

食と農を結ぶ学校給食を中心とした食の指導の検討

—地域づくりと結びついた南国市立後免野田小学校の実践—

青木 香保里, 石川 桃子*

1. はじめに

教育基本法「改正」後として初となる小中学校の学習指導要領が 2008 年 3 月に改訂され、次期学習指導要領「第 1 章 総則 第 1 教育課程編成の一般方針」の記述に「食育」の語が初めて登場した。

「食育」の語は、「学校における体育・健康に関する指導」において「特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。」と特記され、「食育の推進」は、「安全に関する指導」と並んで初めて「学校における体育・健康に関する指導」に加えられた。

学習指導要領改訂の基本的な考え方は、①「改正」教育基本法等で明確となった教育の理念を踏まえ「生きる力」を育成、②知識・技能の習得と思考力・判断力・表現力等の育成のバランスを重視、③道徳教育や体育等の充実による豊かな心や健やかな体の育成、に整理できる¹⁾。改訂学習指導要領を作成するにあたり基盤となった中央教育審議会「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善について」(答申)は、「社会の変化への対応の観点から教科等を横断して改善すべき事項」を列挙している。改善すべき事項として、「情報教育」「環境教育」「ものづくり」「キャリア教育」「安全教育」「心身の成長発達についての正しい理解」と並んで「食育」を挙げ、「食育」の概念を明確に位置づける必要が述べられている²⁾。

同答申において「食育」は、「給食の時間や家庭科、技術・家庭科などの関連する教科において、食に関する指導の内容の充実を図り、学校の教育活動全体で取り組むことが重要」と関係づけられている³⁾。また、「各教科等の指導に当たっては、子どもたちが実際に食する学校給食を教材として積極的に活用することが重要」であるとして、教材として「学校給食」が取り上げられ活用がうたわれている⁴⁾。「食育」は、「発達の段階を踏まえつつ、各学年を通して一貫した取組を推進する」⁵⁾の記述から、「食育」の取り組みを一貫して推進するためには、教材である「学校給食」に関する内容をどのように展開するかが課題といえる。ところで、同答申にある「食育」の概念は、「食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる育てる食育を推進すること」を目的とした「食育基本法」(2005 年)を拠り所としている⁶⁾。

しかし、「食育基本法」は国民の義務・責務を課して説くばかりで、国家の責任を明確にしておらず、国家が「食育基本法」を拠り所に健康を法律で義務づけ、国民運動として展開することを

*北海道伊達市立大滝小学校教諭

鶴田敦子は批判する⁷⁾。鶴田は「食育基本法」の問題を次の4点に整理している。それは、①食生活をめぐる問題の起因が明らかにされていないこと、②これまで行われてきた食に関する教育を全く踏まえていないこと、③食育の内容・方法までも条文化されていること、④行政の役割より保護者・教育関係者の役割が強調されていること、である⁸⁾。

鶴田が指摘するように、家庭科に限定して概観する限りにおいても、戦後初期に家庭科が教科として誕生して以来、食生活の現実を認識し実践的な課題設定を行う家庭科の実践には一定の蓄積がある⁹⁾。学校教育において食に関する教育は、「教科（中学校を例にすると；技術・家庭科、保健体育科、理科、社会科）」「道徳」「特別活動」「総合的な学習の時間」のなかで行われている。これまでの蓄積から食に関する教育内容を検討し、子どもの生活現実に照らした食に関する教育内容の再構成は食育に限らず教育全体の課題である。また、「食の現実は、その食を支える農業の現実の反映」¹⁰⁾であると述べる大野和興の立場に立つならば、食生活を規定する構造や要因と照らした分析を欠いた食の指導では、食の問題の本質に接近することは困難といえる。

本論では、食と農を結ぶ学校給食に着目し、学校給食を中心とした食の指導の実践を取りあげ、生産・配分（分配）・消費にまつわる体験的活動を位置づけた食の指導を検討する。その目的は、食と農を結ぶ学校給食を中心とした食の指導と授業づくりの基本的方向性を考えることにある。

2. 食育をめぐる動向と食生活の変化

2.1 学校給食の変遷と学校給食法

わが国の学校給食の始まりは、山形県鶴岡町において貧困児童を対象に無料給食が実施されたことに遡る（1898年）。その後、文部時間通牒「小学校児童の衛生に関する件」（1923年）において、児童の栄養改善のための方法として学校給食が奨励される。1932年には、国庫補助による貧困児童救済のための学校給食が初めて実施され、公的 school 給食が始まる。ただし、学校給食の対象者は、①貧困児童、②身体虚弱な者、③偏食がちな者に限定され、公費給食が支給された。学校給食の始まりを概観すると、貧困に由来する栄養改善に主たる目的をおいた貧困救済および就学奨励であったといえる。しかしそれさえも戦争下において変質する。

