

論文：

島根県内小中学校の栄養教諭が行う 特産品及び郷土料理に関する教育活動の実際

水津久美子 橋本 瞳
山口県立大学看護栄養学部

Reality of educational activities of nutrition teachers
related to specialties and regional cuisine
Shimane Prefecture elementary and junior high schools
Kumiko SUIZU & Hitomi HASHIMOTO

要旨

学校給食の7つの目標の一つに「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」があげられているが、その具体的な方法や内容を示した資料は少ない。そこで本研究では、伝統的な食文化への理解について、特産品と郷土料理に着目し、学校現場で行われている教育活動の実態を把握することを目的とした。島根県内のA市、B市に勤務する栄養教諭17名を対象に無記名自記式の質問紙調査を行った（有効回収率100%）。調査内容は、学校給食で使用及び提供した特産品及び郷土料理、児童生徒への教育方法並びに教育内容、今後取り入れていきたい活動の4項目とした。

その結果、学校給食で使用した特産品は、島根県オリジナル野菜の「あすっこ」、郷土料理は「しじみ汁」が多く、教育方法はどちらも「給食時の放送」が多かった。また教育内容について多かった項目は、特産品は「旬」、郷土料理は「使われている材料」であった。今後さらに取り入れていきたい活動では、体験的な活動（調理実習や栽培など）が約半数を占めた。以上の結果から、教育方法・内容については島根県食育推進計画をほぼ網羅するものであったが、両市の栄養教諭はさらに多様な活動を取り入れたいとする様子がうかがえた。今後教育活動を充実させていくためには、栄養教諭と学校・家庭・地域がこれまで以上に連携して教育を行っていくことが重要である。

キーワード：栄養教諭、特産品、郷土料理

序論

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもので、かつ児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものと位置づけられている¹⁾。このことを念頭に置き、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導が実施され、学校における食育の推進を図ることが学校給食の目的とされている¹⁾。学校給食には、7つの目標²⁾が掲げられているが、最も期待されている項目の一つが「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」、つまり「地産地消」及び「郷土料理の伝承」を行うことである。また、学校給食における地場産物の活用

は、「児童及び生徒に地域の産業や文化に関心を持たせる」、「地域において農業等に従事している方々に対する感謝の念を抱かせる」などの意義がある³⁾とも言われている。現在全国の学校給食実施率は、小学校では99.2%、中学校では85.4%⁴⁾と、ほぼすべての児童生徒が学校給食を食していることから、学校給食で地場産物や郷土料理を提供することは児童生徒にその存在を示すのに有効な手段だと考えられる。

学校給食法だけでなく、近年の食に関する問題を受けて定められた食生活指針⁵⁾でも「日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を」という項目が出され、地場産物や郷土料理への理解を深めようという活動が全国的に催されており、国民の意

識も高まりつつある。また今日、都道府県ではそれぞれ食育推進計画が作成され、地域独自の食育が展開されている。その中で、島根県では「～しまねの豊かな大地、海等の自然環境を生かした『食育』の推進～」を基本理念とした⁶⁾、「食の学習ノート」が県内の児童に作成配布されている。この「食の学習ノート」は島根県教育委員会による活用推進スローガンである「すこやかしまねっこ」^{注1)}を基とする4つの内容（①食事のリズムとバランス、②食事を楽しむ、③地域の産物・旬の食べ物、④食生活を見つめる）を学年の発達段階に合わせて実施するようになっており、小学校6年間を通して「心身の健康」、「食事の重要性」、「感謝の心、食文化」、「食品を選択する能力」を学習できるノート⁷⁾である。本ノートでは、小学校中学年では「地域でとれる食材や食品」、高学年では「地域に伝わる行事食、郷土料理」をそれぞれ調べるようになってきているが、具体的な教育活動の方法及び内容として示した資料は少なく、栄養教諭や学校ごとに特色ある内容を取り入れることが求められている。

これらの食育活動を計画立案し、学校と地域との連携をとるのが栄養教諭であり、その主な職務内容は、①食に関する指導、②学校給食の管理、③食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開⁸⁾、また学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行う⁹⁾よう規定されている。現在、全国的に栄養教諭の配置人数が増えてきているが、島根県全体では47人であり、山口県の配置数の約1/2の状況である（平成26年4月1日現在、休職・休業者は含まない）。

そこで本研究では、島根県内の某2市における栄養教諭配置校を対象に、児童の特産品及び郷土料理の理解・興味関心を深めるための、教育活動の方法及び内容を把握することを目的とした。具体的には、学校給食や授業等へ特産品及び郷土料理を取り入れているのか、その場合には実際に何をどのような方法で取り入れているのかについて調査を行い、学校現場で行われている教育活動の実態を把握することである。

方法

1 地域及び対象者の概要

(1)地域の概要

島根県は中国山地に囲まれているが、日本海に面し、北東から南西に細長く、東の出雲、西の石見、隠岐諸島の三つの地域からなり、山の幸・海の幸が豊富である。A市及びB市はそのうち出雲地方に属し、江戸時代に出雲を治めた七代藩主・松平治郷（不昧公）のもとで茶の湯を楽しむ気風が育ち、洗練された食文化が育った¹⁰⁾。

(2)対象者の概要

島根県内のA及びB市の教育委員会に研究協力依頼をし、両市の小学校または中学校に勤務している栄養教諭17名（A市：12名、B市：5名）にアンケートを行った。方法は無記名自記式アンケート、郵送法とした（有効回収率100%）。両市とも学校給食提供方法は、全員喫食方式であり、学校給食の実施形態は、A市は共同調理場（センター）方式であり、B市では、単独調理場（自校給食）方式である。

