

大学と小学校の地域連携による栽培から調理実習までを通した 食育の実践

Practice of Food Education Through Cultivation and Cooking by Area-Cooperation in University and Elementary School

森重 正也* ・ 小出 良幸** ・ 柴山 祐子*
Masaya MORISHIGE* ・ Yoshiyuki KOIDE** ・ Yuko SHIBAYAMA***

*旭川大学短期大学部生活学科食物栄養専攻

**札幌学院大学人文学部こども発達学科

Abstract

The Japanese history on food education is overviewed in this paper. Although many preceding studies of educational practice implemented already, the survey is revealed that various practices are needed yet. The authors performed two practices of food education under the area cooperation between Junior College of Asahikawa University and Nagayama Higashi Elementary School. The college students guided the second-year students of the elementary school in cooking training, the 3rd-year students through cultivation to cooking training. In the results, these practices of area cooperation are effective in food education, and they should be necessary to continuing.

要旨

現代の日本における食育の重要性を歴史的に概観した。多くの教育実践の先行研究がなされているが、未だに多様な食育の実践が必要であることが判明した。本論文では、食育の実践として、大学（短期大学含む）と小学校の地域連携でおこなったものを示した。実践では、大学生が小学校の2年生で調理実習を、3年生では栽培から調理実習までを通したものをおこなった。その結果、食育における連携が有効であることがわかり、今後も実践を継続していく必要があるであろう。

I はじめに

食育とは、「様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」（農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課，2018）ことである。食育基本法前文では、食育を「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」と位置付けており、子どもたちへの食育は、「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎」となるので重要としている。

一日3食、週21回の食事の内、16回は家庭で

家族とともに摂ることになるため、子どもへの食育は、家庭での取り組みが最も重要になるが、家庭内での意識は必ずしも高くない。週5回の食事は学校で摂ることになる。学校では教育の一貫として、給食を通じた食育への取り組みが進められている。学校での食育は、子どもへの正しい食生活への知識を得るために、重要な役割となってくる。

近年、2004年「栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律」と2005年の「食育基本法」の成立、2008年「学校給食法」および2015年「食育基本法」改正と、食育に関する法律の整備が立て続けに進められているの

は、そのような重要性を反映したものであろう。

本論文では、食育に関する歴史を「食育基本法」の成立までと、成立後から現在までに分けて概観し、その重要性の認識過程をみていく。次に、食育に関する先行研究から、教育現場での実践の必要性をまとめていく。その実践の一つとして、小学校児童への調理を通じて行った事例を示した。大学と小学校との地域連携を通じた児童への食育実践の結果をまとめ、児童や大学生への実践の意義をまとめていく。

II 食育の歴史

1 食育の成立まで

中国における食文化の一つに薬食同源という考えが古くからあり、日本にも伝わっていた。庶民にとって、地産地消が基本であった。食は生きる上で不可欠であったが、栄養や健康などの現代的な考えは普及していなかった。一般にどの時代、どの国、地域であっても、穀物、野菜、山菜、魚介、肉類など、そこで得られる食材による地産地消が食事の基本となっていた。食べることは、腹を満たし、生きることであった。このような流れはどこの国でも共通したものであったろう。

ところが科学や技術が進むと、食事と関連付けた栄養や健康などの科学が生まれ、市民の関心も深まってきた。一方、流通も発達することにより、地産地消という基本も一旦消えていった。

「食育」という言葉が生まれたのは明治になってからである。1896（明治29）年、石塚左玄の「化学的食養長寿論」で初めて食育が使われ、「食物養生法」（石塚、1898）では「体育智育才育は即ち食育なり」とされ、その意義が示された（表1）。村井（1903）は、連載小説「食道楽」の中で、「小児には徳育よりも、智育よりも、体育よりも、食育がさき。体育、徳育の根元も食育にある」と記述している。明治の知識人は、食育という言葉を先駆的に用いていた。ところが、その後、食育に関する記述は見当たらなくなった（小野ほか、2018）。

