

第1号議案

「食」事業政策(案)

広島大学生協はこの5年間、2005年9月28日に「2004年度食事業検討委員会」が答申した「食事業の当面の課題について」に基づいて、食事業、実際には食堂事業を運営してきました。具体的には、この時に答申された「ミールカード」を中心に運営が進められてきました。また、食生活相談会、自炊教室なども取り組まれてきました。そしてこの5年間、特にミールカードにより食堂利用者は増加しましたが、答申に謳われた「食に関する広報と情報提供の強化」については十分な取組を行うことはできず、組合員への「食育」、組合員の「食における自立」については、足踏みをした状態です。

さらに、広島大生協の今日的課題として、各事業部の経営構造の改革が挙げられています。食堂部においてもこの10年、実質的には赤字といえる経常剰余率4%¹を下回ることが3回ありました。組合員の食環境を維持、改善し、さらに職員の職場環境の改善等を行っていくためには、経常剰余率は7~10%は必要ですが、これを達成できたのは1度(7.1%)のみです(資料1 参照)

食料や食材の生産や流通のグローバル化の進展、添加物やアレルゲン、カロリーや塩分など食に対して必要とされる情報の広がり、食事が身体や生活に及ぼす様々な影響などが次々と明らかになるなど、自立した食生活を送っていくために必要とされる情報は増加し、深化しています。

そのような状況の中、組合員への「食育」、そのことによる組合員の「食における自立」を進めながら、「安全・安心」を第一に、財務・労務等も含めた食堂事業構造の改善を図っていくことが現在の広大生協の最大の課題です。

ここで、あらためて広大生協の食事業の基本政策を、あわせて短期、中期的な事業政策を提起いたします。

¹ 経常剰余率=経常剰余(事業を行った結果の税引前最終剰余)/総供給高。その中から、本部管理費=各部門共通である経理、庶務、理事会等(広大生協では管理部)の運営費用を負担します。供給高の4%で設定しています。

食の総合政策～食堂事業から食育事業へ

(目次)

1. 大学における食の役割
2. 大学生の食の局面と問題点
3. 食育事業の共生的価値
4. 生協食堂事業の現状と課題
5. 食育事業の理念と目標
6. 食の問題を解決するための基本政策
 - ・商品政策のコンセプト
 - ・店舗運営のコンセプト
7. 計画
- 8 資料
 - ・言葉の意味
 - ・広大生協食堂部の経営数値の推移
 - ・かくれ肥満(体脂肪率と BMI との関係)
 - ・朝食摂取率
 - ・労働分配率等、中四国の他大学生協との比較

1. 大学における食の役割

食堂事業は組合員の学びと成長のための必須の生活基盤です。食は健康を維持するだけでなく生活リズムの形成や学習効果にも影響を与えます。食のあり方は、農業、食糧、環境など自然や社会に重大な影響を及ぼし、地域社会とも深く結びつき独特の生活様式や文化を形成します。

大学食堂は組合員の学びと成長のために食生活の改善をはかる場であり、緊張感を解き次の活動に向けた活力を養う憩いの場です。キャンパスには生活の場として十分で豊かな福利厚生施設が必要となってきます。

組合員の学びと成長のためには、健康維持と様々な食の問題解決こそが生協食堂事業の存在価値であり、事業の動機です。

2. 大学生の食の局面と問題点

食費を抑制²し簡便な食で食事を代用する傾向は、健康に悪影響を及ぼしています。欧米型の食生活、コンビニエンスストア、加工食品への依存が強まることによって、「新栄養失調」³による活力低下、かくれ肥満(資料 2)、生活習慣病、アレルギー疾患、化学物質過敏症、味覚異常などの増加をもたらしています。また、生活技術の断絶、朝食の欠食(資料 3)、個食の日常化などの、食文化の崩壊につながる深刻な影響が広がっています。

日本の気候や風土にあった食材を調理し食することで、長い年月の中で日本人にあった食文化が生まれたにもかかわらず、食料はモノと化し便利さや価格といったものさしで価値をはかるようになり、食を軸とする伝統的な生活様式は消えつつあります。

若い世代の間では、食についての知識と技術が大きく低下してきました。食は健康を維持し、生活していくための必須の技術です。大学が教育研究と人材育成において成果を収めるためには、勉学研究の前提として学生に対する「食育」が必要となっています。

また、生活習慣病の予防、子育てをはじめとして社会生活、家庭生活を営むうえで必要な正しい「食」の知識・技術を身につけた学生を世に送り出すことは、持続可能な社会を実現するうえでも大切です。

3. 食育事業の共生的価値

(1) 持続可能な社会を目指す一協同組合の使命

地方には、山、川、森、水田、海が身近にある自然循環の多様なモデルがあります。自然是空気や水を浄化してくれます。また、都市は個人の創造的進化を促す、文化と文明の器であり、肥沃な土壤です。自然、温かい人間関係、文化は人間性を回復する再生装置でもあります。

人間社会を支えるベースは「自然」にあります。経済成長を前提とした開発は、いずれ経済活動にも限界をもたらします。地球は有限であり経済は環境の一部です。生態学的に自然と共生する持続可能な社会を目指すことが必要です。

(2) 「食」と地球環境

食料生産は自然を利用して行われ、その在り方は食糧危機や食糧バブルと過剰揚水による地下水位の枯渇＝ウォータークライシス、過放牧による砂漠化の進行といった地球環境に大きな影響を及ぼす事態とも深い関連があります。このような観点から、日本の中で持続可能な農業

²広大生の食費の推移(学生生活実態調査より)

		85年	91年	95年	00年	05年	09年
自宅外生	支出合計	97,920	123,860	128,500	128,080	120,790	114,490
	食費	30,220	32,520	31,010	27,810	25,870	23,350
	85年を100とした						
	支出合計	100	126	131	131	123	117
	食費	100	108	103	92	86	77

³カロリーと脂分は必要以上、ビタミン・ミネラルなどの微量栄養素や食物繊維などが不足すること。

を実現していくことは地球環境の保全という点からも価値があります。

日本は温暖な気候で森林や水が豊富な農業に適した国土があります。にもかかわらず、日本は世界最大の食料輸入国であり、日本の農地の2倍にあたる1200万ha相当⁴の生産物を海外産地に依存しています。食料輸入を通じて800億トンの水を輸入⁵し、マイナスの循環を促進しています。私たちのなすべき国際貢献は、豊かな水量を利用して穀物を作り、適正な穀物需給関係を維持することにあります。資源生産性の観点からは、自然環境が壊れやすく繊細な限界地での生産を抑制し、作りやすいところで食料を作る経済システムが必要です。また、水田の国土、環境、自然保護に果たす役割は、4~11兆円（生産額は3兆円）⁶の規模とも言われ、地域の水田と農村風景は未来に残すべき資源です。