(3)調査時期

平成26年11月

(4)調査項目（項目はすべて複数回答可とした。）

1)特産品について

①学校給食で使用した特産品

ここ1～2年の間に学校給食で使用した特産品について、（宍道湖七珍、津田かぶ、めのは[板わかめ]、あご[とびうお]、黒田せり、出西しょうが、あすっこ、のどぐろ、その他、使用していない）の中から選択させた。「使用していない」を回答した者には、その理由を（手に入りやすく数がそろわない、高価、調理に不向き、児童の残食が多い、その他）の中から選択させた。

②児童生徒への特産品の教育方法及び内容

方法については（給食便りの発行、給食時の放送、学活等時のクラス巡回、給食指導時のクラス巡回、特産品についての教材配布、その他、実施していない）の7項目、内容については（作られるようになった由来、旬、栄養素、主な産地、名前の由来、調理法、特産品を用いた料理、その他）の8項目とした。「実施していない」を選択した者には自由記述によりその理由を回答させた。

③特産品に係る学習活動でさらに取り入れていきたいこと

今後について、（給食便りの発行[文章のみ/写真付き]、給食時の放送、学活等時のクラス巡回、給食指導時のクラス巡回、実物を見せる、特産品を使った調理実習、学校で栽培し調理実習を行う、その他）の中から回答させた。

2)郷土料理について

①学校給食で提供した郷土料理

ここ1～2年の間に学校給食で提供した郷土料理について、（出雲そば、うずめ飯、笹巻き、しじみ汁、白魚のすまし汁、スズキの奉書焼き、ぼてぼて茶、箱寿司、その他、提供していない）の中から回答させた。「提供していない」を回答した者には、その理由を（使用食材が手に入りやすく数がそろわない、使用食材が高価、大量調理に不向き、児童の残食が多い、その他）の中から選択させた。

②児童生徒への郷土料理の教育方法及び内容

方法については特産品と同様の7項目、内容については（作られるようになった由来、郷土料理に込

められた思い、使われている材料、作り方、主に食べられている地域、その他)の6項目とした。「実施していない」を選択した者には自由記述によりその理由を回答させた。

なお、児童生徒への特産品及び郷土料理の伝達内容の考察は、前述の「食の学習ノート」中の4項目(表1)と対応させて行った。

表1 「食の学習ノート」の学年ごとの内容⁷⁾

	①食事のリズムとバランス	②食事を楽しむ	③地域の産物・旬の食べ物	④食生活を見つめる
低学年用題材	1. たべもののなまえをしろう	2. みんなといっしょにたのしいきゅうしょく	3. いまがたべごろおいしいな	4. おやつのとり方をおかんがえよう
ねらい	○身の周りには、たくさんの食品があることを知らせ、日常食べている食品の名前や形が分かり、食品に興味を持てるようにする。	○給食を作ってくださる人へ感謝の気持ちを持つことができるようにする。 ○マナーや食事の準備片付けなどの定着を図る。	○野菜や果物などの食品がいつ頃とれるかを知らせ、旬の食べ物への関心を深め、自然の恵みに感謝する気持ちをもてるようにする。	○自分のおやつのとり方を振り返り、量や時刻を考え、食べすぎないようにするなど、気を付けることができるようにする。
中学年用題材	1. バランスよく食べよう	2. みんなで食べよう、楽しく！おいしく！	3. 食べてみよう！地域でとれる食材や食品	4. よくかんで食べよう
ねらい	○健康な体をつくるために、好き嫌いなく、何でも食べようとする意欲を高める。	○食事のマナーや食べ方に気をつけ、互いに楽しい雰囲気の中で、食事をとることができるようにする。	○自分が住む地域でとれた食材や食品調べ等により、郷土への誇りと関心をもてるようにする。 ○地域でとれた食材や食材についての話を聞くことにより、作っている人の苦労などを知り食べ物を大切にすることを育てる。	○かむことの大切さが分かり、意識してよくかんで食べようとする意欲をもたせるようにする。
高学年用題材	1. 朝食をしっかりとりよう	2. 楽しい食事をしよう	3. 日本の伝統的な食事を学ぼう	4. 1日の食事や自分の食生活について考えよう
ねらい	○自分の朝食のとり方を見直し、より望ましい朝食をとろうとする。	○今までの給食を振り返り、話し合い活動・実践活動を通して、楽しい会食を企画・運営する態度を育成する。	○文化としての伝統の食事を大切にする心を育て、豊かで健康的な食事をしようとする意欲を高める。	○自分の食生活について振り返り、健康な食生活に気を付けようとする態度を育てる。

③特産品に係る学習活動でさらに取り入れていきたいこと

今後郷土料理を内容とする学習活動でさらに取り入れていきたい活動について、(給食便りの発行[文章のみ/写真付き]、給食時の放送、学活等時のクラス巡回、給食指導時のクラス巡回、児童に実物を見せ食べさせる、郷土料理の調理実習、その他)の中から回答させた。

④家庭及び地域との連携をとるうえで工夫をしている点

学校給食に特産品及び郷土料理を取り入れるために家庭・地域との連携をとるうえで工夫をしている点を自由記述により回答させた。

結果

1 特産品及び郷土料理の使用・提供状況

(1)特産品

結果は「あすっこ」が最も多く、全員が挙げていた(表2)。その他として、A市では「あご野焼き」、「いちじくジャム」、「みそ」、「アスパラガス」、「キャベツ」、「メザシ」、B市では「どじょう」、「筍」、「梨」、「米粉マカロニ」、「ぶどう」、「いちご」が挙げられていた。一方、「出西しょうが」・「のどぐる」に関しては両市とも使用されていなかった。

