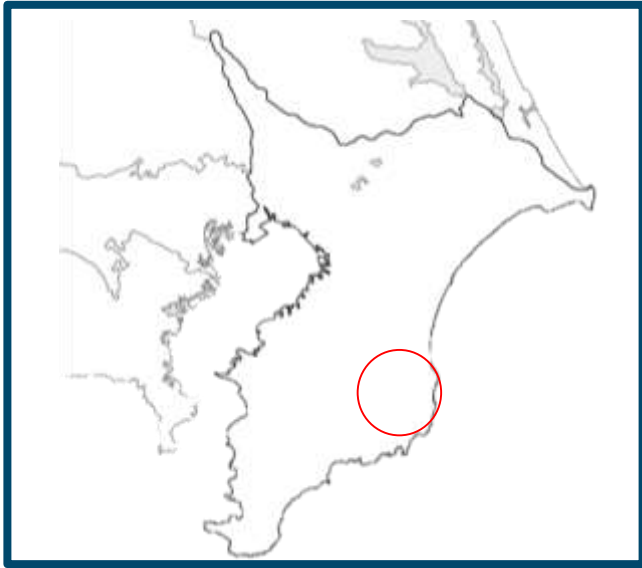




未来をひらく有機給食 いすみ市の挑戦

■いすみ市の概要

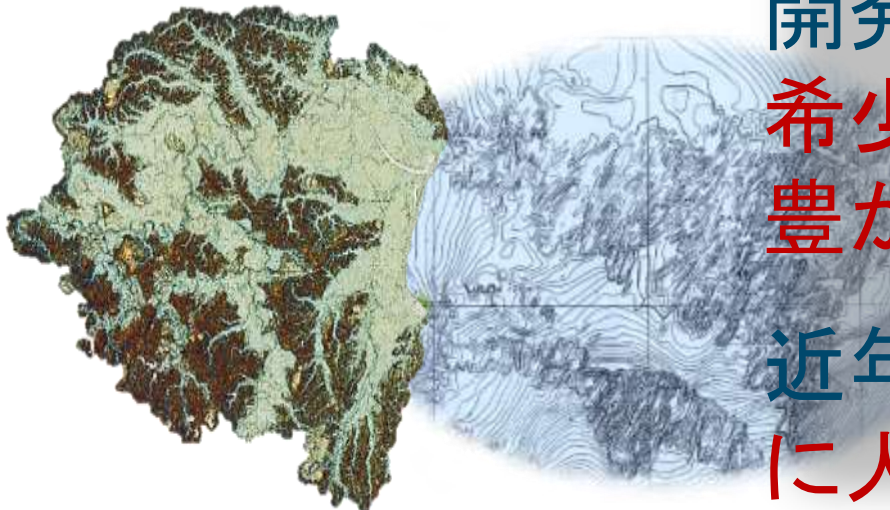


千葉県いすみ市

房総半島南東部に位置する
人口約37,000人のまち。

都心から70km圏内にあるが、
開発の影響から逃れたことで、
**希少生物も多く、自然の恵み
豊かな里山・里海地帯**である。

近年は、世代を問わず**移住者
に人気**がある。



夷隅川中・下流域に
位置するいすみ市

沖合にある広大な暗礁群
「器械根」

■学校給食米の全てを有機米に

給食、全て有機米に 全国初、いすみ市が実現

千葉日報オンライン

2017年10月27日 20:40 | 無料公開

いすみ市は27日、全13市立小中学校の給食で使用のご飯について、全量が無農薬無化学肥料の有機米に改めた。今後、継続して実施する。市は環境保全型農業を推進し、給食のご飯は有機米で賄うとの目標を掲げていた。こうした試みは全国初という。

市は2013年、「自然と共生する里づくり」の一環で有機米の生産を働き掛けた。当初参加した農家は3人、面積は約0.2ヘクタール、収穫量は約0.24トンだったが、毎年、作付面積を増やしていき、今年はそれぞれ23人、約1.4ヘクタール、約5.0トンと拡大。全小中学校の計約2300人分の使用量となる約4.2トンを賄うことが可能になった。

市は15年、農家の所得向上を狙い、有機米を「いすみっこ」と名付けてブランド化。食の安全と環境に配慮し、学校給食でも一部の日で提供していた。

この日は有機米の全量使用開始を記念し、地元の古屋谷営農組合（岩瀬幸雄組合長）で有機米作りを体験していた夷隅小で、生産者らと一緒に食事をするイベントが開かれた。児童は艶やかな白米を「いただきます」と頬張った。

岩瀬組合長は「稲の管理が大変だが、安心して安全なご飯を小中学生に食べてもらえてうれしい」と顔をほころばせた。太田洋市長は「自然に近い食べ物で生活することが大事。5年かけて提供することができた。生産者が丹精込めて作った素晴らしい米」と呼び掛けた。

菰田夢叶さん（11）は「もちもちしている」と満足顔。祖父母が農業をしている藤平凌君（11）も「毎日の給食が楽しみ。農家を継いで、おいしい米をみんなに食べてもらいたい」と声を弾ませていた。



有機米のご飯を頬張る児童 = 27日、いすみ市の市立夷隅小学校

有機米に続き、学校給食に有機野菜を導入

有機給食「おいしい」 生産者と一緒に味わう いすみ・夷隅小 | 千葉日報オンライン

有機給食「おいしい」 生産者と一緒に味わう いすみ・夷隅小

千葉日報オンライン

2019年12月3日 05:00

いすみ市立夷隅小学校（高梨久幸校長）で、市が進める有機農産物を使った給食を食べる会が開かれた。生産者と食事をしながら農産物を栽培する喜びや苦勞を聞いた児童は「いつもよりおいしい」と声を弾ませた。

市では、市民と協力して環境保全型農業を推進。2017年から給食で提供する白米を、市内で収穫した無農薬無化学肥料の有機米に改めた。18年から市内産有機野菜も取り入れ、現在はニンジンや小松菜、大根など7品目を使う。

この日の献立は七分つき白米、鶏肉の梅ジャム焼き、市産みそ入り豚汁、県産枝豆サラダ。有機農産物は米と長ネギ、福祉施設が手掛けた梅ジャムを使用した。

生産者らは児童の隣に座り、農業や学校生活を話題にしながら一緒に給食を味わった。5年生の加藤莉子さん（11）は「いろいろな有機野菜が作られていることが分かった。給食のおいしさが増した」と笑顔で話した。

有機野菜を栽培する近藤立子さん（76）は「皆さんに食べてもらい、うれしくてしょうがない」と感激していた。

来場した太田洋市長は、長年取り組んできたコウノトリが飛来する自然豊かな環境づくりを紹介し、「農業を使わず、おいしく安全な米や野菜を作っている。いっぱい食べて健康で元気に育って」とあいさつした。



生産者（右）と一緒に給食を食べる児童=いすみ市

■いすみ市の有機農産物の学校給食利用、成果

- ・有機農業者ゼロから4年で産地を形成
- ・学校給食における残食の減少
- ・イメージアップと認知度向上
- ・移住者の増加
- ・農産物のブランド化
- ・農業所得の向上
- ・新規就農希望者の増加

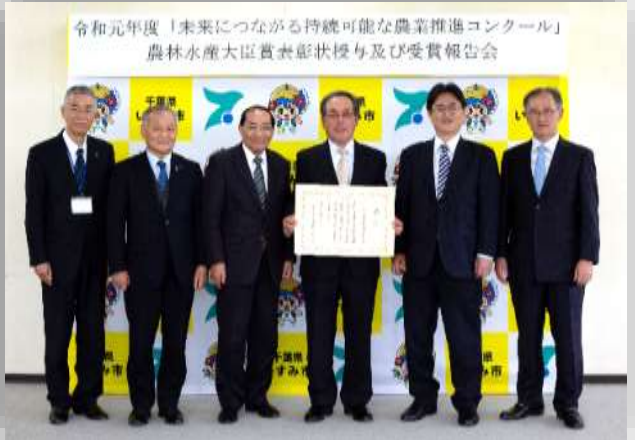
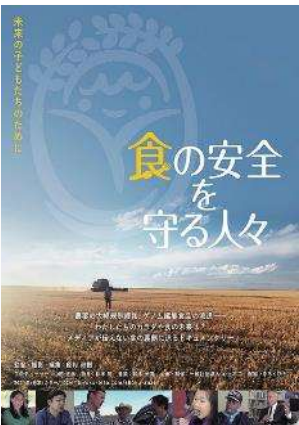
その他



