

## 「地産地消」型食料消費構造の構築と「食産業クラスター」形成に関する研究

北海道大学大学院農学研究科 北海道大学高等教育機能開発 総合センター	助教授	飯澤 理一郎
天使大学看護栄養学部	教授	木村 純
市立名寄短期大学	教授	荒川 義人
	助教授	河合 知子

# 「地産地消」型食料消費構造の構築と 食産業クラスター」形成に関する研究

2003年3月31日

研究代表者 飯澤 理一郎

## は　じ　め　に

周知の如く、北海道はわが国の大「食料基地」である。最近の農林水産省の各種統計によれば、118万haと全国の24.6%にも及ぶ耕地面積を擁し、1.1兆円と11.4%にも達する農業粗生産額をあげ、域内食料自給率(供給熱量ベース)は180%前後にも達する。域内自給率だけから見れば、オーストラリア(2000年の穀物自給率280%)やフランス(同191%)などの諸国に及ばないにしても、カナダ(同164%)やアメリカ(同133%)、ドイツ(同126%)などの諸国と並ぶか、凌駕していると見ても良い。もし、北海道が「独立国」であったとしたら、疑いなく世界のトップ10に入る超「食料大国」なのである。

「高」自給率を背景に、北海道は膨大な食料・農産物を都府県に向けて送り出してきた。一例を挙げれば、生産量の70%ほど当たる40万トン前後の米、90%弱に当たる30~40万トンの小麦、20万トン余の澱粉、40~50万トンの砂糖、50%強に当たる80~100万トンの野菜、40%強に当たる20万トン弱の牛乳などの如くである。その他、膨大な乳製品、豆類、素牛などを移出してきたことは言うまでもない。「新全国総合開発計画」(1969年)で大食料基地・大型酪農基地として、「全国総合開発計画—21世紀の国土のグランドデザイン」「第6期北海道総合開発計画—明日の日本をつくる北海道」(1998年)で「我が国の食料供給基地」「地球規模に視点を置いた食料基地」として位置付けられてきたのも、こうした実績に裏打ちされてのことなのである。

「食料基地」北海道の意味はそれだけに止まらない。それは北海道経済の動静に極めて重要な役割を果たしているのである。農業は言うに及ばず、北海道には豊かな農産物の生産を背景に「3割工業」(食品工業の事業所数、従業員数、製造品出荷額は概ね3割前後を占める)と言われる分厚い食品工業が分布し、また、膨大な肥料・飼料・農機具などの農業生産財産業や農業関連の運輸・倉庫業、土地改良などの農業関連土建業などが存在する。更に、北海道開発局(農業関連部門)や北海道農政部、市町村農政課、農業協同組合、農業関連調査研究機関なども、その一つにあげられよう。こう見ると、北海道農業は広範な関連産業・部門(以下、農業も含め「食関連産業」とする)などを従え、まさに北海道経済の屋台骨を支えていると言っても良く、その動静が北海道経済の浮沈を左右していると言っても過言ではないのである。

しかし、その「食関連産業」も順風満帆、何も弱点・問題点を抱えていないと言うわけにはいかない。「食料基地」北海道の地位を更に揺るぎないものにしていくために、幾多の克服すべき課題があるのである。その一つは米に典型的に見られるように、「道内食率」(道内で消費されているもののうち、道内産の占める割合)がそれ程高くないと見られるものが少なからず存在することである。それは、北海道→都府県、都府県→北海道と言う極

めて輻輳的な流通の存在を示し、また、理由に如何はともあれ「道内産農産物・食料が北海道民に必ずしも愛好されていない」ことを示唆していると考えられる。「食料基地」北海道にとって由々しき事態と言わなければならない。

二つは、上のこととも関連するが、都府県市場移出に関心が集まる余り、道内市場への関心にやや弱さが見られることである。周知のように、今日の北海道農業は米や青果物は言うに及ばず、ほとんどの作目で大型選果・調整施設等を備え、「大型共販」態勢を整えている。「大型共販」には「大型市場」「大型卸売業者」が相応しいわけで、勢い膨大な消費人口を擁し、「大型市場」「大型卸売業者」の多い関東・関西地域へ関心が向かわざるをえない。結果、札幌市を除けば関東・関西地域に匹敵するほどの市場を持たない北海道への関心は弱まらざるを得ず、「地元に残るのはソス物だけ」「地元にはほとんど出荷しない」と言う状況すら生まれているのである。これでは幾ら「道内食率」を高めようと叫んでも、叶わぬ夢に終わるしかないこと、言うまでもあるまい。また、本稿で主として取りあげた学校給食への関心も、少量・多頻度納入を特徴とするだけになかなか高まらないと評さざるをえない。

三つは、であるが故に、消費者あるいは最終消費への関心も弱まらざるをえず、「大型市場」「大型卸売業者」や大規模量販店などのバイヤーの意向を消費者・最終消費の意向と取り違えてしまう危険性を絶えず孕んでいるということである。バイヤーにとっては農産物・食料は「商材」であっても、決して最終消費物資ではない。そこでは、最終消費に当たっての属性よりも「商材」としての属性、例えば売り易さとか、利幅の多寡、あるいは日持ちの良さ・見た目の良さなどが強く求められるのである。また、バイヤーに迎合しているだけであったら「農業主導」の食料消費構造の再編、国産農産物・食料を基礎とする食料消費構造の構築など望むべくもなく、ますます輸入食料に席巻される危険性すら感じざるをえないのである。

四つは、「原料基地」北海道と揶揄されるように、膨大な米・小麦や澱粉、砂糖、乳製品、畜肉などの一次産品を産出するものの、それらが加工米飯や即席麺、菓子、ハム・ソーセージなどの最終製品の生産に必ずしも結びついていないことである。例え、それらが生産されていたとしても、道内市場向けのものが多く、また北海道内に工場を有する道外企業によるケースも多い。「道内企業」による移出向け最終製品の生産はすこぶる弱いと言える。結果、北海道は膨大な原料農産物・食料を移出し、最終製品を都府県から購入することにならざるをえないのであり、膨大な雇用機会・付加価値などをみすみす都府県に譲り渡しているのである。

五つは、「食関連産業」は膨大な産業領域を持つにもかかわらず、それらの連携=有機的関連が必ずしも形成されていないことである。また、農産物加工機械・選果機械生産、あるいはメンテナンスなど必要不可欠の産業領域が存在せず、もっぱら他地域・都府県に、あるいは諸外国に仰いでいるケースすら多々存在する。それは北海道一本でも言えるし、支庁・市町村レベルでも言える。それだけ膨大な雇用機会・付加価値などを域外に流出さ

せ、また、生産現場に即した各種改良・開発などの機会を逸してしまうことに、それは繋がってこよう。関連産業領域の地域的・北海道的な連携＝有機的関連の形成、言わば「食産業クラスター」の地域的・北海道的な重層的な形成が望まれるのである。

これらの諸課題を克服し、「食料基地」北海道の地位を名実とも高めていくことが今、強く求められているが、しかし、それは決して一朝一夕に出来ることではない。今、われわれは何から始めるべきか。思えば、「食」はすこぶる社会慣習的・個人習慣的であり、「食べ慣れないものにはなかなか手がでない」というようにすこぶる「保守的」である。こうした性格を持つ「食」のあり方を、長期的視点に立ちながら変えずしては、北海道産・国産農産物・食料の消費拡大やそれに基づく「食関連産業」の発展は望むべくもない。

その際、われわれが着目しているのは学校給食である。周知のように、学校給食はほとんどの人々が幼稚園・小学校・中学校の長きに渡って「強制的」に体験する。NHK報道番組「食卓のかけの星条旗－米と小麦の戦後史－」(その内容は高嶋光雪『アメリカ小麦戦略』、家の光協会、1979年、として刊行)が鮮やかに描いたように、今日の食料消費構造形成に当たって、学校給食をターゲットにしたアメリカの小麦戦略が極めて大きな役割を果たしてきた。味覚・嗜好・食習慣形成期の学校給食で植え付けられた「パン+油脂+肉類+牛乳乳製品類」の「食」は、学校給食世代を通じて、「ほとんど抵抗のないままに」その後の食生活に持ち込まれ、総体としての今日的な食料消費構造が社会の中にビルトインされてきたのである。一方が「真」なら、他方も「真」であろう。学校給食に地域産・国産の農産物・食料がふんだんに使われ、それが「食教育」「食農教育」と結びついていった時、わが国の食料消費構造の抜本的転換は大いに展望できるのではないだろうか。そればかりではない。学校給食は農産物供給産業たる農業だけではなく、食品工業や食品流通業、更には調理器具等供給産業などの発展・集積を促し、また、農業生産財産業の発展を促す可能性も高い。「食産業クラスター」は何か特別な物を作ろうとすることからではなく、案外、こうした身近な、日常茶飯なものを対象としたものから、徐々に形成されてくるのかも知れない。

本報告では如上のような問題認識・関心に立ちつつ、まず、学校給食の展開過程と関連農林水産省予算の推移を概観し、次いでN市での児童・生徒・保護者アンケートを基に地域産農産物・食材使用の意味、すなわち、児童・生徒の食習慣形成や家庭の食生活に如何なる影響を与えていたかについて検討する。アンケート調査対象地域をN市としたのは、N市では古くから学校給食に地域産農産物・食材使用が盛んに取り入れられており、影響度合、習慣形成などを計るのに格好の地域と判断されたからである。

続いて、学校給食が成長後の食料消費構造・食生活構造に如何なる影響を与えているかについて大学生アンケートを基に検討する。アンケート結果によれば、さほど影響を受けていないようにも読めたが、しかし、そもそも習慣・慣習の形成はそれほど意識的に行われるものでもないし、「あるものに影響を受けた」と強く感じられるものでもない。成長

後、「余り影響を受けなかった」と観念されるものほど、深部において強く影響を受けた可能性は否定できないのである。

四つめに、N市を主な事例としつつ、「食教育」「食農教育」の実態について検討する。最近、「食教育」「食農教育」の重要性が富みに強調されているが、重要性を強調すればそれが円滑に行われるというものではない。これまで学校教育の現場で、「食教育」や「食農教育」はほとんど行われてこなかったから、何から、どう手がければ良いのか、暗中模索の状態が続いているというのが実態であろう。保護者とともに献立委員会を設置してきたN市の事例は、地域産農産物・食料の取り入れや「食教育」や「食農教育」の展開方向を考える上で、貴重な教訓を与えるものと考えられる。

そして五つめに、主に農産物に目的を絞りながら、納入業者(JAや農家など)の実態を検討する。先に触れたように、「大型産地」を誇る北海道は少量・多頻度納入を特徴とする学校給食は決して得意領域、関心領域とはしてこなかった。しかし、最近の「地産地消」気運の高まりなどにも後押しされながら、徐々にではあれ、学校給食に納入するJA・農家なども増加してきている。こうした納入態勢がどのように形成されてきているのか、そこに如何なる矛盾や問題が孕まれているのか。実態に即しながら検討することにしたい。それらの矛盾・問題は、加工食品などの食材仕入れを地元業者などに変更しようとする際に通底するのではないかとも考えられるのである。

本報告書を取り纏めるに当たって、N市教育委員会や多くの保護者諸兄、児童・生徒諸君、O市農政課、O市農協、A市農政課、各地の農家の方々、そして多数の大学生諸君にお世話になった。記してお礼を申し上げたい。また、研究資金を援助頂いた北海道開発協会開発研究所にも感謝申し上げたい。本報告書が何らかの参考になれば、望外の喜びである。

2003年3月31日

北海道大学大学院農学研究科	飯澤 理一郎
北海道大学高等機能開発総合センター	木村 純
市立名寄短期大学	河合 知子
市立名寄短期大学	久保田のぞみ
天使大学看護栄養学部	荒川 義人

# I 学校給食の展開と関連農林水産省予算

## 1 学校給食の展開過程

### (1) 「学校給食法」の制定と「パン+α」給食

わが国で、初めて学校給食が実施されたのは山形県鶴岡町（現鶴岡市）大督寺境内の各宗私立忠愛小学校で、1882年（明治22）のこととされる（学校給食15周年記念会編『学校給食15年史』、1962年）。同校は同町内の貧困児童を収容・教育する施設として仏教各宗派連合の僧侶によって設立され、給食も貧困児童救済の色彩が色濃かった。その後、各地で貧困児童救済的な、あるいは慈善事業的な学校給食が行われるようになり、昭和恐慌・経済不況下の1932年（昭和7）、文部省訓令第18号「学校給食臨時施設方法」によって国庫助成による学校給食がスタートするのである。

戦時体制下、学校給食も一時中断を余儀なくされるが、戦後、経済的困窮と食糧不足から児童生徒を救済するという目的の下、いち早く復活を果たす。それは、1946年の文部省通達に「学童の体位向上と栄養教育の見地から、ひろく学校において適切な栄養給食を行うことは、まことに望ましいことである」と言うように、貧困・虚弱児童だけではなく全児童を対象に、体位向上・栄養教育の目的をも持って復活したのである。その食材をアメリカのガリオア資金（占領地救済政府資金）による余剰小麦や脱脂粉乳などに頼っていたことは言うまでもない。「国家財政は赤字をつづけ、重要企業も赤字になやみ、国民の家計も赤字に苦しんでい」（内閣「経済緊急対策」、1947年6月11日）た当時、学校給食は広く国民の支持を得、実施率は1947年3月の23%から1950年には69%にまで急上昇したのである。

しかし、サンフランシスコ講和条約の調印・発効に伴い、ガリオア資金による学校給食用小麦の援助は打ち切られることとなった。その分の資金手当てを政府が出来れば問題はなかったが、当時の財政事情はそれを許さなかった。物資援助を失った学校給食は給食費の値上げにより、事態を開こうとした。しかし、給食費の値上げは学校給食中止校を陸續と生みだし、また、実施校でも給食費未納者を繰々と生みだし、学校給食は危機に陥ったのである。国民から歓迎されてスタートしただけに、国庫補助による学校給食の継続の要望が全国的に巻き起こり、法制化が叫ばれるようになるは理の当然と言えよう。

こうした声にも押され、学校給食の基本的な枠組みを規定した「学校給食法」が1954年に制定されることになる。同法は学校給食が「児童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」（第1条）こと、及び「義務教育諸学校における教育を実現するため」（第2条）の一貫であることを明示し、次の4つの目標を掲げている。

- 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。

また、義務教育諸学校の設置者や国及び地方公共団体は学校給食実施に尽力し、その普及と健全な発達に資さなければならないこと、施設・設備の設置費用や給食費支払い困難者への財政的支援などに關しても規定していることは言うまでもない。

法制定後、学校給食は長足の勢いで、全国津々浦々の学校に普及していった。しかし、その学校給食は、ガリオア資金援助時代と同様、「パン+ $\alpha$ 」の献立で実施されていったのである。それがパン食と牛乳・乳製品、畜肉製品、そして各種の加工食品などの消費拡大、国民への定着に大きな役割を果たしていったことは今更指摘するまでもあるまい。今日の食料消費・食生活構造の実態、あるいは根強い農業軽視の風潮を顧みる時、学校給食・学校教育が先に掲げた四つの目標を同時並行的に追求してきたとは到底思えない。目標①や②、④が遠く後景に退き、もっぱら目標③、それもいわゆる「欧米型」の食料消費・食生活構造=「パン+ $\alpha$ 」を是とし、進歩・理想とする思考様式を広く国民の間に植え付けることに一役果たしてきたのではないだろうか。

## (2) 「過剰米処理」からスタートした米飯給食

ところで、日本人古来の「食」、米飯が学校給食に正式に導入されたのは、「学校給食法」が制定された20余年後、1976年のことである。1970年に369の米利用実験校が指定され、6年間の調査・検討の結果、「食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身につけさせる見地から教育上有意義であり、我が国の食糧資源をも考慮した日本人の食生活を再認識して、これを積極的に推進すべきであるとの考え方」(『学校給食要覧 平成4年版』、日本体育・学校健康センター、1992年)から、それは導入されたのである。しかし、われわれは、米飯給食の実施を大いに歓迎するとは言え、この文面を素直に読むことは出来ない。もし、文面通りだとすれば、成長期の、食習慣形成期の児童・生徒に対する給食への米飯の導入が余りにも遅きに失したとしか思えないからであり、また、それが「米過剰」問題が顕在化して以降のことしかなかったからである。「栄養に配慮した米飯の正しい食習慣」「我が国の食糧資源をも考慮」云々ではなく、真の狙いが「過剰米の処理」にあったと読むのは余りにも穿った見方であろうか。

以降、米飯給食は、文部省(文部科学省)予算による炊飯設備等に対する助成、農林水産省予算による政府米の値引き措置や学校給食用自主流通米に対する助成などを得て、徐々に拡大していった。米飯回数も週1回から、2回、3回と増加し、今や週5回の完全米飯給食を実施している学校すら登場しているのである。参考までに2000年の数値を掲げておくと、以下の如くである。2000年5月現在、米飯給食実施数は32,111校で、実施率は完全給食実施校数の99.3%にも達している。その対象児童・生徒数は10,083,501人で、完全給食実施児童・生徒の99.5%に登っている。回数別では、週3回の米飯給食を64.3%の児童・生徒が受け、以下週2回の25.8%、週4回の4.5%の順となっている(平均回数は週2.8回、月11回)。また、米飯の場合、炊飯が問題になるが、自校炊飯方式は32.5%、委託炊飯方式は67.5%となっている。以上の数値を見る限り、米飯給食は開始後20数年して、定着の度を高めているとも言えようか。こうした米飯給食の定着と児童・生徒段階における「米飯」の習慣化が、最近のコンビニエンス・量販店の「おにぎり・弁当」やおにぎり・弁当専門店の隆盛に見られるような「おにぎり・弁当」=米飯食ブームの一つの背景を成しているのかも知れない。

## 2 学校給食用食材の流通ルートと関連農林水産省予算

### (1) 学校給食用食材の流通ルート

現在、ほとんどの学校で実施されている「完全給食」はパン・麺類・米飯の主食類、副菜、ミルクの三つの要素から成り立っている(副菜のみのは「おかず給食」、ミルクのみは「ミルク給食」と言われる)。そこには、小麦粉、米穀、野菜類、肉類、そして牛乳などの食材が使用されている。

それらの主な流通ルートは概ね以下の四ルートとなっている。一つは各学校が小売商や生産者から直接購入するルートである。大方の野菜、果実、あるいは最近では米・肉類などでも国の助成が減額あるいは廃止された影響もあり、徐々にではあれ、このルートによるものが増加してきている。二つは業者により市町村学校給食会に納入され、各学校に供給されるルートであり、三つは業者により都道府県学校給食会に納入され、市町村学校給食会を通り各学校に供給されるルートである。そして四つめは日本体育・学校健康センターに納入され、都道府県学校給食会→市町村学校給食会を通り、各学校に供給されるルートである。脱脂粉乳や輸入牛肉、また農林水産省助成食材を購入する際には、このルートを通じることとされている。

