

# 学校給食における地元農産物・産直農産物使用のシステムと栄養士による食教育

System of Utilization of Local or Drop-Shipment Agricultural Products and Education by Nutritionist in School Lunch Service

秋永 優子

Yuko AKINAGA

(福岡教育大学)

中村 修

Osamu NAKAMURA

(長崎大学)

## 要 約

地元農産物あるいは産直農産物を優先して積極的に取り入れた学校給食を実施する全国の18の自治体について調べた。必ずしも農業の盛んな地域だけで行われるのではなく、都市部でも可能であること、センター方式においては、かなり困難であることも明確となったものの、すぐれた取り組みも見られ、決して不可能ではないこと、などが示された。地元農産物・産直農産物導入を提案した人や関係者、事務処理担当者等は様々であったが、教育委員会が携わることにより、栄養士による食教育などの取り組みが広がる傾向が見られ、良い循環が生じるようであった。児童生徒を主人公とした立場から認識することが何より大切であると考えられる。

キーワード：学校給食，地元農産物，産直農産物，食教育

## I. 緒 言

学校給食は、これを生かした望ましい食習慣の形成や教師と児童生徒あるいは児童生徒相互間の良好な人間関係の醸成はもとより、給食の準備等の共同作業を通しての勤労や協力、奉仕の精神の涵養、地場産物や郷土食の導入等による郷土を大切に作る心の育成、他の教科との関連を図った指導など多様な教育効果を期待することができる<sup>1)</sup>とされる。特に最近の学校給食においては、このような観点での給食指導が求められているが、その実施は容易ではない。

京都府内の小学校教員を対象とした調査<sup>2)</sup>では、学校給食を「教育活動の一環」ではなく、「教育的側面もある」「教育活動ではない」という程度に認識している教師も、確かに2割あまり見られた。一方、著者らによる福岡県内の調査<sup>3)</sup>では、多忙な教育現場において、学校給食を通して児童に伝えたいと思っていることを伝えきれない教師は多く、学校栄養職員(以降、栄養士と称す)や給食調理員(以降、調理員と称す)が学校にいてことで教育効果が期待できると考えている教師が9割から10割おり、特に栄養士の在籍している学校の教師は栄養士の果たす役割に期待し

ている傾向が見られた。

栄養士は、学校栄養職員の職務<sup>4)</sup>として第一に学校給食に関する基本計画への参画が、第三に学校給食指導があげられ、「望ましい食生活に関し、専門的立場から担任教諭等を補佐して、児童生徒に対して集団又は個別の指導を行うこと」が求められている。現実には、教職員の学校給食への理解が不足しているために、連携がうまくとれず、多くの場合給食指導や食教育がなかなか行き届かない<sup>5)</sup>状態である。その中で、地元農産物を積極的に取り入れている学校においては、教師も児童も栄養士と話をしたことのある人が有意に多く、学校給食に地元農産物を取り入れている場合、教育的効果が上がりやすいこと<sup>3)</sup>などが明らかになっている。

また、栄養士の職務の第六には、物資管理があげられ、「学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管に参画すること」となっている。栄養士は、一般に、物資選定の全権を担っていると思われるがちであるが、実状は自治体によって大きく異なり、物資選定に口出しできないシステムのところ<sup>6)</sup>もあるほどである。食材取り入れ先に対する栄養士の希望と現状とは大きなズレ<sup>7)</sup>を示し、生産者から直接取り入れることを希

望している栄養士は6割近くいたが、実際に行われているのは1割弱にすぎなかった。

地元農産物を優先して積極的に取り入れた学校給食を実施しているのは、現在、福岡県内では、自治体規模で3地域と、学校規模で1小学校だけで、全国でもまだ稀である。

他方、都市部では、農業地域がないため、地元農産物の利用ということは不可能であるが、近隣あるいは全国各地の生産者から農産物を直送してもらって学校給食に用いているところも見られる。

本報では、地元農産物あるいは産直農産物を積極的に取り入れている学校給食における食材納入の状況を調べ、そのシステムを分析するとともに、栄養士によって行われている食教育についても概観する。

## II. 研究方法

地元農産物・産直農産物を積極的に取り入れた学校給食を実施している、全国の18の自治体の小学校の栄養士と学校給食関係者に対する、面接および電話を通じた取材と、文献調査による。

## III. 地元農産物・産直農産物を導入した学校給食の現状

### 1. 自校方式における地元農産物利用

地元農産物・産直農産物の学校給食への導入は、一度に準備する食材の量が多すぎると、実施が難しいといわれることから、本研究では、概して食材取り扱い量の多いセンター方式と、大方の場合調理数が数百人規模である自校方式とに分けてみていく。

