

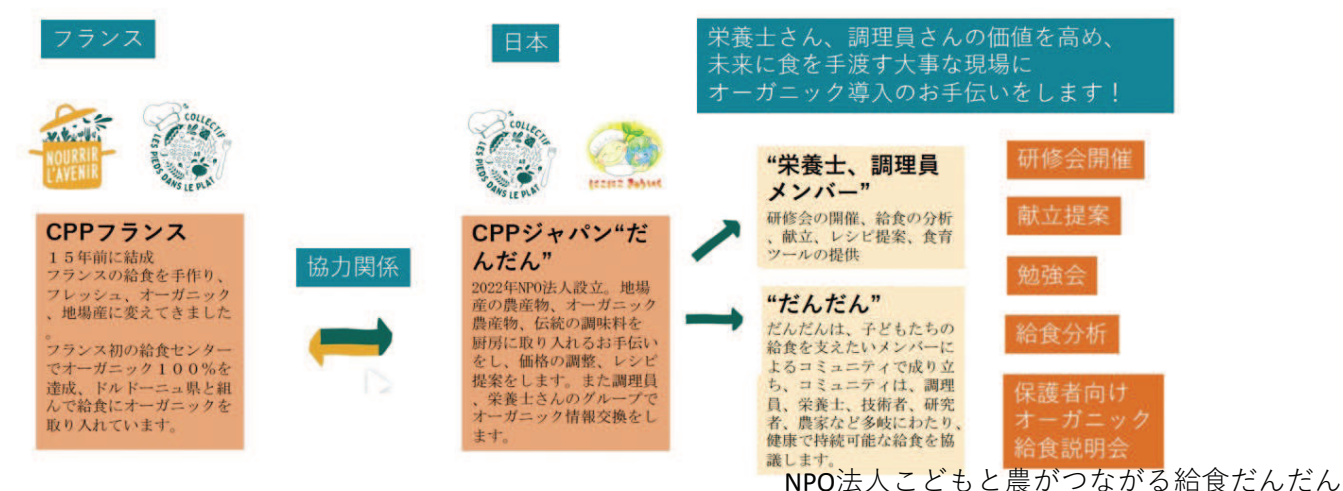
# フランス学校給食 有機農産物の利用促進と継続

本田恵久

(NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん代表理事)

## 給食で地域課題を解決するNPO法人

フランスの給食に学び、  
日本のオーガニック給食を進めます



# 本田恵久 (ほんだえく)

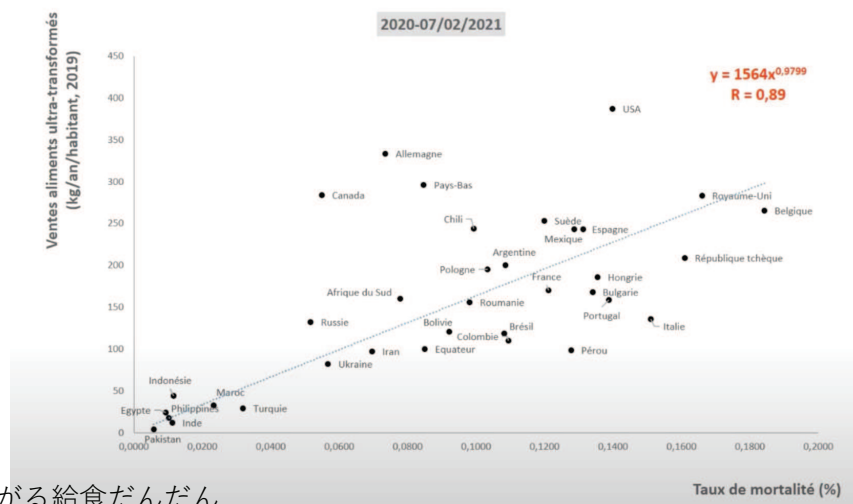
- 地産地消、身土不二をコンセプトにしたお菓子屋さんシェフ、商品開発7年、美瑛町コンセプトの店舗開発マネージャー
- 韓国フランス菓子シェフ
- フランス オーガニック農家で料理、給食の栄養士、調理師に出会う
- イギリス 企業の商品開発シェフ
- NPO法人代表理事で学校給食の取り組み



NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

## 超加工品の売上とCOVIDの致死率

**Aliments ultra-transformés, obésité et COVID-19 (2020-07/02/2021)**  
*N = 35 pays, données brutes non ajustées sur PJB, inactivité, tabagisme....*



NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

Anthony Fardet

# 給食だんだん

- ・給食で地域課題を解決するNPO法人
- ・栄養士、調理師のオーガニック給食リーダー研修会をフランスチームと開催
- ・フランスのパートナーCPPフランスは、パリ、ドルドーニュ、ブルターニュなどで、自校式、センター式のオーガニック、手作り、地場産100%給食を実現した。

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん



フランスから学ぶ

コスト・調理 協力で課題解決

## オーガニック給食を給食現場から進める研修会

この研修会は、地場食材を子どもたちへ繋ぐキーマンであるフランスと日本の給食関係者を繋ぎ、地場産率とオーガニック農産物の学校給食への導入率を高めることを目標とします。保育園、こども園、幼稚園及び小中学校の栄養士とスクールシェフ、給食センター関係者、委託業者などを対象に、地域の方と学校給食関係者、農、流通の理解を深め協働し、地場産有機食材、伝統的製法の調味料を使用、学校給食にすぐに活かすことができる調理実習と研修会です。

開催期間 2023年7月20日～8月12日

だんだん (CPPジャパン) オーガニック給食推進のために給食関係者を応援する団体です。地場産の農産物、オーガニック農産物、伝統的調味料を積極的に取り入れています。

CPPフランス 有機栽培作物や伝統とともにフランスで100%オーガニック給食を食生活や学校給食センターなどで取り入れて実践した、栄養士と調理師が中心の団体です。これまでの経験とノウハウを日本でも共有したいと、集まった有志の仲間がいます。

NPO法人 子どもと農がつながる給食だんだん  
住 所 福島県郡山市常盤町野沢町102番地  
TEL 03-0-3555-5510 (担当: 本間)  
Eメール hello@organickyushoku.com  
WEB https://organickyushoku.com/

