

松本市大学生応援1万食プロジェクト

茂 木 信太郎

目次

はじめに

(1) 「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の結果概要

- 1) 「ライス」類の出数実績
- 2) 「ライス」類のサイズ別の出数実績（信州大学）
- 3) ライス一体化型メニューの出数実績（信州大学）
- 4) 利用学生の声

(2) 「信州食品事業者連携協議会」および参加企業

- 1) 「信州食品事業者連携協議会」
- 2) 参加企業の主たる事業内容
- 3) 参加企業の「松本市大学生応援1万食プロジェクト」での主な役割

(3) 大学食堂側の事情

おわりに

はじめに

本稿は、「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の報告である。

このプロジェクトは、2021（令和3）年11月29日（月）より12月3日（金）の5日間にわたって信州大学松本キャンパスおよび松本大学・松商短期大学部（以下、松本大学）の学生食堂で地元産米の炊き上げた「ライス」を無料で提供するというもので、「信州食品事業者連携協議会」が主催した。

信州大学松本キャンパスでは3学生食堂、松本大学では2学生食堂があるが、この5食堂のすべてで、同期間中来店する学生は、「ライス」を無料で食することができた。何度でも何杯でも無料である。（ライス一体型の「丼」ものや「カレーライス」類は、通常価格より一律100円引きで提供された。

なおこれら以外のメニューは通常の価格である。

この間の5食堂の「ライス」の出数（食数）はあわせて計で9,853食であった。前週のそれは5,737食であったので、71.7%増である。また、信州大学での実績値であるが「ライス」の盛り付けの標準「中」サイズ200g換算でみると、前週4,965食であり、実施週は10,227食であるので106.0%増、すなわち「ライス」の量ではほぼ2倍である。（データの詳細がとれない松本大学でも同様と思われる。）

「信州食品事業者連携協議会」（以下「協議会」）は、松本平周辺に所在する食品企業の任意の合同勉強会である。2021年6月に勉強会取り組みの気運が盛り上がり、同9月より定例勉強会を開始するところとなり、並行して標記プロジェクトを準備してきたものである。

本稿執筆の茂木は、この「協議会」の立ち上げ段階から関与し、標記プロジェクトについても企業人とともに並走した。そこで、この顛末を記して、各方面の参考にとしたいとするものである。

あらかじめ、茂木が考えるところでは、以下のような参考点がある。

- 1、地域に所在する食品企業がコロナ禍ならではの地域貢献の役割と手法がありうることを見出したこと。
- 2、市民ボランティアの人手を多数投入する手法ではなくても、企業の経営資源を繋ぎ活用する手法を編み出せば効果の期待が大きいこと。
- 3、「地産地消」の実践としてフードチェーンが有効に作用すること。
- 4、さらには、やや趣を異にするが、「ライス」が“無料”で提供されることで、通常時と比較して、どのくらいの需要が追加されるか、また他のメニューにどのような影響をもたらすのかということを実証したこと。

以下、本論では、はじめに①プロジェクトの具体的な成果を確認し、次に②「協議会」各企業の取り組みの実相を詳らかにし、続いて③大学食堂側の対応を記述し、最後に④総括をするものである。

(1) 「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の結果概要

一1) 「ライス」類の出数実績

2021（令和3）年度の後期学事日程は、信州大学は9月27日（月）からはじまるが、コロナ禍対応のためリモート授業形式（学生は登校しない）ではじまり、2週間経った10月11日（月）から原則学生が登校しての対面授業となった。松本大学は9月24日（金）から後期日程がはじまったが、同様に10月8日（金）から対面授業となった。

「信州食品事業者連携協議会協議会」はこの機を捉えて両大学と協議しつつ、学生食堂側との実務的な検討など準備を具体化し、2021（令和3）年11月29日（月）より12月3日（金）の5日間「松本市大学生応援1万食プロジェクト」を実施した。

学生食堂は、信州大学で3食堂、松本大学で2食堂あり、これら5食堂は通常通りの時間で営業した。なお、信州大学の学生食堂運営事業者は3食堂とも信州大学生活協同組合であり、松本大学のそれは松本大学生活協同組合と「シダックス」である。5食堂の営業時間は表1の通りである。

表1 信州大学（松本キャンパス）および松本大学の学生食堂

大学	信州大学松本キャンパス			松本大学	
在学生数	5,743人（うち院生784人）			2,242名（院生含む）	
食堂	あづみホール食堂	経法ラウンジ	旭会館食堂	9号館学生レストラン	3号館カフェテリア食堂
運営	大学生生活協同組合			シダックス	大学生生活協同組合
営業時間	11:30～13:30	11:30～13:30	11:30～13:30 16:30～19:00	11:30～14:00	11:30～13:45

注) 信州大学同キャンパス内には附属病院があり食堂もあるが、ここは対象外としている。

さて学生食堂で、5日間にわたり「ライス」を無料提供し、ライス一体型メニュー（「丼」ものと「カレーライス」類）の価格を100円引きとすることで、どのくらいの学生にこれらが行き渡ったのであろうか。

表2がその全体結果である。

表2 「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の「ライス」類出数

	「ライス」類出数			同200g換算数		
	実施週	前週*	増加率 (%)	実施週	前週*	増加率 (%)
信州大学	8,498	4,768	78.2	10,227.5	4,965	106.0
「ライス」類	4,517	2,006	125.2	5,830.3	1,901.5	206.6
「丼」「カレー」	3,981	2,762	44.1	4,397.2	3,063.5	43.5
松本大学	1,355	969	39.8	—	—	—
計	9,853	5,737	71.7	—	—	—

