

地産地消コーディネーター報告会

～学校給食を中心に～

Local Production for Local Consumption Coordinator Activity Report Meeting

令和 6 年 7 月 3 1 日
宮古島市産業振興局



- 1 開会の挨拶
- 2 地産地消取組全体についての説明
- 3 地産地消コーディネーターの活動報告
- 4 その他の地産地消の取り組み
- 5 全体まとめ
- 6 質疑応答
- 7 閉会の挨拶



地産地消のフェーズは変化している

過去

地産地消は食育の観点などから良いもの



現在

生産者の所得を支えたり、地域の経済循環を促進するためには、
地産地消を推進する必要がある

発生しているリスク



燃料代高騰

経済循環のリスク

肥料代などの
原価上昇

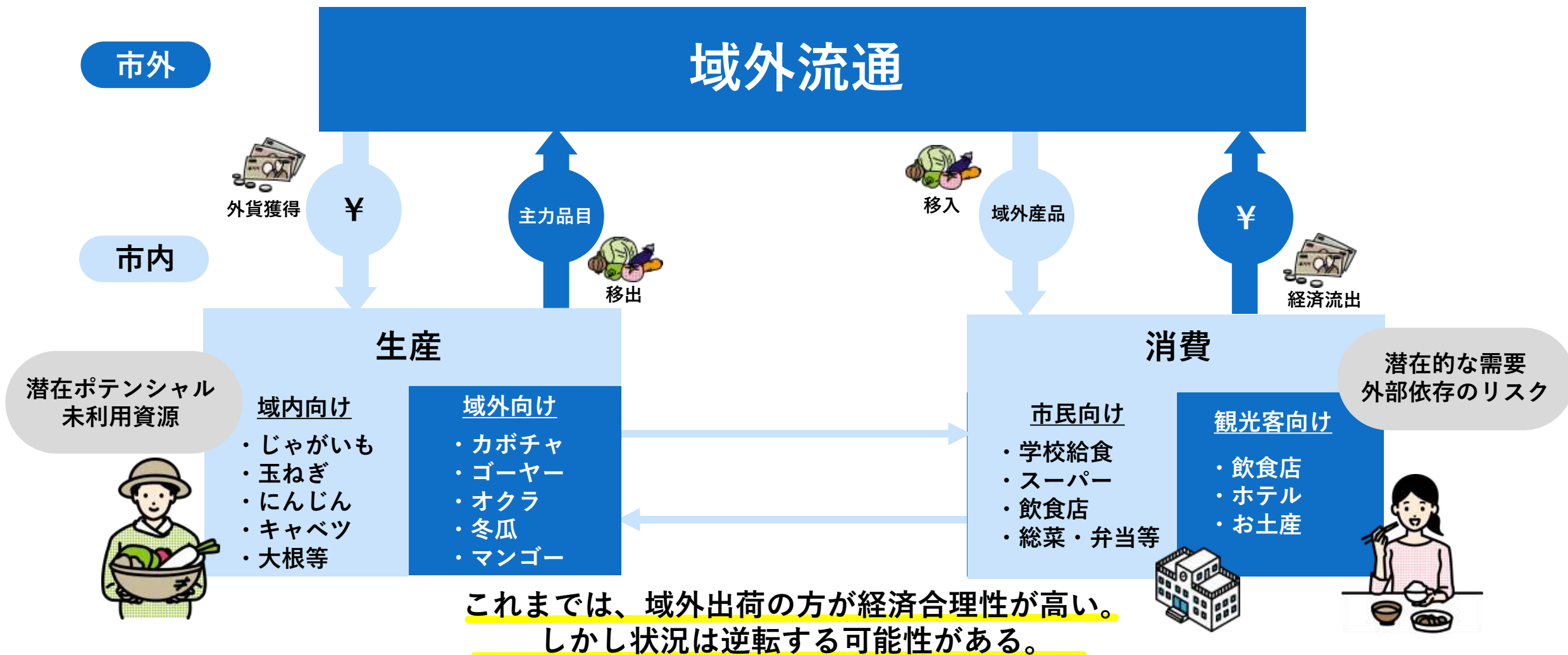
食料安全保障のリスク

気候変動
社会情勢の変化



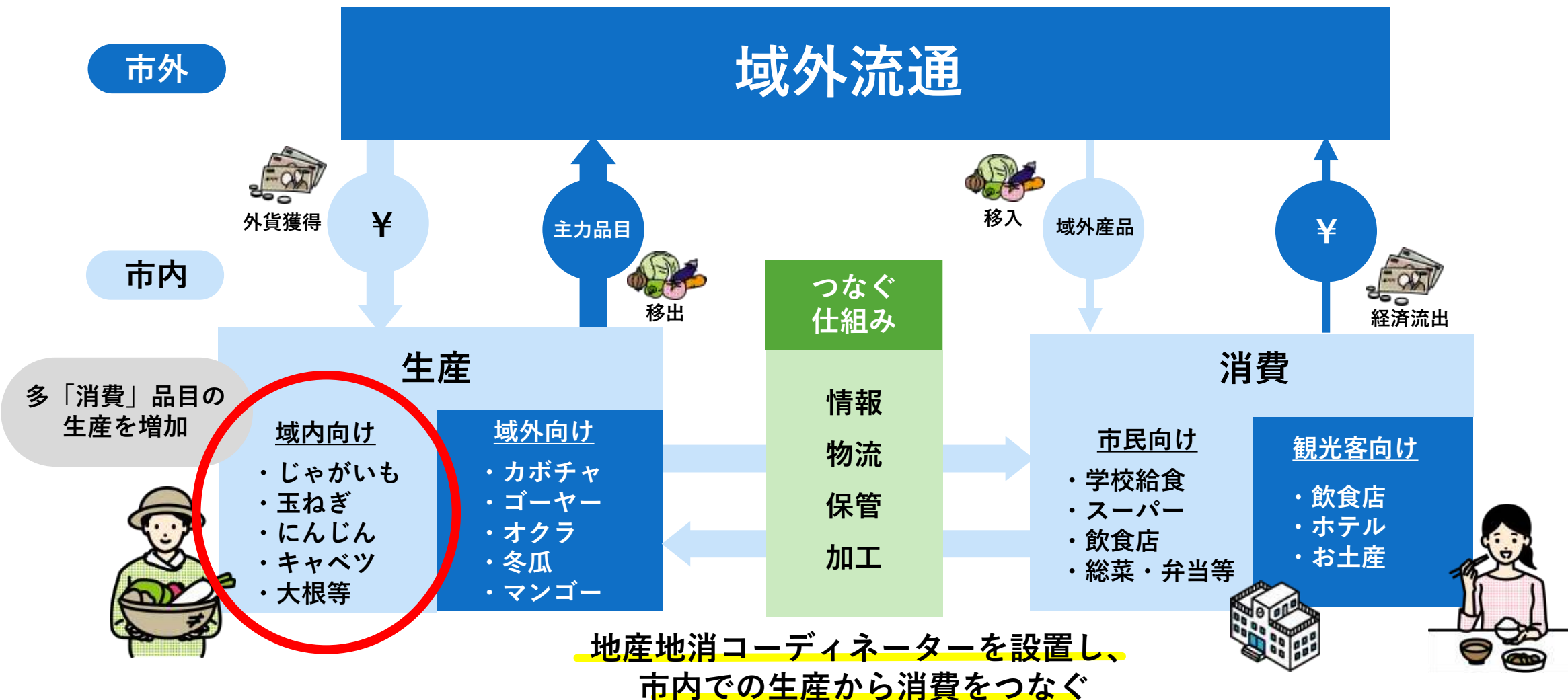


主力品目を域外に移出し、域外産品を移入している



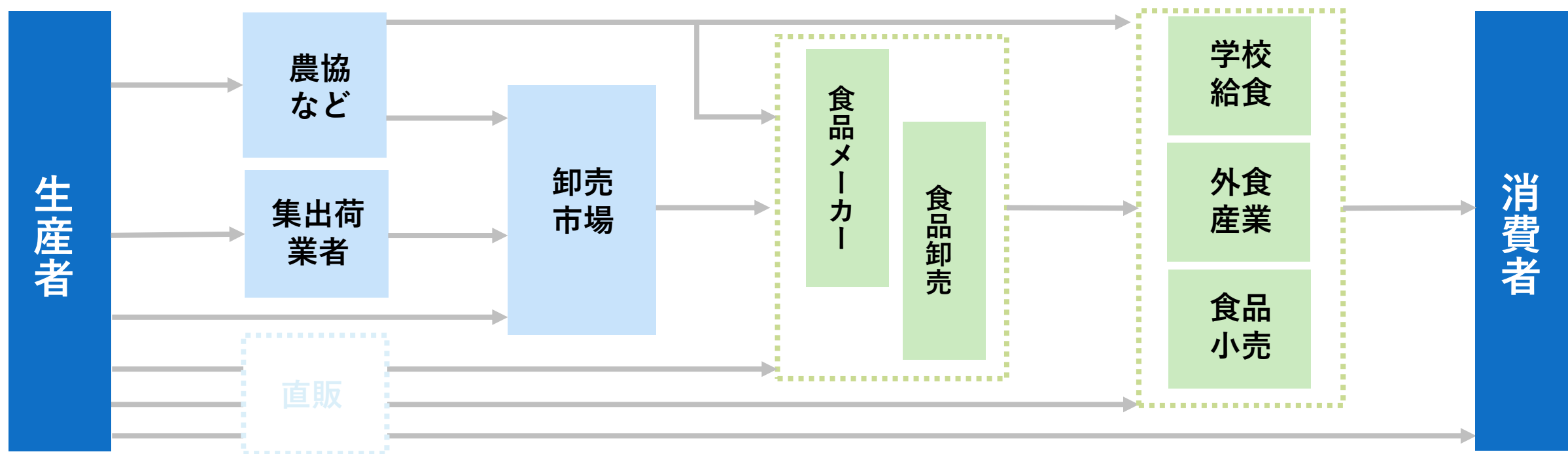


つなぐ仕組みを構築し、域内での流通量を増やす





プレイヤーのリレーがうまく繋がるように 調整するのが地産地消コーディネーターの役割



地産地消コーディネーターとは、

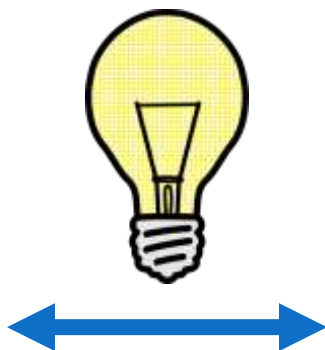
地元で生産されたものを地元で消費することを推進し、
地域農業と関連産業を活性化させる役割を果たすことができる人材



生産者と消費者の双方のニーズを把握した上で、 双方にメリットが生まれるように調整する役目

