

オーガニック給食

最終活動報告

北海道鹿部町におけるオーガニック給食をもっと地域一丸となって浸透させたい

.....
特定非営利活動法人のこたべ
平島美紀江

2025年度 オーガニックシフト助成【ジ
ャンプアップコース】



目次

- 01 申請時の課題
- 02 実践報告
- 03 冊子発行
- 04 現状の課題
- 05 今後に向けて

申請時の課題

現状、給食センターや保護者、**地域全体において、オーガニック給食に対する意識はまだ十分に浸透していません。**鹿部町の保護者を対象に実施したアンケートでは、「オーガニック給食を希望するか」という問いに対し、「希望する」と回答した割合は23.1%にとどまり（参考値：コープみらいの調査では94.4%）、「**わからない**」と回答した割合が**72.1%**（同じく参考値：コープみらいは0%）という結果でした（N=104）。この結果からも、保護者をはじめとした地域全体に対し、オーガニック給食の意義や必要性について十分な説明と共感を醸成する取り組みが必要であることがわかります。

また、2024年度においては、オーガニック給食に関する町の予算が確保されていない状況です。そのような制約の中でも、月1回の素材変更や映画上映会を実施することができましたが、オーガニック給食の運用においてはさらなる課題が浮き彫りとなりました。初回は授業を通じて給食を提供できたものの、2回目は現場に運用を任せた結果、使用したお米を自然栽培米に変更するだけにとどまり、生産者の思いや背景、食材の持つ意義が十分に伝わらないまま進行してしまいました。

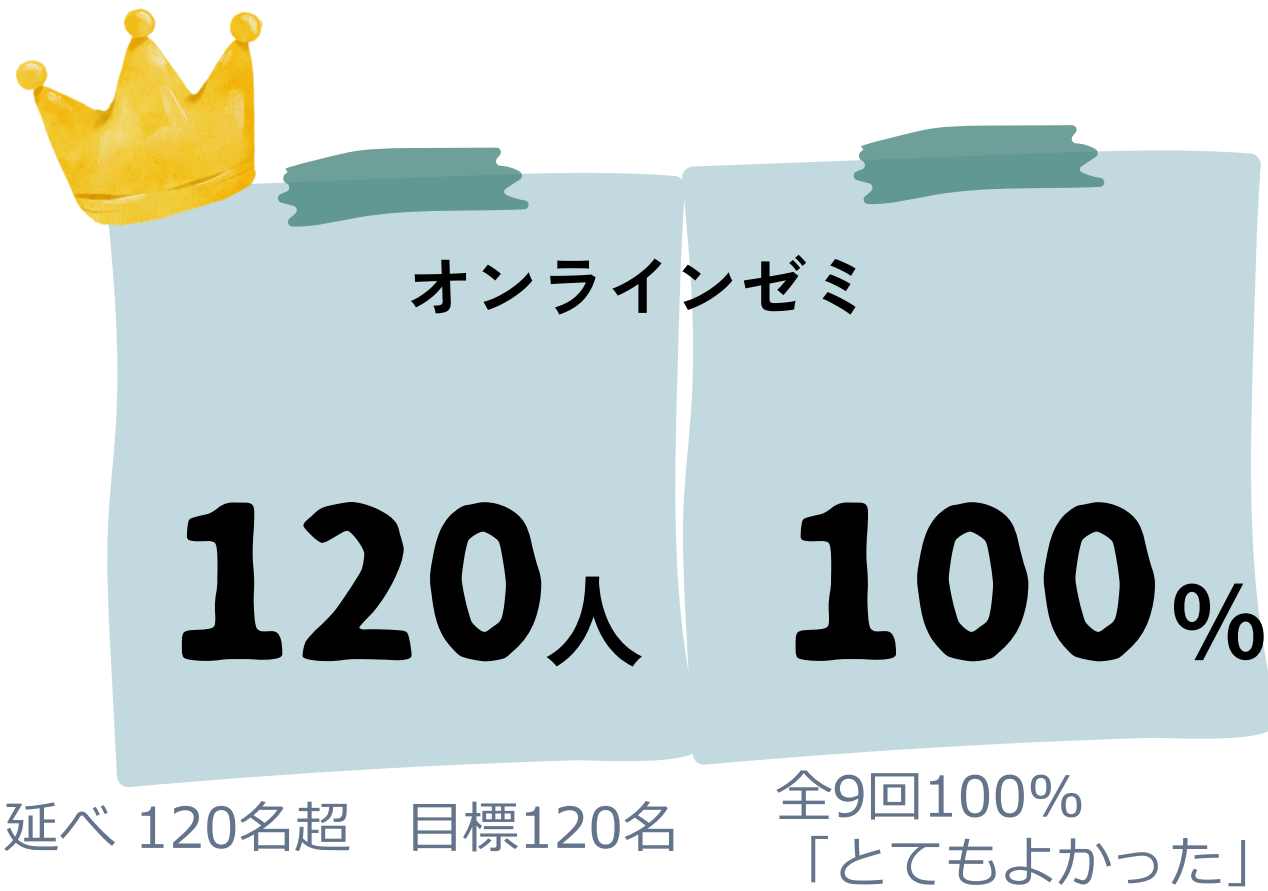
私たちは、オーガニック給食を単なる「素材の変更」に終わらせるのではなく、「食材の向こう側」にある生産者の思いやストーリーを子どもたちや保護者、地域に伝えることが、オーガニック給食推進の鍵であると考えています。しかしながら、学校の授業時間については、既存のカリキュラムが過密なため、食育に十分な時間を確保することが難しいのが現状です。このような制約を克服し、食育の重要性を学校全体で共有する仕組みを構築することが、今後の大きな課題と言えます。

