

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(1)

－ 活用の現状と問題－

大富あき子, 中馬 和代

Using Local Products and Dishes in Kagoshima School Lunches (1):
The Present Situation and Problems

Akiko Otomi and Kazuyo Chuman

平成20年告示の小学校・中学校の学習指導要領では、「学校における食育の推進」が明確にされ、同年の学校給食法改正では学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行い、児童・生徒の地場産物や郷土料理の理解の増進を図ることを栄養教諭の責務と定めた。そこで農業が盛んで異なる気候風土の様々な食文化を持つ鹿児島県に注目し、学校給食への地場産物の活用の現状と問題点、および今後の展望を明らかにすることを目的として調査を行った。

平成27年に鹿児島県内の学校給食センターと単独調理場方式の小・中学校勤務の栄養教諭65人にアンケート調査及び平成26年度1年間の学校給食献立表の提供を受け精査検討を行った。回収率は86.2%で、これは鹿児島県内の児童・生徒の約59%に相当する79,015人分の調査結果となる。

その結果、(1)地場産物の活用割合は小規模、中規模施設の多い地区が高く、全体的に6月よりも1月の方が高かった。(2)献立表への地場産物使用の記載は全体の16%であった。(3)郷土料理の今後の活用希望は大規模施設は現状のままでありとし、小規模・中規模施設は今後も増やしたいとした。(4)地場産物や郷土料理を増やす意見として、大きく5つのキーワード「学校給食の責務」「食材の確保の困難さ」「地場産物の安心安全さ」「文化の違い」「調理の工夫」で表された。

Key Words: [学校給食] [地場産物] [郷土料理] [食育] [献立表]

(Received September 26, 2016)

I. 緒言

鹿児島県は本土最南端に位置しており、離島が多いために最北の長島町から最南端の与論島まで南北600キロにも渡るが、その距離は鹿児島市と大阪市の直線距離とほぼ同程度と言われ

* 鹿児島純心女子短期大学生生活学科食物栄養専攻 (〒890-8525 鹿児島市唐湊4丁目22番1号)

ている。また鹿児島県の有人島数は28島で全国の4位、離島人口は171,652人、離島面積は2,485 km²、離島市町村は22市町村でいずれも全国1位となっている¹⁾。気候は温帯と亜熱帯になるが、九州地方最高峰の1,936mの宮之浦岳を持つ屋久島には冷温帯の一面もあり、県内に3つの異なる気候を持つ非常に珍しい県でもある²⁾。このように、南北に県土が広がる鹿児島県は、異なる気候や風土のために、様々な食文化を持つ県となっている。

鹿児島県の平成26年農業産出額は、北海道、茨城県に次いで第3位の4,263億円となっている³⁾。これは昭和45年に全国第19位の1,125億円であったものが、今では全国有数の農業県となったことを表している⁴⁾。作物別農業産出額の上位品目としては、1位肉用牛（構成比22.5%）、2位豚（同17.9%）、3位ブロイラー（同13.6%）、以下、鶏卵（同6.6%）、米（同4.3%）となっている。生産量が全国第一位の農畜産物は、サツマイモ、ソラマメ、サヤエンドウ、球根類、豚である⁵⁾。また、鹿児島県では県産農畜産物のブランド価値向上のために、安心・安全で品質の良い物を安定的に出荷できるなどの条件を満たした産地を「かごしまブランド」に指定しており、平成27年5月末現在では県内に27の「かごしまブランド」産地があり、その農畜産物には認証マークを付けて全国各地に出荷している⁶⁾。

