

「中山間地の農地活用に関する検討部会」第1回会議結果

令和6年3月15日 9時30分
四賀支所 303 会議室

1 出席者
20名

2 懇談事項

- (1) 四賀学校給食センターにおける地域農産物利用の状況
- (2) 四賀地区の農業生産の状況
- (3) 学校給食への四賀地区農産物の利用促進に向けた課題
- (4) まとめ

3 会議結果

関係者間で学校給食センターの現状及び四賀地区生産農家の現状に対する認識を深めた。また、次回の会議に向けて以下の準備事項について確認した。

- (1) 四賀学校給食センター
具体的に議論するため、農産物（野菜等）の発注実績（購入量・価格・時期など）に関する資料を提供
- (2) 農業委員会、生産者
地区内で協力を求められる生産者のリストアップを進める
- (3) J A
冬場の空きハウスの活用について検討
- (4) 県農業農振支援センター
環境にやさしい農産物の定義や判断基準に関する資料を提供

4 今後の予定

新年度に入ったら早期に次回の日程調整を行う

5 発言要旨（*敬称略）

(1) 学校給食センターの現状

（四賀給食センター）四賀給食センター（約230食）の地場産食材の受入実績は、野菜が33種類、米はミョウジンモチ、果物はりんごなど。よく使う野菜は玉ねぎ、キャベツ、人参、ジャガイモなど。

（波田給食センター）波田給食センターの献立は2カ月前に作成。サラダ系は衛生面から全て茹でて調理。地元野菜などの安定確保が課題。R6.2に環境にやさしい給食の日を企画。完全有機栽培ではないが、市内産の米1400kg（無洗米の金芽米）を全給食センターで提供。

(西部給食センター) 東部及び西部給食センターの5年度実績から。主要15品目(重量ベース)では県内産が27%、松本広域産が約17%。市内全センターの令和7年度末の目標値は県内産30%としている。

(2) 生産農家の現状

(青柳) ハウスの活用で冬場でも野菜を提供できるよう努力している。ジャガイモは2期作を実施。冬場のメリットは害虫が発生しないこと。農薬が抑えられる。JA所有の水稲育苗ハウスを有効に活用すれば冬でも野菜を提供できるのではないか。

これまで独自に販路を開拓、契約栽培にも力を入れてきた。ただ、この日に何kgほしいという注文は応えられないリスクが伴う。

しののめの道バザールの出荷者グループは15名程度。

(古家) 有機野菜を中心に2haで50品目を作付け。少量多品目栽培は、量や規格を重視する学校給食とは相性が悪いと思う。

(KZ) 米作が中心。うち半分以上は養鶏向けの飼料米を契約栽培。除草剤は使用するが、カメムシ防除はしていないので特別栽培米の認証取得は難しくないかも。野菜では、白ネギやズッキーニを作付け。有機肥料の使用や土づくりを研究中。

新規に給食部門を立上げ又は余剰農産物を給食向けに提供ということなら対応可能かも。

(かまくらや) そば、大豆等の穀物栽培がメイン。過去、給食向けにチャレンジしたが、毎日何時までに納品という配送面の課題やコスト面でハードルが高く、続かなかった。四賀地区の範囲なら可能かもしれない。ロットはある。

(JA) 四賀地区には大小含め320戸の農家が存在。そのうち販売農家は140戸程度。水稲作付面積は120~130haだが、近年は毎年3ha作付けが減少。大規模生産者はKZ、かまくらやの他、本木泉一郎さん、武川総業、草田組といったところ。

野菜特産部会には15戸前後の生産者がおり、ズッキーニ、白ねぎ、パセリ、ピーマンを生産。畜産は乳牛が久保牧場、養鶏は会田養鶏など。

有機野菜生産という側面ではJAとして協力は厳しい。部会が定めた規格を満たす農産物を市場出荷するため、病虫害防除に力を入れる必要がある。

(3) その後の議論

(推進委員：大澤) 給食センターは、この時期、この日、これだけのものがほしいと、生産者に協力を求めているのか。市場価格と給食センターの買取り価格の差はどうか。生産物の買取り価格と農家側の所得確保、ここが一番の課題。契約栽培の流れは。

(波田給食センター) 2ヵ月前に献立を作り、1ヵ月前に発注。まずはこの季節(時期)にどんな野菜が入手できるか調べるところから始まる。

【給食センターの納品時間について】

これまで、その日使用する食材は、当日の朝7時30分~8時に納品というこ

とであったが、現在、肉と魚以外は前日納品でもOKとした。前日納品でも対応できるよう保管場所と冷蔵庫を整えている。

【野菜の受入れ規格について】

波田では極力規格外でも受け入れるよう努めている。ただ大規模センターは機械上の問題から厳しいのが現実。

なお、食品ロスの観点から大根、人参については現在、皮をむいていない。その代わり3回洗浄。また、今年発生した凍霜害への対応として、つる割れ等の規格外りんごを積極的に利用した。

国では、給食費無償化について議論が進んでいる。

(推進委員：大澤) 市が地産地消の割合をいつまでに何%にする、という明確な目標を示し、協力を求めれば、それに向かって動ける。給食センターが買い取ってくれるなら生産者も安心して作れる。

(農政課長) どのくらい生産者が増やせるのか。有機野菜とそれ以外の野菜といった生産方法による混乱もある。今回の課題は、まず四賀給食センターの範囲で議論するもの。実績ができれば、応用して他の給食センターへ拡大する等、次の展開も見えてくる。

(推進委員：梶原) 給食センターの発注実績をみんなで共有することが重要。これまでのデータを出してほしい。

(かまくらや) 四賀地区の農地 30ha を借りて大豆やそばを作っているが、うち半分は獣害が甚大で、シカの餌を作っているようなもの。現状はかなり深刻。

これから契約栽培を推進する際、給食食材を作る畑とそれ以外の畑をどのようにマネジメントしていくかも課題。

(農業委員：柳澤) 遊休農地を省力的にどの活用していくのか。放牧推進など、新たなアイデアが必要。冬場のハウス活用も課題。

(青柳) 農地はやはり水の確保が基本。水路などのメンテナンスも重要。