

学校給食・食農教育推進本部第3回会議 会議概要

- 日 時 令和7年7月9日（水） 午前10時00分から午前11時45分まで
- 場 所 鶴岡市農村センター 1階大ホール
- 出席者 別紙委員名簿のとおり（委員10名中7名出席）
 - 出席委員 渡部賢委員、海藤道子委員、須田剛史委員、五十嵐裕佳委員、武田三喜子委員、太下義之委員
 - Zoom出席 小口広太委員
 - 欠席委員 風間成彦委員、小野愛美委員、池原扇委員
- 傍聴者 5名
- 協議題等 報告 第2回推進本部会議での意見を踏まえた取組の方向
協議（1）食育・食農教育に係る取組の現状
（2）新学校給食センターにおける展示・学習機能の方向

報告

- 教育部長 資料1について説明
- 各委員 質問、意見は特になし

協議

- 食文化創造都市推進課長 資料2について説明
- 給食センター所長 資料3について説明

○委員

- ・食に関する取組みは充実しているが、継続拡充を期待する。
- ・子どもが作物を育てる体験を通じて食の大切さを学ぶことは有意義であり、地元への興味関心が高まり、作物や食文化の継承にもつながる。
- ・女性の社会進出などにより、郷土食や行事食の継承が難しくなっている。食の遺産として、残すためにも、幼少期からの食育や調理体験などが重要である。
- ・展示学習機能の方向性では、子どもや大人、観光客など誰でも入りやすい空間づくりが望ましい。ビビンバ発祥の韓国・全州市では、郷土料理を食品サンプルなどで分かりやすく展示していた。そうした取り組みは、鶴岡の食の豊かさを県内外、外国の人にも広く発信する機会にもなる。
- ・私は農家の出身で、母親が作った郷土料理や行事食で育った。料理人になった理由にも影響があったと思う。子どもたちに伝えていくことは非常に大切だと考えている。

○委員

- ・食育と食農教育の考え方の違いを聞きたい。

○教育長（副本部長）

- ・私が考えているところでは、食育とは食に関する知識や選択力を習得して、健全な食生活を実践できる人間を育てていくことだと考えている。
- ・そこに「農」が加わると、例えば地域の農産物を生きた教材として、子どもたちが地域の自然や文化、産業に関する理解を深めながら、そこに携わる方々の努力を知り、それに対する感謝の心を育むこと。
- ・更に、農業体験で地域の自然や文化、産業を理解していく、それが食農教育ではないかという捉え方をしている。

○委員

- ・食農教育の中に、食育も含まれると考えている。学校給食での食育は、生産から流通、消費までのつながりを理解することにある。単に地元の農産物を知るだけでなく、実際に農の生産している現場を理解するところを出発点とし、学校給食では食育だけでなく、食農教育という大きな枠組みで捉えていく必要があると思っている。
- ・また、農には環境も関わってくる。食・農・環境の一体的なつながりに対する理解や関心を育てることが、食農教育の一つの目的でないかと考えている。

○委員

- ・これまで20年間、県の魚介分野で講師を務め、食に関する知識や判断力を養い、健全な食生活を送る子どもたちを育てる活動に取り組んできた。
- ・近年「食農」が認知されてきたと感じている。とくにコロナ明け以降、子ども達には、食を支える農業や地域、自然との関わりを、体験から学んで欲しいという考えに共感しており、鶴岡の理にかなっているとも思う。
- ・最近はこの取り組みを行う団体もあり素晴らしい活動をされている。
- ・学校給食と連動して活動していくのは鶴岡でしかできず、全国でも珍しい鶴岡らしいものが出るのではないかと。
- ・展示活動においては、子どもたち自身に、鶴岡らしさや年間行事を表現したポスターを作ってもらい展示する取り組みもよいのではないかと。

○委員

- ・食育食農教育については、各小学校や地域でたくさん取り組まれているので、その底上げをしていただければと思う。
- ・展示では、特に「子どもたちが調理器を体験できる機能の設置」に魅かれた。体験型の設備があれば、子どもたちも意欲的に学べるのではないかと。
- ・福井県小浜市の「キッズキッチン」という施設は、子どもたちが調理を体験できるほか、歴史や全国の餅の文化など、視覚的で魅力ある展示で「この地域は子どもの食を大切にしている」と感じられた。鶴岡は市域も広く、多くの食文化がある。給食センターの複合施設化は難しいと思うが、そのような要素を取り入れることで、鶴岡市が食文化を大切にしているという姿勢をアピールできるのではないかと。

