

# 短大と小学校の地域連携による地場特産品を利用した食育活動

## Practice of Food Education Through Cooking with Local Agricultural Products by Area-Cooperation in Junior College and Elementary School

森重 正也 ・ 柴山 祐子  
Masaya MORISHIGE ・ Yuko SHIBAYAMA

旭川大学短期大学部生活学科食物栄養専攻

### Abstract

The authors performed the practice of food education under the area cooperation between Nagayama Higashi Elementary School and Junior College of Asahikawa University. The college students studying food and nutrition guided the fifth-year students of the elementary school in cooking training for comprehensive learning period. In this practice, the locally grown "Rice" is chosen for ingredient upon request. It is suitable for studying native place, because both elementary school and junior college stand the same Nagayama area where there is farming. In the results, the practice like this is effective for food education, and it should be necessity to continuing this or other various practice.

### 要旨

本論文では、食育の実践として永山東小学校と旭川大学短期大学部（以下、旭川短大または短大と略記）が地域連携でおこなったものを示した。食物栄養専攻の短大生が小学5年生に「総合的学習」の時間として共同調理の実習を行った。この実践では、小学校の要請を受けて地場産の「お米」を食材として選んだ。小学校と短大は農業が盛んな同じ永山地区に立脚しており、郷土を知る学習において「お米」を利用する事は適していると考えられたからである。結果として、このような地場産農産物を利用した食育実践は有効であり、今後も同様の、或は多角的な実践を継続していくことが必要であろう。

### I はじめに

食育基本法<sup>1)</sup>（平成17年に制定）では、その前文で「すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である」としている。また「子どもが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、なによりも「食」が重要である。今、改めて、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と位置付けるとともに、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

る人間を育てる食育を推進することが求められている」とある。更に「食育はあらゆる世代の国民に必要なもの」としつつも、「子どもたちに対する食育は、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ものである」と明記し、特に社会の未来を担う子どもに対する食育を重視している。

食育基本法第16条に基づき平成18年に最初の食育推進基本計画が作成され、この間14年が経過し、各地で様々な実践・研究がなされてきた。現在、第3次食育推進基本計画<sup>2)</sup>が示され

ているが、その中では重点課題として、

- (1) 若い世代を中心とした食育の推進
  - (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進
  - (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進
  - (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
  - (5) 食文化の継承に向けた食育の推進
- が挙げられている。

これは豊かなはずの日本でここまで「食」や食育の重要性が指摘されねばならない現実が反映されているとも解釈できる。

(1) では、特に「20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多い」と、これから親になる世代への取組の重要性を指摘している。多忙な労働年齢になってからの「食」の理解向上は困難な状況も多く、この点からも、幼年期～学童期における食育の重要性がうかがえる。また、(4) では、年間約643万トン(推計)の食品ロス発生が環境問題の遠因の一つとなりえている点が挙げられている。食料自給率(カロリーベース)も37%と40%弱で推移して一向に上昇の兆しが見えない。

このような状況の中、小学校で食育、また地場特産品を利用して共同調理で食育を行うことは効果が期待でき意義深い。小学生の調理体験は直接的に食事観・自尊感情に影響を及ぼし、間接的に教科に対する関心にも影響を及ぼすことも示唆されている(掃部ほか、2018)<sup>3)</sup>。また、幼稚園、保育園での実践ではあるが、栄養素面での働きかけよりも直接体験的な活動の方が効果的で、食育活動を継続し、保護者や保育関係者との連携を深めていくことが重要との報告もある(菊地ほか、2012)<sup>4)</sup>。テレビ番組やインターネットでの間接体験・疑似体験が増える時代だからこそ、直接的な学びの有効性を示唆しているともいえる。

## II 食育の実践

多様な食育実践が求められる中で、永山東小学校と旭川短大の食物栄養専攻のゼミナールが地域連携として行った実践を紹介したい。

### 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する。永山地区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。しかし、現在でも米をはじめ農業が盛んな地域と言える環境にある。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。

2012年度より食育の実践を学年別の形式で(各学年とも年1回)実施しており、食育寸劇<sup>5)</sup>(小出ほか、2019)や共同調理・野菜栽培指導<sup>6)</sup>(森重ほか、2019)など、2018年度まで7年連続で実施している。

