HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	大都市学校給食における域内産青果物調達の展開論理 : 札幌市を事例として
Author(s)	山際, 睦子; 今野, 聖士; 橋本, 直史; 坂爪, 浩史
Citation	北海道大学農經論叢, 70, 33-42
Issue Date	2015-11-30
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/60431
Type	bulletin (article)
File Information	p.33-42.pdf

Instructions for use

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

農経論叢　Vol. 70（2015）Nov. pp.33－42
The Review of Agricultural Economics

大都市学校給食における域内産青果物調達の展開論理
―札幌市を事例として―

山　際　睦　子・今　野　聖　士・橋　本　直　史・坂　爪　浩　史

Logistical Development of Local Fruit and Vegetable Production for School Lunches in Major Cities
－A case study of Sapporo City－

Mutuko YAMAGIWA, Masashi KONNO, Naoshi HASHIMOTO, Hiroshi SAKAZUME

Summary

This paper aims to clarify the logistical development that makes it possible to ensure the consistent quality of the fruits and vegetables needed in great quantities for school lunches in major cities and the supply of locally-grown fruits and vegetables. We did this by dividing the development processes for the supply of fruits and vegetables for school lunches in Sapporo City into four stages, based on the supply routes and differences in the background features, and by analyzing each stage. The analysis yielded the following three results: 1) the production contracts that limited production areas have been expanding, due to supply through wholesale markets that restrict variations in quality of fruits and vegetables as much as possible to maintain consistency, 2) the production contracts have been expanding due to agreements on supply amounts and periods, in response to measures for safety, security and local production for local consumption, and 3) supply routes for fruits and vegetables grown in the local ward have been set up to supply local ingredients, as nutritionists at the ward level have become the norm and people have recently renewed their awareness of the need for dietary education resources and locally-grown fruits and vegetables. These three results reveal the development of supply routes for fruits and vegetables for school lunches that make it possible to ensure the consistent quality of the fruits and vegetables needed in great quantities and the supply of local fruits and vegetables.

１．はじめに

今日，学校給食は，食育基本法（2005年）の施行や栄養教諭制度（2005年）の発足等国の施策に呼応しながら国内産,域内産の食材に回帰しつつある．また食育のために地産地消が推進されており比較的，農産物の導入が容易な小規模校において中心的に取組まれている．一方で学校数や児童生徒数が多く，しかも農業生産が限られている大都市（註１）の学校給食においては，大量かつ安定的に青果物を調達するため一般的に卸売市場経由での青果物調達が行われているが，納入される青果物の品質にばらつきがあるといった課題を抱えている．ましてや生産量や供給期間が限られる地場産青果物を調達することは難しく取組みは進んでいない．しかし札幌市は，14万の食数を有する大規模な給食を行いつつも，納入業者の品質のばらつきを抑えた安定的な青果物調達と地場産青果物調達を両立しており，注目される．

学校給食における地場産青果物の調達についての先行研究を確認してみると片岡（2005），幸田（2006），内藤（2008），藤田（2013）等多数あるが，食数が小規模である個別的な取組みに対する研究しかなく，本論文で対象とするよう

な大都市における食数10万を超える給食において青果物の品質を一定レベルに満たしつつ，地場産青果物調達を取入れる仕組みに対する研究はない．

そこで本論文では，札幌市の学校給食における域内産青果物調達の展開過程を調達ルートとその背景から分析することで，大都市学校給食において大量に必要である青果物の品質の統一性と地場産青果物の調達の両立を可能とした展開論理を明らかにしようとするものである．

ここでいう域内青果物は，区内産，市内産も含めた道内産青果物をいう．

このため本論文では以下の構成をとる．

まず，札幌市の学校給食の概要を整理し，次に青果物調達のルートとその背景それぞれの特徴の違いを４期に分け，画期別に展開過程を分析する．最後に以上を総括し，域内青果物調達の展開論理を明らかにする．

２．札幌市の学校給食の概要

札幌市の総給食数は14万人と大規模である．現在すべての小学校，中学校，特別支援学校302校で完全給食が実施されている．学校給食の献立は，レシピが統一されており，そのレシピを用いて給食実施月３か月前にブロック（註２）毎に栄養教諭・栄養職員が集まる献立作成委員会において基準献立が作成される．作成された基準献立は，教育委員会の承認後学校に送付され，栄養教諭・栄養職員がそれぞれの学校の行事や曜日が固定されている主食等に合わせ組み換えが行われ，学校長の承認を得て実施献立が決定される．故に，ブロックごとに作成される献立ではあるが，各学校での組み換えが行われるため，食材の供給が集中することはないといえる．食材調達は基本的に共同購入の形式をとっているが，最終の決定権は学校にあるため独自の調達も可能である．調理形態は，単独調理と親子調理（註３）であり，単独調理校数73校，親子調理校数114校，子学校115校（2013年５月）となっている．調理校には，栄養教諭や栄養職員が187名（2013年度現在）配置されており，全国的に見ても多い自治体といえる．栄養教諭，栄養職員は，献立作成，食材の発注等の給食管理や食に関する指導を行っている．