敗戦後の日本は、最低限の食料確保が優先さ

れた。そんな世相を反映して、1954年「学校給食法」が制定された。戦後の栄養不良によって、子どもの心身の発達不良を危惧した施策であった。この法律は、義務教育学校で実施するもので、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、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」ために、「学校における食育の推進を図ること」として、この時期に、早くも食育の重要性が認知されていた。

戦後の経済復興と共に、市民の生活も豊かになってきたが、1980年代終わりから1990年代にかけて、食育という考えが再度、使われるようになってきた。その背景として、アレルギー、アトピー性皮膚炎、シックハウス症候群など、食に由来すると考えられる健康被害が顕在化してきたことがあった。

アレルギー（Allergy）は、自己の持つ抗原に対する免疫の過剰反応だが、その原因はまだ完全には解明されていない。ただし、生活環境由来のハウスダスト、ダニ、花粉などのほかに、卵、牛乳、米、小麦、酵母、ゼラチンなどさまざまな食品がアレルゲンとなることが知られてきた（栗原、2010）。1970年代以降、小児アトピー性疾患（atopic dermatitis）が増加してきており、その原因には遺伝以外に、摂取食品由来するものがあることが示された（Halcken and Host, 2000）。1980年代には、シックハウス症候群（Sick House Syndrome）と考えられる症例も報告され、1990年代から、化学物質を含む住宅用の新建材が用いられるようになり、室内空気の汚染による健康被害が報告されるようになってきた（室内環境学会、2010）。

これらの健康被害に関する国民不安によって、食への注目、そして食育の必要性も認識されてきた。1993年、厚生省は「食育時代の食を考える」で、食の重要性をとりあげた（厚生省保健医療局健康増進栄養課、1993）。

21世紀になると、さらに食育の重要性が注目されてきた。家庭の経済状況が豊かになってきたにもかかわらず、子どもの栄養状態の不全やバランスの良い健全な食事が摂れていない状況

表1 食育に関する日本の歴史

時代	出来事
1896 (明治 29) 年	石塚左玄「化学的食養長寿論」で「食育」という用語を使用
1898 (明治 31) 年	石塚左玄「食物養生法」
1903 (明治 36) 年	村井弦齋「食道楽」
85 年間のブランク	「食育」という言葉は定着していなかった
1954 (昭和 29) 年	「学校給食法」制定
1988 (昭和 63) 年	真弓定夫「お母さん！アトピーから赤ちゃんを守ってあげて心ゆたかに子供を育てる食育のすすめ」(タイトルに食育を含む最も古い和図書)
1993 (平成 5) 年	厚生省保険医療局健康増進栄養課「食育時代の食を考える」
2000 (平成 12) 年	食生活指針の策定 (文部省・厚生省・農林水産省決定)
2002 (平成 14) 年	BSE問題に関する調査検討委員会「BSE問題に関する調査検討委員会報告」中で「食に関する教育いわゆる「食育」の必要性」を指摘
2002 (平成 14) 年	農林水産省「食と農の再プラン」で「食育」の推進を示す
2002 (平成 14) 年	「経済財政運営と構造改革に関する基本方針 2002」で食育という言葉を使用
2002 (平成 14) 年	自由民主党が「食育調査会」を政務調査会内に設置
2004 (平成 16) 年	第 159 回国会本会議で小泉総理大臣は施政方針演説で「食育の推進」を述べる
2004 (平成 16) 年	「栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律」制定
2005 (平成 17) 年	「食料・農業・農村基本計画」の閣議決定。食料自給率向上に向けて、「実践的な「食育」と「地産地消」の全国展開」を位置づける
2005 (平成 17) 年	「栄養教諭制度」の実施
2005 (平成 17) 年	「食育基本法」制定 食事バランスガイド (厚生労働省・農林水産省)
2006 (平成 18) 年	農林水産省「食育推進基本計画」策定
2008 (平成 20) 年	小学校、中学校の学習指導要領に食育の推進が入る
2008 (平成 20) 年	「学校給食法」改正
2011 (平成 23) 年	「第 2 次食育推進基本計画」策定
2014 (平成 26) 年	文部科学省「スーパー食育スクール事業」
2015 (平成 27) 年	「食育基本法」改正
2016 (平成 28) 年	「第 3 次食育推進基本計画」策定
2016 (平成 28) 年	食生活指針の一部改正
2017 (平成 29) 年	小学校、中学校の新学習指導要領