○市長（本部長）

展示が目的でなく、何を伝えるのかということが重要である。

市が既に他の施設で展示しているものもある中で、この給食センターにどのような機能や役割を持たせるのかをしっかりと整理する必要があると思う。

○教育長（副本部長）

- ・食育の農に関する取組として、米づくりについては、本市の小学校26校のうち、ほとんどの学校で取り組んでいる。
- ・渡前小のアイガモ農法での有機栽培は、他の小学校でも参考にできると思う。また、在来野菜の栽培に取り組む学校もあり、斎小の外内島きゅうり、大泉小のただちやまめ、あつみ小の温海カブが代表的である。
- ・そして、これから取り組んでいきたいと考えているのが鶴岡型ESD(※1)である。これを活用した総合的な学習で、本格的な探求活動に取り組んでいく学校を増やせるよう、教育委員会でも力を入れていきたいと考えている。

※1) 身近にある「食」や「食文化」を切り口とした取組を通して、郷土愛・地元愛を育み、SDGsへの理解を深め、ひいては「持続可能な社会の創り手」を育てることを「鶴岡型ESD (Education for Sustainable Development=持続可能な開発のための教育)」と捉え、その実現に向けた取組を進めています。 【鶴岡市・鶴岡食文化創造都市推進協議会 食育・食農・食文化体験ESD事例集より】

○市長（本部長）

- ・「鶴岡型E S D」について、E S Dはユネスコが推進する教育の枠組みの一つだが、これは鶴岡において、長らく取り組んできたものだと思っている。
- ・太下先生や阿部副市長がスペイン・ビルバオへ出向く予定である。
- ・私は、食文化創造都市である鶴岡から世界をリードするような基準を提案していきたい。世界に、ぜひ私たちの取り組みを学んで欲しいという思いである。生産者、料理人、行政、学校現場までが連携した鶴岡の取り組みは、スペインの人々にも「そんなことまでやっているのか」と驚かれるような内容であると自負している。

○委員

- ・回転釜の展示は多くの人が興味を持つ。実際に混ぜる体験や、炊飯もできる、何クラス分を調理できる、など興味を引き出せると思う。
- ・見学施設は、バリアフリー対応や多目的トイレの設置なども考慮すべき。
- ・展示の際、子ども向けに絵本を添えるのはどうか。つちだよしはる氏の藤沢カブを題材にした『おじいちゃんのカブづくり』は、親しみやすさと、実用性を備えている。
- ・年間で全国共通の行事食、地域の行事・郷土食を色分けした「こよみ」は、視覚的に分かりやすく学習に役立つものであり、展示にも向いているのではないか。行事の由来なども一緒に伝えることで理解が深まる。
- ・在来作物などは食品サンプルを用いた展示も一つの方法である。
- ・子どもたちだけでなく市民を巻き込む取組も重要である。
- ・親が食に対する意識を持っていないと、せっかくの教育も効果が薄れる。今日、このあと小学校で講話を行う予定だが、保護者からの依頼によるテーマは、「なぜ朝ごはんを食べなければならないのか」「何を子どもに食べさせればよいのか」「なぜ食育が必要なのか」といった内容である。
- ・学校での取組については、植え付け・収穫だけでなく、途中の手入れも行うこと、他の地域の作物を採求する、複数校が合同で体験するなど様々考えられる。
- ・資料にある、9年間で食に関する知識と経験を積み上げる構成は、年齢に応じて段階的に進められており非常に良いと思う。
- ・「弁当の日」という取組では、子どもの能力に合わせて、取組内容が段階化されている。食育のカリキュラムでも、家庭でも取り組みやすくなるような柔軟さが取り入れられると良いのではないかと考えている。

※2) 「弁当の日」は、子どもが自分でお弁当を作って学校に持っていくという取り組みです。2001年、香川県の小学校で当時の校長先生だった竹下和男さんによって始められました。

何を作るかを決めるのも、買い出しも、調理も、お弁当箱に詰めるのも、後片付けも、すべて子ども自身が行います。また大人(親や先生など)は、その出来具合を批評も評価もしないという約束です。

【庄内弁当の日委員会 ホームページより】

○委員

▶ 現在のセンターについて

- ・現在、センターの見学にくるのは小学校1、2年生。1時間ほど滞在する。施設のスペースが狭く、大規模校は数回に分けて対応せざるを得ない状況である。
- ・子どもが飽きないよう、食材に見立てた10kg程の重さの箱を持たせたり、回転釜を混ぜる真似をさせたりするなど、体験的な工夫をし好評である。

▶ 展示等について

- ・新センターでは、子どもだけでなく市民や全国からの見学も想定されるため、受け入れ体制の整備も必要と考えている。
- ・見学者が通る廊下は、調理関係者と接触しない別ルートとすべきである。調理従事者は検便や健康観察を経て業務にあたっており、衛生管理の観点から一般見学者との動線を分け

