

学校運営における「食」の意味と課題

——学校給食システムと食育の関連から——

*本 図 愛 実

Meaning and Issues on School Management Concerning Dietary in School —The Relation between School Lunch System and Dietary Education—

HONZU Manami

The purpose of this paper is to make clear that constitution of school lunch system and consideration of meaning and issues on school management concerning dietary in school. We can see two prominent movements on dietary in school. One is that dietary education is more introducing to public schools. The other is that some parents refuse to pay school lunch fee while they can afford to pay. These are why the purpose of this study is set.

The school lunch system consists of three elements; explicit aims, implicit function and beneficiary evaluation. Explicit aims contain poverty relief, industry protect and secure nutrition. Implicit function has uniform way inside school and making good relationship among the people who have lunch together. Beneficiary evaluation depends on individuals feeling, for example, good taste. Those factors also connect to the mass consumption and supply system.

The uniform way inside school brings some stress to teachers, children and parents. However, Jiyu Gakuen, a private school founded in 1921, puts dietary education in the center of school management and attains good education results while it is under uniform way.

We should notice public school lunch system is far from the content of The Law of Dietary Education and public schools will have to treat two contradicted things on dietary in schools. Improving the condition for dietary of teachers is also an important issue. It is possible to gain some devices for changing the school lunch system by referring to the dietary education at Jiyu Gakuen.

Key words : School lunch (学校給食)
Dietary education (食育)
School management (学校運営)
Jiyu Gakuen (自由学園)

はじめに

公立学校の学校運営における食の在り方は、食育という新語の広がり示されるように、新たな様相を呈

するようになっている。それまで学校における食の中心は給食にあった。戦後の食糧難の時代に始まった学校給食制度は、廃止論や選択制論をへて、一般社会における食糧事情の変容とともに、充実した食事内容が

* 学校教育講座

提供されるようになり、今日、広く人々に支持され定着しているといえる¹。さらに、平成14年度から教科横断的ならびに生活経験をふまえた学習を可能にする「総合的な学習の時間」が全面実施となったことにより、食が学習のなかで多面的にとりあげられるようになり、それにあわせて、給食や食に関わる生活指導に関し、様々な取り組みがなされるようになっていく。

食育が広がりをみせる一方で、保護者の意図的な給食費未払いがメディアでとりあげられ、文部科学省の給食費未納状況に関する調査が公開されるに至っている²。同調査には、未払いの理由に関する調査事項も含まれており、学校給食制度が定着してきたとはいえ、義務教育は無償との憲法規定の前に保護者負担の正当性を提示しきれない学校側の苦慮がうかがいしれる。食材費の受益者負担は、地域の農産物を活かした、教育的意義の高い給食をめざす際に有効である。しかし、学校側が、単なる法律論ではなく、学校給食の教育的意義や成り立ちを保護者に説明し納得させることのできる見解は流布していない。

以上のような状況に鑑み、本研究では、学校給食の教育的意義の性質を明らかにするとともに、今日の学校運営において食がどのような意味と課題をもつのかについて考察することとする。

1. 公立学校給食の「教育的意義」

(1) 学校給食システムの構造

第二次世界大戦敗戦後に開始された、公立学校における給食は、種々の議論を経つつも、公立学校教育の一活動として定着している。しかし、それが、公立学校教育においてどのような「教育的意義」をもつのかについて誰もが納得する一定の見解が確立しているわけではない。むろん、「学校給食の実施に関して必要な事項を定めた」学校給食法には、「第2条 学校給食の目標」として、食習慣、学校生活、栄養と健康、食糧の理解、に関する四点が記載されている。いうま

でもなく、これらは努力目標であり、実態ではない。制度運営の過程のなかで人々に学校給食の「教育的意義」として認知されてきたわけではないだろう。

なぜ、誰もが納得する「教育的意義」が存在しないのか。それは学校給食システムが、①明示的目的（a 貧困救済、b 産業育成、c 栄養確保）、②潜在的機能（d 校内均一化、e 食の共有による人間関係の形成）、③受益者評価、という三層より構成されるからである。

明示的目的とは、法規定も含め、制度運営過程の事実から、制度の目的として一般に理解されやすいものを意味する。潜在的機能とは、法規定にはないが制度の運営過程のなかで二次的に発生したもの、あるいは法規定はあるが実態とはなっていないものを意味する。受益者評価とは、給食というサービスを受業者が感じる主観的な評価を意味している。おいしい／まずい、おいしそう／みためがよくない、食べやすい／食感が悪い等、個人によって様々な評価がなされよう。こうした構造は、図1のように示すことができる。以下では、明示的目的と潜在的機能の内容を確認し、次節で受益者評価ならびに構造全体に影響を及ぼしている大量消費と供給システムについて言及することとする。

a 貧困救済という給食実施の目的は、初の貧困児童救済のための国庫補助である、「学校給食臨時施設方法」(文部省訓令第18号、昭和7年)にその萌芽をみることができる。戦後においては、周知のとおり、校舎や子どもの住居もままならないような状態のなかで、昭和21年12月の文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」に基づき、昭和22年1月より都市の児童300万人に対する学校給食が開始された。その後しばらくユニセフやアメリカからの寄贈をうけつつも、ミルク給食から完全給食へ、都市の小学校実施から全国の小学校での実施(昭和26年)へと拡大していった³。昭和29年には学校給食法が制定され、中学校も学校給食の対象とすること、準要保護児童に対する給食補助費の適用(昭和31年)が定めら

