

学校給食における和食文化継承に対する栄養教諭 および学校栄養職員の意識と課題

Attitudes of and Issues with Nutrition Teachers and School Nutrition Staff regarding Inheritance of the Traditional Dietary Cultures of the Japanese when Making School Lunches

伊藤美穂* 秋永優子** 宇都宮由佳***
Miho ITO Yuko AKINAGA Yuka UTSUNOMIYA

精須海圭子**** 江原絢子***** 藤井恵子*****
Keiko KISUMI Ayako EHARA Keiko FUJII

要約 和食は、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から注目されるようになった一方で、現在の日本人の食生活は、食の欧米化が進み、米の消費量は減少傾向にあり、和食離れが危惧されている。そこで、本研究では学校給食に焦点をあて、栄養教諭・学校栄養職員へのアンケート調査とヒアリング調査を行った。これらの結果から、学校給食を通じた和食文化の保護継承に必要な要素、課題について明らかにすることを目的とした。郷土料理の取り入れについては、栄養教諭らの実務経験が大きく関わっており、経験年数が増えるにつれて、郷土料理の実施回数や、食文化を継承する意識が高かった。現在、給食の現場で抱えている問題点として、食器の数と種類、地場産物の利用システムの不整備等があげられた。学校給食において和食を継承していくためには、行政、学校、生産者、給食受託会社、そして栄養教諭らが一丸となって、給食システムを構築していくことが重要である。

キーワード：学校給食，和食文化，郷土料理，栄養教諭

Abstract This study was conducted in order to identify the point of view of nutrition teachers and staff involved in preparing school meals and issues faced during menu preparation. Group interviews and a survey were conducted. Based on those results, elements needed to preserve and pass down traditional dietary cultures of the Japanese through school lunches and issues with that process were analyzed. The provision of local cuisine is closely related

* 十文字学園女子大学
人間生活学部 健康栄養学科
Department of Health and Nutrition, Faculty of Human Life, Jumonji University

** 福岡教育大学 教育学部
Faculty of Education, University of Teacher Education Fukuoka

*** 学習院女子大学 国際文化交流学部 日本文化学科
Department of Japanese Studies, Faculty of Intercultural Studies, Gakushuin Women's College

**** 九州女子大学家政学部人間生活学科
Department of Human Life Studies, Faculty of Home Economics, Kyushu Women's University

***** 東京家政学院大学名誉教授
Professor Emeritus, Tokyo Kasei Gakuin University

***** 日本女子大学家政学部食物学科
Department of Food and Nutrition, Faculty of Human Sciences and Design, Japan Women's University

to the degree of experience of nutrition teachers. When nutrition teachers had greater experience, they provided local cuisine more often and were more aware of the need to pass down dietary culture. Issues faced by school kitchens included the number and types of tableware, and the lack of uniformity in the system to use local products. In order to pass down a Japanese diet in school lunches, the government, schools, food producers, school lunch companies, and nutrition teachers need to work together to create a school lunch system.

Key words : School lunches,
Traditional dietary cultures of the Japanese,
Local cuisine, Nutrition teachers

1. 緒言

和食は、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録され、国内外から注目されるようになった。しかし、現在の日本では、食の欧米化が進み、食肉の消費量や脂質の摂取量が増加している。一方、主食である米の年間1人あたりの消費量はこの50年で半分にまで減少した。飯がパンや麺に代わり、魚が肉に代わり、ファストフードやコンビニ弁当を好む若者たちの食生活が危惧されている。

2005年には食育基本法が施行され、食育の推進が求められてきた。2016年度からの第3次食育推進基本計画においては、5年間の方針として「食文化の継承に向けた食育の推進」が、重点課題として掲げられ、地場産物を活かした郷土料理やその食文化、食事の際の作法等も含めた伝統的な食文化の保護・継承を促している¹⁾。さらに2021年度からの第4次食育推進計画においても、持続可能な食を支える食育の推進が重点事項にあげられ、食文化の継承のための活動への支援が示されている²⁾。学校・保育所等における食育の推進として、食に関する指導の要である栄養教諭の配置の促進、十分な給食時間の確保、米飯給食の実施、地域の生産者との連携、地場産物や国産食材の活用、我が国の伝統的な食文化について理解を深める給食の普及等、学校給食の充実も挙げられている²⁾。

1889年に山形県の小学校で貧困児童救済のために始まった学校給食は、ミルク給食やパン給食の形式で各地に拡大し、1952年にはパンとミルクとおかずの完全給食が全国すべての小学校を対象に実施された³⁾。その後、1976年に漸く米飯給食が導入され⁴⁾、和食の特徴である「飯・汁・菜」の献立が可能となった。

現在全国の小学校では年間平均191回の学校給食が実施され⁵⁾、1年を通した子どもたちの食事の約1/5は、学校給食で賄われている。学校給食が子どもたちの食習慣や食嗜好に与える影響は大きいと考えられる。食の簡便化・平準化が進み、伝統的な食文化が失われつつあり、現在の学校給食には、栄養の補給のみならず、子どもたちに食文化を伝承する役割が期待されている。