る必要がある。

- ・調理室は細かく部屋が区切られる場合、外から全体を見通すことが難しい。見えない部分を説明するパネルや、モニターがあれば理解が深められるのではないか。
- ・釜の実物展示は先進のセンターでは一般的。手洗い・エアシャワーなどの体験が可能な施設もある。
- ・多数の子どもが一度に話を聞ける広いスペースは必須である。
- ・給食の始まりなど映像で紹介するシアター的な設備も有効である。子どもだけでなく見学者全体に学校給食や鶴岡が発祥の地であることへの理解を深めてもらえる。
- ・市民向けの試食の実施は、給食への関心を高め、家庭の食事の参考にもなると考えている。食数制限などの調整は必要。セルフ配膳・下膳とするシステム（または誘導するアナウンス）を導入し、案内の手間を省きながらスムーズに試食ができる方法を検討したい。
- ・食に関する情報発信の場としても機能し、市民の健康管理にも寄与できればと思う。

▶ 学校での食育について

- ・教科での学びに「食べる」という実体験で理解を深めることができる。季節や地域の食材、郷土料理を取り入れ、学びにつながるよう配慮している。
- ・給食は単なる昼食ではなく、『学びの詰まった教材』である。小学校では1日約45分、年間200回ある給食時間は、国語や算数など主要教科の授業時数に次ぐものである。

▶ 栄養教諭として

- ・義務教育の9年間で、計画的に指導を積み重ねることが必要であると感じている。
- ・小学校へは、全学年で共通の内容を学べるよう年間指導計画を作成している。中学校には、担任が指導できるよう、生徒向けの教材と、教員向けに指導ポイントをまとめた資料を作成している。
- ・保護者や学校からの相談に的確に対応できる、高い専門性と情報収集が必要である。
- ・学校給食を通して、生涯にわたって健康であるための食の知識を習得できるよう、また家庭の食事の手本となるような給食内容を目指していきたい。

○委員

- ・食育・食農教育の現状について、鶴岡は非常に充実している。今後も継続してほしい。
- ・強いて言うなら、高校生への食育も重要である。特に、高校で鶴岡の食文化の素晴らしさを教える際、重要なのは、魅力的なデザインの副教材を用いることである。鶴岡の食文化が「世界レベル」で素晴らしいということを教えていく。
- ・併せて食に関わる多様な職業についても紹介することが望ましい。一次産業から三次産業、さらには行政職まで幅広く取り上げることで、将来のUターンや地域定着にもつながると期待される。
- ・こうした教育は、広義のESD（持続可能な開発のための教育）としても有効である。
- ・現地学習機能（施設見学）については、一般の市民にも見学・体験いただき、食への理解を得ることは非常に重要である。事前予約制で、ワンコイン程度で試食できる仕組みを導入してもよいのではないか。
- ・大げさかもしれないが、給食文化ミュージアム的な位置づけ・機能を持たせてはどうか。
- ・給食の社会的・経済的・文化的意義として、誰もが同じものを低負担で食べられるという平等性は、優れた仕組みである。そうした価値を解りやすく発信することも重要である。
- ・ユネスコ食文化創造都市として言えば、他の都市の給食を紹介する展示や、映像資料を多言語対応で作成・発信することも有効である。日本の給食文化の先進性というものがより浮かび上がるのではないか。
- ・鶴岡には既に食文化に関わる拠点が複数ある（フードヴァー、図書館、加茂水族館など）。それぞれに小規模な食文化ミュージアム的な機能を整備し、全体としてフィールドミュージアム的な構成を目指すのも一つの方向である。将来的には、それらの拠点がパワーツとなり、本格的な食文化ミュージアムへと発展していくことを期待している。

○委員

- ・食農教育においては、学びをどう充実させるかが重要である。
- ・生産現場での現地体験、生産者との交流などは、多くの学校が取り組んでいる体験だが、それを「美味しかった」「楽しかった」だけで終わらず、「なぜ地場のものを食べるのか」「なぜ在来作物を守るのか」などの学びに結び付け、子どもたち自身が考え、調べ、発表する。そうした体系的な繋がりの中から、地域の農業や文化への理解を深めていくことが、食農教育の本質ではないかと思う。
- ・学校給食においては、子どもたちは常に受け身だと感じるので、子どもたちが主体的に関われるよう、自分たちで考えた献立の採用や、育てた作物を使ったメニュー提案など、子どもからの発信を給食にどうつなげるかを考えていただきたいと思う。
- ・各学校での様々な取り組みやアイデアを共有できる「横の連携」を作っていただきたい。
- ・給食の時間が短いので、食を楽しみ、会話が生まれるような空間や時間が作れるとよい。
- ・学校給食は、喫食の対象が児童生徒や教職員に限定され、クローズドと言えるが、子どもだけでなく、地域農業としても大切な存在であるので、これからの給食センターは、地域に開いていくのが良いのではないか。
- ・例えば、保護者向け試食会により学校給食に対する理解を深めてもらう、また、夏休みなどの長期休業中に、子どもの居場所づくりの一環として「コミュニティ食堂」のような形で活用できれば社会的にも価値が高まることが期待されるのではないか。
- ・教育の役割に加え、地域の「食の拠点」として機能する視点も必要ではないか。