学校給食ニュース vol.83 06年06月号

発行:学校給食全国集会実行委員会 http://gakkyu-news.net/jp/ E-mail desk@gakkyu-news.net

今月のトピックス

栄養教諭と学校給食への過大な期待か? 望ましい学校給食実現のためのきっかけか? 食育推進基本計画のなかみ

食育基本法に基づいて、3月に政府が決定した「食育推進基本計画」は今後の国および都道府県・市町村の予算や行政施策に影響を与えるものです。この計画をもとに、政府の予算、行政施策が行われ、また、都道府県や市町村は、これに基づいて独自の「推進計画」を策定し、食育推進のための施策をとることになります。

「食育推進基本計画」は、「食育」という幅広い概念を政策に取り入れているため、国民の健康増進、食の安全、自給率向上、農林水産業や食品産業の振興、あるいは、文化や伝統、地域社会にいたるまでに言及しており、その潜在的な影響力はとても大きなものがあります。使い方によっては、子どもから大人まで、日本の食のあり方をよい方向に変えるきっかけになるかもしれませんし、逆に、食というとても個人的・身体的な領域にまで政府が関与するあやうさももっています。

また、学校給食や栄養士、調理員、教員などの関係者にとってみれば、様々な期待や役割が課せられています。とりわけ、いまだ配置がほとんど進んでいない栄養教諭には、学校や学校給食、学校での教育のみならず、家庭での教育までも役割が書かれています。

ぜひ、学校給食関係者の皆様には、食育推進基本計画の全文を読んでいただきたいものですが、今回の学校給食ニュースでは紙面の都合上もあり、学校給食や 栄養教諭、学校での食育に深く関わる部分を中心に紹 介します。

基本方針

食育推進基本計画の基本方針は、7つの項目があげ られています。

- 1. 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- 2. 食に関する感謝の念と理解
- 3.食育推進運動の展開
- 4. 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
- 5.食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- 6. 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配意及 び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
- 7. 食品の安全性の確保等における食育の役割

このうち「4.子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割」では、保護者、教育関係者について役割を期待されています。

健全な食生活は健康で豊かな人間性の基礎をなすものであり、特に、子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは困難であることを考えると、子どもの食育が重要である。このため、家庭での健全な食習慣や学校での農林漁業体験をはじめ様々な機会や場所に

おける適切な食生活の実践や食に関する体験活動の促進、適切な知識の啓発等に積極的に取り組むことによって、子どもの成長に合わせた切れ目のない食育を推進し、運動習慣等を含めた適切な生活習慣を形成させていくことが重要である。

また、大人と異なり子どもの時期は、食に対する考え方を形成する途上にあることから、適切な食育が行われることにより、日々の食生活に必要な知識や判断力を習得し、これを主体的に実践する意欲の向上を図ることはもとより、食を大切にし、これを楽しむ心や広い社会的視野を育てていく上でも大きな効果が期待できる。

しかしながら、朝食の欠食や、「孤食」や「個食」等も見受けられることから、社会全体で働き方の見直しを進めることに加え、父母その他の保護者や教育、保育等に携わる関係者の意識の向上を図り、家庭や教育、保育等の場が果たすべき重要な役割についての自覚を促すとともに、相互の密接な連携の下、子どもが楽しく食について学ぶことができる取組が積極的に推進されるよう施策を講じるものとする。

推進目標

食育推進基本計画の、目標は具体的な数値が9つの 項目について書かれています。

- (1)食育に関心を持っている国民の割合の増加
- (2)朝食を欠食する国民の割合の減少
- (3)学校給食における地場産物を使用する割合の増加
- (4)「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている 国民の割合の増加
- (5)内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合の増加
- (6)食育の推進に関わるボランティアの数の増加
- (7)教育ファームの取組がなされている市町村の割合の 増加
- (8)食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合の増加
- (9)推進計画を作成·実施している都道府県及び市町村の割合

このうち「朝食を欠食する国民の割合の減少」のなかで

は、「子ども(小学生)については、平成12年度に4%となっている割合(小学校5年生のうちほとんど食べないと回答した者)について、平成22年度までに0%」にすると書かれています。

また、「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」では、

学校給食に「顔が見える、話ができる」生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消を推進する上でも有効な手段である。このため、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には、平成16年度に全国平均で21%となっている割合(食材数ベース)について、平成22年度までに30%以上とすることを目指す。