最新情報はWebからチェック!  
だんだん オーガニック給食

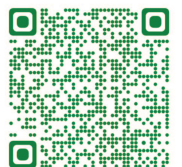
研修会の  
お申し込みは  
こちら

本研修会はパタゴニア環境助成金のプログラムの支援により開催します。 patagonia



- ・夏の研修会は栄養士、調理員が260名参加
- ・喜多方市、東京都小金井市、松川町、中川村、佐久市、兵庫県加古川市、丸亀市、臼杵市、鹿児島県で全国11カ所研修会開催
- ・高知県高須保育園で研修会
- ・愛知県江南市で研修会開催
- ・東京都文化学院杉並中学校で有機給食日実現のお手伝い

夏の研修会レポートはこちら



NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

# フランスは10年前、日本と同じ課題を持っていた

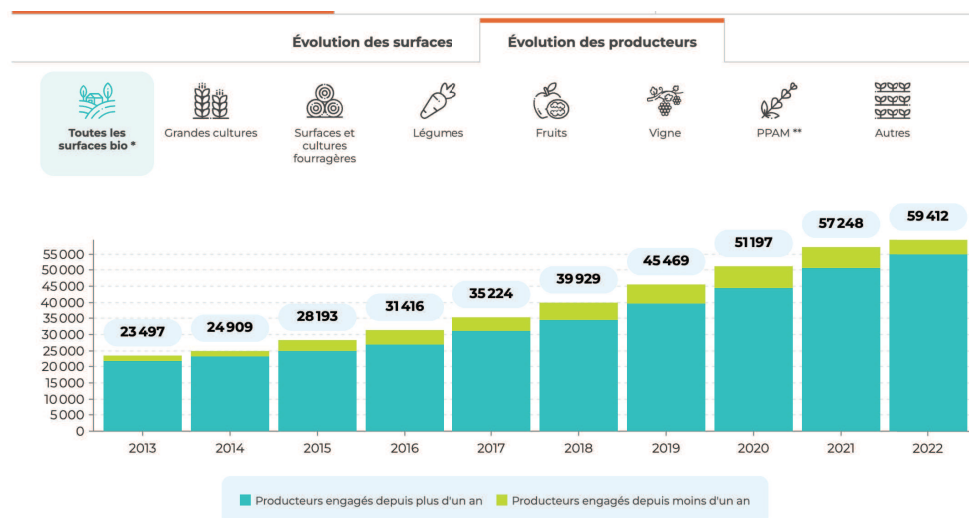
- 生産量が足りない
- 農産物は形が不揃い
- 農産物は高い
- 手作りは手間がかかる
- オーガニックではないが、とても良いローカルフードがある
- 子どもたちは野菜が嫌い
- オーガニックフードは一部の人のためだけ



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

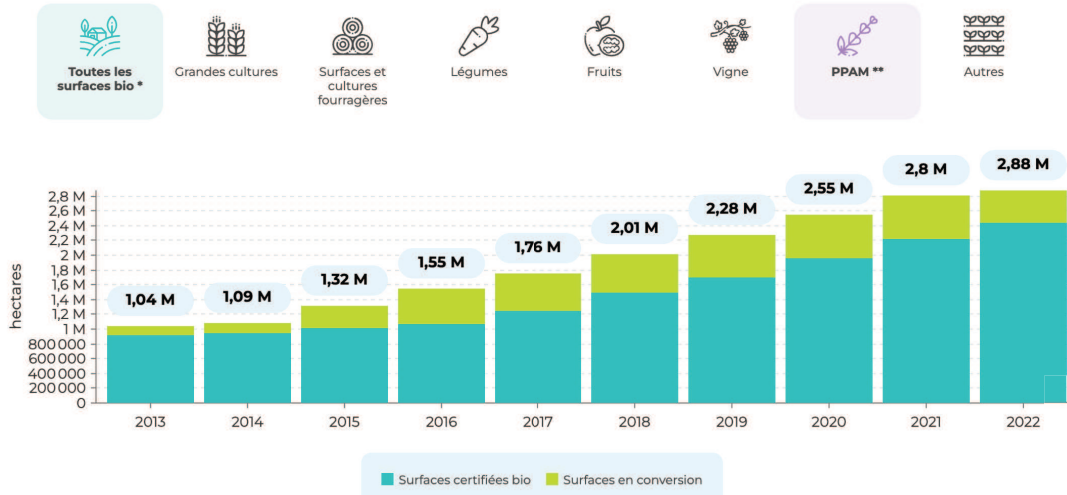
研修会レポートより筆者作成

## 有機に携わる生産者の推移



<https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2023/06/AB-NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん PRESSE-2023-210x297-WEB.pdf>

# 有機土地面積の推移 (グリーンは移行中、ブルーはオーガニック)



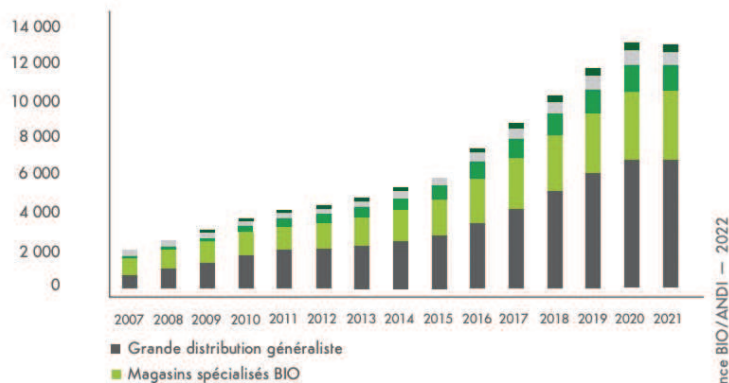
<https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2023/06/AB-PRESSE-2023-210x297-WEB.pdf>



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

# 有機農産物販売の増加

## EVOLUTION DES VENTES DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIO PAR CANAL DE DISTRIBUTION DEPUIS 2005



<https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2023/06/AB-PRESSE-2023-210x297-WEB.pdf>

