

学校給食合理化の中で食育推進をはかるには — 山形県鶴岡市の「町ぐるみ」食育実践の歴史から学ぶこと —

富田裕加里*・保木本利行**

*株式会社富士通テレコムネットワークス

**山形大学農学部食料生命環境学科

(令和2年9月4日受付・令和2年11月18日受理)

How to promote Food and Nutrition Education in the midst
of hash school lunch restructuring policy?
— important lessons from the whole town challenge to establish ideal Food
and Nutrition Education in Tsuruoka-city, Yamagata.Pref —

Yukari TOMITA* and Toshiyuki HOKIMOTO*

*FUJITSU TELECOM NETWORKS LIMITED.

**Faculty of Agriculture, Yamagata University, Tsuruoka 997-8555, Japan

(Received September 4, 2020 · Accepted November 18, 2020)

Summary

Japanese school lunch program have been faced with the two inconsistent and contradicted government reform policies for this decade. One direction is the reformation request in 1985 which ask for the merger of small school lunch centres, adoption of the part-time staff system, and install maximum privatisation in every aspects of the school lunch operations. Another direction is the idealistic promotional request in 2005 which ask for the Food and Nutrition Education in school lunch program. But how to promote Food and Nutrition Education in the midst of hash school lunch restructuring policy?

We focused on one successful case in Tsuruoka city school lunch program which have got through the town and villages merger experience in 2005, but is very famous now at high standing and active involvement on Food and Nutrition Education on school lunch program. We have conducted intensive interview research on the central figures. The key factors are the whole town challenge experience of Fujisima town to establish ideal Food and nutrition education before 2005, and the sharing efforts of these forerunner's experience in neo-big-Tsuruoka-city local government after 2005.

Key words : school lunch program, food and nutrition education

はじめに

今日の学校給食では一見すると矛盾するような二つの取組が求められている。一つは1985年の文部科学省から出された学校給食業務の運営の合理化通知である。この内容はパートタイム職員の活用（定時勤務職員の抑制）、共同調理場方式の採用（自校方式の縮小）、民間委

託の実施である。一方で2005年には食育基本法が策定され、栄養教諭制度も始まった。2009年には食育基本法施行を受けて、学校給食法が改正され、学校給食における食育の推進も求められるようになった。

つまり現在の学校給食は合理化していくことが求められる一方で、単なる栄養改善に留まらず、正しい食習慣を養うことや食育を推進することも求められるという、

矛盾するような2つのことが同時に求められている。

本論の調査対象地である山形県鶴岡市の学校給食は、パートタイム職員を活用しており、共同調理場方式を採用している。また調理業務の民間委託も一部で実施しており、学校給食の合理化を実施している状況である。一方で食育においては、様々な郷土料理や行事食を提供しており、生産者と児童生徒が交流を図る交流給食が実施されている。そして地産地消においては2016年度の鶴岡産野菜の使用割合は40%であり、米や大豆製品もほぼ100%鶴岡産となっている。さらに鶏肉を除く肉類や卵も庄内産であり、食育にも力を入れている地域である。

では、山形県鶴岡市の学校給食は合理化をしているが、これと矛盾するように見える熱心な食育がなぜできているのだろうか。本論ではこの理由と背景を明らかにし、学校給食合理化要請のなかで、食育を進めていくには何が必要なのか考察した。

調査方法は、山形県鶴岡市の学校給食に関わる、鶴岡市学校給食センター所長、生産者（4人）、株式会社東北ハム、有限会社木村屋、株式会社産直あぐり、有限会社月山パイロットファーム取締役、鶴岡市役所農政課長、前鶴岡市学校給食センター所長への聞き取り調査と関係資料の分析である。

以下、まず第1章において学校給食の概要を述べたのち、本論の主題である、今日求められている学校給食の合理化と食育推進の施策の詳細のそれぞれについて詳しく説明する。ついで、第2章においては、山形県鶴岡市の学校給食の状況を、まず第1節において諸資料と聞き取り調査にもとづき現状整理をおこない、ついで第2節において、今日の鶴岡市の高い食育推進の背景にある、市町村合併前の旧藤島町で取り組まれたエコタウンプロジェクトと学校給食の関わりについて詳しく考察する。つづく第3節で、この旧藤島町におけるエコタウンプロジェクト取り組みの経験が、広域市町村合併を機に新・鶴岡市の全域での学校給食取り組みへとつながってゆく経緯を考察する。最終章第3章では、以上の分析を踏まえ、課題として掲げた、山形県鶴岡市が学校給食合理化推進のもとでも熱心な食育活動推進が行い得ている、その理由を考察、整理してゆく。

第1章 学校給食の合理化と食育の矛盾

第1節 学校給食の概要

第1項 学校給食の歴史

学校給食は1889年に山形県鶴岡町（現在の山形県鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で昼食を提供したことが始まりであると言われている。その後各地域で貧困児童のための学校給食が始まり、1913年には文部次官通牒「小学校児童の衛生に関する件」において、児童の栄養改善のための方法としての学校給食が奨励されるようになる。戦後、1946年には文部、厚生、農林の三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の学校給食の方針が定まった。1949年にはユネスコからミルクが寄贈され、また1950年には米国から小麦粉を寄贈されたことにより完全給食が進んだ。そして1954年には学校給食法が制定され、全国の学校で完全給食が始まった。1976年には学校給食に米飯が導入され、これに伴い米飯に合うようなおかずが出されるなど献立内容も変化してきている。1985年には文部科学省が「学校給食業務の運営の合理化」を通知し、パートタイム職員の活用、共同調理場方式の採用、民間委託の実施することが求められた。一方で2005年には食育基本法が策定され、栄養教諭制度も始まった。2009年には学校給食法が改正され、食育基本法を踏まえて食育が盛り込まれた。また米飯給食を週三回以上にすることも推進された。2016年には第3次食育推進基本計画がスタートし、学校給食における地場産物等を使用する割合を増やすことが目標とされている。

第2項 学校給食の提供方法

学校給食にはいくつかの提供方法がある。

まず初めに共同調理場方式がある。共同調理場方式とはいわゆる学校給食センター方式のことで、いくつかの学校の給食をまとめて作り、学校給食センターから各学校へ給食が届けられる方法である。また共同調理場方式と比較して単独方式、いわゆる自校方式がある。単独校方式とは学校の中に調理場があり、学校内で調理する方法である。

さらに、親子方式という、一、二校の学校給食を単独方式で作っている学校と一緒に作ってもらい、その学校から各学校へ届けられる方式がある。

その他には外注弁当方式がある。地域に学校給食の調理場がない場合に民間の企業と契約して弁当を提供する方法である。外注弁当方式では、家庭から持ってきた弁当と選択できるような仕組みになっていることもある。

2016年度の学校給食実施状況調査によると共同調理場方式は学校数当たり56.6%で、単独方式では41.5%となっており、半数以上が共同調理場方式を採用している。学校が親子方式や外注弁当方式を採用しているのは残りの1.9%である。

これらの割合の学校数は以下の通りである（表1-1）。小学校においては共同調理場方式が単独方式よりも若干多くなっている。中学校においては共同調理場方式が単独方式の倍の学校数になっており、中学校においては共同調理場の採用が進んでいることがわかる。中学校になると各地域のいくつかの小学校の生徒が集まり、人数も増えるため、共同調理場方式を採用し給食業務を集約していると考えられる。

第3項 学校給食の種類

学校給食の種類は主に以下の3つに分類される。

- ①完全給食…給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む）、ミルク及びおかずである給食。
- ②補食給食…完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食。

表1-1 全学校数当たりの単独校方式と共同調理場方式の学校数

	学校数	単独校方式	共同調理場方式	その他
小学校	19287 100%	9262 48%	9931 51%	94 0%
中学校	8431 100%	2265 27%	5242 62%	924 11%

資料：2016年度の学校給食実施状況調査より作成

③ミルク給食…給食内容がミルクのみである給食。

2016年度の学校給食実施状況調査によると、小中学校数において完全給食の割合は93.6%、補食給食の割合は0.3%、ミルク給食の割合は1.8%となっており、ほとんどの学校で完全給食を実施している。

第4項 学校給食費

学校給食費は地域によって異なっているが、学校給食費は学校給食の中の食材費に使われる。2016年度の学校給食費調査によると、学校給食費の月額平均は小学校で4323円、中学校で4929円である。

近年では学校給食の未納問題もあり、2012年度に実施された学校給食費の徴収状況調査では学校給食費が未納の児童生徒数は全体の0.9%で、これは学校給食費の総額において0.5%に当たる。未納においては様々な家庭の事情もあると考えられるが、保護者の規範意識によるところも多く、食材に対等な費用を払う意識を持ってもらうことが必要と指摘されている。

第5項 学校給食法

現在行われている学校給食は2009年に改正された学校給食法に基づいて行われている。この学校給食法の第1条の学校給食の目的は以下の通りである（表1-2）。

改正前と改正後の学校給食の目的を比較すると、改正後には食育の推進が入れられており、かつての栄養改善のための学校給食から、正しい食習慣を養い食育を推進する重要な場として変化していることがわかる。

また学校給食法の改正に伴い、第2条の学校給食の目標も変化した。具体的には以下の通りである（表1-3）。

学校給食の目標は、食生活の合理化が改正後に削除され、新たに3つの目標が加わっている。小野（2009）では、新たに加えられた3つの目標「食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるということについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に

表1-2 学校給食法の第1条、学校給食の目的

改正前	改正後
この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実を図ることを目的とする。	この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

資料：学校における食育に関する制度的考察序説（2009）より引用

表1-3 学校給食法の第2条、学校給食の目標

改正前	改正後
①日常生活における食事について正しい理解と望ましい習慣を養うこと。 ②学校生活を豊かにし、明るい社会性を養うこと。 ③食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。 ④食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。	①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるということについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食生活についての理解を深めること。 ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

資料：学校における食育に関する制度的考察序説（2009）より引用

寄与する態度を養うこと。」「食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。」「我が国や各地域の優れた伝統的な食生活についての理解を深めること。」は、教育基本法（2006年12月改定）の第2条の教育の目標や、学校教育法（2007年6月改定）の第21条の義務教育の目標にある「勤労を重んずる態度を養うこと」「生命及び自然を尊重する精神を養うこと」「伝統と文化を尊重すること」などが反映されていると指摘している。