生産者のニーズ

- ・ 地元で販路を開拓したい
- ・ 新鮮な状態で農作物を届けたい
- ・ 規格外をなくしたい
- ・ 消費者ニーズを知りたい
- ・ 無理なく6次化産業化にチャレンジしたい
- ・ 地元の人にもっと知ってもらいたい



消費者のニーズ

- ・ 地域の食材を買いたい
- ・ 新鮮で安心な食材が買いたい
- ・ 生産者のことをもっと知りたい
- ・ おいしい食べ方を知りたい
- ・ 旬や季節感を感じたい
- ・ 地元の農家さんを応援したい





宮古島市においては、まずは学校給食を対象に取り組みを進めていく

学校給食の概要

平良調理場	約4,300食
城辺調理場	約400食
上野調理場	約400食
下地調理場	約400食
伊良部調理場	約350食

合計 約5,800食

地産食材利用率

※重量ベース・米や牛乳等含まず

R2
11.1%



R5
23.5%

利用量の多い野菜（R5実績）

にんじん
約21t



玉ねぎ
約17t



じゃがいも
約7t





令和5年8月より、地産地消コーディネーターを
市産業振興課に2人配置。

じゃがいも、玉ねぎ、にんじんの3品目を対象とした。

令和6年度より
3人に増員



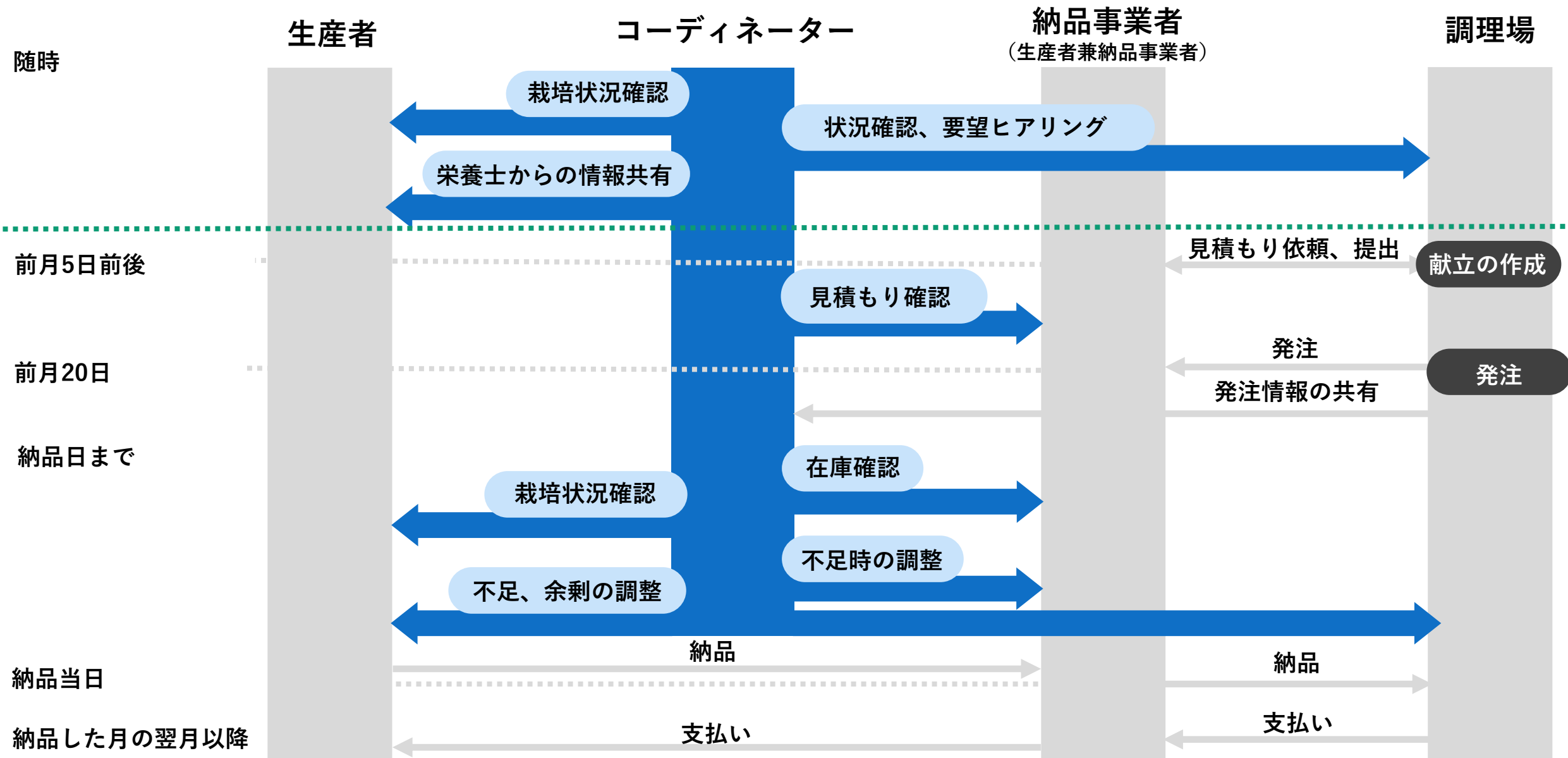
地産地消コーディネーターの役割

- ① 「生産状況」と「調理場での必要量」を把握し、市内産でまかなえるかどうかを確認し、不足や余剰の場合の調整を行う。
- ② 生産者及び納品事業者と、栄養士の間の情報を共有し、調整する。



- 1 開会の挨拶
- 2 地産地消取組全体についての説明
- 3 地産地消コーディネーターの活動報告**
- 4 その他の地産地消の取り組み
- 5 全体まとめ
- 6 質疑応答
- 7 閉会の挨拶