1 廃止論、選択論を体系的に紹介したものとして、小浜明「学校給食の諸問題の構造的把握」『東北工業大学紀要 II 人文社会科学編』第5号、1985年を参照。なお、学校給食に関する最も体系的な記述の文献として、『実践講座給食 第1～9巻』エムティ出版、1988年がある。

2 文部科学省「学校給食費の徴収状況に関する調査の結果について」(平成19年1月24日付け)(文部科学省ホームページ、http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/19/01/07012514.htmに掲載のPDFファイルより)

3 学校健康教育法令研究会『第6次改訂版 学校給食必携』ぎょうせい、2004年、吉岡裕「学校給食用米国贈与小麦及び脱脂粉乳の受入」瑞穂協会『食料管理月報』1956年7月号、18～21頁。(吉岡は輸入計画課・事務官の職にあった。)

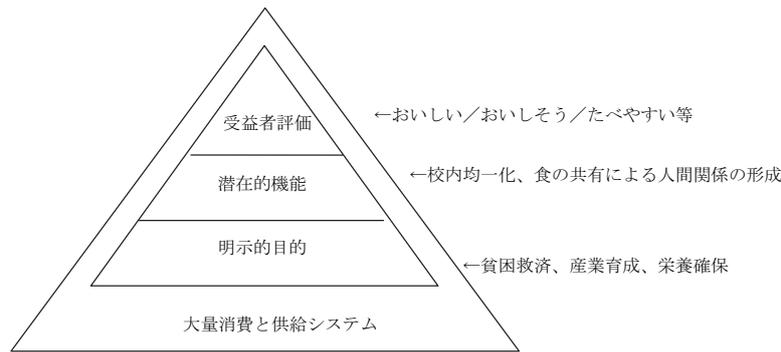


図1 学校給食システムの構造

れた⁴。

b 産業育成としては、酪農の育成を代表例としてあげることができる。昭和27年からユニセフを介して、脱脂粉乳が輸入され給食に供されてきたが、昭和39年には「学校給食用牛乳供給事業について」（文部農林両次官通達）に基づき、国内産牛乳が計画的かつ大量に供給されるようになった⁵。昭和43年度には、全国牛乳飲料の13%が学校給食による消費となっている⁶。酪農振興法（昭和29年制定）をふまえつつ、先の通達と同時に、「学校給食用牛乳供給対策要綱」が定められ、その方針として、「わが国の酪農の健全な発展を図るとともに、幼児・児童及び生徒の体位、体力の向上に資するため」、「安全で品質の高い国内産の牛乳を学校給食用に年間継続して計画的かつ効率的に供給することを推進する」とされた⁷。

これに基づくしくみは以下のとおりである。まず、都道府県教育委員会が、次年度の需要見込量をもりこんだ供給計画を策定、都道府県知事に通知し、知事はそれを地方農政局長に報告、農政局長は、農林水産省生産局長に報告する。さらに都道府県知事は、生産局長の指導をうけつつ、牛乳の供給価格、供給業者の決定を行う。今日では、効率化が図られ、都道府県知事、指定牛乳生産者団体等で構成する「学乳協議会」が価格や供給者の選定に関わることのできるよう変更が加えられている。

c 栄養確保については、平均所要栄養量基準の設定

ならびに学校栄養職員の配置にその目的実現をみることができる。昭和29年の学校給食法制定とともに定められた学校給食実施基準のもと、一人一回あたりの平均所要栄養量の基準が示され、数次の改訂を経て今日に至っている。この栄養量基準を実現するため、「栄養士法」（昭和22年制定）、「栄養改善法」（昭和27年制定）、「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」（昭和33年制定）のもとに、学校栄養職員が学校給食施設に配置されている。

栄養確保には改善の意味も含まれている。戦後まもなくはもとより、戦後の窮乏が徐々に解消され、経済発展が見られるようになった昭和30年代後半以降においても、栄養改善が必要であることが文部省担当者により示されている。すなわち、「国民の身体的な資質については、欧米諸国民に比して著しく低位にあって」、「満12歳の男子身長についてみれば、日本人は138.5センチメートル、イギリス人の146.3センチメートル、アメリカ人の147.1センチメートル、日系二世アメリカ人の145.9センチメートルに対し、7～9センチメートルも低く、体重についても同様の傾向を示して」おり、「学校給食によって比較的少ない投資で国民栄養改善の大きな成果を期待することができるであろう」とされている⁸。

それは昭和40年代においても同様であり、昭和45年の保健体育審議会は、「義務教育諸学校における学校給食の改善充実方策について」（答申）において、「学

4 学校健康教育法令研究会、前掲書、2004年、1261～1263頁。

5 同上書、624～632頁。

6 保健体育審議会「義務教育諸学校における学校給食の改善充実方策について」（答申）、昭和45年2月28日。

7 学校健康教育法令研究会、前掲書、624～632頁。以下、学校給食牛乳の供給制度については、同書同頁を参照。古賀定「牛乳の学校給食とその実施のあらまし」『畜産の研究』第27巻第3号、養賢堂、1973年、23～26頁。

