

[]

「学校給食への地場食材供給」勉強会における

祖父母世代の意識についての一考察

—中部地方G県S会の事例から—

山田浩子*

A Consideration on the Consciousness of the Grandparents in the Study Group of "Local Food Supply for School Lunch": A Case Study on S Group of G Prefecture in the Chubu Region

Hiroko Yamada*

Since the 1990s, many problems concerning food safety have arisen. More people are interested in locally produced foodstuffs. There are few awareness surveys on "local food supply for school lunch" for grandparents. In this research, we surveyed and analyzed the case of S group of G Prefecture. Most members of S group are grandparents. S group is holding a study session on food once a month. In this survey, it was found that members of S group were favorable to "local food supply for school lunch". It turned out that it is necessary to continue conducting surveys on "local food supply for school lunch" in the future.

[キーワード]

地産地消 local production for local consumption, 学校給食 school lunch, 勉強会 study group, 地場食材 local agricultural products, 祖父母 grandparents

1. はじめに

(1) 研究の背景

地域で収穫された農産物を地域で消費する
5 場合、農産物の移動距離と時間が少ないため、消費者は農産物をより新鮮においしく食することができる可能性が高い。また生産者の顔がみえる農産物は、消費者にとってより強い安全・安心感を25
10 こうした地場農産物を学校給食に取り入れることができれば、子どもたちは自分たちの地域でどのような農産物がいつ収穫できるかを、調理法とあわせて知り、食を通してその地域の風土をより30
15 深く理解できるようになる。さらに地場食材を供給している生産者を講師として学校に招き、「畑の先生」となってもらうことで食育活動の充実を図ることができる。学校給食に地域の農地で生産

された食材が利用されることで、子どもたちに地域の農地を大切に思う心が育まれる。農地は代々受け継がれてきた、重要な文化財としての価値もある。一方、生産者にとって学校給食に食材を供給することは、地域の将来を担う子どもたちの心身の成長に貢献できることになり、「やりがい」「生きがい」につながる。学校給食で利用される野菜などの食材は年間を通して多種多様であり、その地域や土地条件にあったさまざまな野菜などの作付けが適切に行われれば、地域の農地が有効に利用される(山田, 2018: 141)。

食育基本法が2005年に制定された。2006年に制定された食育推進基本計画では、学校給食における都道府県単位での地場食材の品目数での使用比率30%が、目標として掲げられた。しかし学校給食への地場食材供給を拡大するためには、さまざまな課題があげられている。2012年に公表され

*名古屋大学大学院生命農学研究科

た農林水産省の「学校給食や老人ホームの給食における地場産物利用拡大に向けた取組手法の構築等に関する調査」によると、学校給食では地場食材の必要数量を確保することが第1位で51.3%、必要品目の確保が第2位で32.3%となっている。また、『総務省行政評価局政策評価結果』（2015年10月27日）によると、学校給食への地場食材供給については、目標の達成度は「進展が大きくない」としている。第4次食育基本計画作成時点（2019年）において「学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合については、第3次食育推進基本計画作成時（2015年度：26.9%）の値からほぼ横ばいで推移（2018年度26.0%）しており、目標値（30%以上）に達していない。

15

（2）先行研究と本稿の目的

児童、生徒、保護者を対象とした学校給食で利用される地場食材に対する食育・食農効果については、調査研究が行われており、効果が報告されている（大浦ら，2009）（内藤ら，2010）。地場食材が学校給食で利用されている学校の保護者に対する「学校給食への地場食材」の意識調査は行われている。山田・今井（2006）は、愛知県A町（現T市）のA中学校の保護者と対象とし、「学校給食への地場食材供給」に対する意識調査を行い、「学校給食への地場食材供給」を現状程度またはそれ以上に給食に取入れることを望む保護者は95.6%に達していることを明らかにしている。しかし祖父母世代に対する「学校給食への地場食材」に対する意識調査はあまり行われてこなかった。一部例外的に、学校給食へ地場食材を供給している祖父母世代の生産者組織に対するアンケート調査は見られる。山田・今井（2006）山田・松宮（2018）は、祖父母世代の生産者グループ（平均年齢65.1～75.5歳）と対象とし調査を行っている。学校給食への地場食材供給が、祖父母世代の生産者にとって、「生きがい」「今後も学校給食へ供給したい」という意欲となっていることを明らかにしている。

