

今月のトピックス

学校給食全国集会 結果報告 2002年2月25日開催しました

今年も、学校給食全国集会在東京都千代田区の日本教育会館にて2月25日に開催しました。この学校給食全国集会は、全日本自治団体労働組合（自治労）、日本教職員組合（日教組）、日本消費者連盟、全国学校給食を考える会の4団体が1985年の旧文部省による学校給食合理化通知をうけて、子ども達のための学校給食実現を目指し毎年開催しているものです。全国より、調理員、栄養士、保護者、市民運動関係者らが集まり、各地の事例報告などを通じて、運動の広がりを作っています。この学校給食ニュースも、学校給食全国集会から生まれました。

今年の集会は、約700人が集まりました。記念講演に、東京都三鷹市の教育委員長であり、食の随筆家でもある本間千枝子さん、山形県高島町の元教育委員長で、有

機農業生産者、農民詩人の星寛治さんにご登場いただきました。三鷹市では、学校給食を総合教育に生かした例があり、高島町は地産地消に地域ぐるみで取り組み、質の高い学校給食を実践されています。その背景にある考え方について、お話しいただきました。

また、事例発表は、福岡県穂波町の調理員による学童保育所での給食提供と、福島県のある市で導入が計画されている栄養士の民間委託化についての報告が寄せられました。ふたつの事例とも、各地で関心が高く、集会では活発な意見交換がよせられました。

この講演内容と、事例報告については、学校給食ニュース紙上で今後順次掲載させていただきます。

今号は、本間千枝子さんの講演を掲載します。

記念講演 「食・ねぐら・愛」 本間千枝子さん

最近の日本で、子どもの周辺をめぐる不祥事が数々と起こっています。日々の食卓をながめてみますと、子ども達の成長にとって決定的な場でありながら、うっかりすると毒まで盛られかねない状況です。日本では、今の状況にさきかけて本当に毒を盛られた水俣病があったことを忘れてはならないと思います。

私は、ダイオキシン、PCB、環境ホルモン、遺伝子組み換え食品の問題や、古くて新しい化学肥料と農薬を多用する農業の問題を盛り込んだ1冊の本を1999年に出しました。題名は「毒を盛るか、愛を盛るか」です。愛を盛るべき食卓に毒が盛られている、そんな気がしてなりません。

食の問題もさることながら、とくに東京では、ヒートアイランドの問題もあります。私の住む三鷹市では、教室が40

度にもなる中で多くの古い校舎の教室に冷房が入りません。一極集中した結果のヒートアイランド化が起こっています。ビルの超高層化が進められていますが、人も水もすべて電力を使って出入りすることになります。これが人間に優しい都市と言えるのでしょうか。

子ども達が住む環境をお役所まかせにしていられませんか。

私は8年前から三鷹市で教育委員をつとめています。現在は、教育委員長をおおせつかっています。文部科学省が総合的学習の授業を各学校独自のプログラムで、地域の人々の力を導入して展開するという方針を打ち出してから、市内のある小学校の校長先生に、「本間先生も子ども達のために何か考えてください」と宿題をいただきました。

考えてみますと、私は戦争前の生まれです。戦争中に

小学生として集団疎開もしました。食べることがどれほど大切で切実な問題であったか、身をもって知っています。私は親ゆずりの生まれつきの食いしん坊です。集団疎開に行ったとき、意地が汚いと、悪い生徒に入っていました。

日本が高度成長をとげる前の時代にアメリカ暮らしをしました。昭和30年代の前半です。みなさんご存じのローラ・インガルス・ワイルダーの「大草原の小さな家」のさらに前の「大きな森の小さな家」の舞台だったウィスコンシン州にいました。冬は零下10度20度があたり前の地域です。高度成長前の時代ですから、車なんか持ってません。私の夫は学者でしたから、冬ごもりのような生活をしていました。そこで私はいわゆる生活史にあたる本を読みました。

そんな過去の体験を生かして小学校の子ども達にどういう授業ができるかいろいろ考えました。すぐに私は、根本的な、命を養うものとしての食の話をしよと思いあたりました。すでに、服部先生をはじめ諸先生方が、健康と栄養という問題から「食育」という授業をされています。もし、私が食で授業を展開するのなら、どんな形で皆に学んでもらうのか、子ども達が私の授業を聞いた先に何を見るのか、考えました。そして、子ども達と分かち合える問題にしよと思いました。