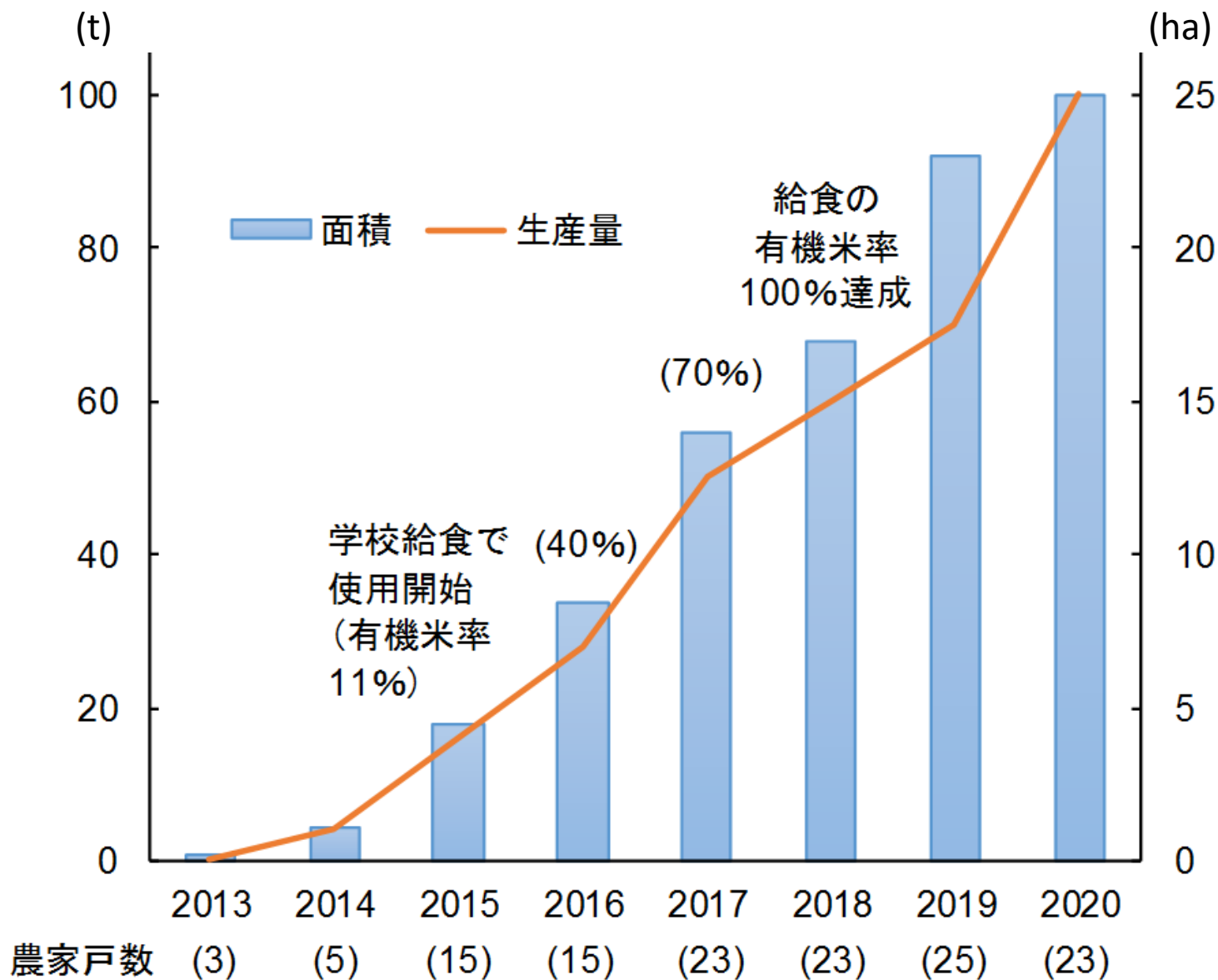
辻静雄食文化賞(2020)



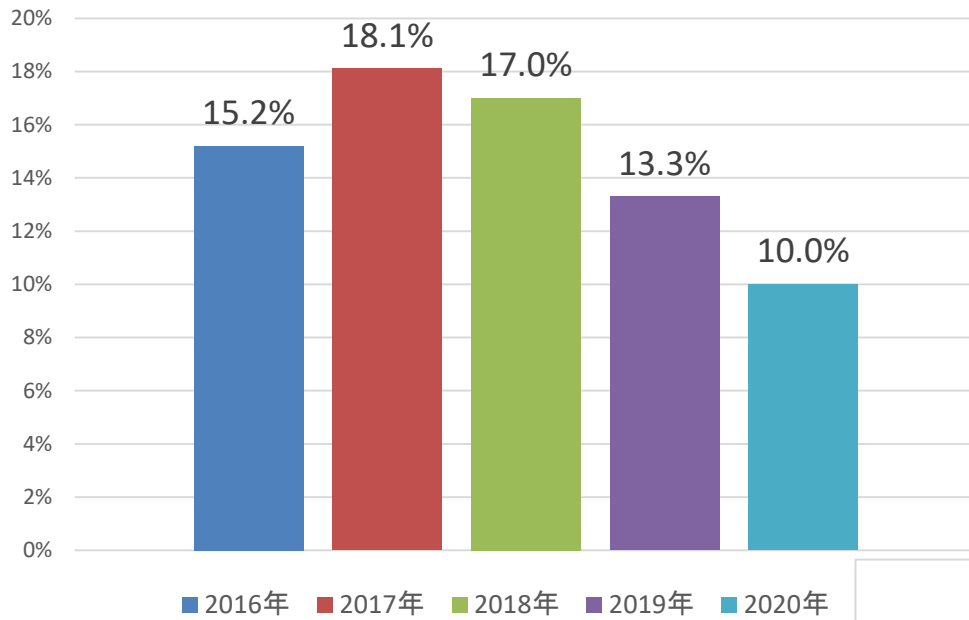
未来につながる持続可能な農業推進コンクール
農林水産大臣賞(2020)



有機米生産の推移(いすみ市)

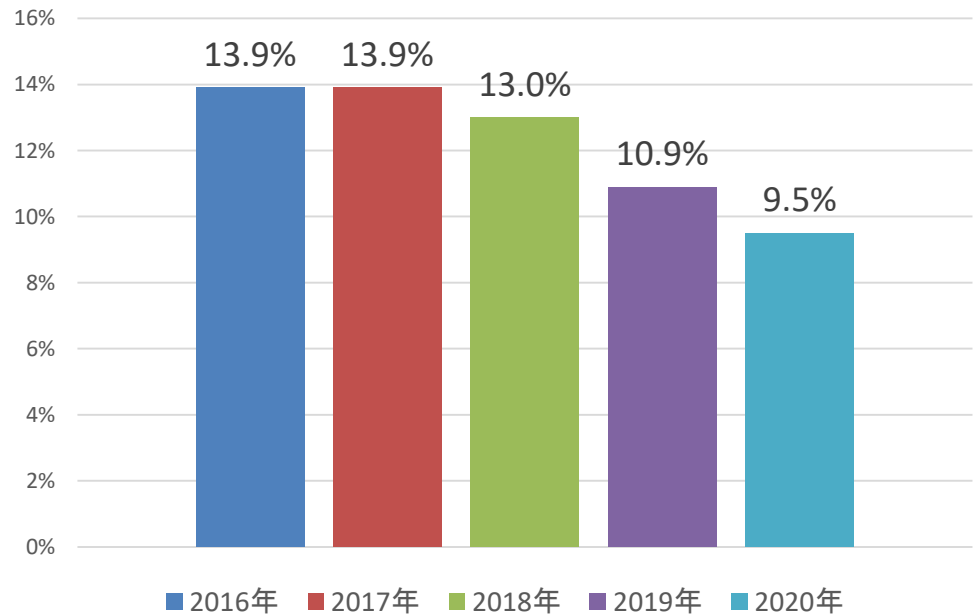


学校給食主食(ごはん)の残菜率(年平均)



給食全体の残食も年々減少

学校給食全体の残菜率(年平均)



有機の給食を本格的にはじめてから(2017年10月)ごはんの残食が年々減少

2019年版 第7回「住みたい田舎」ベストランキング発表!

人生がもっと豊かになる! 田舎暮らしの本 2019年2月号

定価 800円

田舎暮らし

大反響!

全国663
自治体が
回答

旬の
「住みたい田舎」
をご紹介します!



別冊付録
心が温かくなる
動物親子の
傑作写真集!

親子の絆と
かわいさを感じる!

動物の赤ちゃん
フォトブック



発表! 2019年版 第7回

「住みたい田舎」 ベストランキング

- ◎大分県豊後高田市が7回連続ベスト3入りを達成!
- ◎鳥取県鳥取市が3部門で1位に!
- ◎千葉県いすみ市が新設「自然の恵み」部門1位

縦読み付録

全国12エリア別トップ10 &
編集部注目のユニーク自治体

北海道、東北、北関東、首都圏、北陸、甲信、東海、近畿、中国、四国、北九州、南九州
各部門トップ10市町村を発表!