*前週火曜日は、前々週火曜日で代位する。

メニューとしての「ライス」は、量目別に5サイズ（一部食堂は3サイズ）あり、「丼」ものと「カレーライス」では3サイズある。

これらをあわせて「ライス」類として出数実績を数えると、信州大学では5日間で8,498食、松本大学で1,355食、計9,853食であった。前週の5日間（火曜日が祝日であるので前々週火曜日で代位）では、信州大学4,768食、松本大学969食、計5,737食であったので、増加率はそれぞれ78.2%増、39.8%増、71.7%増である。

大雑把な言い方をすると、「ライス」類の出数は、信州大学では約8割増え、松本大学では4割増え、合計では7割の増加であった。また、実数では合計で、6千食弱であったが、プロジェクト実施週ではほぼ1万食であった。

後述するが、“ごはんのお伴”ともいうべき「ふりかけ」（「わさびふりかけ」「野沢菜ふりかけ」）も食堂内に用意して、無料で掛け放題としていたので、「ライス」類出数増加に寄与したと思われる。

なお信州大学分については、それぞれのサイズ別のデータが採れるので、「ライス」の量目を算出することができる。それに基づいて、「ライス」メニューの標準量目である「中」（200g）換算を施すと、「ライス」類計で、前週が4,965食（=993kg）にたいして実施週が10,227.5食（=2,045.5kg）であったので、「ライス」類の重量ベースでの増加率は106.0%であり、ほぼ2倍の量である。

松本大学にもこの傾向を単純にスライドさせると、実施週の「中」(200g)換算は1,631食(=326kg)となり、信州大学との合計では11,858食(2,372kg)となる。

以上が、本プロジェクトの全体結果である。

ところで、「ライス」類の前週出数に対する実施週の出数の増加程度が、信州大学では約8割増であったが、松本大学では4割増程度と両大学でかなりの開きが見られることとなった。この点について解釈(私見)を述べておく。

この違いの大きな理由としては、大学の立地上の相異とそれによる在学生の居住状況の違いによるところと思料する。信州大学は、松本市内の住宅地の中に立地しており、大半の在学生は大学の比較的近くに居住している。学生は徒歩および自転車での通学が多い。バス通学の場合も、市内循環系のバスが5分から10分を開けない間隔で運行されており通学の条件が良い。鉄道(JR松本駅)を使用する学生は限られている。

これにたいして、松本大学は、周囲が畑地の田園地帯の中にあり、ほとんどの学生は松本電鉄上高地線(JR松本駅から接続)を利用し最寄りの「北新・松本大学前」駅を利用している(一部に大雨被災によるバス振り替え代行あり)。自家用車の駐車場もあるが、車通学は限定的である。

こうした大学の立地上の事情で、信州大学では、自分が受講していない曜日でも大学キャンパスに来易い環境である。各食堂も日ごろから営業時間帯以外は学生たちの自由な使用に供せられており、ゼミやサークルなどでの打ち合わせやコミュニケーションの場となっているので、食堂での本プロジェクトが学生同士の集まりを誘発したと思われる。松本大学では、食堂そのものの遣い勝手は同様であるとしても、信州大学の様にキャンパス外にいる学生がすぐに駆けつけることができるかどうかということでは、条件が異なっている。こうしたことが、プロジェクト実施週の「ライス」類出数実績増加の程度に反映することになったのではないかと思われるのである。

一2)「ライス」類のサイズ別の出数実績(信州大学)

信州大学の学生食堂では、それぞれのメニューの出数データを得ることができる。そこで、ここでは、そうしたデータからこのプロジェクトで「ライス」類のサイズ別の出数にどのような動きが生じたのかを見ておくこととする。(松本大学では券売機設定変更などの事情で同様のデータをとることができない。ただし信州大学のケースと、それなりに似た傾向になることが推測される。)

「ライス」類のメニューとしては、「ライス」そのものと、ライス一体型の「丼」ものと「カレーライス」類がある。以下ではまず前者の実績をみて、次に後者の実績を見ていくこととする。

表3に、「ライス」のサイズ別種類数とそれぞれのメニュー価格を掲示した。①「ライス」のサイズは、「特大」(340g、165円)、「大」(270g、132円)、「中」(200g、99円)、「小」(130g、66円)、「ミニ」(100g、55円)の5種類である。

同表の中段には、②今回のプロジェクト週の出数実績と前週のそれを掲示した。③その下の段では、「ライス」全出数に占める各サイズの構成比を掲示した。④最終下段では、各出数のプロジェクト週と前週との差(増減数と増減率)を掲示した。

まず、③通常時前週の「ライス」出数実績のサイズ別構成割合は、「中」(200g)が約4割(41.5%)、「小」(130g)がほぼ3分の1(32.9%)と多く、「中」と「小」とで全出数の4分の3(74.3%)を占めている。

これに対して、「1万食プロジェクト」実施週では、サイズ別出数割合で最も出数の多かったサイズは「特大」(340g)でほぼ3分の1(32.8%)を占め、次は「大」(270g)で4分の1強(27.6%)であった。「特大」と「大」の計で6割である。④それぞれの増加数では「特大」で約28倍(58食→1,481食)、「大」で約4倍(319食→1,245食)というものであった。