としています。

具体的な促進・推進活動

食育推進基本計画の「第3 食育の総合的な促進」では、7つの分野での事業や取り組みが書かれています。

- 1.家庭における食育の推進
- 2. 学校、保育所等における食育の推進
- 3.地域における食生活の改善のための取組の推進
- 4.食育推進運動の展開
- 5.生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- 6.食文化の継承のための活動への支援等
- 7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

それぞれ、項目別に取り組みの内容が書かれています。ここでは、この項目を紹介するとともに、栄養教諭、学校給食などについて書かれているところを取り上げます。

1.家庭における食育の推進

生活リズムの向上、子どもの肥満予防の推進、望ましい 食習慣や知識の習得、妊産婦や乳幼児に関する栄養指 導、栄養教諭を中核とした取組、青少年及びその保護者 に対する食育推進

このうち「栄養教諭を中核とした取組」とは、

子どもに望ましい食習慣等を身に付けさせるためには学校、家庭、地域社会の連携が重要であり、学校と家庭や地域社会との連携の要である栄養教諭による積極的な取組が望まれる。このため、各地域の栄養教諭を中核として、学校、家庭、さらには地域住民や保育所、PTA、生産者団体、栄養士会等の関係機関・団体が連携・協力し、様々な食育推進のための事業を実施するとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等の実践的な調査研究や食育に関する情報発信等を行う。また、栄養バランスのとれた食事や家族そろって楽しく食事をとることの重要性等への理解を深めることができるよう、保護者や教職員等を対象とした食育の普及啓発や栄養教諭による実践指導の紹介等を行うシンポジウムを全国各地で開催する。

となっています。栄養教諭は、学校だけでなく、家庭や 地域社会との連携の中核と位置づけられ、大きな役割を 期待されています。

2. 学校、保育所等における食育の推進

指導体制の充実、子どもへの指導内容の充実、学校給 食の充実、食育を通じた健康状態の改善等の推進、保 育所での食育推進

ここでは、「保育所での食育推進」の項目を除き、全文を紹介します。

(指導体制の充実)

平成17年度から制度化された栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭、地域との連携・調整等において中核的な役割を担う職である。また、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員であり、全都道府県における早期の配置が必要である。このため、その重要性についての普及啓発を進めるとともに、全ての現職の学校栄養職員が栄養教諭免許状を取得することができるよう必要な講習会等を開催すること等により、栄養教諭免許状を取得した学校栄養職員の栄養教諭への移行を促進す

る。また、給食の時間、家庭科や体育科をはじめとする 各教科、総合的な学習の時間等における食に関する指 導の充実を促進し、学校における食育を組織的・計画的 に推進する。さらに、食に関する指導計画の作成や食に 関する指導を行う上での手引を作成・配付し、各学校で の指導の充実に役立てるとともに、学校長・教職員等が 学校における食育の重要性等についての理解を深める ようシンポジウムを開催するなど意識啓発等を推進す る。

(子どもへの指導内容の充実)

学校における食育の推進のためには、子どもが食について計画的に学ぶことができるよう、各学校において食に関する指導に係る全体的な計画が策定されることが必要であり、これを積極的に促進する。特に、その際には、学校長のリーダーシップの下に関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となって組織的な取組を進めることが必要である。

また、各教科、特別活動、総合的な学習の時間等の学校教育活動全体を通じて、食に関する指導を行うために必要な時間が十分に確保されるよう学校における取組を促進するとともに、食に関する学習教材を作成・配付し、その活用を図る。

さらに、地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験、 食品の流通や調理、食品廃棄物の再生利用等に関する 体験といった子どもの様々な体験活動等を推進するとと もに、体験活動の円滑な実施を促進するための指導者 の養成を目的とした研修を実施する。

なお、学習指導要領の見直しに当たり、学校教育活動 全体を通じた食に関する指導の充実を図るなど、食育が 推進されるよう取り組む。

学校教育外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、子ども向けパンフレット等を作成・配布するとともに、行政関係者や関係団体等と連携し、これら関係者による子どもへの指導を推進する。

これらの取組を踏まえ、学校の関係者は、家庭や地域と 連携しつつ、積極的に食育の推進に努める。

(学校給食の充実)

子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促

進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応を推進する。また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもに伝達する取組を促進するほか、単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者 団体等による学校給食関係者を対象としたフォーラムの 開催等を推進する。

ここで注目されるのは、栄養教諭の職務としていくつかの点が明記されていることと、すべての学校栄養職員を栄養教諭に転換させるための取り組みを行うとしている点です。そのことが、政府の基本計画に明確に位置づけられています。