人間が昔からどんな暮らしをしていたのか。昔の暮らしは食べることで精一杯です。生きていくために食べものを求めるのが仕事という時代が長かったわけです。そういう日々の文化人類学的なものを子ども達にわかりやすく説明できないか、文部科学省のいう「生きる力」や「生活」という抽象的なものではなく、具体的なもので分かりやすい話をしよと思いました。

そこで、子ども達がよく食べている素材、米やトウモロコシや鶏やキャベツなど、ひとつを切り口として、目の先に見えるもの、今の生活、昔の生活を語るという語り口を考えつきました。

さらに、私の話をヒントにして子ども達に自主学習してもらえます。最近インターネットで子ども達が自主学習をしています。図書館も充実しています。調べ学習は十分にできるはずです。

その「素材」が世界でどんなふう食卓に並んで、どういうふうな世界の位置づけにされているか、どんなふう人間に役立ってきたかを話し合います。最後に、私の話をふまえて、子ども達がひとりひとりが一生懸命考え、日本だけでなく、あの社会、この社会、つまり、クロスカルチュラル、文明が交差した、文化が交差した料理を作

ってもら、という筋書きを考えました。

これをたったひとつのユニークなスタディ、One and Only Unique Study と名付け、学校に提案しました。

私はこの授業をするために少なからずの本を読みました。それで、校長先生にできそうですと話しました。私はてっきり来年の春、つまり2002年4月からだと思っていたのですが、校長先生はすぐにやってくださいということでした。

小学校の子ども達に教えるなどということは生まれてはじめてのことです。幸い私の娘が教員の資格を持っていて手伝ってくれました。それでふたりしてでかけました。

子ども達に新しい知識をふるまって、それからどうしようと思っていました。

私は偶然の運に恵まれた人間だと思っています。長年つきあっていた日本経済新聞社の記者をしている友達が偶然に電話をかけてきて、「あなた何か新しいことに取り組んでいないの」と聞いてきました。前には、私の家で太陽光発電を導入したこともあり、何か新しいことをやっているのではないかと電話をかけてきたようです。そこで、「総合的学習のお手伝いをするのよ」と話をしたら、「食でやるの」「はい食でします」「それについて書いてください」ということで新聞記事にも書きました。ここで私は「物語を通して子どもに伝える食」としました。「物語」と表現したのは、それが子ども達への愛情だったのだと思います。自分がさえない小学生、中学生で、勉強もあまり好きではなかった、そんな時代を考えると、その時代から何十年たっても私の中で消えないのは「物語」なんです。知識として教えられたことは、何年かで忘れてしまいます。残っていくのはほとんどが「物語」であり、忘れません。それをばねに世界が広がります。

私がどのように物語を話すかと言いますと、まず、ひとつ素材を選びます。先生方と話して、トウモロコシにするか、お魚にするか、キャベツにするか、考えた末、日本人だから米にしよと決めました。

米は主食ですから、子ども達が学年ごとに勉強しています。社会の学習でもやっています。説明も聞いています。稲作りもしています。それなのになぜ私が米をとりあげるか、これは大変なことです。そのために私はまた本を読みました。時間は自主学習を含めると11時間におよぶもので、それを配分し、プログラムができました。

まず、私と娘が行って、私が米の話をします。そして、子ども達が自主学習をして、料理をつくります。

話の内容は外国の学者が書いた話をヒントにしました。「ある民族が米を主食にすれば、その民族は米に支配される」という意味のことが書いてありました。社会の春夏

秋冬は米作りが中心となり、地域の経済、政治、酒造りというように日本もそうです。封建時代の「石高」も、「粟田」という言葉もあります。山形の「民田なす」の「民田」が意味するのは何を差すのでしょうか。人を指すのにも「新米」などと言います。言葉にも「米」が非常に多用されています。その学者は、「米はそれ自体が専制君主である」と書いています。「米作りをいったんある民族がはじめると、絶えない労働に支配され、米に支配され、それを食べて、死んでいく」とも書いています。そういうことを考えながら、11種類の米を用意しました。

京都にいろんな米を売っている米屋があります。私自身もアメリカのワイルドライス、米でない米を用意しました。シリアからくすねてきた米も、餅米も、玄米も、七分づきも、黒米、赤米、緑米など11種類の米を学校に持ち込みました。

