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_review.pdf, 審査の要旨

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

学 位 論 文 審 査 の 要 旨

博士の専攻分野の名称　博　士（農　学）　　氏名　脇　谷　祐　子

審査担当者　主　査　教　授　坂　爪　浩　史
副　査　教　授　坂　下　明　彦
副　査　名誉教授　飯　澤　理一郎
副　査　講　師　清水池　義　治
副　査　教　授　佐　藤　　信（北海学園大学）

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－

本論文は序章、終章を含む６章からなり、図５、表３７、文献７７を含む総頁数６３の和文論文である。別に２編の参考論文が添えられている。

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明記された。こうした地産地消型の学校給食を推進する上では、まず地場産生鮮農産物の利用が想定されるが、その利用期間は限られている。これに対し、加工食品であれば利用期間の大幅な拡大が可能となる。本研究は学校給食向け地場産加工食品の供給体制を分析するとともに、供給の不安定性とその要因について明らかにしたものである。

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、学校給食で使用される加工食品は、各自治体・調理校で作成した献立をもとに、必要となる食材・食品を学校給食会が安全性を考慮し、製造業者に依頼して開発が行われていること等を明らかにした。

第２章では、学校給食における加工・冷凍食品の納入業者に焦点を当て、納入業者が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、製造業者に交渉や指導をするとともに、学校給食、製造業者双方において変動する価格ならびに数量を調整することによって存立していることを明らかにした。

第３章では、製造業者の学校給食向け加工食品の供給体制について分析した。そして、原料が地場産に限定されている加工食品は、原料が不足すると欠品せざるを得ないこと、地場産原料を利用した一次加工原料が不足した場合、国外を含む他産地産原料へ振り替えることができるものもあるが、その場合は地場産加工食品としては供給できないこと、したがって、地場産加工食品の安定供給は、地場産原料を使用する素材系加工食品製造業者の安定的

な生産・販売に大きく依存していること等を明らかにした。

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し、学校給食に対応する工場が限られる中、原料生産は工場周辺で開始されるものの必ずしも適地でないため、主産地向けに改良される品種変更によっても、生産継続が困難になること等を明らかにした。

終章では以上の内容をもとに総合的に考察し、学校給食向け地場産加工食品供給の不安定性は、素材系加工食品の地場産加工原料の確保が容易ではないこと、その要因は①食材・食品の使用時期・数量が年度開始時に確定しておらず、納入の直前にならないと確定しないこと、②学校給食会と納入業者が加工食品供給の調整を行っているが、学校給食のみの販路だけでは解消しきれない点があること、③学校給食における地場産加工食品製造は、必ずしも適地とはいえない工場周辺地域で生産されることで継続困難になりやすいこと、の３点であることを明らかにした。

本研究は北海道を対象にしたものであるが、都府県についても不安定要因の①、②は共通であると思われる。③についても、都府県は原料野菜の生産可能期間が北海道と比べて長いという点では素材系加工食品製造業者が存立しやすいが、北海道と比較すると地場産の範囲が限られるため、北海道とは異なるものの、やはり不安定性要因を抱えていることを示唆した。

このように本研究は、地産地消型の学校給食が注目される中、生鮮農産物ではなく、地場産農産物を利用した加工食品を取り上げた点で極めて独自性が高く、その供給体制が必ずしも安定的なものではないこと、およびその要因を明らかにしており、学術的に高く評価される。本研究の成果はまた、地産地消型への転換を進める学校給食の現場に還元できる示唆に富んでいる。

よって審査員一同は、脇谷祐子が博士（農学）の学位を受けるのに十分な資格を有するものと認めた。