学校給食の目標に関しても、以前のような栄養摂取のための学校給食ではなく、学校給食の目的の変化に合わせて食育をしていくことが目標になっていると考えられる。

第2節 学校給食の合理化について

学校給食の合理化については、1985年に文部科学省が「学校給食業務の運営の合理化について」通知したことが始まりである。

この通達の中で、学校給食の合理化の具体的な内容としては、パートタイム職員の活用、共同調理場方式の採用、民間委託の実施が挙げられた。パートタイム職員の活用とは、言い換えれば、従来の定時勤務職員の削減である。共同調理場方式の採用も、以前までの単独方式の縮小を意味し、さらに民間委託では、給食業務の中の調理や運搬業務の民間委託が進められることとなる。今日の学校給食の主な流れは、単独方式から共同調理場方式に移行し、さらには、民間委託を実施していくこととされたのである。

一方で、合理化をしていく上で学校給食の質が落ちな

いように「学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること」とも記されている。具体的には学校給食の献立作成を責任もって行うことで、合理化することによる質の低下を起こさないようにもとめている。

では学校給食の合理化はなぜもとめられたのであろうか。2017年5月に発行された学校給食ニュースによると、主に人件費の削減、政府補助金の削減、受益者負担の推進がその理由に挙げられている。また学校給食の合理化が通知された1985年は、中曽根内閣の民間活力導入がはかられた時期である。さらに1994年には自治省（当時）が全国の地方自治体に対して、各分野の民間委託推進、職員削減の行革大綱を1年以内にまとめるよう通知し、全国の自治体で「行財政改革大綱」を作成され、学校給食調理が職員削減対象の一つとして挙げられた。つまりこの時期、人件費削減が重視され、学校給食の意味やあり方の視点が失われていたのである。

しかし学校給食の合理化が進むと、人件費等の削減ができる反面、学校給食の持つ食育の機能を持続することが難しくなることが予想される。具体的にはパートタイム職員の活用を推進した場合、パートタイム職員になることで定時勤務職員ではなくなり、給与が減少してしまう人や、望まない形で雇用される人も出てくるであろう。また共同調理場方式を採用した場合、単独方式よりも学校との連携が取りにくく、子供たちが栄養士や調理員とふれあう機会が少なくなることが懸念される。一方で、2006年に計画された食育推進基本計画では学校給食の充実において、「望ましい食生活や食料の生産等に対する子供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供に伝達する取り組み促進のほか、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」とされており、合理化通知では共同調理場方式の採用が進められているにも関わらず、食育推進基本計画では単独調理方式が良いとされている。もちろん、共同調理場方式の採用においてはデメリットだけでなくメリットもあり、一方で単独方式のデメリットもある。具体的な内容は佐々木(2015)で明らかになっている(表1-4)。

今日の学校給食合理化において一番問題視されているのは民間委託の実施である。調理業務を民間委託した場合、献立は自治体の栄養士が考えるが、調理は民間業者のため、調理の際の細やかな指示や連携が直営よりも行いにくくなる。また2017年5月号の学校給食ニュースでは「民間委託は、発注者の施設整備(センター、自校調理場)に栄養士・調理員等が出向いて調理業務を行うことから、事実上の人材派遣に近く、その経費のほとんどを人件費が占めています。そのため、正社員、パート、アルバイト等の雇用によって運営しますが、人が集まらないことが課題になっています。一方で、調理事業者は大手、中小を含め、厳しい競争下にあり、低価格受注などで結果的に事業者の経営環境が悪化しかねない状況にもあります。」と指摘し、民間委託によって、学校給食調理員の後継者が育たないことや、今まで積み重ねてきた技術や生産者やセンターの人との繋がりが継承できにくくなることが問題点として指摘されている。しかし地産地消の農産物を利用し学校給食を作るのは調理員であるため、教育的な視点が抜け落ちてしまえば、地産地消

などの食育も手間と捉えられてしまうことも懸念される。

ところで実際に学校給食において民間委託を実施している部分はどのくらいの割合だろうか。2016年度の学校給食実態調査によると、小中学校で完全給食から補食給食まで実施している学校数当たり、調理業務が46.0%、運搬業務が44.7%、物資購入・管理業務が10.0%、食器洗浄業務が43.5%、ボイラー管理業務が22.3%となっている。つまり調理業務や運搬業務は約半数の学校給食の現場で民間委託を実施している状況なのである。しかし、合理化通知から30年以上経っていることを考えれば、約半数の学校で民間委託が抑えられている現状とも理解しうる。この背景には各地域で保護者や住民による民間委託反対運動が起きていたことがある。

また共同調理場方式を採用している割合としては、2016年度の学校給食実態調査によると56.5%で、半数以上の学校が共同調理場方式で学校給食を作っている。さらにパートタイム職員の活用においても、学校給食調理員のうち非常勤なのは、全調理員数(自校方式、共同調理場方式を含む)42.4%である。

以上のことから半数以上の学校では共同調理場方式を採用している。また約半数の学校では民間委託も行い、パートタイム職員も活用している現状がある。今日の学校給食制度は、学校給食の合理化を受け入れたうえで、より良い食育を行う方法を模索することが求められている現状なのである。

第3節 学校給食の食育について

食育をすることが求められるようになったのは、2005年に食育基本法が施行され、学校給食法にも食育が加わ

表1-4 単独校方式と共同調理場方式の評価

単独方式(自校方式)	共同調理場方式(センター方式)
良い点	良い点
①児童・生徒とふれあいがしやすい ②給食への感謝の気持ちが強まりやすい(作る現場を想像しやすい) ③配送時間が短いため給食温度が管理しやすい ④教職員との連携で食育を進めやすい ⑤食中毒などの緊急時に被害を最小にできる	①経費の削減をしやすい i) 施設、設備、事務管理、労務管理、衛生管理の面から ii) 食材等の大量発注などの面から ②地産地消(地場産物)量を増やしやすい(農家の供給力が弱まってきている)
不自由になりがちな点	不自由になりがちな点
①施設、設備が小型でも地域全体で見ると当初経費は多くなる	①児童・生徒とのふれあいは調理員の協力がなければ弱くなる ②学校教職員の連携はしにくくなる ③給食の配送時間がかかる分、温度管理に留意が必要 ④食中毒などの緊急時の被害が大きくなりがち

資料：学校給食の役割と課題を内側から明かす(2015)より引用

ったことが始まりである。それ以前からも各自治体において、食農教育ということで地産地消などに力を入れている地域もあったが、法律ができたことでさらに食育をすることが国ぐるみで進んだ。この背景には、私たちの食生活の変化による栄養バランスの偏り、孤食など様々な問題があるが、特に食事のマナーや行事食においては、以前までのような家庭内の教育が難しくなっている現状がある。このような点からも、学校給食による食育は必要とされている。また荷見・根岸（1993）では、「学校給食が成人後の食生活パターンに非常に大きな影響をもっている」と指摘している。幼少期から食についての知識やマナーを身に着けることは、その後の食生活に大きく影響するため、食育は大切な教育なのである。

では食育とはどのようなことをいうのだろうか。農林水産省によると「食育は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、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、健全な食生活を実現することができる人間を育てること」としている。

食育基本法に基づいて食育推進基本計画が打ち出されているが、2016年度から2020年度までの5年間を期間とする第3次食育推進基本計画では、学校給食において「学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす」ことが目標として挙げられている。この内容としては2つの目標値があり、一つは「学校給食における地場産物を使用する割合を30%以上にすること」が目標となっている。この割合は2014年度では26.9%で、第2次食育推進基本計画での30%以上の目標を達成することができなかったため、引き続き同じ目標値である。この目標の必要性としては「学校給食に地場産物等を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、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、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消の有効な手段であるため、学校給食において都道府県単位での地場産物の使用割合を増やすことが必要である。」となっている。このように食育推進基本計画では地産地消を都道府県産のものとして捉え、食の指導にも役立つとしている。

さらにもう一つの目標として挙げられているのは、「学校給食における国産食材を使用する割合を80%以上にすること」である。この割合は2014年度に77.3%で、第2次食育推進基本計画の目標値80%以上を達成できな

かったため、やはり同じ目標値となった。この目標の必要性については「学校給食に学校所在地の産地に加え、国産食材を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、我が国の食文化や食料自給率、食料安全保障への関心を高めることも含め、地場産物や地域経済に対する理解促進に寄与することから、学校給食において国産食材の使用状況を増やすことが必要」となっており、国産食材を使用することも学校給食にとって良い教材とされていることがわかる。

その他にも第3次食育推進計画の重点課題として5つの項目が挙げられている。5つの項目は以下の通りである。

- ①若い世代を中心とした食育の推進
- ②多様な暮らしに対応した食育の推進
- ③健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ④食の循環や環境を意識した食育の推進
- ⑤食文化の継承に向けた食育の推進

このうちの「④食の循環や環境を意識した食育の推進」においては、具体的な施策として学校給食の充実が挙げられており、食育において学校給食は欠かせないものとされていることがわかる。さらに「⑤食文化の継承に向けた食育の推進」においても、具体的な政策として学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用が挙げられており、学校給食は食育において多様な役割を持っている。

また2017年度の食育白書でも学校給食の地産地消や、米飯給食の実施、郷土料理や行事食を取り入れることが、学校給食における食育として挙げられている。つまり学校給食における食育はこれらのことが中心となって行われていることがわかる。さらに佐々木（2015）では食育の内容を以下の通りに捉えている。食育は多様であることがわかる（表1-5）。