がわかってきたからである。2004 年には、「栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律」が策定され、学校においても食育の実施に重きが置かれることになった(赤松, 2017)。

2005 年 6 月、「食育基本法」が議員立法にて成立する。食育基本法は、「食育」の重要性を周知

し、国を挙げて進めていくことを目指した法律であった。目的は、「食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与」(農林水産省, 2018)とされている。食育基本法の前文では、「家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、

食育推進に取り組んでいく」と謳っている。これが、現在の食育推進の重要な契機になった。

2 食育の成立から現在

食育基本法が定められた頃の社会情勢は、前文によると、「食」に関する情報が社会に氾濫しているが、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの課題があることを指摘している。同じく前文で、近年の変化として、毎日の「食」の大切さを忘れがちになり、「食」の安全上の問題、「食」の海外への依存、日本の「食」文化の危機があるとしている。

食育基本法の制定に伴って、2008年、学校給食法が改正される。改正は、子どもの栄養状態が改善され、子どもの体格も改善されていることから、従来の学校給食法の持つべき重要性が変わってきたためとされている（赤松，2017）。食に関する指導の充実が必要だと考えられた（赤松，2017）。食に関する適切な判断力の涵養、伝統的な食文化の理解、食を通じた生命・自然を尊重する態度の涵養などを追加し充実する食育と、地場産物の活用の創意工夫などを栄養教諭の指導で推進することに重点がおかれた改正であった。

さらに食をめぐる課題として、朝食の欠食率が男女とも20歳代が最も多いこと、野菜の摂取量（1日350g以上摂ること）が目標値には達していないこと、30～60歳代男性の約3割に肥満、60歳以上の女性の肥満、すべての年齢層で肥満の増加、糖尿病の増加が指摘された（内閣府食育推進室，2015）。食生活は豊かになる反面、食品の安全への不安（汚染物質、農薬、家畜用抗生物質、有害微生物、遺伝子組換え食品、BSE、食品添加物）や食料自給率の長期的な低下傾向なども起こってきた。さらに、社会的格差によって、子どもの栄養状態の悪化がおこっており、子どもへの貧困対策が必要で、子ども食堂や学校給食費の無料化が考えられている（赤松，2017）。

子ども食堂とは、「地域住民等による民間発の取組として無料または安価で栄養のある食事

や温かな団らんを提供する」もの（農林水産省，2018c）である。加えて、子ども食堂は、「子どもの居場所は子どもが主体的に選んでやってくる場」であることも指摘されている（清水・岡本，2018）。2012年ころに東京都内ではじまったとされ（吉田，2016）、2017年には1000箇所以上あるとされる（吉田，2017）。農林水産省（2018b）は、事例集「子供食堂と地域が連携して進める食育活動事例集～地域との連携で食育の環が広がっています～」を作成し、その実態を把握した。その中で、こども食堂における付添の若い親への食育の実践を紹介している。

食育基本法の制定から10年、2015年に早くも内容は改正され、「第3次食育推進基本計画」が示された。基本計画を推進するために、「実践の環を広げよう」（農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課，2016）などを用いて、若い世代を中心に、多様な暮らしに対応した（新規に設定）、健康寿命を伸ばし、食の循環や環境を意識し（新）、食文化の継承（新）、という5つの重点課題で食育を推進することを目指している。5つのうち3つが、新しく加えられた課題となった。

