



Title	学校給食活動における地域づくりの可能性
Author(s)	片山, 千賀子; KATAYAMA, Chikako
Citation	北海道大学大学院教育学研究科紀要, 101, 211-225
Issue Date	2007-03-30
DOI	https://doi.org/10.14943/b.edu.101.211
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/20482
Type	departmental bulletin paper
File Information	101_211-225.pdf



学校給食活動における地域づくりの可能性

片山 千賀子*

The Possibility for Community Development Through School Lunch

Chikako KATAYAMA

【要旨】われわれの生活と深く関係している食と農の問題は、近年ますます複雑・深刻化している。そのような中で、両者の関係を改めて問い直すものとして食農教育の実践が注目されている。しかし、その意義や課題との関係性があいまいにされたまま、単純に食と農を直線的につなげただけの実践も多く見受けられる。筆者は、食も農も人々の生活が営まれている地域とは切り離せないものであって、地域という視点を土台に据えてはじめて食農教育の意義がより明確になると考える。同時に、そうすることで地域づくり実践としての可能性を提起できるのではないかと考えている。本稿では実践例として北海道置戸町の給食活動に着目した。学校給食を軸として職種にとらわれないさまざまな住民が活動に参加し、特徴ある給食を作り続けている置戸町の給食活動において、主に住民への聞きとり調査によって活動に関わる住民たちの意識の変化と活動の展開過程、主体間の関係構造等を明らかにしながら、学校給食の実践が地域づくりとして展開しうる可能性を検討した。

【キーワード】食農教育、食と農、地域づくり、給食

1. はじめに

食と農とは本来深く結びついている。しかしめまぐるしい社会経済情勢の変化や高度な工業化等に伴って、近年両者の距離は拡大し、あたかもそれぞれは別々に独立して成りたっているかのように思えてしまうほどである。もはや食べものの向こう側に農は見えづらなものとなってしまった。同時にBSE問題、偽装表示等をきっかけとしてさらに根深さを増した食と農への不安、生活習慣病の増加とそれに関連した健康不安、食習慣の乱れなど、さまざまな問題が浮かび上がっている。食と農はお互いの関係に矛盾すら生じてきているといえる。

そのような中で、食と農の関係を改めて問い直す実践として注目されるのが「食農教育」である。2005年6月には「食育基本法」（平成17年法律第63号）が成立したが、そのなかで食生活と生産の調和が目標に掲げられていること等にも表れているように、食とそれを支える農の関係の見直しは教育の領域においても重要な課題となっているのである。

* 北海道大学大学院教育学研究科教育計画講座博士課程（社会教育研究グループ）

2. 課題と方法

2.1. 課題

食農教育という言葉自体は1998年ごろから盛んに用いられるようになってきたものだが、実践そのものはそれ以前から長い間取り組まれてきた食育や食教育、農業体験教育等と深く関連している。そのような性質もあって、実際のところ食育や食教育といったものとの境界は非常にあいまいである。食育に関する定義づけは研究者をはじめすでに多くの実践者によって試みられており、食育、食教育、食農教育との分類もなされているが、どれも共通の見解となっているわけではない。前出の「食育基本法」を定めた国においても、関係省庁の意図に相違が見受けられる。しかし、食農教育が現在の食と農の関係を問い直す取組みとして期待されていることには間違いはない。一方、全国各地の実践現場においても食農教育は多様な形で取り組まれている(表1)。とりわけ「総合的な学習の時間」等学校の授業を中心にして展開されているケースが多いようである。各種の雑誌等で紹介されている事例を見ると、そのなかみは実に多岐にわたっている。

表1. 現在の食農教育の傾向

形態	内容(例)	主体
料理実習		こども, 学校(教師, 栄養士), 農家, 自治体, 各種団体(農協, 生協, 商工会など), 親, 企業など
伝統文化の学習	地域の伝統料理等の伝承	
健康(特に栄養)教育	自分のからだをみつめる 栄養に関する知識の学習	
農業体験	バケツ稲, 学校菜園, 農場	
給食からの学習	地場産品から食を考える, 自分たちでつくる	
食糧事情学習	自分たちの普段の食事 →食糧問題, 世界の食事, 食 マップ...	
環境学習		
感覚(味覚など)形成教育	だしや食塩水の飲み比べ	
その他		

なかでも学校内の小規模な田畑で作物を育てて、その観察や収穫体験を行なうもの、自分たちが収穫した作物を使って調理を行なうものが多くみられる。しかし、授業全体の中での位置づけや生徒の生活課題との関連が明確にされていないままであれば、それらは単なる一度限りの体験にとどまってしまう恐れもある。

食農教育が目指すものを食と農の関係の問い直しだとすれば、そこには多様な課題が含まれているはずであるから、単純に「食と農をつないで体験しましょう」としただけではそこに潜む課題に迫ることは到底できない。食と農に関して体験することは、すでに多くの指摘がなされているように意義があるのは確かである。しかし食農教育の意義は体験することだけにあるのではない。すでに食農教育の意義は生きる力の育成、味覚形成、各地の伝統の見直しなど、