(3) 生物多様性保全の重要性と農業技術の役割

水田は日本の淡水生態系において重要な位置を占めていますが、メダカやタガメなどごく普通に生活圏に見られた動植物の絶滅が危惧されており、水田や用排水路の整備や農薬などの影響がその主要な要因とも考えられています。生物多様性が失われ、その場所でヒトとともに長い間生き続けてきた生物の生活が立ち行かなくなるような環境変化は、いずれヒトの安全で豊かな生活を脅かすことになると考えられます。生物多様性を守ることと生態系を健全に保つことは同じことを別の言葉で表現していると言うこともできます。生態系の循環を土台にして、食べ物は生み出されています。自然環境に抱かれてこそ、農業生産は繰り返すことができます。だからこそ、農業技術は自然環境を守る責任があります。農業は、「安全・安心」という内部機能から求められる「減農薬・無農薬」という病害虫管理から、生物多様性保全への総合管理という新たな外部機能を担う存在価値が期待されます。環境デ・カップリング、直接支払制度⁷など新たな動きも注目されます。

(4) 地産地消、産地との協同

グローバルな流通機構が形成され、生産と消費の関係の希薄化が進みました。しかし、地域の食文化を伝承することによって利用が発生し、地域における生産物や産業の循環を形成できます。それが地産地消や地場産直の考え方です。日本の食料自給率を高めるためには政策転換が必要ですが、まずは市民と生産者が結びつき地域を変えていくことです。生産者と結びついた産直活動は、究極のトレーサビリティでもあります。

この間、狂牛病、鳥インフルエンザ、使用禁止農薬残留、薬物混入など、食の安全を脅かす事件が相次いで発生しています。生命と健康を守るために、生産者との関係づくりを基礎に、しっかりととした基準にもとづき安心して使用できる食材の調達が必要です。

(5) 食は人間形成の場

食は生命を維持し子供を育てる、人間が形成する社会の最小単位である家族のくらしの営み

⁴ 農水省 http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h19_h/trend/1/t1_2_1_02.html

⁵ パーチャルウォーター 環境省 <http://www.env.go.jp/press/press.php?serial=9774>

⁶ たとえば、農水省 http://www.maff.go.jp/nousin/noukan/nougyo_kinou/06_hikaku.html

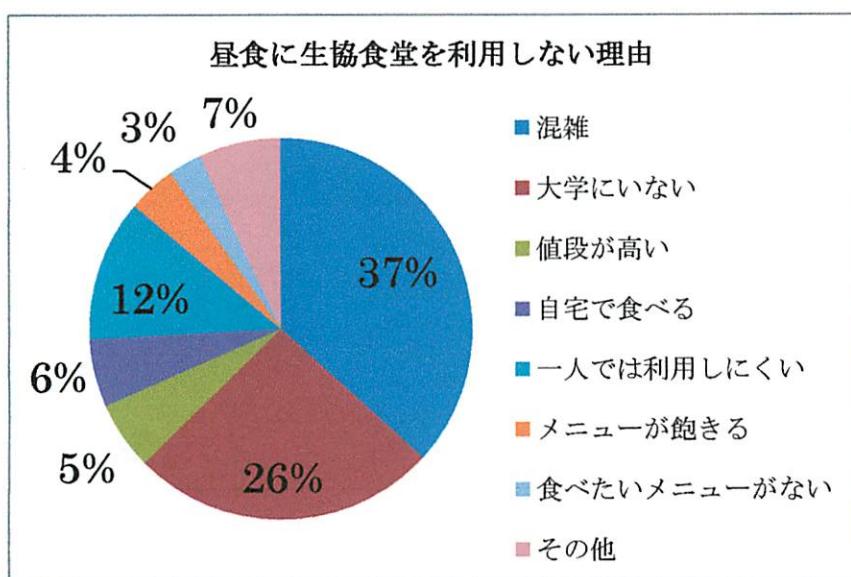
⁷ 「8. 資料」言葉の意味参照

の基本です。一家団欒の場（楽しい食卓）、規則正しい食生活は一日の活力、一定の感情と意欲を与えます。生育過程の食行動によって人間の体と心は作られます。子供の頃の多くの人は食に関することであり、食行動は、体、心、社会性、生命への畏敬をつくるとともに、人間の体そのものをつくる重要な営みなのです。日々の食の積み重ねが家庭を形成し、地域との関連を生みだします。学生組合員の大半は、やがて父となり母となり食育の主体として子を育むことになり、食生活を営み伝承する機能を任せられます。そのためには学生時代に自らも食の重要性を理解する体験が必要です。

4. 生協食堂事業の現状と課題

(1) 大学法人化にともない、生協事業のアイデンティティ（生協食堂でなければならない理由）の表現こそが生協の存立にかかわる環境へと変化しています。

(2) 食費を抑制し簡便な食で食事を代用する傾向は、健康に悪影響を及ぼしています。大学が教育研究と人材育成において成果を収めるためには、学生に対する「食育」が必要となっています。しかしながら、「食育」のために最初に必要な様々な「食の基本的な情報（カロリー、塩分、アレルゲン、3群点表示等）」の提供も十分にできていません。



(3) 生協食堂を利用しない最大の理由は食堂の「混雑」⁸です。構成員が等しく利用できる飲食環境の整備が立ち遅れています。組合員の要求は高度化し、したがって飲食環境は相対的に低下しており、席数の増加をはじめアメニティの向上が必要です。

(4) 店舗毎に調理師としての技能を持った職員と技術的な能力の高いパート集団による独自メニュー方式を基本にしてきました。極端に労働集約型の運営となっています。さらに今後10年間で正規職員9名（出向者を除く）の内8名が定年を迎えます。今後、新たな組合員の経済的負担なしにこの体制を維持していくのは困難になっています。したがって、作業が標準化、単純化された仕組みを導入することが必要です。