３．札幌市学校給食における青果物調達の展開過程

本節では学校給食における青果物調達の展開過程を明らかにするために青果物調達の特徴に従って４期に分割し，画期ごとにその背景と調達ルートの視点から分析する．

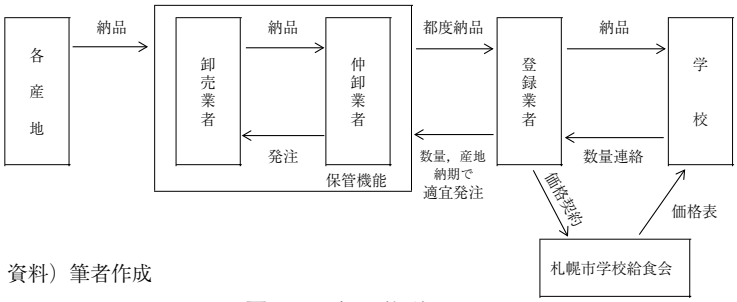
１）共同購入開始期（1974年～1990年）

(1)　共同購入開始の背景

当初は学校それぞれ独自の献立や発注を行っていたため，オイルショックによる物資の不足や物価の高騰によって学校給食の食材調達に影響が出るようになり，物資の安定供給が求められたことや全校同額の給食費でありながら，給食内容のばらつきが生じるという問題があったため，札幌市では，学校給食用物資（以下物資）の調達組織として1974年12月に札幌市学校給食会（以下給食会）を設立した．給食会の役割は，札幌市教育委員会及び給食実施校の委託を受けて，安全で良質，適正な価格の物資を購入し，安定的に供給するものである．給食会（1981年に財団法人札幌市給食会となる）の設立と同時に栄養職員が学校規模別のグループで基準献立を作成し，物資の共同購入が開始された．

(2)　一般入札型青果物調達ルート

共同購入によって青果物を調達する場合，図１に示したような一般入札型調達ルートをとる．本調達ルートでは札幌市中央卸売市場経由で青果物を調達しているが，直接卸売・仲卸業者から調達するのではなく，登録業者とよばれる学校ごとに調達と配送を担当する業者を通じて発注・納品がなされる．実際の調達は各学校からの発注をもと



資料）筆者作成

図１　一般入札型ルート

に登録業者が適宜仲卸業者へ発注する形式となる．給食会の役割は価格（註４）の全市統一である．このため毎週火曜日に登録業者の代表６名で品目ごとに入札（事実上は見積もり合わせ）を行い，その際の最低価格が翌週分の購入価格となる．決定された価格表は給食会から各学校に送付され，学校では，決められた登録業者に発注する．

規格については鮮度がよく等級は秀，サイズはＬもしくは２Ｌと定めている．青果物の検査も行っており，年２回給食会職員と栄養職員でチームを組み，卸売市場内で品質等の研修を受けるほか，各学校に納品された青果物の量目，規格，品質等をチェックする品質検査を行っている．登録業者による欠品は基本的に許されていないため，市場の価格変動があっても前週に決められた価格に従って納入することとなる．ただし，品質に対する規定や罰則はないため，その時々の市場価格との関係等によって納入される青果物の品質が上下するという問題が存在していた．

このように，本期では，共同購入を目的とした一般入札型青果物調達ルートが形成され，給食会によって青果物の納入価格は統一されたが，品質については登録業者に任されており，学校側に選択の余地がないため，品質のばらつきの解消は困難であった．

２）産地契約型開始期（1991年～1996年）

⑴　産地契約型青果物調達の背景

1990年代は「食の安全・安心」，特に農産物の残留農薬に対する関心が高く，その社会的影響が大きかったこと，また，1992年に札幌市が地場農産物を振興する方針を打ち出し給食においても地場農産物を積極的に使用する方針を教育長が打ち出した事により，減農薬栽培農産物と地場産青果物の調達が求められることとなった．このため道内の産地と直接契約して減農薬栽培玉ねぎ（註５）の調達を開始しているほか，札幌市経済局農産課から給食会に対する提案を受けて，地場産青果物としてＪＡ札幌北（註６）の玉ねぎ（札幌黄），ＪＡ篠路の無農薬栽培レタス，ＪＡ札幌南の減農薬栽培りんごの調達を開始している．この様な減農薬栽培青果物・地場産青果物の調達は卸売市場のセリ取引経由ではなく，産地を指定して直接調達する必要性があったため，これまでの一般入札型青果物調達ルートとは別の調達ルートの構築が行われた．（表１）

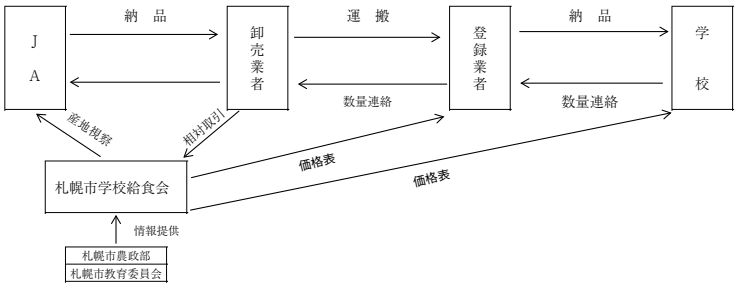
表１　産地契約型開始期年表

年	区内産（区のみ供給）	市内産全校供給	道内産全校供給
1991			玉ねぎ
1992	りんご（南区）（2005年終了）		
1993			
1994			りんご（2002年終了）玉ねぎ○
1995			
1996	レタス（北区）（終了時不明）玉ねぎ（東区）→	→	