多様な暮らしに対応した食育とは、「様々な家族の状況や生活の多様化に対応し、子供や高齢者を含む全ての国民が健全で充実した食生活を実現できるような食体験や共食の機会の提供」を意味し、食の循環や環境を意識した食育とは、「食の生産から消費までの食の循環の理解、食品ロスの削減等の推進」のことで、食文化の継承に向けた食育とは、「和食、郷土料理、伝統食材、食事の作法など伝統的な食文化への理解等の推進となる。（農林水産省，2018）

食育は多くの政府機関を挙げての取り組みとなっている。内閣府では食育推進室を組織し、農林水産省の消費・安全局消費者行政・食育課が中心になり、食育を推進していくが、厚生労働省は地域保健活動や生活習慣病の予防で、食品安全委員会は食品の安全性を、消費者庁は食品ロスなどを考えるなど、各省庁が協力していくことが決められた。その一環として、文部科学省も、食育を学校教育に取り入れている。

Ⅲ 食育の重要性

現代の子どもの体格は、40年前と比較して改善している。赤松（2017）によると、学年によって違いはあるが、高学年になると肥満ややせる傾向が増加、地域差の存在、人口が少ない地域での肥満傾向などを示した。その原因として、食習慣で、朝食欠食、栄養バランスの悪い食事の摂取、早食いなどを挙げた。学童期の時期の食生活は、発育・発達の基礎になるので、大きな問題であることが指摘された（赤松、2017）。

栄養教諭は、管理栄養士または栄養士（いずれも国家資格）と教員免許を有し、学校給食管理と食に関する指導の担い手として重要である（宮下、2018）。学校の栄養教諭の役割が重要になり、栄養教諭を効果的に、そして配置拡大をし、食育の「プロデューサー（食育の全体計画を作成）」「コーディネーター（地域人材の活用）」「カウンセラー（食についての個別指導）」などの役割を果たすべきだとした（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、2013）。

農林水産省では、第3次食育推進基本計画を推進するために、各種の具体的な施策がたてられている。その一つに、食育の推進に当たっての現状値を示しそれを越える目標を掲げている（農林水産省、2018）。食育への関心（78.4%：2017年度、以下同じ）を増やし、朝食の欠食（4.6%）を減らし、学校給食で地場産物（食材数ベースで25.8%）や国産食材（食材数ベース：75.2%）を使用する割合の増加、農林漁業体験（36.3%）の割合の増加を目指している。

文部科学省では、学校教育での食育の取り組みを考えている。新学習指導要領では、小・中学校の食育活動で、「給食と食事や食品の栄養的側面ならびに郷土の料理など食文化に関する専門的な説明やアドバイス」において栄養教諭の役割は重要だとした（松葉口、2018）。2014年度からは、「スーパー食育スクール事業」が実施された。この事業で、小・中・高校の食育の内容と成果を分析し、児童生徒の実態に合わせて指導方法を工夫し、学校全体で指導体制を整え、栄養教諭の専門性を活かし、家庭・地域へ

も働きかけることを目指した（土方ほか、2017）。

戦後の貧しかった時代は、十分な食事、栄養を摂ることが急務であった。だが現在では、経済的に豊かになったが、社会的格差による貧困のしわ寄せとして子どもに栄養不足が及んでいること、豊かな家庭であってもバランスの悪い食事などにより、食育が現在社会でも重要課題となっている。

Ⅳ 教育実践の先行研究

食育が必要であることが周知されてくると、食育の実践や内容の充実が必要になる。すでに多くの実践が試みられているが、近年の教育実践の一部をみていく。

教員養成の課程での学びとして、「総合的な学習の時間」で稲作実習と生き物調査に取り組んだ実践がある（松葉口、2018）。これは、教員養成課程での実践なので、教育現場に食育の実践体験をした学生を送り込むための試みでもある。

