

일본의 학교급식과 지역 농산물의 이용

권 수 현 *

1. 들어가며

일본에서 학교급식을 법률적으로 제도화한 것은 1954년이지만, 그 이전 1889년 야마가타현에서 빈곤 아동을 대상으로 급식을 제공한 것이 일본 학교급식의 시초라 할 수 있다. 이후 빈곤 아동에게 식사를 제공하고, 아동들의 영양상태의 개선을 위해 각 지역별로 급식을 실시하였으나, 전후 식량부족 상황으로 학교급식이 중지되었다.

본고에서는 학교급식을 본격적으로 실시한 1954년 학교급식법이 제정된 이후의 일본의 학교급식에 대해 정리하였고, 특히 중점적으로 이야기 되고 있는 ‘먹거리 교육’과 ‘지역 농산물을 학교급식에 활용’하게 된 배경과 사례를 중심으로 정리하였다.

구체적으로, 2장에서는 일본에서 학교급식을 실시하게 된 배경과 학교급식에 관한 법률, 개정 내용에 대해 자세하게 서술하였다. 3장에서는 일본 학교급식의 현황과 지역 농산물을 학교급식에 활용한 우수사례에 대해 소개하였다. 4장에서는 최근 학교급식에 대한 정부의 지원 사업과 우수사례 대해 정리하고 5장에서는 시사점에 대해 서술하였다.

2. 학교급식 실시 배경과 법률¹⁾

2.1. 학교급식의 실시 배경

일본은 전후의 어려운 식량 사정으로 아시아 구호 공인 단체(Licensed Agencies for Relief in Asia, LARA)에서 물자를 기증 받으며, 문부과학성, 원생노동성, 농림수산성은 차관통달²⁾

* 동경대 농학박사 (soohyunk80@gmail.com).

1) 2008년 농림수산성 식육백서 ‘학교급식의 개정에 관해’의 내용을 번역 정리함.

2) 통달은 행정기관 내부의 상급기관이 하급기관에 대해 지휘감독 관계에 기초하여 그 기관의 소장 사무에 대해 지시 전달하는

(次官通達) ‘학교급식 실시의 보급, 장려에 대하여(1946년 12월 11일)’를 발표하고 전후 학교급식의 기본적 방침을 제시하였다. 이에 근거하여 도쿄도, 카나가와현, 치바현에서 본격적으로 학교 급식을 시작하였다. 당시 국민들은 학교급식에 절대적인 지지를 보내며 보다 많은 지역에서 실시되기를 희망하였다.

학교급식을 시작한 1946년의 급식 실시 아동은 전체의 23%, 4년 후인 1950년에는 69%로 증가하며 전국적으로 확대되었다. 이후 기증받은 밀가루로 빵을 주식으로 한 완전급식을 실시하였으나, 1951년 샌프란시스코 강화조약의 체결에 따라 기존의 완전급식 실시의 재원이 되었던 점령지역구제기금(Government Aid and Relief in Occupied Areas, GARIOA)자금이 그해 6월에 중단되게 되면서 전국의 학교급식비가 인상되었다. 이 때문에 학교급식을 중지하는 학교도 증가하며 전국 각지에서는 국고 보조에 의한 학교급식의 필요성을 주장함과 동시에 법제화에 대한 요구도 높아졌다.

2.2. 학교 급식에 관한 법률

2.2.1. 학교급식에 관한 법률의 제정

시대적 상황에서 학교급식은 위기를 맞이하였으나, 학교급식을 계속해야 한다는 여론에 힘입어 1954년 6월 3일 학교급식법이 제정되었다. 당시 문부과학성 대신은 “초등학교에서 교육의 일환으로 학교급식이 실시되는 것은, 학생들이 직접 체험을 통해 바람직한 식생활을 배우게 되고, 이는 학생들의 현재와 미래 생활의 행복과 직결되기 때문에 학교급식의 교육적 의의는 매우 중요하다”라고 학교급식법안의 제안 이유를 설명하였다. 전후 식량사정이 좋지 않았음에도 불구하고 학교급식을 단지 영양 보충을 위한 식사가 아니라, 교육 활동의 일환으로 명확히 밝히고, 실제 이 법안 2조에 ‘초등학교 교육의 목적을 실현하기 위해’라고 명기하였다. 당시는 지금과 같이 ‘먹거리 교육³⁾’이라는 용어가 보급되지는 않았지만 현재 일본에서 중요하게 이야기 되는 먹거리 교육의 관점으로 학교급식이 시작되었다고 할 수 있다.

것을 말한다. 일본의 행정에서 통달은 지극히 광범위하고 대량으로 발행되며, 행정실무상 통달의 역할이 큼. 통달은 행정기관 내부의 지침이지만, 행정기관이 이에 따라 일을 처리하기 때문에, 사실상 새로운 의무를 부과하거나 규제를 실시하는 것과 같은 결과를 초래하는 경우도 많음.

3) 일본에서는 ‘식육(食育)’이라는 단어를 쓰고 있으나, 본고에서는 ‘먹거리 교육’으로 번역함.

