

共同購入物資の工場を訪ねて

室蘭うずら園の「うずら卵」・新サカイヤフーズの「コロッケ・フライ」

本号では、札幌市学校給食会が扱っている物資の業者を訪ねながら、SDGsについても考えてみようと思います。



うずらを飼育する鶏舎

室蘭うずら園のこだわり ～無投薬飼育による健康な卵づくり～

室蘭うずら園の「うずら卵水煮」は、平成23年4月から共同購入物資として当会で取り扱っています。

ここでは、自社の農場で鶏の孵化から育成、生産、加工、販売まですべてを一貫して行っています。そのため、外部からの種の導入や、病気やウイルスが持ち込まれることなく、病気予防・治療が不要となりました。ワクチンを与えないため卵が大きく、餌にヨーグルトや納豆菌、クマザサエキスを与えることにより、うずらの卵特有の臭みがなく、卵質の良いものを作ることに成功しました。安全で安心な「無投薬飼育」を行っています。



うずら卵水煮



原料：うずら卵



三浦忠雄代表取締役(右)に工場の説明を聞く

新サカイヤフーズのこだわり ～地産地消で原料を準備～

新サカイヤフーズの「ポテトコロッケ(野菜・カレー味)、かぼちゃコロッケやコーンフライ」は、20年以上前から共同購入物資として当会で取り扱っています。

美しい自然と環境に恵まれた八雲町に工場は位置しており、その町で育まれた良質な原料で製造しています。ばれいしょは八雲産、今金産、他北海道産が使用され、野菜も北海道産が使用されています。かぼちゃも八雲産と北海道産を使用するなど、地産地消を求める給食物資としても好ましい状況です。また、良い品を安く提供する精神のもとに、生産コストを引き下げる努力もしています。



新サカイヤフーズの社屋と工場(右奥)



給食会と打合せ中
大竹康予代表取締役(右)、大竹快昌営業部長(左から二人目)、酒井賀乃子商品開発室長(右から二人目)



ミャンマーからの技能実習生が4名働いていました。
1年目3名、3年目が1名とのことでした。



この後、冷凍保管されます。

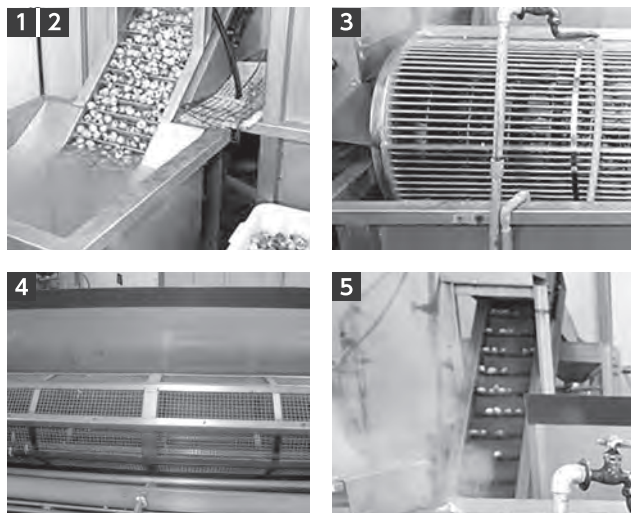
下の写真は、給食の共同購入物資の
コロッケ型、それぞれ40g用、60g用です。



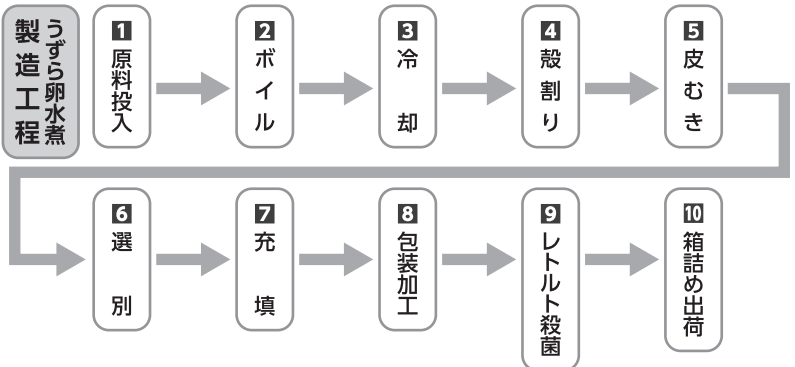
40g型

60g型

「室蘭うずら園」 三浦社長に聞く



商品づくりへの想い 「安全は農場で作るもの（人間に）危害を及ぼす菌（サルモネラ菌）・残留薬剤をうずら卵からなくしたい。ワクチン・薬を一切使用しない安全なうずら卵作りで消費者に貢献したい」という想いで行っています。乳酸菌や枯草菌を混ぜることで卵臭・獣臭を無くし、おいしい卵や肉となる飼料の改良に成功しました。また、安心は人間が作るものですので、HACCPに基づく徹底した製品作りを行っています。