教員への指導状況を調べるために、小学校教員の初任者研修の手引きなどから、学校給食と給食指導の扱いが調べられた（鈴木、2018）。「手引き」においては学級経営の視点から給食時の指導の重要性が理解され、文部科学省の「食に関する指導の手引き」を参考に作成されているが、研修において学校給食や給食指導の扱いが極めて希薄であるという課題も指摘された。

小学校給食の残食量からの小学校給食の実態調査が報告された（大橋・岡田、2018）。2013年には、児童一人当たり年間17.2kgが廃棄され、その内訳は、和風献立は残食率の許容範囲の3倍、中華風献立は5倍になり、主菜和風では30%以上、変わりご飯・麺で20%以上、パンでは3%となった。これは児童に好き嫌いが多いことが原因だとされた。

横山（2015）は給食時間に実践をおこなった。給食時に訪問し、その後2年生で「朝食でめざましスイッチオン！」という学級活動をおこなった。この実践では、栄養教諭が存在することで給食時間が重要な食育の機会になっているこ

とを示した。小学校・中学校の道徳教育では、基本的な生活習慣として食育が関わっているとされた(佐藤, 2018)。食習慣の問題として食品のアレルギーをもつ子どもが増加している(渡瀬ほか, 2017)ので、個別の配慮が必要になる。

2017年に示された次期の新学習指導要領では、食育として、道徳科、総合的な学習の時間、特別活動、各教科等、学校の教育活動全体と関連させながら実践されていくべきだと考えられている(佐藤, 2018)。新学習指導要領では教育の情報化が謳われているが、小学生が朝食の栄養バランスを学ぶために、食育の授業で利用できるiPadアプリの開発した研究が紹介されている(手嶋・領木, 2018)。須合・神林(2018)は、運動会で販売するオードブルを考えることで「食のスキル」向上を狙った食育の実践がある。

ここまで見てきた教育実践は、ほんの一部である。食育には取り組まれた多くの先行研究がある。それでも、食育の実践は、必要である。なぜなら、繰り返しになるが、食育は子どもたちに対して「心身の成長及び人格の形成」に重要で「生涯にわたって」「基礎となるものである」ため、教育実践は継続されなければならないからである。社会状況は常に変化しており、新たな実践の手法を模索し続けていく必要がある。また、家庭への食育、地域と連携した食育など、多くの機関が協力しながらの食育も進めていく必要がある。

V 食育の教育実践

これまで見てきたように、多様な食育の実践は必要不可欠である。以下では、永山東小学校と旭川大学短期大学部生活学科食物栄養専攻(以下 旭川短大、あるいは短大と略す)が地域連携としておこなった食育実践の内容を紹介していく。

1 連携の概要

永山東小学校は、旭川市北部の永山地区に位置し、かつては農業地帯であったが、近年は新興住宅や大型商業施設が増加中の地域となって

いる。1学年1学級で各学年10名前後の小規模校だが、校内には給食施設があり児童・教職員の給食(90食程度)をつくっている。栄養教諭は近隣の小学校から来校し、月1回程度の指導がおこなわれている。また、学年ごとに畑を所有し、児童は野菜・花を栽培している。

旭川短大の森重ゼミナールと地域栄養食材研究会サークルにより、連携協定は結んでいないが、永山東小学校での食育が実践されている。永山東小学校は、近距離(車で2~3分)なので、地域連携と教育実践には適した施設である。

2012年度より食育の教育実践を学年別の形式で(各学年につき年1回)実施し、2018年度まで7年間連続で実施し、現在も継続中である。以下では、2018年度の実践をまとめる。

2 実践の目的と内容

実践において、児童への栽培・調理・栄養・給食を通して「食」の意識の涵養を図ること、短大生には、児童への栄養指導の体験及び地域と食の関連を考える契機とすることを目的とした。これらの目的を達成するために、今年度は2つの実践(2018年8月時点)を実施した。