表 2 ここ 1～2 年の間に使用された特産品の内訳

使用された特産品	A 市(n=12)		B 市(n=5)		全体(n=17)	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
宍道湖七珍	11	(91.7)	1	(20.0)	12	(70.6)
津田かぶ	12	(100)	3	(60.0)	15	(88.2)
めのは(板わかめ)	9	(75.0)	1	(20.0)	10	(58.8)
あご(とびうお)	11	(91.7)	4	(80.0)	15	(88.2)
黒田せり	6	(50.0)	1	(20.0)	7	(41.2)
出西しょうが	0	(0)	0	(0)	0	(0)
あすっこ	12	(100)	5	(100)	17	(100)
のどぐろ	0	(0)	0	(0)	0	(0)
その他	6	(50)	4	(80.0)	10	58.8

(2)郷土料理

最も多く提供されていたのは「しじみ汁」であり、「笹巻き」「その他」以外は両市とも回答はなかった(表3)。その他として、A市では「花嫁寿司」、B市では「赤貝ご飯」、「筍ご飯」、「赤貝の味噌汁」、「あまさぎの南蛮漬け」、「梨の酢の物」、「どじょうの唐揚げ」が挙げられていた。

表 3 ここ 1～2 年の間に提供された郷土料理の内訳

提供された郷土料理	A 市(n=12)		B 市(n=5)		全体(n=17)	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
出雲そば	0	(0)	0	(0)	0	(0)
うずめ飯	0	(0)	0	(0)	0	(0)
笹巻き	0	(0)	2	(40.0)	2	(11.8)
しじみ汁	12	(70.6)	4	(80.0)	16	(94.1)
白魚のすまし汁	0	(0)	0	(0)	0	(0)
スズキの奉書焼き	0	(0)	0	(0)	0	(0)
ぼてぼて茶	0	(0)	0	(0)	0	(0)
箱寿司	0	(0)	0	(0)	0	(0)
その他	1	(5.9)	4	(80.0)	5	(0)

2 児童生徒への教育方法及び教育内容

(1)特産品

児童生徒への特産品の教育方法は、「給食時に放送を流す」が最も多く、次いで「給食指導の時間のクラス巡回」、「給食便りにコラムを掲載する」が挙げられていた(表3)。その他としては、A市では「掲示をする」、B市では「あすっこの展示をする」、「職員会議や職員朝礼で先生方に周知し、児童に伝えてもらう」が挙げられていた。教育内容についても尋ねたところ、「旬」が最も多かった。次いで「主な産地」、「名前の由来」と「特産品を用いた料理」の順に多く挙げられた(表4)。その他としてA市では「食の学習ノートの内容を使う」、「A市でとれる食材や食品について」、B市では「作られている地域の環境を見せる」、「児童に実物を見せる」が挙げられていた。

表4 特産品の児童生徒への教育方法の内訳

特産品の伝達方法	A市(n=12)		B市(n=5)		全体(n=17)	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
給食便りでコラム等を作っている	9	(75.0)	2	(40.0)	11	(64.7)
給食時に放送を流している	12	(100)	5	(100)	17	(100)
学活等の時間にクラスを回っている	5	(41.7)	3	(60.0)	8	(47.1)
給食指導の時間にクラスを回っている	10	(83.3)	4	(80.0)	14	(82.4)
特産品についての教材を配布している	0	(0)	0	(0)	0	(0)
その他	1	(8.3)	2	(40.0)	3	(17.6)

表5 特産品の児童生徒への教育内容の内訳

特産品の伝達内容	A市(n=12)		B市(n=5)		全体(n=17)	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
作られるようになった由来	8	(66.7)	1	(20.0)	9	(52.9)
旬について	10	(83.3)	5	(100)	15	(88.2)
含まれている栄養素について	6	(50.0)	4	(80.0)	10	(58.8)
主な産地	9	(75.0)	5	(100)	14	(82.4)
名前の由来	8	(66.7)	3	(60.0)	11	(64.7)
調理の仕方	4	(33.3)	2	(40.0)	6	(35.3)
特産品を用いた料理	9	(75.0)	2	(40.0)	11	(64.7)
その他	1	(8.3)	2	(40.0)	3	(17.6)

(2)郷土料理

特産品と同じく「給食時に放送を流す」が最も多く、「給食指導の時間にクラスを巡回する」、「給食便りにコラムを掲載する」の順に多かった(表6)。その他としては両市ともに「掲示する」が挙げられていた。伝達内容について尋ねたところ、最も多かったものは「使われている材料」であり、「郷土料理に込められた思い」、「郷土料理の作り方」、「主に食べられている地域」の順に多かった(表7)。「郷土料理に関する教材配布を行う」という回答は両市とも見られなかった。

表6 郷土料理の児童生徒への教育方法の内訳

郷土料理の伝達方法	A市(n=12)		B市(n=5)		全体(n=17)	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
給食便りでコラム等を作っている	6	(35.3)	1	(20.0)	7	(41.2)
給食時に放送を流している	12	(70.6)	5	(100)	17	(100)
学活等の時間にクラスを回っている	5	(29.4)	1	(0)	6	(35.3)
給食指導の時間にクラスを回っている	7	(41.2)	2	(40.0)	9	(52.9)
特産品についての教材を配布している	0	(0)	0	(0)	0	(0)
その他	1	(5.9)	1	(20.0)	2	(11.8)

