

食教育と地産地消型学校給食の意義と課題

〔要　　旨〕

- 1 子ども、保護者、学校給食栄養士、生産者を対象とした調査から見えてきたのは、「一つの皿で食べられる料理が好き」等に象徴される子どもたちの食嗜好の単品化、いわば簡便化である。それは家庭でよく作ってくれる料理（カレー、ハンバーグ、チャーハン）にも現れているが、共通性も強く見られたこうした家庭の食事を通して、保護者も含めた「日本型食生活」ばなれの進行とともに、子どもたちが幅広い食歴を形成することの難しさを示すものとなった。
- 2 食事の単品化は米の嗜好を見ても明らかで、「白いご飯よりも丂モノや味のついたご飯」の方を好む子どもが4割あり、保護者については「白いご飯」派が多数を占めるものの、主食の多様化や「味噌汁ばなれ」の進行が見られる。米飯学校給食の回数についても、保護者は「今までいい」が7割を占め、学校給食栄養士は完全米飯給食派が1割にとどまった。
- 3 保護者は学校給食を評価し、かつ依存度も高く、食教育に関しては子どもたちに食品選択力をつけること等を期待しており、栄養士も多様な献立づくり等を通して、食への関心を誘いつつ、幅広い食歴形成に取り組んでいる。しかし、栄養士の約9割は、現実の食の実態や効率化が進む給食運営上の問題等を理由に食教育の難しさを訴えている。
- 4 栄養士の8割は米、野菜を中心に食材のなかに「地元産」があるとし、子どもたちにも伝えているが、こうした実践は子どもの食嗜好や農業理解のみならず、栄養士の食教育内容や地域の学校給食評価にも影響を及ぼしている。それは学校給食に農産物を供給している生産者も指摘しており、地元産食材が学校給食の教育力を高めることを示した。
- 5 地産地消の学校給食推進の要件として栄養士が指摘したのは「地元農産物を安定的に購入できる仕組みづくり」と「生産者・団体と給食関係者が話し合いの機会をもつ」ことであり、これは生産者が指摘する主たる供給要件と全く共通していた。
- 6 「食育」の限界を超えるには地産地消の学校給食が必要だと思われるが、そのためには上記の体制に加えて、地元農産物を利用しやすい給食運営システムづくりや地域住民の食への関心を醸成する活動を展開していくことが必要だと思われる。

目 次

はじめに

1 なぜ、今、「食育」なのか

- (1) 単品化、食歴の狭さを示す子どもたちの食生活
- (2) 米への嗜好は

2 食教育の場としての学校給食の可能性と限界

- (1) 家庭の食教育の限界、学校給食への期待
- (2) 献立を通した食教育
- (3) 学校給食での食教育の限界

3 地産地消の学校給食と食教育機能

その可能性と課題

- (1) 「地元産がある」が8割
- (2) 地元産食材の教育力
- (3) 地産地消の学校給食の展望
- (4) 遺伝子組換え食品の使用には否定的
- (5) 地産地消の学校給食の課題

まとめ

はじめに

子どもたちの心身の問題が顕在化し、その要因として食生活のあり方が指摘されるようになったことから食教育の重要性がクローズアップされ、平成9年の保健体育審議会答申以降は、その担い手として学校給食への期待が高まってきた。しかし、食生活の一層の深刻化と食の安全が揺らいできたなかで、現在の学校栄養職員の職務に教育的資質を加えた「栄養教諭」制度が創設され、16年度から実施されることとなった。さらには、食の安全や食生活を通じ健康増進等を推進することを目的とする「食育基本法」の制定も予定されている。ここでも学校給食が大きな役割を担うことになる。

一方、農政や農協等も食のあり方が農業問題の根底にあるとして地産地消運動のなかに学校給食を位置づけ、学校給食への地元農産物供給の取組みを広げてきているし、「食育」に関する新たな事業や活動も

展開している。

このように学校給食は、現在の食と農にかかわる諸問題を開拓する一つの道として期待されているわけであるが、こうした役割・機能を發揮していくには学校給食の実態を見据えつつ、課題を明らかにしていくことが必要だと思われる。

そこで農林中金総合研究所は、学校給食に対する昨今の期待に対応するための課題を探ることとし、過去2回の学校給食調査の成果を踏まえつつ、子ども（主として小学5・6年生）と保護者（主として母親）、そして学校給食栄養士と生産者を対象に調査を実施した（第1表）。誌面の都合もあるので、ここでは、主として食教育の必要性と地産地消の学校給食の可能性について述べることとし、学校給食の影響や調査全体の結果は別途まとめるレポートを参照されたい。

なお、調査にご協力いただいた団体は表に示した通りであり、文中では農協は「農村部」、生協は「都市部」とした。

第1表 解答者数

		(単位 人, %)	
		人数	割合
子ども	農村部(農協)	947	56.2
	都市部(生協)	738	43.8
	女	907	53.8
	男	772	45.8
子ども	不明	6	0.4
	計	1,685	100.0
保護者	農村部(農協)	837	52.6
	都市部(生協)	754	47.4
	計	1,591	100.0
栄養職員	大都市	59	14.7
	中都市	94	23.4
	純農(山漁)村	108	26.9
	その他	124	30.8
	不明	17	4.2
	計	402	100.0
生産者	農業	217	48.7
	農業と他の仕事	211	47.3
	不明	18	4.0
	計	446	100.0

