

岐阜県の学校給食における 地産地消・郷土料理の取り組みについて

西脇 泰子・堀 光代*

Approaches to the Introduction of Locally Produced Food and Local Cuisines in School Lunch Programs in Gifu

Yasuko NISHIWAKI・Mitsuyo HORI

要 約

岐阜県の学校給食における地産地消と郷土料理の取り組みについて学校栄養管理者にアンケート調査を行った。学校栄養管理者は、食育情報を織り交ぜ給食業務に励み、食に関する指導は給食時に実施していた。また、地場産食材使用や郷土料理を給食に取り入れる事にも関心を持ち、特に若い年代の者は意欲的に取り組んでいた。地場産食材使用の効果は、学校・地域・学校栄養管理者それぞれに高評価であった。地場産食材の情報や体験は食を見直す機会として有用であると考えられたが、食材・事務作業等運用面の課題もあり、学校・地域・行政が連携・協力し、運用することが必要であることが示唆された。地場産物食材の使用は、食教育ツールとして一層の活用ができると考えられた。学校給食における郷土料理は、その在り方を精査し、積極的な取り組みが望まれる。本調査により、学校給食の方向性、地場産食材・郷土料理の活用について新しい知見を得ることができた。

キーワード：学校給食、地産地消、食育、郷土料理

1. 緒 言

社会環境の変貌とともに食生活は変化し、学校給食の歴史も、戦後の物資が不足した時代から現在の飽食の時代に対応するように、その焦点も変わってきた。その中で「食育」の重要性が再認識され、平成17年に食育基本法¹⁾が制定された。近年は、地産地消を含む「食」を取り巻く環境にも目が向けられ、文部科学省、農林水産省の施策として食を通して、人、食、地域が連携できるような様々な取り組みが着実に行われている。しかし、このような流れの中でも、「食育」をどのように進めていくかが課題とされている。

平成20年に改訂された学校給食法²⁾では、①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることに加え、②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと、③学校生活を豊かにし、明るい社交性および協同の精神を養うこと、④食生活が自然の恩恵の上に成り立つことを理解し、生命及び自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養うこと、⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動で支えられてい

* 岐阜市立女子短期大学

ることについて理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと、⑥我が国や各地に優れた伝統的な食文化について理解を深めること、⑦食料の生産、流通および消費について正しい理解を深めることの7項目が学校教育の一環として位置づけられている。

児童・生徒は、学校給食を通して食体験、食品に関する知識をはじめ、食文化や食料の生産にいたるまで幅広く教育を受けることになる。すなわち、給食という媒体を通して食体験を行い、多種類の情報を学び・体得することができる。給食での食体験は、食に関する原体験として一生の中でも得難いものであり、今後も、活発な取り組みがなされるべきである。野邊ら³⁾も学校給食の共食体験は、様々な影響を与え将来の食事観が形成されていくと述べている。

本調査では、食育基本法制定から3年後の時点における地産地消・郷土料理の取り組みを中心に学校給食業務の実情を把握するため、栄養教諭・学校栄養職員対象にアンケート調査を行ったのでその結果を報告する。

2. 調査方法および集計

(1) 調査対象者および調査期間

調査対象者は、岐阜県内の栄養教諭および学校栄養職員全員194名(以下「学校栄養管理者」と記す)である。依頼時にはアンケート主旨を説明し研究以外には使用しないことを明記し、了解を得た。有効回答数は137名、回収率は70.6%であった。調査期間は、平成20年7月から8月末日までとした。

(2) 調査内容および集計

各施設在籍(本務校および給食センター)の学校栄養管理者あてに調査用紙を送付した。

アンケート調査は、留め置き法にて実施し、回答後、同封の返信用封筒で返送してもらった。なお、本務校・兼務校がある学校栄養管理者については、複数校の状況での回答を得ている。

調査内容は、給食業務全般に関すること、学校給食を通じた教育について、食育実施の状況、地産地消と郷土料理の状況および意識について選択式および記述式とした。回収後は単純集計を行った。統計解析は、エクセル統計を用いて χ^2 検定を行った。有意水準は5%以下とした。

3. 結果

(1) 回答者の年齢構成及び施設の状況

学校栄養管理者の配置は、地域の児童数・給食委託業務などの条件で給食施設や配属者数、年齢構成もさまざまである。県内は、教育事務所管轄として6地区(岐阜、西濃、美濃、東濃、可茂、飛騨)に分かれている。「平成20年度 岐阜県の学校給食」⁴⁾によると、岐阜地区には単独校が99校、給食センター・共同調理場(以後給食センターと記す)が9施設、西濃地区には単独校が20校、給食センターが14施設、美濃地区では単独校が2校、給食センターが11施設、可茂地区では単独校が2校、給食センターが7施設、東濃地区では、単独校が16校、給食センターが16施設、飛騨地区では単独校が4校、給食センターが15施設設置されており、児童数により学校栄養管理者が配置されている。

学校栄養管理者は、教育委員会管轄のため、年齢構成を各教育事務所別(以後地区別と記す)に表1に示した。年齢構成についてみると、40歳以上が6割であった。地域別では、岐阜は、30～44歳が多く、西濃は30～44歳以外の年齢が均等、美濃・東濃は平均的、可茂・飛騨は40歳以上が多い状況であった。勤務年数別でも集計を行ったが10年単位で見ると、ほぼ均等な年齢構成となっていた。

学校栄養管理者の勤務施設は、単独校37%、給食センター・共同調理場(以後、給食センターと記す)63%であった。食数については、単独校は80～990食、給食センターは100～12900食まであり、その中で1000～4000食を扱う施設が全体の44.6%を占めていた。

