

栃木県産冷凍野菜・果物等の地産地消の取組促進

1 取組内容

〈公益財団法人栃木県学校給食会との取組〉

- ・ 県内10JAとの取組により、栃木県産の野菜・果実を集荷し、製造工場へ物流
- ・ ISO22000/FSSC22000の食品安全マネジメントシステムにより管理されている製造工場を主に冷凍野菜・冷凍果実及び冷凍液卵を製造し、学校給食会様と共同開発を進めている。

【2016年新規開発冷凍野菜・果実・液卵】

- 1、栃木県産冷凍ブルーベリー 本年度1.5トン
- 2、栃木県産冷凍液卵 本年度20トン
- 3、栃木県産冷凍かぼちゃ1.5cmダイスカット 本年度10トン
- 4、栃木県産冷凍アスパラガス3~5cmカット 本年度14トン
- 5、栃木県産冷凍ズッキーニ1.5cmダイスカット 本年度1トン
- 6、栃木県産冷凍ニラ5mmカット JA全農とちぎ直販課在庫品 受注出荷
- 7、栃木県産冷凍ニラ40mmカット JA全農とちぎ直販課在庫品 受注出荷

※下記写真は上記1~7の順に掲載





2 学校給食担当者・農政・県学校給食会との連携

- (1) 学校給食会（物資課）とJA全農とちぎ営農販売企画部直販課により栃木県産冷凍野菜・果実について、新商品開発の協議を実施。
- (2) 新商品開発について、JA全農とちぎ営農販売企画部生産振興課と直販課が連携し、県内10JAより当該品目を集荷。及び液卵については、JA全農たまごとの連携で栃木県産卵を集荷。
- (3) JA全農とちぎ直販課と製造委託工場で安心安全な「栃木県産冷凍野菜・果実・液卵」を製造。JA全農とちぎ総合販売企画課との連携で、当該商品に「たちつてとちぎ」の包材を使用。
- (4) 学校給食会様において、「栃木県産冷凍野菜・果実・液卵」を在庫保管。
- (5) 関係機関と連携し、栃木県産冷凍野菜・果実・液卵について、栄養士（学校給食担当者）へ推進
- (6) 栄養士（学校給食担当者）が「栃木県産冷凍野菜・果実・液卵」取組みの見識を深め、地産地消食材を学校給食に積極的にご採用頂き、生徒児童に対する地産地消食材の導入促進を図る。

3 学校給食への地場産物提供を拡大する上での課題（JA・生産者側）

学校給食会との連携については、昨年度よりスタートし試験的な商品開発が終了した。

本年より上記の通り、本格的な商品開発・販売がスタートする。上記7品目の他に、栃木県産冷凍ほうれん草、栃木県産冷凍小松菜の商品開発も進んでおり、開発も大詰めを迎えている。

生産者側も本会の地産地消の取組については前向きに捉えており、新たな商品開発についても次々と進行している。

しかし、生産者手取りを向上させる事については、厳しい給食費の中で上限価格が決まっており、再生産可能な農業の持続的発展に向けて、補助事業の有効活用を含め産地に対する普及効果を得られる一層の事業の確立が必要である。

4 課題を解決するための方策の提案

当該事業に対する補助事業の活用が可能になれば、生産者の地産地消冷凍野菜・果実・液卵に対する意識が増し、海外産・他県産の冷凍野菜・果実・液卵との競合に打ち勝てる「栃木県産食材」の製造が可能になる。

給食費の制限がある中で、原料コストには限界があり、その他製造にかかる「資材費・加工費・物流保管費」の圧縮が課題であると認識している。

地産地消野菜・果実・液卵に関する普及について、コスト面について海外産・他県産の食品メーカーに負けないスピード感ある対応が必要である。