2.2.2. 학교급식에 관한 법률의 개정

학교급식법은 학교급식의 근본법으로써 전후의 학교급식을 보급하고 발전시키는 기반이 되었으며, 초등학교 중심으로 실시되던 급식을 의무교육 대상학교로 확대 실시, 학교시설의 공동 조리장 설치 추진, 영양교사⁴⁾ 제도의 도입 등 필요에 따라 개정을 실시하며 학교급식을 제도적으로 뒷받침하였다.

이처럼 시대의 상황과 변화에 따라 학교급식법은 조금씩 개정이 되었으나, 그 기초가 되는 제1조(법률의 목적), 제2조(학교 급식의 목표)가 크게 개정된 것은 법 제정 이래 처음이었다. 학교급식법의 주요 개정 내용은 이하와 같다.

(1) 법의 목적(제1조)

학교급식법에 명시된 내용 중에서 기존의 ‘학교급식의 실시’에 더하여 ‘학교급식을 활용한 먹거리 지도 실시’가 새롭게 추가되었다. 또한 ‘먹거리 교육 기본법’의 제정(2005년 6월)과 이에 근거한 ‘먹거리 교육 추진 기본계획의 책정(2006년 3월)’이 발표되어 먹거리 교육이 일본의 학교 교육에 중요한 과제가 되었고, 학교급식의 역할이 더욱 커지게 되었다. 이번 개정에서는 법률의 목적에 기존의 ‘학교급식의 보급충실’에 더하여 ‘학교의 먹거리 교육 추진’이 추가되었다.

(2) 학교 급식의 목표(제2조)

1954년 학교급식법이 처음으로 제정되었을 때부터 학교급식의 목표는 교육의 목적 실현이었다. 하지만 그때에 설정된 목표는 당시의 시대적 상황을 반영하고 있었기 때문에 현재의 상황에 맞게 목표를 재설정해야 했다. 이에, 먹거리 교육의 관점이 반영된 새로운 목표를 더하여 아래 7항으로 정리하였다.

<학교 급식의 목표>

1. 적절한 영양 섭취로 건강의 유지와 증진을 도모하는 것
2. 일상생활에서 식사에 대한 올바른 이해를 도모하고, 건전한 식생활을 위한 판단력과 바람직한 식습관을 기르는 것
3. 학교생활을 풍요롭게 하고 밝은 사교성 및 협동정신을 함양하는 것
4. 식생활은 자연의 혜택에 의한 것임을 알고, 생명과 자연을 존중하는 정신과 환경 보전

4) 학교급식의 영양에 관한 전문적인 지식을 전달하는 학교급식영양관리자임.

에 기여하는 태도를 기르는 것

5. 식생활은 여러 사람들의 노력으로 이루어진 것임을 이해하고, 그 노력을 값지게 생각하는 마음을 가지는 것
6. 일본 각 지역의 우수한 전통 식생활에 대한 이해를 증진시키는 것
7. 식량의 생산, 유통 및 소비에 대해 바르게 이해하는 것

이러한 목표의 정리와 수정으로 학교급식이 단지 영양을 공급하기 위한 식사 뿐 만아니라 학교 교육의 일환이라는 취지를 명확히 하였다.

(3) 학교급식 실시 기준(제8조)

기존의 학교급식법의 취지와 같이 학교급식이 적정하게 실시되도록 학교급식의 실시횟수, 학생들의 평균 영양 소요량에 대해 규정한 학교급식의 실시기준은 고시로 정해져 있다. 이 기준은 학교급식법이 제정된 1954년에 이미 정해졌으나, 학교급식법의 조문 안에는 규정되지 않았다.

이 개정에서는 제 8조의 문부과학대신이 책정한 취지를 명기하고, 학교 설립자는 이 기준에 맞춰 적절한 학교급식을 실시하기 위해 노력해야 한다고 규정하고 있다. 이후에도 급식 상황의 변화에 대응할 수 있도록 급식 실시에 관한 기준을 수정하고, 개정법 시행 후에 다시 고시하였다.

(4) 학교급식 위생관리 기준(제9조)

현재의 '학교급식위생관리의 기준'은 1996년 O157대장균으로 인한 집단식중독 발생 사건을 계기로 위생관리의 개선과 식중독 발생을 철저히 방지하기 위한 것이다. 기존의 지도내용과 '학교환경 위생기준'에서 학교급식과 관계된 사항을 정리하고 필요한 사항을 추가하여 독립된 기준을 만들어 1997년에 국장통지⁵⁾로 발표되었다.

이번 개정에서는 각 학교에서 학교급식의 적절한 위생관리가 더욱 철저하게 시행되도록 기존의 국장통지에서 문부과학대신이 위생기준을 정하도록 하였다.

또한 기존 법률에는 관계자의 구체적인 역할을 명시하지 않았지만, 개정된 법률에서는 학교 설립자는 기준에 맞추어 적절한 위생관리를 위해 노력한다는 내용을 명기하였다.

5) 행정관청이 관할 기관에 대해 내리는 지시, 또는 상부조직에서 하부조직으로 나오는 공지 등의 형식으로 주로 법령의 해석, 운용, 행정집행 방침과 관련된 것이 많음.

