

今月のトピックス

学校給食全国集会 報告 2

2002年2月25日に開催した、学校給食全国集会記念講演の第2段をお届けします。

記念講演：地域が支える学校給食 星寛治

山形県高島町の星です。私は教育行政に24年ほど関わりましたが、町の教育委員長を離れて2年半ほどになります。現場のことからややうとくなくなっておりますので、テーマに沿えるかどうか、少し心配なところもありますが、みなさんと一緒に考えていきたいと思っております。私は今も現役の農民です。この年になってもひたすら大地に汗を流して有機農業で作物を育てております。1973年高島町有機農業研究会を立ち上げ、それ以来手探りの実践を積み上げ、今日にいたりしました。

その中でも、特に、都市のめざめた市民の方々、地域の学校現場、とりわけ給食の現場の中で子ども達の健康を支えるためにがんばっておられる調理員のみなさん、栄養士のみなさん、と一緒にしながら、食と農を結ぶ、あるいは教育と農を結ぶという視点で汗を流してきたと思っています。

24年も子ども達の成長と変化を見ていますと、日本の近代化がもたらしたたいへん深刻な影響が地域の子ども達にも表れてきました。できるだけマイナスの変化をきたさないように願いながら先生方や地域の方々と共に取り組みました。

21世紀に入って、本来なら環境と生命の世紀が開けると言われていましたが、残念ながら、世界はますます混沌とした暗闇の中に放り込まれ、不安な時代を迎えています。営々と築いてきた物質文明が崩れていって、日本の高度な産業社会も完全に行き詰まってしまうました。今までの延長で日本を立て直そうとか、もっとお金や物の面で豊かにしようとしても、それはむなしのではないかと思います。むしろ、本当の豊かさとは一体なんだろうかと、根元的な問い直しをしながら、

人類の歴史の中でも何度もないような転換期にさしかかっている今、私たちの生き方を考える時になっていると思います。先が見えなければ見えないほど、むしろ身の回りのことを見つめ直して、そこから固めていく。一步一步確実な歩みを続けていく以外にないと思えます。その場合、なにより大事なのは健康です。健康なくして、理想論を語ってもむなしです。困難な時代だからこそ、食べものや健康に今まで以上に意を注いで、ていねいに大事につくり、食べていくことが求められていると思うのです。大人はもちろん、これからの時代を担う子ども達に、大人の何倍も留意しながら食べものを与え続けていかなければなりません。

みなさんは専門家ですから我が国の自給率についてもご存じだと思います。カロリーベースで、40%、穀物だけで27%というのが国が公表している自給率です。しかし、研究者によればもっと低下しているという見方が一般的です。カロリーベースであるいは39%とか、穀物ベースで26%と指摘する方もいます。つまり、私たちの胃袋の3分の2は外国から輸入したものによってまかなわれているということです。東京や大阪など大都市だけではなくて、日本列島津々浦々の農村、漁村、山村にいたるまでスーパーやコンビニが進出し、そこにあるものはほとんど都会と同じものなのです。自然豊かな環境の中で育っていると思っていた地域の子も達もたいへんな危機の中にとらえなければなりません。農水省に、国の農業政策を提案する役割を持つ、農林水産政策研究所があります。その機関誌に興味深いレポートがありました。「フードマイレージ」という考え方です。

地球の果てからまで輸入している食品。生産された国から日本の港まで輸送に要するエネルギーは膨大です。同時に、吐き出す汚染やエントロピーも多くなります。国内で生産するのをやめ輸入に頼るといのは、地球環境を悪化させるのに大きく負担することは明らかです。中田哲也さんという方が研究の中間報告のようなものを書いています。輸入相手国からの食糧輸入量に我が国への輸送距離を掛け合わせて数量化する試みです。日本は食糧の総輸入量が5千300万トンにもなります。それに地球の裏側となると1万キロぐらいありますから、相手国と日本との距離を丹念に調べていくと、フードマイレージは5千億トン・キロメートルという数字になるそうです。外国のフードマイレージと比較すれば、韓国の3.4倍、アメリカの3.7倍という驚くべき数字になります。アメリカは、輸出大国として知られています。せいぜい、北米、中南米からの輸入ですむため、2億数千万人の人口がいても意外とフードマイレージは小さいのです。

我が国の惨憺たる状況が、新しい農業基本法に描くように急速に改善されて自給率が高まっていくかと言えば、残念ながら、目標とは裏腹に低下傾向にあるということが、農水省が公表したデータの中に裏書きされています。

都道府県別に行けば、北海道は、カロリーベースで176%の自給率、2番目が秋田県で157%、3番目が山形県で128%と続き、東北各県はほとんど100%前後を維持し、食糧基地としての面目を保っています。反対に大都市での自給率をみますと東京都1%、大阪府2%、神奈川県3%、埼玉県12%、京都府13%という数字が並びます。九州各県は比較的がんばってじりじりと自給率を上げていますが、全体では、農業県といわれる県の自給率が徐々に減っており、国としての自給率も低下傾向にあります。

その我が国の食卓の中身をみれば、質の面では、完全に食糧危機の段階に入っています。本間先生がご指摘されましたが、本当の食べものと呼ばれるものがこの国にどれだけ出回っているのか、お寒い限りです。スーパーやコンビニの商品に、貼られているシールの原産国を見てみれば、ありとあらゆる国があります。毎日、国際見本市を開いているようなものです。最近、ポストハーベスト農薬、環境ホルモンなどの不安、あるいは遺伝子組み換え作物が、次世代に対してどれだけ深刻な影響を与えていくのかの研究がしっかり行われていません。ヨーロッパ諸国に比べると非常に無防

備で、丸腰で受け入れてきたきらいがあり、これからの子ども達に負の遺産を残しているのではないかと思います。

幸い、市民運動、消費者運動が盛り上がり、厚生労働省、農水省に対して様々な要請活動を行い、ようやく30数品目ほどに限ってですが、遺伝子組み換えの表示を義務づけるところまでにたどりつきました。しかし、輸入の遺伝子組み換え食品だけでなく、我が国においても外国の多国籍企業などと結びながら、国内において、たとえば、遺伝子組み換えコシヒカリの開発が着々と進み、筑波の研究所段階では成功し、ほ場実験へ移すところまで来ていて、安全性が確認されているのを待っているという状況があります。