新村洋史は、「1937（昭和12）年、日中戦争をきっかけに学校給食の社会的意味ははっきりと変化」¹¹⁾したと指摘する。新村は、「1940（昭和15）年4月、文部大臣・松浦鎮次郎によって公布された文部省訓令第18号『学校給食奨励規程』」において「人的資源としての子どもの『体位向上』を学校給食の目標」¹²⁾に据えたと分析する。その結果、子どもの保健や養護としての学校給食は縮小を余儀なくされる。戦前において、学校給食は貧困救済や就学奨励、教育の一貫として位置づけられることなく、戦争完遂を目的とする人口政策の一端を担う事業として学校給食が展開した側面がある。

戦後、種々の改革が進行する一方で、食糧不足や飢餓、インフレ等から食生活を始め生活全体は困窮を極めた。1948年時点における児童・生徒の身長・体重は大正時代の水準に低下していた

13)。その背景には、悪化の一途を辿る食糧事情に加え、戦前から連続する栄養状態・健康状態の低下がある。成長期の児童・生徒の劣悪な栄養状態・健康状態を前に学校給食の実施を求める取り組みが続き、1946年、文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」において戦後の学校給食の方針が示される。1947年にはララ物資により副食のみの学校給食が再開し、輸入脱脂粉乳が普及する。その後1950年、ガリオア・エロア資金によるパンの完全給食が開始されるものの、1951年の講話条約を境に資金は打ち切れ、学校給食廃止論が打ち出される。

学校給食廃止論に対して、教職員やPTAを中心に全国的な廃止反対・実施継続要求の大運動が起こり、廃止は撤回される。『学校給食十五年史』によれば、学校給食廃止論を契機として給食の教育的意義が論議され、学校給食の法制化を求める世論が生まれる¹⁴⁾。

1954年に「学校給食法」が成立し、①学校給食の目標を明示、②経費の負担区分を明示、③国庫補助について規定、④小麦粉を安価に給食用に売却する等の内容が盛り込まれる。学校給食法の提案理由に、「(前略)小学校等において、その教育の一環として学校給食が適正に実施されるということは、とりもなおさず、児童がみずからの体験を通して、望ましい日常の食生活の営みを学びとることであって、学校給食が児童の現在及び将来の生活を幸福にする所以であり、教育的に実施される学校給食の意義はまことに重要である。」と述べられているように、学校給食法は教育法としての側面を内包して成立する。

当時、文部省は「昭和27年度の学校給食実施方針」(1952年3月)を示し、都市と町村を問わず、真に教育的な完全給食の励行に努めるように要望する。また同年10月には「学校給食を中心とする学習指導」の手引を発行する。これらは、学校給食に関する指導の内容と方法を示唆し、学校給食の実施の強化を図ろうとするものであったといえる。

1958年に改訂された学習指導要領で、学校給食が初めて学校行事等の領域に位置づけられる。その後、学習指導要領が改訂される度に学校給食は明記される(表1参照)。例えば、現行小学校学習指導要領において学校給食の語が出現するのは、第4章特別活動の「A学級活動」の内容においてである。とはいえ、その記述を拾うと、「学級活動においては、学級を単位として、学級や学校の生活の充実と向上を図り、健全な生活活動の育成に資する活動を行うこと。」の記述に続き、「(2)日常生活や学習への適応及び健康や安全に関すること。」の事柄として「学校給食と望ましい食習慣の形成」があげられているのみである¹⁵⁾。

学習指導要領のなかに学校給食に関する記述の明記や『学校給食指導の手引』等の刊行がある一方で、学校給食の献立内容や学校給食の時間などは地域の実情に応じた学校裁量のはたらく余地がある。

それゆえ、学校給食のよりよいあり方を求める実践交流は、戦後から現在に至るまで行われ、さまざまな課題提起がなされてきた。実践交流を通して、「子どもの食生活は社会を映す鏡」¹⁶⁾であるという認識が共有される。学校給食を子どもの食生活に対する認識と実践をとり結ぶ契機と位置づける試みが、学校のみならず地域や家庭と共同して取り組まれている¹⁷⁾。