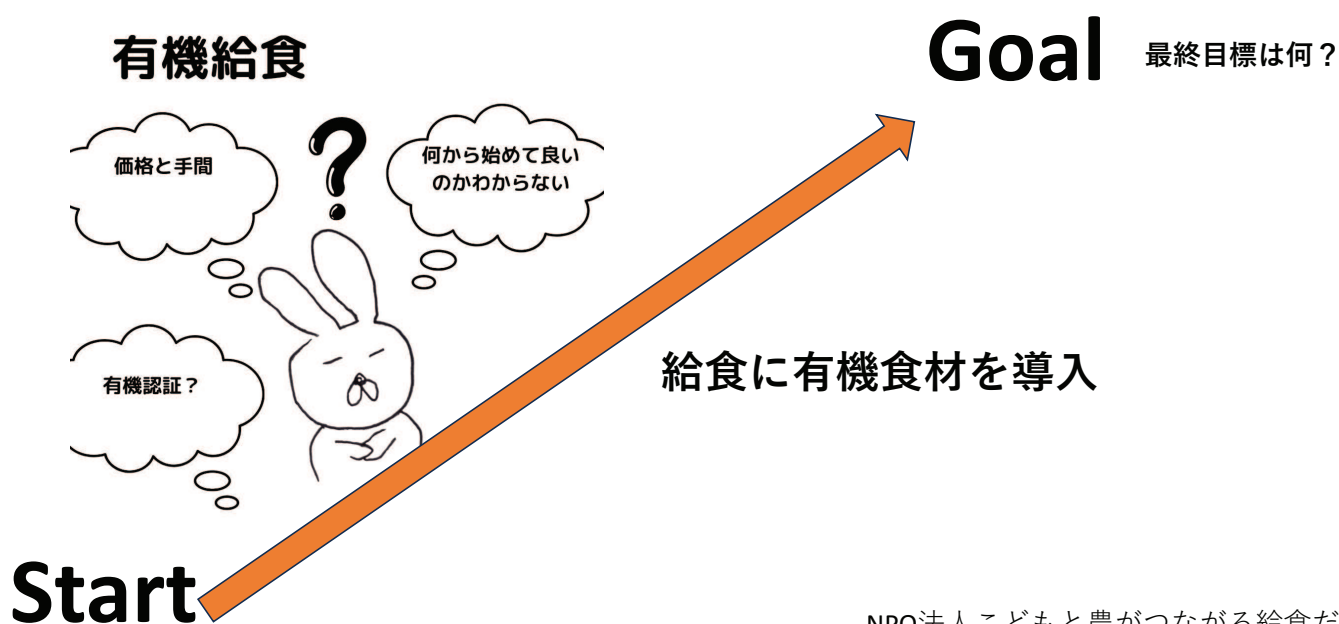
NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

## (日本) オーガニック給食のゴールとは？

オーガニック給食とは、  
何を目指すことか？

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

## 有機給食を通じて私たちは何を目標にする？



# 国のゴールは？

8. みどりの食料システム法に基づく有機農業の推進方針について		
<b>持続的な産業基盤の構築</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）</li> <li>・国産品の評価向上による輸出拡大</li> <li>・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大</li> </ul>	<b>国民の豊かな食生活</b> <p>地域雇用・所得増大</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活</li> <li>・地域資源を活かした地域経済循環</li> <li>・多様な人々が共生する地域社会</li> </ul>	<b>将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・環境と調和した食料・農林水産業</li> <li>・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献</li> <li>・化学農業・化学肥料の抑制によるコスト低減</li> </ul>
松川町の取組み		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域内での循環型農業&amp;地産地消の推進</li> <li>・有機、自然栽培の技術の伝達により取組人口の増</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食への提供により、子どもたち健やかな成長に寄与する。</li> <li>・認証制度の構築により、地域内の経済循環を目指す</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境への影響を考え、緑肥やたい肥の利用で炭素貯留を上げる。</li> <li>・果樹栽培での環境保全型農業を目指し、化学肥</li> </ul>

# 他県のゴールは？

**綾町**  
 消費者の健康と文化的な生活の確保、さらに健全な土づくりにより農業の振興を図る

**臼杵市**  
 自然環境との調和、地産地消の更なる促進、「食」と「農業」の強い信頼関係

**大分県佐伯市** おおいたけんさいし

持続可能な循環型共生社会「さいきオーガニックシティ」の実現に向けて、佐伯版SDGsを推進する事業に取り組みます。ご支援をお待ちしております。

**地域経済循環のため**

- ・食のオーガニックを支える有機農業の推進
- ・循環型林業の確立
- ・豊かな自然を満喫できるサイクルツーリズムの推進

**人と人とのつながりのため**

- ・「さいき城山桜ホール」を核とした文化芸術の振興
- ・市民大学「令和四教堂」による人材育成
- ・子育て世代や高齢者にやさしいまちづくり

経済



社会





環境

**人と自然の共生のため**

- ・南海トラフ大地震や津波に備えた防災のまちづくり
- ・里・浦・街の自然や歴史景観の保全
- ・日本一花のあるまちづくり



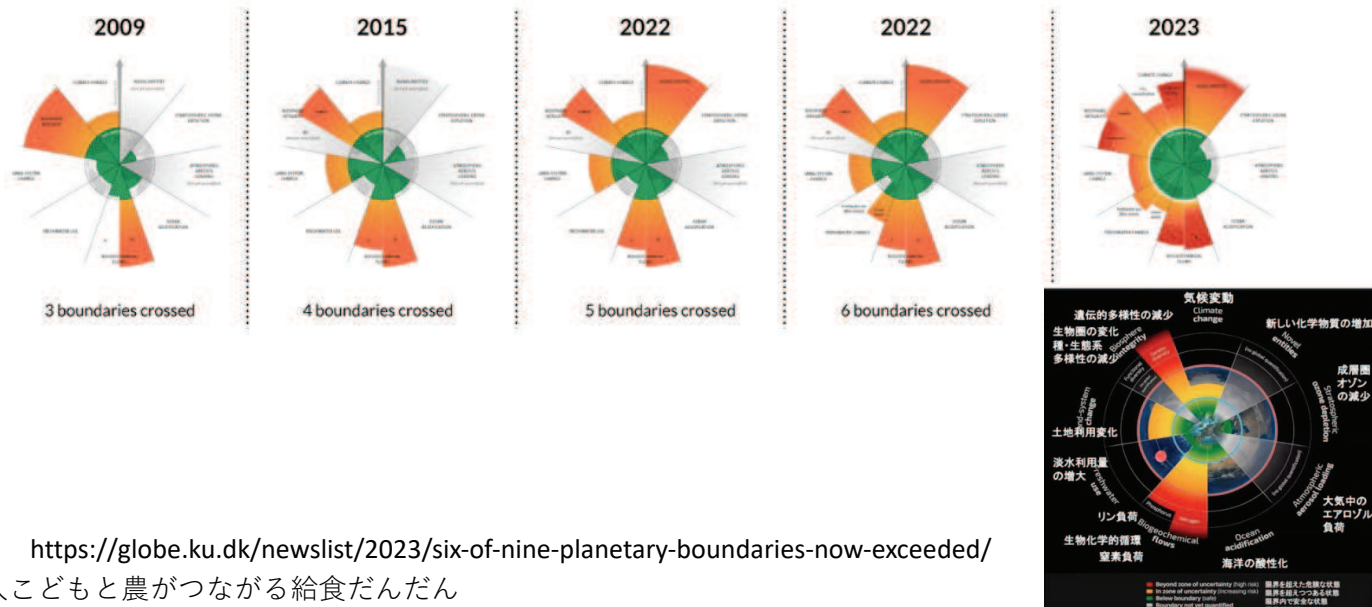
【お問合せ先】 大分県佐伯市 総合政策部 政策企画課  
 電話番号：0972-22-4104 メールアドレス：sseisaku@city.saiki.lg.jp