今まで作りにくかった良質米を、倒れにくく、丈夫に、病虫害にも強いという生産の側面とともに、たとえば、人のゲノム、人間の遺伝子を米の中に組み込んで、おぼけのような米をつくったわけです。不思議というか、おそろべきことに、生活習慣病のひとつの要因である血糖値を高くしていくのを抑えるホルモンをお米の中に生成していき、食べ続けることで糖尿病を予防するような人造の品種が世に出ようとしているそうです。

このことについては、去年の集会で天笠先生などから勉強されていると思います。

さて、日本の子ども達が発しているSOS、赤信号は、経済優先で突っ走ってきた日本の中にもたらしてきた深刻な矛盾です。たとえば、キレル子ども達、犯罪に衝動的につっぱしるような体質を作り出した一番の根底に食べものの乱れ、食の荒廃があると実感してきました。このことを解決しないで、純教育的なもので日本の子ども達を心身ともに健康に育てるのは非常に難しいと考えています。

子ども達にとって生きる力とは何かと考えれば、命の糧である食を、労働と、技と、文化的な力で生み出す能力に他なりません。日本の教育にはその視点がすっぽりと欠け落ちています。いくら抽象的な文言を労しても、子ども達の健やかな育ちを取り戻すことはできないと思います。

日本の子ども達をもう一度自然に帰すことが何より大事ではないでしょうか。緊急の課題としてあると思います。子ども達が豊かな自然の中に入って、自ら身体を使って、汗を大地にしたたせながら、命を育てるといふ取り組みをするときに、命の不思議さ、かけがえのない生命の尊厳に目覚めるのではないかと思います。

具体的にどういふところから、このような時代の流れを作っていけばいいのでしょうか。

それは、「身土不二」から再出発だと思います。土と私たち人間の身体は不離一体の関係であるという意味です。「身土不二」はもともと中国の仏教に由来する言葉であり、思想です。ここ20年ほど、日本の消費者運動、有機農業運動はこの言葉をひとつのスローガンにして展開されてきました。最近では、自治体なども、「地産地消」という言葉をよく使うようになりました。私の住む山形県でも農業基本条例が昨秋に制定され、その太い柱に、安全な食糧を県民に安定的に供給することをうたっております。つまり、農業生産者だけでなく、県民全体のための基本条例です。これは、国の新しい農業基本法と同じ理念に立っています。もうひとつは、このために環境保全型農業を推進するという柱を立てています。そうして、地産地消で県民の食卓を作ると明言しています。そのための予算措置をさっそく14年度予算の中に入れ、知事がかなり力を入れて地産地消、食農教育の推進事業を全県的に展開する運びになっています。地産地消の動きは県レベルだけでなく、市町村でも広がっています。

やさしく言えば、畑と食卓を結ぶと言うことです。今までの日本人の食生活が海の向こうに依存しているということは、ものすごく距離が遠いわけです。この距離をできるだけ近づけてくる。農と食の距離を至近距離まで縮めていくということです。場合によっては、食と農が重なり合う関係を意識的に作り出していくことがたいへん大事な課題だと思います。

そのために重要な要素は地域に豊かに脈打っている食文化です。それを大事にしながら、現代の食生活の中に受け継ぎ、新たな創造を加味していくことが大切です。そのような営みが具体的に実現していき、はじめて、子ども達の健康と、人の一生の健康なライフスタイルが創造されるのではないかと思います。

そのような健康なライフスタイルを形成していく基本のところに学校給食だがあると考えます。

じっくりと現場をみてみますと、現実には、バランスのとれた、しかも、安全でおいしい、作る人の心の伝わるような給食を実践されている学校の子供達は、のびやかに心身ともに健全に育っていくという事例がとて多いです。筋書きの正しさが見えてきます。

人間教育のもっとも基本を担うのが、食を通しての教育であり、その一番大切な部分をいまや学校給食が担っています。孤食化が際限もなく進んでいく現代社

会において給食はともに食べるという楽しい、にぎやかな場を作り出しています。おいしければ、子ども達はきれいに食べます。皿をなめるようにしていただきます。作ってくださった方への感謝の心はそこから育っていくと思います。そして、今日の給食はこんなにおいしかったと、家庭で母親に同じものを作って欲しいとせがまれたとき、お母さんは、努力をして良い食卓をつくり、家庭においても食の面から子どもの育ちを支えていくという思いが働いてくると思います。学校給食は、その波及効果の中で、家庭の食卓をも正常化し、地域全体の食文化をさらに豊かなものにしていく役割を持っていると思います。

日本の食料事情に即していえば、特にご飯、米の消費が落ち込んで、30年以上も減反政策が続いているという情けない状況にあります。水田もぼうぼうに荒れ果ててしまい、やがて原野に戻ってしまうという風景に、どこにいても出会います。私たちのような農を営んできたものだけでなく、心ある人々はみんな胸を痛めています。この風景は、日本の列島の環境がしだいに衰えていることを意味するわけです。だから、なんとかして、米の消費を上向きにしていくような食教育をやっていかなければならないと思うのです。

ある研究者の説によりますと、人間の食べものの嗜好、好みはおおかた14歳ぐらいまでに決まるそうです。つまり、中学校卒業するまでに一生の食べものの好みが決まってしまう。またある研究者は、中学校では遅い、小学校6年生ぐらいまでにはおおよそ決まるという方もいます。いずれにせよ、義務教育の段階での食生活が、一生を規定するのですから、たいへんなことです。

高島町は、人口2万7千弱ぐらいの小さな田園都市です。小学校7校と中学校4校があります。給食は、小学校だけで、中学校は弁当をちゃんとつくってもらって持参するようにという方針で一貫しています。これについては、議論が分かれるところですが、小学校については、センター方式はとらず、はじまっていらい自校方式にこだわっています。週4回ごはんを提供し、1食だけ、パンとか、たまに麺類が出るようです。児童数が多いところでは、町内のパン工場のパン焼きかまどで、昔ながらのアルミの麦缶でクラスごとに量目を合わせて40分ぐらいで炊きあげています。それを保温し、各学校に運んでいます。おかずは自校で調理しています。