表1 地区別年齢構成の割合

	全体	岐阜	西濃	美濃	可茂	東濃	飛騨
20～24歳	5.9	7.3	3.1	0.0	9.1	15.0	0.0
25～29歳	12.5	7.3	24.9	14.3	9.1	10.0	5.6
30～34歳	11.0	12.2	9.4	14.3	9.1	10.0	11.0
35～39歳	11.8	14.6	9.4	14.3	0.0	10.0	16.7
40～44歳	16.2	29.3	6.3	14.3	18.2	15.0	5.6
45～49歳	14.0	9.8	18.8	14.3	18.2	10.0	16.7
50～54歳	17.6	12.2	21.8	28.5	18.2	10.0	22.2
55～60歳	11.0	7.3	6.3	0.0	18.2	20.0	22.2
合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

表2 献立作成時に参考にする資料

参考する資料	1位	2位	3位
過去の実施献立	91.2	5.2	3.1
学校給食雑誌・本	0.7	37.7	21.5
研修会資料	0.7	8.9	30.8
児童からのコメント	2.2	35.6	22.3
食材メーカーからの情報	0.0	5.9	15.4
その他	5.2	6.7	6.9
合計	100.0	100.0	100.0

(2) 給食業務について

献立作成は、学校給食においては根幹をなす業務である。献立作成時に参考にする資料について質問し、その結果を表2・表3に示した。

表2に示したのは、献立作成時の資料活用順位の上位3項目についてである。学校栄養管理者の91.2%の者が過去の実施献立を参考にしていて、2位に挙げられた献立作成時の参考資料は、学校給食関連の雑誌や本、児童からのコメントが、3位では、前述の項目以外に研修会資料が挙げられた。献立のマンネリ化を防ぐために様々な資料を参考にしていることが分かった。年齢構成からみた資料活用順位を表3に示した。1位は、全体の結果と同様であった。既存の献立は献立評価、作業工程、残菜の状況などの資料があり、参考にしやすいものと考えられたが、2位以下では違いが見られ、34歳以下の者は、2位・3位ともに児童からのコメントを参考にし、35～44歳の者は児童のコメント・雑誌・本を参考に、45歳以上の者では給食関係雑誌・本を重視しており、年齢により参考資料に違いがみられた。

表3 年齢別にみた献立作成に参考にする資料

年齢	順位	1位	2位	3位
20～24歳		過去の実施献立	児童からのコメント	児童からのコメント
25～29歳		過去の実施献立	児童からのコメント	児童からのコメント
30～34歳		過去の実施献立	児童からのコメント	児童からのコメント
35～39歳		過去の実施献立	児童からのコメント	学校給食雑誌・本
40～44歳		過去の実施献立	児童からのコメント	児童からのコメント
45～49歳		過去の実施献立	学校給食雑誌・本	学校給食雑誌・本
50～54歳		過去の実施献立	学校給食雑誌・本	学校給食雑誌・本
55～59歳		過去の実施献立	学校給食雑誌・本	学校給食雑誌・本

表4 献立作成時に取り入れている項目

献立作成時に取り入れている項目	1位	2位	3位
献立バランス	48.2	21.2	14.3
季節感	39.4	36.6	13.5
摂取しにくい栄養素を含む食品の使用	5.1	6.6	12.0
和風の料理	2.2	8.0	5.3
児童の好み	1.5	5.8	11.3
行事食	1.5	2.9	9.8
地場産の食材を使う	0.7	14.6	13.5
家庭で出現頻度の少ない料理	0.7	0.7	4.5
郷土料理	0.7	0.7	3.0
より多くの食材を使う	0.0	2.9	11.3
その他	0.0	0.0	1.5
合計	100.0	100.0	100.0

表5 献立作り主に取り入れている事柄

	1位	2位	3位
20～24歳	季節感・献立バランス	献立バランス	家庭で出現頻度の少ない料理
25～29歳	季節感	季節感	献立バランス
30～34歳	季節感	献立バランス	季節・献立バランス
35～39歳	献立バランス	季節感	児童の好み・食材多く使用する
40～44歳	献立バランス	季節感	食材多く
45～49歳	献立バランス	季節感	食材多く
50～54歳	献立バランス	季節感	地場産の食材を使う
55～60歳	献立バランス	献立バランス・和風の料理	季節感

献立作成時に主として取り入れている事柄についての結果を表4に示した。1位に挙げられた項目では、「季節感」、「献立のバランス」の割合が高かった。2位以下では、1位の項目以外に「地場産の食材使用」、「和風の料理」、「摂取しにく

い栄養素を多く含む食品の使用」、「児童の好み」などが挙げられた。調査対象者の年齢構成別に献立に取り入れる項目を集計した結果を表5に示した。20～34歳では、献立バランスより季節感を主に考え、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。また、調査対象者の勤務年数で検討した結果では、10年未満で前述の中心的な項目のほかに「児童の好み」・「摂取しにくい栄養素を含む食品の使用」が、勤務年数の長い者では「和風の献立」が入っていたが、郷土料理や行事食についてはどの年代も献立に取り入れる項目として注目していなかった。

次に学校給食を通して児童に身につけさせたい事柄を2項目選択回答した結果を表6に示した。1位の回答では、「食への関心を持たせる」ことで51.1%、次いで「バランス良い食事の仕方」が36.3%であった。2位の回答では、「良い食習慣を理解させる」に25.2%の者が回答しており、1位と2位を合わせて、上記3項目は身につけさせたい事柄であることが明らかになった。また、上位3項目以外では、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちを育てる」が2位の項目の中で16.3%であり、このことは、地産地消の推奨（学校給食法）もあり、身につけさせたい項目として考えていると推測された。しかし、「食料の生産、流通、消費について理解させる」「食事の準備や片づけなどを通じて協力・協調・社会性を養う」の2項目への回答は、少数であった。