<調査協力先>

子ども・保護者:コープさっぽろ コープみやぎ、コープとちぎ 生活クラブ生協しばめいきん生協 コープひろしま、グリーンコープ JA新しいわて JAみどりの JAかづの JA新ふくしま JAはだの JA佐久浅間 JAえちご上越 JA高岡市 JA福井市 JA紀南 JAいすも JA山口宇部 JA今治立花 JA高知市 JAにじ

生産者:JAみやぎ登米 JA茨城みなみ JA会津いいで JA鳥取中央 JA兵庫六甲 JA糸島

学校給食栄養士:全国学校栄養士協議会

1 なぜ、今、「食育」なのか

(1) 単品化、食歴の狭さを示す

子どもたちの食生活

子どもの食生活を見るために、子ども自身への質問とともに保護者、そして学校給食栄養士（以下「栄養士」）に聞いてみたが（第2表）、ここからはいくつかの特徴が見えてくる。一つは、「食事のあとや前にジュースをよく飲む」（26.4%）、「いろいろ皿ができるより一つの皿で食べられる料理が好き」が24.9%、「家では1日に1回は味噌汁を飲む」が54.1%（全く飲まない子どもが半数近く）等からうかがえる日本型食生活ばなれと簡便化といった食嗜好である。ちなみに、元年調査では「1日にほとんど味噌汁を飲まない」は10.9%であった。そして、二つ目は、「ご飯を炊くことができる」60.2%、「家でおかずの作り方を教えても

第2表 子どもの食

子ども		保護者		栄養職員	
家でおかずの作り方を教えてもらったことがある	78.3	1品ずつ片付けていくような食べ方をしている	46.7	野菜を残す子どもが多い	92.4
煮た野菜や炒めた野菜を家でよく食べる	63.8	自分の好きなものだけを食べる	42.4	手のかかるもの、面倒なものは苦手（皮のある果物等）	88.4
ご飯を炊くことができる	60.2	野菜をあまり食べない	42.2	固いもの、噛むものは苦手	80.4
家では1日に1回は味噌汁を飲む	54.1	体にとって何を食べたらいいかは考えない	23.4	初めての献立や食品には消極的で食べないことが多い	77.3
「給食で食べたのと同じものを作って」と家で言うことがある	36.7	味噌汁はあまり飲まない	21.5	伝統的な日本の食事等を給食で初めて知ったという子どもがいる	74.8
リンゴや柿などの皮をむいたことはない	26.4	魚をあまり食べない	21.3	果物の皮をむけない子どもがいる	74.0
食事のあとや前にジュース等をよく飲む	26.4	清涼飲料等を飲みすぎる	20.1	和風献立を好みない子どもが多い	70.1
いろいろ皿ができるより一つの皿で食べられる料理が好き	24.9	ご飯とおかず等の食事よりも1品ものが好き	19.1	白いご飯は好みない子どもが多い	36.6
夕ご飯は大人と違うものを食べる（好みが違うので）	8.1				

らったことがある」78.3%、「りんごや柿などの皮をむいたことがない」は26.4%、等に見られる食事づくりへの参加の少なさと食技術の後退がうかがえることである。「夕ご飯は大人と子どもは違うものを食べる」も8.1%（保護者…「子どもが好きなものを作るようにしている」9.7%）あり、いわゆる個食化も示しているが、同時に食歴を育むことが難しい家庭の食を物語っているとも言える。

一方、保護者から見た子どもの食で上位を占めたのは「1品ずつ片付けていくような食べ方をしている」（46.7%）、「自分の好きなものだけを食べる」（42.4%）、「野菜をあまり食べない」（42.2%）の3つであった。これについては農村部、都市部に共通している。このほかは「体にとって何を食べたらいいかは考えない」（23.4%）、「味噌汁はあまり飲まない」（21.5%）、「魚をあまり食べない」（21.3%）、「清涼飲料等を飲みすぎる」（20.1%）、「ご飯とおかず等の食事よりも1品ものが好き」（19.1%）等が続くが、ここからも単品型・日本型食事ばなれという食嗜好や、好きなものだけ食べる「自由な」食スタイルが見えてくる。

ちなみに、子どもたちに「お母さん（お父さん）が得意で、よく作ってくれる料理は何か」について、3つ以内で自由に記入してもらったが、何らかの記入があった1,533人の回答を見ると、群を抜いたのはカレーで586名（38.2%）があげた。これに続くのが、ハンバーグ（15.1%）、チャーハン（13.6%）、味噌汁（13.2%）、卵焼き・目

玉焼き（12.7%）、サラダ（12.3%）、煮物（11.0%）、ぎょうざ（10.2%）、スペゲッティ（9.9%）、野菜いため（8.7%）等である。以下にもオムライス・オムレツ、からあげ、ラーメン、やきそば、シチュー等が続くが、単品・カタカナメニューが圧倒的に多い。これは自分の好きなものをイメージしたとも受け止められようが、前述の子ども、保護者の指摘と符号しているし、子どもの嗜好を重視した家庭の食と、その単品・簡便化、「日本型食生活」ばなれを示す。さらには、それぞれがあげたメニューに強い共通性があり、個性・バラエティー性が乏しくなっている家庭の食もうかがえる。