小さな学校は、ご飯まで自校炊飯です。

かつて、給食用のお米は、政府米を使うこと、そう

でなければ、国の補助金がでないという規制がありました。しかし、どうしても地場産のおいしいごはんを食べさせたいとの思いがあり、1990年から、宮城県の高賀城方式に学び、地元でとれたおいしい米に全面的に切り替えました。補助金分は行政と農協が応分に負担して地場産米を提供しました。

食材の質を限りなく向上させることが、食べものを本当においしく安全で、栄養価がたっぷり、新鮮であるという条件を生み出すことができます。最近、機能性まで加味されるようになりましたので、そこに配慮することも必要かと思えます。

一昨日、高島町に農水省の食品総合研究所の堀田博先生を招き、有機農法と減農薬、慣行農法の野菜に品質の差があるのか、その研究の成果に基づいた話をいただきました。データを示してのお話でしたので説得力がありました。有機農法の特徴として、葱の場合では、葉の色と硝酸の含有量にかなりの差があるそうです。色があわくて、硝酸の含有量が少ない。玉葱ではりとマグネシウムの含有量がたいへん多い。桃や洋なしではポリフェノールの含有量が多く、ポリフェノールオキシターゼの含有量が高い。温州みかんでは糖度が高いというデータが出されました。米については、でんぷんのねばりが向上し、食味が上がります。キャベツでも炭水化物、りんの含有量が多く、レタスは貯蔵性、外観、肉質などが向上し、ブロッコリーは、ビタミンC、カロチンなどが高いということでした。品目ごとの特徴を上げられました。

食べものとして身体に入れた場合、健康に増進する働き、が、機能性だと思えます。とりわけ、生体調整機能を取り上げられています。有機農法産であれば、生理活性分子とか、ホルモンとか、機能性アミノ酸などが高い数値を示し、抗変異原性、抗腫瘍性、抗酸化性、消化促進性、抗便秘性、抗肥満性、血圧調整能力、免疫賦活能、学習知力調節能などが高まるとされています。つまり、本当にいい食べものを日常的に取り込んでいると体力だけでなく、学習能力も向上していくということを科学的に裏付けているわけです。

このように見ていけば、給食の食材の質がいかに大事かということがわかります。

可能な限り有機無農薬で、価格の面でなかなかそこまで手が届かないものであっても、減農薬で、安全なもの、できるだけ新鮮なものを使うシステムを作り出すことが大事だと思えます。現実、日本列島の津々浦々で実践が行われています。

そういう望ましい学校給食を食べて育つ子どもは、望ましい食習慣を自ずと身につけて、それをもち続け、健康と自立性を養うことができると結論づけられるのではないのでしょうか。

私の足元の高島町立和田小学校給食について触れてみます。

昭和39年、1964年に、地域のお母さん方が集まり、毎日の給食の野菜を自分たちの自給野菜を多めに作って1年を通して提供しようと考え、自給組合を作りました。その前は、家庭から手元にある野菜を持ち寄っていたという段階がありましたが、安定的に確保できなかったり、品質鮮度の問題があったようです。

発足以来、38年に渡って、地域のお母さん方が、給食のある日は、校門が開くと同時に、朝採った野菜を給食室に届けています。最初に取り組んだ方は70代中頃か後半になり、その娘さんやお嫁さんがあとを引き継いで自給野菜組合を守り続けています。あるいは、都会から移住された方が高島町には50数名いますが、その中で女性の方々が積極的に自給野菜組合に参加して、元々の地域住民と一緒に、学校給食を支えていただいています。教育行政の方からはとても頭の下がる取組みです。

今から10数年前からは、町立保育所でも同じ方々の野菜や無農薬のコシヒカリを使い、ご飯は白米ではなく、7分や5分づきのご飯を提供しています。

小学校の児童は、町内で1687名います。1食あたりの予算は、250円ぐらいです。でも、流通経費が一銭もかからず、いいものが安く手に入り、おかずを一品ぐらい多めに作ってもらえます。

私は職務柄いろんな学校の給食室を見せてもらったり、食べる姿を見たり、試食させてもらってまいりました。今でも、子ども達はほとんど残しません。これは、野菜をつくってくださるお母さん方の顔が見える、と同時に、自校調理で、心を込めてつくって下さる調理員さんの姿が目に見えるわけですから、作る方と食べる子ども達の距離が近く、重なり合っているわけです。ただ子ども達は感謝の思いが膨らむのです。毎年1回、給食記念日には、子ども達の作文や手作りの金メダルなどが給食の原料を届けるお母さん方に渡されています。

これは、和田小学校だけでなく、高島の他の学校でも可能なところから取り組み、レベルを高めていこうという体制になっています。県内外、秋田県の労農市民会議が音頭をとって、知事、市町村長、議会なども動

かし、全県的に地産地消の学校給食を推進しようと考
え、「子どもの食と健康を守る会」というのを地域プロ
ックごとに形成しながら取り組みがはじまりました。あと
2~3年たったら、めざましい成果が見られるのではな
いかと思います。

たとえば、湯沢、雄勝地方の子どもの食と健康を考
える会は、いろんな団体のリーダーで構成されていま
すが、私たちの給食をみたいと、2日間にわたり、食材
をつくる現場、給食をつくる現場、食べているところを
ごらんになり、自給野菜をつくるお母さん方と交流会を
を持ちました。帰られた後、すぐにその地域でのあらた
な取り組みがはじまっていると思います。

