

## 厚生連病院にみる地場産農産物活用の動向と課題

誌名	農林業問題研究
ISSN	03888525
巻/号	502
掲載ページ	p. 131-136
発行年月	2014年9月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター  
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council  
Secretariat



## 厚生連病院にみる地場産農産物活用の動向と課題

### —全国的アンケート調査に基づいて—

大宮めぐみ (岡山大学大学院環境学研究所)

## Usage Trend of Local Vegetable Products and Related Problems in Koseiren Hospitals: Based on a National Hospital Survey

Megumi Oomiya (Graduate School of Environmental Science, Okayama University)

We investigated the use of local vegetable products in the hospital food services of both Koseiren and non-Koseiren hospitals through the distribution of a questionnaire survey. Results showed that 52.0% of the Koseiren hospitals that responded use local vegetable products almost every day, whereas 58.2% of responding non-Koseiren hospitals use the products. Thus, a significant difference was observed between Koseiren hospitals and non-Koseiren hos-

pitals. The difference can be attributed to those hospitals established by the Japan Agricultural Cooperatives (JA) Group and the management of food services in Koseiren hospitals. The results of the study suggest that, first, there should be more active use of local vegetable products in Koseiren hospitals, and second, greater acknowledgment and a wider extension to hospitals all over the country are important.

### 1. はじめに—課題と方法—

現在、学校給食においては、「生きた教材」としての教育的意義と、第二次食育推進基本計画による地産地消の積極的な推進が行われている。農林水産省の調査(2012)から、学校給食において、地場産農産物を利用していると回答した割合は96.1%、うち「ほぼ毎日使用」は49.2%<sup>2)</sup>であった。また、取り組むべき課題としては、「必要数量の確保」51.3%、「必要品目の確保」32.3%、「品質の均質化」28.9%があげられている。さらに、課題の解決方法として、「食材の種類や数量の不足を補完するための体制の整備」43.5%、「生産に関する情報の共有」32.3%、「幅広い関係者の相互理解の促進」25.4%がある。

一方、病院給食における地場産農産物活用を意識した研究報告は少数である。その中でも、尾高(2011)より平成21年度に84.9%の厚生連病院が地場産野菜を使用していたと報告されている。この論文を受け、筆者は病院給食における地場産農産物使用の実態把握を目的とし、JAグループの厚生事業を担う厚生連病院と、その納品先におけるヒアリング調査を実施した。その主な結果は、①厚生連病院では、地場産農産物の使用実態はあるが、使用量や積極性に

は病院間で差があること。②病院経営側の推進計画策定が必要であること。③給食の委託化が増加する中、契約条件への地場産農産物購入の明記と、購入可能な食材料費の設定が必要であることがあげられた。しかしながら、残された課題として、病院給食における地場産農産物使用についての報告は厚生連病院に関するものがほとんどであり、全国的な動向と厚生連病院の位置付けが不明であることがあげられた。

よって、本研究では、全国の病院を対象としたアンケート調査により、厚生連病院における地場産農産物使用の実態把握、課題の明確化を行い、その課題解決方を考察する。その際、厚生連病院と一般病院を比較検討することで、厚生連病院の特徴をみていく。なお、「一般病院」という名称は厚生連病院と比較のため使用する。

### 2. アンケート調査の概要

対象は、全国の厚生連病院(112病院)と一般病院(316病院)<sup>3)</sup>の計428病院とする。調査期間は、平成25年2月1日から同年2月28日である。その結果、回収数は259(回収率:60.5%)であり、うち協力不

可 4、無効回答 3 のため、252 を解析対象とした。よって、有効回答数は 252 (有効回答率: 58.9%) となった。なお、本調査における地場産農産物とは、当該病院の所在する都道府県内で生産された農産物と定義し、アンケート調査票にも明示した。

また、解析方法として、一部の回答にはカイ二乗検定 (有意水準:  $P < 0.05$  で判定) を実施した。

### 3. 病院給食における地場産農産物使用の実態

#### (1) 回答者の属性

回答者の属性の特徴は次の通りである。

まず、厚生連病院、および一般病院の共通項目として、職種は、病院所属の管理栄養士がほとんどであり、年齢は 50 歳代、勤務年数は 10 年以上が多いことから、部門長からの回答が多いことが推察される。