#### 1) 東京都日野市

東京都日野市では、1983年に「児童が野菜を食べない、学校通学途中の畑にいたずらをする」という問題が持ち上がったため、地元野菜を使用すれば解消できるのではないかと栄養士の発想から、産業経済課（現産業振興課）と農協がバックアップする形で地元農産物の使用が始められた<sup>8)</sup>。各学校の栄養士が生産者の代表者に注文し、生産者は、月一回集会を開き、注文を分けて一軒につき3～4校分を受け持ち、届けている。

その結果、児童は給食を残さなくなり、畑を荒すこともなくなった。また、生産者を学校に招いての招待給食会で児童と生産者の交流をもつことにより、児童は農業に関心をもち、農家に対する感謝の気持ちが根付き、食に対しても前向きになるなどの効果がみられている。ただし、市内全校での導入には至っていない。

実施に当たった留意点として、問題が生じたときには、当事者同士で話し合わずに産業経済課に解決を依頼することなどがあげられている。

#### 2) 長野県山形村

長野県山形村では、1986年から、生産者グループから低農薬野菜を供給してもらっている。「子どもたちに安全な給食を食べてもらいたい」という栄養士の信念のもとに開始し、パンも隣町のパン屋に国内産の小麦粉で焼いてもらうなど、他の食材も農薬や食品添加物などのより少ないものになった。これらの食材の発注や事務処理は、栄養士が行っている。

学校給食用の輸入小麦に残留農薬が多いという記事を見て、母親に「うちの学校のパンは国産の小麦粉だから安心だね」と話した児童もある<sup>9)</sup>。

年2回の給食試食会に村議会議員や教育委員が参加するなど、地域の人たちの学校給食への理解も深まってきた。

#### 3) 長野県小諸市

長野県小諸市では、1988年から、地元の無・低農薬野菜の導入が始まり、小学校6校、中学校2校で行われている。農家からの農産物の納入量は、学校給食における年間使用量に対して野菜類が30%、いも類が50%、果物が10%、調理に使うもち米、小麦粉、きびなどはそのほとんどを占めるようになっている<sup>9)</sup>。

各学校では、年にほぼ3回、生産者やPTA役員、教育委員会なども参加して、試食会を含む意見交換会が、開催されている。生産者と学校の間で教育委員会が注文の仲立ちをし、食材は生産者が給食調理場に直接納入している。

栄養士は、保護者・地域に対して、毎月給食だよりで使用する地元の野菜を知らせ、また、あらゆる機会を捉えて学校給食での有機野菜の使用に理解を求めるとともに、生産者としての協力を呼びかけ<sup>10)</sup>ている。

市議会が学校給食に積極的に地元農産物を取り入れることを議決したことによって、栄養士がこの取り組みを推進しやすくなり、取り組みについて話す機会が増えたほか、子どもたちが農家を訪れる際に市のバスでの送迎などが行われるようになっている。

地元農産物の使用品目と納入時期は、それまで栄養士が思っていた旬とズレており、献立を考え直すきっかけとなっている。試食会などで生産者の話を子どもたちが聞く機会を得たことから、授業の一環として収穫体験が実施されている。栄養士は、子どもたちが旬の味と香りを知り、自然について学ぶことができると考え、また、指導を継続していかないと当たり前になってしまう生産者の努力に対する関心や、人々に対する感謝の気持ち、食物の大事さへの理解が、子どもたちに生まれたことを残菜量の変化から見てとることができ、改めて給食指導の大切さを感じている。

長野県では、北御牧村、長谷村などでも、生産者から直接給食室に届けられる地元農産物が活用されている。

#### 4) 福岡県志摩町

福岡県志摩町は、後述する同県夜須町を見習って開

始した地域で、町の保健課の健康づくり推進による家庭菜園作りが契機となって取り組まれ、1988年3月から生産者グループによって学校給食に納入されるようになった<sup>11)</sup>。既存の業者である八百屋との関係上、町内4校中2校での開始であったが、現在では、生産者に毎朝直接届けてもらうことのできない島の小学校を除いた3校での実施となっている。

注文書は、教育委員会が各学校の必要数をとりまとめて作成し、毎月1回の定例会において検討される。献立は近隣の1市2町で作成する基準献立を、地域、学校の事情に合わせて栄養士が変える。特に町内の2校と実施日をずらすことにより、地元農産物をより多く取り入れられるようにしている。約30品目40%の導入率となっている。

栄養士は、地元農産物や郷土食等を取り入れた地域に根ざした献立を作るほか、献立や食事の形態も種々に工夫し、また、給食時間中に各教室を訪問して児童と一緒に給食を食べ、実態把握とともに栄養の話をする、放送で月1回程度食品の話をする、肥満やアレルギーなどの児童については家庭と連絡をとるなど、様々な取り組みを行っている。