これは栄養士の目から見ても同様で、野菜や和風の食事、ご飯ばなれといった食嗜好と、「固いもの、噛むものは苦手」や「果物の皮をむけない子どもがいる」「手のかかるもの面倒なものは苦手」等、簡便化かつ「自由な」食べ物意識を指摘している。さらには「初めての献立や食品には消極的で食べないことが多い」や「伝統的な日本の食事等を給食で初めて知ったという子どもがいる」等、家庭における食事メニューの狭さを示すものもある。これらには農村部、都市部による差異も若干見られるものの、総じて指摘されているのは日本型食生活ばなれ、簡便化（噛む・手間がかかるものはだめ）、単品好み、食歴の狭さ等である。

（2）米への嗜好は

- a 「白いご飯」より「味つきご飯」
- 「米」をキーワードに食の実態を見てみ

る。まず、子どもの米への嗜好を学校給食の主食の味から聞いてみたが、「おいしい」とする割合がもっと多かったのは「うどん」(53.6%)で、これに「味つきご飯」(49.5%),「ませご飯」(47.3%),「やきそば」(46.3%),「味つきパン」(46.0%),「白いご飯」(39.4%),「ロールパン」(33.3%),「食パン」(23.6%)と続く。味のついたものを好む単品・簡便化嗜好がここでも示されている。同時に元年調査（小学5・6年生では「食パン」が27.6%、「白いご飯」が51.7%,「かわり（味つき）ご飯」が55.2%）と比べると、給食で主食の多様化が進むなかで相対的に「ご飯」の嗜好が低下していることもうかがえる。

普段の食事の組み合わせで好きなものも聞いたが、主食では「ご飯」が最も多く52.3%，ついでパン17.2%，ラーメン15.9%，うどん類6.9%，パスタ6.1%，そば3.3%となつた。やはり主食の多様化を見てとれるが、「ご飯」や「うどん類」は農村部に多く、都市部には「パン」「パスタ」が多くなつた。

これと一緒に飲むものとして選んだのは、「お茶」(32.1%),「味噌汁」(32.0%),「牛乳」(17.6%),「ジュース」(12.7%),「その他（清涼飲料など）」(5.1%),「コーヒー」(1.8%)の順であるが、主食とともに飲み物の多様化と、とりわけ「味噌汁」ばなれと「お茶」へのシフトが目立つ。

一方、保護者の方は、「ご飯」が87.9%と圧倒的に多くを占め、その他では「パン類」6.7%、「パスタ」1.8%、「ラーメン」

1.4%などである。子どもに比べるとご飯嗜好が強いし、組み合わせる飲み物では「味噌汁」が67.1%でもっと多く、「お茶」が17.7%で続く。しかし、「ご飯」を選んだ人に比べると少ないし、年齢が若くなるに従って「味噌汁」は少なくなっており、母親世代にも「味噌汁」ばなれがでている。

さらに、米への嗜好を「白いご飯とおかずの組み合わせ」と「どんぶりものや味のついたご飯」のどちらが好きかで聞いてみたが、子どもたちは前者が56.6%，後者が39.5%，保護者はそれぞれ84.0%，14.8%となつた。

こうした米嗜好から見えてくるのは子どもや若い世代の「白いご飯」ばなれ、いわば単品型米メニュー嗜好の浸透であり、これは栄養士の指摘とも符合しているもので、ご飯ばなれと同時に「日本の米の味」ばなれをも意味しよう。

b 今よりは米飯給食回数の増加を希望

現在、学校給食における米飯回数は、平均すると週に2.8回であり、農業団体は回数の増加を働きかけている。そこで、一方の当事者である保護者に米飯給食回数について聞いてみたが、「今のままでいい」が70.3%と最も多く、「今より増やしたほうがいい」は27.1%で、前者は都市部のほうにやや多く、後者は農村部にやや多い。

ちなみに、「今よりは増やす」と答えたのは、子どもの米飯回数が週2~3回以下が32.6%，週3回以上30.3%，記入なし37.1%

で、全国の平均回数かそれ以下の人と上回る人がほぼ半々程度であった。一方、「今のままでいい」と回答した人では平均をやや上回る週3回以上が37.2%，平均かそれ以下の人人が21.2%（記入なし41.6%）で、平均回数以上の方に現状維持の意向が強く、いわば平均以上だから「今のままでいい」ということになる。ここからうかがえるのは、全体としては現在よりも米飯回数を増やすとする意向が多いものの、完全米飯給食の支持者は多くないことである。

一方、栄養士は米飯給食回数について、「すべて米飯」は10.4%、「米飯3回、パン、めんがそれぞれ1回」が60.7%、「米飯3回、パン2回」で27.1%である。つまり、主食はパンやめんの組み合わせを良しとする考え方が多くを占めたが、前述した子どもたちの「うどん」嗜好などを意識していると言えよう。

ちなみに、主食の多様性を支持するのは、「子どもたちにいろいろな主食や、それにあうおかずを食べさせたい」ためであり、栄養士は多様な食体験を重視している。

いずれにしても、子どもたちの食を通して見えてくるのは食の単品化であり、単品では食べにくい「白いご飯」ばなれとそれに伴う「味噌汁」ばなれ等である。そして、それは保護者にも共通するし、栄養士も主食の多様化を支持している。こうしたなかからは米消費拡大は見えにくいが、子どもたちはご飯は好きで、多様な形でご飯を食べる。

