

子どもたちの未来を支える有機米づくり

～学校給食全量有機米と食農教育のまちづくり～

千葉県いすみ市 鮫田 晋



1. はじめに

(1) いすみ市の地勢と産業

いすみ市は、房総半島東部、九十九里浜の南端から内陸に位置し、2005年に旧夷隅（いすみ）町、旧大原町、旧岬町という3つの町が合併して誕生した人口約4万人の新しい市である。都心から100km圏内にありながら、里山・里海の原風景が色濃く残るいすみ市は農業と漁業を主要産業としている。内陸部は千葉県で2番目に大きな河川である夷隅川によってもたらされる肥沃な耕地に恵まれ、千葉の三大米に称されるいすみ米や、品質の良さと早出しで評価が高い、梨の生産が古くから行われている。その夷隅川が注ぐ沖合には“器械根”と呼ばれる120平方キロメートルもの広大な岩礁地帯が広がり、漁獲量全国トップクラスのイセエビをはじめ、タコやサザエ、アワビなど魅力的な海産物の漁場として賑わっている。

いすみ市では黒潮と親潮がぶつかり合い南北の動植物が出会って共存する豊かな生物相や、固有種、絶滅危惧種など希少生物の生息も数多くみられ、2014年には豊かな里山の象徴であるコウノトリが飛来したこともあり、房総半島の中でもとりわけ自然の豊かな地域として注目を集めている。

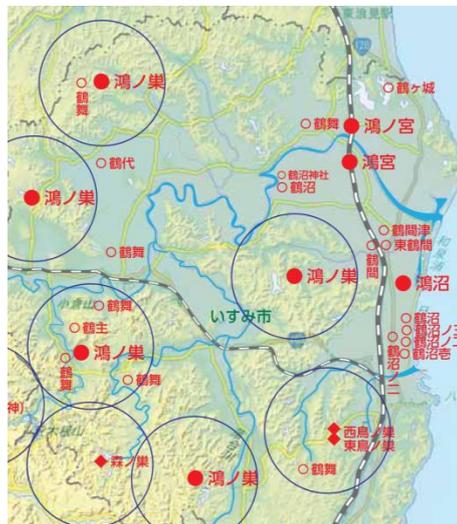


図1 いすみ市には「鳥」のつく小字が点在している。中世のいすみ市はコウノトリ舞う美しい里山だった。

(2) 夷隅地方における稲作の歴史と現状

夷隅地方における稲作の歴史はととても古く、「類聚国史」によると9世紀初頭、朝廷の直轄地であったこの地の正倉（正税である穀物や財物を保管する倉庫）は他の郡衙に比べて極めて多く、この時すでにこの一帯が大規模な穀倉地帯であったことがうかがえる。現在までいすみ米は、長狭米や多古米と並んで千葉の三大米と称されている。いすみ米の形質は一般にやや小粒であるが、粘りとコシ、甘みといった食味の良さが売りであり、それは夷隅統と分類される肥沃でマグネシウムを多く含む粘土質の土壌が基となっている。戦前にはすでに東京は神田や深川市場で、一部は関西の市場においても、現在のいすみ米が“上総国吉米”として高値で取引されていた。しかしながら、米づくりの伝統や品質に対する外部の評価とは裏腹に、いすみ米の認知度は極めて低いと言わざるを得ない。2013年にいすみ市が実施した首都圏の政令指定都市（23区、さいたま市、千葉市、横浜市、川崎市）

に居住する 20 歳以上の男女 2,000 名を対象とした WEB アンケートでは、いすみ米の認知度はわずか 10%という結果にとどまった。また、2015 年 12 月 1 日現在、大手ショッピングサイト AMAZON で、いすみ米を検索してみても検索結果は 0 である。近年激化するお米の産地間競争において、いすみ米はライバルとなる他産地に大きく水をあけられているようだ。