これまでの栄養教育や食生活改善運動等の流れを踏まえながらさまざまに評価されているが、筆者は地域づくりとしての意義があると考え、今日の食と農に関する多くの問題の根源のひとつは、両者の関係が極めて複雑になっていることが挙げられる。自給自足の場合を考えれば明確なように、食と農の関係は本来非常に見えやすいもののはずである。その関係が人々の日々の生活から遠いところで複雑に結ばれ見えづらくなってきているのである。それをいま一度自分たちの見えるところまで取り戻す、つまり自分たちの暮らしの中に食と農の関係を取り戻すことが求められている。そのためにはまず現在の生活を見つめなおさなくてはならない。生活を見つめなおすことはそれを規定している地域を見つめなおすことである。特に、住民が生活しているその地域で食べ物としての農産物を生産している地域にあっては、食のあり方を問うことはすなわち地域のあり方を問うことにつながるはずだ。たとえば「どうして自分たちの地域で取れたものは他のところへ行ってしまう、実際に自分たちが食べるもののほとんどは他のところで生産されたものなのだろうか」という疑問はその例だろう。自分たちの食と農のゆがみは地域がおかれている矛盾したあり方を問うことになる。食と農について突き詰めて考えていけば必然的に地域という視点が欠かせなくなるのである。また、食も農もそれだけで成立しているのではなく、両者を取り囲む多くの要素、たとえば歴史、文化、健康問題、地域経済、雇用問題など実にさまざまな要素と複雑に絡み合ってはじめて現在のような状況になっていることを見逃してはならない。つまり、それらを考慮に入れることなく食と農だけを地域の中から取り出して食農教育等の実践を展開しようというのでは、その到達点には限界がくるということである。地域における生活の中から食と農という一部だけを抽出したのでは問題の状況を正確に把握することは困難であり、そこに潜む課題を根本から解決することにはならない。自身や地域が何に流され、人間らしい生活を営むに当たり何を剥奪されているのかという捉え方をせずに、食と農の領域で教育的意義と役割を見出すことは困難である¹。現在展開されている多くの実践の課題のひとつはここにあると言えるだろう。

そこで、本稿では食農教育を地域という視点を据えることでその意義を探っていくことにする。本稿では食農教育を「食と農の関係を問い直し、両者に関わる課題を克服するような教育的意義を持つ実践」というあえて大きな枠組みで定義をする。その教育的意義とは、実践の展開過程において自分自身や自分を構成しているものを見つめなおし、そこから地域やそこにある食・農に関して地域に即しながら考えていくこと、それによって自分を取り囲む課題を解決する方策を探り、日々の生活の中でそれを実践していく力量を育むことなどである。また、食農教育には子どもに限らず大人たちが主体として含まれる。むしろ、本当に食と農の関係を問い直すのであれば、現実に両者の関係を創り出しその中で日々地域を支えている大人が関わらなければならないはずだ。そこに見られる実践の過程は、人々が互いに関係しあい相互に承認するような過程であり、それによって価値を共有した人々が地域の中でネットワークを構築していくものになると考えられる。以上のような契機や学びを含むものであれば、必ずしも食農教育として展開されていなくても十分意義を持ちうると思う。むしろ、食と農を見直すことが自身の生活や地域の振り返りへと発展する要素を持ち、さらに地域づくり実践へと発展する可能性を秘めていると考えるのである。

本稿では食農教育を以上のように大きく捉え、実践を地域の視点から分析することで、食農教育が地域づくりとして展開する可能性を明らかにすることを課題とする。

2.2. 方法

上記課題を検討するに当たって、北海道網走郡置戸町における給食活動に着目した。給食は地域の多くの子どもが食べる、ひとつの大きな「地域の食」である。家庭で食べられるプライベートな食とは異なった、行政をはじめ小売業者や運送業者等多くの人が関わる公の食である。さらに、食べるのは地域の将来を担うであろう子どもたちである。そういった意味で給食は地域の食と農のあり方を問い直すには有効な場であるといえる。特に農業を主幹産業としている地域においてその意味はより増してくるはずだ。

置戸町はその基幹産業を戦後林業から農業へと移行させ、その中で特色ある学校給食づくりが行なわれてきたが、この実践は食と農の領域にとどまらない展開を見せつつあり、食と農の関係を地域の視点で問い直す実践として捉えられると考えられる。そこで同町において調査を行い、給食活動がこれまでどのように展開してきたのか、同時に実践者たちは自分たちの取組みをどのように捉え、意識を変化させてきたのかを明らかにする。そして、その過程を経た現在の活動のようすと、そこから見えてくる実践の置戸町における構造について検討する。それらをもとにして、給食活動が地域づくりとして展開する可能性を考察することとする。

調査ではこの実践を支えている学校給食の職員や住民の活動に注目し、主に学校給食関係者（管理栄養士、調理師）、小学校教員、農協職員、役場職員、その他住民（農家、クラフトマン）等聞き取り調査を行なった。また、各種統計資料、行政資料をはじめ、給食に関係する小学校での配布物（献立等）等も参考に用いた。なお、調査は2006年7月から11月にかけて数回にわたって行なった。

3. 北海道置戸町の「こだわりの給食」

3.1. 置戸町における給食活動の特徴

今回調査地として選んだのは北海道置戸町である。置戸町での実践は以下のような特徴がある。まず、①学校の給食が軸となって展開している実践であること。②農業を基幹産業としている農村部での実践ではあるが、戦後もしばらく林業が基幹産業であったうえ、現在も野菜農家はほとんどいないという地域条件の中で展開していること。それゆえ、給食活動に関わっている人々は必ずしも野菜を出荷している農家というわけではなく、たとえば農協の手作りアイスサークルや木工製品を製作するクラフトマンにまで及んでいる。つまり③農や食に限らない多様な要素が絡んでいるのである。また、④実践に関わっている人々は当初から意識的に関係を結んだわけではなく、長い時間をかけて徐々に関係が築かれた。たとえば地域活性化を目指してグループを結成し活動していた農家や、農業と健康への問題意識から減農薬の野菜を作り続けてきた農家などが給食活動に関わっているが、彼らは初めから活動に関わっていたわけではない。

