

(3) 佐々木廣氏(「株式会社」Aシンセラ」取締役常務)

はい、今日特別賞をいただき、岩手からきました佐々木です、よろしく願います。「株式会社」Aシンセラ」は地産地消をつうじて地域住民に旬と完熟をおとどけて豊かな食生活を応援しているということをモットーに行っている会社です。

会社の概要ですが、岩手中央農協の100%出資の子会社で、盛岡市と矢巾町、紫波町の1市2町でなっています。ちょうど花巻との境までがうちの管内になっております。平成17年3月1日に農協から独立して会社になる場合に、農協本体は共選、共販を主に行っていく、子会社のほうは地産地消をモットーに事業を行っていくということで、役割分担をきちんとして実施しております。そのさいに産直、仕出し、葬祭という3事業を農協の生活部から引き継いで行っております。従業員は去年は100名でしたが、今年は111名になっています。出荷生産者は470名で行っております。シンセラという意味はラテン語で誠実とかという意味でございまして、産直、仕出し、葬祭という3つの事業にどれでもあう名前ということで、非常に苦労して選んだ名前です。そのシンセラの誠意、誠実をモットーに事業を行っているわけですが、今会社では農薬の管理指導アドバイザー12名とか、野菜ソムリエ取得者が9名、それからいろいろな講習会の受講等について、レベルアップを図っているところです。また、5年目というまだまだ若い会社ですので、これからいろいろ勉強してやっていかないといけないという会社でございます。

活動内容ですが、4本の柱で行っております。1つは直売事業です。先ほど紹介いたしました、県都盛岡にいるという関係上、やはり岩手県の食材を全て集めて地域にサービスしたいということで確かなニーズに答えて、野菜等まで全部そろえたワンストップショッピングでしております。それから今回の表彰の一番の取り組みで評価されました学校給食等への食材供給ですが、その際に外食産業等への食材供給もしておりますが、そういうものもしておりますし、それから加工品にも取り組んでいます。地産地消開発加工品ということで、農商工連携とのタイアップで10年ほど前からいろんな加工品を年に3品程度を目標に開発しております。そのほかに食育への取り組みという、この4本でしております。

今回、取り組みを評価されました学校給食の活動につきましては、平成16年の4月から矢巾町すべての小学校、中学校は6校あるわけですが、3,000食の原料を私どもから供給させていただいております。このなかで全国的に珍しいことは、調味料から魚、肉、野菜、乾物など、全部当方を經由して調達しているということです。

その背景には、矢巾町は今盛岡のベットタウンになっておりまして、非常に人口が増えているということで、平成16年に小学校が3校あったのが4校になりました。その機会に共同調理場を作りましょうということだったのですが、そのさいに教頭の思い入れとして、地元の子どもたちに地元でとれた食材を提供したいということ、当方の組合長に相談を持ちかけられまして、じゃあやりましょうということになりまして、トップ会談で覚書をかわしております。

最優先で矢巾町産をつかって、なければ農協産、それでもなければ県内、国産までということで、外国産は入れないという覚書でスタートしております。今考えてみますと、平成16年は、まだまだ学校給食に対する思い入れといいますが、取り組みが進んでいない時だったのです。やはりトップ会談でやらなければいけないということで、非常にその後がスムーズにいった取り組みだったのではないかと考えております。

そのシステムの構築ですが、当方の会社がコーディネーターとなりまして、共同調理場、それから生産者という3つの枠組みでやっているわけですが、これもやってみての感想ですが、いかにこの3つの風通しをよくするかということが大事だったかと、今思い起こせば感じられます。3者で年に3回ほど情報交換会をいたしますが、そのへんが非常に役立っているなと思っております。やってみましての問題がここに書いてある通り5つほどあります。

まず納品時間ですが、これは0 157がでてから納品時間が非常に制約されております。前の日はだめだ、当日8時前後、30分以内にやってもらわなければいけないということがありまして、ここの生産者は11名でスタートしたのですが、ほとんど兼業農家でしたので、納品していると会社に遅れちゃうというような問題が起きております。

それから生産者の手数料ですが、これも一般的に生産者は10%程度であれば、なんの違和感もないのですが、ただ野菜というのは一番配送コストがかかります。20%程度いただかないと野菜だけの配送コストは合わないということになりますので、これをどういうふうにしてやったらいいかという問題があります。

