

今月のトピックス

学校給食全国集会レポート1

日時:2003年2月24日

場所:日本教育会館(東京都千代田区)

今年も、学校給食全国集会が開催されました。参加者は、調理員、栄養士、保護者を中心に700名。今年の集会は、総合学習と食を軸とした教育について、小学校の教員をされている善元幸夫さんにお話をいただきました。また、各地の学校給食を使った教育の実践活動報告や、民間委託の議論を行いました。民間委託問題では、はじめて委託会社の元調理員の方に登場していただき、体験談を語っていただきました。民間委託で経費節減のために委託会社の調理員が厳しい状況に置かれていることを知ることができました。

学校給食ニュースでは、3月号、4月号を通して集会のレポートをお届けします。

今号は、基調提案と善元幸夫さんの記念講演です。

基調提案

はじめに

本集会は今回で20回を迎えることができました。

学校給食を効率化優先の合理化の対象とした、1985年の『文部省合理化通知』に対して、「教育」としての学校給食のあり方を幅広い見地で討議を行い、提示しようと呼びかけ、全国から集い交流を積み重ねて成果を上げてきました。

全国学校給食を考える会、日本消費者連盟、日本教職員組合、全日本自治団体労働組合の各主催団体では、これまで積み上げてきた経験を生かし「教育」としての学校給食の充実と、地域にねざした食生活・食文化形成に向けていかに取り組んでいくかという問題意識のもとに開催をしてきました。特に今年の集会は「生命の授業」「健康学習」「食の授業」などについて学習を行うとともに、各地での学校給食に対する民間委託攻撃やさまざまな動きに対して、保護者、市民、栄養士、教員、調理員が共同した対抗運動のネットワーク作りを進めることとしました。

私たちを取り巻く状況

多くの自治体では行政改革や地方財政難を理由とした、公共サービスの切捨て合理化が進行するのと相まって、学校職場では調理員の削減、不補充や民間委託などが進められ、特に正規職員の給食調理員はここ数年減少が続き、その代わりにパート、臨時職員などの非常勤(不安定雇用労働者)の調理員や民間業者が増え続け、給食現場では(特に多くのセンター職場では正規職員より不安定雇用労働者が多く職場環境に問題が生じています)大変厳しい状況にあります。

このような民間委託化の流れは、文部省通知と相まって市場原理・小さな政府論など、経費節減のみを優先させたコスト論に基づき、給食の質の向上や、教育としての視点でなく、人件費削減=民間委託という構図のもと、ほとんどの場合、調理員の人件費などの経費削減効果のみが強調され、行政側からは教育としての学校給食のビジョンが示されていないのが大きな問題となっています。これは、給食づくりに誇りを持って取り組んでいる労働者だけではなく、保護者、そして子どもたちの給食に対する期待を裏切ることになりません。

異物混入が今日なお多くの学校給食において発生が報じられています。学校職場には実験用の危険物などもあり、そして施設そのものが開放的であるので、安心して安全な給食の提供と、安全な教育環境の整備に向けた管理体制について、学校全体で取り組むことが求められています。

雪印乳業中毒が発生してから2年が経ちましたが、無許可添加物の使用、食品偽装表示事件、残留農薬問題など多く発生して企業モラルが問われています。牛乳の中毒事件の以後、雪印を初めとする牛乳に対する不信は現場にも混乱を生じ影響を受けました。これからも牛乳には牛乳のすばらしさと価値がありますが、学校給食としての牛乳、健康な牛から衛生的に搾乳された、安心して飲める良質な牛乳について考えていかなければなりません。

環境ホルモンや遺伝子組み換え食品、アレルギー物質などの給食の安全性を脅かす問題が相次いで表面化しています。99年6月に厚生省から市販弁当に「DEHP」（フタル酸エステル類）が多く検出され、原因と見られる塩化ビニル製手袋の使用について禁止する通達が出されました。食器についても、最近多く使用されている、ポリカーボネート食器の材料であるビスフェノールAが環境ホルモン（内分泌かく乱物質）の一種であるとして社会問題化しています。環境ホルモンの人体への影響については解明されていないことが多いことから、引き続き調査研究が重要としながらも、これまで私たち四者共闘は食器や食材について「疑わしきは使用せず」を基本として此れまで対応してきました。

食器の交換については、調理員の安全衛生の観点から調理場の施設改善を伴い、調理場の施設改善や自治体の財政負担が増すなど困難な問題もあり、自治体の判断に委ねられているのが現状です。現在使用している食器の安全性の確認や、有害物質の溶出しない安全な食器の検討が重要になっています。

遺伝子組み換え食品については、まだ多くの問題が解決していません。国内においては民間企業が自主的に努力していますが、国としての対応は後手にまわり不安を訴える声は高まる一方です。人体への影響と危険性が指摘されているなかで、ヨーロッパでは表示の義務づけなど厳しい制限を課しています。これまで地場の食材を使用する取り組みを進めてきた地域では、結果的に安全性を実証してきました。こうした取り組みは学校給食が直営で運

営され、給食に携わる様々な役割をもつ人たちによる交流があってこそ実現できるものです。

国内で初めて牛海綿状脳症いわゆるBSE（狂牛病）の発生が確認されて以降「食」混乱をしました。あわせて、私たち給食職場にも大きな影響を与えました。「食」に対しては正しい知識と対策を講じながら進めていかなければなりません。ことは牛肉にとどまらず、食材については顔の見える食べ物が一番安心でき、しかも人間の健康にも地球の環境保全にも適していることを改めて教えてくれました。