もちろん、二～四のルートでも現物の食材が必ずしも日本体育・学校健康センターや都道府県学校給食会、市町村学校給食会に納品され、そこから再び搬出されると言うわけではない。これらルートは伝票上の、いわば「商的流通」ルートであり、物的流通は業者から直接、間接(例えば小麦は製粉業者の手に渡り、その後製パン・製麺業者などの手に渡り、運輸業者の手で各学校に配送されるなど)の別はあれ、各学校に納品されているのである。

如何なる食材を、如何なるルートで購入するかの「最終的判断」は、献立を立てる各学校(給食センター)の権限に任せられているとは言え、そこには既存の各種の諸事情や教育委員会、市町村などの意向が強く反映されていることは想像に難くない。少量多頻度で、しかも確実な量の納入を特徴とするだけに、おいそれと納入業者を変えるわけにはいかないし、また、決まったものを決まった量、決まった時間までに作らなければならないだけに製パン業者・製麺業者などを変えるわけにもいかない。また、各地の実状を検討する限り、市町村や教育委員会などの意向一特に、地域産農産物・食材を使おうとする際に一も強く働いているようである。なお、『学校給食要覧 平成13年版』(日本体育・学校健康センター、2002年)によれば、最近、「良質で安価な物資の合理的計画的確保を図るため、市町村ごと等でまとまって全物質あるいは一部物資の共同購入を実施するところが次第に増加している」とされる。それは、「単独校」(自校内に給食用調理施設を持ち、人員も配置されている学校)方式を取るところが大きく減じ、「センター」(学校給食専用の施設で、通常、学校の外に設置される)方式を取るところが大幅に増加してきていることと関係しているのかも知れない。

### (2) 学校給食関連の農林水産省予算の推移

学校給食の円滑な実施と充実のため、各種の助成措置が政府によって講じられてきた。それは文部科学省所管の学校給食関係補助金・助成金等と農林水産省所管の補助金・助成金等に大別できる。前者は、「食に関する指導の充実」のための調査・シンポジウム開催

や学校給食施設の整備、教員研修事業、日本体育・学校健康センターなどに対するもので、主として学校給食のバックヤード充実のための補助金と言って良い。また、同省の補助金の中には「要保護及準要保護児童生徒援助費補助」や「高等学校定時制及通信教育振興奨励費(夜食費)」も計上されており、特に「要保護及準要保護児童生徒援助費補助」は76億円弱(全体の48%弱)と、同省所管学校給食関係補助金・助成金等中最大の費目となっている。その額が十分であったか否かは、ここでは問わないが、ともあれ学校給食法に謳う「給食費支払い困難者への財政的支援」が一貫して実施されてきたことだけは疑いない。

後者の農林水産省所管のものは米穀や牛乳、果汁などの食材購入に対する助成措置である(表 I-1 参照)。また、学校給食用小麦・脱脂粉乳等の特別価格による販売も見落とせない。それらは、その時々の農業情勢や農業振興方針などの要請に沿いながら展開されてきたと見て良い。例えば、1957年度に開始された牛乳への助成措置は、当時の酪農振興策と深く関係し、牛乳・乳製品消費習慣の薄かったわが国にその消費習慣を植え付け、以降の酪農業の飛躍的発展の土台を形作ってきたし、また、1976年からの米へのそれは「減反政策」の展開と密接に関係し、「過剰米」処理と米消費減退のブレーキ役を果たし、もしもそれがなかった場合に較べて「減反」割合をマイルドなものにするのに一役買ってきたのである。

表 I-1 学校給食関連農林水産省予算の推移

(単位: 百万円)

年度	米	牛 乳	果汁	計
1991	21,571(78.3)	5,537(20.1)	429(1.6)	27,537
1992	21,479(78.6)	5,434(19.9)	429(1.6)	27,342
1993	21,527(78.9)	5,323(19.5)	429(1.6)	27,279
1994	20,214(78.1)	5,231(20.2)	429(1.7)	25,874
1995	20,936(78.9)	5,154(19.4)	429(1.6)	26,519
1996	20,460(78.9)	5,090(19.6)	397(1.5)	25,947
1997	20,397(80.2)	4,682(18.4)	367(1.4)	25,446
1998	8,329(63.5)	4,482(34.2)	295(2.3)	13,106
2000	1,930(30.0)	4,412(68.5)	97(1.5)	6,439
2001	1,930(30.3)	4,347(68.2)	97(1.5)	6,374

注: ()内は計に対する割合で、%である。

資料: 『学校給食要覧』各年版、日本体育・学校健康センター。

以下、各助成措置の推移について、前掲『学校給食要覧』各年版を参考に概観しておくことにしたい。

### ①米穀購入・米飯給食に対する助成措置

先に触れたように、米穀購入・米飯給食に対する助成措置がスタートしたのは1971年のことである。周知のように、1970年代前半、わが国は深刻な「米過剰」に見舞われ、1970

年から「減反」政策、「自主流通米」制度がスタートする。深刻な「米過剰」は、一方でこの間の開田や単位面積当たり収量の増大による米穀生産力の上昇、他方で1960年代前半を転機とする米消費量の減少によって引き起こされたものである。前者には「減反」政策や開田政策の中止、あるいは単位面積当たり収量の少ない、いわゆる「良食味米」への生産誘導(「自主流通米」制度の発足は、こうした意味合いがあった)などで対応していった。後者への対応の一つとして着目されたのは学校給食への米飯の導入であった。

早くも「減反」政策がスタートした1970年、369校の米利用実験校が指定され、米飯給食を導入した場合の利点・問題点、あるいは給食用設備の改良点、献立体系の改善点などの検討が始まった。5年ほどの実験結果を踏まえて、保健体育審議会学校給食分科審議会が「米飯給食は教育上有意義」との結論を出したのは1975年12月のことである。この結論を受けて「学校給食法施行規則」の一部が改定され、週2回を目安にした米飯給食が1971年度からスタートした。その際の米穀購入価格は消費者米価の35%引きとされ(その分は農林水産省予算で手当)、また委託炊飯を実施する学校給食食パン工場に「学校給食米飯導入促進対策事業費」が日本学校給食会を通じて助成された。委託炊飯方式を取るところが67.5%と高かったのには、こうしたことが関係しているのかも知れない。以降、1979年には学校給食用米穀の値引率は60%に引き上げられ、また新規実施校のそれが70%とされるなど、米飯給食の導入が必死に図られていったのである。また、1987年には「学校給食米飯導入促進事業」により米飯成型機(おにぎり機械)の導入が進められ、1989年には自主流通米使用に対する助成金交付が始まった点も見落とせない。こうした結果、米飯給食実施校は99%を超え、実施回数も三回以上実施校が75%を超えるなど、概ね初期の目標を達成し、定着を見たと言って良い。

表 I - 2 米飯給食の実施状況(2000年5月現在)

区分	学校数(校)	幼児・児童・生徒数(人)
週 6回	174( 0.5)	18,639( 0.2)
週 5回	1,260( 3.9)	174,729( 1.7)
週 4回	2,388(7.4)	453,781( 4.5)
週 3回	21,277(66.3)	6,480,521(64.3)
週 2回	6,211(19.3)	2,599,517(25.8)
週 1回	685( 2.1)	297,791( 3.0)
その他	116( 0.4)	58,523( 0.6)
計	32,111(100)	10,083,501(100)

注：()内は計に対する割合で、%である。

資料：『学校給食要覧』2001年版、日本体育・学校健康センター、2002年3月。

こうしたこともあるってか、1998年度を転機に、米穀購入・米飯給食に対する助成措置は大きく後退してきている。既に、1996年、学校給食用政府米の値引率が週三回以上実施校

で50%から47.5%へ、週二回以下校で45%から40%に引き下げられていたが、1998年には「学校給食用値引売却負担額」が前年度の139億円余から51億円弱に90億円弱、63.5%も引き下げられ、「学校給食用自主流通米交付金」も53億円弱から20億円強へ32億円余、66.6%も引き下げられたのである。以降、値引幅や交付金は更に減額され、ついに2000年度には政府米の値引措置は廃止されるのである。これらに代わって、一つに米飯弁当持参校に対する保温庫の設置や転作作物の活用方策検討会等への支援事業（「米飯学校給食環境整備支援等事業」、予算措置7億円余）、二つに学校設置者や学校給食用パン製造業者等の炊飯設備等の設置に対する補助事業（「学校給食用炊飯設備等拡充給付金」、補助率3分の1、予算措置12億円余）、三つに備蓄制度理解促進のための備蓄米の無償交付（「学校給食備蓄米導入事業」、予算措置4,000トン）などの諸事業がスタートしたが、いずれも米飯給食を普及するための米穀の値引きとは性格を異にすると言える。「国の行う米穀の値引き措置による米飯給食の普及事業は終了」と言うところであるか。

## ②牛乳購入に対する助成措置

学校給食が「パンと脱脂粉乳」で始まったことは、先に触れたとおりである。脱脂粉乳を受け継ぎ、時の酪農振興策とも関連しながら展開されてきたのが牛乳購入に対する助成措置であり、それは1957年度にスタートを切った。当時、「酪農振興法」（1954年制定）の下、全国的に酪農業の振興・発展を図っていったものの、消費は予測通りには拡大せず、需給事情は悪化の一途を辿っていった。この事態を開拓するために、安定的かつ大量の需要が見込める学校給食に一つのターゲットが当てられたのである。その意味で、確かに子供達への蛋白質・カルシウム供給は必要だったとしても、「過剰処理」との意味合いは消し去れない。翌1958年度には季節調整（学休日等に対する対策）のための経費が予算計上され、1959年度には「酪農振興法」に、国内産牛乳の消費増進の一環として、学校給食に牛乳を供給することが規定された。当時の助成単価は180cc当たり3円70銭であったとされるが、もっぱら国内産牛乳の需給調整等を目的としたもので、ために学校給食への供給は計画性の欠落した不安定なものであったと言われる。

計画的・安定的な供給態勢が整うのは1965年の「酪農振興法」の改正以降のことである。同改正によって、学校給食への計画的・安定的供給が謳われ、その円滑化のために各種の助成措置や制度充実が図られたのである。また、これを契機に脱脂粉乳から国産牛乳への切り替えが急速に進展したことは見落とせない。

その後、一人一日当たり牛乳供給限度量の引き上げや助成単価の引き上げ、更に僻地校への輸送費補助などもあり、学校給食での牛乳供給は「定番」と言えるほどまで定着し、国民の牛乳消費の幅広い裾野が形成されてきたのである。なお、2000年度より、納入業者や納入価格などに対する入札制度がスタートし、本助成措置も新たな局面を迎えているのである。

## ③果実等購入に対する助成措置

バナナやグレープフルーツなど、輸入果実の増大の下、国産果実が苦境に立たされ、生産縮小を余儀なくされてきたことは遍く周知のことであろう。また、コーラ類の普及や皮むきの面倒さなども手伝って、果実消費や果汁消費が、特に少青年層で減退してきている

のも紛れもない事実である。こうした事態に対応しつつ果実・果汁の消費拡大の気運を作ろうとしたのが、本助成措置である。確かに、『学校給食要覧』2001年版が言うように児童・生徒の「食生活の乱れ、カルシウム不足や脂肪の過剰摂取等の偏った栄養摂取等により将来の生活習慣病の心配が深刻化している状況」への対応策としての側面のあることは否定できないとしても、そのスタートはまたもや「過剰問題」への対応だったと見られるのである。特に、果実生産県以外の諸県に対する補助率が高かった事実は、そのことを雄弁に裏付けていよう。

学校給食が、児童・生徒にとって“強制的な食”としての性格を持ち、また、食習慣形成期に当たるだけに、如上の諸助成措置はその後の食料消費のあり方を深部において規定していったと考えられるのである。先に、触れたようにパン食然り、肉食・牛乳乳製品食然り、そして最近の「おにぎり・弁当」ブーム然りと言えよう。もし、米飯給食の展開がなかりせば、「おにぎり・弁当」ブームも起きなかつたかも知れないと感じるのは、われわれだけではあるまい。

その意味で、学校給食は大きな可能性を秘め、またやり様によつては、わが国農業にとって「諸刃の剣」ともなりうるのである。また、学校給食が膨大な農産物を始め各種の加工食品を需要し、各種の調理機材・器具を使用し、更に児童・生徒を通じて家庭に何らかの影響を与える可能性も高いことからすれば、学校給食を基点とした「地域食料消費・食生活構造」の転換、「食産業クラスター」の形成は十分に展望できることと考えられるのである。

## II 地元産食材料を用いた学校給食に関する意識

### 1 課題の設定

#### (1) 課題

「地産地消」型食料消費構造の構築は、いかなる実践によって可能となるだろうか。有力な取り組みの一つが、学校給食における地元産食材料の活用である。これによって、おそらく地元産食材料の消費量の拡大がはかられるだけでなく、地元産食材料に対する児童生徒や保護者のイメージアップ、ひいては家庭内の利用拡大にも結びついてゆくのではないか。以上の仮説に基づき、北海道N市を対象とした意識調査を通して、地元産食材料を用いた学校給食の児童生徒および保護者への影響を明らかにしてゆきたい。

#### (2) 調査対象、調査時期、調査方法

調査の対象は、N市の小学校5、6年児童あわせて483人（5年生257人、6年生226人）、中学校1、2年生徒あわせて500人（1年生249人、2年生251人）、およびその保護者983人である。調査方法は、アンケート用紙を児童生徒及び保護者に直接記入してもらう方法をとった。調査実施には、N市教育委員会を通して各学校に協力依頼を行い、筆者らがアンケート用紙を各学校に配布した。回収は、各学校にまかせた後に、筆者らが学校に受け取りに行ったり、同教育委員会の庁内便を経て受け取るという方法をとった。配布から回収までの期間は2002年9月から10月までであった。途中紛失した学校もあったが、回収率は別表の通り小学校5年が74.3%、6年が75.2%、中学1年が86.2%、中学2年が89.2%、保護者が49.8%とおおむね良好であった。

表II-1 対象者、回答者数と回収率

	対象者数	回答者数	割合(%)
小学5年	257	191	74.3
小学6年	226	170	75.2
中学1年	249	216	86.7
中学2年	251	224	89.2
保護者	983	490	49.8

### 2 調査結果1—小学生と中学生との比較

#### (1) 給食への関心

以下では、小学生と中学生との比較検討を通してアンケート項目ごとにみてみる。まず、「あなたは給食時間が来るのが待ち遠しいですか」と設問し、給食への関心について聞いてみた。表II-2にその結果を示した。

小学5、6年生合計では、「とても待ち遠しい」と答えた割合は13.9%（50人）である

が、中学1、2年生合計では20.9%（91人）に増加する。「待ち遠しい」と答えた割合は小学生で27.8%、中学生ではやはり増加し28.5%となる。つまり、小学生よりも中学生の方が学校給食に対する関心が高まる傾向にある。反対に、「待ち遠しくない」割合を見てみると、小学生では10.0%（36人）であるが、中学生では9.7%（42人）にやや減少する。これらの結果から、小学生よりも中学生の方が学校給食を待ち遠しく感じている割合が高い

表Ⅱ－2 給食への関心（給食時間 がくるのが待ち遠しいですか）

（人、%）

	小学生			中学生		
	合計	5年生	6年生	合計	1年生	2年生
合計	360	191	169	435	215	220
	100.0	53.1	46.9	100.0	49.4	50.6
とても待ち遠しい	50	33	17	91	46	45
	13.9	9.2	4.7	20.9	10.6	10.3
待ち遠しい	100	41	59	124	59	65
	27.8	11.4	16.4	28.5	13.6	14.9
どちらとも言えない	174	101	73	178	88	90
	48.3	28.1	20.3	40.9	20.2	20.7
待ち遠しくない	36	16	20	42	22	20
	10.0	4.4	5.6	9.7	5.1	4.6

資料：調査票より作成。

ことがわかる。

では、N市の小学生、中学生たちはどのような理由から、給食への関心が高くなっているのか、また逆に関心の低い児童生徒たちはどのような理由からそうなっているのであるか。

表Ⅱ－3 地元産食材料を使った献立で好きなもの（小学生）

（人、%）

	合計	とても待ち遠しい	待ち遠しい	どちらとも言えない	待ち遠しくない
合計(a)	359	50	99	174	36
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
ある(b)	106	22	33	42	9
b/a	29.5	44.0	33.3	24.1	25.0
ない(c)	91	5	18	54	14
c/a	25.3	10.0	18.2	31.0	38.9
わからない(d)	162	23	48	78	13
d/a	45.1	46.0	48.5	44.8	36.1

資料：表Ⅱ－1に同じ。

まず小学生から見てみよう。指摘できることは地元産食材料を活用した献立の存在が給食への関心を引き立たせている点である。表3は地元産食材料を使った献立で特に好きなものがあるかどうか聞いた結果である。

「給食をとても待ち遠しい」、あるいは「待ち遠しい」と考えている児童のうち、地元産食材料を使った好きな献立のある割合はそれぞれ44.0%（50人中22人）、33.3%（99人中33人）となっている。ところが、「どちらとも言えない」、あるいは「待ち遠しくない」と考えている児童のうち、地元産食材料を使った好きな献立の「ある」割合は24.1%（174人中42人）、25.0%（36人中9人）と低くなっている。つまり、給食に関心を持つ児童は地元産食材料を使った献立を好む傾向がはっきりと現れているのである。逆に、地元産食材料を使った献立で好きなものが「ない」児童は総数359人中91人（25.3%）いた。その多くは、給食が「待ち遠しくない」（36人中14人、38.9%）、「どちらとも言えない」（174人中54人、31.0%）層であった。

次に中学生について見てみよう。表II-4は表II-3と同様の質問を中学生にした結果である。

表II-4 地元産食材料を使った献立で好きなもの（中学生）

（人、%）

	合計	とても待ち遠しい	待ち遠しい	どちらとも言えない	待ち遠しくない
合計(a)	430	89	123	176	42
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
ある(b)	60	24	18	15	3
b/a	14.0	27.0	14.6	8.5	7.1
ない(c)	136	20	37	52	27
c/a	31.6	22.5	30.1	29.5	64.3
わからない(d)	234	45	68	109	12
d/a	54.4	50.6	55.3	61.9	28.6

資料：表II-1に同じ。

小学生と同様に、中学生にあっても給食に関心の深い生徒ほど、地元産食材料を使った献立で好きなものがある。「とても待ち遠しい」と答えた89人中24人（27.0%）、「待ち遠しい」と答えた123人中18人（14.6%）がそうした生徒である。その一方で、給食を「待ち遠しくない」と答えた42人のうち、地元産食材料を使った好きな献立があるのはわずか3人（7.1%）に過ぎない。そして、42人中実に27人（64.3%）もの生徒は地元産食材料を使った好きな献立が「ない」と答えている。小学生よりもさらに極端な傾向が現れているのである。学校給食への関心と地元産食材料を使った献立とに大きな関連のあることが明らかとなった。

