

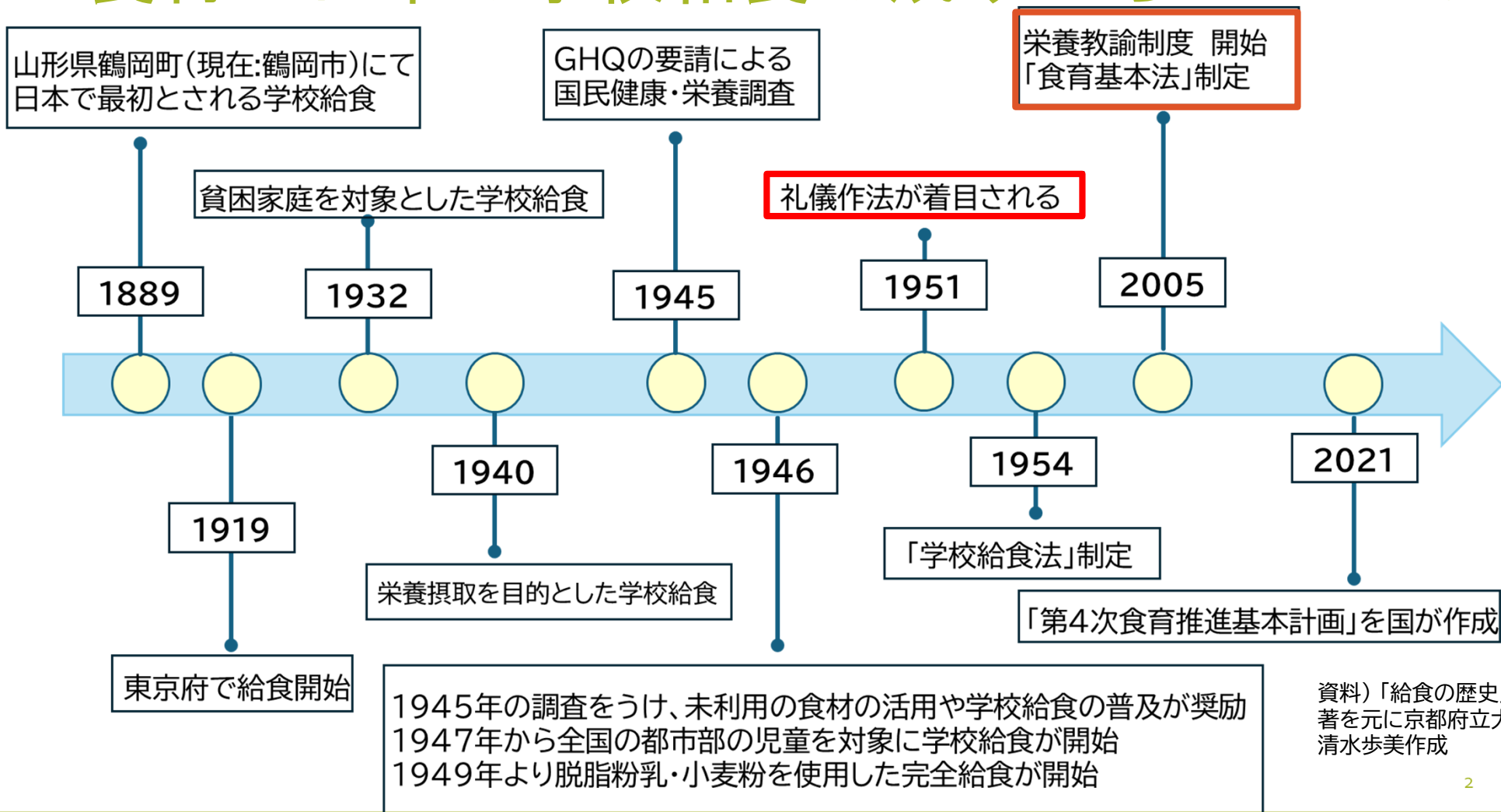
食が育む社会づくり ～地産地消から広げる社会の絆～

令和7年度 全国地産地消推進協議会 総会

京都府立大学大学院生命環境科学

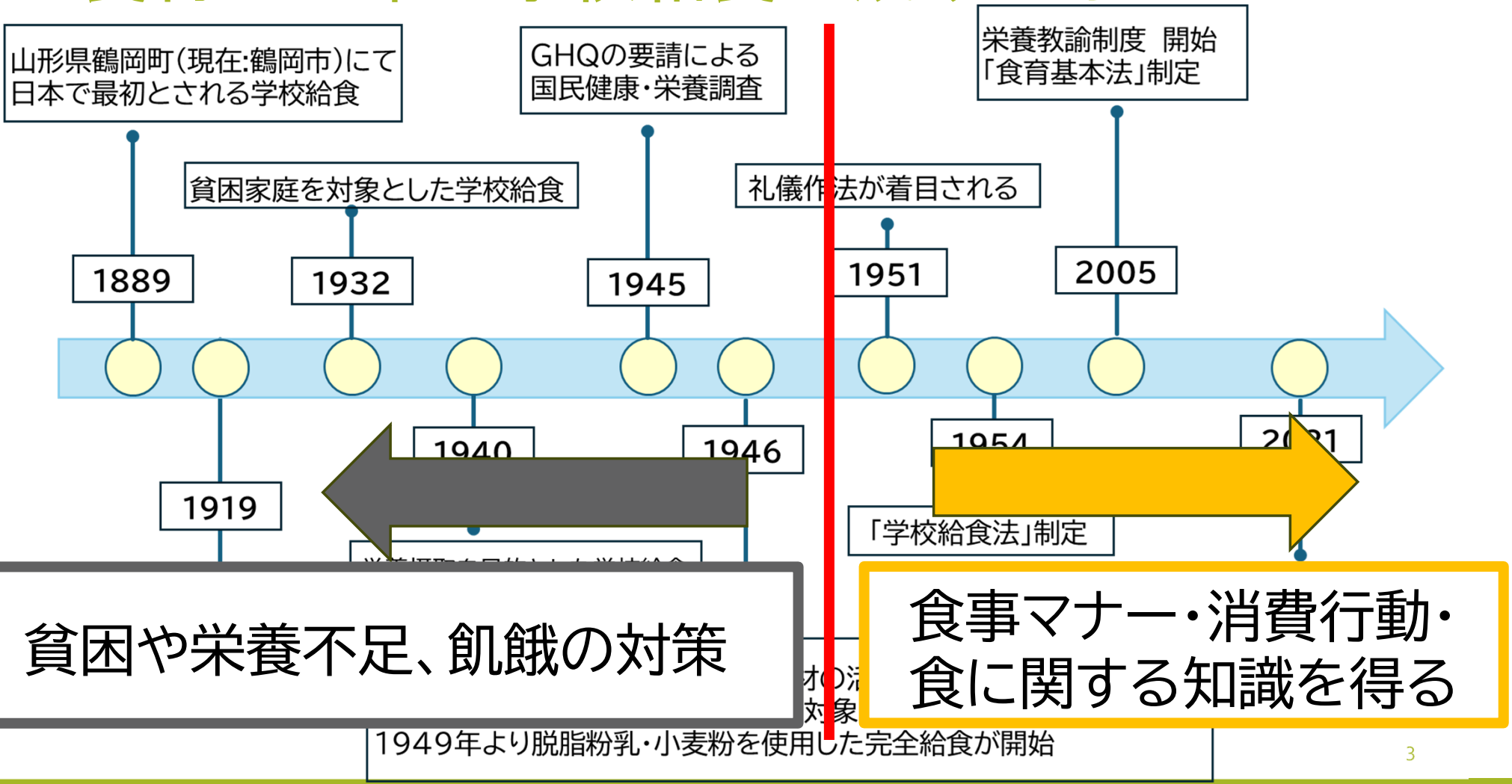
農業経営学研究室 准教授 中村 貴子

食育－日本の学校給食の成り立ちについて



資料)「給食の歴史」藤原辰史
著を元に京都府立大学院生
清水歩美作成

食育－日本の学校給食の成り立ちについて



貧困や栄養不足、飢餓の対策

食事マナー・消費行動・食に関する知識を得る

国際連合加盟国のうち、世界こども栄養フォーラム(GCNF)上で給食提供があり、かつ牛乳提供が明記されている国で完全給食を実施している国

18.1%

(35/193ヶ国)

完全給食ができない理由

- ①牛乳提供の地域差
→温度管理のコストが高い
- ②発展途上国が多い
→主食のみの供給 ・他国の支援に依存した高カロリー食
- ③対象の限定
→幼稚園生までや小学校低学年までといった年齢制限 ・低所得層のみといった福祉保障
- ④昼食文化の違い
→1度家に帰る習慣 ・家庭から持ち寄る ・好きなものを買う

海外の学校給食との比較からみる日本における学校給食の社会的意義の段階

生命の存続

体により良い食物の選択



栄養バランスの改善



必要な栄養素の取得



飢餓からの脱却

給食が求められてきた役割

現在の日本の学校給食
体により良い食物の選択
国産や地産地消、有機農
産物が推進される高次の
段階

現場は大変だが
「食の教育は積み上げ方式」
である

食の教育－戦後の学校教育で

- 食事マナーの習得
- 栄養の知識
- 調理の知識
- 消費行動の習得
- 地産地消－地域農業の知識
- 地産地消－流通の知識
- 食品表示の知識
- リサイクルの知識 など

家庭教育→学校教育



もう一度家庭教育
または地域教育へ

国産や地産地消の現状

地産地消とは

- 国内の地域で生産された農林水産物(食用に供されるものに限る。)をその生産された地域内において消費すること(消費者に販売すること及び食品として加工することを含む)。
- 地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費すること

(六次産業化・地産地消法第25条)

平成22年制定

省庁による地産地消の推進

農林水産省➡食育基本法(平成17年)・六次産業化・地産地消法(平成22年)

文部科学省➡学校教育法(昭和29年)・学校給食法(昭和29年)