동시에 교장 또는 공동조리장의 책임자는 첫째, 기준에 따른 위생관리 시 적절하지 못한 사항이 있다고 인정된 경우에는 즉시 필요한 조치를 강구할 것, 둘째, 교장의 권한으로 대응이 불가능한 조치가 필요한 경우에는 학교 설립자에게 보고할 것이라는 내용을 추가하였다. 이 기준도 개정법을 시행한 이후에 다시 위생 기준에 대해 정밀히 조사하여 필요시에 개정하여 문부과학성고시로 발표하였다.

(5) 학교급식을 활용한 먹거리에 관한 지도

2004년 학교교육법의 개정에서 영양교사의 업무를 ‘학생의 영양지도 및 관리 담당’으로 간결하게 규정(제37조(초등학교), 제49조에 의해 중학교에 적용)하였으나, 이번의 학교급식법 개정에서는 영양교사 역할의 중요성을 감안하여 영양교사는 ‘학교급식을 활용한 먹거리에 관한 실천적인 지도를 실시하는 자’로 명확히 규정하였다. 또한 영양교사가 지도를 할 때에는 해당지역의 식재료를 학교급식에 활용하는 등 창의적인 노력을 하는 것을 동조 제2항에서 규정하였다.

새롭게 추가된 제10조에는 영양교사의 역할을 중점적으로 규정하고 있지만, 학교에서의 먹거리 교육은 영양교사를 중심으로 관련 교직원이 연계, 협력하여 학교 교육과정 전체를 통하여 실시할 필요가 있다. 따라서 동조 제1항에 교장은 ‘먹거리에 관한 지도의 전반적인 계획’을 수립하고 필요한 조치를 강구하는 것으로 규정하고 있다.

이상에서 서술한 것과 같이 학교급식을 먹거리 교육의 관점에서 접근하게 되면서, 학교급식법의 근간이 되었던 일부 부분이 개정되었다. 이와 함께 같은 해에 고시된 ‘신학습 지시요령의 총칙’에서 ‘학교에서의 먹거리 교육 추진’이 중요한 교육 과제로 정해지면서, 관련 교과에서도 먹거리 교육에 관한 내용이 추가되어 학교급식을 통한 먹거리 교육이 보다 활발하게 이루어지게 되었다.

3. 학교급식의 현황

3.1. 학교급식의 실시 비율

일본의 학교 급식을 실시하고 있는 국공립 사립학교의 수는 <표 1>의 문부과학성의 2016년도 학교급식 현황조사의 결과에 따르면 전국 2만 9,959교로 전체 학교의 95%이다. 그중

초등학교는 1만 9,510교로 전체의 99.2%, 중학교는 9,000교로 전체의 89% 가 급식을 실시하는 것으로 나타났다. 초등학교부터 고등학교까지의 교육과정 중 전체학교의 약 95%가 급식을 실시하고 있으며, 93.3%의 학생들이 학교급식을 이용하고 있다. 주식, 반찬 및 우유 등으로 식단이 구성된 완전 급식을 실시하는 학교의 비율은 전체의 92.6%이다.

<표 1> 2016년도 학교급식 실시현황

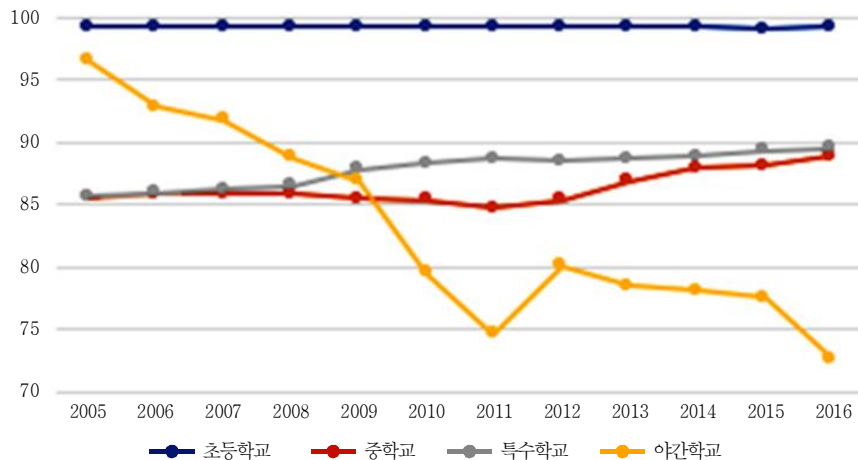
구 분		전국총수	급식 종류 ⁶⁾						계	
			완전급식		보식급식		우유급식			
			실시수	실시 비율	실시수	실시 비율	실시수	실시 비율	실시수	실시 비율
초등학교	학교수	19,675	19,391	98.6	57	0.3	62	0.3	19,510	99.2
	학생수	6,386,206	6,315,622	98.9	8,694	0.1	8,721	0.1	6,333,037	99.2
중학교	학교수	10,108	8,476	83.9	42	0.4	482	4.8	9,000	89.0
	학생수	3,357,538	2,619,602	78.0	8,620	0.3	195,967	5.8	2,824,189	84.1
의무교육학교	학교수	22	22	100.0	0	0.0	0	0.0	22	100.0
	학생수	12,830	12,068	94.1	0	0.0	222	1.7	12,290	95.8
중등교육학교 (전기과정)	학교수	51	27	52.9	0	0.0	5	9.8	32	62.7
	학생수	16,551	8,768	53.0	0	0.0	1,752	10.6	10,520	63.6
특별지원학교	학교수	1,103	971	88.0	1	0.1	13	1.2	985	89.3
	학생수	137,939	121,804	88.3	25	0.0	879	0.6	122,708	89.0
야간정시제 고등학교	학교수	565	318	56.3	91	16.1	1	0.2	410	72.6
	학생수	83,258	21,411	25.7	3,865	4.6	16	0.0	25,292	30.4
계	학교수	31,524	29,205	92.6	191	0.6	563	1.8	29,959	95.0
	학생수	9,994,322	9,099,275	91.0	21,204	0.2	207,557	2.1	9,328,036	93.3