従って、「日本型食生活のすすめ」といった直線型で、かつ単発の取組みではなく、食生活を問い合わせ直す方向性をもったきめ細かな食教育実践が必要だと思われる。

2 食教育の場としての学校給食の可能性と限界

(1) 家庭の食教育の限界、学校給食への期待

こうした子どもの食の実態に対して「家庭の食生活のしつけは家庭でやるべきだ」という意見があるが、これについて保護者の意見は、「その通り、我が家ではやっている」が60.4%あったものの、「その通りだが、家庭では限界がある」が25.5%、「そうは思わない、社会からの影響も受けるので、家庭だけでなく学校でも取り組んでほしい」が11.7%と、「食のしつけは家庭」の限界を示す意見が37.2%もある。そして、「家庭の限界」を指摘するのは若い世代にやや多かったが、その理由としては「自分自身の知識不足」「注意すると食事が楽しくなくなる」「興味がないので、子どもが嫌がる」等をあげている。このためか、「家で嫌いなものが出されたとき」も保護者から「食べろ」と言われる子どもは23.6%程度である。

しかし、子どもたちは社会から影響を受けるし、食べ物情報についても「家族（お母さんなど）」(77.0%)からが圧倒的に多いが、「テレビ」(38.8%)、「学校給食（栄養士さんなど）」(20.7%)、「先生」(15.1%)、

「本・雑誌等」(12.3%)、「友達」(4.3%)等から得るとしている。従って、教育の場で日常的に実践され影響力の大きい学校給食での食教育が重要になってくる。

そこで、学校給食に対する保護者の考え方を聞いたが、「他教科と同じくらい教育的意味があると思う」(63.7%)と認識しつつも、学校給食を家庭の食生活に生かそうというより(「献立表には必ず目を通す」33.5%、「献立表を食事づくりの参考にする」10.7%等)、「保護者にも栄養教育をしてほしい」(57.5%)、「健康づくりに役立っている」(86.4%)「弁当持参になったらすごく困る」(73.2%)、「少し困る」20.3%)等、期待感や依存度が強く見られる。

また、学校給食を通して子どもの食教育にもっとも期待するのは「食べものをきちんと選べる力を身につけること」(69.3%)、つまり食品選択力を育むことで、ついで「栄養に関する知識を身につけること」「幅広い食体験」(それぞれ60.8%)、「食べ物に関心をもつようになること」(50.3%)等である。しかし、「農業に関心をもつようになること」は18.5%にとどまり、食教育を農業と結びつけてとらえる人は多くはない。

しかし、学校給食費については、「給食費があがってもいい」は29.7%、「今の給食に満足していないが値上げは困る」14.1%、「今の給食に不満はない」53.4%で、現状満足派が過半を占めた。不満はあっても給食費の値上げには抵抗も少なくないし、また、値上げを容認しても負担額は月

に500円未満が過半を占めた。

ちなみに、現状満足派には「給食が廃止されたらすごく困る」と言う回答や、後述する食材の安全性や地元農産物利用へのこだわりが希薄で、学校給食の質への関心の弱さをうかがわせるものとなっている。

朝食を欠食する子ども対策として学校給食での朝食提供について聞いてみたが、これについては「反対、家で食べさせるべき」が77.2%と多数を占めた。しかし、「家ではできないこともあり検討してほしい」14.9%、「必要、実施してもらえたと助かる」2.9%と、容認・要望も6分の1強あり、とりわけ農村部では22.4%を占める。

(2) 献立を通した食教育

学校給食において日常的な食教育を実践する上での教材となるのが「献立」であるが、献立を作る際に栄養士が「かなり参考にしている」のは、「過去の給食献立」(73.9%)がもっと多く、次いで「栄養士研修会の資料」(36.6%)や「学校給食関連の雑誌等」(30.1%)等である。しかし、「食材メーカーの情報」も「かなり参考にしている」9.5%、「少しは参考している」69.2%で、その参考度は前述の3つに続いている。とりわけ、「共同調理場」や行政単位等で一括して献立を作成する学校(「統一献立」)、食材を「一括購入」している給食運営のなかで働く栄養士にやや多くみられた。食品企業は給食食材の開発をはじめ、さまざまなアプローチをしており、学校給食に対する食材メーカーの影響力が小さく

第3表 献立づくりへの配慮
——「積極的に取り入れている」割合——

(単位 %)