8 小泉武「ミルク給食の普及について」『文部時報』1032号、昭和38年8月、72～78頁。

校給食の食事内容は、現在一般家庭において不足しがちな栄養素をじゅうぶん摂取させるとともに、バランスのとれた栄養を与えることをねらいとしておりいわば、望ましい栄養水準に対する現実の食生活の遅れを補うという立場に立っている。」「今日のわが国における国民の栄養摂取状況や食生活の改善は、まだ地域により家庭によって相当の遅れがみられるとともに、国民全体の食生活水準においても、なお欧米先進国に比して相当遅れがみられる。」としている。

つぎに、d校内均一化とe食の共有による人間関係の形成という潜在的機能についてみていきたい。

まず、d校内均一化の内容について確認しておく。a 貧困救済、b 産業育成、c 栄養確保という明示的目的は、大量消費と供給システムのなかで機能している。a から c を実現するために国家的規模で基準の設置、補助金給付等による整備が進められた。そうした整備は、ある一定期間、一つのシステムとして機能する。そこでは現場レベルの選択肢や主体的判断が許容されにくい。すなわち、ある様式のなかで整備された給食システムが走り始めると、そのなかに組み込まれている学校という場において、牛乳をやめる、弁当との選択制にする、といったような判断はそうそう簡単にはできなくなる。

結果として、学校での給食は、校内均一のもと、前もって決められた時間と場所ならびに食事内容とともに進行していく。

時間については、給食センター等への食器返却をふまえた、校内統一の食事時間が設定されている。食事の場所も、管理された場所において同様の形態でとることになっており、各生徒が所属する学級が一般的である。ある学級だけ、校内の芝生の上でというようなことはなされない。ランチルームが設置されている学校も相当数存在するが、そこにおいても学級ごとに利用したり、学年をこえた縦割りグループで利用したりと、あらかじめ決められた集団単位で公平に利用する。食事内容についても、学校栄養職員の管理のもと、一ヶ月毎に事前に学校全員に示される献立表どおりのものが提供される。給食を食べる側の意思が反映され

るようなしくみは基本的には採られていない。

e 食の共有による人間関係の形成という潜在的機能は、校内均一化という潜在的機能に関わって発生する。同じものを同じ場所で食べるという形態が、学級成員間の相互理解を促し、仲間意識を高めることになる可能性をもつと考えられる⁹。ただし、そのような人間関係の形成は潜在的あるいは理念的なものであり、一般的な実態とはいえない。

人間関係形成をめざすという目標は、学校給食法が規定する学校給食の目標からも把握することができる。すなわち、学校給食の四目標の第二として「学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと」が掲げられている。同法が制定された昭和20年代と異なり、今日の学校に関する政策文書では「社交性を養う」という表現はあまり使用されない。他者と積極的に関わるることについて、単に関わろうとすればいいのではなく、自他を理解して関わるが必要だという認識に発展してきたからである。同法の意図するものを今日的表現とするなら、相互理解や人間関係形成となるだろう。

前出の保健体育審議会答申「義務教育諸学校における学校給食の改善充実方策について」（昭和45年）では、学校給食の意義・役割として、「学校給食において児童生徒が食事をともにすることは学校生活を豊かにし、良き食習慣や好ましい人間関係の育成等に役立つ、特に教師と児童生徒が食事をともにすることは、心のかよった格好な生活指導の場を提供するものである」とし、食による共有と人間関係の形成が強調されている。

しかし、こうした考えは、学校給食制度創設の社会事情からすれば、当時の給食の実態というよりは理念的あり方を示したものとみるのが適当であろう。学習指導要領においても、学校給食は、「特別活動」の「A学級活動」において、「学校給食と望ましい食習慣の形成」として記されているのみである¹⁰。食の共有による人間関係形成が第一義的目的であるなら、校内均一化が見直されてもよいということにもなる。これについては、次節以降で言及していきたい。

9 全国学校栄養士協議会「第三章 学校給食が果たしてきた役割」『歴史と現状 実践講座給食第1巻』（エムティ出版、1988年、162～165頁）では、「学校給食の人間形成にかかわる教育的意義」として、「昭和27年度学校給食実施方針」をふまえて文部省よりだされた「学校給食を中心とする学習指導」にも、このような考えが提示されていることが示されている。

10 平成10年版小学校学習指導要領、平成10年版中学校学習指導要領より。

(2) 不明確になりやすい「教育的意義」

以上のような構造のなかで、現代給食の教育的意義は不明確になりやすい。それは以下に示すような三点の状況のなかで起こっている。

まず、第一は、貧困救済、産業育成、栄養確保をとりまく大量消費と供給のシステムが、安全性に関する疑義を生じさせやすいことである。

たとえば、1974年には、給食のパンのなかに添加されている食品添加物リジンに関し、大きな反対運動がおこっている¹¹。小浜は、70年代に母親たちが給食に反対した理由の一つとして、大量消費を支える給食センター方式に対する不信感（「行政は“どんなものでも食べさせておけば満足する”とたかをくくっているふしがある。」）をあげているほか、学校給食の諸問題の一つとして「安全性の問題」（食中毒、食品添加物、異物混入、合成洗剤の使用、合成着色料、合成香料、農薬野菜の影響等）を提示している¹²。