## （2）地元産食材料使用の認識と認識方法

そもそも、N市の児童生徒たちは学校給食に地元産食材料を使用していることを知って

いるのだろうか。それについて質問した結果が表Ⅱ－5である。

小学生で見ると、知っていると答えた児童は359人中153人（42.6%）、また中学生で見ても、433人中178人（41.1%）とそれほど大きな違いはない。回答者に占める転校生の割合が無視できる程度だとすると、より長期にわたって給食を経験している中学生の方が地元産食材料の情報を知る機会が多いと考えられるが、そうはなっていない。この理由は何であろうか。

表Ⅱ－5 地元産食材料使用を知っているかどうか

(人、%)

	小学生			中学生		
	計	5年生	6年生	計	1年生	2年生
合計	359	189	170	433	214	219
	100.0	52.6	47.4	100.0	49.4	50.6
知っている	153	80	73	178	85	93
	42.6	22.3	20.3	41.1	19.6	21.5
知らない	206	109	97	255	129	126
	57.4	30.4	27.0	58.9	29.8	29.1

資料：表Ⅱ－1と同じ。

表Ⅱ－6 地元産食材料使用をどのようにして知ったか（複数回答可）

(人、%)

	小学生			中学生		
	計	5年生	6年生	計	1年生	2年生
合計	152	80	72	182	87	95
	100.0	52.6	47.4	100.0	47.8	52.2
献立・配膳表を見た	98	40	58	143	67	76
	64.5	26.3	38.2	78.6	36.8	41.8
学校給食センターの職員から聞いた	1	1	0	4	4	0
	0.7	0.7	0.0	2.2	2.2	0.0
学校の先生から聞いた	49	37	12	16	9	7
	32.2	24.3	7.9	8.8	4.9	3.8
その他	20	9	11	33	16	17
	13.2	5.9	7.2	18.1	8.8	9.3

資料：表Ⅱ－1と同じ。

注：表Ⅱ－5において「知っている」と答えた児童生徒にさらに質問したものである。

数値のズレは無回答や回答間違いによるものであるが、そのまま集計した。

表Ⅱ－6は地元産食材料使用をどのようにして知ったかを聞いたものである。それによれば、まず小学生、中学生ともに献立・配膳表を通して知った割合の高い（小学生64.5%、

中学生78.6%) ことがわかる。特に小学生よりも中学生のほうが、またより学年が上がるにつれて高くなっているのは、献立・配膳表をよりよく読むようになるからであろう。

また、「学校給食センター職員から聞いた」と回答した児童生徒もいるが、その割合は非常に低い。社会見学などでセンター職員から話を聞く機会はあると思われるが、そのことを通した地元産食材料使用の認識には及んでいない。興味深い点が、「学校の先生から聞いた」割合が小学校で高いことである。特に小学5年生で32.2%と高くなっている。これは、何らかの授業において説明を受けた児童が記憶していた結果であろう。中学生を見ると、「学校の先生から聞いた」割合はそれほど高くない(8.8%)。先生からの情報は、地元産食材料利用の拡大にとって重要な要素であることが分かる。

### (3) 使用食材料のイメージ

小中学校の児童生徒は、どのような地元産食材料が使われているとイメージするのだろうか。質問票では「アスパラガス」「とうもろこし」「かぼちゃ」「ミニトマト」「もち米」「その他」に分けてあてはまるものすべてに○を付けてもらった。分からなかつたためか一切無記入の児童生徒もいたので記入者数は小学校で204人(56.4%)、中学校で230人(52.3%)であった。表II-7が集計結果である。

表II-7 どのような地元産食材料が使われていると思うか(複数回答可)

(人、%)

	小学生			中学生		
	計	5年生	6年生	計	1年生	2年生
記入者計(a)	204	102	102	230	107	123
全回答者に占める割合	56.4	53.4	60.0	52.3	49.5	55.2
アスパラガス(b)	132	68	64	164	74	90
(b)/(a)	64.7	66.7	62.7	71.3	69.2	73.2
とうもろこし(c)	100	56	44	97	46	51
(c)/(a)	49.0	54.9	43.1	42.2	43.0	41.5
かぼちゃ(d)	121	64	57	150	71	79
(d)/(a)	59.3	62.7	55.9	65.2	66.4	64.2
ミニトマト(e)	94	52	42	91	48	43
(e)/(a)	46.1	51.0	41.2	39.6	44.9	35.0
もち米(f)	131	63	68	163	76	87
(f)/(a)	64.2	61.8	66.7	70.9	71.0	70.7
その他(g)	9	3	6	21	11	10
(g)/(a)	4.4	2.9	5.9	9.1	10.3	8.1

資料:表II-1に同じ。

注:複数回答のため合計人数、割合は一致しない。

小中学生とともに、最も使用していると考えていたのがアスパラガスともち米で、小学生

で約65%、中学生で約70%であった。それらに次いで、かぼちゃと考えていたのが小学生で59.3%、中学生で65.2%、ミニトマトが小学生で46.1%、中学生で39.6%、とうもろこしが小学生で49.0%、中学生で42.2%と、小、中学生でそれほど大きな違いはなかった。なお、これらは地元産食材料が使われていることを知っている児童生徒に改めて聞いたときの回答率である。児童生徒総数に占める割合を計算してみると、アスパラガスでは小学生36.5%（132人/362人）、中学生37.2%（160人/440人）、もち米で小学生36.2%（131人/362人）、中学生37.0%（163人/440人）となる。その他品目を記入する割合は小さいので、児童生徒は地元産食材料の具体的品目についてあまり知らないものの、アスパラガスやもち米などの代表的品目については3割以上の者が知っていることが分かった。この割合をどうみたら良いのであろうか。日本における学校給食の歴史、すなわち輸入小麦と脱脂粉乳の使用から始まり、地元産食材料の意識が極めて希薄であった歴史からみれば、N市において3割強の児童生徒が地元産食材料利用の事実を知っている事実は重要といえよう。

#### （4）今後の赤飯・菓子利用回数の希望

N市では入学祝いや誕生日祝いの献立に地元産食材料の赤飯を利用している。その回数について質問した結果が表II-8である。

表II-8 赤飯の回数について

（人、%）

	小学生			中学生		
	計	5年生	6年生	計	1年生	2年生
合計	361 100.0	191 100.0	170 100.0	434 100.0	214 100.0	220 100.0
今までいい	181 50.1	84 44.0	97 57.1	210 48.4	112 52.3	98 44.5
減らしてほしい	115 31.9	69 36.1	46 27.1	113 26.0	48 22.4	65 29.5
増やしてほしい	40 11.1	27 14.1	13 7.6	65 15.0	39 18.2	26 11.8
わからない	25 6.9	11 5.8	14 8.2	46 10.6	15 7.0	31 14.1

資料：表II-1と同じ。

「今までいい」と答えた児童生徒の割合は、小学生で50.1%、中学生で48.4%であった。ほぼ半数は現状でいいと考えていることが分かる。「減らしてほしい」と希望する割合が「増やしてほしい」と希望する割合より高いことから、赤飯については現状維持か減少方向を望んでいることがうかがえる。これは、ごはん離れ傾向と関連している動きかもしれない。しかし、「もち米離れ」かというと、そうでないことが分かる。表8をみてもらいたい。

表Ⅱ-9 もち米を使ったお菓子の回数について

(人、%)

	小学生			中学生		
	計	5年生	6年生	計	1年生	2年生
合計	361 100.0	191 100.0	170 100.0	434 100.0	215 100.0	219 100.0
今までいい	130 36.0	63 33.0	67 39.4	142 32.7	73 34.0	69 31.5
減らしてほしい	42 11.6	21 11.0	21 12.4	52 12.0	26 12.1	26 11.9
増やしてほしい	170 47.1	97 50.8	73 42.9	205 47.2	103 47.9	102 46.6
わからない	19 5.3	10 5.2	9 5.3	35 8.1	13 6.0	22 10.0

資料：表Ⅱ-1と同じ。

表Ⅱ-9は、もち米を使ったお菓子の回数について聞いた結果である。「今までいい」と答えた児童生徒の割合は小学生で36.0%、中学生で32.7%と赤飯と比べて10ポイント以上も減少する。また、「減らしてほしい」とする割合も小中学生とも10%台となる。しかしその代わりに「増やしてほしい」とする児童生徒の割合は小学生で47.1%、中学生で47.2%と赤飯と比べて激増するのである。赤飯よりも桜もちやうぐいすもちなどのお菓子の方が児童生徒に好まれるのは当然とも言えよう。しかし、すべての児童生徒がお菓子類を好んでいるわけではない

次の表Ⅱ-10は、もち米を使ったお菓子の今後の提供回数について、給食への関心度合いで応じてクロス集計を行った結果である。

この結果からいえることは、まず給食を心待ちにしている児童生徒の多くが、お菓子類の提供を好意的に捉え、もっと増やしてほしいと要求している点である。小学生でいえば、「とても待ち遠しい」児童50人のうち40人（80.0%）がお菓子類を「増やしてほしい」と希望している。この傾向は中学生も同様で「とても待ち遠しい」生徒89人のうち62人（69.7%）が「増やしてほしい」と希望している。しかし、給食に対する無関心「どちらともいえない」層についてみると、お菓子類を「今までよい」と答えている割合が小学生で42.5%、中学生で39.2%と無関心さがお菓子に関する回答にも現れていることがわかる。さらに深刻なのが、給食を好意的に見ていない「待ち遠しくない」層である。小学生で27.8%、中学生で23.8%が「今までいい」と答えているが、「減らしてほしい」と回答したのが、小学生で16.7%、中学生で19.0%もいる。給食への関心の薄い層は、もち米を利用したお菓子に対しても興味を示さないのである。「待ち遠しくない」層で、「増やしてほしい」と要望する児童は小学校でやや高いものの（47.2%）、中学生では35.7%に過ぎない点も気になるところである。

今後の学校給食において、こうした無関心層や非関心層に対する対策、「食教育」

は極めて難しいと言えるかもしれない。ただ単純に、児童生徒の好むお菓子類を多く提供することが、「食教育」の内容であってはならない。地元産食材料の利用拡大をめぐる課題を越えたところの問題として指摘しておくにとどめる。

表Ⅱ-10 もち米を使ったお菓子の回数に関する希望

(人、%)

	合計	とても待ち 遠しい	待ち遠し い	どちらとも 言えない	待ち遠し くない
小 学 生	合計(a)	360 100.0	50 100.0	100 100.0	174 100.0
	今までいい(b)	129	9	36	74
	(b)/(a)	35.8	18.0	36.0	42.5
	減らしてほしい(c)	42	1	9	26
	(c)/(a)	11.7	2.0	9.0	14.9
	増やしてほしい(d)	170	40	51	62
	(d)/(a)	47.2	80.0	51.0	35.6
	わからない(e)	19	0	4	12
	(e)/(a)	5.3	0.0	4.0	6.9
					8.3
中 学 生	合計(a)	431 100.0	89 100.0	124 100.0	176 100.0
	今までいい(b)	141	19	43	69
	(b)/(a)	35.8	21.3	34.7	39.2
	減らしてほしい(c)	52	5	16	23
	(c)/(a)	11.7	5.6	12.9	13.1
	増やしてほしい(d)	204	62	58	69
	(d)/(a)	47.2	69.7	46.8	39.2
	わからない(e)	34	3	7	15
	(e)/(a)	5.3	3.4	5.6	8.5
					21.4

資料：表Ⅱ-1に同じ。

### (5) 好きな地元産食材料使用の献立

次の表Ⅱ-11は、学校給食の献立に関わりなく地元産食材料を使用した献立で特に好きなものを聞いた結果である。「ある」と答えたのは、小学生で106人（29.3%）、中学生で60人（13.6%）だった。表10には上位9番目までの献立を載せた。小学生、中学生ともに1位を占めたのがアスパラガスとそれを使った料理であった。N市の特産物がアスパラガスであること、学校給食にもよく利用していること、家庭内の食事にも使われていることなどがその理由であろう。小学生で2位に来たのがかぼちゃ、3位が（スイート）コーン、4位がいもであった。いずれもN市の産物であり、一部の小学生は地元産農産物をよく知っているといってよいであろう。学校給食で好まれる献立としてビビンバはよく知られて

いるが、中学生は2位、小学生は7位であった。

表II-11 好きな地元産食材料使用の献立

小学5、6年集計		中学1、2年集計	
(人)		(人)	
1	アスパラガス (33)		アスパラガス (12)
1	アスパラ(24)、ベーコン巻き(5) 春巻き(1)、ハム巻き(1)、 肉巻き(1)、サラダ(1)	1	アスパラ(9)、ベーコン巻き(1) 天ぷら(1)、バター焼き(1)
2	かぼちゃ (19)	2	ビビンバ (12)
2	かぼちゃ団子(10)、かぼちゃパイ(4) 煮物(2)、お汁粉(1)、かぼちゃ(1) 天ぷら(1)	3	もち (10)
3	コーン(15)		お汁粉(4)、もち(4)、桜もち(2)
3	ゆで(6)、コーンサラダ(6)、ポタージュ(1)、 焼き(1)、コンパター(1)	4	麺類 (9)
4	いも (13)	4	ラーメン(5)、うどん(3)、麺類(1)
4	ジャガイモ(3)、揚げいも(3)、 肉じゃが(3)、ポテトサラダ(1)、天ぷら (1)、いも団子(1)、大学いも(1)		米 (9)
5	麺類 (11)	5	甘納豆赤飯(7)、丼物(1)、すし飯 (1)
5	ラーメン(7)、パスタ(2)、麺類(1)、そば(1)		いも (8人)
6	カレー (10)	6	肉じゃが(4)、天ぷら(1)、バター焼き (1)、団子(1)、揚げいも(1)
7	ビビンバ (5)	7	かぼちゃ (7)
8	もやしのナムル (7)	7	かぼちゃ(3)、かぼちゃ団子(3)、ケーキ(1)
9	米 (3)	8	コーン(5)
9	ご飯(1)、甘納豆の赤飯(1)、おこわ (1)		ゆで(3)、ポタージュ(2)
		9	肉 (3)
			炒め物(1)、ハッシュド(1)、焼き肉(1)
			カレー (3)

資料：表II-1に同じ。

#### (6) 地元産食材料の学校給食への利用の評価と理由

小中学生は地元産食材料を学校給食に利用することを、どのように評価しているのだろうか。その結果を表II-12に示したが、学年ごとに若干異なるものの、小学生、中学生の約7割が良いことだと思っている（小学生の75.2%、中学生の68.9%）。良くないと思っている割合は、小学生全体で3.5%（12人）、中学生全体で4.9%（21人）に過ぎない。それ以外は2割程度の児童生徒が「わからない」と回答している。

表には示さないが、給食を「とても待ち遠しい」「待ち遠しい」と考えている小学生の実に8割以上が地元産食材料の使用を良いことだと思っている（138人中115人、83.3%）

ことがわかった。また、「どちらとも言えない」と考えている児童の7割強が良いことだと思っている（164人中117人、71.3%）こともわかった。しかし、給食を「待ち遠しくない」と考えている児童は、6割強しか良いことだと評価していない（36人中23人、63.9%）。給食への関心度が下がるにつれ、地元産食材料の利用の評価も下がる傾向にある。

表II-12 地元産食材料を学校給食へ利用することの評価

（人、%）

	小学生			中学生		
	計	5年生	6年生	計	1年生	2年生
合計	339 100.0	171 100.0	168 100.0	427 100.0	210 100.0	217 100.0
良いことだと思う	255 75.2	119 69.6	136 81.0	294 68.9	153 72.9	141 65.0
良くないことだと思う	12 3.5	6 3.5	6 3.6	21 4.9	10 4.8	11 5.1
わからない	72 21.2	46 26.9	26 15.5	112 26.2	47 22.4	65 30.0

資料：表II-1に同じ。

中学生ではどうか。これも表に示さないが、「とても待ち遠しい」「待ち遠しい」と考えている生徒のうち8割近くが良いことだと思っている（208人中163人、78.4%）。また「どちらとも言えない」生徒のうち約7割近くが同様な評価をしている（174人中116人、66.7%）。しかし、「待ち遠しくない」と考えている生徒のうち約3割程度しか、地元産食材料を使用することへの積極的評価を与えていない（42人中13人、31.0%）。中学生も小学生と同様の傾向にあるが、より激しく現れている。

それでは、「良いことだと思う」児童生徒はなぜそのように考えているのか。表II-13は地元産食材料の学校給食への利用を良いことと考える理由を聞いた結果である。これによると、小、中学生とも最も大きな理由として「おいしいから」と挙げていた。小学生で58.8%、中学生はそれよりも10ポイントほど低いが49.8%と高い割合である。続いて「安全だから」（小学生で55.3%、中学生40.2%）、「地域を知ることができるから」（小学生29.2%、中学生29.9%）となっている。その次に「地域の経済が潤うから」の順となった（小学生17.9%、中学生18.3%）。

表12を見ると、小学生5、6年、中学生1、2年ともほとんど数値の差異が無いことに気づくが、「地域を知ることができるから」良いことだと答えた小学校5、6年の割合が10ポイントほど開きがある。これは、学校給食あるいは地元産農産物や地域農業を題材にした授業を小学5年生に実施した影響ではないだろうか。先に表6のところで、学校の先生から地元産食材料のことを聞いたとする回答率が小学校5年生で非常に高かったことからもうかがえる。

学校給食や地元の農業、農産物のことを授業で児童生徒に教えることが、学校給食への好意的評価へと波及してゆくことをこれらの結果は示しているのではないだろうか。

表Ⅱ-13 地元産食材料の学校給食への利用を良いことと考える理由

(人、%)

	小学生			中学生		
	計	5年生	6年生	計	1年生	2年生
合計	257 100.0	120 100.0	137 100.0	301 100.0	157 100.0	144 100.0
おいしいから	151 58.8	71 59.2	80 58.4	150 49.8	77 49.0	73 50.7
安全だから	142 55.3	66 55.0	76 55.5	121 40.2	64 40.8	57 39.6
地域の経済が潤うから	46 17.9	21 17.5	25 18.2	55 18.3	35 22.3	20 13.9
地域を知ることができ るから	75 29.2	41 34.2	34 24.8	90 29.9	50 31.8	40 27.8
その他	11 4.3	7 5.8	4 2.9	18 6.0	11 7.0	7 4.9

資料：表Ⅱ-1に同じ。

表Ⅱ-12にもどり、地元産食材料を学校給食に利用することを良くないと考えている理由について見ておこう。回答数自体が多いものではなかったが、小学生では「おいしいから」「価格が高い」点を、中学生でも価格と味に問題点を指摘する例があった。また、給食が待ち遠しくないと回答した児童生徒に、地元産食材料利用を良くないと答える例が目立った。

こうした児童生徒は、学校給食に対してどのような思いでいるのだろうか。

### (7) 意見・要望

アンケート用紙には学校給食や地元産食材料について自由に記入してもらう項目を用意しておいた。そこに寄せられた主な意見・要望は、「大好きパン」（自分の好きなパンを選んで食べる）、ラーメン、ビビンバ、デザート類を増やしてほしいなど、好きな献立をリクエストするものであった。また、「カレー、ラーメンの味を辛くしてほしい」、「ミートソースの味が甘すぎる」などの味つけに関する要望や、「魚料理が3日続けて出ることもあるので肉料理を間に入れてほしい」という献立のサイクルに関する注文もあった。地元産食材料の利用については、「もっと使ってほしい」、「地元産だけでなく他の地域産のものについても知らせてほしい」という意見をもつ児童生徒もいた。