表1 学習指導要領等における学校給食の位置づけ

年	学校給食の位置づけ、取扱い等
1952	『「学校給食を中心とする学習指導」の手引き』（文部省）が刊行される
1958	学校給食が初めて学校行事等の領域に位置づけられる
1967	小学校の給食は「特別活動」の学級指導に位置づけられる
1968	中学校の給食は「特別活動」の学級指導に位置づけられる
1972	『学校給食指導の手引（小学校編）』『同（中学校編）』（文部省）が刊行される
1984	『新学校給食指導の手引』（文部省）が刊行される
1989	小中学校の給食は「特別活動」の中の「学級活動」とされる
1992	『学校給食指導の手引』（文部省）が刊行される
2000	『食に関する指導参考資料』（文部省）が刊行される

ここで、学校給食法の目的と目標について確認しておこう。

学校給食法の第1条には、「児童生徒及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するもの」と学校給食の目的が示され、第2条に目標が掲げられている。目標は、①日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと、②学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと、③食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること、④食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと、の4つである。第1条の条文に「国民の食生活の改善に寄与するもの」および第2条の「食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと」の記述から、学校給食で供される食事を通して形成される食習慣や栄養改善、健康増進等の実現には、食料の生産・配分・消費が不可分に関与しているとする見解にあることが理解できる。食料の生産・配分・消費は、自然や社会に規定されながらさまざまな問題を累積してきた。くわえて、グローバル化や地球温暖化等がもたらす現代的課題が相乗する現在、学校給食において食料の生産・配分・消費に対する認識と実践を位置づけることは不可避といえる。

2.2 食育をめぐる動向

栄養教諭創設および食育基本法成立までの経緯（表2参照）を概観し、食育の目的や内容・方法について確認し、整理する。

栄養教諭の創設は、旧文部省体育局および文部科学省スポーツ青少年局において、1997年頃から計画され、その始まりは「健康に関する教育」の視点から「食に関する指導の充実」に遡る。同時に、新たな免許制度の導入を含めた栄養職員の資質向上が言及されている。

各答申において、「食に関する指導の充実」に向けて、食生活を取りまく社会環境の変化と食行動の多様化が進展する中で、「望ましい食習慣や栄養バランスのとれた食生活を形成する」ことを目的におき、「偏った栄養摂取、肥満傾向の増加、生活習慣病の若年化などの食に関する健康問題」

表2 「栄養教諭」創設および「食育基本法」成立までの経緯

*省庁名は当時の名称

年	「栄養教諭」創設および「食育基本法」成立までの経緯
1985	「健康づくりの食生活指針」厚生省（1日30品目の推奨）
1990	「健康づくりの食生活指針」厚生省（対象特性別） 「21世紀の栄養・食生活のあり方検討会議」
1997	保健体育審議会答申「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」 栄養職員の資質向上と栄養教諭創設の計画（文部省体育局）
1998	文部省体育局通達「『食』に関する指導の充実について」
2000	「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）」厚生省 「新食生活指針」（厚生省・文部省・農林水産省の合同）
2001	「食に関する指導の充実のための取組体制の整備に関する調査研究協力者会議」の発足（スポーツ・青少年局学校健康教育課） 協力者会議「食に関する指導の充実のための取組体制の整備について」（第一次報告）
2002	中央教育審議会答申「子どもの体力向上のための総合的な方策について」 協力者会議「食に関する指導の充実のための取組体制の整備について」（第二次報告） 「経済財政運営と構造改革に関する基本方針2002」の中に食育を盛り込む（閣議決定） 「健康増進法」が成立
2003	中央教育審議会中間報告「食に関する指導体制の整備について」 「経済財政運営と構造改革に関する基本方針2003」（閣議決定）
2004	中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」 「栄養教諭」の創設
2005	「食育基本法」が成立（自由民主党党議案提出） 「経済財政運営と構造改革に関する基本方針2005」（閣議決定）

の解決がめざされている¹⁸⁾。

食に関する教育の内容について取りあげられたのは、中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」（2004年1月）においてである。教育の内容として「食に関する自己管理能力」「『食文化』の継承や多様性の尊重、社会性の涵養」が挙げられ、指導に際しては、家庭を中心として「学校・家庭・地域社会が連携」することが説かれている¹⁹⁾。

同答申は、学校における食に関する指導の現状について、「給食の時間において給食そのものを生きた教材として活用した指導」「教科指導や学級活動、『総合的な学習の時間』など、学校教育活動全体の中で広く行われている」等を挙げつつも、「これまで明確な体制整備がなされてこなかったため、地域や学校ごとに取組は区々であった」と分析する²⁰⁾。また、食に関する指導におい