2019年度については、小学5年生と新たな食育実践を行ったので、それを以下にまとめる。なお、当食育活動の内容については、小5学年から「家庭科」導入となることを鑑み、「総合的学習」の時間を利用して「郷土(生活する地域)を学ぶ」、「調理を実践する」内容の食育活動をとの小学校側からの要請を受けて実施された。

### 2. 実践の目的と内容

旭川市永山地区(両校共通に立地する地域)の名産品“お米”を使っての共同調理により、児童においては郷土の社会・生活・特徴を学ぶこと、また「食や調理」への興味喚起を促す点を、短大生においては食育指導の体験及び児童との触れ合いで地域の構成を「食」を通して感じ、また考える契機となすことを目的とした。

#### 【実践】

##### 内容

小学5年生の総合的学習の時間「郷土の名産品“お米”を使ってチャーハンを作ろう」

##### ねらい

お米の調理により料理を完成することで、郷土の基幹産業・環境を感じ知ること。再現が期

待できる馴染みの料理「チャーハン作り」により、自分もできる（家庭内のお手伝い含める）という「食」による自己肯定感形成の一助となすこと。合同での喫食・後片付けも含め調理・食事のマナーを考えること。

### 予行

11月21日（木）短大・食品加工室にて。食材発注量、手順、所要時間、器具（短大からの持参物）、器具使用の指導上の留意点など指導内容全般の確認をした。

### 実施

2019年11月28日（木）10時30分～12時30分 小学校・家庭科室

（但し、短大生は9時50分に家庭科室に入室し、事前準備を完了しておく。）

小学5年生14名（男子9名、女子5名）

短大ゼミナール2年生16名（森重ゼミナール7名、柴山ゼミナール9名。全員女子）



「お米」について事前学習  
（ポスター媒体4枚を利用）

- ・お米のしくみ（栄養）、・稲の一生、
- ・名産地：永山地区、・チャーハンの作り方



テーブル自己紹介  
（4調理台に各3～4名。各々は下の名前で呼び合えるように。）



調理（卵割り、卵とき）



調理 (きる)



盛りつける



調理 (混ぜる)



喫食前にやること (後片付けのために)



調理 (炒める)



全員で喫食



後片付けも大事

### 3. 実践の評価（結果と考察）

食育実践後、アンケート調査（当日帰りのホームルーム時、担任より）や担任への聞き取り等による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人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とする。

質問1. 「永山のお米でチャーハンを作る授業」では、全員14名が「楽しかった」と答えた。

質問2. 「お米の栄養についてのお話」（ポスター媒体による事前学習）については、「良く分かった」11名（78.6%）が最も多かった。「まあまあ分かった」2名、「難しかったが、少しは分かった」1名で、「分からなかった」は0名だった。

質問3. 「郷土の永山地区は、道内でもお米

作りや農業がさかんな地区だと分かりましたか」については、「前から知っていた」7名（50%）、「何となく知っていたが、今回の授業で良く分かった」6名（42.9%）と殆どが知っていたが、「知らなかったなので、そう気づいた」も1名だった。

質問4. 「今日、チャーハンと一緒に作って、前より食べ物や料理に興味がわきましたか」では、「興味がとてもわいた」7名（50%）ただし全員男子、「今までよりは少し興味がわいた」4名（28.6%）で男女各2名、「今までと変わらない」3名（21.4%）ただし全員女子であった。

質問5. 「今日、チャーハンと一緒に作って、お家で料理を作ったり、台所を手伝ったりしてみようと思いましたか」（複数回答可）では、「お家で作ってみたいと思った」7名（50%）で男子4名（男子中44%）、女子3名（女子中60%）、「お家で前より台所のお手伝いができそうかなと思った」5名（35.7%）で男子3名（33.3%）、女子2名（40%）、「もともとお家で料理・お手伝いはしているので、前と変わらない」3名（21.4%）で男子2名（22.2%）、女子1名（20%）だった。

質問6. の自由記述（感じたこと、今後やってみみたいこと）では、14名全員が記述し、11通りの記述がみられた。「大学生と一緒に楽しかった」2名、「次は〇〇と一緒に作ってみたい」12名（料理が10種類）であった。例としては「永山地区のお米でおもちをつくりたい」など新しい料理希望が11名だったが、「チャーハンをまた一緒に作りたい」もあった。いずれにしても共同調理への期待が多かった。

