HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	学校給食向け地場産加工食品供給の不安定性とその要因に関する研究 ： 北海道産野菜を利用した地産地消型学校給食の展望［論文内容及び審査の要旨］
Author(s)	脇谷, 祐子
Degree Grantor	北海道大学
Degree Name	博士(農学)
Dissertation Number	甲第13590号
Issue Date	2019-03-25
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/73985
Rights(URL)	https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/
Type	doctoral thesis
File Information	Yuko_Wakiya_abstract.pdf, 論文内容の要旨

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

学 位 論 文 内 容 の 要 旨

博士の専攻分野の名称： 博　士（農学）　　氏名　　脇谷祐子

学 位 論 文 題 名

学校給食向け地場産加工食品供給の不安定性とその要因に関する研究
−北海道産野菜を利用した地産地消型学校給食の展望−

本研究では、学校給食向け地場産加工食品供給の不安定性とその要因について明らかにすることを課題とする。

2005年6月に食育基本法が公布されたことや食の安全・安心をめぐる問題の発生等により、学校給食においても安全・安心な食材の供給が強く求められるようになった。また2009年4月の学校給食法改正により、学校給食において都道府県内産を内容とする地場産物の活用に努めることが法律に位置づけられ、学校給食の現場でも国内産志向、地場産志向が強くなってきている。地場産の食材・食品を積極的に活用することによって、学校給食の現場では、食育の推進を図り、食料自給率の向上へと取り組んでいる。学校給食で、生鮮品の地場産物利用の取り組みは進んできているが、出荷期間は限られるため、生鮮品のみでは利用に限界がある。そのため、加工食品も地場産物を活用したものを利用することで、地場産物の利用期間が拡大され、地産地消に貢献すると期待されている。

こうした背景を踏まえ、第1章では学校給食で加工食品の取扱いが始まった経緯と学校給食会の役割について整理する。第2章では、学校給食における加工食品の納入業者の存立構造について分析をする。第3章では、製造業者による学校給食向け地場産加工食品の供給体制について明らかにする。第4章では、学校給食向け食品製造業者に対する地場産原料野菜供給の仕組みについて分析をする。終章では以上を総括し、学校給食向け地場産加工食品供給の不安定性とその要因について明らかにし、北海道産野菜を利用した地産地消型学校給食を展望する。本論文で使用する地場産加工食品とは、都道府県内産の原料野菜を使用して、製造された商品と定義する。北海道を事例に選定した理由は、学校給食会独自で加工食品を開発している都道府県であり、またその年数も約40年と歴史があるためである。

第1章では、学校給食における加工食品の取扱い経緯と学校給食会の役割について整理した。都道府県の学校給食会は加工冷凍食品の物資取扱い業務を行っていた。食育推進基本計画では、学校給食における都道府県単位での地場産物・国産使用割合の数値目標を定め、その達成を目指している。食に関する残留農薬や食中毒などの事故防止の観点からも国産・地場産志向の高まりがみられる。これらの理由から近年学校給食会で取扱う加工食品は国産・地場産原料を使用したものが重視されていた。

第2章では、学校給食における加工食品納入業者の存立構造を明らかにした。加工食品の納入業者は、全国各地あるいは海外に立地する製造工場に対して学校給食向けの基準を満たした食材が安定供給されるよう交渉や指導をするとともに、学校給食と製造業者との間に立って、双方において変動する価格ならびに数量のリスクを背負うことによって存立していた。

第３章では、製造業者による学校給食向け地場産加工食品の供給体制について分析した。学校給食向け加工食品は素材系加工食品と調理済加工食品とに大別することができた。調理済加工食品で使用している原料は、一次加工されている素材系加工食品である。したがって地場産加工食品の供給比率を高めていくには、北海道内産原料を扱った素材系加工食品の安定的な生産が重要であることがわかった。

第４章では、学校給食向け食品製造業者に対する地場産原料野菜供給の仕組みについて分析を行なった。加工原料用野菜の生産は、比較的少数の生産者で担われていることがわかった。また工場が立地する地域が原料の適地とは限らないため、原料供給が難しく産地が広域化していた。製造業者が主力商品としていた豆類も大型産地向けに改良される品種変更により、工場周辺産地での生産が困難となっていた。

終章では、以上を総括し、学校給食向け地場産加工食品供給の不安定性とその要因について明らかにした。学校給食向け地場産加工食品の供給は、地産地消の取り組みが推進されてきている中で、追加的に製造されるようになった加工食品の品目があった。それは、加工食品製造業者の工場立地に適する原料野菜生産ではなかったため、生産において不安定な状況に陥った。学校給食向けに新たに追加する地場産加工食品について、新たに産地作りをしたわけではなく、少数の生産者数での対応を可能にしてきた。そのため、工場立地地域からすると遠隔ではあるが、既存の野菜生産地に落ち着いたのである。学校給食会と取引実績がある学校給食会の登録納入業者が、取引実績のある製造業者に依頼し、工場の閑散期に学校給食向け加工食品を製造していた。加工食品製造業者にとって、学校給食向けが主力商品となっていない場合も多く、学校給食向けは主力商品製造以外の閑散期に製造されていることが多いことがわかった。

地場産加工食品の需要が高まる中、製造業者は、工場周辺産地の原料野菜収穫時期を優先するため、製造可能な閑散期限定で、少数の生産者で担われ、開始したことにより、安定供給に限界が見られる。つまり、不安定性の要因は少数の生産者で担えること、製造業者の閑散期に対応していたこと、既存の野菜産地ではなかったことである。

国の地産地消推進検討会において、今後の推進の方向は、地産地消の地域を大きく捉え、自給率向上へと繋がるよう国産農産物の活用をと提言されているが、原料産地、工場、消費地の間の長距離輸送は、環境負荷がかかっており、地産地消と言えるのか疑わしく、見直しが必要である。また、学校給食における食材・食品の購入の多くは自治体や学校栄養士によって選定、判断されているため、この消費行動が川上である地場産原料野菜の生産に影響を与えることになる。継続した地産地消の取り組みを行うには、各流通段階で抱える問題に対する理解が必要となる。