先行研究において、一部の地域の給食を食文化的視点から研究したものはいくつか散見される⁶⁻¹¹⁾ものの、全国規模で学校給食を対象とした研究は見当

たらない。そこで、本研究では、給食献立作成時の着眼点、課題などを具体的に明らかにするため、献立作成の担当者である栄養教諭・学校栄養職員（以後、栄養教諭等とする）へのアンケート調査およびヒアリング調査を行った。

本研究ではアンケート調査の結果¹²⁾をさらに詳細に分析を行い、学校給食を通じた和食文化の保護継承に必要な要素、課題について明らかにすることを目的とした。

2. 調査方法

(1) アンケート調査

アンケート調査は、予備調査を実施後、2015年6、7月に全国各都道府県から学校栄養士が参加する研修会の会場で、アンケート用紙を配布し、参加者に回答してもらった。228名を調査対象とし、自記式アンケート調査法で実施した。

調査項目は献立作成の際意識していること、郷土料理の取り入れ状況、給食の食器保有状況、子どもたちへの和食・郷土料理・行事食に関する食育について質問した。

得られたデータは統計ソフトSPSS Ver.22およびエクセル統計アカデミック版を使用し、対象者の所属する地方や年齢についてクロス集計を行い分析した。

地方の分類は全国を北海道（北海道）、東北（青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島）、北関東（茨城・栃木・群馬）、首都圏（埼玉・千葉・東京・神奈川）、甲信（山梨・長野）、北陸（新潟・富山・石川・福井）、東海（岐阜・静岡・愛知）、近畿（三重・滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山）、中国（鳥取・島根・岡山・広島・山口）、四国（徳島・香川・愛媛・高知）、九州（福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島）、沖縄（沖縄）の12地方とした。

調査対象者の年齢の分類は、25歳以下、26～29歳、30～39歳、40～49歳、50歳以上とした。

(2) ヒアリング調査

2015年3月～2016年3月に全国36カ所の小学校や給食センター、教育委員会等に学校給食に関する問題点についてヒアリング調査を実施した。学校または共同調理場を訪問して、栄養教諭等へのヒアリング調査を行った後、児童などの給食の様子を見学した。調査は、選択肢をあげず、自由に語ってもら

うというオープンエンド方式で行った。そのため、調査結果において話にあがらなかった項目については、実際に「ない」という場合の他、「本当はあったが言及されなかった」、「本当はあったが思い出されなかった」など、「ある」場合も含まれる可能性があることを付記する¹³⁾。

(3) 倫理的配慮

本研究の調査については、事前に研修会主催者に研究目的等を説明し、了承を得た。また、回答者に研究目的等について説明し理解を得ると共に、任意の参加であることを伝え実施した。なお、本研究の論文公表に関する倫理的配慮に関しては、「日本家政学会誌投稿論文の倫理的観点に基づく審査」を受け、承認された。

3. 調査結果

(1) 回答者の属性

調査対象者 228 名全員から回答を得て、属性の未記入のものを除いた 222 名のデータを分析した。回答者は、栄養教諭が 141 名 (63.5%)、学校栄養職員が 81 名 (36.5%) であった。回答者の年齢は、22 歳から 60 歳となり、平均年齢は 36.0 ± 12.2 歳であった。年齢区分に分類すると、25 歳以下が 56 名 (25.2%)、26~29 歳が 51 名 (23.0%)、30~39 歳が 37 名 (16.7%)、40~49 歳が 33 名 (14.9%)、50 歳以上が 45 名 (20.3%) であった。

(2) 献立作成の際の留意点

「献立を立てる際に意識すること」の回答者全体の結果では、「栄養のバランス」が 86.9% で最も多く、次いで「旬の食材の利用」が 72.5%、「メニューのバラエティ・組合せ」が 61.7% であった。一方、回答が少なかったものは、「世界各国の料理」が 0.9%、「和食・米飯主食」が 20.7%、「子どもたちの嗜好」が 33.8% であった。次に、回答者の年齢別の結果を Fig.1 に示す。「食文化（郷土料理や行事食）」は年齢が高くなるほど回答が多く、「和食・米飯主食」も 26 歳以上で同様の傾向を示した。「子どもたちの嗜好」は年齢が高くなるほど意識されなかった。「地産地消」は 50 歳以上が他年齢層に比較して 80.0% と有意に多く、「メニューのバラエティ・組合せ」や「子どもたちの嗜好」は有意に少なかった。