資料）聞取りにより作成
註１）○はイエスクリーン栽培，特別栽培
２）→後に全市にシフトしたもの
３）（　）は生産区
４）イエスクリーンは，北のクリーン農産物表示要領で規定する要件に適合する農産物．化学合成農薬を慣行栽培より50％以上削減，化学肥料を30％以上減を機軸とした栽培技術．
５）特別栽培は，化学合成農薬及び化学肥料の窒素成分を慣行栽培の50％以上削減した栽培．

⑵　産地契約型青果物調達ルート（前期）

図２は産地契約型調達ルート（前期）を示したものである．この調達ルートは給食会が卸売市場のセリ取引を経由せず，直接道内産地（札幌市内も含む）と契約を行うために作られたルートである．調達に際しては給食会職員と卸売業者が産地を訪ねて産地視察を行い，青果物の品質や概算数量等について協議を行った上で，給食会，卸売業者，産地ＪＡの三者で口頭で契約を行っている．当初は面積契約が基本であったが，規格のばらつきが大きく，給食調理現場で対応できないことから，概算数量契約となっている．本ルートの場合，



資料）筆者作成

図２　産地契約型ルート

各学校からの発注は，一般入札型青果物調達ルートと同じく登録業者であるが，登録業者には価格決定権はなく，数量の取りまとめと卸売業者・各学校間の運搬が業務となる．価格は，生産者が再生産可能な価格を基本としながら，市場価格の状況を鑑みながら決められている．当初供給期間は供給実績から３週間と限定的であったが，後に約５か月間の供給となっている．規格においては，２Ｌ，Ｌが基本であるが育成状況によってはＭも許容されていた．検査体制は特別な対応を行っておらず，産地ＪＡおよび卸売市場の検査に委ねていた．その実績は表１に示したとおり，まず道内産減農薬玉ねぎの調達が開始され，その後札幌市内の区内産地場青果物も調達されている．道内産玉ねぎは生産量が一定程度確保されるため，市内全学校へ数か月程度の供給が可能であったが，区内産地場青果物は生産量が限定されるため生産区内に限定した供給である．

このように，本期では一般入札型青果物調達ルートに加え給食会が直接産地と契約して調達を行う産地契約型青果物調達ルートが構築され，道内産（減農薬栽培青果物）と区内産（減農薬栽培青果物および地場産青果物）がいずれも給食会経由で調達されていた．しかし，道内産・区内産いずれも供給期間が短いこと，加えて区内産は生産量が少ないため需要調整が煩雑であり，全学校への供給も出来ない等の課題を有していた．

３）産地契約型青果物調達拡大期（1997年～2004年）

(1)　産地契約型青果物調達拡大の背景

本期では，食の安全・安心，地産地消という社会的ニーズのさらなる高まり，保護者の強い要請，また栄養職員等からの希望も多かったことから，減農薬栽培青果物の調達拡大が求められた．前期では産地契約型調達ルートが構築されたことにより，減農薬栽培青果物の取扱いが限定的に始まったが，供給期間も供給エリアも不充分であったため，地場産青果物調達よりも減農薬栽培青果物調達を優先することとし，調達範囲を道内全域に拡大して，数量・品目の拡大を行うこととなった．このため，前期の産地契約型調達ルートを一部改変して，産地契約型調達ルート（後期）を再構築している．

(2)　産地契約型青果物調達ルートの再構築

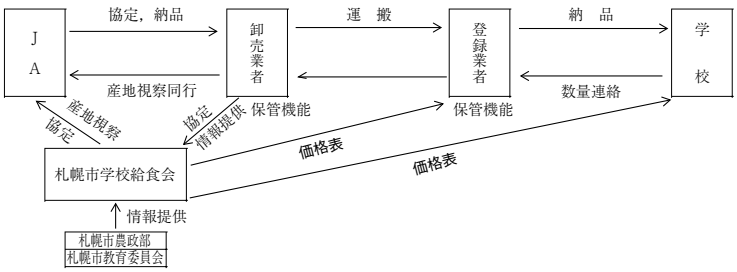
表２の通り，本期では産地契約型再構築調達ルートによって調達される青果物の品目数が拡大したが，その大部分は北海道のクリーン農産物認証規格であるYes!Cleanに準拠した青果物である．表出はしていないが，調達先は胆振地方や渡島地方へ拡大している．

本期の産地契約型再構築調達ルートの仕組みを図３に示した．前期と同様に給食会は産地へ赴き，信頼関係の構築や農産物の育成状況の把握を行った上で，ＪＡ・卸売業者と三者で契約を結んでいる．ただし，その契約は口頭合意から協定書を締結（註７）する形式へ変更されている．価格の決定及び発注の流れは前期と同様であるが，調達の流

表２　産地契約型拡大期年表

年	区内産（区のみ供給）	市内産全校供給	道内産全校供給
1997		玉ねぎ（東区，北区）	
1998			じゃがいも○ にんじん○
1999			
2000			にんじん○
2001	かぼちゃ(手稲区)☆（大浜みやこ）	小松菜（西区東区，南区）	大根○
2002			りんご(2種類)○ じゃがいも○ にんじん○
2003		チンゲン菜(南区)（2011年終了）	りんご（2005年終了）
2004			