学校栄養管理者が給食を通して力を入れて取り組むべき項目について質問した結果を表7に示した。1位に挙げられた項目は、「食育の充実」で、次いで「衛生管理の充実・献立の多様化」であった。2位以下では1位の項目に加えて、「地産地消の推進」が挙げられた。これは、3位では最も多い割合であった。また、このことは勤務年数別においても同様の結果であった。

次に食育を実施する効果的な方法についての結果を表8に、食育を実施する場所について表9に示した。食育の実施方

表6 学校給食を通して身につけさせたい項目 (%)

身につけさせたい項目	1位	2位
食への関心を持たせる	51.1	16.3
バランスの良い食事の仕方を身につけさせる	36.3	23.7
手洗いや正しい食事マナーを身につけさせる	0.7	7.4
食事の準備や後片付けなどを通じて協力・協調精神、社会性を養う	1.5	1.5
郷土料理などの食文化を理解させる	0.7	8.9
自然の恵みや勤労への感謝の気持ちを育てる	3.0	16.3
食料（生産・流通・消費）について理解させる	0.0	0.0
良い食習慣を理解させる	6.7	25.2
その他	0.0	0.7
合計	100.0	100.0

表7 学校栄養管理者が取り組むべき項目 (%)

力を入れて取り組むべき項目	1位	2位	3位
食育の充実	43.1	23.5	10.9
衛生管理の充実（施設・設備）	24.8	26.6	16.1
献立の多様化（メニュー開発を含む）	13.1	13.2	9.5
地産地消の推進	8.8	17.6	29.2
学校栄養管理者の増員	5.8	5.1	8.8
給食時間の延長	2.2	8.1	5.1
児童への個別指導	1.5	1.5	10.9
給食を通しての交流	0.7	1.5	7.3
食物アレルギーの対応の充実	0.0	2.9	2.2
合計	100.0	100.0	100.0

表8 勤務年数別効果的な食育の実施方法について (%)

	全体	10年未満	10～19年	20～29年	30年以上
既存の教材を積極的に活用する	6.6	5.3	7.1	3.0	10.5
独自の教材を作成し、活用する	2.2	2.6	3.6	0.0	2.6
給食たよりなど食に関する情報をこれまで以上に充実させ家庭に配布	2.2	0.0	3.6	0.0	5.3
学校栄養管理者が献立の食品情報を担任や保護者により多く提供	21.2	18.4	28.6	24.2	15.8
学校栄養管理者が給食時間や教科等に参加し直接児童に食に関する知識の提供	43.1	39.5	46.4	36.4	50.0
給食献立を充実させる	21.2	28.9	3.6	33.3	15.8
その他	3.6	5.3	7.1	3.0	0.0
合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

表9 食育を実施する場所 (%)

	全体	10年未満	10～19年	20～29年	30年以上
教科の授業	7.3	10.5	10.7	6.1	5.7
学級活動	26.3	10.5	28.6	33.3	32.1
給食時間	57.7	65.8	50.0	54.5	54.7
個別指導	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
学年集会	0.7	2.6	0.0	0.0	0.0
行事（参観等）	5.8	10.5	10.7	0.0	3.8
その他	2.2	0.0	0.0	6.1	3.8
合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

法は、「学校栄養管理者が、給食の時間や教科等に参加し、直接児童に食に関する知識を提供する」の割合が高く、児童・生徒を対象に直接情報提供及び指導を行うことに視点を置いていることが分かった。

次いで「担任や保護者に献立の食品情報をより多く提供する」・「給食献立を充実させる」が挙げられた。まず、児童・生徒対象に行い、担任および保護者に教育範囲を広げることが食教育における順位であると考えていることが推測できた。そのほか、基本となる給食献立の充実を考えていたが、勤務年数別ではその割合にばらつきがあった。また、食育を実施する場所については、「給食時間」が57.7%と最も高く、次に「学級活動」が26.3%であった。教科の授業時間や行事に食育を行う割合は低かった。授業の進捗状況や年に数回実施される行事の時に、食育の時間を取ることは難しい現状が明らかになった。

(3) 地場産食材の使用について

地場産食材を学校給食に利用する場合について質問した結果について述べる。食材の利用率について全体では、「必ず地場産（同一市町村）の食材を入れて給食を作る」割合が31.1%、「地場産の食材ではないが県内産を使用する」割合が17.8%、「地場産と県内産を併用する」割合が49.6%であった。施設別に地場産食材の使用割合について比較した結果を表10に示した。

施設別では、「必ず地場産食材の食材を入れて給食を作る」、「地場産食材と県内産を併用して使用している」とともに給食センターの使用割合がやや高い状況であった。食数別で検討したところ、5000食以上の給食センターにおいて「必ず地場産食材を入れて給食を作る」割合が18.2%と低く、「食数」は食材調達条件である事があきらか

表10 給食施設別地場産使用割合 (%)

	全体	自校式	給食センター
必ず地場産（同一市町村）の食材を入れて給食を作る	31.1	29.2	32.9
地場産（同一市町村）の食材はないが、県内産を使用している	17.8	20.8	15.3
地場産（同一市町村）と県内産を併用して使用している	49.6	47.9	51.8
わからない	0.7	2.1	0.0
使用していない	0.7	0.0	0.0

になった。岐阜県農政発表の学校給食における地場産物の活用状況調査結果⁹⁾では、品目ベースで平成20年の活用状況は26%であると報告されている。平成19年調査の農林水産省の「学校給食での地場産物利用をめぐる情勢」の中で示された全国の地場産物の活用状況調査結果¹⁰⁾においては、北海道、岡山、佐賀、大分県で活用割合が40%を超えている。使用の少ない都道府県としては、東京が3.3%、大阪が2.1%で都道府県での活用状況に差がある。岐阜県は、26.7%で利用率は中間で高いほうではないが、岐阜県食育推進基本計画に掲載されている学校給食における地場産物の活用⁵⁾