工夫の内容	割合	好みの順位	主たるもの
献立バランス	76.6	第5位	主菜副菜を考慮,和風や中華を統一,野菜をたっぷり,レバー料理,和食の献立,緑黄色野菜,酢の物,豆,海草,小魚,和洋中華を交互に,麦ご飯,豚汁,魚の塩焼き
季節感	72.1	3	旬の野菜料理,枝豆ご飯,とうもろこし・旬の果物,栗ご飯,きのこ,みそ汁の具を変える,夏野菜のカレー,秋刀魚,竹の子ご飯,花見団子,とうがんスープ,山菜,冷めん,おでん,松茸ご飯
和風献立	70.4	7	酢の物,焼き魚,和え物,きんぴら,ひじきの煮物,切干大根,肉じゃが,みそ汁,おひたし,野菜のごまだれかけ,おかから煮,五目豆,鯖の味噌煮,海草類,高野豆腐
行事食	56.7	2	ちらし寿司,パイキング,柏餅,クリスマスチキン,赤飯,きぬかつぎ,七夕ゼリー,節分豆,雑煮,ケーキ,あられ,七草すいとん,手巻き寿司,デザート類,手作りハンバーグ,たいやき,団子
家庭で食べないもの	54.5	8	酢の物,煮豆,胡麻和え,切干大根の炒め煮,ごぼう料理,ひじき,いもの料理,根菜類,海草料理,野菜料理,和え物,小魚の甘露煮,ぬた,じやこ飯,炊き込み御飯,つみれ汁
地場産の食材	45.3	4	多様な野菜類など
郷土食	34.1	6	うちこみうどん,おひら,けんちゃ,筑前煮,しもつかれ,こづゆ,五平もち,ほうとう・治部煮,焼きさば寿司,へしこ,ほう葉寿司,イナムドチ
子どもの好み	20.4	1	ハンバーグ・ポテトサラダ,肉料理,ピビンバ,からあげ,焼きそば,スペゲッティ,麺類,あげパン,ゼリー,チャーハン,ラーメン,カレーシチュー,麻婆豆腐,どんぶりもの,チキン南蛮,たこ焼き・炊き込み御飯,きんぴら,スープ類

ないことを示すものであろう。

つぎに献立づくりにあたって配慮していることを「献立バランス」「季節感」「和風献立」「行事食」「家庭では食べないもの」「地場産の食材」「郷土食」「子どもの好み」について聞いてみた(第3表)。結果は「積極的に取り入れる」割合が高かったのは、「献立のバランス」「季節感」「和風献立」「行事食」「家庭では食べないもの」「地場産の食材」「郷土食」「子どもの好み」の順である。前述したように「学校給食で初めて日本型の食事を知った子どもがいる」という現実のなかで、「子どもの好み」に迎合せず多様なメニュー提供を通して子どものたちの食歴を広げようとしている栄養士の奮闘ぶりがうかがえよう。

こうした配慮を年齢別に見ると、「子どもたちの好み」は若い世代の栄養士ほど導入し、「和風献立」「家庭でとりにくいも

の」はキャリアが長い栄養職員の方が取り入れている割合が高い等、自らの食体験や食意識が反映されていると言える。

それでは子どもたちの評価はどうか。「子どもたちの好み」にあった献立への評価が高いのは当然として、そのほかでは「行事食」が高いが、表に示したように伝統的な行事食だけでなくクリスマスやひな祭等に提供される「楽しい献立」「好きな献立」のためでもある。そして、ここでも「和風献立」と「家庭では食べないもの」(いわゆる和風のものが多い)は歓迎されない。栄養職員たちは「日本型食事」を子どもたちに体験させようと努力しているが、これがもっとも難しいのである。家庭の食が画一化・簡便化するなかで、多様なメニューを提供する学校給食献立との違和感も、こうした評価につながっているのではなかろうか。

(3) 学校給食での食教育の限界

こうしたギャップが示すように、栄養士の87.3%は「学校給食を通した食教育実践のなかで難しさを感じことがある」と答えている。

その理由を自由記入してもらったが、それらは大きく分けると、

飽食のなかでの食教育の難しさ（豊富な食べ物に囲まれている子どもたちは、嫌いなものを食べる必要性を感じていないよう。単発的で知識を与えるだけで実践に結びつきにくい、等）

家庭の食生活のあり方や考え方（保護者の意識が変わってきている、おいしい=インスタント、ホンモノを伝えようと思っていてもつらいものがある。親の自覚がなさすぎ、まともな食事は給食だけです、等）

栄養士の物理的・能力的な問題（調理指導と食教育の両立には時間的ゆとりがない。食教育についての能力や経験不足、等）

学校現場や教員の問題（食教育の大切さを子どもたちに伝えたいとがんばっているが、教員にその意識が低いように思われる、等）

給食や栄養士の位置づけの低さ（間接的な指導で具体的効果が見えない。給食がさまざまな制約でファストフード化していて、それを教材として食育などできない。基本的な給食そのものが十分できるような環境が必要、等）

センター化の問題（食教育の必要性をわかつっていても20校もの受配校を回って歩くには…ゆとりがない。たまにしかできないので、ただなんとなく聞くだけに終わってしまう、等）
等に集約できる。

ここからは飽食の時代にあっては、子ど

もたちがいくら頭で理解しても実践に結びつかないことが見えてくるが、その意味で現状の学校給食における食教育の限界を示している。

それゆえに子どもたちに食の大切さを教えるために必要なこととして最も多くの栄養士が指摘したのは「家庭の食生活をきちんとする（親の食教育）」(70.4%)である。これに授業や学校給食のなかで取り組むことをあげているが、まずは何よりも家庭での食教育を何とかしてほしいという思いが、前述した家庭の食への指摘と重なって伝わってくる。

しかし、「子どもたちが野菜等を育てる」(18.7%)や「地域で食に関する取組みを実践する」(9.6%)は多くはない。ここからは子どもの食に対する「家庭への期待」と同時に、食教育を「栄養教育」の視点からのみとらえる栄養士の意識も垣間見られる。