それを見て、子ども達は「わあっ」と歓声を上げました。「ひやあ」という驚きの声の方が本当かも知れません。たいへんな反響がありました。米がこんなに種類のあるものかとはじめて知ったようでした。

次に棚田の美しい風景をあちこちグラビアで探して、見せました。日本の民族主義的な学者の中には「このごろ棚田をライステラスと英語で呼んでいるが、どういうつもりか」という人がいますが、英語の Rice terrace という言葉は何世紀も前からあります。棚田は日本の風景だけではありません。世界で一番ふるい棚田が今も残っているのはフィリピンのルソン島です。2000年前から、今も現存しています。写真はいくら探してもありませんでした。山の上の1300メートルぐらいの所から地上まで人間の手で作られていて、保水性の高い石で囲った棚田だということです。これを西洋の人がながめて驚いてライステラスという単語ができた、これもむかし物語のように聞いたのです。この棚田は、世界の不思議のひとつとしても上げられています。

その話を子どもにしますと、また「ひやあ」という声が出ます。

私は、その風景写真を見せられないのが残念です。旅の出版社などに頼んでみても、ありませんでした。見せられないのが残念だと話して、中国も、インドも、アメリカの飛行機で種を蒔くような田んぼも少し詳しく説明しました。

そして、料理の実習も、日本だけでなく、中国も、インドも、韓国も、東南アジアも、アメリカも入れてね、と話しておきました。

その前に、発表会もあったのですが、それまでに子ど

も達から「どこの米作りを教えてください」とたくさんのFAXがありました。私はそれに精一杯答えました。

子ども達はたいへんな思いをして発表しました。発表会に私は感激しました。子どもの好奇心をかきたてるとこれだけ反応してくれる、そのすばらしいサンプルになりました。

さらにおかしかったのは、クロスカルチャルな料理です。子ども達に何種類か米を渡しておきましたら、いろんな例が出てきました。5種類の米を全部一緒に混ぜて炊いてチャーハンを作る。キムチを入れて、ちょっとカレーを入れて、エビを入れて…それでクロスカルチャル。すごいのは、クレープを焼き、何種類かの米で長細いおぼぎのようなものをつくり、クレープにまいたもの。クレープにはあんことクリームが入っていました。「先生食べて、先生食べて」と持ってきます。何班かに分かれて料理を作っていますので、その日は全部食べてたいへんでした。

先生や子ども達に聞いた後日談ですが、米についての資料が足りない、ろくに参考書がない、図書室の司書の先生に「日本人なんだから米についての資料をもっとそろえてくれ」と言ったんだそうです。私は近年めったにない幸せな気持ちになりました。

そして、次に魚の授業を企画しました。魚と鯨と海という切り口で語っていただく、と、「ウィメンズ・フォーラム・魚」の白石ユリ子さんをお願いしました。白石さんもたいへんにハッスルして下さり、私の申し上げたような展開で魚と鯨と海について話してくださいました。そして、調査捕鯨で獲った鯨のサンプルを持ち込んで竜田揚げを作って、鯨汁をふるまっていたいただきました。

この授業は、小学校と三鷹市教育委員会が何年かの研究発表をする日でした。全国から人が集まり、文部科学省からも参加者がありました。この魚と鯨と海の授業で驚いてくださり、そして、鯨汁などで驚いていただき、文部科学省の方には「この学校は役所が考えている先を行っている」とほめてくださったのです。

この授業は私だけでなく、栄養士の先生、調理員の方々、受け持ちの先生が次々と考えついて、その一端を私がこんなふうにしたらとお話するにしても、多くの方が展開していかれるものではないかと思いました。

学校給食の場を生かして、この授業を、授業というより「物語」を給食の時間に加えてくださったなら、それがどんな話手であっても、子ども達の前に実物があり、それを子ども達の口から入れてしまうのですから、どんなに伝わりやすいでしょう。一体化する物語として私は学校給食の時間をこういうことに使えば、ただ、早く、残さずに、好

き嫌いをせず食べなさいというだけでなく、どんなに豊かなものになるだろうと、手前味噌ながら思います。

私の本題に入りたいと思います。

私は三鷹市の給食、授業参観をして、1年に何校も、ある年は小中あわせて21校全部をまわったこともありました。5～6校で試食をして、栄養士の方にお話を聞き、調理員の方にもご挨拶をして、教育委員会事務局の説明も聞いてきました。毎月の月例報告で耳を傾けるべきこともあります。

