



学校給食における現代的課題としての 食文化教育の内容と視点

秋永優子, 中村修*

(福岡教育大学教育学部, *長崎大学環境科学部)

原稿受付平成9年6月20日; 原稿受理平成9年11月21日

Substance and Viewpoints of Cultural Education of Dietary Habits as a Current Problem of School Lunch Service

Yuko AKINAGA and Osamu NAKAMURA*

Faculty of Education, Fukuoka University of Education, Munakata 811-4192

** Faculty of Environmental Studies, Nagasaki University, Nagasaki, 852-8131*

The substance of cultural education of dietary habits that should be practiced in the actual scenes of school lunch service and its viewpoints were studied as a current problem. After confirming the definition of "culture of dietary habits," as the preceded research works concerning cultural education of dietary habits on school lunch service were looked over, it became clear that three researchers—Fujiwara, Miyahara and Kanoh—mentioned their own views on how to comprehend it. They were of perfect accord in the point that the substance of cultural education of dietary habits included not only regional traditional dishes and dishes for special occasions, but also the way of rice cooking, material of tableware, the relationship between children and people involved in the provision of school lunch, and other diverse things. They also thought all of these things to be factors that should be individually discussed. Taking these matters into consideration, the authors proposed that three viewpoints, *i.e.*, respect of human rights, upbringing of the sociality of children and relations to natural environment should be considered principally necessary for cultural education of dietary habits on school lunch service. In actual cases where three viewpoints were adopted to school lunch service, it was ascertained that cultural education of dietary habits was put into practice as a significant work.

(Received June 20, 1997; Accepted in revised form November 21, 1997)

Keywords: school lunch service 学校給食, culture of dietary habits 食文化, education 教育, substance 内容, viewpoints 視点.

1. 緒言

戦後の食糧難の下、子どもたちの栄養補給を目的に制度化された学校給食も、その役割は大きく変化してきた。現在学校給食に関して取り沙汰されている問題の一つに食文化があげられる。学校給食は、栄養素充足と経済性が優先され、日本の食文化の継承・発展を阻害してきたという指摘がしばしばなされる。その一方で、食文化教育に果たす役割の重要性も注目されるようになってきている。

食文化を表すものは、概して、地域で育まれた郷土

食や行事食とされがちで、学校給食の現場では、一般にその傾向が強い。

たとえば、学校の給食主任のための手引き書(下村と長田 1995, 66)には、食文化を学校給食で取り上げるための方法として、給食センター運営委員会で「1. 地域の特産品ならびに食文化の推移と郷土食の選択, 2. 学校給食に供される地域の食材料の調達の適否, 3. 地域に伝わる郷土食と献立への利用」について話し合い、一つの郷土料理を学校給食で実施した例があげられている。

学校給食に関する職務の多くを担う学校栄養職員(以降、栄養士と称す)を対象とした指導書(学校給食指導研究会 1988, 355)に、「先人の食生活に対する工夫と努力が郷土食に代表されるその地域の食文化を形成してきたことを踏まえ、学校給食への郷土食の導入を通して(略)、地域の食文化自体の継承にも努める」と述べられている。郷土食や行事食を学校給食の導入に導入することを心がけてきた栄養士も少なくない(根岸 1991, 25)。

文部省(1992, 23, 43, 50)が出した『学校給食指導の手引』では、食文化という表現は、「郷土食や行事食など」に限定されて用いられている。

また、地域社会の側からも、地域活性化を目的として、食文化創造の名のもとに伝統的な食べ物や特産品の活路を学校給食に求めた多数の報告(地方シンクタンク協議会 1990)もみられる。

しかし、学校給食において、食文化に関する内容、すなわち食文化教育として機能し得る内容は、地域の郷土食や行事食、特産品だけにすぎないものであろうか。むしろ、学校給食を通じた食文化教育の内容は、そこに現出する様々な事象を包括するものではないかと著者等は考える。したがって、食文化教育の観点をもった学校給食の実施は、郷土食や行事食に留まらない学校給食をめぐる様々な問題の解決につながる可能性を有するものとも予想される。

子どもたちは、日々の食べる行動すなわち食体験を介して、食嗜好や食物観、食事観、食知識などが影響を受けて形成され、次の食欲や食べる行動の方向を決めることになる(足立等 1992, 148)。そして、学校給食は、その喫食されている時期だけでなく、彼等の成人後の食習慣や食嗜好にも強い影響を及ぼすこと(荷見と根岸 1993, 52)も明らかになっている。学校給食が教育課程に位置付けられた教育活動であるからには、学校給食を通じた教育は重要で、食文化教育に課せられた役割も大きいと考えられる。