全国平均の23.3%と比較すると地場産物の活用率は、平成18年以降常に高い状況にある。平成23年の地場産物活用では、30%を超えており年々利用割合は増加している。筆者らの調査での使用割合は、より多くの食材を利用しようとする意欲の表れであると推測された。

岐阜県の食育推進計画⁵⁾の中では、食農教育による食育が取り上げられている。県内産・地場産食材の使用割合（使用回答数

表11 食材の施設別使用割合 (%)

食材名	県内産			地場産		
	全体	自校式	給食センター	全体	自校式	給食センター
米	89.6	92.0	88.2	17.8	4.0	25.8
いも	15.6	10.0	18.8	35.6	24.0	42.4
豆	70.3	62.0	75.3	25.9	14.0	32.9
野菜	85.9	82.0	88.2	80.0	72.0	84.7
果実	56.3	42.0	44.7	29.6	10.0	41.2
きのこ	35.6	24.0	42.4	27.4	18.0	32.9
魚介	10.4	2.0	15.3	5.2	0.0	8.2
肉	40.0	30.0	45.9	13.3	8.0	16.5
卵	9.6	14.0	7.1	3.7	4.0	3.5
乳	61.5	58.0	63.5	17.8	4.0	25.9

／施設数)を施設別に比較した結果を表11に示した。全施設での県内産食材の使用割合は高く、「米」が89.6%、次いで、「野菜」が85.9%、「豆」が70.3%、「乳」が61.5%の順であった。使用割合の低いものは、「卵」、「魚介」、「いも」であった。「魚介」については、岐阜県は内陸県であるため、主に「川魚」の利用と考えられる。「川魚」は海産魚と比較し、日持ちがしないことや郷土料理実施の時に使用はあるが、日常の給食に使用する頻度は低いと推測された。また、岐阜県にはブランド名の付いた「肉」が多く存在するが、経費面から利用率が抑えられていると推測された。県内産の食材使用については、自校式・給食センターの施設別での差は見られなかった。地場産食材(同一市町村産)における使用割合の高い食材は野菜で、80.0%であった。施設別でも野菜の使用割合は、自校式で72.0%、給食センターでは84.7%と給食センターでの使用が多いことが分かった。そのほかの地場産食材の「いも」の使用割合は35.6%で、県内産の2倍の割合であった。給食施設周辺で利用できる農家の数や収量、季節、食数に見合う納品量、調理作業の煩雑さなど地場産食材使用については様々な条件が推察されるが、この使用割合の高さは、地場産食材を利用しようとする学校栄養管理者の熱意であると推察された。石渡ら⁶⁾、佐藤ら⁷⁾の報告にも使用率の高い地産地消食材は野菜であるとの報告があり、本研究と同様の結果であった。野菜は、季節性のもの・年間使用できるものと用途が幅広く、施設周辺での活用がしやすい食材である。学校給食では、生食は実施していないため、多種類の野菜を使用し摂取量を増やすことや、献立に取り入れやすいことも利用率が高い要因であると推察された。実際に副菜の調理法として、茹でる、煮る、揚げる、炒める、酢漬けなど主菜に比べて多くの調理法で利用されていた⁷⁾。

地場産食材を利用するきっかけは、行政からの働きかけが57.1%、自分からの働きかけが9.5%、学校給食会からの働きかけが5.6%、農協からの働きかけが4.0%、その他が23.8%という状況であった。農林水産省では、地場産食材の利用率目標を食材全体の30%としているほか、文部科学省でも食育基本法の中で地産地消に努め、地域の生産者や生産に関する情報を子供に伝達する取組を推進するとしている。行政からの働きかけが多いのは当然の結果と考えられたが、さらに施設の実情に即したきめ細やかな働きかけも必要であると考えられた。また、地場産の食材を利用するための工夫や努力について質問したところ、工夫・努力を強くしている割合は33.1%、少ししている割合が59.4%、ほとんどしていない割合が7.5%という状況であった。施設別では、利用のための工夫や努力をしている割合が、自校式では25.0%、給食センターでは38.1%で、給食センターのほうが意識を持って取り組んでいることが分かった。

児童・生徒に対する地場産食材を使用した場合の働きかけについてまとめた結果を図1に示した。全体では、給食時放送を利用し、地場産食材使用を知らせる割合が73.2%であった。施設別で見ると、自校式65.3%、給食センター78.6%と給食センターのほうが給食時放送の利用率が高かった。石渡らの報告⁶⁾では、児童生徒への伝達は、プリント配布が中心であったが、給食センターの場合、一度に多くの学校を訪問し指導をすることはできない現状があり、放送資料で広く情報を提供する方法をとらざるを得ないことがうかがえた。

地場産食材を利用した結果、見られた変化について、以下の4つの視点から表12にまとめた。回答は自由回答とし、項目は、①児童・生徒の変化、②食材の変化、③学校栄養管理者の仕事

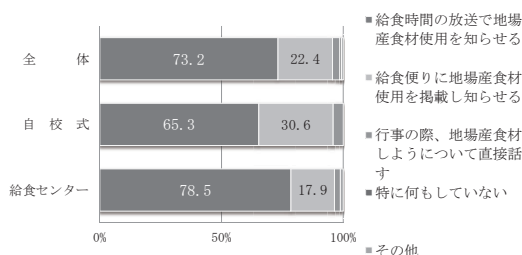


図1 児童・生徒への地場産使用の周知方法

や意識、④学校給食に対する地域の評価である。表12の各項目右側の数字がコメント数である。

① 児童・生徒の変化についてのコメント

児童・生徒の変化についての記述は多く、107件であった。回答数の多さから学校栄養管理者が、児童・生徒の様子を重要視していることがわかる。学校栄養管理者は、児童・生徒が、近隣生産者の食材を使った学校給食を食べることで、その食材に関心を持ち、食べる意欲を増していると感じてきた。その結果、残菜が減り、地元への愛着を感じ、感謝の気持ちを持つことができていた。身近な人たちが食材を提供してくれることに対し、良い変化が多くあげられ、食育としての教育効果も着実に効果を上げていると感じていることが分かった。児童の反応や食材については石渡ら⁶⁾の報告でも同様の内容が見られ、地場産食材使用の効果が表れていた。

