

経済・産業②
チームやまびこ

学校給食における 地元食材を活用した残食の低下

【メンバー】

北落陸斗（湖南省役所 農林振興課）
永井唯士（湖南省役所 地域創生推進課）
安部紘加（同志社大学政策学部）
吉川青葉（同志社大学政策学部）
辻本真生（同志社大学政策学部）

目次

I 強み弱みの整理・テーマの決定

II 現状分析

III 目標設定

IV 政策提案

I 強み弱みの整理・テーマの決定

湖南省の強み弱み

強み

- 地域別にある特産品の数の多さ
- 県内最大級の工業団地
- 国宝湖南三山（特に紅葉の時期）
- 大阪・京都・名古屋から100^{km}圏内であり、車利用者にとって便利
- 全国的にも平均年齢が低く、活気溢れるまち
- 外国人割合が県内で1番高い
- 気候が安定している

弱み

- 特産品が多くある中でのPRと生産量
- 魅力ある工業団地との連携が薄い
- 外からくる若者が少ない
- 渋滞が発生しやすく、通過地点になっている
- 若者が市のことについて愛着関心が薄いのではないか
- 外国人割合が高いことについて触れる機会が少ない

取り上げた湖南市の強み

- 特産品が多く、また気候も安定しており
農業がしやすい環境！

テーマの決定

学校給食と食品ロス問題

Ⅱ 現状分析

学校給食センターの概要

【インタビュー先】 日時：3月1日（火）



- 所在地 … 湖南省夏見1029番地
- 稼働開始…平成27年4月
- 敷地面積…6942,54㎡
- 調理能力…6000食/日
- 給食実施…小中学校13校、保育園こども園幼稚園8園
- 厨房方式…ドライシステム
 - 床からの跳ね水などによる食品の汚染防止が可能
- その他特徴…災害時受援施設
 - 災害時プロパンガス使用で約800食の提供が可能