私には30代、40代の子どもがいます。この子達が小学校のころにあった給食に比べれば、現在の給食は内容的には非常に充実しました。栄養面でも整っています。伝統的で民族的な面でも心がけるようになってきて文化の面でも相当に気を配られています。よりよい質の給食を提供することに励んできたシステムが、子ども達の救済というようなことになっています。かつては家の中で食の知識が教えられていて、栄養やこれがどういう労働で作られているということは食卓で語られていたことです。が、それが語られなくなっています。子ども達は食をみて、パッケージを開けてそのままだしてくれたのか、家ではすぐにわかりますが、給食だって調理員の方がつくっていらっしゃるたいへんな労働をもしも見なければ、これは分からないわけです。個々の対応は、全国いろいろと差があり、万全とはいえません。この問題をどう解決していくのか。

地域の野菜をできるだけ使うとか、そういう取り組みも三鷹市では行われています。食器の改善も財政に応じて安全を点検しながらなされつつあります。三鷹市はレベルが高くてめぐまれた方なのかもしれません。民間に委託もしていません。もし家庭の中で買って来たお総菜やスナック菓子しか与えられない子どもがいれば、学校給食は、子ども達の栄養面で欠けるものをおぎなうような、そういう役をはたしつつあると考えます。学校給食の持つ意味は現代ではさらに深く重くなりました。

家庭の背景を考えてみますと、子どもは学校給食だけで育つわけではありません。日本の子ども達は、家庭の食卓で誰が作ったどんなものを与えられて、どんな話を親から聞いているのか、さらに、何を考えながら彼らは座って食べているのか。先日もNHKのテレビで子ども達がひとり食べている絵を描いている絵がとても多く、切実な願望として、家族一緒にの団らんみたいな絵もあって「こうなったらいいなあ」という絵だとの説明がありました。

食卓というのは、単に食事を並べる台ではなくて、大きな役割を果たしてきました。家族の中で子ども達の心身を養い親が子を社会に送り出すために必要な、生きていく術

のヒントを与え、人間としてのマナーをつくる場、が、家庭の中の食卓だったのです。それが今消えつつあります。その役を学校がしよわなければならないのでしょうか。学校も、たしかに、親のかわり、家庭のかわりをする事ができるのですが、双方が子ども達の明日を考え、このことについて深く改善していく問題だと思います。

子どもが産まれてから18歳になるまで、見るもの聞くもの、すべてを教育としてそれを100%とすると、学校教育はそのうちたった9%でしかありません。これはアメリカの学者から聞いたもので、日本でも確かめてみました。やはり日本でも9%ぐらいの数字だという確認を得ました。

日本では何か、青少年の凶悪な犯罪などが起こると原因追及のほとんどが学校教育に向けられます。しかし、あらためて考えてみれば、親たちによるいたいけな幼児殺しとか、年ゆかぬ少女の売春とか、これは学校教育のなせるわざではないでしょう。家庭環境をつきつめて考えてみれば、食卓に問題があると思います。

子ども達は親や環境を選んで生まれてくることはできません。これは不幸な子ども達にとっては本当に気の毒な問題です。食卓がいかに大切なものか、みなさんはよく分かっていらっしゃると思います。他の動物と違って、人間は、獲得した食糧をねぐらに持ち帰って仲間と分かち合う習性をはるか昔に持っていたわけです。現在という時点だけでなく、未来まで想定することができる動物になりました。食のために計画性を身につけたとも言われています。さらに食を得るための労働をいとわない動物になりました。食の分配をめぐる家族が成立し、親族ができたというわけです。

人間は、食べている間、食卓で言葉を生み出したという人がいます。ヒトが人間に育つ場所は食卓だと文化人類学者は言うわけです。

食卓がもたらす、くつろいだ、満たされた気持ちというのが、空腹だけでなく、人間の精神も満たす、渴望、いろいろな想いまでも満たしてくれるものであるということなのです。

家族の中に、子どもとして生まれ、人間として成長するには、長い年月がかかります。はじめは母乳、乳を母から与えられ、やがて乳にかわる食べものを母親から与えられて子どもは育つわけですが、ただ、乳と食物を与えられていれば、栄養万全であれば、その子どもはすくすくと育つのでしょうか。次のような観察の記録があります。