② 食材についてのコメント

食材についての記述は、4項目の中では一番少なく40件であった。学校栄養管理者からは、同一市町村の食材の使用により、新鮮、安心、安全、食材利用の幅が広がったという良い点も挙げられた。しかし、生産量が安定していないためか価格の不安定さ、規格が不ぞろいであること、急に食材が入らないなどのアクシデントや収穫時期により使用食品が限定されるなどの問題点もあることが挙げられた。

表12 地場産物食材利用の変化について

(%)

児童の変化		コメント数	食材について		コメント数
食材及び給食への関心が高まった	28	新鮮である	8		
残菜が減った	17	品質が均一でない	6		
食べる意欲が高まった	16	大きさが不ぞろい	4		
食品に興味を持つことができる	9	おいしい	4		
知識が深まった	6	種類が豊富・幅が広がった	3		
地域に愛着が出てきた	6	安全である	3		
感謝の気持ちが出た	6	価格が安い場合高い場合がある	2		
食材使用で児童が喜ぶ	5	種類が限られる	2		
安心して食べている	3	旬が感じられる	1		
変化なし	3	食数分使用することが難しい	1		
食材にまつわる家族の話をする	2	品質が良い	1		
おいしいと感じられる	2	ハウス栽培で旬が感じられない	1		
食べるときに遊びがなくなった	1	給食用に増産されている	1		
意識して食べる	1	アクシデント(納品キャンセル)	1		
すごいと感動した	1	収穫時期が限られる	1		
給食に親しみを持つ	1	特に変化なし	1		
学校栄養管理者の変化		コメント数	地域の変化		コメント数
地場産利用を考えるようになった	11	学校給食への理解が深まった	19		
食育・献立作成に意欲が増す	11	保護者の関心が高い	10		
農家とのつながりができる	10	地域より利用促進を促されている	8		
地元への愛着が深まった	6	生産者の励みになっている	7		
勉強することが増えた	6	学校と地域の距離が近くなった	5		
届など仕事が増える	6	生産者の安全へのこだわりが良い	3		
地場産の知識が深まった	5	学校への感謝が増えた	2		
使用量が増えた	5	地域の評価を伝えるところがない	1		
メニュー開発が増えた	4	調査していない	1		
アクシデント(納品キャンセル)対応が大変	3				
地域とのコミュニケーションが必要	3				
手間がかかる	2				
旬に対する意識が強くなった	2				
児童・教職員が楽しみにしてしてくれる	1				
地場産使用のメリットを認識する必要がある	1				
地場産を使いたいが協力が得られない	1				
異物混入が心配	1				
継続的使用が難しい	1				
収穫時の量により献立作成が大変	1				
調理員への指導により意識改革ができた	1				

③ 学校栄養管理者の仕事や意識についてのコメント

学校栄養管理者の仕事や意識についての記述は、81件であった。地場産野菜使用に対する各自の意識の向上と、使用にあたっての作業の問題点が挙げられた。意識では、「地元の食材を使った献

立作成や食育に意欲が増した」、「旬のものや地元への愛情が増した」、「感謝の気持ちが生まれた」など地域に寄り添った食教育への意識が感じられた。また、地場産食材を使用するにあたり、「食品について勉強する機会が増えた」、「地域とのコミュニケーションが図れるようになった」など行動面でも積極的な記述があり、意識が高いことがわかった。作業の問題点では、食材の発注や食材調達の事務作業と調理（下処理）などの調理作業の両面で増加しており、「仕事量が増えた」という記述もみられた。中村ら⁸⁾の横須賀市の報告でも、栄養士からは「情報」「連携できる組織」「配送」の要望が挙げられており、地場産物活用には上記の項目の充実が不可欠である。しかし、「仕事は増えているが、児童・生徒のことを考えると頑張ることができる」や「児童・生徒の喜ぶ顔が見たい」などの記述があり、よりよい給食づくりへの姿勢が推察できた。

④ 地域の変化についてのコメント

地域の変化についての記述は56件であった。学校給食に対する理解が深まったというコメントが多くみられた。次いで、生産者自身の励みになることや、試食会の参加者が増えたなど保護者の関心が高まったことなどが挙げられた。利用の促進や学校への感謝など給食を通じた地域連携が生まれつつあり、教育現場としてもよい傾向であると推察された。

(4) 学校給食における郷土料理について

学校給食法²⁾では、我が国や各地に優れた伝統的な食文化について理解を深めることを目標項目に掲げている。そこで伝統的な食文化を継承する郷土料理についての質問を行った。勤務先近辺の郷土料理の認知度について聞いたところ、全体の77%の者が勤務先周辺の郷土料理を知っていると答えた。年齢別では、55～59歳は100%の認知度であったが、25～29歳では58%と認知度が低い結果であった。郷土料理の定義は様々な視点で述べられている。農林水産省の郷土料理100選¹¹⁾に基準として取り上げられている内容は、「郷土料理とは、それぞれの地域独特の自然風土・食材・食習慣・歴史文化等を背景として、地域の人々の暮らしの中での創意工夫により必然的に生まれたものであり、家族への愛情や地域への誇りを持ちながら作り続けられ、かつ地域の伝統として受け継がれてきた調理・加工方法による料理」としている。