各教科の中にも地域を意識した授業作りが行われ、特に、平成9年度地区学校給食研究指定校となったところでは、校長の給食に対する意識も高く、各クラスで多様な実践<sup>12)</sup>がなされていた。

地元農産物を導入して年数が経過したため、児童等に対して地元農産物を使用していることを取り立てて伝えてはいなかったところ、その事実が知られていないことがわかり、栄養士は改めて積極的に伝えるようにしている。手作りの日めくりカレンダーで食材の生産地や製造業者などを知らせることにより、児童も自分の食べるものに興味を持ってきている。

#### 5) 福島県熱塩加納村加納小学校

福島県熱塩加納村加納小学校では、1990年から地元産の無農薬野菜の使用が開始した。PTAの提案を受けて村や農協が県に働きかけた結果、1989年に地元産の有機低農薬米を用いた完全米飯給食が実現し、野菜はその翌年からの実施となった<sup>13)</sup>。「農薬や化学肥料を使わない農業」を村内に広めようと努力していた農協職員の情熱を意識の高い栄養士と学校が受けとめたことによる。

生産者は、毎年4月に保護者へ向けて校長およびPTA会長名で募集され、自家用を少し多めに作った中から、姿形は不揃いでも安全な野菜が毎朝学校に届けられる。栄養士は、給食調理室の前にその日の盛りつけの見本と野菜を並べ、保護者である生産者名を記した札を置くとともに、放送でも生産者と子どものクラス氏名を紹介<sup>14)</sup>する等食教育として取り組んでいる。

子どもたちは、自分たちの給食や、保護者の作る野菜に安心感と誇りを持っている。また、米作りの体験

や食べ物の安全性に関する学習をし、家庭での実践につなげている。

栄養士も、綿密な献立をたて、給食だよりやパンフレットなどとともに配布することにより、体の健康、心の健康、食生活の改善という3つの基本をおさえて、学校給食だけでなく、各家庭の食事に対する意識向上を啓蒙している。

#### 6) 福岡県那珂川町

福岡県那珂川町では、町産業課農政係が中心になって取り組みが開始し、1996年4月に学校給食への地元農産物供給が開始した<sup>11)</sup>。16品目で開始し、翌年には11品目に減少したが、金額にして27%程度が地元産でまかなわれていることになる。ただし、地元の生産者グループも業者の1つとして位置付けられており、地元産は優先されていない。

毎月1回、定例会が開かれ、翌月の供給計画を決めるとともに、意見交換がなされている。地元農産物納入に伴う事務的な仕事は、農協と生産者グループが行っている。会計は学校ごとだが、統一献立方式のため、材料は一括購入され、学校ごとの献立の変更もあまりなされない。

導入1年目は、地元農産物を利用していることを給食だよりで知らせたが、2年目には、取り立てて言うことはないと言っていた。ただ、地元農産物を使っている日は、栄養士が教室を訪問指導する際に生産地あてクイズを行ったりしている。3年生の社会見学では生産者の家や畑を訪問している。

#### 7) 福岡県前原市怡土小学校

福岡県前原市では、各学校で多少の地元農産物は利用されてきているが、優先して積極的に使用するシステムをとったのは怡土小学校が初めてである。隣接の志摩町が早くから導入していたことから、農協女性部が取り組みを開始し、怡土小学校の栄養士と生産者の努力により、1996年11月に実現した<sup>11)</sup>。

栄養士、調理員、生産者および農協の参加する月1回の定例会において、翌月分の献立と注文書により生産者の分担を決め、指定された日に学校へ各人で納入する。野菜のうち、約50%が地元農産物となっている。

献立は、1市2町で基準献立を作成し、地域に持ち帰って検討を加えた上で、学校の行事や食材に合わせて変更を加えている。野菜が市場のものとは異なって露地栽培されているため、料理の実施時期が、地元農産物を取り入れる前より1~2ヶ月遅くなっていることを、栄養士は感じている。

西日本最大級のランチルーム<sup>15)</sup>で全校生徒が一緒に食べているので、栄養士は毎日、一人一人に合わせた給食指導を行っており、また、毎週木曜日は、栄養士が壇上で栄養の話をする時間となっている。その際、花が咲いている野菜などの実物を見せながら話を進めたりしている。