また、通常時前週の出数割合③では「小」は3分の1ほど(32.9%)であったが、実施週では7～8分の1(13.3%)となり、④実数でもマイナス

(-8.5%)であった。「ミニ」(100g)に至っては、実数で4割以上減(-43.3%)となった。

要するに、サイズ別の「ライス」出数は、より大きなサイズへと大規模にシフトしたのである。

表3 「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の「ライス」実績(信州大学(3食堂計))

サイズ名		計	特大	大	中	小	ミニ
量目①			340g	270g	200g	130g	100g
価格(税込)①			165円	132円	99円	66円	55円
食数②	実施週	4,517	1,481	1,245	1,107	603	81
	前週	2,006	53	319	832	659	143
構成比(%)③	実施週	100.0	32.8	27.6	24.5	13.3	1.8
	前週	100.0	2.6	15.9	41.5	32.9	7.1
増減④	数	2,511	1,428	926	275	-56	-62
	%	125.2	2694.3 (約28倍)	290.2 (約4倍)	33.1	-8.5	-43.3

(注) 「増減」=「実施週」-「前週」

一3) ライス一体化型メニューの出数実績(信州大学)

続いて、ライス一体型の「丼」ものと「カレーライス」類はどうであったであろうか。

出数実績の紹介に先立って、これらのメニューの種類とそのメニューでのライスの量目(グラム数)を示す。表4である。

「丼」ものメニューは8種類ある。サイズは、「大」、「中」、「小」と3種類あるのものと、「中」だけのものがある。

「カレーライス」類は3種類であり、それぞれに「大」、「中」、「小」のサイズがある。両者の「ライス」分量は共通で「大」320グラム、「中」250グラム、「小」180グラムである。(「ライス」メニューの各サイズの分量とは異なっている。)

表5で、これら「丼」もの計と「カレーライス」類計の出数をみる。

「丼」もの計は、前週2,168食であり、実施週は2,972食であり、40.4%増

表4 「丼」ものと「カレーライス」類の価格（信州大学）

		大	中	小
ライス分量	丼もの・カレー共通	320 g	250 g	180 g
「丼」もの	チキン竜田丼	594円	506円	440円
	唐揚げ親子丼*	539円	451円	385円
	スタミナ焼肉丼*	506円	418円	352円
	辛みそ豚丼 k	506円	418円	352円
	豚塩焼肉丼 k	506円	418円	352円
	ソースカツ丼*	—	506円	—
	鮭丼*	—	506円	—
	チキンステーキ丼 k	—	451円	—
「カレーライス」類	カレーライス	374円	286円	253円
	ヒレカツカレー	528円	440円	374円
	唐揚カレーk	528円	440円	374円

*：「旭会館」にて提供/k：「経法ラウンジ」にて提供

表5 「丼」ものと「カレーライス」類の出数実績（信州大学（3食堂計））

			計	大	中	小
「丼」ものと「カレーライス」類の計	食数	実施週	3,981	1,285	2,370	326
		前週	2,762	918	1,625	219
	構成比（％）	実施週	100.0	32.3	59.5	8.2
		前週	100.0	33.2	58.8	7.9
	増減	数	1,219	367	745	107
		率（％）	44.1	40.0	45.8	48.9
「丼」もの	食数	実施週	2,972	922	1,805	245
		前週	2,186	712	1,303	171
	構成比（％）	実施週	100.0	31.0	60.7	8.2
		前週	100.0	32.5	59.6	7.8
	増減	数	786	210	502	74
		率（％）	40.0	29.5	44.7	43.3
「カレーライス」類	食数	実施週	1,009	363	565	81
		前週	576	206	322	48
	構成比（％）	実施週	100.0	36.0	56.0	8.0
		前週	100.0	35.8	55.9	8.3
	増減	数	433	157	243	33
		率（％）	75.2	76.2	75.5	68.8

加である。「カレーライス」類計は、前週576食であり、実施週1,009食であり、75.2%増加であった。「丼」もの計よりも「カレーライス」類計の増加率の方が大きい。

ただ興味深いことに、「大」、「中」、「小」のサイズ別出数の構成割合では、前週と実施週とで「丼」ものおよび「カレーライス」類ともにさほどの大きな変化が見られなかったのである。すなわち、「丼」ものも「カレーライス」類も共通に、「大」が3分の1程度、「中」が6割弱、「小」は1割弱であった。

こうした結果について、多少分析的な推論を述べておく。

そのためには、表6が必要である。

表6は、「カレーライス」類を、トッピングのない「カレーライス」と、「ヒレカツ」または「唐揚げ」が載った「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」とを区分して、同様のデータを見たものである。

表6 「カレーライス」類の内訳別出数実績（信州大学（3食堂計））

		「カレーライス」				「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」			
		計	大	中	小	計	大	中	小
食数	実施週	448	133	269	46	561	230	296	35
	前週	316	118	168	30	260	88	154	18
構成比 (%)	実施週	100.0	29.7	60.0	10.3	100.0	41.0	52.8	6.2
	前週	100.0	37.3	53.2	9.5	100.0	33.8	59.2	6.9
増減	数	132	15	101	16	301	142	142	17
	率 (%)	41.8	12.7	60.1	53.3	115.8	161.4	92.2	94.4