栄養教諭制度(平成17年)・食育基本法

厚生労働省➡栄養士法(昭和22年)・健康増進法(平成14年)・食育基本法

消費者庁➡食育基本法

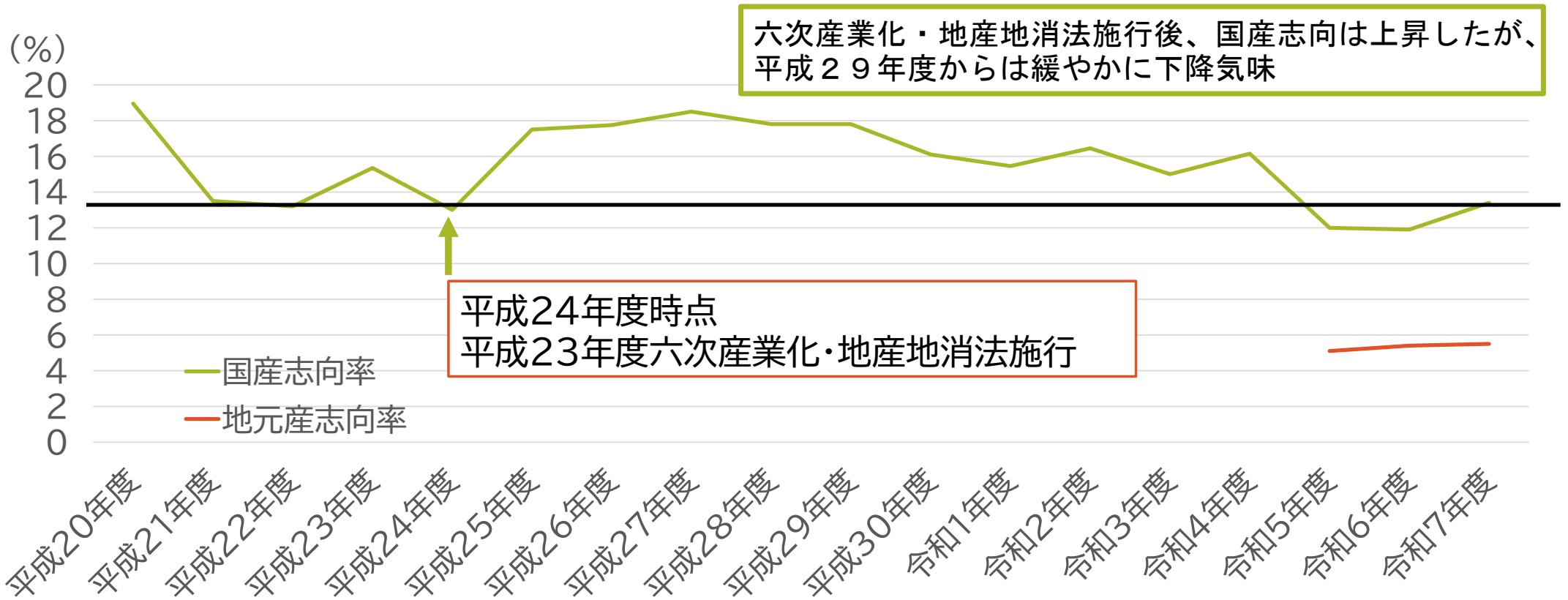
平成17年の食育基本法の制定で地産地消が促進されたが、平成22年以降は話題となるような法律改正は行われていない

→自治体の地産地消の活動の低下を懸念

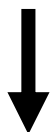
食の志向調査(上位2つを選択)令和7年度

食の志向	定義	令和7年11月調査	
経済性志向	食費を節約したい	41.6%	1位
健康志向	健康に配慮したい	41.1%	2位
簡便化志向	料理や後片付けの手間・時間を省きたい	38.0%	3位
安全志向	食の安全に配慮したい	17.6%	4位
美食志向	味のおいしいものを追求したい	12.9%	7位
手作り志向	食材にこだわった手作りの食をとりたい	14.8%	5位
国産志向	原材料など国産品にこだわりたい	13.4%	6位
ダイエット志向	できるだけカロリーの少ないものをとりたい	8.2%	
地元産志向	原材料など地元産にこだわりたい	5.5%	
外食志向	家ではなくて外でとりたい	4.7%	
高級志向	高価なものをとりたい	2.6%	

食の志向調査より年次推移 一般消費者が選ぶ国産志向(上位2つを選択)



地産地消推奨モデル



生産者の心理

- 1 求められるものを提供する
- 2 それ相応の単価で提供する
- 3 欠品時の心配
- 4 配達方法
- 5 規格(3と関わる)