それから県産品の利用率の向上です。これはやはり東北は今、一面雪で真白で当然品目はできないということがあります。一番とれる8月には学校が1か月休みということもあります。それからやってみまして思うことは、自然が相手ですので出荷時期と注文時期が微妙にずれる。これをどうやって合わせたらいいかということがあります。

それからジャガイモ等の皮むきも今ほとんど機械でやっておりますので、規格が大きい、小さいのとやると、全部小さいので同じ大きさになってしまいます。3,000食のジャガイモですので、2人3人のジャガイモをとどけると、硬さが違う。同じ煮た時間で同じように出来上がらないというような問題もできています。

それで当方の解決策として、それでは生産者は朝4時でも5時にでも起きて、その日の収穫が終わって、出荷できる状態になったら、所定の冷蔵庫に入れてもらう。24時間開放の冷蔵庫をつくっております。それは生産者だけが知っている鍵の置場所から持ってきていただいて、その時間に置く。会社のほうで時間になったらそれをおとどけするというので、それは今生産者に一番喜んでもらっていることです。

それから生産者の手数料につきましては、やはりこの事業を成功させるためには地域の農家だけが一生懸命やっても大変だろうということで、生産物以外の一般の業者さんにも全部協力いただこうということで、当方の会社を経由して納品することにしました。そのかわり一般の業者さんからも手数料をいただ

いて、なるべく農家の負担を低くしようということでやっております。2回ほど業者さんにも説明会を開いて了解していただいて、100%契約書に応じてくれたということになっております。

それから県産品の利用率の向上につきましては、いろんな地元の加工品屋さんと連携をとって、地元産をつかった加工をいろいろやってもらいました。去年、ぎょうざ問題があったわけですけど、ぎょうざについても地元でぎょうざ専門の加工業者がありましたので、矢巾町産だけのぎょうざをつくらうということなんです。

矢巾町は原木シイタケの日本でも一、二の産地ですので、そういうものも取り入れて、あとは南部小麦をつかった皮をつかって、100%の地元産ということでぎょうざをつくっております。幸いにして中国産のぎょうざはつかわないですんでいたということなんです。

収穫の時期というのは、やはりその土地の天候でいろいろ変わるものですから、年のはじめに作付け計画会があります。その際に、いつ頃何ができるといっても、けっこう寒気があつたりしますので、やはり直売所と手を組んでやらないとうまくいかないだろうということなんです。直売所と組むことによって、早くできたり、遅くできた場合は、直売所で販売してもらったり、直売からまわしてもらったりしてやっていくということで、その件は切り抜けております。

それからジャガイモの納品につきましては、うちの会社でも出資しております地元の加工組合があります。そこをお願いすると、全部手でむいてくれる加工所なものですから、大きくても小さくても切ってしまうえば同じなわけですので、そのへんの歩留まりもかなりよくなっているということなんです。

実績につきましては、ここに出ております。このほかにお米は、地元産を100%つかっておりますので、20年度の矢巾町産はこ48.63%となっておりますが、お米を入れると60%を超えます。その他の経費削減も非常に大きなものがありまして、給食センターでは事務員を一人増やさなくてよかったということなんです。入札、見積もり、支払い、この支払いは一本でいいわけです。それから、町内産のもの、県内産のものというデータも全部うちのほうへ100%経由しているものですから、うちのほうから情報を流してあげるということで、人件費が一人分減ったということなんです。

それから残飯も非常に減っています。これもデータがあるのですが、4年間で12%から14%減ったという実績がでております。それから生産者にとっては、1年目は非常に厳しく値段をつけたのですが、給食費のなかで十分やっっていけるという目鼻がたって、3年目からはある程度再生産できる数だといいますが、値段的にもそんなに安くはない値段でやっっていけますので、今は非常に喜んでもらってつづけたいという方がほとんどです。それから加工品もつくってもらおうということで、非常に効果がでております。

課題としましては、先ほどいった夏休みが1か月ありますし、それからこれを専門にやる事業としては、1年の半分しか給食の日がない、年間で175日しかありませんので、その残り半分を何をやるか、何を組み合わせてやるかということを考えていかなければいけないと思っております。