まず表6の左側、トッピングのない普通の「カレーライス」計であるが、前週出数316食に対して実施週448食であり、増加率は41.8%である。

サイズ別では、「大」は増えてはいるものの12.7%の増加にとどまった。「中」の出数では60.1%増、「小」では53.3%の増であったにもかかわらずに。その結果、サイズ別の構成割合で「大」は前週の4割近い(37.3%)ところから3割程度(29.7%)にまで落としてしまった。

続いて同じ表6から右側欄のトッピングのある「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」のデータを見てみる。

両者計では、前週出数260食に対して、実施週561食と、2倍以上115.8%増加している。またサイズ別には「大」が2.6倍161.4%増である。「中」(92.2%)も「小」(94.9%)も9割以上の増である。すなわち、「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」では全サイズが大幅な出数増となり、かつまた「大」サイズの増は極めて大きかったのである。

以上から次のことが言えよう。

通常時の価格は「カレーライス」は「大」374円、「中」286円、「小」253円であり、「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」は、「大」528円、「中」440円、「小」374円である。

これらのライス一体型メニューは、プロジェクト実施中は価格が一律100円引き対応であった。

そこで、プロジェクト実施中の「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」の価格は、「大」428円、「中」340円、「小」274円となる。通常のトッピングのない普通の「カレーライス」との値段を比較すると、その差は「大」54円、「中」54円、「小」21円となる。

であれば、ふだん「カレーライス」を注文していた学生も、心理的には54円ないし21円の追加負担で、これまであまり食べてこなかった「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」を食してみようという気になることはおおいにありえるところであろう。見方言い方を変えれば、54円ないし21円の追加負担で、「カレーライス」の上に乗っかる「ヒレカツ」ないし「唐揚げ」を選んで、いわば「ライス」の上に乗るものを追加して増やしたということである。

「丼」ものよりも「カレーライス」類でより多くの出数増加率があったこと、「カレーライス」類では「カレーライス」よりも「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」でより多くの出数増加率があったことの一理由は、以上のようなことであろう。

さらに加えて、実際の食堂観察では、これらライス一体型のメニューでは、「丼」もの、「カレーライス」類の注文と同時に「ライス」を追加で注文する利用者を少なからず見かけている。こうした利用者は「カレーライス」

類の注文時に特に目に付いた。この場合、「カレー」のルーの分量はそのまま、「ライス」量が極大盛となるという利用者オリジナルの特製メニューといえよう。学生食堂の定番メニューである「カレーライス」は、本プロジェクトの渦中にあっては、いろいろな意味で魅力的なメニューとして“活躍”したということができよう。

一4) 利用学生の声

「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の初日11月29日(月)に、信州大学の旭会館食堂にて、信州大学広報課からの提案で「記者発表(レクチャー付き)」「記者レク」をおこなった。会場は、学生食堂の一つ「旭会館」1階食堂前スペース(屋内)である。説明者は、「協議会」代表として「豊炊飯」代表と信大生協専務理事が務め、参加企業も質問などに備え陪席した。

『読売新聞』、『中日新聞』、『信濃毎日新聞』、『市民タイムス』各紙と「NHK」「テレビ信州」(読売テレビ系列)の取材があった。「記者レク」は11:00開始とし、11:30の食堂営業開始時間を挟んで各社とも食事中の学生へのインタビューなども含め1時間以上熱心に取材を続けた。

ここでは、新聞紙面に掲載された本プロジェクトの記事の見出しとそのときに取材を受けた「学生の声」を4紙(写真入り3紙)から引用紹介するとともに、個別に寄せられた学生の声1名を紹介しておく。(新聞はいずれも11月30日(火)朝刊。)(各紙学生氏名は実名であるが、本稿では不記名とした。)

なお、マスコミの取材は新聞社の他にテレビ局2社(「NHK」「テレビ信州」(日本テレビ系列))があった。テレビは当日の夕方から翌日のニュース番組などで繰り返し伝え、「NHK」では、翌11月30日の朝の全国ニュースのなかでも取り上げていた。

本事業を伝えた新聞各紙（2021年11月30日（火）朝刊）の「見出し」

『読売新聞』	「松本の大学生応援 学食のご飯無料に」
『中日新聞』	「苦しむ学生の胃袋を応援」「信州食品事業者連協、3日まで 大学食堂で白米無料」「コロナ禍で収入減「助かる」」
『信濃毎日新聞』	「松本の学生に無料で白米を」「食品製造業の協議会 初の試み」 「来月3日まで学食で提供」
『市民タイムス』	「ご飯無料 大学生に笑顔」「コロナ禍の支援 食品事業者協議会が提供」

インタビューを受けた学生の声

『読売新聞』	「ライス3杯を平らげた同大医学部6年生の〇〇〇〇さん（24）は「これで国家試験の勉強にも力が入る」と満足そうに話した。」
『中日新聞』	「医学部6年生の〇〇〇〇さん（24）はカレーライスなどを三杯食べ、「昼からの国家試験の勉強を頑張る」と話した。」
『信濃毎日新聞』	「医学部保健学科3年の男子学生（21）はバイトが減った他、部活動の大会が中止になったといい、支援は「学生としてシンプルにうれしい」と話していた。」
『市民タイムス』	「医学部6年の〇〇〇〇さん（24）は「無料は助かるので、昼も夜も来たい。たくさん食べて勉強を頑張る」と話していた。」