そこで、本研究では、学校給食における現代的課題として、現実の学校給食で実施される食文化教育の内容に着目し、そこに求められる視点について論じる。

最初に食文化の定義を確認した後、これまでになされた学校給食における食文化教育に関する研究に鑑みながら、現実の学校給食において食文化教育の含むべき内容と視点を明らかにし、その具現の可能性について検討する。

2. 食文化の定義

食文化の果たしてきた文化的な役割については、最近まであまり注目されず(吉川 1995, 1)、食文化は世界的にも新しい研究分野である(石毛と鄭 1995, 3)。食文化という語彙は、使われ出して20余年(味の素食の文化センター編集部 1995)と言われ、先駆者により定義が示され始めたところである。

石川と河野(1989, 18)は、食文化とは、人間が食生活を営むために何らかの工夫・努力をするさまざまな行動を客体化したものといえると述べている。また、人間が個体の維持に必要な栄養とエネルギー確保のために行う食物摂取行動において、自然環境的生活条件に順応して満足するだけでなく、積極的に、より望ましい食生活を営むために工夫したり、考えて実践していく様々な行動それ自体を指す(石川 1993)とも説明している。

和仁(1991)は、「文化とは人間が自然に手を加えて形成してきた物質と精神における成果であって、人間の生活を形成する様式とその内容のすべてを包含するものである」という定義から考察し、「食生活は食文化の基礎の上に実践される人間の営みである」として、食物文化を形成する要因群を「自然の条件」「人間の技術」「社会の規約」の三群に大別している。

石毛と鄭(1995, 18)は、「文化とは、生物としての人間に遺伝的に練り込まれた行動ではなく、人間の集団の中で後天的に習得した行動」という定義を踏まえて、食品加工体系と食事行動体系を中心にすえて考える際に「食事文化」というのに対して、「食文化」はこれらに加えて環境と生理をも含んだ広義の概念として文化の視点から食に関係することを考察することであるとしている。

以上の代表的な研究者による見解をまとめると、「食文化とは、人間が食生活を営む上で、自然・環境に対し、順応する一方で、積極的に働きかけて、実践し、習得してきた様々な行動やその内容である」と言い表すことができる。

この解釈では、食文化が地域に伝わる郷土食や行事食に限定されるものではないことがわかる。学校給食を通して伝える食文化の内容としては、たとえば、料理の手作り、米飯給食の炊飯方法、地場の野菜や卵・肉・魚介類の利用、食器の材質、洗浄剤としての廃油石けんの手作りと使用(日本消費者連盟 1986, 184, 205)等を含み得るものであると言える。

この解釈に基づいた食文化の内容を、学校給食に反

学校給食における現代的課題としての食文化教育の内容と視点

映させていく必要があり、その手段が食文化教育である。

今まであまり重視されてこなかった学校給食における食文化教育のあり方について、考えていく。

3. 先行研究にみる学校給食における食文化教育

学校給食における食文化教育のとらえ方に関し、これまでに研究者に提示されているものについて検討を行う。

藤沢 (1991) は、まず、「学校給食は『食べる』ことに対する科学的認識を育み、人間的・文化的発達を保障することのできる教育の場であることをおさえておかなければならない」としている。そして、「給食材料やその供給のされ方、材料に合わせた調理法や盛り付け・配膳、食事の食べ方の基本である共食のあり方等を学ぶことこそが学校給食における食文化学習の中心課題となる」(藤沢 1993) と述べ、さらに「文化としての学校給食を考えようとすれば、それが成り立っている全ての問題を視野に入れなければならない」(藤沢 1993) としている。

藤沢が、学校給食の実例に見る食文化として取り上げた内容は、献立における米飯とおかずの組み合わせ(藤沢 1992) や魚の調理法、伝統食と地場産物の取り入れ、家庭科等の教科との連続性(藤沢 1993) に限られていた。

宮原 (1993) は、日本人にとってそもそも豊かであった「食文化」が、学校教育とくに給食の発展に伴って、逆に貧しいものになったと懸念している。そして、食文化としての学校給食の改善をみざす際とくに大切なのは、学校給食法に示された四つの「学校給食の目標」のうち「二、学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと」だろうとしている。他の三つ、すなわち「一、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」「三、食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること」「四、食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと」も、この二に集約されるのがよいと考えている。