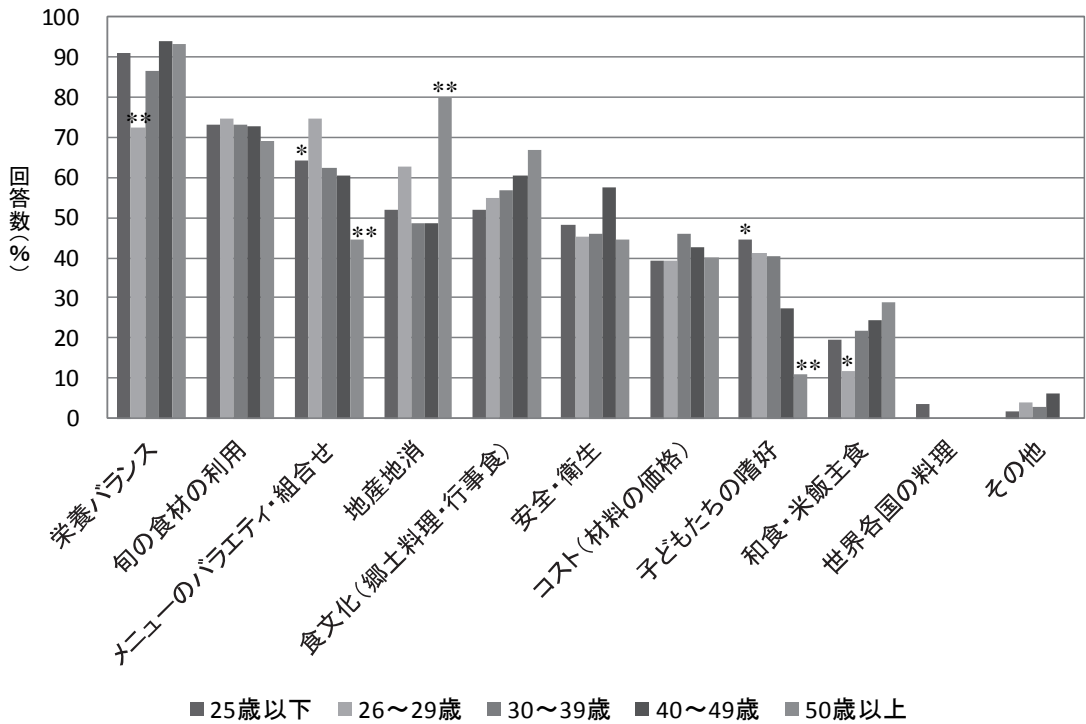
(3) 郷土料理の取り入れ状況

先行報告¹²⁾において、回答者の 96.0% が郷土料理を取り入れていたが、今回、地方別に分析してみると首都圏では 19.2%、甲信では 15.4%、近畿では 3.3%、九州では 3.0% で郷土料理の取り入れがなかった。次に、年間の取り入れ回数を質問した結果、先行報告¹²⁾では、全回答者の取り入れ回数の平均は 15.6 回/年であったが、都道府県別に分析した結果、ばらつきが大きいことが明らかとなった。郷土料理の取り入れ回数を自地域の郷土料理と他地域の郷土料理に分けた結果¹²⁾では、沖縄は郷土料理の取り入れが最も多く 51.0 回/年で、そのすべてが自地域の郷土料理であった。郷土料理の取り入れ率が 100% でなかった首都圏と近畿は、取り入れ回数も少なく、自地域の郷土料理よりも他地域の郷土料理を多く取り入れていた。

郷土料理の取り入れを回答者の年齢で比較すると、50 歳以上が 44 名 (97.8%)、30~49 歳が 70 名 (100.0%)、26~29 歳が 49 名 (96.1%) であり、25 歳以下は 50 名 (89.3%) と他の年齢に比べて郷土料理の取り入れ率が低かった。回答者の年齢と実施郷土料理の内容および平均実施回数との関係を Fig.2 に示す。郷土料理の年間平均取入れ回数は 25 歳以下と比較して 50 歳以上で有意に多かった。

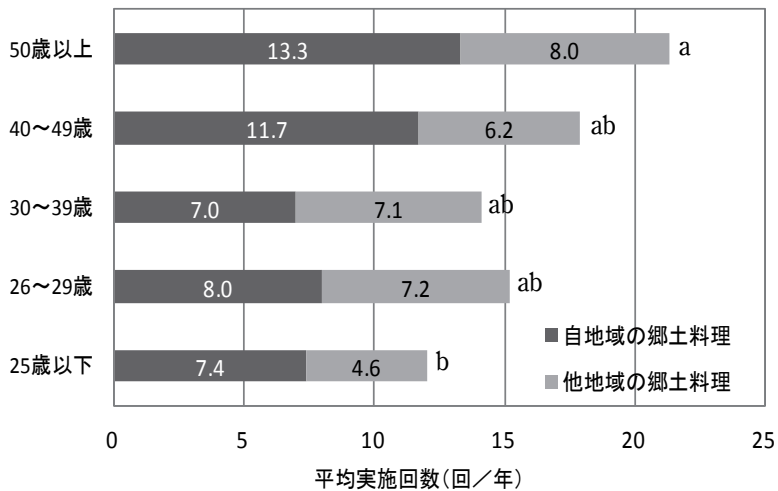
学校給食で郷土料理を取り入れる理由について、複数回答で回答してもらった結果を Table 1 に示す。「地域の食文化の伝承」が北陸を除き最も多く、北陸は「地場産物を知らせたい」が最も多かった。自地域の郷土料理の取り入れ率が低かった北関東は、「地域の食文化の伝承」や「地場産物を知らせたい」は他地域と比較して少なく、「教育委員会の方針」や「統一献立のため」が他地域よりも多くみられた。郷土料理の取り入れ率が高く、実施回数も非常に多かった沖縄は、すべての回答者が「地域の食文化の伝承」、「郷土愛を持たせたい」、「日本の食文化の伝承」を選択した。