人口10万人未満の 小さなまちランキング

総合 **第1位**
大分県豊後高田市

自然の恵み **第1位**
千葉県いすみ市

若者世代が住みたい田舎 **第1位**
シニア世代が住みたい田舎 **第1位**
大分県臼杵市

子育て世代が住みたい田舎 **第1位**
鳥根県飯南町

人口10万人以上の 大きなまちランキング

総合 **第1位**
自然の恵み **第1位**

若者世代が住みたい田舎 **第1位**
鳥取県鳥取市

子育て世代が住みたい田舎 **第1位**
栃木県栃木市

シニア世代が住みたい田舎 **第1位**
福岡県北九州市

太田洋
いすみ市長より
受賞メッセージ



「総幸福量」の高い
地域づくりを目指します

いすみ市では、市街地の真ん中を流れる夷隅川が、森をつくり里海を育てるため、海と山の恵みが豊富です。小・中学校の給食は、米飯すべてに市内で栽培された、農薬や化学肥料を使わない有機米を使用。健康、安心、環境にも配慮しています。

いすみ市のモデル事例 令和2年度(個人農家の場合)

名前	いさん(70代)	Jさん(50代)	Kさん(30代)
有機参入年数	6年目	5年目	2年目
経営面積	7ha	5ha	17ha
有機稲作面積	2.7ha(R3年は3.3ha)	1.3ha(R3年は2.3ha)	1.9ha(R3年は2.9ha)
有機平均反収*米選1.85mm	473kg	393kg	513kg
販売収入 有機米部分のみ	☆JAへ販売 (JAS有機) 23,000円×128.5俵 (特裁<無農薬>) 20,000円×86俵 合計467万円	☆JAへ販売 (JAS有機) 23,000円×24.5俵 (特裁<無農薬>) 20,000円×64.5俵 合計185万円	☆JAへ販売 (特裁<無農薬>) 20,000円×111.5俵 計223万円 ☆小売店へ販売 (特裁<無農薬>) ?円×51.5俵 計?万円 合計223+?万円
*環直(1.2万円/10a)	324,000円	156,000円	228,000円

※JAS有機認証(転換期間中を除く)は、有機栽培3年目以降の圃場で取得

*環境保全型農業直接支払交付金－有機農業の場合、10aあたり12,000円交付

環境に配慮した農産物のブランド化

子どもたちの未来を支えるお米



JAL国内線ファーストクラスのおもてなし
日本各地の名店プロデュース機内食

千葉県
～初秋を彩る地元食材を創作日本料理で～

新 JAPAN PROJECT
JAL FIRST CLASS



Japan Airlines adopted the rice as in-flight meals of first class (2016)
日本航空ファーストクラス機内食に採用



オーガニック
お取り寄せ

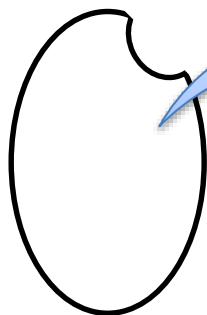
Biocle

Biocle by CINAGRO

でお買い求めいただけます！

■「いすみっこ」のブランド戦略

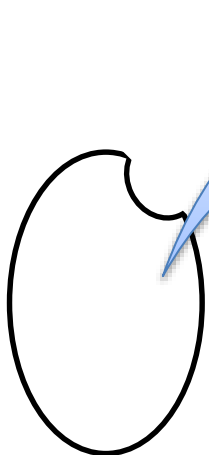
強い訴求力は
期待できない



大消費地
評価獲得
↓↑
ブランド化
高品質化

地元での評価を獲得したうえで
それをもとにマーケットにアピールする

より強い訴求力が
期待できる



地元

学校給食全量有機米
食農教育



十分な地域活性化
の実績とインパクト

大消費地

評価獲得
↓↑
ブランド化
高品質化

有機農産物の学校給食

なぜ、注目されるのか

未来の子どもたちのために

食の安全 を守る人々

農業の大幅規制緩和、ゲノム編集食品の流通——
わたしたちのカラダや食の未来は？
メディアが伝えない食の裏側に迫るドキュメンタリー

監督・撮影・編集 原村 政樹

プロデューサー 山田 正彦 語り 杉本 彩 音楽 鈴木 光典 企画・制作 一般社団法人 心土不二 配給 きろくびと

2021年/日本/カラー/102分 kiroku-bito.com/shoku-anzen



アグリビジネスは日本に幸せをもたらすのか—— それとも日本は世界の潮流に逆行しているのか？ 日本で、海外で農と食の 持続可能な未来図を描く人々

種子法廃止、種苗法の改定、ラウンドアップ規制緩和、そして表記無しのゲノム編集食品流通への動きと、TPPに端を発する急速なグローバル化により日本の農と食にこれまで以上の危機が押し寄せている。しかし、マスコミはこの現状を正面から報道することはほとんどなく、日本に暮らすわたしたちの危機感は薄いのが現状である。

この趨勢が続けば多国籍アグリビジネスによる支配の狭まり、食料自給率の低下や命・健康に影響を与えることが懸念される中、弁護士で元農林水産大臣の山田正彦が、長年、農業をテーマに制作続けている原村政樹監督との二人三脚で撮影を進め、日本国内だけでなく、アメリカでのモンサント裁判の原告や、子どものために国や企業と闘う女性、韓国の小学校で普及するオーガニック給食の現状など幅広く取材。果たして日本の食の幸せな未来図はどこに…。

2020年 日本映画復興奨励賞受賞、
キネマ旬報文化映画ベスト・テン第7位の
「タネは誰のもの」の元となった、
CFでも話題を呼んだドキュメンタリー！

2020年 第94回キネマ旬報文化映画ベスト・テン第7位に選出され、同年の第38回日本映画復興奨励賞を受賞した『タネは誰のもの』のベースとなり、クラウドファンディングでも16000人以上から支援が集まり話題を呼んだ本作。山田正彦プロデューサーと原村政樹監督のタッグに加えて女優で作家、ダンサーの杉本彩がナレーションを担当。新作と本作を通じて、農と食のあるべき姿が見えてくる。

食の安全 を守る人々

監督・撮影・編集 原村政樹 プロデューサー 山田正彦 語り 杉本彩 音楽 鈴木光典
制作 印刷 監製 映倫登録 映倫番号 学芸部/青木光都 監音 丸山昇 ポスプロデスク 原田博司 製作デスク 遠藤菜菜志
企画・制作 一般社団法人 心土不二 予告編制作 大友瑠平(一般社団法人 HIBIKI SEA) 宣伝美術 鶴江光二 配給 きろくびと
2021年/日本/カラー/103分 kiroku-bito.com/shoku-anzen

7月2日(金)よりロードショー!
全国共通特別鑑賞券1200円で発売中!

全国共通特別鑑賞券1200円
「ヒューマン・ラスト・シネマ」有楽町
03 (6259) 8008 itog.jp

全国共通特別鑑賞券1200円
UPLINK 吉祥寺
0422 (06) 5042 jku.uplink.co.jp



表 食パンの残留グリホサート検査結果

商品名	製造者	残留濃度 /ppm
食パン (麦のめぐみ全粒粉入り食パン)	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.15
食パン (ダブルソフト全粒粉)	山崎製パン株式会社	0.18
食パン (全粒粉ドーム食パン)	山崎製パン系列店	0.17
健康志向全粒粉食パン	マルージュ	0.23
ヤマザキダブルソフト	山崎製パン株式会社	0.10
ヤマザキ超芳醇	山崎製パン株式会社	0.07
Pasco超熟	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.07
Pasco超熟国産小麦	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	—
本仕込み	フジパン株式会社	0.07
朝からさっくり食パン	株式会社神戸屋	0.08
パン国産小麦	まるまばん	—
有機食パン	有限会社ザクセンW	—
十勝小麦の食パン	有限会社ザクセンW	—

表 学校給食パンのグリホサート残留調査結果

No.	商品名	地域	小麦の原産地	グリホサート 残留濃度(ppm)
1	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産80%、 県産小麦20%	0.05
2	はちみつパン (学校給食パン)	関東	外国産80%、 県産小麦20%	0.05
3	Sロール (学校給食パン)	関東	埼玉県産小麦100%	検出せず
4	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産小麦100%	0.04
5	ロールパン (学校給食パン)	関東	外国産小麦100%	0.05
6	学校給食用コッペパン黒糖	関西	不明	0.07
7	学校給食パン	九州	不明	0.08
8	学校給食パン	九州	不明	0.08
9	学校給食パン	九州	不明	0.05
10	学校給食パン (米粉パン)	九州	県内産米「ヒノヒカリ」70%、県内産小麦「ミナミノカオリ」30%	検出せず
11	学校給食パン (焼きそばパン用)	関東	不明	0.07
12	小学校の給食パン	関西	不明	0.03
13	給食パン	九州	アメリカ、カナダ	0.07
14	給食パン (中学校のもの)	東北	不明	0.03