学校給食における業務フロー





① 生産計画の収集

- ・ 播種/収穫時期
- ・ 作付面積
- ・ 収穫量見込み

⇒集計結果、生産が集中する時期や
給食の使用量を生産者に共有

② 納品ルートの整理

- ・ 学校給食の納品事業者の登録確認
- ・ 調理場ごとの納品可否確認・調整

③ 栽培状況の把握

- ・ 播種・定植 / 生育状況
- ・ 収穫量見込み / 収穫時期

④生産者・納品事業者と 調理場の調整

給食用規格の調整

- ・ 調理場からの意見
→ 生産者、納品事業者へ共有
- ・ 栄養士に収穫情報の提供
- ・ 調理の様子を生産者に伝達

⑤ 不足、余剰のサポート

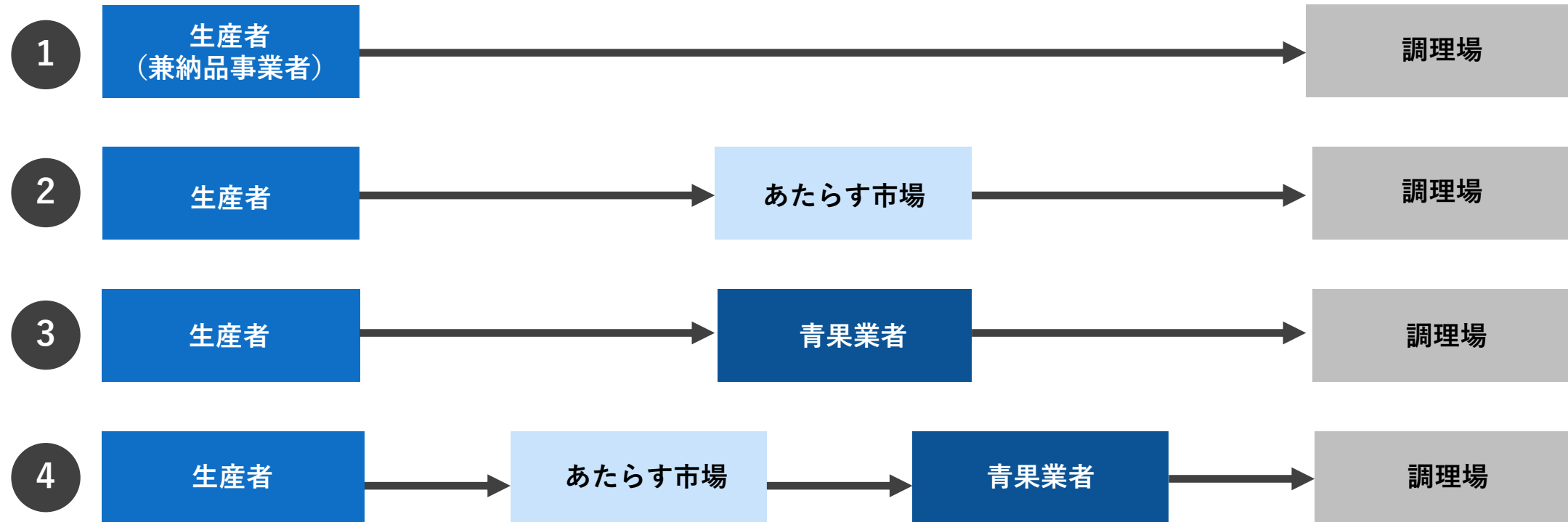
- ・ 不足時における、他の生産者、納品事業者から回せるよう調整
- ・ 余剰時における、学校給食以外の販路開拓の補助

⑥ 冷蔵保管

- ・ 出入庫量の確認
- ・ 冷蔵庫設備の管理
- ・ 長期保管実験

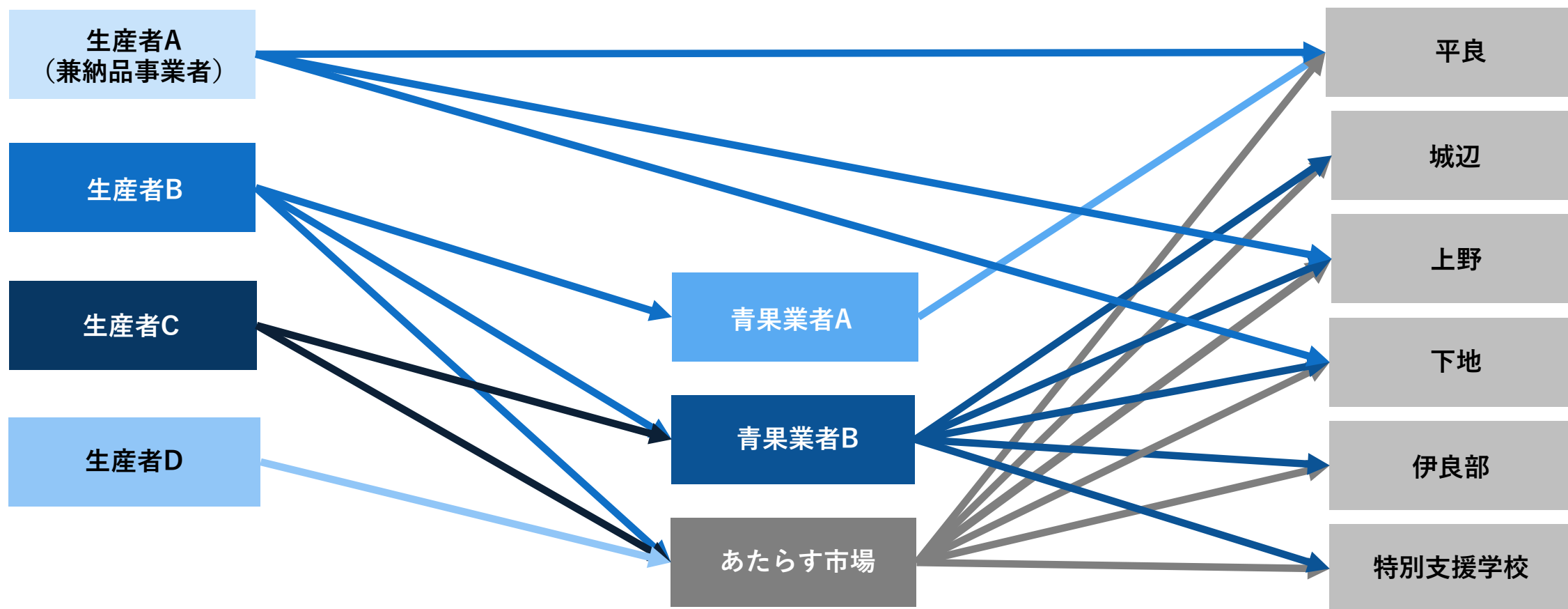


給食納入における流通のパターン





給食納入における各調理場への納品ルート





にんじん



① 生産計画の把握

② 納品ルートの整理

③ 栽培状況の把握

④ 生産者・納品事業者
と調理場の調整

⑤ 不足、余剰の
サポート

⑥ 冷蔵保管

特徴

- 比較的規模の大きな生産者が存在
- 生産者と青果業者との関係良好



コーディネーター の取組

- 生産の計画を把握---①
- 生産者、納品事業者ヒアリング、すべての調理場に提供できることを確認---②
- 発注情報と生産の状況を比較し、不足が生じないか確認---③
- 給食で使える大きさ（150～500g）や、
割れや二股の使用可能範囲を栄養士に確認し、生産者等に共有 ---④
- 2月以降、余剰分の販売先として、ホテル、青果業者を紹介 → 学校給食以外の活用に繋がる ---⑤
- 4月に大雨と高温の影響で生育不良が発生、不足分を別の納品事業者へ繋ぎ変え ---⑤





にんじん



① 生産計画の把握

② 納品ルートの整理

③ 栽培状況の把握

④ 生産者・納品事業者
と調理場の調整

⑤ 不足、余剰の
サポート

⑥ 冷蔵保管の管理

課題

- 余剰時に学校給食以外への販売を急いだ結果、
後の天候不良による不足に対応できず---③⑤
- 生産者及び納品事業者同士の競合
→ 各ルートの受注量の予測が困難 ---⑤



じゃがいも



① 生産計画の把握	② 納品ルートの整理	③ 栽培状況の把握	④生産者・納品事業者 と調理場の調整	⑤ 不足、余剰の サポート	⑥ 冷蔵保管の管理
特徴		- 比較的規模の大きい生産者グループが存在 - 生産者グループが、一部調理場への納品も担っている。			
コーディネーター の取組		- 生産の計画を把握---① - 生産者、納品事業者ヒアリング、全ての調理場に提供できることを確認---② - 発注情報と生産の状況を比較し、不足が生じないか確認---③ - 給食に適した大きさ（150g以上）、 使い勝手、品質等について栄養士から聞き、生産者に共有--④			

