

# 地場産学校給食と子どもの学び(1)

—喜多方市熱塩加納町における実践—

境 野 健 児

## 目 次

はじめに—問題関心と課題

1. 学校給食と地域農業への視野—地産地消と地場産学校給食
2. 熱塩加納町の地域と学校の現状
3. 安心・安全な学校給食の展開
  - (1) 米飯給食の週5回実施
  - (2) 提携による地元食材による給食
  - (3) 食文化のある給食
  - (4) まとめ
4. 子どもの食と農の学び(以下 次号)
  - (1) 子どもが学ぶ食の安全性
  - (2) 食と農をつなげる教育の試み
  - (3) 食と農と開かれた学校づくり
5. 地場産給食を支える地域有機農業の展開
  - (1) 有機農業による地域づくりの実践
  - (2) 集落を基礎に考える農の営み
6. 地場産給食と子どもの学びを支える農と教育の思想
  - (1) 自然にいかされる生命の重さ
  - (2) 命を支える農の思想
  - (3) 子どもを育くむ農と食の教育価値
7. まとめと今後の課題
  - (1) 地域の教育価値と地域づくり
  - (2) 残されている課題

## はじめに - 問題関心と課題

「子どもは地域社会で育つ」と言われているが、どんな場面が連想されるであろうか。戸外で自然とかかわること、友だちと文化を共有すること、あるいは地域生活における多様な行事を通して住民と接すること……。このような関わりのある時空がきっと子どもが育つ土壌なのであろう。その特徴といえば、身体を動かしながらの経験を通して学ぶことであって、決して知識だけではないであろう。現代社会においては、子どもの育ちにとって、身近なところで意識的に経験を組織することが重要であると指摘されている。このようなことは、育ちの世界を学校から地域社会に広げる教育実践からも知ることができる。学校の中に地域社会の文化を招き入れる地域教材の作成と活用や、「総合的な学習の時間」における地域の人々から学ぶ実践は、文化を仲立ちとして人との交わりをつくり、交わりによる身近な子どもの育ちの場を創造することにつながっている<sup>(1)</sup>。この開かれた学校づくりと学びの組織化は子どもに生きる力を育て、かつ地域住民の教育参加を促し、子どもが育つ地域づくりを進める役割を持っている。このように学校を開き、子育ての水路を多様に引くことが、子どもを育てる地域づくりには必要なのである。かかる視点から、学校が給食食材を地域に求める学校給食とそれを支える地域農業の双方の実践から、学校が地域社会に結ぶ意味を深めてみたい。

本題でもある地場産学校給食は、子どもの育ちに必要な食について、身近な場を創造する営みといえる。給食の食材や食文化を仲立ちとして、生産者と子どもや学校が交わることが、地場産学校給食にほかならない。つまり地場産学校給食は、子どもを育む地域社会における「食と農の接点の営み」<sup>(2)</sup>なのである。しかもこの営みは、人間にとって根源的な生命にかかわる育ちの場づくりという重さを持つ。したがって本稿では、地場産学校給食の試みを子どもの育ちを促す視点と子どもの育ちを支える身近な場を創造する視点の双方向から考え

てみることにする。特に、地域における有機農業の実践にも目を向け、子どもを育む地域農業による地域づくりにまで視野を広げ、多面的に考察してみたい。

なお、地場産学校給食における「地場」の意味は、単純に場所を意味しているわけではない。場というのは人々が関わる空間であるから、どのような関わりが内包されているのかが重要な位置を占める。ここでは学校給食の農産物を提供する地元の生産者と学校・子どもの関わり合いという意味で、地場産学校給食と称することにする。つまり、地域農産物が比較的多く使用され、かつ地元の生産者と学校・子どもが互いに顔の見える関係にある学校給食ともいえる。あるいは、古い言葉であるが、現代社会にあって新しい食の有り様を提起している「身土不二」の給食ともいえる。

本稿では、地場産学校給食の持つ意味と可能性について、第一に、安全・安心な食材による学校給食、第二に、命を育てる食と農の学習、第三に、食と農の源泉である地域有機農業とのかかわり、第四に、食と子どもの育ちを支える農と教育の思想について、以下展開することにした。

なお、このことについて、21年間にわたる地場産学校給食の歴史を持つ喜多方市熱塩加納町の事例をもとに、地域有機農業による地域づくりと学校教育の結びつきを視野に、食と農による子どもを育む教育的価値について着目することにする<sup>9)</sup>。

## 1. 学校給食と地域農業への視野—地産地消と地場産学校給食

学校給食は、年間を通して180回ほど提供されているので、子どもが食べる一年間の食事回数の約6分の1程度を占めている。日常性を持つ食事のなかで、学校給食は食事内容、食文化、栄養補給の面からも大きな位置を占めている。それゆえに、献立内容やそれに使われる食材、調味料など、子どもの食志向を促し、あるいは助長するなど、以前から子どもの食に大きな影響を与えると指摘されている。特に、日本の学校給食では身体の成育・成長と深く関わらせて、

文部科学省の給食1回当たりの「学校給食摂取基準」が定められていることもあり、提供されたものは全て食べさせることに意味があると位置づけられている。したがって、学校では食べ残しに関しては特段に注意を払い、時間内に食べ終わる方法が工夫され、ゆっくりと食べることを楽しむ食文化の視野が軽視されてきたように思われる。

学校給食は、戦後初期にアメリカの小麦戦略のもとで、パンが給食の主食の座についた。給食はパン嗜好を促し、洋風の食文化の先駆けとなった。その後、日本全体の食文化の変容のもとで、子どもの好みに合わせる給食は、消費文化に沿った食や食文化を浸透させる役割を果たしている。日本の伝統的な食文化を普及することではなく、むしろ、子どもの食嗜好、味覚をグローバルなものにする役割を果たし、食文化改造の役割を果たしてきたといっても決して過言ではないであろう。

しかも、給食の「統一献立」、食材の「一括購入」が奨励され、他方で大型の共同調理場方式などで給食内容の画一化、調理の合理化が進められている。給食食材の調達の間でも保存料や冷凍保存の普及で、給食市場という食材を大量消費する仕組みができ、海外の輸入農産物の利用など食材のグローバル化もいっそう進められている。しかも共同調理場は地方財政の削減策として巨大化し、洗う、切る、煮るなどの過程がベルトコンベアーで流れているように、食べもの工場のような様相を強めている。また、他方では給食を民間に委ねる傾向が強まっている。こうした、統一献立、食材の一括購入、調理の画一化が進むことで、給食食材である農産物も調理の機械に合わせた大きさの規格が求められる、かつ一定量の安定的な確保という客観的な条件からも、農産物は学校の近くで作付け、生産されているにもかかわらず、その農産物は給食で使用できない事態となっている。したがって、給食食材は全国市場に委ね、また加工品などは海外のものも使用されている。今や給食食材から味覚まで、グローバルに組織化されている事態といえよう。

これに反して、身近な場で育てられている農産物の食材を可能な限り使用する

る給食は、かつては当たり前に行われていた。戦後始まった給食では、米の持参、野菜の提供、農産物の加工品など、地域の父母の協力を得ながら身近なものが利用されていたのである。また、父母が給食用にと味噌や漬物を仕込み、給食を支える学校もあったほどである。他方で、学校給食の制度が次第に確立し、給食を教育として位置づけることや食材が充実するにしたがって、身近な食材の利用よりも消費する食材の利用が一般的になった。

ところが、1980年代以降、学校の近くで育てられている農産物を学校で使用する取り組みが、安心・安全な農業を目指す有機農業運動などのなかで、自覚的に課題とされるようになった。つまり、安心できる農産物を家庭で食するだけでなく、地元の子どもにも提供したいということで、学校給食が注目されたのである。有機農業運動では、有機農産物を現在のような市場に委ねるというよりは、生産者と消費者による「命の糧」の提携関係を作り、援農（食べる人が生産地に行って手伝うことで、作り手、食べ手の関係を強める）などを通して双方の顔の見える関係づくりが意識的に重視されてきた。こうした関係づくりの教訓を、学校給食でも活かされるようになった。給食における提携、食べる人と生産者の顔の見える関係づくりの導入の動きとなる。都市の学校と農家で、あるいは有機農業を重視している地域で、そうした提携をみることができ、有機農業は農薬や化学肥料に依存した農業から、健康な土を育て、かつ生産者の健康被害を守る側面だけではなく、むしろ消費する側に食の安全性を求める強い動きと重なって注目された。消費者が食文化を見直し、安心・安全な食材を求める動きと有機農業の高まりが互いに発展し始めた時期でもある。