て「生きた教材」である学校給食の活用により、①見る・食べるといった行為を通じて楽しみながら児童生徒の興味・関心を引き出すことができ、高い教育効果を得られる、②地域の産物を使用したり、地域の伝統的な料理を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める、等が期待できることが述べられている²¹⁾。

中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」において学校給食の有意性が述べられているにも関わらず、同答申に「学校給食法」の語は登場しない。学校給食法は、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために学校給食の目標を4つ掲げている。それぞれの目標は、給食の指導を始めとして、教科指導や学級活動、「総合的な学習の時間」等、学校教育活動全体を通して達成がめざされるものである。しかしながら、各答申の記述にみる「食に関する指導」は、「望ましい食習慣や栄養バランスのとれた食生活を形成する」ことに目的をおき、「食に関する自己管理能力」の必要性を強調するものの、学校給食法が掲げる目標のひとつである「食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと」に関わる記述は僅かである。

2.3 食生活の変化と学校給食

独立行政法人日本スポーツセンターによる「児童生徒の食生活等実態調査」が2000年度に実施され、その結果が報告されている²²⁾。調査の目的は1995年度に実施した同調査との比較を行い、「児童生徒の食生活等に関する意識、行動等の変化を把握する」ことに置かれ、学校給食に関する項目が盛り込まれている。

学校給食が「大好き」「好き」と回答した小学生は男女とも60%を越え、中学生の場合55%程度であった。学校給食が「大好き」「好き」な理由は、「みんなと一緒に食べられる」「おいしい給食が食べられる」の割合が高く、「栄養のバランスのとれた食事が食べられる」「家で食べられない料理が食べられる」の理由が続く。一方、学校給食を残すことがあると回答した割合は小学校全体で60%を超え、中学校全体では70%を超えた。残すことがあると回答した者は中学校女子で高く約85%に上る。学校給食を残す理由として、「きれいなものがあるから」と回答した者が約70%と最も多く、「時間がない」「量が多すぎる」の理由が続く。

戦後の食糧難の中で子どもたちの栄養補給や確保を目的に、援助物資等を基に始まった学校給食は、現在、複雑化と深刻化が進行する食料事情や国際化や情報化が進展するなかで、変化する食生活とともに学校給食の位置づけもまた変化している。「食の欧風化」「食のコンビニ化」「食の外部化」等の食をめぐる変化とともに不定愁訴や生活習慣病、アレルギー等を訴える子どもたちも増加している²³⁻²⁵⁾。

3. 食をめぐる問題と食に関する指導の実際

3.1 わが国の食料自給率と食品ロス

わが国の最新年度（2006年度）のカロリーベース総合食料自給率は39%に過ぎない²⁶⁾。食料

自給率は1965(昭和40)年の73%から1998(平成10)年の40%まで右肩下がりで下がり続け、以後横這いの状況にある。一方、地球全体および国際情勢を見渡すと、地球温暖化や人口増加等をめぐる課題が、食料の需要・供給における量的・質的な問題に影響を及ぼしている。食料需給問題が不安定さを増すなか、わが国では、食料自給率の向上が焦点化され、2005(平成17)年3月には「食料・農業・農村基本計画」が策定された。同計画では、2015(平成27)年の食料自給率目標(カロリーベース:45%、生産額ベース:76%)が設定されている²⁷⁾。目標の達成に向けて関係団体・機関等を対象とした行動計画を策定し、取り組みを推進してきたものの、2006(平成18)年度の食料自給率は9年ぶりに低下し、39%に落ち込んでいる。

食料自給率の改善に関心が向けられるなか、看過できない問題のひとつに、食品ロスをめぐる問題がある。食料自給率は供給ベースで算出されており、食品ロス(食べ残しや廃棄)を含んだ計算となっている。例えば2003(平成15)年のデータによると、「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)に示されている摂取熱量は1863kcal、「食料需給表」(農林水産省)に示されている供給熱量は2588kcalとあり、これらをもとに、その差を計算すると725kcal(28%)がロスしている現状にある。食品ロスの大半は消費段階で生じており、一般家庭から発生するものが全体の約58%を占め、外食等で発生するものが25%と続いている。加工・流通段階から発生するのは約17%である。一般家庭から出される食品ロスの殆どはリサイクルされておらず、増加の一途を辿るごみ問題に連動している。そこで、家庭から発生している食品ロスの実態をみてみよう。

