

令和6年度 第2回岡崎市有機農業推進懇談会 会議録

1 開催日時

令和7年2月4日（火） 15:00～17:00

2 開催場所

岡崎市役所西庁舎 7階 701号室

3 出席者（敬称略）

（委員）

天野 砂田男：関係団体（JAあいち三河）

浦川 友紀：関係団体（Foods for Children岡崎代表）

糟谷 美枝：市民公募

鈴木 智：関係団体（岡崎安心野菜グループ）有機農業実践者（JAS）

中間 沙織：市民公募

高須 萌：学校給食協会

藤山 尊司：関係団体（NPO法人おかざき農遊会）

矢田 哲臣：有機農業実践者（都市的地域）

山田 健一：有機農業実践者（中山間地域）

横家 将納：学識経験者（人間環境大学）

谷川 彩月：学識経験者（人間環境大学）

（オブザーバー）

荻野 嘉美：岡崎市ぬかたブランド協議会有機農業部会長

（行政関係）

安井 葵：西三河農林水産事務所

（事務局）

農務課：小林 哲夫、勝瀬 仁巳、木村 理恵、杉浦 一子

中山間政策課：河合 寿八、小早川 侑

学校給食センター：酒井 啓滋、川合 弘晃

4 会議次第

(1) 挨拶

(2) 有機農産物の学校給食への導入について

(3) 岡崎市有機農業実施計画～オーガニックシティおかざきプラン～アクションプラン（案）について

(4) その他

5 会議要旨

- (1) 今年度の取組報告及び有機農産物の学校給食への導入について、事務局から資料説明し、意見を依頼。

○浦川委員

今年度のボランティア活動を振り返って、大変だったというのは正直ある。連続の日にちで活動したり、1日2箇所活動したり、走り回っていた1年だった。けれど、農家さんとなつがって、農家さんが自分の親みたいな感じにもなった。市街地に住んでいるので、額田に行くだけで、心が洗われ、気持ちが良かった。田んぼに入るとみんな楽しい気持ちにもなった。

にんじんも手伝ったが、農家さんの栽培技術がすごいと感じた。自分たちも有機農業を学んでいるので、作り手側にもなっていきたいとも思った。

○山田委員

有機給食提供に関連して、自分が学校に行った時、子どもたちから有機のことの質問攻めにあったが、楽しかった。食べてもらった子どもたちから直接声をもらった。

できれば毎年継続して有機給食を実施していきたい。有機の生産量も増やしていきたい。給食で提供することが固定されれば、こちらも農作物を作りやすい。

○鈴木委員

自分も学校に行き、給食を子どもたちと食べて楽しかった。今年是有機のにんじんを作る農家は自分1件だけだったので、必要量作ることができなかつたらどうしようと思って半年過ごしてきた。次回は、たくさんの農家さんと一緒に行きたい。

○安井氏

学校給食に有機の農産物を導入することにおいて、課題等を聞きたい。

○鈴木委員

給食に出すには、農作物の規格を求められ、基本的には大きくないと給食を作るのに効率的でないということで、大きいものを求められるが、有機栽培で作られるものは小さめであるものが多いので、難しい。また、日にちを指定されての納品だと、大きくなりすぎたり、小さかったりして丁度のものは難しい。また、有機栽培した物だけで給食の量を賄うということがプレッシャーでもある。

ただ、1回で500kgではなく、50kgを10回に分けて合計500kgだと作れると思う。

1件の農家の出荷だけでなく、他の農家もいれば、調整がつけやすい。

○高須委員

作業面でいうと、多少の規格は決めさせていただかないと、子どもが食べる時間に合わなくなってしまうことがあり、それは避けたい。他の物が規格がそろっており、有機のものが少量で規格よりも小さいということであれば、処理が間に合うかもしれない。今回、にんじんを大きく作っていただいで、助かった。

○事務局（学校給食センター）

規格を合わせる、量を集めることが大変かと思う。1回で3万3,000～4,000食分農

作物を作るのは、プレッシャーだと思われる。今、有機給食を始めていく中で、報道や取材をしてもらうには、本日の給食は全部有機である等のインパクトをつけて、有機全体が盛り上がっていく手法も大事かと思う。けれど、生産量等急に上げることは解決できないと思うので、今後給食でどのようにしていくかは検討が必要である。

○山田委員

今回じゃがいもを作ったが、品種はどのようなものが良いのか事前にしっかり知りたかった。

○事務局（農務課）

品種の相談は、始めにさせていただいていた。品種の点では、受け入れ側からすると、作業が当日調理ということで朝から作業をして昼までに絶対間に合わせるという義務感の中で、作業が一番効率良いものが欲しいということだと思われる。

