



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理 [全文の要約]
Author(s)	山際, 睦子
Description	この博士論文全文の閲覧方法については、以下のサイトをご参照ください。 https://www.lib.hokudai.ac.jp/dissertations/copy-guides/
Degree Grantor	北海道大学
Degree Name	博士(農学)
Dissertation Number	甲第12877号
Issue Date	2017-09-25
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/67840
Type	doctoral thesis
File Information	Mutuko_Yamagiwa_summary.pdf



大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理

北海道大学 大学院農学院
共生基盤学専攻 博士後期課程
山際睦子

食えることは、生きるための基本であり、児童生徒の健やかな心と身体の発達に欠かせないものである。次世代を担う子どもたちを飢えから救うことで始まった戦後の学校給食も約 70 年が経過した。学校給食の給食費は、学校給食法によって保護者が負担することになっている。給食費は自治体ごとに統一されており、この給食費の範囲で栄養士は献立を作成し食材を選択する。当初献立や食材調達等すべてが栄養士独自のものであったため、栄養士が転勤するごとに、前任者の献立、調理方法、業者が納入する食材の品質等に戸惑い、また子どもたちの転校で、給食内容の違いに保護者が戸惑い、その違いは、学校間格差として問題視されるようになった（注 1）。特に食材の価格の違いは給食内容にも関わることであり栄養士間の情報交換が活発化し、如何に、価格や質的に統一性のある給食を実現するかが課題となった。学校数が多く、児童生徒の大多数が居住している大都市（注 2）の学校給食においては、品質のばらつきを抑え大量かつ安定的に青果物調達を行うことは容易ではない。

学校給食は同一の食事内容を平等に全員が食せる場としての意義、役割が重要となっている。今まで、積極的に地場産農産物を調達する地産地消型学校給食の事例ばかりがこれまで高く評価されてきたが、統一性のある質の豊かな給食を提供することは、学校給食の基本的な極めて重要な要件であると言える。なかでも給食食材のうちでもっとも使用頻度が高く、使用品目の多い青果物のばらつきを抑え、安定的に調達することが重要となる。

学校給食向け青果物食材の流通については、内藤〔40〕が、大阪府内の主な都市の事例から学校給食における地産地消推進方策として、農政部局や農業委員会が、学校給食関係者や農協、生産者の仲介役を果たしていること、連絡調整や数量調整を農政部局や農協が行っていること、農協や既存の納入業者等が集荷・配送を担っている等の取組みを行っていることから、農政部局と農協等が仲介役を果たすことの重要性を述べている。藤田〔8〕は、都市地域特有の問題とされる地産地消のミスマッチ（消費需要があっても生産供給が伴わない）の解消を、都道府県段階の学校給食会を活用し、

地場農産物を原料とする加工品の開発を推進すること、地元市町村内での関係主体の連携はもちろんであるが、隣接市町村あるいは都道府県の枠組みを超えた都市農村交流の推進という視点からの取り組みも食育活動のなかに組み入れていくことであると述べている。野見山〔50〕は、地場産食材を給食に使用するには、多くの人の協力や理解がないと困難であり利害関係者を調整するコーディネーターが不可欠であると指摘している。

中村〔46〕は、学校給食での地場産自給率という概念を用いて、長崎県や福岡県の学校給食を対象に調査を行い、地元農産物が豊富にある農村地域においても学校給食の食材が遠隔地・海外に依拠していることを明らかにしている。山田〔69〕は、学校給食への地場食材の流通形態を類型化して、地場食材の生産拡大と安定供給に対応できる流通方式について、地場食材の流通過程が生産者とは別に中間組織によって代行・調整され、更に JA 組織など生産者組織とは別の組織によって仲介されることによって地場食材の収集、出荷調整や価格決定、販売会計業務、配送作業、品質管理などの機能を高めることができ地場食材の生産拡大条件ともなっていると考察している。飯澤〔17〕は、学校給食が多種多様な食材を使用し、その納入に関連している業者が多いことから、学校給食を基点とした食産業クラスターの形成の可能性を探ったが、学校給食関係者間の連携、協力関係は、縦横の連携関係をベースとする食産業クラスターの生まれる素地が乏しく、加工的食材でも個別分散的であり、集団的な連携協力関係はほとんど見られないことや、納入業者が大都市部に集中しているなどにより現状の態勢の下では、可能性は潜在的可能性に止まっていると述べている。