現場では、今回取り上げる給食活動が食農教育などとして位置づけられているわけではなく、学校での農業体験や調理体験等との関連も、ないわけではないが明確ではない。しかし食と農はもちろんそれに限らない多様な要素が、地域の中で学校給食を軸として自然に築いた関係の中で実践を展開しており、さらに各々の主体は程度の差こそあれ実践に教育的意義を見出している。給食を軸としながら、学校でというより地域の中で展開されているこの実践は、食農教育として明確に意識されていなくても十分に教育的意義を持った、より幅広い食農教育の実践とすることができる。

3.2. 現在の活動概要

置戸町は北海道網走支庁の南に位置している。人口は約4,000人で、65歳以上の高齢者人口は全体の28%（平成12年）を占めており、他の農村部と同様に高齢化がすすんでいる地域である。周囲は山に囲まれ、町の総面積の8割以上を森林が占めている。かつての主幹産業は林業であったが、現在の主幹産業は農業となっており、丘陵地や平地で畑作や酪農が営まれている。

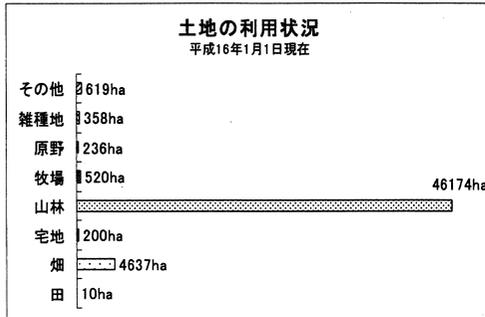


図3-1 (置戸町資料より作成)

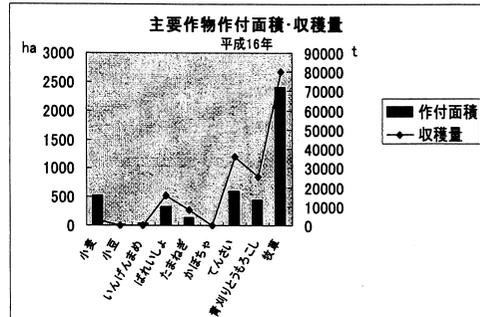


図3-2 (北海道統計協会『第28回平成17年北海道市町村勢要覧』より作成)

同町には平成18年現在小学校4校（置戸小学校，秋田小学校，勝山小学校，境野小学校）と中学校1校がある。児童・生徒総数267人，教員総数は50人である。それらの学校すべての教員，児童・生徒の給食は，置戸小学校に隣接した置戸町学校給食センターで作られて各校に配送するかたちになっている。1食あたりの給食費は平成17年で小学生が224円，中学生が255円で，平成10年から変わっていない。なお，平成16年度の学校給食物資町内・町外購入状況は，町内から購入している割合が総購入金額で全体の約37%となっている。置戸町の学校給食は，町外からも視察にやってくるなどすでに注目されているのだが，それは素材はもちろんその入手方法，そして食器にまでこだわって作られているからである。たとえば，給食に使われている野菜は，そもそも野菜農家が少ない地域にありながら，玉ねぎ，ばれいしょ，ほうれん草やかぼちゃ，キャベツ，トマトなどが町内の農家や試験圃場を管理している町の農林商工課から直接仕入れられている。フキは，職員や老人大学「おけと大学」等の人々の協力を得て給食センター近くの山へ入って採集，皮むきをし，塩漬けにしておいて少しずつ給食に使っている。地場産は野菜ばかりではなく，調味料として利用しているワインや味噌も置戸町産である。デザートに出されるアイスは町内で生産された牛乳を使用して農家や農協の職員が作り，食器には社会教育実践の中から誕生した置戸の特産品である木工工芸品「オケクラフト」²が導入されているという徹底ぶりである。

4. 給食活動の展開過程

4.1. 個々別々の活動をつないだ給食

その置戸町の給食活動は，次ページの図のような過程を経て展開してきた（図4-1）。図か

オケクラフト		給食・S栄養士		その他	
		1969年	給食開始 給食への疑問 『少しずつでも変えられないか』『もっとおいしいものを…』		
		1970年頃	網走管内栄養士の研究会で班活動がはじまる 安全性の意識の高まり 『安全でおいしいもの』 町によるトマト加工講習会 :給食用トマト栽培のF氏との出会い 農家から直接給食材料を仕入れる方式の原型ができる 食と健康の関係への意識の高まり		F氏、料理教室に参加
1982年	地域産業開発センターがオープン				
1983年	オケクラフト誕生				
1984年	郷土料理研究グループ「とれびあん」結成 森林資源と農産資源の意識的な関わり		「とれびあん」でのメニューの給食への活用・パンやマドレーヌの提供(現在まで続く) しだいにS栄養士の『密室』の壁が破られていく	1985年	ワイン用葡萄試験栽培開始
1985年	秋田小学校においてオケクラフトの学校給食器使用開始 永続的な修繕作業ができる	1986年	給食センターが文部大臣賞を受賞	1986年	白花豆焼酎・おけとワインが完成
1987年	椀とパン皿の改良				
1988年	お盆の改良				
1989年	勝山小学校モデルの協議 適材適所の考えに至る		「勝山を考える会」の野菜の使用を開始 『地元のもの』への思いが強くなる	1989年	「勝山を考える会」結成
1990年	勝山小学校においてオケクラフトの学校給食器使用開始			1991年	地遊人制度開始
1992年	境野小学校に桶型ボール導入、置戸小学校・置戸中学校にパン皿導入			1999年	手作りアイスサークル結成
		2003年	農協の手作りアイスが給食に登場		
		2004年	町の試験圃場で栽培された野菜が使用されはじめる	2004年	K氏、農林商工課へ