○高須委員

でこぼこしているものや、数が多くなる小さなものだと、皮をむくのには人の手が多くかかる。メイクインとか表面がでこぼこの無いものの方が扱いやすいので、通常の給食では品種を指定して行っている。そのようだとありがたい。

○山田委員

じゃがいももにんじんも有機のものは、本当は皮ごと使ってほしい。

○高須委員

衛生管理の問題もあるので、ここでの回答は難しい。

○事務局（農務課）

現在、じゃがいもや米、にんじん全て有機で実証しており、3万3,000食程分の農産物の調達が、ネックであると思われる。

先日、有機に関するセミナーを聞き、有機の農家が農産物を納められるだけ納め、全体の食材の中で、有機のものが10%や20%が入っていれば良いのでは、という声が上がっていた。

有機のものと慣行のものを混ぜるということになると、特定の学校には有機になるけれど、特定の学校には慣行になるというバラツキも出てくるとは思う。最終的に着地点としては、市内の小中学校に提供されるものは、全部の有機を目指すけれども、先ほどのように有機のみでなく、慣行と混ぜるということが許されるのであれば、有機の給食を継続して取り組みやすいと思うが、考え方としてどうか？

○浦川委員

大賛成である。少量でも良いから、有機を入れてほしいとずっと思っていた。有機農業を広めるためには、農家が無理なく、できたタイミングで献立と合うところに入れていくということが良いと思う。少しずつ取り入れていけば、段階が上に上がっていくと思われる。

○糟谷委員

色々な有機の農産物を作り、売っている。規格外のものを近所の人に配ると、味が違う、美味しいと言ってくれる。また産直に出すと、買う人がうちのラベルを見て買ってくれる。混ぜると美味しさが減ってしまうのではないかな。

○中間委員

自分は保育園児の保護者であるが、子どもが通っている保育園は食にこだわっている。野菜とかはなるべく有機のものを仕入れて、味付けもシンプルで、歯ごたえも生かしながら素材の味を味わうことができている。ただ学校での給食は時間通りに準備するのは難しいと思う。できる範囲で、少しずつ有機の割合を増やししながら、地元のものを使っていけるということはとても魅力的である。

○矢田委員

自分の思いとしては、有機は有機としていってほしい。現在自分の農園は、野菜は宅配、お米も大半直接販売で、反応をダイレクトに消費者の方からもらえており、責任も大きい。消費者の方にも理解いただき価格も支持してもらえている。学校給食用に有機の農産物を出すことは大きなことだけれど、学校給食だけが目的化されてしまうと少し違うのではないかと思う。農業は、自然条件が非常に大きいから、生産者としては計画生産ができない。量が足りなくなると、多くなることも当然出てくる。それをどう支えるかがないと、生産者は辛くなるだけである。

当面は、有機の学校給食を増やすということが課題であると思うが、100の量が必要な時に110できた場合、残りの10を買い支えてくれる方法を考えていただければ、もっと積極的にかかわることができるのでは。逆に90しかできなかった場合、責任でさいなまれるのではなく、生産者同士が支えあえるような仲間を作っていきたい。

学校給食の100をどのように合わせるかだけだと、生産者は苦しくなる。それを加味したうえで、有機の学校給食100%を目指したいと思う。

○事務局（農務課）

農家の方が個別に学校給食センターへ納める手法は全国的にやられているが、岡崎市はあえて市場が間に入っている。その理由は、今の課題を上手くクリアできないかという思いで市場に流している。市場に出してくれれば、その時の量で市場が判断して給食センターに納められるし、足りなければ他の産地から持ってくることもできる。逆に余っていれば、他の産地へ流すことができる。

ある程度の市場流通ができるようになると良いと思われるが、特色のある独特の卸先、直販も大事だと思う。市場流通させた方がスケールメリットが出る一方で、個性が削られるデメリットもある。両者やられている山田委員は、どう思われるか。

○山田委員

自分は、両方やりたい。給食は、一定の量を使っただけなので、とてもありがたい。あとは、価格は有機だとやはり若干高いので、それをどうクリアしてもらえるかではあるが、安定して納めることができるのはありがたい。