さらに、教育現場での食教育の必要性を指摘しているものの、その中核を担う栄養士が職員会議に「出席している」は69.2%、「定例的に発言している」のは24.4%等であり、学校給食を教育の一環として位置づけ実施しているのは多くはない。この点からも学校給食での食教育の難しさをうかがわせる。

3 地産地消の学校給食と 食教育機能 その可能性と課題

(1) 「地元産がある」が8割

栄養士のなかで食材のなかに地元産（給

食施設がある同一市町村内)が「ある」と回答したのが80.1%、「同一市町村内のものはないが、県内産はある」が17.9%で、「同一市町村や県産のものはないが、生産者のわかるものはある」が1.2%、「わからない」は0.7%となった。地元産が「ある」のは、農村部・中都市にやや多く、また単独校よりも共同調理場のほうがやや多かったが、これは給食数1,000人未満の小規模共同調理場が3分の1を占めたことに関係する。

「地元産」あるいは「県内産」が「ある」と答えた人のなかで、もっとも多かったのは野菜で85.5%，次いで「米」(65.2%)、「果物」(54.1%)、「牛乳」(32.2%)「卵」(32.0%)の順である。これに加えて農村部では「豆類」「きのこ類」がある。

このように、回答者のほとんどが「地元産」あるいは「県内産」を使用し、しかも複数の食材に及んでいることになるが、通年利用しているのは米が88.7%あるものの、野菜は29.1%である。従って、品目数は別にして何らかの野菜を通年利用しているのが回答者のほぼ4分の1を占めることになる。しかし、こうした食材の購入頻度に大きな地域差は見られず、農村部といえども学校給食の取組みが進んでいるとは言えない。

「地元産・県内産」の購入先を見ると、米は「学校給食会」からが圧倒的に多く(71.0%)、次いで農協(16.7%)で、これは地元産米より学校給食会からの県産米の利用が多いことを示す。「野菜」は「業者」

(49.3%)、「生産者」(22.6%)、「農協」(19.0%)等からである。

地元産の食材を利用することになった直接のきっかけは「行政からの働きかけ」がもっとも多く(50.5%)、次いで「自分で働きかけた」(37.3%)、「生産者からの働きかけ」(17.8%)、「農協からの働きかけ」(10.4%)、「議会からの働きかけ」(6.9%)等である。このことは、地方農政が「地産地消」を行政課題とするなかで学校給食への働きかけを強めてきたと同時に、栄養士が大きな役割を果たしていることを示すものであろう。それは、現在、地元産・県内産を利用している栄養士が、「地元や県内でできるものは原則として利用している」(12.9%)ことや、「地元や県内でできるものは、なるべく購入するようになっている」(62.7%)ことからもうかがえる。

今後については、「地元産のものをもっと増やしたい」が46.4%、「地元産は難しいので、県産を増やしたい」29.7%、「地元産・県産は現状程度」15.7%('減らしたい'はゼロ)で、共同調理場や統一献立、一括購入などの施設には「現状維持」が多く、こうした意向は給食運営方法とかかわっていることを示す。

(2) 地元産食材の教育力

学校給食で地元産の食材を使った場合、そのことを子どもたちに伝えているのは88.1%にもなる。その方法は「給食だより・チラシ等に掲載」(79.4%)が最も多く、次いで「校内放送で紹介」(60.2%)、「栄養

士が巡回指導の際に伝える」(41.8%)等で、「生産者との交流」(7.9%)や「実物を展示・掲示」(11.3%)といった、いわば農産物や生産のことを直接「見る」「聞く」といった取組みはまだ少ない。しかし、食材購入や献立作成の裁量権が学校ごとにあつたり、子どもとの接点がある施設においては「実物を展示・掲示」による直接的な働きかけや総合的な働きかけが見られ、やはり給食運営による差異がでている。

そして、栄養士はこうした地元産の食材であることを子どもたちに伝えることでさまざまな変化を感じ取っている。これについて自由記入(210人・52.2%)してもらったものを整理すると、

子どもの変化(子どもたちが興味をもって給食を食べる。野菜はやはり新鮮なため和え物などの残りが少ない。子どもたちの身近な生産者の食材の使用を伝えることで、苦手なものを進んで食べるようになった、等)

食材の変化(新鮮な食材が使用できている。値段が安い、味もよい。地元のものという安心感がある。生産者も農薬を控えたものを作ってくれる、等)

栄養士の仕事や意識へのインパクト(児童への食指導の教材となった。今まで気づかなかった農産物についての説明などもしてもらえるので、自分の勉強になってありがたい、等)

学校給食に対する地域の評価など(子どもに知らせ、給食だよりも載せたことによって、地域、保護者にまで広がりを見せている。教職員の意識が変わった、等)

となる。

しかし、は、それにより献立や栄養士が食教育力を高めることになるので、結果として地元食材利用によって給食の影響力を強めることになる。なかでも、栄養士の農業への理解を広げることは大きな意味をもつ。それは、食教育と農業を結びつけてとらえにくい栄養士が、地元農産物利用を契機に農と結びつけた教育実践を展開する可能性があるからである。こうした実践は、前述した知識が行動に結びつかない子どもたちへの食教育の難しさを克服する上で有効な方法となり得よう。

