

滋賀県 彦根市

彦根市立病院



【地産地消メニュー】

初夏の地産地消（滋賀県産ごはん、滋賀県産ピワマスの香草パン粉焼き、近江牛ミンチのそぼろ煮、彦根産きゅうりの酢醤油和え、プランマンジェ（愛東メロンソース））

食材数：27

うち地場産数：8



地元中学生在農業体験を通じて収穫した野菜を使った料理

彦根市を中心に、近隣市町村（多賀町、甲良町、豊郷町）及び、県内産の食材を利用。また年4回、地産地消イベントとして、全ての料理に、季節の旬の地場産食材をふんだんに使ったメニューを提供している。滋賀県産ピワマスを使い、シンプルながらも患者が食べやすいようにオープンでじっくり柔らかく調理するなど工夫がみられる献立となっている。

生産者や地域の関係者との連携づくり



○平成24年から、行政関係部署、JAと連携し「地産地消の取組を推進するための会議」を開催、地産地消の取組への協力要請、JAから農産物の情報提供、病院給食で使用する野菜の報告等を行っている。
○管理栄養士が生産者を訪問し、畑の見学や意見交換を行っている。作付状況や農産物の特長等を書いたポスターを制作し、院内に掲示する他、生産者へ渡し、病院での地産地消の取組の理解に繋げている。

病院内外への地産地消の取組の理解促進



○院内の医師・看護師などで構成する栄養管理委員会で、地産地消の取組について報告するとともに、希望する医師へ地産地消メニューを食べて貰うなど、院内スタッフへの周知に努めている。
○病院主催の「病院ふれあいまつり」で、病院給食での地産地消の取組をパネルで紹介。
○市内小・中学生が農業体験で収穫した野菜を給食食材として使用。患者へ提供する際、そのことをカードで伝え、地域との繋がりがわかるようにしている。

地場食材活用工夫（顔の見える関係づくり）



生産者さんと顔の見える距離での食事会

○病院で1年間使用する食材と総重量をJAに情報提供し、必要に応じて生産量を増やして買っている。JAから地域で栽培を開始した新しい作物の情報提供してもらい、献立に反映。
○「生産者と顔の見える距離での食事会」と題し、取引業者や生産者、市関係者等の集う機会を設け、情報交換の場を作っている。
○年々地産地消率は高まり、平成27年2月は、野菜総使用量の51.6%、15品目の地場産物を使用している。

病院と委託業者、生産者とのスクラムでメニューに地産地消の思いを届ける

滋賀県彦根市 彦根市立病院

<取組主体の概要>

- ・所在地 : 滋賀県彦根市
- ・取組主体 : 彦根市立病院栄養科・栄養治療室
- ・1日あたりの提供給食数: 約750食
- ・地産産率 : 28% (産量ベース)



【取組概要】

入院患者さんにとって食事が楽しみになるよう、季節ごとに地域の食材を使用した献立を作成し、給食受託事業者（株式会社南テスティノリ）と連携して、患者さんの容態に合わせたメニュー作りを工夫している。

また、食材の安定供給を図るため、地元JAのみならず、生産者とも繋がりを持ち、時には栄養科職員や給食受託事業者が現地の生産者のほ場に出向き、顔を会し意見交換をすることで、生産状況、地産地消食材を安定的に調達することの難しさなどを知ることができ、地産地消に取り組む機運の上昇が図られている。

「患者さんにとっての食事は治療の一環。おいしく食べられることで、栄養の状況がよくなり、患者さんが元気になれる。」このように食事が楽しみになるようなメニューづくりを病院として心掛けている。

一方で、喫食された患者さんからアンケートを取り、給食受託事業者や病院側と共有し、地産食材を取り入れた新メニューの開発など患者さんに喜ばれる食事を日々検討している。

（取組のスキーム図）



【取組のポイント】

- ① 患者さんへの情報提供
患者給食に使用している地産野菜や果物ポスターを院内に掲示するとともに、食事にカードを添えて、地元食材への理解増進を図っている。
- ② 生産現場を知る
病院・給食受託事業者共に自ら、生産現場に足を運び、使用される食材の生育状況、生産過程や苦勞、食材の利用方法等について意見交換することで一層、生産者との信頼関係が構築されている。
- ③ 美味しく、楽しく
「地産地消イベント（年4回）」を開催。この日は、全ての料理に**滋賀産産物**を使用して食事を提供。このメニューは、2015年地産地消給食等メニューコンテストにおいて農林水産大臣賞を受賞。（受賞メニュー：花菜湯まスの香煎パン粉焼き、近江牛のそぼろ煮、他）
- ④ 効果測定
提供された食事について、喫食後、患者からのアンケート結果やコメントを基に味つけやメニュー構成、調理方法等について、見直しを行っている。

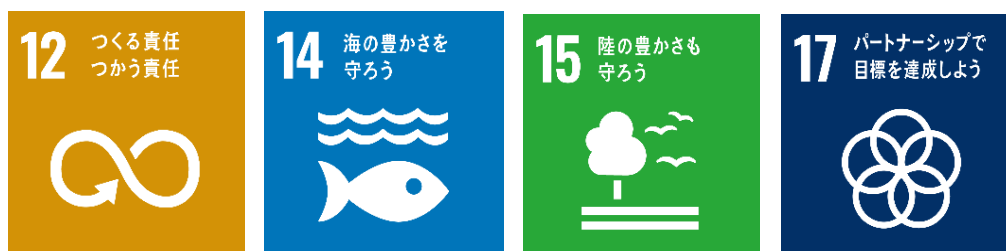


【課題とその対応方法】

通常は地元JAや地元生産者からの食材仕入れを基本とするが、天候不良等による必要量の調達困難な場合がある。近郊又は地元JA管内以外から地産野菜の仕入れを行うと、仕入れコストが上昇する。安定的に近郊から食材を確保しつつ、安定的な価格で仕入れを行うことができても、地産地消を継続的に推進していきけるものと認識しており、このためには地域間での連携は不可欠である。これらも地産地消の導入率向上に向けた取組を考へていくが、前述の通りどうしても通常の仕入れが出来ない場合の価格差の補填や地産産物を仕入れ易くする流通の仕組みを補助する制度があればよい。

【今後の展望】

今後も関係機関と連携をとり、地産産物を積極的に使用した給食の提供を継続していくことで、患者さん、彦根市立病院、彦根市、JA・生産者のためとなるよう「三方よし」の精神で取り組んでいきたいと考えている。



今後も住民と連携し、地産地消を積極的に使用することで安定した給食提供の継続や、安心できる食材使用による社会貢献に努めて参ります。