以上のように学校給食の食育実践の内容は多様である。栄養士や生産者一人だけで実践できるものではない。食育実践のためには学校給食関係者の協力が不可欠なのである。

表 1-5 食育の内容

①一家団欒を大切に	食卓でのコミュニケーション。食の意味を少しずつ教える。
②朝食の大切さ	朝の食卓のよい雰囲気づくり。一日のスタートの大切さ。栄養知識も。
③栄養バランスの大切さ	3歳頃からおいしさの中で教える。偏食対策を。
④マナー教育	「いただきます」の意味。箸の持ち方。食器の位置。
⑤大切に食する	「もったいない」の意味。動植物への関心を食と結びつける。
⑥農業・漁業を見せる	早い時期に体験も。遊び感覚とおいしさから親しませる。
⑦食の文化を	祖父母の手作り文化を。地域の特色と我が家の食を一緒に楽しませる(母の味、郷土料理、年中行事と行事食、家族の記念日と祝い食)。
⑧外食の利用の仕方	節度ある利用の仕方の習慣づけ。
⑨安全に作る方法を	手洗いの習慣づけ。食中毒の理由を。季節ごとに衛生の話を。
⑩地方特産を食せる理由	流通と働く人びとの話を。遠方の新鮮な食品を食せる理由。
⑪食料の重要性を	国内自給率の意味。被害対策として備食の意味。

資料：「学校給食の役割と課題を内側から明かす」(2015)より引用

第2章 山形県鶴岡市の学校給食の状況

第1節 山形県鶴岡市の学校給食について

第1項 山形県鶴岡市の概要

山形県鶴岡市は山形県の日本海沿岸（庄内地方）南部にある地域である。面積は、1311.53km²で、東北地方で一番大きい面積の市である。現在の鶴岡市は2005年10月1日に、鶴岡市と藤島町、羽黒町、櫛引町、朝日村、温海町が合併し誕生した。土地利用は鶴岡市統計書2015年版によると田162.43km²、畑34.24km²、山林801.65km²、宅地31.80km²、原野36.67km²、雑種地150.57km²、その他94.17km²となっている。人口は2015年現在・農林水産省

わがまちわがムラ基本データによると129652人で、総世帯数は45339世帯で、そのうちの農業就業人口は6608人で、人口の約半数が農業に従事している状況である。また農業産出額は2829千万円で、そのうち米が1299千万円となっており、約半数が米であることから、米を主力とした農業を行っていることがわかる。それ以外にもだだちゃ豆や庄内柿、ブドウなど様々な特産物がある。

鶴岡市内に小学校は、山形県学校名鑑によると2017年5月1日現在29校あり、児童数は6173人、また中学校は12校あり、生徒数は3327人となっており、市内の児童生徒全員が学校給食を食べている状況である。また鶴岡市の児童生徒数は年々減少していて、それに伴い小学校数も減少している（表2-1・表2-2）。

表2-1 山形県鶴岡市の児童生徒数の推移

	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
小学校児童数（人）	8848	8612	8469	8274	8142	7975	7787	7572	7315	7188	6923	6755	6576	6421	6284
中学校生徒数（人）	4602	4821	4626	4516	4389	4338	4265	4181	4096	4003	3897	3787	3698	3619	3466

資料：山形県学校名鑑ファイルを基に作成

※2005年7月に鶴岡市が、藤島町、羽黒町、櫛引町、朝日村、温海町と合併したため、2005年度以前の数字は、これら旧町村分を合算した。

表2-2 山形県鶴岡市の小学校・中学校数の推移

	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
小学校数	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	37	35	30
中学校数	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11

資料：山形県学校名鑑ファイルを基に作成（へき地校を除く）

※2005年7月に鶴岡市が、藤島町、羽黒町、櫛引町、朝日村、温海町と合併したため、2005年度以前の数字は、これら旧町村分を合算した。

第2項 山形県鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野加盟について

鶴岡市は2014年12月1日に日本で初めて、ユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野に加盟した。

ユネスコ創造都市ネットワークとは、加盟する都市が国際ネットワークの中で連携して、創造的な地域産業を振興し、文化の多様性保護と世界の持続的発展に貢献することを目的に、ユネスコが2004年に創設したものである。加盟する都市は文学・映画・音楽・クラフト&フォークアート・デザイン・メディアアート・食文化の7分野から1つを選択して申請をする。2017年10月31日現在では72か国180都市が加盟しており、日本でも映画分野で山形市、クラフト&フォークアート分野で金沢市、篠山市などが認定されている。

鶴岡市の申請内容としては、山・平野・川・海といった変化に富む地形を有し、四季の変化を豊かに感じる自然環境に恵まれていることから、年間を通じて多様な食文化を楽しむことができることや、出羽三山の精進料理、在来作物などが挙げられている。

また2017年5月には鶴岡食文化創造都市推進プランが策定されているが、このプランでは市民が鶴岡の食文化を地域の誇り、また楽しさや喜びとして活動を行いながら、「食の理想郷へ」に向かって取組みを進めていくための戦略や展望が掲載されており、市民一丸となって鶴岡の食文化を生かしたまちづくりが進められていることがわかる。

第3項 山形県鶴岡市の学校給食の歴史

鶴岡市の学校給食は、1889年に大督寺境内にあった私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもを対象に昼食を与えたことから始まった。そしてこれが日本で初めての給食であると言われている。

戦後、1947年には朝陽第一、第二、第三、第四、第五小学校、6172名の給食を24人の調理員で、パン、脱脂粉乳、ララ物資（アジア救済公認団体）による材料で調理した給食が実施された。また藤島地域、朝日地域ではミルク給食が実施されるなど、各地で学校給食が始まった。1965年には、現在の鶴岡市中央公民館の場所に山形県で初めての学校給食共同調理場が建てられ、鶴岡地域の小学校26校、中学校12校、合計38校、17590人の給食を実施した。その後1967年には櫛引地域に共同調理場が設置され、1969年には藤島地域の共同調理場

が設置、1972年には温海地域の共同調理場も設置されるなど、各地に共同調理場が設置された。1977年には、1976年に米飯給食を学校給食に導入することが正式に決められたことを受け、鶴岡地域でも週1回の米飯給食が始まった。1987年には現在の「鶴岡市学校給食センター」が新たに建設された。1989年には米飯給食が週4回になり、学校給食100年事業の一環として「おにぎり給食」の実施もしていた。1995年には櫛引地域の共同調理場が「櫛引学校給食センター」に改築され、2000年には朝日地域で単独校方式から共同調理場方式へ移行され「あさひ給食センター」が設置された。さらに2001年には温海地域の共同調理場が「あつみっこ給食センター」に改築、2002年には藤島地域の共同調理場が「藤島ふれあい食センター」に改築されるなど、各地域の学校給食センターが新しくなっていた。

2011年には「櫛引学校給食センター」「あさひ給食センター」の調理業務が民間委託され、2012年には「あつみっこ給食センター」の調理業務も民間委託、また2013年には「藤島ふれあい食センター」の調理業務も民間委託され、いわゆる学校給食の合理化が進んでいる状況である。

また2012年には、1958年から単独方式で学校給食を実施していた羽黒地域が、少子化や施設老朽化のため、鶴岡市学校給食センターより配送することとなっている。

つまり山形県鶴岡市の学校給食においても共同調理場を採用し、調理業務の民間委託を行い、またパートタイム職員も活用するなど学校給食における合理化が進められている状況である。

第4項 鶴岡市の学校給食の現状

鶴岡市には5つの学校給食センターがあり、学校給食センター名、所在地、建設年度、方式、職員体制、業務委託、提供食数は以下の通りになっている（表2-3）。またそれぞれの位置は以下の図の通りである（図2-4）。

一番食数が多いセンターは鶴岡市学校給食センターである。さらに建設年月が一番古いセンターも鶴岡市学校給食センターであり、建設してから30年経っているため、今後建て替えをすることも考えられる。一方で食数が一番少ないセンターはあさひ給食センターで、一番新しいセンターは藤島ふれあい食センターとなっている。

以下、鶴岡市の学校給食の現状について、いくつかの項目に分けて説明をしてゆきたい。

表2-3 鶴岡市内の学校給食センターの概要（2017年度現在）

名称	鶴岡市学校給食センター	藤島ふれあい食センター	櫛引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター
所在地	白山字西野148番地の1	藤波三丁目95番地9	上山添字成田21番地4	本郷字中田30番地1	大岩川字黒岩35番地
建設年度	1986年	2002年	1995年	2000年	2001年
方式	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム
職員体制	所長1・所長補佐1・学校給食専門員1・臨時、パート職員2・専門員（栄養士）1・主任（栄養士）1・栄養教諭（県費）1・学校栄養士（県費）1・総括技術主査2・技能主査3・調理技能専門員8・技能専門員17・技能主任8・調理技能主任1・臨時、パート職員22	所長（兼務）1・所長補佐（兼務）1・主査1・パート事務1・栄養教諭（県費）1・嘱託栄養士1・調理委託業14	所長（兼務）1・所長補佐（兼務）1・専門員1・栄養教諭（県費）1・調理委託業9	所長（兼務）1・所長補佐（兼務）1・専門員（兼務）1・栄養教諭（県費）1・臨時職員1・調理委託業9	所長（兼務）1・所長補佐（兼務）1・主査1・栄養教諭（県費）1・調理委託業8
業務委託	炊飯・運搬	炊飯・運搬・調理	炊飯・運搬・調理	炊飯・運搬・調理	炊飯・運搬・調理
提供食数（合計）	8213	1169	606	309	509
（小学校）	5307	584	389	196	302
（中学校）	2851	314	205	102	197
（保育園）		257			
（センター）	55	14	12	11	10

資料：鶴岡市のホームページより著者作成

(1) 米飯給食について

鶴岡市の学校給食の実施形態は、完全給食を週5回提供している。主食の実施状況としては米飯給食が週4回で、パン給食が週1回となっている。またパン給食のうち、月1回を米飯給食にしている、米粉パン給食も年6回行っている（あさひ給食センター、あつみっこ給食センターでは年8回）。

2016年度の学校給食実施状況等調査によると国公私立学校において米飯給食を実施している学校の平均実施回数は週3.4回となっており、鶴岡市は全国よりも多い回数となっている。また2009年に文部科学省で通知された「学校における米飯給食の推進について」では、米飯給食が週3回未満の地域や学校は、週3回程度への実施回数の増加を図ることが推進されており、日本政府としても米飯給食を推奨している。この背景には米飯給食が開始された1976年当時の米余り対策があったが、現在では日本や世界の食糧をめぐる状況が大きく変化していることを受け、食の安心・安全の確保、食料自給率の向上や環境への配慮などの観点も入れられている。