また、「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及」するとしています。これも、単独調理方式を「普及」させると位置づけられています。今後、都道府県、市町村の「推進計画」を立案する際に、この点は重視すべき内容です。

3. 地域における食生活の改善のための取組の推進

栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践、「食生活指針」や「食事バランスガイド」の活用促進、専門的知識を有する人材の養成・活用、健康づくりや医学教育等における食育推進、食品関連事業者等による食育推進

4.食育推進運動の展開

食育月間の設定・実施、継続的な食育推進運動、各種団体等との連携・協力体制の確立、民間の取組に対する表彰の実施、国民運動に資する調査研究と情報提供、食育に関する国民の理解の増進、ボランティア活動への支援

5.生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた た農林漁業の活性化等

都市と農山漁村の共生・対流の促進、子どもを中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供、農林漁業者等による食育推進、地産地消の推進、バイオマス利用と食品リサイクルの推進

6.食文化の継承のための活動への支援等

ボランティア活動等における取組、学校給食での郷土料理等の積極的な導入やイベントの活用、専門調理師等の活用における取組、関連情報の収集と発信、知的財産立国への取組との連携

このうち、「学校給食での郷土料理等の積極的な導入 やイベントの活用」では、

我が国の伝統的な食文化について子どもが早い段階から関心と理解を抱くことができるよう、学校給食において郷土料理や伝統料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導を行う上での教材として活用されるよう促進する。

としています。

7.食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

リスクコミュニケーションの充実、食品の安全性や栄養等に関する情報提供、基礎的な調査・研究等の実施、食品情報に関する制度の普及啓発、地方公共団体等における取組の促進、食育の海外展開と海外調査の推進、国際的な情報交換等

以上が「食育推進基本計画」のおおよその内容です。

すでに、福岡県などでは「推進計画」にあたるものを策定したところが出ています。ぜひ、都道府県、市町村の動向に注目いただき、学校現場から積極的に「計画づくり」に参加していただきたいものです。また、各地の「推進計画」づくりや、栄養教諭動向などの状況報告もお待ちしております。

ご案内

学校給食ハンドブック2006 食育ってなに? 栄養教諭なる・ならない?



学校給食ハンドブック2006 「食育ってなに? 栄養教論、なる・ならない?」

A5版 本文102ページ 頒価800円(送料240円別) 健康情報研究センター刊

申込先と申込み方法 全国学校給食を考える会

(ニュースの奥付に住所等があります)

送付先と冊数を明記してください。10冊以上の購入で、 送料10冊で740円程度(実費)、1冊600円にします。

内容ともくじ

はじめに 栄養教諭制度を考える

PART1 学校給食と食育基本法

座談:ここが論点栄養教諭、なる・ならない?

栄養教諭になるわけ/栄養士にとどまる理由 制度としての栄養教諭/栄養士としてできること 制度は作れるときに/自分のカリキュラム

Q1.「食育」ってなんですか?

A. 食に関する7つのポイントを立て直して、心身の健康をつくる取り組みです。

Q2. 学校給食も、食育ですか?

A.もちろんですが学校給食法との折り合いが必要です。

Q3.企業の食育プログラムを使うときの注意点はなんですか。

A.自分のカリキュラムが作れるかどうかで決まります。

PART2 学校給食の今

Q4. 学校給食の「民間委託」ってなんですか?

A.はやりの民営化です。経済的だというのですが問題が

あります。

file1 給食調理の現場から「民間委託は学校給食となじむのか?」文京区での民間委託導入事例から検証

file2 子どもの親の立場から「親が給食に期待すること」 自分は大切にされている、と感じられるように

Q5.間委託は経済効率ばかり追いかける恐れはないのですか?

A.コスト削減で「食事」と「えさ」の境目が見えてきました。

file3 給食調理の現場から「先生、これ、岩手の?」

首都圏交流の試み・安全と安心が生まれる

file4 給食調理の現場から「地元の旬を食べよう!」 地産地消の試み・ずっと忘れない味

file5 生産者として「自然のバランスのなかで」

自分自身の手で野菜を育てることの確かさ

Q6. 食育で伝える日本固有の文化ってたとえばどんなことですか?

A.クジラは、ぜひ教材化したいテーマです。

Q7. 衛生管理基準で食中毒を完全に予防できますか。 A.過剰防衛で子どもを追い込まないようにしましょう。

Q8. /ロウイルス食中毒とは?