17年改正グリホサートの食品中の残留農薬基準 の引き上げ

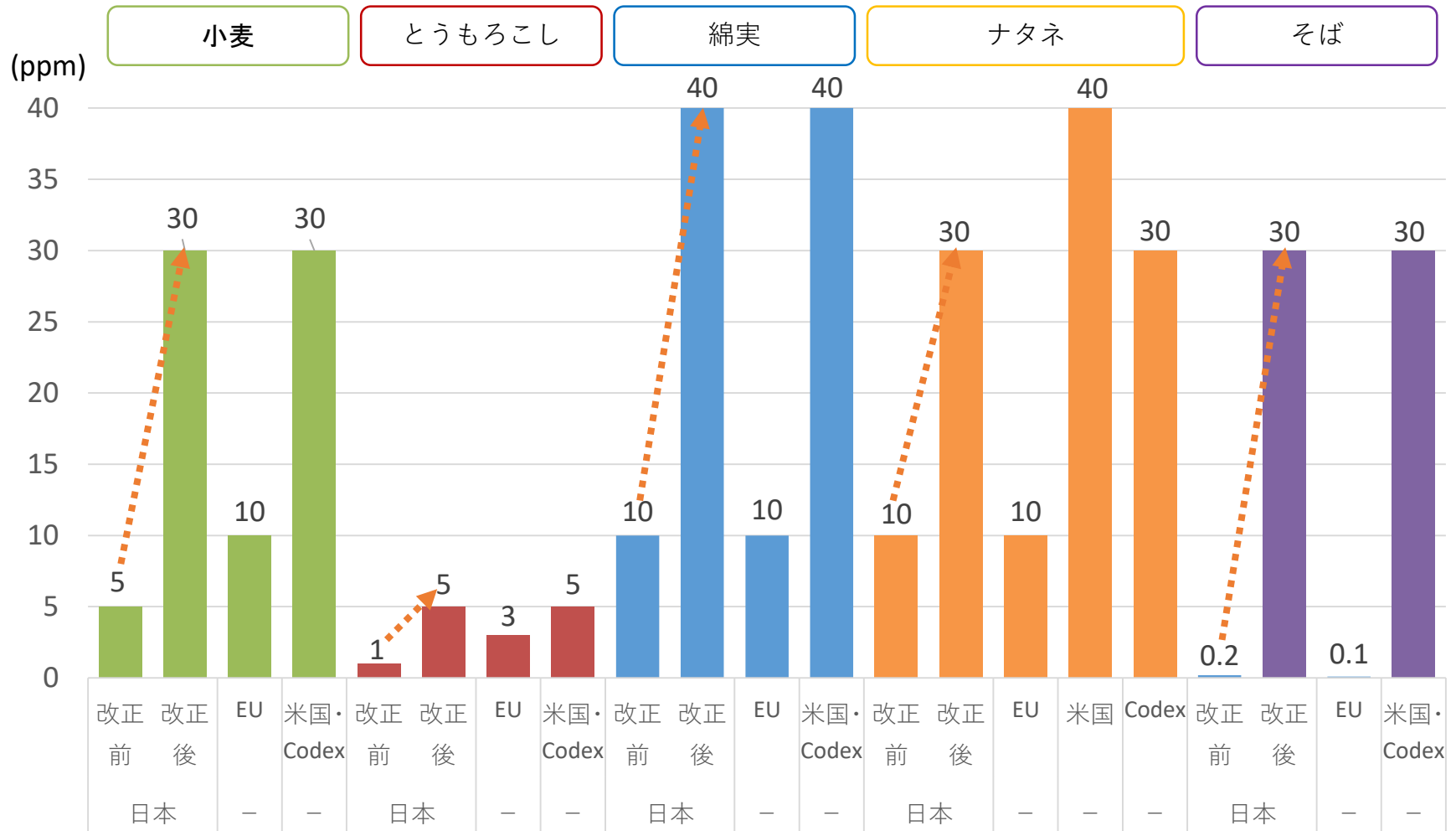
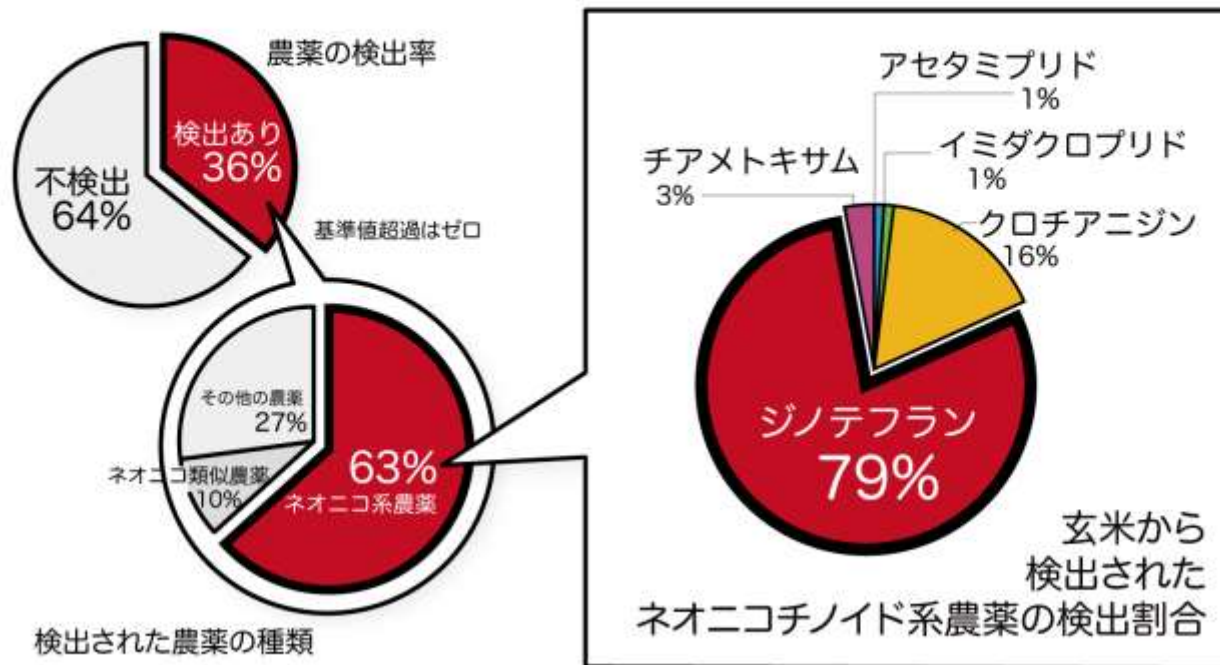


表1 市販玄米のネオニコチノイド系農薬残留調査(2017-2020)

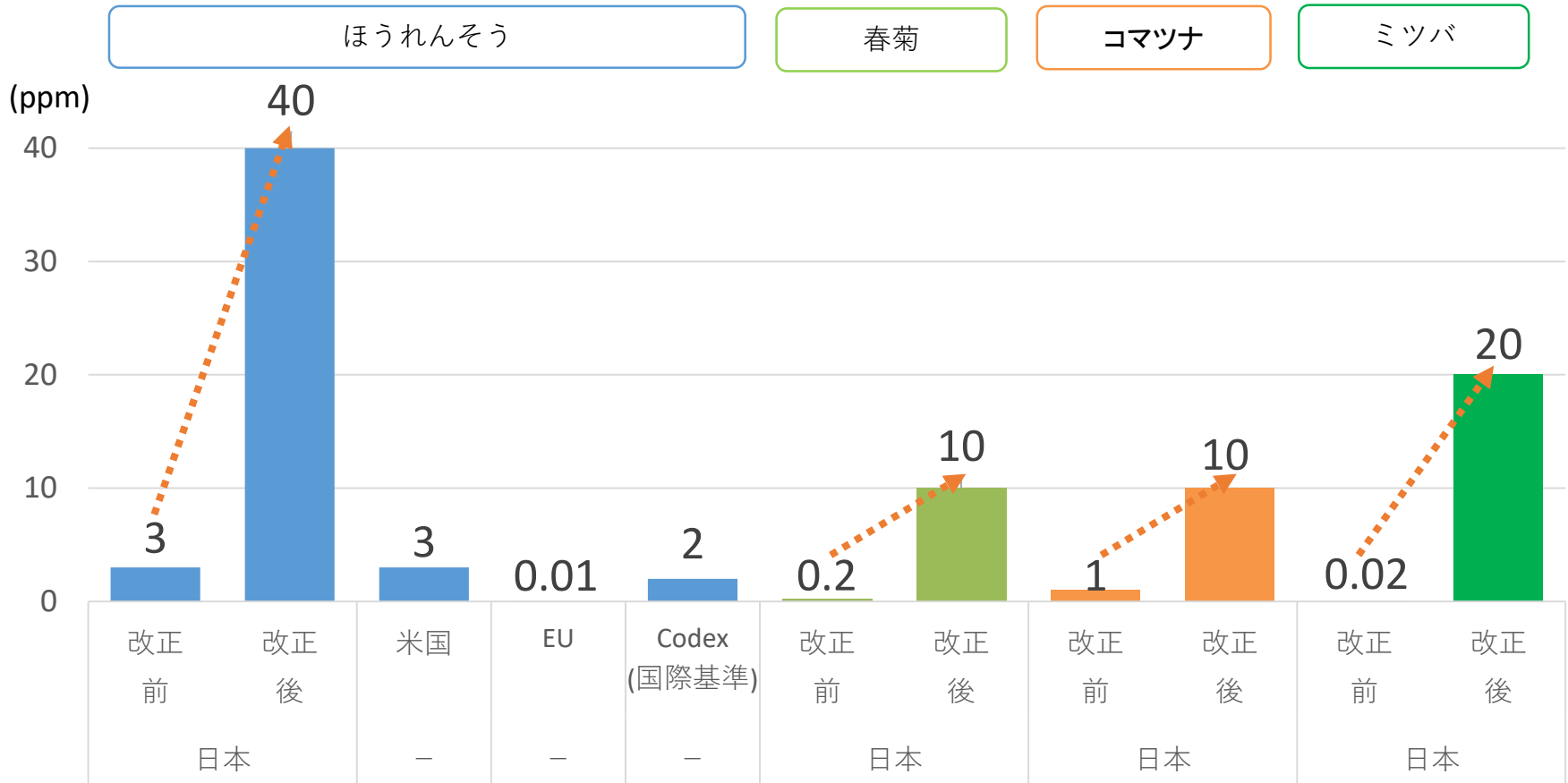
総検査数	297検体	
農薬が不検出だった玄米	189 検体	国産米187検体、外国産米1検体
農薬が検出された玄米	109 検体	国産米107検体、外国産米2検体