○鈴木委員

500 kgを1回で出すのは大変だが、100 kg 10回はやりやすいということはある。周りの仲間も10 kgからならいいという仲間もいると思う。

○谷川委員

5月に韓国の有機給食の先進地の視察に行った。

韓国で上手くいっている地域では、次長の言葉でいうと混ぜるということを行っている。

韓国の新環境農業という認証制度では、J A Sにあたる完全なJ A S基準のものと、無農薬という枠がある。無農薬の枠では、化学肥料が政府の決めている量の3分の1まで使える。3分の1まで使えると農家さんの育てやすいと言われている。学校給食に卸している農家さんほど、オーガニックまでいかずに、化学肥料3分の1での無農薬の枠で、生産量を上げているという話を聞いた。化学肥料も無しの完全なJ A S基準に上げると収入がおちるため、基準を上げる農家さんはほとんどいない。このように、給食に出すという話では、化学肥料が3分の1使える無農薬枠のことが多い。

混ぜるというのは、普通に行われている。地元産のオーガニックと無農薬を最優先、その次の段階で地元産のG A Pをとっているようなものを使い、それでも足りなかったら、地域の範囲を広げて、それでも足りなかったら慣行も採用してと段階をつけて、地元産かつオーガニックを優先しながら行っている。

また子どもたちの交流は、効果が大きいと現場を見て思った。栄養教諭の先生達が給食室で作っていて、栄養教諭と調理員が子どもたちに配膳する役目も担っており、子どもたちとの交流が調理員さんたちの励みにもなっている。

(2) 岡崎市有機農業実施計画～オーガニックシティおかざきプラン～アクションプラン(案)について、事務局から資料説明し、意見を依頼。

○天野委員

新たな担い手の確保の欄で、有機農業塾等の項目はあるが、新たな担い手そのものの目標を入れなくても良いのか。

○事務局（農務課）

検討する。

○荻野氏

米ぬかペレットが田植えに効果があった。市内の米ぬかを堆肥にして、ペレットを作る機械があると良い。教育委員会に食農教育の担当部署があり、担任に内容を知ってもらって、担任から児童生徒に伝えてもらう取り組みも良いと思う。

○山田委員

学校給食の無償化をよく言われているが、無償化になっても、有機の取組は続けていけるのか、心配である。

○事務局（学校給食センター）

少量で、値段が慣行栽培と同じものであれば可能だと思う。

○事務局（農務課）

価格差は、自治体負担という考え方になると思われる。その考え方になると、岡崎市が予算をどれくらいあるかの問題になってくる。

○事務局（農務課）

ボランティアを、現在精力的にF F Cさんが行ってくれているが、継続的に持続可能なものにするのは、難しいことと思われる。人件費は出ないが、ボランティア保険と交通費を有機農業のボランティアの方に対して支払うことを制度化したいと考えるがどう思われるか。

○浦川委員

ボランティア疲れがあるのは、1年かけて思っていた。交通費等を出してくれるのはありがたい。

○荻野氏

ボランティアに来てくれた人がケガをすることもあり得る。

○藤山委員

岡崎市の市民協働推進課へ農遊会立ち上げ時に相談した時に、交通費が自己負担の場合、活動が継続しない可能性があると言われた。そのため、無報酬であるが、3時間で交通費200円を出している。ボランティア保険も入っている。活動の中で野菜を栽培する楽しみ、農業経験をすること、人との接すること喜びを味わって活動している。

○矢田委員

未利用資源の活用は大事なことである。

地域内で活かせるものを、有機資源として活用していくことは大事なことだと思っている。例えば自分たちでは、もみ殻を燐炭にしたいと考えている。そのためには、それなりの設備が必要となるのかと思案している。

また、矢作川の堤防の草を別の市民グループで、河川敷の草刈りを受けて草刈りをしており、その草の焼却をしないといけないが、それを上手く堆肥化したいと話が出ている。地域の未利用資源を上手く利用できる知恵と応援をいただきたい。

○事務局（農務課）

未利用資源の活用に関する組織を作ろうと検討している。また話を聞きたい。

○横家委員

子どもが以前食べた有機給食のことを覚えていた。子どもたちに伝えていくことは必要なことだと思う。また未利用資源の利用等で良い案がないか考えていきたい。

(3) その他として、藤山委員からNPO法人農遊会の活動について報告。

○藤山委員

ディスカバー農山漁村の宝に応募し、おかげさまで、優良事例として表彰を受けた。「荒地は人の心を荒廃させる めざせ！菜園都市」を掲げ、活動している。農遊会の構成員は100名以上となっており、次の4月で開始から19年目を迎える。

消費者の方にも農業の楽しさ面白さを理解していただき、生産者と一緒に支えあう体制づくりができればと思い活動している。農業は、家庭菜園から、朝市、また

専業農家の農繁期のお手伝い等、農業はのりしろの広さを感じる。

めざせ菜園都市として、市民のどなたにも、この野菜作りの楽しさを知ってもらい、岡崎市の特徴の一つになっていけばいいかなと思う。今後とも御支援お願いしたい。

終了を宣言。