コロナ禍を経験して

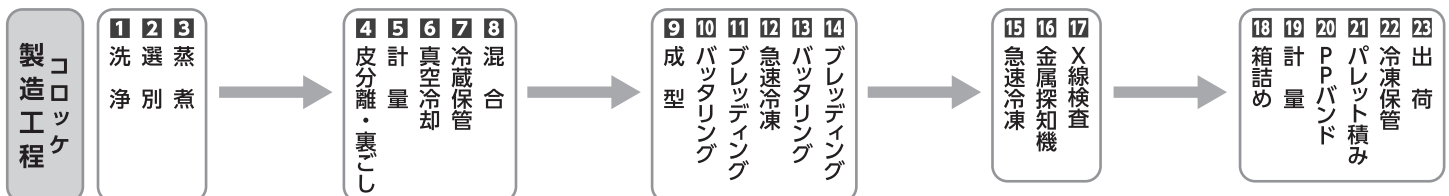
百貨店や全国の物産展が中止となり、売り上げが半減。学校が休校になり、この間給食需要もなく、売上がなくなりました。長年お付き合いをしてきた百貨店やスーパーなどにチラシで宣伝してもらい、発注があり助けられました。



SDGsへの取組 うずら卵生産はリサイクル業です。飼料の半分は人間の食糧を活用した廃棄物を利用しています。例えば、大豆から食用油を絞ったその搾りカス、小麦や米を精米にした時に出る糠等やトウモロコシの油を搾ったカスなどを飼料にしています。うずらの糞をコンポストで処理し、発酵うずら肥料とすることで、絞りカス等に価値が生まれます。真狩の農家の畑で使用し、アスパラ、ジャガイモ等を生産し循環させています。

子どもたちや保護者のみなさんへ 催事場で販売していると、「うちの子供、お宅のうずら卵しか食べないんです」と言われる方が何人もいらっしゃる。海外の輸入品が安い中、学校給食に取り入れていただいていることに感謝し、今後もさらに安全で美味しいうずら卵作りに努めます。

「新サカイヤフーズ」 大竹営業部長に聞く

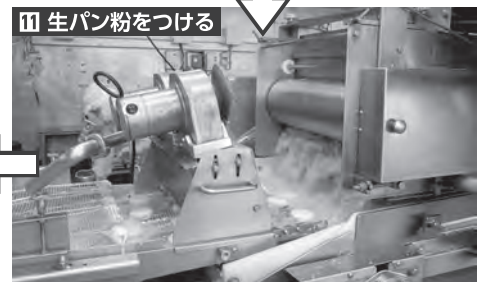


※バター液とは、小麦粉・卵・水などを混ぜた衣の生地のこと



商品づくりへの想い 北海道の豊かな環境のもとに育った食材を使わせていただいて、加工を通してさらに美味しさを増し、消費者に喜んでいただけるよう、心がけております。

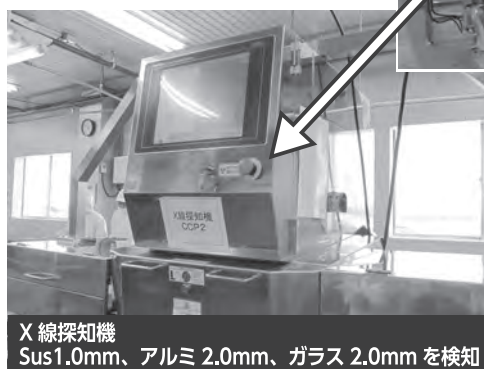
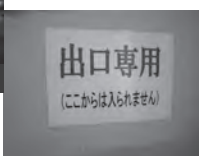
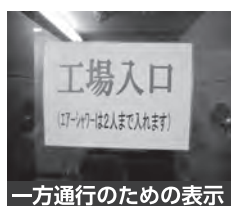
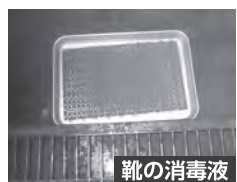
コロナ禍を経験して 人の動きが少ないため、やはり商品の動きも鈍ってしまいました。この状況のなかで改めて食材の強みを出し、より健康で元気になっていただける商品づくりを目指します。