玄米のネオニコチノイド系農薬残留調査2020



Japan Family Farmers Movement Food Research Labo. 2020
一般社団法人農民連食品分析センター 2020年調査

2015年に引き上げられた主な野菜の残留農薬基準 (クロチアニジン)



■世界の給食、オーガニックへ

イタリア



イタリアの有機農産物卸売業者の卸先内訳にあるように、学校給食向けは売上げの26%を占めており、重要な販売先の一つとなっている。学校給食への取り組みは州によって大きな違いがあり、導入が最も盛んなエミリア・ロマーニャ州は、州法によって2歳までの保育園児の給食は100%有機にすると規定している。

「イタリアの有機農産物の現状調査」JETRO2009年3月より抜粋

フランス



フランスは2022年までに、給食食材のオーガニック(有機)比率を20パーセントにすることを法律で定める。現在、フランスの学校給食のオーガニック率は、全国平均3パーセント。南仏のムアン・サルトゥー市ではオーガニック率100パーセントを実現している。

サステナブル・ブランド ジャパン2017.12.04より抜粋

韓国



2021年からソウルのすべての小・中・高校で「オーガニック無償給食」が全面施行される。市はまず来年から高等学校のオーガニック食材使用の割合も現在の30%からオーガニック学校給食水準である70%まで引き上げる。市は、オーガニック無償給食がすべての小・中・高1302校に拡大施行されれば、人件費と管理費を含めて年間約7000億ウォン(約700億円)の予算がかかると見ている。

ハンギョレ新聞2018.10.29より抜粋

■EUのオーガニック公共調達

デンマークは2015年、公共調達として学校、幼稚園、病院、介護施設などで提供される食事の90%を有機産品とすることとした。

同じく**スウェーデン**は、2030年までに公共調達の有機産品シェアの目標を60%としている。なお、同目標の実績は、2018年末時点で、コーヒー、紅茶、マメ科植物、種子、穀物、乳製品、卵、魚、その他魚介類などの幅広い農産物や食品の消費ですでに同シェアが50%を超えている。

同様の計画は、**クロアチア**、**フィンランド**、**フランス**、**ドイツ**、**イタリア**、**ラトビア**、**スロベニア**など多くの国で実施されている。

■EUのオーガニック農業行動計画

欧州委員会は「オーガニック農業行動計画」の策定のため、公開諮問（パブリックコンサルテーション）を開始すると発表した。

欧州委は、オーガニック農業は「欧州グリーン・ディール」や、「農場から食卓へ（Farm to Fork）戦略」、「生物多様性戦略」で掲げる目標の達成のために重要な分野と位置付け、2030年までにEUのオーガニック農地面積が全体の25%まで拡大させることを目標としている。

■みどりの食料システム戦略

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な視点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取り組みとカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進。

2050年までに耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大させる

令和3年5月 農林水産省

具体的な取組

(4)環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

③栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進

- ・持続可能な地場産物や国産有機農産物を学校給食に導入する取組の推進

第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標

目標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
具体的な目標値 (追加・見直しは黄色の目標値)		
1 食育に関心を持っている国民を増やす		
① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす		
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす		
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす		
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6%※	0%
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす		
⑥ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回※	月12回以上
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす		
⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	50%以上
⑩ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	40%以上
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g※	8g以下
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g※	350g以上
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6%※	30%以下

注) 学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、地場産物52.7%、国産食材87%となっている。

目標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
具体的な目標値 (追加・見直しは黄色の目標値)		
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす		
⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	75%以上
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす		
⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす		
⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人※	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす		
⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
⑰ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
⑱ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす		
⑲ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5%※	80%以上
14 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす		
⑳ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	55%以上
㉑ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす		
㉒ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす		
㉓ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%※	100%

※は令和元年度の数値



オーガニック給食マップ

Organic lunch map

オーガニック給食マップは、学校給食をオーガニックに変える活動を続ける皆様に、日本・世界の活動と、その最新情報をまとめ、共有するためのプラットフォームです。子どもたちの心と身体、そして地球を育む給食を、みんなで実現していきましょう。

✓ オーガニック給食マップを応援する



オーガニック給食マップ

HOME

私たちについて

活動マップ

活動事例

活動のヒント

賛同団体・個人

活動トピック募集

寄付の支援

呼びかけ団体・人

賛同フォーム

個人情報保護方針



オーガニック給食マップ



全国で広がるオーガニック給食に関する活動について、マップ形式でわかりやすくお知らせしています。ここでは全国の活動に関する盛り上がり共有したいため、実際にオーガニック給食を実現した事例だけでなく、実現に向け動いている「途上」の活動についても掲載していきます。



オーガニック給食マップ



エリアで絞り込み

- 北海道
- 東北
- 北陸
- 関東
- 中部
- 近畿
- 中国
- 四国
- 九州
- 海外



生産者事例を含む

2021.8.30

学校給食において100%有機米を実現

千葉県・いすみ市

■日本の学校給食の概要

- 費用負担: 食材費(給食費) → 保護者が負担 ※原則
設置・運営費 → 自治体が負担
- 実施状況(完全給食、国公立、2016年5月): 小学校98.6%、中学校83.9%
- 設置運営方法: 自校方式(単独校方式)／センター方式(共同調理場方式)／
デリバリー方式
直営炊飯／委託炊飯
調理場単位の献立／統一献立
当日納入、当日調理が原則
- 人員体制: 栄養教職員(栄養教諭・学校栄養職員)＝都道府県職員
※食数に応じて配置。自治体が独自に追加採用する例もある
→ 献立、食材調達、運営管理、食育などを行う
調理員＝自治体直営／民間委託
- 実施回数: 年間190日前後(米飯は週平均3.4回)
- 安全性重視: ハイリスク対応、アレルギー対応

■地場産・有機農産物の導入と課題

- 数値目標:食育基本法(2005年)、食育推進基本計画(2006年から5年ごと)

「*地場産(都道府県内産)を使用する割合(食品数)」→30%以上(2018年度26%)

*市区町村産はかなり少ないと思われる

「国産食材を使用する割合(食品数)」 →80%以上(2018年度76%)

- 地場産有機農産物と学校給食

→地場産ならともかく、**有機農産物の学校給食**となるとごくわずか

いすみ市の他にも、愛媛県今治市、福島県熱塩加納村(現:喜多方市)、島根県柿木村(現:吉賀町)などが先進地として有名。都市においては、東京都武蔵野市がすすんでいる。他にも、大分県臼杵市の「給食畑の野菜」、石川県羽咋市の「自然栽培給食の日」などがある。近年は、千葉県木更津市、長野県松川町、長野県池田町、愛知県東郷町など増加傾向。

- 有機農産物導入の課題

野菜 — 費用、必要量の調達、規格、集出荷、献立、業者 等

米 — 費用、必要量の調達

■兵庫県豊岡市「コウノトリも暮らせる地域づくり」



■ 衰退する水田農業 課題

◆ 米価の下落 (60kg一等米)

1996年 18,300円

2021年 9,500円 約48%下落

◆ 農家の高齢化

65歳以上の割合 いすみ市 76%

全国平均 65%

生産意欲の減退 ⇒ 離農者の増加

耕作放棄地の増加 ⇒ 里山の荒廃

野生鳥獣の増加



景観の悪化



コミュニティの衰退



“田んぼは地域の守り神”

■まち一体となり、環境と経済の両立する地域の実現へ

いすみ市内の里山・里地・里海の自然環境の保全・再生を通じた地域活性化を推進し、持続可能な生物多様性に富んだ自然と共生する魅力的な地域づくりに資することを目的とする

いすみ生物多様性戦略 2015年策定

自然と共生する里づくり協議会 2012年設立

- 自然環境保全・生物多様性部会 2012年設置 事務局:いすみ市農林課
- 環境保全型農業(水稻)部会 2012年設置 事務局:いすみ市農林課
- 地域経済振興部会 2013年設置 事務局:いすみ市水産商工観光課
- 有機野菜部会 2018年設置 事務局:いすみ市農林課

先導的プロジェクト 有機稲作の推進 2014年～
有機園芸の推進 2018年～

コミュニティ



- 環境創造活動のシンボル
- 生物多様性保全の指標種

◆協議会の主な取組

食・農・環境教育	ブランド化推進
体験活動	都市農村交流
実証試験	普及・啓発

第5回生物の多様性を育む 農業国際会議(ICEBA)2018



環境と経済が両立する有機稲作

●再生産可能な価格水準

お米の価格(精米5kg) 慣行 1,800円 有機 3,500円以上

●オーガニック需要は拡大傾向

食に対する安全・安心志向の高まり / エシカル消費

有機栽培技術の確立と普及

有機米の販路開拓

達成すれば

産地経営は持続的に

有機稲作→農村環境再生(生物多様性の保全・再生)