こうした安全性に対する疑義は、今日では多少様相を異にしている。つまり、高度経済成長期には公害病が頻発し、化学物質の汚染等による食の安全性は、人々に恒常的に広範囲な不安を惹起していた。安全な給食を求めて日本教職員組合が当局に交渉を行うこともあった¹³。しかし、先進国の仲間入りを果たすようになり、社会全体が経済的に豊かになってくると、恒常的な安全性に対する疑義は和らいでいったと把握できる。70年代以前のような安全に対する緊張感が現在も続いているとしたら弁当との選択制という要望が今日まで続いているであろうが、今日そのような動きはほとんどみられないといってよい。しかし、安全性確保が現在のところ目立った社会的要求となっていないとも、平成8年の病原性大腸菌O-157による死亡事故のようなことが一たびおこれば、その社会的要求は顕現することになる。同事件の場合は、文部省からの指導はもとより、総務庁の行政監察が行われるなかで安全性疑義が收拾していった。

大量消費であることはまた、「おいしい、おいしそう、食べやすい」等の受益者評価を集団的で一般的な評価へと拡大させる。栄養が確保され、安全だといわ

れても、食べる側がおいしくないと感じたら、給食の意義は激減する。さきの小浜が示す母親たちの給食反対理由には、「残菜が70%というようなひどい日もあり、空腹で家に帰っていっぺんに過食するため、体調をくずし」といった状態が示されている。戦後給食開始直後に提供されてきた脱脂粉乳についても、受益者の評価は極めて低く、人々のミルク給食に対する印象をよいものとしなない時期があった。これに対し、昭和38年、当時の「ミルク給食返上論」に対して、文部科学省学校給食課長の白井が「ミルク給食の論点について」と題し、①脱脂粉乳による食中毒件数はきわめて少ない、②脱脂粉乳の飲み残し率は数字が証明する、③脱脂粉乳はすぐれた栄養品であって、カスではない、④輸入脱脂粉乳は家畜の飼料ではない、等の反論を行っている¹⁴。

第二の状況は、安全性が突出した社会問題でなくなっていくなかにおいては、校内均一化が問題状況をつくりやすくしていることがある。

前節でみたように現行学校給食システムのなかでは、個々の学校の主体的行動は限定されている。同様に、学校運営にあたる各教員とりわけ学級担任の主体的指導の範囲も限られたものにならざるをえない。校内均一化による給食の形態は、学級での給食指導の力点が「残さず食べる」という完食におかれることへと連なっている。食事中子どもたちは何かとトラブルをおこしやすいが、とにかく、各学級担任は、全校一斉の給食時間のなかで、クラス全員の配膳、摂食を無事すませねばならない。そのなかで感謝の念の表れとして、とにかく残さないといった指導態度がとられてしまうのである。しかし、それが往々にして、息苦しさや、保護者との間で給食の教育的意義が共有されないような状態を作り出してしまふ。ここでの最大の悲劇は、校内均一化による給食運営が当然の疑うべき余地のないものとして、教師に刷り込まれていることである。

第三の状況は、校内均一化という機能が、共有による人間関係の形成という機能と微妙な関係にあることである。すなわち、校内管理のなかでの均一的な食事

11 小浜明、前掲論文、14頁。高橋暁正『朝日ジャーナル』1975年7月11日号、16～21頁。

12 小浜明、前掲論文、14頁、17頁。

13 杉本道孝「ミルク給食と脱脂粉乳論争」『教育評論』1963年、16～18頁を参照。

14 白井亨一「ミルク給食の論点について」『文部時報』第1034号、昭和38年10月、72～77頁。

は、形態としては成員間に食の共有をもたらすが、その目的である人間関係形成とは背反しやすい。校内均一化に基づく給食運営のなかでは個々人の選好は考慮されない。しかし、食べる者個々人の要求が満たされなければ、他者を理解し受容する態度はおこりようもない。

ただし、校内均一であっても、それが受益者評価の高いものであれば、他者との望ましい関係づくりが期待できる。しかし、現状では、受益者評価の高い食事が恒常的に提供されているとは断定できず、その一方で、受益者側に問題がないとも言い切れない。

以上の状況からすると、校内均一化が学校給食の課題として浮上することになる。しかしながら、それは総じて問題状況をつくりだす、改められねばならないものということになるのだろうか。均一性を完全に排除したような形態、たとえばレストランでの食事のような形態を各学校で採用しない限り、給食における豊かな人間関係の形成を期待することはできないのだろうか。次章ではそれらの問いの答えを自由学園の実践のなかで探してみたい。

2. 自由学園の食と実践¹⁵

(1) 食の位置づけ

自由学園は、大正10(1921)年4月、羽仁もと子・吉一夫妻により創立された私立学校である。開校当初は、女子中等教育機関として、本科26名、高等科59名であったが、今日では、幼児生活団幼稚園、初等部、女子部中等科・高等科、男子部中等科・高等科、最髙学部と、就学前教育から高等教育まで各学年一クラス編成の規模へと拡大した¹⁶。創立者らの建学の理念は、今日においても学園の教育理念として継承され、「生活即教育」、「祈りのある生活」、「本物を求める勉強」、「自労自治の生活」、「温かい食事」等が、同学園の教育の特徴として掲げられている¹⁷。「温かい食事」とは、「発育盛りの生徒たちに温かい食事を」と創立者が考