ちなみに、自由記述欄の記入者数は小学5年生102人(53.4%)、小学6年生39人(22.9%)、中学1年生56人(25.9%)、中学2年生53人(23.7%)であった。担任の先生による指導が背景にあるのか、小学5年生の給食への関心度が著しく高いと感じられた。

### 3 調査結果2－保護者の意識

#### (1) 地元産食材料使用の認識と認識方法

以下では保護者に対して実施した意識調査の結果を検討する。調査対象は父母だけではなく、祖父母その他の人が記入している場合もあるので、保護者で用語を統一する。総回答者数490人の年齢属性は、20代が3人、30代が190人、40代が270人、50代以上が21人、回答なしが6人であった。またN市在住期間は490人中3年未満が38人、3～5年が23人、6～10年が39人、10年以上が361人、回答なしが29人であった。10年以上在住する30～40代の保護者の多いことから、学校給食に関する情報伝達がなされているならば、受け取っているものと考えられる。

まず、N市の学校給食において地元産食材料が使われていることを知っているかどうかを聞いた。結果が表II-14である。

表II-14 N市の学校給食に地元産食材料が使われていることを知っているか  
(人、%)

	合計	3年未満	3～5年	6～10年	11年以上
合計	459	38	23	39	359
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
知っている	381	21	17	30	313
	83.0	55.3	73.9	76.9	87.2
いいえ	78	17	6	9	46
	17.0	44.7	26.1	23.1	12.8

資料：表II-1に同じ。

表に見るように、合計でも83.0%（381人）の保護者が学校給食に地元産食材料が使われていることを知っており、また、N市在住期間が長ければ長いほど知っている割合が増加している。児童生徒の認識（小学生42.6%、中学生41.1%）よりも遥かに高い認識度である。保護者の年代別にも分析してみたが、30代以上には大きな差は生じなかった。つまり、30代で80.4%（189人中152人）、40代で85.9%（269人中231人）、50代以上で76.2%（21人中16人）となり、20代の3人は全員が知らなかった。

これらの保護者はどのような方法で知ったのであろうか。表II-15はその結果を載せたものである。複数回答のため、必ずしも縦の合計が一致してはいないが、保護者の情報源を知ることができる。

まず、大部分の保護者は「献立・配膳表を見て」知ったことがわかる。記入した総人数（378人）のうち326人（86.2%）がそうであることがわかる。またN市在住が3年未満の該当者は21人中19人と、在住歴の短い保護者のほとんどは献立・配膳表から情報を得ていることもわかる。次に、「学校給食センターの職員から聞いた」とする回答が続く。しかしそれは、378人中74人（19.6%）に過ぎない。また、これらの保護者の多くはN市在

住歴11年以上の人々であり、地域の様々な情報源から見聞きしたものであると考えられよう。さらに、「学校の先生から聞いた」保護者は、378人中12人(3.2%)と非常に少なかつた。むしろ、内容は様々であろうが「その他」と回答した保護者が結構おり(43人)、予想外の結果ともいえる。

表II-15 N市の学校給食に地元産食材料が使われていることをどのように知ったか  
(人、%)

	合計	3年未満	3~5年	6~10年	11年以上
合計	378 100.0	21 5.6	16 4.2	30 7.9	311 82.3
献立・配膳表を見た	326 86.2	19 5.0	12 3.2	29 7.7	266 70.4
学校給食センターの職員から聞いた	74 19.6	2 0.5	4 1.1	2 0.5	66 17.5
学校の先生から聞いた	12 3.2	1 0.3	0 0.0	0 0.0	11 2.9
その他	43 11.4	2 0.5	4 1.1	2 0.5	35 9.3

資料：表II-1に同じ。

## (2) 地元産食材料使用についての理解

表II-16は、地元産食材料の具体的な使用品目について考えられるもの全てに○をつけてもらった結果である。児童生徒にも同じ質問をしたので比較してみた。表を見て、まず気がつくことは、児童生徒と比較した保護者の回答割合の高さである。献立・配膳表を子どもよりもしっかりと読んでいるためでもあろう。割合の高かったのはかぼちゃ(86.2%)ともち米(84.7%)であった。次いでアスパラガス(77.0%)、とうもろこし(54.8%)、ミニトマト(41.2%)と続いた。総じて保護者の認識度の方が高いといえる。

ところで、保護者の回答で興味深いのは、N市在住期間が長ければ長いほど、使用されている地元産食材料を知っている割合が高くなっている点である。表15によれば、アスパラガスとかぼちゃでその傾向をはっきりと確認できる。他の品目はそれほどでもないが、3年未満と11年以上を比較すると、在住期間による認識度の高まりを見ることがある(とうもろこし40.9%→56.2%、ミニトマト27.3%→43.8%、もち米77.3%→85.2%など)。

## (3) 地元産食材料使用に関する意見

地元産食材料使用に対して保護者はどのように評価しているのだろうか。表II-17はその結果である。「積極的に取り入れた方がよい」と考えている保護者は78.0%(455人中355人)と約8割を占める。「できれば取り入れた方がよい」と考える保護者(16.9%、455人

中77人) を含めると圧倒的多数が取り入れた方が良いと考えているのである。「地元産だからといって優先させる必要はない」と答えた保護者はわずか19人(4.2%)であった。

表Ⅱ-16 どのような地元産食材料使用が使われていると思うか(複数回答可)  
(人、%)

	小学生	中学生	保護者				
	計	計	計	うち3年未満	うち3~5年	うち6~10年	うち11年以上
記入者計(a)	204	230	405	22	19	33	331
全回答者に占める割合	56.4	52.3	88.2				
(a)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(5.4)	(4.7)	(8.1)	(81.7)
アスパラガス(b)	132	164	312	16	14	25	257
(b)/(a)	64.7	71.3	77.0	72.7	73.7	75.8	77.6
とうもろこし(c)	100	97	222	9	7	20	186
(c)/(a)	49.0	42.2	54.8	40.9	36.8	60.6	56.2
かぼちゃ(d)	121	150	349	16	14	27	292
(d)/(a)	59.3	65.2	86.2	72.7	73.7	81.8	88.2
ミニトマト(e)	94	91	167	6	4	12	145
(e)/(a)	46.1	39.6	41.2	27.3	21.1	36.4	43.8
もち米(f)	131	163	343	17	18	26	282
(f)/(a)	64.2	70.9	84.7	77.3	94.7	78.8	85.2
その他(g)	9	21	70	2	2	4	62
(g)/(a)	4.4	9.1	17.3	9.1	10.5	12.1	18.7

資料：表1と同じ。

注：複数回答のため合計人数、割合は一致しない。

また、この評価はN市の在住歴に関係なく高い傾向を示していた。

では、「積極的に取り入れた方がよい」「できれば取り入れた方がよい」と答えた保護者はどのような理由でそう考えているのか。それを整理したものが表Ⅱ-18である。複数回答可なので縦の合計は一致していないことに注意する必要があるが、こうしてみると、

「地元の経済が潤うから」と回答した保護者の割合が最も高く、最も低かった小中学生(小学生17.9%、中学生18.3%、表12参照)と対照的である。また、回答した保護者の中でも在住期間3年未満のグループが最も高い割合(80.6%、36人中29人)を示している。逆に「おいしいから」「安全だから」取り入れてほしいと考えている保護者は、11年以上N市に在住したグループであった。この違いが何によって生じたか判然としないが、「転勤族」の保護者は地元産食材料の利用を比較的経済的観点から見ており、逆に「定着族」の保護者はそれを比較的安全面・美味しさの観点から見ているようである。

ここで表16で、「地元産だからといって優先させる必要はない」と答えた保護者の回答理由について見てみよう。回答数が少ないので表には示さないが、「価格が高いから」と

答えた保護者の割合がやや高く、「教育的意義が認められないから」が続いた。いずれも数人の少數意見であったが、地元産食材料＝高価格と考える保護者が若干おり、またそれは「高給食費」への抵抗を感じている保護者ではないか、と考えられる。すべての児童生

表Ⅱ-17 地元産食材料を学校給食に利用することをどう思うか

(人、%)

	合計	3年未満	3～5年	6～10年	11年以上
合 計	455 100.0	38 100.0	23 100.0	39 100.0	355 100.0
積極的に取り入れた方がよい	355 78.0	28 73.7	19 82.6	26 66.7	282 79.4
できれば取り入れた方がよい	77 16.9	8 21.1	3 13.0	10 25.6	56 15.8
地元産だからといって優先させる必要はない	19 4.2	1 2.6	1 4.3	2 5.1	15 4.2
わからない	4 0.9	1 2.6	0 4.3	1 2.6	23 6.5

資料：表Ⅱ-1と同じ。

表Ⅱ-18 「積極的に」「できれば」地元産食材料を学校給食に取り入れてほしいと答えた理由（複数回答可）

(人、%)

	合計	3年未満	3～5年	6～10年	11年以上
合 計	422 100.0	36 100.0	22 100.0	36 100.0	328 100.0
おいしいから	234 55.5	18 50.0	9 40.9	18 50.0	189 57.6
安全だから	208 49.3	17 47.2	4 18.2	22 61.1	165 50.3
地元の経済が潤うから	314 74.4	29 80.6	15 68.2	22 61.1	248 75.6
教育的意義があるから	170 40.3	16 44.4	14 63.6	13 36.1	127 38.7
その他	15 3.6	3 8.3	1 4.5	2 5.6	9 2.7

資料：表Ⅱ-1と同じ。

注：複数回答のため、割合、合計人数は一致しない。

徒に平等の学習機会を提供することに教育の意義があるが、児童生徒およびその保護者が様々な階層で構成していることを、「地元産食材料を利用する学校給食」を考える上でも

忘れてはならない。

#### (4) 食べさせたい地元産食材料

表II-19は、保護者が子どもたちに食べさせたい地元産食材料を自由に書いてもらった結果である。上位10番目まで載せた。野菜類が最も多く233人の保護者が何らかの野菜類を記入していた。複数回答可であるので、地元産野菜をよく知っている保護者はより多く書き込んだものと考えられる。続いてもち米、米と記した保護者がいたが、野菜類よりもかなり減って19人と15人であった。

他に、牛肉・豚肉加工品が8名、麺類が5名、牛乳（4名）・乳製品（2名）、ひまわり油（2名）などが記載されていた。

表II-19 学校給食で特に子どもたちに食べさせたい地元産食材料

(人)

野菜（233）	
1	アスパラ(60)、ジヤガイモ(51)、カボチャ(44)、トウモロコシ(14)、大根(9)、ニンジン(7)、トマト(4)、キャベツ(4)、白菜(4)、ピーマン(3)、もやし(3)、レタス(3)、きゅうり(2)、ゆり根(2)、山芋(2)、玉ねぎ(1)、ねぎ(1)、絹さや(1)、山菜(1)、チヨリ(1)、にら(1)、ほうれん草(1)、旬のもの(5)、地元のもの(4)、無農薬野菜(3)、有機野菜(1)、目によい野菜(1)
2	もち米（19）
3	米（15）
4	果物（11） スイカ(5)、メロン(4)、イチゴ(1)、果物類(1)
5	牛肉・豚肉加工品（8）
6	豆類（6）
7	麺類（5） そば(2)、うどん(1)、パスタ(1)、ラーメン(1)
8	牛乳（4）
9	乳製品（2）
10	ひまわり油（2）

資料：表II-1に同じ。

#### (5) 学校給食献立内容の家庭内への波及

学校給食の献立がきっかけとなって家庭内で作るようになった料理があるかどうか訊いたところ、表II-20のような結果が得られた。

まずN市の在住期間ごとに見ると、合計19.2%（381人中73人）の保護者が「はい」と答えている。N市の在住期間の短い家庭と長い家庭を比較すると、3～5年よりも6～10年の方が低くなっているが、概ね長いほど高くなっているようである。

次に年代ごとに見ると、学校給食がきっかけで家庭内でも作る料理のある家庭は、合計では18.3%（398人中73人）となる。しかし、20代はゼロである。高いのは30代と40代であ

り、50代以上になるとまた減少し、14人中1人しかいない（7.1%）。

こうしてみると、2割程度の家庭では、学校給食の献立内容が食卓に反映しているものの、在住期間別に、また世代ごとに差異が見られることが分かる。

表Ⅱ-20 学校給食がきっかけで家庭内でも作る料理はあるか

（人、%）

在 住 期 間		合計	3年未満	3～5年	6～10年	11年以上
		合計	381 100.0	34 100.0	19 100.0	33 100.0
はい	はい	73 19.2	2 5.9	3 15.8	3 9.1	65 22.0
	いいえ	308 80.8	32 94.1	16 84.2	30 90.9	230 78.0
年 代	合計	合計	20代	30代	40代	50代以上
	合計	398 100.0	3 100.0	160 100.0	221 100.0	14 100.0
はい	はい	73 18.3	0 0	28 17.5	44 19.9	1 7.1
	いいえ	325 81.7	3 100.0	132 82.5	177 80.1	13 92.9

資料：表Ⅱ-1に同じ。

こうした違いは、学校給食について家庭内で話題にしているかいないか、そして、家庭内で地元産食材料を用いた食生活を普段心がけているかどうかに依るようである。そこで表Ⅱ-21を作った。

表Ⅱ-21は家庭内での学校給食の話題について訊いた結果である。ここでは保護者の年代によって分けてみた。表20を見ると、「よくある」と答えた保護者の年代は30代が最も多く17.5%（189人中33人）であった。次いで40代の10.1%（267人中27人）と続く。いずれの世代も「よくある」「時々ある」を合計すると50%を超え、二人に一人は家庭内で学校給食を話題にしていることが分かる。しかし、「たまにある」あるいは「全くない」と答えた保護者もいる。

表Ⅱ-21を見ると、20代は母数が少ないので無視するとして、30代、40代、50代以上ともに、4割から5割の家庭で学校給食の話題は「たまにある」程度であることが分かる。さらに「全くない」と答えた保護者が若干（26人、全体の5.4%）いることは注目しても良い。学校給食を通じた「食教育」は、家庭内を通して力を入れなければならないとすれば、家庭内で給食をめぐる会話がないことは望ましいことではない。

こうした家庭も含めて、日常的に地元産食材料を食生活に用いるよう心がけているかどうかを次に訊いてみた。

## (6) 家庭内の食生活における地元産食材料使用

その結果が表II-22である。全体で16.2%の保護者が「いつも心がけている」と回答した。「時々心がけている」、「たまに心がけている」グループと併せると90%近い保護者が何らかの心がけをしていることが分かった。年代ごとに見ると、世代が上がるにつれ「いつも心がけている」割合が高くなっている。また、「あまり関心がない」世代は50代以上は皆無なのに比べ、40代では9.5%（263人中25人）、30代では18.0%（189人中34人）と世代が下がるにつれ無関心な保護者が増加する傾向にある。

学校給食を家庭内で話題としない層と、家庭内で地元産食材料使用に関心のない層はある程度重なっているようである。

表II-21 家庭内での学校給食の話題について

(人、%)

	合計	20代	30代	40代	50代以上
合計	478 100.0	3 100.0	189 100.0	267 100.0	19 100.0
よくある	62 13.0	0 0	33 17.5	27 10.1	2 10.5
時々ある	179 37.4	2 66.7	62 32.8	108 40.4	7 3.7
たまにある	211 44.1	0 0	79 41.8	122 45.7	10 52.6
全くない	26 5.4	1 33.3	15 7.9	10 3.7	0 0

資料：表II-1と同じ。

表II-22 家庭内での地元産食材料を用いた食生活の心がけ

(人、%)

	合計	20代	30代	40代	50代以上
合計	476 100.0	3 100.0	189 100.0	263 100.0	21 100.0
いつも心がけている	77 16.2	0 0	25 13.2	46 17.5	6 28.6
時々心がけている	205 43.1	1 33.3	72 38.1	123 46.8	9 42.9
たまに心がけている	134 28.2	1 33.3	58 30.7	69 26.2	6 28.6
あまり関心がない	60 12.6	1 33.3	34 18.0	25 9.5	0 0

資料：表II-1と同じ。

## （7）意見・要望

自由記述欄には、1.8%（490人中43人）の保護者が記入していた。現在の学校給食をおいしいと評価し、感謝する自由記述がある一方で、「もっとおいしい給食を」、「献立が貧弱」という厳しい意見も見られた。

地元産食材料の使用に関しては、「積極的に取り入れることを推進してほしい」、「もっといろいろ使ってほしい」との肯定的な意見があった。特に、地元産だけでなく、安心安全な食材、有機農産物の利用を望む意見もあった。但し、赤飯については残食が多いことを子どもたちから聞いており、もち米を使った他料理の検討を提案する保護者もいた。その他、「給食時間が特に中学生は短い」と心配したり、食べる直前に「今日の献立は名寄産の○○」と子どもたちに知らせる指導ないしは工夫があれば、新鮮な気持ちになり食欲もわくのではという具体的提案も見られた。

## 4 まとめ

以上、N市の児童生徒および保護者を対象として地元産食材料を用いた学校給食に関する意識調査を分析してきた。

これまでの分析で明らかになった事実は以下の通りである。

### （1）児童生徒に関して

第一に、小学生よりも中学生の方がより給食時間を持ち遠しく感じている割合が高く、また、地元産食材料を利用した献立を心待ちにしている傾向が強いことがわかった。逆に、給食時間を好まない（「待ち遠しくない」）生徒は、地元産食材料を利用した献立についても好きなものが無く関心の低いことがわかった。

第二に、地元産食材料使用の事実は、小中学生ともほぼ同じ割合で認識されていた。しかし、その情報を「学校の先生から聞いた」と回答した割合が小中学生で異なり、小学生の方が高かった。

第三に、給食に出される赤飯の回数は現状維持か減少させてほしいとする意見が多かつたが、お菓子の回数は増やしてほしいとする意見が多かつた。もち米など地元産食材料の拡大のためには、その献立内容にも工夫が必要であることを示していた。

第四に、地元産食材料の利用拡大対策と並んで、給食に対する無関心層に対する対応（お菓子ですら関心がない層）も今後の給食運営において重要であることが示唆された。

第五に、小中学生とも地元産食材料を使用した好きな献立として、給食や家庭食を問わずアスパラガスとその料理を指摘していた。

第六に、給食への関心の高い児童生徒ほど地元産食材料の使用を良いことだと認識していること、逆に給食への関心の低い児童生徒ほど良いことだと認識していないことが分かった。

### （2）保護者に関して

第一に、学校給食において地元産食材料を使用している事実を約8割以上の保護者は認識している。そして、そのことを献立・配膳表を通して知っていた。

第二に、地元産食材料の使用品目は児童生徒よりも保護者の方がより知っていた。また、保護者の在住期間が長いほど地元産農産物の認識が深まることが分かった。

第三に、地元産食材料の学校給食への利用については大部分の保護者は賛同していた。そしてその理由として「地元の経済が潤うから」とする保護者の割合が約8割と最も高かった。