40 高田（1993：823）は、「祖父母と孫の関係は、他の親族に比べ、その交流に濃密なものが予測され、相互の生活上、また精神上的の影響は、見過ごせないものがある」また「祖父母と孫の関係は、

同別居を問わず、重要な親族関係になっている」。

杉井（2003，1）は、「高齢化、少子化の進行が著しい超高齢化社会であって、家族関係はその実態、意識の両面において大きく変容している。祖父母と孫の関係性は、孫の数が多い底辺に広がる三角形のこれまでの拡散的関係から、祖父母あるいは曾祖父母までが生存する逆三角形の凝集の関係へと変化してきていると言われ、個々人のライフコースを考えても、祖父母と孫との関係性のもつ今日的意義は極めて大きいと考えられる」。

森永（2012：53）は、「『祖母の知恵仮説』を初めて提唱したHawkesらが、「長寿化による高齢者の増加が世代間の情報伝達を高め、そのことで文化と社会の発展にも寄与したことが明らかにされていることを示した」と述べている。

祖父母世代の孫世代に対する重要性は高まっている。祖父母世代が「学校給食への地場食材供給」について理解を示すことで、孫（児童・生徒）世代、子（保護者）世代、地域社会等に影響を与え、「学校給食への地場食材供給」がより推進され、拡大する可能性が高まると考えられる。

本研究では、「学校給食への地場食材供給」に対する祖父母世代の意識を明らかにすることを目的とする。

2. 研究方法

研究対象は、中部地方のG県の食育の会「S会」とした。S会は、祖父母世代の会員が多い。食育のための定例勉強会を月1回、食育のための勉強旅行（日帰りバス旅行）等を年約3回、実施している。2019年5月30日（木曜日）S会の定例勉強会「学校給食への地場食材供給」（開催時間：2時間：13時30分～15時30分、場所：G県G市立図書館内）を対象とした。当日、来場した約75名のうち、先着70名に受付で、レジメとともにアンケート用紙（開始前、開始後の2枚）を配布した。アンケート用紙は、1回目は開始前に回収し、2回目は終了後に回収した。配布と回収はS会役員が行った。S会の勉強会については、G市広報にも掲載されており、会員でなくても参加が可能となっている。意識調査の項目では、5段階の評価（①とてもそう思う②ややそう思う③ど

ちらでもない④あまりそう思わない⑤全くそう思わない)で回答するようになっている。 45

G県G市の学校給食については、G県教育委員会、G市教育委員会の担当者に(2019年4月) 5 に、聞き取り調査を行った。

3. G市の農業と学校給食への地場食材供給 50

(1) G市の農業

10 G市ホームページによると、G市は中部地方のG県の県庁所在地である。平成27年度(第20回国勢調査)によると、人口406,753人、1世帯平均人口は、2.5人となっている。

15 農家戸数は5,807戸で、5年間で944戸減少(している。これを専・兼業別に見ると、専業農家は660戸で65戸増加し、第1種兼業農家は166戸で69戸減少、第2種兼業農家は2,225戸で780戸の60減少となっている。

20 農林水産省(2020)「わがマチ・わがムラ」によると、農業就業人口は4,312人、農産物直売所は21施設となっている。農業産出額は、834千万円、そのうち、米140千万円、野菜478千万円、果実65 65千万円、花き60千万円、肉用牛41千万円、乳用牛8千万円、鶏卵13千万円、となっている。

25 野菜の作付面積(販売を目的として作付けされた面積)は、ダイコン285haがもっとも多く、次にホウレンソウ63ha、キャベツ27ha、レタス70 22ha、ブロッコリー11haの順となっている。

30 (2) G市の学校給食への地場食材供給

G県G市では、ではすべての小学校(46校:総児童数20192人)中学校(22校:総生徒数1015575 35 人)特別支援学校(1校)、幼稚園(2園)において完全給食、統一献立を実施している。調理方式は、自校方式と共同調理方式の学校がある。給食物資は、G県学校給食会を通して、コメ(G県内産)、パン、ソフトめん、牛乳(G県内産)など供80 給されている。その他副食(肉、魚、野菜、くだもの等)はG市学校給食会が購入し、各調理場へ 40 供給されている。地場食材を利用する場合は、各学校調理場が、近くのJA(直売所を経営)を経由して仕入れている。各学校調理場は、地場食材85 の野菜等(ブロッコリー、ダイコン、ホウレンソ