2. いすみ市の自然と共生する里づくりと有機米づくり

(1) 自然と共生する里づくりの推進

いすみ市では、「人もコウノトリも住める地域づくり」を合言葉に、生物多様性の保全・再生と環境保全型農業の推進によるまちづくりが“自然と共生する里づくり”と名付けられ、2012 年にスタートした。このプロジェクトは、一度野外の空から姿を消した特別天然記念物コウノトリの野生復帰と、無農薬や減農薬で栽培された「コウノトリ育むお米」のブランド化に成功した兵庫県豊岡市を参考にしており、関東地域で同様の取組をすすめる自治体が加盟する「コウノトリ・トキの舞う関東自治体フォーラム」と連携し、進められている。環境と経済の自立を標榜する自然と共生する里づくりは、いすみ市を環境で売り込むための環境経済戦略として、農業の活性化及び新たな特産品づくりや観光振興を担う施策に位置付けられており、これを公民一体となって推進することで、その全過程を地域社会の活性化につなげたいとしている。このプロジェクトの最大のねらいは、前述のとおり不振にあえぐ水稻産業の活性化にある。

(2) 有機米づくりの経緯と課題

自然と共生する里づくりでは、これまで市民を対象とした生きもの調査や環境教育の支援、普及啓発のためのシンポジウム開催、生物多様性地域戦略の策定支援など多岐にわたる活動を行ってきた。なかでも、先導的プロジェクトに位置付けられた活動が、無農薬・無化学肥料で行う有機稲作の推進である。農薬や化学肥料の使用を各都道府県が定めた慣行レベルの 2 分の 1 以下に減らした栽培方法は特別栽培と呼ばれているが、一般に減農薬・減化学肥料栽培とも呼ばれるこの特別栽培米は、すでに全国に広く普及しており、慣行栽培のお米と比べても、さほど変わらない価格で取引されているのが現状である。一方、無農薬・無化学肥料の有機米については、生産者米価では慣行米の約 2 倍、小売価格でも慣行米の 1.5 倍ほどで流通しており、生産者にとっての再生産可能な価格水準が維持されている。また、国が定めた基本方針には、おおむね平成 30 年度までに、現在 0.4%程度と見込まれる我が国の耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を、倍増(1%)させるとあり、今後も有機農産物に対する需要の拡大は確実とみられている。

一般に水稻の無農薬栽培は、雑草の繁茂による減収や病害虫によるリスクが予想され、慣行栽培や減農薬栽培に比べて、求められる技術的水準はかなり高いものがある。さらに全国的に普及指導体制が整備されておらず、千葉県標準的な栽培体系も確立されていない。地域によって気象や土壌条件は千差万別であり、その地域にあった栽培体系を確立するためには実証的な枠組みが必要となる。いすみ市は、有機稲作技術の指導に民間の研究指導機関を招いて、地元農家、県、JA、市の連携による“有機稲作モデル水田事業”に 2014

年から3年間取り組んでいる。当地にあった有機稲作技術体系の確立がその目的であるが、この事業では、今後のいすみ市の水稻産業を牽引する、豊かな見識と高い技術、そして公益精神あふれる優秀な有機農家を育成することに主眼が置かれている。

いすみ市はこれまで2年間、先進的な有機稲作技術を試験的に導入してきたが、結果は予想以上に良好であった。また、シンポジウムの開催など市民対象の普及啓発活動を継続的に実施してきたことで、有機稲作はいすみ市民の間で期待される取組となっている。そして、収穫された安全、安心なお米は、2015年から市内の学校給食に使用されている。これは、有機米づくりに取り組む農家のたつての希望により実現したことである。安全、安心なお米の提供とともに、子どもたちに郷土の自然や農業、食などについて、関心を深めてもらいたいという強い願いが込められている。今後は、有機米の地域ブランド化が計画されているが、最大の課題は、いすみ米の認知度の低さをどう克服するかにある。