次に、郷土料理を取り入れる際に困っていることについて複数回答で回答してもらった結果を Table 2 に示す。全体では、「食べたことがない」、「大量調理が困難」が多かった。北関東では「食べたことがない」、「子どもたちが嫌い」、甲信では「大量調理が困難」、北陸では「子どもたちが嫌い」、「郷土料理の範囲が不明」、東海では「材料が高額」、「材料入手が困難」、「郷土料理の範囲が不明」が他地方と比較して有意に多かった。



χ^2 検定: * p<0.05 **p<0.01

Fig. 1 Important elements nutrition teachers consider when preparing menus (n=222)



分散分析の後、Tukeyの多重比較を行った。異なるアルファベット間に5%水準で有意差があることを示す。

Fig. 2 Age of the person preparing the menu, the nature of the local cuisine, and the average number of times it is incorporated

Table 1 Reasons for serving local cuisine (n=212, multiple responses allowed)

	地域の食文化の伝承	地場産物	郷土愛	食体験の増加	日本の食文化の伝承	感謝の気持ち	統一献立	教育委員会の方針	その他
北海道	87.5%	75.0%	62.5%	62.5%	75.0%	25.0%	12.5%	25.0%	0.0%
東北	92.3%	61.5%	65.4%	73.1%	65.4%	38.5%	7.7%	3.8%	7.7%
北関東	63.6% **	45.5%	63.6%	45.5%	54.5%	18.2%	36.4%	27.3%	0.0%
首都圏	84.2%	63.2%	36.8% **	52.6%	47.4%	21.1%	21.1%	15.8%	5.3%
甲信	100.0%	63.6%	72.7%	81.8%	72.7%	36.4%	0.0%	0.0%	0.0%
北陸	75.0% *	87.5% *	62.5%	43.8%	25.0% **	18.8%	18.8%	25.0%	0.0% *
東海	90.5%	66.7%	57.1%	47.6%	61.9%	19.0%	19.0%	14.3%	9.5%
近畿	96.6%	69.0%	48.3% *	58.6%	55.2%	20.7%	20.7%	10.3%	0.0%
中国	87.0%	69.6%	87.0% **	60.9%	43.5%	26.1%	21.7%	13.0%	4.3%
四国	92.9%	71.4%	64.3%	71.4%	21.4% **	50.0% *	21.4%	0.0%	0.0%
九州	96.7%	66.7%	66.7%	66.7%	60.0%	36.7%	23.3%	10.0%	0.0%
沖縄	100.0%	75.0%	100.0%	50.0%	100.0% *	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%
全国平均	89.6%	67.5%	62.7%	60.4%	53.8%	28.8%	18.4%	11.8%	2.8%

χ^2 検定：* p<0.05 **p<0.01

Table 2 Problems when serving local cuisine (n=212, multiple responses allowed)

	食べたことがない	大量調理が困難	材料が高額	子どもたちが嫌い	材料入手が困難	郷土料理の範囲が不明	手間がかかる	献立に合わない	特にない	その他
北海道	62.5%	50.0%	37.5%	0.0%	37.5%	12.5%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%
東北	38.5%	46.2%	26.9%	26.9%	7.7% *	15.4%	23.1%	11.5%	7.7%	3.8%
北関東	72.7% **	27.3%	9.1%	45.5% *	36.4%	18.2%	9.1%	18.2%	18.2%	0.0%
首都圏	15.8% *	21.1%	21.1%	36.8%	15.8%	10.5%	26.3%	10.5%	5.3%	15.8%
甲信	45.5%	63.6% *	18.2%	9.1%	27.3%	9.1%	9.1%	27.3%	18.2%	0.0%
北陸	37.5%	37.5%	18.8%	43.8% *	12.5%	37.5% *	25.0%	18.8%	6.3%	18.8% *
東海	28.6%	23.8%	47.6% **	14.3%	42.9% **	33.3% *	14.3%	23.8%	4.8%	0.0%
近畿	31.0%	37.9%	27.6%	17.2%	31.0%	20.7%	10.3%	13.8%	3.4%	10.3%
中国	26.1%	34.8%	30.4%	21.7%	26.1%	17.4%	13.0%	17.4%	13.0%	13.0%
四国	21.4%	14.3%	21.4%	28.6%	0.0% *	7.1%	7.1%	7.1%	14.3%	7.1%
九州	43.3%	33.3%	13.3%	13.3%	13.3%	23.3%	20.0%	23.3%	13.3%	3.3%
沖縄	25.0%	25.0%	25.0%	25.0%	25.0%	0.0%	25.0%	25.0%	25.0%	0.0%
全国平均	35.4%	34.4%	25.0%	23.1%	21.7%	17.1%	17.0%	16.5%	9.4%	7.1%