じゃがいも



① 生産計画の把握

② 納品ルート of 整理

③ 栽培状況の把握

④生産者・納品事業者
と調理場の調整

⑤ 不足、余剰の
サポート

⑥ 冷蔵保管の管理

課題

- ・ 学校給食に適したサイズ、品質の収穫期間が短い。 ---④





地産地消コーディネーターの具体的な活動内容 - 品目ごとの報告（玉ねぎ）

玉ねぎ



① 生産計画の把握	② 納品ルートの整理	③ 栽培状況の把握	④ 生産者・納品事業者 と調理場の調整	⑤ 不足、余剰の サポート	⑥ 冷蔵保管の管理	
特徴	生産者が多く、JAに生産部会がある → ・ 集出荷場で選果され、サンエーに出荷される→規格外品が出る ・ 生産計画、栽培状況は部会でも把握 ※別途、JAに出荷しない生産者もいる					
コーディネーター の取組	・ 生産の計画を把握（JA出荷以外も含む）。---① ・ 規格外を学校給食に提供する流れを作ることについて、JA生産部会、あたらす市場、青果業者と調整---② ・ 発注情報と生産・集出荷場の状況を比較し、不足が生じないか確認---③ ・ 給食で使用可能な大きさ（150g～1,200g）、分球状況について、栄養士に確認し、JAに共有 ---④ ・ 2月には、市内全体の生産量が少なかったため、JAの協力を得て不足分を補う---⑤ ・ 3月中旬以降は給食利用量を上回る量が集まったため、対応をJA生産部会やあたらす市場と協議---⑤ ・ 余剰分について、青果業者に、規格外の取り扱い、価格等についてヒアリング → 不調、販売には繋がらず---⑤					



玉ねぎ

① 生産計画の把握

② 納品ルートの整理

③ 栽培状況の把握

④ 生産者・納品事業者
と調理場の調整

⑤ 不足、余剰の
サポート

⑥ 冷蔵保管の管理

課題

- JAの負担増（規格外の選別、保管等にかかるコスト等） ---②
- 価格設定 JA出荷規格品とのバランス ---②
 余剰時に他への販売へのハードルが上がる ---⑤
- 時期による生産量の差が大きかったことによる余剰分の対応の遅れ
 → 集出荷場に滞留 ---⑤
- 市内産同士の競合 → 各ルートの受注量の予測が困難 ---⑤



次シーズンは、JA集出荷場経由ではなく、他の品目と同様のルートで取り組む予定



旧上野庁舎の冷蔵庫設置について

設置目的

じゃがいも、玉ねぎ、にんじんの3品目は、主に冬春期が最盛期であり、通年での地産食材利用率の向上のためには、供給期間の延長を図る必要がある。冷蔵保管による効果検証を目的として、学校給食用に生産された食材を保管するため、旧上野庁舎内にプレハブ冷蔵庫を設置した。

冷蔵庫の基本データ

サイズ : 外一辺 : 3.6m

内一辺 : 3.4m

最大容量 : 3,600kg 180箱

(1箱20kgのバナナ箱換算)

設定温度 : 3℃



旧上野庁舎外観



庁舎内冷蔵庫外観



庁舎内冷蔵庫内観



冷蔵庫の利用状況（期間：令和5年12月～令和6年7月現在使用中）

利用品目	給食納品用の3品目 ジャがいも・玉ねぎ・にんじん			
累計重量	7,020kg 394箱（保管実験含まず、生産者利用分）			
在庫最大時	生産者利用分	1,875kg	96箱	
	保管実験分	340kg	25箱	合計 2,135kg 117箱

保管実験開始時と3ヶ月後の比較

収穫時の状態が良いものは3ヶ月程度保管可能



R5.12.27



R6.4.3



R6.4.3



R6.7.4



R6.4.3



R6.7.10

業務に必要な知識習得のために、以下の研修を実施



にんじん出荷場視察



給食納品用仕分け研修



給食納品現場同行



読谷にんじん生産者訪問（意見交換等）



市場視察



農産物直売所 情報交換



中城村コーディネーターとの協議



給食納品業者との意見交換等



- 1 開会の挨拶
- 2 地産地消取組全体についての説明
- 3 地産地消コーディネーターの活動報告
- 4 その他の地産地消の取り組み**
- 5 全体まとめ
- 6 質疑応答
- 7 閉会の挨拶



地産地消基本計画（推進方策）

1. 学校給食における地域食材の活用促進
2. 地域食材の普及啓発活動推進
3. ストック機能、一次加工強化を図る6次産業化の推進
4. 関係事業者のネットワーク強化



令和3年度推進計画

<基本方針>

1. 学校給食における宮古島市産農林水産物の利用率向上
2. 安全・安心な宮古島市産農林水産物の安定供給の実現

<推進計画>

1. 会議（地産地消推進会議の開催、学校給食推進プロジェクトチーム会議の開催）
2. 学校給食への活用促進（学校栄養士への地元食材に関する情報共有、生産現地調査 他）



学校給食推進プロジェクトチーム会議の取り組みについて

学校給食における地産食材の利用率向上を目的として、宮古島市産業振興局産業振興課、宮古島市内の学校栄養士で構成。定期的な協議の場を設け、宮古島市産農産物の生産状況・旬等の情報提供や学校栄養士を対象とした研修会等を実施する。

毎年5～6回	学校給食推進プロジェクトチーム会議
年1～2回程度	生産農家・加工事業者との意見交換会
年1回程度	調理法研修会
年1回程度	生産現地見学会
年1回（2月第3金曜日）	みゃーく食材の日

産地見学会・調理法研修会

市内の学校栄養士を対象として、産地見学会、調理法研修会を実施。

- ・産地見学会は、生産現場に学校栄養士を案内し、栽培の状況見学や生産農家との意見交換を行うことにより、安心して給食に活用できるような機会とした。
- ・調理法研修会は、利用率の低い地産食材の調理法を学び、献立への活用に繋げる機会とした。



野菜産地見学会の様子



調理法研修会の様子

みゃーく食材の日

学校給食における地産食材利用率向上と児童・生徒への食育を目的として、地産食材を活用した献立を学校栄養士が考案し、市内全小中学校で同じメニューを提供する「みゃーく食材の日」を令和4年度より実施。

当日は生産現場の様子や生産者の思いを知ることができる動画を給食の時間に放映。

★令和5年に「みゃーく食材の日」を2月第3金曜日に設定



給食時間の様子



※当日放映した映像は、
宮古島市公式YouTubeで公開中



当日放映した映像



加工食材提供に関する実証事業

- 学校給食における地産食材利用率を向上するためには、加工食材の提供を広げていくことが有効なため、実証に取り組む事業者を支援する取り組み。
- 調理場で活用しやすいような加工方法や納品形態について、市内の事業者と連携して試作検討を行い、給食への提供に繋げる。
- 農水産物の一次加工や未利用資源の活用を図り、農家所得の向上や地産地消の拡大に繋げる。

< R 3 年度 >

1. 冷凍マンゴー・カット野菜（J A）
2. マグロ加工品（伊良部漁協）
 - ・ マグロフレーク
 - ・ マグロフライ
 - ・ マグロメンチカツ
 - ・ フィッシュボール
 - ・ マグロミンチ肉

< R 4 年度 >

1. 枝豆・カット野菜（ファインベジタ）
2. コロッケ（まるごと宮古島）
3. アロエゼリー（しろく農園）

< R 5 年度 >

1. 豚肉加工品（宮古食肉センター）
 - ・ 赤肉スライス
 - ・ 赤肉短冊
 - ・ ミンチ
2. 紅イモ（オキナワパウダーフーズ）
 - ・ ダイスカット
 - ・ 乱切り
 - ・ ペースト

地産食材と学校給食をつなぐ取り組み

加工食材提供に関する実証事業



< J A あたらす市場 >

J A に集荷された加工用マンゴーをカットし・冷凍保管を行い、学校給食へ提供。

また、マンゴー以外の品目に関して、加工・保管の検討及び試作等を行い、地産地消の可能性を検討した。



学校給食への冷凍マンゴー・カット野菜等の提供

令和3年度



給食用のマンゴー製造作業



配送用保冷パック



配膳前の冷凍マンゴー



1食分のカット・包装形態



給食提供(マンゴーの日)



3月の給食に提供されたカット野菜(かぼちゃ・紅いも・さやいんげん)

地産食材と学校給食をつなぐ取り組み

加工食材提供に関する実証事業

<伊良部漁協>

伊良部漁協の加工施設における食品衛生管理の徹底を図り、加工施設を活用したマグロ加工品の試作及び保管実験を行い、学校給食への提供を実施した。



マグロ加工品学校給食献立への活用状況

<メンチカツ>



伊良部：メンチカツ

<フィッシュボール>



伊良部：マグロ団子スープ

<なまりフレーク>



下地：なまりのみそ汁



平良：なまり節入り油みそ

<ミンチ肉>



城辺：そばろ丼



特別支援：そばろ丼



上野：ジャンボおにぎり(マグロみそ)



伊良部：ミンチ肉入り油みそ



<ファインヴェジタ>

伊良部島で収穫されている枝豆の約3割が出荷規格外として処分されているため、活用されていない枝豆を加工し、豆のみを冷凍保管して学校給食や飲食店へ試験的に提供を行い、市内での継続的な活用につなぐための検証を行った。