え、「自労自治の生活」をめざし、生徒自らが毎日の昼食を作り一同が会して食べることを意味する。ただし、初等部、男子部では保護者が食事作りの支援を行っている。

開校に先立ち、羽仁もと子は『婦人之友』大正10年2月号で、自らの娘たちの小学校教育、女学校教育を通じて痛感させられたことは当時の女子初等中等教育が「殆ど型ばかりで実力のつかない、また我々の実際生活と没交渉な教育方法」をとっていることであり、そうではない「全く新しい家庭的友情的気分の中に」、「諸種の能力の調和を図って行くとともに」、「日々にその実生活のよき発達と進歩を遂げて行くよう」な人材を育てる教育を行いたいとしている¹⁸。そのような教育の主要な実現手段の一つが食の教育であり、生徒たちが自らの昼食を供することであった。加えて、「家族」と称する5～6人の小集団が昼食時間をともにすることとした。「家族」には、「相互いの健康にも、学問の進歩にも、気分にも気をつけ合って、共に進歩して行く」ことが期待され、その家族は半年ごとに改編されるものとしている¹⁹。

なお、学園では特定の教派に属することなく礼拝を行うことが重視され続け、それは「イエス・キリストがただひとり、変わることはない私たちの先生である」という創立者の思想に基づいている。羽仁が食事を共有の場として重視した背景には大正当時の食状況、人々の生活の中心に食と家族愛があるといった認識の他に、その著作からは確認できないが、イエス・キリスト最後の晩餐での言葉に由来する、パンやワインの共有(聖餐、Communion)における一体化に何か得るものがあつたのではないかと推測できる。

こうしたしくみの他に食に関して重視されているのが、食事の場となる食堂である。フランク・ロイド・ライトによって設計された開校(大正10年)当初の校舎、ならびに1934年に移転した後の東久留米市内の現校舎においても、校舎の中央に食堂が置かれている。前者は国の重要文化財、後者は東京都選定歴史建造物

15 以下、自由学園の活動については、主として、平成19年7月6日に行ったヒアリングと観察ならびにヒアリング調査に際してご提供いただいた資料に基づいている。

16 自由学園ホームページより。(http://www.jiyu.ac.jp/) 自由学園『自由学園80年小史』自由学園出版局、2001年、1頁。

17 自由学園入学案内パンフレット(2006年4月)より。

18 羽仁もと子『「自由学園」の創立』自由学園女子部卒業生会編『自由学園の歴史I 雑司ヶ谷時代』1985年、16～18頁。(初出は、『婦人之友』大正10年2月号)

19 羽仁もと子『自由学園女学校』、同上書、『婦人之友』19～22頁。

となっている²⁰。

創立者の理念のもと、食の教育は「食の一貫教育」として広がりを見せ、農作物やパンの製造等の生産、食事の会計についても、委員会組織のもと生徒たちが主体的に関わっていくようになる²¹。近年では、これらの活動を総括し、より体系的なカリキュラムへと発展させていくことを意図した「食の学び推進委員会」が三ヵ年プロジェクトとして立ちあがっている²²。

(2) 日々の食事

つぎに、学園ではどのように食が運営されているのか、女子部の活動を中心にみてみよう。

① 昼食作り

中1から高2までの各学年が月曜から土曜までの六日間のうち一日、調理を担当する。担当の際には、週3時間となっている家庭科の時間を利用し、クラスの半分は、午前2時間調理を行い、残りのクラス半分は裁縫を行う。この生徒たちが、午後1時間、片づけを行い、調理をした生徒たちは、裁縫をする。

一回の昼食として中等科160名分、高等科160名分、教職員ほか約50名分の計約370食を作る。この370食について、調理を担当する生徒が担当教員、栄養士の指導のもと、献立、栄養計算、費用計算、食材の発注、入荷のチェック等を行う。一ヶ月の昼食費は9700円で、このうち7割弱が食材費、3割強がその他の費用である。一食あたり250~300円台になるように工夫されている。

なお、女子部の食事では、学園創設以来、継続して薪による炊飯がなされており、調理担当者は、大釜2つで370食分の米を炊く。薪は、学生が行っている、キャンパス内の樹木管理の過程での伐採材や廃材を使用している。

② 食事のとりかた

女子部全生徒と教職員が一同に会して食堂で昼食をとる。一テーブルに約10人が、家族ごとに、他学年の家族と向き合って着席することになっており、その組み合わせは週ごとにかわり、食堂入り口の掲示板にそ

れらの指示が示されている。もてなす側ともてなしを受ける側とが決められており、もてなす側はテーブルにおかれた料理をとりわけ²³。保護者がゲストとして加わることもある。教職員は、中央前面のテーブルに着席する。

テーブルには、生徒たちが製作した、テーブルセンター、はしおきが配される。なお、男子部食堂の椅子やサイドテーブルは生徒たちの手による木製品が使用されている。

食事は、感謝の黙祷の後に一斉に始まり、その後、調理担当の生徒が、献立、調理、栄養、費用の説明、反省の他、ゲストの紹介などを行う。食事の時間はまた、女子部の活動の成果を共有する場であり、食堂壁面に掲示された習字や美術作品の講評がなされる。ほかに、諸活動や行事に関する連絡事項も伝達される。