【実践1】

内容

小学2年生の調理実習「夏野菜カレーをつくろう」

ねらい

料理に入っている食材は人が育ててできていること。料理・食事は食材がいくつかの工程を経てできること。料理は調理道具を適切に使用しておこなわれること。刃物・火の扱いには注意を要すること。料理と一緒に作り、食べる楽しさを体験すること。以上のねらいを、馴染みのある「カレー」を作ることで達成する。

予行

8月3日(金) 短大食品加工室にて。食材発注量、手順、所要時間、器具使用の指導上の留意事項(包丁を持たない手の指は“猫の手”で食材を押さえる)などの指導内容の確認をした。

実施

2018年8月30日 9時30分～12時50分
小学校・家庭科室
小学2年生 12名。短大ゼミナール1年生
7名、短大サークル1年生 2名
◎写真1（3枚一組）



写真1 小学2年生の調理実習「夏野菜カレーをつくろう」。ピーラーの代わりにアルミホイルを丸めて使用(上)、野菜を切る(中)、みんなで食べる(下)。

【実践2】

内容

小学3年生の栽培と調理実習「ほうれん草スープをつくろう」

ねらい

野菜を育てる(土作り・畝たて・播種・施肥・水やり・収穫など)こと。自ら育てた野菜で「ほうれん草スープ」を作り食べること。栽培～調理～食事を通じて「食」への理解を深めること。ほうれん草の栄養の説明から栄養の重要性を伝えること。調味料の役割を知ること。以上のねらいの達成を目指す。

栽培(植え付け指導)

例年は栽培できたのだが、本年は天候不順で小学校の畑での植え付け指導を中止した。

実施(調理実習)

2018年7月20日(金) 9時35分～10時30分 小学校・家庭科室

小学3年生 13名。短大ゼミナール2年生
9名

◎写真2(2枚一組)

3 実践の評価

教育実践後、アンケート調査、担任への聞き取り、児童からの感想文などから、結果とその評価を以下にまとめる。なお、アンケートの集計結果は母数が少数であるため割愛する。ただし以下の数値表記は、評価の傾向を示すためのものである。

【実践1】

2年生の調理実習「夏野菜カレーをつくろう」では、料理について、「むずかしかったが楽しかった」が75%で最も多かった。小学校の畑で自分たちが育てたジャガイモとニンジンでカレーをつくったことに対して、「うれしかった」66.7%、「いつも食べるカレーのジャガイモやニンジンよりおいしく思った」66.7%(複数回答可)となった。カレーをつくってみて食物や料理への興味は、「興味がとてもわいた」75%、「今までよりは興味がでた」91.7%となった。また「楽しかった」や「おもしろかった」など、この実践

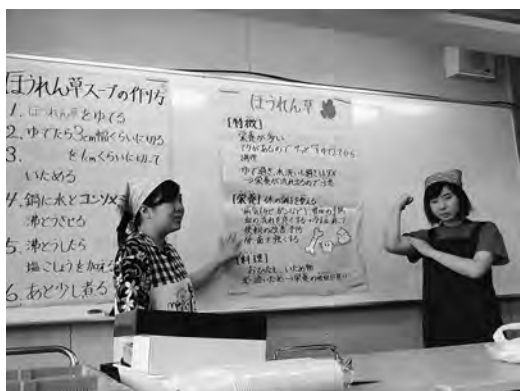


写真2 小学3年生の栽培と調理実習「ほうれん草スープをつくろう」。食材の調理(上)と栄養の説明(下)の様子。

が良い体験になったとの声が多く寄せられた。調理道具(ピーラー、包丁)の困難さが聞かれた。感想文では、短大生との実習体験を楽しんでいたことがわかる。

2年生にとって約3時間半(連続)は非常に長い作業となるが、「楽しかった」や「料理や食べ物に興味を湧いた」との反応があり、食育の実践が有効であったことがわかる。ただし、短大生との交流自体を楽しんでいたとも考えられるので、今後はその違いをわかるような検証が必要であろう。また、ピーラーや包丁の扱いは、児童によっては難しかったようで、ピーラーについては、実習途中で急遽別の手段(アルミホイルをクシャクシャに丸めてじゃがいもの皮をこすって剥く)へ変更して対処した。今後は、調理の安全性、簡便性などの工夫が必要で