ウ、エダマメ等)を学校給食に取り入れる場合、G市学校給食会に、○日△日の××品目は、購入しないという書類を提出している。

G市の学校給食ではG県内産とG市内産の食材は、品目数で20~30%(2018年度)使用されている。献立表にはG県内産とG市内産の食材を使用しているものには印がつけられている¹⁾。

4. S会

(1) S会

S会の資料(2019)によると、S会は「G県産の食材で作った料理を美味しく戴く「地産地消」実践の会」である。S会の目的は「①食材のG県ブランド化を図り、地産地消を推進する②県民の食に対する意識を高め、健康を守る要である家庭での料理作りを提案する③G県における食文化の向上に努めること」である。

2015年5月頃、会の発足のための相談がはじまり、2016年5月から、2020年の2月まで²⁾、50回以上、定例勉強会(月1回)、講演会、出前調理講座、食育のための勉強旅行(日帰りバス旅行)等が開催されている。

月1回行われている勉強会の題目は、2016年5月「Gの食文化形成」6月「食を通してバランス感覚を」7月「食材の流通と販売」8月「みりんの歴史」9月「節句と食」10月「伊吹山の恵を受けて」11月「食べるということ一本物を味わう」12月「料理教室を通して伝えたいこと」2017年1月「森林からの贈り物」2月「伝統柿の健康魅力」3月「二十四節季と七十二候」等である。勉強会はG県G市の市立図書館内の部屋(収容人数約100名)で開催されている。

S会には、理事会があり、毎回の運営など一切が検討されている。理事会のもとにある事務局では会務(会計、書記、広報)が行われ、研究部会が設けられている。研究部会では、G県の食材(ジビエ、山野草)、料理(メインディッシュ、デザート)、学校給食、高齢者食、家庭料理を課題としている³⁾(S会会長、2020)。

S会の会員数は約100名で、会員は日頃から食に関する勉強会に参加し、食に対する意識が高い。

(2)「学校給食への地場食材供給」勉強会(2019年5月30日:2時間)内容 45

「学校給食への地場食材供給」の勉強会は2019年5月30日(木曜日)にG県G市の市立図書館内の一室で13時30分から15時30分までの約2時間開催された。内容と時間配分は①「学校給食への地場食材供給」の重要性について、S会会長で50 A大学農学部名誉教授B先生⁴⁾からの話:15分②学校給食への地場食材供給について研究している講師からの話:40分③休憩時間(ティータイム)15分④G県N市で学校給食に地場食材と地場食材を利用した加工品を供給しているAウーマンN55 会長(「加工品部会」会長も兼任している)、AウーマンN「学校給食部会」会長(各1名:合計15 2名)からの話45分⑤質疑応答5分となっていた。

①B先生からの話の内容は、「第1に、政府も農水省も食育基本計画では2021年度から第4次食60 育基本計画として学校給食への国産地域産産物の利用促進を進めるとあるが一向に進展していない。その方策を理論的に明らかにすることが大切である。そのため本日の講師の話が期待できる。第2は朝食欠食児童が6%と増加している現状で65 の栄養改善が求められる。児童の食事は10年後の体を創るとすれば今日の話は大切である」。

②学校給食への地場食材供給について研究している講師(1名)からの話の内容は、学校給食制度化の経緯と目的の変化、学校給食と食育基本法、70 学校給食への地場食材供給による食育効果、学校給食へ地場食材を供給している女性生産者グループG県N市AウーマンNの活動内容、受け入れ側の栄養教諭、調理員の意見などである⁵⁾。

③休憩時間(ティータイム)には、Aウーマン75 N「加工品部会」が学校給食に供給している伝統的なお菓子「からすみ」(米粉と砂糖を練って蒸したもの)が参加者全員に配られた。

④AウーマンN会長(「加工品部会会長も兼任)、AウーマンN「学校給食部会」会長(各1名)か80 らの話は、実際に学校給食に供給している地場食材を利用した加工品の製造と供給の話。地場食材を学校給食に供給している際に気を付けていること。より安全・安心な農産物を地域の子どもたちに提供するようにしていること。地域の特産品を85 供給するようにしていること等である⁶⁾。

5. アンケート調査結果

(1) 回収率

表1にみられるように、1回目:開始前のアンケート調査では、配布数70枚、回答者数は52人、回収率は74.2%。2回目:終了後のアンケート調査では、配布数70枚、回答者数48人、回収率は68.5%となっている。