生産者は安心・安全なものを育てるために農の知恵と技術を学び、その農産物を消費者に届けるだけではなく、我が子や身近にいる子どもにも安心・安全な食材に提供しようと、学校給食にもそのまなざしが必然的に向けられるようになって行った。有機農業運動に熱心なところで、地場産学校給食への取り組みが自覚的に取り組まれることになった<sup>(4)</sup>。

こうしたことは有機農業による地域づくりに連動し、1980年代の初期から有

機農業と学校給食の実践の調査研究が継続的に行われている<sup>(5)</sup>。学校給食の関係者からというよりは、地域農業のあり方を問う側から、例えば協同組合研究所では「地域農業と学校給食」の各地の実践を、『研究月報』の誌上で精力的に紹介している。また農林中央金庫調査部研究センターなども、地域農業が学校給食にかかわることで、地域農業を発展させることを取り上げている。農の営みによる命・環境・安心という視点から学校給食に注目が寄せられていたことがみてとれる。

これらの調査研究から、食材の提供方法に提携方式を取り入れ、作る人と食べる人の顔の見える関係を重視する積極的な提案が多いことが注目される。特に、農産物の生産地から遠い都市の学校において、有機農業運動の広がりの中かで、父母が安心できる食材の学校給食への期待が高まり、有機農産物の提携方式による学校給食が実践される例も報告されている。それから次第に農山村地域などにおいても、農産物のある身近な場でも地場産学校給食は奨励され、生産者と子どもが農産物を通して交わるようになっていった。

他方で、2000年前後になると食糧自給率の向上、あるいは高齢化社会における食と健康問題、食生活のバランスシートの奨励など、農林水産省や厚生労働省から食の提案が積極的に展開され、食育基本法の制定、それにもとづく食育基本計画の作成が各都道府県、市町村段階にまで及んでいる。また学校でも給食計画から教科とも連携させる食育の教育計画が策定される段階にまでなっている<sup>(6)</sup>。こうして地域の農産物を使用する給食は、現在大きく奨励され、動き始めている。外国より国産を、国産よりは県産を、県産よりは地元産をとということで農産物自給率の向上政策の一環としても位置づけられている。具体的には「地産地消」を目標に地場産食材の使用が奨励され、学校給食における地場産品の使用割合を2011（平成22）年までに30%にする目標値を掲げている。また学校給食の主食である米は、週3回が全国目標にすえられている<sup>(7)</sup>。他方で食は健康問題と密接不可分であるという位置づけから、市町村段階まで食育重視の動きが生まれている。

以上のことから「地産地消」は、食材のグローバル化よりは国産を重視することの方が、農業面や健康面からみても大きな意味を持つと位置づけられている。「地産地消」は自給率の向上、地域農業の経済的な効果などが含まれる用語である<sup>8)</sup>。今日、一般的に「地産」という場合は、都道府県産とほぼ同列視する傾向にある。そういう意味では地域農業の奨励策となることが期待されて、使用されている。学校の食材を介して子どもが育つ身近な場を創造するという視点から見ると、地場産の「地場」の意味に違いがある。つまり、給食の食材の提携による生産者と結びつきにおける育ち合いの視点が「地産地消」にみるができない。都道府県産では農産物を通して生産者と子どもが交わる、地域で子どもを育てる視点が持ちにくいという意味で、育つための身近な場とは言えないであろう。要は、子どもが育つ場になるような地場産学校給食による地域と学校・子どもの関係を創造することなのではないだろうか。

## 2. 熱塩加納町の地域と学校の現状

有機農業と給食で長い歴史を歩んできた熱塩加納村は、喜多方市および耶麻郡塩川町、同山都町、同高郷村の1市2町2村の合併で、2006年に新たに喜多方市熱塩加納町となった。熱塩加納町は会津盆地の北部に位置し、山形県米沢市と接し、会津から山形県の置賜地域を結ぶ国道121号沿いに位置する。気候は積雪寒冷地で降雪期は1メートルに及ぶ積雪となる。町の北、東、西は自然豊かで農業用水の源流になる森林が広大に広がり、山林面積は町の面積の約90%弱となっている。平坦地には30集落が散在している。

耕地面積は狭く、経営耕地面積は664ヘクタール、そのうち田は549ヘクタールで、米づくりが基幹作目である。その他はアスパラや蕎麦が作付けされている。経営面積が少ないなかで農家数は456戸を数え(2005年)、そのうち自給中心が90戸、それ以外の販売経営農家数は366戸であり、農業経営は小規模である。したがって、専業よりは兼業農家が多いことも全国と同様である。専業農

家数は52戸、兼業農家数は314戸で、そのうち第一種兼業農家数は20.4%、第二種兼業農家数は79.6%にのぼる。合併前の1980年頃から、村では農協が中心となり有機農業による地域づくりに取り組み、有機低農薬・無農薬米の栽培を奨励し、村の水田面積の半分にまで拡大し、市場の販路もでき、発展を継続している。

人口は3197人（2009年12月）、世帯数はここ数年微減状況で974世帯となっている。なお高齢者は30%を越え、少子高齢化が進んでいる。したがって、農業就業人口は633人で、そのうち65歳以上が390人で61.6%を占め、農業の担い手の高齢化も指摘されている。

人口減少が進んでいるが、町内には昭和の大合併以前の旧村ごとにそれぞれ小学校があり、加納小学校が75名、熱塩小学校が68名である。その他に中学校は1校で93名、幼稚園は2年保育で37名（上記園児・在校数は2008年5月現在）となっているように、在校生・園児数も少ない。

学校給食は、合併以前は小学校のみの自校方式であったが、合併を契機にして中学校にも給食が導入され、同時に小学校と中学校の共同調理場方式となり、さらに幼稚園への配食も始められている。



有機低農薬・無農薬による水田を、個人から集落単位に実施する地域づくりは、兼業で小規模での稲作を中心に展開されていることが特徴的である。そのことが小さな学校での子どもの食と農の学びの土台となっている。小さな村で、安心できる農業によって、子どもを育みかつ大人も学ぶ地域実践が展開されている。

なお、本稿は21年間に及ぶ地場産学校給食の展開を対象にしているので、混乱を避けるために、合併前のことは熱塩加納村、合併後は熱塩加納町とし、双方の期間で実施されている場合は熱塩加納と表示するようにしている。

### 3. 安心・安全な学校給食の展開

#### (1) 米飯給食の週5回実施

##### 1) 米飯給食の導入

熱塩加納における給食実施に関する重要な位置を持っているのが、早期から週5回の米飯を給食に導入したことである。加納小学校は1979年10月という早い時期から週5回の米飯給食を導入している。熱塩小学校では、当時米飯3回、小麦（パンまたはうどん）2回の一般的な給食が行われてきた。米飯を取り入れることでも学校の地域性が反映し、加納小学校の学区域での有機農業による地域づくりの動きが反映されている（詳細は、後述の5で述べる）。

熱塩小学校でも、週5回の米飯の導入をしたいという動きは給食開始の早期からあったと言われているが、家庭の食生活の変化の影響で、栄養価が高いという父母の意見などパン給食への期待が強く、父母の間で合意ができず、米飯週5回の実施には至らなかった<sup>9)</sup>。その後、加納小学校から始まった週5日の米飯給食は、10年後の1989（平成元）年に熱塩加納小学校でも実施される運びとなった。その理由は後述するように、健康にとって良く安心できる米を自分たちの子どもの給食に提供したいとする父母・住民の要望であったことによる。このように、歴史的にみると父母・住民の米飯に対する意識の相違があったも

の、長い時間をかけて米を主食に据えた日本型食生活の学校給食という画期的な試みが実現することになったのである。米飯給食は、食べられれば良いということではなく、食文化として副食にも影響を与え、学校給食を大きく変える契機となっている。つまり、副食も日本型の食へと導くことになるのである。

ところで米飯週5回の実施は、農産物の自給率を高めるために米飯給食が奨励されてきたわりには、稀な例といえる。1976年以降に米の利用に関しては、都道府県の学校給食会が買い付け、買い付けたものには補助金で安価な米が提供されるような奨励策が行われてきている。さらに、1989年からは学校給食で自主流通米の奨励もされるようになった。そうした動きがあったものの、現在全国的な米飯実施率は年間3.1回（文部科学省「米飯給食実施状況調査」〈2008（平成20）年5月現在—調査対象は米飯給食をしている国公私立の実施校〉、農業を重視している福島県では農村地域を多く抱えている関係から小学校3.2回、中学校3.2回（福島県教育委員会「平成20年度 福島県の学校給食」）とやや多くなっているに過ぎない。こうした全国的な動向からみると、早い時期からの週5回の米飯を導入したことは実に注目に値する取り組みといえよう。なお、週5回の実施校は、2007年度全国で1,357校、全体の4.3%に過ぎない。こうした現状にあって、熱塩加納では早期にかつ長期間にわたって実施できたことは、米づくりを柱にした地域農業のあり方と深い関係があるからである。

