

地場産給食による未来戦略—その2

なかむら
おさむ
中村修
〔長崎大学環境科学部助教〕

●意識を変える食農教育

福岡県椎田町では尿尿を簡単に処理した後、液肥として農地で利用している。液肥で栽培した米は「シヤンシヤン米・環」という名で、今年の九月から学校給食で利用されている。

一年前、椎田町役場から「液肥農産物の安全性を分析して宣言したい」という相談があったが、「いまだき行政が安全を言ってもだれも信用してくれない。むしろ、地元の小学生にきちんと伝えていくべきではないか」という筆者の提案で、循環授業が実施され、液肥米の学校給食への導入が準備され実現してきた。

そこで、循環授業を実施して子どもの認識がどのくらい変わったのかをアンケートで調べてみた。循環授業は二〇〇二年一〇月に当時の五年生（いまの六年生）に実施した。授業を受けていない、いまの五年生と比較したのが、表および図1〜3である。

Q1の「椎田町では、みんなのうんちやおしっこが肥料になって、作物を作るための重要な役割をしていることを知っていますか」では、授業を受けた六年生と、受けていない五年生の認識の差がはつきり出た（図1）。

表 循環授業の影響調査

椎田小学校アンケート	6年生	5年生
Q1 知っているか		
よく知っている	35	3
少し知っている	17	32
全く知らない	4	14
Q2 イメージ		
おいしい	36	3
環境にいい	41	19
安全	24	12
肯定的なイメージ計	101	34
なんとも思わない	11	26
おいしくない	1	1
環境に悪い	2	2
危険	1	5
否定的なイメージ計	4	8
Q3 給食		
食べたい	18	3
どちらでも	35	32
食べたくない	3	14

2003年7月に実施。
椎田小学校5年生（49人）、6年生（56人）を対象。
Q2は複数回答。

図1 Q1の回答

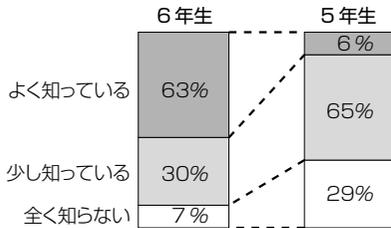
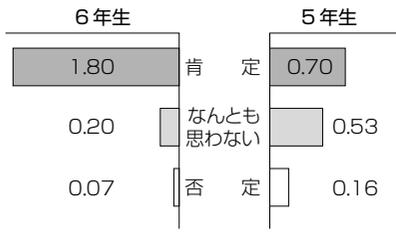
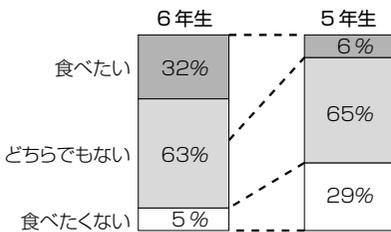


図2 Q2の回答



（数字は、それぞれの計を人数で割ったもの）

図3 Q3の回答



「伝えないと伝わらない」「伝えれば、わかってもらえる」のである。

Q2の「みんなのうんちやおしっこを肥料にしてできたお米をどう思いますか(複数回答)」では、「おいしい、環境によい、安全である」という肯定的な認識が六年生で大きかった。五年生は「なんとも思わない」という認識である。それぞれの計を人数で割ったのが図2だが、いかに六年生が肯定的な認識をしているかがわかる。

Q3の「みんなのうんちやおしっこを肥料にしたお米を給食で食べたいですか」では、六年生は「食べたい」という傾向があり、逆に五年生は「食べたくない」という傾向があった(図3)。

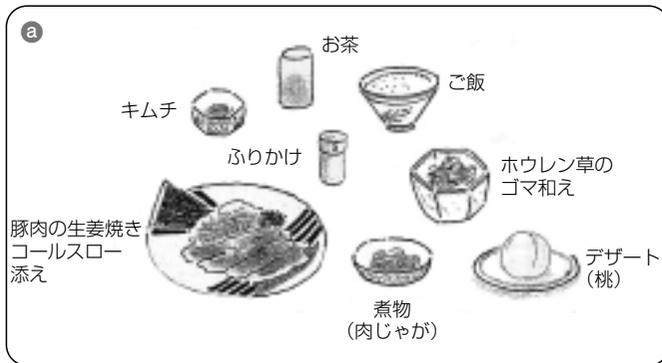
筆者は、一年前の循環授業で「うんこは宝」「循環は未来をつくる」というメッセージを子どもたちに届けたのだが、きちんと残っていた。