⁸ グラフ参照。2010年12月調査。サンプル数185。

(5) 上記ゆえに店長は現場の作業(=調理)にほとんどの時間を割かざるを得ない状況になっています。そのことが、管理職としての職務遂行を困難にし、また組合員への食育等の政策実現の困難さを生んでいます。

(6) 高い労働分配率、低い労働生産性⁹により、経営は非常に厳しい状況にあります。そのことがアメニティの向上、厨房等の改装、職場環境の改善などを阻んでいます。組合員への負担を増大させることなく事業構造を改善し、それらへの投資をしていくことが求められています。

組合員の「食における自立」をサポートする「食育」を進めていくこと、食事環境(ホールも厨房も)の改善、継続的な安定した食堂運営、これらを組合員への負担を増大させることなく進めていくことが課題です。組合員の財布を守り、同時に生協の財布も守っていくということです。

5. 食育事業の理念と目標 (事業の再定義)

キャンパスは生活の場であり、「食」は人間の生存と活力の根源です。また、食料生産のあり方は農業や環境に大きな影響を与えます。それだけに生協食堂は社会的にも重要な目的、使命を担います。

(1) 理念

学びのための生活基盤として福利厚生を担い、食と食育を通じて健康な学生生活を保障します。

(2) 目標

- ①生協食堂を通じて学びのための食習慣を確立します。
- ②組合員一人一人の「食育」を担い、食における自立を育みます。
- ③人と環境に優しい食料を提供し、持続可能な生協らしい食文化を普及します。
- ④大学の福利厚生の充実に貢献し、組合員に憩いと交流の機会を提供します。

(3) 食における自立を育む食育事業の戦略

- ①「日本型食生活」の大切さに気づき、食事の量と内容を自ら選択する力を持つ。
- ②欠食を防止し3食の食事を通じて、正しい生活習慣・生活リズムを作る。
- ③食品添加物の摂取を抑制し、正しい味覚を身につけてもらう。

⁹ 資料4参照。中四国の他の大学生協との比較。

- ④食事体験を通じて社会性を身につけ、食事の楽しさや団欒の重要性を理解する。
- ⑤持続可能な社会のために、食、健康、農業、環境のつながりを学ぶ。

6. 食の問題を解決するための基本政策 「食育事業＝食育・ミールプラン」

(1) ミールカードを普及拡大し、事業の基盤とし福利厚生の充実を図る

食費の流用を予防し、規則正しい食事をとれるようにミールカードを普及拡大し、学びと直結した生活インフラ、食育コミュニティとしての給食施設（食堂、サテライトショップ）を整備します。当面の混雑対策としては、食堂メニューの一つとしての内製弁当の提供を開始しミールカードでの使用を可能とします。組合員の健康を保障する生活基盤、食の自立支援機関として機能し、朝食の利用促進をはじめ3食の食事をしっかりと保障します。また、混雑対策については大学と現状を共有し、昼休み時間の延長、新施設の建設あるいは増改築など、その抜本的な対応策を提案し、一緒に検討していきます。

(2) 健康改善、維持（ヘルスマネジメント）のために食育サポートを行う

ミールカードの良さを普及し、食事の選択の仕方を身につけてもらうことを始めとして、食品添加物やアレルギー等についての知識普及、自炊教室や食生活相談会等を実施します。

- ① カロリーや塩分、3群点、アレルゲン表示をします。
- ② レシートだけではなく、組合員 Mypage でいつでも過去の食事の履歴がわかるようにします。

(3) 地産地消、「日本型食生活」を定着させるためヘルスフード¹⁰を開発し提供する

地域の良質米の使用、おいしい味噌汁の開発、雑穀米や玄米の提供、生産者と連携し地域で生産された野菜や大豆製品などを多用します。家庭料理を代行し旬の食材を生かした季節料理、伝承料理を提供し、「日本型食生活」を実践する機会を増やし、生活習慣病の予防や地産地消に貢献します。

(4) 食文化の継承～暮らしの中に食文化を復元する

料理体験や生産現場の見学・農業体験を通じて、原料、食材、調理、献立、食事の各過程における「食」の構成要素や食の循環の意味を考え行動できるようにします。

¹⁰ 「8. 資料」言葉の意味参照

商品政策のコンセプト

組合員の潜在ニーズは「安全・安心」に加えて「健康」な生活にあります。

これらの課題は広範であり、多岐にわたります。広島大生協が単独で取り組み、実現を図っていくには多大なコストがかかります。従って、政策を共有する大学生協中四国事業連合、他の会員生協とともに取り組み、基本的には組合員への新たな負担をお願いすることなく、経営のバランスを取って進めていきます。

(1) おいしさの革新

安さを訴求しただけの商品、大量生産・工業化された商品よりも、作り手の顔や志の見える商品、本物の味、旬の食材、健康や環境に良いなど個人のライフスタイルに沿って品質を重視する傾向への価値観の変化が見られます。

組合員から支持されるための条件は商品の優位性、商品の差別化にあります。他の追随を許さない「おいしさ」の創造、品質水準は企業間の優劣を決定する戦略問題です。さらに広大生協に求められることは、食の楽しみを増幅し、「おいしさ」を追及し、正しい味覚を身につけてもらう食育の理念を体現する商品の提供です。価格訴求だけの物作りで「おいしい」と評価される商品は生まれません。相対的には低価格を実現しながら、お値打ち感をあげ、値ごろ感を訴求する「知恵」、大学生協にしかない商品創造を可能とする技術力の蓄積が必要です。大学生協自ら品質を決定しその基準を定め、素材・調理加工方法を見なおし、開発と検証を繰り返し、8割以上の利用者においしいと評価される適切な味、飽きのこない味を実現する「おいしさの革新」を追及します。

(2) 体力・知力を充実させるヘルスフードの提供による健康的な食生活の普及

- ①家庭料理を代行し、「ヘルスフード」を中心にしたメニュー開発に挑戦し提供します。
- ②野菜、豆類、魚、米・雑穀類を摂取できるメニューカテゴリーを設定します。
- ③旬を生かした季節料理、伝承料理を投入します。
- ④朝食摂取率の向上をはかり、朝昼重視の規則正しい食生活を定着させます。

(3) 持続可能な有機農業¹²の実現に貢献します。

- ①国内農産物や地域の食材の使用を推進し、より良い食材を調達するために生産者との協同を進めます（地場産直、地産地消）。
- ②有機農業による生産物の使用を促進するとともに、生物多様性保全の重要性を重視し森林、土壤、水田、畑など日本の食文化を支える環境の保全に貢献します。