## 2) 地元の安心な米の利用

熱塩加納での米飯給食は、安全で安心な地元の米「さゆり米」が使用されていることが大きな特徴である。1980年代、熱塩加納村は農業協同組合の指導で、消費者を対象とする無農薬米や低農薬米の栽培を奨励し、栽培面積を広げてきた。米の消費拡大の一環として地元で取れた米を学校給食で使用することを村当局は課題に据え、PTAに地元米使用についての検討を依頼するなど、積極的な対応を行った<sup>100</sup>。熱塩小学校でも「地域で安全で安心できる米を生産しているの、子どもに食べさせたい」という父母の声、PTAの会合の席で提

案され、加納小学校と合わせて週5日の米飯が1989年5月から開始され、低農薬の地元米が給食の主食になった。PTA会員の賛同者も多く、「地元産で、安心でおいしい米が食べられるのであれば1週間完全米飯にしたいと答えた人が98%」<sup>40)</sup>など、PTA会員への調査結果にも示されている。村で栽培されている安心な米を子どもに食べさせたい父母の願いと村の意向が重なり合い、安心な米による週5日の米飯給食の動きが始まるのである。しかし、そのためには長期間に亘るパン給食によるパン業者との関係や、米飯用の給食設備の改善や副食の工夫など、どれをとっても大きな課題の解決を必要としている。一般的に地場産学校給食が進まないのは、学校給食会や地元商店の関係の困難さを改善できないからという指摘もなされている。

熱塩加納村における、安心な地元米を給食で使用し、子どもに食べさせたいという強い地域の意向、あるいはこだわりは、有機農業による地域づくりの展開と重なっている。低農薬や無農薬による栽培方法で付加価値の高い米が、農協の開拓した販路を経て、福島県内や都市に広がり、ブランド米として話題にされ、地域農業の活性化を促している。こうした時代は、誰でも少しでも多くの米を外に向かって販売をと、考えるのがごく普通なことではないだろうか。ところが熱塩加納では、その同じ米を自分たちの村の子どもに食べさせるというのであるから、注目に値する。学校の消費する「さゆり米」の代金は僅か年間110万円程度<sup>41)</sup>と大きくはないので、米の消費拡大には大きな力にならないであろう。しかし、外に向かって安心できる米と宣伝しながら、村内の子どもが何処で取れたか分からない米でよいのかという疑問が、安心を追求すればするほどに湧いてくるのは当然である。地元米の使用は、外に向かって安心を提案するだけでなく、足元にいる未来を担う子どもの健康をという意志の表明である。農業における外と内を統一した安心な米による地域づくりは、その後も子どもを育む大きなちからとなる。

ところでこうした価値ある試みを行うことは、現在米飯への国庫補助がないので自治体や学校の判断で導入は可能であるが、当時は学校給食米への補助金

制度と結びつき、複雑な過程を経ることになる。その営みの過程に、村当局や教育委員会における地元米を子どもに提供したいという意向の強さを読むことができる。米飯における米代金については、以前米の普及拡大という目的から国庫で補助される仕組みがあった。ただし、その際の条件は政府米を利用することが義務づけられていた。つまり安心な自主流通米（村外に販売されている）を使用することはこの国庫補助の適用外で、この制度を利用して自主流通米を提供することは不可能であった。そこで、熱塩加納村の教育委員会では自主流通米にこだわり、この地元米を政府米として利用することにし<sup>93</sup>、福島県教育委員会に依頼をするなど煩雑な事務と政府米と地元米の差額を村の方で負担することを条件に、1989年5月から6ヶ月間の約束で、初めて安心な米が学校給食の主食に登場することになった<sup>94</sup>。ちなみに給食における米代金の父母負担は、消費税を入れて当時政府米では11円、自主流通米では18円であるから、年間（160回程度）でも1,120円程度である。この差額の父母負担増で、安心な米が子どもに提供できたのである。この過程は、特例ということで交渉は難行し、また学校給食用に自主流通米の特別な精米の依頼など、教育委員会の対応は相当に大変なものがあつた。画一的なやり方ではなく、地域の実情に沿う給食を実現するのも決して容易ではなく、地域農業による安心な農産物という価値を重視する思いがそれを支えたとみることができよう。

### 3) 自前で維持する地元米の米飯給食

その後、表向きは「政府米」、実際は自主流通米で、安心できる米である「さゆり米」の使用は、特別の扱いということで福島県教育委員会、福島県学校給食会との間で、6ヶ月間ごとに相談し、延長を重ねることになる。その度に、熱塩加納村の事例は例外であるから県内で行われている方法に統一するようとか、あるいは米飯の精米は特定の業者が指定されているので、熱塩加納分だけを特別に精米することは手間が掛かりすぎるといことが主な理由で、延期の了承に関しては、話し合いのたびに躊躇されていたといわれている。し

かし本当の理由は、近隣の各市町村でも自主流通米を食べさせたい意向が強まったこと<sup>66</sup>、熱塩加納村だけが安心な米を食べていることが評判になったことによる。こうして、1991（平成3）年3月になって同年11月で特別扱いを中止するという学校給食会からの意向が示され、同年12月から一般政府米の再利用が促されたのであった。

地域住民や父母が、給食で安心できる地元の米を存続させたいと思うのは当然であった。P T Aを中心に「さゆり米」による給食を維持し、存続を求める動きとなった。「無化学肥料、無農薬栽培の野菜、無添加物の食材を使用し『安心できる学校給食』。また学校給食を通して『教育と食文化の継承』に努め」<sup>67</sup>てきている給食の主役である米の提供ができないことへの不安や不満が理由とされている。また、後述する食と農を結びつける教育のなかで、中学校や加納小学校で子どもたちが育てた米の使用もできなくなり、子どもの教育にも影響を及ぼすことも指摘されている。自主流通米による米飯の存続については、住民の9割の賛同を得て、福島県教育員会、学校給食会に依頼するが、実現することはできなかった。つまり米の消費拡大、地域で栽培された安心できる米で子どもを育てるというごく当たり前のことが認められることなく、個性的な実践を押さえる力が強く、旧態依然たる画一的な給食を是として、同年12月から政府米の米飯となり、何処の地域で収穫されたのかが分からない米が使用されるようになった。

熱塩加納の米飯における米へのこだわりは、想像以上に強いものがあつた。両学校のP T Aが臨時の総会を開き、「父母負担がかさんでも、かけがいのない子どもたちに、村産の安心できる米を食べさせたい。米飯給食の補助金がなくとも継続する」<sup>68</sup>ことを確認しあつたのである。父母を動かした背景には地域有機農業の広がりがあり、そのなかで安心な米への自負、かつ誇りがあつたに違いない。こうした地域の動きが地元米の米飯を維持することを選択させたといえよう。補助金を期待しなければ、学校給食米は自主的に選択が可能である。つまり、父母は補助金を拒否して、自前で安心できる米を子どもに提供す

ることを選択したのである。補助金を返上したことで1食あたり米飯代は15円の増加となったが（当時の給食費は1人1食237円）、その増加分を村と農協と父母がそれぞれ1食につき5円を負担し合うことでさゆり米の米飯を維持させることになった。これは体に良い安心できる米を子どもに与えたいという親の選択であり、子どもを育くむ農協や役場、父母と地域住民の協同といえる。

#### 4) いのちをつむぐ米飯給食

このように、熱塩加納村の実践は、子どものいのちを育む食については、補助金つまり経済の問題ではなく、父母・地域住民が自分たちで負担し合っただけでも維持する価値があるものだとすることを選択したことを教えている。それだけではない。子どもに味の良い米を食べさせようと「あきたこまち」の低農薬米から、市場価値が高く食味の良い「コシヒカリ」の低農薬米を価格が多少高くても食べさせることにするなど、米による子どもの育ちへのこだわりが高い。米が持つ生命力に、子どもの命が支えられているという考え方が多くの人に流れているように思える。経済的な価値のある米を、外に向かって体に良い、食味があるというのではなく、地域にいる子どもに、みんなで提供する。つまり、有機農業による地域づくりは外に向かうだけでは経済価値しかみえないが、地域内にその価値が向けられた時、その地域づくりは本物であるといえよう。