●食を変える技としての食農教育

椎田町では今年も尿尿の循環だけでなく、地産地消、食の安全性なども伝える食農教育のプログラムを実施している。従来の食農教育のように漫然と地元農業を紹介する授業ではない。「子どもの意識を変える」「子どもの食のあり方を変える」「子どもに食を変える技を伝える」という三つの課題をもって取り組んでいる。

「小麦戦略」では、アメリカ政府は明確に日本人の個々人の食を変える戦略で取り組んだ。「米を食べるとバカになる」という科学者と製粉メーカーの一体化したキャンペーン。学校給食現場でのパン食の推進。栄養士教育で米を否定させ粉食を拡大する。アメリカ政府はこ

図4 学校栄養士たちが描いた20年後の夕飯のイメージ



これらの具体的な事業にお金を使った。そして、たったこれだけで日本人の食はカロリーと変わり、それによって、稲作や地域農業が崩壊したのである。食を変える戦略、プログラムがいかに重要で有効か、という事例である。筆者のプログラムでは、最初に「二〇年後の食のイメージ」を聞く。たとえば、七月に学校栄養士を対象にした勉強会でも、「二〇年後、七月上旬の平日の夕飯のイメージを描いてください」と聞いたところ、図4(a)~(e)の絵のようなメニューが描かれた。実は、栄養士によって描かれた食事は小学生や大学生に描いてもらった食事より、「少しはましな食事」でし

かない。少なくとも学校栄養士が、栄養ドリンクやサプリメントを描いていた。栄養素は食からとるのではなく、化学物質からとるといふ発想である。こうした発想の食には地域の農産物は不要である。

もちろん、旬の野菜や魚、煮付けを中心とした和食を描いた栄養士は多かった。このような食は生活習慣病を意識している栄養士ゆえに描ける絵でもある。

⑥の絵のように、「昔の日本人が食べていた食事にもどれたらいいなあ」という絵と「食材もなくなり、生きていくための栄養素だけ入った食べ物。調理する手間が省けた食べ物」と二つの未来を描いた栄養士がいた。

実は、二〇年後の食とは、個々人の食の理想をあぶりだす、という狙いがある。その食の理想が学校栄養士であつても揺らいでいる。「理想の食を子どもに提供する」という栄養士としてのプロ意識が感じられない。

さらに、「食は個人の自由」という考えが、栄養士の根元にあるようだ。もちろん、何を食べるかは個人の自由であつて、押しつけられるものではない。しかし、多国籍企業や食品産業はあらゆる手段、テレビCM等を使って、たえず「教育」を施し、人々の食を誘導している。人々は決して自由に食を選択しているわけではない。ましてや、学校給食は逃げ場のない、強制的な食である。

その強制的な食の場で、理念を掲げない栄養士が食を提供するとき、子どもたちは食品産業の利益につながる食に流される。

残念ながら、学校栄養士は栄養素の知識はあつても、食に関わる政治経済の素養はない。そもそも、そういう

視点の講義を受けていない。そこで、筆者のプログラムでは「コマーシャルと食の関係」を「フード・リテラシー」という概念で伝えて、子どもたちがコマーシャルに流されずに選択する能力を身につけるようにする。たとえば「ペプシ・コーラではなく、なぜコカ・コーラに手を出すのか?」……「コカ・コーラのほうがコマーシャルが多くて、慣れさせられたから」というように。