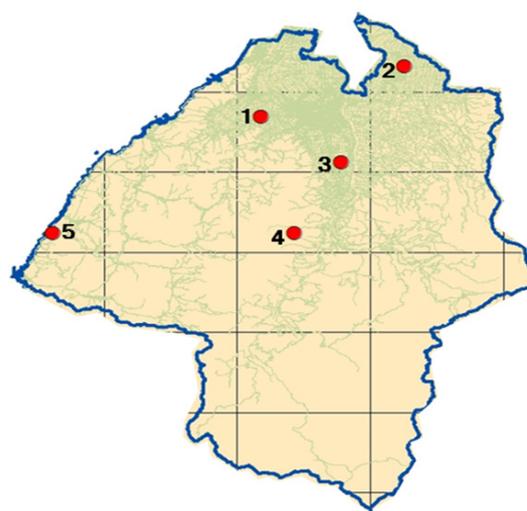


図2-4 鶴岡市内の学校給食センターの位置

資料：著者作成

- ※ 1. 鶴岡市学校給食センター
- 2. 藤島ふれあい食センター
- 3. 櫛引学校給食センター
- 4. あさひ給食センター
- 5. あつみっこ給食センター

(2) 特別献立（行事食、郷土料理、記念日献立など）について

鶴岡市の特別献立の実施について説明をする。鶴岡市では各センターによって献立が違うため、特別献立の実施状況も違う状況である。しかし鶴岡市で統一した献立も出していて、全実施回数の約3割が統一献立となっている。統一献立にする理由としては、献立作成業務が効率化され、行事食や郷土料理も統一して出すことができるためである。

鶴岡市学校給食センターの運営方針としては「食文化創造都市にふさわしい食育・食文化の継承に努める（一部抜粋）」となっており、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土料理、各種記念日の特別給食、希望献立を継続して実施するなど、魅力ある学校給食を提供することが目標とされている。そして実際に実施している特別献立（行事食や記念日献立）は以下の通りになっている（表2-5）。

主な行事食としては、お花見や七夕など四季に基づいた献立が多く、それ以外にも鶴岡市独自の行事食も提供

している。具体的には「大黒様のお歳夜」の特別献立が挙げられる。大黒様のお歳夜とは豊作と子孫繁栄を願って、大黒様にお供えをする行事である。お供えするものは、主に黒豆ご飯、黒豆のなます、豆腐の田楽、納豆汁、ハタハタの田楽、米炒り、まっか大根など豆がたくさん使われた料理となっており、12月9日（大黒様が妻を迎える夜）が近くなると鶴岡市内のスーパーマーケットにはお供え物を作るための食材が並べられ、市民に根付いた行事となっている。学校給食でもお供え物の料理を出すために献立では、豆ごはん、納豆汁、厚揚げの甘みそかけ、豆腐の田楽、黒豆のなますなど、各センターによって工夫されたものが提供されている。

また郷土料理においては、鶴岡市でも各地域に合わせた郷土料理を学校給食で提供している。しかし各学校給食センターで統一して提供している郷土料理もあり、2月に行われた「食文化創造都市特別献立」では、鶴岡市の学校給食で初めて「ごま豆腐」が提供された。ごま豆腐とは、鶴岡市にある出羽三山の食文化である精進料理の一つである。このごま豆腐の製造、開発は、鶴岡市の

表2-5 鶴岡市の各学校給食センターの特別献立の内容

特別献立	鶴岡市学校給食センター	藤島ふれあい食センター	櫛引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター
4月	入学おめでとう・お花見	入学・進級祝い特別献立・お花見	入学おめでとう・お花見	入学おめでとう・お花見	入学おめでとう・お花見
5月	子供の日	子供の日	子供の日	子供の日	子供の日
6月	かむ献立		かむ献立	かむ献立	田川総体、温中生応援献立
7月	七夕・学校給食センター開設記念日	七夕	七夕	七夕	七夕・オリンピック応援献立；ブラジル料理
8月				給食センター開設記念日	
9月	お月見	お月見	お月見	お月見	お月見・田川新人大会応援献立
10月	オール鶴岡産給食				十三夜
11月	オール鶴岡産給食	和食の日	いい歯の日・和食の日	和食の日・地場産を使った献立	田の神上げ・和食の日
12月	冬至・おにぎり給食・大黒様・学校給食記念日	学校給食発祥当時の献立・郷土料理の献立・昭和40年代の給食・大黒様・学校給食記念日献立・冬至	冬至・大黒様・セレクト給食・学校給食記念日	冬至・クリスマス・昔の食事・大黒様・地場産を使った献立	温海ふるさと給食の日・おにぎり給食・昭和30年代の給食・大黒様・山の神・冬至・学校給食記念日・ふるさと給食の日・地場産を使った献立
1月	七草・ふるさと給食の日	七草・ふるさと給食の日	七草・ふるさと給食の日	七草・ふるさと給食の日	七草・ふるさと給食の日・私立高校受験応援献立
2月	節分・食文化創造都市特別献立	節分・食文化創造都市特別献立	節分・食文化創造都市特別献立	節分・食文化創造都市特別献立	給食センター開設記念日・節分・食文化創造都市特別献立
3月	ひなまつり・卒業おめでとう	ひなまつり・卒業おめでとう	ひなまつり・中3年生応援献立・卒業おめでとう	ひなまつり・中3年生応援献立・卒業おめでとう	ひなまつり・公立高校受験応援
※学校の希望献立	年10回	年7回	年4回	年3回	年3回
その他			地産地消の日献立 年3回		

資料：2016年度の献立表より筆者作成 ※文字が薄色文字の献立は市内統一の献立となっている。

老舗菓子屋である有限会社木村屋が行った。この製造、開発についての詳しい内容は第5項で説明をする。

さらに鶴岡市では県内や庄内地域の郷土料理だけではなく、鹿児島県の郷土料理（鶏飯）なども提供している。これは山形県が2010年から「自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワーク」に所属しており、その活動として学校給食交流があり、各県の代表的な食文化を学ぶきっかけ作りとなっている。名称は「ふるさと給食の日」であり所属している県が互いの郷土料理などを提供している。

(3) 地産地消について

鶴岡市の地産地消の状況について説明をする。学校給食における地産地消には様々な仕組みがあるが、鶴岡市の野菜と果物の地産地消の体制は各学校給食センターによって異なる形式になっており、具体的な仕組みは以下の通りになっている（図2-6）。

各センターの仕組みについて説明をする。

鶴岡市学校給食センターでは、生産者が農協の集荷場へ農産物を持っていき、JA鶴岡が回転釜ごとに量を分け、納入をしている。生産者の中には直接学校給食センターに納入する方もいる。JA鶴岡が食材納入業者として入っている理由としては、鶴岡市学校給食センターは鶴岡市内でも食数が一番多いため、少数の生産者ではすべての野菜や果物を賄うことができず、多くの生産者を束ねる必要があるためである。またカントリーエレベーターによって米の采配が決められるなど、農協を主体とした農業が行われている。

藤島ふれあい食センターでは、学校給食納入の生産者団体である「サンサン畑の会」が学校給食に納入している。「サンサン畑の会」は藤島ふれあい食センターが開

設されるのとはほぼ同時に結成され、2015年の時点では14個人3団体が所属している。藤島地域では以前から有機農業に取り組む方も多く、彼らは個人で販路を持っているため、農協が間に入るよりも生産者団体となることで効率よく納入ができると考えられている。

櫛引学校給食センターでは、櫛引地域にある株式会社産直あぐりから食材が納入されている。この地域では果樹栽培が盛んなため、個人で販路を持っている農家も多く、また直売所が活発であることから直売所を中心とした納入の仕組みになっている。産直あぐりには約100人の生産者が所属しており、産直あぐりの職員の方が学校給食の見積票を見ながら量や価格を生産者の方と相談して納入している。櫛引学校給食センターへの納入は、基本は産直あぐりからの納入になるが、生産者の中には直接センターへ納入する方や、同一品目であれば生産者の代表がまとめて納入をしている場合もある。直売所を通じた学校給食への納入の仕組みを維持するためには、直売所での販売ばかりでなく、学校給食に納入することのメリットや重要性を関係者に広く訴え、学校給食納入に目を向けてもらうことが必要である。

あさひ給食センターでは、学校給食納入の生産者団体である「旬菜倶楽部」が学校給食に納入をしている。「旬菜倶楽部」はあさひ給食センターができるのと同時に結成され、結成当初は7人で活動しており、現在は8人で活動をしている。あさひ給食センターは鶴岡市でも一番食数が少なく、少人数の生産者でも賄うことができるため、学校給食納入にやる気のある生産者が学校給食に納入をしている。しかし現在、後継者のいない生産者も多く、高齢化もしていることから、会員数を増やすことが望まれる。

あつみっこ給食センターでは生産者が作った農産物を

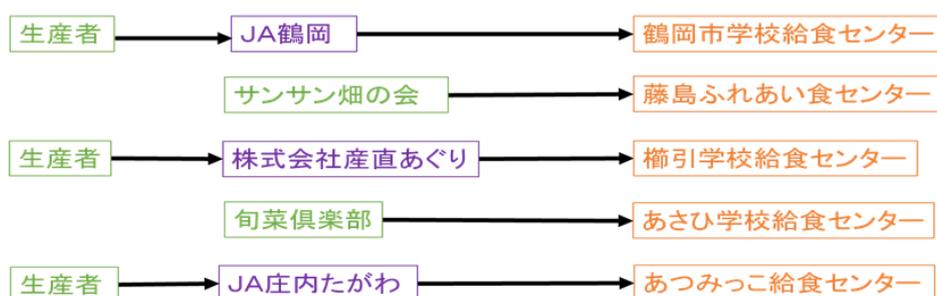


図2-6 鶴岡市の各学校給食センターの地産地消の仕組み

資料：2016年度第2回鶴岡市学校給食センター運営委員会資料より筆者作成

農協が回収し、JA庄内たがわが学校給食に納入をしている。温海地域は農家の高齢化が進んでおり、交通の便も悪い地域である。そのため農協が集荷し、学校給食に納入をして地産地消ができるような仕組みになっている。また温海地域にも生産者団体として「温海天パク会」があるが、この組織もJAの組合員による任意団体となっている。