(2) 参加者の属性

表2にみられるように、S会会員82.3%、S会会員以外11.8%、その他(S会役員等)5.9%、合計100%となっている。居住地は、G市内80.8%、G県内(G市を除く)17.3%、隣のA県内1.9%、合計100%となっている。性別は、女性78.8%、男性21.2%、合計100%である。年齢は、30才代1.9%、40才代5.8%、50才代3.8%、60才代25.0%、70才代48.1%、80才代15.4%、合計100%となっている。

以上のことから、参加者は、S会会員は82.3%と多く、G市内に在住が80.8%と高く、女性が78.8%多い。60~80才代が、88.5%をしめ、祖父母世代が中心となっていることがわかる。

(3) 意識調査結果

1) 1回目:開始前

開始前は、表3にみられるように「学校給食への地場食材供給」に対し、「良いことだと思いますか」「食育効果があると思いますか」「拡大した方が良いと思いますか」という質問に対し、「とてもそう思う」と回答した参加者は、60.9%から84.0%と非常に高い割合になっている。「学校給食への地場食材供給」に対し、とても好意的な意識をもっていることが明らかとなった。

しかしその一方で、「学校給食への地場食材供給」について「どの程度知っていますか」という質問に対し、「とてもよく知っている」と回答した割合は11.8%と低くなっている。

2) 2回目:終了後

終了後は、「良いことだと思いますか」「食育効果があると思いますか」「拡大した方が良いと思いますか」という同じ質問に対し、「とてもそう思う」と回答した方は、開始前よりも6.4~10.

表1 アンケート回収率

	配布数 (枚)	回答者数 (人)	回収率 (%)
1回目:開始前	70	52	74.2
2回目:終了後	70	48	68.5

出所:筆者作成。

注1) 2019年5月30日アンケート調査を実施。

5 注2) 配布・回収はS会役員が行った。

表2 参加者の属性

項目	開始前 アンケート回答者属性	合計
会員	会員82.3%, 会員以外11.8%, その他(会役員等) 5.9%	100%
居住地	G市内80.8%, G県内(G市を除く) 17.3%, A県内1.9%	100%
性別	女性78.8%, 男性21.2%	100%
年齢	30代1.9%, 40代5.8%, 50代3.8%, 60代25.0%, 70代48.1%, 80代15.4%	100%

出所:筆者作成。

10 注1) 2019年5月30日アンケート調査を実施。

注2) 配布・回収はS会役員が行った。

注3) 1回目のアンケート結果。

表3 S会勉強会での「学校給食への地場食材供給」に対するアンケート調査結果

質問		と	や	ど	あ	全	合
		ても	や	ちらで	ま	く	計
良いことだと 思いますか	前	84.0	14.0	2.0	0.0	0.0	100.0
	後	93.6	6.4	0.0	0.0	0.0	100.0
食育効果がある と思いますか	前	76.6	21.3	0.0	0.0	2.1	100.0
	後	83.0	17.0	0.0	0.0	0.0	100.0
拡大した方が良 いと思いますか	前	60.9	34.8	4.3	0.0	0.0	100.0
	後	71.7	28.3	0.0	0.0	0.0	100.0
知っていますか	前	11.8	33.3	7.8	29.4	17.7	100.0
	後	56.5	43.5	0.0	0.0	0.0	100.0

出所:筆者作成。

20 注1) 2019年5月30日定例勉強会でアンケート調査を実施。

注2) 配布・回収はS会役員が行った。

注3) 前:開始前, 後:終了後のこと。

8%高くなっていることがわかる。さらに「理解できましたか」という質問に対し「とても良く理解できた」は、56.5%と高くなっており、「どちらでもない」「あまり」「まったく」は0.0%となっている。

3) 修了後の自由記述

終了後の自由記述では、生産者に関しては「農家の方が高齢化し、続けることが困難だと思うが、是非頑張ってもらいたい」「生産者の生きがい、やりがいにつながる」「次世代をになう子どもたちのためを思うことが生産者のパワーになっている」「新鮮であり、農薬をできるだけ少なくしていただき、有難いです」「拡大した方が良いと思いますが、農家の方の苦労も大変だと思いました」という意見がみられた。

流通(品質、価格を含む)に関しては、「地産地消が実現されるので良いと思う」「価格も業者より安い」「地産地消にもなるし、新鮮で安全な食材であると思います」「地場食材は、繰り返し使える通い箱で届けられるので、ゴミ削減になる。フードマイレージが少なく、価格が安くなっているので良いと思います」「良いものを無駄なく、計画的に使える」「新鮮で安全、安心感がある」という意見がみられた。