学校給食で郷土料理を作る場合、給食施設の条件（食数・調理器具等）が異なる。そのため、伝承されてきたものを忠実に再現できるのか疑問が生じる。そこで、学校給食における郷土料理のとらえ方について質問した結果を図2に示した。全体では、「伝統料理を忠実に再現」と答えたものは34.1%、「学校給食用にアレンジ」と答えたものは、54.8%であった。地区別でみると、可茂・東濃・飛騨地区は、地元伝統料理を忠実に再現する考えが強く、岐阜・西濃・美濃地区は、学校給食用にアレンジする意見が強く、両者のとらえ方に有意差がみられた ($p < 0.05$)。

また、施設別でも検討を行った。筆者らは、食数・食材調達などの条件で郷土料理実施は、センター給食のほうが実施困難なのではないかと考えていた。しかし、自校式では、「伝統料理を忠実に再現する」割合が22.9%、給食センターでは40.0%と給食センターのほうが忠実に再現しようとする意識が見られた。郷土料理の再現は、郷土の神事や文化、それが受け継がれてきた食文化が大きく関係する。そのた

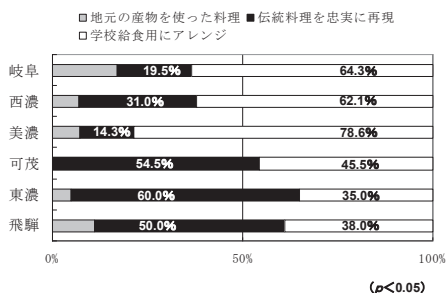


図2 学校給食における郷土料理の考え方 (地区別)

め、食材の確保や、調理法も同じようにできない場合もあるが、この割合の高さは、郷土の文化を伝承しようという意気込みを示唆するものである。

次に、郷土料理の実施状況についてみると全体では、「年に何回か定期的実施」が48.2%、「地域の行事や伝統的な行事食の時期のみ実施」が29.3%であった。しかし、「まったく実施していない」、「実施に向けて準備」が合わせて12%あり、実施状況に幅が見られた。

施設別の郷土料理の実施状況を図3に示した。施設別の実施状況では、給食センターのほうが月1回くらいで実施する割合がやや高い状況であった。また、学校給食における郷土料理実施の今後について質問したところ、図4のような結果が得られた。全体では、郷土料理を積極的に取り入れ

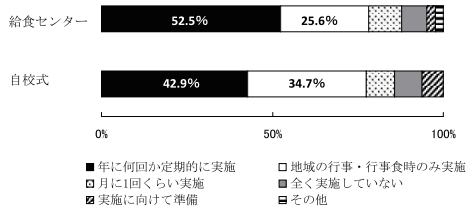


図3 学校給食における郷土料理の実施状況 (全体)

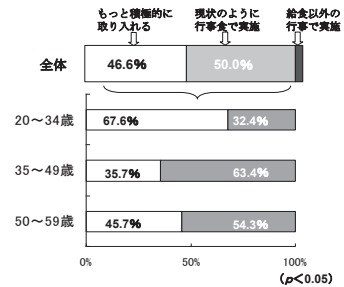


図4 学校給食における郷土料理の今後について

ていきたいという意見は46.6%、現状のように行事に取り入れていくという意見が50.0%という結果が得られた。年齢構成で見ると、若い年代(20～34歳)の67.6%の者は、もっと積極的に郷土料理を取り入れようとしており、学校栄養管理者の郷土料理の今後に対する意見は、年齢により有

表13 岐阜県の学校給食献立にみる地区別の郷土料理

地区	料 理 名				
岐阜	あゆ料理	金魚飯	かきまわし	みそぎ団子	年越しのおかず
	十六ささげのごま和え	みょうがぼち	枝豆料理	五平もち	五目ごはん
	煮酢あえ	桑の木豆ごはん	美山のハヤシライス	豆腐めし	ひこずり
	松かさぼち	はす団子	せんだうなべ	おけんちゃん	つき大根の炒め煮
	のっぺい汁	なまずのかば焼き	かもごはん	くりごはん	ひらたけごはん
	いかだばえ	れんこん料理			
西濃	ふなみそ	のっぺい汁	さくらごはん	あゆ料理	きやらぶきごはん
	もろこ寿司	もろこの甘露煮	あらめ炊き	むかごごはん	ずいきの煮物
	鯉こく	金魚飯	いばらめし	煮あえ	お茶ごはん
	水まんじゅう	煮しめ	山菜料理		
美濃	朴葉すし	こぶ汁	じんだ汁	五平もち	あゆ雑炊
	あゆ飯	鶏ちゃん焼き	けんちん汁	味噌煮	なます
	きやらぶき	いもち	えごま和え	円空里芋の煮物	しし汁
	ひきずり	ほうぼご飯	あゆの塩焼き		
可茂	年越しのおかず	五平もち	ほう葉ずし	野蛮なべ	おはぎ
	みょうがずし	がんどもち	へぼ飯	むかごごはん	茶飯
	炒めなます	味ご飯	箱寿司	いとこ煮	ぜんざい
	けんちん汁	節分の献立	ひな祭り献立	土用のうなぎ	十五夜の献立
	冬至の献立	冬至のごろそう	鯉のひらき		
東濃	五平餅	味ご飯	からすみ	ほうばずし	年越しのおかず
	煮和え	へぼの佃煮	へぼごはん	栗きんとん	お月見汁
	赤だし	みそかつ	あゆの甘露煮	朴葉味噌	鯉の鮎煮
	味噌おでん	あゆの甘露煮	鶏すき	こんにやくの白和え	うま煮
飛騨	菊ごぼう	寒天料理	山菜の天ぷら		
	五平餅	こも豆腐	ころ苺の煮物	ほう葉すし	焼きみそ
	にじますの料理	にじますの甘露煮	川魚メニュー	こぶ汁	なつめの甘煮
	初午だんご	みたらし団子	けんちん汁	ひらき	あねかえし
	おはぎ	だんご汁	白和え	なます	あぶらえ和え
どぶ汁	天ぷら饅頭	おはんぺ	豆つけかけ	塩ぶり	