A.小型球形ウイルスから呼び名が変わったのです。 食中毒の教材化は急務です。

Q9. アメリカ・カナダ産の牛肉は大丈夫でしょうか?

A.再度輸入禁止!異常プリオンは子どもを狙う新しい危険です。

Q10.遺伝子組み換え食品は、安全ですか?

A. 食の安全は歴史的証明です。遺伝子組み換え食品は安全の証明はされていません。

Q11. 給食の献立で、気を付けたい食材はありますか。 A.あります。学校でまちがったことを教えてしまうと訂正が むずかしくなります。

Q12. 殺菌に放射線を使うって危なくないですか?

A.食品成分が変わるので、危険です。

あとがき 子どもたちのための給食を願って

最近の収集情報

06年4月・5月版(新聞、インターネットなど)

情報の元リンク等は、学校給食ニュースホームページ の同記事に掲載。

山形県東根市、学校給食センターをPFIで

山形県東根市の老朽化した学校給食センターに変わる学校給食センター新築方針が明らかになった。 東根市では、「学校給食民間委託特区構想」という形で、かねてよりPFIによる導入を検討していたが、2006年4月6日に、「(仮称)東根市学校給食共同調理場整備等事業実施方針」と「要求水準書(案)」を示し、PFI方式での建設と運営を行うこととした。

なお、「実施方針」によると、市の直営業務として「献立 表作成業務、食材調達業務、食材検収業務、配膳業務 及び給食費の徴収管理業務等とする。また、米飯・パン・ 牛乳については、(財)山形県学校給食会から学校へ直 接搬入される」としており、献立および食材は従来通り市 が行い、調理等が委託するしくみとなる。

平成20年度より学校給食を開始予定。[06/04/15]

滋賀県野洲市、新センター建設へ

滋賀県野洲市は、学校給食センターを新設する。すでに、平成17年度中に、土質調査や建設測量、造成工事設計などを発注している。

野洲市は、旧野洲町、旧中主町が2004年10月に合併してできた。両町とも学校給食センター方式で老朽化が進んでいることと、野洲中学校、野洲北中学校で完全給食を実施する方針が決まったこと、幼稚園3年保育に対応した学校給食を提供することなどから、統合した給食センターを建設する方針となった。

規模は7000食の大規模センターとなる予定。[06/04/15]

埼玉県本庄上里学校給食組合センター新築 計画

埼玉県本庄市、上里町の学校給食を担う本庄上里学校給食組合は、老朽化した学校給食センターを移転改築するための新センター設計をプロポーザル方式で募集する。

同センターは、2市町の13小学校 5中学校に学校給 食を供給。現在の調理数 9,000食で、副食のみ調理、主 食の炊飯等は委託となっている。[06/05/07]

平成17年度版 学校給食要覧

独立行政法人日本スポーツ振興センターは、3月に、 学校給食要覧平成17年度版を発行した。1680円。

このほか、「ごはんを中心とする食生活促進事業報告書」平成18年3月10日発行、「学校給食における地場産物活用事業報告書」平成17年3月10日発行などが出されている。[06/05/07]

学校給食用脱脂粉乳の取扱が、学校給食研究改善協会へ移管

独立行政法人日本スポーツ振興センター(旧日本体育・学校健康センター)は、平成17年度をもって、学校給食用物資の取扱をすべて終了した。輸入脱脂粉乳の関税無税を前提とした取扱は、財団法人学校給食研究改善協会へ移管された。

独立行政法人日本スポーツ振興センターは、スポーツ振興くじ(toto)を運営する組織。学校給食に関しては、研修、学校給食要覧等の情報提供事業を現在も行っている。

財団法人学校給食研究改善協会は、社団法人全国 学校栄養士協議会の開発、推薦製品の開発支援を行っ ている。[06/05/07]

福岡県うきは市で、豚の地場産給食と食育

福岡県うきは市の吉井町養豚組合は、同市の全養豚家5戸で構成し、ブランド豚を飼育、販売している。学校

給食でも、うきは市(旧吉井町、旧浮羽町)の全小学校に供給。学校での出張講義、豚舎での訪問学習、保護者も交えた調理実習と食事会などの食育にも力を入れている。また、保護者向けの勉強会も行っている。[06/05/07]