写真のキャプション

『読売新聞』	「信州大学の旭会館食堂で大盛りのカレーライスを食べる学生（29日、松本市で）」
『中日新聞』	「無料で提供されたご飯を頬張る学生たち＝松本市の信州大学松本キャンパス」
『市民タイムス』	「無料のライスを存分に味わう信州大の学生たち」

直接に寄せられた意見として、工学部1年生(女子)から、「久しく会っていなかった友人たちと連れ立って食堂に行ったり待ち合わせをしたりして交流ができた」「思いっきり食事ができてとても楽しかった」「ご飯が美味しかった」とあった。

また、テレビのインタビューの中では、医学部保健学科の学生(女子)から、「実習授業を受講していて、アルバイトができないなどの制約があるので、無料でのご飯の提供は経済面でとてもありがたい」という声を伝えていた。

(2)「信州食品事業者連携協議会」および参加企業

一 1)「信州食品事業者連携協議会」

「松本市大学生応援1万食プロジェクト」を主催した「信州食品事業者連携協議会」(以下「協議会」)について説明する。

「協議会」は、2021(令和3)年に入り、「(株)豊炊飯」(松本市・代表小山哲生)と「(株)おむすびころりん本舗」(安曇野市・代表石井齊)が語らって一緒に勉強会を持つと相談し、事業を通して関係のある「(株)マイパール長野」(安曇野市・代表丸山正道)が加わって発足した任意の会で、同年9月より研究会を定例開催している。これをきっかけに合同での製品・試作品の試食会や商品の共同開発などを推進しようとしている。参加メンバーはこの3社以外にも広がり企てている。

「協議会」の目的とするところは、それぞれの事業特性を理解し合うことで補い合い向上を目指すこと、地域社会に対して連携して貢献できることを探索していくこと、一社ではなかなか及ばない広い視野をともに育くみマーケットおよび社会の新時代の傾向について学ぶこと、そして共同での製品開発・市場開拓などを試行すること、である。

「松本市大学生応援1万食プロジェクト」は、「協議会」を発足させるにあたり、どのような会とするかで相談をしているうちに、コロナ禍の苦境にあえぐ学生らに地域企業として何らかの応援メッセージを届けることはでき

ないかと議論するなかから生まれ、このアイデアを信州大学生生活協同組合に打診して、具体化の検討に入った。

そうして取り纏められた案が、松本市に所在する信州大学と松本大学の学生食堂で、「ライス」を無料で5日間提供しようというものであった。この際、「みそ汁」と「ふりかけ」も添えようとした。（後述の理由で今回は「みそ汁」の無料提供は実現しなかった。）

この案を基に、さらに検討を重ねるうちに、提供する「ライス」は、松本産米とし、全国各地から松本にきて学んでいる学生に地元産米を味わっていただきたいこと、地元学生にはあらためて地元産米を噛締めていただきたいことを意識するようになった。そうすることで「協議会」の地域社会に連携して貢献していこうという設立目的により叶う取り組みになるのではないかと考えたのである。

ただその際に、各企業とも各社の有する経営資源を活用することで、過度な負担を生じさせることなくいわば自然体で対応できる範囲でプロジェクトに参加するという原則を掲げた。有り体にいえば各社とも従業員規模も二桁人数に留まる中小企業であり、業績的にもゆとりがあるわけでもない。したがって、いわゆる慈善事業としての取り組みではなく、あくまで企業人としての特性を踏まえた効果的な取り組みを狙ったのである。その具体は事項で述べる。

こうして、「松本市大学生応援1万食プロジェクト」は当年7月にはほぼプランとしては固まったのであるが、同月後半に至るとコロナ罹患者の急増によりすべての準備業務がいったん休止となった。ところが、9月に入って今度はコロナ罹患者の急減という事態となり、あらためてプロジェクトを再会した。同9月には「協議会」の月例会も発足するところとなり、「協議会」の議論と並行して「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の準備も進められることとなった。

そしてその実施時期は、各社が12月の繁忙期に入る前のところ、11月29日から12月3日の5日間と定めた。

では「協議会」各社はどのような経営資源を持ち寄りどのように連携してこのプロジェクトに取り組んだのか。

一2) 参加企業の主たる事業内容

今回の「松本市大学生応援1万食プロジェクト」に直接に係わった企業は、「協議会」の3社（「豊炊飯」、「おむすびころりん本舗」、「マイパール長野」）と「(株)石井味噌」（松本市、代表石井誠二）の4社である。

各社の主たる事業内容は次のようである。

社名	創業年	所在地	主たる事業
「マイパール長野」	1979（昭和54）年	安曇野市	米の集荷と搗精（精米）したコメ（生米）の販売
「豊炊飯」	1985（昭和60）年	松本市	炊飯米の製造販売
「おむすびころりん本舗」	1973（昭和48）年	安曇野市	フリーズドライ商品の製造販売
「石井味噌」	1868（慶応4）年	松本市	味噌の製造販売

「マイパール長野」は、米を生産者団体から集荷し搗精（精米）して、コンシューマパックをスーパーマーケット事業者に卸すほか、大量需要者に提供することを主事業としている。「豊炊飯」はその直接の提供先の1社である。