宮原は、大切なのは、この目標が、「子どもの権利(人権)」に立脚した学校給食の改善として現実化され実践されることだろうとしている。その方向をみざすの試みの例として、「教師も、食べるのが遅い子どもやあまり食事がすすまない子どもに対して、一緒に話しながら食べるなど、細かい心づかいをしている」「給食の食べ物の内容や栄養などについて、子ども自

身が説明する学校も多い」「センターからの給食を学校で温め直したり、多少学校独自のメニューを加えるなど、簡単な調理室をもっている学校もある」「選択制メニューをしている学校は多いが、これからは、2種類ぐらいの中から選ばせるということも考えられてよいだろう」ということなどを紹介している。

加納 (1993) は、「日本の食文化を社会的に位置づけ、次の時代に継承・発展させることは民族としての責務でもある」と考え、「食文化に根ざした学校給食の実現は、普遍的で創造的な認識能力・行動能力を育て、子どもたちの人格として発達する権利を保障する一つとして大切なものである」という見解を示している。

食文化を伝える学校給食づくりの取り組みには、「望む学校給食像を、父母や地域と一緒に作り上げていくことが大切である」「学校給食の改善には、施設設備の充実や教職員の労働条件の改善など、教育条件の充実を抜きに考えることはできない」ことをあげている。具体的には、「学校給食を、他教科と関連しながら、家事労働など物を作り出すことを大事にした、学習を総合化する場として位置付ける」「地場の農産物を導入した学校給食」「郷土料理を献立に加える」ことをあげている。

いずれの捉え方においても、郷土食や行事食だけを学校給食に取り上げ得る食文化の内容とはしていない点で一致している。どれも、種々の事象を包括するものとして位置付けており、先に得た解釈による食文化の内容を、学校給食に反映させていくことと、矛盾するものではない。

次に、これらの研究において食文化教育の内容として取り上げている具体例を見ると、郷土食、共食、教科との関連等の問題を、個別の事象として位置付けている。学校給食の改善には、それぞれ、すべての問題を視野に入れる、「子どもの権利」に立脚する、あるいは教育条件の充実というような、全体を見通した視点や基盤整備が大切であるとしてはいるが、実践される事象間相互の連続性や統合性の重要性を唱えた人はいない。具体例にも、事象間の連続性は、原則として見られず、藤沢が郷土食と食材を関連させているに過ぎない。

この3研究者の見解には、もう一つ共通項がみられた。それぞれ、「学校給食は、人間的・文化的発達を保障することのできる教育の場」「子どもの権利(人権)」に立脚した学校給食の改善「食文化に根ざした学校給食の実現は、子どもたちの人格として発達する

権利を保障する」と表現している。すなわち、人間性や人権、人格を重視している点である。

このことは、言い換えると、学校給食の大方の現状が、子どもたちの人間形成や人格、人権を尊重していないことを示しているのではないだろうか。そして、それを取り戻すためにも、食文化教育の視点を学校給食に効果的に取り入れていくことが必要であると言える。

4. 学校給食における食文化教育の視点

学校給食に食文化教育の視点を取り入れるために、たとえば郷土食や行事食を実施しようとしても、明確な食文化教育の視点を持たなければ、真の意味での実現は、容易ではない。

福岡県内の栄養士を対象とした調査（秋永と中村 1995）では、地域色豊かな行事食である雑煮を85%が実施していたが、地域に伝わる作り方をしていたのはそのうちの5割強で、福岡の郷土料理であるだご汁についても同様の結果であった。雑煮とは、モチ米を蒸してついた餅が雑多煮に加わってできあがったもの（橋本等 1993, 180）であるが、実生活の習慣にはない白玉だんごを用いることが、学校給食では多い。土地の産物を使って独自の料理法で作られ、食べ継がれてきた郷土食（文部省 1992, 43）のはずのだご汁のだごの主材料の小麦粉は、わが国の小麦自給率がわずかに9%（農林水産大臣官房調査課 1996, 15）の現状では、余程の配慮がない限り輸入小麦が使用されている。他の食材も、遠隔地や国外で生産されたものが多い。寒い季節にだご汁で身体を温めてきた地域も多いが、調理されて配缶後2時間以上経過し（斎藤等 1995）、冷めたものが供される学校もある。正月も旧正月もはずれた日に、雑煮が出されることもまれではない。それらの料理を郷土料理として献立に加えたことを十分に子どもたちに伝えていない場合すらみられる。また、献立上、雑煮もだご汁も、パンにジャムやチーズ、洋風デザートが組み合わされることも珍しくない（神原 1997）。学校給食には、パンと焼きそばといった組み合わせ（吉田 1993, 170；横浜市学校栄養士研究会 1994, 35）など、わが国の食生活において受け継がれてきた献立形式や食習慣になじまない食品の組み合わせや調理法が多い（石川 1988, 204）ことは、徐々に知られてきている。