地場産食材を使用した地産地消や郷土料理の紹介やランチルームの整備など食事環境の改善などを図るとともに、地域の特性生かした「顔の見える関係」での食材を利用した食教育が一段と注目をされています。改めて食と農のあり方「日本の農業」の将来も含めて考えなければなりません。

むすび

私たち学校給食職場を取り巻く状況は、民間委託攻撃を初めとするさまざまな合理化提案や行政サービスを民間企業への開放を推進するためとした、「行政サービス・アウトソーシング推進計画」や広域化に伴うセンター化やPFI手法の導入（民間活力の導入）や児童生徒数を算定基礎とする交付金化する見直しなどの多くの問題で日常的に厳しい状況にあります。

また、近年食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、個々人の食生活の多様化が進んでいるなかで、朝食の欠如、孤食などの問題が指摘されています。いま学校教育において望ましい食習慣の形成・食生活の定着をはかる必要があります。子どもの食環境や健康状態は悪化の一途をたどっていますし、日本の食に対する有り方も危機的状況です、安心して安全な学校の給食を中心とした取り組みを通じて、本当の食のあり方を考えようではありませんか。

今こそ多くの仲間、保護者、栄養士、教員、調理員が交流して、これまで私たちが積み上げてきた経験を生かし「教育」としての学校給食の充実と地域に根ざした食生活、食文化の形成に自信と確信をもって取り組んでいかなければなりません。

講演 子どもとつむぐ食の学びへ ～今、総合学習がおもしろい～

荒川区立第四峡田小学校 善元幸夫さん

プロフィール

1950年埼玉県生。1973年東京学芸大学卒業後、中国や韓国から引き揚げてきた子どものための「日本語学級」(江戸川区立葛西小学校)に14年勤務する。このころから、さまざまな総合学習の授業をつくりはじめた。また「日本語学級」にいたときから、「地域化をめざすアジアの国際理解教育」の必要性を感じ、1995年「日韓合同授業研究会」をつくり、以後民間レベルでの交流を続けている。趣味は露天風呂めぐり(「露天風呂友の会」会員)、現在、東京都荒川区立第四峡田小学校教諭。

著書に「今教師は何をすればいいのか」(小学館)、「おもしろくなければ学校じゃない」(アドバンテージサーバー)、「カリキュラム改革としての総合学習5地域と結ぶ国際理解(編著)」(アドバンテージサーバー)、「それでも虫くい野菜を食べますか」(草上文化)、「国境を越える子どもたち(共著)」(社会評論社)、「生命の出会い」(筑摩書房)、「黄花菜よ、いま再び」(筑摩書房)、「ひとつの生命」(三五館)など。

はじめに

まず、学校給食のありかた、そして学校給食のかかえているさまざまな問題を提起し、闘われている学校給食全国集会実行委員会みなさんに深く感謝します。

今日の私の話は、私が自分の小学校でやっている実践報告です。総合学習を通して授業革命とでもいうべき話、とりわけ食に関することについてお話しします。一言でいえば、「教え込むのをやめよう」という教育です。子どもと一緒に、子どもを中心にすえて考える学習です。

激動期の教育の行方

今、教育は激動の時代を迎えています。これには二つの意味があります。

ひとつには、学校嫌いの子どもがものすごく増えていきます。昨年の暮れの統計で13万8千人の登校拒否です。この状況は30年間に渡って増え続けています。前提として、

「学校はいいものだ、行かなければいけない」という学校神話が崩れているのです。

もうひとつは、学校で大人と子どもの関係がずれていきます。「学級崩壊」という言葉があります。以前であれば、

「もしかしたら教員に向いていないのではないか」という先生の学級がうまくいかないということがありましたが、最近、意外にベテランの先生の学級がうまくいなくなることがあります。これは、「大人と子どもの関係の境目がなくなってきた」「ボーダレスになっている」という事に帰因するのではないかと思います。伝統的な「教える人」「教えられる人」という関係を求めていると成立しないのです。教師が自らの権威で「ちゃんと話を聞きなさい」と言っても子どもが聞かなくなっています。

「大人っぽい子ども」とともに、「子どもっぽい大人」も増えています。

子どもっぽい大人の話ですが、ある中学校の校長先生が保護者会の時に話をしていたら、そのうち親同士が話を始めました。その後には携帯電話で話を始めました。校長先生が「静かにしろ」と怒ったそうです。たぶん、その校長先生の話はつまらなかったのだと思います。しかし、つまらなくても聞く、聞いてこそ批判ができる、聞くということは大事だということが通じない大人ができています。

この親を批判できないのですね。私はすでに30年近く教師をやっています。私が教えた子どもがもう親になっています。日本の1980年代の大変な時代に子どもだった人が親になりました。人の話を聞けなくなりました。非常に幼稚な大人ができてしまいました。

逆の、大人っぽい子ども、いわゆるませガキの話です。私は新宿区に住んでいますが、10時半から11時頃に高田馬場に行くと、ファーストフードの店で子どもたちが「疲れた」と言ってドリンクを飲んでいきます。「今日はよくやったよ」などと言いながら。疲れた子どもが多いのです。私の子どもは中学生ですが、ある時子どもたちが授業中にエスケープ、逃げ出し、体育館などにたむろしていたそ

うです。そのときに、生活指導の先生が見つめて「何をやっているんだ」と怒鳴ったそうです。かつてなら、子どもは黙って下を向いて、「すみません」といえば、「これから気をつけろよ」で済んでいたでしょう。今は違うそうです。「うるせえ、てめえの世話にはなっていない」と子どもが怒鳴り返したそうです。教師は真っ青ですね。20年前から高校の生活指導の教員が殴られてきましたが、今や中学です。子どもが統率できなくなった。ある意味では大人っぽくなったのです。