「豊炊飯」は、社名通り生米を仕入れて炊飯し、炊き上がった「ごはん」を給食施設などに配送することを主たる事業としている。松本市の公立小中学校の学校給食の炊飯米は、同社が一手引き受けしている。また、自社で炊いたごはんを原料にして、稲荷寿司や巻き物、冷凍食品としてのご飯などの製造販売も手掛けている。

「おむすびころりん本舗」は、フリーズドライ食品の製造販売が主業務である。“ごはんの伴”たる「ふりかけ」類は、大手食品企業のOEM供給もあり、自社ブランドでの製品の歴史も長い。そしてこの技術を活かして炊飯米をフリーズドライとした非常食の製造販売でも実績がある。また、果物やハーブなどを海外から仕入れて、フリーズドライ加工して、これを業務用原料として菓子・ケーキやドリンクなど仕向けに販売している。

「石井味噌」は、1868（慶応4）年創業の老舗メーカーであり、「味噌」を製造販売している。杉桶仕込みで天然醸造無添加の「三年味噌」で知られ、地域で食育活動にも熱心に取り組んでいる。

各社のフードチェーンとしての繋がりには次のようである。

「マイパール長野」は、「豊炊飯」から指定された産地の米を集荷し、搗精（精米）して「豊炊飯」に届けている。「豊炊飯」は、松本市の学校給食へ炊飯米を届けているだけではなく、他の市の学校給食も手掛けているが、学校給食用の米は、その自治体の産地の米という原則がある。「マイパール長野」は、特定される各地の米を集荷する情報網と力量を有している。

「おむすびころりん本舗」は、フリーズドライの原料用ご飯を「豊炊飯」から調達している。また、おなじくフリーズドライの味噌（「インスタントみそ汁」）は「石井味噌」から原味噌を調達している。

「石井味噌」は、「豊炊飯」に同社のご飯もの弁当などの原料として納品があり、また「おむすびころりん本舗」へもフリーズドライの味噌汁用原料として納品がある。

以上の様に、各社はそれぞれの製品の原料の調達先もしくは販売先であるという関係を有している。

一2）参加企業の「松本市大学生応援1万食プロジェクト」での主な役割

「マイパール長野」	提供米の検討・選定と集荷、搗精、「豊炊飯」へ納品
「豊炊飯」	生米の炊飯、各食堂への配送
「おむすびころりん本舗」	「ふりかけ」の提供
「石井味噌」	「味噌」の提供

「マイパール長野」は、このプロジェクトに使用するコメの銘柄（ブランド）を検討した。同社は県内外から米を集荷する情報網とネットワークを有している。今回は、①地元産米であること、②大学食堂で使用されるコメであることという観点から、銘柄を「風さやか」とし、調達先を「松本ハイランド農協」と設定した。

「風さやか」は、長野県農業試験場で開発され2013（平成25）年に品種登録された新参者であり、「地産地消」の観点からはうってつけのオリジナル品種だということになる。地元で作付け量の多い銘柄は「こしひかり」であるが、同系統の新品種「風さやか」でも想定必要量は確保可能との目処が立った。「こしひかり」も「風さやか」も炊き上げたご飯の美味しさと同格であるが、「風さやか」は農産物検査法に基づく1等米として、長野県のブランド管理も行き届いている。「協議会」でも皆で試食してその“美味しさ”を確認共有した。

大学食堂で実際に提供されるコメは、「ライス」の他に、「丼」ものや「カレーライス」類といったいわばライス一体型のメニューにも同じコメ（炊飯米）が使用されている。「こしひかり」は広くわが国で好まれている品種であって比較的粘着性が強くもちり感があるが、その分「丼」ものや「カレーライス」の下敷きに用いると、液状の汁気が盛り付けたライスの周囲を流れて内に染み込みにくいということがある。「風さやか」はその点でやや硬質の炊きあがりとなるのでその分盛り付けた米粒の間に染み込みやすいということになる。そこで「風さやか」とした。

想定必要量は「松本ハイランド農協」で足りるので調達先はこの1団体とした。地元産米を謳って“産地証明”を提示する場合には、ここで対応ができるからである。

「豊炊飯」は、「マイパール長野」から納品された「風さやか」を本プロジェクトの期間5日間にわたり毎日早朝に炊飯して、信州大学と松本大学の各学生食堂に納品した。しばしば等閑視されるが、専門的立場からは「炊飯」は「料理」である。食材すなわちコメの品種や産地により炊き加減が微妙に調整されることは言うまでもない。当日の天候や気温や湿度によってもコメ釜に注入する水の量、浸漬時間、火力と炊飯時間、など微調整が施される。こうしたノウハウを総動員しての“美味しいご飯”へのこだわりは、専門事業者としての矜持である。なお、ご飯のもう一つの主食材である「水」は、「豊炊飯」工場専用の井戸（地下水）である。この地での井戸はここだ

けであり、新規の井戸設営は制度上不可とされている。

「豊炊飯」で炊き上げたご飯の受け入れ先となる各学生食堂とは、事前に次のような事項について協議した。大きな項目としては2項目である。

一つは、①納品する時間と場所についてである。炊き上がった炊飯米は「保温ボックス」(10kg)で配送する。これの配送場所・時間と空になった使用済みの容器の回収場所・時間を定めること、どこにするにしても大学構内であるので大学当局への報告と許諾を得ること、配送車の出入りで校内駐車場ゲートの鍵の使用の許諾と借用および返却法、配送車の車種・車体の色・プレートナンバー・配送スタッフの服装の確認、そして緊急時の連絡法など、協議事項は多岐にわたった。