表 7 郷土料理の児童生徒への教育内容の内訳

郷土料理の伝達内容	A市(n=12)		B市(n=5)		全体(n=17)	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
作られるようになった由来	2	(11.8)	2	(40.0)	4	(23.5)
郷土料理に込められた思い	7	(41.2)	2	(40.0)	9	(52.9)
使われている材料	6	(35.3)	4	(80.0)	10	(58.8)
作り方	5	(29.4)	2	(40.0)	7	(41.2)
主に食べられている地域	4	(23.5)	3	(60.0)	7	(41.2)
その他	0	(0)	0	(0)	0	(0)

3 教育方法及び教育内容の組み合わせ

教育方法と教育内容について、その組み合わせ数と内容を整理した。教育方法の組み合わせ数は特産品で3つ、郷土料理では2つ～3つが最も多かった(表8)。特産品に関して教育方法の組み合わせ内容で多かったのは「給食時の放送+給食便り+クラス巡回(給食指導時)」と「給食時の放送+給食便り+クラス巡回(給食指導時)+クラス巡回(学活等時)」であった。また郷土料理に関して多かったのは「給食時の放送」のみ、「給食時の放送+給食便り+クラス巡回(給食指導時)」と「給食時の放送+クラス巡回(学活等時)+クラス巡回(給食指導時)」であった。なお、特産品及び郷土料理の教育方法のすべての組み合わせに「給食時の放送」

が含まれていた。

また、教育内容の組み合わせ数は特産品で5～6つ、郷土料理では2つが最も多かった(表9、表10)。教育内容の組み合わせ内容で多かったのは、特産品に関しては「栄養素+特産品を用いた料理」、「旬+主な産地+作られるようになった由来+名前の由来+特産品を用いた料理」であった。教育方法の大半の組み合わせに「旬」「主な産地」「作られるようになった由来」が含まれていた。一方、郷土料理の教育内容の組み合わせに関しては「使われている材料+作り方」の内容が最も多かった。教育方法の大半の組み合わせに「使われている材料」「郷土料理に込められた思い」が盛り込まれていた。

表 8 児童・生徒への教育方法の組み合わせ数・内容・内訳人数

数	教育方法の組み合わせ内容	人数(人)	
		特産品	郷土料理
1つ	給食時の放送	-	3
2つ	給食時の放送+クラス巡回(給食指導時)	2	2
	給食時の放送+給食便り	1	2
	給食時の放送+クラス巡回(学活等時)	-	1
	給食時の放送+その他	-	1
3つ	給食時の放送+給食便り+クラス巡回(給食指導時)	4	3
	給食時の放送+クラス巡回(給食指導時)+クラス巡回(学活等時)	3	3
	給食時の放送+給食便り+その他	2	-
4つ	給食時の放送+給食便り+クラス巡回(給食指導時)+クラス巡回(学活等時)	4	1
	給食時の放送+給食便り+クラス巡回(学活等時)+その他	-	1
	給食時の放送+クラス巡回(給食指導時)+クラス巡回(学活等時)+その他	1	-

表9 特産品の教育内容の組み合わせ数・内容・内訳人数(特産品)

数	伝達内容の組み合わせ内容	人数	人数(人)
2つ	栄養素+特産品を用いた料理	2	2
3つ	旬+主な産地+特産品を用いた料理	2	1
	旬+主な産地+その他		1
4つ	旬+主な産地+作られるようになった由来+名前の由来	3	1
	旬+主な産地+作られるようになった由来+特産品を用いた料理		1
	旬+主な産地+栄養素+その他		1
5つ	旬+主な産地+作られるようになった由来+名前の由来+特産品を用いた料理	4	2
	旬+主な産地+栄養素+名前の由来+調理の仕方		1
	旬+主な産地+栄養素+名前の由来+特産品を用いた料理		1
6つ	旬+主な産地+作られるようになった由来+栄養素+名前の由来+特産品を用いた料理	4	1
	旬+主な産地+作られるようになった由来+名前の由来+特産品を用いた料理+調理の仕方		1
	旬+主な産地+栄養素+名前の由来+特産品を用いた料理+調理の仕方		1
	旬+作られるようになった由来+栄養素+名前の由来+特産品を用いた料理+調理の仕方		1
7つ	旬+主な産地+作られるようになった由来+栄養素+名前の由来+特産品を用いた料理+調理の仕方	2	1
	旬+主な産地+作られるようになった由来+栄養素+名前の由来+調理の仕方+その他		1

表10 郷土料理の教育内容の組み合わせ数・内容・内訳人数

数	伝達内容の組み合わせ内容	人数	人数(内訳)
1つ	郷土料理に込められた思い	3	2
	作り方		1
2つ	使われている材料+作り方	6	3
	使われている材料+主に食べられている地域		1
	郷土料理に込められた思い+作られるようになった由来		1
	郷土料理に込められた思い+主に食べられている地域		1
3つ	使われている材料+郷土料理に込められた思い+主に食べられている地域	4	2
	使われている材料+郷土料理に込められた思い+作られるようになった由来		1
	使われている材料+主に食べられている地域+作り方		1
5つ	使われている材料+郷土料理に込められた思い+作られるようになった由来+主に食べられている地域+作り方	2	2

4 連携面での工夫

特産品及び郷土料理を教育活動や学校給食に取り入れるうえで家庭や地域との連携面で工夫している点について、自由記述の内容を表11に示す。

表 11 家庭や地域との連携するうえでの工夫(原文、一部著者改変)