2007年度に実施された京都大学環境保全センターの調査(市内145世帯の家庭ごみから紙ごみなどを取り除き、調理くずなどの生ごみを分析)によると、「調理や開封なしに捨てられた手つかず食品は、重さで生ごみ全体の28%」を占めていた。調査では半分以上残っていると見なされるものを「手つかず食品」と分類している。5年前に実施した調査においては、11%が手つかず食品であった。2007年度の調査と前回の調査を比較すると、①手つかず食品として捨てられた大半が手をつけた形跡のないまま捨てられていること、②手つかず食品を簡単に捨てる傾向にあることが明らかになった²⁸⁾。

中央環境審議会循環型社会計画部会が2005年に京都でヒアリングを行った際には、京都市環境局地球環境政策部循環型社会推進課担当課長が京都市における循環型社会構築に向けた取り組みを報告している。報告のなかで、①家庭ごみの重量比で4割を占める生ごみの約4割が食べ残しであることや、②手つかずのまま捨てられる食品の約6割が賞味期限・消費期限前のものであることが説明されている²⁹⁾。

世論調査等によると、わが国の食料自給率が40%であることを「低い」と認識する回答が約7割を占め、わが国の将来の食料確保について「不安がある」とする回答は約8割に上る。食品ロスの量的・質的变化の実態と食料自給率に対する意識には乖離があるといえる。

3.2 学校給食の残量・残率

学校給食を実施する学校では残量調査が行われる。調査の目的は、残量調査を通して、児童・生徒に供される給食の栄養内容が所要栄養量の基準に照らし適当であるかどうかを実態把握し、学校給食の栄養改善に資することにある。

文部科学省は各都道府県教育委員会に対して、「学校給食栄養報告」(週報)の作成と提出を求めている³⁰⁾。「学校給食栄養報告」では、残食率(各料理の残重量をもとに計算)を記載することになっているが残食率の結果は公表されていない。また、「学校給食栄養報告」は各都道府県教育委員会の指導のもと、毎年5月及び11月の第3週(5日間)に調査が行われている。調査は公立小中学校及び夜間定時制高校から、それぞれ50校に1校の割合で選定された学校において提供された給食を対象としている。そのため、献立に一貫性があるといえず、「学校給食栄養報告」を基にした残食調査が有効なデータとして活用できるかは疑わしい。一方、自治体等は独自に「学校給食実態調査」等を実施しているものの、児童生徒の自己申告に基づく喫食率から残量を求めている場合が多く、実際の重量を調べるものは少ない。しかも、学校や学年、学級等を抽出した数日間の調査である場合が多く、有効なデータを得ることは難しいといえる。

大藪らは、岐阜市内の全ての国公立小中学校において、1ヶ月(20日間)の統一献立に基づく給食の残滓調査を行い、給食残渣の現状を報告している³¹⁾。その結果、①1人当たりの残量は学校によって大きく異なり、②献立・料理については野菜や豆を用いた料理や和食の場合に残量が多い傾向にあることが把握された。その原因として、①学校の取り組みや児童生徒の意識が残量に影響していること、②子どもの嗜好や偏食、食の体験や経験の不足などを推測しているが、その検証には至っていない。

坂口寄子は、「食を大切にす教育」を評価する簡便な方法の一つとして、学校給食の残菜率に着目し、児童の給食の喫食状況の実態と今後の課題を明らかにする試みを報告している³²⁾。食育の年間指導計画に基づき、①学校給食を通して行う食育、②教科・道徳・特別活動と関連づけた食育、③地域と連携した食育に取り組んだ結果、残菜率が比較年度を下回る結果となった。坂口は、「栄養教諭による給食時間の学習支援に止まらず、全教職員が、食育への取り組みに対する共通理解の下、教科と関連して指導することにより、初めて児童の意識や態度、さらには食行動の変化、すなわち残菜率の低下につながるのではないだろうか。」と結論づけている。報告から、教育課程全体を通じた食育の取り組みが残菜率の低下に有効であったことは理解できるものの、児童の食に対する認識が食に対する実践(残食の低下)にどのように反映したのか等の検討はない。

4. 南国市後免野田小学校の実践に学ぶ学校給食を中心とした食の指導

高知県南国市後免野田小学校は、2003年度から継続して食農教育に取組み、その成果のひとつとして残食率が1%以下へ減少している点が注目される。同小学校は、農業体験学習を重視し、食と農の両面から食を学び、学校給食を生きた教材として位置づける授業づくりを実践している³³⁾。