子どもたちの食育に関しては「子どもたちの農業・風土の理解につながり、さらに食べ残しをしない、本物の味を知ることになる」「農家の気持ちがわかり、子どもたちが給食を残さなくなる」「食に関する判断力という大事な視点を得られるようになる」「食べ残しが少なくなり、農業への感謝の念が生まれ、新鮮さと本物の味がわかる子どもになる」「農作業を身近にふれることで、いのちの連鎖の大切さを子どもたちが知る。手間ひまを子どもたちが知ることで、その後の生き方、働き方に影響するのではないか」「伝統野菜や伝統食を知ることができる」「文化も感じる」「文化の伝達になる」という意見がみられた。

以上のことから、生産者の方には、大変な面もあるが「生きがい」をもって継続して欲しいという意見が多く、流通面では、新鮮で業者価格より安いことの利点があげられている。食育では、子どもたちが地域の農業と味を知り、地域の文化を

知ることができることが指摘されていると言える。

45

6. 考察と結論

- 5 S会は、食育に関する勉強会を開催しており、食に関心のある会員が多いため、食に関する意識が高い。S会の「学校給食への地場食材供給」勉強会参加者は、G市内に居住している女性が多く、60～80才代の祖父母世代が中心となっていた。祖
- 10 父母世代を対象とした「学校給食への地場食材供給」に対する意識調査は、学校給食へ地場食材を供給している生産者組織以外は、あまり行われて55こなかった。祖父母世代が「学校給食への地場食材供給」について理解を示すことで、子（保護者）
- 15 世代、孫（児童・生徒）世代、地域社会等に影響を与え、「学校給食への地場食材供給」がより推進され、拡大する可能性が高まると考えられる。60今回の調査で、S会の勉強会参加者は「学校給食への地場食材供給」について、「良いことで、食
- 20 育効果があり、拡大した方がよい」と、とても好意的な意識を持っていることが明らかとなった。「学校給食への地場食材供給」を推進、拡大する65ことは、S会に参加した祖父母世代に、受け入れられているといえる。そして勉強会の前後のアン
- 25 ケート調査を比較すると、「学校給食への地場食材供給」は「良いことで、食育効果があり、拡大した方がよい」と、好意的な意識をもっていると70回答する割合が上昇している。「学校給食への地場食材供給」について「どの程度知っていますか」という質問に対し、開始前のアンケート調査では、「とてもよく知っている」と回答した方は、11.8%と低くなっていた。終了後は「学校給食への地場75食材供給」について「とても理解できた」が、56.5%と、半数以上となり、「どちらでもない」「あまり」「まったく」は0.0%となっている。そのため「学校給食への地場食材供給」について、同様の勉強会を開催することは「学校給食への地場食80材供給」に対する好意的な意識を高め、理解を深めてもらうのに有効であると推察される。
- 40 本論文は、あくまでも、食に関し意識が高い祖父母世代が中心となっているG県S会の勉強会のみからの知見である。高齢化、少子化の進行が著85しい超高齢化社会では、祖父母世代の孫世代に対

する重要性は高まっている。祖父母世代が「学校給食への地場食材供給」について理解を示すことで、孫（児童・生徒）世代、子（保護者）世代、地域社会等に影響を与え、「学校給食への地場食材供給」がより推進され、拡大する可能性が高まると考えられる。今後も「学校給食への地場食材供給」に対する祖父母世代を対象とした調査を積み重ねる必要がある。本論文は限られた事例からの知見であるが「学校給食への地場食材供給」をより推進、拡大するために、「学校給食への地場食材供給」に対する意識について、さらなる検討が必要であることを示唆するものである。