日本の残食量・残食率の現状

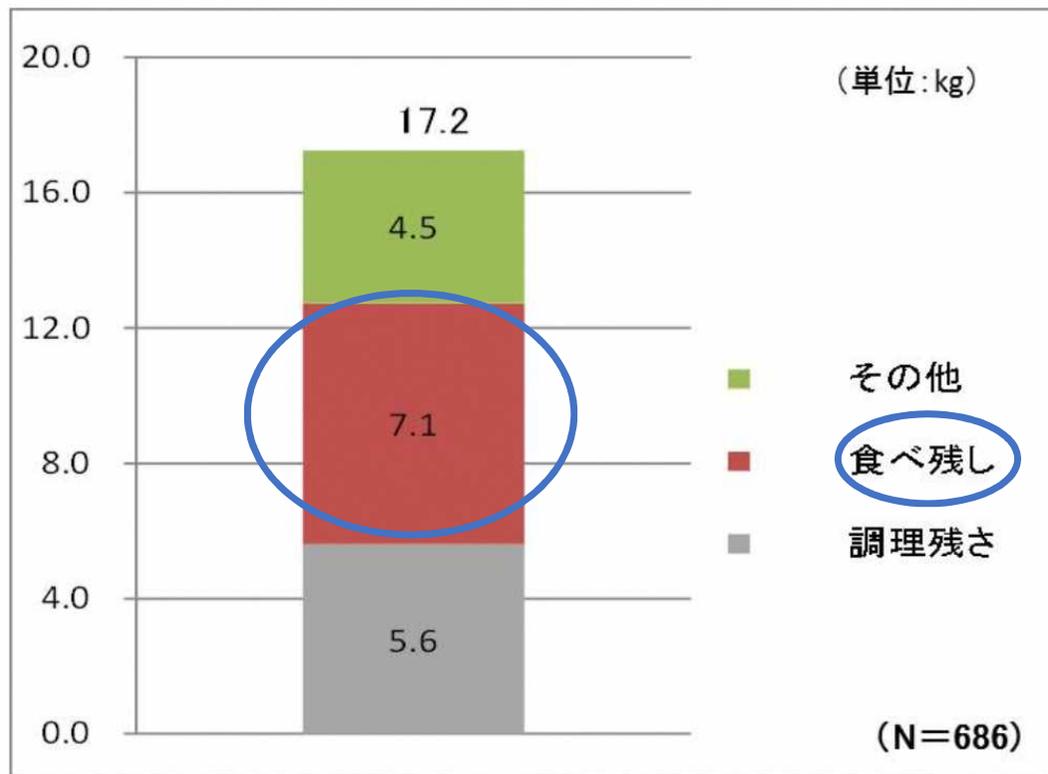


図1 児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物発生量 (平成25年度推計)
環境省HPより

● 食べ残しは1人当たり年間、**7.1kg**

● 残食率※の平均は、**6.9%**
(把握している市区町村のみ) 全体の約3割

$$\text{残食率(\%)} = \frac{\{\text{残食量} - (\text{提供量} \times \text{欠席率})\}}{\{\text{提供量} - (\text{提供量} \times \text{欠席率})\}}$$

(※) 「残食率」は、出席した人数分の学校給食の提供量に対する、
食べられずに残された給食の量の割合。

湖南省の残食率の現状

【小学校】

令和3年 残食率 (%)



湖南省学校給食センター提供資料より加工

【中学校】

令和3年 残食率 (%)



湖南省学校給食センター提供資料より加工

ほぼ全てにおいて全国平均6.9%以上の値になっている！

堆肥化可能性割合

● 給食残食堆肥化可能生ゴミ割合 湖南省学校給食センター提供資料より加工



実際に堆肥になるのは、生ゴミ合計の約1%である！

課題のまとめ

【残食率】

- 残食率が全国平均(6.9%) よりも明らかに高い！

【堆肥化可能性割合】

- 残食からできる堆肥は1%ほどしかない！



残食量の減少に向けて早急に解決しなければいけない！

III 目標設定

SDGsの紹介①



食品廃棄物・食品ロスの削減

2030年までに…

小売や消費レベルで、世界全体の一人当たりの食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる！



多くの食品ロスを生み出している状況は、社会全体で解決していかななくてはならない課題の一つであり、湖南省も取り組んでいく必要がある！

SDGsの紹介②

■なぜ食品ロスが問題なのか？

・環境を守るために

→水分を含む食品は、運搬や焼却の際に二酸化炭素（CO₂）を排出。

また、焼却後の灰の埋め立ても環境負荷につながる。

・将来の人口増加を見据えて

→2050年には今より20億人も増えて約97億人に。

人口増加に伴って栄養不足で苦しむ人がますます増え、貧困に拍車がかかる。

目標の設定

市内の小中学校で提供する給食の残食率を全国平均へ！

2030年までに残食率を6.9%にする！

目標を達成するためには

～学校給食センターのインタビューを通して～

【施設見学＋教育】

➡食に対する感謝の気持ち

(実際に残食が低下している)



食に対する感謝の気持ちを継続させる必要がある！

IV 政策提案

政策名

「地元食材提供プログラム」

政策の概要

名称	「地元食材提供プログラム」
対象	市内の小学校3年生
期間	1年を通して行うプログラム形式

一連の流れ

4月－5月

学

学校の特別授業として「食の授業」を実施！

- ・残食が多い
- ・食べ残しは捨てられてしまっている
- ・食に対する事前アンケートを行う

5月－7月

体験

農家さん協力の下、「体験授業」を実施！

- ・食べ残しからできる堆肥を使って農業体験
- ・地元の特産品である「下田なす」の堆肥をまく作業

9月

食

実際に体験をした地元の食材を食べる！

- ・「下田なす」の収穫時期の7-8月以降の夏明け9月に給食の献立として提供
- ・その他にも地元産の食材を合わせて、給食の献立として提供

10月－11月

交流

生産者や給食センターの方へ感謝を伝える！

- ・生産者や給食センターの方へ直接感想を伝える場を設ける
- ・食に対する事後アンケートを行う

1年を通じて食に関する学びを実施！

「食」のプログラム①

名称 **地元食材提供「湖南省デー」**

対象 **市内の小・中学生（給食センター提供校）**

期間 **1年に1回**

開催日 **9月7日（キュウとナナでクナン⇒コナンの日）**

「食」のプログラム②

献立料理(案)