ところで、平成26年度の鹿児島県の学校給食の完全給食実施割合は、公立小学校100%、公立中学校99.6%（同全国平均は、99.7%と93.7%）と高い率となっている⁷⁾。平成17年に食育基本法が制定されて以来、食育に対する取り組みが全国的に増したが、平成20年3月告示の小学校・中学校の学習指導要領の第1章「総則」においては、「学校における食育の推進」が明確にされ⁸⁾⁹⁾、さらに平成20年6月には学校給食法の第1条「法律の目的」、第2条「学校給食の目標」が「食育」の観点を踏まえて大改正された。改正のポイントとしては、学校給食の目的を「食育」の観点から見直し、学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うなどの栄養教諭の役割を明確にし、学校長は当該指導が効果的に行われるよう、食に関する全体計画の作成やその他の必要な措置を講ずるものと定めたことが挙げられる。このように学校給食の教育的意義がさらに明確になり、栄養教諭の役割も大きく期待されることとなった¹⁰⁾。そして学校給食法第二条（学校給食の目標）では、表1に示す様に7項目の目標を掲げ、第十条では表2に示す様に栄養教諭の責務を定めた。特に第二条四～七においては地元の生産者と生産物の理解を目標とすることを明確にし、第十条では栄養教諭による児童・生徒に対するの地場産物や郷土料理の理解の増進を図ることを定めている。

表1. 学校給食法 第二条（学校給食の目標）

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び

自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 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。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

表2. 学校給食法 第十条

- 1 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。
- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

これを受けて鹿児島県では平成28年3月に策定した「第三次・かごしまの“食”交流推進計画」において、学校給食における地場産物の利用割合を平成26年の現状70%（重量ベース）を、平成32年度までに70%以上（重量ベース）にするという数値目標を立てた。

ところで、地場産物の学校給食への活用に関する近年の研究および報告は種々見られるが、金田¹¹⁾の静岡県袋井市などの取り組みの事例報告によると、平成25年9月に学校給食センターを新設したことを契機に本格的に地場産物の活用促進を開始し、重量ベースの地産地消率を倍増することができたとしている。また前田¹²⁾は、宮崎県学校給食会の立場から、給食や食育指導での地場産物の活用の現状等を報告している。同じく下岡¹³⁾は鳥取県学校給食会の地場産物活用の取り組みについて、特に直接生産者と連携して食材供給を受けるシステムの構築などを紹介している。中村ら¹⁴⁾は横須賀市の地場産物活用の現状を調査し、自主献立において45品目の横須賀市産の食材が使用されていたことを明らかにしている。徳広ら¹⁵⁾は高知県内の単独調理校の校長や給食センターの施設長らの地場産物活用に対する意識や現状を調査し、児童・生徒と給食を一緒に食べる機会のある学校では、食に関する指導の全体計画に地場産物活用の内容が記載されていることを明らかにした。しかし鹿児島県においては、ジャーナリストによる鹿児島県肝付町の地場産物を学校給食に供給するシステム構築の記事¹⁶⁾はあるものの、調査研

究の報告はない。

そこで児童・生徒に郷土の料理や郷土の産業への理解を深めるためにも地場産物や郷土料理を学校給食に活用することは非常に重要な意味があり、学校給食法で定めているように重要な責務もあることから、農業が盛んで広範な地理、異なる気候のため様々な文化をあわせ持つ鹿兒島県に注目し、地場産物の活用の現状と問題点、および今後の展望を明らかにすることを目的として調査を行った。

Ⅱ. 方 法

平成27年11～12月にかけて、鹿兒島県内の共同調理場方式の学校給食センター 44施設（県内74施設の約59%）および単独調理場方式の小・中学校21施設の合計65施設の栄養教諭65人に対して、郵送によるアンケート調査、及び平成26年度の1年間の学校給食献立表の提供を受け、内容の精査検討を行った。なお、栄養教諭在籍の単独調理場方式の小・中学校の選定に際しては、県内7つの教育事務所の各地区内の学校を必ず含めるようにした。単独調理場方式の学校が多く存在する地区については、比較的規模の大きな学校6校以内とした。地区により偏りがあるのは、地区によって児童・生徒数が異なり、給食センターの規模や数、単独調理場の設置数等に差があるためである。

57施設から回答があり回収率は86.2%だったが、これは鹿兒島県内の児童・生徒の約59%に相当する79,015人分の調査結果となる。県内の学校給食施設を教育事務所単位に7地区に分類し、また1,501食以上を大規模（平均食数は3,722食）、701～1,500食を中規模（同926食）、700食以下を小規模（同451食）と分類した場合の施設数を表3に示す。