高島町では、今から約30年前に若い農民達が38名集
まって、高島町有機農業研究会を立ち上げました。こ
の初期の取り組みについては、有吉佐和子さんの「複
合汚染」にかなりのページをさいて紹介されています。
最初の頃は、本当に手探りの失敗の連続で、成果が
上がるまでには、3年、5年、10年と長い歳月を必要と
しました。それが、安定した生産の段階に入って、し
っかりと支援してくださる都市の消費者の方々との提携
のネットワークが広がるに従って、多品目少量生産の
有畜小農複合経営と呼ぶ有機農業をベースとした小さ
なアジア的な経営が成立することを立証することにいた
りました。その後、多様な団体が町内に誕生し、それ
ぞれに固有のやり方で、環境保全型農業、有機農業に
取り組んできました。今、大体1000戸ぐらいの農家が、
多かれ少なかれ実践しています。97年に町が音頭をと
って、農林課の中に事務局を置き、有機農業推進協議
会を結成し、10ぐらいの集団の会員をトータルしたら50
0戸ぐらいを数えました。その後、すぐにJAのライスセ
ンターで減農薬有機米を生産し、首都圏の大口事業者
に供給している管理組合500戸が加入しました。そこも、
年々レベルを上げていこうといういうことで、そこも広い
意味で環境保全型ということ、合わせると1000戸とな
りました。町内には、2185戸しか農家がありませんので、
約半数を環境保全型農業の陣営の中に包括したという
ことです。そうすると、町の農業政策にも一定の提案
能力を持つようになりますし、私も、町の振興審議会
の委員として、新しい総合計画を作るときに一生懸命
提言し、「有機農業を核とした環境保全型農業を推進
する」という大きな柱をうち立てることができました。

町作りのキーワードは、「参加」「創造」「共生」で
す。とりわけ、共生に大きな重心を置いたことが、21
世紀に向けての総合計画の特徴ではないかと思いま

す。これは、新しい農業基本法が制定される前の段階
での取り組みです。

有機農業運動は、新しい村作りの運動から、都市と
農村のダイナミックな交流活動へと発展し、今では東
京墨田区の小学生を夏休みに受け入れ、反対に、春
休みに東京に村の子どもがホームステイでお世話にな
る、相互交流研修の場を作り出し、17年ほどにもなりま
す。墨田区の学校給食にも、最初はブドウ、リンゴな
どの果物を提供することからはじまり、十数年の積み上
げで、ようやく一昨年の秋から、高島町の米が、墨田
区の給食米として全面的に取り入れられるようになりま
した。最近では、中学生、高校生の修学旅行なども受
け入れられています。中学生は、千葉県八千代市、
八千代台西中学校から1年生と3年生のときに季節をか
えてホームステイします。150名ほど来ますので、JA、
観光協会が窓口になります。神奈川県総合高校の2
年生は、4つぐらいのメニューのうち高島の有機農業の
研修の希望者が多く、6年の積み上げで毎年40名ほど
を受け入れていています。これには有機農業をずっと実践
している団体と高島共生塾という学習集団と教育委員
会、農業委員会が官民一体となって受け皿を作ってい
ます。しかし、100名近くの希望者のうち半分ぐらいし
か受け入れられないため、13年度から長野県の飯田市
に半数の子どもが出向くことになったようです。

さらに、13年前、立教大学の学生部が主催する「環
境と生命」ゼミの学生がはじめてフィールドワークに訪
れ、それ以来、ずっと続いています。さらに、法学部、
栗原ゼミが10年前から、次いで去年からは、コミュニ
ティ福祉学部の学生が訪れます。早稲田、明治、東京
農大、千葉大など10ぐらいの大学が次々とやってきて、
農業体験をしています。

それらがきっかけになり、移住してきたという若者も
少なくありません。そのように、農業の豊かさが見直さ
れ、地域の子も達だけでなく、都会の子も達達の教育
ファームとして農村が機能していきます。交流から定
住への流れが出てくれば、たいへんな活力源になって
いきます。

私は、ちょうど、40歳の時、20数年前、教育委員会
にひっぱりだされ、うち16年間は教育委員長を務めま
した。新米の教育委員が何を考えているか、聞いてみ
ようと、町内の200数十名の教員が集まる機会に、90分
ほど時間をいただいて、「耕す、農の教育論」というタ
イトルでお話をさせていただいたことがありました。

家庭において土と向き合い、作物を育てるという取り

組みが難しいのであれば、学校において、学校農園を開設し、小学校1年生から中学校3年生まで発達段階に応じた取り組みをやっていただけないかと問題提起をしました。先生方は、意外に敏感に的確に反応していただき、次の年から地域の人々やPTAの協力を得つつ、11の小中学校全校に学校農園、学級農園が開設されました。以来26年ほど積み上げてきました。

ようやく、文部科学省も一昨年あたりから学校農園、学童農園を都道府県や市町村ごとにモデル農園を開設する動きをみせていますが、ヨーロッパにおいては、20年以上前から教育ファームは重要な国家施策として行われているわけです。ずいぶん遅れてしまったという思いはありますが、これからでもやらないよりは、やったほうがいいのです。遅れを取り戻すぐらいのエネルギーを注いで、耕す教育をやっていただきたいものです。

今、日本人は、毎日、650キロカロリーに上る残飯を出しているそうです。2100キロカロリーの供給量と摂取量との差をはじきだすと、そういう計算になるそうです。小学生3年生、4年生の給食のカロリーは650キロカロリーらしいですね。学校給食の発祥の地、山形県の鶴岡市では、エコピッグ、すなわち、学校の残飯、残さを集めて乾燥し、豚の餌に生かすリサイクルをつくり、その肉が鶴岡の学校給食に使われるようになりました。地産地消を学校給食で実践している例ですね。

つい先日、群馬県甘楽町を訪ね、学びました。ずいぶん長いこと、東京都北区と友好関係を結び、北区でふるさと館の事業を立ち上げ、区民が大人も子どもも足を運んで過ごしています。北区の給食にも、朝どり野菜を運び、安全でおいしい給食を実現しています。

北区の65校全校が、生ゴミを処理する設備をもっていて、一次発酵したコンポストの形態で、量を7分の1にしてから群馬県に運び、そこで2次発酵させて、もみからや米糠とまぜて完熟たい肥にして畑に運び、また、野菜づくりに役立てる。甘楽と北区の距離は100キロぐらいあったとしてもそれを超えていくような見事なとりくみを展開しておられました。

全国環境保全型推進会議の中で、そういう農業に取り組んでめざましい成果を上げているところを表彰していますが、愛媛県の今治市での実践は、「食料の安全と安定供給を確立する都市宣言」を早くから行い、有機農家と、市民と、農業委員会と、JAが協力そ合い、全校の給食には地元の減農薬米や野菜が使われています。

