和食継承推進協議会での意見・提言

児童生徒が得た和食の知識を、実生活に活かすためには、家庭が受け皿として機能しなければ不可能です。

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 会長
長島美保子 先生

多様な食文化を理解すると同時に、「和食」の深い精神性を学ばせたい

世界の食文化と対比することで、世界の中の和食の素晴らしさを調和を持って教えていくという役割も学校給食は担っていると思います。

一方、栄養教諭が生き生きとこの事業に参加していた姿が印象に残っています。児童生徒たちに和食文化を継承することは大変重要なことだと感じ入りました。給食で児童生徒たちに伝えるべきは、実生活に活かすための手立てです。御飯の炊き方、味噌汁の作り方、主菜・副菜などを整えて実際に調理できると同時に、理論的にも和食の型を理解するよう促すような、自立を視野に入れた食教育が理想だと考えています。

その給食で何を伝えたいのか？という点を整理しながら、献立を立案することが、「和食給食」提供のポイント。

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 副会長
柳沢幸子 先生

より良くおいしい給食を！そんな思いを新たにしました

私が勤務する学校では「給食は食べる教科書だ」という信念のもと、料理を手作りできる環境を確保し、主食は週5回米飯を、年間平均でも60％は地域食材で調理して提供しています。

給食で和食の献立を取り入れる時には、季節感、彩り、地域食材、伝統食や行事食、日本独自の調味料の特徴など、その献立で児童生徒に伝えたいことを整理したうえで献立を作成し、それを校内放送やお便りなどのツールを駆使して、児童生徒に伝えることが大切かと思います。また、手法として、他文化の食事の特徴を知って、改めて和食について考える機会を設けることも効果的です。

児童生徒自身が和食を「食べたい」と思うための、教育との連携が必要です。

墨田区立押上小学校 学校栄養職員
松本恭子 先生

自分の仕事に対する哲学を私たち自身が育むことも大切

学校給食献立は私たちが決め、誰も選ぶことはできません。「教育だから当たり前」という見方におごらず、食を選択できる現代においても児童生徒たちが将来和食を選択するためには、和食が「食べたいもの」であることが大切です。2016年1月、全校への講話や毎日の便りで和食の魅力を伝えながら、約1ヶ月間給食で和食だけを提供しました。終わりに行ったアンケート調査では、和食を好きだという児童が100％である反面、朝晩で和食を食べたいと思う児童は60％にとどまりました。この矛盾を無くす事こそ、全教職員ですすめる教育と連携した和食給食なのではないでしょうか。

「和食」という文化を、ひと言で説明するとすれば、「自然の尊重」という一語に、尽きるのではないでしょうか。

東京家政学院大学 名誉教授
江原絢子 先生

軸となる〝精神〟を理解すると、文化は継承されやすくなる

「和食」は「自然を尊重する」という精神性が評価され、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。「自然」をカミ（神）として祈り、感謝の念を抱きながら、得られた食材や周囲の環境を最大限に生かして食事を整えていく。そのような中で調理技術が向上し、料理に季節感が盛り込まれたり、器を愛でる文化も生まれました。「和食」は、食材や食具や調理法など、〝外来〟を受け入れて定着させ続ける文化です。時とともに更新される文化だからこそ軸が必要です。それが「自然を尊重する精神」。この軸となる精神を児童生徒と共有すれば、和食への理解がより深まるはずです。

家庭の食が洋風化している今、週5回の和食給食をめざしたい

銀座 小十 店主
奥田透 氏

学校給食で和食を提供する事が、ニュースになるという状況を変えたい

どのような取組もはじめに「ゴール」を決めることが必要だと思います。何年後にどのような状況になっていたいのか…？ 全員でめざすべき旗印を決め、そこまで辿り着くために解決しなければならない課題をクリアにしましょう。現在の家庭では、世界の多様な食文化に触れる機会は多くても、家庭で和食の文化を受け継ぐ機会は明らかに減っていますよね。例えば、お節料理を食べることが「健康長寿や子孫繁栄、豊作などを願うこと」であるというようなことを伝える機会がなくなるのは忍びないです。この国の食が文化的にも価値が高いことを、もっと認識できる世の中にしなければなりません。