図4-1 置戸町における給食活動の展開のようす(調査での聞き取りと置戸町資料から作成)

らもわかるように、置戸の給食活動は町内でそれまでばらばらに展開していた実践どうしが、必ずしも給食への関わりを意図していなくても次第に給食を軸として関係を築き、地域内で少しずつ輪を広げるようにして展開してきたものなのである。地域の活性化を目指し「勝山を考える会」というグループを立ち上げて活動していた農家のA氏、地場資源を活用しようと木工製品を製作していたオケクラフトの関係者やクラフトマンなど別の目的を掲げてすでに活動していた人や、町の農林商工課や農協のように一見すると学校給食とは直接関係がないような人はもちろん、給食を中心になって支えてきた学校給食センターに勤めるS栄養士ですら、はじめから今のような給食にしようと考えて活動していたわけではなかった。それが、他の人々との交わりがきっかけとなって新たな価値や意義を実践の中に見出し、置戸の給食を支える主体のひとつとして目的を持って実践に関わるようになったのである。

4.2. 「おいしさ」の定義の変化と給食活動の発展

この実践の展開のようすは、この実践の鍵となるS栄養士の「おいしさ」の中身の変化の過程を紐解き、それを整理することで明らかになる。

S栄養士は、給食センターに勤め始めた頃は「ただひたすら作っていた」「どうしたらよいかわからなかったし、そうするしかないんだと思っていた」と言うように、非常に受動的な態度で給食作りをしていた。しかし、次第においしいとも感じない給食への疑問と「もっとおいしいものを食べさせたい」という思いがわきあがり、ついに「少しずつでも変えられないか」とラーメンの提供の仕方を変えたところから実践を展開し始めたのだ。しかしこの段階ではまだ漠然とした「おいしいもの」であり、それが具体的にどんな「おいしいもの」であるのかは明確になっていなかった。

それが、近隣市町村の栄養士の間で開かれていた研究会で添加物について研究を続けたことで、安全性への意識が高まり、単なる「おいしいもの」だったのが「安全でおいしいもの」へと発展するのである。さらに同じころ偶然参加した町によるトマト加工講習会は、そこで知り合った農家のトマトを直接仕入れるという方式と、「地元のもので（農家の顔のみえる、つまり）安心でおいしいもの」という視点をS栄養士に与えることになった。そしてその後「地元のもの」でこだわりを持って作られている「ほんもののおいしさ」というおいしさの定義をS栄養士の中で確立していき、次第に「地元のもので安全・安心でおいしいもの」という思いは確信へと変わっていった。ここではおいしさの定義の変化とともに、「地元のもの」、つまり地域という視点が徐々に明確になっていくことに注目できる。S栄養士ひとりきりで活動をしていたなら獲得し得なかった「おいしさ」の定義である。

S栄養士が上記のように「おいしさ」の定義を発展させていく過程は、給食を軸として実践自体が発展していく過程であったのだが、さらにそこに関わる相手の考えや実践をも同時に発展させていく過程でもあった。たとえばオケクラフトは給食器として使用されることで、森林資源であるオケクラフトが給食という日常の食において農産資源と関係を築いただけではなく、実際に修繕作業という永続的な仕事を獲得し、さらに業務用に耐えるというオケクラフトの機能性を証明することにもなった（5.1.参照）。勝山小学校に導入する際には自らの食器としての意味を問い直すことにもなっている。町の試験圃での葡萄栽培はワインという新たな特産物を誕生させ、小果樹栽培は農協との新しい関係を築いた。農家は野菜を提供することで新たな活躍の場を見出し、自分たちの食べてほしい人のために野菜を使ってもらうことや「おい

い」と認められることで仕事への意欲が湧いている。農協のアイスも当初のねらいは商品としての流通だったようだが、給食への提供はそれに向けてのステップとなりえているし、給食に提供し子どもたちに食べてもらうことでそれとは別の意義（たとえば置戸の酪農について将来の町を担う子どもたちに知ってもらうきっかけとなる）をアイスに込めることにもなった。

5. 給食を軸とした活動の重層的構造

置戸の給食活動の展開過程は、以上のようにこの実践を取り囲む地域の中の多様な実践が有機的につながり発展していく過程になっていたとも捉えられる。その、置戸町という地域における給食を軸とした人々の関係は、図5-1のように表すことができる。以下ではそれぞれの関係について主なものを取り上げ分析する。

5.1. オケクラフトと給食

まずはオケクラフトと給食の関係である。オケクラフトは、給食に地元の木を使い地元の人々が作った美しい木の器を提供し、食環境を器から変えることに大きく貢献した。さらに、給食という場を、食という要素だけでは果たし得ないあらゆる要素の教育の場として新たに仕立て上げた。それはたとえば木についての教育であり、置戸の木の文化についての教育、もしくは木工芸に関する教育にまで及ぶ可能性を持つ。それだけではない。オケクラフトが誕生したことで生まれた郷土料理研究グループ「とれびあん」や料理教室は、メニューの幅を広げたという直接的な部分でも、そこで出会った人とのつながりがその後の地場産野菜の提供につながったという間接的な部分でも、既述のように置戸の給食発展の非常に大きな契機となった。オケクラフトが誕生しなければ現在の給食はなかったといっても過言ではない。