主食

湖南省産のお米



湖南省ふるさと納税特設サイトより

既に実施済

主菜

「まるさん牧場」の
近江牛を使った料理



湖南省ふるさと納税特設サイトより

ふるさと納税の基金を財源

副菜

「下田なす」を
使った料理



滋賀県HPより

2-3年前に
実施の過去あり

汁物

湖南省産の野菜を
使ったスープ



収穫内容に
応じて変化

政策の効果①

【取組事例】長野県松本市

■食にまつわる環境教育の授業の実施

児童の**約5割**に意識や行動に変化があり、
食べ残しが**34%削減**された学校もある！

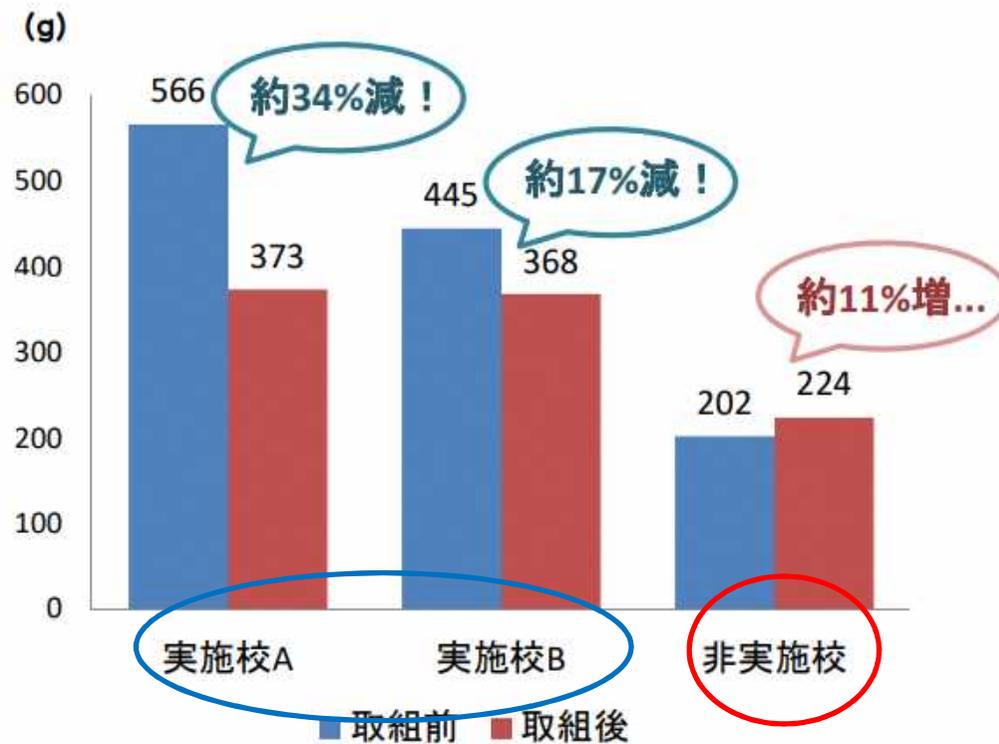
湖南省では…

1年を通して一連の過程を体験する！



更なる効果が期待できる！

授業の前後での主食と副食の食べ残し量の変化



1クラス当たりの全校平均 (g)
参考：平成27年度松本市におけるモデル事業結果より

政策の効果②

【プログラム自体】

名称	「地元食材提供プログラム」
対象	市内の 小学校3年生
期間	1年を通して行うプログラム形式

【プログラムの中身】

名称	地元食材提供「 湖南省デー 」
対象	市内の 全ての小・中学生
期間	1年に1回
開催日	9月7日（コナンの日）

プログラムが終わっても「1年に1回」思い出すきっかけが生まれる！

まとめ・今後の課題

- 行政単独でこの取り組みを進めて行くのは困難



行政だけでなく、教育委員会、各学校の校長先生や地元の農家さんの理解や協力が必要である。

- 1年に1度行われる「湖南省デー」の食材の量が確保できるのか



副菜に用いる食材の「下田なす」は、今年度収穫量の問題で給食では提供されていない。そのため、他の代替案も考えておく必要がある。

参考文献

- 「自治体職員のための学校給食の食べ残しを減らす事業の始め方マニュアル」（令和3年度3月更新版）
https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/R1manyuaru_r3.pdf
- 学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果について（お知らせ）
<https://www.env.go.jp/press/100941.html>
- 湖南省ふるさと納税特設サイト
<https://furusato-konan.com/>
- 滋賀県HP（近江の伝統野菜）
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/shigotosangyou/nougyou/ryutsuu/18357.html>

ご清聴ありがとうございました