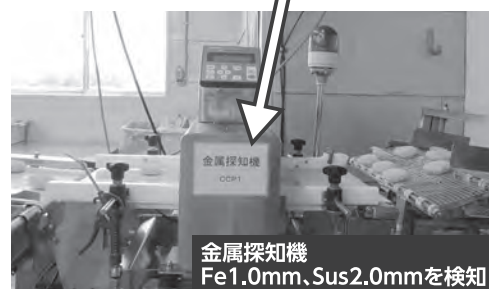
SDGsへの取組 農家の方が生産された農作物で、市場には出ない規格のものをできるだけ使い、規格外の農作物が廃棄されるのを防ぐなど、可能なところから取り組んでいます。

子どもたちや保護者のみなさんへ いつも食べている食物をいただくことは、自然の恵みをいただくことなので、豊かな環境、ご苦労されて生産された農家、加工に携わった人、そしてそれを届ける人などを思い浮かべながら頂くことより美味しいいただけるのではないのでしょうか。

安全・安心のための工場内での取組 ～新サカイヤフーズ～



X線探知機
Sus1.0mm、アルミ2.0mm、ガラス2.0mmを検知



金属探知機
Fe1.0mm、Sus2.0mmを検知

消費者に安心して食べてもらえるように、生産者は日々安全・安心のための工夫と努力を行っています。

工場に入る前に、身支度(白衣、帽子、マスク)をして、手洗いをします。蛇口などに手が触れなくていいように自動水栓になっています。白衣についている微細なごみが食品に入り込まないように、粘着ローラーで取り除き、エアシャワーを浴びます。また、靴についた汚れや菌を持ち込まないように、靴も専用のものに履き替え、消毒液を通します。

いよいよ、工場内へ。工場内は、一方通行で通り抜けられるよう動線が工夫されています。また、できた製品の中に異物が混入されないように厳重なチェックを行います。袋詰する前に、金属探知機とX線探知機を使用し異物チェックを行います。金属探知機では、鉄、ステンレス、X線探知機ではステンレス、アルミニウム、ガラスなどが発見できます。また、同じ生産ラインで作られたものには、同じロット番号が付けられて、段ボールに表示されます。

「できることから少しずつ、
「コロナに負けない食指導を」

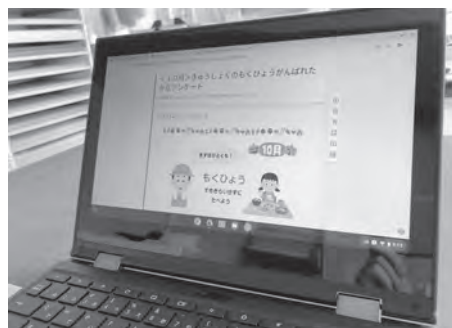
「できることから少しずつ、
「コロナに負けない食指導を」

「できることから少しずつ、
「コロナに負けない食指導を」

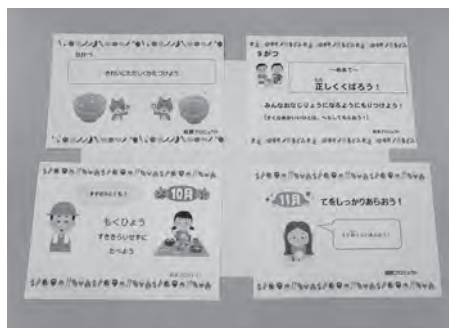
「できることから少しずつ、
「コロナに負けない食指導を」



札幌市立平岸小学校
栄養士
松本 実里 先生



パソコンを使用したアンケート集計



給食プロジェクトさんが作成した給食の目標メモ



食指導の様子

当会の事業について

今年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大や感染防止のため、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置などがつぎつぎと発令されました。そのため、一昨年度まで行っておりました小学生と保護者を対象とした「産地見学・体験会」「市場見学・料理教室」などを今年度も行うことができませんでした。また、納入業者対象の「物資別講習会」も開催することができませんでした。納入業者対象の「衛生管理講習会」については、令和4年3月に行う予定です。

次年度は、with コロナ時代に併せて、安全で安心な事業展開ができるよう努めてまいります。また、当会の普及奨励事業である、ホームページの活用や、広報紙「にんじん通信」もさらに充実させてまいります。ご理解とご協力をお願いいたします。

SDGsって何？ SDGsを考えよう！

Sustainable Development Goals 持続可能な開発目標

私たちにできること、
しなければならないこと。

最近よく耳にするSDGs。SDGsとは持続可能な世界を実現するために、2030年までに達成すべき国際社会全体の目標です。「地球上の誰一人取り残さない」を理念に、行動変革につなげるため一人ひとりが持続可能な社会づくりに必要な知識とスキルを得ることなどが掲げられています。

経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17のゴール（目標）と169のターゲット（達成基準）から構成されています。

SDGsを達成するために私たちにできること、しなければならないことは・・・。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



食品産業とSDGs(17の目標)