これらの研究で、食産業クラスターの形成の可能性について言及している飯澤〔17〕の他は、学校給食の地場産農産物利用をいかに向上させるか、そのためのコーディネーターの必要性や流通機能の支援の在り方に論及されている。しかし先行研究の多数が生産地を対象としており、学校給食への地場産青果物納入の拡大及び食育の取り組みに対する研究である。飯澤〔17〕にしても、地域内食産業集積の形態の検討であり、域内産業の発展という視点での研究である。学校給食における青果物の調達に地場産調達ありきと思われるが、基礎となるのは品質のばらつきを抑え安定供給調達を如何にするかである。大都市学校給食では、良質なものを統一的に供給することを組み立てるのが重要である。しかし、このことに焦点を当てた研究はない。

以上をふまえ、本論文では、札幌市を事例として大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理を明らかにすることを課題とする。

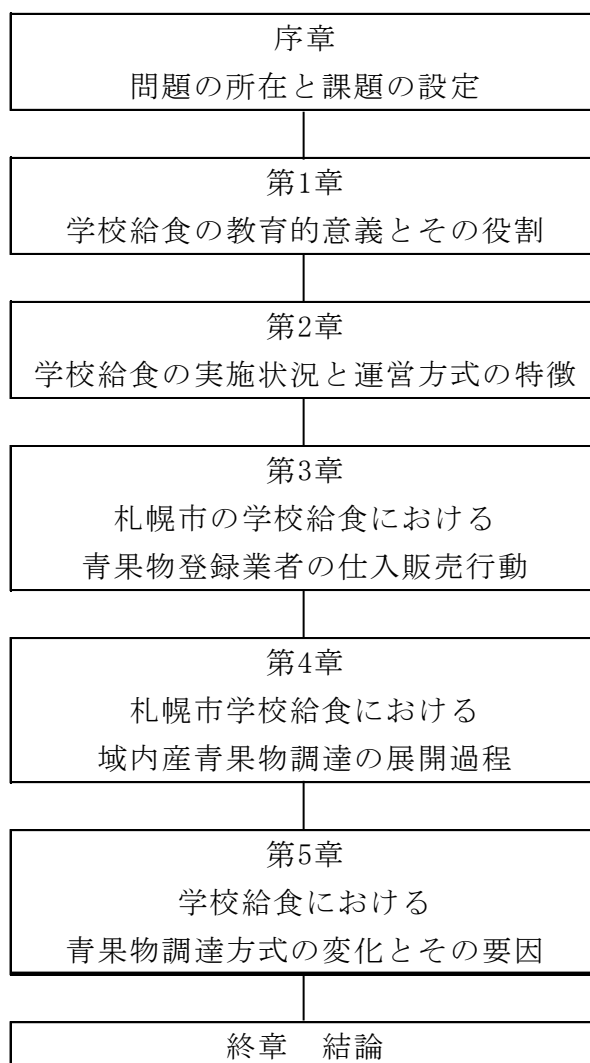
本論文では図序-1 に示したように以下の構成をとる。

第 1 章では、学校給食の歴史をふまえ、今日の学校給食の意義とその役割について明らかにする。第 2 章では、学校給食実施状況と運営方式の特徴を明らかにする。第 3

章では、札幌市を事例として学校給食における青果物登録業者の仕入販売行動について明らかにする。第4章では、札幌市学校給食における域内産青果物調達の展開過程を明らかにする。第5章では、学校給食における青果物調達方式の変化とその要因について明らかにする。終章では、各章で明らかにしたことを総括し、大都市学校給食における青果物調達の展開論理を明らかにする。

注

1. 創立50周年記念誌「感謝して」(1999)札幌市学校給食栄養士会 pp34～35 pp45、研究誌「栄養のしおり」10号(1965)18号別刷(1973) pp5～6、日記帳(1965～1966)栄養士会中央地区部会記述、退職栄養職員への聞き取りなどで多様な独自献立が示され、学校間格差についてふれられている。具体的にひろってみると無農薬野菜にこだわるため、芋・玉葱等が小粒で、調理に手間がかかり結果的に具材の少ない汁もの献立が多く、献立の内容が乏しい給食や、児童生徒の好む献立に迎合し、加工パンの多用や揚げ物中心の給食、対照的に煮物、汁もの中心の給食、地場産にこだわり、現地調達を行い提供している給食、手作り中心の副食で価格を抑え品数を整えている給食など献立、品質、調達の学校間格差が大きかった。又、保護者は、転校はもちろんのことだが、同じ町内会の中でも通学区域の関係で2～3校にわかれて通学しているため、給食日より、小売店情報、児童生徒情報により情報交換が活発にされていたこともあり、学校間格差を問題視していた。
2. 都市区分は総務省各種統計上の区分を参考に大都市を東京都区部、政令指定都市とする。