申請時の目標

給食センターで食材を変えるだけの取り組みでは、オーガニック給食は継続できません。それを地域全体で持続可能な仕組みにするためには、「なぜオーガニック給食をやるのか」という理念や意義を、地域全体でしっかりと理解するための「**教育**」が不可欠です。そのため、学校、行政、保護者、そして地域住民がオーガニック給食の必要性を共有し、共通の目標に向かって協力する仕組みづくりが必要です。さらに、私たちが目指すのは、鹿部町がこの取り組みを外部のサポートに依存するのではなく、自ら運用し、発展させていける「**自走できる仕組み**」へと**昇華**させることです。そのためには、地域に根付いた持続可能なオーガニック給食の仕組みを構築すると同時に、保護者や子どもたち、地域全体に対する啓発活動を行い、オーガニック給食を「地域の誇り」として位置づけることを目指します。

1. 今年の活動ハイライト

本事業では、北海道鹿部町におけるオーガニック給食の継続・発展と、地域全体への普及を目的として、栄養士向けオンラインゼミ、保護者・地域住民向けイベント、生産者連携、生産者紹介カード・冊子の制作・配布、学童向け料理教室を実施しました。



(1) オンラインゼミ

専門の委託先と共同で企画・運営し、2025年4月から2026年3月まで計9回実施しました。講師の手配・当日運営・謝礼の支払いまでを委託先が担い、農家・加工食品診断士・医師など多彩な講師を招いて食の安全・健康・生産者連携など多角的な視点で学びを深めました。各回8~15名が参加し、延べ参加者数は120名超となり、目標を達成しました。長万部町のマリア幼稚園からは栄養士・調理員とともに毎回参加いただき、常に高い評価をいただいています。また、熊本県水俣市とのつながりが生まれ、現地の取り組み事例を発表してもらう機会も実現しました。

オンラインゼミは毎回アンケートを実施しました。「またがんばるぞと思った」かどうかを5段階で聞いたところ、毎回「5（とても思った）」が100%という結果でした。「今やっている人、これからやろうと思っている人がまたがんばろうと思えること」というゼミの目的を、全回達成できたことは大きな成果です。参加者からは「毎回パワーが湧いてくる」「対話形式なのが醍醐味」といった声が届いています。オンラインならではの広域連携として、今後も継続していく予定です。

オンラインゼミ

VOL.6

farm to table



8.1

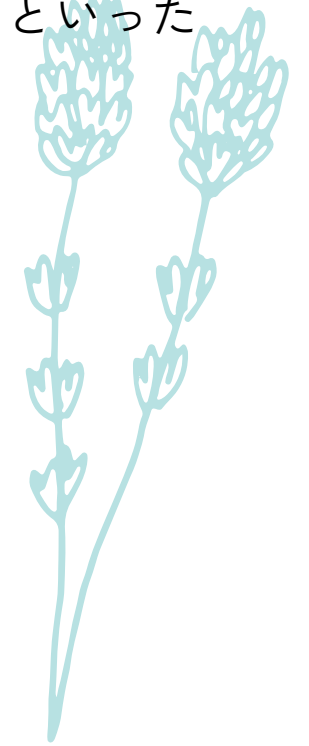
FRI.