もう一つは、②日々の納品量についてである。前例のないプロジェクトであるので、事前の見込み数量と当日の実際の提供必要数量とが大幅に異なってしまうことがありえないわけではない。しかしながら、そうはいつでもプロジェクト当日に食堂の営業時間内に「ライス」が品切れになってしまうことはあってはならないことである。

このことについては次の二つの方法を用意した。1つは、プロジェクト初日は事前予測で納品するが、2日目からは前日の各食堂でその日の出数実績を踏まえて必要量を予測し直して「豊炊飯」に発注し、「豊炊飯」はこの各大学食堂から前日夕方までに届く発注量で当日分の炊飯米を配荷するようにしたことである。

2つは、事前に「風さやか」(「無洗米5kg」)をある程度の数量を各学生食堂に“追い炊き用”として届けておくとしたことである。(各学生食堂の厨房には炊飯釜があるので、当日に品薄傾向となればすぐにその場で追い炊き可能である。)

「おむすびころりん本舗」は、自社製品の中からコンシューマーパックとして最も製品歴が長く知名度(ブランド量)のある「野沢菜茶漬」(1975(昭和50)年発売)と「野沢菜ふりかけ」、「わさびふりかけ」を各食堂に提供することとした。ともに製品の原材料は長野県産であるので、今回のプロジェ

クトのテーマである「地産地消」の趣旨にも叶う商品である。各食堂では、客席部の給茶コーナー前など目立つところに配置して、自由に使用していただいた。これらの商品は、プロジェクトのはじまる前週に各食堂に納品を済ませた。

品名	形状 (単位)	提供 計	信州大学 (3 食堂)	松本大学 (2 食堂)
「野沢菜茶漬」	袋 (250 g)	50袋	30袋	20袋
「野沢菜ふりかけ」	ボトル (80 g)	240本	160本	80本
「わさびふりかけ」	ボトル (80 g)	240本	160本	80本

「石井味噌」は、「味噌汁」1万杯分相当の「味噌」の無償提供を準備した。「味噌汁」1杯に使用する「味噌」の標準量は10gであるので、都合100kgとなる。これを一梱包25kgで4梱包を用意した。

しかしながらプロジェクトの実施の直前になり、食堂側で、「味噌汁サーバー」での使用に不適であり、また「味噌汁」の食堂の厨房内での所定量の製造が困難だと判断となり、今回の「味噌汁」の無料提供は見送りとした。(大型食堂の厨房では、かつてのように大鍋で厨房内人手をかけてその都度「味噌」を溶くことから始めて「味噌汁」を製造するという工程はない。)

当日の味噌汁メニューは、通常通りの扱いとした。

(3) 大学食堂側の事情

信州大学松本キャンパスの3食堂はすべて「信州大学生生活協同組合」(信大生協)が運営している。松本大学は、1食堂が「松本大学生生活協同組合」(松大生協)、もう1食堂が民間の大手給食運営事業者の「シダックス」である。

「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の準備及び実施において、直接のプレーヤーとなるのはこの大学食堂運営者であり、いうまでもなく様々な事項への対応が求められる。例えば、大学当局との下相談・打合せ、ポスターの作製や利用者へのプロジェクト内容の告知、そして、関係スタッフと

の入念な打ち合わせ、店舗レイアウトの調整やレジおよび自販機の期間中の変更など幾つも思いつくが、ここでは、大学食堂としての①「食数予測」と②イレギュラーな炊飯米の利用に係わる問題について、確認しておく。

まず、①プロジェクト期間中の利用者数の予測についてである。

これについては、同年6月の各大学食堂の実績を基にして推測した。6月は、一部変則的な扱いの授業もあったが、とりあえずは学生の登校も認められ対面での授業も実施していた。そこで同月の大学食堂営業日一日当たりの「ライス」出数実績を求めたところ、「ライス中」(200g)換算で、信州大学(松本キャンパス)1,200食、松本大学300食程度であった。5日間(月曜日から金曜日)では、7,500食である。

この6月利用実績食数をもとにキャンパス在学生数と突き合わせ、「ライス」を無料提供した場合の5日間計の想定食数は、6月実績の1.5~1.6倍(11,250食~12,000食)と見込んだ。経験のないことなので、“厳密な予測”というものではないが、ある程度の振れ幅を睨みながら進めるほかないところである。(上方に外れた場合の対策は、上述した。)

次に、②大学食堂側が、これまで納品実績のない「豊炊飯」から、食材としての「コメ」ではなく、炊飯されたご飯、すなわち「ライス」そのものが納品されるということでは、「豊炊飯」が特に食品衛生管理面で信頼に足る事業者であることが担保されなくてはならない。

あらためて言うまでもないが、大学食堂など大規模給食施設の運営事業者は、日々料理提供するにあたって、スタッフの定期的な検便はじめ、出勤時の健康チェックなど食品衛生管理上の様々なレギュレーションがある。折しも2021(令和3)年6月からは、「飲食店 HACCP」(ハサップ)が義務化され、飲食店規模の大小にかかわらず、然るべく衛生管理の体制がいっそう厳格に求められるところとなっている。納品業者に対しても、食品の種類別に様々な食品衛生管理上の要件が必須となる。