このように、各学校給食センターによって仕組みが異なる理由としては、以上で述べたように各地域によって農業の実情や食数が違うという背景がある。さらに地産地消の範囲を鶴岡市内のものとしていて、その中でも本来の地産地消である、地元で採れたものを地元の子供たちに食べてもらうために、学校給食センターの配送範囲内の食材を優先的に使うようにしている。各学校給食センターと生産者は農産物の価格や量については年度ごとに協定を結んでいる。この間には行政が入り調整役となって、話を進めている。実際の協定品目は以下の表の通りである（表2-7）。

協定以外の野菜や果物は約1か月前に各学校給食センターから、生産者団体の代表の方や、学校給食担当の方に見積票が届き、量や価格を決めている。また学校給食に食材を納入する生産者団体や農協は互いに関わらないのではなく、足りない品目があれば補えるような関係になっている。鶴岡市で賄うことができない品目は八百屋が入札している。

2016年度の主な野菜の鶴岡産年間使用割合は、鶴岡市全体で40.0%である（鶴岡市学校給食センター：37.5%・藤島ふれあい食センター：64.6%・櫛引学校給食センター：30.0%・あさひ給食センター：42.8%・あつみっこ給食センター：30.4%）。各学校給食センターの野菜の鶴岡産年間使用割合と各品目の総量、鶴岡産の総量は以下の通りである（表2-8）。2014年3月に策定された「鶴岡

市農業・農村振興計画つるかおアグリプラン後期計画」では学校給食における鶴岡産野菜利用率を50%以上にすることが目標とされており、具体的な振興策としては、地場産野菜の導入に関する協定を締結している団体等を中心に、学校給食への鶴岡産野菜の納入量の増加を図ることが挙げられている。

野菜と果物以外の地産地消に関しては、米が100%鶴岡産になっており、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生揚げ）もほぼ100%鶴岡産になっている。肉類（鶏肉を除く）と卵は庄内産のものが使用されている。魚介類に関しては、2015年度の庄内産の使用率は11.6%となっている。鶴岡市ではさらに地元産の魚介類を使っていきたいと考えており、2014年4月に県漁協組合と、鮭、真イカ、ワラサ、真ホッケの4品目について協定を結んでいる。その他にも、地元産魚種のすり身をかまぼこにして提供している。鶴岡市は海に面しているが、漁獲量は全国よりも少なく、様々な種類が採れることが特徴である。このような中でより地元産をより使用していくには、鶴岡市の特産物であるハタハタや紅エビなどを積極的に使用していくことが必要であると考えられる。

第5項 学校給食に関わる方の努力

鶴岡市が学校給食の合理化の中でも地産地消や食育ができてきている理由として、学校給食に関わる様々な方が努力をし、食育は大切なものであると考えているからだとも明らかになった。これは学校給食関係者へ聞き取り調査をした結果からわかったもので、具体的にどのような努力がなされているのか挙げていく。

まずは学校給食センターの方が挙げられる。鶴岡市の学校給食センターでは「地産地消は特別な活動ではなく、使う食材に鶴岡産のものがあれば優先的に使う」という考えを持っており、地産地消を当たり前の活動として行

表2-7 各学校給食センターの協定品目（2016年度）

名称	鶴岡市学校給食センター	藤島ふれあい食センター	櫛引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター
協定品目	じゃがいも、人参、きゃべつ、玉ねぎ、ミニトマト、小松菜、椎茸、なめこ、しめじ、えのき、ほうれん草、長ネギ、大根、白菜、チンゲン菜、メロン（全市統一品目）	じゃがいも、人参、きゃべつ、玉ねぎ、他52品目	年度計画による。（実績：ピーマン、オクラ、ナス、小松菜、きゅうり、ミニトマト、リンゴ、和なし、サクランボ、ぶどう）	じゃがいも、長ネギ、大根、ほうれん草、白菜、きゃべつ、小松菜、わらび、ぜんまい、かぼちゃ、なす、ピーマン、人参、きゅうり	じゃがいも、人参、きゃべつ、玉ねぎ、長ネギ、ミニトマト、大根、白菜、ほうれん草、小松菜、椎茸、まこもだけ、きゅうり、アスパラガス（全市統一品目）

資料：2016年度第2回鶴岡市学校給食センター運営委員会資料より、筆者作成

表2-8 2016年度の各学校給食センターの鶴岡産野菜の使用割合

		鶴岡市学校給食センター	藤島ふれあい食センター	櫛引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター	計 (kg)
じゃがいも	総量	21901	4381	1931	1172	1275	30660
	鶴岡産	6347	3722	704	337	438	11548
	鶴岡産割合	29.0%	85.0%	36.5%	28.8%	34.4%	37.7%
キャベツ	総量	30241	4012	1743	936	1809	38741
	鶴岡産	16565	2865	339	408	172	20349
	鶴岡産割合	54.8%	71.4%	19.4%	43.6%	9.5%	52.5%
たまねぎ	総量	19328	2790	2154	801	2093	27166
	鶴岡産	769	1418	0	149	338	2674
	鶴岡産割合	4.0%	50.8%	0.0%	18.6%	16.1%	9.8%
にんじん	総量	18526	2559	1514	886	1443	24928
	鶴岡産	8547	1312	77	138	214	10288
	鶴岡産割合	46.1%	51.3%	5.1%	15.6%	14.8%	41.3%
大根	総量	7354	985	881	435	751	10406
	鶴岡産	5130	844	435	315	665	7389
	鶴岡産割合	69.8%	85.7%	49.4%	72.4%	88.5%	71.0%
はくさい	総量	4819	597	368	195	435	6414
	鶴岡産	2533	462	244	175	256	3670
	鶴岡産割合	52.6%	77.4%	66.3%	89.7%	58.9%	57.2%
きゅうり	総量	14940	1496	1157	428	561	18582
	鶴岡産	8006	816	541	280	327	9970
	鶴岡産割合	53.6%	54.5%	46.8%	65.4%	58.3%	53.7%
なす	総量	225	126	24	45	99	519
	鶴岡産	135	46	24	34	82	321
	鶴岡産割合	60.0%	36.5%	100.0%	75.6%	82.8%	61.8%
トマト	総量	453	224	24	29	82	812
	鶴岡産	173	175	14	14	39	415
	鶴岡産割合	38.2%	78.1%	58.3%	48.3%	47.6%	51.1%
ねぎ	総量	10291	1878	1025	456	931	14581
	鶴岡産	2644	1878	718	428	698	6366
	鶴岡産割合	25.7%	100.0%	70.0%	93.9%	75.0%	43.7%
ほうれん草	総量	3947	700	611	200	435	5893
	鶴岡産	2502	669	416	139	0	3726
	鶴岡産割合	63.4%	95.6%	68.1%	69.5%	0.0%	63.2%
小松菜	総量	5524	1589	414	270	392	8189
	鶴岡産	4294	1491	405	208	263	6661
	鶴岡産割合	77.7%	93.8%	97.8%	77.0%	67.1%	81.3%
チンゲンサイ	総量	2539	293	214	156	105	3307
	鶴岡産	1047	90	97	119	14	1367
	鶴岡産割合	41.2%	30.7%	45.3%	76.3%	13.3%	41.3%
ピーマン	総量	1000	102	42	36	37	1217
	鶴岡産	0	31	7	14	10	62
	鶴岡産割合	0%	30%	17%	39%	27%	5.1%
アスパラガス	総量	691	65	12	12	35	815
	鶴岡産	572	65	12	7	35	691
	鶴岡産割合	82.8%	100.0%	100.0%	58.3%	100.0%	84.8%
ごぼう	総量	3330	1017	269	144	307	5067
	鶴岡産	0	0	21	84	0	105
	鶴岡産割合	0%	0%	8%	58%	0%	2.1%
さつまいも	総量	1403	25	70	66	125	1689
	鶴岡産	0	25	23	33	47	128
	鶴岡産割合	0%	100%	33%	50%	38%	7.6%
里芋	総量	2320	216	234	78	206	3054
	鶴岡産	373	25	0	26	0	424
	鶴岡産割合	16.1%	11.6%	0.0%	33.3%	0.0%	13.9%
しいたけ	総量	486	89	56.2	14.4	41	686.6
	鶴岡産	486	89	24	14.4	41	654.4
	鶴岡産割合	100%	100%	43%	100%	100%	95.3%
野菜合計	総量	168353	26930	14544	7773	13498	231098
	鶴岡産	63170	17389	4361	3330	4107	92357
	鶴岡産割合	37.5%	64.6%	30.0%	42.8%	30.4%	40.0%

資料：鶴岡市学校給食センター所長より提供をうけた資料より筆者作成

っている。地産地消と言うと、規格外や虫がついていそうなどと品質が悪いものというイメージが多いが、栄養士や調理師も生産者の圃場へ行き、地産地消の良さや農業の大変さを理解している。また郷土料理を提供するために、新たな献立としてごま豆腐を有限会社木村屋と学校給食用に開発し、提供している。ごま豆腐は食べたことがない子供も多いため、残食が多いと想定されていたが、たとえ残食が多いと予想していても郷土料理の理解や継承のために提供する姿勢があった。さらに郷土料理を学校給食用にする際は、残食を少なくするために子供たちが好きそうな味に改良することもできるが、本来の形のまま提供することに意義を感じており、ごま豆腐もできるだけ本来のものに近づけたものになっている。このように鶴岡市の学校給食センターでは地産地消を当たり前のように行っており、郷土料理の提供においても従来の献立に満足するのではなく、新たな献立に取り組む等、更なる食育をしようという動きが盛んである。そしてこのために鶴岡市学校給食センター所長をはじめ、栄養士や調理師、皆が食育を実践しようという気持ちになっていることがわかった。

次に挙げられるのは学校給食に地場産物を納入している生産者の方である。今回の調査では4人の生産者の方に調査をしたが、どの生産者の方も安全で安心、そして美味しいものを地域の子供たちに届けたいと思っており、学校給食に納入することにやりがいを感じていた。また学校給食に納入するにあたり、品質の悪いものでもよいとは考えていなかった。むしろ学校給食センター内の機械で野菜の皮などを剥く際に剥きやすいよう形を均等にしたり、学校給食センターにあった品種の作付けを行うなどそれぞれ様々な工夫を行っていた。一方で学校給食納入に対してやる気のある人が集まって、実際に納入をしているとの声も聞こえ、そもそも学校給食に納入することに意義ややりがいを感じる方が、より良い農産物を作る努力をし、納入をしていると考えられる。