「育てること」と「食べること」をつなげる実践は、家庭・学校・地域の連携はもとより、行政（南国市）の財政を始めとする積極的なサポートが注目される。

以下、食と農を結ぶ学校給食を中心とした食の指導を展開している同校の実践を検討する。

4.1 南国市における学校給食と地域づくり

南国市は、学校給食における地産地消の取り組みを行っている。その特長として、①南国市内中山間地域でとれた棚田米を学校給食米として使用し、②家庭用炊飯器による自校炊飯を行い、③多種多様な地域食材を活かした献立、等があげられる。

学校給食に棚田米を導入した背景には、南国市農業委員会において棚田米を学校給食に活用する意味を議論する過程で、棚田米を学校給食に使用することは中山間地域対策や農業振興等に効果をもたらすという判断がある。

中山間地域は、農業生産のみならず、国土保全や環境、水資源涵養、洪水や土砂災害防止等、多面的な機能を果たしており、市民の豊かな暮らしや農業を守っていると評価される。しかも、棚田の水の調整力はダム数百個箇所に相当すると換算され、生態系の維持や環境保全にも寄与する。中山間地域の自然は、市民の暮らしにおける安全と安心の基盤を支えている。ところが南国市中山間地域で生産される棚田米は、ブランド米と出荷時期が重なる等から県外での販路確保が課題であった。一方、南国市の中山間では過疎化や農業者の高齢化、耕作放棄地の増加等の課題を抱えていた。これらの課題を解決する方策が、学校給食への棚田米の導入であった。学校給食に棚田米を導入することにより、安定した棚田米の需要確保が見込まれ、中山間地域の活性化や農業振興が期待されたのである³⁴⁻³⁵⁾。

南国市において米飯給食が始まったのは 1974 年頃のことである。文部省学校給食分科審議会が学校給食への米飯導入について教育上有意義であると結論をまとめたのは 1975 年のことで、本格的な実施は 1976 年度からである。南国市の米飯給食の導入は、全国に先駆けてのものであった。米飯給食を全市に定着させる目的で、1977 年より委託炊飯が始まる。委託炊飯の場合、食べる時にはご飯が冷めて食味が落ち、冬場に残食が多くなる問題を抱えていた。学校給食に棚田米を導入した 1997 年に自校炊飯に切り替わる。同時期に自校炊飯の方法について 2 校で実験を開始する。一括炊飯と電気釜炊飯の比較から、電気釜による炊飯方式が支持される。その理由は、①持ち運びが手軽でコンパクト、②家庭的な雰囲気、③温かいご飯、④残食が少ない、であった。1998 年より市内全小学校及び幼稚園において電気釜による炊飯方式が導入され、消費される棚田米は 40 トンに上り、生産量の半数を超えている³⁶⁾。

学校給食の献立を支える食材は棚田米に限らず、地域で生産された多種多様な食材が使用されている。市内農産物直販所からの食材調達、特産品を利用した加工食品や献立の開発、市内中高校との連携による手作りみそ、農業高校で作られたお茶の利用等がある。

4.2 南国市立後免野田小学校の実践

南国市では、児童の食生活の一部であり生活の一端でもある学校給食を「食」の教材とし、「食」と「農」を結びつけた教育活動を全学校教育活動において取り組んでいる。その目標は、「『栽培する』『調理する』『もてなす』等『食』に関するさまざまな体験活動をすることにより、食の大切さを学び、食に関する関心・意欲が高まり、自分の生活の中で実践する力」を児童につけることにある³⁷⁾。

体験活動を中心として学ぶ内容は、「農作物の栽培」「教科等との関連」「学校給食の教材化」「栄養・養護教諭との連携」「家庭・地域との連携」の 카테고리（表3参照）を基に、学年毎のテーマ（1・2年生：「育てる楽しさ・食べる喜び」、3・4年生：「調べよう食べ物のひみつ」、5・6年生：「見つけよう食生活・食文化」）を設定し、「食に関する指導」と「農に関する指導」のそれぞれについて目標・内容・方法を構想し、「食に関する年間指導計画」を立て、実践・研究をすすめている。