例を挙げればきりがありません。

いずれにせよ、地産地消の給食の実現は、給食の質を飛躍的に高めます。よい食べものは、子ども達を変えの力があります。日本の子ども達の心と体の健康を取り戻す鍵を握っています。もちろん、壁にぶつかっている教育の問題も打開することができます。年々衰えて行くように見える日本人の資質も、また、挽回できる可能性が出てくると思います。

私たち大人の夢をかなえてくれるのは子ども達です。今を生きる大人の自己責任として、学校給食における、公的な、社会的な重さを自覚しながら取り組んでおられる皆さんに象徴されるように、まさに女性の活躍できる場でもあります。それぞれの地域において取り組まれていることをさらに充実発展していただきますように最後にお願ひ申し上げ、期待を込めて、つたない話を終わらせていただきます。ありがとございました。

事例発表：学童保育所での給食実施について

福岡県穂波町職員労組書記長 Mさん

穂波町で昨年とりくみました、学童保育所における給食の実施についてご報告させていただきます。私は単位組合で役員をしていますが、現場の個別事例は分かりません。それを前提にお聞きください。2002年3月末で国・地方の債務が666兆円になります。近年の長引く不況で国や地方自治体の財政も破綻に近づいています。財政の硬直化が年々深刻になる一方で、行政に対する住民の要望は複雑化、多様化し、行財政に対

する住民の関心も強まっています。穂波町においても同様です。穂波町は、福岡市・北九州市までそれぞれ車で40分、人口約27000人、町立小学校5校、中学校2校あります。小学校5校全校で学童保育所を設置しています。給食は小中ともに直営・自校方式です。調理員は正職員19名に臨時職員がいます。

財政面からみて、今日人件費が問題にされています。とりわけ、学校給食の夏休み、冬休み、春休みの3期

の問題がクローズアップされています。そのような状況下、町当局はすでに民間委託した学校給食調理場の視察やセンター化に向けた見学が行われています。

私は、以前議会事務局におり、労組として議員さん達との人脈があります。議員さんから民間委託や給食センターについて教育委員会のあらゆる会議での話題が多く、各委員も関心を持っていると教えて頂きました。行政が、現実として人件費をコストという観点から施策の議論をしがちになっています。

夏休みの問題については、労組としても以前から課題にしていました。近年厳しくなった公務員をとりまく環境で、学校給食現場がまっさきに問題になります。そこで、この指摘を受け、教育委員会や住民の皆さんにきちんと提案できることをしようと議論しました。

その中で、3つの方法が検討されました。

- 1：町立保育所の調理を手伝う
- 2：老人向け配食サービスの調理を手伝う
- 3：学童保育所の夏休み期間に給食を実施する

これらを検討しましたが、町立保育所、老人向け配食サービスについては、夏休み以外は対応できないため、学童保育所の案にしぼって考えることにしました。

現業職員全員に集まっていただき、これについて説明しました。

まず、学童保育所がフルタイム実施されている時期と学校が休みで給食調理業務を行なわない時期は当然一致します。そしてこのことの実施は、住民福祉の向上につながります。さらに、調理員が各校で対応でき、本来の業務ができます。

この提案に対しては、現場では新たな業務が増えることに対する異論もありましたが、結果的には賛成の声が多く、実行することとしました。

この提案に先立って、組合として学童保育所の実態を調査しました。すると、私たちが考えていたように、手作りの弁当を持ってくる子どももいますが、ほか弁当、カップラーメンを持ってくる子どももいました。中には何も持ってこず、学童の先生がみかねて何かついたり、パンを買って渡すというような実態が浮かびました。

この実態と調理員の賛成を得て、町当局に提案しました。提案は、1999年です。それから、2001年まで当局は回答を引きのばし、まったく後ろ向きの姿勢でした。組合としては実現を願い、福岡県の自治労県本部に問い合わせをしました。全国初かなと思っておりましたが、もちろん、そうはいかず、先進地の照会依頼をしまし

たところ、九州にはなく、山口県萩市が実施されていたため、2001年2月27日に視察に行きました。

萩市では、私が頭で思い描いていたそのものが実践されていました。この学童保育所での給食実施については、保護者、子ども達からも好評であり、穂波町での実施に自信をつけることができました。

これをふまえて当局と再度交渉し、町長の同意を得て実施への方向が決まりました。実施を具体化するためにアンケートをとるよう当局に要請し、学童保育所利用の保護者に意見を求めたところ、8割前後の保護者から希望がよせられました。

2001年6月議会で、町長が表明、補正予算が提出され、可決されました。

これをうけて、調理員との具体的な協議に入り、中学校調理員を含めたローテーションを組むこと、調理器具の購入は必要最小限とし、調理室、家庭科室の器具を使うこと。メニューは過去の評判がよかったものの中から調理員が選び、できる限り手作りする。検食と保存は通常の学校給食と同様にする。料金は1食250円を目標として、米飯で行う。パン、牛乳は使用しない。1週間ごとに給食日数の希望をとり、料金は前払い、取り消しは認めない。余剰金がでたら返還する。今年度（2001年度）実施期間は、夏休み初日の7月21日から8月31日のうち土日、盆前後、研修日を除いた23日間とすることを決めました。

5校のうち、2001年に実現できたのは2カ所です。これにかかった補正予算は、追加の器具など約25万円で済みました。なお、食費の250円は、萩市の例を参考にしました。

食材の購入は、調理員が自分たちで買い出しに行きました。

1校は、余裕教室、もう1校は別棟で学童保育を行っており、給食は余裕教室にて提供しました。

実施結果ですが、250円に対し、131円で実施することができました。残金は全額還付しました。これを踏まえて、町当局に申し入れし、来年度以降の実施と未実施校中2校の実施に向けて、今回給食を実施した2ヶ所の保護者へのアンケートをとるよう求めました。なお、残る1校は改築中です。実施した学童保育所の保護者へのアンケートはほとんどが高い評価を示していました。

