

優秀賞

滋賀県立大学環境マネジメント事務所

滋賀県立大学の学生で構成される環境サークル、滋賀県立大学環境マネジメント事務所（EMO）では、県立大学生協との協力により地産地消プロジェクトを推進し、大学の生協食堂における地元食材を使用したメニューの充実と学生の啓発活動を推進している。

●大学生協食堂における地産地消を推進

滋賀県立大学の生協食堂では、おいしさや安心・安全の観点から、1995年の開設時より地元産の食材の導入を進めてきた。こうした側面に加え、フードマイレージの削減によるCO₂排出削減、輸送用包装材の削減など環境の視点を重視し、EMOでは県立大学生協と共同で2005年に地産地消プロジェクトをスタートさせた。

本プロジェクトでは、取引のある生産者や生協関係者のネットワークを活用し、おいしさや安心・安全を重視する地域の生産者を開拓し、調達先の拡大を図っている。また、組合員が食材の生産過程や生産者のこだわりなどを知り、環境と食の関係に対する認識を高めてもらうために、年に1～2回、地域の生産者の訪問を実施している。



地域の生産者訪問の様子

生産者訪問の内容や参加者の感想は報告書としてまとめ、生協食堂に掲示することにより組合員に対する情報提供、啓発に結びつけている。2007年からは、地元食材の産地を紹介する「産地まるわかりマップ」を食堂内に掲示しており、季節ごとにマップの内容を更新し、食材の産地や旬の食材に対する関心を高めてもらうよう工夫している。

一方、地元の食材は、泥や虫が付いていたり形が整っていないケースが多く、カット作業や洗浄に手間、時間がかかるといった課題があった。EMOと大学生協では、調理作業の分析と改善策の検討を行い、食堂料理長に

よる調理作業教育を実施するとともに、新規採用のパート職員向けの「調理作業教育DVD」を制作した。

こうした取り組みにより、地産地消率（地元食材の利用率）は2004年の14%から2006年には19%に向上した。食品加工業者や卸売業者から食材を仕入れる場合、地元農家に比べフードマイレージは大幅に増加し、食材の中には中国など海外から輸入されるものもあるため、地産地消の推進によるCO₂削減効果は非常に大きいといえる。

●キャンペーンを通じた認知度の向上

プロジェクトでは、地産地消に対する組合員の認知度を高めることを目的として、2006年より毎年1～2回、地産地消キャンペーンを実施している。

2009年1月に行ったキャンペーンでは、既存の地元食材メニューに加え、キャンペーン限定の5つの新メニューを提供。告知ポスターの掲示、地元食材メニュー用のプライスカードやロゴマークによる識別などを行った結果、期間中の地元食材を使用したメニューの売上は40%増加した。また、キャンペーン中に実施したアンケート調査では、地産地消の取り組みに対する認知度が45%から75%に上昇したことが確認された。

2009年7月に実施したキャンペーンでは、EMOと生協職員で新メニューのアイデアを出し合い、新たに6つのメニューを提供した。また、組合員に対して地元食材を使ったメニューをアピールするために、サンプルケースにおける地産地消キャンペーン特設コーナーの設置、食堂のテーブルへの卓上POPの配置、キャンペーンソングの制作・放送などを行った。



サンプルケースの地産地消
キャンペーン特設コーナー



食堂テーブルの卓上POP

今後EMOでは、組合員のニーズを踏まえ地産地消費メニューの拡充を図るとともに、地元食材の安定確保や調理負担の軽減などに向けた取り組みを進め、プロジェクトの認知度の向上と環境負荷の低減を図っていく考えだ。