¹²有機農業は有機 JAS の狭い定義とは異なり、「農業の本来の姿を取り戻す運動」であり、農薬や化学肥料に依存した「近代化した農業」批判の運動であり、特別栽培やエコファーマーなどの減農薬運動、環境保全型運動も内包する広い取り組みです。

(4) 食の安全、安心を保障します。

- ①食の品質保証体制を構築し、予防・危機管理・事故対策の徹底とトレーサビリティの確保を進めます。
- ②食の情報（原材料・原産地・遺伝子組み換え・カロリー・アレルゲン等）を提供します。
- ③安全・安心なメニュー提供のために食品添加物使用、農薬使用、遺伝子組替え食品への対応などの食材・メニュー開発基準を整備し例外なく運用します。
- ④食材はすべて産地、工場、安全性が明確なものを使用します。

店舗運営のコンセプト

上述の目標を達成するための基本政策、商品政策は、広大生協単独で実現して行くには非常に困難な広がりと深さを持っています。したがって、同様の政策を共有する大学生協中四国事業連合および、その加盟生協と共同で進めることが政策実現にとって最も合理的な方法となります。

(1) 安全・衛生管理を徹底します

どんなに素晴らしい食材を使用しても、その食材および商品の管理、調理、保存等が正しくされていなければ安全な食事を提供することはできません。また、その調理場と職員自身の衛生管理が徹底されていなければ、同様です。

すべてに優先する課題として、厨房・ホールおよび職員自身の衛生管理、食材等の正しい管理、調理、保存等を徹底します。

- ① 安全、衛生管理に関するマニュアル、基準書を整備します。
- ② 外部専門機関(会社)によるチェックを年1回以上実施します。
- ③ 定期的に職員研修を実施します。

(2) 正規職員、パート職員が事業の理念を共有し、自律的に働きます

- ① 定期的に職員研修会を実施します。

(3) 中四国事業連合運営方式¹³で基本食堂を運営します

¹³ 中四国事業連合で確認している基準書やマニュアルに基づいて運営される、ということです。中四国の多くの基本食堂がこの方式で運営されています。

東食堂の実験営業は、組合員に肯定的に評価されました。それは、メニュー(バラエティ、味など)や出食のスピードや、職員の作業、対応に対する評価です。これらは、店舗運営方式と切り離して存在するものではありません。

つまり、店舗運営の方式は、事業政策や商品政策と分かれがたく存在します。

- ①食材とメニュー・レシピの選定・開発・決定
- ②共同倉庫での食材の管理と物流の整備
- ③オンラインシステムによる食材の発注
- ④店舗でのレシピに基づいた厨房調理作業
- ⑤レジでのメニューごとの正確な供給登録による単品管理
- ⑥レジでの供給データに基づいた出食分析と、次期の供給計画立案
- ⑦利用者への利用データの提供

これら、長い時間かけて構築され、定着している共同の仕組みを活用します。

作業を単純化、標準化して、より効率的な運営の実現を目指します。このことは、店長においては、広大生協「職務規定」に定める店長の職務を全うすべく、<調理師>からの転換をはかることになります。基本政策、商品政策、店舗運営政策はいずれも店長のマネジメントが決定的に重要です。

(4) その結果として、経常剰余率7%以上を実現していきます。

組合員の食事環境の改善、厨房等の改修、労働環境の改善などに計画的に投資していきます。

(5) 中四国事業連合運営方式が定着したのち、個別食堂毎の特徴あるメニュー提供を実現していきます。

- ・まずは基本の運営方式を確立します。確立したのちに、仕組みはそのままに、応用問題として個別食堂毎の特徴あるメニューの開発、提供を行っていきます。
- ・焼立てパンショップなど新しい業態の開発、運営に取り組みます。

現状	目標	当面の取り組み
食費を抑制し簡便な食で食事を代用し健康に悪影響を及ぼしている。食についての知識と技術が大きく低下している。	生協食堂を通じて学びのための食習慣が確立されている	食費の流用を予防し、規則正しい食事をとれるようにミールカードを普及拡大し、学びと直結した生活インフラ、食育コミュニティとしての給食施設(食堂、サテライトショップ)を整備する。組合員の健康を保障する生活基盤、食の自立支援機関として機能し、朝食の利用促進をはじめ3食の食事をしっかりと保障する。
	組合員一人ひとりの「食育」を担い、食における自立を育んでいる	ミールカードの良さを普及し、食事の選択の仕方を身につけてもらうことを始めとして、食品添加物やアレルギー等についての知識普及、自炊教室や食生活相談会等を実施する。 ① カロリー・塩分、3群点、アレルゲン表示をする。 ② レシートだけではなく、組合員MyPageでいつでも過去の食事の履歴がわかるようにする。 ③ 食の品質保証体制を構築し、予防・危機管理・事故対策の徹底とレーザビリティの確保を進める。 ④ 食の情報(原材料・原産地・遺伝子組み換え・カロリー・アレルゲン等)を提供する。 ⑤ 安全・安心なメニュー提供のために食品添加物使用、農薬使用、遺伝子組替え食品への対応などの食材・メニュー開発基準を整備し運用する。 ⑥ 食材はすべて産地、工場、安全性が明確なものを使用する。
	人と環境に優しい食料を提供し、持続可能な生協らしい食文化を普及している	料理体験や生産現場の見学・農業体験を通じて、原料、食材、調理、献立、食事の各過程における「食」の構成要素や食の循環の意味を考え行動できるようにする。 地域の良質米の使用、おいしい味噌汁の開発、雑穀米や玄米の提供、生産者と連携し地域で生産された野菜や大豆製品などを多用する。家庭料理を代行し旬の食材を生かした季節料理、伝承料理を提供し、「日本型食生活」を実践する機会を増やし、生活習慣病の予防や地産地消に貢献する。
混雑がひどい。構成員が等しく利用できる飲食環境の整備が立ち遅れている。組合員の要求は高度化し、したがって飲食環境は相対的に低下しており、席数の増加をはじめアメニティの向上が必要。	店舗リニューアル、席数増などが実現し、アメニティが向上している	まず、老朽化している厨房等のリニューアルを進める。食堂入口～レジ、返却コーナーのアメニティを改善する。 混雑対策は、中四事業連合運営方式を導入し、単純化、標準化した作業から出食スピードを改善する。 内製弁当の提供を開始し、テイクアウトにもミールカードを使用できるようにする。 大学と現状を共有し、昼休み時間の延長、新施設の建設あるいは増改築など、その抜本的な対応策を提案し、一緒に検討していく。
店舗毎に調理師としての技能を持った職員と技術的な能力の高いパート集団による独自メニュー方式を基本にしている。極端に労働集約型の運営となっている。組合員の経済的負担なしにこの体制を維持していくのは困難になっている。	作業が単純化、標準化され、すべての食堂で安定的に一定水準の食事が提供されている。	作業が単純化、標準化された仕組み=中四事業連合運営方式を導入する。
店長は現場の作業(=調理)にほとんどの時間を割かざるを得ない状況になっている。そのことが、管理職としての職務遂行を困難にし、また組合員への食育等の政策実現の困難さを生んでいる。	店長マネジメントの確立。広大生協「職務規定」に定める店長の職務を全うしている。	
高い労働分配率、低い労働生産性がアメニティの向上などの改善を阻んでいる。	組合員への負担を増大させることなく事業構造を改善していく。事業部として、経常剩余率7%をミニマムとする。	