栄養士の先生は、児童生徒の唯一の料理人。笑顔を想像しながら、調理に取り組んで欲しいです。

京料理 たか木 店主
高木一雄 氏

食べる相手を思うことから、「おいしい給食」は始まります。

この2年間、関西の給食の現状を観察していると、給食の出来栄えや味には地域ごとに相当な格差があることが分かってきました。例えば、水分が多く細切れになってしまった焼きそばとパンと牛乳だけ…という給食もありました。和食の提供以前の問題ではありますが、そのような給食を児童生徒たちに食べさせてしまって良いのだろうか？と日々自問しています。おいしい給食を提供するためには、確かに「論理」と「技術」も大切ですが、それ以上に提供する側の「熱意」が大切なのではないか？と考えています。誰のために料理するのか？食べる相手の笑顔を想像しながら作っていただきたいです。

船橋市教育委員会 学校教育部
保健体育課 給食指導係 主査 **岩島由美子**

おいしい給食があっての食育、和食給食だと思います。船橋市では、出汁にこだわり和食給食を提供したところ、中学生の好きな給食では、鯖の味噌煮が上位に入りました。より良い給食の追求に終わりはありません。個々の栄養教諭・学校栄養職員が「自分にできること」を考え、日々技術の向上に励んでいって頂きたいと思います。

農林水産省 食料産業局
食文化・市場開拓課 和食室長 **勝野美江**

和食給食応援団の活動が日本全国に花開いていることをうれしく思います。これも参加されている料理人の皆様のみならず、学校給食関係者の皆様のおかげだと思います。こうした活動がイベントとして実施される状態から、日常的に実施されるものとなり、子どもたちに和食文化が継承されていくこと願っています。