その後、文部省（現在は文部科学省）は米飯が広がっていること、またばらまき補助金ではないかとの批判もあって、段階的に補助金額を縮減し、2000（平成12）年にこの制度を廃止した。したがって、現在全国何処でも自治体の判断で、主体的に主食に米を選択できるようになり、また上記の地産地消の動きも加わって、地元米の使用への関心が広がっている。こうした動きをみると熱塩加納町の実践は先駆的な試みと評価できる。特に、地元米の利用というだけでなく、大都市に「さゆり米」というブランド名の米<sup>88</sup>として出荷し、消費者に一定の評価を得ている安心な米を、地元の子どものにも提供していることの重みをさらに掘り下げて行く必要がある。

## (2) 提携による地元食材による給食

### 1) 安心できる農産物利用

子どもの健康にとって安心できる米を給食の主食で提供することになったことで、副食でも安心できる農産物を活用させたいと思うのは当然であろう。子どもの口から入るものは、水、食材など、可能な限り安全で安心できるものを提供したいというのは、人間の命への尊厳や食による子どもの育ちを豊かにしたいという考え方の表現であろう。地域で育てられている安心できる農産物の活用は、加納小学校で米の使用と同時期である1989年7月から始められた。熱塩小学校では、それから10年後の2000（平成11年）度から安心できる農産物が子どもの給食に提供されるようになり、村全体で安心できる地場産学校給食が実現されることになったのである。学校給食は地元商店や学校給食会などの支援や協力で実施され、かつ小さな商店の経営は給食食材に依存していた経緯を持っていたこともあり、従来の相互依存関係を簡単に崩すことは決して容易なことではない。したがって提携を基本とする地場産学校給食は、安心できる食材を利用できる最もよい方法であると理解していても、決して容易なことではないのである。子どもに地域の農産物を食べさせたいということにも様々な困難が伴い、熱塩小学校での導入が10年遅れたといわれている。

熱塩加納村の学校給食で、こうした地域の安心できる農産物の活用が可能になる契機は、詳細は後述するが当時の「有機農業の里づくり」と深い関係がある。さらに農産物の集荷・搬入、そして調理など、具体的な過程を遂行する担い手がいなくては、理想は高くあっても実現はできない。特に、学校給食の領域で学校を開き地域と結ぶ結節点で、給食に関する専門的な仕事をしている学校栄養職員の役割、調理員の協力が要となる。

学校給食の利用者は子どもと学校職員である。地元農産物の導入時期は学校ごとの違いがあるが、両校が導入することになった時期は双方とも自校方式で加納小学校が約140食、熱塩小学校が約105食であるから、教職員数の分を合わせておおよそ275食と、給食数は少なく食材への目配りが効く規模となってい

る。なお、2009年12月現在、共同調理場では、1中学校（105食）、1幼稚園（46食）を加え、2小学校（167食、「教職員を含む」以下同じ）で合計318食を配食している。共同調理場の規模としても、他の学校の自校方式と変わらないほどの小規模な調理場である。

以上のように、給食に使用される農産物の使用量は、給食数が少ないこともあって決して多くはない。したがって、給食用として作付けする生産者はほとんどいない。少量、かつ多品目の農産物で給食は賄うことができるということで、生産者は家庭で食する農産物を多めに作付けし、それが育った段階で、給食用として提供するというのが熱塩加納方式の基本となっている。このように、給食用だからとして単品で栽培するのではなく、家庭の食の延長としての学校給食という性格となっているのである。

このようなユニークな農産物の生産は、熱塩加納村農協における婦人部の活動がそのベースになっている。農村は消費地ではなく生産地であるということから、1984年頃から無農薬・無科学肥料による自給野菜づくりの運動に農協が取り組み、安心な野菜づくりの知恵と技を蓄積しつつ家庭での農産物の使用を奨励してきたのである。生産者の誇りの回復、あるいは生産者の健康づくりと結び、かつ給食と結ぶことになったのである。つまり、この家庭菜園づくりの野菜が給食用の農産物を賄うことになった。安心できる地域農産物による学校給食は、家庭の食の延長上にあり、地域の人々の協力で子どもたちの給食が支えられることになったのである。

農産物の提供に関しては、安定的な供給を確保するために、「まごころ野菜の会」<sup>99</sup>があり、学校に納入する方法をとっている。「家庭菜園でまごころ込めて育てた収穫物、無理をしないで供給できる分だけ供給」し、子どもを育む人の輪を広くして、子どもにその思いを告げるという意味で「まごころ」という名称にしている。

会員は、初期の頃は加納小学校に子どもを通学させている家庭で、有機農業栽培の実践農家としていた。両小学校で実施するようになった時は、保護者に

限定しないで、誰れでもが供給できるように会員の条件を変更し、現在の共同調理場では約35名で会が組織されている。家庭の延長という考え方を前提にしつつ、学校給食の食材ということもあって栽培基準を会員同士で確認し合っている。栽培基準<sup>80)</sup>は、「無化学肥料、無農薬栽培が基本」とされ、安心できる農産物の提供が原則となっている。肥料に関しては「自家製のボカシ(有機発酵肥料)」または「販売されている有機質肥料」を使用すること、土壌改良については「堆肥・天然のミネラル肥料」とされている。なお、農薬に関しては、「使用しないことが原則」とされ、発芽時の虫の被害を受けないように1回のみDDVP乳化剤の使用はやむを得ないとしているが、天然資材を活用することで防除効果をあげている。

このようにして、自家用野菜を多めに作付けしながら給食用として無農薬・無化学肥料による安心な野菜の提供が継続されている。なお、2006年から共同調理場方式による給食という変化があるが、この主旨は活かされ、さらに充実され現在に及んでいる。共同調理場での農産物の提供についての会の約束ごとでは、健康な土を育てること、有機質肥料の使用、化学肥料は原則禁止、除草剤の禁止に加えて、やむなく農薬を使用した場合は調理責任者に必ず申告すること、有機栽培(JAS)に可能な限り近い栽培としている<sup>81)</sup>。

このように熱塩加納の給食は自校方式の時期、あるいは共同調理場に変わっても、有機農法で育てられた農産物が給食に提供されている。地元で栽培された農業生産物であることに加えて安心で安全な作物であること、命にとって価値のあるものが子どもに届けられているのである。提供されている野菜の種類は多い。タマネギやカボチャなどの6種類に及ぶ保存可能な野菜、トマトやキュウリなどの8種類の一定期間継続的に供給できる野菜、小松菜など6種類の葉菜類、トウモロコシなど3種類の熟期のある野菜、大根などの3種類の根菜類、パセリなどの2種類の洋菜類、大豆やきびなどの4種類の雑穀類、あるいは季節にでるキノコ、わらび、タケノコなども給食を飾る<sup>82)</sup>。果物の柿やリンゴなども提供されている。

## 2) 地場産学校給食の仕組み

地場産学校給食における食材の確保については、多様な取り組みが行われている<sup>29</sup>。食材を仲立ちとして子どもと生産者が交わるには、身近な場所での食材流通のシステムが必要である。自校方式がこの形態では望ましいのであるが、小規模の共同調理場でもこの方式を取り入れて、その可能性を作り出している所もあり、注目される。熱塩加納町の共同調理場もその実験的な試みになっている。熱塩加納町における学校給食における地場産農産物は、農協や直売所や業者から求める方式ではなく、いわゆる支え合いの提携方式である。学校給食では食材の安全性に加えて安定した提供の仕組みが必要である。それを支えているのが「まごころ野菜の会」である。

給食の農産物の注文や集荷についてみておくことにする。会員は、1年間の前期と後期にそれぞれ作付けや収穫時期（巾がある）の計画を作成し、共同調理場に提出する。調理場ではそれをみながら、学校給食の献立を考えることになる。農産物の出来具合と献立の作成については熱塩加納に長い蓄積があるので、安定した体制になっている。収穫できる時期は、植え付け時期などとも関連して多様である。このことが逆に長期間にわたって農産物の供給ができ、野菜たっぷりの給食を支えることになる。

つまり地場産学校給食は、農作物の出来具合を勘察しながら献立をたてるということが大きな特徴である。だから、旬の野菜が給食を飾り、家の回りで育てられている野菜と同じものを食べることができる。したがって、学校栄養職員は農産物を発注するために、会員の畑の状況を掌握することを心がけているという。畑を訪問し、あるいは集荷の際に懇談するなかで、その生育状況を把握するのである。学校栄養職員は、栄養教育だけではなく地元農産物の発注者にもなっている。

発注方法は、会に対して注文する仕組みではなく、給食の献立をもとに学校栄養職員からグループ会員に対して、ファックスで一人ひとりに直接に注文するというやり方である。具体的には小松菜0.5キログラム、大豆2キログラム、