第四に、子どもたちに特に食べさせたい地元産食材料は、野菜類が大多数を占めていた。第五に、学校給食の献立がきっかけで、家庭内で作るようになった料理があるとする保護者は約2割近くいた。また、学校給食が家庭内で「よく」あるいは「時々」話題になる家庭は過半数を占めていた。しかしながら第六に、学校給食の話題が家庭内で全くない回答も少数であるが見られた。

この調査から示唆される点として次の点を述べておきたい。一つは、学校給食における地元産食材料の使用は、子どもや保護者の給食への関心を促し、食教育上の重要な役割を担うことである。従って、今後とも学校給食センター側からの地元産食材料の使用についての情報発信、教員側からの適切な給食指導が重要となろう。

二つは、家庭内における地元産食材料を活かした食生活の工夫が、学校給食を契機にして展開可能である点である。地元産の農産物についてほとんど知識がなく、学校給食にもさほど関心のない保護者が、子どもの学校給食をきっかけにして食に関心をもち、家庭内で地元産食材料を取り入れようとする可能性も生まれるであろう。地元産食材料を使用した学校給食を通して、児童生徒の食教育のみならず、家庭内食生活の変革につなげていくことも必要ではないか。

### III 学校給食が成長後の食生活に及ぼす影響

#### 1 調査の目的と方法

##### (1) 目的

学校給食は、今やほぼ 100% に近い学校で実施され、成長後の食生活に影響を与える一つの要因にもなる。本調査の目的は、学校給食が成長後の食生活にどんな影響を及ぼしているのか、その実態を把握することにある。

##### (2) 調査内容

学校給食を終えてから 4 ～ 5 年を経た 1980 (昭和 55) 年から 1982 (昭和 57) 年に生まれた学生を対象に、「学校給食が成長後の食生活に及ぼす影響に関する調査」票 (B4 版 1 枚) を配布し、回収した。調査項目は、小・中学校での学校給食経験の有無、学校給食の印象、米飯給食の回数、学校給食の影響、学校給食がきっかけで好きになった食べもの、学校給食の献立に関するここと、学校給食のあり方について、学校給食に関する意見や思い出である。

#### 2 調査結果

回答数 310 人の内訳は表 III-1 の通りである。310 人のうち、学校給食を経験したことがある者は 303 人 (97.7%)、学校給食をまったく経験したことがない者は 7 人 (2.3%) であり、ほとんどの学生が学校給食を経験している。学校給食を経験した学生のうち、小学校および中学校で学校給食を経験した学生は 255 人 (82.3%)、小学校でのみ経験した学生は 44 人 (14.2%)、中学校でのみ経験した学生は 4 人 (1.3%) であり、310 人中、小学校時代では 299 人 (96.5%) が、中学校時代では 259 人 (83.5%) が学校給食を経験している。

表 III-1 学校給食の経験

	人 数 (%)
小・中学校ともに給食があった	255 (82.3)
小学校のみ給食があった	44 (14.2)
中学校のみ給食があった	4 (1.3)
小・中学校ともに給食はなかった	7 (2.3)
計	310 (100.0)

##### (1) 学校給食の印象

学校給食の経験がある学生 303 人に学校給食の印象を 21 項目からあてはまるものすべてを選んでもらった。その結果をまとめたものが表 III-2 である。「給食時間が楽しかった」

と答えた学生が 218 人 (71.9%) ともっと多かった。次いで「給食時間がくるのが待ちどおしかった」181 人 (59.7%)、「行事メニューが楽しみだった (クリスマスケーキなど)」175 人 (57.8%)、「おいしかった」167 人 (55.1%)、「みんなと一緒に食べられるのがうれしかった」164 人 (54.1%) と、上位の 5 項目は学校給食に対して好印象の内容である。

その次に「残さないように注意された」89 人 (29.4%) が続く。給食を残さず食べることに関連した項目として「好き嫌いが少なくなった」と「嫌いなものを無理に食べさせられた」があるが、それぞれに回答した学生は 33 人 (10.9%) と 30 人 (9.9%) であった。

そこで、「残さないように注意された」と「好き嫌いが少なくなった」、「嫌いなものを無理に食べさせられた」との関係を見てみた。すると「残さないように注意され」「好き嫌いが少なくなった」と答えた学生は 7 人、「残さないように注意され」「嫌いなものを無理に食べさせられた」と答えた学生は 16 人、さらに「残さないように注意され」「好き嫌いが少なくなった」ものの「嫌いなものを無理に食べさせられた」印象があると答えた

表III-2 学校給食の印象

設問項目	人数 (%)
給食時間が楽しかった	218 (71.9)
給食時間がくるのが待ちどおしかった	181 (59.7)
行事メニューが楽しみだった (クリスマスケーキなど)	175 (57.8)
おいしかった	167 (55.1)
みんなと一緒に食べられるのがうれしかった	164 (54.1)
残さないように注意された	89 (29.4)
珍しいものが出たのでうれしかった	64 (21.1)
マナー (挨拶、手洗い、食器の扱い) をうるさく言われた	52 (17.2)
量が少なかった	47 (15.5)
給食当番が楽しかった	38 (12.5)
好き嫌いが少なくなった	33 (10.9)
嫌いなものを無理に食べさせられた	30 (9.9)
おいしくなかった	29 (9.6)
皆が終わるまで待たされるのが苦痛だった	28 (9.2)
栄養や料理に関心を持つようになった	26 (8.5)
食べるのが遅くよく注意された	22 (7.3)
静かに食べるよう注意された	21 (6.9)
量が多くて食べきれなかった	20 (6.6)
正しい食器の使い方が身についた	19 (6.2)
食器を持たずに食べる癖がついた	12 (4.0)
食料を供給する農業に関心をもつようになった	7 (2.3)
無回答	5 (1.7)

注1) ( ) は学校給食経験者の 303 で除した数値。

2) 複数回答。

た学生は6人いた。給食を残さないといった指導は、子どもの偏食を直すきっかけになっていると思われるものの、指導の仕方によっては単に嫌いなものを無理強いさせるだけに終わってしまう場合もある。

食べ方以外の給食指導では「マナー（挨拶、手洗い、食器の扱い）をうるさく言われた」と答えた学生が52人（17.2%）いたが、「正しい食器の使い方が身についた」という学生は19人（6.2%）にとどまっている。食事マナーの指導はうるさいと思うほど行われていても、実際にはなかなか身に付かないようである。また、「食器を持たずに食べる癖がついた」という学生も12人（4.0%）いたが、温かい料理を入れると熱くて持てないアルマイト食器や片手では持ちづらいランチ皿など、使われていた食器による影響も考えられる。

給食の「量が少なかった」と答えた学生が47人（15.5%）いる一方、「量が多くて食べれなかった」と答えた学生も20名（6.6%）いた。学校給食では、小学校低・中・高学年および中学校別に栄養量が決められている上、均等に配膳される場合が多い。成長期の子どもに対して一定の栄養量を確保することは大切であるが、食欲や運動量に見合った個人差を考慮することも必要であろう。

また、学校給食を通して「栄養や料理に关心を持つようになった」学生は26人（8.5%）と全体の1割にも満たない。「食料を供給する農業に关心を持つようになった」という学生に至っては7人（2.3%）とさらに少なくなっている。

## （2）米飯給食の経験

学校給食ではどれくらい米飯を食べていたのだろうか。小学校と中学校に分けて、それぞれの給食で週何回米飯が出たかを聞き、まとめたものが表III-3である。米飯を持参する補食給食だった学生が小学校時代、中学校時代でそれぞれ6人（2.0%、2.3%）いた他、どれくらいご飯が出ていたかも忘れてしまった学生がそれぞれ41人（13.7%）、29人（11.2%）と給食に無関心な学生も1割強いる。

米飯給食が「週4～5回」だったと答えた学生が小学校時代で36人（12.0%）、中学校時代では34人（13.1%）、「週3回」が142人（47.5%）と128人（49.4%）、「週1～2回」

表III-3 米飯給食の経験

	小学校時代	中学校時代
週4～5回	36（12.0）	34（13.1）
週3回	142（47.5）	128（49.4）
週1～2回	72（24.1）	57（22.0）
週0回	2（0.7）	2（0.8）
米飯持参	6（2.0）	6（2.3）
忘れた	41（13.7）	29（11.2）
無回答	0（0.0）	3（1.2）
計	299（100.0）	259（100.0）

注) 数字は人数、（ ）は割合。

が 72 人 (24.1%) と 57 人 (22.0%) であり、6 割以上の学生は週 3 回の米飯給食を経験している。小学校時代に比べて中学校時代の方が「週 4 ~ 5 回」「週 3 回」と答えた学生の割合が若干多いのは、米飯給食回数が年々微増している傾向と一致する。

給食に全くご飯が出なかつたと答えた学生が小学校時代、中学校時代でそれぞれ 2 人 (0.7%、0.8%) の延べ 3 人であった。

### (3) 学校給食の影響

多くの学生は学校給食を経験しており、前述したように 20 歳になっても何らかの印象が残っている。では、学校給食の経験は実際の食生活にどんな影響を与えているのであろうか。

#### ① 現在の食生活への影響

「学校給食が現在のあなたの食生活に影響を与えていると思いますか」という質問に対し、「大いに思う」と答えた学生は 19 人 (6.3%)、「思う」と答えた学生は 95 人 (31.4%)、「あまり思わない」と答えた学生は 116 人 (38.3%)、「思わない」と答えた学生は 51 人 (16.8%) という結果であった（表III-4）。

学校給食の経験年数による違いはあるだろうか。小・中学校ともに給食があった学生と小学校あるいは中学校のどちらかしか給食がなかつた学生とに分けて分析してみた。「大いに思う」と答えた学生が小・中学校経験者で 7.0% (18 人) なのに対して、小・中学校いづれかでは 2.1% (1 人) となっている。また「あまり思わない」は 37.6% (96 人) に対して 41.6% (20 人) であった。大きな差はないものの、経験年数が長い方が影響を受けていると自覚している学生が多いことがわかった。

表III-4 学校給食が現在のあなたの食生活に影響を与えていると思うか

	小・中学校ともに 給食があつた学生	小・中学校のいづれか で給食があつた学生	計
大いに思う	18 (7.0)	1 (2.1)	19 (6.3)
思う	80 (31.4)	15 (31.3)	95 (31.4)
あまり思わない	96 (37.6)	20 (41.6)	116 (38.3)
思わない	43 (16.9)	8 (16.7)	51 (16.8)
わからない	17 (6.7)	4 (8.3)	21 (6.9)
無回答	1 (0.4)	0 (0.0)	1 (0.3)
計	255 (100.0)	48 (100.0)	303 (100.0)

注) 数字は人数、( ) は割合。

#### ② 給食がきっかけで好きになった食べもの

学校給食がきっかけで今でも好きな食べものを自由に記述してもらったところ、303 人中 92 人 (30.4%) が 1 品から数品の食品や料理を挙げていた。記述された食品、料理を主

食（表III-5①）、たんぱく質食品とそのおかず（表III-5②）、野菜・海草類とそのおかず（表III-5③）、果物・デザート・飲み物類（表III-5④）に分類して整理した。

主食ではめん類14種類、パン類13種類、ごはん類10種類が挙げられた。なかでも揚げパンは31人と主食だけでなく全種類の中でもっとも多い。「家では食べることができなかつた揚げパン」と記述した学生がいるように、給食でしか食べられなかつたことが揚げパンを人気メニューの一つにしたようである。揚げパンに続いて、わかめごはん（21人）、カレーライス（17人）、ラーメン（8人）、ビビンバ（6人）となっている。

表III-5① 学校給食がきっかけで今でも好きな主食

めん類 14種類	ラーメン 8、ミートソース 4、焼きそば 4、あんかけ焼きそば 3、カレーうどん 3、ソフトめん 3、スペゲティ 2、めん類 2、うどん 1、山菜うどん 1、きつねうどん 1、広東めん 1、ナポリタン 1、ビーフン 1
パン類 13種類	揚げパン 31、黒糖パン・黒パン 3、ココアパン 2、ちぎりミルクパン 1、ミルクパン 1、クロワッサン 1、ジャミーパン 1、レーズンパン 1、砂糖のついたパン 1、焼きそばパン 1、チーズドッグ（原宿パン） 1、キャロットパン 1、パン 1
ごはん類 10種類	わかめごはん 21、カレーライス 17、ビビンバ 6、ハヤシライス 3、まぜごはん 2、中華丼 2、ドライカレー 1、二色丼 1、五目ごはん 1、チャーハン 1

注) 数字は人数。

表III-5② 学校給食がきっかけで今でも好きなたんぱく質食品とそのおかず

肉類 12種類	酢豚 2、ピーマンの肉詰め 2、レバーのカレー粉揚げ 1、レバー 1、肉 2、ハンバーグ 2、鶏肉のホイル焼き 2、ビーフシチュー 2、鯨の竜田揚げ 1、肉団子の甘酢あんかけ 1、春巻き 1、ザンギ（鶏肉の唐揚げ） 1
魚介類 10種類	さばの味噌煮 3、さば 1、魚 2、黒はんぺんのフライ 1、シーチキン 1、明太子 1、いかフリッター 1、さんまの蒲焼き 1、ちくわの衣揚げ 1、じやこ 1
大豆・大豆製品 4種類	マーボー豆腐 3、納豆 2、もち入り巾着（油揚げ） 1、袋入り大豆 1
牛乳・乳製品 4種類	牛乳 5、チーズサラダ 1、クリームコロッケ 1、ヨーグルト 1
卵類 2種類	うずらの卵 1、卵スープ 1

注) 数字は人数。

たんぱく質食品とそのおかずでは、肉類 12 種類、魚介類 10 種類、大豆・大豆製品と牛乳・乳製品はそれぞれ 4 種類、卵類 2 種類であった。大豆・大豆製品、牛乳・乳製品、卵類の種類が少ないので、たんぱく質食品としてはメインのおかずにしづらいこと、大量調理が難しいことから、学校給食の献立に登場する回数が肉類や魚介類に比べて少ないことが考えられる。

鯨の竜田揚げを挙げた学生は、「小学校の時に 1 回だけ出た鯨の竜田揚げが好きだったが、今では手に入らずそれ以来食べていない」と記述している。牛乳を挙げた学生 5 人のうち 2 人は、「牛乳が飲めるようになった」「牛乳は毎回残していたが、小学校 5、6 年の頃からがんばって飲むようになった」と付け加えている。

野菜類は 31 種類ともっと多かったが、これは野菜そのものの種類が多いことと関連している。野菜類の特徴は、スープやサラダ、ミルク煮などの洋風料理や八宝菜などの中華料理も見られるが、肉じゃが、きんぴらごぼう、おでん、おひたし、酢の物といった和風料理が多いことである。ほうれん草のお浸しを好きになったという学生は「食べず嫌いだった」と書き加えている。また、ゆでたじやがいもとベーコンと玉ねぎの炒めものを好

表 III-5③ 学校給食がきっかけで今でも好きな野菜・海草類とそのおかず

野菜類 31種類	肉じゃが 6、八宝菜 5、きんぴらごぼう 3、野菜 3、お浸し 2、おでん 2、コーンスープ 1、コーンポタージュ 1、みそおでん 1、肉入りきんぴら 1、野菜スープ 1、餅入り野菜スープ 1、野菜炒め 1、ほうれん草の卵とじ 1、ゆでたじやがいもとベーコンと玉ねぎの炒め物 1、かぼちゃの煮つけ 1、きゅうりのしょうゆづけ 1、サラダ 1、酢の物 1、ほうれん草のお浸し 1、みそ汁 1、いも団子汁 1、けの汁 1、山菜 1、さつまいものミルク煮 1、煮物 1、人参 1、大根 1、かぼちゃ 1、ブロッコリー 1、カリフラワー 1
海草類 4種類	ひじき 2、ひじきの煮物 1、もずく 1、海草サラダ 1、

注) 数字は人数。

表 III-5④ 学校給食がきっかけで今でも好きな果物・デザート・飲み物類

果物類 5種類	りんご 2、果物 1、冷凍みかん 1、冷凍ライチ 1、冷凍果物 1
デザート類 14種類	ゼリー類 4、フルーツのヨーグルトあえ 4、プリン類 2、チーズデザート 1、クレープ 1、クレープアイス 2、フルーツみつ豆 1、フルーツポンチ 1、チョコババロア 1、梨のシャーベット 1、冷凍デザート 1、ナタデココ 1、きんときパイ 1、カシューナッツ 1、
飲み物類 4種類	ミルメーク 5、豆乳飲料 1、ジョア 1、タングロン 1

注) 数字は人数。

きになったと言う学生は、「親と一緒に作ってみて給食を同じ味だったので実家での定番メニューとなった」とコメントしている。

海草類では、ひじきなど4種類が挙げられた。海草類も大豆・大豆製品、牛乳・乳製品、卵類と同様に給食に出てくる回数がそう多くなく、それが種類の少なさにも影響していると考えられる。

果物類は5種類のうち3種類は冷凍の果物である。デザート類は14種類と比較的多く、中でもゼリー類（4人）やフルーツのヨーグルトあえ（4人）が好まれたようである。

飲み物類4種類の中には、牛乳に混ぜるコーヒー味やいちご味がついていて甘味もあるミルメーク（5人）が入っている。

上記に分類できなかったものに、ふりかけ（1人）、春雨サラダ（1人）、中華風の料理（1人）、全ての料理（1人）があった。中華風の料理を挙げた学生はその理由を「家では父が嫌いだから出ることがなかったので」と記述している。「学校給食がきっかけで何かが好きになったとは思えない」という学生も1人いた。

#### （4）学校給食献立の嗜好度

学校給食の献立32種類を挙げ、それぞれの料理についてどう思っていたかを「とても好き」「好き」「ふつう」「嫌い」「とてもきらい」のうちから1つを選んでもらった。給食に出なかった献立もあると想定して「出なかった」の選択肢も用意した。

表III-6 学校給食献立の嗜好度

順位	献立名	平均点	順位	献立名	平均点
1	プリン・ゼリー	4.50	16	牛乳	3.69
2	ヨーグルト	4.32	18	サラダ類	3.65
3	カレー	4.26	19	ポタージュスープ	3.59
4	鶏の唐揚げ	4.12	20	チーズ類	3.58
5	うどん・そば類	4.01	21	みそ汁	3.57
6	シチュー	3.94	22	ふりかけ	3.51
6	豚汁	3.94	23	トンカツ	3.43
8	ご飯類	3.93	24	煮魚・焼き魚	3.32
9	ラーメン	3.91	25	酢豚	3.31
10	スペゲティー	3.87	26	おでん	3.22
11	肉じゃが	3.85	27	あえもの	3.16
12	焼きそば	3.83	28	天ぷら	3.08
13	パン類	3.81	29	漬もの	3.06
13	ハンバーグ	3.81	30	酢のもの	3.00
15	マー婆一豆腐	3.71	31	納豆	2.99
16	コロッケ	3.69	32	佃煮	2.97