さらには、米や地域の農産物を利用した和食が健康や環境にいかによれているかを理解してもらい、和食を主体にした「理想の食のイメージ」をもってもらおう。そのうえで、自宅の食を理想の食に近づけるための試みを実際に行ってもらおう。小学校五、六年生であれば、みそ汁やご飯は作れる。あとは、おひたしや焼き魚があれば十分である。彼らの親の世代(三〇、四〇代)はパン給食、ハンバーガーで育った世代である。それゆえ、子どもらは菓子パンやおやつを食事として食べさせられている。野菜は少ない。一見豊かで、実は悲惨な食を与えられている子どもたちには、この授業は生き残るための技の獲得の場でもある。

● 地域と学校給食の外部評価

この授業では、自分の食を調査し、社会的視点を持ち、食の理想と食回復の技を獲得する。さらに、地域にとびだしていく。たとえば、スーパーに行き、輸入農産物や地場産の割合を調べる。醤油しょうゆの添加物を調べる。学校給食でどれくらい地場産が使われているのか、添加物が使

⑥ 20年後の7月上旬の平日夕食

あじの塩焼き スイカ
 玄米ご飯 納豆 きのこと海藻のみそ汁

食材もなくなり、生きていくための栄養素だけ入った食べ物
 調理する手間が省けた食べ物

ファイバー入り錠剤
 ミネラル1日分が入ったスープ

3大栄養素が入った飲むゼリー

昔の日本人が食べていた食事にもどれたらいいなあ。

われているのかを調査し、どのようにすれば学校給食がよくなるのかという提案までする。

子どもたちが地域の食、学校給食に点数をつけて、それを大人に改善させる。子どもが地域変革の核になる。これが、このプログラムの「目玉」でもある。

残念ながら、学校栄養士の大半は自らの意志で地場産物を利用することはない。無用なビタミン強化米と添加物だらけの醤油をやめようとしめない。スーパーも地元産の農産物をなかなか置こうとしない。添加物だらけの醤油が給食で使われていても、スーパーで売られていても、それはまるで「個人の自由」であるかのように、何の議論もされなかった。しかし、輸入農産物も添加物の醤油も子どもの未来にはつながらない。

「食を変える、地域を変える、未来をつくる」というこのプログラムは、子どもが主人公ゆえに、子どもたちは喜んで取り組んでいる。

●「授業」を「事業」に

地場産給食に熱心に取り組んできたA市では、現在、事業としての行き詰まりを感じている。地場産品の掘り起こし、給食へ届けるための流通への補助、各学校への栄養士の配置を市の予算で行う、などなど、さまざまな施策を行ったにもかかわらず、子どもたちの認識、食が変わらないことが明らかになったからだ。地域農業政策として多額の費用を使ったにもかかわらず、「効果」が見えない。

それは、当然である。子どもたちには何も伝えられてこなかったからだ。学校栄養士は食農教育のプログラムをもっていない。子どもに授業も行わない。栄養計算しかせず、地場産の導入に熱心なわけでもない。ましてや、地場農産物の紹介ができるわけでもない。

市で雇用する学校栄養士が五人とすれば、一人当たり平均七〇〇万円の賃金、その他の事業費も含めて一〇〇〇万円程度は使っている。合計五〇〇〇万円である。一般に予算はその目的を設定して毎年使われる。五〇〇〇万円も使う事業の目的、具体的到達点はA市では明らかにされてこなかった。学校栄養士さえおけば地場産品の理解が深まり、子どもの食が変わると漠然と思いきんでいたにすぎない。

食の変革と地域農業の発展を目的とするならば、学校栄養士を漫然と雇用することは事業としては失敗であった。学校栄養士を一人減らしても、その一〇〇〇万円で、食農教育の授業をつくりだし、A市の「事業」として実施することで効果がはっきりと出てくる。

A市の栄養士の仕事の内容は全面的に見直されなければならぬ。地場産を導入し、A市の食の理念を学校給食で形にする。そして、それをきちんと子どもに伝える。これこそが、A市が雇用した栄養士の仕事であったはずだ。

A市の栄養士に限らない。この授業プログラムが各地で実施されれば、学校栄養士は自らの仕事を評価され、子どもたちによって変革されていくことになる。

感想や意見は、下記まで。

osamu.nakamura@nifty.ne.jp
NPO法人：地域循環研究所 <http://www.junkan.org/>
<http://homepage3.nifty.com/osamu-nakamura/index.htm>