3. 有機農業の多面的機能と産地力の向上について

有機農業は、近年高まる消費者の食に対する安全志向に呼応するとともに、生物多様性保全や地球温暖化防止等の環境保全、生きもの保全活動や農作業体験等を通じた地域振興、価格優位性による産出額の増加や雇用創出などの産業振興、堆肥や米ぬか等地域資源の利用による循環型社会の形成にも貢献するものであり、その多面的な機能の発揮により地域に活力をもたらす。さらに近年、新規就農者が有機農業を希望するケースも増えている。有機農業は今後、いすみ市に様々な波及効果をもたらすことが期待されている。

ところで、近年、米のブランド化に成功している事例に、ゆめぴりかやつや姫、青天の霹靂など食味の優れた県産専用品種の開発がある。テレビCMなどの広報戦略が特徴的であるが、主たる広告宣伝費を持たないいすみ市が真似できる事例ではない。一方、早くから有機米生産に取り組んできた地域の中には比較的短期間のうちに認知度を飛躍的に向上させた事例がある。

①山形県高島町の有機農業運動

山形県高島町では1973年に高島町有機農業研究会が設立され、全国に先駆け有機農業・産消提携（生産者と消費者が直接連携して、顔と顔の見える関係の中で、農産物のやりとりをしていくこと）運動を展開してきた。現在では、町の農業者2千戸のうち、約1千戸を会員とする高島町有機農業推進協議会が設立され、水田のへり防除も町内全面廃止を実現している。都市住民との産消提携も1970年代に始まり、それを機に都市農村交流が広がった。農業者自身の学びの場として始めた「たかはた共生塾」、その塾生の農業者が中心となって都市住民に農の世界を講義する「まほろば農学校」の活動からは、今までに約80人ものIターン者が生まれている。

高島町有機農業研究会は機械化や農薬、化学肥料の多投といった農の近代化や出稼ぎ等の影響による町の衰退に疑問をもった20代前半の若者が中心となり、出稼ぎの拒否や自給運動を端緒として始まった。手探り状態で始まった無農薬栽培にかかる苦労と大きな減収、周囲からの冷たい視線に耐えきれず会員が半減するといった苦難の時期が続いたが、3年目

に有機栽培の水田だけが冷害を克服したことを契機に自信を深めていった。都市住民との産消提携も1975年から始まっている。そのきっかけを作ったのは、作家の有吉佐和子である。朝日新聞の連載「複合汚染」の取材で高島町を訪れ、高島町有機農業研究会の挑戦を大きな希望を込めて紹介したのである。これを機に、高島町の取組は全国に知れ渡り、提携を希望する消費者グループが後を絶たない状況が続いた。少量多品目の家族農業でも経済的に自立できる可能性が示されたのである。

②兵庫県豊岡市のコウノトリ育むお米

兵庫県豊岡市は、野生のコウノトリの国内最後の生息地であったが、1971年の目撃を最後に、日本のコウノトリは絶滅したといわれている。コウノトリが絶滅した要因として、生産性向上を目的とした圃場整備（乾田化）によりエサとなる水生生物が減少したことや、水路と田んぼ間の分断により魚類などの往来ができなくなったこと、第二次世界大戦中には松林が伐採されコウノトリの営巣木が減少したこと等があげられる。また、農薬の使用によってエサとなる生物が減少したばかりでなく、コウノトリの体内に蓄積された有害物質の影響で繁殖能力を失ったことも原因の一つとされている。

豊岡市は、絶滅に先立つ1965年から人工飼育をスタートさせたが、なかなかヒナが誕生せず、1989年に初めて人工飼育からヒナが誕生した。飼育下で100羽を超えるまでに数を増やしたコウノトリを、2005年からは数羽ずつ野外へと放鳥している。コウノトリは生態系ピラミッドの頂点に立つ鳥であり、カエルやドジョウなどエサとなる生きものがたくさん生息する豊かな生態系が必要となる。そのため、2003年から豊岡市と兵庫県は、JA等と連携し、農薬をできるだけ減らしながら田んぼの生きものを増やす稲作技術「コウノトリ育む農法」の開発と普及を図ってきた。コウノトリが生息できるということは、生物多様性が豊かであり、消費者に向けた安全、安心な環境の証明でもある。豊岡市と兵庫県、JA等が連携し、コウノトリの野生復帰をストーリーにした「コウノトリ育むお米」の販促活動を積極的に展開した。結果、全国ネットでの有利販売に成功し、2013年のコウノトリ育むお米の作付けは無農薬で51.4ha、減農薬で218.3haにまで拡大している。