それから残念なことに、学校給食は生野菜として地元の野菜を食べさせられないということがあります。0 1 5 7が起きてからそういうことになっております。せっかく地元の野菜をおいしく食べるには生野菜が一番だと思いますが、そういうことになっております。

その他に盛岡市には33校の小学校があるのですが、そこは全部自校式になっておりまして、そこにはそれぞれ生産者が商品をおとどけしているのですが、一番町の中心部にあるところにつきましては、生産者がなかなか行けないということがあります。これは会社から8校ほどに直接配達しておりますが、まだまだ2年目の起業で軌道にはのっておりません。ですが、そういう事業も行っているということです。

それから外食産業さんにも、食材をとどけるということでやっていたのですが、外食産業さんは非常に種類は多いのですが、量が少ないということで、なかなか配送コストが合わないということで、今はお店に来ていただいております。そのかわりお支払については、1か月サイトでやりましょうということで、お互いにリスクを半分半分にわけてやっております。

そのほかに先ほどいった加工関係につきましては、農商工連携でいろいろな商品を開発してやっているというようなことで、表彰を受けたこともあります。それから自社でやっているのは、アイスクリーム、りんごジュースの工場がありますので、そこに8名いるなかで、去年は野菜と果物を組み合わせたアイスクリームをつくっております。このアイスクリームは、たぶんシューアイスを一番最初につくったのはうちだと思いますし、それから山菜ジェラードなどどこでもつくっていないようなものもつくったり、話題性を提供しながら加工品をつくって、一切外部には販売しません。直売所だけでの、ここに来ないと買えないということでやっております。

そのほかに資材センターなどもありますので、地産地消プラス食育おせちなんでいうのも全部手づくりでやっています。限定200個販売だったのですが、半日で500個の注文がきまして、300個断ったということもありますが、そういうものに関しては、非常に皆さん興味を示してくれているのだなと思っています。

それから食育につきましては、平成19年度の日本食育推進事業に採択されました。これは学校で子どもたちに食育をやっているのですが、今コンビニが一番売れている商品が夕方の弁当だといわれています。それというのは、今の若い方は昼は学校給食、夜はコンビニということで、調理場に立つことがほとんどないのです。それを見ない子どもたちはもっと料理をしなくなるのだろうなと思われまますので、子どもたちにはいいタイミングで今学校で食育をやっていますので、私たちはやっぱりお母さんたちに対して、こういうものを少しでもやっていければいいのかなということでやっています。

安全安心についても農協とタイアップしながらりんごなどについては全域で今エコといいですか、減農薬に取り組んでやっております。資源の循環等にも取り組んでおりますし、商標登録等もいろいろやっております。

最後になりますが、そういう中で今年考えているのは、やはり生産者と消費者を結ぶ方法です。あとでパネルディスカッションの時に内容をお話したいと

と思いますが、そういうことを新しい課題として取り組んでいる会社です。今日、受賞をいただいて、表彰を受けたということでご報告させていただきました。ありがとうございました。

株式会社 JAシンセラ

地産地消を通じ、
地域住民に旬と完熟を届け、
豊かな食生活を応援します。

会社概要
株式会社 JAシンセラとは

- 岩手県(盛岡市・矢巾町・紫波町の3市町村)
- JAいわて中央の100%子会社として平成17年3月1日に営業開始
- 3部門(産直・仕出し・葬祭)
- 従業員 100名 生産者 470名
- シンセラ...ラテン語で誠意・誠実