なおS会の勉強会が、その後参加者にどのような行動の変化をもたらしたかについては、調査・研究をすることができなかった。今後の課題としたい。

謝辞

本研究にご協力いただいたS会の役員の皆様をはじめ、アンケートにご協力をいただいたS会勉強会参加者の皆様に心より感謝申し上げます。

ご協力いただいたG県教育委員会、G市教育委員会の担当者の皆様に深く御礼申し上げます。

研究がすすむようにご指導いただいた愛知県立大学日本文化学部教授大塚英二先生に心より感謝申し上げます。

本稿を完成させるために、ご助言をいただいた東京大学農学生命科学研究科准教八木洋憲先生に厚く御礼申し上げます。

本研究のために、ご指導いただいた名古屋大学生命農学研究科教授徳田博美先生、岐阜大学農学部名誉教授杉山道雄先生に心より深く感謝申し上げます。

注

- 1) 学校給食で利用されるG県内産の食材を使用した加工品には、「赤味噌」（味噌汁、調味料として利用）、冷凍枝豆、切干大根がある。「赤味噌」はG県産の大豆「ふくゆたか」を使用してつくられている。「冷凍枝豆」はG県産のむきみの冷凍枝豆である。「切干大根」はG県産の大根を使用している。また学校給食費は一食あたりそれぞれ、小学校 250 円。中学校 300 円（2019 年）となっ

- ている。
- 2) 2020年3月から、新型コロナウイルスのまん延によりS会の勉強会は、2020年9月現在休止し40
5 3) S会で明らかとなった課題の例としては次のよ
うなものがあげられている。①G地域の美味しい
食べ物が、新聞で取り上げられ他の地域では有名
であるが、地元のG県内では、知られていない食45
べ物が多い。②G地域の美味しい食べ物が、G県
10 内では手に入らない場合ある。③G地域の美味
しい食べ物の美味しさが知られていない場合が
ある。④G地域では、普段よく食べられているが、
この地域の優れた食べ物であることにG地域の50
人々が気付いていない場合がある。⑤昔から知っ
15 てはいたが、もう食べられなくなっている食材が
いくつもあること。例) マツタケ、ロウジ(クロ
カワというキノコ:老茸)、川ガニ、うるか(ア
ユの塩辛)等。⑥食を通して人間形成や興味を引55
き出すために地元名産の包丁を使えるように食
20 育をすべきである等(S会会長、2020)。
- 4) B先生は、THE SCHOOL FOOD REVOLUTION: by Kevin
Morgan and Roberta Sonnino, 2008を他の研究者
とともに、日本語に訳されている。詳しくは『学60
校給食改革』筑波書房、2014年を参照。
- 25 5) その他、勉強会が開催されたG市の学校給食では、
G県内産とG市産の食材は、品目数で20~30%
(2018年度)使用されている等の説明があった。
- 6) AウーマンNは、2001年からG県N市の学校給食65
に地場食材の供給を開始した女性生産者組織で
30 ある。活動内容の詳細については、『<食といの
ち>をひらく女性たち』農山漁村文化協会 2018
年、1~254頁、139~158頁を参照。
- 2) 大浦裕二・山田伊澄・片岡美喜・山本淳子「学校
給食および食農教育が児童に及ぼす影響に関す
る一考察」『農林業問題研究』第45巻2号、2009
年、254~257頁
- 3) 内藤重之・佐藤信『学校給食における地産地消と
食育効果』筑波書房、2010年、1~238頁
- 4) 山田浩子・今井健「学校給食での地場食材導入シ
ステムの形成条件」『農村計画学会誌』第24巻4
号、2006年、254~260頁
- 5) 山田浩子・松宮朝「学校給食への地場食材供給の
ための「協働システム」」『農村計画学会誌』第
36巻4号、2018年、568~576頁
- 6) 高田洋子「祖父母・孫関係の現状とその規定要因
について」『日本家政学会誌』第44巻10号、1993、
823~830頁
- 7) 杉井潤子「現代における祖父母と孫の関係性」平
成13年度~平成14年度科学研究費補助金研究成
果報告書、2003、1~137頁
- 8) 森永佳江「『祖母の知恵仮設』と高齢者福祉」『久
留米大学文学部紀要』社会福祉学会編第12号、
2012、53~65頁
- 9) G市経済政策課「G市の農林業平成30年度」
<https://www.city.gifu.lg.jp/32239.htm>
(2020年3月2日更新 2020年9月10日参照)
- 10) 農林水産省(2020)「わがマチ・わがムラ」
[http://www.machimura.maff.go.jp/machi/map/28/in
dex.html](http://www.machimura.maff.go.jp/machi/map/28/index.html) (2020年3月26日、2020年4月4日
参照)。
- 11) S会作成「S会入会資料」2019年、1~2頁
- 12) S会会長「S会通信 No.1」2020年、1~3頁

引用・参考文献

- 35 1) 山田浩子(2018)「地域と連携する学校給食と食
育」『<食といのち>をひらく女性たち』農山漁
村文化協会: 139-158. (201*年*月*日 受理)