資料）聞取りにより作成
註１）○はイエスクリーン栽培，特別栽培
２）イエスクリーンは，北のクリーン農産物表示要領で規定する要件に適合する農産物．化学合成農薬を慣行栽培より50％以上削減、化学肥料を30％以上減を機軸とした栽培技術．
３）特別栽培は，化学合成農薬及び化学肥料の窒素成分を慣行栽培の50％以上削減した栽培．
４）☆は，区調達青果物



資料）筆者作成

図３　後期における産地契約型再構築ルート

れは変化が見られる．前期では取扱量が少なかったことから，産地ＪＡから卸売業者，登録業者へ都度納品されていたが，後期では品目及び量が増加したため，卸売業者および登録業者が保管機能を持つこととなった．各学校からの発注に基づいて，調理約３日前に産地ＪＡから卸売業者に青果物が納品され，卸売業者の倉庫で１～３日間保管されたあと，仲卸業者を経ず直接荷分けされた青果物を登録業者が自ら受け取りに行き，学校へ納品もしくは自社倉庫で保管することとなる．これは卸売業者から登録業者への引き渡しが隔日に設定されているためであり，登録業者は本ルートに参画する場合，倉庫の保有が給食会によって義務（註８）づけられている．供給予定量は，前年度実績と予備分（註９）で決定する．価格は前期同様に産地ＪＡ，卸売業者，給食会の三者で協議し，前年度実績と現在の市況を鑑みながら，生産者が再生産可能な価格になるよう決定されている．供給期間は，品目によって異なり２週間～１年である．需要変動の対応としては，学校使用量が予定供給量を下回っても給食会（学校）の責任は問われず，卸売業者が余剰分を市場販売することで調整している．規格は前期同様，鮮度がよく等級が秀であり規格がＬもしくは２Ｌと定めているが作況に合わせて柔軟に変更することが可能である．

検査体制は前期と比べて充実している．2013年度（註10）の納品物資等の検査内容を表３に示した．

表３　納品物資等の検査（2013年度）

検査内容	検査対象	検査実地者	実施時期	実施回数
放射性物質検査	16都県産青果物	教育委員会	毎月	月２回
残留農薬検査	道内産青果物	関係農業協同組合	供給開始前	年１回
	中央卸売市場の青果物から抽出	札幌市保健所	毎月	年間約90品目
	青果物	教育委員会	７月頃	年１回(約２品目)
抜取り検査	実施時期に抽出	学校給食会	10月頃	年１回(約23品目)
品質検査	学校納品後の物資	学校給食会	６月初旬	年１回(約６校)
検　便	給食関係従業員	全納入業者	７月・11月	年２回

資料）札幌市学校給食会資料

これまでの学校給食会による品質検査に加えて，産地ＪＡ・卸売業者による残留農薬検査が行われている．品目は拡大したものの，欠品が生じることはごく稀である．万一欠品となった場合でも，一般入札型での調達や，冷凍品への代替，献立変更による対応といった複数のバックアップ対応が可能である．

⑶　区内産青果物調達の頓挫と市内産への調達範囲の拡大

産地契約型再構築調達ルートによる道内産青果物の産地契約型調達が拡大するなか，札幌市農政部で地産地消をすすめる事業が開始されたこともあって，給食会による地場産青果物調達も方針を変えつつ拡大している．供給期間・量が限定される単一区内産による契約を拡大せず，期間限定的であっても全市の学校へ供給できる量を確保できる青果物を選択して産地契約が行われたのである．これは，区内生産青果物の生産量が非常に少ないため，天候不順等による供給量や品質の確保が難しかったためであり，結果として給食会を経由した区内産・区内限定供給の地場産青果物調達は頓挫した．このように給食会を経由した地場産青果物調達は区内産から市内産青果物調達にシフトし，期間限定ではあるものの全市に供給できる体制が作られた．具体的には表２に示したとおり，東区限定の玉ねぎは，東区，北区２地区からの調達・全市供給へ，小松菜も西区，東区，南区の３地区から調達し，全市へ供給する体制を構築した．

このように，産地契約型青果物調達拡大期においては，前期で限定的に始まった産地契約型調達における供給期間・供給エリアが不充分であるという課題とさらなる減農薬栽培青果物を求める社会的な背景に対応するため，調達範囲を道内に拡大し，減農薬栽培青果物の調達を拡大している．一方で給食会を経由した地場産青果物調達は，区内産青果物に限定した調達から区を問わない市内産青果物調達へと変化したことで，全市的供給が可能となった反面，給食会は生産量の非常に少ない青果物の調達・供給を切り捨てる事となった．