一方、オケクラフトが給食に使われることは、オケクラフト自身の価値を高めることとなった。それは業務用として熱や水、油等に耐えるということを証明したことがまず挙げられる。また、勝山小学校へ導入する段階で、かつて給食器をすべてをオケクラフトにしてしまったことを振り返り「適材適所」の考えに至ったということは、「作れば売れる」という状況にあったオケクラフトに、もう一度器としての自身の意味を問い直させたのである。直接的な面と言うならば、給食器としてのオケクラフトは製作者に修繕作業という仕事を与えることになった。修繕というのはそれが使われる限り永遠に続くものであり、そういうことから言えば仕事としての持続性を生み出したと言えよう。そして、この給食器は製作者と使用者である子どもたちをつなぐ役割も果たしている。このつながりは、単なる製作者と使用者の枠を超えた関係であり、器までが顔の見える関係になっているといえる。

5.2. 農家と給食

農家と給食の間では、まず農家は給食に対して自分たちが作った野菜を提供している。それは、安全、新鮮で、だからこそおいしい野菜である。それは、S栄養士が子どもたちに食べさせるために求めている「本物の味」だと言える。教育という観点から見ると、子どもたちにとっては生産者の顔が見える野菜であり、生産者に思いを馳せたり地域の農産物や農業について給食のなかで学んだりするきっかけとなりうる。S栄養士や小学校の教師は実際に給食時間に「これは〇〇さんが作った野菜です」と意識的に教えるようにしていた。S栄養士が毎月

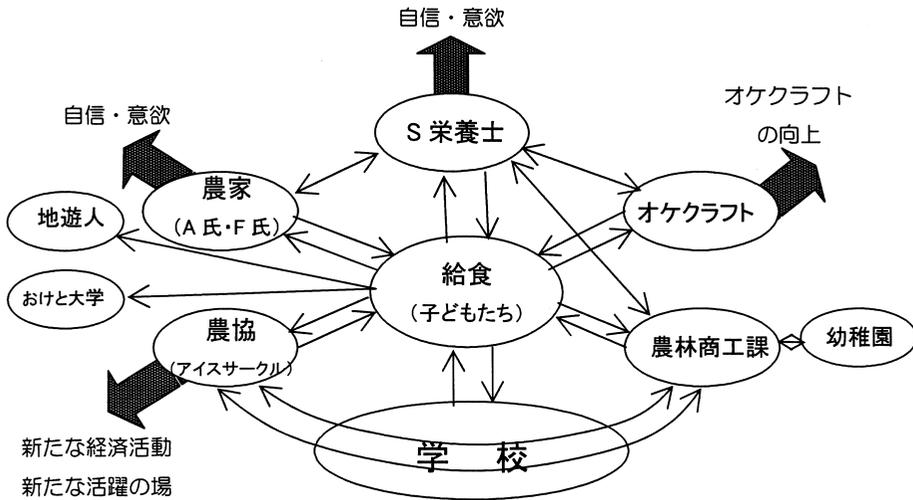


図5-1 置戸町における給食を軸とした関係図

発行する給食だよりもそのようなことが記されている。その野菜を給食に提供することは決して利益になっているわけではなく、ようやく採算が取れる程度である。しかし給食に使われることで、生産者である農家は金銭的な利益とは量ることのできない貴重なものを得ている。それは自分たちの仕事に対する自信や誇りである。子どもたちから「おいしい」という評価が返ってくることや再び給食への提供を依頼されることは、自分たちが作った産物が「おいしいもの」として認められたという自信と、仕事への意欲につながるのである。農家のA氏は、今の農業の状況を「作っても作っても報われない」というように表現している。それに比べると給食では自分たちの野菜を食べる人の反応を直接見たり感じたりすることができ、それがいい反応であるならば、たとえ栽培において苦勞があってもそれが報われるであろう。さらに、「子どもたちに自分たちが作ったおいしいものを食べさせたい」と考えている彼らの野菜を、その願いどおりS栄養士が子どもたちのために調理してくれる。給食という場は、生産者が求めていた場であったとも言える。

本物の味を求める給食と、自分たちの仕事認められる場・食べてほしい人のために使ってくれる場を求めていた農家がつながったのは、お互いがお互いを心から求めていたからであろう。その背景には、双方の子ども食に対する危機意識がある。さらに、農家のほうには前述のように農業の現状における課題が存在しているのである。その課題が解決されうる場としてお互いがお互いのなかに何らかの意義を見出した。ここにあるのはまさに相互依存の関係だと言える。

5.3. 農協と給食

手作りアイスサークルは当初、町内で生産される牛乳を使用したサークル会員手作りのアイスクリームを一般市場で流通販売することを目指していた。しかし、その前のステップとして、あるいは金銭的な利益とは別のものを得るための方法として、給食へのアイス提供を行なって

いる。給食へアイスを提供することにより、子どもたちは新鮮な牛乳で作られたおいしいアイスが食べられることになる。それは単なるアイスではなく、地元の農家が生産した牛乳で作られたアイスであるから、農協職員のS氏が考えているように、アイスを通じて「置戸にもこんなものがあるのだ」ということを知るきっかけにもなる。それは置戸の農産資源や農業そのものを、子どもたちが見直すことにつながると言えるだろう。これは農家が野菜を提供する場合も同様だ。一方逆の方向で考えると、これも野菜の提供の場合と同じように「おいしい」という反応が作り手の自信や仕事への意欲へとつながっている。そのことが、前述のように一般市場での流通販売へのステップとなりうるだろう。それは地域の視点で考えるなら、アイスが他の町とつながるきっかけを作ったことになり、新しい地元の特産物の誕生ということになる。サークル部員にとっては、市場に出回る置戸のアイス作りという新たな活躍の場を創出することや、経済的な利益を生み出すことにもなる。後者はまだ実現しているわけではないが、そこへつながる可能性をこの関係は十分に秘めていると言えるだろう。この関係を基に給食が地場農産資源における新たな経済的事業を生み出すきっかけとなりうるのである。

