"/>	業界と行政の間で、地場水産物を給食利用を促進したいという思いに温度差がある(業界は給食はもうからないという思いが強い)
<input type="radio"/>	利用が進まない
<input type="radio"/>	水産物の安定供給、供給価格、加工処理施設
<input type="radio"/>	市町によって入札方法や納品方法が違うため一律にはいかない
<input type="radio"/>	天然物は漁獲変動がるとサイズのばらつきがること、また入札制度の中、在庫をもつ恐れなど難しい点があり、特に大規模給食センターほど進まない
<input type="radio"/>	学校側のニーズの把握、漁獲不振による供給不足(予約販売時)
<input type="radio"/>	給食関係者(安いのが欲しい)と水産関係者の調整(高く買ってもらいたい)
<input type="radio"/>	限られた給食の予算の中で、価格の問題や安定供給や納入する形態の条件等給食での利用に当って、生産者と栄養士等との相互理解を図ること。

問 9. 地場水産物の学校給食利用に際して、行政が関わらない理由があれば、教えてください。

- 行政が関わらない理由としては、「当初の目的を達成したと判断したため」という意見が寄せられています。

問 10. 貴自治体で、漁協等生産者が独自に、出前授業や給食への水産物の提供等を行っている事例がありますか？

- 漁協等生産者独自の食育活動に対する認知についてみると、「現在、実施しているようだ」という回答が 75.9% を占めています。漁業生産者がこれまでの経験を踏まえ、行政に頼らず独自に出前授業や水産物の提供に取り組んでいることが推察されます。