昔どおりの材料や作り方、献立構成で行わなければ、意味がないという考え方は、柔軟性がなく、非現実的

であり、著者等も支持しない。しかし、上記のような状況で郷土料理を実施することは、地域で培われた独特の食事である郷土食を伝えることの意義に立ち返る時、果たして子どもたちのためになっているのか疑問である。子どもと言えども、一人一人が人格を持っていることに目を向ければ、子どもたちの人権配慮の視点の欠落が感じられないだろうか。多忙な学校給食現場で、繰り返されているうちに、作る方と食べる方の双方で慣れてしまった、矛盾の多いこれらの問題について、改めて考え直すべき時がきている。

雑煮やだご汁の例に見られた問題は、文部省の「学校給食実施基準」に沿って献立を作成しなければならないという栄養主義（島田 1994, 192）の枠に縛られた現状の中で、学校給食で食文化的内容を取り上げるためには郷土料理を献立に加えさえすればよい、とも受け取られかねない一義的な発想に原因があると考えられる。学校給食に食文化教育を導入する際、たとえば郷土料理の採用という単独の事象ではなく、その意義に則って学校給食の全体を見通し、バランス感覚をもった食文化教育の視点が必要であろう。

そこで、前章での解釈をもとに、学校給食を通じた食文化教育の実施において、とくに重要と思われる視点について考察する。

学校給食に食文化教育を取り入れる際に、念頭におかなければならない視点として、第一に、すでに触れてきた人格や人権の尊重があげられよう。

学校給食とは、広義では、学校の管理下において、当該学校に在学する児童生徒に食事を供給することをいい、狭義では、義務教育の場合は、学校給食法に基づき、義務教育諸学校すなわち小学校、中学校、ならびに盲学校、聾学校および養護学校の小学部及び中学部において実施される給食をいう（文部省体育局学校健康教育課 1994, 1）。学校給食実施校では、子どもたちはこれを毎日食することが、義務であり当然のこととなっているのが大方の現状である。だからこそ、食という人間の基本的な人権に関わる部分の一端を担う学校給食の場での、人権の尊重が必要なのである。

しかし、多忙な学校給食の現場に、実際に人権尊重の視点を広く具体化するのには、簡単なことではない。一般に、学校給食の是非が論じられる際、食べる主体者である子どもたちに焦点が当てられておらず、子どもたち離れた学校給食が増加傾向にある（足立等 1992, 95）ことは、よく認識されなければならない。

学校給食において人権配慮を可能にする方策が、食

学校給食における現代的課題としての食文化教育の内容と視点

文化教育の観点の本質的な意味での導入と言えよう。

このように、食文化教育の重要な視点として、『人権の尊重』があると考えられる。

他方、山村（1990）は、「ある意味で学校給食は、日本的文化再生産の巨大な装置の一貫として機能しているといつてよい」との考えのもとに、「今学校給食を問題とすることは、日本の文化を問題にすることにつながり、同時に日本人の社会化（人間形成）のあり方を問うことを意味する」と述べている。人間形成あるいは社会性を育てる場として、学校給食を通じた食文化教育は位置付けることができる。社会性を育成することは、食文化としての学校給食の改善を旨とせず際とくに大切なこととして、宮原もあげた点である。

各種の生活経験の不足や人間関係が希薄化している今日の子どもたちにとって、学校給食の今日的役割としても、「人間関係を豊かにする」（文部省 1992, 12）ことがあげられている。学校給食を毎日とる場合は、クラスあるいは学校という紛れもない一つの「社会」であり、そこで、クラスメートや教師、栄養士、調理員等と関わる意義は大きい。また、学校給食は、給食ができるまでには多くの人々が汗を流して働いていることを情報、あるいは体験として理解することのできる、学校の外の社会との接点でもある。

藤崎（1993）は、学校給食を通じて子どもの人間関係や社会性を育成しようとする試みが一定の効果を発揮していることを認めている。そして、そのような効果や発想は、人間関係の結び付きを重視する日本文化に特徴的な現象ではないかと述べている。

これらより、学校給食における食文化の視点の二つめとして、『社会性の育成』をあげたい。

第三に、先に見た食文化の定義から、食文化が、自然・環境と関わりながら発達してきたものである点に注目する。

環境とは、広辞苑（新村 1991）によると「四圍の外界。周囲の事物。とくに、人間または生物をとりまき、それと相互作用を及ぼし合うものとしてみた外界。自然的環境と社会的環境とがある」という意味を示す。