자료: 문부과학성(2016).

<그림 1>의 학교급식의 실시율의 추이를 살펴보면, 과거 10년간 98%이상의 학교에서 꾸준히 급식을 실시하고 있다. 특수학교와 중학교는 약 85%에서 약90%로 증가하는 경향에 있으며, 야간학교는 지속적으로 급식 실시율이 떨어지고 있다. 이는 전체적으로 야간학교의 수가 줄어들고 있는 것을 원인으로 생각해 볼 수 있다. 2011년에 중학교와 야간학교에서 급식 실시율이 떨어진 것을 볼 수 있는데, 이는 동일본대지진과 원자력 발전소 사고의 영향으로, 먹거리에 대한 불신이 일시적으로 학교급식에 영향을 미쳤다고 볼 수 있다.

6) 급식의 종류 중, 완전급식은 급식내용이 빵, 밥(이에 주하는 밑거름음식, 미곡 가공식품 그 외 식품을 포함), 우유 및 반찬이 있는 급식, 보식급식은 완전급식 이외의 급식으로 급식내용이 우유 및 반찬 등이 있는 급식, 우유급식은 급식내용이 우유만 있는 급식을 말함.

<그림 1> 학교 급식율의 추이



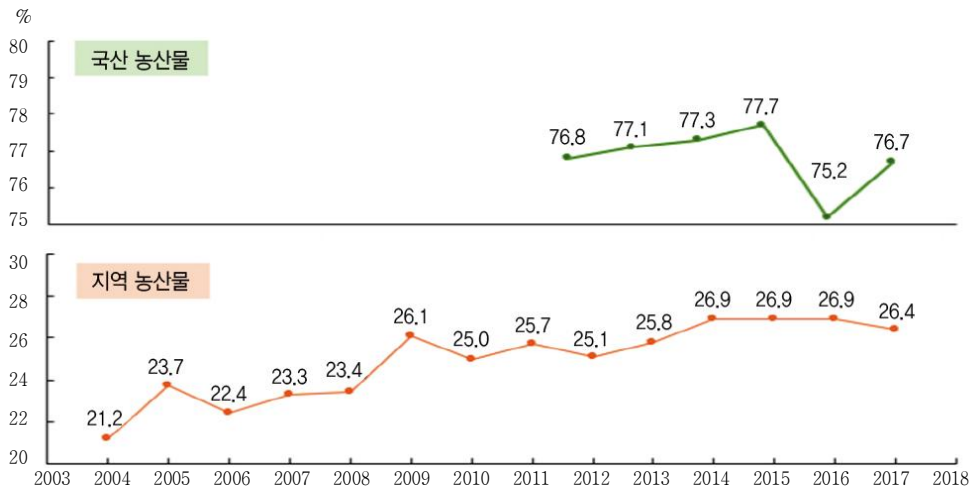
자료 : 문부과학성(2004~2016).

3.2. 학교급식의 지역 농산물과 국산 농산물 이용

지역에서 생산된 농산물과 국산 농산물을 학교급식에 이용하자는 움직임이 적극적으로 일어나고 있다. <그림 2>에서 살펴보면, 2004년 학교급식에 지역산 농산물이 이용되는 비율은 21.2%였고, 2017년에는 약 26.4%까지 상승하였다. 국산 농산물의 이용 비율은 2012년부터 조사가 되어 76% 전후의 수준으로 유지되고 있다. 농산물 생산량은 자연재해, 날씨에 따라 수확량 영향을 받아 매년 조금씩의 차이는 나타나고 있지만, 정부, 각 지자체와 학교급식 센터에서는 지역 농산물과 국산 농산물의 이용량을 늘리기 위해 노력하고 있다.

지역 농산물의 이용 장려는 학교에서 실시하는 식생활 교육에도 큰 영향을 주고 있다. 학생들은 지역에서 생산되는 농산물을 접하면서 자연스럽게 지역의 자연 환경, 식문화, 산업에 대한 이해를 높이게 되며, 식량의 생산, 유통에 종사하는 사람들에 대한 감사한 마음을 가지게 된다. 또한 유통과정에서 필요한 에너지나 경비의 절감, 식재료 포장의 간소화 등으로 환경보호에도 공헌할 수 있다. 지역의 생산자들은 농산물을 학교 급식에 공급함으로써, 학교 교육에 관심을 가지게 되며 학교와 지역이 연계하고 협력관계를 구축하는 일에도 기여하고 있다.