教育

学校給食
食農教育 等

交流

オーナー制
交流イベント 等

福祉

農福連携
癒し 等

観光

農泊・農業体験
ツアー 等

広報

移住定住施策
ブランド施策 等

あらゆるまちづくり分野に活かして、地域活性化を図る

■2013年22アールで始まった手探りの無農薬栽培



やせ我慢の無農薬栽培では続かない、広がらない

■第一人者に学ぶ



NPO法人民間稲作研究所
理事長

いなば みつくに
稲葉 光國 先生

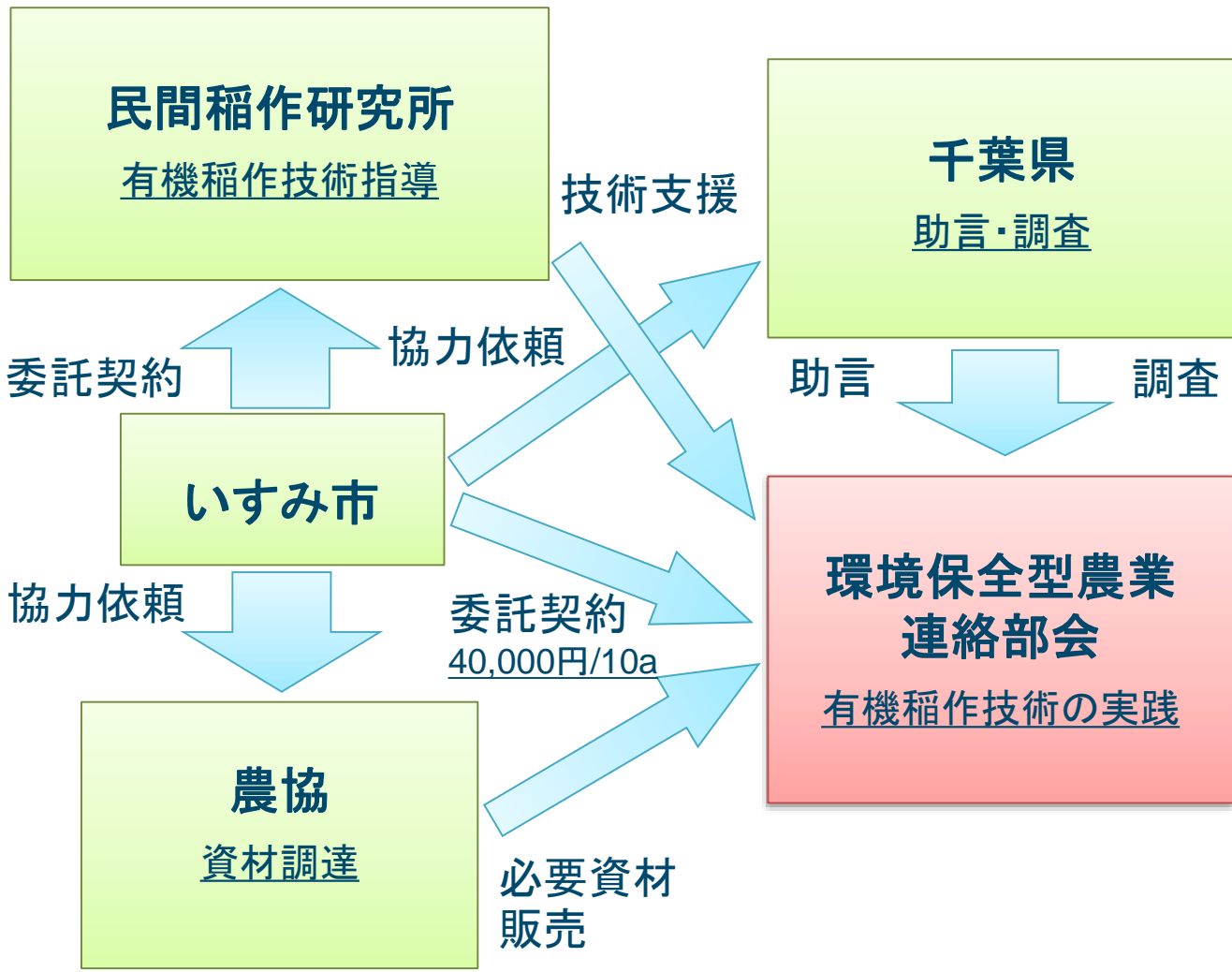
東京教育大学大学院農学研究科修士課程修了。
1997年民間稲作研究所設立、1999年～理事長。
「有機農業技術支援センター及び有機種子供給センター」を開設。
兵庫県豊岡市「コウノトリと共生する水田づくり水田再生事業」受託。
千葉県いすみ市より有機稲作の技術支援の依頼を受け、学校給食
有機米100%実現を支援。
2017年～「ブータン王国での循環型有機農業の普及による地域創成
事業」実施。



有機水田にコウノトリが飛来 2014年4月

有機稲作モデル事業 2014-2016年

いすみ市の気象・土壌条件にあった有機稲作準技術体系の確立を目指す



有機農家の育成

■普及・啓発の経緯



■学校給食米における有機米の使用

- 安心・安全なお米を子どもたちに提供したい
- 子どもたちに地域の農業や環境のことを知ってもらいたい

年度	有機米導入量	割合
2015	4t	11%
2016	16t	40%
2017	28t	70%
2018	42t	100%
2019	42t	100%

全国に先駆け、学校給食のお米を全て有機米に

食育の推進

有機農産物の
消費拡大

有機農産物の
生産拡大

地域イメージ
の向上

持続可能性、循環型社会への転換を促進

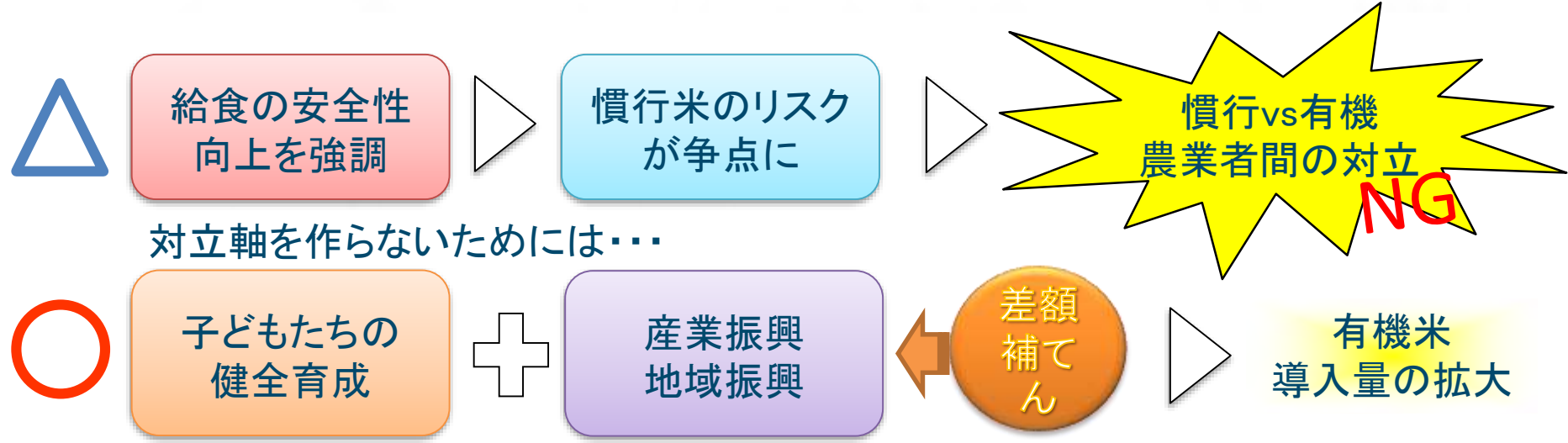
■学校給食全量有機米に向けたプロセス

有機米と慣行米との価格差は147円/kg
一食当たり85g、米飯支給回数月平均13.5回とすると
 $147円/1,000 \times 85g \times 13.5回 = 169円$

学校給食全量有機米に伴う

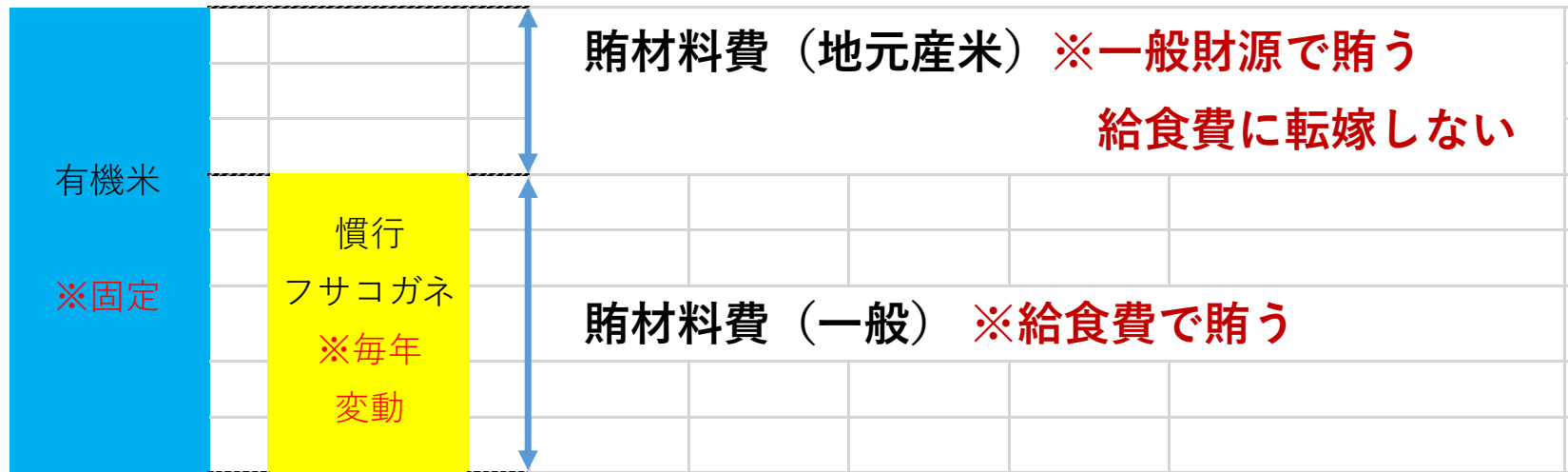
1か月の給食費値上げ分 169円 ←意外と安い！

がしかし、給食費値上げ＝家庭の所得と係るナーバスな問題



地場産有機米の学校給食には、自治体独自の財政的支援が必要

給食食材の購入費(賄材料費)の区分



■有機米給食と産地化計画

学校給食需要をとおして有機米産地をつくる

“学校給食全量42トンを供給するために”