<p>< (1) 学校行事 ></p> <ul style="list-style-type: none">・給食試食会の際に講話の内容に取り入れる。 <p>< (2) 地域の方との交流 ></p> <ul style="list-style-type: none">・毎朝農家の方々に持ってきてもらい、この方たちとも1年に1回一緒に給食を食べる。・地域の業者に連絡して納品し、保護者には給食試食会の際に資料を配布し、パワーポイントを使って写真を見せて紹介している。・地域の方に指導していただき、5・6年生が笹巻き作りを行い、給食室で茹でた後、全校で給食時にいただいている。・給食に野菜を納めてくださっている地元の野菜組合の方を講師に迎え、地元で採れる産物を紹介してもらい、調理実習を行っている(家庭科・学活)。・契約栽培で、15品目の野菜について給食用に納入してもらっている。・郷土料理や特産品について市役所や地域の公民館に問い合わせ、紹介してもらった。 <p>< (3) 家庭とのつながり ></p> <ul style="list-style-type: none">・児童だけではなく保護者にも地場産物・郷土料理の良さを理解・興味関心を持ってもらうため、“郷土料理”をテーマにした親子料理教室を開催し、試食会等で地場産物を紹介し、家庭も巻き込んだ食育となるよう工夫している。・親子料理教室の実施 <p>< (4) 教材利用 ></p> <ul style="list-style-type: none">・食の学習ノートを利用して、地域でとれる食材や食品については小学校4年生の時に全学校全クラスで栄養教諭による授業を実施している。 <p>< (5) 学校からのお知らせ ></p> <ul style="list-style-type: none">・活動中の児童の様子など取り組みの様子を、学級便りや学校便り、給食便りなどで紹介している。 <p>< (6) 学校独自のルート作り ></p> <ul style="list-style-type: none">・島根県産特産品の使用は限られるため、地域で出来る旬の食材をなるべく取り入れることにより地域・地元、身近なところの素晴らしさを知らせることから、多種の食材を献立に入れて美味しい給食作りに心掛けている。・1年を通して地元の野菜をたくさん取り入れている。
--

5 今後さらに取り入れていきたい活動

今後さらに取り入れていきたい活動としては、「給食時に放送を流す」という回答が最も多かった。次いで「学活等の時間のクラス巡回」、「調理実習」の順に多かった(表12)。今回の調査では「郷土料理を提供していない」という回答は見られなかったが、郷土料理を提供しているうえで困難と感じていることとして、「使用食材が手に入りやすく、数がそろわない」、「使用食材が高価」、「大量調理に不向き」という回答もあった。

表12 さらに取り入れていきたい活動(郷土料理)

さらに取り入れていきたい活動(郷土料理)	A市(n=12)		B市(n=5)		全体(n=17)	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
給食便りに文章のみのコラムを掲載する	2	(11.8)	0	(0)	2	(11.8)
給食便りに写真入りでコラムを掲載する	0	(0)	3	(60.0)	3	(17.6)
給食時に放送を流す	4	(23.5)	3	(60.0)	7	(41.2)
学活等の時間に説明を行う	3	(17.6)	2	(40.0)	5	(29.4)
給食指導の時間に説明を行う	2	(11.8)	1	(20.0)	3	(17.6)
児童に実物を見せ、食べさせる	0	(0)	2	(40.0)	2	(11.8)
郷土料理の調理実習を行う	3	(17.6)	2	(40.0)	5	(29.4)
その他	0	(0)	0	(0)	0	(0)

考察

1 特産品及び郷土料理の使用・提供状況について

(1)特産品

鳥根県オリジナル野菜である「あすっこ」、また「津田かぶ」は市場に多く出回っており、必要量を手に入れる点で使用しやすい食材と言える。また、「あご(とびうお)」はその他として挙げられていた「あご野焼き」や、粉末にしてだし等に使用するなどさまざまな加工が可能のため、給食献立に応用しやすい食材であると推測できる。しじみを含む「宍道湖七珍」や「めのは(板わかめ)」などの魚介類は、ほぼA市の栄養教諭の回答であった。これは、宍道湖がA市内にあり昔からその産物を利用してきたことに関係があると思われる。「出西しょうが」は出雲市の出西地区のみで栽培されるもの¹¹⁾で用量がそろわないこと、「のどぐろ」は高級魚であり予算内に収まらないことがそれぞれ提供されない理由と考えられる。久保田らの調査でも、市町村産品の活用が進まない理由として仕入れ価格が高い、数量の確保が難しい、規格が合わないことが全国的に挙げられて¹²⁾おり、A市とB市もこの例にもれずこの2つの特産品を提供しにくいものと予想される。

(2)郷土料理

結果は「しじみ汁」が圧倒的に多かったが、これは材料であるしじみが入手しやすいこと、調理法もしじみの砂を吐かせて火にかけ、米味噌で味付けを

するのみ¹³⁾と簡単なためと考えられる。また、2番目に多く挙げられていた「笹巻き」は餅で作った細長い団子を笹の葉に包んで巻き、ゆがいたもの¹³⁾であり、作り方が簡単で材料費もさほどかからない。そのため、学校給食だけではなく、調理実習でもよく作られており(表12)、児童生徒からの人気も高いと考えられる。