古い例ですが、イギリスの精神分析医でルネ・スピッツという人がいます。この人が、第二次大戦前後ですがロンドンの乳児院における観察研究をしました。友人の心

理学者に聞いた話ですが、当時の乳児院の子は孤児あるいは親が面倒を見られない乳幼児であり、ただ物理的に食物を与えられ、おむつをかえられているだけの乳幼児は、抱き上げられて、言葉をかけられ、ほほえみを与えられた大人が接している乳幼児と比較した場合、精神的にも肉体的にも発達が非常に遅れるというのです。さらにショックなことは、スキンシップを与えられなかった乳幼児は死亡率さえも高いというのです。

この例を現代でこそみなさんにあらためて考えていただきたいと思います。

子どもの命を養う役を果たし得ない、それは愛情がないからなのです。

日本では人間が生きていくために必要なものを「三大要素」として教えられます。「衣食住」と家庭科かなにかで習ってこられたと思います。

あるとき、この三大要素が西洋にもあることに気が付きました。西洋では、「三つの基本的要求」とよび、人間に生きていこうという意志を与えるものとしています。それが、今回の講演の題である「食・ねぐら・愛」です。日本の衣食住から衣が抜けていますが、ねぐらというのは、自分を保護するものですから衣も住も入っていると思いますが、日本の三大要素の中には愛がありません。愛は目に見えないものですが、キリスト教社会だからあたりまえよということではないと思います。

日本の三大要素はぜんぶ物質です。この三大要素が西洋から輸入したのか、前からあったのか、そのあたりのことはつきつめずにはありますが、すべて物質だということが気にかかります。もしかしたら、日本には愛という観念はなかったのかもしれないとも考えました。たしかに、私たちは口に出して I love you とは言いませんよね。夫婦の間でも、恋人の間でも、これまでは言わなかった。ましてや親子では、親が子に対して、子が親に対して I love you

と言うでしょうか。西欧ではよくみかけます。I love you と言って親が子を送り出す。子どもも親にそれをかえしています。これは口先だけでしょうか。そうではなく、親子の絆の確認であると思います。先生との会話の中でも、

I love you、小学校でアメリカなどでは差別があつてはいけないので、クラスの全員が全員にバレンタインカードを書くのです。ですから、愛というのが人間を生かすものであるというのが、キリスト教であるなしに関わらずしみわたっているのだと思います。私たちはそれに気が付かないできたのですが、実は愛は持っていたのです。愛という意識が日本人には薄いのかと言えば、そうではないのです。

京都の国立京都病院医長をされていた石田勝正先生は、心療科の先生でもあり、「生きる原点」というミリオン書房から出された本の中で、「愛とは親や肉親あるいは集団や群に結びつけるために自然が高等動物に与えた本能」だというのです。つまり、子どもをどこかに所属させるために考えた一種の本能なんです。愛はその本能をもとに母親や父親から教えられる脳の活動だというのです。母が死んでしまったという子はいますが、母親がいない子、というのはありません。ですから、母か父か、そばにいる人から教えられる脳の活動であり、愛がなかったら集団の中で互いに生かしあうことができないので、その種族は滅びてしまいます。

集団の中で、互いに生かしあうことができない、殺す少年というのは、幼児の時代に父親、母親、家のなかで愛を教えられる機会のなかった、不幸な少年で、脳の活動が愛を受け入れることができないようになってしまった人間ではないかと思ひます。

私が70年に近い生涯をもって観察しますと、愛は食卓とわかちがたく結びついているものです。ねぐらの中の女性達もつばら担ってきたと思っています。

近代以前の生活は、食べて生命を維持することが家族の最重要課題ですから、男性が食べものを獲得してきており、その役割は大きなものがありました。男性が食べものを調達してきて、女性がこしらえる。

ローラ・インガルス父さん母さんの生活を見ていただければそれがよく分かります。19世紀の西部の暮らしは、男女共同の作業の上に成り立っていたことがよく分かりますが、これはアメリカの西部だけではなく、その後工業化の時代が来ると、男性達は外へ出て給料をかせいできて、それで食物を獲得するという役割になりました。家族の中のワークシェアリングはついこの間まで続いていたわけです。しかし、子どものかたわらに四六時中居続けた女達へ、家事の重みはぐつと傾いていました。西部の時代のことわざに「男の一日は日の出から日没まで、女の一日には終わりが無い」というのがあります。この間まで、アメリカの西部だけではなく、日本だってそうやって暮らしてきたのだと思います。私の目の前には母親の姿が浮かんできます。子どもといわず、家族全員の世話を焼いた生涯でした。

