



古澤議員
の動画

古澤 博之 議員



食と農を未来へつなぐ学校給食の在り方について

地産地消の現状と 小規模農家への支援策は

古澤議員

熊本地震から10年が経過し、インフラ復旧が一段落した今、真に再生すべきは村の基幹産業である農業と食の循環である。

阿蘇の湧水と大地で育つ農作物は子どもたちの血や肉となる宝であるが、地元農家が丹精込めた農作物がそのまま子どもたちの口に届く当たり前の仕組みはまだ道半ばである。

そこで、本村の食育と農業振興を客観的に把握する為、現在の給食における地産地消率、納入回数、納入量の実態を伺う。

また、小規模農家にとって「規格の維持」「安定供給」「煩雑な事務」は高いハードルである。個々の農家が直接納入するのではなく、ハブ拠点に集約して一括納入する仕組みや、形が不揃いでも安全でおいしい食材を積極的に活用する体制を構築できないか。

あわせて、農家が納得して作り続けられる適正価格での買い取りなど、食育と農業経営を両立させる支援策を求めたい。

そして、将来子どもたちが地元の野菜をおいしいと食べ、それをつくる農家の皆さんが地域で尊敬され、生活が成り立つ循環こそが、震災を経て私たちが目指すべき持続可能な南阿蘇村の姿だと確信している。



供給体制の構築と食育の推進を図る

村長

本村では学校給食における地産地消を積極的に推進している。現在の状況は、令和7年のお米については南阿蘇村産100%を実現しており、野菜はトマトや人参、ジャガイモ、玉ねぎなど26品目を取り入れている。

実績としては、年間給食における地元農産物の活用割合は、回数で約25%、重量ベースで約15%である。また、月に1回の「あか牛」メニューの提供や、年3回の「南阿蘇ランチの日」を通じ、生産者を学校に招いて栽培の苦労や思いを直接聞く多角的な食育にも取り組んでいる。

供給体制の課題については、給食現場では1か月前に献立が決まるため「確実な数量確保」と「調理効率のための一定規格」が求められる。先行する山都町の納入業者と勉強会も実施。現在、農業みらい公社が事務調整を担っているが、将来的にはアプリ等を活用し、生産者が納入業者の倉庫へスムーズに持ち込めるハブ機能の構築を目指し、実証実験などを進めている。

ご提案のあった小規模農家への支援や適正価格での購入による経営下支えについては、検討が必要な課題であると認識している。学校給食は子どもたちが農業に興味を持つ「生きた教材」でもある。将来の担い手確保につながるよう、関係各課と協議を重ね、さらなる地産地消の推進に努めてまいりたい。

古澤議員

お米以外の地産地消率はまだ向上の余地がある。子どもたちが将来「地域の方々が作った食材で育った」と誇りに思えるような記憶に残る仕組みづくりを、強く期待する。