7. 計画

1. 損益計画

別紙のとおり。

10年間で 11,000 万円の投資(リニューアル等)を計画します。

10年後労働生産性 460 万円(09 年 387 万円、+19%)

09 年実績 山口大 435 万円、岡山 420 万円、徳島 462 万円、

10 年後の労働分配率 55.9%(09 年 68.1%、▲12.2%)

09 年実績 山口大 46.7%、岡山大 52.7%、徳島大 53.4%、

中四平均 58.1%

2. 人員体制

今後 10 年間で、正規職員 9 名中 8 名が定年を迎えます。計画的な採用を行い、安定的な体制を築きます。

3. スケジュール

詳細スケジュールは、各方面と調整のうえ、理事会で決定、執行します。

食堂部 今後10年の損益見通し

	09年度実績	10年度見通し	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度
総供給高	674,240	674,000	704,000	739,200	765,600	787,600	805,200	805,200	805,200	805,200	805,200	805,200	805,200
事業総剰余	360,941	355,939	369,600	384,384	398,112	409,552	418,704	418,704	418,704	418,704	418,704	418,704	418,704
GPR	53.5%	52.8%	52.5%	52.0%	52.0%	52.0%	52.0%	52.0%	52.0%	52.0%	52.0%	52.0%	52.0%
人件費	245,792	249,803	245,300	246,444	254,910	234,968	247,516	241,987	228,223	236,782	238,773	232,348	234,210
物件費	81,963	78,570	90,682	96,516	95,426	100,874	99,422	102,856	99,263	102,388	99,263	102,388	99,263
共同事業運営費	13,741	13,550	14,045	14,607	15,128	15,563	15,911	15,911	15,911	15,911	15,911	15,911	15,911
経常剰余	20,199	14,016	19,574	26,817	32,647	58,147	55,856	57,950	75,308	63,624	64,758	68,058	69,321
経常剰余率	3.00%	2.08%	2.78%	3.63%	4.26%	7.38%	6.94%	7.20%	9.35%	7.90%	8.04%	8.45%	8.61%
経常剰余率(原価償却含む)	3.31%	2.46%	4.38%	5.40%	5.45%	8.91%	8.00%	8.69%	10.40%	9.34%	9.09%	9.89%	9.66%
ミールカードホルダー	1,509	1,622	2000	2300	2600	2900	3200	3200	3200	3200	3200	3200	3200
労働生産性	3,875	3,807	3,996	4,156	4,258	4,525	4,454	4,502	4,601	4,551	4,551	4,601	4,601
労働分配率	68.1%	70.2%	66.4%	64.1%	64.0%	57.4%	59.1%	57.8%	54.5%	56.6%	57.0%	55.5%	55.9%
減価償却費	2,088	2,544	11,272	13,136	9,068	12,034	8,597	12,031	8,438	11,563	8,438	11,563	8,438
	2,088	1,044	522	261	131	65	65						
	3,000	1,500	750	375	188	94	94						
投資額	20,000	10,000	5,000	2,500	1,250	625	625						
	15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469						
	5,000	2,500	1,250	625	313	156	156						
	15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469						
11年度	2000万円投資			5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
12年度	1500万円投資			15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
10年間合計	11,000万円投資			5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
				5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
				5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
				5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
				5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
				5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
				5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			
				5,000	2,500	1,250	625	313	156	156			
				15,000	7,500	3,750	1,875	938	469	469			

8. 資料

言葉の意味

地産地消

地域で生産されたものをその地域で消費すること、および生産者と消費者を結びつける運動。生活協同組合の存在価値として、地域の生産物を使用し、地域・各県の農業を支援することが目的。その点、米はすべての都道府県で生産される、地域レベルで自給可能な農産物の代表であり、大学の役割、地域貢献からも重要である。また、水田の環境保全機能という観点からも、地域の稲作を支援する必要があり、物の移動には大量のエネルギーを要し、二酸化炭素を排出するため、移動距離は最小限にすべきである。組合員参の食農教育にとっても各県の産地を選定したい。

地場産直

地産地消の考え方から、農産物は、できるだけ中国四国、九州など近隣地域のものを使用する。生産者とつながり「顔の見える」関係づくりを進め、安全が確認でき新鮮な生産物を産直で調達する。ロス、鮮度管理などのリスクを自ら負うことによって、開拓利益と品質向上というバイイング技術の差別化に前向きに取り組むことができる。

日本型食生活

米を中心として、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んだ食事。栄養バランスに優れているとされています。風土や気候に合った生産物を食することで、食料自給率の改善や各地の食文化の継承につながるとされています。

環境デ・カップリング、直接支払

水田や里山には、生物多様性や景観を保全するなど多面的な機能があります。それらは本来公共で守っていくものですが、実際には農業者に依存しています。農業者がそれらの多面的機能を保全しているということに対して、農業生産とは別(カップリングしない=デ・カップリング)に直接支払うこと。

家庭料理

- 外食の「非日常性」に対して、「日常性」を内容とするメニュー及び運営政策
- 日常的に家庭内で供される、飲食頻度と満足度の高いメニュー
- 健康、安全、安心への心配りのあるメニュー提供
 - ① 「和風」を中心としたローカロリーメニュー

