

# 第4次食育推進基本計画 重点事項 持続可能な食を支える食育の推進 に関する取組

委員名：上岡美保

所属団体：東京農業大学

# 学校法人 東京農業大学のご紹介

## 東京農業大学

## 3 キャンパスに 6 学部 23 学科

全国に研究・教育フィールドを展開

亜寒帯・温帯・亜熱帯を網羅



### オホーツクキャンパス

#### 生物産業学部

北方圏農学科  
海洋水産学科  
食香粧化学科  
自然資源経営学科

### 厚木キャンパス

#### 農学部

農学科  
動物科学科  
生物資源開発学科  
デザイン農学科

### 世田谷キャンパス

#### 応用生物科学部

農芸化学科  
醸造科学科  
食品安全健康学科  
栄養科学科

#### 生命科学部

バイオサイエンス学科  
分子生命化学科  
分子微生物学科

#### 地域環境科学部

森林総合科学科  
生産環境工学科  
造園科学科  
地域創生化学科

#### 国際食料情報学部

国際農業開発学科  
食料環境経済学科  
国際バイオビジネス学科  
国際食農科学科

山頂から森林・里山・都市・河川・湖・海洋まで  
全てがフィールド

生活の全てが研究対象

「実学主義」の教育理念の下、総合農学ので

地球上のあらゆる課題解決に挑む

農学は極めて学際的な学問

東京農業大学 第一高等学校・中等部（東京都）  
東京農業大学 第二高等学校・中等部（群馬県）  
東京農業大学 第三高等学校・附属中学校（埼玉県）

東京情報大学（千葉県）  
総合情報学部 総合情報学科  
看護学部 看護学科

東京農業大学稲花小学校（東京都）

# 生産者と消費者の距離を埋める教育・経験 農林漁業を理解し、エシカルな行動ができる教育・経験



農業の現場・生産技術を学ぶ



自ら収穫し、消費者に受け入れられる商品を考えて加工し、商品化する



食品の機能性や効果を科学的に分析



マルシェでの販売で消費者と対話



地域の伝統資源・潜在的資源に触れる

植物生産学・食環境科学・文化政策学・食農教育を学び  
農林水産業を支えるコーディネーター・ジェネラリストを育成

# 取組名：東京農業大学稲花小学校「稲花タイム」①

## ○取組内容：大学との連携により本物・本場そして専門家から学ぶ食育活動

東京農業大学稲花小学校（以下、本校）は、東京農業大学（以下、東京農大）と連携しての**小大連携による活動および関連する活動による多様な体験型食農教育を展開**している。その活動は、本校の教育理念「冒険心の育成」の下、「3つの心と2つの力」すなわち、「豊かな感性」「探究心」「向上心」「コミュニケーション力」「困難を乗り越えていく体力」を育む教育方針に基づき、**食と農、そして体験学習を重視した教育に重きを置いている。食農教育に基づく食育の取り組みは、総合的な学習や学校給食の時間のみならず、教科横断的かつ学校教育全体を通して展開**している。

※本活動による小大連携とは、東京農大の施設・設備の利用、東京農大の教職員の協力、東京農大の産学連携企業・自治体の協力、東京農大卒業生（以下、校友）による協力等である。

実施については、**時間割に設定してある稲花タイム（1～3年生は毎週3コマ、4年生以降は毎週2コマ）を主として活用**している。

ただし、活動内容によってはこの限りではない。

また、**朝の時間を活用した食育ミニ講義（10～15分）も実施**している。

農場などでの体験学習計12回（種類）、大学教員など専門家による授業など計22回、給食での教材提示約190回。※2022年8月現在

## ○関連する目標：持続可能な食を支える食育を推進する活動

⑰農林漁業体験を経験した国民の割合／⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす。／㉑地域や家庭で受け継がれてきた伝統的料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合

## ○主な活動

### ①小大連携による食育授業

イネ、ダイコン、3年生のマメ（まめ）等を中心に、イモ、バナナ、チャ、雑草、熱帯果樹、カンキツなど適切な素材があればそれを加え、農作物としてあるいは食材としての授業。必ず実物を見たり、触ったり、あるいは作業など能動的に参加する機会を作る。