環境を二つに大別したもののうち、後者は、第二の視点と大きく関わるものである。

前者すなわち自然的環境は、かつてはわれわれの生活と密接に結びついていた。ある特定の地域自然に定住して人間は生きており、その独自の季節性・地域性を共有する人間と地域自然との物質的・精神的交通関係の上に食があり、季節・地域を取り込む工夫から様々

な食の手法が編み出されてきた（農文協文化部 1986, 122）。現代においては、自然的環境とわれわれの食の営みとは乖離しつつあり、学校給食においても例外ではない。

しかし、献立に郷土料理を取り入れることが、また食材や食器具等に地場産物を取り入れることが望まれているように、学校給食は、様々な点で地域の自然的環境とのつながりが求められている。都市部では、自然的環境は、消滅しつつあるが、たとえ、農業の盛んな地域であっても、子どもたちの生活と自然的環境とは、関わりが希薄になってきた。そのような状況だからこそ、自らの生命の源である食物の成り立ちと、食物そのものが生命の営みであるという食の根本を、子どもたちが実感し、体得することが必須となっている。そのためには、可能な限り生活圏に近い自然的環境と結びつく形で、学校給食が実施されることが必要であろう。

このことは、子どもたちの将来の生活に大きくふりかかってくる問題であり、最近ようやくわが国でも最重要課題として受け止められるようになった、地球環境問題との連関も大きい。自然的環境の恵みを味あわずして、地球規模での自然的環境の保全の必要を深く感じとるのは容易ではない。そして、自然的環境の恩恵を多くの子どもたちが享受できる、数少ない場として、学校給食があると言える。

地球規模での食糧不足が深刻化しつつある中、自給率低下の一途をたどるわが国においても、近未来の食料難が心配される。命の糧としての食べものを作る点で、農家の自給と一国の食糧自給とは連続性をもっている。そして、この自給的な農業は、各々の地域独自の気候・風土と独自の農耕の上に成り立っている（農文協文化部 1986, 121）。たとえば、地場産物の学校給食への供給は、地域地域における食糧生産を前提としている点の特徴で、各地域における食糧生産、農業の充実・発展から、子どもたちの将来の食糧確保の保障につながる、数少ない、有効な方法であると考えられる。

また、一般に、農産物は、生産地が消費地から離れるほど、生産のためだけでなく、貯蔵・輸送などのための農業を多く使わざるを得ない宿命にあり、現代農業が抱えている距離の問題（新道 1996）とも言われている。たとえば、輸入食材は、ポストハーベスト農業を始めとする化学物質による汚染の危険性があり（小若 1989, 10）、学校給食の食パンからも残留農薬

が検出（読売新聞 1995）されている。一方、学校給食に地場の農産物が利用されている場合、通常、低・無農薬のものが供給されている。適した季節に農産物を栽培することも、より少ない農薬の使用ですむ。子どもたちの健康侵害を防ぐという意味からも、体内への農薬等の摂取がより少なくすむ、自然的環境に配慮した食材の利用は有意義である。

したがって、『自然的環境との関わり』も重要な視点としてあげなければならないと考える。

以上、『人権の尊重』『社会性の育成』『自然的環境との関わり』の三つを、著者等は、学校給食における食文化教育において、特に必要な視点としてあげる。これらに立脚した食文化教育が行われる学校給食は、個々の事象の実施に留まらず、学校給食に関わる様々な事象が有機的に関連しながら質の高い学校給食の実現につながるものと予想される。

5. 現実の学校給食における食文化教育の可能性

それでは、現実の学校給食において、食文化教育として実施しうるものには、具体的にどのような内容があり、どのような形で可能であろうか。三つの視点に注目しながら、現在、実際に行われている学校給食の例を文献にみていく。

子どもたちに安全な米を食べさせたいという思いから出発して、有機低農薬米を使った米飯給食を実現した村では、野菜も無農薬のものを使用するようになり、食べ物すべてに安全性に気を配りながら学校給食が進められている（大塚 1993, 110）。保護者や地域の生産者が、毎朝、学校の給食調理室に届ける。地場でとれる旬の味の手作りの給食について、栄養士が毎日校内放送し、生産者も紹介する。家庭に伝わる料理やアイデア料理を保護者から募り、献立に取り入れて、提案者の紹介とともに、給食に出される。その給食のおいしさは、子どもたちはもちろん、他地域から転任してきた教師が特に強く感じる（中村 1994）ことからわかる。さらに、子どもたちが購入するおやつや家庭の食事の安全性に対する意識や、商店の側の意識の变革にもつながっている。