高島町と豊岡市の事例では、短期間のうちに産地あるいは産物に対する認知度が飛躍的に向上しているが、どちらもそのための広告宣伝費はそれほど必要とされていないはずである。品質面では、安全性に対する評価には高いものがあつたと思われるが、味や形質、価格といった要素がとりわけ高く評価され認知が広まったわけでもない。高島町の事例では、近代農業の抱える矛盾や農村の疲弊に立ち向かう若手農業者たちの姿が取り上げられ、公害や食の安全等を不安視する多くの消費者の共感を呼んだと考えられる。また、豊岡市の事例では、地球規模ですすむ生物多様性の劣化という背景のもと、一度絶滅したコウノトリの復活が大きく報道されたことが契機となった。両事例に共通して言えることは、生産効率重視の農業に対し、代替的農業ともいわれる有機農業の多面的な側面にスポットが当てられているということである。いすみ市の今後の展開にも、同様の手法が応用できないだろうか。次章以降、その可能性について探っていくこととする。

4. 学校給食における有機農産物使用とその効用について

いすみ市は、2015年の学校給食に有機稲作モデル水田の取組で生産された約4tの有機米を導入した。いすみ市の学校給食の約1か月分にあたる量である。導入にあたっては保護者や地域の評判も上々であり、2016年は有機米の生産拡大と合わせて、学校給食への導入量も増やす予定である。ところで、学校給食における有機農産物使用は、地元産食材の利用促進とともに、我が国では1980年代から愛媛県今治市などで進められてきた。これは子どもたちに安全な食べものを食べさせたいという地域の思いを発端とした取組であるが、その効用については実に様々なことが考えられる。

①愛媛県今治市の地産地消と学校給食、有機農業と食育のまちづくり

近年、家庭における食生活の乱れが指摘されており、2012年の朝食を欠食する子ども（7-14歳）の全国的な割合は男子で5%、女子で5.7%を超えている。また、学校給食は健康維持に必要な栄養を摂取するための機会というだけではない。味覚を養い、食材の旬を覚えさせることも、伝統食や食文化への理解を醸成することも、もはや学校給食が最後の砦と言われている。そして、最も身近な産直であるはずの学校給食では、地元産食材の利用がそれほど進んでいない現状がある。その理由として、必要な量の食材が地域で揃わない、食材の調達に手間がかかるといった課題があがる。しかしながら、どの自治体も学校給食にかかる食材の購入費用は相当な金額となっており、これを地域内に取り戻すことができれば経済効果は大きい。

そのような現状の中、愛媛県今治市は地産地消と学校給食とを一体化させた取組を30年以上も推進している。市内23の調理場を対象に地元産の農産物を給食用素材として利用しており、しかも有機野菜の割合を年々高めている。とりわけ立花地区を含む3調理場の約1,400食については、地元有機野菜の使用割合が約40%となっている。米は減農薬のヒノヒカリが使われ、パンも今治産小麦が使われている。以前は、パン用小麦は一粒も生産されていなかったが、学校給食用としてパン用小麦の生産を始め、10年後には21haもの作付面積に拡大している。地産地消で新たにパン用小麦のマーケットが生まれたのだ。今治市では、学校給食に地元産食材の使用をすすめ、地元産原料を使った加工品なども増やし、その使用を学校給食のみならず一般家庭に普及することで、安全な食べ物を食べる市民を増やし、健康を増進しようという施策がとられている。今治市は、柑橘を除けば単一品目による産地化がすすめられている地域ではない。しかしながら、学校給食における地元産食材の利用を発端に地産地消運動を展開し、現在に至っては、国内最大級の農産物直売所さいさいきて屋の運営も好調であり、大手スーパーにも地産地消や有機農産物の売場があることが当たり前になっている。学校給食を基礎として、地産地消によりローカルマーケットを育ててきた好事例と言える。