表III-7 献立の好みと米飯給食回数との関係

献立名	平均 (a+b+c/3)	米飯給食回数(週)		
		a. 1~2回 [71]	b. 3回 [142]	c. 4~5回 [36]
プリン・ゼリー	4.50(1)	4.42(1)	4.43(1)	4.66(1)
鶏の唐揚げ	4.36(2)	4.33(2)	4.27(2)	4.49(2)
カレー	4.31(3)	4.29(3)	4.21(3)	4.44(4)
ラーメン	4.21(4)	4.12(6)	3.96(4)	4.55(3)
うどん・そば類	4.10(5)	4.14(5)	3.94(5)	4.23(8)
ヨーグルト	4.06(6)	4.28(4)	3.60(16)	4.31(6)
肉じゃが	4.02(7)	4.10(7)	3.78(9)	4.20(11)
スペゲティー	4.01(8)	4.01(8)	3.76(10)	4.26(7)
焼きそば	4.01(8)	3.93(9)	3.91(7)	4.20(11)
ポタージュスープ	4.01(8)	3.90(10)	3.94(5)	4.21(10)
ご飯類	4.00(9)	3.86(11)	3.80(9)	4.33(5)
豚汁	3.99(10)	3.85(12)	3.82(8)	4.29(9)
マーボー豆腐	3.95(11)	3.86(11)	3.80(9)	4.19(12)
サラダ類	3.95(11)	4.33(2)	3.64(14)	3.89(18)
ハンバーグ	3.90(12)	3.85(12)	3.73(13)	4.14(13)
シチュー	3.88(13)	3.41(21)	3.93(6)	4.31(6)
トンカツ	3.86(14)	3.80(13)	3.79(10)	4.00(16)
パン類	3.84(15)	3.76(14)	3.74(12)	4.03(15)
コロッケ	3.76(16)	3.52(19)	3.76(11)	4.08(14)
チーズ類	3.70(17)	3.59(18)	3.57(18)	3.94(17)
牛乳	3.69(18)	3.71(15)	3.63(15)	3.72(21)
ふりかけ	3.65(19)	3.66(16)	3.58(17)	3.72(21)
みそ汁	3.64(20)	3.65(17)	3.51(21)	3.77(20)
酢豚	3.64(20)	3.34(24)	3.54(19)	4.03(15)
おでん	3.59(21)	3.51(20)	3.53(20)	3.72(21)
天ぷら	3.44(22)	3.24(23)	3.22(25)	3.85(19)
納豆	3.42(23)	3.39(22)	3.22(25)	3.66(23)
煮魚・焼魚	3.40(24)	3.37(23)	3.43(22)	3.40(25)
佃煮	3.26(25)	3.15(25)	3.20(26)	3.44(24)
あえもの	3.23(26)	2.93(26)	3.23(24)	3.54(23)
漬けもの	3.23(26)	2.99(26)	3.25(23)	3.44(24)
酢のもの	3.10(27)	2.82(28)	3.16(27)	3.31(26)

注1) [ ] 内は人数、数字は平均点、( ) 内は順位。

2) 「出なかった」及び無記入がある場合はその数を分母から除いて計算した。

どの料理が好まれていたのか、または好まれていなかったのかを明確にするために、「とても好き」5点、「好き」4点、「ふつう」3点、「嫌い」2点、「とても嫌い」1点、「出なかった」0点と点数化し、それぞれの料理の平均点を出してみたのが表III-6である。もっとも好まれていた献立はプリン・ゼリー(4.50点)であり、次にヨーグルト(4.32点)と上位はデザート類が占めている。次もカレー(4.26点)、鶏の唐揚げ(4.12)と一般的に子どもが好きな献立となっている。めん類では、9位のラーメン(3.91点)、10位のスペゲティー(3.87点)、12位の焼きそば(3.83点)より和風のうどん・そば類が5位(4.01点)と上位であった。21位以下12種類の献立のうち、21位みそ汁(3.57点)、22位ふりかけ(3.51点)、24位煮魚・焼き魚(3.32点)、26位おでん(3.22点)、27位あえもの(3.16点)、28位天ぷら(3.08点)、29位漬けもの(3.06点)、30位酢のもの(3.00点)、31位納豆(2.99点)、32位佃煮(2.97点)と9種類が和風料理であった。しかし納豆と佃煮の他は3点(ふつう)以上となっているので、特にこれらの料理が嫌いということではないようである。

主食がご飯かパンかめんかによって、組み合わせるおかずは異なる。米飯の回数が多ければ、みそ汁や煮物、煮魚や焼き魚、あえものなど和風料理が給食に出る回数も増えると考えられる。米飯回数が多ければ、これらの献立も好きになる確率は高くなるのだろうか。次に献立の好みと米飯給食回数との関係を見てみる。小学校時代に米飯給食を経験した252人を対象とした(表III-7)。

米飯給食回数1~2回、3回、4~5回とも1位はプリン・ゼリー、2位は鶏の唐揚げであった。しかし1~2回では鶏の唐揚げと並んで2位にサラダ類(4.33点)が入り、3回、4~5回にはない3点(ふつう)以下の献立が漬けもの(2.99点)、あえもの(2.93点)、酢のもの(2.82点)となっている。

米飯給食3回の場合では、ポタージュスープが5位と上位になっているが、点数は3.91点と4~5回の10位4.21点より点数は低い。ポタージュスープに限らずほとんどの献立が1~2回、4~5回より低い点数となっている。しかし煮魚・焼き魚は3.43点と1~2回の3.37点、4~5回の3.40点をわずかながら上回っている。

米飯給食4~5回の場合、ご飯類が5位4.33点と1~2回の11位3.86点、3回の9位3.80点より順位も点数も高い。煮魚・焼き魚こそ3回より点数が低かったが、みそ汁は3.77点(1~2回3.65点、3回3.51点)、煮物のおでんは3.72点(1~2回3.51点、3回3.53点)、あえものは3.54点(1~2回2.93点、3回3.23点)と高めになっている。また4点(好き)以上の献立数が19コと1~2回の9コ、3回の3コに比べ圧倒的に多い。

## (5)学校給食に対する考え方

学校給食に関して「子どもの食事作りは本来家庭の役割、学校給食はやめるべき」との考えがあるが、このことについてどう思うかを聞き、集計したのが表III-8である。

310人のうち212人(68.4%)の学生が「そうは思わない。学校給食にはいろいろな意義があるので必要だと思う」と答えている。「その通りだと思う」という弁当持参がよいとした学生は7人(2.3%)、「その通りだと思うが、毎日の弁当作りが大変なので、学校給食はあった方がよい」と弁当持参が望ましいが給食のメリットもあるとする学生は66人(21.3%)、「わからない」と答えた学生は18人(5.8%)であった。全体的にはおよそ7

割の学生が学校給食の必要性を認識していることがわかった。

では、学校給食の経験によってその意見分布はどうなっているだろうか。小・中学校ともに学校給食を経験している学生では、「そうは思わない」という回答が72.2%と7割を超える、「その通りだと思う」学生が0.8%と全体の2.3%に比べて少なくなっている。小学校あるいは中学校のいずれかで学校給食を経験した学生の場合、小・中学校ともに学校給食を経験した学生と同じ傾向にあるが、「そうは思わない」と答えた学生が56.2%（27人）とあり、小・中学校とも経験した学生より16ポイント低い。また「その通りだと思う」が6.3%と小・中学校経験者の0.8%よりやや高くなっている。学校給食をまったく経験していない学生の場合では、「その通りだと思うが、毎日の弁当作りが大変なので、学校給食はあった方がよい」がもっとも高く42.9%となり、「そうは思わない」が14.3%と全体と比べても50ポイント以上も低い。また「その通りだと思う」も28.5%と学校給食経験者に比べて高い割合になっている。これらの比較は、小・中学校経験者255人に対して小学校あるいは中学校での経験者が48人、学校給食を経験していない学生が7人と母数に差がありすぎるため断定できるものではないが、学校給食を経験したかしていないかによって、学校給食に対する考えに違いがあることが分かった。

「その他」と回答した6人は、全員が小・中学校ともに学校給食を経験した学生である。6人全員がそれぞれの意見を記述しているがうち2人は、子どもあるいは保護者が学校給食か弁当持参かの「どちらか選べるようにもよいと思う」と述べている。別の1人は「どちらでもよいと思う」という意見である。あとの3人は、「弁当の方がよいような気もするが、冷たいごはんを食べたりするのは、悲しいので決めかねる。」「お弁当の中身でいじめなどに発展することもある。」「お母さんの作った弁当はいつも同じ食べ物であるし、栄養が偏ってしまう。」と弁当のデメリット（冷たい、栄養面の問題など）を挙げた上で給食の必要性を考えている。

表III-8 学校給食に関して「子どもの食事作りの役割は本来家庭の役割、学校給食はやめて弁当持参にすべき」との考えがありますが、どう思いますか

	小・中学校ともに給食があつた学生	小・中学校のいずれかで給食があつた学生	学校給食を経験したことがない学生	計
その通りだと思う	2（0.8）	3（6.3）	2（28.5）	7（2.3）
その通りだと思うが、毎日の弁当作りが大変なので、学校給食はあった方がよい	51（20.0）	12（25.0）	3（42.9）	66（21.3）
そうは思わない。学校給食にはいろいろな意義があるので必要だと思う	184（72.2）	27（56.2）	1（14.3）	212（68.4）
わからない	12（4.7）	5（10.4）	1（14.3）	18（5.8）
その他	6（2.3）	0（0.0）	0（0.0）	6（1.9）
無回答	0（0.0）	1（2.1）	0（0.0）	1（0.3）
計	255（100.0）	48（100.0）	7（100.0）	310（100.0）

注) 数字は人数、（ ）は割合。

## (6)学校給食の思い出、意見

最後に学校給食に関する思い出や意見を自由に記述してもらったところ、310人のうち190人（61.3%）の学生が記述していた。献立に関すること、給食時間の様子、給食指導に関することに大きく分けて整理した。

まず、献立に関することでは牛乳、めん類についての記述が目立つ。牛乳については前述と同じように「毎日牛乳が出たので、牛乳を毎日飲むようになった」とある一方、「学校給食で出る牛乳が嫌いで、現在でも飲まない」「いつも牛乳を飲むとお腹をこわしていたので、温かい飲み物が欲しかった」と言う学生もいる。また「ごはんの時も牛乳だったのでいつも合わないと感じていた」との記述もあった。米飯給食と牛乳をどう組み合わせていけばよいか検討が必要である。めん類については、「弁当では食べられないめん類が食べられるのでよかった」、「おいしかった」という記述もあるが、量が足りなかつた、めんがのびていたという学生もいた。

学校給食では行事食やバイキング給食も楽しみの一つだったようである。「半年に一度くらい姉妹都市の料理が給食に出ました。韓国やロシアなどの珍しい料理が出てとてもうれしかった」と日常では食べられない料理を楽しみにしていた学生がいた。特別な献立でなくても楽しみはあったようである。初めてライチを食べた学生は「すごくおいしくて、もっと食べたくて先生とその種を植えた（でも芽はでなかつた）」経験を持つ。また、前述にもあるが「家族の中に嫌いな人がいてあまり作らないなど、家ではあまり食べないようなものが給食に出ると嬉しかったのを覚えている」と言った感想も少なくない。

料理の温度に関する記述もいくつかある。「小・中学校ともセンター方式の給食でしたが、ウォーマーがあつたり、冷たいゼリーなどはドライアイスで冷やされていた」「給食はお弁当と違い温かかったので、高校の時は給食が恋しかった」など保温保冷された学校給食を食べていた学生と、「煮物などは好きだが、学校給食ではいつも冷たかっただのおいしくなかつた」と言うように温度管理がされていない給食を食べていた学生とでは、学校給食の印象は異なる。

転校によって複数の学校給食を経験した学生もその思い出を書いている。「千葉の学校では献立の種類が多くてとてもおいしかつた。北海道T町の給食では種類が少なくて、週に2回はコンソメで味をつけたような野菜スープだったので楽しみが減つた」「小学校では北海道A市とO市のを食べた。A市はベーシックなものが多いし、O市はバラエティーに富んでいた。O市ではふるさと給食と言うものがあつて、いくらなどが出た。楽しみにしていたし、すごくおいしかつた。」とそれぞれの給食内容を比較している。

給食時間の様子では、みんなで食べる楽しみについて書いている学生が多い。「みんなでわいわい食べたのが楽しかつたし、班で机をくつづけるのでおしゃべりも楽しかつた」と教室での給食の様子について書いている学生もいれば、「中学校の時に週2回、大きな食堂で校長先生や教頭先生たちと一緒に食べたことがあつた。とても楽しかつたし、良いコミュニケーションの場になつた」と言う学生もいる。また「班の女の子が食べるのがゆっくりだったので、自分は早食いだったがゆっくり食べるようになつた」と周囲の影響で食べ方が変わつた学生もいた。

また、「小学校低学年の時、食べるのが人一倍遅かつたので、先生にいつもせかされていました」「中学校の時は準備に時間がかかり、食べる時間が長くて15分、短い時は10分も

なかったのでいつも残していた」と給食時間の短さについて書いている学生もいる。「小学校1、2年の時の担任は、早く食べることを良いこととしており、早食い表みたいなものを作り、1番から5番くらいまで早く食べた人にはシールを貼っていて一見ノルマ表のような感じだった。今から考えればすごく体に良くないことだったと思う」と振り返る学生もいる。

給食指導に関することでは、嫌いなものを無理に食べさせられて吐いてしまったり、尋ね出たと言う学生が数名いた。具合が悪くならないまでも、「嫌いなものを無理に食べさせられたのが嫌な思い出」と言う学生もいたが、「好き嫌いが多くてあまり食べるものはなかったが、給食はあった方がよいと思う」と考える学生もいる。

食事マナーについて、「左利きを直すのに給食を右手で食べないと怒られたのがつらかった」「給食は好きだったがみんなで『いただきます』するまで食べるなとか、時間内に食べろとか（早食いは体に悪い）、すべて食べ終わるまでおかわりはダメなど、決まりがいやだった」という学生もいた。

給食指導に関しては「嫌いなものは食べなくてもいいと言う先生もいたし、一口は食べようと言う先生もいた」「小学校5、6年の時の先生は、まず嫌いなものの食べ切れなさそうなものを最初にさげさせておかわり用にしていたので、毎回残飯が出なかつた」など、教員によって指導内容にもかなり違いがあったようである。教員による給食指導の思い出がいくつかある一方、学校栄養職員に関する思い出は「給食便りは分かりやすかった」とある程度であった。

給食に対する意見としては、「栄養バランスがとれて良いと思う」「いろいろな食材を使った様々な料理が出てくるので、とても良いと思う」と学校給食の栄養面が充実していることや食生活の幅が広がる点が評価されている。「小学生が弁当や水筒を毎日持っていくのは大変なので、楽だったと思う」と学校給食のメリットを言う学生もいる。さらに、「親の影響で小さい頃から料理済み食品やお菓子などしか食べていない子どもも少しづつ増えていると思う。そういう子どもにとって給食は栄養補給の場となっているように感じる。食生活を考える面でこのことはますます問題になってくると思う」と家庭での食生活の現状を踏まえながら学校給食の必要性について考えている学生もいた。

最後に学校給食を経験していない学生の意見をまとめておこう。「一度も食べたことがないので、いまいち想像がつかない。私はとにかく弁当の方がいいと思っている。いろいろと楽しい」「親子関係が薄っぺらになっている今、弁当を持参させるべきだと思う。帰ってから家で子どもが『おいしかった』と言えば、ハッピーな気分になると思う。でも多くの親は手を抜くと思う」とどちらかと言えば弁当持参が良いとする意見である。一方で、「一度学校給食を体験してみたかった。お弁当もいいけど、給食にあこがれていた」と、とにかく一度は給食を食べてみたかったと言う学生や「田舎の学校だったのでずっとお弁当だった。（略）弁当は自分の好きなものを食べられる利点があるが、好き嫌いが克服できないし、作るのが大変だと思った」「十数年も弁当を作り続けた親にとって、日曜日はうれしいものだったと言っていた」と弁当作りの大変さを挙げた学生もいた。

### 3 まとめ

学校給食が成長後に与える影響を把握するため、1980年から1982年に生まれた学生を

対象に調査したところ、310人中303人（97.7%）の学生が小・中学校のいずれかで学校給食を経験していた。

「給食時間が楽しかった」と感じている学生が7割を超えるなど、学校給食に対する印象は概ね良いようである。しかし「嫌いなものを無理に食べさせられた」ため具合が悪くなったり、「マナー（挨拶、手洗い、食器の扱い）をうるさく言われた」わりには正しい習慣が身に付いていないなどの実態も明らかとなった。給食の量について、多かったあるいは少なかったと答えた学生も少なからずいた。また、学校給食を通して栄養や料理、食料を供給する農業に興味を持ったと言う学生は1割にも満たない。

米飯給食を経験した学生は8割を超えた。経験者のうち6割以上の学生は週3回以上給食でご飯を食べていた。しかし、週何回ご飯を食べていたのかさえ覚えていない学生も1割程度いる。

学校給食経験者のうち、給食が現在の自分の食生活に影響を与えていると思う学生はおよそ4割、あまり思わないとする学生もおよそ4割であった。しかし学校給食がきっかけで今でも好きな食べものでは、自由記述にもかかわらず3割の学生が127種類の食べものを挙げている。

給食の献立のうち嗜好度の高いものは、プリン、ゼリー、ヨーグルトなどのデザート類、カレー、鶏の唐揚げであった。逆に、嗜好度の低いものは、漬けもの、酢のもの、納豆、佃煮であった。しかし、米飯給食回数が週4～5回だった学生の場合では、週1～2回あるいは3回の学生に比べて、みそ汁やおでん、あえものといった和風料理を好む割合が若干高めだったことがわかった。

「子どもの食事作りは本来家庭の役割、学校給食はやめて弁当にすべき」との考え方に対して、「そうは思わない」と答えた学生は全体で7割弱いたが、学校給食未経験者では「その通りだと思う」とした割合が高く、学校給食経験の有無によって、給食に対する考え方には違いがあることが分かった。

学校給食を終えて4～5年が経ち、その経験が今の食生活に影響していると自覚する学生は、4割程度と給食の影響は一見少ないように見える。しかし、友だちと一緒に食事をする楽しさを知ったり、嫌いな食べものを好きになったり、生まれて初めて食べるものがあつたりと、給食の経験を通して食生活の幅を広げている学生が多い。さらに、給食に出たメニューが家庭の定番料理になるように、学校給食は食情報の発信源としての役割も果たしている。しかし、給食を食べるだけでは食事マナーは身に付きづらく、栄養や料理、食料を供給する農業にまで関心が及びづらいことも明らかになった。なぜ食事マナーが必要なのか、栄養や食料について考えることが大切なのかを子どもに理解させるには、教育も必要である。また、調査にも見られたように、給食時間が短い、教員によって給食の指導方針が異なる、学校栄養職員の存在感が薄いなど、食教育以前の課題も少なくない。

