

統計の眼

学校給食の実施体制

平成一二年年度の農業白書は食生活の変化と現状分析からスタートしている。それは、食糧自給率の向上は国内産の農産物等が消費者や実需者によって選択されることを通じて初めて実現されるという、新しい農業基本法が提起した問題意識によるもので、「農」と乖離した食生活の問題を指摘しつつ、「食」と「農」の距離を短縮させるための国民的取り組みを提起している。とりわけ、子どもたちの食生活の見直しを重視し、その方向として地元農産物を利用した学校給食を事例も示しながら推奨している。

しかし、白書が期待するような効果を学校給食が発揮するには、単に地元農産物を使った学校給食を実施するだけでは難しい。なぜなら、飽食の時代を生きる子どもたちに嗜好に偏重しない食べ物選択能力を身につけさせるには、食べ物への愛おしさや想像力をかきたてる必要があるであり、単に地元産を使用するだけでなく、農業や生産者に関する情報も伝えることが不可欠だからである。

それでは現実の学校給食実施体制はどうか。国は学校給食財源の削減を進め、食材への補助金の廃止・縮小のほか、表に示すように、複数の学校の給食を共同で調理する方式(センター)のほか、調理の民間委託や調理員のパート化等を進めている。

こうしたシステムの下では経済効率性が優先されるので食材は大量購入方式となり、地元農産物ばなれが進むことになる。たとえ地元農産物を使ったとしても、それを「顔の見える」ものとしながら教育機能を発揮することは不可能であろう。いずれにしても、食料自給率の向上には国産農産物を主体的に選択する自覚的消費者づくりは欠かせず、次代を担う子どもたちに対する豊かな学校給食環境づくりは、そのための必須の要件なのである。従って、農業関係者も「消費拡大の視点」ではなく「食の視点」にたつて、「生産者や調理員の顔が見える」学校給食づくりを支援することが必要であろう。

(根岸)

学校給食の実施体制

(単位：校、%)

区分	1986年	1989年	1992年	1995年	1998年	1999年	
調理方法	単独	12,310	12,086	11,912	11,859	11,721	11,558
	中学校	2,416	2,391	2,384	2,480	2,606	2,603
	センター	16,040	16,362	16,606	16,644	16,693	16,796
	センター数	2,633	2,708	2,802	2,730	2,742	2,750
センターの比率	52.1	53.1	53.7	53.7	53.8	54.3	
調理の委託校	1,363	1,554	1,860	2,092	2,575	2,874	
調理委託の比率	4.4	5.0	5.9	6.7	8.3	9.2	
調理員の非常勤比率	16.0	18.0	20.1	21.8	25.8	-	

(「学校給食要覧」より)