1, 2は積極的にかかわる要素、
3, 4は保障問題、
5は技術力と天候に左右される問題

取組の具体例



学校給食や社員食堂での
地場産農林水産物の利用



地場産農林水産物を活用
した加工品の開発



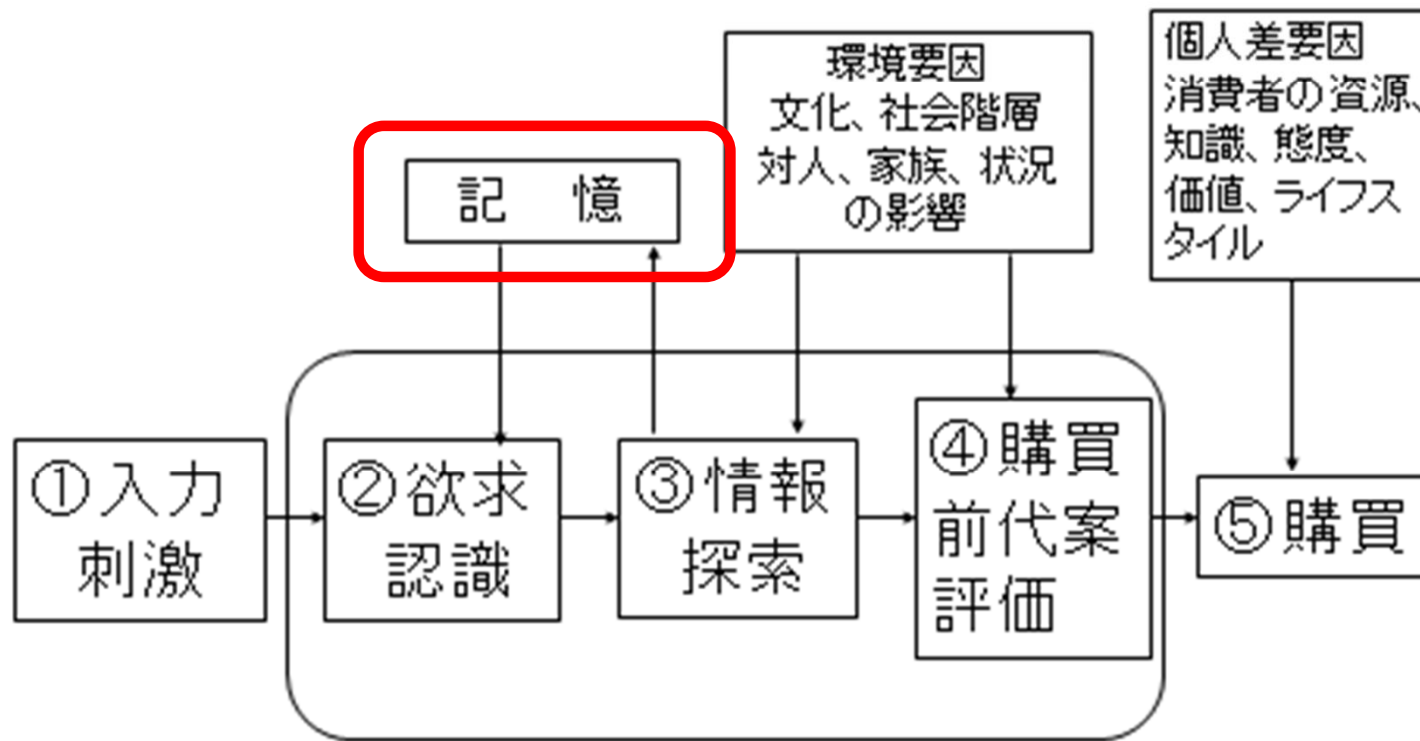
直売所での地場産農林水
産物の直接販売



地域の消費者との
交流・体験活動

資料)農林水産省「地産地消の促進について」令和8年1月より引用

購買意思決定モデル



意思を持って地産地消行動をとる消費行動の実現を期待するには
「繰り返し体験」と「意外性体験」による記憶を
地元にいる間に創る

資料:後久博著『農業ブランドはこうして創る』より引用

栄養教諭による指導に関するヒアリング調査結果

京都府A市へのヒアリング調査 2025年1月7日 小学校栄養教諭

特産農産物のタケノコとナスを使って児童に特産品を認知してもらう

	<u>タケノコ</u>	<u>ナス</u>
時期	4月	夏、秋
回数	2~3回	13回
児童の様子	苦手な児童は少ない	苦手な児童が多い
保護者の意見	食べる機会があまりないのでありがたい	家では嫌がって食べないが学校では食べる

14

栄養教諭による指導に関するヒアリング調査結果

ナス

1. 濃い味付けにすることで食べやすく

→ミートソース、味噌和え

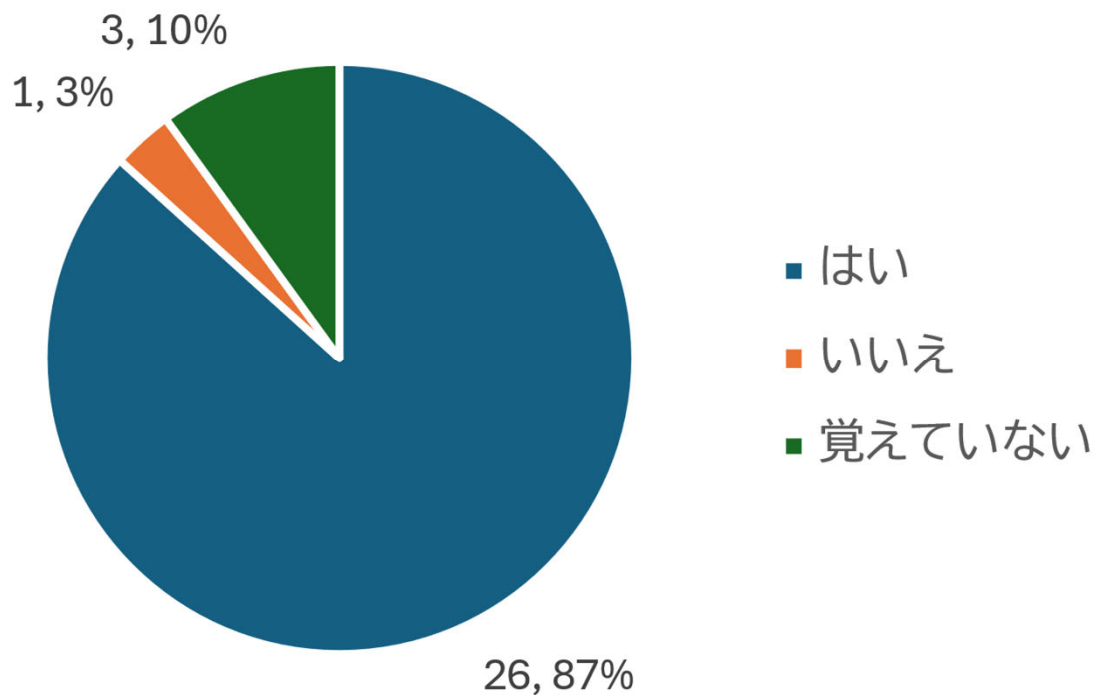
2. オリジナルメニューの開発

→ナスをリンゴジュースで煮たリンゴ味のナスの果肉入りゼリー

苦手なものでも美味しく食べてもらおうという工夫する努力が学校給食にはみられる

アンケート調査結果

2024年12月～1月にアンケート調査
食育基本法制定後にA市の小学校に通っていた者を対象
(n=30)