## IV 「地産地消」型の学校教育の教育機能

### 1 学校給食と食教育・食農教育

学校給食は、食材をいかに調達することからはじめ、作ることから食べる指導を含む教育的学習活動であり、子どもたちが、豊かな食生活を自ら創造する主体として成長するための学習の場であるが、学校教育において食教育・栄養教育のために、学校給食と教科教育との連携の動きが広がるのは、1994年度から始まる「栄養教育モデル事業」がひとつの契機となっている。ここでは、国語の教科書に取りあげられたマグロの実物を地元の漁協の協力でみせてもらい、学校給食の栄養士がマグロの種類について話し、マグロを使ったバイキング給食を実施するとともに、児童が調べ学習をして学級新聞にまとめるというような学校と地域、担任と学校給食職員が連携した授業実践も生まれてきた。

また、日本体育・学校健康センターが実施している「学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業」は学校給食を通して地域の食全体を見直す動きを支援しようという事業であり、例えば1995～1996年度に事業の委嘱を受けた宮城県宮崎町では、給食に地元の食材の利用拡大をめざす「新鮮クラブ」が母親たちにより結成され、「畑仕事をしていると子どもたちが声をかけてくれる」のを励みに、給食の食材となる農産物の生産にあたるという取組が生まれている。この事業は1983年から96年までで144地域が委嘱を受け、事業終了後も活動が継続されているところが多いという。

2002年7月、2003年2月には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会議が「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」の2次にわたる報告を行い、健康に関する食に関する指導の充実のために学校栄養職員の積極的な協力を得て、今日の学校給食の意義を踏まえた教育活動を関連教科ごとに行う必要性が指摘され、学校給食職員の指導力の向上とともに、食に関する指導（①児童生徒への個別的相談指導、②児童生徒への教科・特別活動等における教育指導、③食に関する教育指導の連携・調整）と学校給食の管理にあたる、栄養教諭の配置が構想され、「地産地消」型学校給食を児童・生徒の食に関する教育への活用を求める社会的要請はますます強まっている。

### 2 「地産地消」型学校給食が担う「食教育・食農教育」の成立条件

私たちは、「地産地消」型学校給食が「食教育・食農教育」の成果を生む条件として次の3点が必要であると考えている。

第1に、地場の農産物の消費、利用を拡大し、農業・農村の振興を進める地域全体の取り組みの中で学校給食が位置づけられること。第2に、その地域ぐるみの取り組みを前提にしながら、栄養士を中心にして、地域の食材を利用した学校給食の実践を軸に、それと結びつけて子どもたちに食材の生産・流通についての理解や農業体験など食生活の主体として育てる学習を各教科の学習や総合的な学習を通じて実践することが大切であること。そのために学校長をはじめ教職員全体の「地産地消」型の学校給食の意義を正しく理解す

ることが不可欠である。第3に、以上の行政内や学校内の連携を可能にするには、栄養士や調理員等の学校給食担当職員の役割が重要であること。「給食室だより」等を活用しながら、父母をはじめとする地域住民に学校給食で取り組まれている成果を広く理解してもらう努力が求められるということである。

以下に、「地産地消」型学校給食の実践に取組んでいる名寄市において、とくに第2、第3の点についていかなる現状にあるかについて検討する。

### 3 名寄市学校給食センターの取り組み

#### (1) 名寄市学校給食センターの献立委員会を中心とする取り組み

名寄市学校給食センターは、名寄市内の7小学校1472名(2002年度)、3中学校765名(2002年度)に給食を提供している。同センターは別項で述べるように、生鮮野菜や和菓子など地元で生産、製造された食材を積極的に活用する努力をしている学校給食センターである。

名寄市の学校教育においては、学校給食の献立や使用される食材等について父母が参加して意見を反映することができる献立検討委員会が置かれており、各小中学校から給食担当の教諭1名(養護教諭が務める場合が多い)と、各校のPTAの献立委員1名ずつから構成されている。この献立委員会は隔月に1回、年に6回会議を行う。この委員会は名寄市の父母の間に学校給食に対する関心が高まり、改善の要求が強くだされたようになったことを背景に組織されたもので現在の学校給食センターが開設される以前から置かれていた。

ここで学校給食センターから献立の特徴や使用される食材等についての説明が行われ、それをもとに討論が行われている。これに出席した学校給食担当教員がそれぞれの学校に討論の結果をもち帰って職員会議等を学内の教職員に説明し、児童・生徒には主に担当教員を通して伝えられることになっている。

PTAの献立委員は各小中学校のPTAごとに選出されているが、名寄小と名寄南小学校のPTAには給食部が置かれ、献立委員はこのメンバーの中から選出されている。このPTA給食部は各校に配置された給食トレイを拭き、白衣を洗濯する活動を行うとともに学校給食センターの施設見学や試食等により学校給食についての学習を行っている。また各小学校PTAには毎年1回研修として給食会(試食)がある(中学校PTAもかつて取り組むところもあったが現在は行われていない)。また小学校の入学を控えた子どもをもつ幼稚園の父母のために毎年3月には勉強会が開催され、学校給食についての事前の学習が行われている。

子どもたちの父母にはこのような取り組みを通じて地場の食材を使った学校給食の意義が紹介されている。

#### (2) センター栄養士の取り組み

センターの栄養士としては、直接に学校で児童・生徒や教職員・父母に地場の食材を活用した学校給食の特徴や意義を話す機会をもっているわけではない。現在重点を置いているのは、第1に、給食時間に直接出向いて児童・生徒の食事の様子を観察することであり、盛りつけや子どもたちが食べている様子をみながら今後の学校給食の献立提供などの参考にすること。第2に、給食担当教員から児童・生徒の反応等について聞くことである。現在の児童・生徒2500名に1人という栄養士の配置基準では、名寄市は栄養士が一名しか配置することができず、現在の体制で学校の授業の「食生活教育・食農教育」に関わるのは困難であると考えており、当面は前記2つに重点を置き、授業への参画はその後の課題であると考えている。

#### 4 学校教育の中での取り組み

名寄市の場合、学校給食の取り組みが、学校教育の内容としてどのように活用されているのかを次にみると、名寄南小学校では学校行事として保護者と子どもたちが学校給食を共にするという給食会の行事が年1回ある。このときには、献立表についての質問が保護者から寄せられ場合があり（栄養士は直接参加しないが）、事前に答えることにしている。

今後、「総合的な学習」の取組がますます活発になることが予想されるが、地場産業である地域農業の生産物を利用する「地産地消」型の学校給食の実践は地域の重要な教育資源であり、有効な教材となりうるものである。現在のところ市内の畑作地域にある智恵文小学校の生徒が高齢者の食生活の学習をテーマにした学習で学校給食センターに相談に来たことがあるだけで、学校からの相談や問い合わせはほとんどないという。これは、学校及び教員に「地産地消」型の学校給食の意義やそれを実現するための地域の関係者の努力があまり理解されていないことを反映したものである。

#### 5 まとめ

「地産地消」型の学校給食を児童・生徒の食教育あるいは食農教育は学校給食担当者の側からその意義について理解を求める取組が積極的に行われているが、それを関連教科と結びつけて学校教育にいかす取組はまだ緒についたばかりで、全国的にみればいくつかの先駆的な取組があるが、名寄市においてはほとんど取組まれてはいなかった。

それは、「地産地消」型学校給食について学校教職員の理解が依然として不足しているからで、それは学校給食センターなど担当セクションの努力にもかかわらず行政全体の位置づけが不足していることを背景にしており、それは名寄だけではない。

こうした現状を克服し、「地産地消」型の学校給食を食教育に活かすためには、名寄市の場合には学校給食センターの側で「総合的な学習」に対応するような「地産地消」型学校給食の意義や食材調達のしくみやそれを実現するための関連する人々の努力などについて説明する教員向けガイドブックづくりや生徒向けのガイドブックなどを教員とともに取組んだり、教員研修の機会に学校給食の現状を知るを盛り込むなどの取組が求められている。

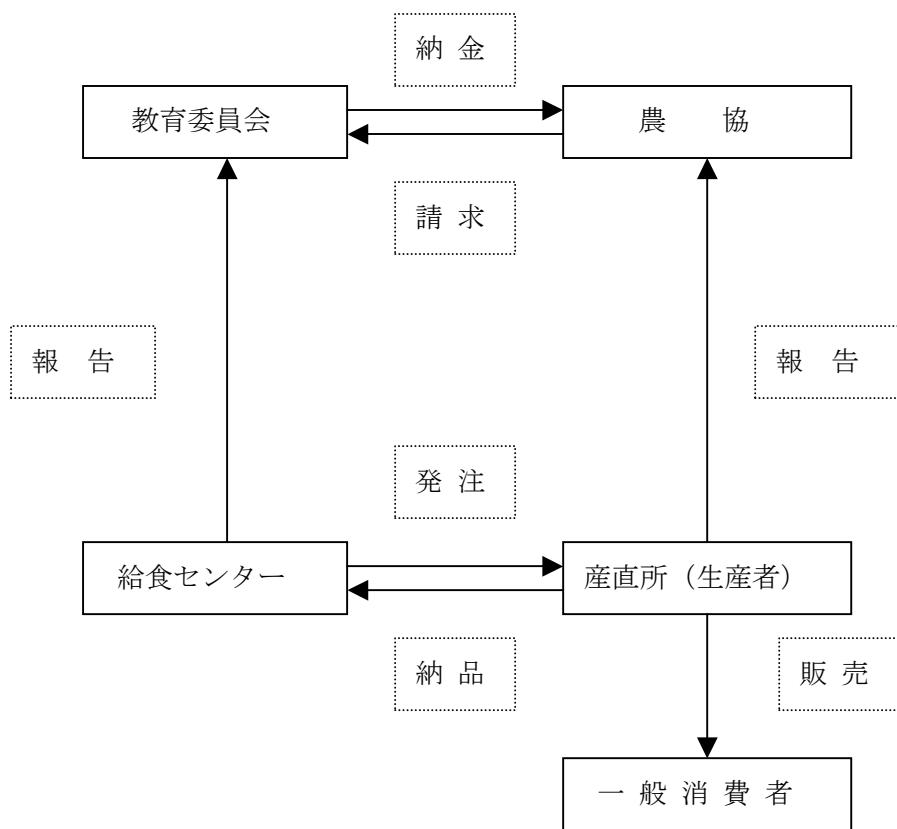
## V 生産者および納入業者等の実態

### 1 E市における事例

#### (1) 生産者と学校給食が結びついた契機

E市の生産者が地元食材料を学校給食へ納入するようになった理由は2つある。第一に、平成10年頃から野菜の高値が続き、学校給食の予算とは大きな格差が生じていたのだが、平成12年に中国産野菜が参入して市場価格が下落し、予算的にかなり近づいたことがあげられる。第2に、平成10年からE市の生産者10戸がグループを形成し、北海道の補助金を活用して直売所を設立。地元産食材料を供給する独自の動きを始め、学校給食の発注を受けるに適当な組織ができていたことがある。このような時期と、学校給食センター

図V-1 E市の地元食材料と学校給食



(とくに栄養士)が地元産食材料を使用した給食を目指し、検討を開始した動きが重なり、まずは量、品目数、回数などにこだわらず、試験的に直売所からの納入が開始された。この試みを農協、農政が全面的に支援した。

平成13年、E市学校給食センターにおける地元食材料の利用が本格化する。各組織の相互関係を図V-1に示す。

## (2) E市の特徴

### ①発注等の事前打ち合わせと生産計画

10戸からなる生産者グループの産直所は、店長とパート職員の2名体制で、給食センターへの搬入も担当する。6月から11月の半年間、開所しており、これ以外の期間は生産者個別、農協による対応となる。産直所の売り上げのうち、給食センターへの納入額は全体の約1割程度である。

給食センターからの発注は約1ヶ月前であるが、年間計画、過去の月別発注状況と価格等、様々な情報の提供を受けて事前の打ち合わせが入念に行えることで、生産者側は対応の目処がたつ。

現在、このシステムで納入されている品目は60品目に達し、玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモがとくに多い。センターに納入される農産物は一般に大きいサイズのものと要望されるが、サイズが大きい場合、市場価格的には安くなることが多く、生産者にすると小さいサイズのものは一般流通に、大きいサイズのものは学校給食にと、無駄ない供給が可能となる。また、年間計画が明確なので、畑によって収穫時期をずらして、学校給食用の農産物は収穫を遅くして大きくするといった工夫も行われるようになった。

### ②コストダウンの工夫とセンター側の理解

運搬用の段ボール、ネットなどの再利用はお互いのメリットとなり、ニンジン、大根は土付きのまま鮮度を維持して納品することを理解してもらったり、2日分をまとめて搬入することの了解を得たりしてコストダウンを図っている。

また、例えば夏場のホウレンソウのように、生産が厳しく、価格的に合わなくなる場合、地場で豊富なピーマン、アスパラ、ブロッコリーを代用したり、サラダ用のキャベツの発注に対してサラダに向かない品種しかない場合はサラダから炒めものに献立を変更したり、センター(とくに栄養士)の臨機応変な対応と理解がある点が大きな特徴となっている。ひとえに、子ども達のために安全、安心な食材料を使いたいというセンターの思いの現わでもある。また、現場(栄養士)の考えを尊重する体制(教育委員会)も特筆される。

### ③生産者として食農教育との関わり

E市は、大豆栽培から収穫、加工までを体験させてくれる農家があつたり、積極的に食農

教育を取り入れる先生が珍しくない環境にある。この地域にあって産直所の代表的な役割を担っているN氏は、E市内教員研修会講師や生徒の農場見学の説明役を務め、地元農産物の理解獲得に寄与している。また、センター栄養士の食教育の教材として、産直所は地元産トマト、甘露、でんすけすいかなどを毎年提供し、教育効果上昇に貢献している。

#### ④今後の課題

給食センターでは、地元産食材料の比率が3割強にある現状を5割程度に上げたいと考えている。そのためには、生産者側では栽培品目数の増加、栽培時期の拡大など、給食センターの希望に応える体制づくりが求められる。E市には、別の産直中心の生産者グループがもう一つ存在する。これまでのところ、学校給食との関わりには消極的であるが、品目によって協力を得るような連携を検討している。

また、産直所から給食センターへの直接搬入することで、これまで給食に関わってきた地元納入業者との関係の複雑化が懸念されている。今後、共存共栄を視野にいれた展開への配慮が必要となる。

## 2 A市における事例

### （1）地元産食材料を使った学校給食に対する生産者の思い

北海道の中でも生産品目、生産量とも豊かな地域にあるA市は、学校給食における地元食材料の利用が必ずしも多くない状況にある。その現状に疑問を抱く生産者S氏がいる。

数年前から無農薬栽培、有機栽培などにこだわってきたS氏は、生産の合間にJA・N前で週に1回、朝市を実施している。

現在、A市N中学校PTA会長の職にあり、生産者として、また親として、学校給食に対する強い思いがある。これまで北海道農政部からの依頼や、近隣小学校の先生からの個人的依頼などにより、子供達に田植えの体験機会等を与えていたり、また、時間講師として「社会」の授業の中で農業について子供達に話すなど、まさに「食農教育」の実践・協力者としても活発に活動している。この地域の給食はN中学校でつくられ、近隣5校を受け持っている。生産者として直接、同校栄養士に地元産食材料の積極的利用を促したり、PTA会長としてA市給食委員会に出席して提案しているが、その方向への進展がない状況にある。

### （2）指摘される地元産食材料のネガティブファクターと生産者の意見

#### ①とくに栄養士が指摘する地元産食材料の積極利用に関するネガティブファクター

##### 1) 他の優先される課題と作業効率の低下

好き嫌いの解決、アトピーの子供への対応などが優先すべき課題が山積しており、地元産食材料にこだわっていられない状況にある。規格等の不揃いによる作業効率の低下が危

惧される。

2) 高い価格

地元産食材料は一般に価格的に高い場合が多く、予算的に合わないだろう。

3) 量的確保の不安

地元産食材料にこだわると、発注野菜等で一定の規格品の量的に確保することは困難な場合があるだろう。

## ②生産者としての意見

1) 地元産の米の利用について

A 市は北海道有数の米どころに位置し、近隣町村を含めた生産量は相当量に達するにもかかわらず、これまで地元産の米が大消費地経由で間接的に納入されている可能性はあっても、直接的に納入される場合は少ない。野菜などは季節的な変動もあるため理解できる点もあるが、米については地元産を増やすことに問題はないはずと考えていた。

2) 高いと言われる価格について

地元産食材料は一般に価格的に高いと言われるが、どのような規格が、どのような価格で納入されているか、正確な情報はほとんどない。例えば、一般に野菜はサイズが大きくなると市場価格は下がる。M サイズ 100 円が L サイズになると 70 円というケースがよくある。納入価格と規格の関係が明確でないので、給食の野菜の価格は安くて、利潤がないという話にもならないのではないかと考えている。前述 E 市の場合、給食センターと生産者の間でこの点の情報交換が十分行われていたのと対照的な状況にある。

3) 量的確保について

現在、JA は広域化しており、栽培品目の役割分担などを決めれば量的確保は十分可能と考える。ただし、生産者として、単なる利潤追求ばかりでなく、子供達の「食」を守るという、ある意味採算を度外視するくらいの意識をもつ場合も必要と考えている。

## ③地域産食材を積極的に用いる給食実現に向けて～問題点と期待～

1) 給食に対する親の価値観の違い

かつて米の補助金がなくなり、50 円程度の値上げが必要となった時、教育委員会の説明が父母達に理解されるまで相当の時間、労力を要したという。また、牛乳アレルギーをもつ親から、自分の子は牛乳を飲まないのでその分の給食費を減額するようにという要望が出され、議論中というケースもある。つまり、いかに地元産食材料を使った理想的な給食を実現するといつても給食費の値上げを伴うとすれば、賛同を得るのは大きな困難が予想される。

2) 米から品目の拡大へ

ここ数年、A 市立病院で地元産の米を積極的に使うようになったので、学校給食にも期待していたが、平成 14 年度ほぼ 100 % 地元産の米が使われるようになった。また、これ

までの提案、活動が評価されて、地元産食材料を使った給食実施に向けたモデルケースを平成15年度に具体化する動きが教育委員会内に出ているようだ。この動きが拡大することを願いたい。

### 3) 残飯処理問題の解決

A市に限ったことではないが、給食の残飯処理問題が浮上している。現在、行政の関連部署で、堆肥化、熟成、生産者へフィードバック等、システム化が検討されているが、試験段階では堆肥の未熟成等の問題が浮上し、実用化にはまだ多くの課題がある。地元産食材料の積極的利用につながるなら、システム構築に向けて生産者として貢献したいという意欲もある。