- ② 魚と野菜の摂取や栄養バランスに配慮したメニュー構成
- ③ 旬や鮮度など素材へのこだわり

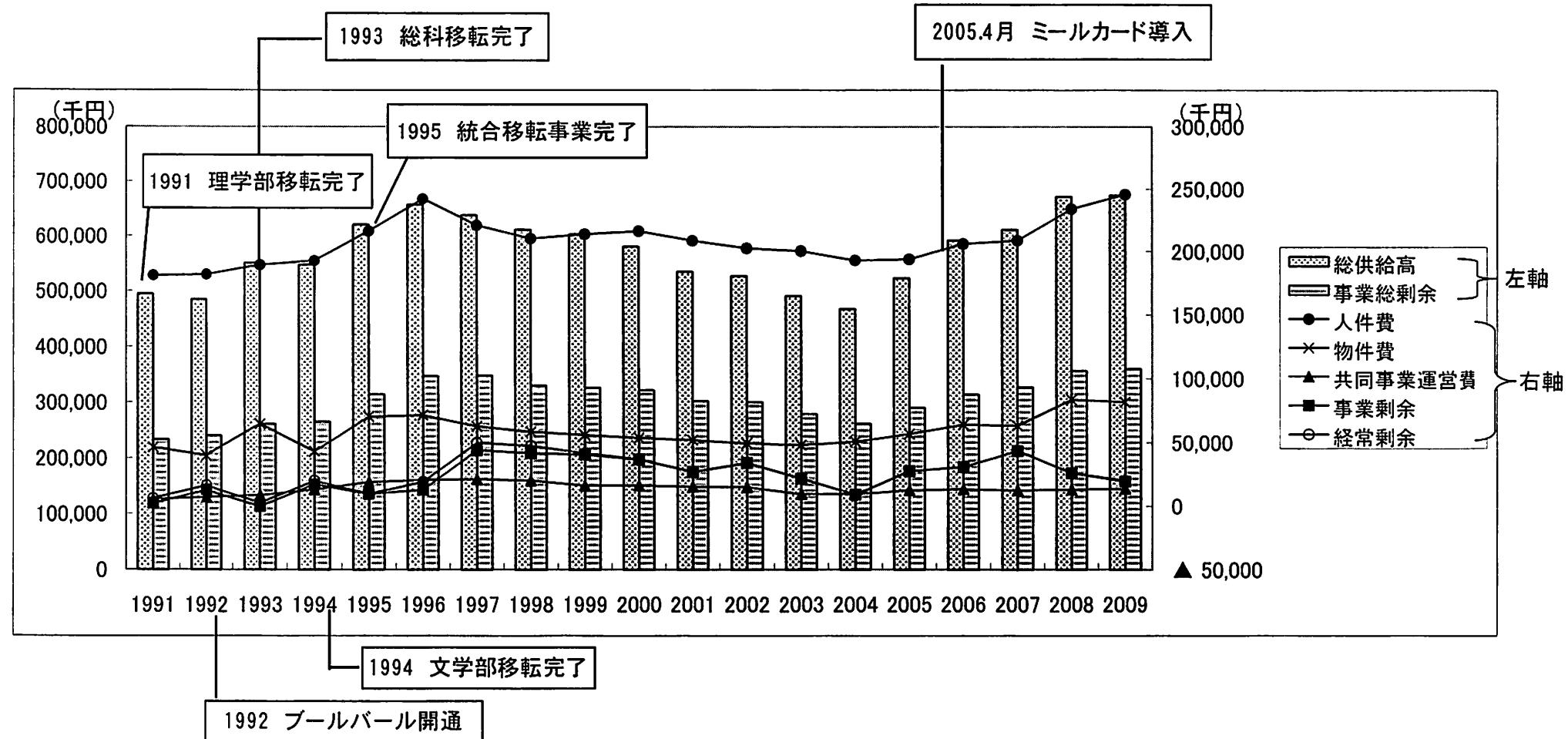
ヘルスフード

- 食生活の質低下を外食が招いた。生活習慣病、成人病の原因の一つが外食。
- 見せかけの「ヘルシー」ではなく、健康に良い食事
- 基本品種
 - ①ナチュラルフード（未精製）
 - ②ニュートリションフード（無添加）
 - ③ローカロリー（300kcal 以下の主菜実現が目標）
 - ④ノンファット、ローファット
 - ⑤無糖無塩、低糖甘塩
 - ⑥カフェインレス
 - ⑦フレッシュネス（とれたて）
- 材料は、酢、果汁、玉ねぎ、パインアップル、りんご、トマト、大豆、果汁など使い調味

食堂部

(単位:千円)

	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
総供給高	495,044	485,301	550,756	547,178	621,082	657,442	638,262	611,452	603,125	580,829	535,184	526,810	490,938	467,998	523,041	591,923	611,421	671,974	674,240
事業総剰余	234,297	240,912	261,884	265,592	315,093	347,087	348,733	330,687	326,766	322,964	302,988	301,175	279,649	262,462	291,042	314,595	327,865	356,961	360,941
人件費	181,174	181,847	189,377	192,695	216,393	242,368	221,043	210,485	213,949	216,287	208,726	202,683	200,523	193,061	193,899	206,260	208,756	234,091	245,792
物件費	46,042	39,664	64,549	42,975	70,322	71,515	62,713	58,432	56,027	53,697	52,002	49,399	48,023	50,830	56,817	64,092	63,208	83,743	81,963
共同事業運営費	5,121	6,889	8,467	13,032	18,905	20,476	21,121	20,053	16,177	16,281	15,363	15,052	9,512	9,542	12,688	13,424	12,491	13,120	13,741
事業剰余	1,959	12,511	▲ 509	16,890	9,473	12,727	43,856	41,717	40,613	36,698	26,898	34,041	21,591	9,029	27,638	30,820	43,410	26,008	19,445
経常剰余	5,994	16,258	2,366	19,796	9,499	19,242	49,762	47,428	41,606	36,920	27,076	34,129	21,696	9,070	27,660	30,836	43,420	26,327	20,199
供給剰余率	47.90	49.70	47.50	48.50	50.73	52.79	55.00	53.92	54.18	55.60	56.61	57.17	56.96	56.08	55.64	53.15	53.62	53.12	53.53
経常剰余率	1.2%	3.4%	0.4%	3.6%	1.5%	2.9%	7.8%	7.8%	6.9%	6.4%	5.1%	6.5%	4.4%	1.9%	5.3%	5.2%	7.1%	3.9%	3.0%