19:00-20:30

豊田孝行

半農半医

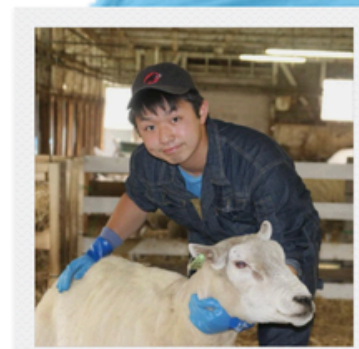
2000年和歌山県立医科大学卒。和歌山県立医科大学付属病院、公立那賀病院勤務などを経て、2006年とよだ耳鼻咽喉科を開業。約9年間診療を続けた後、クリニックを先輩に譲り、非常勤医師に。実家の桃農園を継承しながら、精神科、耳鼻咽喉科、内科（在宅、栄養医療）医師として働いている。医師にかからないための体づくりをテーマに、個々にあった食事や生活習慣病の予防、薬に頼らない健康指導などを行っている。「自然の郷きのくに」を立ち上げ、自然栽培などの普及活動にも取り組んでいる。



(2) 生産者紹介カード

月1回のオーガニック給食時に生産者カードを配布。配布だけではなく、実施に学校に行き、子どもたちに直接生産者の思いを伝えました。

うみをまもる給食をつくる人 きゅうしょく ひと 2025年7月16日



ひつじ

みながわ きみのぶ

29歳 北海道横内町

北海道でひつじを育てています。子どものころの夢は「どうぶつの飼育員」でした。今は、3か所の牧場で、あわせて110頭くらいのひつじを育てています。今回みんなの給食に使われたひつじは、鹿部町で捨てられていた昆布をエサにして大きくなりました。このエサは、北大水産学部といっしょに工夫して作られたものです。「羊飼いがどんどん増えていくのが本当に楽しいです」

はじめは、ひつじをおにくにすることに、福川さんもかなしい気持ちがあったそうです。でも、あるときこう思いました。「“ごめんね”より“ありがとう”のほうが、きっとひつじもうれしい。」いきものは、自分の子孫をのこすことが一番の目的。家畜として人に食べられることも、生きる目的のひとつかもしれない——そう考えるようになったそうです。

中学生へひとこと

食べることを、もう一度見つめ直してみてください。今の食べものは、どこから来て、どんな道を通ってきたのか？ 食べ残したものは、どこへ行くのか？ できればいつか、自分で育てて、自分で食べてみてほしい。きっと、食べることの意味が変わってくるはずです。



昆布をつかったえさは、辻井さんと一緒につくってます



お米

おおぐち よしもり

46歳 北海道せたな町

畑でとれたお米・豆・麦・トマトを、ひつじのごはんに→ひつじのふんは、畑のたい肥に→そのたい肥で、またおいしい作物がそだつ！という循環で育てています。「種はまくけど、作ってくれるのは自然。ぼくたちはそのお手伝いをしてるだけ。」自然の力を信じて、できるだけ手をかけすぎない農業をしています。「小さい苗がすくすく育っているのを見るのが楽しいです」

よしもりさんの畑では、農業や化学肥料をつかわずに、土やいきもの、自然の力をいかして育てています。オーガニックは、
・土をよこさない
・虫や生きものを大事にする
・食べる人の体にもやさしい
というように、人にも自然にもやさしい育て方なんです。

中学生へひとこと

「手を出しすぎないことが、本当の“育てる”ことかもしれない。」そんなふうに考えながら、未来の子どもたちに、きれいな自然菜バトンのようにおたしていきつらいいなと思っています。今、畑たちがどう向き合おうかで、未来の景色はきっと変わります。



(3) イベント

8月31日には鹿部町内で「オーガニック給食イベント」を開催。講演会・料理教室・ワークショップを行い、小学生10名、大学生3名、大人62名（衆議院議員・町長・教育長・北海道教育委員会・町議員・生産者等）が参加しました。生産者3名が直接登壇し、食材への想いを対面で伝えることができ、行政・地域住民双方の意識向上に貢献しました。一方で、全体としては集客目標は達成できたものの、一般町民の参加者数が当初の予想を下回り、地域全体への浸透にはより継続的な働きかけが必要であることを実感しました。この経験は鹿部町担当者とも共有し、「わかりやすくオーガニックを伝えたい」という意向から、保護者向け冊子を共同で制作することになりました。