この点は、実は「豊炊飯」が松本市全域での公立小中学校給食の「炊飯米」納入事業者であることでそうした方面への諸対応がなされていることが

傍証されていること、また2017（平成29）年に「炊飯製品 HACCP 認定」（公益財団法人日本炊飯協会）を取得済みであることで、それ以上の追加的なインスペクションなどは要さないところである。

ちなみに、「マイパール長野」も同じ年に「精米 HACCP」（一般社団法人日本精米工業会）を、「おむすびころりん本舗」は2018（平成30）年に食品安全国際規格「ISO22000」の認証を取得している。

こうした確認は、食を扱う事業では、重要で必須の事柄である。本プロジェクトへの協力の可否について、各生協の理事会に諮ったり、「シダックス」本社に上申したりする際には必要条件である。

最後に、そもそも営業期間中に5日間にわたって、このプロジェクトがなかったならば普通に販売収益を得られるはずの「ライス」の売上が「ゼロ」となることについては、運営事業者の立場で容認されるものなのかという切実な問題がある。しかも、労務負荷は相当に増えるわけであるし、場合によっては追加のスタッフ増員を用意しなければならないとか、下膳や食器洗浄でこれまたエネルギーコストの増加が発生するなど、経費が発生するものは少なくない。

学生食堂運営者の結論としては、これらの起こりえる経済面、経営面のマイナスについては受容の範囲であるとして、本プロジェクトの趣旨に賛同し「協力」するのである。

おわりに

「松本市大学生応援1万食プロジェクト」を企て実施する上では、特定の社または個人及び関係者に過度な負担がかからないという基本方針で臨んだ。参加各企業はその事業特性を生かしいわば日々の事業の延長線上で凌げる範囲として特別な負担を被らないとする方向を追求した。そして「信州食品事業者連携協議会」に参加する企業の相互の“連携”を発揮することで、より大きな地域貢献を実現するという志向性を確認したのである。

ごく単純化していうと、参加企業4社（3社）の本プロジェクトへの実物

的な関与の仕方は、二手に分かれる。

一つは、「マイパール長野」および「豊炊飯」におけるそれで、いわば日ごろの本業の延長線上の範囲で、本プロジェクトのため幾らかの膨らみを追加するという方法である。このことでももちろん追加的な諸経費は発生する。原料米調達のための管理費、受発注労務、追加の製造加工経費、そして追加的な物流費などである。

もう一つは、「おむすびころりん本舗」および「石井味噌」におけるそれで、自社製造商品の提供である。多数の販売チャネルを有する食品メーカーはサンプル商品を各種揃えていて、営業活動に一定の枠で自在に使用している分がある。もちろんこれの用途を本プロジェクトに振り替えることには制約があり、これを流用するというものではないが、ステイクホルダーズの許容範囲で商品（サンプル）を捻出して提供した。また、「おむすびころりん本舗」においては、全国の有力食品企業20社を傘下に収める「ヨシムラ・フード・ホールディングス」（親会社）の連結子会社であるので、親会社との情報の共有は必定である。

さて「松本市大学生応援1万食プロジェクト」は、信州大学、松本大学の全面的な協力で、無事に進めることができた。マスコミにも、既述のように大きく取り上げられることにもなり、地域の大きな話題ともなった。なにより“食”に携わるものとしては、“美味しい食事”を心置きなく存分に味わっていただきたいという気持ちが込められたことが喜びであった。

関与した各社は、ともに地域に根差す中小企業であるが、このプロジェクトへの取り組みがその全スタッフとほとんどの取引先で知るところとなり、地域に貢献しようとする社是を改めて確認することとなった。このことの意義は小さくはないところと思われる。

「信州食品事業者連携協議会」の各企業においても、このプロジェクトの実施過程で、様々に意見交換する場面があり、同時に相互の事業内容やその特質をよく知るところとなった。今後の共同事業（共同研究、共同商品開発、共同販路開拓など）への取り組みの礎になったといえる。

ところで、これまで述べてこなかったことがある。それは、本プロジェクトの資金についてである。たしかに、食品製造事業者の集まりであるので、「搗精」（精米）や「炊飯」といった製造過程そのものは各社の協力を得ることができるにしても、フードチェーンのスタート時点のコメを買い付ける資金はプロジェクトとして用意しなければならない。これは、個人の寄附を募ることとした。その際に、特定の人に偏らないように一人の寄附金額の上限を1万円とした。また、特定社の人に偏らないように、同じ会社に所属する人からはその会社の人の合計金額の上限を1万円とした。「協議会」に集う人たちが適宜寄付の呼びかけをさせていただくとともに、プロジェクト実施期間中は、各学生食堂の適当なところに募金箱をおいて、寄附も募った。ここで改めて寄付に応じて下さった方々に感謝の意を表します。

信州大学、松本大学では学長をはじめとして様々な教職員の方々から多方面にわたって本プロジェクトへの「協力」をいただきました。また、「“学都”松本」を掲げ、「地産地消」運動を長年にわたって推進している松本市から「後援」していただきました。本プロジェクトを学生に訴える時に、両大学からの「協力」と松本市の「後援」が掲げられることで、苦難の道を歩む学生たちへの地域を挙げての後援メッセージが大きな声となって届けられたのではないかと考えております。記して感謝いたします。