χ^2 検定：* p<0.05 **p<0.01

(4) 食器の保有状況

各単独調理場や共同調理場で保有している食器の数と種類についての結果を Table 3 に示す。3種類の食器を保有している施設が 84 件 (38.0%) と最も多く、その組み合わせは飯茶碗、汁椀、おかず用皿が約 7 割であり、2 割以上の施設では飯茶碗がなく汁椀に皿が 2 種の組合せであった。4 種類の食器を保有している施設は 64 件 (29.0%) であり、その 9 割の施設で飯茶碗と汁椀の両方を保有していた。残りの 1 割の施設では、飯用皿に汁椀に皿 2 種の組合せが多かった。食器の数が多くなるほど、飯茶碗と汁椀を両方保有している施設が多かった。

7 種類の食器を保有している施設が 2 件ある一方で、1 種類しか保有していない施設が 2 件あった。1 種類の食器はランチプレートと弁当箱であった。また 2 種類の食器を保有している施設は 12 件 (5.4%) であり、その内容は、汁椀と皿、汁椀とランチプレートの組み合わせが多かった。

次に、地方別の食器の種類と保有状況についての結果を Table 4 に示す。北海道は食器保有数が最も多く、その他の項目には丼があげられていた。東北地方のその他の項目にも丼の記載が多かった。沖縄は飯茶碗の保有率が低かった。

Table 3 Number and types of tableware owned

保有種類数	施設数(%)	飯茶碗	飯用皿	汁椀	おかず用皿 (仕切り有)	おかず用皿 (仕切り無)	ランチプレート (仕切り有)	小皿・小鉢	その他
		(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
1	2(0.9)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	50.0	0.0	50.0
2	12(5.4)	8.3	33.3	83.3	25.0	25.0	25.0	0.0	8.3
3	84(38.0)	77.4	14.3	100.0	26.2	61.9	3.6	15.5	2.4
4	64(29.0)	89.1	46.9	100.0	18.8	76.6	1.6	54.7	17.2
5	36(16.3)	97.2	69.4	100.0	19.4	83.3	0.0	86.1	0.4
6	21(9.5)	100.0	57.1	100.0	47.6	71.4	0.0	85.7	90.5
7	2(0.9)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	0.0

各保有種類数の全施設数100%とした時の、それぞれの食器を保有している施設の割合を示す。

Table 4 Number and types of tableware owned by region

地方	平均種類数 (種類)	飯茶碗	飯用皿	汁椀	おかず用皿 (仕切り有)	おかず用皿 (仕切り無)	ランチプレート (仕切り有)	小皿・小鉢	その他
		(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
北海道(n=8)	5.4	100.0	62.5	100.0	37.5	87.5	12.5	87.5	50.0
東北(n=27)	3.9	70.4	29.6	96.3	37.0	66.7	0.0	51.9	29.6
北関東(n=11)	3.3	81.8	27.3	100.0	90.9	9.1	0.0	18.2	0.0
首都圏(n=24)	3.5	79.2	33.3	95.8	12.5	70.8	8.3	41.7	12.5
甲信(n=13)	4.2	100.0	46.2	100.0	69.2	38.5	0.0	38.5	23.1
北陸(n=16)	4.1	100.0	43.8	100.0	37.5	68.8	6.3	31.3	31.3
東海(n=21)	3.6	66.7	38.1	95.2	14.3	61.9	14.3	57.1	9.5
近畿(n=29)	3.9	89.7	24.1	93.1	20.7	75.9	6.9	44.8	27.6
中国(n=23)	4.4	95.7	34.8	100.0	17.4	73.9	0.0	56.5	39.1
四国(n=14)	3.7	85.7	50.0	100.0	0.0	85.7	0.0	28.6	14.3
九州(n=31)	3.5	67.7	48.4	100.0	6.5	80.6	3.2	32.3	12.9
沖縄(n=4)	3.8	25.0	75.0	100.0	0.0	50.0	0.0	100.0	25.0
全国(n=221)	3.9	81.9	38.5	98.2	25.3	68.3	4.5	44.8	22.2

各都道府県の全施設数100%とした時の、それぞれの食器を保有している施設の割合を示す。

(5) 学校給食に関する問題点 (ヒアリング調査)