## （3）A市における地元産食材料の動きと学校給食での利用

### ①A市農業振興課と学校保健課との面談調査から

地元産食材料の利用状況について伺った内容は以下のとおりである。

#### 1) 米について

平成12年度から地元産米の利用率向上に積極的施策が行われている。とくに学校給食、市立病院給食に重点が置かれた。以前、市立病院では地元産米を使用していたが、食味の点から残飯率が高く、他県品種に換えたところ残飯率が下がったという経緯がある。しかし、今の地元産米の食味は大幅に改善されたため、転換を図ったところ評価は悪くない。現在、学校給食関係では100%地元産米が使用されるようになった。

#### 2) 野菜等

平成13年度から「地産地消」型学校給食への取り組み検討が始まり、まず、学校保健課により地元産食材の利用状況について実態調査が行われた。この調査は、隔月、全体の4分の1について実施された納入業者に回答を求めるもので、必ずしも正確なデータを得るものではないが、9.4%が市内産、32.2%が近隣の上川地域産、16.5%道内産、残りが府県、輸入（オレンジ、キウイなど）、そして不明と、概要が浮かび上がってきた。平成14年度も同様の調査を行ったが傾向に変化は認められていない。なお、地元産食材料の出荷が5月から11月の7ヶ月であることから、年間を通しての占有率の評価が難しいとの感想もある。

### ②地元産食材料の流通の現状

A市の野菜等の流通形態は図V-2のとおりである。

まずA市の生産者は農協に納入。青果物はA市青果連に一元集約する（約27億円の扱い）。他に農家、農協の個別販売も若干あるという。A市青果連は地元市場（4系統）に全体量の約51%を出荷。そのうち地元消費が20~30%程度と推察されている。青果連からは他に、北海道内向けに25%、北海道外向けに23%程度出荷されている。学校給

食に使用される食材料は、教育委員会からの発注となるが、現在、卸し業を兼ねる場合を含め10数社の納入業者が最終的に給食の現場に納品している。納入業者は不特定で、これまでのところとくに地元産食材料中心の品揃えを要望する状況ではなかつたようだ。今後に向けて、納入業者の意識改革（勿論、市場経済で利益優先も理解できるが、地元産にこだわる価値観を芽生えさせる）は、行政面でも大きな課題と認識している。A市では安全性への配慮もあり、2年ほど前から地元産指定品目を設置し、徐々に増やす方向で検討している。

### ③今後の課題

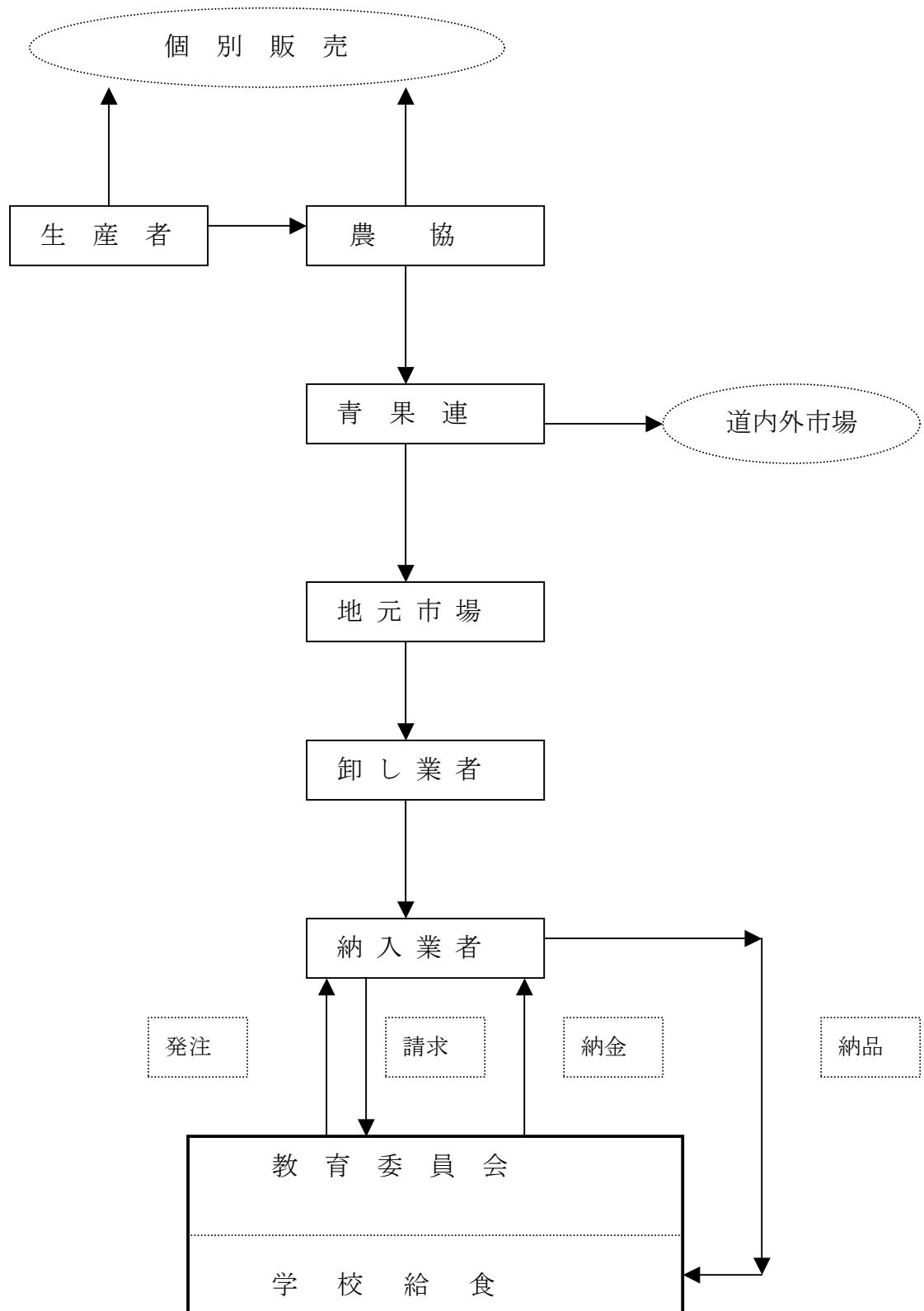
#### 1) 流通の合理化～給食現場と生産者の距離の短縮～

図V-2のように、A市における地元食材料の流通は複雑である。給食現場と生産者が緊密に連携できる状況にない。このままでは地元産食材料を使った給食が拡大する可能性は高くないだろう。通常の流通形態とは別なシステム構築を検討する必要がある。また、比較的大きな都市においては仕方ない点ではあるが、教育委員会が前面に出てしまうと現場の意向が反映しにくくなる。勿論、いずれにしても地元産食材料を積極的に使いたいという栄養士の存在が不可欠であることは言うまでもない。

#### 2) 地元産食材料に関する情報、価値観の共有

地元でどのようなものがつくられているのかということを含めて、できる限りの情報を発信することも大切である。一例として、お米を地元産に換えた際、現場では調理法（米の場合、水加減）を変えなければならないことで不満が出たという。事前の情報周知が不十分であったことが拍車をかけたようであるが、地元産食材料を使うという点で同じ価値観を共有できることが望ましい。

図V—2 A市の地元産食材料の流れ



### 3 ○市における事例

#### (1) 市役所主導で進められた学校給食への野菜納入

○市における地域産野菜の学校給食への納入は、市役所主導で進められてきた。1980年代後半、農薬等の人々の健康に及ぼす悪影響が問題になり、有機農業運動が一つの高揚期を迎えるが、○市でも市農協の呼びかけに呼応し、無・減農薬で野菜栽培にチャレンジする農家が現れ始めていた。これを聞きつけた当時の市職員が市農協との協議を重ね、児童・生徒の健康維持・増進のため、地域産無・減農薬野菜の学校給食への導入を企画していくこととなるのである。それは、1990年度に実現され、以降、品目・量を拡大し、今日に至っているのである。今日、玉葱、人参、馬鈴薯、ゴボウ、チンゲン菜、アスパラ、南瓜など75トン余が供給され、それは学校給食センター購入全野菜のうち実に33%余を占めているのである。ただし、都市化に伴う生産者の減少や児童・生徒の減少に伴う需要量の減少などによって、供給総量が1990年代末葉以降、減少傾向で推移していることを付け加えておきたい。

表V-1 地域産無・減農薬野菜の使用量

(単位: kg)

	1995年度	2000年度	2001年度
玉葱	25,150(38.1)	34,800(58.6)	48,630(82.2)
人参	29,264(61.6)	18,830(38.9)	13,140(27.4)
馬鈴薯	7,070(63.0)	11,754(27.8)	—
長ネギ	6,242(34.7)	—	—
ゴボウ	7,518(100)	9,177(100)	9,289(100)
チンゲン	1,830(47.3)	1,385(76.3)	780(62.9)
計	93,271(39.2)	82,908(34.5)	75,977(33.1)

注: 1) ()内は、全使用量に対する割合で、%である。

2) 2001年度の馬鈴薯の集計は未完。

資料: ○市学校給食センター調べ。

当初、無・減農薬生産のために余分に費やさざるをえない費用に対して、市費からの補助が行われた。とは言え、その全額、すなわち無・減農薬作と一般作との差額全額が補助されたわけではない。無・減農薬生産は始まったばかりで、まだまだ努力すべき余地を残していたこともあり、概ね、差額の半額ほどの補助とされたのである。それは1997年度まで続けられ、1998年度には地域産無・減農薬野菜の供給が軌道に乗ったこともあり、補助は打ち切られ、以降、市農協と学校給食センターとの交渉に任せられることになった。補

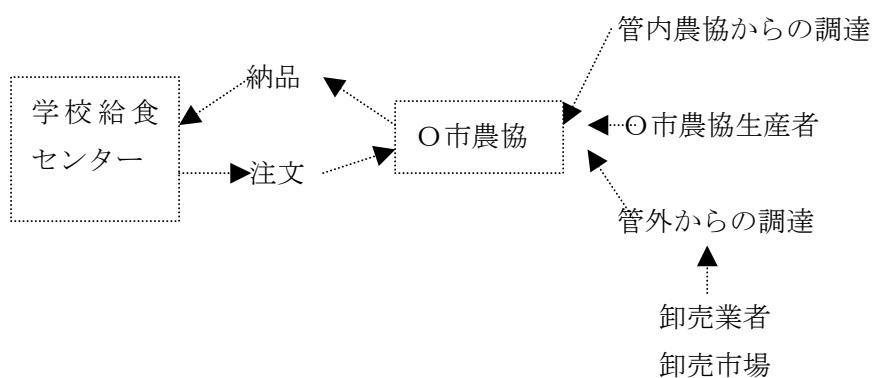
助打ち切りに対して、市農協と学校給食センターは、給食費の値上げ抑制を目指し、泥付き野菜の納入、無選別化、配送容器の簡素化など様々な対応を工夫し、コスト・ダウンに努めているのである。

また、〇市では1995年、「農業理解促進対策事業」をスタートさせ、域内消費の拡大や顔の見える関係づくりなどに努めていることは見落とせない。同事業の中で、一つに減農薬・有機栽培農産物の保育所給食への提供、二つに学校給食便りを活用した地域産農産物のPR、三つに小学3年生を対象としたアスパラ、ごぼう、人参の収穫体験および農家との交流会、四つにメークインの掘り取り即売会、そして五つに親子農業体験ツアーなどが行われているのである。更に、年に一度、「学校給食週間」を設け、通常以上に地域産農産物の利用した献立をつくるなど、児童・生徒の「食」への関心を高める努力をしている点は見落とせない。〇市学校給食センターの、まず地域産無・減農薬農産物を使うこと、次いで市内産の農産物を利用すること、それでも足りない場合は同一支庁管内のものを使うこと、そして輸入物は可能な限り使わないこととするスタンスは、こうした過程を通じて形成されていったと見て良い。こうしたスタンスは、農産物だけではなく加工食品などにも色濃く投影されているものと考えられ、ここに学校給食を基点とする「食産業クラスター」形成の萌芽を見るのである。

## (2) 要の役を果たす〇市農協

○市の学校給食への納入に当たって中心的役割を果たしているのは、○市農協である。○市農協はそもそも「学校給食納入業者」の役割を果たしてきたが(図V-3参照)、市の働きかけに沿って市内産の無・減農薬野菜の納入の役を引き受けたのも同農協であった。

図V-3 ○市の野菜納入のルート



資料：○市農協より聞き取り調査から作成

Q市農協では、根菜類などの無・減農薬野菜は出来秋に集荷し、倉庫に保管の上、注文

に応じて納品し、葉菜類などは注文の度に農家に発注し、朝方に集荷の上、納品している。また、一般野菜などは管内農協の協力を得て集荷し、それでも足りない分は市内の卸売業者や卸売市場から調達し、納品している。納入価格は市内産無・減農葉野菜については先述したが、それ以外は、T新聞掲載の〇市内小売価格情報を基に学校給食センターと協議の上、決定している。

学校給食への納入はロットが小さい上に多頻度であるため、農協から嫌われるケースが多い中で極めて貴重なケースと評せる。〇市農協の事例は、例え少量多頻度納入であったとしても、意を決して取り組めばやれることを示していよう。

## おわりに

本調査研究の課題は『「地産地消」型食料消費構造の構築と「食産業クラスター」形成に関する研究』である。

それは、WTO体制の下、「輸入自由化」と輸入農産物・食料の増加がいよいよ昂進するという今日の農業情勢の下で、農業を基盤的産業とし、膨大な食品工業や農業関連産業・分野を擁する北海道とて、今まさに求められている課題と言っても決して過言ではない。もっぱら農産物生産と簡単な一次加工に依存し、それを都府県に向けて移出するだけでは、農業は言うに及ばず、北海道の多くの産業・分野もいよいよ立ちいかなくなってきたているからである。「はじめに」でも触れたように、「道内食率」の低さや地域・北海道市場の軽視、卸売業や量販店の要望と消費者の要望との取り違え、「原料基地」、食関連産業の未発達などの幾多の弱点を克服し、WTO体制に抗していくことのできる態勢を築いていかなければならない。もし、それに失敗すれば「北海道撃沈」とも成りかねないのである。

われわれは今、何から始めるべきか。「地産地消」型食料消費構造の構築や「食産業クラスター」形成に反対する人は、ほとんどいまい。しかし、この分野ほど「総論賛成・各論反対」が渦巻き、百家争鳴状態にある分野はないようにさえ思える。一時期、「一億総教育評論家」と言われた時代があったが、「食」分野も今、そうした状態にあるのではないだろうか。一方には、価格低下を執拗に叫ぶ人々がいれば、他方では「スローフード」やら「有機農産物・有機農業」を叫ぶ人々がいる。また、「本物志向」やら「グルメ志向」などなど、実に枚挙に暇がない。教育と同様、「食」は日常茶飯事であり、万人が何かしらの経験を持ち、意見を持っているからに相違ない。

これはこれで極めて大切なことであるが、われわれは「食」の日常茶飯事性、すなわち「水」や「空気」の如くに、何か特別なことでもない限り、「○○にでもするか」とものの数分、否数秒で料理・献立を決めてしまうと言う点に着目したい。すなわち、「食」の個人的習慣性、社会的慣習性である。その個人的習慣性は一体、どの時点で形成されるのであろうか。大人になって嗜好の変わる人もあるが、大方は幼児期の体験の積み重なりが、習慣として固着化していくのではないだろうか。だとすれば、幼児期の「食」を変えることなくして、現今の大半の「輸入依存型」から「地産地消」型の食料消費構造への転換は望み薄なのではないだろうか。そして、幼児期と言った場合、頭を過ぎるのは万人と言っても良い人々が9年と言う長きに渡って「強制的」に経験する「学校給食」を忘れるわけにはいかない。学校給食は1日三食としても子供達の6分の1の食を提供するとされ、近年、朝食抜き・夕食抜きの子供達が増えていると言われる中で、その比重は極めて重いと言わなければならない。こうして、われわれの関心は学校給食へ向かい、「地産地消」型の学校給食の形成条件やそれが子供達の食行動・食意識に如何なる影響を及ぼしているか、などの解明に向かうのは理の当然と言える。そこには、短期的にではなく、中長期的に「地産地消」型食料消費構造を構築していくための大いなるヒントが隠されていると思われるのである。

繰り返しを避ける意味からも各章の要約は省略するが、N市での児童・生徒・保護者ア

ンケートや大学生に対するアンケートから、確かに学校給食は「地産地消」型食料消費構造を構築して上で、重要な役割を果たしていると読むことができるような気がしてならない。確かに、直接学校給食に影響を受けたとするものの割合、あるいは学校給食のメニューが家庭で登場する割合や話題になる割合、また成長後に影響を受けたと思う割合は、それ程高くないとは言える。しかし、「食」はそもそも日常茶飯なのであり、「ここで明確に影響を受けた」と思えることは希有な場合でしかないのではないだろうか。例え、影響を受けたと答えた人々が2割、3割、否1割にしか過ぎないとしても、それは氷山の一角であり、多くの人々が“知らず知らずのうちに”無意識のうちに影響を受けているのではないだろうか。思えば、「学校給食法」制定直後に学校給食を経験したわれわれ段階の世代は、何の違和感もなく「パン+牛乳+α」の食を嗜む。歴史に“i f”は許されないが、もし学校給食が「米+みそ汁+魚」などの日本伝来の献立に基づいて行われていたならば、これ程までに「パン+牛乳+α」を違和感無く受け入れていたであろうか。答えは至って否定的にならざるを得ない。しかし、当の本人達は「学校給食に影響を受けた」とはほとんど思っていないのである。それ程、食習慣の形成は「無意識的」なものなのである。

ところで、学校給食は人々の食料消費構造・食生活に影響を与えるだけではない。それは、農林水産産物を供給する農林水産業は言うに及ばず、加工食品を供給する各種食品工業を始め、食器などを供給する諸産業、調理機器をを供給する諸産業、そして小売・卸売業、運輸業など、極めて幅広い諸産業と関連を有し、特に地域レベルで見た場合大きな影響を与えるのである。本報告では、その一端、特に農業、農協などとの関連を中心に検討したが、同じことは他の産業分野にも言える事柄であろう。事例を見る限り、農業・農協と学校給食という「食産業クラスター」の元基的形態とでも呼ぶべきものが、徐々にではあれ全道各地に確かに形成されてきている。また、N市の例では菓子屋・パン屋や小売・卸売業者を巻き込んだ「食産業クラスター」の玉子の形成も確認できたのである。

これらが一つの核になり、地域産農林水産物を使用した学校給食用加工食品の生産や食器・調理機器メーカーなどが成長・発展し、一つの纏まりのある「食文化」を発信できるようになったとき、「地産地消」型食料消費構造は構築され、「食産業クラスター」は形成されたと言えるのかも知れない。その際、何もかも一つの地域で揃えるのではなく、「地産地消」型食料消費構造の思想に裏打ちされた「食産業クラスター」同士の横の連携と分業も展望されて良い。こうした「食産業クラスター」が無数に、重層的に形成されていったとき、先に挙げた北海道「食産業」の弱さも克服されていくに違いない。

たかが学校給食、されど学校給食なのである。児童・生徒のことと等閑視するのではなく、われわれは今一度、注目して見るべきなのかも知れない。