

令和2年度 地産地消コーディネーター育成講座 開催案内

～学校等施設給食における地場産物の利用拡大に向けて～

2020年12月

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構

(まちむら交流きこう)

1 開催のねらい

学校等施設給食における地場産農林水産物・食品(以下「地場産物」と表記)の利用は、食育活動、地産地消、食文化の伝承、郷土への理解を深める等の取組として、各地で進められています。鮮度の良い地場産物を食べ、食材の美味しさを知ること、好き嫌いの軽減、食欲の増進、健康に留意した食生活の実現などへ広がり、人々の健全な心身を培うことに繋がっています。

また、地場産物の生産者や生産過程などを知ることは、食べ物や地域産業への関心・感謝の気持ちを深めるとともに、地域全体の連携を築くこととなり、地域の活性化にも貢献しています。

このように、学校等施設給食で地場産物の利用を進めるには、地場産物を利用する給食事業者側と、供給する農林水産関係者側の間において、地場産物情報の共有や供給量、価格、規格及び品質等の調整が必要であり、これらの間をつなぐ調整組織や調整役の役割が重要となります。

そこで、各地での地産地消の取組をさらに推進し、給食での地場産物の利用拡大を図るため、その調整役の役割の理解や課題解決に役立つ情報等を習得することを目的に、「地産地消コーディネーター育成講座」を、インターネットで配信いたします。

2 配信方法と内容

(1) 方法

配信は、次の2つで行います。配信期間は、12月15日～2021年3月末迄の予定です。

- ・ライブ配信 (zoom ウェビナー)
- ・動画配信 (動画共有サイト vimeo) ※視聴のための登録不要・無料

(2) 内容 (仮題・敬称略)

①ライブ配信 (zoom ウェビナー)

「地産地消の役割と可能性」 講師：東京農工大学大学院 教授 野見山敏雄

日時：2020年12月15日(火) 13:30～15:00

定員：50名程度

※後日、収録したものを動画配信いたします。

②動画配信 (vimeo) ※順次、動画を掲載いたします。

1) 基礎講座

- ・「学校給食における地場産物活用の意義」
講師：(公社) 全国学校栄養士協議会 会長 長島美保子
- ・「病院給食で進める地産地消のねらい」
講師：彦根市立病院 管理栄養士 大橋佐智子

2) 実践事例

- ・福島県 榊山際食彩工房 (給食に使用しやすい加工品づくりの実例紹介等)
- ・静岡県 袋井市教育委員会 (大型学校給食センターでの地場産物利用の工夫と実践)
- ・大阪府 道の駅かなん (直売所が担う学校給食等への地場産物供給)
- ・島根県 雲南市 (学校給食へ地場産野菜供給の仕組みと工夫)

ほか

3 視聴・参加方法

- ・ご視聴は無料ですが、事前のお申込みが必要です。
- ・ご希望の内容、ご所属、お名前、ご連絡先 (電話、メールアドレス)、もしくは、別紙「申込書」にご記入のうえ、事務局までお送りください。申込を確認後、視聴や参加のための URL、パスコード等をお知らせ致します。
- ・複数名で視聴される場合は、予定人数をお知らせください。
- ・ご視聴・ご参加後は、「感想アンケート」へのご協力をお願い致します。

4 留意点

- ・ご視聴は、パソコン、タブレット、スマートフォンをご利用ください。
- ・インターネット環境が必要です。データ通信量等には、ご注意ください
- ・講座を録画しての使用はしないでください。
- ・講座の内容やスケジュール等が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

5 事務局・お問合せ・お申込み先

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構 (まちむら交流きこう)

業務2部 地域活性化チーム

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町 45 神田金子ビル5階

電話 03-4335-1984 FAX 03-5256-5211 E-Mail chisan@kouryu.or.jp

※開催内容や参加申込書などは、ホームページ上でご案内しております。

<https://www.kouryu.or.jp/service/chisanchisho.html>

別紙

令和2年度国産農産物消費拡大事業(農林水産省)