次に、病院間でとくに違いがみられたのは次の 2 点である。①給食の運営方法として、厚生連病院は直営 56.8%、一般病院では一部委託が 68.4% となり、両者で有意な差がみられた ( $P = 0.0000$ )。②立地は、一般病院は、市街地 43.2% が最も多く、次に郊外 (住宅地) 33.5% と 70% 以上が市街地に立地しているの に比べ、厚生連病院では、市街地 37.3% に、農業地域が 28.0% と続き、有意な差がみられた ( $P = 0.0000$ )。

#### (2) 地場産野菜の使用実態と購入先

地場産野菜の使用頻度を表 1 に、その購入先について表 2 に示す。

まず、厚生連病院では、地場産野菜の使用率 (「ほぼ毎日使用」、「ときどき使用」の合計) は、93.3% で、「ほぼ毎日使用」が 52.0% であるのに対して、一般病院では使用率 84.9% と「ほぼ毎日使用」58.2% となっており、有意な差がみられた ( $P = 0.0322$ )。しかしながら、まったく使用していない厚生連病院も

存在しており、このことは注視すべき点である。

次に、地場産野菜の購入先は、厚生連病院では、小売店が全体の 60.6%、一般病院では 70.1% に上る。しかし、「JA」、「全農」、「個人農家」、「直売所」、「生産者組織」といった、JA グループもしくは生産者それぞれの組織からの購入をみると、厚生連病院では 44 病院 (62.0%) が取引を行っている一方で、一般病院では 8 病院 (5.0%) に留まっていることがわかる。

#### (3) 地場産農産物使用の経緯

地場産農産物使用の経緯として、全体では「従来から使用」38.9%、「給食提供部門の意思」28.1%、「病院グループとしての意向」12.3% であった。厚生連病院では、「病院グループとしての意向」36.4%、一般病院では、「従来から使用」46.0% が最も多かった。

ただし、「病院グループとしての意向」については、一般病院は、複数の病院機構からの回答のため、厚生連病院の回答結果とは正確な比較が困難である。

なお、注視すべき点は「県・市町村からの働きかけ」を選択した回答者がいなかったことと、「JA か

表 1. 地場産野菜の使用頻度

	ほぼ毎日 使用	ときどき 使用	まったく 使用して いない	合計
厚生連病院	39 (52.0)	31 (41.3)	5 (6.7)	75 (100.0)
一般病院	96 (58.2)	44 (26.7)	25 (15.2)	165 (100.0)
合計	135 (56.3)	75 (31.3)	30 (12.5)	240 (100.0)

資料: アンケート調査より筆者作成

注: 単数回答。上段回答数, 下段%

表 2. 地場産野菜の購入先

	小売店	JA	全農	個人農家	直売所	生産者 組織	給食委 託会社	業務用 食材卸 売業者	卸売市場 (仲卸含む)	その他	購入先 なし	合計
厚生連病院	43 (60.6)	22 (31.0)	2 (2.8)	7 (9.9)	5 (7.0)	8 (11.3)	4 (5.6)	7 (9.9)	7 (9.9)	2 (2.8)	—	71 (100.0)
一般病院	110 (70.1)	4 (2.5)	—	1 (0.6)	1 (0.6)	2 (1.3)	16 (10.2)	26 (16.6)	21 (13.4)	—	3 (1.9)	157 (100.0)
合計	153 (67.1)	26 (11.4)	2 (0.9)	8 (3.5)	6 (2.6)	10 (4.4)	20 (8.8)	33 (14.5)	28 (12.3)	2 (0.9)	3 (1.3)	228 (100.0)

資料: 表 1 と同じ

注: 複数回答。回答数 (%)

らの働きかけ」が全体でも1.5%と少数であったことである。

#### (4) 地場産農産物使用の目的

地場産農産物使用の目的は、全体では、「給食の質の向上」の57.0%が最も多く、これに「喫食者の満足度の向上」53.1%、「地域農業活性化への貢献」36.7%が続いている。病院間で1位に違いはないが、「地域農業活性化への貢献」や「農業者やJAとの関係強化」といった選択肢を、厚生連病院では、それぞれ48.6%と42.9%選択しており、一般病院の選択率30.7%と0%に比べ、より地域農業を意識していることが推察された。