さらに、学校の授業において学校給食と連動した食育を充実させている。栄養や保健、衛生のみに偏った食育ではなく、食材が生産される食農教育から始まる食育である。そこには、食料自給率を考え、地域の農林水産業の姿を見て、自分が食べる食材を選ぶ、子どもたちが大人になった時、地域の農林水産業を支え、応援する、そんなねらいの食育があ

る。その中で、地域で採れた旬の食材であり、安全で環境に貢献する有機農産物は最も食育力のある食材として扱われている。特筆すべきことは、その教育効果である。今治市によるアンケート調査で有機農産物を使った学校給食を食べた子どもたちの、成人後の消費行動について調べた結果、食材の選択に「なるべく地元産であることを重視」したり、「食品添加物などの表示に注意」したり、「賞味期限を確かめて」なるべく安全なものを選択する傾向が市外のグループに比べ有意に強いことがわかった。このことは、従来、イベントやスローガンで終わりがちだった食育が、地域の有機農産物を使用した給食と連動することで、それを受けた子どもたちが将来にわたって地産地消の担い手となる可能性を十分に示していると考えられる。

「食材を選ぶときに注意していること」		
対象：今治市の有機農産物の学校給食を食べて育った人とそれ以外の人（調査時 26 歳）		
項目	今治市立花グループ	市外グループ
なるべく地元産であることを重視	24.5%	12.6%
産地や生産者が確かであることを重視	49.1%	36.9%

表 1 今治市の調査結果（2003）－有機農産物を使用した学校給食の食育効果

②EUの有機農業振興策とオーガニック給食

ここで有機農産物を使用した学校給食の事例について、海外にも目を向けてみる。

EUは有機農業を持続的な農業に向けた方途の1つとみなし、共通農業政策で有機農業の振興策を盛り込むよう、各国に奨励してきた。有機食品の認証のための統一基準の設定や、有機食品市場を拡大するための消費者教育、学校給食への有機食品の導入支援なども行っている。なかでも有機農業の割合が全耕地面積の8%を占めるイタリアでは学校給食への有機食品の導入が最も盛んであり、有機食品卸売業者の卸先の25%以上が学校給食向けとなっている。学校給食への取組は州によって異なり、導入が最も盛んなエミリア・ロマーニャ州は、州法によって2歳までの保育園児の給食は100%有機にすると規定している。

イタリアと言えば、スローフード発祥の地であり、アグリツーリズムやスクールガーデンといった取組も有機農業とのかかわりが深い。ここでは伝統食を楽しむことも、農村での滞在を楽しむことも、学校での食農教育も食材が生産される過程としっかりとつながっている。そしてその効果は、消費者が有機農産物を購入する際の動機に表れている。イタリアのオーガニック食品専門店へのヒアリングによると、消費者がオーガニック食品を求める理由は、一つ目は「家族と自身の健康を守るため（特にアトピーや食品アレルギー、乳がんの治療法を受けている人など）」、二つ目は「環境を守るため」と大きく2つに分けられるとしている。EUの消費者は有機食品の購入動機として、「健康」「おいしい」「安全」という利己的要因だけでなく、「理念に共鳴」「環境負荷が少ない」という利他的要因を強く評価する傾向がある。一方、我が国の消費者は利己的要因のみを強く評価するアメリカ型に分類されている。EUでは有機農業の多面的な価値を理解させることに有機農産

物を使用した学校給食が少なからず貢献しているものと思われる。子どもたちは有機農産物を使用した学校給食を食べて育ち、その意味を食農教育でしっかりと学び、やがて成長し親になった時、わが子に有機農産物で作られたベビーフードを食べさせる、そのような循環が成立していることに、有機食品市場の成長が支えられている。

