Activity Report 01

食料研究拠点　農水産業の6次産業化（総合産業化）による新しい食料生産システム研究拠点－食農連携モデルの創出と地域における実証－

Group Theme　栄養学の知見による食教育モデルの構築と学校給食への応用

学校、保護者、食を支える人々が関わる食教育　プログラム

6次産業化による食農連携モデルに「食」「教育」という新たな視点を導入したい。

本プロジェクトでは、栄養学の知見をもとにこれまでにない食教育プログラムを構築するとともに、実際に学校教育の現場で生かすことを目標にすえています。

このプロジェクトを含む「農水産業の6次産業化（総合産業化）による新しい食料生産システム研究拠点」では、農水産業の6次産業化によって持続可能で質の高い食料生産モデルを創出することを目指しています。画期的なのは、生産・加工のみならず、流通、消費までを一貫してとらえた総合的な食農連携モデルを創出しようとする点です。生産者側からの一方的なアプローチではなく、消費者の関与も含めて食農連携の新たなあり方を模索しようとしています。私たちの研究は、「食」「教育」というこれまでにない視点からそれに貢献するものだと考えています。

滋賀県守山市をフィールドに中高一貫校における食教育プログラムを構築・実践します。

実証研究フィールドに選んだのは、立命館大学や附属校の位置する滋賀県草津市、守山市です。中でも立命館守山中学校・高等学校を対象に調査や食育プログラムの実践を試み、中高一貫校における食教育プログラムを作り上げたいと考えています。

守山市は、全国的にも少子化が進んでいない稀有な地域で、子どもの成長を考える上で実に興味深いフィールドです。加えて立命館守山中学校・高等学校は、家庭科や保健体育科、および養護教諭をはじめ教職員の方々の食育に対する理解が深い上、生徒のご父母の意識も高く、生徒の成長や健康に必要な食や教育を積極的に取り入れようとする土壌があります。こうした教職員と保護者の方々の他、学内食堂を運営する生活協同組合や滋賀県下の農業協同組合（JAおうみ冨士、おうみんち）といった生徒の食を支える方々にも参画を仰ぎ、調査や食育プログラムの提供を担う本プロジェクトも含めて生徒の食育を支える体制を構想しています。本研究拠点には、滋賀県産の農作物の育成や土壌改善、琵琶湖の古来種の繁殖などを研究するプロジェクトもあります。それらの研究知見も独自の食教育プログラムの構築に生かせると考えています。

滋賀県は、全国屈指の食料自給率を誇ります。地元産の農水産物を通じて食の意義や栄養価値を知ることは、中学生にとって貴重な食教育となるはずです。またこうした充実したフィールドで実証研究に携わることは、若手研究者にとっても有意義な体験となるに違いありません。食教育はいま日本全国の学校で求められています。本プロジェクトを通じて日本の食教育の現場でリーダーシップを発揮できる人材が育つことも期待しています。

中高一貫校の食教育プログラムモデルを確立し立命館から全国に発信したい。

これまでに2年間におよぶ食教育プログラムの構築から実践までの計画を立てました。最初の1年間を情報収集とそれを元にした食教育プログラムの構築に当て、2年目に構築した食教育プログラムを実践し、その成果を検証する予定です。調査・実践は、中学2年生を対象に行います。中学時代が大人に向かって心身ともに大きな変革を遂げる重要な時期であることは言うまでもありません。加えて中学3年次には多くの生徒がクラブ活動を一旦退き、高校に入学するまでの約半年間、活動量が大幅に減少するなど生活面でも変化の大きい時期です。この時期の生徒の身体・生化学変化を捉え、食教育が及ぼす影響を浮き彫りにしたいと考えています。