佐伯市企業版ふるさと納税ホームページはこちら

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

# ヨーロッパ、国際的な課題への取り組み



農業のありかたで解決  
 消費  
 流通



# フランスの オーガニック給食が目指す ゴールとは？

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

## エガリム法11の省庁が関連



  
MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE  
MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES  
MINISTÈRE DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES  
MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ  
MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES  
MINISTÈRE DU TRAVAIL  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION  
MINISTÈRE DE L'ACTION ET DES COMPTES PUBLICS  
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION  
MINISTÈRE DES OUTRE-MER  
MINISTÈRE DES SPORTS

エコロジー・持続可能開発・エネルギー省  
外務省

エコロジー移行・地域結束

保健省・保健福祉省

経済・財務省

労働省

農業食糧省

公共行動・公会計省

高等教育・研究・イノベーション省

海外領土省

スポーツ・オリンピック・パラリンピック競技省

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kakaku\\_keisei/attach/pdf/imdex-5.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kakaku_keisei/attach/pdf/imdex-5.pdf)

# エガリム法で導入義務の食材

	地理的認証	環境に配慮	漁業の方法	フェアトレード	オーガニック
分類					#EGalim
認証ラベル					
備考		50%			20%以上

- Haute Valeur Environn

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

農業および食品分野における商業関係のバランスを取る

## フランスのEgalim (エガリム) 法及びEgalim 2法の概要



<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kensho/attach/pdf/3siryo-3.pdf>

# ・エガリム法の目的は？

- 公平な分配
- 農家が仕事から尊厳をもって生活できるようになる
- 健康、安全な消費者の選択を促進する
- 消費者のニーズに答えながら、精算モデルの変革をサポート

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん



# ベジタリアン

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

# エガリム法2018年から 5年経って...課題

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

## 学校給食は優先市場ではない

- 品質を追求する消費者は高値で買う
- 学校給食は支払える購入価格が低いため流通が競合する
- 学校給食は学校の休みによる供給しない時期がある
- 学校の夏休みなどの間に対応できる販路を見つけなければいけない
- 給食の規模や地域によっては流通や最終物流が複雑になることが多い
- 公共調達手続きに応じなければならない(一部の生産者にとっては障害)
- 特定の部位のみ必要な場合がある
- 生の製品等は適切な調理場所を持たない施設もある



# 農業のブレーキ

- 農業生産の知識不足
- 地域の農産物部門の多様性
- 地域によって入手可能な農産物が違う
- オーガニック及びまたは地元の生産者のプラットフォームの有無
- 技術レベル(人員配置も含む)
- 役職に就いている人々やモチベーションに応じて物事を遂行する能力が根本的に異なる



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

freins-leviers-restauration-scolaire-durable-2021\_rapport

# 学校給食実施における課題

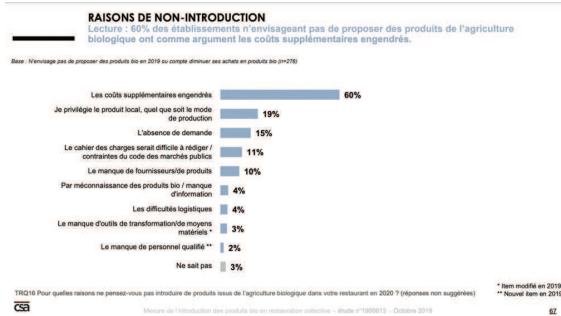
- ベジタリアン食に関する栄養バランスの偏見
- エンゲージメントの低さ
- 学校給食にも小規模大規模施設の違いなどがある
- パンデミック
- 財務上の課題
- 重要な責任がある公務員だがカテゴリCの公務員(97.9%のシェフがカテゴリC)
- カテゴリC職員の平均報酬は1840ユーロ
- 労働条件が悪い仕事がハードなため病気休暇のリスクが増大する。欠勤するとカバーが難しいまたは他のスタッフに重労働が課せられる
- 冷凍魚しか手に入らない地域もある
- 卵は殻付き