事は大人と子どもの境目がなくなっているだけではありません。「公と私（プライベート）」との区別がつかなくなってきています。子どもがやってはいけないこと、高校生の飲酒などはあたりまえですが、たとえば、電車の中で化粧する子どもがいます。電車で化粧をする子は、周りの人が人間だとは見えていません。彼氏がいれば別でしょうが、周りはぜんぜん関係ないのです。だから、勝手に化粧ができます。地下鉄では電車で着替えている子どもがいるそうです。

1年前に、神奈川に講演に行きました。水曜日の午後1時ぐらいのある駅での経験です。横浜より西の方のローカル線です。ドアは手動でしか開きません。乗り換えで待っていたのですが、ベンチに高校生が二人いました。私服の子と制服の子です。タバコを吸っていました。電車に乗り込んだら、その子どもたちが電車の中で少年ジャンプを読み始めました。ドアの両サイドにしゃがみこんで、です。片方の子が読み終わりました。すると、もう片方の子がハイハイしながら取りに行くんです。ハイハイしながら戻って、寝っ転がって読み始めたのです。

大切なのは、子どもをどう見るか、です。「とんでもないガキだ、しつけがなっていないから、教育基本法でも改正して、しつけを強化しよう」という人もいるでしょう。

「今の子どもは大変だよ。筋力が落ちちゃっているからハイハイするのも無理もない」という人もいるでしょう。私はこう思いました。「この子どもたちは2時間前、学校でつまらない授業を受けていたんだらうな」と。おそらく、タバコを吸うのも、電車でハイハイして、寝っ転がって本を読むのもやってはいけないことだと判っているのでしょう。でも、つまらない学校から出て、自分を解放して、それでこんなことをしているのでしょう。

このような時代の中で、教育の問題をラジカルに考えていこうと思います。

私は「教え込むのをやめよう」、つまり、子どもを教え込む対象として見ない、子どもを主体としてみなし、一

緒に作る授業のようなものに可能性がないかと考えているのです。

では、失敗談も多いですが、総合学習についてお話しをしていきたいと思います。

感覚を引き出す授業

私はまず、感覚を引き出す授業の大切さから述べてみたいと思います。

そこで、利き水の授業をやりました。今、中学校1年生になっている子どもたちが小学校4年生のときのことです。

4年前の4月、毎日新聞の1面で「においをかいでどの川の水かあてることができるすごい人」が紹介されました。この人は、外国から水の鑑定を受けたときに、その水はどういう岩盤を通り、どういう枯草を通るかを当てたといひます。20年ほど前の話だそうですが、冬に、都民から水道の水がおかしいと電話がありました。すべての貯水池を調べると結果が1カ月かかるそうです。そこで、船に乗って利根川をずっと上り、支流まで行って、ここがあやしいと当てたそうです。工場排水をつきとめたのです。

そういう人が現実にいるんです。東京都の水道局の職員です。前田学さんと言います。

私は、この人と一緒に授業がやってみたいと思いました。

前田さんのような人がいるから、ひとりひとりにとって水とは何だろう、ひとりひとりの感覚で水は何だろうと考えて欲しかったのです。

まず、取り組んだのが「におい」です。

私の学校の給食は自校方式で、栄養士も調理員もがんばって、プライドを持ってやっています。3時間目の休み時間に給食調理場の近くに子どもを行かせます。それで、においをかいで「食材あて」をやりました。ニンニクとかショウガとか、においのきついものはすぐに判るようになりました。そのうちなんと12~13も判るようになります。

前田さんに言わせると、子どもが小さければ小さいほど偏見がないから判るようになるそうです。

中には、「先生、今日はプリンがでる」という子どももいました。パックのプリンですからにおいはしないでしょう。恐らく、献立を見たんだと思います。でも、私は「すごいね、プリンがわかるなんてたいしたものだ」と答えました。

次に、利き水です。荒川区と新宿区の水を比べました。ほとんど全員判りました。比べてみると荒川の水は味もかなりきつい。

「先生、なんでこんなにちがうの」という話になりますね。そこで、待ってましたと、「いいところに気がついたね」と、

地図を出します。荒川の水は利根川の水です。新宿の水は利根川と多摩川のブレンドです。利根川は長さが300kmを越え、多摩川は200kmちょっとです。

子どもたちはいろんなことを考えました。利根川の下流までにはいろんな生活があったり、水を何度も使ったりするのです。多摩川はそれに比べ短いのです。貯水源の高さは2000mぐらいでほとんど同じでした。こういう水の違いを知るためにはじめて知識が必要になります。

そこでゴールデンウィークの5月、東京の子どもたちの田舎の各地の水を持ってきてもらおうということになりました。前田さんに聞くと、プラスチックの容器ではにおいがついてだめだということです。たまたま理科室にぜんぜん使われていない広口瓶がたくさんありましたので、水を採取してきてもらいました。きちんと管理しておいて、いよいよ前田さんが明日登場ということになりました。

同僚と「コップが問題だよ、プラスチックのコップはにおいがでるからやめよう」という話になり、給食で使っている牛乳瓶をきれいに洗ってもらって借りました。

そしていよいよ前田さんの登場です。ところが、前田さんの話はよく判らないんです。水の味というのは感覚ですよ。これを言葉にするのは難しいのです。だから、ワラのにおいがとか…専門用語がやたらと出てきます。わけは分かりませんが、何かおもしろそうだということは子どもたちには充分判りました。話が終わって、利き水をやろうということになりました。