当時の女の仕事は家族の命をあずかる、人間が生きていく基本のいちばん重要なものを女が握っていたのです。ですから、「命あずけます」という言葉は、やくざの言葉だと思われているかも知れませんが、私の父などは、「女性に対する求愛の言葉だ、それに感激して結婚する女は

大勢いる」と言っていました。私の母などもそうして結婚したのかも知れません。

彼女の力いかんで、家族は生きたり命を落としたりしたのです。戦争中の暮らしをみているとそう思います。「男の一日は日の出から日没まで、女の一日は終わりが無い」というのはどの社会の中でも真実だったと思います。女性にそもそも我が身よりは我が子を、家族を愛するという愛情がなければ人間社会は続いてこれなかったのだと思っていましたら、先ほどの石田勝正氏の別な本「心ってなんだろう」の中に「母性愛こそが人類の鍵を握っている」と書かれていました。実は母性愛の中に人に尽くしたくなる心、かわいいものへの集中愛、初期育児での母子癒着などの特徴があって、生まれてきたばかりの子どもが母親との密接な母子関係に満足すると、子どもはやがて自分も他も愛することのできる安定した人格に育つのだそうです。母子癒着、母なのです大切なのは。私は日本を憂いながら、その一方で一度は家を出ていった30代、40代の子どものご飯をつくっていながら、女の一日は終わりが無いどころか、女の仕事は一生終わりが無いのではないかと、思っている古風な人間です。

今から20年前にするどい言葉を言ったアメリカの女性があります。80年代は女性の立場が従来のものでなくなりました。外食産業が女性の社会進出を支えるために大きく多様化して、いろいろなものがでてきました。できあいの惣菜を買ってきて、食べるというのも外食と考えますと、そのあと5～6年、つまり85年ぐらいになると、アメリカ人の家庭は、4回に3回は外食になるとされていた時代でした。その中で、この女性、フィッシャーという作家は、「女性の愛の形が変わると、社会の食べ方が変わる」と言いました。今、まさに日本がそういう時代になってきているという実感はみなさんもお持ちでしょう。

家庭の中で食をつくり連綿と家族の面倒を見続けてきた女性達は、かつてはそれが美德と言われましたが、その習性が自立を妨げるものだとと言われるようにもなりました。フェミニズムの方達などは、家にいて家族の面倒や子どもをみていたのでは、税金も納められないし、国にとって不経済だという人もいるのですが、つくづく考えてしまいます。

子どもはどうなるのでしょうか。女性の社会進出は、当然のライフスタイルになりつつあります。もちろん、女性の自立性と新たな生き甲斐を提供することになりました。一家の古い形でのワークシェアリングがここで変わって、男女2人が家計の分担者になった社会、新しい文明がはじまりました。この中で先進国共通の誰が家族の食を作り、誰が家族の食を守るのか、という問題は、外食産業が、誠

心誠意良心的な存在であるとしても、未解決な問題として残るのではないのでしょうか。

子どもは食卓で育つと言っても過言ではないのです。ですから、学校における食卓、学校給食が非常に大切な意味を持ってきました。

子どものよりよき食生活に対して、積極的に提言して取り組むことのできる目や、勘や、判断を保護者が持っていないとすると、子ども達はどこで学習するのか。家庭にももう一度目をこらして考えて欲しい一方で、学校給食に、今欠落した部分を補うにあまりある力を発揮してほしいと思います。

学校給食をさらに向上させて、いろいろな多様な対応がとれるようになる。現在、素材は一応安心であるというところに誰が目を光らせてくれているのかと言えば、調理員であり、栄養士であると思います。けれども、お母さん達の方からそのことに対して何か要望が上がっているのでしょうか。三鷹市の事務局に聞きましたら、保護者が畑を見せて欲しい、この農家がどう肥料を使って生産しているのか見学させて欲しいという声はひとつも上がらないということでした。ですから、今、子ども達の食卓はあなただけにさせられているわけです。日常生活の中の食だってそうなので、ましてや学校給食になにかを提言するというのではなく、問題が起こってから糾弾するだけです。でも、それは保護者自身の責任でもあるわけです。