freins-leviers-restauration-scolaire-durable-2021\_rapport

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

# オーガニック導入のブレーキになっているもの



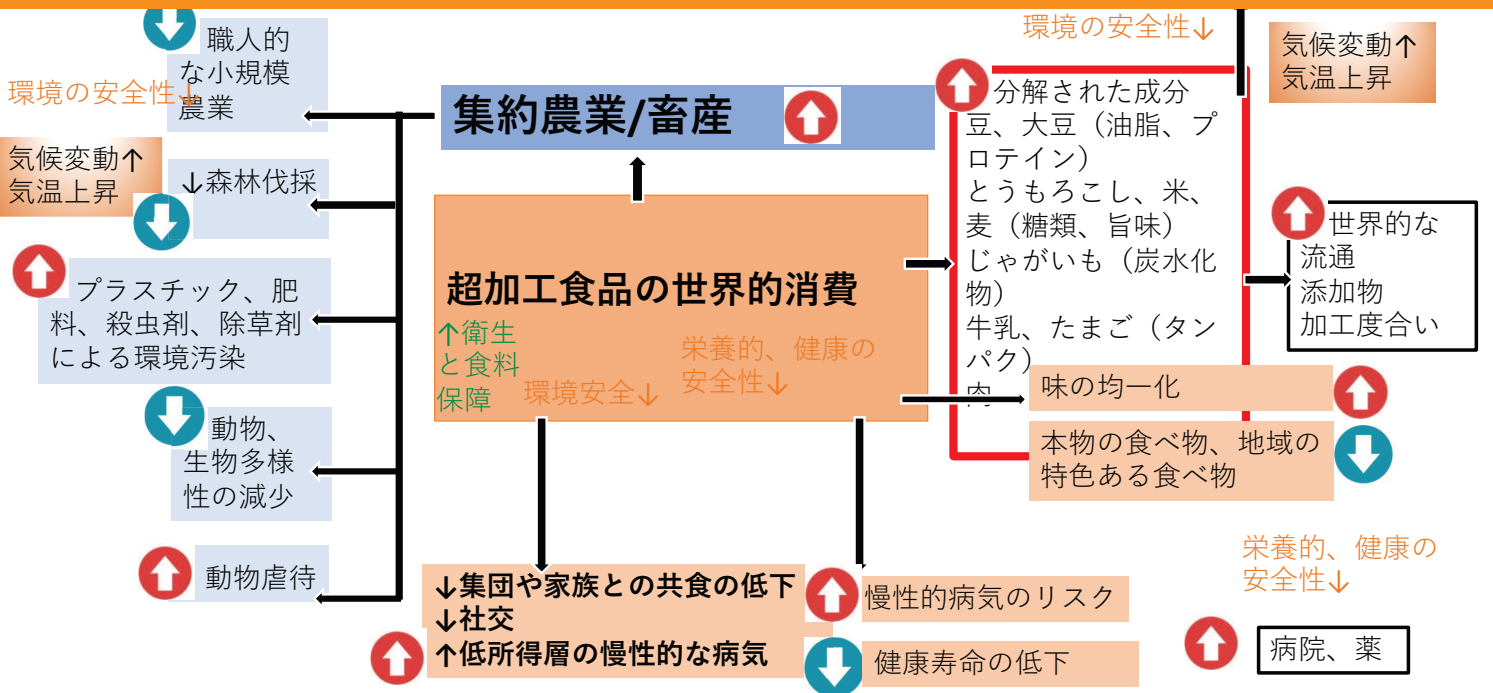
- 高いから 60%
- 地元産を優先するから 19%
- 有機を求める人がいない15%
- 有機の決まりが難しい又は公共調達が困難11%
- 農産物や流通業者がいない10%
- 有機農産物や生産物の知識不足4%
- 発注システムが難しい4%
- 調理機材が対応していない3%
- 調理トレーニングされた人が少ない 2%



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

Agence bioより

## 環境だけではない。

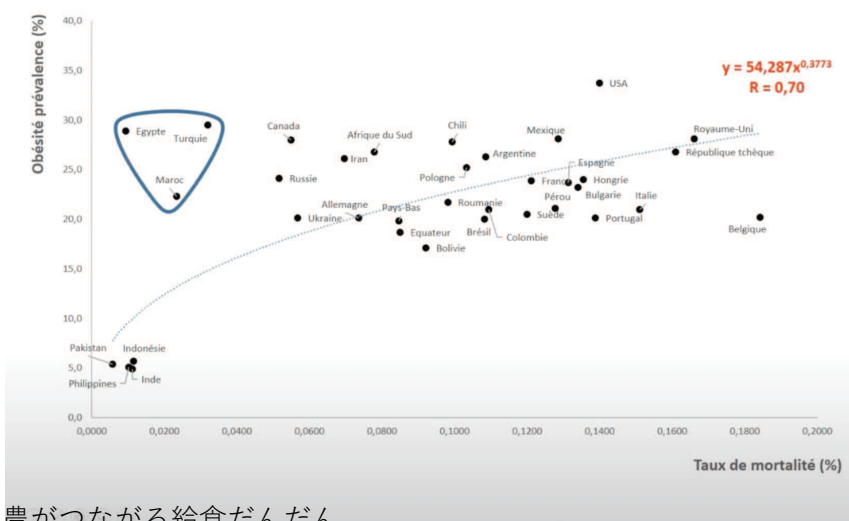


Anthony Fardet資料より筆者作成

Fardet, A., and Rock, E. (2020). Ultra-processed foods and food system sustainability: what are the links? Sustainability. 12: 6280.

# 糖尿病疾患率とCOVIDの致死率

**Aliments ultra-transformés, obésité et COVID-19 (2020-31/01/2021)**  
**N = 35 pays, non ajustées**



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

Anthony Fardet

# 超加工品の売上とCOVIDの致死率

**Aliments ultra-transformés, obésité et COVID-19 (2020-07/02/2021)**  
**N = 35 pays, données brutes non ajustées sur PJB, inactivité, tabagisme....**



