

学校給食と食育に関するセミナーを開催

第18回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーで学校給食と食育に関するセミナーが行われました。

「学校給食を魚食教育の教材にしよう！！～魚から学ぶ食育～」というテーマで金沢大学地域創造学類准教授の林紀代美先生に講演いただきました。林先生は地理学のご専門ですが水産物の流通、消費のことも研究されています。社会科教諭の経験もお持ちであり、いわば学校側の食育事情と要望に魚食普及活動がどのように関ることができるかを伺えればと思い講演をお願いしました。概要を下記いたします。

「食」を通じて学ぶ機会が増えてきたが、係る人の立場によって思惑がそれぞれ違う。魚を売りたい人、何か産業を起こして地域を活性化したいと思う人、健康な社会を作りたいと思う人、美味しい魚を食べたいと思う人など、学校とそれぞれの人たちの擦り合わせがもう少し上手く出来るのではないかと。農業・農産物を活用した食育の取り組みが先行している。水産は現場を見る機会も少なく、教職員にとっては農業・畜産などに比べ扱いにくいし親しみにくい状態。しかし魚は獲れる時も獲れない時もあり、天然も養殖もあり食料資源の特性を説明するのに丁度良い。魚・水産物を使った学習を積み重ねていくことで生活と水産物が繋がっていることを子供達に実感してもらいたい。

消費者は色々なニーズを生産者に発信しており、生産者はそれを受け止め一生懸命商品開発などの工夫をしている。結果的に地域の産業を作ったり水産物の使い方を決めたりしている。つまり消費者も水産物を育てたり変えていったり膨らませたりする力があり、そういう意味では「消費者の社会的責任」をもう少し上手に取り入れて勉強できるようにしたい。

学校教育で学びの対象に取り上げてもらえれば、子供達は注目し将来世代として接点を持つ。しかもその後ろに保護者がいる。子供を通して、保護者・地域・社会に水産物・水産業の情報を提供し生活との係りを考えることになる。最近「食育」が前面に出ているが、昔から教科の学習で＝家庭科、社会科、理科、保健体育などで食に関係のある勉強の機会はあった。「食育」の大きなテーマのもとで自分の教科は色々研究するが、他の教科・科目とどうコラボするか、他の学年の活動とどう結びつけるかは弱い。給食とどう結びつけるかも十分検討できていない。栄養教諭や給食関係者と学級・教科担任との情報交流が必要。これに加えて学校外の業界・地域・保護者との交流で「食」を学ぶ機会に結びつける活動は未だ厳しい。



学校で「食育」をやるということで、学校側も業界の人を呼ぼう、給食で食材を入れよう、特別活動で魚を持ってきてもらおう、となる。協力してくれるのが当たり前だとう意識・姿勢が若干見える。業界としては魚食普及のための投資として学校とお付き合いをするかもしれないが、業界ばかりが負担を強いられるのであれば長続きしないし、長い目で見ると地域や産業の支援にならない。食に係る学びに取り組む者が、お互いに産業や地域を育てたり、子供達を育てたり、食の向上を図っていく上で共通理解を構築していく必要がある。その上でお互いが歩み寄って交渉する。学校側の目線が未だそこまで行っていない。

学校で学んだことを実生活に結びつける工夫や活用が未だ十分に出来ていない。学校は教科の内容をどう学ぶか、業界は魚を食べて欲しい、水産業をどうにかしたい、という個々の思いが前面に出てくる。食に関する学びを使って、係る人やモノがそれぞれの思いも実現しつつ相手と上手く繋がる方向性を探れないか。

児童生徒や先生方、その後ろにいる保護者が定期的に勉強する機会が得られ、その結果水産業・水産物に対して理解してくれる人を増やす必要がある。水産物を使い続け、水産業のファンになってくれる人を作ることが「食」に関する学びであろう。

モノや情報のやり取りには相手がいる。相手がどのような目的を持ち何をしたいと考えている人たちなのか知っておくべき。水産業のためにたくさんの時間は取れない。では学校で勉強する色々な場面で、そこに合った形で情報やモノを提供する。今までは家庭科、社会科への注目が主だったが、工夫をすればたとえば国語や音楽・美術などの科目にも入っていく可能性もある。これが出来れば水産業や水産物「を」勉強するのではなく、私たちが材料を提供するので水産物・水産業「を使って」こんなことを深く楽しく学んでください、という接点の構築になる。先生たちも親近感がわく。

給食の場面での工夫もある。古典的な方法は「給食便り」で保護者と繋がる。給食の試食会をやっているところもある。出来れば業界の方に学習場面に応じた情報や出し方の工夫などを、相手を取り出しやすい形や場で発信してもらいたい。食材についても、商品説明だけではない学習教材になりうるパンフなどを作成・配布したり、商品の包装デザインの段階で子供向けの視点を加えたものにして情報発信する。また、給食時に掲示できるような学習パンフやポスターを1枚でも箱の中に入れて、コピーして各教室に配ったりできる。

地域の食材を出来るだけ身近に感じてもらえるように商品化していくことを、水産業者だけが考えるのではなく地域にいる食の関係者（スーパー、コンビニ、飲食店など）と一緒に考えそれを色々な場所で売っていく、食べていく。

出来ること出来ないことはお互いに理解しあうことが大切。先にあつたように業界の方で「魚を食べてください」という心が含まれすぎると、学校教育自体の目標からズレてくることになるかもしれない。お互いにとってストレスがあつたり、行き違いがあつたりしては良くないし続かない。

給食という実食を伴う場面が学校にはある。地域の人、子供達と一緒に揃う場として学校を活用するしかない。業界としても学校としてもお互いにとって中長期的に譲るところは譲る、組するところは組することが大切。このことを繰り返す中で、私たちの生活を消費者と企業の両方が工夫し、成り立たせている姿が見えてくる。地域を作ったり、産業を作ったり、資源を上手に使うということを勉強する場も提供できると思う。

給食は非常に条件が厳しく、この中で業者は商品開発をしたりしている。ある意味非常に鍛えられている。この厳しい条件の中で出来た工夫、目のつけ方、様々な出会いは、学校給食にとどまらず地域や社会の様々なニーズ、期待に答えられる次の段階へのステップアップに繋がる面もあると思う。是非色々な場面を捉え、水産業界から給食業界からどちらから声をかけても良いと思うので交流を深め、水産物や水産業を活用したモノや場を広めていって欲しい。

*今回の「学校給食と食育」に関するセミナーについては、講演録を作成します。ご希望の方は本会魚食普及推進センターまでお問い合わせください。(TEL: 03-3585-6684, FAX: 03-3582-2337, Eメール: osakana@suisankai.or.jp)