

特集/
本日の

給食、地元育ち

東広島市の野菜、
おいしい〜♪

地元の生産者が育てた野菜を、子どもたちが学校給食で味わう。地産地消は、子どもたちの食育だけでなく、地域の農業を支えることにもつながります。地産地消を活発にするため、東広島市は、生産、流通、消費の関係者がつながるシステムを構築。システムを通じて関係者が連携し、地場産野菜を安定して学校給食に届ける取り組みを見てみましょう。

問 農林水産課 ☎ (082) 420-0939

KAMONケーブル 広報番組「マイタウン東広島」で
9月7日(月)より紹介。You Tubeでも視聴できます▶



学校給食用の玉ねぎを
収穫する生産者

計画

生産

現状

農業に携わる人の高齢化や担い手不足が進んでいます。地域の農業を守るには、安定した出荷先を確保し、生産者の経営を支えていくことが欠かせません。

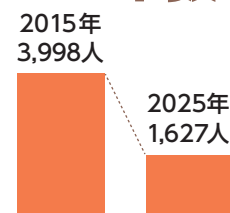
いつ、どれだけ必要かを見える化

現状に対し市は、安定した需要のある「学校給食」に着目し、近畿大学工学部の知見を得て、「学校給食地場産野菜供給拡大システム」を開発。6〜10か月先を使う学校給食用野菜の発注量や生産量、出荷時期などのデータを一元化し、学校給食センターやJA（農業協同組合）、生産者、流通センター、園芸センター間で共有することで、生産者は計画的に野菜を生産し、安定して出荷することができます。

学校給食地場産野菜供給拡大システム

生産

市の農業従事者は
10年前の **半数** 以下に



出典：農林業センサス／基幹的農業従事者（個人経営体、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者の人数）

学校給食センターで
野菜を調理して
給食を作る



今日は東広島市の
野菜がたくさん
使われているね！

地場産野菜を使った
「ゆめまる汁」

学校給食センターの栄養士が
献立を作成して発注

計画

計画的な
生産・出荷
↓
地産地消が進む

消費

発注量をもとに
JAが生産計画を立て
生産者に割り当てる

生産者が野菜を作り
JAに納品

JAが流通センターへ
納品

生産

流通

流通センターで
選別・仕分けして
学校給食センターへ配送



「学校給食地場産野菜供給拡大システム」の運用で、長期の生産・出荷計画が見通せるようになりました。これにより、生産現場での新たな作付けへの挑戦や農業経営への安心感が生まれています。

田んぼを有効活用！ 空いた時期にタマネギを栽培



担い手不足や田んぼの管理を心配していました。タマネギの栽培は初めてでしたが、タマネギ専業農家のサポートを受け、無事に収穫できました。年間を通じて畑を有効に活用できてうれしいです。

下三永農事組合法人
高尾さん

確実に出荷できる安心感 農作業に集中！



学校給食という確実な出荷先があることで、安心してコマツナを栽培することができます。子どもたちに野菜をたくさん食べてほしいので、生産に集中できる体制を心強く感じています。

石田農園
石田さん

生産者のサポート

農業の担い手の育成支援

市園芸センターは、学校給食向け野菜の生産・出荷に取り組みたい人を対象とした講座を行っています。専門家からの実践型の技術指導により、栽培・収穫・選別の方法や、経営に必要な知識を学ぶことができます。

問 市園芸センター
☎ (082) 433-4411



実習用の農地で、学校給食向け野菜の収穫・選別を体験し、栽培技術や出荷規格などを学ぶ参加者



市内外から集まった青果の流通を調整する東広島流通センター



地場産野菜を使った給食を食べる志和小学校の児童

流通

生産者に寄り添う！無理のない生産体制に

JAひろしまの各地域のアグリセンターでは、「学校給食地場産野菜供給拡大システム」で共有された野菜の発注量をもとに、生産計画を作成。生産者が安心して作付けできるよう、生産者の得意な作物や畑の規模、栽培状況を踏まえ、無理のない生産量を割り当てています。また、収穫された野菜を集め、東広島流通センターへ配送します。

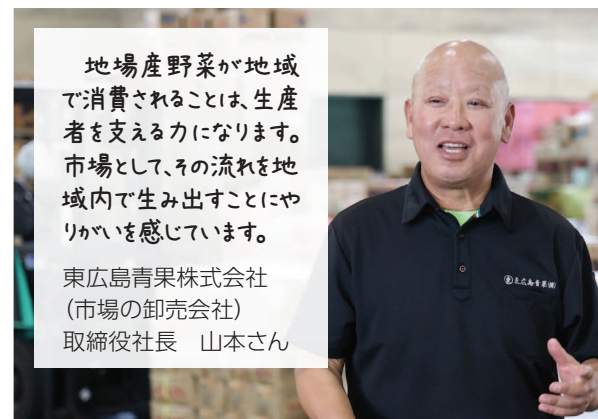


生産者は「おいしい野菜を必要な量だけ必ず作る」という責任と誇りを持っています。その思いを支えるため、日頃からのつながりを大切にしています。

志和アグリセンター
営農指導員 木原さん

市場の機能を活用野菜を無駄なく届ける！

地方卸売市場 東広島流通センターでは、各学校給食センターの発注量に見合うよう、アグリセンターから届いた野菜を仕分け、他の野菜と一緒にして、各学校給食センターへ配送します。予定より生産量が上回ったときには、その野菜を小売店へ出荷するなど、市場の機能を生かして無駄のない消費につなげています。



地場産野菜が地域で消費されることは、生産者を支える力になります。市場として、その流れを地域内で生み出すことにやりがいを感じています。

東広島青果株式会社
(市場の卸売会社)
取締役社長 山本さん

消費

食材が地域を知るきっかけに

学校給食センターでは、地場産野菜の旬や出回る時期に合わせ、学校からのリクエストも取り入れながら献立を作成しています。使用した地場産野菜を学校へ知らせたり、食育の授業に出向いたりして、食べる大切さや給食に関わる人たちの思いを伝えています。



地場産野菜の特徴を生かし、おいしさを届けられるよう工夫しています。先生から「完食だったよ」と聞くと、とてもうれしいです。給食が、子どもたちにとって地域の食材や農業を知るきっかけになればと思います。

北部学校給食センター
栄養士 大内さん



東広島で育った野菜が給食に出るとうれしい。どんな野菜が食べられるのか、毎日楽しみます。いつもおいしい給食をありがとう！

志和小学校 蔵田さん



本日の給食はなにか？



市内の学校給食センターごとに給食を紹介。地場産野菜を使った日には、野菜の産地も掲載しています。

東広島市学校給食
Instagram ▶



食べてみよう！地場産野菜



となりの農家 高屋店の売り場

地場産野菜は、市内の道の駅やJA交流ひろば「とれたて元気市となりの農家店」などで販売しています。

特集に関するアンケート実施中！
抽選で市の特産品当たる！



回答期限は9月30日(水)
こちらから回答できます▶