子どもは6～7割が好評でした。食べ残しはまったくありませんでした。通常の学校給食とは違い、学童保育は、評判のよかったものをメニューにしたこと、通常

の学校給食では量の関係で冷凍食品を使うこともありますが、できるだけ手作りにしたことがこのような結果になったと思います。

また、当初弁当を持ってきた子どもも、まわりが給食を食べているため、親にせがんで給食を食べたいとして、ほとんど給食を選択するようになりました。

今回の取り組みでは、学童保育所の設置背景が、従来からの共働き家庭だけでなく、不況による新たな共働き家庭の増加と女性の社会進出、母子家庭、父子家庭の増加があります。子ども達を取り巻く社会不安も増加しており、家庭や地域の子育て機能が低下しているからこそ、学童保育所の必要性があると思います。

本来であれば、夏休みぐらいは母親がつくる弁当を持ってきて食べるということが理想だろうと思います。しかし、現実には、弁当を持ってきている子どもが多いとは言えません。理想と現実には差があります。そこに学童保育所での給食提供の役割があったのではないかと思います。

今回の学童保育給食は、より手作りのものを提供した結果、食べ残しがなくて好評だったということがありました。これは、コストを抑える民間委託、あるいは、一カ所で何千食もつくる給食センターの合理性など、食べ残しを増やす「効率・簡素化・コスト論」ではなく、「自治体直営による自校方式」をめざすべきだという一定の方向性を示されたのではないかと考えます。

今回の実施は夏休みですが、冬休み、春休みについても要望があれば対応を考えようと思っています。もちろん、現場の声も大切です。冬休みは年末年始を除くと実効性がなく難しいかと思っており、春休みが今後の課題です。

今後は、全力所実施とともに、地場農産物を活用し生産者と連携したり、保護者と子ども達とのふれあいクッキング、昼食などを実施し、多様な食育効果を検討する必要があると思います。

質問：鳥取県米子市、2001年夏よりなかよし学級という学童保育をはじめました。米子市は学校給食センター方式ですが、食器をどうするかということで、弁当箱で作っています。穂波町では食器をどうされたのでしょうか。また、調理員の方の感想などを教えてください。米子市では、最初反対もありましたが、やってみたら調理員もやりがいを感じ、やってよかったという意見も多くありました。

答え：食器は、学校給食用のものを使いました。材質は、アルマイトです。感想ですが、最初は反対意見がありました。協議を重ね、危機感をもって取り組みました。その結果、配膳等で子どもと直接ふれあえ、おいしかったという子どもの言葉を聞いて、やってよかったと思っています。(穂波町の調理員が回答)

質問：千葉県柏市からです。事前のアンケートはしましたか?学童保育給食の実施について結果の反応で、子どもが6~7割評価ということですが、残りはどうでしたか?

答え：事前のアンケートは、希望が7~8割。農村部では希望が少なく、住宅地では希望が多いという結果になりました。農村部では1割程度の希望でした。アンケートの取り方や私たちの意図の問題もあったかと思っています。事後のアンケートのうち、子ども達の評価についてですが、アンケートの取り方は、「とてもおいしかった・おいしかった・ふつう・あまりおいしくなかった・おいしくなかった」という質問で、「あまりおいしくなかった・おいしくなかった」という回答はほとんどなく、「とてもおいしかった・おいしかった」が6~7割で、「ふつう」をいれると9割となり、通常の学校給食に比べればよかったと言えますし、食べ残しがなかったことがそれを裏付けています。量についても聞きましたが、「多かった・ちょうどよかった・少なかった」については、「ちょうどよかった」が6割、あとは個人差だと思っています。料金については、保護者にアンケートを取り250円については、適当だという回答が多かったです。

質問：福岡県久留米市からです。女性の社会進出というところから考えるとすばらしい取り組みだと思っています。調理員の夏休みについて、久留米でも議員から質問があります。その意味でもこの取り組みを広げていくことが必要だと思い、手法をもっと聞きたいと思っています。予算が2校実施で25万円ということですが、3カ所増やすとこの予算は増えていくのでしょうか。また、この予算は、必要に応じてまた組まれることがあるのでしょうか。

答え：25万円の中身は調理器具です。大半がガスレンジの代金です。給食室の回転釜では大きすぎますので、人数に見合う調理器具を購入しました。また、調味料、水道光熱費が予算として支出されました。人

件費はかかっていません。今後必要になる予算としては、ガスレンジなどの新規購入ぐらいでしょう。当面は、これ以上の追加予算措置はありません。平成14年度の実施に向けて必要な予算計上がされると思います。

質問：富山県高岡市職です。夏期休業中の清掃や補修などの作業はどのようにして対処しましたか？また、調理員何人で、ひとりあたりの何日出て、何食作りましたか？

答え：同じ意見が調理員より出ました。組合としては8月31日まで学童給食を実施したいとしていましたが、調理員からは、2学期前のしばらくは清掃、準備等が必要ということでした。

未実施期間としました町主催の研修日については、盆の前後が子どもの出席が少ないので、その間にしてもらおう町に要請しました。機器整備、清掃、準備については、ローテーションを組んで学童給食をやっているのです、それ以外の人は、自分の職場の通常作業をやりました。実施校は、なかなかたいへんでしたが、通常業務に比べれば食数が少ないので、調理時間、片づけ時間が短くて済みます。そこで、学童給食を終えてから通常業務を行い、学期前後業務が通常3日で終わることは5日で、というように対応してもらいました。学童給食の食数は、だいたい70食前後です。少ないと40食ぐらいでした。

質問：長野県の調理員です。学童給食をやった場合、夏の暑い時期、万が一食中毒が起きた場合、責任はどうなるのか。また、アレルギーなどの除去食は対応されていますか。また、通常の調理マニュアルに沿って野菜のすべて熱を通すとか、食器の熱消毒などを行っているのでしょうか。131円という値段を出すことで、普段の給食費が高いのではないかという問題がでるのではないかという点。自費負担が多いため、学童には公務員の子どもや先生の子どものしか学童にはやれないという声があるのですが、さらにこのサービスによってサービスの不均衡があるのではないかと思いますがいかがですか？

答え：食中毒の問題ですが、実施にあたって内部でも外部でも指摘がありました。検食、保存食は通常の学校給食通りにやりました。アレルギー対応は、実施していません。調理員にもプライドがあります。通常と

同様に衛生面に気をつけてやりました。131円は牛乳を提供していないことなどがあり、比較できないと思います。牛乳を提供しないことについても特別な声はありませんでした。サービスの不均衡という声は今のところありません。