また、供給している生産者も自らと周囲の変化を感じている。それらは「できるだけ安全なものを生産するようになった」(95.5%)、「地元農産物を使った献立が増えている」(88.3%)、「周年栽培を心がけるようになった」(75.5%)、子どもたちの農業への理解が生まれた」(74.1%)、「栄養士との交流が始まった」(73.3%)等であり地元農産物利用のもつ教育力を示すものとなつた。

(3) 地産地消の学校給食の展望

地元産の食材を取り入れることへの考え方第4表に示したとおりであるが、栄養士は、「地元産を積極的に取り入れたい」が34.6%、「できれば取り入れたい」が51.2%で、条件つきを含めると賛成派が大勢を占めた。取り入れる意向が強いのは、やはり学校ごとに食材購入・献立づくりをしている人の方に多かった。

「積極的に」「できれば」を含め「取り入

第4表 地元産を取り入れることについて

(単位 %)

	割合
栄養職員	1 地元産を積極的に取り入れたい 34.6
	2 できれば取り入れたい 51.2
	3 取り入れたいがむずかしい 12.2
	4 地元産だからといって優先させる必要はない 1.0
	5 その他 0.5
	不明 0.7
保護者	1 できるかぎり地元のものや産直のものを使うことが望ましい 48.5
	2 品揃えや価格等の問題がなければ、使った方がよい 35.4
	3 国産のものならばいい 8.0
	4 産地や生産者にはこだわらない 7.0
	5 その他 0.4
	不明 0.6
	計 100.0

れたい」と考える理由としては、「新鮮・旬の食材が使える」(79.4%)と「食材の生産の様子等を子どもたちに教えることができる」(73.9%)が主たる理由である。そのほかには「地域の人々に学校給食への関心が高まる」(48.7%)や「安全な食材が使える」(34.5%),「地域農業に役立つ」(23.5%)等をあげているが、これらは前述した「地元農産物利用によって変化したこと」と共通するもので、地元産へのプロポーズは教育力をもつ食材への期待と言える。

一方、保護者の考え方を見ると、「できる限り地元のものや産直のものを使うことが望ましい」48.5%,「品揃えや価格などの問題がなければ、使ったほうがよい」35.4%で、やはり基本的には使用意向をもつのがほぼ大勢を占めた。その理由も「新鮮・旬の食材だから」が84.5%と「生産の様子を子どもたちに教えられるから」「地

域の農業を守れるから」(それぞれ55.0%)が主たるもので、これも栄養士と共通する。

このように地元産利用への賛同者が多数派を占めたわけであるが、その供給の可能性を生産者アンケートから見てみる。現在供給しているのは回答者の34.3%であったが、全員に供給可能性を聞いたところ「ほとんど不可能」は39.7%で、「季節的であれば」が46.4%、「品目によっては年間」が13.2%と、59.6%は供給可能とし、現在の供給者を上回る。そして現在供給していない生産者のなかには「数量や納入時期」や「柔軟な規格」、「納入の手間」等の折り合いがつけば、今後は供給したいと考えているのが28.2%あり、生産者サイドの供給意識と供給力の可能性がうかがえる。

(4) 遺伝子組換え食品の使用には否定的

地元産の食材のほかにも給食用食材についての意識を聞いてみたが、その一つが遺伝子組換え作物が含まれている食品を学校給食で使用することについてである(第5表)。栄養士の意見は、「厚生労働省が認めたものであれば利用しても差し支えない」が8.2%、「表示しなくてもよいものについては、使用もやむを得ない」が36.6%、「いかなる遺伝子組換え食品も、学校給食で使用すべきでない」が49.8%と、ほぼ半数は無条件での反対意見である。保護者はそれぞれ9.4%, 26.0%, 62.9%で、反対意見は栄養士を大きく上回った。栄養士、保護者ともに反対意見は都市部に強く、いす

第5表 遺伝子組換え作物が含まれている食品の利用について

	(単位 %)	
	栄養職員	保護者
1 厚生労働省が認めたものであれば、遺伝子組換え作物で作った食品を利用しても差し支えない	82	94
2 遺伝子組換え不使用の食品を選ぶべきだが、JAS法によって組換えの有無を表示しなくてもいいとされている油や醤油等については、遺伝子組換え作物による食品の使用もやむを得ない	36.6	26.0
3 表示の有無とは関係なく、いかなる遺伝子組換え食品も、学校給食で使用すべきではない	49.8	62.9
4 その他	3.7	0.8
不明	1.7	1.2
計	100.0	100.0

第6表 遺伝子組換えイネの栽培に関する生産者の意識

	割合
1 手間が省けるので、就業化されたらぜひ使ってみたい(栽培したい)	1.8
2 使った生産者の様子を見て、良かったら使いたい	13.5
3 安全性や環境への影響等の不安があるので、遺伝子組換え作物は栽培したくない	71.7
4 その他	3.8
不明	9.2
計	100.0

れも農村部のそれを20%も上回る。

生産者には遺伝子組換えイネの栽培について聞いてみたが(第6表)、「安全性や環境への影響等の不安があるので、遺伝子組換え作物は栽培したくない」が71.7%と多数を占めた。ただし、「様子を見て」が13.5%，さらに、わずかとはいえる「手間が省けるので使ってみたい」(1.8%)との意見もあり、容認派も決して少なくない。