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

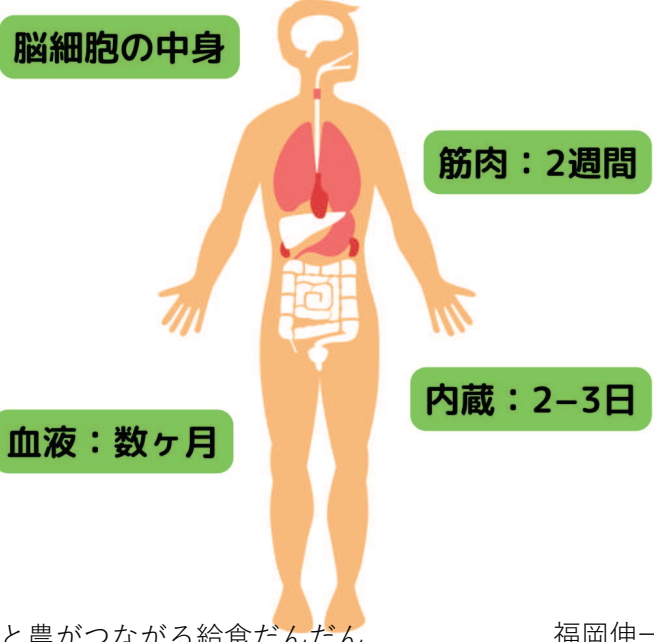
Anthony Fardet

# わたしたちの身体は

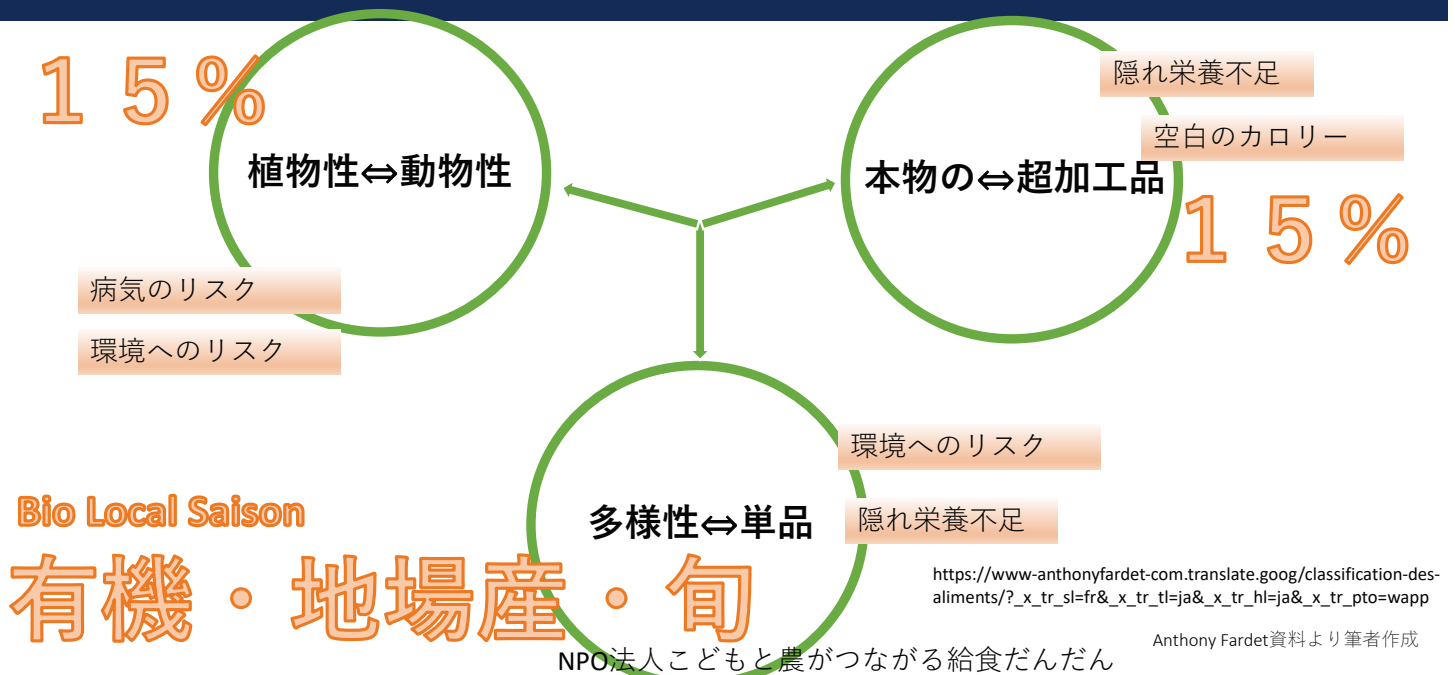


NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

福岡伸一著書より筆者作成



## 健康で持続可能な食のあり方とは？





健康で持続可能な食のあり方とは？

植物性の食材 85%

本物の食材 85%

有機・地場産・旬

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

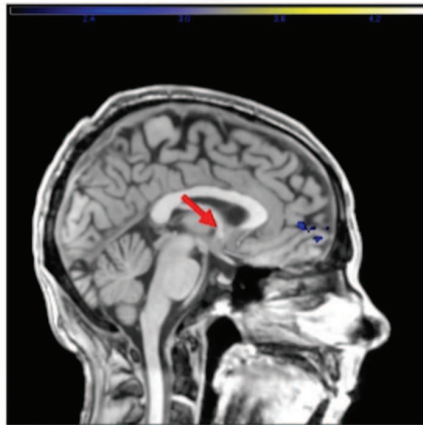


NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

# 脳内の反応



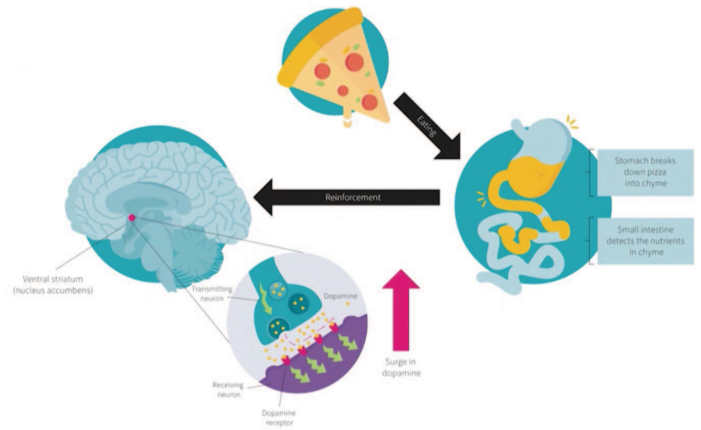
人がより欲するもの

- 砂糖
- 炭水化物
- 油脂
- タンパク質
- 塩
- 旨味 (Glutamate)

Special thanks to Ellen Schur, Susan Melhorn, Mary Askren, and the UW Diagnostic Imaging Sciences Center

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん  
Stephan Guynet資料より

# THE HUNGRY BRAIN



## 油脂分の多いもの + 塩味の食べ物

ピザ、唐揚げ、パスタ、ハンバーグ、カレー

## 油脂分の多いもの + 砂糖

クッキー、ケーキ、プリン

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん  
Stephan Guynet資料より

## どんな食べ物が依存性があるのか？

Rank	Food
1	Chocolate
2	Ice Cream
3	French Fries
4	Pizza
5	Cookie
6	Chips
7	Cake
8	Popcorn (Buttered)
9	Cheeseburger
10	Muffin
26	Apple
27	Corn (No Butter or Salt)
28	Salmon
29	Banana
30	Carrots (Plain)
31	Brown Rice (Plain, No Sauce)
32	Water
33	Cucumber (No Dip)
34	Broccoli
35	Beans (No Sauce)