あることが判明した。

【実践2】

3年生の栽培と調理実習「ほうれん草スープをつくろう」では、調理が「楽しかった」が100%、ほうれん草の栄養の話は「よくわかった」92.3%、食物や料理への興味は「興味があってもわいた」92.3%となった。また、自分で、家庭でも「つくりたい」や、栄養や包丁の使い方などについての理解が深まったことなどがわかった。

1時間での実践であったが、この程度の時間であれば、お互いの時間調整がしやすい実践といえる。食材がほうれん草に絞られ、栄養の説明も効果的になった。スープづくりで料理を楽しく身近に感じ、「再現」にも意欲的であった。スープの味や香りに言及する感想もあり、2年生にはみられないより深い理解となったようだ。

今回の2つの実践を通じて、小学校教育の一環として、「食」を多角的に伝えられる食育となった。小学生に「食」への興味を喚起でき、近隣の短大生による食育指導は新鮮で、教育上の効果があった。小学校の担当教諭から「給食の残食率が減った」や「食べ物に以前より興味をもつようになった」などの声から、実践の効果が上がったことがわかり、保護者にも好評とのことであった。子どもから家庭へ、家庭から地域へという連携も見られる結果となった。

食物栄養学を専攻し未来の栄養士を目指す短大生にとっては、小学生への食育という実践を通じて、地域貢献のための活動だけでなく、食育の実践の重要性、地域と食についての考え、食に関わる職業の役割を考える重要な契機になった。

VI さいごに：地域連携での食育の意義

食育の歴史をたどりながら、近年食育に関する多くの施策が定められていることから、食育の重要性が非常に高まっていることを示した。食育に関する先行研究をたどると、多くの実践例があるが、多様な実践がまだまだ求められていることが判明してきた。そこで、本論文で

は、地域の短大と小学校、あるいは短大生と児童が連携しておこなった食育実践を示した。本研究では、栄養士の教育を受けている短大生が食育の実践の場を得たこと、小学校児童が食育を実践的に学ぶ機会を得たこと、食育における地域連携の好事例となることなど、いずれも有効であったことを示せた。

健康は、社会生活の大きな基盤である。また、小学生は地域の未来を担う人材で、その健康を支える食育は地域の未来への投資ともなる。だが、小学校では限られた授業時間数や教員の教科教育の大きな負担の中で、いかに食育をおこなうかが模索されている。そんな中、食育を地域連携で行うことは重要であり、近隣の大学（食物栄養学科に限らず実践は可能）が果たす役割は大きいはずである。本研究の実践により、その有効性が明らかにできた。

今後もこのような連携は継続しながらも、小学校の多くの学年への食育実践の拡大、低学年から高学年への食育の連続性、また評価測定（給食残食率調査など）なども充実していく必要がある。

謝 辞

本研究は、永山東小学校の2年生と3年生の児童および担任など学校関係者の協力のもと、保護者の理解をいただき、実践したものである。また、ゼミナールならびにサークルの短大生が地域連携の食育実践として実施したものである。実践に参加した児童と短大生、ならび関係の方々には感謝申し上げる。

文 献

赤松利恵、2017. 学童期における子どもの食の課題と対策. 保健医療科学、66、6、574-581.

Halken S., Host A., 2000. The lessons of noninterventive and interventive prospective studies on the development of atopic disease during childhood. Allergy、55、9、793-802.

土方直美、中岡加奈絵、高田和子、金子佳代子、2017. スーパー食育スクール実施校の事業内容. 栄養学雑誌、75、6、164-173.