児童と生産者は、毎年実施される招待給食によって交流しており、児童は給食に地元農産物が用いられていることを知っている。

#### 8) その他

このほかにも、下記の4例をはじめ、数多くの取り組みがみられる。

京都府久美浜町の小学校で、1977年に地元産米を用いた完全米飯給食を開始した際、保護者の家庭菜園で作った野菜や、学校菜園で子どもたちが作った作物を給食に出すことに積極的に取り組み始めた<sup>16)</sup>。この小学校は、1970年代前後に高度経済成長による地域と生活構造の変貌の中で、地域と子どもを人間の発達させようという観点から学校給食を問い直し再創造するという気運が作られ、その先鞭をつけた典型の一つ<sup>17)</sup>である。

宮崎県綾町では、1970年頃から地元産の野菜が農協経由で取り入れられるようになり、1987年からは有機農業開発センターから一ヶ月前に出荷の見通しを教えてもらって栄養士が献立を考えるというシステムで実施されている。

埼玉県和光市では、消費者からの要望や栄養士からの働きかけ、地元の直売組合の理解のもとに、1990年から開始した<sup>19)</sup>。地域振興課、教育委員会、生産者および栄養士による出荷調整会議を年一回開催して、作付面積、献立、野菜の発注量などを策定し、決められた日時に決められた分量を生産者が学校に供給するシステムとなっている。事務的な仕事は、財団法人和光市学校給食協会に委託している。

宮崎県宮崎町<sup>20)</sup>では、1996年から地元の野菜やみそを作るグループによって、食材が毎朝学校に届けられている。

## 2. センター方式における地元農産物利用

一般に、センター方式では、食材の分量が多く、十分な数量をそろえるのが難しいということから、地元農産物の優先的使用はなされにくい。しかし、センター方式で実施されている学校給食においても、地元農産物利用の取り組みは実現している。

### 1) 福岡県夜須町

福岡県夜須町では、健康福祉課、保健婦、養護教諭、医師、栄養士、婦人会、農協婦人部で構成される保健推進協議会で話し合われ、子どもたちの体位向上の目的で、1986年9月から地元農産物が取り入れられるようになった。福岡県で最も早く地元農産物の積極的採用を実施したモデル地区的存在である。

近隣の4町2村で基準献立を作成し、地域の実態に合わせて変更を加えている。夜須町では、地元農産物のでき具合等により、相当な変更があるのが実状である。食材は、納入計画表によって日時が指定されており、おおよそ前日の4時頃生産者個人が搬入する。野

菜のうち地元農産物は、約40%となっている<sup>11)</sup>。

毎月1回農協において定例会が開かれ、翌月の納入計画が決まるほか、意見や要望が直接交換され、問題が起こった場合の解決もこの場で話し合いではかられる。

栄養士は、1年間で、担当の4小学校の全クラスに入って、一緒に給食を食べた後に10分程度栄養の話をする予定を組んでおり、チームティーチングの形で授業を行うこともある。

地元農産物利用については、導入から10年以上が経過して活動としては落ちついている。しかし、逆に、児童生徒へは、長年行ってきた取り組みであるため取り立てて言っておらず、毎日各クラスに配布している通信にその日の食材が町産であることを時折書き添えるにとどまっており、ほとんど伝わっていないようである。

### 2) 岩手県大東町

岩手県大東町では、1987年7月から一つの学校給食センターで、地域の生産者と組んで地元農産物取り入れを試験的に開始<sup>21)</sup>した。その後残り2つの給食センターでも行われるようになり、1991年には63品目で充足率33%、1995年には鳥肉、牛肉なども含めて充足率82.8%<sup>22)</sup>と、野菜だけでなく極めて広範に、地元農産物が活用されている。

当初はセンター開設以来の地元商店を切らず、商店は一時的に町に変わって生産者に支払い、改めて町に対して請求し、「大東町産直の会」が商店に支払うという方法をとっていた。現在は食材の納入、給食センター等との対話、会計事務などの実務の一切を、「大東町産直の会」が行っている。

栄養士は生産の時期や量を考えて献立を作成し、生産者は給食センターなどの要望に答えた作付けを考えている。栄養士は、「旬」の地元農産物のあらゆる面での豊かさが食べる人に与える影響は、ただ単に栄養的に優れ健康であるということだけでなく、教育的、社会的にも深い意義があると考えている。

### 3) 北海道名寄市

北海道名寄市では、1987年4月に着任した、教育委員会教育部次長でもある学校給食センター所長の、輸入食品、冷凍食品、加工食品漬けの給食に対するセンター職員への問題提起をきっかけに、翌年1月から地元農産物の導入が開始した。