質問1. の結果から、全員が共同調理による食育を楽しく受けとめていた。また、質問3. では「前から知っていた」50%であるが、「何となく知っていた」と「知らなかった」を合わせると50%であることから、当食育実践により、より確実に郷土のお米の存在を伝える事が出来たと言える。また質問4. では、小さな母集団ではあるが性差がみられた。小学5年生だと、共同調理による食育は、男子により効果的であ

る可能性が示唆された。質問5. では、料理やお家でのお手伝いへの意欲向上に効果的な実践だったと言える。

総じて短大生と一緒に共同調理による食育を楽しんでいる様子がみられ、先行研究の多くにみられるように、参加型・体験型の食育活動は小学5年生にも有効であることが分かった。

### Ⅲ 最後に

今回の実践は郷土を知る学習（生活と地域など）として、また調理を知る・食事のマナー（後片付け含む）など小学5年で導入される「家庭科」も考慮しながら、「総合的学習」の一環として実践された。興味深いことに、質問3. の回答にみられるように、日常で見慣れている郷土の田園風景の中にあっても、名産品としての“お米”の認識が明確ではなかった点も判明し、郷土の名産品を使つての食育は必要かつ有効であることが分かった。

また短大生にとっても小学生への食育実践が将来の栄養士業務において役立つものと捉え、貴重な体験になるとともに、地域と「食」の関連をより意識する契機となったと言える。

よって、今回のような小学校と短大が地域連携して食育を実施することは、双方向的な効果が期待でき、今後も必要であることが分かった。

課題もみられた。質問4. や質問5. のアンケート結果にみられるように、食べ物・料理への興味喚起及び料理の再現やお家でのお手伝いへの意欲向上に効果的ではあったが、実際の行動変容にまで至ったかは未調査である。今後はこの点も充実させていく必要がある。

また、短大生も、今回のチャーハン作りは新たに実践した食育手法であったため、予行での見通しと異なり、本番では所要時間がオーバーし、後片付けを最後まで一緒に出来なかった。過密な短大時間割の中では十分な予行が出来ないケースもあるので、情報の引継も含め慎重な準備が要求される。

多様な「食」の現状・問題点を見せるわが国において、健康と幸せの条件といえる「食」の問題に若い頃から触れる事が求められている

中、食育を地域連携として、特に若い世代に行う事は依然として重要である。双方にとって効果が期待出来る実践と言えるため、今後も継続していくことが必要である。

### 謝辞

本研究は、永山東小学校5年生の児童並びに担任の先生をはじめ小学校関係者のご協力のもと、保護者のご理解を頂き、実践したものである。また、2つのゼミナールの短大生が地域連携の食育として実践したものである。参加した児童、短大生、並びに関係の方々のご協力に感謝申し上げます。

加えて黄木農園（永山地区）より当実践のために永山産のお米を食材としてご提供頂き、ご協力に感謝申し上げます。

### 文献

- 1) 内閣府 (2005). 食育基本法, <http://elaw.e-gov.jp/htmldate/H17/H17HO063.html> (2020年1月31日)
- 2) 農林水産省・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:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/index.html> (2020年1月31日)
- 3) 掃部美咲・吉本優子・小松万里子・八竹美輝・森加容子・渡邊英美・小切間美保 (2018). 小学生の家庭での調理経験が食事観、自尊感情、教科に対する関心に及ぼす影響, 栄養学雑誌, 76 (4), 65-76.
- 4) 菊地和美・川原陽子・中澤はるか・林実穂・住吉千佳・吉田真由美 (2012). 石狩市の保育園における食育活動, 藤女子大学家庭科・家政教育研究, 7, 53-60.
- 5) 小出良幸・森重正也・柴山祐子 (2019). 大学一小学校の連携による寸劇を用いた食育の実践, 札幌学院大学総合研究所紀要, 6, 37-46.
- 6) 森重正也・小出良幸・柴山祐子 (2019). 大学と小学校の地域連携による栽培から調理実習まで通した食育の実践, 旭川大学短期大学部紀要, 49, 55-64.