以下、カテゴリーの順に従い、指導内容と方法の特長について概略を整理しよう。

表3 南国市後免野田小学校にみる食に関する体験活動における指導内容と方法

食に関する指導等	食に関する体験活動、方法等
農作物の栽培	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の畑を借りて栽培（ごめんのだワールド） ・校内・教室前に畑を作って栽培（学級菜園） ・農事暦の作成
教科等との関連	生活科、総合的な学習の時間、特別活動、家庭科、保健体育、社会科、理科、国語
学校給食の教材化	<ul style="list-style-type: none"> ・給食献立表の活用、お楽しみ献立作成 ・バイキング給食
栄養教諭・養護教諭との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・食指導（5分間指導、にこにこ教室等） ・食に関する授業づくりと実践 ・栄養教諭と養護教諭の連携による個別相談（児童・保護者） ・学童期の肥満対策
家庭・地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> ◆高知農業高校：畑作り、田植え、稲刈り、もちつき、野菜の話、文旦（受粉と加工） ◆JA直販所：調理実習の買出し、お楽しみ献立の食材買出し、 地域教材（社会科、総合的な学習の時間等） ◆高知大学農学部：稲の観察、鳴子作り、かまぼこ作り、バター作り、納豆の不思議、 フルーツトマト作り ◆地元農家・関係機関：野菜作り、豆腐作り、みそ作り、漬物作り、さわち料理、 調理実習、かつおのたたき ◆保護者：給食試食会、親子料理教室、食に関するアンケート、食に関する懇話会

「農作物の栽培」の軸となり体験的活動を方向づけているのは「後免野田小農事ごよみ」である。農事暦に従って、4月の草引き・堆肥入れ・耕す・畝作りに始まって翌年3月までの1年間を通して、植ええや苗植え、収穫、追肥等を経て、各学年10種類を超える野菜（葉物類・根菜類）の栽培が行われる。1～4年生は校内や教室前にある学級菜園において、5・6年生は学校前にある畑を地域の方から借りて「ごめんのだワールド」と命名し栽培活動を行っている。学校生活の場の近くにある菜園や畑は、子どもたちの世話や観察に適していると同時に、栽培活動の規模に応じて社会性や共同性を発揮した活動を子どもたちに要求するといえる。これらの活動を通して、野菜の名前、育て方や旬、栄養等を知り、栽培活動が自然に規定されながらも協力することで計画的な収穫が可能となること等を総合的に学習する。

「教科等との関連」では、生活科や「総合的な学習の時間」、家庭科、特別活動等において「農作物の栽培」と関連する単元を設定し、「食に関する指導」と「農に関する指導」の内容が教材化され、授業が展開する。学校給食が使用する棚田米に関わる内容として農業高校の田植えや稲刈り、米作り親子セミナー等が連携し、社会科で米作りが教材化される。

「学校給食の教材化」では、「教科等との関連」や家庭・学校・地域の連携がはかられており、食と農を結ぶ学校給食の総合性に根ざした教材化と授業づくりを展開している。

給食の時間に即した取組みとしては、栽培した野菜を学校給食に活用し、「栽培→（調理）→食事」と変化する過程を一貫して体験する。栽培に手間や時間を要したこと、調理をする人もまた手間や時間をかけていること等を、食事（学校給食）を摂ることを通じて一連の認識が総合化される。献立や給食形態の工夫は、地産地消と結びついており、「おたのしみ献立」（3年生のリクエストを基に献立を設定する。食材の調達には社会科と関連づけた校区探検の学習を兼ねて農産物直販所へ必要量を協力して子どもたちが購入する）、「バイキング給食」（子どもたちが自分にあつた量を健康のことを考えて自分で選択する。教職員や生産者と食事を通して交流する）、「招待給食」（学校給食で使用している食材の生産者の方に招待状を出し会食する）等により、食の社会的な意味について具体的な食事（食べること）を通して学習する。

「栄養・養護教諭との連携」では、給食委員会の活動、個別指導の実施、保護者への啓発事業等を通して、子どもたちをめぐる問題や食生活の課題を子ども・家庭・学校が共有し、一人ひとりの子どもの願いに寄り添った指導を行っている。

栄養教諭による食に関する指導として、年間指導計画に基づき、授業においてはTT（チームティーチング）の展開、給食時間を活用した5分間指導等を設定し、食に対する興味関心を具体的な学校給食の献立に即した取組みを行っている。

「家庭・地域との連携」では、①高知大学農学部、②高知農業高校、③地元農家の方・関係機関の方、④保護者、と連携している。大学との連携においては、野菜以外の食材の生産と加工の過程を体験することを通して、食品の多様な成り立ちを知り、食品に対する興味関心の深化と拡大がめざされる。農業高校との連携においては、土作りを目的に、春と秋に高校で作った堆肥を分

けてもらう活動が行われている。地元農家の方・関係機関の方とは、ものづくりの活動を通して技術と食文化の伝承を行うとともに、社会のさまざまなところで生産活動に従事している方々との交流がはかられている。保護者とは、PTA 行事や参観日等の機会を活用した体験活動等が行われている。