その次に挙げられるのは学校給食に納入している食品製造業の方である。今回の調査は株式会社東北ハムと有限会社木村屋に行った。株式会社東北ハムは、主にベーコンやウインナーなどを納入している。また有限会社木村屋はケーキや柏餅を納入しているが、今回は主にごま豆腐の開発について調査を行った。

調査を行った結果、どちらも保存料などの添加物をできるだけ使わないで安全安心なものを提供しようと考え

ており、地元食品製造業として食育に協力していることがわかった。株式会社東北ハムでは、鶴岡市学校給食センターで、毎年10月に行われる「オール鶴岡産給食」という献立を全て鶴岡産で作るものに協力し、少しずつ鶴岡産の豚肉を確保するなど、本来であればとても大変な作業を学校給食のために行っている。

有限会社木村屋は先程も述べたようにごま豆腐を提供したが、食数が多いことから冷凍してごま豆腐を納入した。しかし冷凍をすると解凍した際に食感が変わってしまうことなど様々な課題があったが、地元の子供たちのために、できるだけ本来のごま豆腐に近づけたものを開発していた。またこのごま豆腐提供は2、3年間で行う計画のため2017年度は前年度のものを改良し、チルドのごま豆腐を開発するなど、更なる改善を続けている。つまり鶴岡市では地元食品製造業も食育に前向きで、積極的に学校給食に関わっているのだ。

また地産地消の拠点である株式会社産直あぐりも、産直施設ぐるみでの学校給食への食材を納入という形で、学校給食の地産地消推進に深く関わっている。仕組みとしては納入の約1か月前に見積票が届き、産直あぐりの職員が生産者に納入できるかどうか聞き、量や価格を決定する。産直あぐりに運ばれてきた農産物の納入は職員の方が一人で行っているが、大変だとは思っておらず、地産地消に協力的である。また生産者も協力的な方が多いようだ。

最後に鶴岡市役所の取り組みを挙げる。鶴岡市役所では新規就農者の講習などで、農産物の学校給食納入を呼び掛けている。またそもそも鶴岡市で作っていない品目に関しては、農協や大学、民間企業などと生産技術について共同研究し、新たな品目の産地となって、ゆくゆくは学校給食にも納入することを目指している。

このように鶴岡市の学校給食の食育は、様々な方の努力で成り立っている。そしてそれぞれが学校給食に関わることに責任ややりがいを感じており、食育は大切なことであると思っている。

第2節 藤島町のエコタウンプロジェクトと学校給食の関わり

第1項 藤島町の概要

藤島町は2005年10月に鶴岡市に合併した。面積は63.22km²で、鶴岡市でも北に位置する地域である。人口は2015年の国勢調査によると、10216人、2926世帯であ

る。そのうち労働力人口は5422人で農業就業人口は919人である。

地域内には数々の藤の花があり、藤島歴史公園等、藤を見ることができる場所が多くある。主な特産物は「つや姫」をはじめとする米で、地域内には山形県水田農業試験場や山形県立庄内農業高校があり、農業が盛んな地域である。

さらに1978年に全国でも早い段階で有機農業研究会が発足されるなど、有機農業に取り組む人が多い。

第2項 藤島町のエコタウンプロジェクトについて

藤島町には様々な特色があるが、まずエコタウンプロジェクトについて説明をする。エコタウンプロジェクトとは2002年9月に「人と環境にやさしいまち宣言」を行い、2002年12月に「人と環境にやさしいまちづくり条例」を制定し始めたものである。具体的な内容としては、2002年に藤島町町長になった阿部氏が公約に掲げていたもので、農業を核とした資源循環型社会を目指した。また「人と環境にやさしい農業の推進の広報特別号」によると、「この地域が将来にわたって食糧生産基地として発展していくためには、何よりも消費者が安心して食べることができる農産物を安定的に提供することが不可欠であります。また、私たち人間自身がこの自然の循環の中に存在していることを忘れずに、自然生態系の営みを壊さず、持続できる資源循環型社会を作り、都市生活者とともに自らも精神をリフレッシュできる場の提供などを通して、この地域の活性化を目指しています。」となっている。つまり藤島町は農業が基幹産業であるため、農業を行いつつも、自然環境を大切にすることを町ぐるみで始めたのである。

そしてこの公約を実現するために地元農家で、有機農業にも早い段階から取り組んでいた相馬氏（当時、有限会社月山パイロットファーム取締役）が助役として任命された。つまり行政の中に生産者も入ることで、生産者の想いも組み込まれたものになっている。

エコタウンプロジェクトでは7つのプロジェクトが打ち出され、この内容は①生産者と産業を結ぶ循環とリサイクルシステムの構築、②人と環境にやさしい農業の推進、③農産物認証とトレーサビリティ、④都市消費者等との交流の促進、⑤地産地消の推進、⑥農産加工品の商品開発化、⑦農村型生活スタイルの確立である。このプロジェクトに沿って、JAS有機農産物認定機関登録や藤

島エコ有機センター設立など、様々な取り組みが行われた。

2005年10月には藤島町が鶴岡市と合併しているが、「人と環境にやさしいまちづくり条例」は「旧藤島町人と環境にやさしいまちづくり条例」として引き継がれている。

第3項 藤島町の学校給食について

学校給食においては2002年にできた藤島ふれあい食センターが、藤島地域にある小中学校の学校給食を作っている。愛称は「サンサン」で、「おいしい野菜を届けてくれるお百姓サン」「太陽がサンサンと降り注ぐ明るい感じ」「感謝の気持ちを込めたごちそうサン」から「サンサン」となった。

藤島ふれあい食センターには様々な特色があるが、まず「地産地消で育つ元気な子供の楽しい給食特区」の認定を受けていることが挙げられる。これにより本来ならば小中学校にしか出せない給食が保育園にも出せるようになった。この背景には、今後少子高齢化がさらに進むと考えられるため、小中学校だけではなく保育園、さらには老人ホームの福祉給食等にも給食を配送することで継続した運営ができるという考えがある。

さらなる特色としては、学校給食のリサイクルシステムを確立していることである。これは給食で出た残食を堆肥にし、学校給食の野菜を作っている畑や学校給食の卵を扱っている鶏の餌にしている。学校給食センターで出た油はバイオディーゼル燃料を作る機械に入れてサンサン号（バイオディーゼル車）で各学校に運んでいる。また学校給食の牛乳パックは洗い、再生工場へ運ばれてトレットペーパーやノートなどに再生されている。

このように藤島ふれあい食センターを中心にさまざまなリサイクルが行われている。そしてこれはエコタウンプロジェクトを基に進められたもので、資源循環型社会が実現されていることがわかる。

第4項 藤島町のエコタウンプロジェクトと学校給食のつながり

エコタウンプロジェクトには7つのプロジェクトがあると説明したが、その一つが地産地消の推進で、これが学校給食の食育に関わっている。地産地消の推進で行われたことは、学校給食の地産地消率を上げるための仕組み作りや生産者と児童生徒と一緒に学校給食を食べる交

流給食である。

仕組み作りとしてはまず、2002年12月にエコタウンプロジェクトの条例が制定される前の同年4月に、藤島ふれあい食センターの食材納入の生産者団体「サンサン畑の会」を組織として立ち上げた。エコタウンプロジェクトが始まる前からメンバー集めをしている状況であったが、エコタウンプロジェクトが始まったことでさらに組織化への動きが強まった。そして行政がサンサン畑の会の立ち上げに関わり、生産者と藤島ふれあい食センターの間に調整役として入ることで、地産地消や食育をしていくという合意形成ができた。

この仕組み作りの背景には、じつは1989年当時に先駆的に取り組まれた藤島町の学校給食食材の地産地消の取り組み経緯とその失敗への反省、そしてその反省をふまえて新たな仕組み作りをしようという関係者の思いがある。1989年当時の仕組みは学校給食センターと生産者の間に農協が入り、農協が納入をしていた。しかし、農協があいだに入ることによって学校給食センターと生産者に関わりがなくなってしまう、結果的に双方の声が届かなくなり失敗していった。つまり当時は学校給食センターと生産者、双方で地産地消や食育をしていこうとは思っていても、お互いの求めることを理解し合い、共通の理念を持つことができなかつたのである。また、生産者の中には品質が悪くてもよいと考えている人もいたり、農産物の価格についても市場より安いなどの不満等もあった。一方で学校給食センターでは地産地消を進めたいと考えても、届く農産物の品質が悪く、調理に時間がかかったり、納入されるべきものがされなかったりと不満が出てきた。そしてこれらを、学校給食センターと生産者に関わりがないために、双方の意見を言い合い理解し合うことができなかつた。さらに沼澤（1995）では以前の藤島の地産地消の仕組みに対して、「藤島町における学校給食への地場産物導入の運動は、有機農業研究会の会員＝生産者から始まり、父母を中心として生産者、町、納品組合、教育関係者、栄養士、調理員等の人たちによって話し合わせ、実現したものである。ただ、町民全体による大きなものかという意向調査でもわかるように、一部の興味関心を持っている人たちによるものに近く、今後はこうした取り組みが町全体として話し合いを持つなどして盛り上げていく必要があると思われる。」と指摘している。このように以前は町全体で地産地消や食育に取り組んでいたのではなく、一部の人々によるも

のであったということがわかる。

このような以前の失敗を活かして2002年から始まったエコタウンプロジェクトでは、生産者による学校給食センターへの直接納入を用いて、日々生産者と学校給食センターが関わりを持てるようにした。その結果、手間がかかる取り組みであるにも関わらず、生産者も学校給食納入に対して、より良いものを納入しようという意識が高まり、子供たちとの距離が近くなったことでやりがいも生まれた。また学校給食センターの栄養士や調理師も生産者の圃場見学へ行くことで地産地消を理解し、生産者と学校給食センターの双方が食育実践という共通の目標に向かうことができていく。さらにエコタウンプロジェクトを行政が主導して行うことで、一部の関心ある人々のみではなく、町ぐるみ全体で食育へ取り組むことが可能となった。

もちろん町全体で食育に取り組むことができた背景には、藤島町が全国でも早い段階から有機農業に励むなど、食の安全安心に関心が高い人が多く、これまでの歴史の中で食育を良いものとして捉える土台ができていたからである。