かくれ肥満

$$\text{BMI} = \frac{\text{体重(kg)}}{\text{身長(m)}^2}$$

(例) $65\text{kg} \div (1.7\text{m})^2 = 22.3$

体脂肪率とBMIとの関係

		体脂肪率(%)			
		A群 17未満	B群 17以上24未満	C群 24以上30未満	D群 30以上
BMI kg/m ²	19.8未満	17名 4.2%	145名 36.2%	11名 2.7%	0名 0.0%
	19.8以上 24.2未満	3名 0.8%	47名 11.7%	137名 34.2%	17名 4.2%
	24.2以上 26.4未満	0名 0.0%	0名 0.0%	3名 0.8%	11名 2.7%
	26.4以上	0名 0.0%	0名 0.0%	0名 0.0%	10名 2.5%

BMI Body Mass Index

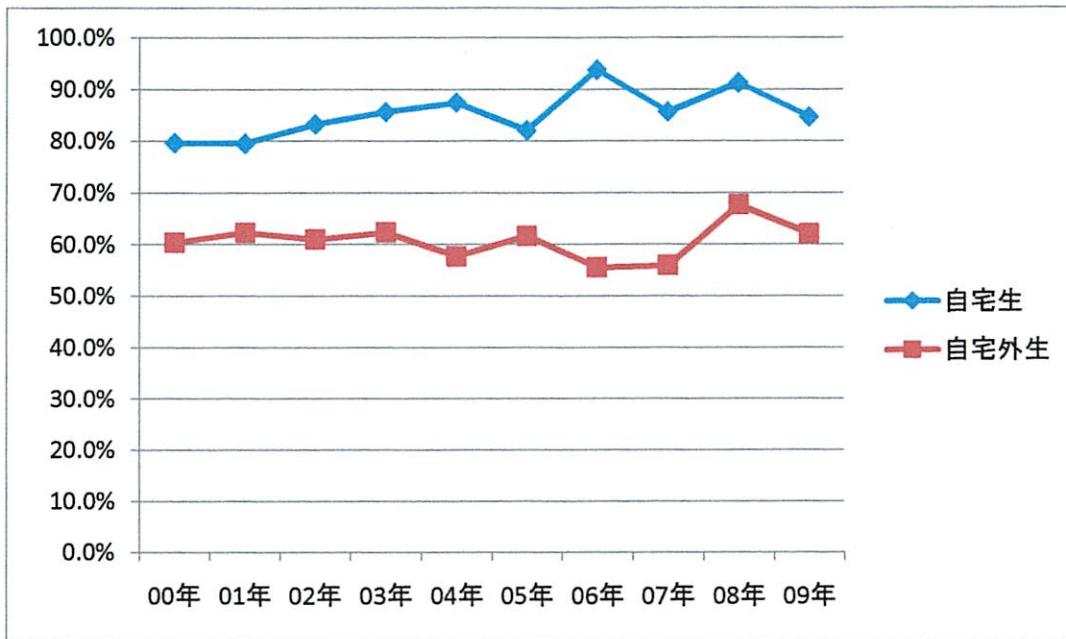
体重 ÷ (身長 × 身長)

女子大生の栄養摂取と生活時間調査 : 村田輝子ら : 大妻女子大学紀要

朝食摂取率

学生生活実態調査より

	00年	01年	02年	03年	04年	05年	06年	07年	08年	09年
自宅生	79.7%	79.6%	83.3%	85.7%	87.5%	82.1%	93.8%	85.7%	91.3%	84.7%
自宅外生	60.4%	62.3%	61.0%	62.4%	57.7%	61.7%	55.6%	56.0%	67.7%	62.1%



この10年間で自宅生の摂取率は若干アップ傾向 80%⇒85%
 自宅外生はほとんど変化なく、60%程度。
 これは、全国平均 自宅生(80.1%)、自宅外生(60.1%) いずれも09年度 大差ない