意差がみられた ($p < 0.05$)。

学校栄養管理者が勤務先周辺地域で知っていると回答した郷土料理を地区別に表13に示した。岐阜地区では、あゆ、にんじん、枝豆、桑の木豆、れんこんなど、西濃地区では、ふな、もろこ、こいお茶など、美濃地区では、朴葉、さといも、あゆなど、可茂地区では、朴葉、五平餅、年越しのおかずなど、東濃地区では五平餅、あゆ、へぼ、寒天料理など、飛騨地区では、五平餅、こも豆腐、朴葉、にじますなどの川魚を使った料理が挙げられた。表13に記載した郷土料理は、回数に差があるが多くの料理が学校給食で実施されていた。6地区で共通して作られていた郷土料理は、あゆなどの川魚を使用したものであった。表13で挙げられた料理の中で、学校給食において実施回数の多い料理を表14に示した。料理回数の多かった郷土料理は、主食、主菜、副菜、汁と各料理の分類において偏りがなく実施されていた。菓子類に分類されるおはぎ、からすみ、五平餅なども実施されていた。しかし、季節に限られる食材や生産量が少ないもの、もともとの収量が少ない食材などの特殊な材料（なまず、へぼ、こい、かも、ぶり、むかごなど）を用いる料理は実施されていなかった。

表14 学校給食で実施回数の多い郷土料理

地区	料理名
岐阜	あゆ料理（田楽、甘露煮、薬味だれ、塩焼）、金魚飯、かきまわし
西濃	ふなみそ、のっぺい汁、さくらごはん、きやらぶきごはん、あざみの炒め煮
美濃	ほうば寿司、こぶ汁、じんだ汁、あゆ料理（雑炊、あゆ飯）、鶏ちゃん焼
可茂	年越しのおかず、五平餅、ほうば寿司、おはぎ、野蛮なべ
東濃	五平餅、からすみ、味噌ごはん、ほうば寿司
飛騨	五平餅、こも豆腐、ころ芋の煮物、焼きみそ、川魚料理

4. 考察

学校給食業務の実情では、学校栄養管理者による献立作成は「バランスを考えた給食作り」を心がけたものであった。献立作成の参考となる項目は年齢による違いも見られたが、「献立のバランス」、「季節感」、「児童の好み」などを取り入れていることが確認できた。これらは、いずれも給食作りには重要な項目であると思われた。しかし、「より多くの食品を扱う」ことへの関心が低かったことは今後の課題であると思われた。「献立のバランス」が重要視されていたが、「バランス」の意味合いを考えることが必要である。栄養素を中心に考えることも大切であるが、多くの食材を使用し様々な食品の味を知らせ、食体験させることも大切な事柄である。児童の「好み」を取り上げることは、食べる意欲につながるため必要ではあるが、食品の特長や適合する調理法などを組み入れ、多品目の食材を使用した季節感あふれる献立作成の視点が必要であると思われた。

給食を通して学ばせたい事柄・給食で力を入れて取り組みたい項目では、「食育」が上位に挙げられた。学校栄養管理者は、直接児童・生徒に食に関する情報を伝えることを主においていたが、教育を行う上では、一方的な情報提供のみならず、児童・生徒が自分で考えることも必要である。知識を提供し、バランスの良い食事の仕方を学ぶことは大切であるが、学校給食にとって「共食」は大きな特徴である。「共食」によって、仲間と協力することや社会性を養うこと、食事のマナーを学び、食への関心を持たせることができる。この意味を再度認識する必要性を感じた。また、食料問題、環境面からの食品の流通、消費に関してのアプローチも大切である。

現代は飽食の時代といわれるが、これらを学ぶことで地産地消や食品の知識、自分の周りの食環境や食事の仕方まで関心が及ぶと考えられる。地元の食材と遠方から輸送される食材の双方の意味を理解することは、家庭や自分自身の食生活の理解につながると考えられた。給食を食育における最良の教育媒体として利用すべきである。

今回の調査において、食育を実施する場所については給食時間が多く、食材や食習慣などに関する情報を放送等で提供することが多いことが示された。文部科学省の学習指導要領では、各教科の

時間数や、児童数あたりの学校栄養管理者の配置状況が決まっている。そのため、教科内の食に関する教材を取り扱うタイミングやすべての教室を回って食育指導を行う人数が不足していることも考えられる。学級活動や学年での活動では、一度に多くの児童・生徒に指導が行えるため、その回数が限られる。さらに、参観などの行事の中では、食育活動の実施は難しいのが現状である。しかし、児童・生徒と保護者同時に食情報を提供すれば、学校栄養管理者、児童・生徒と保護者が情報共有することができ、保護者等の食に関する現状や要望を把握することもできる。今後、このような機会を利用し増やすことにより地域連携も視野に入れた食育の実施が期待できると考えられた。