４）区内産調達復活期（2005年～現在）

⑴　区内産調達復活期の背景

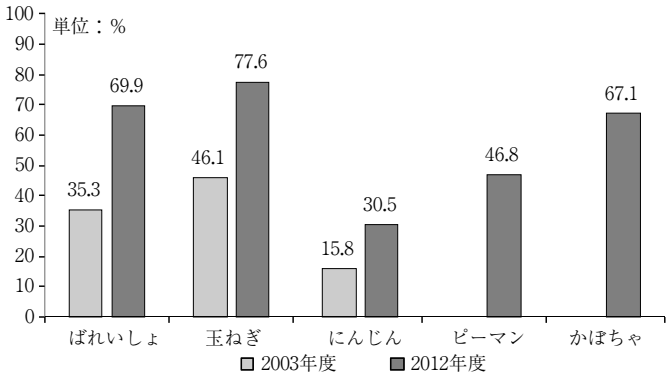
給食会はこれまで一般入札型調達と産地契約型調達の２ルートを用いて青果物を調達してきたが，画期が進む毎に産地契約を拡大し，安全・安心を担保する青果物の調達を拡大させてきた．一方で地産地消に関する取り組みは，区内産から市内産・道内産へとシフトし，産地の固定，供給期間・量の拡大が進む一方で，学校と産地の物理的距離は

拡大していった．だが本期が対象とする2005年以降においては，地産地消を求める社会的背景の高まりや食育が本格的に取組まれるようになったことで，食育の教材としてより身近な地域の地場産青果物の調達が求められるようになってきた．このため給食会も市内産青果物や札幌の近郊地域産である札幌広域圏（註11）青果物調達を拡大させる事となった．逆に言えば目的が日々の食材調達ではなく食育の教材であるため供給期間・量の確保はあまり問題とならないことから，限定的な区内産青果物調達の復活が模索されることとなる．

（2）　産地契約型調達ルートの更なる拡大と深化

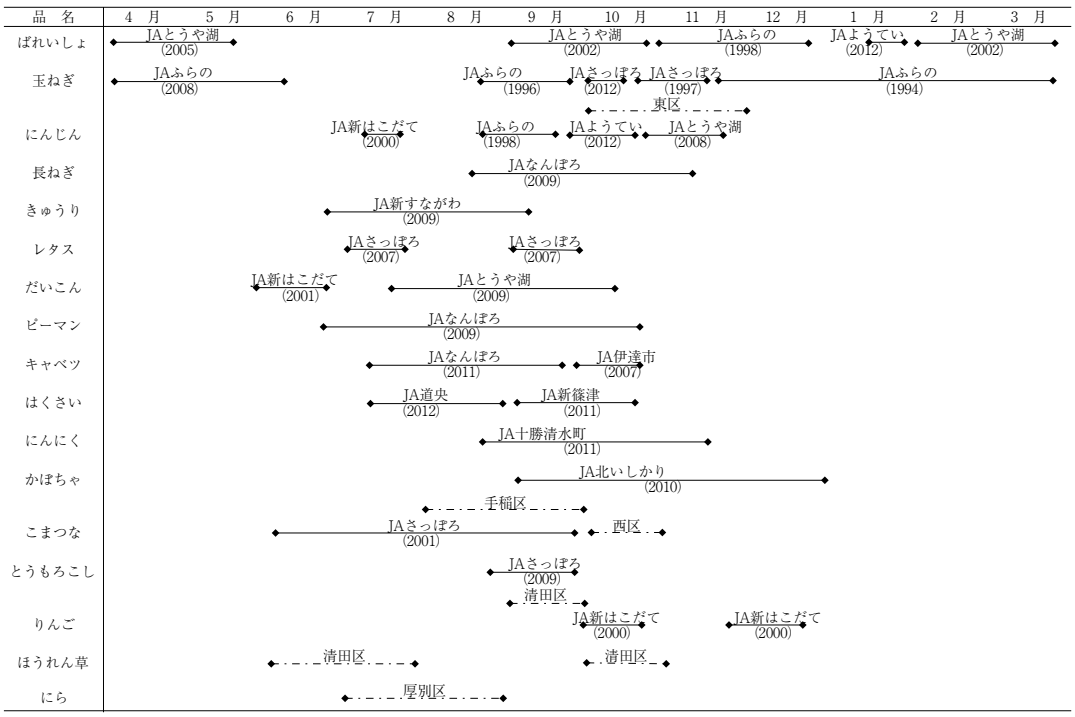
図４は2003年と2012年の青果物調達のうち，道内産青果物のシェアを示したものであるが，いずれも道内産シェアが増加・高いことがわかる．また，2013年度の産地契約型調達ルートを利用した道内産青果物の品目及び供給期間を図５に示した．年々品目数が拡大し17品目まで拡大する一方，近年は同一品目でも別産地と契約を行う事で産地リレーを構成する取り組みを進めており，品目の拡大と供給期間の延長という深化を同時に進めている．