2クラス50数名の牛乳瓶に少しずつ水を入れていきます。

においをかいだら、「うう!? これは牛乳のにおいがする」。これでこの実験は終わりです。牛乳瓶ににおいがついてたんですね。

その後、茶碗でやりなおしましたが、子どもはこう言いました。「においってすげえなあ」って。これが全体の子どもに反応として広がりました。「においってすごいんだ」。これは一生忘れないと思います。

利き水のようなことをやって浄水場に勉強に行くと、子どもたちの反応はぜんぜん違うんです。一回自分のからだをくぐらせる。「ぼくの感じた水はこうだ」と判って浄水場に行くと子どもの関心が深くなっていくのです。

ついに今年は、利き塩の授業をやりました。みなさん、塩の味の区別はできますか? 今日は調理員の方が多くそうですからかなりできますよね。

この授業、実におもしろかったです。学校に梅の木があります。昨年6月にたくさんの梅の実がつけました。梅

の木は折れやすくてあぶないのですが、校長先生に頼んで、みんなで木登りをして梅を取りました。

さて、ここで問題です。この梅、傷をつけないで梅を取り出すにはどうしたらいいでしょうか。子どもたちからは「塩に漬ける」「砂糖に漬ける」という答えが出ました。砂糖に漬けたのは梅ジュースにして飲んじやいました。塩に漬けたのは梅干しにしました。

東京都の消費者センターに問い合わせた塩の味覚の資料を送ってもらったのですが、塩にはいろんな種類があって奥が深いんです。一般に塩って味の区別がつかないようではなかなかつかないようです。だから、キャッチフレーズや成分表示で買っているとのこと。

ところが、子どもはかなり、この違いが判るんです。野菜スープに岩塩と工場塩を別々に入れて飲んでもらったら判るんです。これがおもしろいです。

おもしろければいいんです。問題はその先に何をみるかです。

現代の浮遊感覚の今の子どもたちが、自分のからだの感覚を通して、痛いとか、冷たいとか、ぬるぬるとか、いい気持ちとか、そういうことをたづねることで、感覚を取り戻すことが大事だと思います。

東京のある区では区をあげて来年小学4年生から6年生まで英語の授業をやるそうです。私は、子どもには子どもの時代があると思います。通過すべき時代です。「大人の準備教育」のみを優先させてやって何になるんだろうかと思っています。子どもの感覚を大事にすべきです。

私が好きなルソーは「エミール」でこう言っています。「子どもが一番先に見つけるのは感覚だ、五感だ、と。そして、大人はそれを教えることだけを忘れて」と。

あなたは虫食い野菜を食べますか!?

荒川区では4年生の子どもたちが移動教室で清里に行きます。清里は、山があって、ともすると子どもたちは体をいっぱい動かして疲れておしまい、なんです。清里の隣にJR最高駅の野辺山があって、ここにすごい人がいます。

青野農場の青野さんです。本物の野菜を作っています。お父さんが北海道の学校を出て、全国を探し回って、清里の隣の野辺山の土地を選んで開墾したそうです。クリスマスです。子どもたちのインタビューの時、「私は自分の家族が食べるものと同じものを食べさせたい」と言いました。これは大変なことです。

牧場と農業と一緒にやっていますが、これはとても効率

が悪いそうです。でも、あえて青野さんはそれをやっています。有機農業をやりたいからです。正確にはそれだけではまかないきれないそうですが、牛のたい肥で有機肥料を作っているのです。

子どもたちが青野農場に行き、まず、びっくりします。トンビが飛んでいました。空にトンビが飛んでいるということは、下の土の中にモグラがいるということです。モグラがいるということは、小さな虫がいるということです。土が生きているんですね。

おみやげに青野農場のレタスを箱で買ってきて食べました。レタスは本当においしかった。こんなにおいしいレタスを食べたことがありませんでした。

そこに奇跡が起きるのです。私のクラスにどうしてもレタスを食べない子どもがいました。その子どもが、このレタスおいしいと言うんです。お母さんがびっくりしました。そこで、子ども達は「何でこんなにうまいんだ」、という話になります。そのときに、子どもたちから自発的に「調べてみたい」という気持ちが出てくるのです。授業は作るのではなく、作られていくのです。

子ども達はいろんな調べをやっていきます。ある子ども達は有機農業について調べてみたいとか、ある子ども達は農薬は恐ろしいのだろうかとか、日本で有機農業する人は何人いるかとか。

いろいろ調べておもしろかったのは、有機野菜は高いか安いかということでした。栄養士さんが決定的な役割をしてくれました。私の学校では栄養士が補助的な役割で来てくれるのではなく、最初から一緒に参加してくれました。

このグループがまず最初に町に出て有機野菜の値段を調べてきました。圧倒的に有機野菜の方が高いんです。子ども達は、こんなにおいしい野菜が食べたいけど高いよね、という話になりました。そして、栄養士さんのところに行きます。これは打ち合わせしていたのですが、「そうだね、有機野菜は高いよね。でも、見てごらん。」と、有機野菜の値段の入った契約書を見せてくれました。すると、結構安いんです。それで、うちのクラスの授業は全部びっくり返ってしまいました。「有機野菜はいいものだけでも高い」という話から、「有機野菜にも安いものがある」ということになります。これは栄養士の努力ですね。有機栽培も契約することによって安いこともあるということがここで判りました。ここで授業が大転換します。調べたことをもとにして、自分たちの給食に毎日有機野菜を食べることができないだろうか。