<그림 2> 국산 농산물과 지역 농산물⁷⁾의 급식 이용 비율



주: 국산농산물 이용 비율은 2012년부터 조사를 개시하여 2012년 이전 데이터 없음.
자료: 문부과학성(2004~2017).

농림수산성은 학교급식에 지역농산물의 급식이용을 확대하기 위해 ‘지산지소⁸⁾ 급식 메뉴 콘테스트’를 실시하고, 우수한 메뉴를 선정, 표창함과 동시에 그 사례를 적극적으로 소개하고 있다. 또한 지역 농산물을 안정적으로 생산하고 공급하기 위한 체계를 만들기 위하여 필요한 조사, 검토, 새로운 식단과 가공품의 개발과 도입을 지원하고, 생산자와 학교 사이에서 조정역할을 하는 지산지소 코디네이터를 육성하고 파견하는 사업을 실시하고 있다. 이에 대한 자세한 내용과 사례는 3장에서 소개하도록 한다.

3.2.1. 학교급식의 지산지소 우수 사례⁹⁾

가고시마현(鹿児島県) 마쿠라자키시(枕崎市)의 학교급식센터 지산지소 사례로 마쿠라자키시립 학교급식센터에서는 초등학교 4곳, 중학교 4곳 총 1,730명의 학생들에게 급식을 제공하고 있다. 지역에서 재배한 채소 과일, 쌀을 시작으로 말린 가다랑어, 마쿠라자키 소고기, 마쿠라자키 차, 가고시마 돼지고기 등 지역 특산물을 이용해 급식을 제공하고 있다.

7) 지역 농산물은 각 도도부현 내에서 생산된 농산물로 함.

8) 지산지소는 지역에서 생산한 농산물을 지역에서 소비하는 것을 말함.

9) 농림수산성의 ‘2016년도 식육백서’에 소개되어 있는 학교급식의 지산지소 우수 사례를 번역·정리함.

<그림 3> 2015년 채소류 및 과일류 납품 실적

채소류	4월	5월	6월	7월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월
양파											
당근											
감자											
양배추											
무											
배추											
마											
고구마											
오이											
파(잎)											
호박											
파(줄기)											
여주											
파슬리											
생강											
과일류	4월	5월	6월	7월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월
폰칸귄											
탄칸귄											
레몬											

자료: 농림수산성(2016).

이 급식센터에서는 메뉴에 따라 식재료를 조달하기 위해, 납품업자와 연계하고 있다. 특히, 채소와 과일의 경우에는 전문 납품업자와 지역의 생산자그룹(급식검토부회)에서 납품을 받고 있다. 급식검토부회는 2009년 지역의 고령자들이 지역의 어린이들에게 신선하고 맛있는 지역산 채소를 접하자는 생각으로 설립하였고, 매월 1회 시의 농정과와 함께 급식센터가 미리 작성한 메뉴에 따라 다음 달에 필요한 채소의 종류와 양을 확인하고, 납품 가능한 식재료에 대해 검토한다. <그림 3>은 2015년 월별 채소과 과일의 납품 실적이다. 이와 같은 표를 만들어 급식센터는 전해의 납품 실적을 참고하여 채소의 수확시기에 맞춰 메뉴를 작성한다.

각 학교에서는 학생들에게 지역산 채소에 대해 소개하기 위해 생산자와 함께 교류수업, 교류급식을 실시하고 있다. 영양교사를 중심으로 담임, 생산자가 연계하여 생산자가 직접 생산한 채소를 가지고 먹거리 교육을 실시한다. 생산자로부터 직접 재배, 생산, 유통에 대한 이야기를 듣기 때문에, 지역산물의 소중함, 생산자에 대한 감사의 마음, 먹거리에 대한 중요함에 대해 효과적인 학습 효과를 얻고 있다.

<그림 4> 생산자의 먹거리 교육



자료: 농림수산성(2016).

이러한 급식센터, 지역 생산자 그룹과 지자체의 연계로 지역산 농산물이 급식에 이용되는 양은 매년 증가하고 있다. 이를 더욱 활성화시키기 위해서는 지역산 채소를 납품하는 급식검토부회의 고령화로 인한 후계자 양성 문제, 태풍과 같은 자연재해의 영향에 따른 수확량 확보, 농수산물의 안정적 공급을 위한 대책도 마련되어야 할 것이다.

4. 학교급식의 지역산 농산물 이용 지원사업

4.1. 학교급식 지산지소 식자재 이용확대 모델 사업

(1) 시책의 주요 내용

학교급식의 지산지소 확대 및 정착을 위하여, 지역산 농림수산물을 안정적으로 생산, 공급하는 모델 사례를 지원한다.

(2) 추진 배경

학교급식에 국산 및 지역 농림수산물을 이용하는 것은 국산 농림수산물의 수요 확대를 위해서도 중요하다. 이를 위해 각 지역에서 창의적인 아이디어로 지역산 농림수산물을 안정적으로 생산·공급하는 모델이 되는 선진 사례를 문부과학성과 연계하여 지원한다.