学校給食における地場産食材使用については、県内産の食材（米、野菜、豆、乳）が多く利用されていた。地場産食材でも、野菜を中心とした利用が行われていることが確認できた。農林水産省においても、国内産食材の自給率を上げるためにも地元の食材利用を促進した学校給食を積極的に進めている。利用率の高さは、学校栄養管理者の熱意の表れであると感じられた。今回の調査で地場産食材利用について検討したが、コメント形式で利用効果についても検討を行った。地元食材の使用効果として挙げられたことは、調理現場からは、食材が新鮮であること、児童・生徒は、生産した人の顔が見えること、で食材や給食に興味を持つことができる。その結果、給食の残菜の減少に効果があり、保護者も安心感が生まれ、全体に高評価であった。しかし、収量の不足、不揃いなどの食材面の問題と担当者の仕事量の増加が示唆され、運用面で課題があることが明らかになった。農林水産省実施の学校や老人ホームにおける地場産物利用拡大に向けた取り組み手法の構築等に関する調査結果¹²⁾においても、必要数量・必要品目の確保、品質の均一化、関係者の相互理解の促進が課題として認識されている。今後は、第2次岐阜県食育推進基本計画に示されているように、地元の食材利用に向けて、日常業務として食材調達などの煩雑さがないように運用面での課題を改善する必要がある。そのため、使用事例を幅広く共有していくなど学校栄養管理者相互の情報交換および行政、学校、地域の3者の連携が不可欠である。この3者の取り組みが食教育に幅を持たせ、児童・生徒の食に関する知識・体験を延ばすことになると考えられ、より充実した取り組みに向けて努力する必要がある。

学校給食における郷土料理について、学校栄養管理者は施設近隣の郷土料理を把握していた。日常の献立作成では、注目される項目ではなかったものの実施回数は半数程度の施設が、月1回の実施であることが分かった。郷土料理は、地元の行事や神事・仏事を含めた年中行事に関連していることが多い。行事に絡めた実施は行いやすいが、郷土の文化を伝承し、その季節に実施することは実施回数が限られる。しかし、多くの給食施設で郷土料理伝承の重要性は理解され、主食・主菜・副菜・汁・おやつにあたるものまで幅広く実施されており、学校栄養管理者の努力がうかがえた。学校給食における郷土料理は、忠実に再現する料理ではなく、アレンジしても実施すべきと考えるものが半数を超えていた。給食施設では、食数や施設・設備などの条件で、作りやすい料理とアレンジが必要な料理もあると考えられた。今後は、地域で伝え継ぎたい郷土料理を地元で料理を継承している方や行政の担当者、学識経験者などで検討していく必要性を感じた。郷土料理の聞き取り調査や料理の再現など料理を継承する努力を怠れば、食文化はいずれ消滅する可能性を持っている。郷土料理を精査し、忠実に残すものと、アレンジすることで継承されやすくなる。次世代に伝えるために必要な料理を区分し、それらの郷土料理を学校給食の教育媒体として活用し、実施する積極的な取り組みが望まれる。今回の調査で若い年代層の学校栄養管理者が、郷土料理の継承に前向きな結果がみられたため、一層の活躍が期待される。

5. まとめ

今回の調査によって学校給食の方向性や地場産物・郷土料理の活用について検討することができた。学校栄養管理者は、献立作成に様々な食育情報を織り交ぜながら給食を作り、児童・生徒に対し、給食時指導で食に関する指導を深めていた。地場産食材の使用や郷土料理の実施についても関心を持ち、意欲的に取り組んでいた。地場産物使用の効果は、児童・生徒、保護者、地域それぞれに高評価であった。食育については、学校栄養管理者が直接指導を行う割合が高かったが、児童・生徒が自ら食に興味関心を持ち、自分の周りの食を見直すことも必要である。その機会として、地場産食材の情報や体験は有用であると考えられた。体験して学べる場を家庭・地域でも多く設定すべきで、学校給食ではそれらの食品を多く使用し、その情報を発信するサイクルを作り、3者により食教育を実施していくことが大切さであると考えられた。郷土料理についても同様で、学校給食の中で実施していくのではなく、上記の3者が、郷土料理の掘り起こし及び精査を行い、学校給食で実施し、幅広く伝承していく。学校給食は「生きた教材」である。食べ方だけでなく食を見直すための教育のツールとしてより良い活用法を今後も検討していきたい。

謝辞

本調査にご協力いただきました岐阜県の栄養教諭・学校栄養職員の皆様に深謝いたします。

参考文献

- 1) 食育基本法：内閣府
- 2) 学校給食法：文部科学省
- 3) 野邊政雄、岡本真依：学校給食における児童の食行動の変容と食事観の形成に関する研究行動。岡山大学大学院教育学研究科研究集録，147号：63-37，2011
- 4) 平成20年度 岐阜県の学校給食：岐阜県教育委員会，42-51，2009
- 5) 第2次岐阜県食育推進基本計画：岐阜県健康福祉部保健医療課，2012
- 6) 石渡美穂、上田伸男：学校給食における地産地消の実態と効果。宇都宮大学教育実践総合センター紀要，第25号，267-277，2002
- 7) 佐藤真美、牧野みゆき、谷洋子、橋本明子、南アイコ、坂口恵美、谷政八：福井県の学校給食献立に見る地産地消について。仁愛大学短期大学部研究紀要，第38号：35-42，2006
- 8) 中村眞樹子、松沢純子、田川るり子、名取美智子、木村生子、大城久美子、岩田益夫：横須賀市学校給食における地場産物使用に関する現状と課題。神奈川県立保健福祉大学誌，第9巻第1号：79-86，2012

参考資料

- 9) 岐阜県学校給食地産地消推進事業：2014
<http://www.pref.gifu.lg.jp/sangyo-koyo/nogyo/chisanchisho/g-kyusyoku01/g-kyusyoku02/>
- 10) 学校給食への地場農産物利用拡大に向けて（取り組み事例から学ぶ）：農林水産省，2010
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/pdf/kyusyoku_21.pdf
- 11) 農山漁村の郷土料理100選：農林水産省
<http://www.rdp.or.jp/kyoudoryouri100/ryouri/03about.html>
- 12) 学校や老人ホームの給食における地場産物利用拡大に向けた取組手法の構築等に関する調査結果の概要：農林水産省，2014. 2
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/pdf/22_itaku.pdf