- ↳ 10ヘクタール以上の有機水田が必要
 - ↳ 10～15人の有機農家を育成できる
 - ↳ 全量達成後は、一人あたり0.5～1ヘクタール増やすことで20～40トン計画増産できる
- = 需要に応じられる(産地の条件)**

【当初の課題】「生産した有機米の販路」をどうするのか

一般米の主な販路である系統(JA)や米卸では有機米の取り扱いが基本ない。実需者(米屋、スーパー、外食、中食、生協など)の開拓が必須。

有機栽培1年目 — 「有機JAS認証」を取得できない
→ 「特別栽培(農薬・化学肥料栽培期間中不使用)」等に対応

有機栽培2年目 — 取得できても「転換期間中」となる

◎JAS有機認証取得米 — 実需ニーズがある

▽JAS有機認証未取得米 — 需要が少なく、小口に分散

JAS有機認証未取得米をどうやって売れ残りなく販売していくか

学校給食に使用することで売れ残りの心配がなく、有機米生産を進展させることができる

= はじめから売り先が見えた形で有機米の産地化に乗り出すことができる点において画期的

農家の生産意欲(子どもたちのため)が向上

千葉県木更津市で全量化(およそ170トン)に向け進展中
=このモデルには普及性がある(どの自治体でもできる)

有機農産物の行き先を大消費地だけに向けず、地域内消費に向ける。むしろ、学校給食需要をつうじて産地形成をする方が、地域全体としてずっと良いのでは

代表的事例は愛媛県今治市 = 食の流通の再地域化

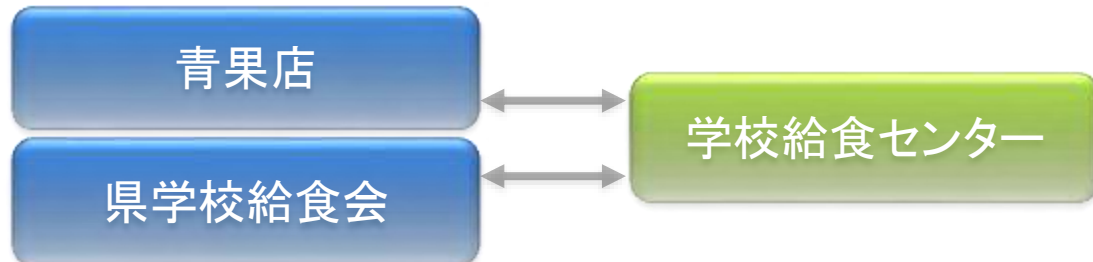


有機野菜も学校給食に 2018年～



■学校給食へ地場産有機野菜を導入

通常の給食野菜の流れ



青果市場の野菜が安定的に供給されるシステム

→地産地消は県内産がメイン

→**地元野菜は供給できない!**

学校給食有機野菜供給体制構築事業 2018年～

○給食センターの現体制で**無理なく使用できる品目から優先**

2021年度は、有機ニンジン、有機コマツナ、有機メークイン、有機タマネギ、有機ニラ、有機ネギ、有機ダイコン、有機キャベツ

いすみ産有機野菜の流れ

品目選び～作付け、納入まで、定例会で協議



作付け・出荷調整会議

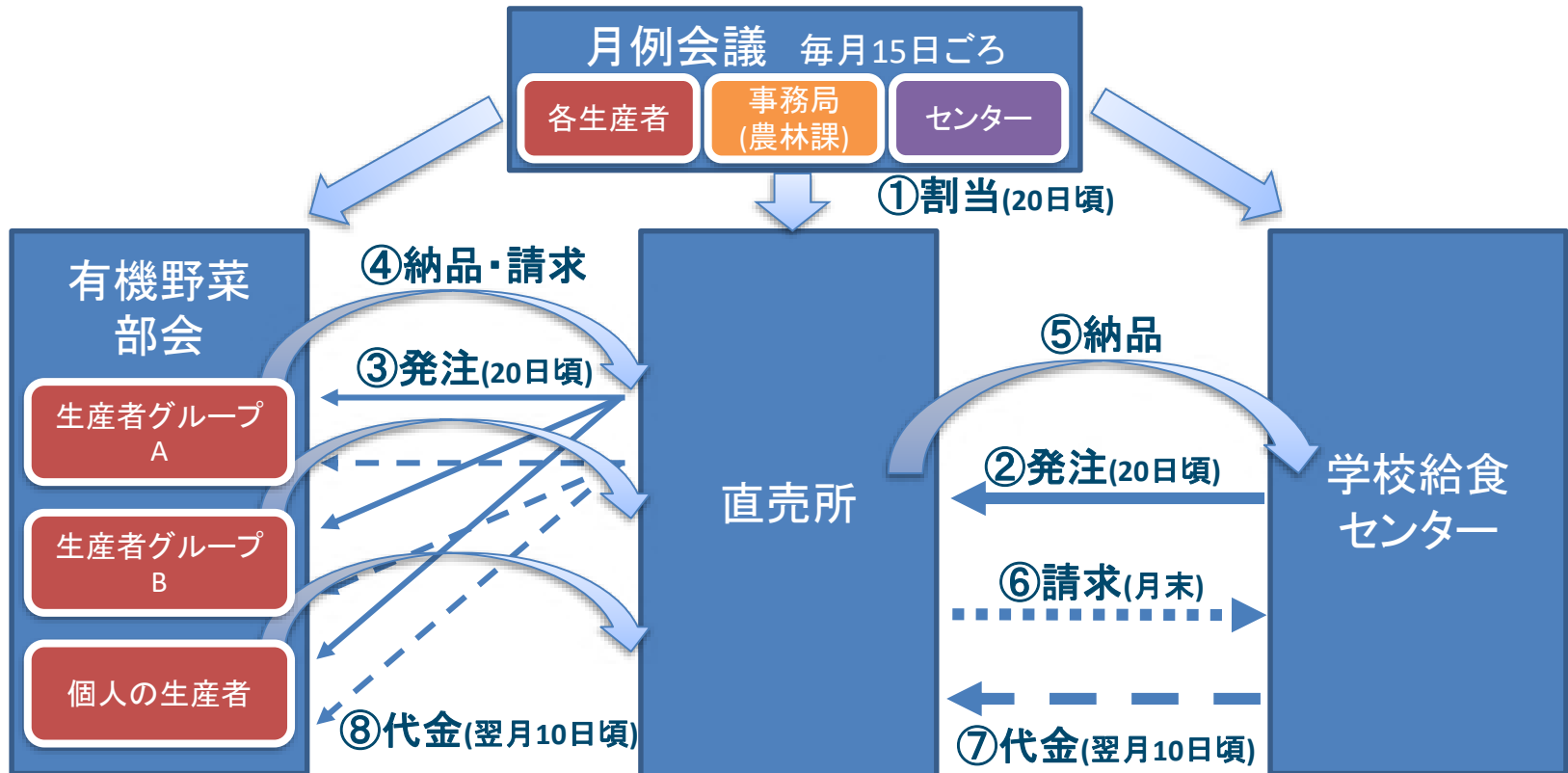


学校栄養士による生育確認

学校給食用有機野菜の流れ

◎農林課職員が「地産地消コーディネーター」の役割を担っている

例えば、①割当の作成と関係者への通知、②割当の変更、③不足調整(まず直売所に対応、直売所が無理ならセンターへ連絡し、他の業者で対応)等



学校給食用有機野菜使用品目及び納品規格・基準一覧

品目	規格	基準(g)	基準(cm)	調整
小松菜	M・L		「草丈」 20cm以上	<ul style="list-style-type: none"> ・根を切る。 ・葉先に傷みのないもの。 ・抽苔していないもの。
むき玉ねぎ	L		「1個直径」 8cm以上	<ul style="list-style-type: none"> ・根を切る。 ・頭を落とし外皮をむく。 ・身が締め緩みのないもの。 ・抽苔及び萌芽していないもの。
じゃがいも	2 L	「1個重量」 170g以上		<ul style="list-style-type: none"> ・土をよく落とし風乾する。 ・日焼、緑化、萌芽のものを除く。 ・異品種はまぜない。
長ねぎ	M～		「軟白部の長さ」 25cm以上 「軟白部の太さ」 1.3cm以上	<ul style="list-style-type: none"> ・青葉は箱の長さに合わせて切断する。 ・抽苔及び萎凋のないもの。
にら	M～		「葉丈の長さ」 »27cm以上	<ul style="list-style-type: none"> ・抽苔していないもの。
大根	S～	「1本の重量」 700g以上		<ul style="list-style-type: none"> ・葉は根元から落とす。 ・岐根、裂根がないもの。 ・す入りの恐れ及び抽苔していないもの。
人参	2 L	「1本の重量」 230g以上		<ul style="list-style-type: none"> ・葉は根元から落とす。 ・岐根、裂根がないもの。 ・抽苔していないもの。
きゃべつ	S～	「1個の重量」 700g以上		<ul style="list-style-type: none"> ・茎を切る。 ・外葉をむく。 ・適度に結球し、裂球していないもの。 ・抽苔していないもの。