藤島町の学校給食に関わる出来事や1989年に地産地消が始まった経緯やエコタウンプロジェクトの流れについては以下の表にまとめた（表2-9）。

第3節 鶴岡市合併を機に広まるエコタウンプロジェクトの地産地消

鶴岡市は2005年10月1日に鶴岡市、藤島町、羽黒町、櫛引町、朝日村、温海町が合併し現在の鶴岡市になっている。このときに、エコタウンプロジェクトが始まったときの条例である「人と環境にやさしいまちづくり条例」が「旧藤島町人と環境にやさしいまちづくり条例」として引き継がれた。エコタウンプロジェクトのすべての実践内容を全市で行うことは地域や農業の実情が違うため厳しかったが、学校給食の地産地消推進については市全体に受け入れられ、各学校給食センターに引き継がれた。これは鶴岡市が合併する前から各地域で食育をしようという思いを持っていて、エコタウンプロジェクトの想いと同じであったため、受け入れられ、実践されたと考えることができる。

市全体で、学校給食の地産地消推進が受け入れられたより具体的な背景としては、鶴岡市役所で小細澤氏が中心となって2010年から2011年にかけて鶴岡市の各学

表2-9 藤島町の学校給食とエコタウンプロジェクトに関する出来事

年	藤島町の学校給食に関わる出来事
1910年	東栄尋常小学校（現東栄小学校）で有志者が欠食児童に米飯給食を配布。
1927年	藤島尋常小学校（現藤島小学校）で虚弱体質の子どもの対象に昼食を提供。
1947年	学校給食再開（脱脂粉乳・味噌汁）。
1954年	完全給食が始まる（パンとおかず）。
1965年	町内すべてで完全給食が始まる。
1969年	学校給食共同調理場が設置。
1975年	国営月山山麓により草地、畑地が増設。
1977年	石井甲氏、相馬一廣氏が月山山麓で有機農業を始める。
1978年	有機農業研究会設立。
1981年	納品組合を通して地場産野菜の導入、継続せず。
1987年	有機農業研究会所属の生産者が完熟トマトを学校給食に納入。
1988年	藤島町有機農業研究会が発足。藤島町町議会で地場産野菜の導入が検討される。
1989年	地場産野菜が導入される（2,3年で失敗）。
2002年 1月	藤島町長に阿部氏が就任し、助役として相馬氏が任命される。
2002年 3月	エコタウンプロジェクトについて話し合いが始まる。
2002年 4月	藤島ふれあい食センターが稼働。
2002年 5月	「サンサン畑の会」設立。
2002年 9月	「人と環境にやさしいまちづくり」宣言を行う。
2002年12月	「人と環境にやさしいまちづくり条例」制定。
2003年 2月	藤島町を会場にして日本有機農業研究会全国大会を開催し「反遺伝子組み換え農産物栽培 藤島宣言」を採択（全国初）。
2003年 4月	農林課を廃止しエコタウン課を新設。
2004年 3月	JAS有機農産物認定機関に登録。
2004年10月	「地産地消で育つ元気なこどもの楽しい給食特区」に認定。
2005年	鶴岡市が合併し、「旧藤島町人と環境にやさしいまちづくり条例」として引き継がれる。
2013年	藤島ふれあい食センターの調理業務が民間委託される。

資料：沼澤（1995）と聞き取り調査結果より筆者作成

給食センターに合わせた地産地消の仕組み作りがなされ、2012年から小細澤氏自身が鶴岡市の学校給食センター所長（兼、藤島ふれあい食センター所長、櫛引学校給食センター所長、あさひ給食センター所長、あつみっこ給食センター所長）に就任し実践していったことが大きく影響している。小細澤氏はエコタウンプロジェクトが始まった当初、藤島ふれあい食センターの所長をしており、エコタウンプロジェクトに基づく地産地消の仕組み作りに関わった方である。このような藤島地域での地産地消実践の経験を持つ方が、市全体の仕組みを考え、実施していったのである。つまり行政が鶴岡市の食育のために、藤島町のエコタウンプロジェクトの経験を活かして、学校給食の地産地消の仕組み作りをし、生産者や農協、食品製造業などと合意形成をしていったのだ。

小細澤氏の後任の鶴岡市学校給食センター所長も藤島地域出身であるし、同時期に鶴岡市役所農政課長を努めた方もエコタウンプロジェクトに携わった方である。つ

まり鶴岡市の要所要所に藤島地域出身の方がいて、エコタウンプロジェクトでの経験を活かせるような行政の体制になっていると考えられる。

また2012年に市全体で地産地消が実践される前までは、鶴岡市では地産地消を「庄内産の農産物」としていたが、仕組みが変わることを受けて地産地消を「鶴岡産の農産物」と捉え直している。さらに「鶴岡産の農産物」の中でも、各学校給食センターの配送範囲内の農産物を使うために、各学校給食センターと生産者があらかじめ納入量や価格について、年度ごとに協定を結び、優先的に納入できるようにしている。このようにすることで、学校給食センターもあらかじめ決まっている農産物に合わせた献立を作ることができ、生産者も販路が見つからないというような不安になることがない。

このように鶴岡市の地産地消は市町村合併を機にエコタウンプロジェクトが条例で引き継がれ、この経験を生かして市全体で地産地消の仕組みが作られたことで、実

施されている（図2-10）。

第3章 山形県鶴岡市が学校給食合理化の中で食育ができてきている理由

第1節 鶴岡市の地産地消の仕組み

鶴岡市の学校給食の地産地消推進は、藤島町のエコタウンプロジェクトでの経験を生かして進められたものであるが、一方で、各地域の学校給食の食数や農業の実情に合わせた柔軟な仕組みも積極的に取られている。

藤島地域の場合、1989年当時の先駆的な地産地消取り組みにおいては農協が生産者と学校給食センターの間に入って納入を行っていたが、双方の声や意見が届かなくなり失敗をしていた。このことから現在では生産者が直接学校給食センターに納入している状況である。しかし、藤島町の学校給食の食数や農業の事情を前提とした場合に利点として働くこの仕組みも、食数規模や地域の農業事情が異なれば、じつはうまく機能はしない部分がある。そうした点を踏まえて、各地域では、それぞれの過去の取り組み経緯を踏まつつ地産地消の仕組みが取られている。たとえば、食数規模の巨大な鶴岡市学校給食センターと、生産者基盤の脆弱なあつみっこ給食センターでは農協が間に入る納入方法をとっている。また櫛引学校給食センターでは産直あぐりが間に入り納入をしている。地域の実情や食数に応じて農協や直売所を活用する等の柔軟な仕組みを採用することで地産地消の仕組みを成り立たせているのである。

第2節 鶴岡市の食育の仕組み

鶴岡市の学校給食は合理化の中でも様々な食育を行っている状況である。この理由は「地域の子どものために食育をしよう」という共通の目標に向けて、学校給

食に関わる様々な人を行政がまとめ、十分に合意形成ができてきているということがある。そしてこの背景には、エコタウンプロジェクトによる藤島ふれあい食センターでの地産地消や食育の取組が、市町村合併後もしっかりと引継がれ、より高次に実践されていることがあった。

市全体に広がった背景として、もともと各地域で食育に前向きであり、地産地消は大切なものであると考えが一致していたことが前提として挙げられる。また、鶴岡市はユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野に加盟しており、在来作物が盛んであるなど、鶴岡市が以前から食と農を地域の文化の柱として守り受け継いできた歴史と取り組みがある。このように市全体で食と関わりが深かったことから、食育が受け入れられ実践されてきた。

しかし旧藤島町がかつて地産地消実践の失敗をしているように、合意形成は簡単にできるものではない。合意形成するには学校給食関係者がそれぞれの意見を集約し、その中で生じる課題を乗り越えていかなければならない。鶴岡市の場合、エコタウンプロジェクトの仕組み作りが良い事例となっている。エコタウンプロジェクトは藤島町で有機農業に早い段階から尽力していた相馬氏を副町長に任命することで行政内部に権限を持つ形で位置づけ実行された政策であり、農家の想いも組み込まれたものになっている。つまり行政がトップダウン型で、政策を進めるのではなく、生産者にとって町がどのようになればよいのかという生産者の声も取り入れることで、町の基幹産業である農業を生かして、町ぐるみでエコタウンプロジェクトが進められたのだ。また相馬氏が藤島町に関わるあらゆる人と直接話し合うことで、それぞれの想いや考えを理解し合うことができ、合意を作り上げることができた。

そして市町村合併を機に、エコタウンプロジェクトの

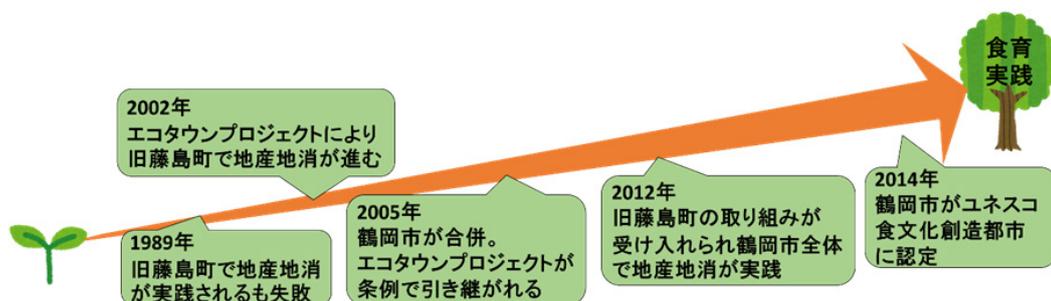


図2-10 合併を機に広がるエコタウンプロジェクト

資料：聞き取り調査結果より筆者作成

食育に対する良い考え方や仕組みが各学校給食センターに吸収され、現在のような食育ができています。

また行政の政策に基づいて学校給食に関わる学校給食センターや生産者、食品納入業者、食品製造業などがそれぞれの責任をもって食育に協力していることも理由の一つである。様々な方に学校給食に関して調査を行ったが、どの方も地域の子どもたちのために安全安心で美味しいものを食べさせたいと思っており、それを実現するために色々な努力を重ねていた。