(3) 목표

이 사업으로 학교급식에 사용되는 국산 농림수산물의 공급 매출을 10% 향상시킨다.

(4) 주요 내용

① 지역추진사업

학교급식에 지역산 농림수산물을 안정적으로 생산·공급하는 체제를 구축하기 위해 시정

촌이 주체가 되어 학교, 농림어업 관계자, 농협, 도매시장 등이 연계하여 새로운 생산·공급시스템의 구축을 위해 추진 회의 개최, 관계자의 상호 이해를 돕기 위한 연수회·견학, 새로운 메뉴·가공품의 개발·도입 등의 사례를 지원한다<그림 5>.

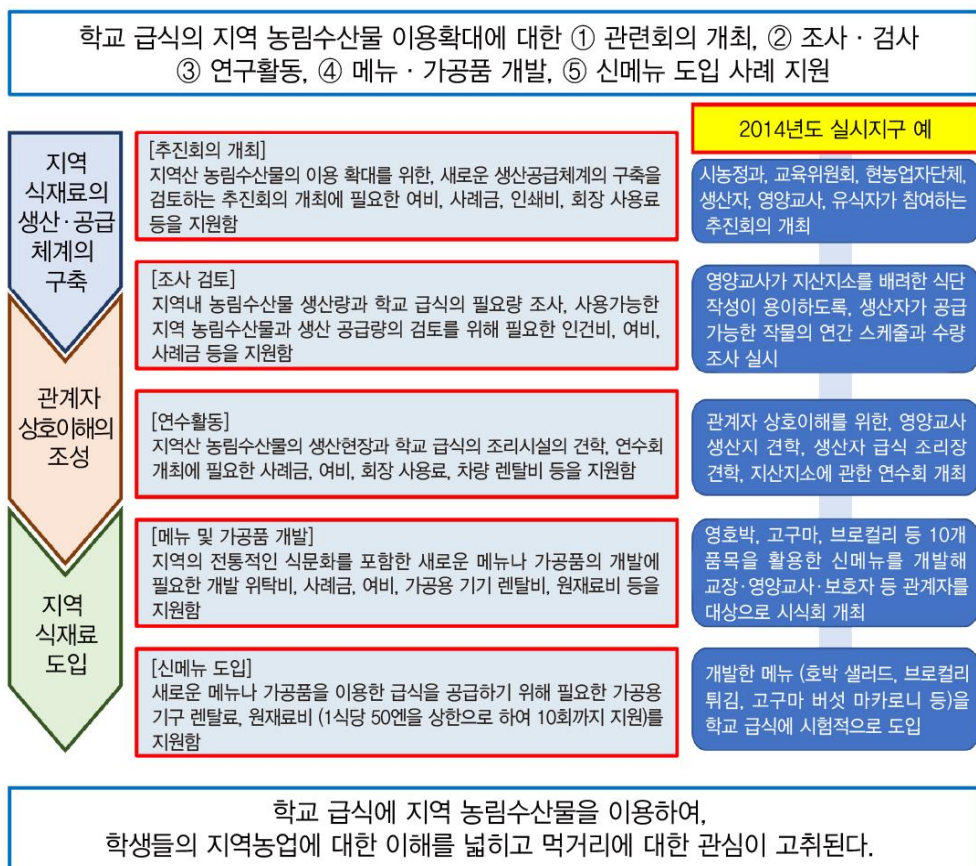
(보조율: 정액 1/2이내, 사업주체: 시정촌 등)

② 전국추진사업

전국 학교급식의 지역산 농림수산물의 이용확대를 도모하고 지원하기 위해 선진사례에 대한 정보 수집, 지역산 농림수산물을 이용한 메뉴의 보급과 계발을 지원하고, 학교급식의 식재료 공급시스템 구축을 지원하는 전문 인력 파견 등을 실시한다.

(보조율: 정액, 사업실시주체: 민간단체 등)

<그림 5> 지역추진사업에 대한 지원



자료: 일본 농림수산성 웹페이지.

4.2. 지산지소 코디네이터 파견 사업¹⁰⁾

(1) 사업 목표

사업목표는 학교급식과 같은 시설 급식의 지산지소 확대이다. 지역에서 생산된 농림수산물물을 지역에서 소비하는 ‘지산지소’는 맛과 선도가 뛰어나고, 산지가 가깝다는 이점으로 많은 소비자들의 지지를 받고 있다. 또, 먹거리 교육의 효과를 기대하는 학교급식이나 건강 증진을 지향하는 시설급식 등의 현장에서도 지역산 농림수산물 식품의 사용이 증가하고 있다.

하지만 생산 현장과 학교 등 시설급식 현장사이에는 지역산물의 공급체제, 품질, 양, 가격 등을 조정하는 면에서 문제점이 지적되고 있고, 이를 해결하고 이용 확대를 추진하는 조정 조직이나 조정자의 역할을 하는 존재가 필요하게 되었다.

따라서 이 사업에서는 학교 등의 시설 급식의 현장에서 지역 산물의 이용 확대와 정착을 위해, 지역의 요청에 따라 지역산물의 이용 확대나 공급 체제 구축에 노하우를 가진 전문가인 지산지소 코디네이터를 파견한다.