シンセラ = 誠意・誠実

社名「シンセラ」の意味である「誠実」で
信頼される事業展開、地域から必要な
事業として認められる経営を目指す

- 岩手県農業管理指導アドバイザー(12名)
- 野菜ソムリエ取得
(マイスター1名・ジュニア8名)
- 地産地消人材育成講習会受講
- 営農指導研修受講

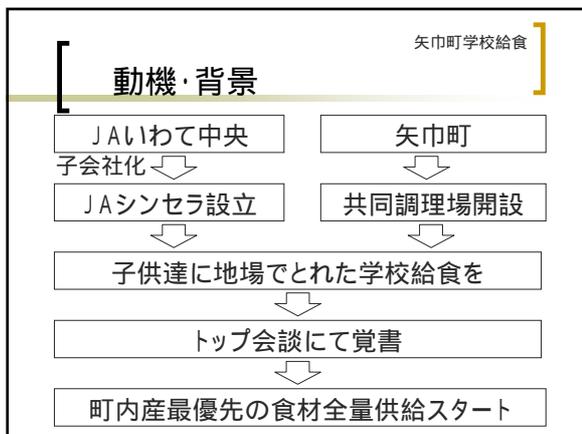
他

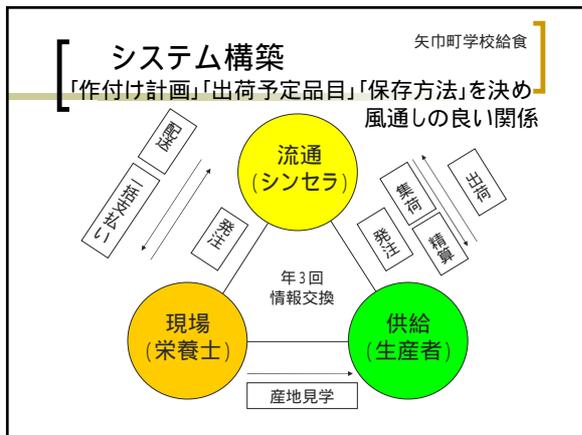
活動内容

- 学校給食・外食事業者
・矢巾町学校給食 ・盛岡市学校給食
・外食事業者
- 地産地消開発商品
・農商工連携 ・自社開発商品
- その他
・社会福祉施設との連携 ・食育
・産地間交流 ・環境 ・資源循環
・他部門連携・商標登録 ・情報発信

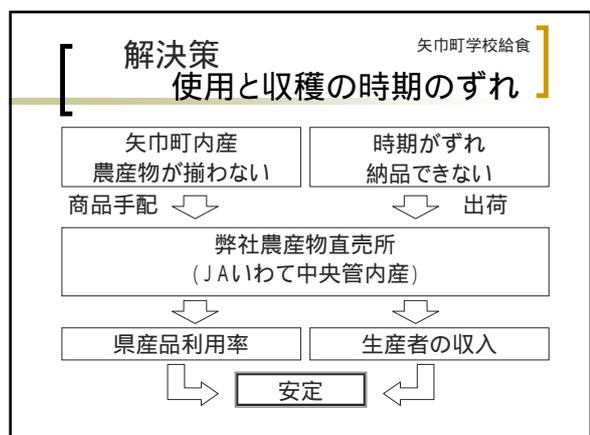
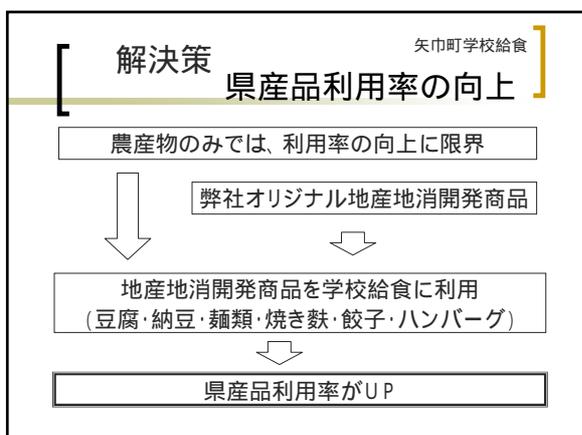
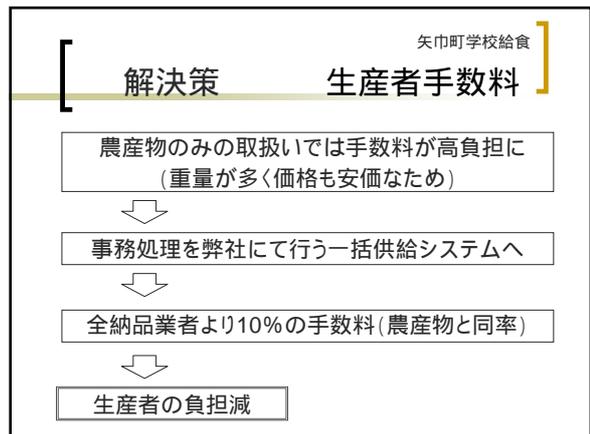
活動内容【学校給食・外食事業者】
(1) 矢巾町学校給食