令和2年度 地産地消コーディネーター育成講座 参加申込書

まちむら交流きこう 地産地消チーム行き chisan@kouryu.or.jp/FAX:03-5256-5211

送信日 202 年 月 日

都道府県・市町村名			
所属先・役職			
お名前			
電話番号		FAX番号	
メールアドレス	@		

希望内容 ※参加希望に○印をして下さい

①ライブ配信(12/15)		予定人数	名
②動画の視聴		予定人数	名

【個人情報の取り扱い】

ご記入いただいた個人情報は、当機構の個人情報取り扱い方針に則って管理し、本講座の実施に関する事務処理、事務連絡、当機構の活動のご案内のみに使用いたします。

【お申込み・参加までの流れ】

- ・参加申込書の必要事項をご記入いただくか、ご希望の内容、ご所属、お名前、ご連絡先(電話、メールアドレス)をメール、またはFAXで事務局までご送付ください。
- ・申込確認後、事務局より、視聴や参加のためのURL、パスワードなどをお知らせいたします。

【動画視聴・参加について】

- ・ご視聴やご参加は、パソコン、タブレット、スマートフォンをご利用ください。
- ・インターネット環境が必要です。データ通信量等には、ご注意ください。
- ・ご視聴・参加後は、「参加感想アンケート」にご協力ください。

ご案内 URL: <https://www.kouryu.or.jp/service/chisanchisho.html>

主催: (一財)都市農山漁村交流活性化機構(まちむら交流きこう)

(お申込み・お問合せ) 業務第2部 地域活性化チーム

TEL:03-4335-1984 FAX:03-5256-5211 E-Mail:chisan@kouryu.or.jp

給食事業での地場産物利用推進に向けて

無料

令和2年度 地産地消コーディネーター育成講座 インターネット配信のご案内



学校等施設給食における地場産物の利用拡大促進に向けて、地場産物を利用する給食事業者側と、供給する農林水産関係者側の間をつなぐ調整組織や調整役の役割や、課題解決に役立つ情報を習得することを目的に、「地産地消コーディネーター育成講座」をインターネットで配信いたします。学校等施設給食の地場産物利用の拡大に関わる方なら、どなたでも参加、ご視聴いただけます。各地における地産地消活動に、ぜひお役立てください。皆様のご参加をお待ちしております！

ライブ配信

「地産地消の役割と今後の可能性」(仮題・敬称略)

講師：東京農工大学大学院 教授 野見山敏雄

日時：2020年12月15日(火) 13:30~15:00

★zoom ウェビナーで配信します。(定員:50名/申込:12月14日迄にお申込み下さい)

動画配信

※12/15頃から順次、動画を掲載いたします。(視聴期間:2021年3月31日まで)

講座(仮題)

- ・学校給食における地場産物活用の意義
- ・病院給食で進める地産地消のねらい
- ・給食に使用しやすい地場産加工の実践事例
- ・大型学校給食センターでの地場産物利用の実践
- ・農産物直売所が調整役で進める地産地消
- ・学校給食への地場産野菜供給の仕組みと工夫

講師(敬称略)

(公社)全国学校栄養士協議会 会長 長島美保子
滋賀県 彦根市立病院 管理栄養士 大橋佐智子
福島県 株式会社山際食彩工房
静岡県 袋井市教育委員会 おいしい給食課
大阪府河南町 道の駅かなん
島根県雲南市 農政課

ほか

※動画共有サイトvimeoを利用します。(視聴のための登録不要)

※配信している動画を録画しての視聴や使用は、ご遠慮ください。

※講座の内容やスケジュール等が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

参加申込方法

○ご視聴は無料、事前登録制です。

○ご視聴をご希望される方は、ご希望の内容(LIVE配信、動画配信)、ご所属、お名前、ご連絡先(電話、メールアドレス)を、下記事務局までご連絡ください。(下記URLには、参加申込書もございます)