また、伊良部島で生産されるかぼちゃ等を一次加工や冷凍保管を行い、調理場へ提供した。

<給食への活用事例>



<枝豆の加工処理作業>



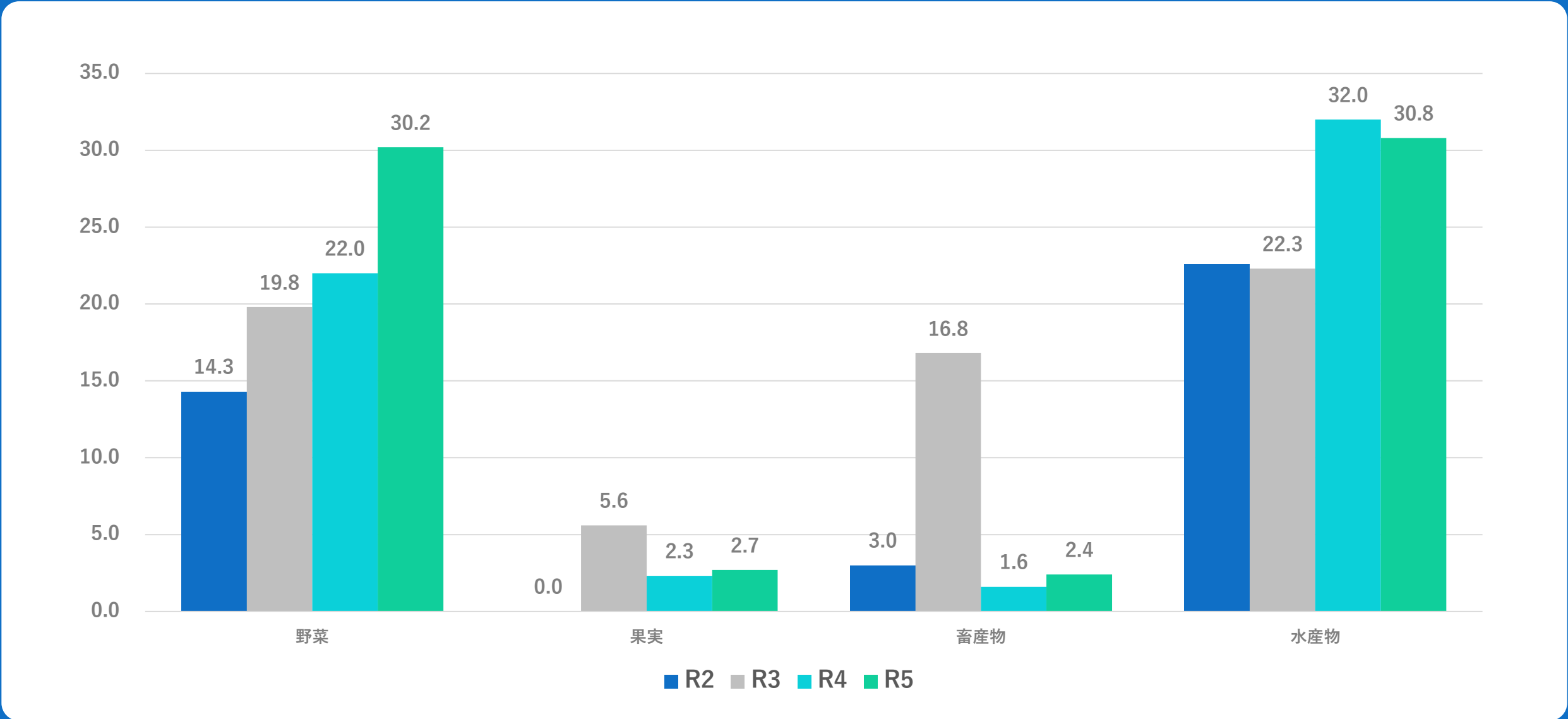


- 1 開会の挨拶
- 2 地産地消取組全体についての説明
- 3 地産地消コーディネーターの活動報告
- 4 その他の地産地消の取り組み
- 5 全体まとめ**
- 6 質疑応答
- 7 閉会の挨拶