③ 昼食以外の食事

食堂での食事が中心であり、自動販売機や売店は設置されていない。女子部の半分以上が生活する寮においても、朝食は毎日、夕食は週2晩を除き生徒たちが作っている。

(3) 校内均一化

以上の食の実践に関して気づくことは、自由学園の食においても校内均一化が存在することである。伝統を感じさせる趣のある食堂に生徒・教職員が一同会して食べるという違いはあるが、座席、食事内容、食事の時間は、個人の選好によらず、均一化のなかにある。

しかしながら、食が生活の中心にあるとし、生活に即した学びと成長をめざす建学の精神のなかで、校内均一化は、食の共有による人間関係形成と背反することなく存在しているように思われる。むしろ、家族という小集団の設置とともに校内均一化が、食の共有による人間関係形成をもたらしていると考えられる。このようなことは、食に関するいくつかのしくみが開校以来、継続的に実施されてきたからである。

そのしくみの第一には、献立、食材管理、調理、会計といった食に関する一連の作業が、生徒の主体的活

20 自由学園入学案内パンフレット（2006年4月）より。

21 『婦人之友』昭和31年2月号 48~61頁。

22 「学園新聞」2005年6月号、自由学園、1面。

23 キュービー株式会社「『食育』歴85年すごい学園レポート」「キュービー通信」vol.50、2005年12月、4~5頁。

動により成立していることがある。この過程は学園の教育活動そのものであり、教員が学年レベルに応じた枠組みを準備している²⁴。そのため、生徒たちに大幅な選択肢があるわけではない。しかしながら、給食を成立させる一連の作業に家族と称する小集団とともに関わることで、それらがうまく履行された場合には相当の達成感をもたらすものであることが、生徒の能動性をひきだしていると考えられる。一連の作業にあたる食糧部（学内委員会）の経験（1991年頃）について、「食糧部の勉強が与えられたことは、振り返ると多くの学びがありました。当時は責任をはたすのに無我夢中でした」、「前日に泣く思いで考えた」のを「支えてくれたのは、そこで一緒に働く6人の友、長い間同じく労をしてきた人」、「個人大ではなく、学校大にもつて見、考える、大きな学びがあったことを実感しています」といった感想が示されている²⁵。

第二には、ある一日の昼食が一年を通した長期的時間のなかに位置づけられていることがある。学園敷地内、遠隔地の農地や牧場を利用し、「生産、加工、調理、消費、再利用・廃棄」という食の環が一年の学習過程のなかに組み込まれている²⁶。たとえば、銀杏の収穫と加工、無農薬栽培、堆肥作り、秋から初夏までは残菜を飼料として養豚を行い、後にその肉を食材とするといったように。

第三には、食事の場が、食を含む学習成果を共有する場となっていることがある。毎食必ず行われる調理担当者による調理の報告、清楚な刺繍をほどこしたテーブルセンター、習字、絵画、遠足、見学の成果や出来栄が中1から高3までの六学年の生徒・教職員に共有されることになる。なお、調理したものが学習成果であるので、おいしかった等の受益者評価が高いものであったか否かについても検討、改善の対象となる。

これらの恒常的な設定以外にも、時限付きで食の教育のあり方の見直しが行われている。先述の「食の学び推進委員会」設置は、活動の維持が先行し、その意味共有が薄れてきているのではないかという内部からの問いかけを背景とするものであり、校是が示すよう

な、自由で柔軟な思考をそこにみることができる。

3. 公立学校運営における食—食育のパラドクス

(1) 食育基本法の特徴

自由学園のようなしくみをもつことができない以上、公立学校給食における校内均一化はやむをえないとなってしまうのだろうか。しかしながら、食育基本法の制定を契機とする食育の波が、新たな事態を公立学校にもたらそうとしている。

食育を教育的によくもないものとみなす教育関係者は皆無であろう。平成17年6月に制定された食育基本法前文は、「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、子どもたちに対する食育が、「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。」という。その方法論として、「食育を、生きる力での基本であって、知育、徳育および体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、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」するものとしている。これら食育基本法の趣旨は、教育関係者でなくとも一般の国民にも好意的に受けとられるであろう。

しかし、その具体的あり方となると、学校給食を実施せねばならない学校にとって、教育的に受容しきれられるのだろうかという懸念が生じる。それは、以下に示すような食育基本法の特徴に関わっている。

その第一は、食育基本法は、あくまで基本法であり、理念を示したものであるということである。それは、前文で「食育について、基本方針を明らかにし、その方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する」と示されているとおりである。

第二には、食育の対象を子ども個人としていることがある。前文では、「国民一人ひとりが『食』について改めて意識を高め、自然の恩恵や『食』に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、『食』に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能

24 自由学園「女子部 食に関するカリキュラム 2007年度」参照。たとえば、中1の調理内容は、ご飯たき、混ぜご飯、やさしい煮物、和え物とされ、高1となると、魚の調理、揚げ物、清汁、和え物、ポタージュ、となっている。