学校給食の給食費未納問題

学校給食の給食費未納が増えている問題については、近年、報道が増えている。最近のものでは、北海道新聞06年4月12日付けが、札幌市の学校給食現場で、自校方式、区ごとの統一献立だが、学校単位で未納率が異なるため、未納の多い学校では、食材の分量を減らすなどの対応を迫られているという。2004年度の納入率は、小学校で平均99.1%、中学校98.5%とあり、学校単位では5%の格差があった。督促は学校側が行っているが、限界があるとしている。読売ウイークリー06年4月23日号は、山梨県笛吹市の1中学校で校長が給食申込書を配布し、未納時の保証人や滞納に伴う停止を承諾するよう保護者に求めたという。仙台市では、未納者に納付誓約書を取り付け、法的手段も検討しているとする。

千葉県浦安市では、学校給食センターが、給食未納 世帯への訪問と給食費徴収のために、1人を採用する。

一方、少子化対策、人口減少に対抗するため学校給 食費を無料化する自治体も出てきた。

北海道の三笠市では、2006年4月から小学校の学校 給食費を無料化した。三笠市は、人口約12000人。人口 減少や少子化に悩んでおり、子育て支援の一環として、 「給食費の無料化は、保護者が教育費負担の軽減を受 けることができることはもちろんですが、市外への転出の 抑制や、市外からの転入を促す定住効果も期待でき、全 員が平等にその恩恵を受けること」(広報06年5月号)か ら、無料化に踏み切った。一般財源だが、少子化対策と して国や北海道にも働きかけるという。

毎日新聞インターネット版06年5月4日付によると、三笠市の負担は年間1230万円となる。

三笠市の場合は、未納問題がきっかけではなく、少子化、人口流出対策であり、未納問題の解決策ではない。このように未納問題にかぎらず、学校給食費の問題に対する自治体の対応は様々であり、今後も、学校給食費をめぐる問題は続き、報道も増えるであろう。

なお、学校給食法では、第6条、第7条が学校給食費

に関することであり、第6条で運営経費は設置者(自治体等)、それ以外は保護者負担と明記されている。これが、学校給食費(食材費)が保護者に負担を求める法的な根拠となっている。この法律を前提にする限り、三笠市や山口県和木市などの給食費無料はあくまでも特別な例である。

以下に学校給食法を引用する。

(経費の負担)

第六条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費 (以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童 又は生徒の学校教育法第二十二条第一項 に規定する 保護者の負担とする。

(国の補助)

第七条 国は、公立又は私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第二十二条第一項に規定する保護者(以下この項において「保護者」という。)で生活保護法(昭和二十五年法律第百四十四号)第六条第二項に規定する要保護者(その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。)であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。[06/05/07]

広島県の給食費未納状況

給食費の未納問題が報道されることが増えている。そ の続報である。

中国新聞06年5月15日付による広島県内の状況。 広島市が、03年までの累積滞納額約700万円。

三次市が、05年度3人の保護者を持つ保護者に、37万

円強の支払い督促を簡易裁判所に行い、給与を差し押 さえた。

呉市では、05年1月から、3カ月以上の滞納者を調査し、該当50世帯のうち、学校での対応が難しい111世帯に市職員が訪問。4月に督促に応じない2世帯に対する督促を簡易裁判所に行った。

府中市では、04年に口座振替に切り替えたところ、累積滞納額がそれまでの20~30万円台から約300万円になり、啓発などの対応をする。 [06/05/26]

甲府市3中学校で弁当給食食中毒

山梨県甲府市の中学校業者弁当給食でノロウイルスによる大規模食中毒が発生した。4月20日、同じ業者がつくる3中学校の弁当給食により、585人(教職員含む)が下痢や吐き気などの食中毒症状を示し、その後、患者家族などで約60名の二次感染者を出すにいたった。

甲府市では、小学校は自校式、中学校は業者弁当方式

である。食中毒を発生させた業者は、営業禁止処分となり、別の業者に委託された。また、全小中学校には、次亜塩素酸ナトリウムスプレーと使い捨て手袋が配布され、小学校調理員、学校栄養職員、中学校の給食事業者に対する緊急の衛生管理研修会などが行われた。

近年、ノロウイルスによる大規模食中毒が散見される。他の食中毒と異なり、1~2月に発生のピークを迎えることに特徴がある。また、原因食材としては生カキをはじめ二枚貝を使用した食品や献立が多い。しかし、学校給食でのノロウイルスを原因とする食中毒は、原因食材がパンなどの場合もある。大量調理現場では、調理者がノロウイルスに感染していたため発生する事例もある。

厚生労働省ホームページには「ノロウイルスQ&A」が 用意されている。[06/05/07]