野菜類は、地元産を最優先して活用し、不足するものについては、近隣物・生活圏産品、北海道産、国産の順で使用し<sup>23)</sup>、外国産輸入品はエビとバナナ以外は使用していない。特産のもち米の料理やお菓子は市内の菓子メーカーに製造を委託し、めん類も北海道産小麦で市内の業者に委託して作られたもの、カボチャやトウモロコシの加工品も地元の加工場に委託したものが用いられる<sup>24)</sup>など、地場産業が有効に活用され、

副食の82%を地元産でまかなっている。

地元の無農薬野菜生産者グループ、もち米は名寄農協、きのこは第三セクター、たけのこは近隣村の第三セクター、生パインはやんばる農協などから取り寄せている。食材生産地への視察は、教育長等も他の用務で出張の折に行い、組織をあげて取り組んでいる。

毎月の献立・配膳表に、どこの産の野菜か、どういう材料を使っているかが書かれている。学校でも給食を教育の一環として取り入れていこうという姿勢がみられ、児童が地域の人たちと月2回給食を一緒に食べる小学校<sup>25)</sup>もある。

#### 4) 鳥根県木次町

鳥根県木次町でも、町長の提案を受け、1993年秋から、学校給食で地元の野菜の利用が開始した。毎月1回、各地区の有機農産物生産者グループの代表、給食センター所長、栄養士および産業課が参加して入札および意見交換の会合を持っており、それらに関する事務はすべて給食センターで行っている。年間を通して約5割、夏場は7割くらいの割合で、地元農産物が学校給食で利用されている。

#### 5) 茨城県古河市

茨城県古河市では、1998年5月から地元の野菜数品目が学校給食に用いられるようになった。市農政課、学校給食センター、農協、生産者が話し合いを重ねて実現したもので、開始後は給食センターと農協で連絡を取り合いながら進められていた。調理場からの予定表に従って、朝のうちに収穫され農協に出荷された野菜の中から、10時30分までに給食センターに納める仕組みであった。

毎月の「給食だより」にも、野菜を作った生産者の住所と名前が紹介されており、「生産者の顔が見える野菜が食べられる」と好評<sup>26)</sup>であった。

しかし、9月末の段階で、給食センターから農協への発注が中断し、地元産野菜の使用は停止した状態となっている。

### 3. 産直農産物の利用

これまで見てきたように、地元農産物の使用となると、農業の盛んな地域が中心で、都市部では不可能となってくる。しかし、実際には、田畑の全くない都心の学校でも、有機農産物が毎朝生産者から届けられているところもある。近隣の農業地域の生産者グループなどと提携して、産地直送の農産物を学校給食に用いるものである。

#### 1) 東京都品川区

代表的な例として、東京都品川区があげられる。1975年頃から「おいしくて安全な給食を」と、栄養士と調理員がともに取り組む中で、1979年に新宿区の学校で有機野菜を使用した学校給食を行っていることがわかり、教育長から教育委員会と栄養士へ「有機農産

物をどうしたら学校給食へ取り入れられるか検討してもらいたい」と投げかけられたことに始まる。1980年から墨田区の栄養士と協力して産直の果実の、1981年から産直の野菜の使用が開始<sup>27)</sup>した。主に長野県八ヶ岳中央農業実践大学校と千葉県多古町の農産物を用いるほか、全国各地の農産物を使用している。

統一献立方式であるが、学校ごとに、食材によって教育委員会または担当の学校の栄養士に注文し、生産者に発注される。教育委員会が給食用に扱っている産直農産物は、全体の3割<sup>28)</sup>を占めるようになっている。食材は、給食取り扱い業者または宅急便によって学校に納入される。

安全でおいしい給食作りのために、区も協力的で、栄養士、調理員ともに国の基準より多い人員が配置されている。新規の生産者から農産物を取り入れる際、生産地への視察のための旅費は、校長の裁量で学校の予算の中から出張旅費として出してもらう場合もある。

子どもたちと生産者とは、学校菜園でのさつまいもの植え方を生産者に直接指導してもらうなどにより、交流がなされている学校もある。学級活動の中で、自分たちが食べている「有機野菜」について学習している学校<sup>29)</sup>では、子どもたちは給食を通して自然を知り、食べ物の安全性などについても考えるようになっている。調理員と生産者とは、年に一回以上話をする機会をもつようにされており、その中で、産直農産物導入の取り組みの意義が深まっていく<sup>30)</sup>ようである。

#### 2) 東京都墨田区

東京都墨田区<sup>31)</sup>では、1980年から、栄養士の取り組みにより、有機農法による食材として産直の果実を学校給食に用いている。そのつながりで、生産地の児童が学校の田んぼで作ったもち米を送ってくれ、これを給食に出したり、毎年生産地で子どもたちがホームステイをしたり、社会科の授業で生産地から土とトマトを送ってもらって比較実験をするなど、幅広く教育に生かしている。