### ②小大連携による農場ほかでの実習

田んぼにおける稲作実習と稲花小の畑における畑作実習を継続。

### ③自校調理式給食における食育の支援

栄養教諭1名を配し、自校調理式給食を毎日提供している。給食だよりと給食の献立は学校のHPで毎月公開している。食育の一環として給食の時間を位置づけ、農の視点からの指導や、本校らしい食材や献立に特色をもたせて、毎日の給食紹介パワーポイント映写により、食材、献立、行事食そのほかへの理解を深めている。

### ④その他

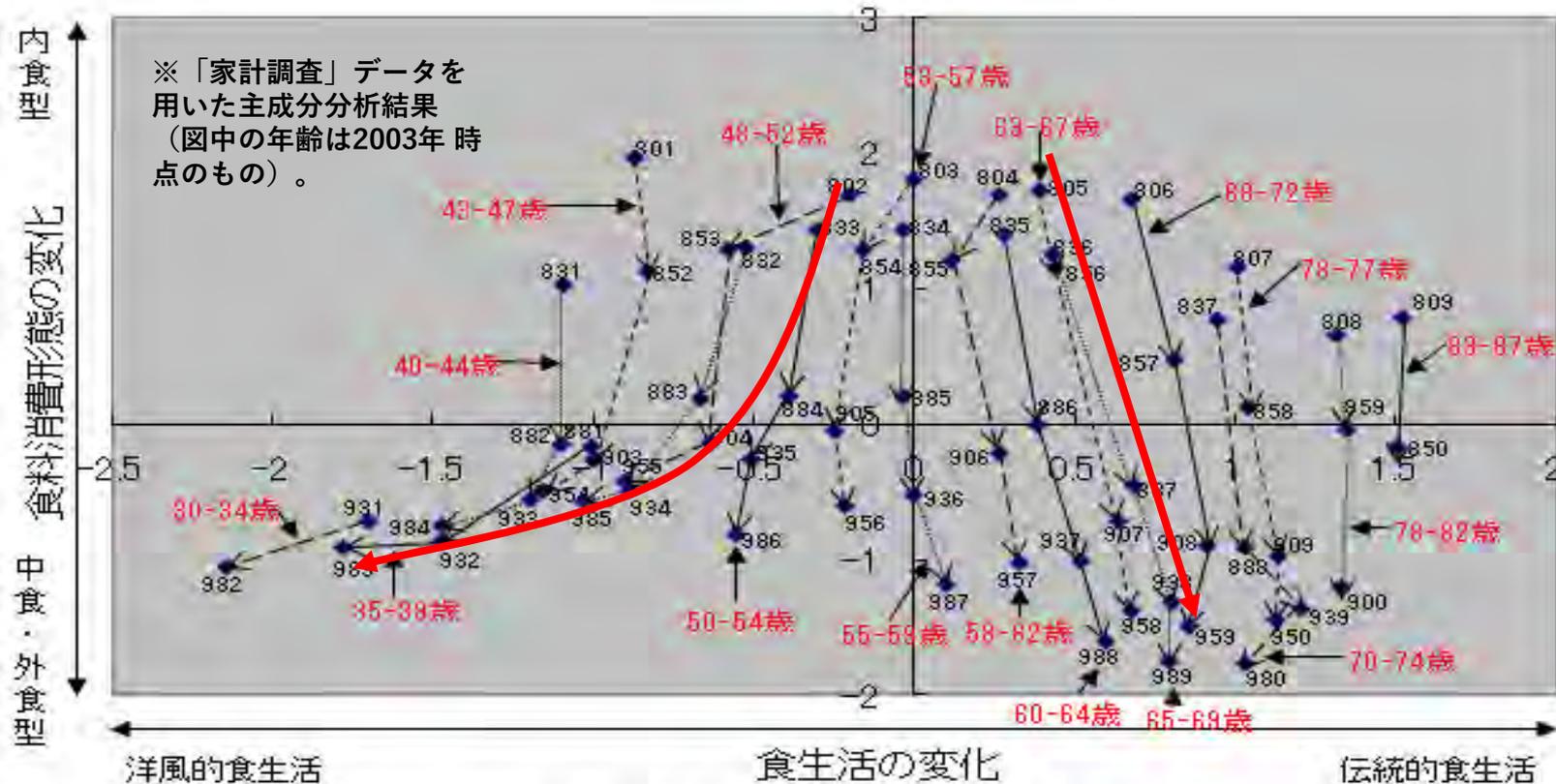
※今後、大学との連携は継続し、学年進行により5年生は北海道オホーツクキャンパス（北海道網走市）における体験学習、6年生は修学旅行に替えて宮古亜熱帯農場（沖縄県平良市）での食と農を中心とした体験学習について準備中である。低学年向けの体験学習からより上級学年向けの体験学習を構築する予定。