ところで、農業の多面的な価値に対する国民的な理解が進み、自国の農業を守る消費者が育っているEU諸国からは、WTO体制の構築・定着化に伴い、自由化・市場化・グローバル化の動きが加速している現状においても、それなりの心強さを感じることができる。一方、我が国では安全・安心志向を口では唱えながらも、現実の行動は低価格志向を優先した消費者が多く、環太平洋経済連携協定（TPP）交渉も先日、大筋合意に至っている。我が国の農業の行く末に対する不安は募るばかりである。

5. いすみ市の学校給食米を全量有機米に、子どもたちに豊かな食農教育を提供

これまで第1章及び第2章において、いすみ市が有機米づくりに取り組む経緯とねらい、そして、その後の望ましい展開が模索されている中で認知度の低さが最大の課題であることを確認した。続く第3章では、高島町と豊岡市の事例にふれながら有機農業の多面的な機能を確認し、それに特化することで認知度を飛躍的に向上させる可能性があることを示した。続く第4章では、今後の望ましい展開のうち、学校給食に有機農産物を導入することの効果は今治市やEUの事例をふまえながら確認した。そして、本章ではこれまでの課題をふまえた今後の望ましい展開策として、いすみ市の学校給食米を全量いすみ産の有機米に切り替え、子どもたちに関連した食農教育を実施することを提案する。

(1) 提案の要旨

これまで我が国の有機農業は、時代が求める社会的意義に応えながら発展を遂げてきた。そして現在、有機農産物の流通チャンネルは産消提携などクローズドな流通から、量販店などオープンな流通へ向かう拡大期にあたり、より一層のビジネス化が求められるようになった。ここで改めて、現代の有機農業に求められる、新たな社会的意義について問いただし、それに応えることがビジネス化への大きな足掛かりとなることを主張したい。

我が国の食料自給率は下降の一途をたどり、TPPをはじめグローバリゼーションの進展と均質化の波がますます打ち寄せている。そのような現状の中、国内農業の再生策として、アジア諸国の新興富裕層向けに高品質な農産物を輸出する、攻めの農業政策が進められようとしている。一方で、国内における国産農産物の消費拡大を試みる、言わば守りの政策についても、ますます重要性を帯びている。筆者が考える、我が国における有機農業の新たな社会的意義とは、先の事例が示すように、有機農産物の学校給食利用とそれに連動した食農教育の積極的な展開によって、自国の農業を守り、支える消費者を育成することにある。いすみ市は、学校給食全量有機米を掲げてこれに取り組み、その効果を明確に示すことで、社会的責任を果たすことへの確固たる評価と、産物や産地に対する認知度を同時に手にいれることができると考えている。有機農産物の学校給食利用をセンセーショナルな形で示すことが今の時代に求められており、そのために、いすみ市は我が国初となる学

校給食全量有機米を達成すべきというのが提案の要旨である。

(2) 有機農業が支える子どもたちの未来、子どもたちが支える地域農業の未来

従来、食農体験は、一般の慣行水田では農薬曝露の危険性を伴うことから、学校内やその周辺にある教育用水田で行われることが多かった。こうした場合、子どもたちにとっては地域の農業とかけ離れたバーチャルな体験となっており、十分な教育効果を得られていないと考えられる。それに対し、地域の水稻産業を牽引する有機水田で、子どもたちの未来を支えたいと願っている農家が行う食農体験は、子どもたちに生きた経験を十分に提供できるはずである。子どもたちとの関わりは取り組む農家にとっても喜びであり、子どもたちの未来を支えているという実感が農家のやる気を支え、米づくりに新たな希望が生まれる。そして、子どもたちのために安全な食料を生産する有機農家は、地域から生命産業の担い手として、新たな存在意義を認められる。有機農業が子どもたちの未来を支え、そして、子どもたちも地域の農業を支える、そんな関係を設計していきたい。

(3) 有機農業は循環型、持続可能な社会づくりの基盤産業に

いすみ市の有機米づくりは、生きものの生態を活用した、命の循環に配慮した米づくりである。肥料もなるべく地元産の堆肥を使用するなど、資源の循環にも配慮している。循環型、持続可能な社会へ転換するための基盤産業といえる。有機米は循環型社会や持続可能な地域づくりを担う子どもたちにとって、絶好の教材であり食材である。これを食べ、その意味を学んで育った子どもたちは自信や誇りを感じてくれるにちがいない。