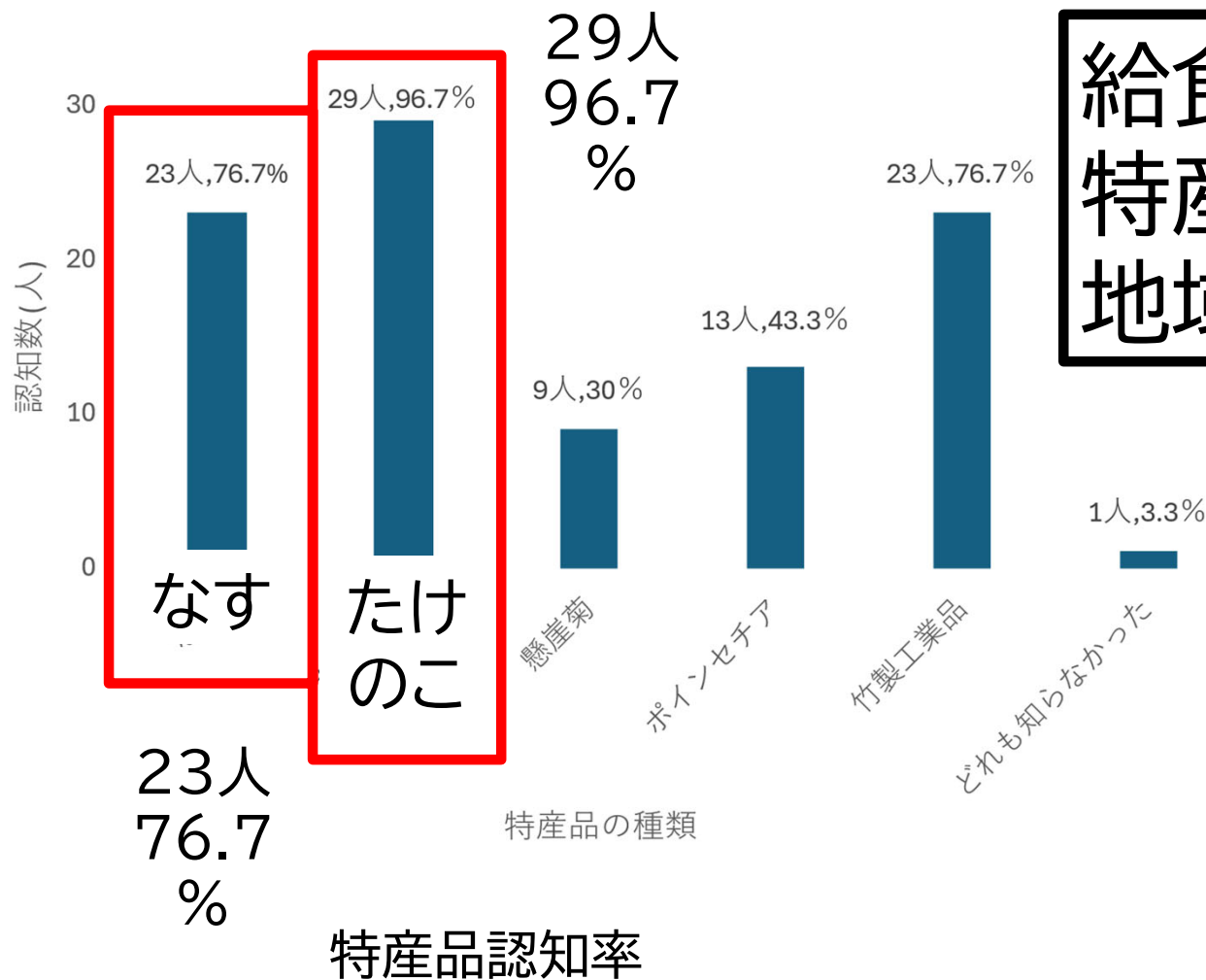
87%が記憶あり と回答

アンケート回答者総数35
10代:11人 20代:19人
30代以上:5人(39-53才)