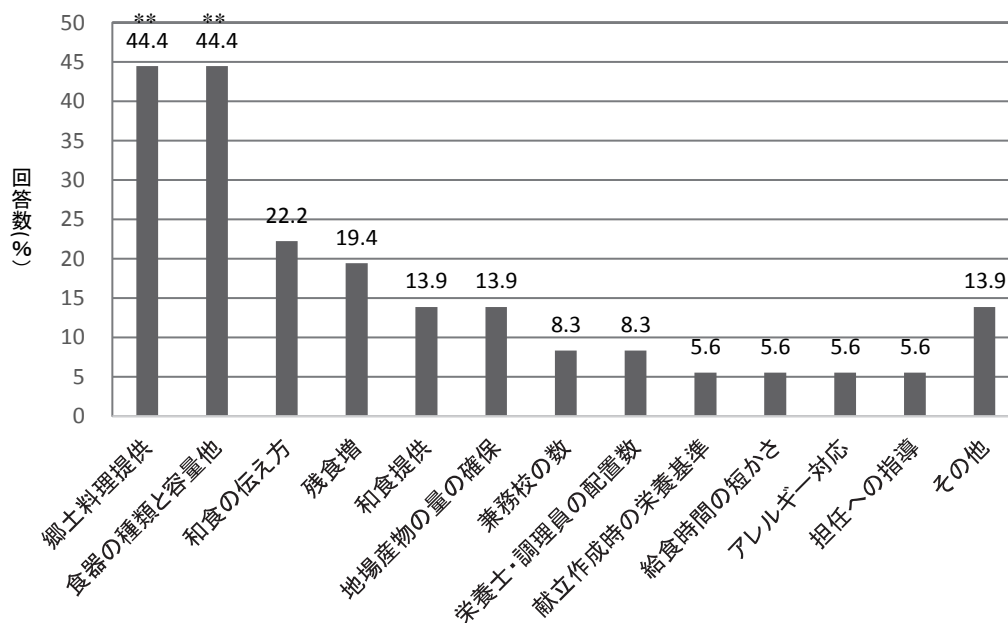
ヒアリング調査であげられた学校給食に関する問題点、困難な状況をキーワードによって分類して集計し、その結果を Fig. 3 に示す。最も多くあげられたのが「郷土料理の提供」と「食器の種類や容量」についてであった。郷土料理の提供に関する具体的な問題点は、「食べ慣れない郷土料理は残食が増加する」、「大量の食材の確保が困難」、「栄養士の出身地と勤務地が必ずしも一致しない」などであった。食器に関する具体的な問題点は、「食器の数が少ないので、献立作成が制限される」、「麺類が沢山入る器がないため、炭水化物量を満たすために複合主食を提供している」、「食器を増やせたとしても、各クラスの食器かごには3種類しか入らない」、「給食室の保管庫にこれ以上入らない」などであった。

次いで多かった「和食の伝え方」については、「伝える場がない」、「時間がない」などの具体的な

問題点があげられた。また食器との関連で「食器の種類が少なく和食の基本形を伝えられない」などの意見もみられた。

「残食の量」については、低学年では郷土料理も含め和食など普段食べ慣れない献立は残食が多いが、学年が上がるにつれ食べ慣れ、残食が減るという状況も併せてあげられた。

「和食の提供」、「地場産物の量の確保」は13.9%であったが、和食の提供についての具体的な意見は「和食は手間がかかる」、「和食はエネルギー量が少なくなる」が多くあった。和食の低エネルギーによる問題点を解消するため、品数や量を増やすと、低学年では給食時間内に食べ終わらず、残食が増えるという意見もあげられた。和食提供には現実問題として調理の時間や給食時間などの問題が幅広く関連していることが考えられる。地場産物については、「一度に大量な地場産物を確保できない」、「いくつ



χ^2 検定：**p<0.01

Fig. 3 Problems with school lunches (n=36, multiple responses allowed)

かの農家に依頼したが、農家によって食材の品質に差がある」などがあげられた。一方で、うまく地場産物を活用している地域は、「近所の農家にこだわらず、足りない分は、提携している八百屋に納品してもらう」、「教育委員会と農協が提携し、確実に地場産物が揃うシステムを作った」など各地域で連携を取り工夫しながら地場産物を活用している状況がみられた。

4. 考察

(1) 食器による献立の制限

アンケート調査によると食器の種類は、3種類以上保有している施設がほとんどであったが、2種類以下の施設もあった。先行報告¹²⁾でのヒアリング調査からも、この食器の種類が献立作成に大きく関わっていることが確認された。飯に一汁三菜、一汁二菜の組み合わせが和食の基本であるが、椀が1つしかない場合は、飯を皿に盛り付けるか、汁物がない献立になる。煮物など汁気のある菜の場合も同様である。皿に飯、椀に汁物、小鉢に揚げ物といったような盛りつけに違和感を抱く状況もやむを得ない。食器の種類が少ない施設では、万能に使える皿に汁

椀という組み合わせが多く、盛り付けや食べ方なども含めた、和食文化の継承は難しい。先行報告¹²⁾では、各都道府県に麺とパンや麺と米飯といった複合主食がみられたが、麺類を盛り付けるような大きな器がないため、麺は椀や皿に盛り付け、不足する炭水化物量をパンや米飯で補っているのである。大きな食器を新たに購入することで、これらの問題点は解決できるが、食器を増やすことは、予算だけの問題ではなく、保管庫の確保など様々な課題が関わっているため、改善には時間を要するだろう。中澤によると、スロバキアの学校給食は、家庭での食事と同じ環境で提供することを重視しており、献立内容は家庭料理が中心であり、食器や食具の材質や種類も家庭と同様のものを使用している¹³⁾。食環境の整備や食事マナーの教育もその国の食文化に繋がる。茶碗を手を持って食べる文化は、ランチプレートでの学校給食の提供では継承することはできない。食器を充実させることが、食文化の継承において重要であると考えられる。