#### 3) その他

千葉県多古町<sup>32)</sup>からは、東京都渋谷区、江東区、練馬区、北区などの学校に、千葉県千葉市や習志野市などの学校給食センターに農産物が届けられるようになっている。学校との間に入って事務処理などを行うのは、教育委員会であったり給食取り扱い業者であったりと、自治体によって異なっている。

東京都の他の区でも、栄養士の裁量で、全国各地から産直農産物を取り寄せ使用している学校はみられる。

### IV. 地元農産物・産直農産物の使用システム

地元農産物・産直農産物を通してみると、東京都心で全国に先駆けて学校給食への利用が開始されてお

り、必ずしも農業の盛んな地域だけで行われるのではなく、田畑のない自治体でも可能であることがわかる。

また、センター方式においては、実施例も少なく、さらに、中断している例もあるなど、かなり困難であることも明確となった一方で、例えば、3つの自治体が、両調理方式を通して全国的にみて比較的早い時期から導入している上に、広範な農産加工品が地域と一体となって利用されているところもあり、決して不可能ではないことが示された。

すなわち、学校給食に対する自治体による意識の持ち方、あるいは、取り組み方次第であることが予想される。

そこで、代表的な事例における学校給食での地元農産物・産直農産物使用システムを、どのような立場の人が関係しているかを中心にまとめ、表1に示した。

地元農産物・産直農産物導入を提案した人や関係者等は様々であるが、まず、提案者については、開始時期や調理方法によって次のような特徴が見られる。

一つは、比較的初期の導入は、栄養士の取り組みによるものが多い点であり、栄養士の裁量で食材が選定できる自治体において、意識の高い栄養士の努力で実現した例が多い。逆に、栄養士に選定権がほとんどない自治体においては、栄養士の意識が高くても、現存するシステムが壁となり、導入が非常に困難で、全般にその傾向が強まっているように感じられる。

また、一般に導入が難しいとされているセンター方式や都市部では、行政レベルで高い地位にいる人物の一声で始動しているところも少なくない。

一方、実施してもうまくいきにくいのは、行政の農

政担当部署からの提案で開始したもので、農業振興や地域振興の願いだけでは周囲の理解が得られにくいものと思われる。

次に、実施を継続していく上で現在関わっている人を見ていくと、栄養士と生産者は必然的に中心となるが、他には教育委員会や農協などが見られる。

教育委員会が携わると、学校給食が教育の一環であるという位置づけがしっかりと定まり、給食の中身の向上だけでなく、栄養士による食教育や他教科と関連付けた授業の機会が増すなど、学校教育上の取り組みが広がる傾向が見られる。それにより、関係者の理解も深まり、実施がしやすくなるという良い循環が生じるようである。

特に福岡県では、農協が事務処理を担当するなど、主体的に関わっているところが多く、県内初導入地に做ったものと思われる。

関係者が定期的に顔を合わせて、意見交換や調整を行っているところも多い。

地元農産物・産直農産物の使用は、種々の調整や対応、煩雑な計算を伴うため、事務処理を誰が担当するかは知恵の見せ所である。

給食センターや学校の栄養士、栄養士が在籍しないところでは学校事務が担当している場合もあるが、例えば教育委員会ですべてを行っている場合、注文の取りまとめ、支払い事務が教育委員会の栄養士に集中することなどが問題点として指摘<sup>33)</sup>されている。

生産者グループが事務処理を行っているところも見られるが、既存の業者との関係が導入における大きな障壁となっている場合も多いため、地元の商店を通し

表1 学校給食における地元農産物・産直農産物使用システム

自治体	開始年	調理方式	提案者	関係者	事務処理担当者
東京都日野市	1983	自校方式	栄養士	市産業振興課, 市教育委員会, 農協, 生産者, 栄養士**	栄養士
長野県山形村	1986	自校方式	栄養士	生産者, 栄養士	栄養士
長野県小諸市	1988	自校方式	栄養士	市教育委員会, 生産者, 栄養士, 調理員, 校長, PTA***	栄養士または学校事務, 市教育委員会
福岡県志摩町	1988	自校方式	町保健課	町農政課, 町教育委員会, 生産者, 栄養士または調理員*	町農政課, 町教育委員会
福島県熱塩加納村 加納小学校	1990	自校方式	農協職員	元農協職員(提案者), 生産者, 栄養士, 調理員**	栄養士
埼玉県和光市	1990	自校方式	消費者, 栄養士	市地域振興課, 市教育委員会, 生産者, 栄養士**	委託業者
福岡県那珂川町	1996	自校方式	町産業課農政係	町産業課, 農協, 生産者, 栄養士*	農協, 生産者グループ
福岡県前原市 怡士小学校	1996	自校方式	農協女性部	農協, 生産者, 栄養士, 調理員*	農協
福岡県夜須町	1986	センター方式	保健推進協議会	農協, 生産者, 栄養士*	農協
岩手県大東町	1987	センター方式	生産者グループ	生産者, 栄養士	生産者グループ
北海道名寄市	1988	センター方式	給食センター所長 (教育委員会教育部次長)	市教育委員会, 地元商社, 給食センター	給食センター
島根県木次町	1993	センター方式	町長	町産業課, 給食センター所長, 生産者, 栄養士*	給食センター
茨城県古河市	1998	センター方式	市農政課	農協, 栄養士	給食センター
東京都品川区	1980	自校方式(産直)	教育長	区教育委員会, 生産者, 栄養士	栄養士または学校事務