(3) 視察報告

泉大津市では市長から「予算を増やさずやれ」という直接指示を受けた栄養教諭が、自ら漁協に連絡・交渉するなど現場を動かして「ときめき給食」を実現し、泉佐野市では財務課出身の田中氏が「オーガニック給食はシティプロモーションになる」という逆転の発想で差額補填型の予算設計を組み、いずれも「保護者負担ゼロ」という原則のもとで持続可能な制度として根付かせている点が、両市視察を通じた最大の学びでした。泉佐野市の視察では「オーガニックは自分たちのためではなく、未来のためのもの」という言葉に出会いました。全国の志を同じくする仲間と一緒に最先端の取り組みを見て話を聞くことで、ものすごくヒントをもらえ、刺激になりました。

泉佐野市



泉大津市



(4) ほうかご台所

イベントで町民の参加が少なかったことがあり、「教育が1番の近道」という原点に気づき、放課後学度のこどもたちに向けて料理教室をスタートしました。学童の先生にとっては、プログラムをまわしてくれる。保護者にとっては、こどもがおかずを持って帰る、こどもにとっては自己肯定感につながる取り組みとなっています。

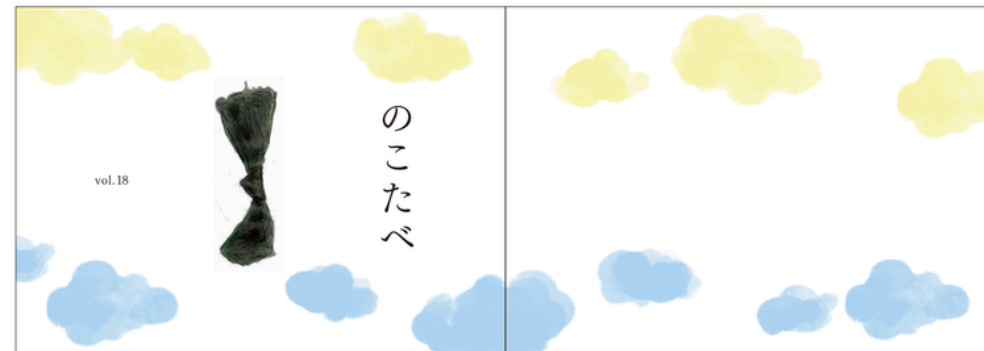


(5) 生産者にビデオメッセージ



(6) 保護者向け冊子

8月のイベントでは、一般町民の参加者が当初の予想を下回りました。素材を変えるだけでは地域全体への浸透は難しく、「教育が一番の近道」というコンセプトに見直す必要があると実感しました。やってみたからこそわかった気づきです。鹿部町担当者も同じ思いを共有しており、「わかりやすくオーガニックを伝えたい」という意向から保護者向け冊子を共同制作することになりました。本助成金だけでは費用が不足する部分を鹿部町が予算措置してくれたことも大きな力となり、2026年6月に保護者全員へ配布予定です。



5. 課題

- ・先日、給食センターの調理員さんから「お米の中に石が入っていた」とクレームがありました。精米ルート（納品までのルート）がわかる資料を求められましたが、農家さんが自家精米しているので、「保管～精米調整一貫して自社です」という回答に。。。給食が「衛生が1番」です。今後も虫食いとかはクレームになると思われるので、時間をかけていくしかないかなと思っています
- ・町長に直接話してトップダウンでやっています。ただ、昨年度はセンター長が栄養教諭に遠慮して、お米を月1回変えるしかできませんでした。
- ・現場の理解（教育）、保護者の理解を得ていくには、時間はかかるけど教育なのかと実感しているところです。

8. 今年度の展望

- 1 月に1～2回オーガニック給食の実施
- 2 料理教室は給食メニュー先取り会にして、調理員さんにご馳走する
- 3 いいところを伸ばす。白口浜昆布でだしをとっていることをアピールするためにも、昆布の映画上映会を実施

ご清聴ありがとうございました



abtの皆さまには、申請から最終報告まで丁寧にサポートいただき、大変心強かったです。引き続きこのような草の根の活動を応援していただけると、全国のオーガニック給食推進に大きな力となります。ありがとうございました。