大根5本などと細かに発注するのである<sup>80</sup>。それぞれの会員は発注を受けて、指定された時刻に間に合うように早朝や事前に収穫し、当日の朝の8時30分までに、各自が調理場に持参するという仕組みとなっている。このようにして、朝に収穫した農産物が昼食に提供されるのである。しかし、農産物は生き物であるから予定調和的に生育しない場合もある。その際は会員同士で補い合うことで対応し、安定的な供給を維持している。このように会があるから会員同士で調整し臨機応変に対応ができ、給食を維持することができるのである。

一般的には学校給食では先に献立があり、それに基づいて業者に発注する仕組みである。規模が大きいほど、安定した食材の仕入れ、かつ調理器具に対応する生産物の大きさなどから、農産物は海外からの冷凍品や全国的市場、あるいは同一県内と広範囲とならざるを得ない。業者に依頼すれば、広域流通網により即座に対応可能なのである。地場産学校給食の特徴は地域の農産物で成り立っているから、作柄の状況で献立が決まる。したがって新鮮な野菜が提供される。しかも信頼の上に安心な農産物の提供が可能である。そして、小さいが故に小回りがきき、子どもに合った給食ができるということである。

また、地場産学校給食は、食材を直接に給食調理場に届ける提携方式となっているから、顔がみえる関係にある。学校栄養職員、調理員と農産物の出来ばえが話題となり、また子どもの食べ方の状況などの話も直接的に聞ける機会にもなっている。また、出荷計画になくとも多く収穫できた時や献立になくとも子どもに食べさせたいものがあると、会員からの自主的な農産物の提供がなされることもある。そうすると調理場では手間がかかることになるが、その思いが届く副食が給食を飾ることも多いという<sup>81</sup>。共同調理場になってからは、こうした小回りが出来にくくなっているが、小さな規模の調理場では工夫すれば、生産者の思いが伝わりやすいといえよう。

地場産学校給食は、有機農業運動などで広がった作る人と食べる人の相互の関係から、支え合いの提携方式を踏襲しているように見える。学校の給食を通して学校を地域に開くことで、食における新しい関係が学校にも影響を与えて

いとみることができる。ところで、農作物の成長が盛んな時期に学校は夏季休暇になる。農作物の成長には休みがないので、生産者には相当な負担を強いることになる。こうした条件のなかで地場産学校給食が、生産者の理解を得ながら支えられていることも注目に値する。

### 3) 高い地場産自給率

「まごころ野菜の会」による安心な農産物の提供、しかも提携方式で学校給食が維持されていることをみてきた。地場産学校給食は、その土地で生産される食材が基本であるから、その土地と生産者に規定されていることになる。市場を見渡せば、必要とあれば全てが手に入る時代であるが、その土地で栽培された食材を視野に入れた献立が工夫され、重視されているので、熱塩加納の学校給食の農産物の使用状況は種類に加えて使用量も多いことが特徴である。

地域で生産された食材が、給食でどのくらいの割合で使われているかを、給食における農産物の自給率（以下「地場産自給率」）と捉え、地域農業とのかかわりを捉える研究者がいる<sup>89</sup>。この率の高低は、地域農業経済の波及効果の指標にもなっている。しかも、この地域の範囲を可能な限り狭くとれば、それは学校と学校に身近な場所で作付している生産者とのかかわりの指標にもなる。つまり、身近な場での、かつ提携方式での地場産自給率の高さは、給食における地場産の食材の使用が多いことを示している。また、その食材を仲立ちとした生産者との結びつきの強さを表わしているようにみえる。こうした視点で、地場産学校給食の食の豊かさの内実を単独調理場や小規模の共同調理場に見ることができる。

熱塩加納の給食で、村内から得ている農産物は、トマト、茄子、ピーマン、里芋などの野菜、リンゴ・ブドウなどの果物、キノコ、卵や農産物加工品（干し椎茸、打ち豆、干し柿、味噌、そば粉、生そば、小麦粉など）、全部で100種類以上にも及んでいる。このように多様な農産物が作付けされ、かつそれらの加工品があるのは、もともと家庭における食材が豊富（自給野菜の延長上に給

食の食材があるという位置づけ) であることが反映されている。

熱塩加納における地場産自給率について、ここでは共同調理場以前の熱塩小学校の場合をみておくことにする。2002(平成14)年度の食材使用については、農産物(加工品を含めて)は65品目である。その合計を重量ベースでみてみると全体が4300.3キログラムで村内産は4038.5キログラムで地場産自給率は93.9%になっている。また、翌年の2003年度は全体が3284.4キログラムでその内で村内産は3025.9キログラムで92.1%になっている。重量ベースでこのように高いのは、前述したように米が100%村内産で、しかも重量が重いこともある。2003年度の場合で主食であるさゆり米の重量を除いた村内産の占める割合は88.1%となっているが、これも想像以上に高い数値である。なお、加納小学校に関するデータは入手していないが、地場産学校給食を指導している栄養職員が同じであること、まごころ野菜の供給者の会も組織されており、地場産農作物の使用に関しては、大きな相違はないと思われる。熱塩加納の地場産自給率の高さは、地域の農産物で子どもを育むという給食の在り方がしっかりと根を下ろしていることを示している。なお、共同調理場における地場産自給率は重量ベースで、2008年度の場合約75%前後(熱塩加納学校給食共同調理場の情報提供)を維持している。自校方式の時に比べて地場産の食材の利用が減少しているが、それでも熱塩加納における地場産自給率は全国的にも類のない高さになっている。このように、共同調理場になっても、地場産学校給食が地域に定着していると評価できよう。

政府の「地産地消推進計画」では、2010年を目標に、学校給食における農産物利用の「地産地消」率の数値目標は食材数ベースで30%になっている<sup>8)</sup>。熱塩加納の到達点の数値は、地域みんなで食を通して子どもを育むという考え方が支えているので、こうした考え方を持たないと学校給食に地場産のものが定着しないことを語っている。

ところで、地場産自給率のうちで、まごころ野菜供給者の会が供給している農産物の割合は、米を除いておおよそ70%~80%を占めている<sup>9)</sup>。このことか

らも、会による地場産農産物によって支えられていることがわかる。

なお、給食の食材で地元のを必要な時に利用できないものは、根生姜、レンコンなど、それに果物類の梨、サクランボ（町内産が手に入らない時）、柑橘類となっている。これらの利用は、端境期のなかで使用の必要があるものや、子どもに食べさせたい作物であるが、気象条件や土壌が合わずに作付けが難しいものに限定されている。なお、柑橘類などの利用については、可能な限り安心できるものをとということから、ノーワックスのミカンで、かつ生産者がわかるものを使用するなど、地域にない農産物でも安心できる食材という考え方には一貫したものがある。

なお、地場産自給率を高めている工夫では、長期間の使用に耐えるように白菜、ダイコン、キャベツ、カボチャなど、家庭で保存している野菜を利用していることも注目される。地域には、地域の自然条件にあった保存方法が蓄積されているので、まごころ野菜の会では会として保存方法の知恵を蓄積し、学び合い、地場産自給率を高める工夫を行っている。

このように、給食では地域の安心できる食材を使用し、地域にない場合でも添加物のない低農薬・無農薬のものを提携方式で確保するなど、給食の素材における安全性を追求しながら、地場産のものを積極的に活用していることが注目される。

#### 4) 年間一定の農産物価格

農産物の価格の決定は市場価格に対応する方式ではなく、年度初めに学校（実質的には栄養職員）と野菜提供者と相談して決めるという契約方式が、長く採用されている。具体的には、最近の例で1キログラム当たりトマトは250円、白菜150円、ジャガイモ120円などとなっている。給食で使用する野菜類、キノコ類、果物類、農産加工品（餅、そば粉、干し柿など）類など、学校給食で使用が予想され、かつ会に対応できる約100種類以上の品目ごとに詳細にキログラム単位の単価が決められている。なお、最近では生産者への労苦への配慮

・地場産学校給食と子どもの学び(1)―喜多方市熱塩加納町における実践―(境野 健兒)

や意向を反映して、同じ品目でも季節で単価を違わせ、またリンゴ、ブドウなどの果実では品質の等級別に単価を決めるなど工夫が加えられている。こうした社会の変化を多少なりとも勘案する工夫がなされているものの、年度途中で価格を変えることは原則的にはなく、年間を通して同一単価となっている。なお、単価は「まごころ野菜供給者の会」(1992年～2006年)の時も「まごころ野菜の会」(2007年以降)の時も、毎年の総会で決められている。