(2) 파견처

지산지소 활동에 노력하고 있는 지역협의회, 추진단체, 학교, 급식센터, 지자체, JA, 생산자조직 등 각 지역에 3회 정도 전문가 1명을 파견한다.

(3) 파견내용

① 파견전문가

학교급식, 시설급식 등의 지역산물의 이용에 관한 지식과 경험이 있는 인재로 이 사업에 등록된 ‘지산지소 코디네이터’ (영양 교사, 영양사 등 급식실무경험자, 생산자조직 대표, 행정담당자 등)를 중심으로 파견한다.

② 내용

학교와 같은 시설급식의 지역산물의 이용확대를 위한 현장지도

10) 농림수산성에서 실시하는 국산농산물 소비 확대사업 중의 일부를 일반재단법인 도시농산어촌교류활성화기구가 위탁받아 추진하고 있음.

③ 활동 예

- 지역의 문제과약(관계자 인터뷰, 현장방문, 자료 확인)
- 지역협의회에 출석(조언, 사례소개)
- 메뉴와 가공품의 개발검토(지역산물의 확인, 활용가공법 검토)
- 연수회의 출석(사례소개, 상담회)
- 급식 사업자의 이해 향상(생산현장 방문, 생산자와의 교류)
- 생산자 조직의 육성(사례소개, 체제정비, 생산품목의 지도)

4.3. 지산지소 급식 메뉴 콘테스트¹¹⁾

학교급식이나 기업의 사원을 대상으로 제공되는 급식, 다수의 소비자를 대상으로 제공되는 외식에서 생산자와의 교류와 지역산 농산물을 이용한 메뉴를 모집하고 그 성과나 지속성, 지역에 기여 등을 고려하여 우수한 사례를 선발하고 표창한다. 이는 지산지소, 국산 농림수산물의 소비 확대를 목적으로 실시한다.

(1) 응모부분

① 학교급식·사원식당 부문

학교급식을 조리하고 있는 학교 혹은 학교 급식센터, 사원 급식센터를 운영하고 있는 사업자, 유치원, 어린이집, 병원, 노인복지시설, 관공서 급식 사업자 포함.

② 외식·도시락 부문

다수의 소비자를 대상으로 하는 식사 혹은 도시락을 제공하는 사업자

(2) 응모조건

- 지산지소 메뉴의 식재료로 지역의 생산물을 사용하고 있을 것
- 지산지소 메뉴를 지속적으로 제공하고 있을 것
- 지산지소 메뉴에서 사용하는 지역의 농산물의 품목수를 늘리는 노력을 하고 있을 것
- 지산지소 메뉴를 제공하는 횟수를 늘리는 노력을 하고 있을 것
- 지산지소 메뉴의 식재료로 지역 농산물은 안정적으로 조달하기 위해 학교나 사업소

11) 문부과학성의 후원으로 전국지산지소추진협의회가 주최함.

- 등이 소재하고 있는 지역의 생산자와 연계 하고 있을 것
- 이동이나 보호자, 구매자 등에 대해 먹거리 교육이나 지역농업에 대한 이해를 높이기 위한 노력을 하고 있을 것

4.3.1. 지산지소 급식 메뉴 콘테스트 우수 사례

(1) 학교급식·사원식당부문

① 농림수산대신상 : 복지법인 세와카이(正和会)

(메뉴 : 도미술밥, 타지마규(但馬牛)와 무 스테이크, 3종 메밀 국수, 여름채소 된장무침, 이나가와(猪名川) 표고버섯 참깨튀김, 반슈하쿠니치(播州百日)닭고기 만두, 토마토 꿀절임, 무화과 매실주젤리 등)

세와카이에서는 ‘보고, 향을 맡고, 먹고, 체험하여 즐겁고 맛있는 건강한 식사’를 목표로 ‘식(食)레크레이션’이라는 이름으로 먹거리 교육을 실시하고 있다. 메뉴는 식사량이 적은 고령자들도 다양한 종류의 요리를 맛볼 수 있도록 제공되는 메뉴의 양을 줄여 제공하는 ‘오반자이¹²⁾’스타일이다. 지역 식재료는 업자의 적극적인 소개로 근교의 계약 농가를 통해 저렴한 가격에 안정적으로 식재료를 공급받고 있다. 이나가와(猪名川) 표고버섯 참깨튀김은 카와니시시(川西市) 지역의 특색을 반영한 메뉴이다. 지역의 특산물인 표고버섯, 마, 도미 사용. 새로운 조리법으로 고령자도 쉽게 드실 수 있는 메뉴이다. 시설 내에 농원에서는 입주자들이 채소를 재배하고, 교류공간에서는 지역주민의 건강을 위한 이벤트도 개최하고 있다.

<그림 6> 복지법인 세와카이의 급식 사례



자료: 일본 농림수산성 웹페이지 지산지소 급식 메뉴 콘테스트.

12) 일본 교토지역의 전통 가정식, 작은 반찬그릇에 각각 종류가 다른 반찬이 담겨 나오는 것이 특징임.

