

地方野菜を教材とした食育に関する調査

立山千草*、坂口 淳**、本間伸夫***

Investigation research on the traditional vegetables for food education

Chigusa Tateyama, Jun Sakaguchi and Nobuo Honma

はじめに

現在、私たちは食環境の変容をうけて、食育基本法の制定など人間と自然の共生、健康や心の豊かさを目指す取り組みを本格的に開始した地点にいる。「18年版食育白書」によると、『我が国では、近年、「外食」あるいは調理済み食品やそう菜、弁当といった「中食」(なかしょく)を利用する傾向が増大しており、外食の利用頻度が多い者ほど野菜摂取量が少ない¹⁾』と述べている。地方野菜の活用についても改めて見直す必要があると思われる。そこで、著者らは、伝統野菜・地域特産物に関する認知や関心の程度、および食に係わる教育との関連における期待の程度を把握する目的で全国701名を対象とした調査を行い、地方野菜と食に関する教育内容や指導方法とのかかわり方について模索を試みた。また、新潟県37種の地方野菜に関する認知や利用および関心の程度などについても調査(n=168)を行った。

方 法

調査及び文献・資料^{1~7)}によりデータを収集し、整理・考察した。伝統野菜・地域特産物および、新潟県の地方野菜に関するアンケート方法について以下に記す。

伝統野菜・地域特産物に関する調査は、インターネット会社(<http://research.yahoo.co.jp>)の協力を受けて、2005年3月7日から3

月9日にかけておこなった。調査対象者をネット調査登録している全国約35万人を年代ごとに(20歳~29歳、30歳~39歳、40歳~49歳、50歳~59歳の4段階)無作為抽出し、アンケート協力の依頼のメールを送付し、Web上でアンケート調査(n=701)をおこなった。パネリストの属性は男女、年代段階区分とも均等に回収することができた。アンケートの質問内容を「表1 伝統野菜・地域特産物に関するアンケート質問項目の概要(全国)」に示す。伝統野菜・地域特産物および関連用語の認知度・関心度、その他一般の食品素材と比べて重要視する項目、食育・食農教育・体験学習など食に係わる教育との関連における期待度について質問した。

新潟県の地方野菜に関する調査については、県立新潟女子短期大学生活科学科食物栄養専攻生、専攻科食物栄養専攻生の96名およびその家族(72名)を対象に新潟県の地方野菜に関する認知、利用・関心の程度について、2004年12月に質問紙を用いて自己記入形式で質問した。アンケートの質問内容を「表2 新潟県地方野菜に関するアンケート質問項目の概要本学学生とその家族」に示す。なお、調査対象とした新潟県の伝統野菜・地域特産物は、計37種の新潟県の地方野菜を用いた。その内訳はアブラナ科の「女池菜」「大崎菜」「長岡菜」「赤カブ」「寄居カブ」「種芋原かんらん」、キク科

*生活科学科食物栄養専攻、**生活科学科生活科学専攻、***本学名誉教授

表1 伝統野菜・地域特産物に関するアンケート質問項目の概要(全国)

1	伝統野菜・地域特産物および関連用語の認知度についての質問 1)ブランド食材 2)スローフード 3)地産地消 4)・阿房宮(食用菊) ・かきのもと(食用菊)・もつてのほか・延命菜(食用菊)・黒十全(ナス)・民田ナス
2	伝統野菜・地域特産物における各項目の関心度①についての質問 1)由来・歴史 2)利用(調理加工) 3)栽培(育成加工) 4)入手方法 5)販売価格
3	伝統野菜・地域特産物における各項目の関心度②についての質問 1)安全性 2)栄養性 3)嗜好性 4)経済性 5)病気の予防
4	居住地における食品分類別伝統野菜・地域特産物の認知度についての質問 1)野菜類 2)果実類 3)穀類 4)いも類 5)豆類 6)種実類 7)きのご類 8)卵類 9)乳類 10)嗜好飲料類 11)調理加工食品類 12)その他 13)知らない・食べない *食品の分類は日本食品標準成分表による。
5	「居住地域」・「出身地域」についての質問 1)北海道 2)東北 3)関東 4)甲信越・北陸 5)東海 6)関西 7)中国 8)四国 9)九州 10)沖縄 11)海外
6	「居住地域」・「出身地域」における居住年数についての質問 1)5年未満 2)5-10年未満 3)10-15年未満 4)15-20年未満 5)20-25年未満 6)25-30年未満 7)30年以上
7	食育における伝統野菜・地域特産物に関連する学習・体験の必要性についての質問 1)全く必要ではない 2)必要ではない 3)どちらでもない 4)必要である 5)とても必要である
8	各教科における伝統野菜・地域特産物を学習教材として用いた場合の食育または食農教育向上への期待度についての質問 1)国語 2)社会(歴史) 3)社会(地理) 4)社会(公民) 5)数学 6)理科(物理) 7)理科(化学) 8)理科(生物) 9)理科(地学) 10)音楽 11)美術 12)体育・保健体育 13)技術家庭・家庭科 14)英語 15)道徳 16)その他(生活・総合学習)
9	その他、事例についての質問 学校の授業や公民館および博物館等の活動で、伝統野菜・地域特産物を用いた授業や体験学習が行われていることを知っている方におたずねします。その授業、体験学習ではどのような伝統野菜・地域特産物を用いていましたか。食品名をご記入下さい。授業や体験学習を知らない方は「知らない」とご記入下さい。

