

学校給食への魚の導入を成功させるために

関東給食会 理事長 島 秀 和

漁業関係者から「獲った魚を学校給食に提供したい」という声をよく聞きます。その一方で、「学校給食導入がうまくいかない」という声も同様に耳にします。なぜうまくいかないのでしょうか。

それはまず、漁業者と消費者（栄養士）の使う言語がそれぞれ異なる点にあります。日常的に漁師は「浜値」で物事を考え、消費者は「可食部のみ」で物事を考えがちです。基本となる考え方や基準が違えばズレが生じるのは当然です。漁業者は、獲ってから商品になるまでの過程や、浜では安価な魚が商品段階では高額になってしまう理由、また未利用魚の長所や短所等を消費者に正しく説明し、いかに納得を得られるかが導入のポイントとなります。



写真① 未利用魚「ナメモンガラ」(八丈島産)。歩留まりが極端に悪いため浜値は極端に安いですが、商品にすると3倍以上になってしまう。生産側と消費側が同じ基準で物事を考えないと大きなズレが生じる。味、価格以外に、生産から加工の工程を同じ言語で消費者に説明・納得してもらうことが大切。

次に、漁業者が「鮮魚出荷」中心の考え方・商流に支配されている点があげられます。使用日の決まっている学校給食で確実

に食材を揃えるためには、商品をストックし販売する「区別された考え方」が必要なのです。鮮魚で高値取引されたからと出荷してしまい、学校給食分（加工原料）がないという理由は消費者（栄養士）からの信頼を大きく損ねます。学校給食への導入を考えるならば、収益本質の違いを割り切る覚悟が必要となります。

また、アプローチの仕方にも問題があります。魚を学校給食に導入しようとした際、その窓口として教育委員会や学校給食会を訪ねるケースが多いようです。彼らは立場上、所管する全学校への供給と全学校が不服の出ない条件を提示しますが、彼らには物流機能はありません。また、自分たちが食材を配達しようとする、長年の納入業者とのしがらみから別の問題が生じます。学校給食への導入が本来の目的ならば、既存の流通機能を



写真② 愛媛県愛南町産「鯛」「ひじき」「河内晩柑(柑橘)」が給食メニューに採用。出前授業が恒例になると魚だけでなく、町そのものに関心が高まる。「海の産業」と「山の産業」が協力するのも町の産業活性化につながる。

持った納入業者を活用するのも一つの方法です。そのことにより当日納品・時間指定の負担から解放されるばかりか、生産現場と消費者を結ぶ仲介役を果たしてくれる可能性もあり、ある意味では有効な方法だといえます。

次に助成金の使い方ですが、導入を促すために「安価に単価設定すること」に使いがちです。その結果、補助がなくなると納入価格が跳ね上がり、消費者が離れていくケースも多く見受けられます。継続的な事業を目指すなら、助成金は調理方法やレシピ開発等の啓発的な内容に活用し、補助がなくても持続可能な方向を目指すべきです。



写真③ 左上：ハタハタドレス、右上：ニギスドレス、左下：キビナゴ、右下：マアジ（仁丹あじ）
市場にあまり流通せず、漁獲量が不安定なものは、仮にひとつが欠品しても他の魚種で検討してもらい、「骨ごと魚を食べる」という目的を確保する配慮も必要となる。また、選択する楽しさや飽きさせない献立にも効果あり。

総じて給食導入が上手くいかないのは、お互いの現場に対する認識不足に大きな要因があると考えます。そしてそれはどちらか一方でなく、双方がお互い「持ち合う姿勢」「知って食べる（出荷する）」ことにより解消されます。片方が決めた規格や条件に合わせたり従うのではなく、しくみや約束事をゼロから生産現場と消費者が同じテーブルにつ

いて構築していくことが、リスクも少ない実践的な一番の近道です。例えば「切り身40g」という規格は40g ± 0gではなく、38g～43gを許容範囲として取り決めたり、欠品が生じた場合の代替りの魚種をあらかじめ決めておいたり、加工品を商品化する際はアレルギーを考慮した原材料や味付け、重量や形等をはじめの段階から共同でつくっていくなど、皆が同じ時間に同じ方向を向いて関わり合う当事者意識を共有することが大事です。

加えて学校給食ならではの価値として「食材の教材化」があります。学校は教育の場でもあり、小学5年生での日本の水産業、中学校のキャリア教育等と連動することによって給食で食べる「食材」としてだけでなく、「教材」としての価値を付加していくのも、大きな役割となります。

学校給食における絶対条件である「安心・安全」をクリアした上で、未来の消費者である児童に対して、「知って食べる」アクションを起こすことは、やりがいのある非常に意義深い事だと考えます。



写真④ 食材だけでなく「教材」として魚を活用するのが学校給食ならではのアプローチ。社会科や道徳の授業と連動した出前授業が効果的。ただし、魚を提供する側は、魚を給食に使ってもらうことが本来の目的なので、授業当日は必ず給食に採用してもらうことが大切。授業への関心度、給食の残渣率にも効果を上げている。