全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

学校給食における年度毎の品目利用率

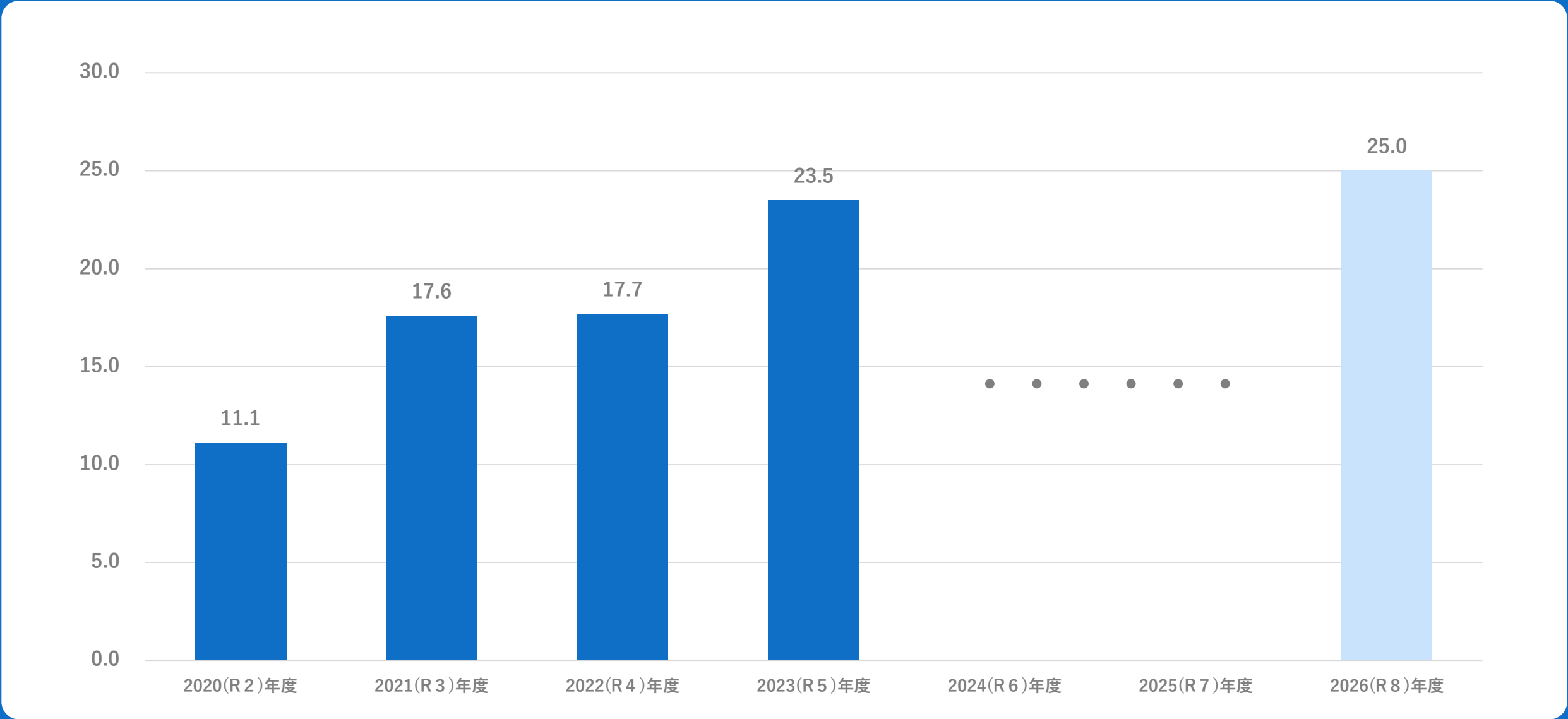
単位：％



全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

学校給食における年度毎の利用率

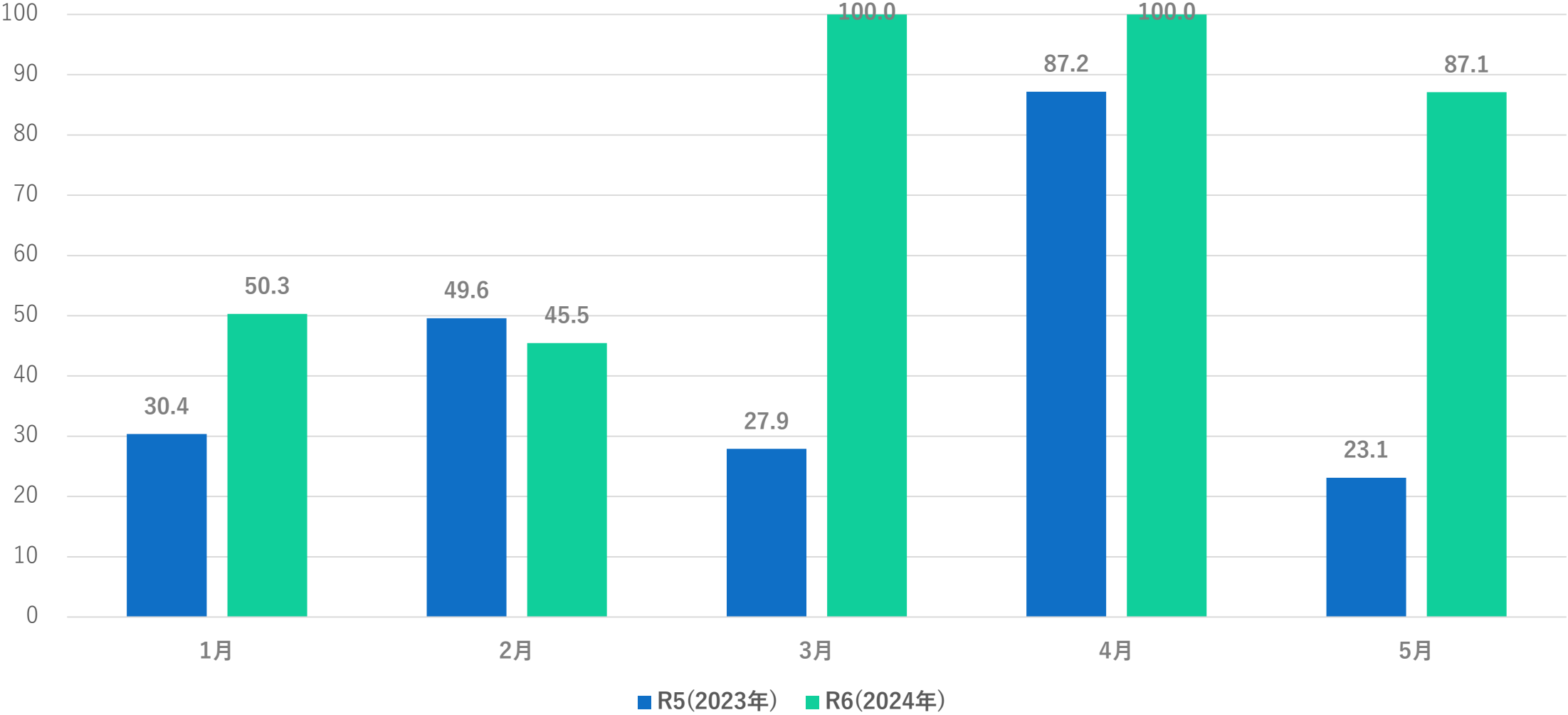
単位：％



全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

月ごとの利用率比較(にんじん)

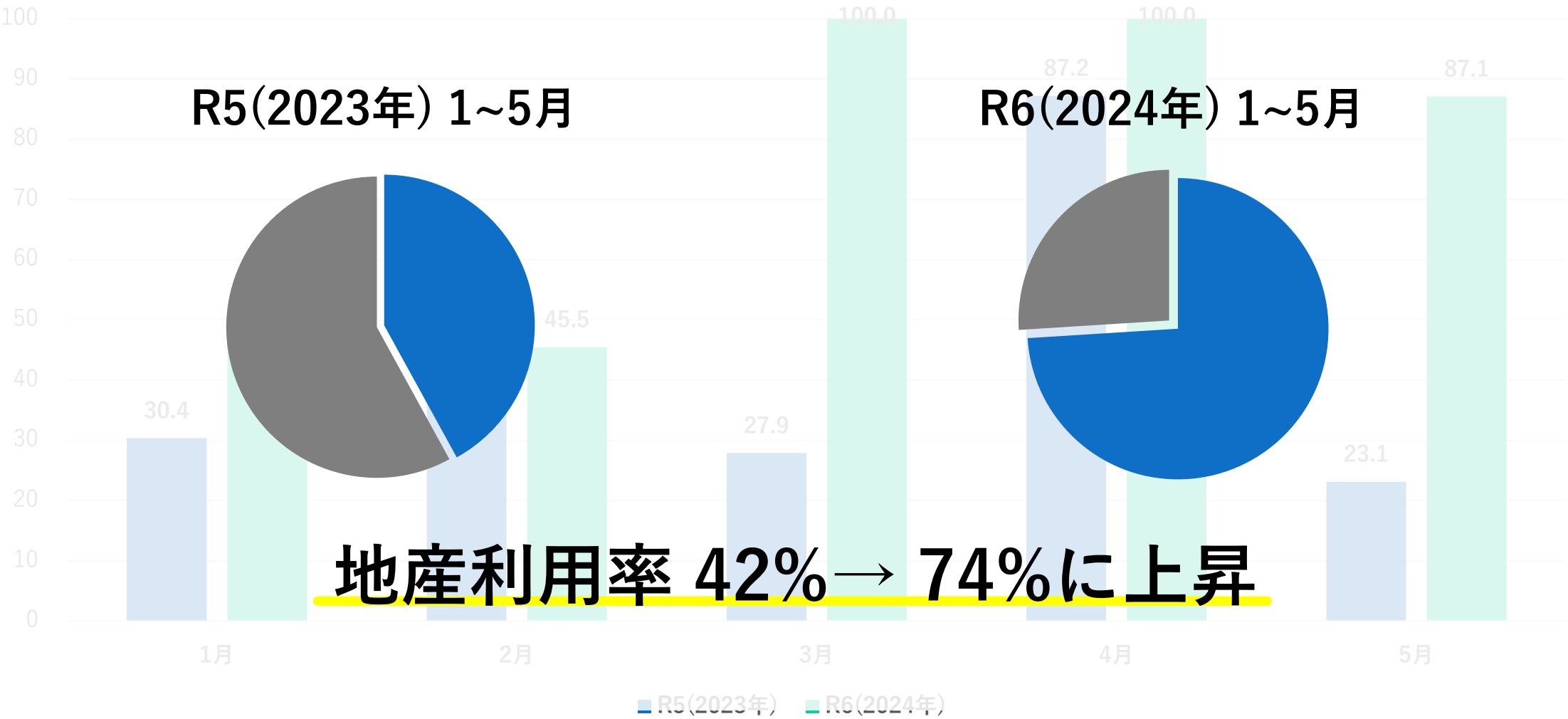
単位：％



全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

月ごとの利用率比較(にんじん)