*パネリストの属性は、性別(男・女)年代段階区分(20歳～29歳・30歳～39歳・40歳～49歳・50歳～59歳)ともに、均等に回収

表2 新潟県の地方野菜37種に関するアンケート項目の概要(本学学生とその家族)

1	パネリストについての質問 1)学籍番号(学生のみ) 2)性別(保護者のみ) 3)年代(保護者のみ)
2	「居住地」・「出身地」についての質問 *出身地(本学入学前の居住地)については学生のみ
3	「新潟県に居住している年数」についての質問 ・本学学生 1)1年未満 2)1-2年未満 3)2-3年未満 4)3-4年未満 5)4年以上 ・保護者 1)10年未満 2)10-20年未満 3)20-30年未満 4)30-40年未満 5)20-25年未満 6)40年以上
4	新潟県地方野菜37種の認知に関する質問 1)女池菜 2)大崎菜 3)長岡菜 4)赤カブ 5)寄居カブ 6)種芋原かんらん 7)かきのもと 8)甘露・鶴の子 9)コメヒメウリ 10)本カタウリ 11)高田シロウリ 12)米山シロウリ 13)刈羽節成りキュウリ 14)魚沼巾着 15)中島巾着 16)一日市ナス 17)越の丸 18)十全 19)梨ナス・黒十全 20)鉛筆なす 21)久保ナス 22)ヤキナス 23)白なす 24)カグラナンバン・オニゴシヨウ 25)三仏生トマト 26)八幡イモ 27)居宿の葉ネギ 28)砂ネギ 29)千本ネギ 30)五千石ネギ 31)黒崎茶豆 32)いうなよ 33)肴豆 34)刈羽豆・越後娘 35)一人娘 36)曾根ニンジン 37)小池ゴボウ
5	37種以外で認知している新潟県地方野菜に関する質問 *自由回答
6	新潟県地方野菜37種の食する程度に関する質問 1)女池菜 2)大崎菜 3)長岡菜 4)赤カブ 5)寄居カブ 6)種芋原かんらん 7)かきのもと 8)甘露・鶴の子 9)コメヒメウリ 10)本カタウリ 11)高田シロウリ 12)米山シロウリ 13)刈羽節成りキュウリ 14)魚沼巾着 15)中島巾着 16)一日市ナス 17)越の丸 18)十全 19)梨ナス・黒十全 20)鉛筆なす 21)久保ナス 22)ヤキナス 23)白なす 24)カグラナンバン・オニゴシヨウ 25)三仏生トマト 26)八幡イモ 27)居宿の葉ネギ 28)砂ネギ 29)千本ネギ 30)五千石ネギ 31)黒崎茶豆 32)いうなよ 33)肴豆 34)刈羽豆・越後娘 35)一人娘 36)曾根ニンジン 37)小池ゴボウ
7	37種以外で食する新潟県地方野菜に関する質問 *自由回答
8	伝統野菜・地域特産物における各項目の関心度についての質問 1)機能成分 2)由来・歴史 3)利用(調理加工) 4)入手方法 5)食品成分(学生のみ)の質問項目