「花嫁寿司」は鳥根県鳥根町の野波地区に伝わる押し寿司で、酢飯に胡麻と赤板のかまぼこを混ぜ、桜でんぶと砂糖で味付けをしたのち、梅・扇・松の型で抜くという縁起のいい寿司¹⁴⁾である。寿司にしては具が少なく飾りつけもほとんど無いため学校給食で提供しやすく、また甘い味付けになっていることにより、低学年の児童も食べやすいと予想できる。一方B市では、「赤貝ご飯」や「赤貝の味噌汁」といった赤貝を使用した料理、また市の特産品である筍や梨、どじょうを使用した料理を郷土料理として提供するなど、小学校ごとに異なる多様な献立内容となっていた。これは、B市は中海に接しているため中海産の赤貝を用いた料理が多くなったためと考えられる。また、B市の小学校はA市に比べ児童数が少ないこと、全校で自校給食を実施しているため、多少調理操作や工程が複雑な献立でも提供しやすく地場産物を必要量そろえやすいことが推測される。そのため、A市よりも地場産物を取り入れやすく、特色のある郷土料理の提供が可能になったと予想される。

一方郷土料理を提供しているうえで困難と感じていることとして、「使用食材が手に入りやすく、数がそろわない」、「使用食材が高価」、「大量調理に不向き」という回答もあった。このことから、手に入りにくい白魚やスズキを用いた「白魚のすまし汁」「スズキの奉書焼き」、具材が多く大量調理に向かない「うずめ飯」、一人分を取り分けにくい「出雲そば」「ほてほて茶」、調理工程が煩雑な「箱寿司」が提供されていないことも理解に難くない。

2 児童生徒への教育方法

最も多かった「給食時の放送」は、①多人数に同じ内容を同時に伝えられること、②給食を見ながら聞くことで内容理解が進むこと、の2つの利点が考えられる。放送内容は、特産品の特徴や栄養成分、旬、調理法などで、平易な言葉を用いて理解しやすく短時間で情報を伝えられるように工夫されていた。「給食便り」は家庭にも配布されるため家族を巻き込んだ教育効果は高いが、家族が目にしなければ影響は少ない。教育活動を「給食便り」単独で行う場合には、保護者に直接配布するなど必ず家庭にわたるようにする必要がある。学活等時及び給食指導時の「クラス巡回」は、栄養教諭が各クラスを回り、説明や時には実習を行うものである。説明のみを行う場合には、給食時の放送と異なり実物が無いために、児童生徒によってはイメージしづらいことがある。そのため、写真を用意することやグループ活動をさせたり体験活動を取り入れたりすると児童生徒の記憶に残りやすいと考えられる。

また、地域の方と笹巻きを作ることで、家庭でも話題に上がり親子で一緒に作ったという声も挙げられていた。このように学校行事として食育を取り入れると特産品や郷土料理が家庭や地域に広まってくると考えられる。

3 児童生徒への教育内容

教育内容に関しては、「食の学習ノート」中の4項目(表1)と対応させて考察した。

(1)特産品

まず①に当てはまる項目としては「含まれている栄養素」が考えられる。これは特産品中の栄養素が優れていることを実感でき、児童生徒が自分たちの郷土を誇りに思うことにもつながると予想される。次に、③に当てはまるものは「旬」及び「主な産地」、「名前の由来」、「特産品を用いた料理」、「作られるようになった由来」、「調理の仕方」がある。「旬」については低学年から学習するため、経年的に理解をさらに深めることが期待できる。「特産品を用いた料理」や「調理の仕方」は、特産品を調理に活用し地産地消につなげることも可能と推測できる。これらの項目は③だけではなく①や④

にも当てはまるため、さまざまな場面で盛り込める内容である。その他として挙げられていた「地域でとれる食材や食品について」や「作られている地域の環境を見せる」も③の内容に含まれ、特に後者の活動は、表中の「作っている人の苦労などを知り食べ物を大切に作る気持ちを育てる」のねらいを達成するのに非常に効果があると推測できる。

(2)郷土料理

回答項目はすべて③の「3.日本の伝統的な食事を学ぼう」に含まれていると考えられる。高学年ではほかの地域の郷土料理や行事食についても学び、総じて日本の食文化の良さを理解できるようになっている。また、「3.食べてみよう!地域でとれる食材や食品」とつながりを持たせることも可能である。

以上のことから、今回の調査では特産品及び郷土料理に関する教育内容は「食の学習ノート」のねらいを網羅した内容であること、学年間のつながりを持たせる工夫がA市とB市それぞれでなされていることが分かった。

4 教育方法及び教育内容の組み合わせ

教育方法の組み合わせ数については3つ前後が多かった。その具体的な組み合わせ方は「給食便り+給食時の放送+給食指導時のクラス巡回」のように、視覚的(給食便り)・聴覚的(放送、給食指導)な活動を行うなど、五感を複数組み合わせることにより、さまざまなアプローチで児童生徒の理解を助ける効果があると考えられる。また、内訳としてはすべての組み合わせに「給食時の放送」が入っており、栄養教諭が放送を最も重要視していることが分かる。ただ、「給食時の放送」のみでは聞いていない児童生徒もいると考えられるため、教育効果を高めるためには「給食時の放送」と併せて様々な教育活動を行っていくことが重要となってくるであろう。

また教育内容の組み合わせ数では、特産品では5~6つ、郷土料理では2~3つと、2つの間で組み合わせ数に違いが見られた。これは、特産品は学校の身近な地域で栽培・収穫されているものが多く、比較的入手しやすいことや「食の学習ノート」の裏面にある「しまねの地産マップ」も活用出来ること等により、教育内容を組み合わせやすいことが推測される。一方、郷土料理となると特産品のように実物を用意することが難しいことや、作られるようになった由来などの資料が少ないこと、調理実習等で実際に体験した方が児童生徒の記憶に残りやすいこと等により、このような違いが見られたと推測される。