図:栄養教諭からの食育の経験

資料)アンケート結果より清水作成

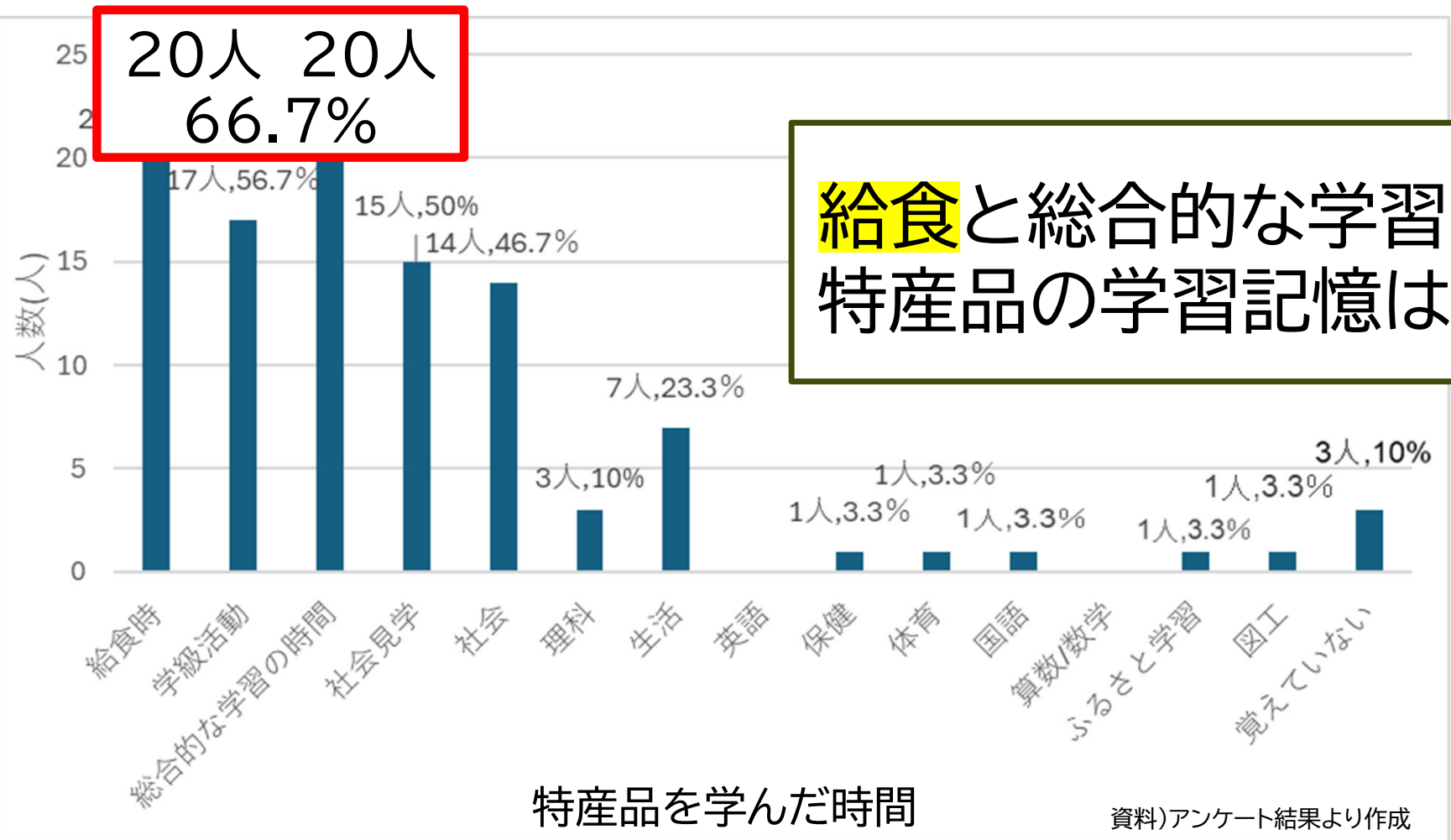
アンケート調査結果



給食に利用されていた
特産品の認知率は他の
地域特産品よりも高い

資料)アンケート結果より作成

アンケート調査結果



給食と総合的な学習の時間で
特産品の学習記憶は最も高い

(n=30)

資料)アンケート結果より作成

アンケート調査結果

向日市の小学校に通っていた者を対象(n=35)

		特産品										
		なす		たけのこ		ポインセチア		懸崖菊		竹製工業品		
		知ってる	知らない	知ってる	知らない	知ってる	知らない	知ってる	知らない	知ってる	知らない	
記憶	覚えていない	-	+	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし
	あり	+	-	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし

図:「特産品認知率」と「栄養教諭からの食育指導の記憶」の関連

「栄養教諭の指導を受けた記憶のある人」が「なすが特産品と知っている」に回答

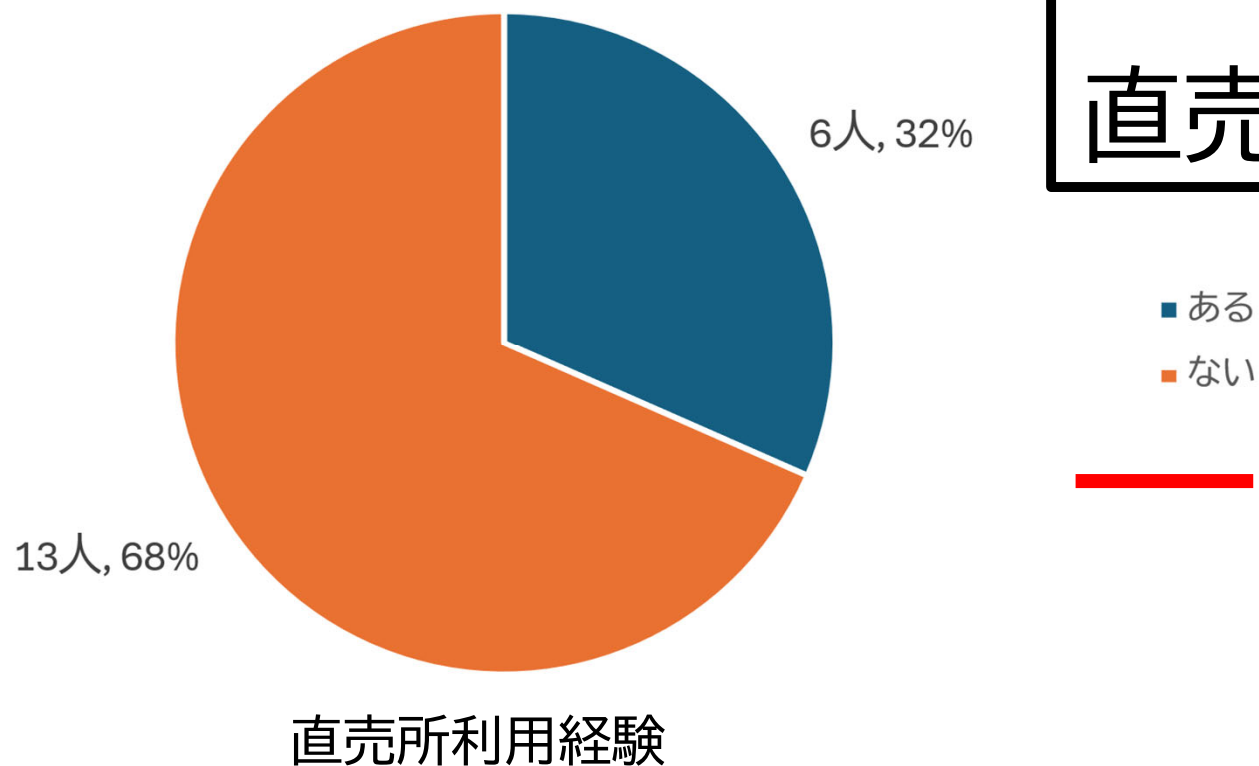
注)カイ二乗検定で有意差があったものについて残渣分析を行った調整済み標準化残渣の値であり、+は1.96より大きいもの、-は-1.96より小さいもの。「なし」はその項目での有意差が無いことを示す。