5. おわりに

本論では、食と農を結ぶ学校給食を中心とした食の指導と授業づくりの基本的方向性を考えることを目的に、学校給食をめぐる諸問題や食育をめぐる動向等の検討を行った。

食生活を規定する構造や要因を捉えることなく、また子どもをめぐる生活現実の把握を欠いたまま学校給食を食育に位置づけるだけでは、食の問題の本質に接近することは困難であり、「食に関する自己管理能力」の形成とならないといえる。

食と農を結ぶ学校給食を中心に位置づけた南国市後免野田小学校の実践の検討を通して、生産・配分・消費にまつわる体験的活動を位置づけることが、食を総合的に認識し実践するうえで基礎になることが示唆された。

今後戦後から現在までの食に関する実践の蓄積を検討し、食と農を結ぶ学校給食を中心とした食の指導と授業づくりに向けた教育内容構成を行い、検証を進めていきたい。

引用文献

- 1) 文部科学省 HP http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/new-cs/index.htm
- 2) 中央教育審議会「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善について」(答申) 2008年、65-70頁
- 3) 同上、69頁
- 4) 同上、69頁
- 5) 同上、69頁
- 6) 同上、69頁
- 7) 鶴田敦子「家庭科の学習指導要領を読む」『2008年版学習指導要領を読む視点』白澤社、2008年、131-133頁
- 8) 鶴田敦子「『食育基本法』を超える食に関する教育の実践を」『家庭科研究』2006年6月号、6-8頁
- 9) 日本家庭科教育学会編『家庭科からひろがる食の学び』ドメス出版、2005年
- 10) 大野和興「農と食の崩壊と再生」『世界』2008年5月号、岩波書店、2008年
- 11) 新村洋史『いま考える学校給食』汐文社、1992年、42頁
- 12) 同上、42頁
- 13) 小島しのぶ『学校給食変遷史』大学教育出版、1993年、129-130頁
- 14) 文部科学省『小学校学習指導要領』国立印刷局、2004年改訂版、96頁
- 15) 学校給食十五周年記念会『学校給食十五年史』1962年

- 16) 新村洋史『学校給食の創造と人間形成』芽ばえ社、1988年、40頁
- 17) 長野県教職員組合栄養職員部編『学校給食の未来へ』青木書店、1996年
- 18) 文部科学省「子どもの体力向上のための総合的な方策について」（中央教育審議会答申）
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/021001a.htm#g0306
- 19) 文部科学省「食に関する指導体制の整備について」（中央教育審議会答申）
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/04011502.htm
- 20) 同上
- 21) 同上
- 22) 独立行政法人日本スポーツセンター「平成12年度児童生徒の食生活等実態調査」
http://www.naash.go.jp/kenko/syoku/chosa/syoku_life_h12/chosa_h12.html
- 23) 食べもの文化編集部『なぜ疲れているの？子どもたち』芽ばえ社、2002年
- 24) 正木健雄『データが語る子どものからだと心の危機』芽ばえ社、2002年
- 25) 食べもの通信社編『21世紀を生きる子どもの体と心の健康』食べもの通信社、1996年
- 26) 農林水産省HP http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html
- 27) 農林水産省総合食料局企画課『我が国の食料自給率 平成18年度食料自給率レポート』2008年2月
- 28) 朝日新聞（朝刊）「手つかず食品 罪な生ごみ」2008年6月7日
- 29) 中央環境審議会循環型社会計画部会地方ヒアリング（京都会場）議事録、2005年9月16日
- 30) 文部科学省「学校給食栄養報告」（週報）について
http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/t19950329003/t19950329003.html
- 31) 大藪千穂、近藤朱美、杉原利治「学校給食の残滓」『日本家政学会誌』Vol.59 No.8、2008年、621-630頁
- 32) 坂口寄子「学校給食の残菜率からみた食育の評価」『保健の科学』第49巻第4号、2007年、267-272頁
- 33) 南国市立後免野田小学校『豊かな心を育み、生きる力を培う食農教育』南国市立後免野田小学校研究紀要、2007年
- 34) 農林水産省中国四国農政局『炊きたてご飯は棚田米－南国市学校給食の歩み－』家の光協会、2008年
- 35) 竹下登志成『学校給食が子どもと地域を育てる』自治体研究社、2000年、22-28頁
- 36) 片岡美喜、胡柏「農と食をつなぐ学校給食の取り組みと成果－高知県南国市を事例として－」『愛媛大学農学部紀要』47巻、2002年、22-23頁
- 37) 前掲33)、1-4頁