イタリック体は意見交換・調整会議参加メンバーを示す \*月1回開催 \*\*年1~2回開催 \*\*\*年3回開催(給食試食会含む)

たり、学校給食会に委託したりするのも一方法とも考えられる。

なお、本研究ではほとんど取り上げないが、これらの取り組みが成立するのは、調理作業の簡便さを優先するのではなく、子どもたちにおいしいものを、安全なものとする考える調理員がの協力があってこそであることは、忘れてはならない。調理員が生産者らとの会合に出席して意見交換するのは、相互理解が深まり、実施をスムーズにしやすい、また、取り組みの意義も強まりやすい。

一方、調理員や栄養士、生産者等関係者の過度の負担を前提とするものであってもならない。稀には、あまりの重労働のために、調理員が退職に至る場合<sup>14)</sup>もある。

栄養士にとっても、地元農産物を取り入れていない学校から取り入れている学校へと赴任することには、不安が伴うものである。前任者の、あるいは地域の人々の信念をもった取り組みを崩すことなく引き継ぎ、地域の農産物のことを知って、生産者と連絡をとりながら献立を立て、調理員の協力を得ながら進める。一方で教職員の理解を得、子どもたちへ伝え、また、地域とも連携をとる。やりがいはあるが、それまでの栄養士としての仕事内容との違いがかなり大きい場合が多い。

産休代替の栄養士により、最初の1ヶ月で地元農産物が使われなくなり、次の1ヶ月で手作りメニューがなくなり、3ヶ月目に「普通の給食」になっていた例<sup>14)</sup>もある。

息の長い取り組みとするためには、特定の人だけに業務や負担を集中させないことが必要で、メンバーが変わっても容易に継続できるシステムを作ることが大切である。

地元農産物・産直農産物導入の可能性は、前述のように調理規模の問題と大きく関わってくるが、調理規模が小さくても、生産者の手間が相対的に大きくなったり、農協などでの箱単位の出荷に合わないなどの問題が生じる。食材の購入方式や献立の作成方式により可能性が縮められている場合<sup>6)</sup>、<sup>35)</sup>も多い。また、給食調理の委託民営化が各地で進められているが、これまでに地元農産物・産直農産物が導入されたのも自治体直営で実施されている学校給食だけである。

最後に、地元産の米が利用されているところもある。前述の京都府久美浜町や福島県熱塩加納村、1995年に町内の一小学校で単独実施されたのを契機に翌年から全小学校で行われるようになった熊本県矢部村をはじめ、各地でも様々にみられるものと思われる。しかし、米には補助金の問題が絡んでおり、野菜等の農産物とは同一線上で論じられないため、本報では米を除いた農産物に着目して研究を進めた。

## V 結 語

文部省学校教育健康課によると、地元産物導入の試みは1995年頃から急増<sup>20)</sup>している。しかし、多くの自治体では、望まれながらも、実現への道のりはまだまだ遠い状態にあり、また、実施にこぎつけたものの、十分機能しなくなる例も見られる。地元農産物・産直農産物を取り入れた学校給食の運営の仕方は様々であるので、地域の事情にあった取り組み方を見出すことが望まれる。

その際、学校給食に地元農産物・産直農産物を取り入れる意義を児童生徒を主人公とした立場から認識することが何より大切であろう。学校給食における食文化教育の視点として必要な『人権の尊重』『社会性の育成』『自然的環境との関わり』<sup>36)</sup>の3点を、こどもも忘れてはならないと著者らは考える。