(4) 学校給食の有機農産物使用は最も有効な有機農業支援策の一つ

学校給食の有機農産物使用は、世界的に奨励されている取組であり、我が国においてもその有効性や必要性を唱える者は多い。また、我が国ではこれまで、有機農産物は生産者と消費者の提携（産消提携）や生協等の産直など特定の取引を中心としてきたため、一般消費者の理解がなかなか進まず、市場拡大は漸進的であった。学校給食は、子どもから保護者へ、保護者から地域へと有機農産物に対する理解を効果的に広げる手段として期待されており、これによって大きく市場拡大を果たす可能性が高い。

(5) 地元消費の拡大をすすめ、地域のブランド力をあげる

近年、慣行米の価格水準が著しく低下していることで、有機米の価格は相対的に高いという印象が強い。それによって、有機米のターゲットは都市部の高所得者におかれる傾向がある。しかしながら、実際には年収300万円未満の所得層のなかでも、有機米を購入する消費者は一定割合いるという調査結果がある。米の購入頻度はせいぜい月に1回程度、数千円の支出である。一食あたりの米代は慣行米では30円程度、有機米でも40数円といったところだ。他の支出を抑えれば、十分に捻出できる費用である。学校給食を通じて、子どもから保護者へ、そして地域へと有機米の価値に対する理解が広がれば、高所得者を多数抱える大消費地でなくとも、有機米の消費が増える可能性は十分にある。いすみ市は農業者

の所得向上のために有機米の生産だけが行われている地域ではなく、食を楽しみ、環境と共生した健康的なライフスタイルを維持するために、有機米が日常的に消費もされている地域を目指す。そのような地域は、ますます羨望の眼差しを向けられる地域となるだろう。

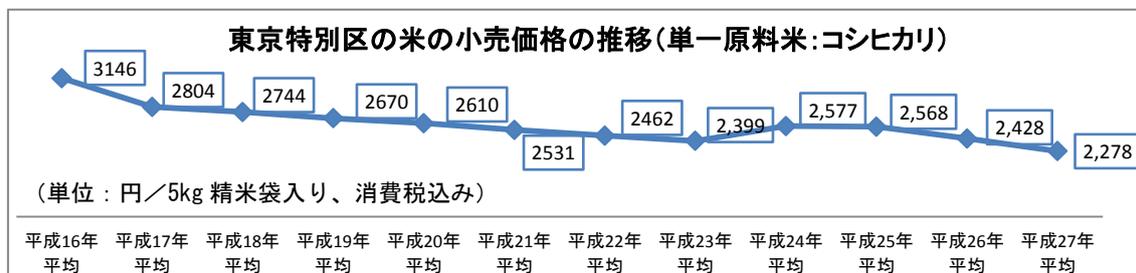


表2 東京特別区の米の小売価格の推移 総務省「小売物価統計調査」をもとに作成

(6) 地産地消によりブランド力を醸成する

学校給食に有機米を導入したことで、いすみ市の学校給食に安全を求める姿勢が評価され、有機米の導入量拡大に追い風が吹いている。今後、有機米の生産拡大をすすめるうえで、学校給食への導入を他よりも優先していくべきである。このことは大消費地での評価獲得を軸にブランド化、高品質化をすすめることを否定しているわけではない。あくまで、地元での評価を獲得したうえで、これをもとに市場へアピールしていくということである。有機米づくりを地元での学校給食や食農教育と結びつけ、それによる十分な地域活性化の実績と全国初の学校給食全量有機米というインパクトをテコに大消費地への販売に打って出るのが得策である。

