

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku cooper

2014.5
vol.5

岩手県奥州市前沢で進む農商工連携
地力酒「奥州光一代」でまちづくり



視点を改めてアイデアを出す 6次産業化の店作り

おおむら夢ファームシュシュ山口成美代表

学校給食と食育と地産地消

—— 東京農工大学 野見山敏雄 ——



生涯における学校給食の食事割合は？

- ・平均寿命に対する給食を喫食する割合：
 $(6年+3年) / 81歳 \times \dots 1 / 9$
- ・1日の食事に対する給食の割合：
 $1食 / 3食 \times \dots 1 / 3$
- ・1年間の給食日の割合：
 $180 \sim 190日 / 365日 \times \dots 1 / 2$
 $= 1 / 54$

2%にも満たないが、食育の場として重要

2014年度から農林水産省と文部科学省による学校給食と食育に関する新事業がスタートする。一つ目は農林水産省の「学校給食地場食材利用拡大モデル事業」である。これは、学校給食における地場産農林水産物の利用拡大と定着に向けて、給食の食材に地場産を安定的に生産・供給するモデル的な取り組みを支援するものだ。事業費が約2億5千万円であり、地域推進と全国推進の二

階建てになっている。事業を通じて、地場産農林水産物の利用拡大を通じた食育の推進と地域の食文化の継承や国産農林水産物の利用拡大をめざすという。

いま一つは文部科学省の「スーパー食育スクール（SSS）事業」である。学校で食生活の大切さや正しい食習慣を教える食育を推進するため、全国の小中高30校程度をSSに指定し、地元の生産者や企業

と連携し、農業体験や郷土料理作りなどのプログラムを開発するというものだ。この予算は約2億円である。

このように、地産地消の取り組みが地域経済の活性化から児童・生徒の食育まで広がっている。和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたこともあり、和食を給食に取り入れることも推奨している。

ところで、学校給食は生涯の食事回数の2%にも満たないが、児童・生徒とその家庭の食生活に及ぼす影響が広範囲で強いことが指摘されている。食習慣が児童・生徒の身に付く大事な時期に教育の場で食教育が行われることの意義は大きい。そして、給食を通じ地域の農漁業が生み出す食べ物の味や香りを児童・生徒に経験させて、味覚を働かせるための方策としての地産地消の効果は大きい。

ただし、学校給食を通じて食育を行う取り組みは大いに評価できるが、問題も多く残されている。その一つは給食時間の短さである。多くの小学校では45分、中学校が35分と給食時間が限られており、その時間内に準備、配膳、食事、後片付けをしなければならぬ。実質の喫食の時間は小学校でおよそ20分から25分、中学校で15分から20分である。これは学校週5日制になって学習カリキュラムが窮屈になったことがあ

る。限られた時間の中で給食時間や休み時間を削り、他の学習カリキュラムを優先するという状況がある。ゆつたりと食事を楽しめる給食時間が確保されることが大事だろう。

さらに学校給食は、給食を受けている児童・生徒とその保護者、そして給食運営に携わっている栄養士、調理員、教師、農業者、食品加工業者、流通業者、県及び市町村学校給食会の職員など多くの人が関わっている。このことは逆に地元産の食材を給食に使用するには、多くの人の協力や理解がないと困難なことを示している。栄養士や調理員と農業者との意思疎通を図るコーディネーターが必要なのだ。学校給食を通じて郷土食や伝統的な和食が広がることを期待したい。



野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院教授

東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。

主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構（日本経済評論社）や食料・農業市場研究の到達点と展望（筑波書房、共著）など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。