アンケートの内容は、対象の児童・生徒の人数、平成26年6月及び平成27年1月の食材料の県内産活用割合（重量ベース%）、郷土料理の献立への取り入れ状況、郷土料理を献立に活用するための改善策（自由記述）、学校給食への郷土料理や地場産物の活用についての意見（自由記述）である。

アンケートの集計は単純集計、クロス集計共にエクセル2010で行い、有意差の検定についてはエクセル統計statcel3を利用した。

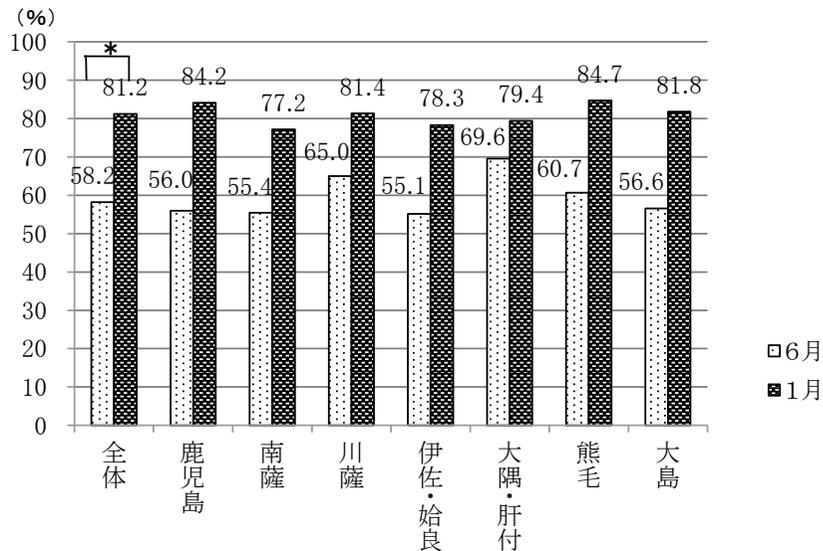
表3. 鹿兒島県内地区別及び規模別の調査対象施設数（箇所）

| 地区 | 合計 | 大規模 | 中規模 | 小規模 |
|-------|----|------------|------------|----------|
| | | 1,501食以上 | 701～1,500食 | 700食以下 |
| | | (平均3,722食) | (平均926食) | (平均451食) |
| 鹿兒島 | 10 | 3 | 5 | 2 |
| 南薩 | 4 | 3 | 1 | 0 |
| 北薩 | 6 | 2 | 1 | 3 |
| 始良・伊佐 | 10 | 3 | 3 | 4 |
| 大隅 | 7 | 2 | 1 | 4 |
| 熊毛 | 5 | 1 | 1 | 3 |
| 大島 | 14 | 0 | 5 | 9 |
| 合計 | 56 | 14 | 17 | 25 |

Ⅲ. 結 果

(1) 地区別、規模別の地場産物の活用割合

図1より、全地区の地場産物活用割合（重量ベース）は、平成26年6月の58.2%よりも、平成27年1月の81.2%の方が有意に高いことがわかった（マンホイットニ検定（U検定） $p < 0.01$ ）。また地区間の活用割合には、6月も1月も有意な差は認められなかった（クラスカルワリス検定）。有意な差はなかったものの、全地区共に1月が高くなっていった。これは、1月は「鹿児島をまるごと味わう学校給食」という給食の日を含む1週間の実施期間内に、県内産の食材だけを使った学校給食を提供する取り組みを、鹿児島県では全県をあげて実施しているためと思われる。また、有意な差はないものの、北薩地区、熊毛地区、大隅地区は全地区と比較して活用割合が高くなっていった。これらの地区はいずれも小規模施設の多い地区なので、地場産物活用には施設の規模が影響されるものと推察される。