(2) 栄養教諭らの実務経験が献立や食材調達、食育内容に与える影響

アンケート調査の結果から献立を立てる際に意識することでは、食文化（郷土料理や行事食）や地産地消、和食・米飯給食に関することが、栄養教諭らの年齢が上がるほど意識が高かった。特に地産地消は50歳以上の意識が非常に高かった。地産地消は地場産物の利用が欠かせないが、その地場産物の利用率は全国平均26.0%（2018年度）¹⁴⁾であり、食育基本法施行当時から掲げられていた30%という目標を未だに達成できていない。

先行報告のヒアリング調査¹²⁾においても、地場産物利用の難しさが浮き彫りになった地域が多くみられた。栄養教諭らが個人的に農家と交渉にあたり、地場産物を利用している地域では、勤務地が異動になると、再び新たな農家と一から交渉を始めなければならない。学校の周辺に農家がなく、野菜などの地場産物の納品が困難な地域も多くある。経験の浅い栄養教諭らは、まだ日々の給食業務で手一杯であり、JAや地域農家と地場産物の交渉にあたる余裕もない。これらのことは、上中が、地元生産者から直接購入できる学校においても、スタッフに余裕がない学校では、このメリットが生かされないままと述べている¹⁵⁾。しかし、実務経験が長い50歳以上の栄養教諭らは、地域との連携が築かれており、地産地消を推進しやすい状況にあると考えられる。

さらに、地場産物の利用について、上中らは大きさや形が不揃いなことが多く、調理に手間がかかることを指摘している¹⁵⁾。地場産物の利用は可能であっても、規格化された通常の野菜と比較すると調理の現場で手間がかかる、その地域の天候に左右され出荷量が安定しないなど別の課題も残る。しかし、一部の地域では、栄養教諭らと地域、行政が一丸となってこれらの課題に取り組み、利用システムが整った成功例もみられた¹⁶⁾。全国それぞれの成功事例がある。それらを参考にして、各地域に見合ったシステムを構築することが地場産物の利用率増加に繋がるだろう。

郷土料理の取り入れ状況においても25歳以下では郷土料理取り入れ率が89.3%と低く、栄養教諭らの年齢が上がるほど取り入れ回数が増加した。献立を立てる際に意識することの調査結果からも、食文化的な内容を学校給食に取り入れる際には、栄養教諭らの年齢（実務経験）が大きく関係していること

が明らかとなった。西脇らによると、栄養教諭らの年齢構成別に献立作成時に取り入れている項目をみると、20～34歳では「季節感」を主に考え、35歳以上では「献立のバランス」を中心に献立を考えていた⁷⁾。55歳以上では、他の年齢に見られない「和食の献立」も重要事項と考えられていた⁷⁾。しかし、「郷土料理や行事食の取り入れ」はどの年齢からも注目されていなかった。また、森山らによると、経験の浅い栄養教諭らは、安全な給食提供業務を優先し、郷土料理推進のための給食献立計画が手薄になると述べている¹¹⁾。経験の浅い栄養教諭らをサポートできる体制が急務であると感じる。

(3) 学校給食への郷土料理取り入れの課題

アンケート調査の結果から郷土料理の取り入れ率は、全体で96.0%であり、同様の質問を行った2007年の調査¹⁷⁾では87.4%であったため、郷土料理の取り入れ率は高まった。地方別にみると首都圏と甲信では80.8%、84.6%と低い。取り入れている郷土料理の内容は、北関東、首都圏、近畿では、自地域の郷土料理よりも他地域の郷土料理の取り入れが多かった。学校給食法¹⁸⁾では学校給食に郷土料理を取り入れ、地域の食文化を継承すると記載されている。各方面から郷土料理の取り入れが推奨されている背景には、各地の郷土料理が衰退しつつあり、知らないまま育つ子どもたちが増加していることを忘れてはならない。

一方、沖縄県は郷土料理の継承に県をあげて取り組んでおり、郷土料理の年間取り入れ回数も最も多く51.0回であり、すべて自地域の郷土料理であった。2007年の調査²⁰⁾においても沖縄県は自地域の郷土料理の取り入れ率が非常に高かった。郷土料理を取り入れる理由からも食文化を継承したい、地域を大切にしたいという栄養教諭らの強い考えがみられ、沖縄県では、長年地域に根差した学校給食を継続してきたことがわかる。しかし、森山ら^{9,11)}によると、今、沖縄県は栄養教諭らの世代交代時期となり、従来の地域に根差した学校給食が危ぶまれていると述べている。若い世代の栄養士は郷土料理の喫食経験も少なく、子どもたちへの継承の前に、若い栄養教諭らへの郷土料理の継承が急務となっている。経験豊富な方を講師とした郷土料理の講習を取り入れること、教育委員会や栄養士会が協力して、喫食体験の場を提供し、郷土料理についての学習支援の