#### (5) とくに意識して取り組んでいる活動

とくに意識して取り組んでいる活動は、全体では「地場産農産物を使用し、季節や旬を意識した食事を提供」が65.2%、「地場産農産物を使用し、郷土食の提供」33.3%、「とくに意識していない」28.5%と続く。両病院とも最も多く選択した「地場産農産物を使用し、季節や旬を意識した食事を提供」の割合をみると、厚生連病院が77.5%、一般病院が58.8%と、厚生連病院の方が高いことがわかる。さらに、厚生連病院では、「地場産農産物を給食に常に使用」32.4%、「地場産農産物に関する情報を記したカードなどを食事に添える」32.4%、「地場産農産物を使用し、郷土食の提供」25.4%、「食堂や病棟に地場産農産物に関する情報を掲示」22.5%、「地場産農産物の使用状況などを広報誌などに掲載」16.9%といった地場産農産物の常用と具体的な活動、それらを患者に伝えることを意識していた。

一方、一般病院では、「地場産農産物を使用し、郷土食の提供」37.5%、「とくに意識していない」36.8%、「地場産農産物を給食に常に使用」18.4%が上位となり、意識した取り組みは行っていない病院があることも指摘できる。

#### (6) 地場産農産物の使用課題

各病院間における検定結果と選択された割合から、その特徴をみていく。

まず、全体では、「必要数量の不足」63.6%、「必要品目の不足」56.6%、「価格が不安定」45.0%があげられた。これらの結果は、学校給食における課題と類似しているのに加え、上位5課題に有意な差はみられなかったことから、集団給食における地場産農産物使用の共通課題であるといえる。

次に、統計的に有意であった項目は、「関係者相互の連携不足」(P=0.0012)、「対応可能な人材不足」(P=0.0087)、「経営側の理解・協力が得にくい」(P=0.0285)の3課題であった。

これらの結果と選択率から、厚生連病院では、「関係者相互の連携不足」、「通常業務に加えての業務量の増加」、「対応可能な人材不足」といった、課題を意識している傾向がみられた<sup>5)</sup>。

一方、一般病院では、「経営側の理解・協力が得にくい」、「価格が不安定」、「価格が高い」、「品質の不揃い」といった課題を意識していた<sup>6)</sup>。

なお、「どのような地場産農産物があるかわからない」といった課題を厚生連病院で17.8%、一般病院で26.6%の管理栄養士が選択しており、地場産農産物の認知度の低さは注視すべき点である。

#### (7) 地場産農産物の使用課題の解決方法

各病院間における検定結果と選択された割合から、その特徴をみていく。

地場産農産物の使用課題の解決方法について、全体では、「数量を確保するための体制の整備」69.3%が最も多く、「天候等で欠品となった場合の補完体制の構築」60.7%、「品目を確保するための体制の整備」57.8%と続く。この解決方法は、前設問の課題とおおむね対応している。

統計的に有意であった項目は、「JAや直売所などからの連携依頼」(P=0.0240)の1課題のみであった。この結果と選択率から、厚生連病院では、「JAや直売所などからの連携依頼」、「経営側の積極的な推進」、「生産・流通を理解した人材の確保・育成」、「収穫時期など生産に関する情報の共有」という課題を一般病院に比べ選択しており<sup>7)</sup>、地場産農産物の使用を行うことを前提に、その推進環境の整備を要望していることが示唆された。一方、一般病院では、「品質・規格に関する基準作成」、「大量調理における衛生管理を理解した供給体制の構築」を意識している傾向がみられる<sup>8)</sup>。これは、地場産農産物に対する品質・規格の不揃いや衛生管理に対する不安を感じていることが推察される。

#### 4. 厚生連病院における地場産農産物活用の特徴と課題

##### (1) 系統利用による地場産農産物購入

本調査において、厚生連病院における地場産野菜

の使用率は、93.3%であり、うちほぼ毎日使用している病院は52.0%であった。尾高(2011)より平成21年度に84.9%の厚生連病院が地場産の生鮮野菜を使用しており、うち通年使用が60.5%であったことを鑑みると、ほぼ同様の結果が得られている。

さらに、その購入先については、厚生連病院では、系統利用もしくは生産者、およびそれらの組織から62.0%となっていることから、厚生連病院における系統利用の実態があるのは明らかである。

### (2) 地場産農産物を使用可能な給食運営体制

厚生連病院が地場産農産物を使用可能な背景として、高い直営率があげられる。厚生連病院の直営率は56.8%であり、全面委託25.7%、一部委託17.6%と続く。一般病院が、直営11.3%、全面委託20.3%、一部委託68.4%であるのと比較すると、高い直営率である。医療関連サービス振興会の実施した医療関連サービス実態調査(2013)によれば、全国的な患者等給食の委託率は67.9%であった。給食運営方法と地場産農産物の使用の関係については、筆者が実施したヒアリング調査より、委託化は給食委託会社の意向を含めた購入先の変化の可能性が指摘できる<sup>9)</sup>。厚生連病院が系統利用を行える環境として、直営給食による柔軟な対応が可能なことと、地場産農産物を使用するという病院グループの意向が、部門責任者からスタッフまで浸透しやすい部門運営が推察される。