5 今後さらに取り入れていきたい活動

この問いでは、「学活等での説明」が上位に挙がっていた。これは、給食時の放送や説明という短時間ではできないことを、学活等の長い時間を使っ

て説明したいという栄養教諭の気持ちの表れではないだろうか。また、体験型の活動も多く挙げられていた。実際に児童生徒らが自分たちで育て、調理し、味わうことで特産品や郷土料理への興味・関心は格段に上がる。加えて栽培や調理の困難さと煩雑さも知ることができるため、食材の尊さを知り残食が少なくなることも考えられる。これは越桐（2010）がその体験型指導の中で実証している¹⁵⁾。

上記のような体験型の項目が多く挙げられていたこと、また17名中15名がこの質問に複数回答していたことから、現在両市の食育活動は体験活動が少ないことが予想される。栄養教諭は全国で採用数が増えてきているものの、島根県の配置数は全国的に見て少なく、ほとんどの栄養教諭が複数校を兼務している。楠本ら（2008）は1人の栄養教諭が複数校を兼任している場合、食に関する指導の実施回数が少なくなる傾向があり¹⁶⁾、橋本ら（2010）は児童生徒と栄養教諭とのコミュニケーションが少ないと学校給食の残食率が高いことを報告している¹⁷⁾。

併せて、栄養教諭は食に関する指導を任せつつも、学校では指導のための授業時間が設定されていないことが多く、指導以外の職務も多岐にわたるため多忙である。これらのことから、栄養教諭が授業で体験型活動を実施したくとも、指導以外の職務や複数校兼務による児童生徒とのコミュニケーション不足等により、思ったような授業展開が難しいことがうかがえる。

6 家庭・地域との連携面での工夫

島根県は、食育推進計画（第二次）の中で県の現状と課題として核家族では「孤食」が、三世代家族でも「個食」が見受けられると述べており、家庭における食育が行われにくいことを示唆している。そのため、同計画では地域の生産者からの供給体制を整え、学校給食における地場産物の活用を進めている¹⁸⁾。また、家庭における食育の推進のために島根県独自で毎月第3金・土・日曜日を「しまねふるさと食の日」、毎年6月・11月を「しまね・ふるさと給食月間」を定めている。

この計画に基づいて、A市・B市では実際にどのように家庭・地域と連携しているのか、またその方法によりどのような効果があるのかを、表11に示した6項目の結果から考察する。

(1)学校行事

給食試食会の際に講話を行っているという回答が見られたが、これは試食会で学校給食の献立や量を理解してもらい、講話で特産品や郷土料理に関する内容を行うことで、保護者にも食育をするという目的が考えられる。保護者にこれらの知識・理解を深めてもらい、家庭での会話にこれらに関する話題を増やしたり、食卓に特産品を使った料理や郷土料理

を提供したりすることで、児童生徒のより一層の興味を引き出すことができると考えられる。

(2)地域の方との交流

学校給食に地場産物を取り入れるためには、地域の方との連携が不可欠である。そのためA市では、地産池消の推進方法としてJAくびきやA市農政課等と連携し、契約栽培に参加する農家の増加を図るなど、学校給食で必要とする規格品が安定的に供給されるよう努めている¹⁹⁾。また、現在家庭ではなかなか作られなくなった料理を地域の方に教わりながら一緒に作ることで、郷土料理が伝承されていくと考えられる。地域の方との交流で得た知識と技術を家庭に持ち帰ることで家庭における食育は発展していく。また西崎（2001）は地域と学校を結ぶことは、子どもたちに対する効果だけではなく、家庭や地域の人も食教育に対する理解が深まる効果がある²⁰⁾と述べている。このように、地域と学校、家庭をつなげて食育を行うことはさまざまな効果があると言える。加えて、「生産者の方と交流給食を行う」という活動は、生産者が説明をすることで食材への知識や興味・関心が高まりやすく、普段食べているものが手間をかけて育てられたものだと知ることが出来る。

(3)家庭とのつながり

学校を卒業してからも児童生徒に知識や関心を失わせないためには、家庭でも食育が継続して行われていくことが理想である。内閣府の食育推進基本計画（第二次）でも、「生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進」²¹⁾が挙げられている。そのために、親子料理教室の開催などは大いに役立つものである。日ごろ家庭で料理をしない児童生徒も、料理教室で保護者とともに作ることにより料理の大変さや苦勞が理解できるとともに、料理が親子間のコミュニケーションにもなり、家庭で食育が進む助けになることが考えられる。

(4)教材利用

これは「食の学習ノート」を使った活動である。「食の学習ノート」には、各学校では「全教育活動を通して、『食に関する指導』を行う」、各家庭では「食に関する指導の実践の場」として活用するようそれぞれ定められており、家庭と学校をつなぐ役割⁷⁾がある。このノートを使い振り返りを行うこと、また保護者がノートの内容を参考にして家庭での食育を行いやすくすることが可能である。このノートは発達段階に応じて内容が決まっており、6年間で3冊のノートを埋めるため、自分たちの成長を客観的に見ることも出来る。

(5)学校からのお知らせ

学校での児童生徒の様子や取り組み内容を保護者

はお便りで知ることができる。特に給食便りには、食に関する情報も盛り込まれている。授業での指導に加えて、特産品や郷土料理に関するコラム等を作ることによってさらなる教育効果が得られると推測できる。また給食便りに写真を入れることで目に留まるようになり、以前はあまり読まなかった保護者も親子で読むようになった¹⁵⁾、という報告を越桐(2010)が行っている。これは(3)で述べた家庭とのつながりとも関係する項目である。