② 문부과학대신상 : 나카토사정립(中土佐町立) 학교급식센터

(메뉴 : 밥, 우유, 시만토(四万十) 칠면조 고로케, 코치채소 사토유자 무침, 방어국, 더블 베리 등)

신선하고 맛있는 지역의 식재료를 이용하여 학생들이 좋아하는 학교급식을 제공하고자 한 정(町)의 노력으로 지산지소의 추진과 음식물 쓰레기 줄이기를 목표로 삼고 실천을 위해 노력하고 있다.

이 메뉴는 지역의 먹거리에 대한 문제점과 해결책을 생각해 보는 먹거리 교육 수업시간에 만들어졌다. 지역 특산물 시만토 칠면조의 특징인 특유의 향을 없애기 위해, 생강과 함께 삶아 일본식 고로케를 만들고, 어부들이 어선위에서 만들어 먹던 방어국은 국물을 다시마와 가다랑어를 이용해 우려내 정성껏 조리하여 지역의 식문화를 알리기 위해 노력하고 있다. 정사무소, 직판장, 생산자와 규격 외 상품, 가공·유통과정의 문제점이나 생산 현황을 확인하고, 정(町) 생산물, 그 다음이 현(県) 생산물을 우선순위로 하여 구입하면서, 긴급한 상황에도 대비가 가능한 체계를 갖추고 있다. 생산자나 관계자의 학교급식 지도 제작, 상호 교류 도모, SNS를 통한 정보발신 등을 통하여 서로에 대한 이해를 높이고 있다.

<그림 7> 나카토사정립 학교급식센터의 사례



자료: 일본 농림수산성 웹페이지 지산지소 급식 메뉴 콘테스트.

5. 시사점

일본의 학교급식은 전후 일본인들의 영양개선과 체력의 향상에 공헌하였다. 최근에는 학교급식의 목적에 먹거리 교육이 새롭게 추가되면서, 자연스럽게 지역산 혹은 국산 농수산물에 대한 관심도 높아지고 있다. 본고 3장에서 소개한 마쿠라자카시는 학교급식에 지역농

산물을 활용하면서, 먹거리 교육의 효과도 얻고 있는 우수한 사례이다. 학교급식에 식재료를 공급하고 있는 지역의 생산자들이 직접 먹거리 교육 시간에 일일 교사로 참여하여 식재료로 이용되고 있는 지역의 농산물의 생산, 유통, 소비에 관련된 수업을 한다. 학생들은 이러한 기회를 통해 지역의 농산물, 식문화, 환경 등에 대해 배우고, 생산자들은 학교와의 연계를 더욱 강화하고 협력하는 관계를 구축할 수 있다.

정책적으로도 학교급식에 지역 농산물 이용을 장려하기 위해 다양한 지원을 하고 있다. 학교급식 지산지소 식자재 이용 확대 모델사업을 통해 식재료를 학교급식에 안정적으로 생산, 공급하기 위한 체계 구축, 조사 연수, 새로운 메뉴나 가공품 개발에 필요한 다양한 지원을 실시하고 있다.

조금 더 구체적인 지원으로는 지역 농산물의 이용확대, 공급체계 구축, 학교급식 분야에 전문적인 지식과 경험을 갖춘 ‘지산지소 코디네이터’를 육성하여, 실제 생산한 농산물이 학교 급식에 이용되기까지의 과정에서 어려움을 겪고 있는 지역에 컨설팅도 실시하고 있다. 또 ‘지산지소 급식 메뉴 콘테스트’를 열어 우수한 사례에 표창을 실시하고 있다. 각 지역의 전통적인 먹거리, 특산품, 혹은 품질에는 문제가 없지만, 상품성이 떨어지는 지역 농산물을 급식에 활용하는 것과 같은 실용성 있는 다양한 아이디어로 메뉴를 구성한 사례에 표창을 실시하여 전국적으로 사례가 공유될 수 있도록 지원하고 있다.

이상의 일본의 사례에서 살펴보면, 지역산 농산물을 학교급식에 이용하는 것은 1차 산업인 농업 생산, 2차 산업인 가공, 유통, 3차 산업인 먹거리 교육, 급식의 제공이 모든 것을 고려해야 할 6차 산업이라고 할 수 있을 것이다. 따라서 종합적인 관점에서 살펴보아야 할 필요가 있다.

참고문헌

農林水産省. 2004~2017. 食育白書. 農林水産省

文部科学省. 2004~2016. 学校給食栄養報告. 文部科学省.

(http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/eiyou/gaiyou/1296448.htm) (검색일: 2018.09.27.)

文部科学省. 2004~2017. 学校給食実施状況等調査. 文部科学省.

(http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/1267027.htm) (검색일: 2018.09.27.)

참고사이트

농림수산성

(http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/attach/pdf/index-43.pdf) (검색일: 2018.09.27.)

(http://www.maff.go.jp/j/aid/hozyo/2015/sangyo/pdf/sangyo_09.pdf) (검색일: 2018.09.27.)

(http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/eiyou/gaiyou/1296448.htm) (검색일: 2018.09.27.)

일반재단법인 도시농산어촌교류활성화기구

(https://www.kouryu.or.jp/service/pdf/H30chisan_haken01.pdf) (검색일: 2018.09.27.)