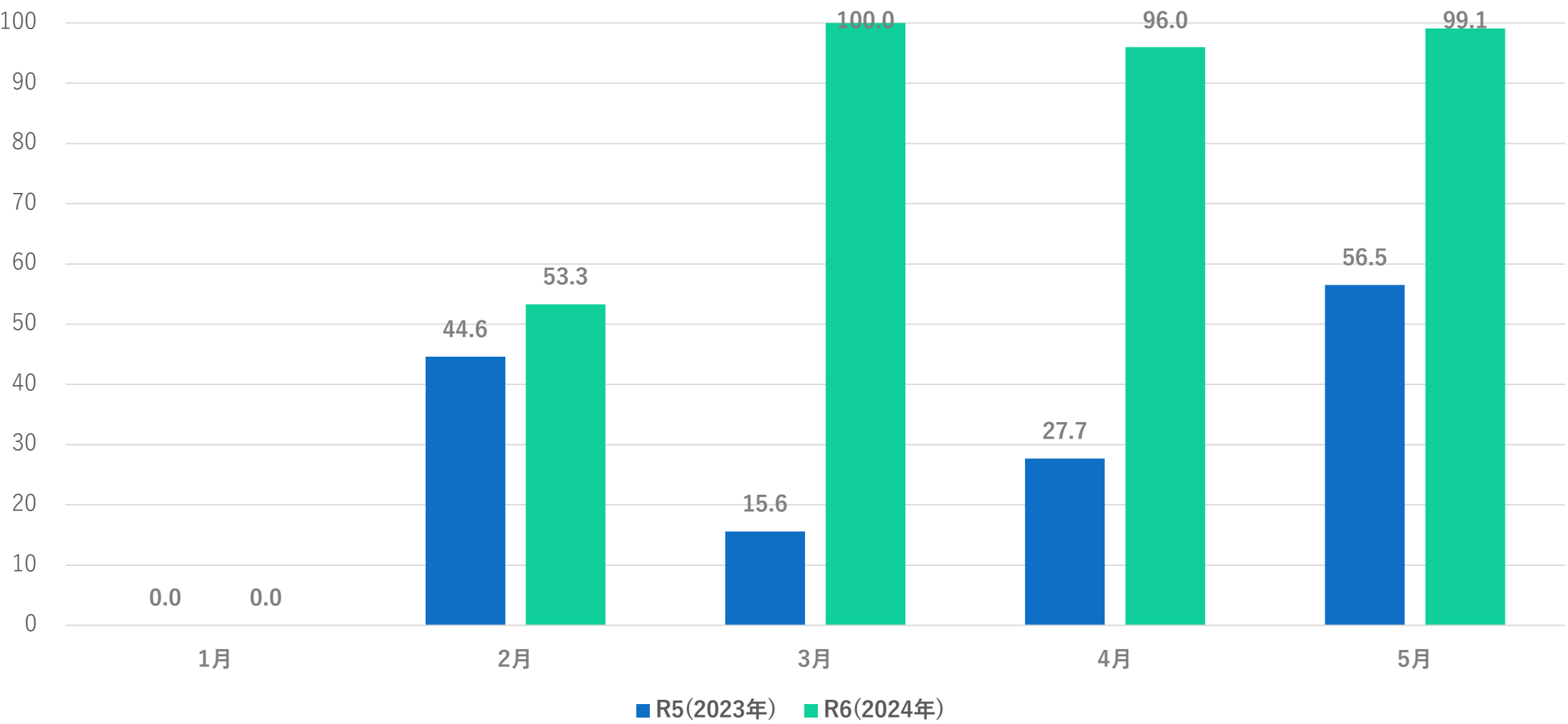
単位：％



全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

月ごとの利用率比較（じゃがいも）

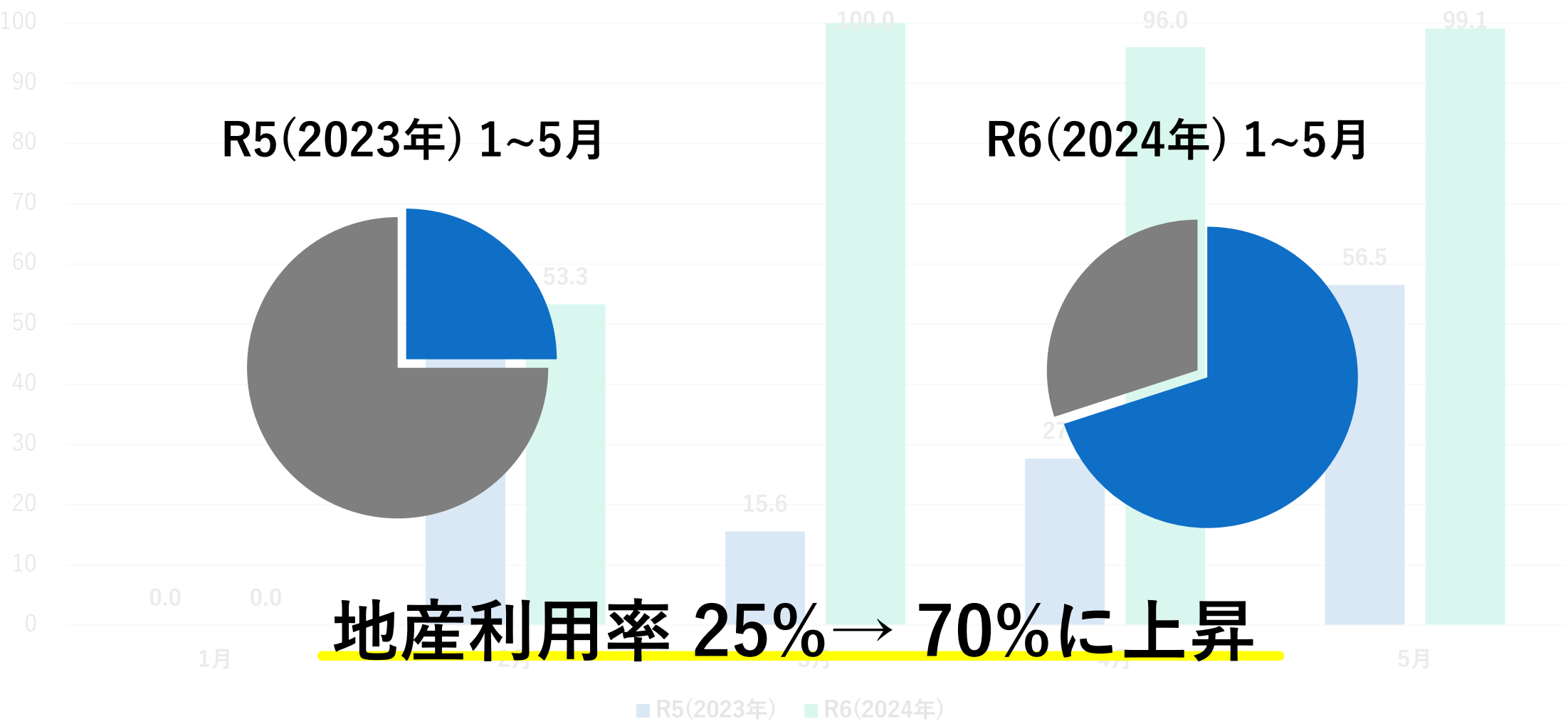
単位：％



全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

月ごとの利用率比較（じゃがいも）

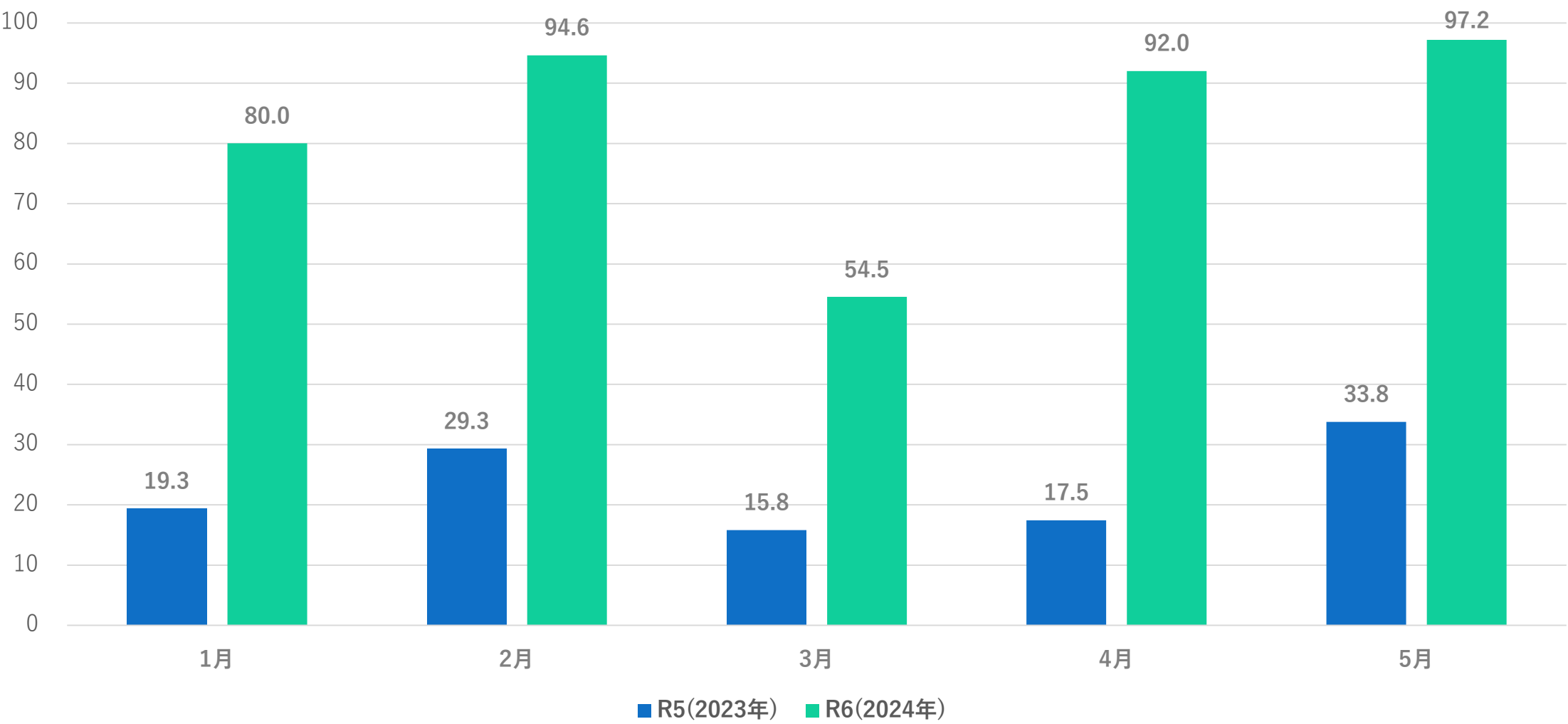
単位：％



全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

月ごとの利用率比較（玉ねぎ）

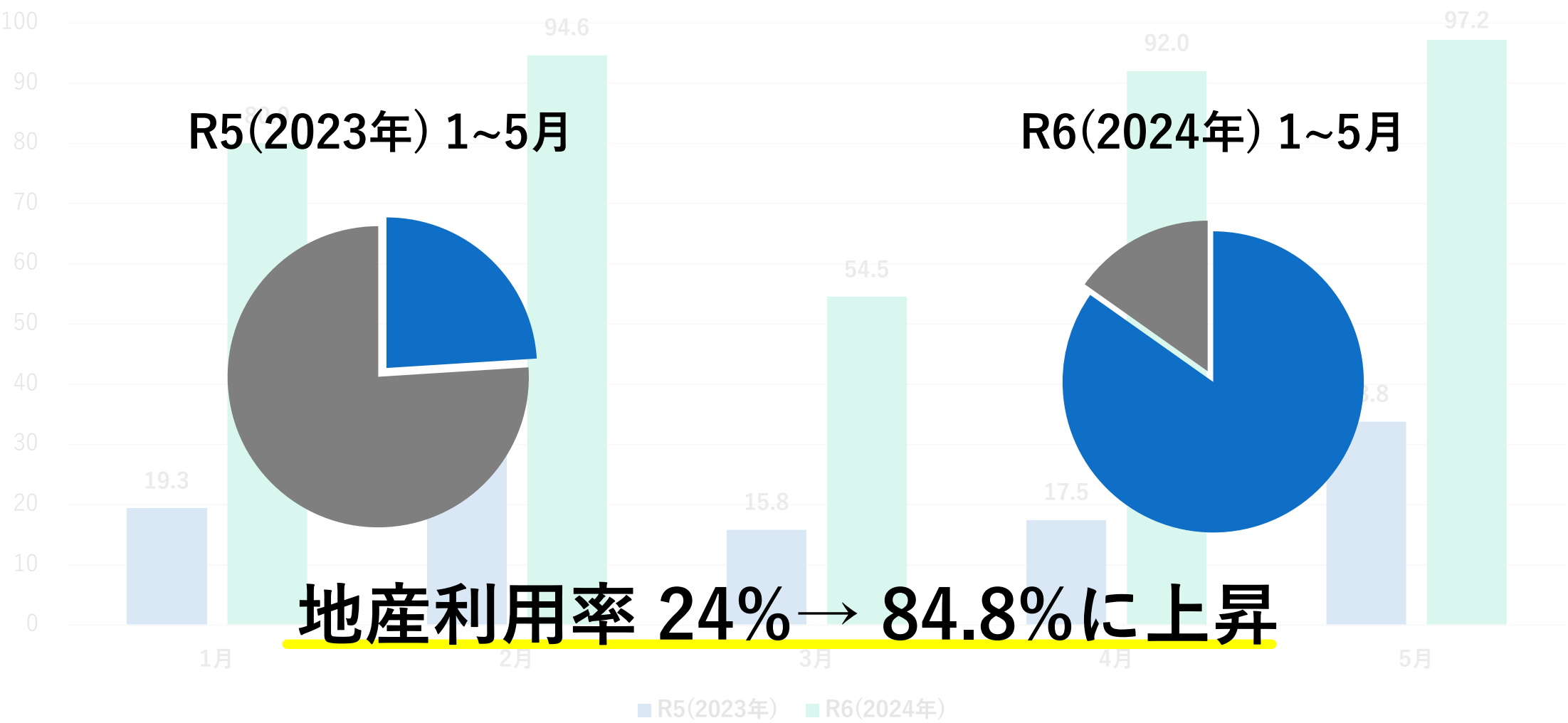
単位：％



全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

月ごとの利用率比較（玉ねぎ）

単位：％



全体まとめ

明らかになった課題と今後の計画

明らかになった課題

- 学校給食の全体の利用率を上げるにはにんじん、じゃがいも、玉ねぎ以外の品目も上げる必要がある
- 調理場に適した規格が揃う時期が限られている
- 一次加工がないと業務のオペレーション上、利用が難しい調理場がある
- 生産者は自身が納品事業者となるか、納品事業者を経由して納品する必要があるが、現状納品事業者と関係を持っている生産者が少ない