（3）　ブロック作成委員会による区内産青果物調達ルート



資料）札幌市学校給食会への聞取りより作成

図４　使用量全体に占める道内産青果物の割合比較（2003・2012年度 品目別）

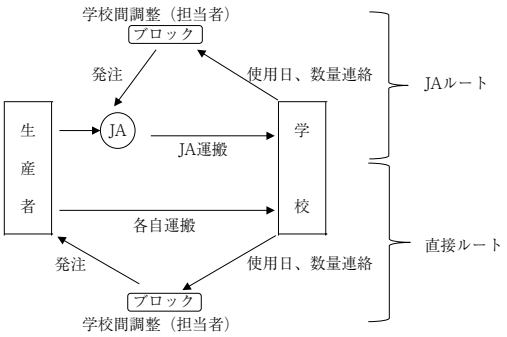


資料）札幌市学校給食会資料及び聞取りより作成
註１）（　）は，調達開始年度
２）◆‐‐◆は区内産の供給期間
３）その他安定供給のための高知産のしょうがを通年供給

図５　2013年度道内産青果物供給期間

① 区内産青果物調達ルートの構築

前述の通り，給食会を通じた青果物調達は供給の安定・品目の拡大を実現するために，区内産から市内産・道内産へとシフトした．このため供給期間や量が確保しにくい区内産を中心とした本当の意味での地場産青果物は，給食会経由では調達ができなくなった．しかし，食育の意味と効果を考えた際，学校により身近な区内産青果物の調達が再び求められることとなり，新たな調達ルートが構築されることとなった．区ごとに区内産青果物調達を行う区内産青果物調達ルートを図６に示した．調達ルートはＪＡ経由と生産者へ直接交渉を行うルートの２種類があるが，本ルートにおいて中心的な役割を担っているのは図中で「ブロック」と示されたブロック献立作成委員会である．この委員会は，各区に１つずつ設置された組織であり，区内の栄養教諭で構成されている．委員会では，区内の基準献立作成，食育に関する指導資料の作成，自主研修等の活動の機能を有しているが，2001年から区内産青果物調達も行っている．具体的な品目の拡大状況は表４に示したが，2001年に手稲区の南瓜に関する取り組みからスタートし，2005年には、北区のレタス，清田区のとうもろこし，東区の玉ねぎ，西区の小松菜，厚別区のにらと広がりをみせている．



資料）筆者作成

図６　区内産青果物調達ルート

調達ルートはかぼちゃのみが生産者と直接交渉する直接ルート，それ以外がＪＡ経由で交渉するＪＡルートとなる．委員会で作成された基準献立をもとに各学校で献立表を作成し，区内産青果物の使用希望日が確定すると，各学校から委員会の区内産調達調整担当者に使用日，使用数量を報告する．担当者は過度に需要が集中しないよう各学校と調整を行った上で，調理使用希望日の１か月前にＪＡないし生産者に発注する．使用日になると，ＪＡルートはＪＡが自ら配送を担当し，直接ルートでは各学校の担当者が直接生産者の元へ受け取りに向かうこととなる．安全性や品質の検査は，ＪＡ及び生産者に一任されており，慣行出荷品と同様の扱いで検査等が行われている．納品規格は，産地契約型調達ルートと同様に規格が定められているものの，作況によって柔軟な設定が行われている．価格については，ＪＡによる提示が基本となっており，生産者が再生産可能な価格を考慮して交渉されている．ただし供給が短期間であるにもかかわらず，価格は固定ではなく変動であり，基本的には給食会が同時期に調達している域内品価格よりは高く設定されている．このように価格が高くても区内産を選択して購入している理由は，食に関する指導のための教材としての価値が大きいからである．身近な区内産青果物を取入れた献立による食指導の取組みでは，地場産を身近に感じられたり，食べ

表４　区内産調達復活期年表

年	区内産（区のみ供給）	市内産 全校供給	道内産 全校供給
2005	レタス（北区）☆ ⟶ とうもろこし☆ （清田区）		じゃがいも○
2006	玉ねぎ（北区）☆ ⟶		
2007	玉ねぎ（札幌黄）☆ （東区）	玉ねぎ（北区，東区，白石区） レタス（北区）	
2008			玉ねぎ にんじん○
2009	ほうれん草☆ （清田区）	とうもろこし （清田区，南区）	長ねぎ○，大根○ きゃべつ○， きゅうり○ ピーマン○
2010			かぼちゃ
2011			きゃべつ○，白菜 にんにく
2012	小松菜（西区）☆ にら（厚別区）☆ ブロッコリー ☆⟶ （北区）		じゃがいも○ 白菜
2013		ブロッコリー （北区）	
2014			じゃがいも

資料）聞取りにより作成
註１）○はイエスクリーン栽培，特別栽培
２）⟶後に全市にシフトしたもの
３）（　）は生産区
４）イエスクリーンは，北のクリーン農産物表示要領で規定する要件に適合する農産物．化学合成農薬を慣行栽培より50％以上削減，化学肥料を30％以上減を機軸とした栽培技術．
５）特別栽培は，化学合成農薬及び化学肥料の窒素成分を慣行栽培の50％以上削減した栽培．
６）☆は，区調達青果物

ようとする意欲につながる等，成果が表れていると評価されている．

このように区内産青果物調達ルートが構築される中で，2005年には北区のレタス，2006年には北区の玉ねぎが，2012年には北区のブロッコリーが区内産青果物調達ルートから外れている．これは，区内産青果物調達ルートで調達が行われる中で，全市に供給できる量が確保できると見込まれた場合，ＪＡと給食会の間で検討し，区内産青果物調達ルートから産地契約型調達ルートへ移行して全市供給にルート転換されるためである．