図序-1 論文の構成

資料：筆者作成

分析の結果は以下の通りである。

第1章では、学校給食が学校教育の一環として実施されており、学校給食の意義は児童生徒の健康の保持増進を図ることおよび食に関する指導教材として活用できること、その役割はそれを伝える食育の担い手であることを整理した。

第2章では、全市統一献立、一括購入の運営方式を取っている割合が大都市で高いこと、札幌市では基準献立、共同購入方式となっていることを明らかにした。

第3章では、学校給食における青果物登録業者の仕入、販売行動を明らかにした。これらの青果物登録業者は、いずれも札幌市中央卸売市場から青果物を仕入れ、かつては各学校との間で相対取引によって青果物を納入していた。市給食会設立後はその登録業者として、相対のほか、新たに導入された一般入札、産地契約などの方式を通じて学校給食に青果物を供給している。

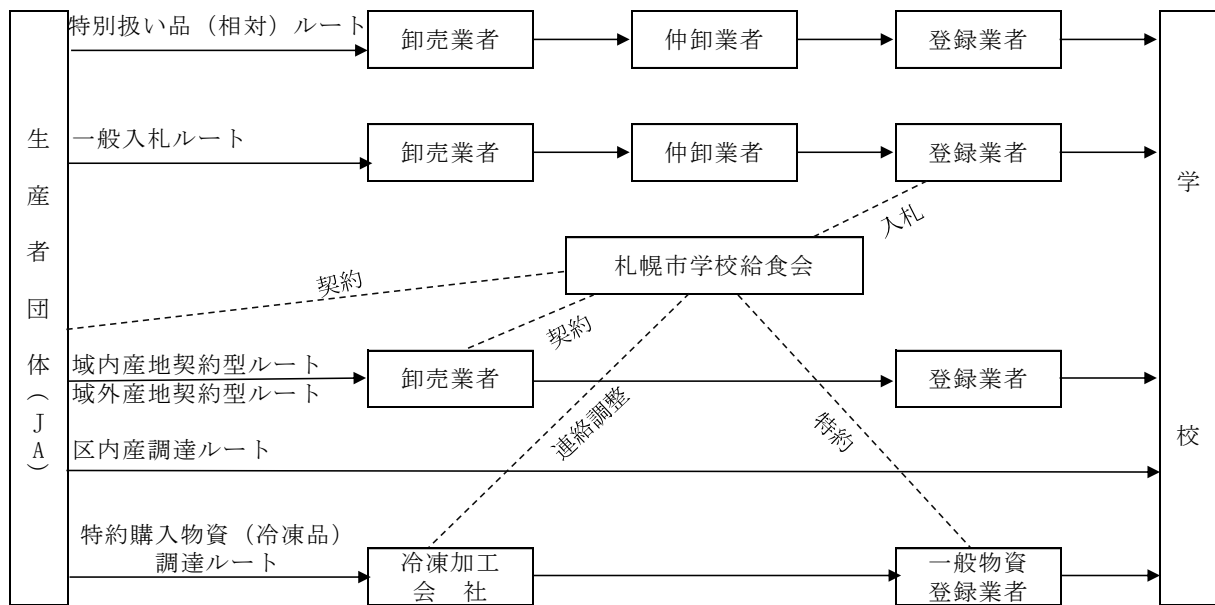
第4章では、札幌市学校給食における域内（北海道内）産青果物調達の展開過程を明らかにした。市給食会の設立に伴い、価格を統一するため一般入札が始まり、続いて、品質を統一したい栄養教諭等の要望を受け、域内産地との契約が開始された。さらに近年、栄養教諭等が食育の観点から、少量の地場産品を区内産青果物として独自調達するようになった。域内産地契約および区内産青果物調達は、安全な域内産青果物を供給できるという意味で大きな前進であったが、登録業者からみれば、域内産地契約では実質的に配送業者とされ、区内産青果物については関与できない等、彼らの活動領域を制約するという面を有していた。