そして鶴岡市が合併し、地域が広がったことで食育における郷土料理の幅も広がった。鶴岡市では2016年度に初めて精進料理の一つであるごま豆腐を学校給食用に開発し、提供している。これを小さな地域や食数の少ない学校給食センターで行おうとしても費用や労力などの問題で難しかったと思う。しかし市が大きくなったことで地域全体の食数も増え、開発などの費用も賄うことができたと考える。

一方で地域が広くなり、地産地消に使える鶴岡産のものは増えたが、本来の地産地消を実行するために、あらかじめ生産者と学校給食センターが協定を結んでいる。地域が広がっても、地産地消への配慮がされているのだ。

このように鶴岡市の食育実践はエコタウンプロジェクトを受けて、学校給食関係者としっかりとした合意を作り上げる仕組みが受け継がれている。一方でそのまま受け入れるだけではなく、地域に合わせた仕組み作りをすることで、市全体として食育実践されている。

第3節 鶴岡市の食育の今後の発展と展望

今後も鶴岡市の学校給食において食育をしていくためには、行政が積極的に政策などで学校給食に関わる様々な人を「地域の子どもたちのために食育をする」という同じ目標に向けて合意形成するためにリーダーシップを発揮していくことが必要である。

実際に現在の鶴岡市の学校給食では「食文化創造都市推進プラン」に子供たちへの食育をしていくことや、食文化を生かしたまちづくりのために子供たちへの食文化の理解を深める授業を行うことが目標として挙げられている。さらに鶴岡市農業・農村振興計画後期計画である「つるおかアグリプラン」にも地産地消の推進として学校給食の鶴岡産野菜の利用率50%以上にすることが目標として載っている。しかし重要なことはこれらを責任

をもって実現し継続していくことである。そして行政だけでなく、学校給食に関わる学校給食センターや生産者また父母など地域ぐるみで、食育は大切であるという同じ視点をもつことが大切だと考える。

また今後は、鶴岡市学校給食センターが創設から30年経つなど、建て替えの時期にも入ってきている。そのため現在あるその他の学校給食センターと統合するのかなど、様々な検討がされると予想される。この時に現在行われている食育をしっかりと引継ぎ、さらに発展した取り組みになるよう願っている。

総合考察

今日の学校給食は合理化と食育推進が求められている。一般的に考えれば合理化の中で食育をしていくことは、目指す方向が違うため、両立することは難しいと考える。しかし今後は学校給食合理化の中でいかに食育を実践していくかが重要な課題である。

本論の調査対象地である山形県鶴岡市は学校給食の合理化が進められている。しかしこの中でも食育である郷土料理や行事食の提供、地産地消などを活発に進めている状況である。つまり学校給食合理化の中でも食育が実践されているのだ。

このように鶴岡市が学校給食の合理化の中で食育を実践できている理由としては、「地域の子どもたちのために食育をしよう」という共通の目標に向けて、行政が学校給食に関わる生産者や食品製造業者などをしっかりとまとめ、十分な合意形成を図ったことがある。また旧藤島町で行われたエコタウンプロジェクトを市町村合併後も受け継ぎ、より高次に実践していることもあった。そしてこの背景には、鶴岡市がユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野に加盟するなど、食と農を地域の文化の柱として大切に守り受け継いできた、歴史と取り組みがある。また学校給食の発祥地であることから、市民と行政の協働のまちづくり団体である「鶴岡まちづくり塾」が給食の調理風景から配膳されるまでを収めた映像「おらは自慢の給食センター」を地域のイベント等で上映するなど町ぐるみで食に対する活動も行われている。つまり町ぐるみで食育を受け入れ、実践するための土台ができており、その中で行政がリーダーシップを発揮し、食育を実践している。

またエコタウンプロジェクトを藤島町で行う際も、町ぐるみで農業を核とした資源循環型社会が目指された。

そして藤島町でも同様に、以前から地域内で有機農業に取り組み方が多く、食や安全安心に関心が高かった中で、行政が主導して進めていった。

このように学校給食の合理化と食育の推進という矛盾した目的を乗り越えていくには、食育していくことを責任をもって実践していく行政の強いリーダーシップが必要である。そして「食育は大切なものである」という合意を作り上げる仕組み作りを進めなければならない。しかしこれは地域や農業の実情によってやり方が異なる。具体的には鶴岡市のように以前から食に関心の高い地域であれば、これを生かした政策が重要になるが、まだ地域で食育の理解が進んでいない場合は地域振興や農業振興として食育は大切であるという意識を高めなければならないと考える。鶴岡市での食育実践の方法をそのまま他地域に当てはめても成功はしない。鶴岡市の良い取組は生かしつつ、その地域にあった合意形成や仕組み作りが大切であると考えます。

謝辞

本稿作成にあたりご指導して下さった保木本利行助教には大変お世話になりました。悩んでいるときはいつでも相談に乗ってくださり、丁寧に指導して頂きました。深く感謝申し上げます。またご指導いただきましたマネジメント学コースの教員の皆様、保木本研究室の皆様、ありがとうございました。

調査にあたり、鶴岡市学校給食センター所長太田様、叶野様、長谷川様、重松様、宮崎様、株式会社東北ハム齋藤様、有限会社木村屋吉田様、株式会社産直あぐり水口様、月山パイロットファーム取締役相馬様、鶴岡市農政課長の武田様、前鶴岡市学校給食センター所長小細沢様のご協力をいただきました。お忙しい中貴重なお時間を割いていただいた皆様へ心からの感謝の気持ちと御礼を申し上げたく、謝辞にかえさせていただきます。

参考・引用文献

- ・小野尚美（2009）「学校給食における食育に関する制度的考察序説」岡山大学大学院社会文化科学研究科紀要第27号
- ・佐々木輝雄（2015）「学校給食の役割と課題を内側から明かす」筑波書房
- ・下館千尋（2015）「学校給食における地場産食材利用の課題と発展 鶴岡市藤島ふれあい食センターを対象として」2015年度山形大学農学部卒業論文
- ・全国学校給食連合会（2018）「学校給食の歴史」
<https://www.zenkyuren.jp/lunch/>
- ・鶴岡市（2015）「鶴岡市の統計書」
http://www.city.tsuruoka.lg.jp/static/stat/1_tokei/h27toukei/index.html#1
- ・鶴岡市（2014）「鶴岡市報道発表資料 ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟について」
<https://www.city.tsuruoka.lg.jp/shisei/sogokeikaku/syokubunka/shoku0.files/pp08330-2.pdf>
- ・鶴岡市（2017）「第二回 鶴岡市学校給食センター運営委員会資料」
<https://www.city.tsuruoka.lg.jp/shisei/koutyou/shingikai/kyouikusingikai/290221gakkokyuushoku.files/290221kyuushokusenta-siryou.pdf>
- ・鶴岡市（2017）「住民基本台帳人口」
<http://www.city.tsuruoka.lg.jp/shisei/gaiyo/tokei/shimin01jinkousetai.html>
- ・鶴岡市（2017）「学校給食の歴史—つるおかの給食—」
<https://www.city.tsuruoka.lg.jp/kyoiku/gakko/kyushoku/kyusyokunorekisi.html>
- ・鶴岡市（2017）「鶴岡食文化創造都市推進プラン」
<http://www.city.tsuruoka.lg.jp/smph/shisei/sogokeikaku/syokubunka/syokubunkaplan2019.html>
- ・鶴岡市（2017）「鶴岡市農業・農村振興計画つるおかアグリプラン 9. 地産地消の推進」
<https://www.city.tsuruoka.lg.jp/sangyo/nourinsuisan/agriplan.html>
- ・荷見武敬・根岸久子（1993）「学校給食を考える」日本経済評論社
- ・沼澤進（1992）「地域農業と学校給食 ～藤島町の事例的考察～」1992年度修士論文
- ・農林水産省（2006）「食育推進基本計画」
<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2006/06/dl/s0613-8i.pdf>
- ・農林水産省（2016）「第3次食育推進基本計画」
<https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3kihonkeikaku.pdf>
- ・農林水産省（2016）「食育白書 全文」
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/H28_index/h28_pdf.html

- ・農林水産省（2017）「わがマチわがムラ 市町村の姿
グラフと統計でみる農林水産業基本データ 鶴岡市」
[http://www.machimura.maff.go.jp/machi/contents/
06/203/index.html](http://www.machimura.maff.go.jp/machi/contents/06/203/index.html)
- ・藤島町議会（2000）「学校給食に関する調査特別委員
会報告書」
- ・藤島町広報特別号（2002）「人と環境にやさしい農業
の推進 エコタウンプロジェクト」
- ・毎日新聞北海道支社報道部編（2004）「いただきます
からはじめよう みんなの食育講座」寿郎社
- ・文部科学省（2009）「学校における米飯給食の推進に
ついて」
[https://warp.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/11373293/www.
mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283835.htm](https://warp.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/11373293/www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283835.htm)
- ・文部科学省（2014）「学校給食費の徴収状況に関する
調査の結果について」
[https://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/26/01/_
icsFiles/afieldfile/2014/01/23/1343512_1.pdf](https://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/26/01/___icsFiles/afieldfile/2014/01/23/1343512_1.pdf)
- ・文部科学省（2016）「学校給食実施状況等調査」
[https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?
page=1&layout=datalist&toukei=00400802&tstat=00
0001016540&cycle=0&tclass1=000001108015&tcla
ss2=000001108016](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00400802&tstat=0001016540&cycle=0&tclass1=000001108015&tclass2=000001108016)
- ・文部科学省（2017）「米飯給食実施状況調査」
[https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/
kyuushoku/kekka/k_detail/___icsFiles/afieldfile/
2017/10/31/1387614_3.pdf](https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/k_detail/___icsFiles/afieldfile/2017/10/31/1387614_3.pdf)
- ・山形県教育庁教育政策課（2017）「山形県学校名鑑」
[https://www.pref.yamagata.jp/700001/bunkyo/kyoiku/
iinkai/kyouikuinkai/chousatoukei/gakkoumeikan/
gakkomeikan/meikanbacknumber/h29gakkoumeikan.
html](https://www.pref.yamagata.jp/700001/bunkyo/kyoiku/iinkai/kyouikuinkai/chousatoukei/gakkoumeikan/gakkomeikan/meikanbacknumber/h29gakkoumeikan.html)