また、この結論に至るまでに、子どもたちはもうひとつ

の大きな試練に出会います。全国の知り合いを通して有機農法の生産者にいろいろアンケートを取りました。その質問は、「有機野菜は高いんですか」なんていうものでしたが、山形の生産者が、その答えの最後に、さっと「みなさんは有機野菜に虫がついても買いますか？ ごく当たり前の虫食いのあとがありますが洗えば何の問題もありません。安心して食べてください」と書いてありました。これに子ども達は悩みました。虫＝ゴキブリのイメージがあったのですね。「えー、虫がついているんか!!」

有機農業で有機野菜はいいけど、虫食い野菜でもいいの、という話になりました。悩んだ末に、全校にアンケートを取ろうということになります。1年生から6年生まで、職員も含めてアンケートを取りました。するとおもしろいことになります。ちっちゃい子どもは虫が好きなんです。だんだん大人になると虫が嫌いになってくるんです。これはもしかしたら偏見なのかもしれません。大人達のアンケートでおもしろいのが、虫食いで有機野菜は食べるとありました。子ども達が気がついたのは、「偏見」という言葉は使わないものの、そういうものかな、つくられた感覚なのかということに気がつきました。

子ども達は、調べていって、おもしろくなってきたのです。そこで行動として、何かやってみたいというところに行きつきました。うちの学校では週に2回だけ有機野菜を食べていたのですが、毎日有機野菜を食べたいんだということになりました。では、そのためには何が必要かとなると大型冷蔵庫が必要ということでした。それは買えるか、というと、区に頼まなければならない。それで区長さんにお手紙を出すことになりました。

「区長さんこんにちは。お忙しいところすいません。僕たちは第四峡田小学校の4年2組です。僕たちは有機野菜が高いか安いかわかっていて、スーパーに行き調べました。そしたら普通の野菜より有機野菜の方が高いということが判りました。でも、大地のグループというところで契約をすると普通の野菜より有機野菜の方が安くなる時もあることが判りました。それに有機野菜の方が健康にいいということも判りました。僕たちの学校の栄養士の清水さんに聞いて判りました。僕たちの学校であまり有機野菜を使っていません。それは野菜をとっておく大きな冷蔵庫がないからです。なぜないかという予算がないからです。僕たちも健康な野菜を食べたいのでぜひ大きな冷蔵庫を買ってください」と、あるグループは書きました。別のグループは「区長さん、あなたは有機野菜を食べたことがありますか？ 食べたことがなかったらぜひ食べてください」などと書きました。

結果は大型冷蔵庫を買ってもらえませんでした。

子どもたちが語るレタスの授業

子ども達がこれをどのようにとらえたのでしょうか。この年の最後にニュースステーションという番組を作りました。子ども達が第5位に選んだのがこの話です。ではこれからそのビデオをみてみましょう。

司会1：ニュースステーション第5位は、区長さんに手紙を出したことです。4年2組では有機農法の野菜を給食で食べたくて食べたくて区長さんに手紙を出したそうです。担当の人をお願いします。

茶間君：僕たちは7月に移動教室でこの地図にのっている清里というところに行きました。そこでびっくりしたことがあります。それは有機農業をやっている青野さんという人に会い、おみやげに有機レタスをもらい、僕たちはその有機レタスの味にほれてしまいました。そこで僕は青野さんに「なぜ有機野菜を作っているんですか」と聞いてみたら、青野さんはこんなことを言ってくれました。「僕は家族のためにからだにいい野菜を作ってあげたいという気持ちでみんなにも作ってあげてるんだよ」と言われて、僕たちはびっくりし、感動しました。そこで、建君に質問です。建君は有機レタスの話をどう思いましたか？

建君：このレタスの味にほれた理由は苦みと甘みがあると僕の舌にあっていくような気がして普通のスーパーのレタスよりも2倍近くおいしいと感じられました。

建君：そして僕たちは2学期ごろから清水さんというこの学校の栄養士さんと勉強をはじめました。どんなことを勉強したかという有機野菜のことや有機農業のことを教えてもらいました。この資料が調べたことの一部です。たとえば、いっさい農薬を使わない農業の名前や有機野菜を知っているか知らないかというクラスも調べました。そこで、茶間君にも質問です。茶間君は清水さんの勉強についてどう思いましたか？

茶間君：むずかしかったけれど勉強になりました。

建君：でも、ひとつ清水さんは不満に思っていることがあるんです。それはこの学校に大きい冷蔵庫がないので、給食で木曜日しか有機野菜が食べられないことです。だから僕たちは大きい冷蔵庫を買ってくださいと区長さんに手紙を出しました。ここでちょっとだけ区長さんの手紙を読んでみます。

「4年2組のみなさんこんにちは。学校でみなさんが一緒に食べる給食や毎日食べる野菜についてひとりひとり一生

懸命考えてくれたご意見やご質問にお答えします。(省略です)今のところ大きな冷蔵庫を買う予定はありません。4年2組のみなさん、将来、日本人として自分を大事に、友達を大事に、地球を大事に、国を大事にする大人になってください」

この手紙にも書いてあったように区長さんは大きい冷蔵庫を買ってくれませんでした。しかし、僕たちはあきらめずに、6年生になるころには大きい冷蔵庫を買ってもらい有機野菜をばくばく食いたいと思います。