質問：沖縄県からです。栄養士は関わっていますか？栄養士は食養構成に基づいて献立をたてます。栄養士としては、残食がなかったというのは気になります。給食の場合栄養価を気にするため、残量があります。また、子ども達が好きなものだけをつくるわけにもいきません。

答え：献立作成に栄養士は関わっていません。今年度は第1年次の取り組みということもあって、メニューは子どもが好きなメニューで選び、カロリー面などは考えないことにしました。今後より検討が必要です。

質問：広島県東広島市職労です。学童保育への夏休み給食を当局と交渉しましたが、住民サービスの不均衡でけられてしまいました。穂波町でも3年前に提案ということでしたが、アンケートの結果で実施されたのでしょうか。それとも、他の、住民からの要請などがあったのでしょうか。交渉の経緯や実現への方策を教えてください。

答え：サービスの不均衡については、そもそも学童保育所の設置は、それ自体学童保育所を利用する子、しない子があります。また、学童保育所の給食に新たな助成があれば不均衡になるかもしれませんが、食材費は保護者負担ですし、学童保育所での給食が不均衡なら、学童保育所の設置自体が不均衡になると考えます。町長は、夏休みぐらい親が弁当を作るべきだと難色を示してきました。ならばなぜ夏休みぐらい親が学童保育所に預けず、面倒をみないのか、実際に学童保育所が必要になる背景を考えれば、学童保育所の給食もその延長にあるのではないかという話をして、また、アンケートの結果をみても、支持があるということで交渉し、合意を得ました。

意見：世田谷区の栄養士です。この話には納得がいきません。私たちは子ども達のための学校給食の実現を目指して全国集会をやっています。調理員の仕事の未来をどうするかという話になっているのではないかと

という気がします。世田谷区でも、学校給食の調理員による保育所のお手伝いがはじまりました。調理員はほとんど休めない状況で、休んでも代替がこない状況です。大きな仕事は夏休みしかできません。そういう時にしか休めない状況で保育所のお手伝いがはじまるというのは矛盾を感じます。民間委託が進んでいく中で、調理員としてどう考えるかということは分かりますが、本来の学校給食を考えることが必要ではないかと思えます。地方と都市部の差はあると思えますが、学校給食を民間委託にしない方法を学校給食の面でどう考えるかということが大切ではないでしょうか。そうでなければ、このような取り組みも、やがて民間委託になってしまうのではないかと思います。学校給食はいかにあるべきかを考えていきたいと思えます。

答え：今の意見は当然ありました。自分たちの都合のいい理屈をつけて、子ども達を利用して身の保全をはかっているのではないかと。ただ、基本的には労働組合としては調理員の身分を守り、民間委託とセンター化を阻止したいというのが使命だと思います。新たな労働強化にはなっていますが、社会的にみて、調理員の夏休みの状況を説明しうるかという難しいものもあります。この不況下、やむをえず共働きという状況もあります。学童保育に預けざるを得ないという状況です。私自身も学童保育に子どもを預け、安心して働けるという時期がありました。経費をかけず、住民福祉に寄与できるのであれば、出発点がどうあれやっていいのではないかと思います。

事例発表：栄養士の民間委託について 福島県福島市御山小学校栄養士 Nさん

福島県内の各地区で調理が民間委託化されていますが、栄養士も民間委託されている現状の報告に来ました。福島県のある市で、栄養士のいない単独校に来年度4月から民間の栄養士を委託する予定があるといひます。委託を受けるのは市内の学校給食調理を請け負う委託業者です。栄養士のいないそれぞれの単独校では、学校給食の献立作成、発注業務等は養護教諭が行っていました。栄養士がいる単独校で参考資料として献立を配布していたこともあります。養護教諭側からこれらの業務を軽減し、養護教諭本来の業務に力を入れたいという強い要望がずいぶん以前からありました。市の教育委員会では、昨今の行政政策、定数管理の中で、栄養士の配置は困難であり、現在調理業務を委託している業者に献立の作成等を依頼することにした、といひます。この方式の場合、民間業者の栄養士がひとり各学校を訪問し、調理員の指導を行うとともに、各学校の移行にもとづいてそれぞれの学校に合った献立を作る、各学校の人数にあった発注量の計算をする、給食関係帳簿の作成といった仕事をします。食材の調達については、各学校が現在契約している地元の商店から購入するなど、今まで通りの方法をとります。

これらの業務については、県費の他の学校の栄養士が民間の栄養士に指導するという形になり、県費の栄養士が市の教育委員会から依頼を受けました。

このことについて、私たちが懸念していることは、ひとつ目に、学校給食は教育の一環であり、そこに営利追求の立場にある民間業者が雇用する栄養士が入ったとしたら食材の鮮度や安全性の確認が十分にできるのだろうか、問題が多い。ふたつ目に、たとえフルタイムの採用であっても栄養士のいない学校現場における調理指導などができるかどうか、疑問である。三つ目、民間の栄養士は直営の栄養士のように様々な情報が届かない。たとえば、文部科学省からの通達は届かないし、研修会などへの参加はどう扱うのか。4つ目、食中毒や事故が起こったときの責任問題はどうなっているのか。これについては、献立の責任は学校長、発注関係は養護教諭の責任と明確にされました。5つ目、今のところ各学校ごとにあった献立を作成すると言っていますが、やがては共同献立、共同購入の段階に行き、委託業者の販売している商品を扱うこととなり、委託業者の利潤追求目的の成果を上げるようになるのではなかろうか。というような様々な問題が上げられます。

この話を聞いて、私も勉強不足であり、日教組前栄養職員部長の関根美智子さんに相談しました。1985年1月21日、文部省体育局長発「学校給食業務の運営の合理化通知」3の(3)民間委託の実施の中で、「献立の作成は、設置者が直接責任をもって実施するものであるから委託の対象にしないこと」とあります。福島