### (3) JAグループの一員であることを意識した地場産農産物活用

厚生連病院における地場産農産物使用の特徴を次に述べる。

まず、地場産農産物使用の経緯として「病院グループとしての意向」があり、組織的な推進背景が存在していることがわかる。次に、使用の目的として、「地域農業活性化への貢献」や「農業者やJAとの関係強化」を意識している傾向がみられた。さらに、活動内容として、地場産農産物の使用に加え、患者への情報提供を行っていることがあげられた。

これらの特徴と、使用課題である「関係者相互の連携不足」、「業務量の増加」、「人材不足」と、その解決方法である、「JAや直売所などからの連携依頼」、「経営側の積極的な推進」、「人材の確保・育成」、「生産に関する情報の共有」を照らし合わせると、地場産農産物の使用を求められている立場であるが

ゆえに、使用課題を強く感じていることが推察された。

このように、厚生連病院においては、JAグループとしての立場を意識しながら地場産農産物を使用しており、それが活動内容や使用課題に反映されているといえよう。

### (4) 病院給食における地場産農産物購入のための環境整備の必要性

本調査の結果から、病院給食が地場産農産物活用場、いわゆる「地産地消の場」として認知されていないことが指摘される。

その理由として、第一に、病院へ「県・市町村からの働きかけ」がまったくなかったことである。地産地消を進める行政でさえ、学校給食への地場産農産物の積極的な使用を推進する一方で、病院給食もその領域であるとは認識していない。第二に、同じJAグループである厚生連病院でさえ「JAからの働きかけ」が少数であったことである。第三に、地場産農産物自体の認知度が低いことである。給食を提供する管理栄養士は、使用課題の中で、「どのような地場産農産物があるかわからない」と指摘しており、生産側の広報不足と病院側の地場産農産物に対する意識の低さを明示している。

今後、JAの積極的な働きかけと行政による活動の推奨といった環境整備の必要性が指摘される。

### 5. おわりに一病院給食における地場産農産物活用段階的な発展に向けて一

厚生連病院における恒常的(ほぼ毎日使用)な地場産農産物の使用は、52.0%と半数に上っていた。また、一般病院でも、58.2%となり、厚生連病院との間には、その使用背景や活動に違いがあるものの、学校給食における利用率の49.2%(ほぼ毎日使用)と比較しても、同水準であった。

ただし、食育推進基本計画に示された学校給食における食材ベースの使用率の目標値は30%であり、現状では平成23年度で25.7%<sup>10)</sup>に留まっている。このように、使用率と食材ベースの使用率では捉え方が異なり、病院給食を対象にした本調査においても食材別の使用率は明らかでないことから、病院給食における地場産農産物使用が活発であるとは判断できない。とくに、本調査は、地場産農産物を都道府県内産に指定したが、意図せずに県産農産物を使

用している実態があることも事実であろう。

今後、病院給食における地場産農物活用は意図的かつ段階的に展開されていく必要がある。以下、そのための方策を提案する。

はじめに、厚生連病院内での活動の活発化である。本調査の結果と先行研究<sup>9)</sup>から、厚生連病院間でも活動の積極性には差があることが指摘できるため、まずは先進的な活動を行う病院を中心とした展開が必要である。これらの病院においては、複数の課題を克服することで、現在の活動展開が行われており、この取り組みを参考事例に関係機関が協同しながら、個々の厚生連病院に合った環境整備を行うべきである。とくに、複数の厚生連病院の管理栄養士が求めていたJAなどからの病院への関係強化の働きかけや、行政が主体となった地産地消計画への病院給食の明記、活動の認知度を高めるための広報活動、病院と生産・流通のマッチングといった、行政から病院、生産・流通側への働きかけは、重要な環境整備であると指摘できる。

次に、活動自体の認知度の向上である。これには、厚生連病院が中心となった情報発信が必要である。この段階においては、厚生連病院の間でも活動が広く波及していることが必要になる。このような活動が厚生連病院の独自性を表すとともに、活動が社会的に認知されることで、それらが推奨される環境づくりにつながる。