## ○食育推進への貢献

「生き物」や「食」を教科横断的に様々な学習場面で数多く題材として取り上げ、月に平均1回以上の活動や毎日の給食などの機会を活用した多くの体験学習を通して、継続的に食育を実施することにより、**児童は食や農についての興味・関心を深め、知識を習得し、主体的に考える力を身に付けて**いる。さらに、農作物や食材など**実物の配布や情報の配信**、また、**家庭において親子で活動する学習機会の提供**などにより、主として**都市生活者である保護者にも食や農についての興味や理解を深める波及的效果**があり、日常的な、また、**世代を超えた食育の推進**に貢献している。

## 次世代の食生活はようになっていくのか!?

(コーホートに注目して食生活を解析)

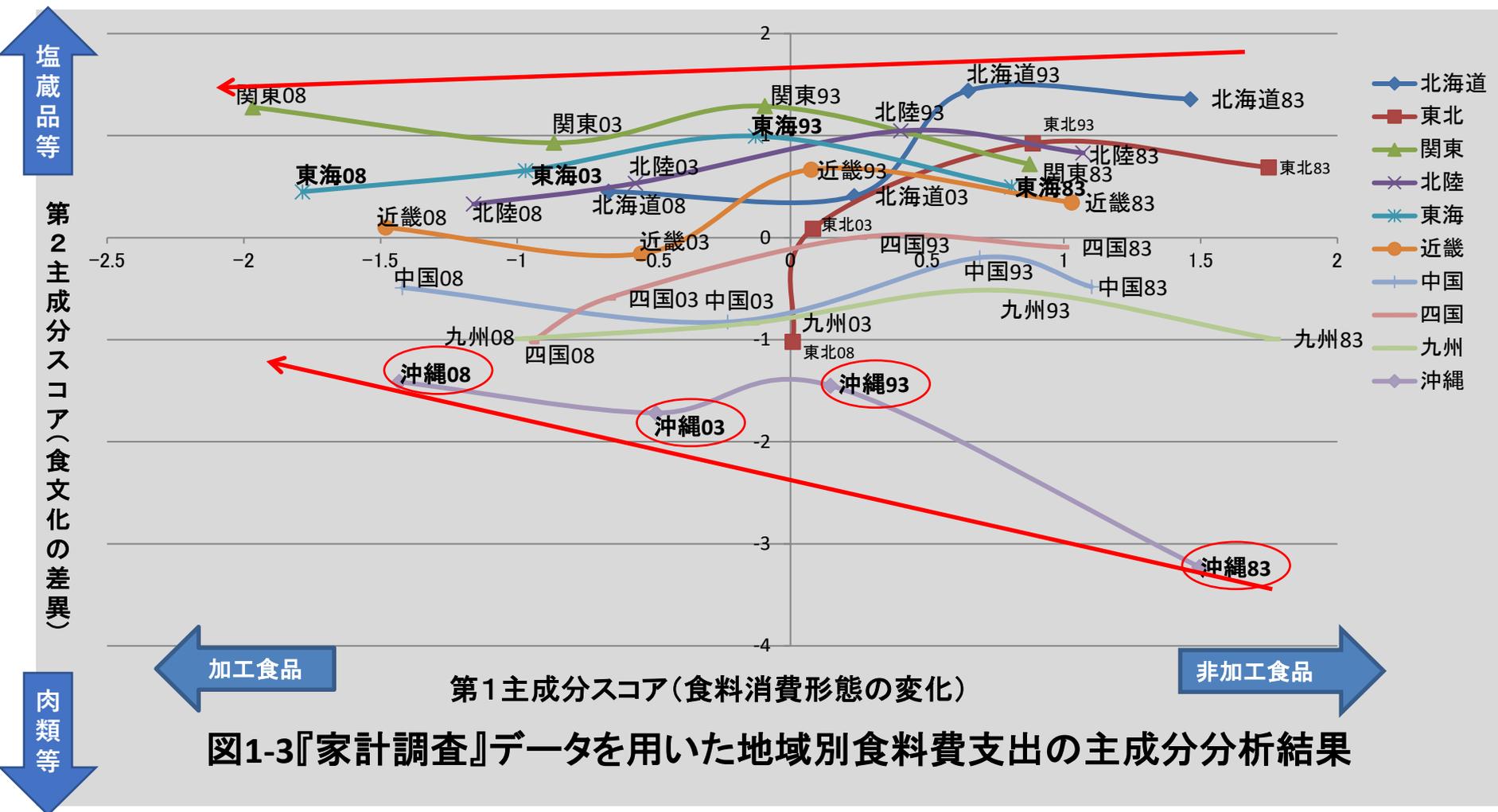


若年齢階層の食生活は、ますます伝統的要素から離れ、急激に洋風化・多国籍化の方向へ向かう可能性(日本の食文化や農林漁業、伝統産業に影響する恐れ)。



これからは、次世代教育として**食育・食農教育が重要**なのではないか？

# なぜ、食育が必要なのか？—地域からみた食料消費構造の動向から—



資料：上岡美保他（2010）「沖縄の食生活変化と長寿についての意識に関する分析－那覇市第一牧志公設市場でのアンケート調査を中心に－」『農村研究』第110号、東京農業大学農業経済学会 より引用

地域別食生活の動向から、日本の食生活は画一的なものになりつつある  
⇒失われつつある地域性(地域の食文化)

1980年の農政審議会において、1980年代の農政の基本方向に関する答申「今後の農政の基本方向について」の中で、わが国の食生活の将来像は日本型食生活の形成と定着にあることを主張。



◎米を主食とし、魚や大豆を多く利用する伝統的な食習慣のもとで培われたものである。この食生活の下で日本人の体位、体格はめざましく向上し、保健医療の発達とあいまって世界の最長寿国の1つとなった。

◎栄養バランスを保ち、健康の管理に効果的であるが、同時に、その食べ物の元となる農林水産物は、わが国で生産され、供給しうるものが主であって、総合的な食料自給力を維持する上からも望ましい。

資料：福田 稔（1986）『食料経済論』明文書房

現状では、PFCバランスは崩れつつあり、日本型食生活崩壊への懸念。  
私たち消費者は、食料自給率とどう向き合うのか？

## ① 私たちは何を消費しているか？

$$\text{食料自給率} = \frac{\text{国内生産量}}{\text{食べた食料} + \text{食べずに捨てた食料}} \times 100$$