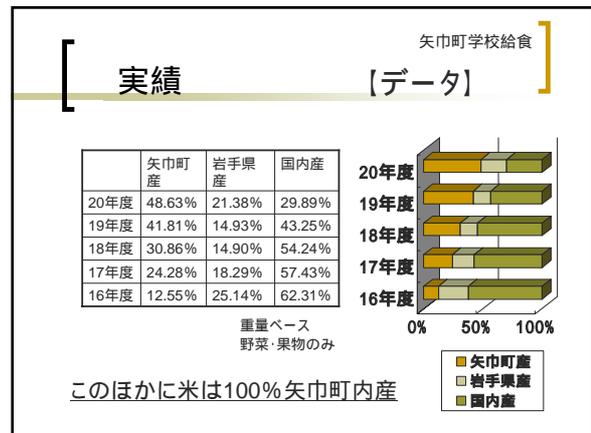
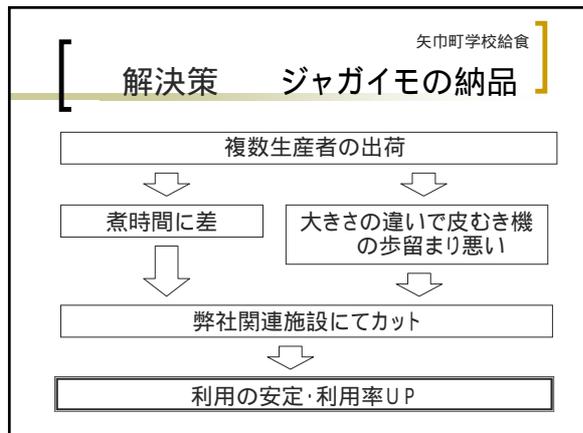
- 平成16年4月(JAいわて中央時代)より開始
- 矢巾町内全ての小中学校(6校、3000食)
- 全ての食材を給食センターに一括供給(米・青果物・精肉・魚・調味料)
- 地元食材にこだわった食材調達
- 規格外品の活用





- 矢巾町学校給食
- ### 問題点
- 納品時間
 - 生産者手数料
 - 県産品利用率の向上
 - 使用と収穫の時期のずれ
 - ジャガイモの納品





- 矢巾町学校給食
- ### 成果
- (給食センター)
 - 町内産利用率の向上
 - 経費削減(給食センター事務員)
 - 残飯の減少
 - (生産者)
 - 収入の安定
 - (シンセラ)
 - 加工品の利用率の向上

- 矢巾町学校給食
- ### 課題
- 品種、数量が多く価格が安い時期に1ヶ月の夏休み
 - 1年の半分しか給食がない
 - 給食に生野菜が出せない



- 矢巾町学校給食
- ### 活動内容【学校給食・外食事業者】 (2) 盛岡市学校給食
- 平成19年4月(JAいわて中央・JA盛岡市の合併)より開始
 - 盛岡市内の小学校(自校調理方式)のうち23校(9,000名)
 - 地場生産者と小学校との食材供給の精算事務を一手に引き受け
 - 8校はJAシンセラにて調達・配送、それ以外は生産者が直接納品

【活動内容【学校給食・外食事業者】
(3) 外食事業者】

- 平成18年4月より、盛岡市内のホテル等外食事業者の方々への産直入荷情報の発信・集荷・配達を開始
- 現在は配達ではなく、来店いただき、掛け売上で翌月請求の形を取っている
- 各種イベント等への供給

【活動内容【地産地消開発商品】
(1) 農商工連携】

- 地域内の農商工連携による商品開発
- 産直店舗での販売のほか、学校給食への供給、仕出し部門・葬祭部門でも使用
- 開発商品の数々の受賞



【表彰受賞】



- 平成19年度
- 岩手県ふるさと食品コンクール 優良賞 (もちモチ焼酎)
- 平成18年度
- 日本農業新聞社 一村逸品大賞 金賞 (手づくりカリント)
- 平成17年度
- 岩手県ふるさと食品コンクール 優良賞
 - 岩手県 いわておもしろ地産地消大賞 (共に南昌ギョウザ)