(7) 学校給食全量有機米に向けたプロセス

学校給食全量有機米を目指すために課題となるのが、慣行米との価格差をどのように埋めるかである。学校給食における2015年産いすみ産有機米と慣行米の価格差は、187円/kgである。一食当たり85g、米飯支給回数を月平均13.5回とすると、1か月の給食費を214円値上げすれば足りる計算となる。しかしながら、給食費の値上げについては、各家庭の所得とも関係するナーバスな問題であり、保護者の合意形成を図るには困難が予想される。また、残留農薬等のリスクをいらずに指摘するようなことも、慣行農業を営む農業者への配慮から絶対に避けるべきである。したがって現時点では、給食の安全性向上を第一に学校給食全量有機米をスローガンとして掲げながらも、地元産有機米の消費拡大といった産業振興の観点から、市の補助金により導入量の拡大をすすめていく。そして、それと同時に学校給食と連動した食農教育を核に、学校及び子どもから保護者へ、保護者から地域へ有機米導入量拡大に向けた機運を醸成していく。ここで重要となるのは、保護者をどう巻き込んでいくかであるが、保護者参加型の授業展開や子どもから保護者に向けた学習成果の発表機会などが有効な手段となる。そして、もう一つ重要となるのが、その教育効果に対する評価である。できればここに大学等が参加することにより、学術的な評価が加わることがふさわしい。食農教育の機会に大学生が加われば世代間交流による活性化も期待で

き、教員志望の大学生にとっては、指導力向上のための絶好の機会にもなる。

いずれにせよ有機米の導入量拡大にかかる費用については、その目的や効果を整理し、保護者、市、納入者であるJA、生産者の4者が負担すべき割合をその都度決定しながら進めていく。あくまで大切なことは、人と人との有機的なかかわりを通して価値基準の形成（自己変革）を促し、共感の連鎖的な広がり形成していくことにあり、仕掛け人となる人物は、それにつながる地道な取組に労を惜しまないことが肝要である。

6. おわりに

有機米の食育力が証明されれば、都市部の学校給食に向けた有効な活用策も考えられる。農村から都市部の学校給食へ、安全・安心で食育力のある有機米を供給し、都市部の子どもたちはその意味を農村での宿泊体験でしっかりと学ぶ。そんな取組があれば、子どもたちは都市と農村の有機的な連携の必要性を十分に学び取ることができるはずだ。いすみ市の有機水田は都市部の子どもたちにも安全な食料を供給し、子どもたちが生命に触れ、肉体を動かし、体を通じて感じ、考えていく絶好の機会を提供できるはずである。

(参考文献)

- 葛屋栄一 (2004) 『日本農業のグランドデザイン』農山漁村文化協会
- 安井孝 (2010) 『地産地消と学校給食』コモンズ
- 葛屋栄一 (2006) 『オーガニックなイタリア農村見聞録』家の光協会
- 島村菜津 (2000) 『スローフードな人生！ーイタリアの食卓から始まるー』新潮文庫
- 大島順子、井上和衛 (2008) 『フランスの教育ファームに学ぶ～その理念と活動～』都市農村漁村交流活性化機構
- 星寛治「農人伝～有機農業42年の詩人、星寛治、山形県高島町①～⑩」全国農業新聞 2015年9月18日～2015年11月27日連載
- 岸康彦(2010年)「コウノトリと共に生きる農業―兵庫県豊岡市の挑戦」日本農業研究所 研究報告『農業研究』第23号 p. 85-120
- 「欧州におけるオーガニック食品市場の動向」 (2014) 日本貿易振興機構 (ジェトロ) ロンドン事務所
- 「平成20年度コンサルタント調査イタリアの有機農産物の現状調査」 (2009) 日本貿易振興機構 (ジェトロ) 農林水産部
- 「日本におけるオーガニック・マーケット調査報告書サマリー」 (2010) オーガニックマーケティング・リサーチ (OMR) プロジェクト
- 「消費者は好んで安い米を買っているわけではない 米の消費行動に関する調査 ～2012年調査～から」 (2012) JC 総研レポート VOL. 23
- 「山形県有機農業推進計画」 (2013)
- 「いすみ市の観光に関するマーケットニーズ調査」 (2014)