検定方法 地区ごとの6月と1月の活用割合の差の検定

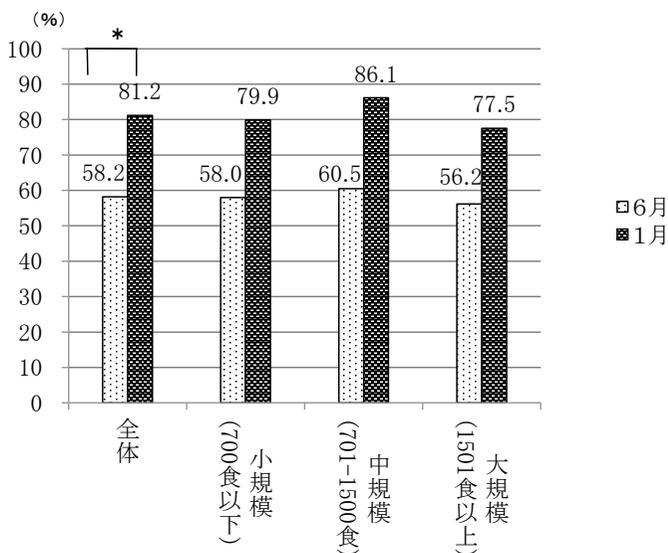
: マンホイットニ検定（U検定）* : $p < 0.01$

同じ月の地区別活用割合の差の検定

: クラスカルワリス検定

図1. 地区別の地場産物の活用割合（重量ベース%）

次に、規模別の地場産物の活用割合を図2に示す。規模による活用割合に有意な差は認められなかったものの、大規模施設が6月も1月も全平均より低い割合となり、中規模施設は6月も1月も全平均よりも高く、小規模施設は平均とほぼ同じ割合となっていた。これより地場産物の活用は、大規模施設よりは中規模、小規模施設の方が活用しやすい規模と推察される。図1の北薩地区、大隅地区、熊毛地区が活用割合が高かったのも同様の理由と思われる。



検定方法 規模ごとの6月と1月の活用割合の差の検定
 :マンホイットニ検定 (U検定) * : $p < 0.01$
 同じ月の規模別活用割合の差の検定
 :クラスカルワールシ検定

図2. 規模別の地場産物の活用割合 (重量ベース%)

(2) 献立表への地場産物使用の記載割合

学校給食の献立表への地場産物使用の記載の有無を、図3及び図4に示す。全56施設中、献立表に記載していたのは9施設で全体の16%に過ぎなかった。図3の地区別割合を見ると、先ほどの地場産物使用割合が高かった北薩地区や大隅地区は逆に献立表への記載は0%で、これは地場産物利用が日常的に行われているために記載を省略しているものと推察される。同じく規模別割合を図4に示すが、小規模施設が20%と全体よりも高い割合となっていた。

(3) 地区別、規模別の郷土料理の今後の活用希望

栄養教諭が考える地区別の今後の郷土料理の活用希望を表4に示す。全施設合計では、「現在のままでいい」が21施設だったのに対して、「増やしたい」が33施設と有意に多くなっていた (χ^2 検定 $p < 0.01$)。地区別では、熊毛地区が「増やしたい」が5施設、「現在のままでいい」が0施設と有意に「増やしたい」が多くなっていた。鹿児島地区と大島地区は有意な差はないものの、「増やしたい」との希望が比較的に多かったので、特に中規模施設、小規模施設の多い地区が「増やしたい」と希望していたことがわかった。