最後に、一般病院への活動の拡大である。一般病院においては、地場産農産物の使用に対して、欠品リスク、価格の不安定さ、価格の高さなどを不安視しており、その解消と、購入経路の提示が必要である。厚生連病院における先進事例は、その提示例として有用である。

なお、活動の拡大には、地場産農産物の購入先として、小売店を視野に入れることを提案する。従来から病院給食においては、入退院による食数変化や1日3回の給食提供から、細やかかつ安定的な供給が必要であるとされてきた<sup>10)</sup>。JAと病院との直接的な連携も重要であるが、JAが病院への個別対応を行えるかは、各JAの販売能力に左右される。よって、既存の小売店が持つノウハウを活用しながら、JA、小売店、病院といった関係者全員が地場産農産物を意識して使用するという合意の下での活動展開を視野にいれるべきである。このコーディネーター

として、JAの役割は重要である。

以上から、病院給食における地場産農産物の使用拡大には、厚生連病院が先進事例となり、活動自体の認知度の向上と、それに対する社会的評価の高まりが必要である。これらの取り組みは、急激な農産物の需要拡大に通じるものではないが、地場産農産物の優先的な使用を実現し、地域農業活性化へ寄与する給食食材の流通システム構築への一助となることが期待される。

付記 本稿は、平成24年度JA研究奨励費助成対象研究による研究成果の一部である。

- 注 1) 平成24年2月に発表された農林水産省実施の「学校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結果の概要」は、学校給食においては、全国1145施設を対象としており、有効回答数は264であった。
- 2) 注1にて示した調査によると、「ほぼ毎日利用」49.2%、「1週間に1回以上利用」17.0%、「1か月に一回以上使用」8.7%、「食材が豊富な時期のみ使用」18.2%、「特定の促進期間のみ使用」3.0%で、利用率は合計96.1%とした。
- 3) 一般病院とは、全国的に農村医療を中心として展開する厚生連病院と比較するため、同じく全国に展開する複数の病院グループを抽出した。
- 4) 病院ごとの回収数は、厚生連病院が有効回答数75(回収率:67.0%)、一般病院が有効回答数177(回収率:56.0%)となっている。
- 5) それぞれの選択率は、厚生連病院と一般病院で、「関係者相互の連携不足」37.0%と17.8%、「通常業務に加えての業務量の増加」21.9%と12.4%、「対応可能な人材不足」21.9%と9.5%であった。
- 6) それぞれの選択率は、厚生連病院と一般病院で、「経営側の理解・協力が得にくい」4.1%と13.6%、「価格が不安定」35.6%と49.1%、「価格が高い」28.8%と39.1%、「品質の不揃い」24.7%と34.3%であった。
- 7) それぞれの選択率は、厚生連病院と一般病院で、「JAや直売所などからの連携依頼」30.7%と17.8%、「経営側の積極的な推進」26.7%と16.6%、「生産・流通を理解した人材の確保・育成」25.3%と17.8%、「収穫時期など生産に関する情報の共有」49.3%と42.0%であった。
- 8) それぞれの選択率は、厚生連病院と一般病院で、「品

- 質・規格に関する基準作成」37.3%と50.3%,「大量調理における衛生管理を理解した供給体制の構築」28.0%と40.8%であった。
- 9) 大宮 (2013) を参照.
- 10) 文部科学省 (2011) では, 完全給食を実施する公立の小学校, 中学校, および中等教育学校前期課程, 夜間定時制高等学校のうち, 単独調理場方式の学校については50校に1校の割合で, 共同調理場方式については50場に1場の割合で, 各都道府県教育委員会が選定した450校(調理場)を対象に調査を実施している。また, 内容は各5日間の学校給食の献立に使用した食品のうち, 当該都道府県で生産, 収穫, 水揚げされた食材の使用率である。
- 11) 尾高 (2011) を参照.
- 産物活用の現状と課題」『農林業問題研究』49(1), 154-159.
- 尾高恵美 (2011) 「病院給食における食材調達と地産地消」『農林金融』64(2), 123-137.
- 財団法人医療関連サービス振興会 (2013) 『平成24年度医療関連サービス実態調査報告書』.
- 農林水産省 (2012) 「学校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結果の概要」([http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan\\_tisyo/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/index.html)) [2012年9月22日参照].
- 文部科学省 (2011) 「学校給食における地場産物の活用状況」([http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1296589.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1296589.htm)) [2013年9月23日参照].

#### 引用文献

大宮めぐみ (2013) 「厚生連病院における地場産農

(受理日: 2014年6月2日)