和食給食応援団の「いままで」と「これから」

全国の40名の和食料理人からなる「和食給食応援団」。今までの活動のあゆみと、これからの目標をまとめてみました。

（2011年4月～2016年2月実績）

参加料理人数

40名

講演会・食育授業参加者数

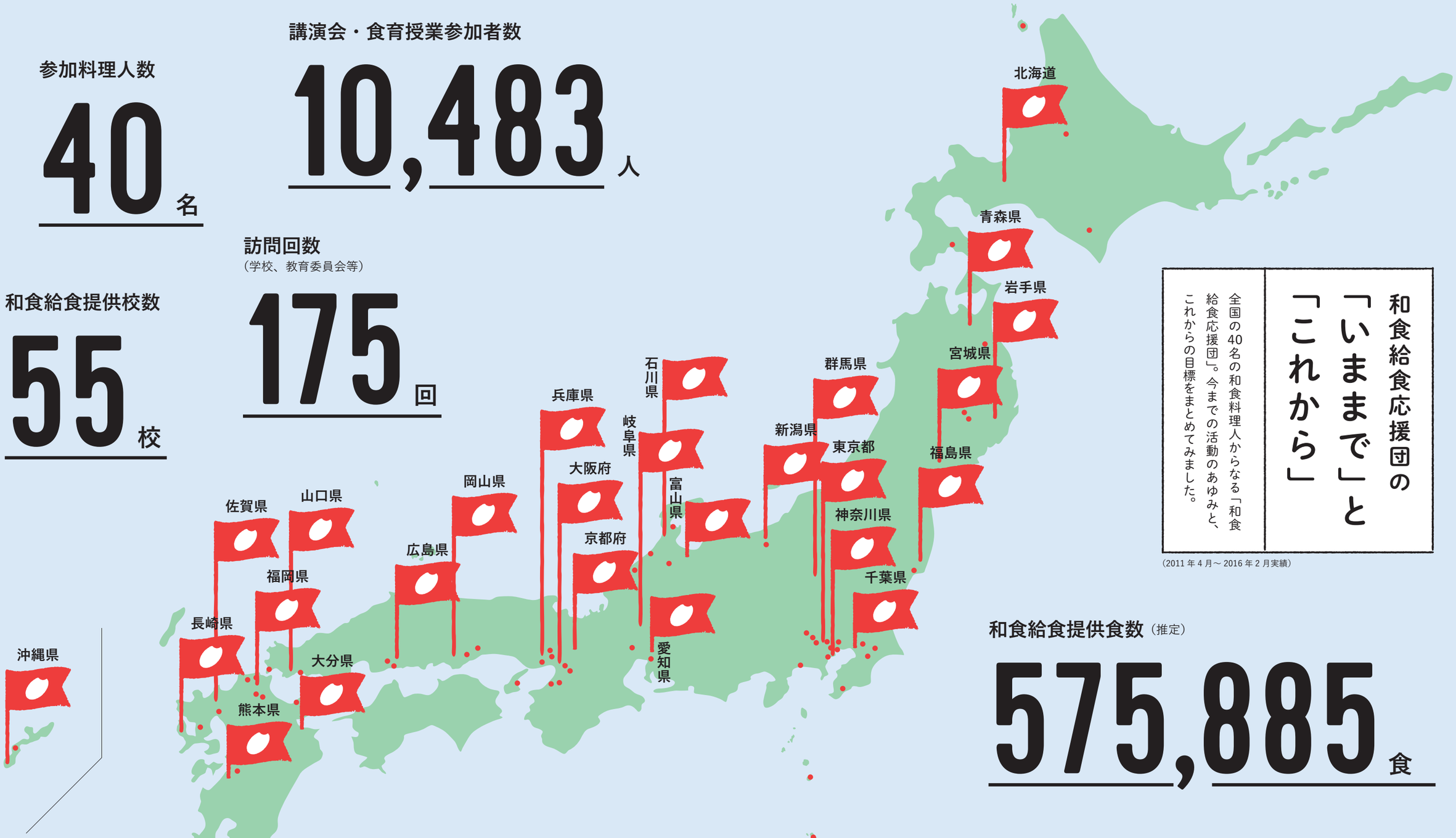
10,483人

訪問回数
（学校、教育委員会等）

175回

和食給食提供校数

55校



和食給食提供食数（推定）

575,885食

国内の第一次産業を絶やさぬために

国内の農業・漁業の魅力を児童生徒たちに知ってもらおう！と、2011年に稲作の生産者とともに学校へ赴いたことがきっかけとなり、今に至る「和食給食応援団」。学校給食の献立が洋食化していることが、国産食材の利用率を下げていること、そして学校給食だけでなく、家庭の食卓においても、和食の文化や伝統の継承が困難になっていることがわかってきました。学校給食の役割が変わってきていると感じたのです。

そんな折、東京・恵比寿に『日本料理 賛否両論』を構える笠原将弘さんに学校給食の現状を説明し、献立のプレゼントを依頼、食育授業の実施から、笠原さんによる給食調理へと発展し、取組は少しずつ広がり始めました。

目的は献立を含めた「和食」文化全体の継承

「和食」が「日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に認定されたことをきっかけに、学校給食に和食献立を増やすという営みが平成25年度に農林水産省で事業化、活動体の名前が「和食給食応援団」となったのもその時です。主に関東と関西の料理人の皆さんに学校給食向けの献立を立案していただき、実際に学校へ赴いて調理するというスタイルが確立しました。

明けて平成26年度には、北海道から大分まで全国26か所を訪問。できる限り訪問先の地元料理人へ依頼して、地元料理人が学校へ訪問するペースを作りました。

ところが、公立小中学校は全国に約33000校。その全てを訪問することは現実的ではありません。そこで今年度は学校から教育委員会単位への訪問にシフト、一度の訪問で数十名から100人規模の栄養教諭・学校栄養職員の皆さんと「和食」文化への知識や和食献立を提供するための技術や知恵を共有する機会を作ることができ、和食給食普及の手ごたえを感じつつあります。

学校と料理人の自発的な活動を促したい

来年度の目標は、学校側と料理人とのやり取りや献立作成までの一連の流れを整え、栄養教諭・学校栄養職員の皆さんが主体となって、近隣の和食料理人と協働しやすい仕組みを構築すること。学校と地元の料理人との自発的な活動を「和食給食応援団」の事務局がサポートするというかたちで、この活動を永続的なものにする足がかりをつくりたいと考えております。