

日本人の伝統的な食文化である「和食」について、和食文化や学校給食に造詣が深い有識者が集まり、青少年への継承のあり方を検討する「和食継承推進協議会」が開かれました。全国学校栄養士協議会会長、現場栄養教諭・学校栄養職員、学識経験者、和食料理人の計9名に加え、オブザーバーとして文部科学省の学校給食調査官と農林水産省の食文化・市場開拓課和食室長を迎えて、平成28年度のテーマである「年中行事」を広く伝えていく方法についての意見交換を行いました。

地域ごとの特色を伝えることが食文化の伝承

和食に触れる機会は増えてきたと思います。祖父母と暮らしている児童は、自分が住む地域の行事について、知識や経験があることが多いようです。行事の意味を深く理解できなくても体験は心に残り、いつか深い理解につながると思います。多様性や地域色が強い年中行事。柔軟性も残しつつ和食給食に発展させていき



江原 絢子
東京家政学院大学
名誉教授

学校給食調理にも惜しみない「ひと手間」を

年中行事の中でも、ひな祭りなどの節句は実際に多くの学校が献立作成を行っています。ですから、給食の中に取り入れられていないわけではないと思います。しっかりと勉強して、伝える方法を考えることが必要だと思います。店と給食室での調理は全く違ってきますが、大量調理において省略されがちな食べやすさやおいしくする



高橋 憲治
御料理 与志福 店主

食べるだけでなく、年中行事の背景や全体像を伝えたい

行事食は、新旧層などもあり、食べる日が地域で異なることがあります。なくなりつつある行事も数多くある中で、行事の取捨選択・掘り起こしを行っていかねばならないし、伝える術も考えていかねばならないと感じています。お正月や五節句などの知識を伝える上で大切なのは、その背景や全体像を伝えていくこと。給食の年



長島 美保子
公益社団法人
全国学校栄養士協議会 会長

和食給食を通して、家庭でも和食を考える機会を提供したい

これからは「日本のこと」を知っている日本人が「おいしい」という時代になるのではないかと考えています。活動で伺った学校では給食で和食を提供することに賛成して下さっています。これは「家庭で和食の提供機会が減っている」という危機感を感じている栄養教諭・学校栄養職員が多いということの表れであるとも思います。より和食を意識する機会



奥田 透
銀座 小十 店主

しっかりと自分の国の文化を知っている児童生徒たちを増やしたい

現在家庭では和食を食べる機会というのはかなり減ってしまっていると感じます。そういった社会の中で、学校で日本の食文化を伝えていくことが非常に大切です。児童生徒たちには、大人になったときにわかるようにしてあげたい。そのためには根気よく、小学校6年間通して教えていける形があればいいと思います。私達料理人は、「給食で煮干しを使うにはどうした



高木 一雄
京料理 たか木 店主

和食普及のためにはまず行動を起こすべき

私の修業時代は、実際に銀杏の葉っぱを集める、ちまきをまいてお客さんに提供するなど、行動することから始めました。その際に「きれいだね」などと褒められることでやる気が出て来たと実感できたので、学校給食においても、調理員さんが評価してもらえればいいと感じます。和食給食応援団に参加する料理人も年々増えていま



宮本 大介
お料理 宮本 店主

児童だけでなく、親の世代にも和食文化を伝えたい

和食文化、年中行事の文化に触れ合う機会を増やしていきたいと思っています。昨年9月に給食でおはぎを出しました。すると児童に「この黒いお寿司は何?」と聞かれ、「おはぎを知らない児童もいるんだ!」ということに衝撃を受けました。また、児童のみならず「節分の時には歳の数だけ甘い豆を食べる」など、誤っ



松丸 奨
文京区立金富小学校
学校栄養職員

年中行事は年に一度の特別な日。何を提供できるかを常に考えています

毎日の給食を教材として、児童たちが何を学ぶか、栄養教諭としてどんな願いを込めるかを常に考えています。その中で年中行事を数多く取り入れ、限られた予算の中でも費用を調整して、お頭付きの鯛や鰻、松茸なども提供してきました。年中行事をはじめ年に一度しか出ない特別な献立の時は特に、児童たちに「おいしー!」「また食べたい!」と思わせる工夫が大切と考えています。栄養教諭だけではなく、担任の先生たちにも協力いただき学校全体で和食文化の継承に取り組めるよう、積極的にアプローチをしていきます。



羽田野 有紀
新宿区立東戸山小学校
栄養教諭

生徒たちの興味を引くため、多彩なアプローチを行いたい

千葉県南房総地域では、奥田さん考案の献立で、広範囲で統一献立を行いました。また、和食給食の取組を1日単発ではなく4日継続して行うなど、様々な方法でアプローチをかけています。栄養教諭だけではなく、和食料理人の方とのタッグも心強いです。有名な料理人が携わっていると知るだ



小安 亜季
南房総市立嶺南中学校
栄養教諭

年中行事は、日本の食文化としても長く大切にしていきたいもの

和食文化が大切にしてきた地域の絆、家族の絆が地域を支えています。料理人の方々、栄養教諭・学校栄養職員の方々など皆様のご尽力のおかげで、日本人の伝統的な食文化としての「和食」を伝えていくことができています。年中行事というテーマも、今後長く大事にしていきたい日本の食文化です。



西 経子
農林水産省 食料産業局
食文化・市場開拓課 和食室長

学校給食を活用した食育を通して家庭にも根付くような発信を目指す

給食は生きた教材です。地域に応じた行事食の背景を伝えることが大切です。そして、各地域の食文化についての理解を深めると共に、学校から家庭に配信することも必要です。また、小・中学校と幅広い年代で実施される学校給食を通して、発達段階に応じた指導を行っていく必要があると考えています。こうした取組が家庭内で話題になり、繋がっていくようにすることも、普及には欠かせないことだと思います。



斎藤 るみ
文部科学省 初等中等教育局
健康教育・食育課 学校給食調査官