25 自由学園「自由学園創立70周年記念報告会」（1991年に行われた「自由学園創立70周年記念教育報告会」の報告を抜粋したもの。）

26 自由学園「平成18年度 食の学び関連カリキュラム一覧表」参照。

力を身に付ける」ために、「家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが我々に課せられている課題である。」としている。つまり、食育の推進は、家庭、各教育に関わる機関や団体がその場となっており、そこで教育の対象となるのは、「国民一人ひとりが『食』について改めて意識を高め」の箇所が示すように、個々の子どもである。第二条においても、「食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現する…」と規定されている。判断力や生涯にわたる食生活の主体となるのは、国民個人である。

第三には、地方自治体食育基本法推進計画策定や、それらのもとで学校における食育指導の推進を求めていることがある（第17、18、20条）。ただしこれらの実施は、第一の特徴が示すように義務ではなく、各団体の主体的判断に基づく。

第四には、他者との関わりという点においては、感謝の念と理解がおかれていることがある。それは、「『食』に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ」（前文）や、「食育の推進に当たっては、～食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない」（第3条）において明示されている。

(2) 食育基本法がもたらすもの

食育基本法は、第一の特徴で述べたように、上位法として食の包括的理念を示すものであり、関連法律は下位に位置することになる。食育基本法が謳う理念のもとで、学校給食法による学校給食の運営が行われなければならない。ところが、学校給食は、半世紀以上の運用形態をもつシステムとして出来上がっている。食育基本法は、理念法であるが、後発であり、理念的あり方としては影響をもつが、下位法による現行制度の運営方法を大きく変更させる根拠とはなりにくい。つまり、学校は、食育推進と学校給食実施という二つのルールの上を走らされることになる。今後食育がより大きなルールとなっていけば、学校給食実施のルールとの不均衡が生じるのではないだろうか。人々にとって学校給食の教育的意義はますます不明確なものになっていく可能性が高い。

食育基本法は、自治体判断によるとはいえ、国や地方の食育推進基本計画策定や食育に関する新たな取組

みを学校にもたらしている。基本計画策定に関わらず、総合的な学習の時間のなかで、食育をとりこんでいる学校もある。そうした活動には実際に食べるという活動が含まれることが多い。しかし、学校における食べるという活動は、学校給食が学校の食の中心にあり、校内均一化のもとで機能している以上、それらに混乱をもたらさない範囲においてしかとり入れることはできない。

食育をとりいれた学習は、将来にむけての種をまいたのであって、その学習の成果はなにも給食において顕現される必要はないという考えもあるだろう。しかし、給食を不問にしてしまうことは、毎日の食に対して興味をもち創造力を発揮する目をつんでいくことになる。

食育基本法がめざす、個人の適正な食生活に関する判断力の育成は、学校における食育としての学習においても考慮されることになるだろう。しかし、判断力行使の枠外におかれた、校内均一化による毎日の給食が、基本法のめざすものと異なることは明白である。

ここで注意しなければならないことは、日々の学校給食において問題が生じた場合、その矛先が学級担任個人にむけられることである。学級担任は、整備されたシステムのなかの第一線におかれ、サービス受給者にとっては、最大の権力者とみなされやすい。校内均一化というシステムのなかで行動しなければならないことには注意が払われないうまま、教師個人の指導のありように問題があるといった批判がなされやすい。食育推進がさらに浸透していけばますます勉強不足の教師といった批判を受けるかもしれない。教師の方も、問題が起こっているのは自分のクラスだけなのだからと、自分の指導力が低いせいだと思ひこむことになる。問題状況を回避できている教師は、給食の時間の教師・子ども双方のストレスを、教師が主体的に指導できる時間や機会のなかで解消できているのである。給食の時間のあり方に囚われてしまうと、最終的に教師としての自信や意欲の減退を招いてしまう恐れがある。

食育基本法を勉強していた教師の場合には、その第3条を誤って適用してしまうことも考えられる。学校給食システムに口出ししようのない以上、食の提供者に対する感謝と理解といった基本法の方向性を、完食指導の正当化に結びつけてしまうことは杞憂にすぎな

いだろうか。

(2) 教職員の食

食育の主体が子ども個人におかれ、食育がさらに拡大していけば、家庭での食の指導が学校にかかってくることになる。現在の栄養教諭数からすれば、養護教諭が主体になるとしても、その指導には学級担任が関わらざるをえない。学校における生活指導領域が食という領域においても拡大していくことになる。だからといって、学級担任が家庭の食事まで毎日管理するということにはならないだろう。しかし、生活指導領域の拡大は、教職員に重大な影響をもたらす。すなわち、指導を行うということは、それについて指導できる立場であるという暗黙の前提にたたされてしまうということである。そのような個人であるかどうかは、自己選択ならびに自己責任として放置される²⁷。ここで問題であるのは、単なる個人の選好ではなく、労働環境が大きな要因となっていることが看過されてしまうことである。

筆者がヒアリングを行ったA教諭（50代、女性）の毎日の食事情を紹介しておきたい。A教諭は教頭職にある。5時半頃起床し、家族の食事や弁当を準備し、自分は牛乳を飲んだだけで、6時半頃家を出る。7時前に学校につき、校舎の鍵をあける。日中は、給食の時間まで、コーヒー等を2、3杯飲むだけである。給食を13時頃に食べ終わった後から、学校を施錠する20時まで、飲食はコーヒーか来客が持参した茶菓をつまむ程度である。帰宅後まず家族の食事を作り、その他の家事をすませ、自分は22時半頃夕食をとる。