第5章では、学校給食における青果物調達方式の変化とその要因を明らかにした。域内産地からの調達拡充と並行して、一般入札についてもその対象品目が拡大され、その結果、相対品目は大きく縮小されることとなった。さらに各校の栄養教諭は価格変動の激しい道外産葉菜類などに代えて安定的に低価格である冷凍品の利用も進めてきたが、冷凍品は登録業者の管轄外であった。こうしてさらに活動領域を制約された登録業者は入札を忌避して不成立とし、旧来の相対取引と同様、各校と自由に商談可能な特別扱い品を急増させるに至った。この特別扱い品は価格、品質の統一性は何ら担保されていないため、市給食会は北海道外の産地とも契約による調達を開始したのである。

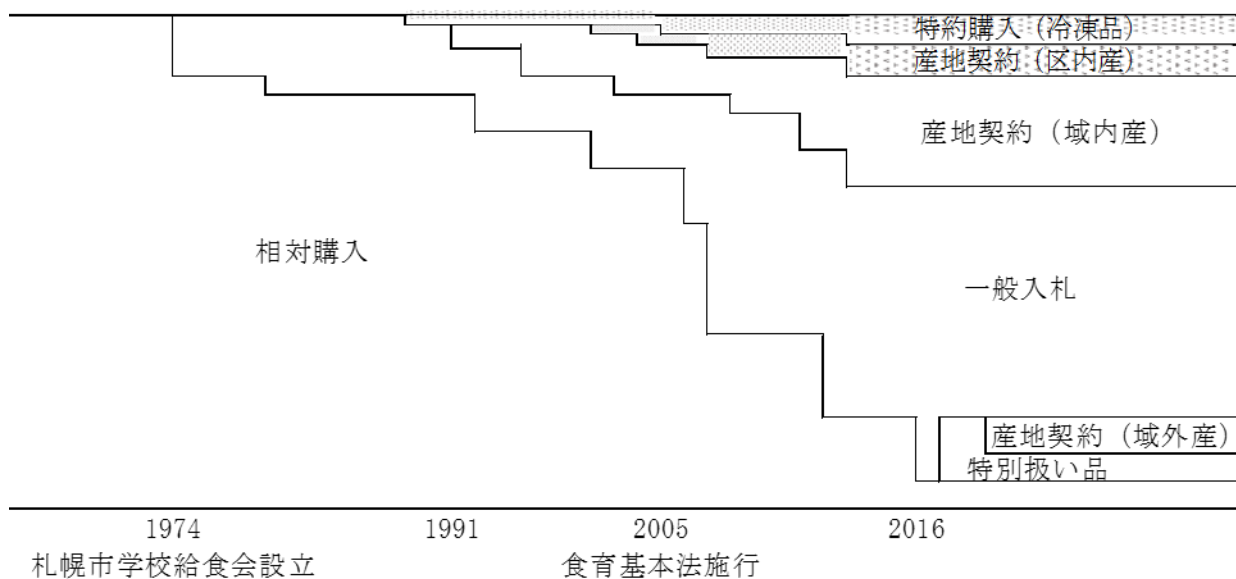
終章では以上の分析を総括し大都市学校給食の青果物調達の展開論理をあきらかにした。札幌市学校給食の青果物調達方式は、図終-1に示した多様な流通経路及び図終-2の青果物調達方式の推移に示したように、青果業者が価格・品質ともに主導権を握

っていた相対調達から、市給食会による一般入札が始まり、継続的にその品目数を拡大してきた。続いて価格・品質ともに統一された域内産地契約が導入され、さらに栄養教諭等は地場産品を独自に調達する一方、葉菜類などで冷凍品への移行を進めてきた。これらの取り組みはいずれも、登録業者の機能を制約あるいは排除するものであった。そこで登録業者は入札を忌避し、特別扱い品として相場に応じた取引を追求するようになった。これに対し、市給食会は価格・品質の統一性を回復するため、域外産地との契約にも取り組むに至ったのである。

つまり、大都市学校給食における青果物調達方式の展開論理は、価格・品質の統一を求める学校給食会、栄養教諭等学校給食の現場と、自由な取引を求める登録業者との相克であることが明かとなった。



図終-1 札幌市学校給食青果物の流通経路
資料：筆者作成



図終-2 青果物調達方式推移の概念図

資料：筆者作成

注1：本論文では、個別購入を相対品として使用

季節性果実や年間1～2度使用の野菜は従来から今日まで相対である

注2：縦軸は、品目数を想定

注3：  は、登録業者の管轄外品を表す