食品ロス削減だけでは農業の維持に繋がらない

無駄な消費(食品ロス)を減らすことで、分母を小さくする

## ② 私たちが食べているのはどんな食料？

$$\text{食料自給率} = \frac{\text{国内生産量}}{\text{国産食料} + \text{輸入食料}} \times 100$$

エシカルな消費者の育成には、食育が必要不可欠

国産国消・地産地消で国内農業を応援する

重要なことは、分母の行動「消費者理解の必要性」「食料消費への積極的役割」  
⇒食料・農業・農村基本計画においても重視されている

単独世帯や核家族世帯、多様な世帯の増加、女性の社会進出  
食の外部化の進行 等

一度に多くの園児・  
児童・生徒に正しい  
教育が可能  
多様な世帯の子ども  
への介入が可能

↓  
家庭での食教育力の限界・低下

公立小学校では  
99%が  
完全給食を実施

↑  
外部からの支援が必要

教育機関・学校給食での食農教育は、一度に広く食育が可能

- 多様な味・五感を活かせる料理の提供 ⇒ 味覚教育の場
- 共食の場を提供 ⇒ 楽しさの提供
- 食の大切さ（情報）を伝える場 ⇒ 知識の提供



伝統（の味）や食・伝統文化（郷土食・行事食）・地産地消  
郷土愛の醸成・地元産業の認知と理解

## 表 首都圏の栄養教諭の配置状況(R2年度)

都県	栄養教諭 (人)	栄養教諭一人 当たり学校数	栄養教諭一人当たり 生徒・児童数	学校数(校)				児童・生徒数(人)			
				合計	公立小	公立中	義務教育 学校	合計	公立小	公立中	義務教育学 校
茨城県	163	4.3	1,308	693	468	215	10	213,257	136,594	68,855	7,808
栃木県	91	5.6	1,612	506	348	155	3	146,667	95,698	49,820	1149
群馬県	76	6.2	1,913	468	305	161	2	145,356	95,137	49,453	766
埼玉県	273	4.5	2,026	1225	808	416	1	553,071	366,426	186,455	190
千葉県	303	3.8	1,493	1137	766	369	2	452,508	305,532	146,211	765
<b>東京都</b>	<b>69</b>	<b>27.3</b>	<b>11,931</b>	1883	1267	608	8	823,241	590,289	225,327	7,625
神奈川県	210	6.0	3,064	1256	849	404	3	643,506	442,891	199,073	1,542

資料1：栄養教諭数は文部科学省「栄養教諭の配置状況」(R2年度)

資料2：各都県の公立学校数、児童・生徒数は各県の「学校基本調査」(R2年度)

注1) 学校数は分校も含まれる。

注2) 群馬県の義務教育学校数は中等教育学校の数で、生徒数は前期の生徒数。

配置の基準	
単独調理校	550人以上の学校数×1 550人未満の学校数 ×1/4
共同調理場	1500人以下×1 1501～6000人×2 6001人以上×3

⇒栄養教諭数は必ずしも十分でない(少ない数に任されている)。

⇒業務過多で指導に十分な時間が確保できない。



⇒教科横断的に実施(各教員・職員との連携)の必要

⇒さらに、地域の主体との連携・協力が有効

⇒農林水産省食育推進ネットワークへの参加で情報共有

## 食育の実践に求められている地域の主体間連携

## 地域における主体間（JA・行政・教育機関）の連携による食農教育事業

学校全体でもち米を栽培



### 【取り組みの特徴】

- ・ **学校全体**（全学年）で取り組むプログラム
- ・ 5年生は**教科と深く関連付けた**重点プログラム
- ・ **教職員・子ども・保護者、地域のJA・生産者・行政**の協働
- ・ 市内の**食品製造業**も協力
- ・ 田植えから収穫まで**年間通した**プログラム
- ・ 教育計画・学校行事・PTA活動にも位置づけ**継続的活動**



### 【米作りの学習を通じた効果】

- 季節感を感じ、自然の中の動植物とふれあい、**豊かな情操を育む**ことができた。
- 米作りの**苦勞を学び、食べ物を大切にしようという気持ち**が強くなった。
- 世界の食糧事情にまで興味を広げ、自主的に調べ学習**を行い発表した児童もいた。
- 保護者や地域の方々に**感謝する気持ちや、地区を愛する気持ち**が育った。



写真・資料：JA千葉中央会・館山市立豊房小学校より引用

地域資源を活かし、地域内主体の連携、強化横断的な食農教育の実施で効果的に教育効果が発揮されている

○関連する目標：

⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取り組み回数／⑰農林漁業体験を経験した国民の割合／⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす。／⑳地域や家庭で受け継がれてきた伝統的料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合