

『地産地消と学校給食』

～地場（国産）水産物を学校給食へ～

近年学校給食では魚のメニューが一定程度増えつつありますが、その内容は必ずしも地場水産物を使った食材とは限らないようです。また地域によっても地場水産物の学校給食への供給には大きな格差があります。全国各地には地元水産物を学校給食向けに普及したいと活動を行っている方たちがいますが、生産者の方たちは学校給食に求められる「定時・定量・定質・定価」という食材の条件をどのようにクリアしているのか（又はしようとしているのか）、メニューの開発はどのようにしているのか、また供給者である流通業の方たちの地場水産物に対する要望（数量や物流なども含め）は何か、そして学校栄養士さんたちの地元（国産）水産物への期待はなにか、など実際に地産地消の学校給食メニューを導入されている方たちに事例報告と課題や問題点を挙げていただき、生産者・栄養士・流通業者など学校給食に関わる様々な立場から率直な討論をしていただく機会にしたいと考えています。

皆様には、本シンポジウムにご参加いただきますよう下記のとおりご案内いたします。

【プログラム】

1. 開催日：平成26年11月7日（金）
2. 会場：東京海洋大学 白鷹館2階多目的ホール（東京都港区港南4丁目5-7）
3. 主催：国産水産物流通促進センター（構成員：一般社団法人大日本水産会）
4. プログラム：
 - 13:30 主催者あいさつ 国産水産物流通促進センター
(構成員：一般社団法人大日本水産会 専務理事 重義行)
 - 13:40 事務局より
 - 13:45 第一部 事例発表
 - ① 気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 代表 白井壯太郎氏
 - ② 北海道機船漁業協同組合連合会 会計主任 田中渡氏
 - ③ 富山県魚津漁協 参事 浜住氏
 - ④ 埼玉県立坂戸ろう学園 栄養教諭 島村幸代先生
 - ⑤ (有)丸幸水産 社長 小堺洋市氏
 - 15:00 休憩
 - 15:15 第二部 パネルディスカッション
コーディネーター
東京海洋大学 教授 馬場 治氏

パネリスト

- ① 気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 会長 白井壯太郎氏
- ② 北海道機船漁業協同組合連合会 会計主任 田中渡氏
- ③ 富山県魚津漁協 参事 浜住氏
- ④ 坂戸ろう学園 栄養教諭 島村幸代先生
- ⑤ (有)丸幸水産 社長 小堺洋市氏

16:30 終了、閉会

(終了後、東京海洋大生協食堂でパネラーと来場者を混じえ懇親会を行います。実際に学校給食のメニューとして取り入れられている食材もありますので、ふるってご参加ください。)

以上