農産物を市場価格に委ねないのは、農産物を売り買いという関係で捉えないということである。給食を通して地域の子どもの育むことを支えたいという生産者の意向と、それに感謝して種などの代金や栽培の労賃や搬入の経費の一部を御礼として差し上げる関係であることを意味している。つまり、このことは安く農産物を求めるとか儲けるなどの市場原理ではなく、給食で地域の子どもの育てることに協力したいという意志の表明なのである。

ところで、会員が得ている金額は集荷した品名と数量で決められるが、調理場では可能な限り多くの会員に発注し、会員の参加を促すように工夫している。なお、会員は、有機無農薬で栽培している方が条件であるが、会員数を限定しているわけではないので、食で地域の子どもの育てたいという人は、自由に参加できるゆるやかな組織となっている。なお、家庭で使用される農産物は給食用の農産物と質的に変わらないので、だれでも家庭菜園の延長で参加が可能となっている。

会員数は、年度で違うが平均すると単独校の時は二校を合わせて毎年約20人前後<sup>69</sup>である。共同調理場になってからは、約35人程度で地場産の食材が支えられている。会員登録をしているからといって全員が農産物を出荷するわけではないので、平均して1人当たりの手にする金額はおおよそ年間3、4万円程度に過ぎないといわれている。なお、単独校調理から共同調理場に変更したことで、給食数も増えたこともあって年間1人当たり平均して61,500円と増加傾向にある。平均であるから作付けや種類によって個人差はあるものの月に換算すれば少額で、ボランティアの域を出ない程度となっている<sup>69</sup>。

このように、農産物の一人当たりの配分額は実に僅かなものである。したがって各生産者とも学校給食への農産物代金で生計をたてているわけではない。つまり、この収入で生計をたてるというより、生産者同士の交わりの楽しさや子どものためにという思いで支えられているのである<sup>80</sup>。

このように小さな学校での学校給食は、地域経済の効果という面から見ると、その効果はたかが知れているといえよう。学校給食で使用される地場産の農産物による一人当たりの収益も少ない。つまり、地場産学校給食は、経済的な効果というより子どもを安心・安全な食材で育むという精神的な文化的な側面が強いように思える。生産者たちは、給食用食材のために野菜や米を作付けするというより、むしろ自家用の野菜を少し多めに作付けし、それを給食に提供するという緩やかなやり方になっているのである。つまり、家でできたモノを子どもたちに食べさせるという地域に伝わる「お裾分け」の慣習に近いのである<sup>81</sup>。このように、特定の生産者が学校給食の食材を支えるというよりは、地域の方の善意で支えられているといえる。こうした利益追求ではない仕組みは、地域で子どもを育む共同の営みといえよう。学校給食の地場産自給率が高いということは、給食を通して学校と地域が子どもを育む、その関係の強さを示しているのである。

### (3) 食文化のある給食

#### 1) 味にこだわる給食

地場産の素材の利用に加えて、その素材を引き出す調理も地場産学校給食では重要である。低農薬米である「さゆり米」を主食に、地元の農産物を多く活用する副食は、安心でかつ日本型食生活の給食として注目できる。さらに、熱塩加納の学校給食は農産物が新鮮で美味しく、その素材を活かした味覚や食感が大切にされている<sup>82</sup>ことでも注目されている。まず、給食の残滓が少ないことからその良さがうかがわれる。したがって、学校教職員の評価も高い。教職員には転勤があるので、様々な学校の給食の味の経験者であり、熱塩加納の

給食の美味しさは「格別なもの」であるという。

子どもに美味しさの味覚を育てることで調理に欠かせないのは調味料である。地場産学校給食では、地元の自家製による無添加の味噌や醤油を当初は使用していたが、その後味噌は無農薬・無化学肥料による国産大豆によって加工されたものが利用されている。また、酢は静置発酵法によるものである。砂糖はきび砂糖、塩は自然塩を使用、醤油は無農薬の大豆と自然塩で作られたものを使用し、あるいはケッチャップも無農薬の野菜をベースにしたものを利用している。このように自然の素材を活かした伝統的な方法による調味料を利用していることが注目される。小麦粉も国内と村内産を使用している。また、給食では欠かせない天ぷら油・サラダ油については、化学的な処理で作る油ではなく、昔からの製造法である圧搾玉締め法による菜種油、胡麻油を使用している<sup>99</sup>。

素材の美味しさを引き出すための調理の下味つけについては、化学調味料を一切使わずに昆布や煮干しなど、伝統的な出汁を作り、それを調理に使用している。「調理においては旨味を味わうために、昆布や削り節、鶏ガラと野菜の屑等を出しやスープをとり、しょうゆ洗いや酢洗い、下煮等の下処理に手をかけ、薄味に仕上げている」<sup>99</sup>というのである。農産物などが持つ美味しさを安心できる調味料で味を引き出すために、既製のだしの素ではなく、こうした下ごしらえなどの工夫が行われている。主食である米、副食である農産物、加工品から味付けについても安心できる素材を利用するという安全・安心さが徹底している給食となっている。

このように熱塩加納の給食は、味付けでも化学的調味料、あるいはそれが含まれている調味料を使用しないことを基本に調理を行っている。日本の多くの人々は、化学調味料の味で慣らされ、その旨味で味覚が育てられていると言っても過言ではない。しかし、熱塩加納の給食は、野菜の美味しさ、調理されたものの美味しさを舌で分かるように工夫されている。つまり、健康を支えるだけでなく、食べものを通して味覚を育て、味を見分ける食の主体を育てているといえよう。つまり味覚教育がていねいに意識されているとみることができ

る。このように丁寧なことができるのも、有機農産物の美味しさを感じて欲しいという栄養職員や調理員の理解があつてこそである。

給食は、農薬や化学肥料に頼らない米や農産物のみを使用しているわけではなく、学校給食法に基づく必要な栄養の補給は欠かせない。また、子どもの食への要望から多様な食材による副食（おかず）を提供することも必要である。勿論地域で自給することを基本にしながらも食材の広がりという点から地域内自給だけでは対応は不可能である。熱塩加納における給食は、こうしたことにも子どもの健康や食の味覚の点から質の良い食材にこだわりをもち続けている。このことについて、以下食肉等に関する食材をみておきたい。

食の安全性や味覚という視点で、かつ給食で使用する頻度の高いのは蛋白質である肉類等である。卵については地元の平飼いの鶏卵を使用している。平飼いというのはケージ飼いと違って鶏を運動させ、雄も一緒に育てる自然に近い育て方である。卵は有精卵となる。子どもが大好きなハム・ソーセージは、豚も添加物を含まない飼料で育てられている豚肉を使用し、また製造過程でも添加物を使用していない山形県のT町の小さな食肉加工場から直接購入し、使用をしてきた<sup>69</sup>。鶏肉は、現在肥料や飲み水に抗生物質や合成抗菌剤を利用しないで、かつ蛋白質を含まない飼料によって飼育している安全で安心な県外産を利用している。このように、卵や肉やハム・ソーセージなども添加物のない安全な肥料による安心なものが給食に提供するように工夫されている。学校給食で、子どもの嗜好に合う安心で安全な食材に徹底して配慮していることが、熱塩加納の給食をより豊かなものにしていく。

## 2) 地域の伝統食の活用

地場産学校給食の調理については、上記のように食材から調味料に至るまで安心できる素材を活用する工夫が多く取り入れられている。また給食の主食が米飯であるから、副食も和食系の献立となっていることが特徴である。献立内容についての具体的な事例の検討および紹介は、紙面の都合上から省略させて

いただくが、注目されるのは主食の内容である。米が八分付きというように、米の栄養を可能な限り損なわずに、かつ消化が良いことが考慮されている。そればかりではなく、黒米、黍<sup>きび</sup>や麦などの雑穀も一緒に使用している頻度が多いことが目につく。麦を入れた「麦ご飯」、黍を入れた「桃太郎ご飯」、「黒米ご飯」などと地域で生産されている雑穀等を利用するご飯となっている。子どもにとって体に良い穀物のある食卓をとるという栄養職員の考え方が給食に反映しているといえる。また、「おばあちゃんの味」という祖父母が食べてきたレシピを集め、給食の献立のヒントにし、かつそれをまとめたレシピ集を作成してPTA会員に配布し、食文化を広めることも行ってきた。

特に、献立で注意をひくのは季節の節々に地域で伝わってきたハレの日の行事給食を取り入れていることである。学校の創立記念日の赤飯のお祝い給食、お月見給食、お彼岸給食、七草給食、団子さし、団子汁給食や節分給食などのように伝統行事の際に作られたものが献立を飾る。あるいは、古くから伝わっている笹巻き給食、会津の郷土食なども給食に取り入れられている。笹巻きは笹の防腐効果を利用している昔の保存食である。祖母の方にも協力を頂いて、子どもも親も一緒に作り、翌日食べるという取り組みをおこなっている。考えてみると、伝統行事とハレの食事は深い関係にある。こうして、子どもは地域で長く続けられてきた食文化を食べることを通して学んでいる。家庭ではできなくなっていることを地場産の給食で体験する貴重な機会にもなっている。