Schulte et al. PLoS One 10:e0117959. 2015

# フランス、有機農業と動き

利用継続

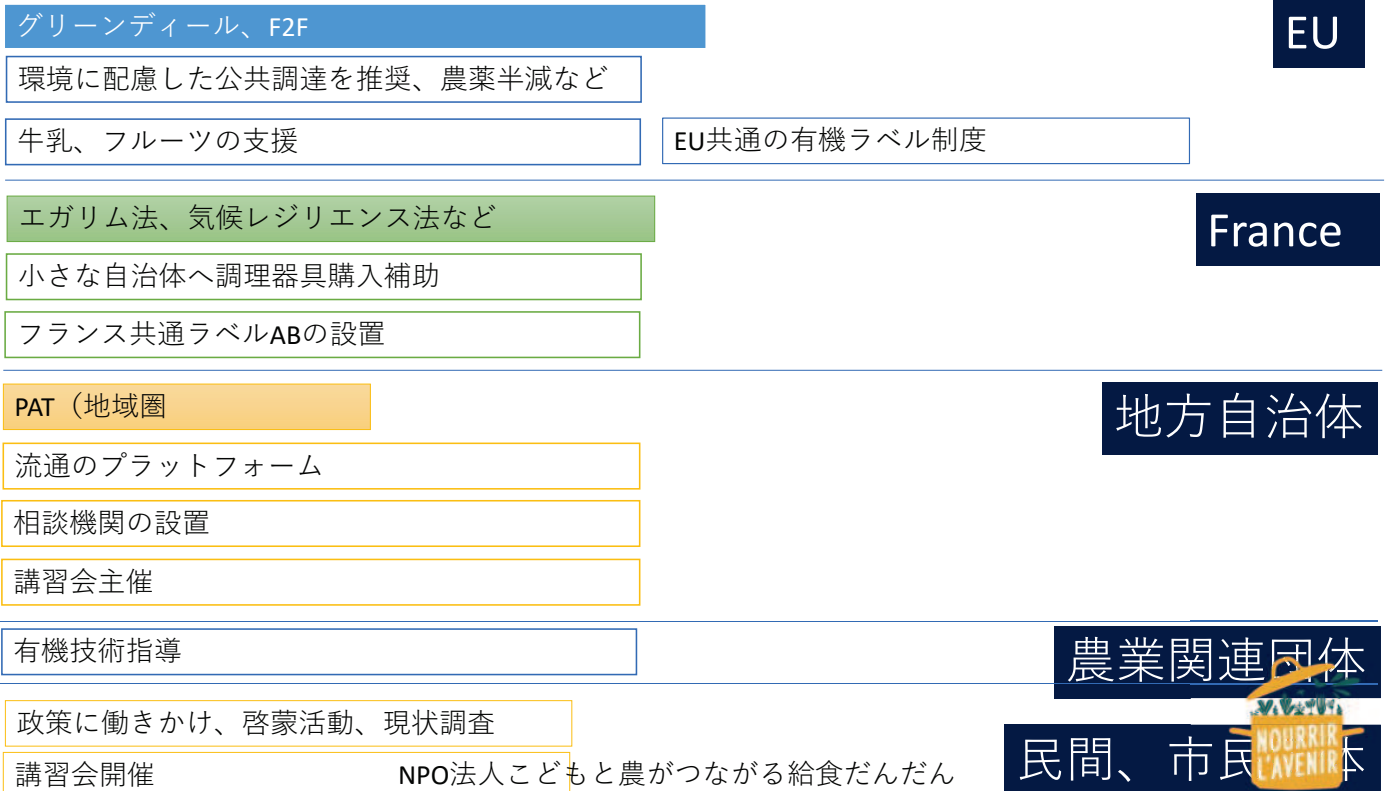
利用促進

- 1961年 有機農業協会 (AFAB)設立
- 1978年 有機農業連合 (FNAB)設立
- 1985年 有機認証制度 (AB)
- 1986年 BSE
- 2000年以降、国立農業研究所 (INRA) 有機農業に適した品種の育成が取り組まれる
- 2001年 Agence bio 有機農業庁 (農務省 環境省の共同管轄公益団体)
- 2007年 環境グルネル会議を開催 有機農業の拡大を目指す
- 2009年 EU有機ラベル
- 2013年 138地方自治体参加 Un plus bio 各地域の食料プロジェクト
- 2014年 地域食料プログラムPAT等を推進
- 2016年 ローカリムを発表 公共調達で地元産品を優先調達にするためのLocalim
- 2018年 エガリム法施行
- 2021年 気候レジリエンス法



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

給食に関連する動き



# オーガニックをどのように 伝え広めているのか？

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

## 地域圏食料プロジェクトPAT

- 農業を構造化し、より地域圏化されたフードシステムを通じた食料供給の実現を目的とするフランスの政策
- 自分の地域で食料を生産し消費する「自分たちの地域で責任をもって食べ物を作る、食べる、コミュニティの食べ物を確保（守る）すること。取り組むこと。」食料主権