5.4. 役場と給食

農協だけではなく役場も給食づくりに関わる。農林商工課が管理する町の試験圃で栽培されている野菜・小果樹を給食に提供することは、農家の野菜を提供する場合と同じように、減農薬であるがゆえに安全で、しかも新鮮な地場の農産物を子どもたちが食べられるということである。その野菜は農家で作ったものではないが、同じように地域の人である役場職員たちが地域で作った地元の野菜である。一方、子どもたちの「おいしい」という反応は農家や農協の場合と同じように作り手の自信・意欲につながっている。試験圃の小果樹は保育園の収穫体験にも使われたが、それに関しても同じだ。そのようにして地場農産物を給食で食べたり収穫体験したりすることで地域の農産物や農業への関心へとつながることを農林商工課の職員は期待している。それは合併問題等で先行きの見えない状況にある町にとっては、「置戸町」が今後どういう方向へすすんでいくべきか考えていく上でのひとつの支えとなるのではないだろうか。町の将来を担う子どもたちが地域への関心をもつということが、現在の町にとっては特別な意味を持つと考えられる。

5.5. それぞれの主体とS栄養士

S栄養士と給食は、S栄養士が中心となって給食を作っていることからほとんど重なり合うものとしてこれまで捉えてきたが、ここでは、S栄養士も給食をひとつの場とし、それに関わるひとつの主体として実践を繰り返しているものと捉えて分析することにする。S栄養士は「おいしいものを子どもたちに食べさせたい」「なんとかおいしい給食にできないか」と考え、おいしいものという漠然とした考えから安全なもの、地域のもの、本当の味というように「おいしさ」の意味を自らの中で発展させながら給食作りに励んできた。S栄養士のそうした姿勢と努力によって、給食はこだわりの給食と表現されるようなものとなっているのである。そして、給食を作ることによってS栄養士は、農家や農協がそうであるように子どもたちや親の反応等を受けて、それをその後の給食づくりに活かしているのである。それはやはりほかの主体と同じように、仕事をする人間としての自信や意欲につながっている。

オケクラフトとS栄養士の関係は、給食それ自体においても、そして置戸の給食が発展して

きた過程を考える上でも決して欠かすことができない。オケクラフトの実践をきっかけに誕生した「とれびあん」や料理教室への参加によって、S栄養士はその後の給食に活きるようなメニューを学び、さらになんといってもその後給食にトマトを提供するようになる農家のF氏と出会っている。F氏以外にもここで出会った人々はS栄養士の実践のよき理解者として貴重な存在となっているという。また、「とれびあん」には現在でもS栄養士が所属し、給食に手作りパンやマドレーヌを提供している。一方、S栄養士をはじめとする人たちの「とれびあん」や料理教室での活動は、生産教育としてのオケクラフトの、森林資源と並ぶ農産資源の活用という部分を高めたといえる。

農家とS栄養士は、互いに求めているものを提供しあう関係にある。農家は自分たちの野菜を食べてもらいたい人（この実践の場合は子どもたち）のために使ってくれる場を求めているが、それをS栄養士が実現させている。逆にS栄養士は本物の味の素材を求めているが、農家はその本物の味、つまり安全で新鮮な地場農産物を提供しているのである。また、このような人々との交流が、S栄養士の本物の味を求める姿勢に自信を与えているのである。農林商工課とS栄養士との関係は地場農産物の提供という面では農家の場合と同じであるが、それに加えてこの関係で注目されるのは、町の試験圃で農林商工課によって給食の野菜を栽培しているということが、S栄養士が動きやすいような環境を整えていることにもなるということである。なぜなら、それは町もS栄養士の求める給食作りを応援しているということの表れでもあるからだ。S栄養士に「なにか作ってほしいものはあるかい」と尋ねていることは、よりいっそう給食作りの環境整備という意味を強める。

5.6. 役場と農協

両者の関係は、農協は手作りアイスの幅を広げるために小果樹を求め、町の農林商工課では町民に還元したいと考えていた小果樹を、置戸町民のためにどうにか活かしてくれる人を探していたことで築かれた。両者の関係の背後には、一段と深刻さを増している高齢化や後継者問題を抱える地域の農業についてこれまで以上に真剣に取り組まねばならないという共通の土俵に立たされているという状況がある。前述の青年団体「農業塾」でも、農協の青年部が主な主体となっている同塾の研究活動に、町は畑を貸し出すなどして協力している。両者の関係はこの給食の実践によって初めて築かれたものではなく、長年のコミュニケーションによって育まれてきたものである。しかし、この農協で作ったアイスを町の試験圃で育てた小果樹を使うという実践の中で、両者の関係はさらに深まったといえるだろう。

また、役場等地元自治体と地域の農業を支える農協の支援体制が整っていることがこのような給食活動の行く末を大きく左右することは、すでに他の多くの実践が示しており、そのような意味でも非常に重要な要となる関係である。

5.7. 給食活動の背景にあるもの

以上のように、置戸の実践は食と農が（ここで言うならば給食と食材・農家が）単純にかつ直線的に結びつけられたものではないことがわかる。

このような関係が築かれてきた背景には、それぞれが感じている課題（表2参照）が関係していると考えられる。たとえば農家のA氏は自身が営む農業の現状を「忙しくなっている」のに「作っても作っても報われない」のだと表現している。昔は活気のあった直売所にもかげり