司会2：ふたりにインタビューをしてみたいと思います。よろしいですか。

司会1：区長さんからの手紙を読んでどう思いましたか？

茶間君：忙しい区長さんなのに手紙をくれただけでうれしかったです。

建君：僕たちはいつか冷蔵庫を買ってもらうために、また手紙を出したいと思います。

司会1、2：ありがとうございました。

実はこれは後日談があります。区長さんからのお手紙を読んだあと子どもたちはあっさりと「区長さんは何も判っていないね」と言いました。

私がここで言いたいのは、私達はこのことを運動として何かやるのではなく、子ども達はそういう目を持つということを知りたいのです。だから、「僕たちはまたチャレンジをしていくんだ」となります。

自分達は本物の体験をして、いろんな学習をしたら、冷蔵庫が欲しいと行動をしたくなりました。だめだと言われても、子ども達はこれで終わっていないんです。その後、野辺山の青野さんの一番近い小学校を探してそこにお手紙を書きました。ビデオレターです。「自分達は有機野菜についてこんな事を知ったから、ぜひみなさんも…」と。すると、返事が来ます。「野辺山には、有機農業やっているところもあるけど、農薬使っているところもあるんだ」といつてくるのです。

生産者の近くの子どもと消費者の東京の子どもがつながっていきます。これがおもしろいところです。限りなく子ども達が食について関心を持ち始めてきます。だから、大型冷蔵庫というのが今実現しなかったけど、子ども達にはこの学習がずっと残っていくと思います。

同じ米は二度作れない

食の授業の話で、これから失敗の話をして。今年大学を卒業した子ども達にとんでもない授業をやったことが

あります。あの子たちが5年生の時です。5年生の社会科では、日本の産業構造を教えます。

その当時、私は、第一次産業をやるときに、どこの県に何がある、すばらしい、だけではなく、日本の第一次産業は先が見えない、それが日本の現実だと教えることもいいことだと思いました。子ども達と一緒に日本の農業を調べていきました。井上ひさしさんが、NHKで日本の農業のルポをやっていました。日本の農業の大変さがわかるいい番組でした。そのビデオを使いながら子ども達と一緒に勉強をしていきました。

最後にはどんな子どもになったと思います。暗くなりました。農業のことなんかお先真っ暗で、勉強したくない、となりました。

そのときに、そうだよ、日本の農業はお先真っ暗で暗いよねと、と思うと同時に、ものすごく後味が悪かったのです。12歳の子どもが農業に関わりたくないという、これでいいのかと本気で考えました。

その2年後にまた5年生の担任になりました。この子たちとは一緒に農業体験学習をしようと思いました。私の友人で米の本場の宮城県登米郡の阿部さんの指導をうけ米作りをしようということになりました。「子ども達に田植えやろう、米作ろう」と言ったら、子ども達から「先生、それだせえ」って言うんです。昔の自分なら、ださくたっていいものはいいんだ、やるんだと言うんですが、それも言えません。

「じゃあ、何やりたいの」と聞いたら、米のおいしい炊き方とか、農薬のこととか、生活についての米だったんです。私は第一次産業としての米という意識しかなかったんですが、あの子達は、生活から米のことを考えているんですね。そこで、出てきたテーマを全部やりました。最後にひとつだけ残ったのは、米はもともと熱帯作物なのに、日本ではなぜ名産地が寒い地方なのかということです。

ひとつのグループの学習がクラス全体の問題となって、FAXや、お手紙を出したり、電話したり、親戚に聞いたりしました。すると意外なことに、米の味は、「光合成と呼吸」と関係があるということが判りました。昼間太陽の光で光合成をします。夜、呼吸するとどんどんエネルギーが減ります。実がどんどんやせるというんですね。おいしい米というのは、昼間ががが光合成の光ででんぶんを作って、夜は無呼吸に近い方がいいというんですよ。だから、寒い地方や盆地がおいしい米ができるんです。もちろん、その他の要素として水も関係あります。

そういうことが判ったら、子ども達はものすごく張り切ります。

そして、いよいよ米作りがはじまります。

私はいかにも先生っぽいことをやります。雨水と水道水の違いとか、日陰と日向の違いとか、縄文米とササニシキの違いやろうとか。これってあまりおもしろい結果にはならなかったのです。

それ以上におもしろかったのは、土から植物が出て、実がなるということでした。単純ですが、米を育てるということがおもしろいことなのです。宮城の阿部さんは、「善元先生、同じ米は2回できない」と言うんです。私は素直にこの言葉に感動しました。

同じ田んぼでも、取水口と最後は違うし、気候や土地が違くと全然違うというのです。

バケツ田んぼと自然の田んぼは全然違うんですね。米は八十八のプロセスがあるといいますが、はるかに複雑です。冷害が近くなると体で感じて水の高さをどう調整するか、とか、稲をさわりながら、もうじき穂が出るから肥料を入れようとか、真剣勝負です。

実はそれがおもしろいのです。

田植えから、米がだんだん大きくなります。

米の花がありますね。阿部さんの「米通信」によると早朝とか雷の後に咲くらしいです。白くてつうんとするにおいがあるらしいです。阿部さんからの「米通信」が来ていました。夏休み、クラスの千野君がたまたま米の花が咲くときに立ち会ったんです。彼はうれしくてしかたがないんです。2学期になったらみんなにポラロイドのほとんどピンぼけの写真を見せ回っていました。1万年前から米は誰かが作っています。でも、彼にとって米の花を見たということに意味があるんですね。総合学習のおもしろさがここにあります。みんないっせいに何かをやるのではなく、ひとりひとりに自分の学びがあります。僕が見たんだということみんなに伝えることが楽しかったのです。