この地域の特色は、まず子どもの健康をおかすべきでないという基本的人権に関わる視点を学校給食への取り組みの出発点としたことである。そして、学校給食を通して子どもや種々の給食関係者が相互につながりを持ち、自然が豊かな農業地域の利を生かして、総合的に発展させていっている点である。

同様に、農業地域の利を生かした実践のうち、少し古い例を取り上げる。1970年代、農業で生活が成り立たなくなった地域で、保護者が副業に時間を割かれて子どもたちの生活が荒廃し、健康が阻害され始めていた。学校がそのことに気づき、保護者と地域ぐるみで子どもたちの健康問題に取り組んだとき、その流れの中で学校給食の改善が進められた（渋谷 1988, 128）。ご飯弁当持参だった副食給食を、家庭から米を持ち寄って米飯給食に切り替えた。炊飯設備の準備から、食堂作り、学校や家庭、地域で作った野菜の利用、料理の徹底した手作り、たて割りグループでの食事、そして、給食調理員の指導、協力のもとに行われる子どもたちによる献立作りや給食調理、食器具への関心等へと展開させていった。特別な予算もない中でこれらの整備は、学校と保護者の知恵と力を合わせた共同作業で進められた。

子どもたちの健全な発達に前向きに取り組んだ結果、自ずと生じた給食改善であるが、食文化教育の観点からも高く評価できるものであると言えよう。三つの視点をよく含んでいる。

田畑のない大都市圏でも、「安全で、美味しく、栄養のある」給食をめざして、1979年から有機低・無農薬栽培の産直野菜を利用している学校もある（家庭科研究者連盟 1990）。全国各地への注文による有機野菜は小粒で不揃いであれば手間もよけいにかかり、到着した無農薬の果物にいたみが多ければ数の不足等、種々の問題もかかえている。これらのことを子どもたちがしっかり受け止めることができるように、献立表に文章をのせたり、朝の職員の打ち合わせで連絡したり、給食中に放送する等様々な工夫がなされている。子どもたちに見せるために葉付き、ドロ付きのニンジンやゴボウを納品してもらったり、調理員と生産者の話し合いの機会を毎年設けるなどの人的交流も心掛けられている。食物アレルギーに対しても、除去食、代替食等きめ細かな対応（城山 1994）がとられている。もともと、農薬については、アレルギー疾患への影響に関して厚生省も農産物中の残留農薬基準値設定の際に考慮することを決定しているもので（朝日新聞 1995）、低・無農薬野菜の利用により、早くからアレルギーへの対応の第一歩を踏み出していたという見方もできる。

農業地域でなくとも、子どもたちの立場に立った給食作りから発想すれば、『自然的環境との関わり』の視点をもった学校給食を実施することは十分可能であ

学校給食における現代的課題としての食文化教育の内容と視点

ることがわかる。この場合、自然的環境が見えにくいだけに、食文化教育がより有効なものとなるために、子どもたちと生産の場とのつながり作りがいっそう必要となっている。

地場産業の焼き物を、学校給食の食器に生かしている自治体も増えてきた。1988年から実施していた学校では、4年間で子どもの不注意、あるいはやむなく割れたのはわずか4枚で、現在一人あたり7種が準備されている。その地域では、食事の基準量を勉強する場、家庭科で習ったことを実践する場、異なる学年の交流する場、保護者がボランティア参加する場として、バイキングも導入されている。教師と栄養士が協力し合って進めることにより、理科で作ったジャガイモを家庭科でゆでて給食に出したり、子どもたちが献立作りに参加したり、また共同調理場で働く調理員も機会あるごとに学校に行って子どもたちと交流を深めている。料理も手作りし、素材は安全性を確認している。米は県内産を、シイタケや生シイタケは近くの町でとれたものを用い、そのことを子どもたちに紹介している（足立等 1992, 9）。

共同調理場方式（センター方式）という、給食を作っている人が子どもたちから見えない環境下で、可能な限り地域に基盤を置いた給食を実施し、種々の場面で子どもとコミュニケーションが図られている。これは、「子どもの側にたった給食、子どものための給食」を大事にする心から生まれている。