さらに、古くから地域で使用されている食材の干し大根、打ち豆、ずいき、じゅうねん、きびなども積極的に取り入れている。最近では「宇津野のかぶ」や長細いカボチャの「感動カボチャ」（地域で通用している名称）など、地域で大切にされていた野菜が見直され、復活した伝統野菜にも注目し、積極的に活用するなど、食を通して地域の歴史や文化を知る機会にもなっている。

このように、その地域の自然条件のもとで培われてきた地域農業の営みと深い関係のある伝統的な食文化を、食べるという営みを介して子どもに伝えることができることも、地場産学校給食のもつ大きな意義であろう。

### 3) 生産者の顔がわかる給食

兼業が多い地域なので、実際に家庭で農産物の植え付け、管理、収穫などの作業は高齢者に支えられている。地場産学校給食の農産物の担い手であり、前述したようにまごころ野菜の会員も高齢者である。こうして、地場産学校給食による提携関係が生まれて以来、高齢者の役割が期待される世界が広がっていることも注目される。

給食では毎日、生産者名（写真入り）の入った「今日のメニュー」を給食室の前に展示する、また、昼食時の放送で生産者名を紹介するなど、食を通して「顔の見える関係」が重視されている。地場産学校給食は、このように食べる人と作る人の関係を直接に結ぶこともできる。その間にあるのが調理場である。この関係は、決して経済関係ではなく、支えあい関係、つまり提携関係である。実際には、搬入元のプロデューサーと発注方の学校の間でお金が行き来するのであるが、店頭並ぶ商品とは異なって、農産物と生産者が重なって見えるのである。「きょうの茄子は〇〇さんが作ってくれました」というメッセージが日常的に子どもに伝えられる。子どもは、茄子を食べるのであるが、誰々さんの作った茄子なのである。つまり茄子の背後に人が見える。子どもは食を通して農産物の生産者に支えられていることが実感できる。さらに生産者を招いて、子どもの給食の感想発表・感謝の発表を伝える学校行事も行われている<sup>69</sup>。こうした機会は、生産者にとって大変楽しい場所となっている。つまり、手塩をかけて育てた農産物に対する評価の場なのである。「野菜が美味しい」、「野菜が大好きになった」などの子どもの声は生産者にとって励ましとなる。こうした顔の見える関係ができて、学校外の地域生活の多様な場面で子どもに挨拶されとか、声をかけてもらえるというような関係にまで発展している。

このような密接な関係が出来るのも、生産者の安心できる農産物を育てる知恵と技術が背景にあることを忘れてはならない。子どもの生産者への感謝、親しみは、農業の知恵と技への給食を通しての尊敬の気持ちがあつてこそ思える。したがって、農産物の提供者は逆に農産物の提供によって、「子どもに元

気をもらい」、「やり甲斐を感じる」というのである。このような農の営みや農業技術への評価によって、高齢者の生き甲斐づくりにもなっている。

このように地場産給食は、子どもと地域の生産者の関係を密にすることを通して生産者たちが培ってきた農業技術や知恵への評価、そして出番と役割の機会を作り出している。地場産学校給食はこのように給食の食材の流れからわかるように、学校を地域に開く営みである。別な言い方をすれば学校と地元の生産者との提携である。こうした提携方式による給食によって、子どもと地場産農産物を提供している生産者と顔の見える関係が生まれているのである。

実は、こうした提携関係は以前から有機農業運動のなかで生み出されてきたものである。つまり食材である農産物は商品ではなく、互いが生かされる関係という提携関係を表現しているものである。それゆえに、熱塩加納の学校給食も、有機農業運動の教訓の学校版でもあるといえよう。

#### (4) まとめ

給食に地場産食材を多く使用するところは、安全で安心な有機農産物を生産している所が多いように思われる。つまり、生産者が都市の消費者向けに「安心・安全な食べもの」を提供しながら、身近にいる子どもの食材に関して無関心な場合も少なくない。化学的な物質に敏感に反応するのも子どもであるし、未来がある子どもには安全で安心な食材を提供したい思いは、生産者の立場から当然であるといえよう。身近な場所で育てた農産物を身近な人に食べてもらう、これは昔から当たり前に行われてきたことである。生産者は農業の持つ価値を外に向けるだけでなく、この事例のように地域内の内側にも目を向け、子どもの命を育むことを大切にしているといえる。このように、外も内も一つとなっているがゆえに、地域で子どもを育む典型的な試みとなっている。

しかし、地場産学校給食の実践は容易なことではない。気象条件もあるし、一番の収穫季節に学校は夏休みとなる。それでも地場産学校給食が取り組まれているのは、生産者の理解と協力が格別にあるからであろう。こうして、季節

ごとに新鮮で、安心な食材が子どもに提供されている。地場産にこだわることで、地域の農と食文化に根づく給食が可能となっている。

他方で地場産学校給食が結実するには学校、行政の条件整備も必要である。学校現場では、地場産の食材を使用することを前提にした献立の作成、農産物の発注・集荷方法の確立など、生産者との連携とそのシステムの確立。学校側では特に農産物の調理に要する時間、工夫など、栄養職員・調理員の力なくしては実現できない。安心・安全な食材による学校給食は良いことであると考えても、現実には決して容易なことではない。特に、給食費への父母の理解があつて、こうした質の高い給食も可能なのである<sup>89</sup>。また、行政、学校側にその体制が出来ていなければ取り組むことはできない。だから、地産地消ということがいわれながら、多くのところでは地場産の食材を年に数回活用する程度、あるいは産地は都道府県内が精一杯となりかねないのである。

地場産学校給食は、学校区に近い地域で、地域農業と食を結びつける貴重な営みの一つである。食により学校を開く営みは、子どもを育てる身体的、文化的土壌を豊かにするばかりでなく、生産者に役割と出番の機会をつくり出し、地域に元気を生み出す地域づくりにもなっている。「子どもに自然を、老人に仕事を」と語り続けた有機農業運動の創始者の一楽照雄は、自然とそれにかかわる仕事が、子どもと老人をも育てるのだという、身近な地域づくりの持つ大切な意味を提起していたように思われる。地場産学校給食は、地域づくりと子どもが育つことを一つにつなげている実践なのである。

以上のように地場産学校給食は、安心できる食材を地域農業に求め、生産者との提携関係を深め、子どもを育てる開かれた学校づくりの営みといえる。

次号では、食べている食材の安全性に関わる知識とその意味、あるいは食べているものを自分たちで育ててみるという知と経験による学びについて展開をし、熱塩加納の21年間の地場産学校給食の教育的な意味をさらに深めたい。その上で、こうした実践を可能にしている熱塩加納の有機農業による地域づくりを検討し、最後に有機農業による地域づくりと食・農による子ども育ちの底流

にある農と教育の思想でこの試論をまとめたい。(以下、次号)

#### 注

- (1) 拙稿「開かれた学校と地域づくり」『住民と自治』502号(2006.8)、「子どもの学びと地元学・地域学との接点」『農村文化運動』185号(2007.7)を参照。
- (2) 荷見武敬・根岸久子『学校給食を考える』日本経済新聞社 p24
- (3) 小規模による地場産学校給食に関しては以下の拙稿を参照。「安全な学校給食と有機農業による地域づくり」『農業法研究』37(2005.5)、「地産地消の学校給食が地域の元気を生み出す」『食農教育』36号(2004.9)、「地場産給食からはじめる開かれた学校づくり」『食農教育』37号(2004.11)、「地場産自給率の高さが生む地域の活力」『食農教育』38号(2005.1)など。
- (4) 具体的な事例としては、山形県・高島町における和田小学校の事例がある。ここでは、学校給食の農産物については1964年から自給野菜組合ができ、供給している。既に提供者は親子二代に亘っている。詳細は上記註(3)の『食農教育』37号を参照。
- (5) 有機農業研究会を創設し、有機農業運動に大きな影響を与えたのが一楽照雄氏である。1965年から11年間にわたり財団法人協同組合経営研究所理事長。氏は有機農業による安心・安全な学校給食を、農業・自然・協同という地域づくりの視野からの検討を促していた。
- (6) 食育基本法による食に対する奨励策に関しては、基本的には個々人の判断に委ねるべきであるので、「法律で味覚にまでは入りこむのは」という批判も寄せられている。
- (7) 文部科学省は、1985年に設けた「週3回程度」の目標が2007年度に達成されたとの報告を行い、新たに「週3回以上」の目標を再提案している。
- (8) 「地産地消」の概念は多義的である。農林水産省が設置した地産地消推進検討会の中間取りまとめである「地産地消の今後の推進方向」2005(平成17)年8月によれば、以下の様に紹介されている。〈地域の消費者と生産者を結びつける取り組みであり、これによって消費者が生産者と「顔が見え、話ができる」関係で、地域の農産物・食品を購入する機会を提供するとともに、地域の農業と関連産業の活性化を図る〉という位置づけを紹介。さらに地産地消の概念は、狭い地域に限定する必要はない。できるだけ近くのを優先することは原則