②　ＪＡの区内産青果物調達への対応

ＪＡさっぽろでは学校給食担当者をおいて，区内産青果物調達ルートの他，給食会扱いの産地契約型調達ルートの各種調整・交渉を行っている．ＪＡさっぽろが区内産青果物調達ルートという小ロット調達に対応するようになった背景には，離農等による作付面積の減少がある．以前は，大ロットによる市場出荷が中心だったが，生産量が減少しロットが小さくなったため，小ロットの青果物を販売できる販路の確保を模索していたためである．そのような時にちょうど食育への取り組みが拡がり，区内産青果物調達ルートによる供給要請があったことから，対応することとなった．ＪＡさっぽろでは，区内産は区内消費による地産地消を理想としており，現在の状況を好意的に受け止めている．また，子供たちが自分達の住んでいる区の生産物を知り，将来的に地域を理解してくれるとよいと考えているため，今後もブロックごとの調達の要望には前向きに対応していくとの事である．

③　区内産青果物の使用状況

表５に区内産青果物の使用状況を示した．供給期間は表出の通り１か月～２か月程度と短く，供給先も品目によっては小学校・中学校と指定されるなど細かく指定することで需要の超過を防いでいるほか，西区の小松菜に見られるように，給食会による市内産青果物供給期間を避けた月に供給することですみ分けを狙った設定が行われている．このように短い期間の供給ではあるものの，2014年度には南区においても小松菜の調達が開始され，他区においても区内産の調達や隣接する区から調達しようとする動きもあることから，区内産青果物の調達は広がっている．

表５　区内産青果物の使用状況（2013年度）

区	学校数	区内産	使用量(Kg)	金　額 (Kg当たり円)	期間
中央区	26				
北区	35				
東区	41	玉ねぎ　札幌黄	5,810 387	125	10月～11月
		玉ねぎ　さらり	180	100	
白石区	28				
厚別区	25	に　ら	230	550	7月中学校 8月小学校
豊平区	33				
清田区	22	ほうれん草	896 508 1,077	585 706 900	6月 7月 10月
		とうもろこし	760本	1本 115円	9月
南区	35	(2014年から小松菜)			
西区	32	小松菜	396	650	10月
手稲区	25	南　瓜	382 440 56	350 300 285	8月～９月 各月１回

資料）聞取りにより筆者作成
註）学校数は小学校，中学校，特別支援学校の合計

４．おわりに

本論文で明らかにしたのは，以下の点である．第１に札幌市の学校給食数は14万食と大規模で，調理校187校全てに栄養教諭（栄養職員含む）が配置されている．給食実施率は100％であり，単独調理方式（親子給食を含む）である．献立は区ごとに基準献立が作成され，食材調達は給食会を通じた共同購入が行われているが，献立・食材の購入共に，最終決定権は各学校にあり，組み替えや独自調達が可能である．

第２に，青果物調達の特徴をもとに画期に分けて展開過程を分析すると①共同購入開始期では，共同購入を目的とした一般入札型青果物調達ルートが形成され，給食会によって青果物の納入価格は統一されたが，品質については登録業者に任されており，品質のばらつきの解消は困難であった．②産地契約型開始期では，一般入札型に加え，産地契約型青果物調達ルートが構築され，道内産と区内産青果物がいずれも給食会経由で調達されていた．しかし，供給期間が短いことや生産量が少ないため全学校への供給

が出来ないといった課題を有していた．③産地契約型拡大期では，産地契約型における供給拡大の要請と減農薬栽培青果物を求める社会的な背景に対応するため，産地契約型青果物調達ルートが再構築され調達範囲を道内に拡大している．一方で地場産青果物調達は，区内産から市内産へ変化したことで，全市供給が可能となった反面，区内産という生産量の少ない青果物の調達を切り捨てる事となった．④区内産調達復活期では，産地契約型が拡大し，品目数の増加・供給期間の延長が行われる一方で，食育の教材として地場産青果物調達が求められるようになり，給食会ではなく区単位の栄養職員による取り組みとして区内産青果物調達ルートによる少量かつ期間限定的な地場産青果物調達を行うようになった．

表6　画期ごとの展開過程背景と調達ルート形成

画期	学校給食の 青果物調達の課題 社会的背景	調達ルート
共同購入開始期	物資の安定供給 青果物品質のばらつき	一般入札型
産地契約型　開始期	減農薬栽培 地場産物調達	一般入札型 産地契約型（前期）
産地契約型　拡大期	食の安全・安心 地産地消	一般入札型 産地契約再構築型（後期）
区内産調達復活期	食の安全・安心 地産地消 食育	一般入札型 産地契約型（後期） 区内産調達ルート

資料）筆者作成

以上のことから，大都市学校給食において大量に必要である青果物の品質の統一性と地場産青果物の調達の両立を可能としたその展開論理を考察する．まず，画期別に上記のような展開過程をたどった背景とその時々の調達ルートについて整理したのが表6である．このように各画期において，背景となる青果物調達の課題・及び社会的背景が変化し，それに対応する形で調達ルートが多様化していることが分かる．