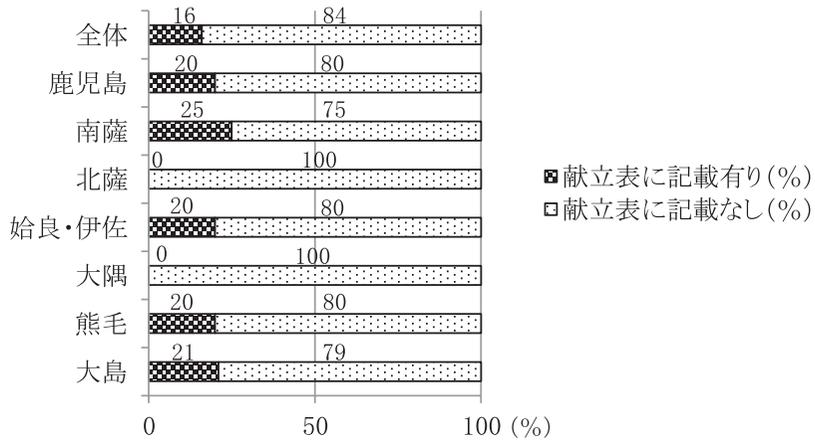


図3. 学校給食献立表への地場産物使用の記載の有無 (%) - 地区別 -

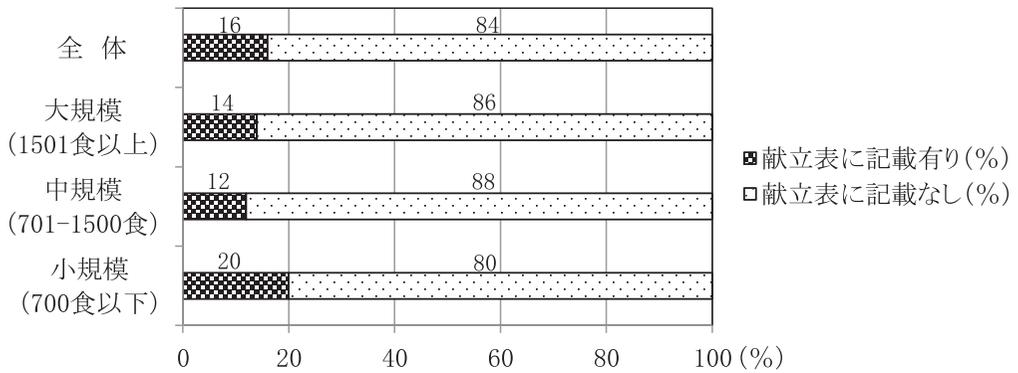


図4. 学校給食献立表への地場産物使用の記載の有無 (%) - 規模別 -

表4. 地区別の今後の郷土料理の活用希望

| 地区 | 対象施設数 | 郷土料理の活用希望 (施設数) | | |
|-------|-------|-----------------|-------|-----|
| | | 現在のままでいい | 増やしたい | その他 |
| 鹿兒島 | 10 | 3 | 6 | 1 |
| 南薩 | 4 | 2 | 2 | 0 |
| 北薩 | 6 | 3 | 3 | 0 |
| 始良・伊佐 | 10 | 4 | 5 | 1 |
| 大隅 | 7 | 4 | 3 | 0 |
| 熊毛 | 5 | 0* | 5* | 0 |
| 大島 | 14 | 5 | 9 | 0 |
| 合計 | 56 | 21* | 33* | 2 |

検定 χ^2 検定 * = p < 0.01

栄養教諭が考える規模別の今後の郷土料理の活用希望を表5に示す。有意な差はないものの、小規模, 中規模施設では「現在のままでいい」よりも「増やしたい」が多く, 大規模施設では「現在のままでいい」の方が「増やしたい」よりも多くなった。これより, 郷土料理を実施するには, 大規模施設よりも, 中規模, 小規模施設が適するようで, 実施には最適な規模があるものと思われる。

表5. 規模別の今後の郷土料理活用希望

| 規模による分類 | 対象施設 | 地場産物の活用希望 (施設数) | | |
|----------------------|------|-----------------|-------|-----|
| | | 現在のままでいい | 増やしたい | その他 |
| 小規模 (700以下) | 25 | 8 | 17 | 0 |
| 中規模 (701-1,500以下) | 17 | 5 | 11 | 1 |
| 大規模 (1,501以上) | 14 | 8 | 5 | 1 |
| 全体 | 56 | 21* | 33* | 2 |

検定 χ^2 検定 * = p < 0.01

(4) 郷土料理を増やすための対策

郷土料理を増やすための対策についての自由な意見を, 類似の内容ごとに集約したものを表6に示す。最も多かったのは, 時間短縮につながるような「大量調理向けのレシピ開発や調理方法の工夫」が18件だった。ついで「食材の流通組織, 天候による食材変動の改善, 量・価格維持」, 「栄養教諭の意欲・指導力・勉強・レシピなどの情報交換」, 「調理員の増員・技術力向上」がそれぞれ9件, 「施設設備の充実」が7件などとなった。