が見え始め、やりがいが薄れかけていたという。そんななか、もったいないと余った野菜を「もし迷惑でなかったら給食に使ってもらえないか」という話をS栄養士に持ち寄った。決して儲けになることではないが「子どもたちにおいしいものを食べさせたい」という思いでそれ以来野菜の提供を続けている。このことは農業等において厳しさが増していると感じる現実の中で、A氏にやる気と自信を与えている。他の人々もそれぞれに課題を感じているが、感じ方の度合いの差はあれそれらは地域の課題であり、同時に自身の課題である。それらの解決の場として給食を求めたのか、あるいは偶然に実践に関わって結果的にそれが課題解決の糸口が見出せる場として機能しているのかは定かではない。というより、置戸の実践に関わっている人たちがそのことを意識しているとは現段階では言えないかもしれない。しかし、分析をしていくと各々の感じている課題と給食を軸とした関係の構築が密接に関連していると言うことは可能なはずである。

また、「おいしいものを子どもたちに食べさせたい」「こんなものが置戸にはあるんだということを知ってもらいたい」という地域の子どもの思う気持ち、ひいては前述の課題とも関連して地域の将来を思う気持ちをほとんどの人が語っていたが、これは人々が自分たちの実践に大いなる価値を見出していることの表れと言える。もちろん、置戸の実践は経済的な価値を生み出す可能性を十分に持っているが、人々が「儲からなくてもやっているその理由は子どもたちに食べさせたいから。それだけだ」と語るように、経済的ではない価値が実践を動かす非常に大きな力となっている。加えて、この実践に多くの人に関わっているのは、食は食でも給食という、地域の大勢の子どもたちが食べる、公の食であるということが関連している。家庭でのプライベートな食とは性質の大きく異なる公の食としての給食の性質が、実践の展開に少なからず影響している。給食という公の食だったからこそあらゆる方向から多様な人々に関わるこ

表2. 実践に関わる置戸の人々が感じている課題

主 体	課 題
S栄養士	子ども・地域の食(環境)への危機感
オケクラフト 製作者	過疎高齢化(若者の人口流出) 地域の主幹産業の衰退に伴う仕事への誇り喪失
A氏 (農家,「勝山を考える会」会長)	過疎高齢化 農業の現状:「作っても作っても報われない」、多忙化
F氏 (農家,給食用トマト栽培)	自身の健康不安 子どもの食・健康への危機感
農協 (手作りアイス)	過疎高齢化 農業の現状:消費者との距離が遠い
農林商工課 (試験圃場での野菜・小果樹の 栽培と提供)	過疎高齢化 町の先行き不安:合併問題 置戸の農業の現状
農業塾 (農業青年サークル)	過疎高齢化:地域のつながり(世代間,業種間)の希薄化 地域を支えていく若者のリーダーの少なさ

とができ、多くの人に対してアプローチする可能性をもった。さらに、公の食ということは個人の問題ではなく、しかも食べるのは将来の地域を担う子どもたちだという意味で、保護者以外の大人も含めた地域の皆の問題であるということが、この給食活動が地域の実践として展開しうる要因のひとつになっている。そしてS栄養士が給食の門戸を広く開放していることも大きい。

このようにして築かれた関係は、それまで人々の間に存在していた関係を超えたり、質を変えたものとも言えるだろう。つまり、友人という関係や住民と役場職員というそれまでの関係が、互いの課題に共通点を見出す、あるいは相手の活動に課題解決のための意義を見出したりすることで、互いの思いを実現するための相互援助者や活動を実践する同志となっている。さらに、置戸町には「生産教育」に代表されるような長年にわたる社会教育実践の蓄積があるが、本稿で検討した実践もそのような土台があったからこそ展開可能になったのだという指摘を完全に否定することはできない。しかし、地域の生産活動を見直しその自立、活性をめざすというそれまでの実践と、今回の「子どもに美味しいものを食べさせたい」という給食を軸とした実践とでは、人々の関係のしかたや実践自体が持つ意義等の質が異なるはずである。

6. 食農教育がもつ地域づくりへの可能性—置戸の給食実践から—

置戸町の実践はこれまでみてきたように、学校給食が軸となっていながら食や農に限らない多様な要素が絡んでいた。しかし実践に関わっている人々は当初から意識的に関係を結んだわけではなく、一見すると偶然に、そして長い時間をかけて徐々に現在の関係が築かれてきた。現場では今もこの実践が食農教育等として明確に位置づけられているわけではなく、学校での農業体験や調理体験との関連も明確にはされていない。しかし、学校でというより地域の中で広がりを持って展開されているこの実践は、食農教育等として明確に意識されていなくても十分に教育的意義を持った、より幅広い食農教育の実践とすることができるものである。

さらに、人々に明確に意識されているとはいえないが、実践と自身の課題、そして地域の課題との関連がみられる。このことは、もともとつながっているものの関係が実践を通して浮かび上がってきた、と言ったほうが適切かもしれない。ここで置戸町の給食活動が単なる食と農をくっつけた実践ではなく、自分たちが抱える課題の解決の契機を含んだ実践だと言することができる。また、それによって人々がそれまでであった関係とは質の異なる新たな関係を築き始めている。中にはこれまで分断されていた食べる側と作る側、つまり消費者と生産者の関係を「顔の見える関係」として取り戻しつつあると評価できるものもあった。しかもそれぞれの人は異なる課題を持ち異なる価値観によって実践に取り組んでいる。たとえば「おいしいものを食べさせたい」という思いは共通しているが、おいしさの意味や思いの発端は異なる。このような人々がひとつの実践に取り組んでいるということが実践自体に大きな広がりを持たせている。これは食と農の課題がそもそも単純に育てて食べることだけに焦点を当てていても解決し得ないという性質から来ているのかもしれない。