ある県の栄養士たちは、「教育としての学校給食」をめざして、「地域に根ざし、地域に結びついた給食にしたい」「子どもを主人公とする学校給食づくりをしたい」と学習会と実践を積み重ねてきた（新村と長野県教職員組合栄養職員部 1996, 3）。子どもたちと教師、栄養士、調理員との心の交流を図りながら、子どもたちが「食」に対して、「生きること」に対して、感性を豊かにし、心を開き、前向きに取り組む姿を引き出している。地域の生産者から野菜を納入してもらうことを契機に、定期的に生産者を給食に招待する、農業の体験学習を頻繁に行う、あるいは、パン屋の協力を得て国内産小麦粉で焼いたパンを用いる、保護者との共同作業で郷土料理を献立に取り入れる、地場産業を生かした漆塗りのお盆とお椀、お箸を使って檜造りの食堂で食べる等、行政域ごとに様々な取り組みがなされ、効果を上げている。

学校給食の中で子どもたちの権利としての人格に目を向けたとき、子どもたちを中心に据えた交流が生ま

れ、地域の社会的、自然的環境と関わりながら社会性が育まれる。

いずれの例においても、三つの視点から種々の事象が相互に関連しながら学校給食に取り入れられて、豊かな食文化教育が実践されている。内容的にも、郷土食や特産品、地場産物の取り入れといった断片的な事象に終始せず、人的つながりや地域の広がり的大きい、子どもの生涯を見通した、奥行き深い取り組みとなっている。

逆に、たとえば先に問題点をあげた郷土料理の実施に関しては、詳しい記述は見あたらない。三つの視点に立つと、郷土料理を実生活の習慣に従った方法で、地場の素材を用いて作り、献立に取り入れた意義を子どもたちに理解させる等は当然のことと受け止められているためと予想される。これらの事例において申し分ない形で郷土料理が供されているとは、著者等も考えていない。しかし、地域に根ざした形で準備すべく努める様子は推察される。さらなる向上をめざして、閉鎖的にならずに切磋琢磨し、総合的に食文化教育の質が充実するに伴って、郷土料理の実施等の一つ一つの事象の中身も向上していくものと思われる。

6. まとめ

学校給食をより良いものにするために、様々な努力している学校や自治体は数多くある。しかし、ほとんどは、先行研究に示されたのと同様、郷土料理の取り入れなり、ランチルームの設置あるいは食器具の変更といった、個々の事象の改善としての取り組みに終始している。その結果、給食全体としても、個々の事象としても実現し得なかったり、質的に高いものはなかなか得られにくい。たとえば、冒頭に上げた地域では、学校給食で一つの郷土料理が実施できたが、材料は、現代風に整え、地場のものを使うように努めたが難しい面があった（下村と長田 1995, 67）と報告されている。

著者等は、これらを個々の事象としてではなく、総合的に、学校給食に取り入れていくことが大切であると考えている。それを具現するための観点が、食文化教育であろう。

食文化教育の内容は、地域に伝わる郷土食や行事食に限定されるものではなく、たとえば、米飯給食の炊飯方法、地場の食材の利用、食器の材質、洗浄剤としての廃油石けん使用、生産者と子どもたちの交流、給食を介しての子どもたちと教師、栄養士、調理員との

心のつながり等、様々な事柄を含んでいる。これらは、相互に関連しながら成り立っていくものである。この実施にあたっては、『人権の尊重』『社会性の育成』『自然的環境との関わり』という三つの視点をもって取り組まれることが必要で、それが学校給食に活かされたとき、食文化教育も有効に機能するものと著者等は考える。

今後、これらを受けて、実際の学校給食の現場における食文化教育の状況を調査し、三つの視点からの点検を行うとともに、より質の高い学校給食を実現するための具体的な方策について明らかにしていく。