表6. 郷土料理を増やすための対策（自由記述の集約）

| 改善意見 | 件数 |
|-----------------------------|----|
| 大量調理向けのレシピ開発や調理方法の工夫（時間短縮） | 18 |
| 食材の流通組織、天候による食材変動の改善、量・価格維持 | 9 |
| 栄養教諭の意欲・指導力・勉強・レシピなどの情報交換 | 9 |
| 調理員の増員・技術力向上 | 9 |
| 施設設備の充実 | 7 |
| 年間指導計画の実施（毎月〇日は郷土料理の日と決める等） | 5 |
| 給食センター、町農政、地元生産者との交流や研修 | 4 |
| 家庭への郷土料理や行事食の普及 | 1 |
| 現状のままでも可能 | 1 |

(5) 郷土料理及び地場産物活用に対する意見

栄養教諭が考える郷土料理及び地場産物の活用についての自由な意見を、類似の内容ごとに集約したものを表7に示す。これらを精査したところ、大きく5つのキーワード「学校給食の責務」「食材の確保の困難さ」「地場産物の安心安全さ」「文化の違い」「調理の工夫」で表された。

「学校給食の責務」は、家庭においてもはや郷土料理はほとんど食べられないので、学校給食を通して児童・生徒だけではなく保護者や教職員にも郷土料理を伝承する重大な責務がある、児童・生徒が大人になった際に他県の人に郷土の料理や産物について説明ができるためにも、鹿児島の食材や料理を教育する必要がある、などの意見である。

「食材確保の困難さ」は、物産館や農協など生産者団体など納入グループとの連携が大切だが現状は難しい、納入ルートを作るには、教育委員会や農政課など行政の理解と協力も必要である、価格・数量・規格が給食の規模に合うものを探すのが難しい、などの意見である。

「地場産物の安心安全さ」は、鹿児島の地元の食材は安心安全であり、保護者もこれを希望するので積極的に取り入れたい、との意見である。

「文化の違い」は、県本土と奄美群島は食文化が異なる、栄養教諭でも赴任先の食文化を学ぶ必要がある、などの意見である。

「調理の工夫」は、郷土料理の大量給食用のレシピの開発が必要である、との意見である。

表7. 郷土料理及び地場産物の活用意見（自由記述の集約）

| キーワード | 内 容 |
|------------|---|
| 学校給食の責務 | 家庭において、もはや郷土料理はほとんど食べないので、学校給食を通して児童・生徒だけではなく、保護者や教職員にも郷土料理を伝承する重大な責務がある。 |
| | 大人になった際に他県の人に郷土の料理や産物について説明ができるためにも、鹿児島の食材や料理を教育する必要がある。 |
| 食材の確保の困難さ | 物産館やJAなど生産者団体など納入グループとの連携が大切だが現状は難しい。 |
| | 納入ルートを作るには、教育委員会や農政課など行政の理解と協力も必要である。 |
| | 価格・数量・規格が給食の規模に合うものを探すのが難しい。 |
| 地場産物の安心安全さ | 鹿児島の地元の食材は安心安全であり、保護者もこれを希望する。積極的に取り入れたい。 |
| 文化の違い | 県本土と奄美群島は食文化が異なる。栄養教諭でも赴任先の食文化を学ぶ必要がある。 |
| 調理の工夫 | 郷土料理の大量給食用のレシピの開発が必要である。 |

Ⅳ. 考 察

食育白書の第2部, 第3章, 第3節の「学校給食の充実」においては, 地場産物を学校給食に活用し食に関する指導の教材として用いる効果として次のことをあげている¹⁷⁾。

1. 子どもが, より身近に, 実感を持って地域の自然, 食文化, 産業等についての理解を深めることができる。
2. 食料の生産, 流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。
3. 地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより, 食べ物への感謝の気持ちをいざくことができる。
4. 「顔が見え, 話しができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。
5. 流通に要するエネルギーや経費の節減, 包装の簡素化等により, 安価に食材を購入することができる場合があるとともに, 環境保護に貢献することができる。
6. 生産者等の側で学校給食を始めとする学校教育に対する理解が深まり, 学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。
7. 地域だけでなく, 日本や世界を取り巻く食料の状況や, 食料自給率に関する知識や理解を深め, 意識を向上させることができる。