【活動内容【地産地消開発商品】
(2) 自社商品開発】

- 産直店舗にて産直で販売している野菜・果物を利用してのジェラートの製造・販売



【活動内容【地産地消開発商品】
(2) 自社商品開発】

- 仕出しセンターにて製造販売の「もちモチ弁当」が「いわて地産地消弁当」として認証(岩手県)
- 産直併設の「食味コーナー」が「いわて地産地消レストラン2つ星(県産食材8割以上)」に認証(岩手県地産地消推進推進会議)



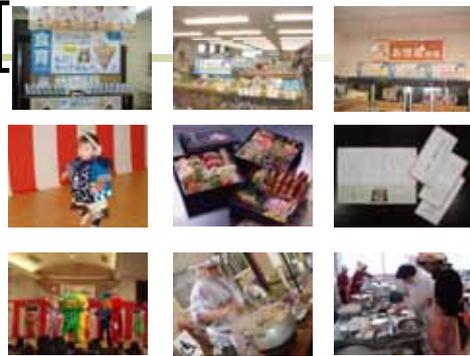
【活動内容【その他】
(1) 社会福祉施設との連携】

- 地域の知的障害者施設「社会福祉法人 岩手県手をつなぐ育成会(あすなる園)」との共同商品開発
- 産直店舗のうち1店舗の運営を上記施設に委託



【活動内容【その他】
(2) 食育

- 平成19年度、農林水産省の「にっぽん食育推進事業」に採択され、農産物直売所として全国ではじめて「食事バランスガイド」を使用しての食育に取り組む
- 仕出し部門にて地元の伝統、食事バランスガイド、食育を意識した「地産地消おせち」を地元郷土料理研究家と共同開発
- 平成19年度より伝統行事である「一升餅背負い」を地域イベントとして開催



【活動内容【その他】
(3) 産地間交流

- 県北沿岸の久慈地域への、定期的な買い付けと直送により、岩手県内の海産物を常時直売所で販売
- 盛岡近郊17ヶ所の農産物直売所で組織する「盛岡地方産直協議会」の事務局をつとめる(協議会でのオリジナル商品の開発も手掛ける)
- 東京・大阪等他県への販売

【活動内容【その他】
(4) 環境

- 親会社であるJAいわて中央では栽培履歴の記帳、エコファーマー、特別栽培に取組み「安全」「人と環境にやさしい」生産に努める(産直店舗にて販売されている)
- 産直出荷生産者に栽培履歴の記帳、提出を指導
- 生産者組織内に「部会」を作り、それぞれで環境に配慮した栽培方法等確認

【活動内容【その他】
(5) 資源循環

- 堆肥の活用
紫波町内の酪農農家より出る堆肥
(自家消費・生産者の糞と交換)
- 米ぬかの活用
学校給食米の精米で排出される米ぬか
(生産者に安価にて販売)



【活動内容【その他】
(6) 他部門連携・商標制度

- (他部門連携)
- 花卉の生産も盛んに行われている産直での販売のほか、葬祭部門でも使用
 - 葬祭部門の引出物に自社の地産地消商品の利用
- (商標制度)
- 産直施設「サン・フレッシュ都南」について小売等役務に関する商標登録を出願し、商標の保護につとめる

【活動内容【その他】
(7) 情報発信】

- 産直イベントの開催
(新米まつり・りんごまつり・感謝祭・北リアス物産交流会・もちもち牛まつり等)
生産者との交流の場として
- 野菜ソムリエによる情報紙の発行
- 地元の旬の食材を利用したレシピの発行
- ラジオ放送番組
- 新聞・テレビ局各社への情報提供

【活動の成果】

- 平成19年度の矢巾町学校給食での町内産利用率は55%となり、共同調理場方式になるまえの町内産利用率6%前後と比較すると、9倍にも上る
- 児童やその親たちからも支持を得る
- 学校給食への供給の成功事例として県内外からも注目を集めるようになり、取材や視察に訪れる団体等も多い
- 直売所や食材供給への販路があることで、生産者の意欲・収入増につながっている

【今後の抱負】

- 農業の抱える課題(食料自給率、後継者不足等)に、生産者、消費者ら地域住民とともに取り組んで参りたい
- また、冬期間における地元食材の活用対策として、生産量の多い時期の食材を冷凍等の加工技術を研究し、通年での利用を可能にして参りたい

【まとめ】

コーディネーターとしての役割を誰が担うのが重要である