これを踏まえた取り組みによってこそ、栄養士による食教育をはじめ、多様な教育効果を示す学校給食となると思われる。

終わりに、取材にご協力くださいました多くの方々に厚く御礼申し上げます。卒業論文として本研究の一部に携わった砥上直子氏に深く感謝いたします。

本研究の一部は、平成9・10年度文部省科学研究費(奨励研究(A) No. 09780010)の補助を受けて行ったことを付記する。

## 文 献

- 1) 文部省：学校給食指導の手引き、慶応通信、東京、1 (1992)
- 2) 大田真規子、成瀬明子：学校給食の実態と問題点－小学校教員を通して見た学校給食事情－、家庭科教育(家政教育社)、69 (11)、27-34 (1995)
- 3) 秋永優子、中村修、斎藤綾子、洞夕加里：食文化教育の観点からみた学校給食(第2報)－給食実施態勢の異なる学校別の現状比較－、教育実践研究(福岡教育大学教育実践研究指導センター)、6、35-41 (1998)
- 4) 文部省体育局学校健康教育課編：学校給食必携、ぎょうせい、東京、709 (1994)
- 5) 根岸久子：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(農林中金総合研究所基礎研究部)、90号(4)、1-66 (1991)
- 6) 福教組栄養職員部主催「第3回学校給食を考える研究集会」資料 1996年2月開催、福岡県福岡市
- 7) 秋永優子、中村修：食文化教育の観点からみた学校給食(第1報)－福岡県内における栄養士および調理員の仕事と調理場の現状－、福岡教育大学

- 紀要, 47, 第5分冊, 139-145 (1998)
- 8) 平成8年度岡垣町行政課題研修班: 夢ある学校給食をめざして, 行政課題研修発表会報告書, 1996年12月開催, 福岡県岡垣町
  - 9) 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, 東京, 75-100 (1996)
  - 10) 小松茂: 学校給食-管理教育のただなかで-, 長征社, 兵庫, 125 (1993)
  - 11) 砥上直子: 栄養士からみた学校給食への地元産物導入について, 平成9年度福岡教育大学卒業論文 (1998)
  - 12) 志摩町立可也小学校: 平成9年度糸島地区学校給食研究会報告書, 1997年11月開催
  - 13) 大鹿英夫: 安全な食べ物を求めて, あゆみ出版, 東京, 110 (1993)
  - 14) 中村修: おいしい給食の条件, 減農薬通信 (減農薬研究会), 9 (1), 2-8 (1994)
  - 15) 朝日新聞, 伊都物語-全校生徒と一緒に給食-, 1997年11月26日付
  - 16) 渋谷忠男: 学校は地域に何ができるか, 農山漁村文化協会, 東京, 128 (1988)
  - 17) 新村洋史: 学校給食の創造と人間形成, 青木書店, 東京, 233 (1988)
  - 19) 農林水産省経済局統計情報部: 農林漁業現地情報, 24 (7), 25 (1998)
  - 20) 朝日新聞, 給食-地域の食文化学ぶ機会にも-, 1998年4月21日付
  - 21) 大東町, 大東町教育委員会, 大東町産直の会: 「産直給食」リーフレット (1991)
  - 22) 大東町学校給食センター, 大東町産直センター: 「産直給食」パンフレット (1995)
  - 23) 宮下省三: 『心の栄養を大切にする』北の都からの提案, 食糧月報 (食糧庁), 8月号, 75-81 (1998)
  - 24) 河合知子: 地域に根差した食生活と学校給食, 家庭科教育 (家政教育社), 72 (8), 27-31 (1998)
  - 25) 山陰中央新報, 給食センターの挑戦 (下) - 「おいしくて安心」を追求-, 1992年7月31日付
  - 26) 農林水産省経済局統計情報部: 農林漁業現地情報, 24 (6), 27 (1998)
  - 27) 資料「安全でおいしい学校給食をめざしての品川区の取り組み」
  - 28) 中村修: 農家のための産直読本, 農山漁村文化協会, 東京, 99 (1993)
  - 29) 「地元農産物を学校給食に」シンポジウム報告書, 1994年2月開催, 福岡県福岡市
  - 30) 家庭科教育研究者連盟: 生産者の姿が見える学校給食, 月刊家庭科研究 (家庭科教育研究者連盟), 2月号, 12-14 (1990)
  - 31) 石橋志奈子: 給食の仕事に心通わせて-すみだの手作り学校給食の記録-, 食べもの通信社, 東京, 79 (1997)
  - 32) 産直セミナー資料, 1996年9月開催, 福岡県瀬高町
  - 33) 足立己幸, 中村靖彦, 増田淳子編: 子どもたちのための食事教育, 群羊社, 東京, 128 (1992)
  - 35) 平成10年度第1回中国四国地域農政懇談会資料, 1998年6月開催, 岡山県岡山市
  - 36) 秋永優子, 中村修: 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, 日本家政学会誌, 49, (2), 199-206 (1998)