しかし実際には地場産物の活用を進めることは難しい。内閣府の「第3次食育推進基本計画」の目標¹⁸⁾では, 地場産物の活用の目標値を, 平成26年の現状値26.9% (食材ベース) を32年の目標値30% (食材ベース) としている。地場産物活用が難しい県もあることから, 国産食材の活用として文部科学省が発表している「平成25年度学校給食における国産食材の活用状況」の「都道府県別の国産食材活用状況 (平成25年度)」¹⁹⁾では全国平均が77.1% (食材ベース), 全国有数の農業県である鹿児島県は80%以上 (食材ベース) と, 全国と比較して高い割合となっている。鹿児島産食材の安心安全さに対する期待から, 国産食材の高い利用割合に加え鹿児島県産の地場産物のさらなる活用も望まれるところである。

本研究の結果においては, 季節による地場産物の活用の状況は, 6月よりも1月が多くなっていた。これは1月の学校給食の日を含む1週間の中に「鹿児島をまるごと味わう日」として1食の全ての食材を鹿児島県産で作る取り組みを全県あげて実施しているためと思われる。年間指導計画にこのような取り組みを取り入れて定期的の実施できれば, 活用割合がさらに増加するものと思われる。しかし地場産物活用には, 納入ルートを作るために教育委員会や農政課などの行政や生産者団体との連携が必要で, その上で価格・数量・規格が給食の規模に合うものを探し安定供給を目指すという食材確保の困難さも伴うので, 一朝一夕には進まないことが想像できる。

しかし食材確保の流通の体制を整え地場産物活用割合を倍増させた自治体もある。例えば, 前出の金田の報告¹¹⁾にあったように, 静岡県袋井市は袋井市教育委員会企画課内に「おいしい給食推進室」を新設して, 「袋井市学校給食地産地消連絡会」を設置, 教育委員会や農業委員

会、産業環境部などの行政、農協や農産物流通業者、生産者団体などの生産・流通、そして学校給食センターが構成員となり、本格的に地場産物の活用促進を開始し、年間を通じて安定的に地場産物が納入できる体制を整えた。また市内学校給食センターの新設により、大量の野菜処理が可能になり納入量も増加し、その結果、主要10品目の市内地産地消率（重量ベース）が24年13.8%が25年27.2%と倍増することができた。

また片山²⁰⁾は、全国一の農業県である北海道において、江別市の取り組み例を報告している。江別市の学校給食の地場産物使用は、食材ベースで2000年24%が2006年51%と倍増した。野菜以外にも学校給食の米のほとんどが市内産であり、市内産の牛乳も年に数回、またパンや麺にいたっても100%市内産小麦を使ったものが年に数回、学校給食に提供されている。これは1999年に発足した「地場農産物利用推進懇話会」が学校給食センターと農協、生産者団体によって立ち上げられたため、2001年から計画的に地場産物を使用するようになり現在に至っている。また、2005年からは「江別市食育推進協議会」が、農家、地元食品関連事業者、農協、普及センター、教育委員会、農業振興課、学校給食センター、大学など24の個人と団体により発足し、地場産物の学校給食への利用のみならず、食農教育の推進や食育ボランティアの育成など幅広い活動を行っており、食育白書にある地場産物活用の本来の目的を追求していると言える。

鹿児島県においては、前出の金丸¹⁶⁾が、肝属郡肝付町の取り組み、すなわち肝付町が2015年に「一般財団法人肝付町農業振興センター」を食の町づくりと経済発展を目的として設立し、ここで学校給食への取りまとめも行い、町内の学校給食センターや小・中学校と生産者との窓口としてコーディネーターになっている例を報告している。これは町が先進的な取り組みをしている自治体に町職員を送って研修の機会を設け、そこで学んだノウハウを活用して生産者と学校給食センターを結ぶ組織を短期間のうちに立ち上げ、学校給食への地場産物の供給システムを町が構築した例である。