であるが、柔軟な広がりであり、最終的には我が国全域でも良いと。やや論理的に矛盾した規定となっている。

- (9) 長谷川清「熱塩加納型学校給食が生まれる背景と生い立ち」『熱塩加納型学校給食20年の足跡』 p2
- (10) 熱塩加納村における導入の経緯は、減反割り当てのなかで米の消費拡大を増加させることを目的に米飯に着目したことによる。それだけではなく、米飯給食は地域の有機農業の発展と重なり、消費と安心の双方を実現するものと位置づけられ、実現することになった。この安全・安心な米へのこだわりは、後の補助金を返上しても地元米の米飯で立証されることになる。
- (11) 遠藤譲一「地元の米を学校給食に」『熱塩加納型学校給食20年の足跡』 p27
- (12) 1992年から6年間における加納小学校の「さゆり米」代金の平均は1,074,742円となっている。加納小学校の上記期間の「学校給食費決算報告書」より算出した。なお、「さゆり米」という名称は商標登録され、給食ではその後「ひめさゆり米」という名称を使用するようになる。切り換えの年月が不明なので、本論では「さゆり米」として使用させて頂く。
- (13) 1998年に農林水産省が自主流通米の学校給食での使用の取り扱いの動きを始めるが、この動きを村では察知し掌握していた。
- (14) 地元産の自主流通米を学校給食に活用させる教育委員会の詳細な取り組みは、元熱塩加納村教育長である長谷川清氏の証言に詳しい。法律の縛りがあるなかで、実現させた力は大きく、このことが後の地域で支える安心な学校給食に道を開くことになる。「熱塩加納型学校給食が生まれる背景と生い立ち」『熱塩加納型学校給食20年の足跡』 p1～p6。
- (15) 当時の教育長である長谷川清氏の証言によれば、会津管内で河東町、本郷町、新鶴村、会津高田町や湯川村でも自主流通米の使用を希望したとのことであり、熱塩加納村は先駆的な取り組みをしたことになる。
- (16) 自主流通米の使用のために村民に対しての提案の趣意書である。呼びかけは、加納小学校及び熱塩小学校PTA会長名。1991年10月。
- (17) 小林芳正「食べものは、まさに『いのち』 農と食による地域づくりを求めて」1997年8月、教育科学研究会全国集会での資料。
- (18) 熱塩加納産のさゆり米は業者が一手に買い付けるやり方や提携方式で消費者に届けられている。低農薬米は市場価格では、現在10キロあたり6,000円程度といわれている。

地場産学校給食と子どもの学び(1)―喜多方市熱塩加納町における実践― (境野 健児)

- (19) 学校給食用の農産物については、発足当時は農協営農指導員の小林芳正氏が提供者の家を回り、農産物を集荷して、学校に直接に搬入する方法であったが、1990（平成2）年に「学校給食用有機無農薬供給者の会」を組織化し、その後1992（平成4）年に「まごころ野菜提供者の会」に変更。安定した農産物の学校への提供を行っている。
- (20) 加納小学校校長・PTA会長「学校給食用有機農業野菜の供給についてのお願い」1990年6月。
- (21) まごころ野菜「学校給食まごころ野菜の約束ごと」2007年3月
- (22) 共同調理場になってから、会では提供する野菜について、「調理しやすい野菜」「野菜本来の甘味のある野菜」などと自覚的に取り組んでいる。また、給食数も多少多くなったこともあり、野菜の大きさや中身についても会としての基準を定めるようになってきている。これは、以前の自校方式の時には融通が聞いたが、やはり給食数が多くなりかつ配送に要する時間もあり、調理の際の下処理の仕事などで合理的な対処の必要性から生まれたもので、やや小回りができなくなっている現状にある。
- (23) 学校給食の食材の仕入れ先は、農産物に関していえば提携方式、農協が行っている直販所や商店などがある。また、加工品などは商店や学校給食会を利用している場合が多い。また、給食用の米は国庫補助金がなくなったことによって地元米を利用する傾向が広がっている。また、食材の仕入れ先は調理する給食数にも関係している。特に共同調理場の規模にもよるが、数量の確保と規格の面から、規模が大きいほど地場産のものは使用されていない傾向にある。
- (24) 発注については、特定の生産者に集中しないように工夫して、出荷できる意向を示している生産者が全員に参加して頂くように工夫をしているとのことであった。
- (25) 学校給食では、地元農産物の差し入れだけではなく、学校の授業で栽培された米や野菜、あるいは生活科の授業でとってきた土筆なども給食で調理して提供している。このように、子どもの食べる世界をこまめに豊かにできるのも手作りの給食であるからである。
- (26) 中村修他「学校給食の地場産自給率に関する研究」『長崎大学総合環境研究』6巻1号、2003.10で、『地場産自給率』は、『全食材の重量に占める市町村内食材の重量の割合』と規定している。
- (27) 文部科学省の小・中学校で使用されている地場産使用は23.3%で、伸び悩みを

していると指摘されている。なお、ここでの地場産の範囲は、地産地消の「地」の範囲である都道府県産まで入ったの数値である。なお、2008年の福島県の地場産物の利用率は34.7%その内で、学校及び調理場のある市町村内の食材の利用率は19.7%となっている（福島県教育庁学校生活健康課「平成20年度 学校給食における地場産物の活用状況調査結果」より）。

- (28) 岩下清「まごころ野菜について」『熱塩加納型学校給食20年の足跡』p29。また、会津農林事務所「環境保全型農業推進コンクール推薦調書」でも地域内自給率70%から80%と述べている。
- (29) 地場産学校給食の導入の時期の相違で、加納小学校の学区内の生産者が熱塩小学校分も対応することで維持されてきた経緯があって、約20人の方のうちには双方の給食に食材提供している方もいる。
- (30) 喜多方市熱塩加納調理場からの資料提供による。なお、2008年度の場合となっている。
- (31) 会員年代の特徴は、50歳以上から80歳で、高齢者が多い。PTA会員は就労していることもあり、この事業に参加することは事実上不可能で、祖父母で支えられているとあって良い。学校給食を通して、子どもと高齢者の世代交流の機会になっていることなど興味深い実践となっている。
- (32) 熱塩加納村の学校給食では、家庭菜園での収穫が多いと発注以上の野菜が届けられる。あるいは発注されないが子どもに食べさせたいと調理場に届けられることも多いとのことである。
- (33) 学校給食で食感を育てるというのは難しい課題となっている。O157の問題以後、生野菜が出せずに、何処の学校でも熱処理が求められ、さくさく感のあるサラダなども姿が消えたといわれている。キュウリもサラダ菜も熱処理の対象なのである。熱塩加納村では茹ですぎに注意して、可能な限り食感を失わないようにしている。あるいは野菜は機械できるのではなく、包丁で切り食感を重視している。（坂内幸子・元熱塩加納村学校栄養職員よりの教示）。
- (34) 井上ひさし・坂内幸子他著『完全米飯給食が日本を救う』東洋経済新報社、2000.3 p121
- (35) 坂内幸子「有機農業における授業と学校給食」『熱塩加納型学校給食20年の足跡』p34。
- (36) 2003（平成7）年度の給食の資料によれば、PTAの研修で、食肉工場の見学も行われていたこともある。なお、共同料理場に変更する以前から、ここへ

の注文は行わなくなっている。

- (37) 生産者を招待しての行事は、現在も行われているが一部の学校では取りやめているとのことである。「総合的な学習の時間」の時間数の削減が影響している。
- (38) 学校給食費は、質の良い調味料や安全な肉類などを使用するためにやや高めとなっている。それでも小学校が1食約270円、中学校が約300円であり、全国に比べると10円程度の開きである。少々高くとも野菜代金が安いこともあって、野菜が多めの給食で、しかも食の安全性が確保されている。こうしたことに対する保護者から苦情はないとのことであった。週五日の早期の米飯導入、さらに補助金を返上してまでも、地域で収穫される「さゆり米」を子どもに食べさせたいという住民の意思の健全さは、ここにもみることができる。