農林水産省は2021年10月現在52の食品事業者のSDGs達成に向けての取組事例をWebページで紹介しています。各事業者が掲げている目標で、多かったものは目標12「つくる責任 つかう責任」15社、目標3「すべての人に健康と福祉を」14社、目標2「飢餓をゼロに」10社でした。Webページを検索すると各社の取組がよくわかります。



目標12「つくる責任 つかう責任」

生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守れるよう、
責任のある行動をとろう

取組例 容器の省資源化、回収、リサイクルに取り組む。ラベルレスのペットボトルを開発、導入することにより、ラベルをはがす手間がなく、ごみの分別も簡単、プラスチックごみも減らす。容器の環境負荷低減の推進。

学校給食とSDGs ～食品ロスを考える～

〈食品ロスとは〉

まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄されること。

〈日本の食品ロスの問題〉

わが国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄され（2018年度600万トン）、大量の食糧を輸入し、海外に依存しています。資源の無駄、環境負荷の増大等が生じています。

〈食品ロスの削減の推進に関する法律〉

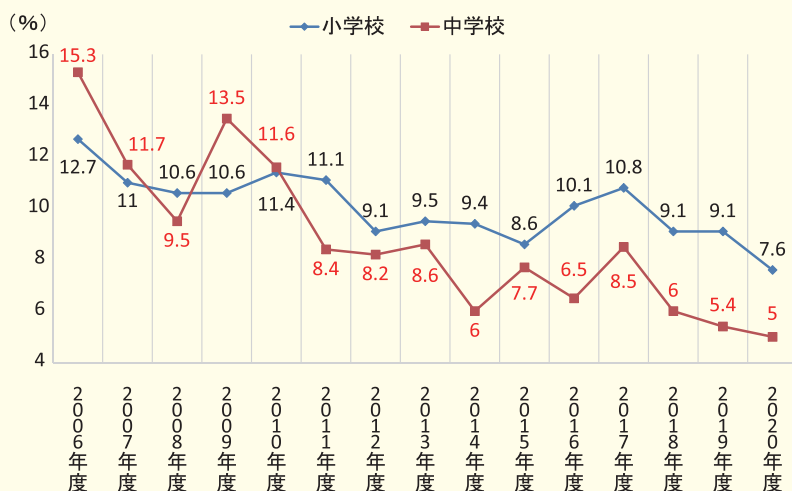
2019年5月31日公布、10月1日施行

札幌の学校の取組「食べてアクション! SDGs」

豊平区内の小中学校で今年度「食べてアクション! SDGs」という取組が行われています。給食だよりに取組が紹介されているのを学校のWebページから見つけました。「SDGs、フードリサイクル、食品ロス、地産地消、地球温暖化、水を大切に」をキーワードに各学校が工夫して行っています。

言葉の正しい理解や自国や世界の状況に目を向け知ること、興味をもつこと、そして、自分の考えをもち、自分たちができることから取り組み始めることが大切です。子どもたちには、学校で得た知識や経験を膨らませ、さらに学ぼうとする意欲や行動につなげてほしいと思います。

2006年度から2020年度までの給食残量の推移



学校給食で出される生ごみは、リサイクルされ、学校給食フードリサイクルで活用されています。このごみで作られる堆肥は、学校給食と学校の教育活動で活用されています。2021年度は、札幌市内の農家でレタス、たまねぎ、とうもろこしの生産に利用され、そこで育った作物が学校給食に提供されています。また、授業や部活動、PTA活動で活用する学校が、年々増えており、2020年度は205校となっています。

学校給食から発生する食品ロスをリサイクルして活用し、循環させることは大切な取り組みです。しかし、食べられるものが残飯となるのはさみしいことです。残食をなくして、ごみを減らし、調理くずとしてどうしても生じるごみで堆肥を作り利用することが大切なのではないかと思っています。

左記のグラフは、札幌市が学校給食フードリサイクルを始めた2006年度からの給食残量の推移です。年により凸凹はありますが、2006年度と2020年度の数値を比べると、小学校は約40%減、中学校は約67%減となっています。子どもたちが給食をしっかり食べて残食が減っていることがわかります。

残食を減らすには、「美味しい給食であること」「ものを大切にする気持ち、食材づくりや調理に関わった

方々への感謝の気持ちが育つこと」「給食は健康な心と体が育まれる大切なものであることを理解すること」が関係していると思います。私たちにできるSDGsの取組の一つなのではないでしょうか。

子どものうちにいろいろな食材の味に触れ、味覚を育てることも大切です。そうすると、いろいろな食材をおいしくいただける大人になります。残食量も減るでしょう。「質のよい食材を美味しく調理し、いただくこと」、まさに学校給食ですね。札幌市学校給食会でも質のよい食材にこだわり、提供できるよう努めます。