「田園調布学園大学大学院共同研究助成報告書」

研　究　題　目
「食育」という教育の課題と未来展望

研究代表者	共同研究者
生田久美子	安村清美・犬塚典子

【研究の背景】

近年における食生活のさまざまな問題に取り組むために、平成17年に「食育基本法」が制定された。同法は「食育」についての直接的定義規定はもたないが、前文において、食育は、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」であり、「様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」と位置付けている。

同法が制定された背景には、前文が示すところによれば、①「食」を大切にする心の欠如、②栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、③肥満や生活習慣病の増加、④過度の痩身志向、⑤「食」の安全上の問題の発生、⑥「食」の海外への依存、⑦伝統ある食文化の喪失、という社会的課題がある。

以上のような問題を解決するために、食育基本法は、第11条において、教育関係者等及び農林漁業者等の責務を規定している。前者は、教育並びに保育、介護、その他の社会福祉、医療及び保健に関する職務に従事する者並びに教育に関する関係機関及び関係団体であり、後者は農林漁業者及び農林漁業に関する団体である。両者は、相互に連携して食育を推進することが求められている。しかし、概念の理論的吟味や分析枠組みの検討が進んでいないこともあり、教育学分野からの「食育」の実践研究の深まりは遅れている。

【研究目的】

伝統的な食文化の特色が失われつつあることが社会的課題となる一方、平成25年には，「和食；日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。登録の理由として評価されたのは、単なる料理としての「和食」ではなく、日本の行事や美意識、食文化全体であった。このような背景を踏まえて，「第３次食育基本計画」（平成28年～32年）においては，新たな重点課題として「食文化の伝承に向けた食育の推進」が盛り込まれた。郷土料理、伝統食材、食事の作法など、日本の伝統的な食文化への理解を深める食育の推進が求められている。

本研究では、「食文化の伝承に向けた食育の推進」に向けて、現在、学校現場では、どのような「食についての教育」が行われているのか、特別活動や学校行事に焦点をあてて分析を行う。すでに深められている栄養学や家政学の知見から「食育」に接近するのではなく、人文社会科学的な視点から「食育」活動の理論的検証を行うための萌芽的な調査研究を行う。

【研究方法】

すでに行われている地域の先駆的取組や教育機関での具体的取組を観察・考察することを通して，理論的研究のための手がかりを得る。また、国際的視点から日本の取組を照射するために、文献研究並びに「食」についての教育をテーマとする英米の絵本の分析を行う。

主な調査活動

・京都市の公立Ａ小学校（コミュニティ・スクールにおける地域と連携した食育活動）
・横浜市の私立Ｂ幼稚園（小学校給食への橋渡しを狙いとする食育活動）
・食育教材（絵本）の比較分析

【研究結果】

京都市の公立Ａ小学校を訪問し「総合的な学習の時間」（「達人に学ぶ時間」：講師は大学教員など）の授業参観，校長との意見交換を行った。また，同校４年生の社会科授業の連携機関である青果農場，京都学校歴史博物館の給食歴史展示などを見学して情報収集を行った。

Ａ小学校は「地域とともに誇りある日本文化を学ぶ教育課程の編成」を行い，平成28年度，第47回博報賞・文部科学大臣賞を受賞し，小･中一貫コミュニティ･スクールとしても注目されている。「食育」についての取組で注目されるのは、家庭・地域との連携である。「ＰＴＡ家庭教育講座」（親子料理教室：魚についての講義と調理実践）、「課外学習講座」（土曜料理教室：だしの作成とうどんの調理）、「ＰＴＡ・地域主催イベント」（エコについて考える：リユース食器やごみを出さない工夫）などを通して、地域－京都－日本－世界へと、児童の活動が食育を通して広がっていくことを目指している。

実地調査をするまでは，京都という豊富な歴史的資源を前提とした特別な取組みではないかという先入観があった。しかし，同校の3分の2は転入層であり，家庭科を専門とする校長からは「どの町にも誇れる文化や歴史が必ずあるはずであり，それを意欲的に開拓して，そこでしか学べないものを子どもたちに提供してほしい。どんな僻地でも離島でも，同じことをやりたい」という聴き取りを得た。また、食文化の継承や健全な食生活のための取り組みは「小学校からでは遅く、近隣の保育所・幼稚園・こども園との連携」が重要であり、今後はそういった研究も進めていくとのことであった。

以上のような調査結果を踏まえて、横浜市の私立Ｂ幼稚園を訪問し、「小学校給食への橋渡しを狙いとする食育活動」の参観、園長との意見交換を行った。同園は、味噌づくりなどの伝統的な和食文化の継承、有機栽培・減農薬栽培の野菜を使用した給食の提供など、園長のリーダーシップのもと、様々な食育の取組を行っている。給食は、これまで外部事業者の力を借りて献立の作成・提供を行ってきたが、次年度からは、その実績と協力関係を基盤に、管理栄養士や調理員を直接雇用して、自園調理に切り替える準備を進めている。

同園では、年長組の園児を対象に、毎年、卒園を控えた3月に、小学校での給食の時間への橋渡し活動として、園長が「命をいただく―みいちゃんがお肉になる日」の朗読（紙芝居）を実施している。命や仕事の尊さ，家族の愛情などが多層的に盛り込まれた重みのある内容であり、今回の観察の機会を得るまでは，小学校以降向けの教材という印象もあった。しかし，これまでの園生活を通して形成された日常的な雰囲気の中で、信頼関係を築いてきた園長からの読み聞かせという形で行われることによって，園児たちは普段と変わらない落ち着いた様子で教材のテーマと向き合っていた。食育という新しい教育活動の推進においては、外部リソースとの連携が重視される一方で、「命」や「倫理」に関わる重い内容に関しては，園や学校の日々の実践の延長で築かれた人間関係の中で行われることが重要であることを確認した。

【考察および今後の課題】

本研究の結果をふまえ、考察としては以下の２点が挙げられる。

(1)日本の学校や幼稚園における「食」についての教育は、栄養、生活、安全、文化、環境、生産消費という食生活の多面にわたっており、学校・園の教育理念、地域的リソースに応じて、実践の試行錯誤が行われている。

(2)英米における「食育」の取組は、栄養教育（Nutrition Education）、食の安全教育（Food Safety Education）などの方面から行われている。「食」についての教育をテーマとする絵本は、栄養、健康、マナー、農業、生命、食品科学などに焦点をあてるものが中心である。多文化社会を反映して、様々な民族の食文化を対象とする教材も多い。実生活では，海外の多様な食文化を取り入れる一方で、教育現場において「和食」という一つの伝統食の継承に力を入れる日本の独自性は際立っている。

本研究は、教育学分野からの「食育」の理論的検証を行うための萌芽的な取組であったが、今後の研究の発展に向けて、先駆的な取組の実践校とその指導者との有意義な意見交換を行うことができた。本学においても，地域と連携した食育の推進という教育の課題に貢献ができるよう今後も研究活動を深めていきたい。

使途内容	金　額
図書（英文・和文・白書・絵本）	104,384円
コンピュータメディア・文具	21,787円
現地視察調査・旅費	149,680円
	円
	円
合計額	275,851円
田園調布学園大学大学院研究助成額	275,851円