学校給食をさらに向上させて、素材は限りなく安全で、無農薬で有機農法で健康な畜産物で保存料を含まない調味料で作り、味わいも優れている、そういうものに食がなるのは望ましいことですが、栄養士や調理員が努力するだけでなく、保護者もその努力を怠ってはいけません。

子どもは給食だけで育つわけではありませんが、現代では、給食はかつての家庭で食卓が果たした役割の肩代わりをしなければならない時代が来ています。

子どもの食べものに対する知識、食べものの向こう側に見える世界、そういう限らないものが広がるには、学校でいろいろ語られることが大きな意味をもつことになりました。栄養士だけでなく、調理にたずさわる方々も、同じような気持ちで子どもに接しているわけですから、その方達の活躍の場を私たちは考えなければなりません。

子どもが社会に生きるルールをどこで学ぶのか、先生だけがそれを教えてくれるわけではありません。これからは、先生も保護者も、給食にたずさわる人びとも、学校教育に関係するすべての人びとが一致してその方針を立てていかなければなりません。

かつて、子どもは食卓で親と会話することで他と対話する形を覚えました。食卓で家族における自分の位置を知って、社会における家族の位置、地域社会を知り、母親や父親、家族の愛情によって選ばれた食物で自分は成長し、親や保護者の持つ社会の常識によって子どもの判断力が養われ、備わり、その力で子どもは社会の一員として生きていくべきを知るのだ、と私は思っていました。しかし、いまや、そういう環境がくずれているのです。

したがって、この問題は家族の中で考えるとともに学校にも要望をだし、学校給食の形を、食卓の持つ意味を深

くとらえた質の高いものに、これは食べものの質だけでない、そういうものに反映していかなければならないと思います。学校給食がこれから向上することは、子ども達の力でもあり、保護者の力でもあり、それにたずさわる地域の方々の力を反映するものです。これから育っていく子ども達の危機を救うために、家庭、学校、地域が協力しながら、食を切り口にして（なぜなら、食が一番浸透しやすくお話にもなるからです）子ども達自身の力を高めていきたいと思っています。

民間委託阻止事例

兵庫県香住町の民間委託化は署名活動と議会議論で阻止されました

2001年12月、兵庫県香住町の学校給食民間委託計画が、町民有権者の62%の署名とそれを背景にした議会での活発な議論によって中止されました。

委託計画は、2000年12月に策定された行政改革大綱によって、学校給食調理を含むいくつもの業務を委託化するものでした。香住町の学校給食は学校給食センターで正規職員4名、嘱託職員5名が勤務しており、正規職員は職種転換、嘱託職員は、委託会社が引き継ぐということになっていましたが、委託会社の入札は毎年行うとしているため、実質的には解雇と同じになります。

香住町では、嘱託の学校給食調理員をふくむ嘱託職員の会ができており、嘱託職員としての主体的とりくみもできる状況がありました。

そのような中で、香住町職員組合をはじめ、様々な団体が活発な活動を行い、署名活動、議会質問を通して民間委託の問題点、矛盾点をつき、委託化阻止を達成しています。

さらに、この活動を通して、嘱託職員の会が労働組合として組織化されました。嘱託職員の主体的取り組みは、民間委託問題を考える上で、委託化されたあとの委託会社職員、パートの労働問題を含めて大きな課題になっています。この点でも香住町の取り組みは他の地域での活動に役立つものです。

自治労兵庫県本部現業評議会担当、Kさんより兵庫県香住町の学校給食民間委託阻止について、詳しいご報告をいただきました。（学校給食ニュース編集）

香住町学校給食民間委託反対請願署名による議会否決の闘い

- (1) 香住町当局は、香住町行財政構造改革大綱に基づき昨年夏から進められてきた ①清掃収集・斎場業務、②スクールバス運転業務、③学校給食センター調理・運搬業務、④病院リネン業務の委託について受託業者との仮契約に基づき2001年12月11～21日開会の町議会に委託案を提出すべく準備をすすめてきました。
- (2) 香住町職員労働組合は2001年8月から当局交渉を進めてきましたが、町長は「行革については町長自らの考えで進めるべきではなく、検討委員会の決定に従っているだけである。基本どおり進めたいのでご理解いただきたい」という姿勢に終始していました。また、「嘱託職員については、委託業者に雇用を引き継いでもらうように

委託契約で明記していくが、これがうまくいかない場合は1年間に限って臨時職員として雇用していく」としていました。原則として嘱託職員はゼロとしていく方向性が大綱には示されていました。