石塚左玄、1896. 化学的食養長寿論. 博文館、464p.

石塚左玄、1898. 食物養生法：一名・化学的食養体心論. 博文館、211p.

厚生省保健医療局健康増進栄養課、1993. 食育時代の食を考える. 中央法規出版、243p.

栗原和幸、2010. よくわかる食物アレルギー. 公益財団法人日本アレルギー協会、48p.

松葉口玲子、2018. 教員養成における稲作実習と生き物調査の実践—総合的な学習の必要性. 横浜国立大学教育学部紀要. I、教育科学 164-172.

宮下ひろみ、2018. 新指導要領における小中学校の食育活動と栄養教諭の役割—平成29年度食育指導者養成研修会の考察から. 仙台白百合女子大学紀要、22、117-128.

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、2013. 「今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議最終報告について」今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議、http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/sports/019/toushin/1342567.htm (2018年10月29日閲覧)

村井弦齋、1903. 食道楽. 秋の巻. 報知社、242-245.

内閣府食育推進室、2015. 食育基本法が制定されました. 24p.

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課、2016. 第3次食育推進基本計画.

<http://warp.da.ndl.go.jp/info.ndl.jp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/index.html> (2018年10月29日閲覧)

農林水産省、2018a. 我が国の食生活の現状と食育の推進について. 50p.

農林水産省、2018b. 子供食堂と地域が連携して進める食育活動事例集～地域との連携で食育の環が広がっています～. 60p.

農林水産省、2018c. 子供食堂と連携した地域における食育の推進.

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomosyokudo.html> (2018年11月12日閲覧)

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課、

2018. 「食育」ってどんないいことがあるの？
24p.

大橋裕子、岡田みゆき、2018. 残食量からみる小学校給食の実態. 北海道教育大学紀要、69、1、249-257.

小野章史、松本義信、小野尚美、2018. 義務教育における食育に科学的根拠のあるパフォーマンス. 川崎医療福祉学会誌、27、2、279-291.

佐藤典子、2018. 道徳教育としての食育. 東都医療大学紀要、8、1、15-22.

室内環境学会編、2010. 室内環境学概論. 東京電機大学出版局、258p.

清水冬樹、岡本千春、2018. 市民社会における子ども支援の視点に関する研究～おしつけにならない食支援のあり方を手がかりに. 旭川大学短期大学部紀要、48、65-78.

須合幸司、神林勲、2018. 運動会で販売するミニオードブルを考案する食育の授業実践—「食のスキル」向上を狙った実践と児童への効果—. 北海道教育大学紀要、69、1、249-257
北海道教育大学紀要、69、1、249-257.

鈴木洋子、2018. 小学校初任者研修の手引き等における学校給食・給食指導の扱い. 次世代教員養成センター研究紀要、4、223-227.

手嶋英津子、領木信雄、2018. 小学校におけるICTを活用した食育の授業のためのiPadアプリの開発：朝ごはんをテーマとして. 西南女学院大学紀要、22、117-122.

渡瀬典子、八重樫英広、伊藤雅子、2017. 小学校家庭科におけるマインドフルネスの視点を入れた味覚教育の検討：「だし」の学習教材を中心に. 岩手大学教育学部プロジェクト推進支援事業教育実践研究論文集、5、105-109.

吉田祐一郎、2016. 子ども食堂活動の意味と構成要素の検討に向けた一考察—地域における子どもを主体とした居場所づくりに向けて—. 四天王寺大学紀要、62、355-368.

吉田祐一郎、2017. 居場所としての子ども食堂 自治体が問いかけたいこと. 「地方自治体と子どもの施策」全国自治体シンポジウム2017 越前報告資料集、137-140.

横山英吏子、2015. 心身ともに健康な生活を

送ることができる子の育成を目指して：2年生『朝食でめざましスイッチオン!』. 東京学芸大学附属小金井小学校研究紀要、37、183-186.