この年はタイ米が大量に捨てられた年です。コメ不足で緊急輸入して抱き合わせて米を買わされた年です。それで最後はタイ米の勉強もしました。

収穫近くになって、阿部さんからまた「米通信」が来ました。「今私達は新食糧法で悩んでいます」って来ました。新食糧法はコンビニで米が買えるんだからいいじゃないか、となるんですが、米についていっぱい調べてみます。減反のこと、自給と外国の米が入ることを知ります。子ども達は大討論会をやると、みんな自給派なんです。米は自分達で作ろうという話になります。それで最後に子ども達が書いた文章があります。これを読んで、この2年前の子どもたちに、いかに私が間違った授業をやったか判りました。

私は東京学芸大学の社会科で、日本の産業構造として

の米のことを考えていました。ところが、彼らは全然違うふうを考えました。「米を作ることはいのちだ」と。私はこれを見てびっくりしました。5年生の女の子がこんなふうに書きました。

「田んぼを守るということは、水を守るということ、水を守るということは、いのちを守るということ、いのちを守るということは、農家を守るということ、これの意味は、田んぼを守るということはすべてを守るということなんだと思います。田んぼは食料のためにだけあるのではない。田んぼは水を100年かけてきれいな水にしてくれる。その水は草や木を育てる。その木や草は空気をきれいにしてくれる。それすなわちすべてのいのちを守るということ」

私はこれを見たとき、涙が出てきました。私はこの文章を理解できるけど、書けないです。私は社会科の授業で、農業問題しか教えてきませんでした。ところが、子ども達は米作るとは命を守ることだ、つまり環境の問題だと考え始めたんです。

総合学習とはそういうおもしろさです。教師の教え込みより子ども達が学ぶことははるかにダイナミックです。

この文章をよくよく読んでみたら、改正された農業基本法の前文と似ています。日本人は私が小さいときは、米を年間140kgも食べていました。しかし、今、東京などでは80kgを切っています。需要が減れば、米価は下がるのです。しかし、米問題は需要と供給で決めていいんですかとあります。法律自体にはいろいろな問題はあるでしょうが、子ども達はこの前文と同じことを言っています。子どもたちは子どもたちなりの学びから真理に近づいていくのです。

私達は、こういう学びをひとつひとつむいできながら、子ども達といのちの問題や食の問題をやろうとしているのかなという気がします。

コンビニから日本の社会がみえる

生産者と東京の人が結びつく授業を創るのは結構難しいことです。そこで、私はこんな授業をやってみました。コンビニの授業です。

今、やたらとコンビニが増えています。なんで増えたのでしょうか。

そこで、子どもたちと市場調査をしました。すると利用する人が限られているんですね。コンビニというのは一言でいえば「あいててよかった」なんです。つまり時間を金で買うとでもいうのでしょうか。

利用者で多いのは若い人、子どもたちや高校生などで

す。主婦はあまり使っていません。

コンビニでおもしろかったのは、「時間ごみ」という概念です。お弁当などは時間が来ると捨ててしまいます。スーパーなどは安くしますね。

なんで捨ててしまうんでしょう。

子どもたちがいろんなコンビニに調査に行きました。

あるコンビニは、あまった弁当をホームレスの人たちにあげてたけれど、そうなる時間前にやってきてホームレスの人たちがずっと待っているようになったのでそれをやめたと言いました。別のコンビニは、従業員にあげていたことが、従業員が欲しい弁当を一番下に隠しておくようになったと言うんです。それでやめたと言います。

ampmっていうコンビニは、アメリカの中でもコンビニとしては後から出てきたところですが、ここには弁当がないんですね。ここには絵はがきみたいなものがある、これ、と頼むと冷凍食品を出してきます。つまり店の電圧を変えていて、高速で解凍加熱するそうです。だから、注文を受けてから弁当を出すので、ごみが出ません。聞いてみると「結構うまいんです」って。

総合学習のおもしろさは、やっていくにつれどんどん内容が進化していくことです。この問題についてampmは解決していったのです。そこで、そこで、私たちは、子どもたちとそれぞれのコンビニの本社に手紙を出しました。東京はごみ処分で困っているのに、なぜあなたたちは、食べられるものをすててしまうのかと…。

なぜ弁当を捨てるのか、コンビニから資本主義が見えるのかなあとと思います。値段を書き換えるより捨てる方が人件費が安いそうです。残飯が世界でも有数の国・日本です。東京都の残飯だけでも途上国50カ国の1日の食料をまかなえるというのですが、残飯になる前の食べられるものを捨てる国は一体なにか、ということです。そういうことを、子どもたちが調べ、生身の、浮遊感覚ではないところからものごとを調べていくおもしろさがあるのかな、と思います。

結論的な話をします。20世紀型の教育は、どれだけ知識を持っていて、技術として漢字や計算ができてということでしたが、これからの21世紀型の教育は、それをどう使うか、ということだと思います。

私が尊敬する民俗学者の柳田国男さんは、教育分野でもすごい仕事をした人です。戦後間もなくこのようなことを言っています。はじめて目をみひらいた子どもに、たいくつさせる話をしている理由はありますか。試験にひっかか

らなければ記憶もしないような知識を詰め込んで何になりましょう。大事なことは目の前の現実だと言っています。

目の前にある大事なことを教えず、どこかから持ってきたものを詰め込んで教える、それは非常に冷淡だと言います。今まで学校は子どもに冷淡だったという意味をもう一度かみしめる事が重要だったと思います。