- 学校給食に食材提供するための情報が広く周知されていない
- 宮古島市内の給食利用分を超えた収量があったときに調整し、受け皿となる市内の販路が現状少ない

今後の計画

品目の拡大

長期保管 / 加工

生産者と納品事業者間の関係構築

生産者への幅広い情報提供

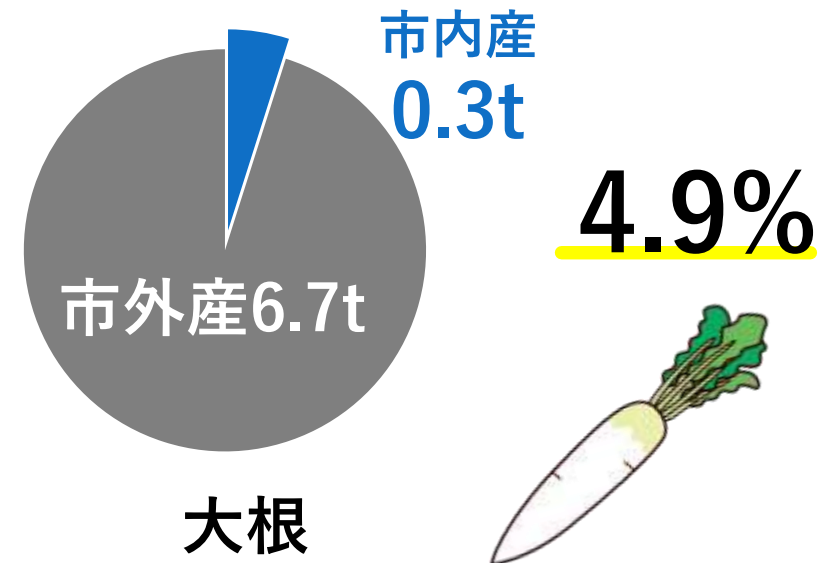
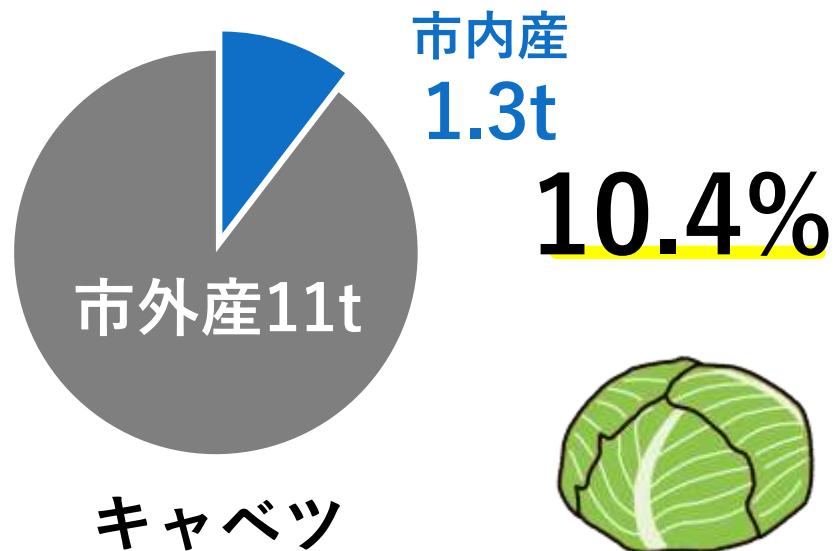
給食以外の地産地消推進の検討

来季の取り組みについて キャベツ、大根の市産食材利用率について

学校給食におけるキャベツ、大根の利用量は多い。

宮古島市としては、次に需要が大きいキャベツ、大根の利用率を上げ、地域の循環をより増やしていきたい。

令和5年度 品目の利用率割合





地産地消コーディネーターが窓口となり、相談対応にあたります。



- ① お申し出・エントリーシート提出。（8月16日ごろ）
- ② 生産計画をお伺いします。（8月後半から9月ごろ）
- ③ 納品ルート of 調整をサポートします。（9月ごろ） ※必ずしもお繋ぎできるとは限りません
- ④ 栽培状況をお伺いし、納入に不足が生じる場合は、調整のサポートを行います。（10・11月ごろからシーズン終わりまで）
- ⑤ 余った場合の売り先を探すお手伝いをします。
- ⑥ 旧上野庁舎の冷蔵庫利用を希望される方には、利用の案内をします。

生産者にして頂くこと
・ 価格について
・ 運搬・納品
・ 請求など