○事務局より、参加や視聴のためのURL、ID、パスワードなどをお知らせします。

※ご参加やご視聴は、パソコン、タブレット、スマートフォンをご利用ください。

※インターネット環境が必要です。動画配信のためデータ通信量等には、ご注意ください。

地産地消ページQRコード

開催内容の詳細は、下記URLでご案内しています。

<https://www.kouryu.or.jp/service/chisanchisho.html>

主催：(一財)都市農山漁村交流活性化機構(まちむら交流きこう)

(お申込み・お問合せ) 業務第2部 地域活性化チーム

TEL:03-4335-1984 FAX:03-5256-5211 E-Mail:chisan@kouryu.or.jp



講師・事例等のご紹介(敬称略)

野見山敏雄 東京農工大学大学院 教授

福岡県生まれ。1979年に佐賀大学農学部農学科卒業。福岡県嘉穂農業改良普及所、福岡県農業総合試験場での勤務を経て、1992年4月に東京農工大学農学部助手に採用、2008年より現職。主な研究テーマは、農産物流通と産地形成に関する研究、卸売市場制度に関する研究、有機農産物流通に関する研究、地産地消に関する研究、フードロスとフードバンクに関する研究。最近は、自然災害激烈下における契約産地のレジリエンスと産直の再定義に関する研究。

長島美保子 (公社)全国学校栄養士協議会 会長

1969年より島根県学校栄養職員、八雲村学校給食センター、2007年～2012年島根県栄養教諭、松江市八雲小学校に勤務。2002年より島根県立大学松江キャンパス非常勤講師。2012年から、(公社)全国学校栄養士協議会会長。その他に、(公財)学校給食研究改善協会理事、食育推進評価専門委員(農林水産省)、島根県学校給食衛生管理指導者を務める。

彦根市立病院(滋賀県)

入院患者に食事をしっかり摂って治療に繋げて貰いたい、安全・安心で美味しい病院食を提供していきたいと、彦根市役所や JA 東びわこ農協と連携し、地場産物を使った食事を提供している。病状によって 90 種類ほどの食種がある中で、給食委託業者と共に、地場産物を使った献立や調理の研究を行っている。ポスター掲示や検食を通じての医師への情報発信など、院内での協力体制を築き、また生産者の畑へ出向き、直接、話をすることで、規格や価格等を話し合い納入の幅を広げるなど、きめ細やかな対応で地産地消給食を実践している。

株式会社 山際食彩工房(福島県)

これまでの給食事業への参入経験を活かし、山際食彩工房が調整役となり、地元老人ホーム等の給食業務を受託。施設の栄養士と献立を作り、365 日の食事を提供している。慣れ親しんだ地元野菜の味は、入居者にも好評。需要の高い「とろみ食」のレトルト商材の開発など、給食や総菜等に使用しやすい地元野菜の加工品づくりを行っている。

袋井市教育委員会おいしい給食課(静岡県)

市内には3つの共同調理場がある。平成 25 年度に新設した袋井市立中部学校給食センターでは、1 日約 5,400 食を2献立で提供。メロン、お茶、お米の産地で、野菜栽培の生産者が少ないという状況から、教育委員会が調整役となり、年々使用量・品目を増やしている。保存倉庫の設置、規格外品を活用した一次加工品の作成など、地場産物を積極的に活用している。

道の駅かなん(大阪府河南町)

大阪府の南東部、奈良県に繋がる 309 号線沿いにある道の駅で、「農事組合法人かなん」が管理・運営を行っている。設立は平成 16 年 4 月(平成 30 年 4 月にリニューアル)。地元農産物の振興、特に、毛馬胡瓜、鳥飼茄子、天王寺蕪などの「なにわの伝統野菜」を特産品とする。直売所での販売に加え、外食産業等への販路拡大にも取り組み、生産者の意欲向上に貢献。町内の学校給食センターと隣接する千早赤阪村の学校給食に食材を供給し、子ども達の食育活動にも積極的に取り組んでいる。国土交通省の重点「道の駅」に指定されている。