しかし、やはり課題は多い。たとえば給食を軸としたこの実践に子どもを十分に取り込んでいると言えるかと問われれば、実際に学校菜園を活用した授業と給食との関連はあるものの、十分とはいえない。筆者が置戸小学校の生徒に対して行なった給食に関するアンケートでは、生徒の給食に対する関心の高さが伺えたが、そこには教師やS栄養士をはじめ周囲の大人たち

の働きかけや給食実践以外の食農教育の経験が影響してくることも聞き取り等からわかっている。現在は大人たちが主体的に取り組んでいる実践が今後より意義を持ったものとして展開していくためには、子どもたちを意識的に取り込んでいくことが望まれる。その際には、子どもは子ども、大人は大人と分立するのではなく、もちろんこれまでに築かれた給食を軸とした関係を発展させるかたちで展開されたい。また、地域づくりとして考えるならば経済的な自立という側面は見逃すことができない。現段階では「儲けにならなくても子どもたちのためなら」という思いで維持しているが、やはりそれだけでは危うい。地域をつくるためにはそこに住む人々の生活と、それを支える労働、生産のありかたが重要になる。

本稿では置戸町の給食活動の実践が、これまで直接的に給食に関わってきた人以外の多くの地域住民を取り込みながら展開されてきているようすの過程を分析し、給食を軸とした関係構造がどのような広がりや意味を持っているのかを考えた。そしてそれが地域づくりとしての意義を持つものであると捉えた。しかし実践そのものや構築された関係が具体的にはどのような効果を持ち（地域等にもたらし）、置戸町に限らない食農教育実践が地域のどんな力を育むのかをはっきりと提示することはできていない。それが明らかにならなければ、食農教育は地域からは浮いたままの実践で終わってしまうだろう。現代の食と農の課題に込めうる食農教育とはどんなものか。そこに関わる人々の意識はどういうものなのか。そのとき地域はどうあるのか等を今後明らかにしていく必要がある。

¹ 朝岡幸彦『新しい環境教育の実践』高文堂出版社、2005 「子どもとおとなのための環境教育」シリーズ1、110頁

² 「オケクラフト」：置戸町社会教育において昭和57年からの5ヵ年計画のなかで提唱された「生産教育」の実践のなかから誕生した。地域の生産を見直そうというテーマで木工教室が開かれたのだが、それが発展して町の青年たちにより『森林文化研究会』が発足。東北工業大学の秋岡氏による指導の下「ものづくりはまちづくりであり人づくりだ」「文化＝くらしをどう高めるか」と、豊かな森林資源と元々町内にあった曲げわっぱの技術等を活かして完成した。作り手の育成は現在も町（教育委員会）が担っている。詳しくは千田忠『地域創造と生涯学習計画化』（北樹出版、2001、叢書 地域をつくる学びⅢ）、札幌学院大学人文学部編『北海道の村おこし町おこし』（札幌学院大学、1992）等を参照。

【参考文献】

- 足立己幸 中村靖彦 増田淳子『子どもたちのための食事教育—子ども・先生・親が描く“グルメ”時代の学校給食』群羊社、1992
- 石川英夫『環境問題と農村空間』農林統計協会、1991
- 大塚茂 松原豊彦『現代の食とアグリビジネス』有斐閣選書、2004
- 岸康彦『食と農の戦後史』日本経済新聞社、1996
- 小松光一『自給と産直で地域をつくる 個性化する日本とアジアの農業』農山漁村文化協会、2004
- 札幌学院大学人文学部編『北海道の村おこし町おこし』札幌学院大学、1992
- 嶋野道弘 佐藤幸也『生きる力を育む食と農の教育』家の光協会、2006
- 新村洋史 猪瀬里美『人間形成と食育・食教育』芽ばえ社、食べもの文化1月号別冊、2002
- 鈴木敏正『生涯学習の構造化—地域創造教育総論—』北樹出版、叢書 地域をつくる学びⅡ、2001
- 戦後日本の食料・農業・農村編集委員会『農学・農業教育・農業普及』農林統計協会、2003
- 戦後日本の食料・農業・農村編集委員会『農業経営・農村地域づくりの先駆的実践』農林統計協会、2005
- 竹下登志成『続 学校給食が子どもと地域を育てる』自治体研究社、2005
- 千田忠『地域創造と生涯学習計画化』北樹出版、叢書 地域をつくる学びⅢ、2001

- 辻啓介『食環境と健康』第一出版, 2000
- 中島紀一『安全な食・豊かな食への展望を探る 食と農のよい関係をつくりたい』芽ばえ社, 2003
- 野村卓『持続可能な地域づくりにおける食農教育の射程—環境教育における生活をととした社会参画の学習』
環境教育, 14(2): 41-156, 2004
- 七戸長生 永田恵十郎 陣内義人『農業の教育力』農山漁村文化協会, 食糧・農業問題全集⑧, 七戸I章・永田II章・陣内III章, 1990
- 服部信司『グローバル化を生きる日本農業 WTO交渉と農業の多面的機能』NHK出版, 2001
- 北海道自治政策研修センター『食糧生産地北海道における「食育」の推進—「食育」コミュニティの創造をめざして—』北海道自治研修所調査研究部, 2004
- 北海道自治政策研修センター『「地産地消」の発展をめざして「ジョイントセミナー北海道21」報告書』北海道自治研修所調査研究部, 1998
- 渡辺信夫『農とふるさと再生戦略—「共生の時代を拓く」』かもがわ出版, 1997