具体的には、まず対象とした中学2年生に対し、身体・体力測定、および食生活に関する現状調査を実施するとともに、1ヵ月から2カ月に1回の頻度で保健体育の授業で食に関する講義を行います。一方で年に2回、JAや地元企業を講師に招き、ご父母の方々を対象にした食育セミナーも開催します。これらと並行して催すのが、教職員と食を支える方々をメンバーとした2ヵ月に1度の「食環境改善検討委員会」です。調査結果の他、生徒や保護者の要望も取り入れ、地元産の野菜を使った食堂のメニューの考案やコンビニ商品の改善に取り組む他、立命館守山オリジナルのスクールランチを開発することも計画しています。

2013年6月、中学2年生159名に対するアンケート調査、および骨密度測定を実施し、食生活の傾向、生徒の部活動や活動時間など生活実態を明らかにしました。これらの結果に、体調や体格が変化しやすい接続期ならではの傾向も鑑み、食事や運動プログラムを検討していきます。調査は来年度も継続し、経年変化の他、全国の中学生を対象にした調査や立命館守山高校1年生に対する調査との比較研究も実施する予定です。

さらに今後、生徒自ら弁当のメニューを考え、食材の買い出しから調理、片づけまでを行い、手製の弁当を持参する取り組み、いわゆる「弁当の日」を食教育に組み込むなど新たな展開も構想しています。単に「弁当の日」を実施するだけでなく、立命館守山独自の試みとして英語教育を取り入れることも検討中です。中学3年次に行われるニュージーランドでの海外研修で、生徒に英語で弁当作りについて紹介させるなど、「食」をグローバルコミュニケーションのツールとして活用する可能性も模索できるのではと考えています。食教育の機会は、保健体育や家庭科の授業だけではありません。現代社会や歴史、理科や国語などさまざまな視点から食を学ぶことで、食教育はいっそう深みや幅広さを増すはずです。

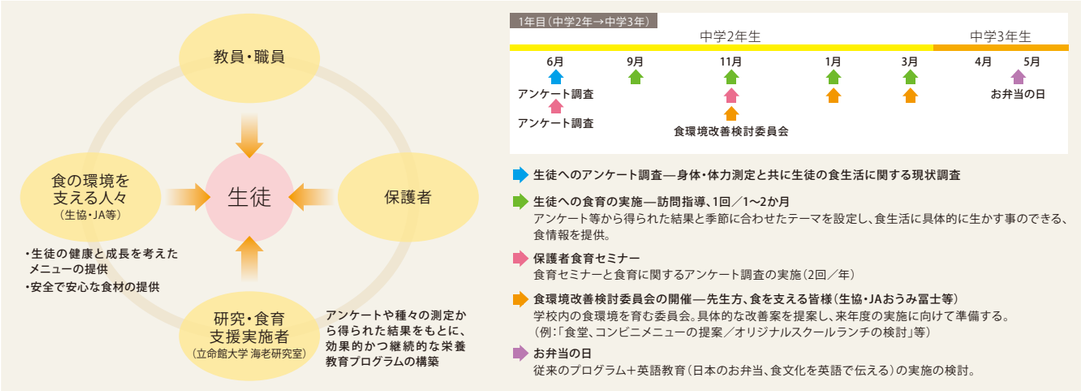
2年後に見すえているのは、全国の中学校・高等学校に導入可能な中高一貫食教育プログラムのモデルとして確立することです。立命館から新たな食教育のあり方を発信し、人々の健康増進に寄与するとともに、農産物の安定供給や農水産業の振興にも役立ちたいと考えています。

［写真 右中］
立命館大学スポーツ健康科学部 教授
海老 久美子　グループリーダー

［写真 左］
スポーツ健康科学研究科 博士課程前期課程1回生
松宮 さおり

［写真 左中］
研究協力者
海崎 彩

［写真 右］
スポーツ健康科学研究科 博士課程前期課程1回生
池戸 葵



立命館守山中高一貫食教育プログラム（実施案）

●連絡先／立命館大学 びわこ・くさつキャンパス 海老研究室　電話：077-599-4128　http://www.ritsumei.ac.jp/sahs/html/virtual/ebi.html