それが、30年間登校拒否が増え続けた原因なんです。たぶん、給食のことも同じです。たっぷり時間をかけることです。スローフードなんです。教育には無駄が必要なんです。

午後のシンポジウムで、効率性と民間委託の話が出てきて、民間委託でなくてもやれるという話があるかと思えます。それも大事ですが、教育は効率だけで考えてはいけません。無駄が大切なんです。

ルソーが言っています。教育とは時を稼ぐことではない、時を失うことだ、と言っています。稼いで省略して効率よくやってはいけないと言っています。無駄が必要です。

昨年、文部科学省のシンポジウムでパネリストをやりました。食というのはどう考えても楽しいことです。これが原

点です。誰でも味が判るんです。だから、いいものを出さなければいけないんです。

ところが、食教育はともすると「指導」になっています。朝ご飯を食べないとどうなりますか？ 栄養バランスが崩れるとどうなりますか？ まさに、今の子どもが抱えている問題です。それはもちろん大事ですが、やればやるほど何か親にとっても、子どもにとっても怖くなる、強迫観念にならないでしょうか。共稼ぎで働いている家はどうするんだ、というような食の指導ではいけないと思います。

調理員が手作りのものをつくる、それがいいことなんだ、そういうところが一番重要だと思います。効率のようなことはその次に考えなければいけないと思います。

その意味で、私もこの運動を皆さんと一緒にやっていきたいと思います。

子どもの学びはエンドレスです。子どもを教えの対象ではなく、子どもが自ら学んでいくんだという、授業を作れていったらいいなと思います。

ご静聴ありがとうございました。

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】

長野県職員が給食の地場型売り込み

岩手県大槌町、地産地消の日

兵庫県篠山市、地場産米粉パンに切り替え

広島県三次市、地場産給食導入

長崎県大村市の地場型給食アンケート

栃木県小山市、地場産米粉パンに切り替え

兵庫県小野市、酒米パンの導入

【衛生管理・食中毒】

厚岸町の食中毒、原因食材はパン

文京区の食中毒原因はパン

東京都健康局食品医薬品安全部食品監視課プレスリリース03年1月31日付によると、1月24日に文京区で発生した2小学校の学校給食での食中毒の原因食材は、バターロールパンであった。このパンは、区内のパン業者が製造したもの。原因病原は、SRSV（小型球形ウイルス）。

【その他】

大分県別府市、給食食器を災害時用に転用

松江地裁、指曲がり症の公務災害認定

日本炊飯協会、朝食給食普及運動

ホームページへの投稿 食器や衛生管理について情報を求めています

【トレイを落とした。学校の対応は?】

匿名さん

先日、子どもの学校（センターで作っています）で、麺類が出たのですが、子どもがその麺を角トレイごと、床に落としてしまったそうです。先生が飛んできて、2人の生徒と共に、床に落ちた麺を拾ったそうです。1人の生徒は手でひろったそうです。先生は、箸を使ったそうですが…。

先生は「そんなに汚くない。」と言ったそうです。それに、子どもは、落とした子にも悪いと思い、またお腹も空いていたので、食べてしまったそうです。

クラスのみみんなも、落とした子に対して、「気にするな」と言ってくれたそうです。これだけだと、スゴク良い話なのですが…。一杯のかけそばを思い出します。

衛生面の点を考えると、ちょっと納得いきません。子どもの話だと、本当に捨てた麺は約3人分ぐらいということです。麺は上の方だけ取ったと言っても、ちょっと疑いを持ちます。トイレも同じ上履きをはいていますし、考えるとゾッとします。ばい菌もあるとおもうのですが。他のクラスから少しずつ貰ってくるという方法もあると思うのですが。

みなさんは、どう思われますか？

【お弁当箱の安全性について （給食用の食器ではないのですが）】

沖縄県Kさん

はじめまして。3歳の子どものもつ母親です。また、子どもが小さいので学校生活にかかわるチャンスはありませんが環境ホルモンや食品添加物などについて気になっているのでよくこちらのサイトを拝見しております。住んでおります那覇市でも、小学校で民間委託の給食が開始されると決まり、周辺の母親も不安をもらしております。

さて、給食用の食器ではないのですが・・・と書きましたのは、来春幼稚園に入れる子ども用に木製のお弁当箱のお弁当箱を購入したのですが、その塗装について、「植物を原料とする重合亜麻仁油とアルキド樹脂（亜麻仁油と松根油から製造）。

それを混ぜるために石油から作られるイソパラフィン（乾燥時に揮発する）とオレンジ油からできるリモネンを溶剤として使用しています。溶剤は人体に吸収されないのが安全です。また使用しているイソパラフィンがアメリカの厳しい食料・薬品の検査を合格したものを使用しています」と説明がありました。

よく分からなかったもので、ネットで調べてみるとアルキド樹脂にはその精製過程にフタル酸を使う・・・とあってビックリしてしまいました。“安全な”ということをうたい文句にしているサイトからの購入だったのですが、プラスチックのお弁当箱よりはまだましなのか、判断がつきません。どなたかご存知でいらっしやらないかと思い、メールを差し上げた次第です。

どなたか情報をお持ちではないでしょうか。どうぞよろしく願います。

学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。

(例：課題～民間委託、センター化、プラスチック食器、アレルギー・アトピー、
遺伝子組み換えや環境ホルモン、食中毒・異物混入・衛生管理など
実践～給食の教材化、給食だより、献立の工夫や食材の工夫、地場の素材の使用、
衛生管理や労働環境の工夫、学校内での子ども、保護者、他の職員に向けた情報発信の工夫、
地域との交流、民間委託やセンター化での議会対応など)

ここに記入していただくか、文書などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail maki@jca.apc.org

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。