広島県呉市、旧下蒲刈町で学校給食開始

トピックス2

こんな人たちが「食品安全」を担っている 遺伝子組み換え「高リシン・トウモロコシ」を めぐる議論でかつての食の安全運動に暴言

遺伝子組み換えトウモロコシは、家畜の飼料用、加工 食品用にアメリカなど海外で栽培され、日本に輸入され ています。 すでに世界で生産されるトウモロコシの約半 分が遺伝子組み換えといわれています。

そんななか、現在、高リシン・トウモロコシが、食品および飼料として一般流通のための安全性評価が「食品安全委員会・遺伝子組換え食品等専門調査会」で行われています。

高リシン・トウモロコシについての疑問もありますが、 この専門調査会にかけることを決定した「食品安全委員 会」の議事録でとんでもない発言をみかけました。

学校給食と食の安全についての、長年の市民運動を 否定するような発言です。このような方が、日本の「食品 安全」を担っているかと信じられない思いです。まず、そ の発言部分を引用し、その後、リシン(リジン)添加パン 問題の経緯を整理します。

食品安全委員会議事録より

以下の引用は、第124回食品安全委員会 平成17年 12月15日の議事録の一部です。

中村委員 このリシンというのはアミノ酸と書いてありますけれども、動物の成長に必須であるリシンというのは、何でしょうか。そして、この食用というのは人間の方だと思いますけれども、こちらにも家畜と同じような効果があるということですか。

北島新開発食品保健対策室長 はい。同様の作用で ございます。

中村委員 人間にどういう効用があるんですか。

北島新開発食品保健対策室長 詳しいことは調べてき

ておりませんが、必須アミノ酸の1つでございますので、 欠乏する場合があるということは想定されると思います。

本間委員 動物には外から摂らないとならないアミノ酸が人間の場合には9種類あります。動物によって多少違いますが、その中の1つがリシンであります。ですから、それはあえて言えば両方に効くということになります。

寺田委員長 必須アミノ酸だからと言うんですが、特別 にリシンが欠乏すると成長を抑えられるとかがあるわけ ですね。だから先生、食べた方がいいんですよ。

坂本委員 リシンは必須のアミノ酸であって、成長に関わる。お米はリシンの含有量が少ないので、今、某会社はリシンだけを強化する作業を開発途上国でやっているというのが現状です。

寺田委員長よろしいですか。

寺尾委員 大分前の話なんですけれども、給食のパンか何かの中にリシンを添加しようと大問題になったことかありまして、今、先生がおっしゃったように少しリシンの摂取量が足りないからということで添加しようかと思ったんですけれども、結局反対が強くてやめになったことがあるんです。

寺田委員長 そのときにどうして反対したんですか。覚 えておられますか。

寺尾委員 PTAが。

寺田委員長 先生が反対したわけじゃないですから ね。

本間委員 それは1つで取る必要はありませんので、いろんな副食とか合計の組み合わせでリシンを満足すればいいわけです。ですから、無理なことをしなくてもということです。

寺田委員長 なるほどね。

寺尾委員 そのときの反対の理由は、これは新聞の話

ですから、私もはっきりは覚えていないんですけれども、たしか変なものが入る可能性があるということで、リシンを発酵か何かでつくったんですね。そのとき何か危ないものが入ってくるから反対だという、PTAか何かが猛烈に反対してやめになったんです。

坂本委員 <u>それでも日本の学校給食はリシンをパンに添加したんです。それに入っていて、それから子どもの成長が非常によくなって身長が伸びたというのは有名な</u>話なんです。

寺田委員長 それからキレル人が多くなったというのもあるかもわからない。そういうことも含めまして、そこまでいかないでしょうけれども、専門調査会で議論していただく。

遺伝子組換え食品で生産者側の利益になるものではなくて、消費者側の利益になる可能性のあるものがぼつぼつ出始めたんです。その効果は別にしましても。

話が横に行って申し訳ございませんでした。以上の3件につきましては、遺伝子組換え食品等専門調査会にて審議させていただきます。どうもありがとうございました。 (下線は筆者が記入したもの)

なお、食品安全委員会の委員は、以下の7名です。 委員長 寺田雅昭 元先端医療振興財団副理事長 委員長代理 寺尾允男元日本公定書協会会長 小泉直子 元兵庫医科大学教授 見上彪 元日本大学教授 坂本元子 和洋女子大学副学長 中村靖彦 東京農業大学客員教授 本間清一 東京農業大学教授