食堂 中四国店舗比較

労働分配率

09年度累計

単位:万円

		供給高	供給剩余	人件費	物件費	経常剩余	経常剩余率	労働分配率	物件費分配率	正規職員数	パート時間数
2	水産大生協D	2,514	1,399	544	298	558	22.2%	38.9%	21.3%	0	4,251
41	山口大平川D	18,577	8,619	3,452	1,994	2,787	15.0%	40.1%	23.1%	1	30,684
1	東雲大D	2,002	996	425	230	303	15.1%	42.7%	23.1%	0	4,093
39	岡山大北D	25,560	13,787	6,169	2,492	4,644	18.2%	44.7%	18.1%	3.2	47,854
44	島根大1食	14,751	7,846	3,555	1,347	2,664	18.1%	45.3%	17.2%	2	24,836
13	PALTO	24,125	12,249	5,733	3,508	2,568	10.6%	46.8%	28.6%	2	53,542
12	松山大食堂	19,929	9,667	4,664	2,029	2,636	13.2%	48.2%	21.0%	2	38,971
50	梅光学院D	1,625	933	460	256	217	13.4%	49.3%	27.4%	0	3,384
33	下関市立大D	5,854	3,267	1,622	1,271	249	4.3%	49.6%	38.9%	0.5	19,034
46	島根大D2F	4,843	2,528	1,257	687	490	10.1%	49.7%	27.2%	0	12,847
42	山口大工学D	8,692	5,202	2,732	1,987	285	3.3%	52.5%	38.2%	1	25,091
32	徳島常三島D	16,354	9,803	5,231	2,054	2,300	14.1%	53.4%	21.0%	1.8	38,859
37	鳥取大喫茶	4,097	2,159	1,166	631	289	7.1%	54.0%	29.2%	0	13,274
45	島根大D1F	1,630	819	446	158	183	11.2%	54.5%	19.3%	0	4,175
24	広大北1D	17,282	9,107	5,020	1,929	1,810	10.5%	55.1%	21.2%	2	36,146
6	四国学院食堂	3,572	1,963	1,088	789	12	0.3%	55.4%	40.2%	0	9,420
14	愛大農学食堂	3,381	1,897	1,077	673	78	2.3%	56.8%	35.5%	0	11,559
9	高知大岡豊D	2,422	1,224	695	1,067	-591	-24.4%	56.8%	87.2%	0	7,724
51	中四合計(平均)	323,510	170,310	98,978	48,473	16,996	5.3%	58.1%	28.5%	34.5	809,829
35	鳥取第2食堂	3,136	1,519	883	582	2	0.1%	58.1%	38.3%	0	9,076
3	香川学館食堂	14,645	7,536	4,383	2,010	869	5.9%	58.2%	26.7%	2	35,191
10	高県永国寺D	1,178	645	380	174	72	6.1%	58.9%	27.0%	0	3,751
34	鳥取第1食堂	17,752	9,260	5,486	2,762	690	3.9%	59.2%	29.8%	2	48,424
48	島根大学T	1,054	632	375	79	156	14.8%	59.3%	12.5%	1	1,209
43	山口大医心D	4,588	1,921	1,173	835	-188	-4.1%	61.1%	43.5%	0	12,583
38	岡山大南D	13,992	7,923	4,863	2,442	454	3.2%	61.4%	30.8%	2	36,575
31	広島修道大T	3,278	1,509	948	445	63	1.9%	62.8%	29.5%	0	9,481
47	島根大医学D	2,754	1,332	838	445	2	0.1%	62.9%	33.4%	0	8,752
20	広大会館D	13,059	7,195	4,708	1,323	892	6.8%	65.4%	18.4%	2.8	25,753
40	岡山大東D	6,432	3,059	2,015	2,863	-1,916	-29.8%	65.9%	93.6%	0.8	21,557
21	広大北2D	7,407	3,974	2,627	867	330	4.5%	66.1%	21.8%	1	17,191
15	愛大医学食堂	2,691	1,590	1,070	436	26	1.0%	67.3%	27.4%	0	9,779
26	広大東D	7,018	3,729	2,560	984	122	1.7%	68.7%	26.4%	1	19,677
8	高知日章食堂	1,888	1,225	843	397	-58	-3.1%	68.8%	32.4%	0	8,562
30	広大北1レス	1,929	1,263	887	236	92	4.8%	70.2%	18.7%	0	9,618
5	香川工学部D	4,497	2,046	1,456	789	-276	-6.1%	71.2%	38.6%	0	12,016
17	RECESS	3,379	1,376	1,006	301	19	0.6%	73.1%	21.9%	0	9,906
19	広大西2D	13,414	6,663	5,024	1,506	-123	-0.9%	75.4%	22.6%	3	28,382

労働分配率

09年度累計

単位:万円

	供給高	供給剰余	人件費	物件費	経常剰余	経常剰余率	労働分配率	物件費分配率	正規職員数	パート時間数
22 広大霞D	5,293	3,127	2,371	702	-70	-1.3%	75.8%	22.4%	1	14,275
36 鳥大医学部D	2,983	1,709	1,354	335	-41	-1.4%	79.2%	19.6%	1	10,416
16 MyDo !	4,016	1,213	968	303	-115	-2.9%	79.8%	25.0%	0	10,102
4 香川農学食堂	1,802	902	830	316	-277	-15.4%	92.0%	35.0%	0	7,426
23 広大千田D	1,200	673	623	340	-315	-26.3%	92.6%	50.5%	0	6,147
7 高知朝倉食堂	5,299	3,053	3,458	2,016	-2,513	-47.4%	113.3%	66.0%	1,3	21,889
11 高知県立池D	653	313	364	130	-193	-29.6%	116.3%	41.5%	0	4,023
18 愛大食育厨房	0	1,031	1,228	981	-1,210	#DIV/0!	119.1%	95.2%	0	13,062
29 広大北2T	243	136	226	102	-198	-81.5%	166.2%	75.0%	0	2,136
28 広大北2TO	238	50	98	31	-83	-34.9%	196.0%	62.0%	0	1,089
25 広大 山中D	199	122	291	99	-273	-137.2%	238.5%	81.1%	0	2,705
49 島根大カフエ	145	65	162	161	-260	-179.3%	249.2%	247.7%	0	1,719
27 広大会館T	141	56	143	77	-166	-117.7%	255.4%	137.5%	0	1,592

	供給高	供給剰余	人件費	物件費	経常剰余	経常剰余率	労働分配率	物件費分配率	正規職員数	パート時間数
2 水産大生協	2,514	1,399	544	298	558	22.2%	38.9%	21.3%	0	4,251
1 松山東雲大学	2,002	996	425	230	303	15.1%	42.7%	23.1%	0	4,093
15 山口大生協	31,857	15,742	7,357	4,817	2,884	9.1%	46.7%	30.6%	2	68,359
7 松山大学生協	19,929	9,667	4,664	2,029	2,636	13.2%	48.2%	21.0%	2	38,971
17 梅光学院大学	1,625	933	460	256	217	13.4%	49.3%	27.4%	0	3,384
12 下関市立大学	5,854	3,267	1,622	1,271	249	4.3%	49.6%	38.9%	0.5	19,034
16 島根大生協	25,176	13,221	6,632	2,878	3,235	12.8%	50.2%	21.8%	3	53,540
14 岡山大学生協	45,983	24,770	13,047	7,798	3,182	6.9%	52.7%	31.5%	6	105,987
11 徳島大学生協	16,354	9,803	5,231	2,054	2,300	14.1%	53.4%	21.0%	1.8	38,859
4 四国学院生協	3,572	1,963	1,088	789	12	0.3%	55.4%	40.2%	0	9,420
8 愛媛大学生協	37,592	19,356	11,083	6,202	1,365	3.6%	57.3%	32.0%	2	107,954
18 中四合計(平均)	323,510	170,310	98,978	48,473	16,996	5.3%	58.1%	28.5%	34.5	809,829
13 鳥取大学生協	27,967	14,646	8,888	4,310	940	3.4%	60.7%	29.4%	3	81,191
10 広島修道大学	3,278	1,509	948	445	63	1.9%	62.8%	29.5%	0	9,481
3 香川大学生協	20,943	10,484	6,669	3,115	317	1.5%	63.6%	29.7%	2	54,634
9 広島大学生協	67,424	36,094	24,579	8,196	2,020	3.0%	68.1%	22.7%	10.8	164,716
6 高知県立大学	1,831	957	744	304	-121	-6.6%	77.7%	31.8%	0	7,774
5 高知大学生協	9,609	5,502	4,997	3,479	-3,162	-32.9%	90.8%	63.2%	1.3	38,176