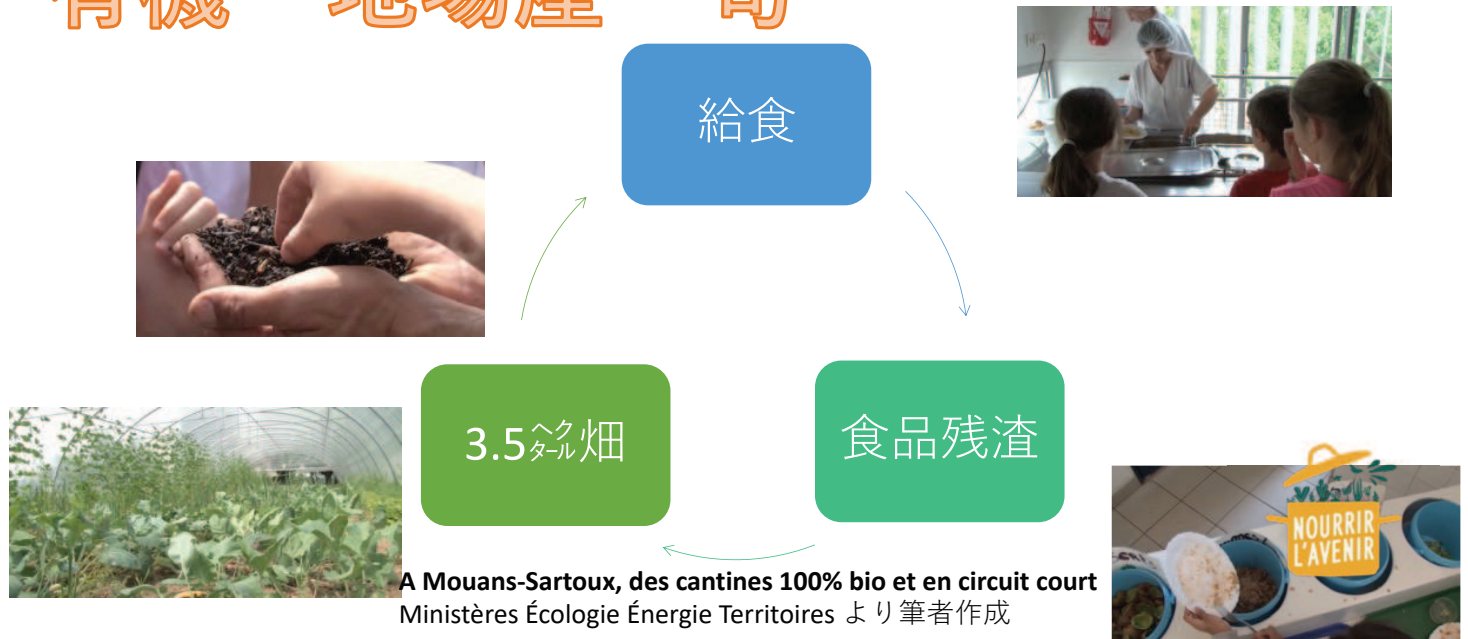
実施主体	行政、自治体、自然公園、地域農村調整センター
技術支援	研究機関、アソシエーション
生産者	協同組合、生産者、家庭菜園、
加工業者	
卸売業者	
仲買人と流通業者	マルシェ、卸売業者、専用購買プラットフォーム
消費者、民間のバイヤー	市民、消費者グループ
その他	既存のプロジェクト、制度、研究、研修、メディア、資金提供者（銀行、財団、企業など）



一般社団法人フードシステム研究所・京都資料より

# 町が雇用、ムアンサルトゥの農家

## 有機・地場産・旬



# (物流) アキテーヌ地域のプラットフォーム事例

## 有機・地場産・旬

プラットフォーム

- 農業技術支援
- 生産計画
- 流通



- 農家
- 生協
  - (地場産ではないもの)
- 加工業者
  - (野菜洗浄、加工施設)



- 地場産、オーガニック農産物、加工品の購入、販売
- ストック、流通
- 衛生管理
- 配送準備

給食

- 一箇所から集約購入



Bio Nouvelle-Aquitaine Manger bio資料より

# (物流) アキテーヌ地域のプラットフォーム事例

Agrilocal

有機・地場産・旬

- 使用料は無料（農家、購入者）
- 購入は給食、老人ホーム、刑務所などの食堂
- ホームページの提供、農家、消費者サポート
- 料金は県が支払う。8,000ユーロ+0.01ユーロ/人口

オーガニック

公共調達規範を尊重しながら、バイヤーと地元の供給業者との連絡を促進



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

## 協力・関係者

• CPP

給食  
コーディネーター

物流会社

物流

Agrobio  
Perigord  
農業団体

生産

県議会

ホームページ  
使用料の補助

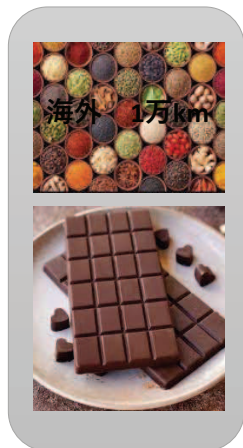
本物の食材

85%

有機・地場産・旬

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

# どんな野菜が現場に入ってる？



内NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

フランスではどのようにオーガニックを説明しているのか？



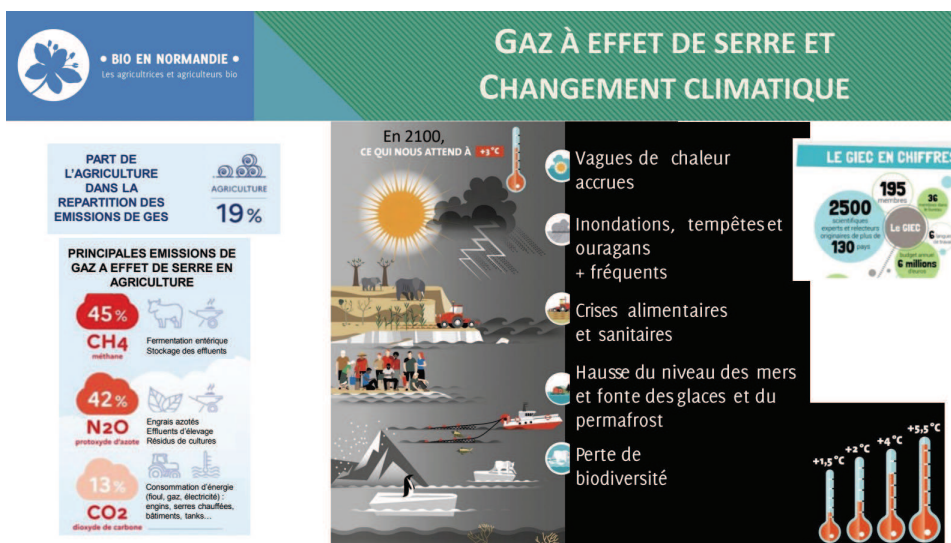
# オーガニック関係機関の役割

ビオノルマンディーは生産者の団体で有機農業の促進する有機農業組合

- 将来のオーガニック生産者を歓迎し、情報を提供する
- オーガニックへの転換に関するアドバイスと支援
- 有機農法とその価値についての研修
- トラスの設置や移動をお手伝いします
- 生産者やコミュニティのプロジェクトをサポートする
- 生産者と消費者をつなぐイベントを企画

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

# 学校給食スタッフの職能教育



フランスはメッセージをどう伝えている？

ビオノルマンディーの資料より