(6)学校独自のルート作り

ここで言うルートとは、学校給食に地場産物を取り入れるための供給方法である。地域の生産者から材料を仕入れるルートでは生産者の顔や名前が分かり、新鮮で安全な食材を直接得ることが出来る。また、子どもたちも同じ地域に生産者がいることでより地場産物を身近に感じる事が出来る。杉崎(2006年)は地元産の食材を学校給食に使うことにより生産から消費までを理解する食育活動に役立つ²²⁾と報告している。これは、学校給食で用いる食材がどのような過程を経て学校給食になっているのかを児童生徒に鮮明に示すことができるためと考えられる。ほとんどの小中学校でセンター給食を行っているA市では、給食センターごとにルートを作成している。その例として、①農業体験(種まき・苗植え、草取り、収穫)、②地域野菜生産者と子どもたちが栽培した野菜を給食に取り入れる、③生産者と交流給食を行う、の3つの活動を行う「学校給食センター1品運動」が挙げられる。その活動に加え、望ましい食習慣の学習の場とすることを目的に、定期的に学校給食関係者と児童・生徒及び教職員との交流を行う学校訪問も行われている²³⁾。

以上のことから、A市とB市では小中学校あるいは給食センター単独の取り組みに加え、家庭・地域とも連携を取り特産品及び郷土料理に関する食育を行っていることが分かった。このことから、学校現場における食育活動としてはかなり進められているものの、両市の栄養教諭にとってはまだ足りないと感じている様子が見えてくる。これから特産品及び郷土料理の教育活動をより充実していくためには、学校教育の中にこれらに関する教育活動を授業として体系づけ、その内容を量質共に充実させるとともに、教職員一人一人がこれらに対する知識・理解を深めて学校全体で体験型活動を増やしていくこと、また家庭や地域においてもさらに食育を推進していくことが重要であると考えられる。そしてそのためには、市町村などの行政による支援(学校給食への特産品の供給、給食施設の整備等)や食育推進委員会等に代表される地区組織などの社会資源の活用も必要となってくると思われる。

謝辞

本研究を実施するにあたり、調査にご協力いただきましたA市・B市の栄養教諭の皆様、並びに各学校の校長先生をはじめ多くの関係者の皆様、またご指導、ご教示をいただきましたA市教育委員会学校給食課の皆様、B市教育委員会学校総務課の皆様には厚く御礼申し上げます。

注1 「すこやかしまねっこ」:

- 「す」すききらいせず、三度の食事をバランスよく
- 「こ」子どもの時から噛む習慣を身につけよう
- 「や」野菜を食べて、体いきいき
- 「か」カルシウムをしっかりとり、強い歯、丈夫な骨
- 「し」しっかりと毎日食べよう朝ごはん
- 「ま」まもろうね、おやつの時間とおやつ分量
- 「ね」寝る前に食べ過ぎないように気をつけよう
- 「つ」伝えよう郷土の料理、大切にしよう家庭の味
- 「こ」心と体においしい食事、楽しい食事

引用文献

- 1) 学校給食法第1章第1条
- 2) 学校給食法第1章第2条
- 3) 内閣府:平成25年度食育施策、p.3
- 4) 学校給食実施状況等調査—平成26年度結果の概要、文部科学省
- 5) 厚生労働省健康局:「食生活指針」の一部改訂及び「食生活指針の解説要領」の作成について(2016)
- 6) 島根県:島根県食育推進計画 第二次計画、pp.3-4(2012)
- 7) 島根県:食の学習ノート 教師用手引き、p.1-2、島根県教育委員会発行
- 8) 笠原賀子:栄養教諭のための学校栄養教育論補訂、医歯薬出版株式会社、p.3(2012)
- 9) 学校給食法第3章第10条
- 10) 上谷律子:長寿日本 伝承の味・郷土料理と食文化、財団法人日本食生活協会、pp.72-73(2004)
- 11) 島根県栄養士会ホームページ(2015年1月15日最終閲覧)

<http://www.eiyoushimane.com/>

- 12) 久保田のぞみ：名寄市立大学道北地域研究所年報、31、「学校給食における地場産物の活用と栄養士業務の特質」、p.11 (2013)
- 13) 竜崎英子：ポプラディア情報館 郷土料理、株式会社ポプラ社、pp.150-153 (2009)
- 14) 市報松江 (2007)
- 15) 越桐由紀子：学校給食、61 No.664、「学校と給食センターが連携して - 伝承料理・地場産物を効果的に使用する - 」、p.35 (2010)
- 16) 楠本健二、山岸あづみ、戸嶋ひろ野ら：日本家政学会、59、「山形県の小学校における食に関する指導の実態」、p.522 (2008)
- 17) 橋本健夫、小川理沙、太田美也子：長崎大学教育学部紀要 教科教育学、50、「食育を支える栄養教諭の役割に関する一考察」、pp.31-40 (2010)
- 18) 島根県：島根県食育推進計画 第二次計画、p.4,p16
- 19) 松江市学校給食会：平成26年度事業計画書、pp.2-3 (2014)
- 20) 西崎 恵：学校給食、52 No.544、「『郷土』を学ぶ」、p.26 (2001)
- 22) 内閣府：食育推進計画 (第二次)、p.4
- 22) 杉崎幸子：学校給食、57 No.623、「郷土料理を給食にアレンジするポイント」、p.28 (2006)
- 23) 松江市：第2次健康まつえ21基本計画(健康増進計画・食育推進計画)、pp.81・86 (2013)