地場産物の食育への活用例としては、県内の農業系高校と地元小・中学校との連携を鹿児島県教育委員会が紹介している²¹⁾。加世田市のK高校では、自らが収穫した農産物や加工したみかんジュースを地元の学校給食センターへ納入し給食に活用している。指宿市のY高校では、農協と共同で小学生を対象とした「あぐりスクール」を実施し、小学生が地元の食と農を学べる機会を提供している。鹿屋市のK高校では、アイガモ農法を行っている水田に地元の幼稚園児を招き地元食材と環境を学ぶ取り組みを行っている。これは地場産物を食に関する指導の教材として活用する目的¹⁷⁾を果たしている例であり、今後も栄養教諭が中心となり地元の農業系高校と小・中学校との地場産物を活用した食育の連携が進むことを期待する。

学校給食は、地場産物の理解や家庭では難しくなった郷土料理の伝承など、児童・生徒に郷土の料理や産業への理解を深めさせるためにも教育上の重大な責務がある。しかし本調査からは必ずしも順風満帆に進んでいるとは言い難く、全国有数の農業県である鹿児島県において今後も学校給食への地場産物の活用を増やすためには、行政のリーダーシップのもとに学校給食の現場と生産者団体との連携が深くなり、食材の安定供給の太いルートが構築される必要がある。安心安全な地場産物が、今後も児童・生徒のためにさらに多くの提供がなされることを心より期待する。

本研究の実施に際し、アンケートの回答及び献立表の提供にご協力いただきました鹿児島県内栄養教諭の先生方に深く感謝申し上げます。

文 献

- 1) 鹿児島県ホームページ：「数値でみる“かごしまの島々”」
<http://www.pref.kagoshima.jp/ac07/pr/shima/gaiyo/photo/ritoudata.html>
- 2) 鹿児島県ホームページ：「かごしまキッズサイト・かごしまのあらまし・地理と気候」
<http://www.pref.kagoshima.jp/kids/aramashi/ritchi.html>
- 3) 農林水産統計：農林水産省大臣官房統計部，平成27年12月22日公表資料，1 (2015)
- 4) 鹿児島県農政部：「かごしまの農業2015ジュニア版」リーフレット (2016)
- 5) 鹿児島県農政部：「かごしまの農業」，3,11-12 (2016)
- 6) 鹿児島県農政部：「かごしまの農業」，3,2-3 (2016)
- 7) 学校給食実施状況等調査：政府統計の総合窓口
<https://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/eStatTopPortal.do>
- 8) 文部科学省：「小学校学習指導要領平成20年3月告示」，東京書籍，13-14 (2013)
- 9) 文部科学省：「中学校学習指導要領平成20年3月告示」，東京書籍，15-16 (2013)
- 10) 金田雅代：「栄養教諭論」，建帛社，16 (2013)
- 11) 金田雅代：地場産物を使った学校給食の現状と事例，野菜情報，125，46-55 (2014)
- 12) 前田敦子：宮崎県の学校給食における地場産物の活用，季刊栄養教諭，38，80-83 (2015)
- 13) 下岡晃昌：鳥取県の学校給食における地場産物の活用，季刊栄養教諭，39，78-81 (2015)
- 14) 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，9 (1)，79-86 (2012)
- 15) 徳広千恵，北村和子，川村美笑子：学校給食関係者の地場産物活用に対する意識や行動に関する考察，高知県立大学紀要健康栄養学部編，61,9-17 (2012)
- 16) 金丸弘美：地場産食材を学校給食に供給する鹿児島県肝付町の試み，社会民主，729，36-38 (2016)
- 17) 内閣府：「平成26年度版食育白書（本篇）」，53-65 (2014)
- 18) 内閣府：「第3次食育推進基本計画」，10-15 (2016)
- 19) 文部科学省：「平成25年度 学校給食における国産食材の活用状況」，平成26年9月公表資料 (2014)
- 20) 片山千賀子：食と農を軸としたネットワークと地域づくり，北海道大学大学院教育学研究院紀要，107，139-157 (2009)
- 21) 鹿児島県教育委員会：「平成28年度第5回教育委員会定例会会議録」6 (2018)