資料)アンケート結果より作成

アンケート調査結果

食育基本法制定後に向日市の小学校に通っていて
20代の人を対象(n=19)

約7割が
直売所利用経験無し

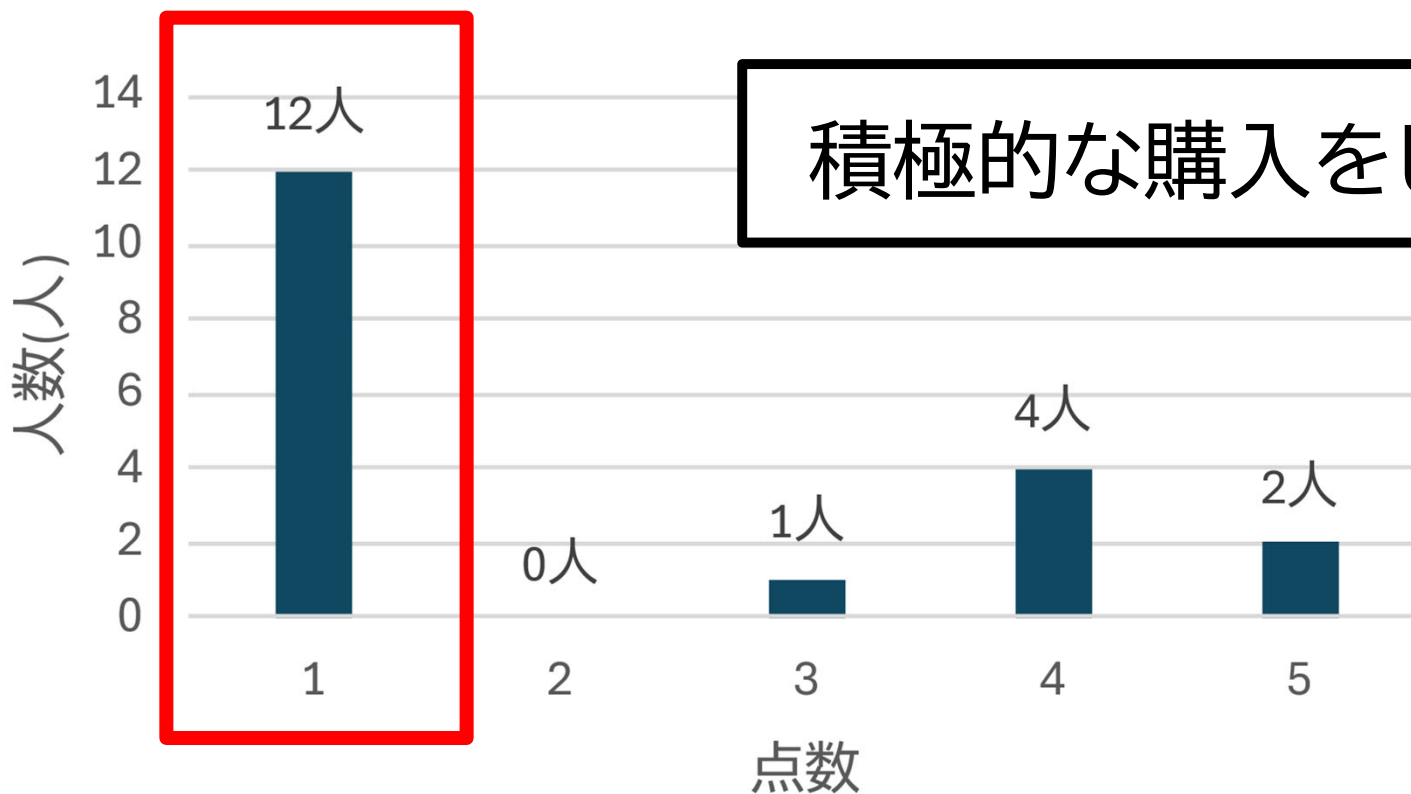


資料)アンケート結果より作成 20

資料)京都府立大学大学院生清水歩美修論中間報告資料

アンケート調査結果

食育基本法制定後に向日市の小学校に通っていて
20代の人を対象(n=19)