(3) 香住町職は、2001年11月5日の代議員会で署名活動を提起、11月7日の職場集会で「民間委託の白紙撤回と直営堅持を求める請願署名」の取り組みを確認しました。町職はもとより但馬丹波ブロック単組や教職員組合、全通などの協力により6,876人(有権者62%)の署名が集約されました。町職組合員は、ほぼ署名活動に参加しているとのこと。1人ひとりの組合員がこの委託問題を自分のこととして行動ができたかどうか問われていますが、請願団体として香住町職と兵教組城崎支部が、12月5日に町議会のA議長にB・C・Dの3議員の紹介で請願署名を提出しました。

(4) 香住町議会は12月11日～21日の会期で開催されました。第1日目(11日)には嶋田議員が「民間委託業の内定について問う」をテーマに、E議員が「民間委託による町財政負担軽減について問う」をテーマに一般質問を行い、委託の問題点を明らかにしながら行政責任を追究しました。E議員は、嘱託職員の解雇について職員とその家族の生活を奪う人権問題であると当局を追求しましたが、町長は「それは解雇ではなく、1年雇用の嘱託職員であるので退職である」と力説しました。

第3日目(13日)にはF議員が、①～③の委託を含めた一般会計補正予算案に対して請願署名を踏まえた修正案を提出しました。17日の総務常任委員会(G委員長、6人)は請願署名を少数否決しました。同委員会は、1人が欠席、賛成2人、反対2人のために委員長採決で不採択となりました。修正案と請願署名の取り扱いについては、21日の本議会最終日に採決となりました。

(5) 21日の本会議ではF議員が提出した一般会計補正予算の修正案については、16議員(議長除く)の出席の中で原案に賛成の5議員と修正案に賛成の4議員が活発に発言しました。原案賛成議員からは「苦しい町財政から効率化を進めるべきだ」「職員も入った行革委員会で決まったものであり、後から職員組合が反対するのは適切とは言いがたい」「議員の使命は厳しい町財政のなか住民に委託の必要性を説得することではないのか」等の発言が相次ぎました。一方で修正案賛成議員からは「6800人を超える請願署名の民意に議会は応えるべきものだ」「嘱託職員が委託会社に引き継がれたとしても、そこでの年収を試算すると80万しかならないという。こんな理不尽なことは許されない」「行政サービスの後退になることは必至である」「請願署名の重みも考えて、委託については先送りすべきではないか」等の発言が出されました。一般会計補正予算案についての修正案に対して賛成8人、反対8人の同数となり、議長は採決で「請願署名の重みから修正案に賛成します」と言明し、委託関連予算計上を除いた一般会計補正予算案が可決しました。

病院事業企業会計補正予算についても17議員の出席のなかで反対の3議員と賛成の3議員が発言、採決の結果では8議員が賛成しましたが、少数否決となりました。そのために4事業の民間委託案はすべて否決されたことをうけて請願署名はみなし採択という扱いになりました。町行政と町議会の緊張関係、住民自治を体現した町議会、活発な議会討論など民主主義の学校としての地方自治が機能していることが、町職員組合などの署名活動と合わせて委託白紙撤回を実現させたといえます。

(6) 12月議会終了後から町当局は報復的な動きとして嘱託職員への雇止めを企図した臨時職員の公募を1月町広報(15日頃)に載せる準備を進めています。嘱託職員については、3～4年前に嘱託職員の雇止め問題で「嘱託職員の会」(小林会長・36人)が結成されていましたが、2002年1月16日に香住町嘱託職員労働組合として結成されました。現在、常勤嘱託から非常勤嘱託への切り替えについての労働条件について交渉が続いています。

以上

最近のできごと

2002年1月～2月の新聞などから

【食材 地場型給食】

福岡県、米飯給食郷土料理セミナーをひらく

福島県、全県で市町村産米使用へ

山形県金山町、むきそば料理を給食へ

岡山県の地場型給食

山形県、地場産給食を拡大

千葉県市川市で地場海苔

【民間委託・給食運営】

福井県武生市、外注弁当併用制へ

秋田県千畑町、学校給食センター完成

【その他】

無洗米の使用拡大傾向

米粉パン、ひろがりはじめる

W杯にむけて出場国料理の給食

秋田県本庄市で、誘致企業の食品を給食へ

【BSE・食品表示】