

## 第1章 食育について

### 第1節 食育のはじまり

#### (1)「食育」という言葉の歴史

「食育」への関心が高まり、以前にも増して様々なところで「食育」という言葉が使われるようになってきている。

この「食育」という言葉は、明治期に活躍した食養医学の祖とされる石塚左玄と小説家の村井弦齋が使い始めたとされており、「食養道」を唱えた石塚左玄は、「体育も智育も才育も、すべて食育であると認識すべき」と書き記している。また、村井弦齋は新聞連載小説「食道楽」の中で、「小児には、徳育よりも知育よりも、体育よりも、食育が先。体育、徳育の根源も食育にある」と記している。

その後、「食育」という言葉は様々な分野でそれぞれの解釈により使用されてきたが、平成13年の日本国内でのBSE発生を踏まえて設置された「BSE問題調査検討委員会」の報告書(H14.4.2)において、「食に関する教育いわゆる『食育』の必要性」が、また同年4月に農林水産省が示した「食と農の再生プラン」において、「『食』の安全、『食』の選び方や組み合わせ方を子ども達に教える『食育』の促進」が掲げられている。

平成17年6月に制定された食育基本法前文には、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である」とした上で、食育を、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」とし、「様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」と位置付けている。あわせて、「食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである」としている。

～「BSE問題調査検討委員会報告書(H14.4.2)」での食育に関する記載～

食に関する教育いわゆる「食育」の必要性

今日の食品の安全性をめぐる事態に照らし、学校教育における食品の安全性や公衆衛生及びリスク分析などに係わる基礎的知識の習得・教育を強化する必要がある。

農業や食品産業など、フードチェーン全般にわたる基礎的な知識および栄養や健康に関する教育も充実させる必要がある。

食品にゼロリスクはあり得ないこと、情報をもとに一人一人が選択していく能力を身につけていくことの大切さの認識の普及が必要である。

～「食と農の再生プラン」での食育に関する記載～

子供の時から『食』について考える習慣を身につけるよう『食』の安全、『食』の選び方や組み合わせ方などを子供たちに教える『食育』を促進します。

## (2) 家庭や地域が従来担ってきた役割(親から子への食に関する知識の継承等)

日本では、それぞれの地域でそれぞれの文化が育まれ、伝承されてきた。文化の伝承には、家庭でのしつけ、地域の祭りなどの行事や農作業に関する共同作業などが大きな役割を果たしており、そこには多くに「食」の場面が関わっている。特に近畿地域は、その歴史的背景から特有の食文化が形成されてきた。

今日のように、食べものがどこにでも簡単に手に入るようになったのは、近々のことであり、それまで、食べることで食べ物を確保することは自身の命を維持するためにも必然のことであった。子どものころからの食と農に関する知識の伝承教育は重視され、家庭におけるしつけなどをおした伝承と地域での行事や作業が一体となって、日々自然に学習が繰り返し続けられてきた。

近年は、生活様式の変化、都市部への人口集中、核家族化などの時代背景の変化とともに、生産・流通・加工・消費・廃棄という食の一連の流れ(フードチェーン)が、それぞれ専門の職業となって分業化されており、従来、家庭や地域が担ってきた食と農の知識伝達機能が希薄化しているといわれている。このため、家庭と地域に加えて、様々な方面から食育に取り組む必要が求められるようになってきている。

## (3) 食に関する教育のこれまでの変遷

これまで、食に関する教育は、もっぱら家庭におけるしつけや地域の中での行事を通して行われるべきものと認識されていたこともあり、義務教育課程では、食についての単独の教科としてではなく、家庭科の中で食事の取り方と調理の仕方、生活科や理科の中で植物や動物の成長、社会科の中で地域の歴史と文化、保健体育の中で規則正しい食生活、学校給食の中で栄養に関する知識などで教えられてきた。

一方で、近年、食教育と農業体験を一体的に実施する「食農教育」への関心が高まっている。これまで、学校で行われてきた座学中心の食に関する教育に農作業や調理などの実体験を絡ませる授業で、児童は体験によって、植物の生長や食べ物の成り立ちや自分たちが暮らす地域についての理解を深め、食に関する一連の流れを学習することができる。また、学校と地域住民との交流による地域の活性化や、農業と地元産農産物に関する理解の促進により、地域住民にも有益な点が多いとされる。平成14年度から、本格的に小中学校で開始された総合的学習の時間に、食と農に関するテーマを採用する学校が増えており、実習圃場の確保や協力者、指導者の不足などの課題を、学校・地域・行政が一体となって解決した創意あふれる取組が行われている。

近畿地域でも、食をテーマに農業、地域との関係などを学校活動の中で重点的に取り組む「農業体験パイロット事業(滋賀県)」、「『食』に関する指導の実践モデル市町村指定事業(京都府)」、「栄養教諭実践モデル校事業(大阪府)」、「地産地消学校給食モデル事業(兵庫県)」などの取り組みが行われており、既配置の学校栄養職員と教職員のティームティーチングによる食教育授業などの試みが進められている。

学校教育の中で食に関する指導と給食の管理を行う「栄養教諭制度」が平成17年度から全国で実施できることとなり、講習等により栄養教諭の育成が図られている。平成17年の開始年度には、北海道、福井県、大阪府、高知県、長崎県で合計35名(18年1

月 1 日現在)の栄養教諭が配置されているが、近畿地域の府県においても、18 年度からの配置に向け養成が進められており、「食」を中心とした視点での教育が行われようとしている。

## 第 2 節 食に関する知識と能力

「食育」においては、「食」に関する知識を習得することとともに、「食」に関する能力を身につけることが重要である。「食」に関する知識と能力を説明すると次のとおりとなる。

### ( 1 ) 食に関する知識

食に関する知識としては、主に次のようなものがあげられる。

#### 栄養に関する理解

食べものにどのような栄養が含まれ、人間の体にどのような効果や影響をもたらし、どの程度摂取すればよいのかなどを知ること。

#### フードチェーンに関する理解

食べものはどのようにして作られ、市場に流通して家庭や学校などに届き、どのように調理して食卓に並べられて食し、生じる食品ゴミをどのように有効に利用するかという食の一連の流れを理解し、それぞれの技術を身につけること。

#### 食文化に関する理解

日本人が伝承してきた食に関する言い伝え、調理技術、祭事で食が果たす役割とその背景などを知り、身につけること。

#### 食の安全に関する理解

食品表示の仕組み、有害物質が人の健康に及ぼす影響と安全対策、リスク分析等の食の安全性に関する知識を習得すること。

### ( 2 ) 食に関する能力

体に良いものを選ぶ目を育て、食の大切さや楽しさを学び、好ましい食習慣と豊かなこころを身につける過程において次のような「能力」が身につくことが期待される。

#### 味がわかる能力

正しい味覚を育て、食材の「味」や「おいしさ」をきちんと言語化して評価できる能力。

#### 食べ物を選択し組み合わせる能力

身体に良い食べ物を選ぶ力を養い、自分の体にとって必要な食べ物をバランスよく食べているかを判断する能力。

#### 料理する能力

包丁の使い方や食材の選び方を身につけるだけでなく、指を使い、五感を総動員して料理をすることで、創造力や集中力、表現力、計画性を育む能力。

#### 健康な「からだ」を育てる能力

食事は、本来人間が備えている自らの体を守り、また癒す力と深い関わりがあることを知り、心身の健康のために自分の食事に関心を持ち、自分に適した食生活を実践する能力。