地元産野菜の購入意欲

資料)アンケート結果より筆者作成 ²¹ 21

資料)京都府立大学大学院生清水歩美修論中間報告資料

アンケート調査結果より現状の考察

記憶入力までは、学校給食を通じた食育が有効



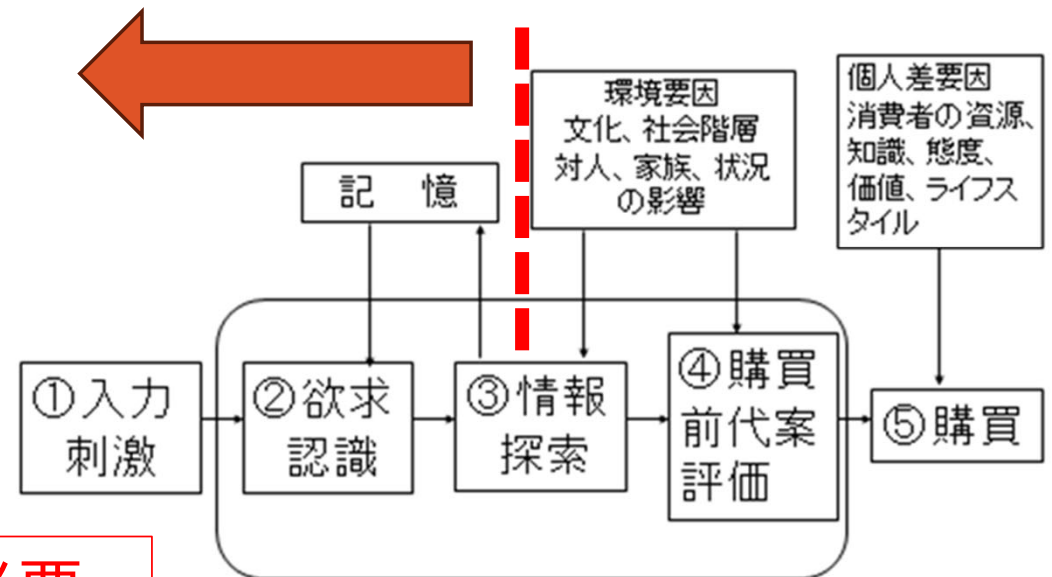
記憶はあるが、消費行動に結びついていない



地域農産物の

自治体等による市民への介入が必要ではないかと考えられた

購買意思決定モデル



資料:後久博著『農業ブランドはこうして創る』より引用

自治体にできることを 模索する

調理ができることは生きる力につながる

沖縄県国頭郡伊江村立伊江中学校 地産地消優良表彰 令和3年度文部科学大臣賞

- 島特有の進学形態として、高校から島を離れる。
- 親に頼ることができない厳しい環境の中、家事をすべて自分でやる生活を余儀なくされ、高校進学後の中退率が沖縄でワースト1になったことがあった。そうした現状を打破するため、島にいる間に忍耐力や自立心、判断力など様々な力を身に付けるべく、村では学校・家庭・地域・行政の連携による「村ぐるみ教育」を実践するようになった。特に、島を離れる子どもたちへ「島を誇りに思ってもらいたい」「大人になって戻ってきてほしい」という思いを込めた、村ぐるみの地産地消に力を入れている。
- 「島立ち」を「島建ち」へ一島を支える人材育成として村ぐるみの地産地消

沖縄県国頭郡伊江村立伊江中学校

地産地消優良表彰 令和3年度文部科学大臣賞

- 中学 3 年生を対象に行う「魚料理教室」では、伊江島近海で水揚げされたミーバイやタマン(ハマフエフキ)を生徒自ら捌いて、調理する取り組みを行っている。最近では、魚に触れる機会が少なくなっていることから、生徒たちにとって貴重な体験となっている。(伊江漁協の協力)
- 2013 年から始めた「弁当の日」は、小学 5 年生から中学校3年生を対象に、地産地消の弁当作りを通して、自主自立を目指すだけでなく、家族とのコミュニケーションの機会としても大きな役割を果たしている。(家庭の協力)
- 中学3年生の高校入試前には、「伊江島牛・A5ランク」のサイコロステーキが激励の意味を込めて給食でふるまわれる。特産品の黒砂糖も提供される。(伊江村出身者から構成される伊江島郷友会とJA伊江支店の協力、伊江島郷友会では学校給食のための寄付を募る)

沖縄県国頭郡伊江村伊江中学校

地産地消優良表彰 令和3年度文部科学大臣賞

- 伊江島の湧き水で作られる「伊江ソーダ」の提供(伊江島物産センターの協力)
- 日々の給食では、村内の農家10名から直接仕入れた野菜13種類を使用し、献立に含まれている伊江島特有の食材については、毎週ひとくちメモを作成し、給食の時間に生徒による放送によって毎日紹介している。(地元農家の協力) 最近では、学校給食だよりで質問に漫画で答えている
- 逆に、コロナ禍で販売の鈍っている地元の紅芋農家を支援するため紅イモタルトを給食へ導入することも(相互扶助)
- 伊江村が一体となって地産地消に取り組み、島に誇りを持つ子供の育成に取り組んでいる
- 離島であるがゆえに、15歳で島を離れ旅立つ子どもたちは、親に頼ることができない厳しい環境の中で挫折し、高校進学後の中退率が沖縄県内で一番高い時期があった。島で暮らす間に忍耐力や自立心、判断力など様々な力を身に付けるため、学校、家庭、地域、行政の連携による「村ぐるみ教育」が不可欠だった。その結果、2016年には高校進学後に中退する生徒が一人もいなくなるという目に見える成果が現れた。

伝統食・郷土料理を学ぶ理由

- 伝統食は流通が発達していなかった時代に保存方法や調理方法が工夫された技術の宝庫
- 郷土食は地域の歴史、地域の気候風土の特性を知る
- 昔は調達できたのに、今は調達しにくくなった食材があることを知る—なぜだろう？と考えるアプローチになる—昔と今とで何が変わったのか—現代技術の功罪、環境問題、消費問題、などを考えるための入り口につながる

これからの 地産地消推奨モデル



◆親子で、あるいはおじいちゃんおばあちゃんと**農業体験農園**に参加する（育てるのは無料（自治体支援）、持ち帰りは有料、あるいはみんなで販売するなど、農業に関わることができる機会を増やす＝農家の副収入にもなる）

◆スーパーの仕事見学、卸売市場の見学、**輸送業者の見学など食べものが大切に扱われている現場を知る**

取組の具体例



学校給食や社員食堂での地場産農林水産物の利用



直売所での地場産農林水産物の直接販売



地域の消費者との交流・体験活動

今後の注目活動

資料)農林水産省「地産地消の促進について」令和8年1月より引用

地産地消から絆づくりを広げるには

- 心と心がつながり、「運ぶ問題」を解決すればビジネスとして成立－若い人はチャレンジする人が増えている「運ぶ問題」の追求
- 農業後継者の育成－農家は減少しているが、臨時雇用も合わせると農業に従事する人は278.7万人、この人数のキープが大事
- 今でも低い学校給食食材費が無償化によって実質低くならないように対策。実質低くなるとは、原材料の農産物費が下がること

学校給食の地産地消を推進するために