リシン(リジン)添加小麦、パン問題

リシン(以前はリジンという表記が通例でした)は、必須アミノ酸のひとつで、体内で合成できないため食べ物から摂取する必要のあるものです。そのため、栄養強化等の食品添加物として使用されています。畜産の分野でも、飼料添加物として使用されています。

学校給食のパン用小麦に、この食品添加物リシンが添加された時期がわずかにありました。

1964年から1966年、全国5地区でリシン添加の試験導入

が行われる。

1968年、群馬県が全県的に導入。

1970年、文部省(当時)が「学校給食用小麦粉にリジン強化することが望ましい」との通達。

1975年、日本学校給食会、L・リジン強化小麦粉供給開始。東京都の学校栄養職員が問題提起「栄養は食べもので補うべきで、薬で補うのは本末転倒」

合成されたL・リジン塩酸塩に発ガン物質が含有されているとの指摘

全国で反対運動が広がる

神奈川県、埼玉県、大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、 和歌山県、滋賀県などで添加中止決定(東京都は添加 小麦を扱わず)

8月29日、文部省「リジン強化の継続困難な都道府県については、その自主的な判断に委ねること」通達

(参考:「学校給食」日本消費者連盟 1984)

このような経緯に対して、食品安全委員会委員長代理の寺尾氏、委員長の寺田氏、委員の坂本氏らは、上記のような議論を行い、あっさりと、遺伝子組み換え食品等専門調査委員会に審議をするよう認めています。

アメリカ産牛肉の輸入再開問題の経緯をみるまでもなく、食品安全委員会がいい加減で、信頼できない状況にあるか、消費者や市民に目が向いていない人が多いかということを知ることができます。

高リシン・トウモロコシのはらむ大きな問題

それでは、遺伝子組み換えの高リシン・トウモロコシについて、その問題点を考えてみます。高リシン・トウモロコシは、もともとトウモロコシに少ない必須アミノ酸のリシンを遺伝子組み換えによってトウモロコシにたくさん含まれるようにしたものです。

高リシン・トウモロコシの主な用途としては、家畜飼料です。鶏、豚、牛にはトウモロコシがエサとして使われますが、飼料添加物として不足しがちなリシンを添加することが一般的です。そこで、高リシン・トウモロコシには需要があると考えられたのです。

飼料用のトウモロコシですが、栽培すれば、食用に一部回ったり、混入することもあるため、今回は、飼料用と食品のふたつの面から安全性審査の申請が出されてい

ます。

実質的同等性?

これまで、遺伝子組み換え作物は、「実質的同等性」だから基本的に安全という理屈が通っていました。遺伝子組み換えによって組み込まれた殺虫成分や殺菌成分、除草耐性などの成分を除けば、他の成分は遺伝子組み換えしていない同じ作物と変わらないのだから、組み込まれた成分の安全性だけ確認すれば、あとは非組み換え作物と同等に扱ってよいという考え方です。

ところが、今回の高リシン・トウモロコシは、そもそも「実質的同等」ではありません。リシンの成分が非組み換えから極端に高くなっているからです。これまでの実質的同等性だから、作物の安全性を長期的に調べる必要がないという理屈が成り立ちません。それなのに、「実質的同等性」の理屈のままに、今回増えた「リシン」だけを安全性審査することになれば、当然、「安全」ということになります。それでは、何のために安全性を審査するのか分からなくなります。遺伝子組み換え作物の安全性審査が今以上に骨抜きになるのではないかと心配です。

非公開の調査会の議事録から

2006年1月18日に開催された、第36回遺伝子組換え 食品等専門調査会は非公開で行われました。これは、公 開することで開発メーカーの知的財産権を侵すことにな るという理由からです。そして、議事録は、これら知的財 産権に関わる部分を抜いて公開されます。公開された議 事録を見ると、委員会の出席者の名前も伏せ字になって います。

この専門調査会では、後半、高リシン・トウモロコシの評価のあり方をめぐって突っ込んだ意見のやりとりが行われています。

問題となったのは、実質的同等性ではないのではという点、飼料用に使われる品種で混入がある可能性に対しての食品の審査ということだが、今後、食品として加工され食べる機会が増えれば問題ではないかという点です。

実質的同等性に関しては、リシンが遊離リシンの状態で増えているため、単純に増えただけではないということと、サッカロピンや - アミノアジピン酸といった代謝経路にある二次代謝物が増えていることから、「アミノアジピン酸については、実はこれは測定限界以下のものを測定

できるほどの量を初めて食べることになるのです」との指摘がありました。一般に、植物が動物からの捕食から身を守るための毒として二次代謝物には毒性があるため、毒性についての調査が必要という意見です。