これらは何も特別なことがない場合であって、事件対応に追われれば、昼食が2時すぎになったり、20時に学校をでることができなくなる。なお、家族の食事づくりがあるため、20時ぐらいには学校を施錠するように周囲の協力をえているが、仕事が終わらないため、土曜日にも学校にきて仕事をしている。

教頭職であれば、このような食生活は特異な例ではないだろう。そこでは校舎管理等が管理職に課せられているという労働環境が大きく影響している。しかし、周りからは自己選択・自己責任とみなされやすい

のではない。

管理職がこのような状況にある一方で、学級担任の教員たちの食も自己選択・自己責任においやられている。給食の時間は気が抜けない指導の時間である。たとえば小学校教員であれば、配膳が無事終わった後、自分は数分で食事をかきこんで下膳の指導をし、給食終了後は午前の授業のまるつけや、終わりの会までに返却できるように子どもの提出物へのコメント書き等を行う。加えて、給食時以外の水分補給に関しては、どの学校においても配慮されているわけではなく、各学校の諸状況に大きく依存している。

4. 課題と若干の方策

食育推進という社会状況のなかで、公立学校における食について見直し、改善を図る必要がある。その際、自由学園のような究極的な食のあり方が大きな手がかりとなる。

自由学園のように食を学校運営の中心におくことは公立学校では困難であるが、その精神に学ぶことは可能である。すなわち、食の尊重は個の尊重であることを認識することである。自分の食が大事にされているという感覚は、自分自身が大切にされているという認識につながる。食べることは生そのものだからである。1987年にだされた臨時教育審議会答申以来、個性の重視は、学校教育に関する政策指針となってきたが、その延長にある個の尊重に学校での食が積極的に位置づけられてきたとはいいがたい。羽仁が80年以上前に指摘した、生活の中心に食があることに学び、学校という生活の場においても個人の食を尊重していく必要がある。

自由学園のように、食事管理を一年単位のカリキュラムとすることは難しい。しかし、食の環にかかわる機会と時間をふやすことは可能である。たとえば、共同調理場によって給食が提供されている場合でも、どのような人がどのような形態のなかで給食を作っているのか、どのように配送するのか、あるいは牛乳をはじめ食材がどのように購入されているのかを知るといったように。

27 このような考えは、柳治男の『<学級>の歴史学』（講談社、2005年、180～181頁）において、生活指導に関し、一方的な監視下に子どもがおかれるという記述に示唆を得ている。

学校給食では学校や教員の主体性が限定されていることに気づき、無理な統制をめざさないという認識を教職員、子ども・保護者が共有することも重要である。食べることが生そのものであるなら、一人ひとりの顔が違うように、食べることに関する体の機能も嗜好も同じではないということになる。学校給食では、それを均一化のなかで乗り切ろうとしているのだから、均一を強要されている側に不満の捌け口としての行動が生じるのは当然のことである。

学校給食の提供においては、計画性と効率性ならびに安全性が行政監察等からの強い圧力となっているが、移動可能で食事がとれるような形態（ボックスランチのような）が考案されてもよいのではないだろうか。時に配膳から解放され、天気の良い日には、校内の草花をみながら食事をとるといったようなことが可能になれば、随分と校内均一化によるストレスが緩和される。

食育推進のなかで、教員が食の指導者として適正な食生活を送っているとの前提のもと、教員の食の実際は自己選択・自己責任として不問にしてしまってはならない。教職員の給食以外の飲食について、食の組織的な配慮が必要である。

自分の食が大事にされれば、自分が大切にされていると感じるのは子どもだけではない。健全な学校経営ならびに学校運営を考えたとき、自分が大事にされているという意識は組織の力となる。心身の調子をくずす者をださないという点においても、組織的な配慮は極めて高い費用便益を発揮する。

私的な経験となるが、指導力のあると目されそのような処遇をうけている校長たちが、教職員の食あるいは荒れている子どもの食についての気遣いをしているという直接、間接の話をしばしば耳にしてきた。食による組織力の向上は単なる観念論ではないと考えている。

本来の給食時間のあり方は、おいしいねという会話が交わされ、今日食べたものに関する思いなどを語りあうことのできる楽しい場、すなわち、食の共有による人間関係の形成を中心とする場でなければならない。人間関係の形成を学校給食の潜在的機能に留めお

かず、厳しい時代状況のなかにあって、豊かな学校生活を目標の第二に掲げた学校給食法の立法者意思にそろそろ応えていくべきではなかろうか。それはまた、学校給食実施が、食育推進というルールと均衡を保つことのできるルールとなっていくことでもある。このような観点にたった、システム上の見直しが今日の学校給食において必要である²⁸と考える。

謝 辞

自由学園の活動については、矢野淳子、神戸陽子、小田泰夫、猿渡秀達の各先生、公立学校における食に関しては、村山和枝、粉川妙子の各先生に、ヒアリング調査に応じていただいたほか、貴重な資料をご提供いただきました。記して御礼申し上げます。

(平成19年9月28日受理)

28 本稿提出後、文部科学省が学校給食法に食育をもりこみ大幅改正を行う予定であることが報じられた。(河北新報、2006年11月26日 朝刊、第一面より。)