1規格指定では地場野菜を必要量集めるのは困難。調理場に負担のかからない範囲でS～というように規格を幅広くとる

【共通の調整について】

新鮮であること。
 泥をよく落とす。
 虫がついていないもの。
 凍害、傷害ないもの。
 枯葉、黄化を除く。

機械で裁断する都合上、大ぶりの規格が求められる品目もある
 →給食の規格に合う品種を選ぶことで対応

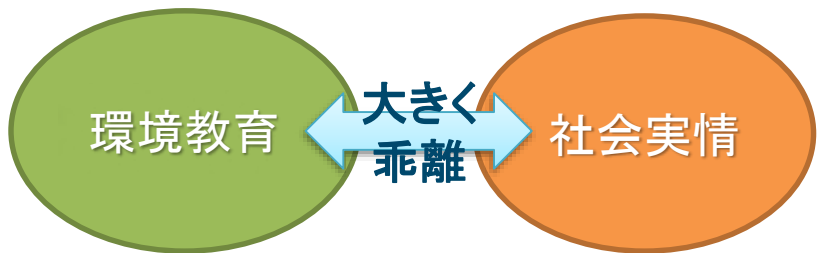
有機米給食と連携した食・農・環境教育

「環境」と「農業」と「食」を一体的に扱う教育プログラムの開発に着手
一年間で30時限(15テーマ×2時限)を扱う



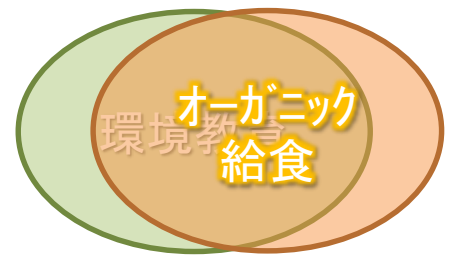
◆従来の教育

「環境教育」と「食育」と「農業体験」が
一体的に扱われていない
→農業の多面的価値を理解できない



◆いすみ市の食・農・環境教育

→健全な環境が、自身の健康と
健全な社会を保障している







いすみの 田んぼと里山と せいふつたようせい 生物多様性

いすみの田んぼと里山と生物多様性 編・Ⅱ

5. 田植えをしよう

田植えは、稲の種を田んぼに植えることです。田んぼには、水がたまり、稲が育ちます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。

田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。

田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。

田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。

田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。田んぼには、水田の生き物や植物がいます。

今年も小学生の収穫体験と

11/29

12/6

管理栄養士と生産者のお話し会をしました!!



今日の
収穫体験を
楽しみにしていました

おねがひします



- いすみ市産
- ・にんじん
 - ・小松菜
 - ・にら
 - ・大根
 - ・たまねぎ
 - ・長ねぎ
 - ・メークイン
 - ・切干大根
 - ・梅ジャム
 - ・みそ

給食センターの
管理栄養士さん

まずわりすみ市産
次は千葉県産
次は国産の順に
えらんでいます!!



はじまる前から
泣く〜!!



子どもたちが楽しんでると大人たちはうれし〜♡

12/1



今回は
大根とにんじんは
おみやげに
長ねぎは
給食のマーボー豆腐
になったよ!!

こっちのダンドリでワタワタしてたら
こっちのダンドリにはなかつた
小学生のあいさつに感動〜!!!
おばちゃん泣いちゃうよ〜



野菜やいばい
相とういのみなさん



生産者のみなさん



農産物直売所
ごじや箱の
みなさん



給食にかか ある人たち



いすみ市役所の
みなさん



給食センターの
栄養士のみなさん



給食

おいしい



学校の先生



給食を運んでくれる
運転手さん



給食を
調理してくれる
みなさん

まほろばスタジオで検索！



微生物の園ちゃんです！

まほろばスタジオ オンライン配信です～

「いただきます」シリーズが、ご家庭で見れるようになりました、お申込みはこちら▶



日本子どもたちにもっと安心な給食を！

3月20日(日)

予告編



13時～16時 べ切 3月18日

いただきます2 配信オリジナルVer オーガニック給食篇

オオタ監督 ZOOM トークショー

「いただきます2 劇場版」に、千葉県いすみ市給食の
詳細を40分間追加撮影したオーガニック給食編

配信オリジナルです！ 配信費大人1名様1500円 お子さん無料
子どもたちに、安心な給食を！



出演：稲葉光國 近藤立子 鮫田晋 コウノトリ 吉田俊道 菊地良一



※密にならない「サテライトミニ上映会」 少人数で開催できます！

上記の配信データを使い、配信当日にミニ上映会が中継できます。
通信環境が整い、プロジェクター、大型テレビがあるカフェや会議室、ご自宅で。
開催人数は5名以上、鑑賞料金のお支払いは配信後でOK。
主催者は無料、参加者 お一人(ひと家族)1000円

食育は、その本質である食べ物の生産について教える方向で見直さなければならない。

食料自給率を考え、地域の農林水産業の姿を見て、自分が食べる食材を選ぶ。子どもたちが大人になったとき、地域の農林水産業を支え、応援する。そんな食育が必要だ。

食育をイベントやスローガンで終わらせるのではなく、受けた子どもたちがきちんと実践できるような教育に仕上げなければならない。

『地産地消と学校給食 有機農業と食育のまちづくり』著者安井孝、発行者大江正章より抜粋



■地産地消・有機給食の食育力

今治市によるアンケート調査で有機農産物を使った学校給食を食べた子どもたちの、**成人後の消費行動**について調べた結果、食材の選択に「なるべく地元産であることを重視」したり、「食品添加物などの表示に注意」したり、「賞味期限を確かめて」**なるべく安全なものを選択する傾向が市外のグループに比べ有意に強いことがわかった。**

「食材を選ぶときに注意していること」

対象：今治市の有機農産物の学校給食を食べて育った人とそれ以外の人（調査時26歳）

項目	今治市立花グループ	市外グループ
なるべく地元産であることを重視	24.5%	12.6%
産地や生産者が確かであることを重視	49.1%	36.9%

消費者や農家、給食団体などで行く全国食べ物連帯の
李宝姫執行委員長は「健康志向を満たすのが新環境農
業（有機農業）の目的ではない。『健康的な食生活を維持
するために農業を支える』市民を増やしたいと強調する。

「有機農業 可能性探る」日本農業新聞2022.1.3

学校給食改革

公共食と持続可能な開発への挑戦

ケヴィン・モーガン／ロバータ・ソンニーノ著
杉山道雄・大島俊三 共編訳著
堀田康雄・野澤義則・下内 充 共訳



学校給食を改革しようとする皆さん、
学校でのわれわれの子どもたちの食べ方を改革し
ようと志す方々

調理担当者、食品配達業者、市町村、行政担当者、
先生方、食品生産・加工業者、食品購入業者、両親
そして政治家の皆さんの一読をお勧めいたします。

筑波書房

学校給食は現在、健康的な食事、社会参加、持続可能性、そして地域の経済発展といった現代的課題の最前線に突如として現れた重要問題である。

世界、国、地域を問わず、どのレベルでも、学校給食サービスが持続可能な発展を前進させ、多面的な恩恵を受けられる偉大な力がある

『学校給食改革 公共食と持続可能な開発への挑戦』
ケヴィンモーガン／ロバータ・ソンニーノ著より抜粋

自治体のジレンマ—代表的な例

“基準を満たした食材を使用しており、健康リスクは認められない”

→市民のニーズに寄り添うという姿勢が感じられない。学校給食は自治体が市民に一方的に提供するもの・・・本当にそれでよいですか？

「学校給食は自治の鏡」です

自治体のジレンマ—代表的な例

“値段が高い有機農産物を学校給食に使用することは予算に限りがあるためできない”

→試算すらやっていない場合が多い

公共食＝低コストという固定観念が強い

自治体のジレンマ—代表的な例

“有機農業者を優先的に支援することは不公平であるためできない”

→まるで有機農家という人種と慣行農家という人種がいるかのように。持続的・多面的な価値をもった“生産”をなぜ優先的に支援してはいけないのだろうか。

自治体のジレンマ—代表的な例

“有機農産物の生産は限られており、必要な量を調達することができない”

- 生産振興がなければ多くの場合、たしかに無理。いすみ市の場合は、学校給食を通じて“次代を担う新たな農家を育成する”と考えた。
- 生産の基盤がない都市部においては、農村部と産直提携の関係を築く＝都農共生

■子どもたちが成長し、やがて築く未来の食卓と、未来の食卓に支えられる農業・農村に大きく期待する



ご清聴ありがとうございました