機会を検討していくことが必要であると述べている。これらは沖縄県だけでなく、全国の各地域で行っていくべきであろう。

郷土料理を取り入れる際に困ったことでは、「食べたことがない」が最も高く、栄養教諭らの喫食経験が郷土料理の取り入れに大きく関わっていることが分かる。また、次いで「大量調理が困難」が高く、郷土料理によっては手間がかかり大量に作る事が難しいことが多いようだ。東海地方では「材料が高額」、「材料入手が困難」が他地方と比較して多くあげられ、食材の調達が郷土料理の取り入れの課題になっていることが明らかとなった。また「子どもたちが嫌い」という回答が北関東、北陸では多く、郷土料理を食べ慣れていない子どもたちが少ないことを示している。「郷土料理の範囲が不明」という意見もあり、食育基本法や学校給食法などで和食や郷土料理の継承を掲げているが、その定義が曖昧であることが、現場に混乱を与えていることも考えられる。郷土料理の定義を明確にし、学校給食に取り入れる目的を、改めて栄養教諭らに周知させる必要があると思われる。

5. 結論

学校給食における米飯給食回数や郷土料理の取り入れ率は年々増加傾向にあるが、地域によっては、ばらつきが大きい。米飯給食実施回数が多い地域は、米飯（味付け無）の実施回数も多かった。米飯時の汁物の提供については、米飯給食との相関は見られず、東日本は西日本に比べて高かった。郷土料理の取り入れについては、栄養教諭らの実務経験が大きく関わっており、経験数が増えるにつれて、郷土料理の実施回数や、食文化を継承する意識が高かった。本研究により、現在、給食の現場で抱えている問題点として、食器の数と種類、地場産物の利用システムの不整備等があげられた。すぐに改善できる問題ではないが、学校給食において和食を継承していくためには、行政、学校、生産者、給食受託会社、そして栄養教諭らが一丸となって、より良い給食システムを構築し食環境を整備していくことが重要である。

謝辞

本調査にご協力いただきました全国の栄養教諭、学校栄養職員の方々に心より感謝申し上げます。本

研究は、公益財団法人味の素食の文化センターの「和食文化の保護・継承に貢献する研究支援事業」による研究成果の一部であり、ここに付記し心からの謝意を表します。

引用文献

- 1) 内閣府：第3次食育基本計画, https://www.maf.f.go.jp/j/syokuiku/plan/3_rd_index.html (閲覧日 2022.10.1)
- 2) 内閣府：第4次食育基本計画, <https://www.maf.f.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-24.pdf> (閲覧日 2022.10.1)
- 3) 全国学校給食協会：創刊800号記念 学校給食の歴史年表, 学校給食, 第72巻, 20 (2021)
- 4) 文部科学省：学制百二十年史, 学校給食の充実, https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/html/others/detail/1318472.htm (閲覧日 2022.10.1)
- 5) 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課：平成30年学校給食実施状況調査 https://www.mext.go.jp/content/1413836_001_001.pdf (閲覧日 2022.10.1)
- 6) 中馬和代, 大富あき子：鹿児島県の学校給食における郷土料理および地場産物の活用(2) —郷土料理の視点から・現状と問題点—, 鹿児島純心女子短期大学研究紀要, 47, 39-48 (2017)
- 7) 西脇泰子, 堀光代：岐阜県の学校給食における地産地消・郷土料理の取組について, 岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要, 47, 22-11 (2015)
- 8) 加藤和子：幼稚園教諭・保育士養成専門学校学生の行事食に対する意識調査と学校給食における行事食の現状について, 東京家政大学博物館紀要, 19, 71-77 (2014)
- 9) 森山克子, 高江洲佳乃, 根川文枝：沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察(第2報), 琉球大学教育学部紀要, 80, 255-267 (2012)
- 10) 三浦さつき, 池内ますみ, 島村知歩, 志垣瞳, 花崎憲子, 寺前恭子：和歌山県の米飯給食に関する研究, 奈良佐保短期大学研究紀要, 19, 41-50 (2011)
- 11) 森山克子, 伊礼夏未：沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察(第1報) 郷土

- の行事食を含む学校給食献立年間計画と郷土料理提供数・種類数の調査, 琉球大学教育学部紀要, 77, 153-161 (2010)
- 12) 秋永優子, 伊藤美穂, 宇都宮由佳, 江原絢子, 糴須海圭子: 学校給食を通じた和食文化の保護・継承調査, 学校給食, 67 (8), 31-43 (2016)
- 13) 中澤弥子: スロバキアの学校給食, 会誌食文化研究, 13, 31-42 (2017)
- 14) 文部科学省: 平成30年度学校給食栄養報告 — 調査結果の概要, https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/eiyou/gaiyou/1419670.htm (閲覧日 2022.10.1)
- 15) 上中修: 食と農をつなぐ学校給食の取り組みと課題, 教育学論究, 7, 45-52 (2015)
- 16) 伊藤美穂: 地場野菜利用のシステムづくり — 神奈川県伊勢原市の取り組み, 食文化誌ヴェスタ, 104, 31-33 (2016)
- 17) 伊藤美穂, 大越ひろ: 学校給食における郷土料理提供の実態と課題, フードシステム研究, 19 (3), 329-334 (2012)
- 18) 学校給食法: <https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=329AC0000000160> (閲覧日 2022.10.1)