この食品としての安全性についての意見に対し、今回の品種が飼料用のデント種でスイートコーン種ではないから、ふつうはそれほど食べないはずであり、その範囲で安全性を考えればいいのではないかとの意見がありました。

一方、食品として審査する以上、どのような使われ方、 食べられ方をしても他のトウモロコシと同じだという安全性 が求められるのではないか、もし健康にいいと大量に加 工されて食べられるようなことがあったら問題であり、審査 の考え方の整理が必要との意見がありました。

しかし、これらの懸念に対し、安全性の資料などはメーカーに要請するものの、飼料用のデント種でスイートコーン種ではないから、ふつうはそれほど食べないはずで、将来、食べ方が変わって、デント種を食品として大量に食べるようなことになれば、その際に評価する、といった姿勢で「この範囲について評価しました」と明示すればいいのではないかという点で整理されました。

ここに、科学的な専門調査会の問題があります。科学的な安全性の評価を前提にしていますが、評価の基準を、たとえば、デント種は飼料用で加工食品としてはあまり食べられていないから、その範囲で安全性を評価すればいいと制約しています。専門調査会である委員が指摘しているとおり、メーカーや業界、人々の行動は将来変わる可能性があります。その際に専門調査会や食品安全委員会が「ちょっとだけ食べるという範囲でしか安全性審査をしていません」といっても、すでにそのころには「食品」として出回っている可能性があります。それなのに、評価の時点で、「あまり食べないのだから」とか、「そこまで厳しくしすぎると評価にならない」といった予断が入っています。これでは「科学的」とは言えないのではないでしょうか。

牛肉のBSE問題で、食品安全委員会は、アメリカと日本が輸入プログラムをきちんと守ることができれば、日本の牛肉とアメリカの牛肉の安全性の差は問題にならないぐらい小さいという条件付きの安全性評価をしましたが、その結果、輸入再開後、すぐに輸入中止するという事態を招きました。

遺伝子組み換えの高リシン・トウモロコシについても、ある複数の委員が指摘するように、問題になりそうな成分についてはきちんと安全性を調べ、他のトウモロコシと同様の食べ方をしても問題ないこととして評価しなければ、食品安全委員会が食品として評価する意味がないと思います。

この評価は、まだ終わっていませんが、注意して安全 性評価の動向を見ていく必要があります。 ちなみに、猛毒の化学兵器として有名なリシンと、アミノ酸のリシンはまった〈別の物質で、英語では綴りが違います。猛毒のリシンはRicin、アミノ酸のリシンはLysineです。

なお、議事録の全文などへのリンクを、学校給食ニュースホームページの同じ記事から貼っています。関心のある方はそちらからよりご覧ください。

2005夏期学校給食学習会開催のお知らせ

日程:2006年8月7日(月)、8日(火)、9日(水)

場所:ローズホテル横浜(横浜中華街)

参加費: 3日間6,000円、2日間4,500円、1日間3,000円

交流会: 8月7日(月) 会費2,000円

主催:東京都学校給食栄養士協議会、日本教職員組合、全国学校給食を考える会

参加申込み方法、テーマ・プログラムにつきましては、ホームページまたはチラシ等をご覧ください。 主な内容としては、食の安全(コンビニ・ファストフード食、遺伝子組み換え、トランス脂肪酸、放射線照射食品等)、食育基本推進計画と各地域の推進計画などの動向と取り組み、栄養教諭制度と学校給食現場からの声(フリートーク)などが予定されています。

お問い合わせ:全国学校給食を考える会 TEL:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

学校給食ニュース 83号

発行:学校給食全国集会実行委員会編集:学校給食ニュース編集事務局会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15第2五月ビル2階 大地を守る会気付全国学校給食を考える会

お問い合せは...全国学校給食を考える会電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590ホームページ http://gakkyu-news.net/jp/E-mail desk@gakkyu-news.net

学校給食全国集会実行委員会構成団体

全日本自治団体労働組合·現業局 東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276) 日本教職員組合·生活局 東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175) 日本消費者連盟

東京都目新宿区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765) 全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

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。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。 ここに記入していただくか、文書・写真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 desk@gakkyu-news.net

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)						
<u> </u>			/口禁土	7 O /H /) ***	_
<u>私は、</u> ニュースに	<u>栄養士</u> ニ掲載する均	<u>調理員</u> 場合、名前は	保護者 掲載可	その他(掲載不可(匿名))です。 です。	_