本研究はトヨタ財団の助成を受けて行ったことを付記し、謝意を表する。

引用文献

- 足立巳幸, 中村靖彦, 増田淳子 (編) (1992) 『子どもたちのための食事教育』, 群羊社, 東京, 9, 95, 148
- 味の素食文化センター編集部 (1995) 「食文化を考える」有識者47名にきく, *Vesta*, **21**, 4-17
- 秋永優子, 中村 修 (1995) 学校給食と食文化 (2) —栄養士および調理員の認識と仕事の現状, 第42回日本栄養改善学会講演集, 563
- 朝日新聞 (1995) 残留農薬の影響調査—アトピーや花粉症, 1月12日付
- 地方シンクタンク協議会 (1990) 『食文化と地域社会』, 総合研究開発機構, 東京
- 藤崎真知代 (1993) 交流給食の実践と児童の心理面への影響—わが国の学校給食の特質と問題—, 群馬大教育実践研究, **10**, 277-293
- 藤沢和恵 (1991) 食文化としての学校給食 (I) —序説—, 中京女大紀要, **25**, 75-81
- 藤沢和恵 (1992) 食文化としての学校給食 (II) —主食を中心に—, 中京女大紀要, **26**, 129-138
- 藤沢和恵 (1993) 食文化としての学校給食 (III) —食環境を中心に—, 中京女大紀要, **27**, 97-106
- 学校給食指導研究会 (1988) 『給食指導の新しい展開』, ぎょうせい, 東京, 355-363
- 橋本慶子, 下村道子, 島田淳子 (編) (1993) 『調理と文化』, 朝倉書店, 東京, 180
- 荷見武敬, 根岸久子 (1993) 『学校給食を考える』, 日本経済評論社, 東京, 52
- 石毛直道, 鄭 大聲 (編) (1995) 『食文化入門』, 講談社, 東京, 3, 18
- 石川寛子 (編) (1988) 『食生活と文化』, 弘学出版, 川崎, 204
- 石川寛子 (1993) 食文化の理解, 家庭科教育, **67**(9), 80-86
- 石川寛子, 河野公子 (編) (1989) 『実践家庭科教育大系 (9)食生活と文化』, 開隆堂, 東京, 18

- 城山享子 (1994) アレルギーに対応する学校給食, 食文化, 191号, 30-36
- 神原彰子 (1997) 食文化の観点から見る学校給食—献立について—, 平成8年度福岡教育大学卒業論文
- 加納三千子 (1993) 学校給食の教育的意義—日本の食文化を伝える学校給食—, 月刊家庭科研究, 5月号, 4-9
- 家庭科研究者連盟 (1990) 生産者の姿が見える学校給食, 月刊家庭科研究, 2月号, 12-14
- 小若順一 (1989) 『気を付けよう輸入食品』, 学陽書房, 東京, 10
- 宮原 修 (1993) 学校給食のこれまでとこれから—食文化としての学校給食をめざして—, *Vesta*, **17**, 4-10
- 文部省 (1992) 『学校給食指導の手引』, 慶応通信, 東京, 12, 23, 43, 50
- 文部省体育局学校健康教育課 (編) (1994) 『学校給食必携』, ぎょうせい, 東京, 1
- 中村 修 (1994) ここは「日本—美味しい給食」の村, 田舎暮らしの本, 1月号, 40-45
- 根岸久子 (1991) 気になる子どもたちの食生活—よりよい学校給食づくりに奮闘する栄養士たち, *NORIC* レポート, **90**(4), 1-66
- 日本消費者連盟 (1986) 『学校給食はこれでよいか』, 三一書房, 東京, 184, 205
- 農文協文化部 (1986) 『短命化が始まった』, 農山漁村文化協会, 東京, 121, 122
- 農林水産大臣官房調査課 (編) (1996) 『平成6年度食料需給表』, 農林統計協会, 東京, 15
- 大塵英夫 (1993) 『安全な食べ物を求めて』, あゆみ出版, 東京, 110
- 斎藤綾子, 洞夕加里, 米津佳江 (1995) 学校給食についての意識調査, 平成6年度福岡教育大学卒業論文
- 渋谷忠男 (1988) 『学校は地域にながでできるか』, 農山漁村文化協会, 東京, 128
- 島田彰夫 (1994) 『食とからだのエコロジー』, 農山漁村文化協会, 東京, 192
- 下村哲夫, 長田健介 (編) (1995) 『学校給食の実務マニュアル』, 明治図書, 東京, 66, 67
- 新道喜久治 (1996) 外食産業の食材調達の現状と問題点, 食の科学, **219**, 36-40
- 新村洋史, 長野県教職員組合栄養職員部 (編) (1996) 『学校給食の未来へ』, 青木書店, 東京, 3
- 新村 出 (1991) 『広辞苑 (第四版)』, 岩波書店, 東京
- 和仁皓明 (1991) 食文化の形成要因について, 食生活総合研究会誌, **1**, 46-50
- 山村賢明 (1990) 日本の教育の意識と文化—学校給食問題を手がかりとして—, 児童心理学の進歩, **29**, 243-260
- 横浜市学校給食栄養士研究会 (1994) 食文化継承における学校給食の役割, 平成4年度・5年度横浜市学校給食栄養士研究会研究紀要, 1-53
- 読売新聞 (1995) 学校給食パン市民団体がチェック—微量の有機リン系農薬全検査対象から検出, 10月13日付
- 吉田真理子 (1993) 『食教育は人間教育』, 芽ばえ社, 東京, 170
- 吉川誠次 (編) (1995) 『食文化論』, 建帛社, 東京, 1