それは大都市学校給食において課題となる，青果物の品質のばらつきを最小限に抑え統一性を堅持するために卸売市場を通じた調達から，安定的な量の確保を前提とする産地を限定した産地契約型の調達の拡大へと展開してきたこと．また，社会的背景としての安全・安心及び地産地消の取り組みに対応することが求められた点に関しても，生産量に合わせた供給期間・規格等の協定を行い，より産地契約を拡大することで対応してきたこと．一方で小規模・短期間の地場産青果物調達を切り捨てることとなったが，近年の食育のための教材という点で地場産青果物調達の必要性が再認識され，それに対応するために全市的な共同購入ではなく，区単位で栄養教諭が中心となって地場食材を調達する，区内産青果物調達ルートが構築されるという展開がなされていたこと．以上の3点により，大量に必要である青果物の品質の統一性と地場産青果物調達の両立を可能とした給食用青果物調達ルート展開がなされた事が明らかとなった．

つまり札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開論理は，大量に必要である青果物の品質の統一性については，産地契約を拡大することで対応し，他方地場産青果物調達については，食育の教材として共同購入ではなく区単位で地場食材を調達するという，一見相反する要件のため複数のルートを併行的に構築したことである．

註

（註1）本論文における都市区分は，総務省各種統計上の区分を参考にし，大都市を東京都区部，政令指定都市とする．政令指定都市とは政令で指定する法定人口50万人以上の都市を指す．又，札幌市「推計人口」（2013年12月1日）より詳しい推計人口193万7,769人である．

（註2）ブロックとは，各区・地域単位（札幌市では北区・西区・東区…等 10区を指す）である．ブロック献立作成委員会は献立作成の他，ブロックごとの区特産品調達や，食に関する指導の資料作成，研修計画等も行っている．ブロックごとの献立作成は，小学校から中学校の9年間を継続して食育とセットで展開するためである．

（註3）親子調理とは，給食施設のある学校（親学校）で調理をし，近隣の給食施設のない学校（子学校）へ調理したものを運ぶもので専用の運搬車が使用される．親学校と子学校は基本的に1対1である．

（註4）価格の決定は，安価優先ではなく品質を考慮した適正価格が望まれており，1975年頃は，入札時の最高，最低価格は切り捨てられ，平均価格で決定していた．

（註5）当註時給食会が調達していた玉ねぎの減農薬栽培基準は，当地の慣行栽培と比較して単位面積当たり1／4の散布量であると規定されていた．

（註６）ＪＡ札幌北，ＪＡ篠路，ＪＡ札幌南などは統合され，現在は「ＪＡ札幌」となっている．

（註７）2003年以前は口頭での契約であったが，より確実な契約のため現在は協定書を作成している．

（註８）登録業者は給食会と取引申請を行う際に，倉庫の保有状況を平面図付きで証明することが給食会の物資取扱規則によって義務づけられている．

（註９）予備分には，褐変，空洞化等による学校からの返品も含まれる．

（註10）2013年度は本期ではないが，産地契約型再構築調達ルート（後期）が継続的に利用されている．

（註11）札幌広域圏組合は，札幌市・江別市・千歳市・恵庭市・北広島市・石狩市・当別町・新篠津村の石狩管内８市町村によって構成される特別地方公共団体である．

参考文献

藤田武弘〔2000〕「地場流通と卸売市場」農林統計協会

藤田武弘（2013）「都市農業振興に向けた取り組みと学校給食における地産地消―大阪府下の取組みを手がかりに―」道北地域研究所

片岡美喜（2005）「地場産農産物を活用した学校給食の影響考察―愛媛県今治市の事例から―」『農林業問題研究』第158号地域農林経済学会

河合知子・佐藤信・久保田のぞみ（2006）『問われる食育と栄養士―学校給食から考える―』筑波書房

久保田のぞみ・佐藤信・市川晶子（2013）「学校給食における地場産物の活用と栄養士業務の特質」道北地域研究所年報『地域と住民』

幸田真輝子（2006）「地域農業振興の取組を背景とした学校給食への地場産農産物の導入―和歌山県旧那賀市の取組を事例として―」『農林業問題研究』

村上陽子（2009）「学校給食における食材料調達と水産物利用」農林統計出版

内藤重之（研究代表）（2008）「地産地消型学校給食システム確立に向けた関係主体の連携と役割分担に関する研究」平成18年度～19年度科学研究費補助金基盤研究（Ｃ）研究成果報告

阪口美香（2009）「学校給食における地産地消の取り組み」『教育実践総合センター研究紀要』Vol.18pp 217-220

佐藤信（2008）第５章北海道地方都市における地産地消型学校給食の展開と課題41-49，内藤重之（研究代表）「地産地消型学校給食システム確立に向けた関係主体の連携と役割分担に関する研究」平成18年度～19年度科学研究費補助金基盤研究

牧下圭貴（2009）「学校給食―食育の期待と食の不安のはざまで―」岩波書店

山田浩子・今井健・野見山敏雄（2012）「学校給食への地場食材供給の規格，価格等に関する考察―岐阜県中津川市，農林女性直販グループの事例から―」日本農村生活学会『農村生活研究』

山際睦子・飯澤理一郎（2013）「学校給食における青果物納入業者の仕入販売行動―札幌市を事例として―」『農経論叢』「学校給食と食材料調達」に関する研究会（1999）「学校給食と食材料調達「学校給食における食材料調達に関する調査」報告書」

財団法人札幌市学校給食会（1992）財団法人札幌市学校給食会設立十周年記念誌「十年のあゆみ」