以上から見えてくるのは、さまざまな障害もあり、実施については条件つきの意見

多いが、食材に対する安全意識は決して弱くない。こうした認識は地元農産物利用の学校給食を推進する上での味方となるのではなかろうか。

(5) 地産地消の学校給食の課題

栄養士が地元産利用の難しさを訴える理由のなかでもっと多かったのが「地元産だけでは品揃えができない(量・品目数)」(81.1%)ことで、これが突出している。このほか「食材の規格がそろわない(調理員の負担が大変)」(58.5%)、「価格が高い」(30.6%)、「地元産だからといって安全とは言えない」(24.9%)等もあり、ネックは食材の量や品目数を含めた品揃えと規格の問題である。一方、「生産者・団体が協力的でない」(15.2%)や「地元にどういう農産物があるか知らない」(15.9%)、「どうしたら地元産を使えるのかわからない」(12.4%)等、いわば生産者サイドの対応の弱さも指摘している。

そのために地元産の利用を進めるの要件としては「地元農産物を安定的に購入できる仕組みづくり」(77.4%)と「生産者・団体と給食関係者が話し合いの機会をもつ」(66.4%)の2点を指摘する割合が高かった。さらに「地元農産物の情報を給食現場に提供」も39.3%あったが、いずれも前述の地元産利用が難しい理由と符号するもので、生産者団体への積極的な対応を必要としている。「地元産を利用して給食現場の負担が増えないようにする」(45.8%)と「調理員の理解と協力」(29.6%)も少なくない

が、調理員の削減やパート化等が進む給食現場の実態を考えると、地元産利用の理想と現実の乖離を埋めるためには必須の要件となっていることを示す。

一方、生産者に供給を躊躇させているのは前述したような量・品揃え・規格等であったが、現在供給している生産者も難しい点として、「品揃え（規格をそろえる、洗う等）」(56.6%)や、「決められた納入日や量に応じるのが大変」(54.6%)の2点をあげている。そして、今後さらに供給を進める上では「生産・供給体制の整備」(64.0%)と「生産者と給食関係者の話し合い」(62.8%)を主たる条件としているが、この点は栄養士の指摘と全く共通する。ただし、「給食現場の負担が増えないようにする」は27.0%にとどまり栄養士とのギャップがあるが、こうした溝を埋めるためにも生産者側と給食現場の話し合いが必要であり、同じ土俵にたって考えることが出発点となる。

まとめ

食の簡便化・画一化は一層進み、今回の調査でも子どもの食の単品化・画一化、そして食歴の狭さ等が浮かび上がり、それは米ばなれ、「白いご飯」ばなれといった現象としても現れている。しかし、家庭の食も子どもと同じ方向で変化しつつあるし、社会からの影響も受ける子どもの食教育は家庭だけでは限界だとする意見が少くない。

こうしたなかで学校給食の現場では、日々の、かつ直接的な教材となる献立にさまざまな工夫を凝らしながら食教育にチャレンジしているが、子どもと家庭の食の現実や効率化が進む学校給食運営等から、現状の食教育の限界を指摘する栄養士が多い。

そのなかにあって地元産の食材を使い、これを教材化している栄養士はその多面的な教育力を指摘している。それは学校給食に供給している生産者も指摘しているものである。その意味で地元産食材を利用した学校給食は限界のある現在の食教育の限界を超えて、新たな食教育の場を創造することになろう。

従って、真に「食育」を重視し、効果的な実践とするには日常的実践・働きかけが可能な学校給食をそこに位置づけ、農業の教育力を生かしていくことが必要であり、地元産利用の学校給食を推進する体制づくりが求められる。

そのために必要なこととしては、第一には栄養士と生産者がともに指摘していた生産者と消費者の話し合い、ならびに生産体制の整備がある。両者のパイプをつくりできることからスタートすることである。

さらに、重要なのが地元産食材を使える給食運営の必要性であり、つまり財政の拡充である。それは、給食運営の効率化が進められ、食材の購入から献立作成、調理までを、統一的に実施する行政が増えているが、調査を通して見えてきたのは地元産を「使いたい」けれど「使えない」と回答し

たのはそうした給食運営のなかで働く栄養士に多かったからである。それは、各校に栄養士がいないため地元産を使っても食教育に生かせないことにもつながっていく。

また、地元産利用の学校給食を進めていくには保護者や地域住民の食や学校給食への関心を高めていくことも必要であり、地域レベルで食関連の活動を展開していくことも課題であろう。なぜなら、食の安全性や食生活に配慮している保護者ほど学校給食の関心及び地元産食材の利用に積極的であり、一方、食や食の安全性への関心が弱い保護者は学校給食に依存し、現状肯定感が強かったことが示すように、保護者いわ

ば地域住民の食意識が地元産食材の利用にかかわってくるからである。そのための方法としては、地域で実践している食生活関連の活動のなかに学校給食を位置づけていくことであり、農協や女性組織等が取り組む直売所やスローフード運動（農産物自給運動）等と結びつけた実践等が考えられる。

いずれにしても、子どもたちに望ましい食品選択力をつけていくには「食育」では限界があり、地元産食材利用の学校給食を生かしつつ食と農を結びつけた食農教育実践が欠かせない。

（副主任研究員 根岸久子・ねぎしひさこ）