県教組栄養職員部部長の〇を中心として、県交渉で話し合いを持ちましたが、明確な回答は得られませんでした。

一方で、今、栄養士のいない単独校で調理員委託の学校の先生から話を聞くと、極端な例だと思いますが、「ちくわの天ぷらがひとり4本も出て食べきれなかった」「ひじきの煮物が出たが、長ひじきが切られていなかったため、うどんのように長いひじきの煮物が出てきた」「給食ができあがらず、2時頃給食を食べた」などと、びっくりするような話をします。そんなに困っているのであれば、そのことを直接調理員に言ったらどうですかと私が言ったところ、「学校の人ではなく、委託会社の人だから、同じ職場にいても交流がまったくなく、しゃべる機会もない」と言うのです。

学校に県費の栄養士がいれば、職員間の橋渡しができますが、委託のデメリットと栄養士がいらないデメリットはこういうところにもあらわれてきます。

今、お話しした一連の経緯を私が聞いたときから、いろいろと考えました。私たちは一体何のために給食を作っているのだろうか、私自身も毎日の仕事の中で、衛生管理の徹底や献立の多様化、作業導線や作業工程表、温度管理といった記録しなければならない膨大な量、調理員、先生方、職員、管理職との人間関係などの仕事をしているうちに、子ども達のためにという大事なことを忘れてしまいがちです。これは、教育に関しても同じことが言えると思います。文部科学省側から学習塾に対して体験学習の協力要請、学力向上要請をしているのと、学校給食の民間委託はとても似ている感じがして、大事なことを忘れてはいないでしょうか。そして、いつの間にか、自分たちの利潤ばかりを追求してはいないでしょうか。私たちは、子ども達の今の健康、将来の健康のために給食を作って、食教育をしているということを忘れてはいけないと思います。そのためには、私たちも健康でなければいけないし、自分たちの仕事を守っていかなければいけないし、仕事に誇りを持ち、学校給食民間委託化の危険性をもっと訴え続けなければいけないと強く思っています。

意見：千葉県柏市、調理員です。私たちの職場は誰のためにあるか、もう一度よく考えなければならないと思います。確かに私たちはボランティアで仕事をしているわけではありません。労働する組合はとても大事ですし、職場がないのが一番厳しい状況です。しかし、一方的な受け身しかできない弱い立場の子ども達が、

給食を生活の一部として食べるという状況です。子育ての中に給食がどれだけ役割を果たしているのか。

柏市でも、民間委託で、献立は直営同じ、購入は市が行い、栄養士は自校に配置されています。できれば、直営と民間委託に差はありませんが、作る過程の状況には少しずつ差が開きます。教育を考えたときに、教育に根ざしたものかどうか、委託か直営化のギャップがでできます。

職場の重要性もありますが、学校給食が誰のためにあるのかを私たちは考えるべきです。

今の子ども達に欠けている部分を補えるものは何か。今のように民間委託と共存しながら闘わなければならない状況はどういうことなのか、もういちど全国の仲間を通して、子ども達を守っていくための給食のあり方を深く考えていく必要があります。

質問：東京都北区からきました。北区でも民間委託が進み、来年度は8校導入されます。民間委託問題が入ったとき、学校給食の人間は検討委員会に入っていませんでした。北区でも老人給食などをやりながら闘争してきました。民間委託が提案され、やむなく妥結したとき、北区では栄養士数名が民間委託に反対しましたが、残りの多くの栄養士は賛成しました。改めてできた検討委員会でも栄養士が座長になりましたが、どのように委託業者に指示するかというような委員会になってしまいました。

初期に民間委託が導入された足立区の栄養士、台東区の栄養士と交流した中で、実際、委託業者は学校給食をやったことがなく、栄養士が中に入らなければできないという状況がありました。逆に、対応方法を全部教えてしまった、と栄養士が反省していました。

というのも、その後、それらの業者が他の学校給食委託を受けていくようになったからです。

栄養士が民間委託化されるということですが、そこは、調理も民間委託ですか？

また、東京では、栄養士がいるところを民間委託します。正規職員だけでなく、非常勤の栄養士がいます。栄養士がいらない学校では民間委託ということはありません。

答え：私が新採用で入ったときに、すでに調理は民間委託の学校でした。だから、そういうものだと思っていました。後から、他の地区で民間委託になって大変だという栄養士の話を聞けば、直接調理員全員に指導

ができず、キャップの人ひとりに伝え、キャップが他の調理員に指導するということが原則だとして、コミュニケーションがとても大変だそうです。検収は栄養士が行うということで、怪我をして松葉杖をついても学校に検収に行ったという話も聞きました。

私自身が関わったことで感じたことは、民間委託の方でも、いろんな方がいます。給料が安いということで、これぐらいの給料しかもらわないから、働きもこれくらい、とか、人事異動で人が交代していくうちに、そういう人が増えていき、子どものために一生懸命やろうとか、私がお金をかせがなければ、という人は一生懸命やっていたのですが、だんだん、そうではなくなってきました。

保障された身分がなく、プライドもなくしてしまうような民間委託はよくないと思います。

まだ、栄養士は民間委託にはなっていません。2002年4月からです。対象は何校かあって、それを巡回することになります。調理はすべて民間委託の学校です。

意見：群馬県藤岡市から来ました。調理員であり、PTA会長でもあります。私も給食の民間委託についての話はずいぶん聞いてますが、栄養士についてははじ

めて聞きました。自治体当局が、教育の一環として学校給食を考えているのだろうか。なんでもいいから、給食を子ども達に食べさせればいいんだ、安ければいいんだという姿勢が見えています。このような姿勢は納得できません。子ども達に安心しておいしい給食を出すためには、最低限、栄養士だけでも県費、自治体の職員であって欲しいです。

答え：私もそう思います。せめて栄養士だけ、ではなく、調理員もみな委託でないほうがよいと思います。

意見：長野県でも、栄養士ごとすべて民間委託という話がありました。そこでは、栄養士がいないところで養護教員が献立、発注を立てていました。その話があったとき、給食の仕事をやるのは大変だが、子ども達のためだからということで、養護教員側が断って阻止したというケースがあります。

このほかにもたくさんのご意見をいただきました。すべてを掲載できませんが、どうぞご了承ください。皆様からの感想、ご意見、ご質問をお待ちしております。

時事情報については、次号でまとめて掲載いたします。
学校給食ニュースホームページも合わせてご利用ください。