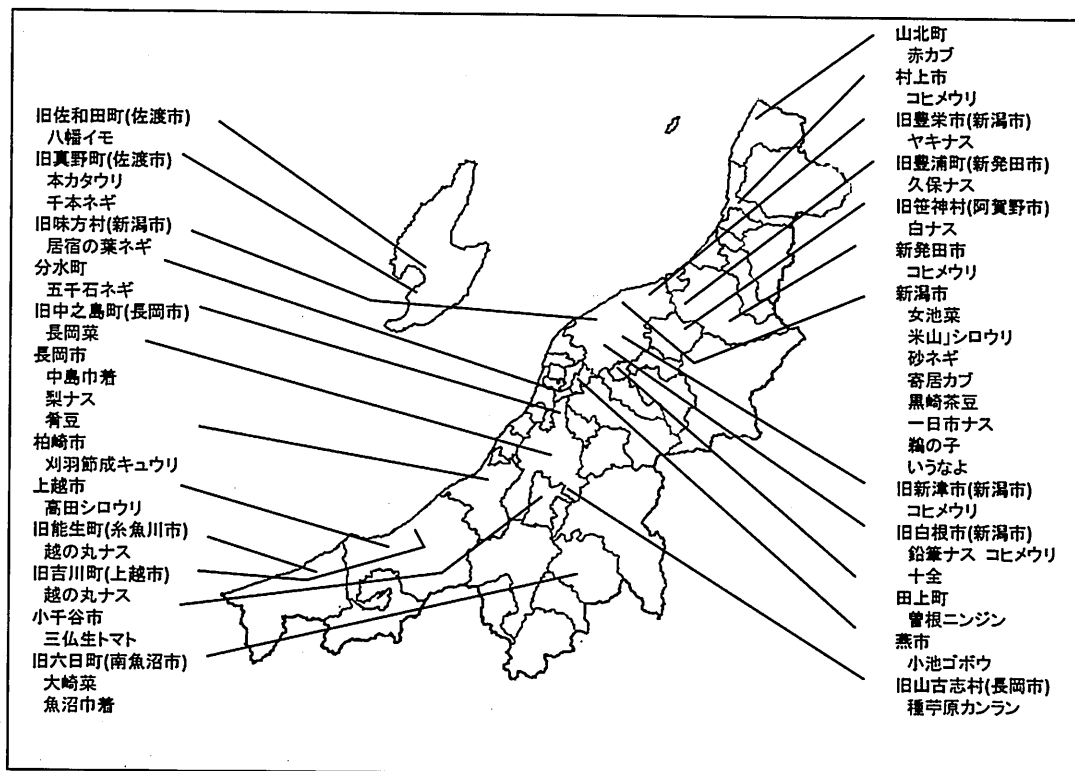


図1 新潟県地方野菜37種²⁾の分布

の「かきのもと」、ウリ科の「甘露・鶴の子」「コヒメウリ」「本カタウリ」「高田シロウリ」「米山シロウリ」「刈羽節成りキュウリ」、ナス科の「魚沼巾着」「中島巾着」「一日市ナス」「越の丸」「十全」「梨ナス・黒十全」「鉛筆なす」「久保ナス」「ヤキナス」「白なす」「カグラナンバン・オニゴショウ」「三仏生トマト」、サトイモ科の「八幡イモ」、ユリ科の「居宿の葉ネギ」「砂ネギ」「千本ネギ」「五千石ネギ」、マメ科の「黒崎茶豆」「いうなよ」「肴豆」「刈羽豆・越後娘」「一人娘」、セリ科の「曾根ニンジン」「小池ゴボウ」である。新潟県の地方野菜37種の分布を「図1 新潟県地方野菜37種の分布」に示す。なお、37種の伝統野菜・地域特産物名については、タキイ種苗株式会社編「都道府県別 地方野菜大全」²⁾を参照した。

結果及び考察

1. 地方野菜の見直し

1-1 パネリストの属性

伝統野菜・地域特産物 (全国) パネリストの

属性結果を「表3 パネリスト居住地・出身地の地域別割合」、「表4 パネリスト居住地・出身地の居住年数」に示す。パネリストの地域別割合は平成12年国勢調査による人口³⁾と比較すると、ほぼ同様の人口割合でアンケート回収されている。およそ5割のパネリストが、居住年数は20年以上と回答している。

表3 パネリスト居住地・出身地の地域別割合

地域区分	居住地の地域別割合 (パネリスト[全国] n=701)	出身地の地域別割合 (パネリスト[全国] n=701)
北海道	3.7	5.8
東北	3.9	6.0
関東	43.1	31.4
甲信越・北陸	4.1	6.1
東海	8.8	11.3
関西	20.5	18.1
中国	4.1	6.6
四国	3.0	4.6
九州	7.8	9.4
沖縄	0.9	0.4
海外	0.0	0.3

表4 パネリスト居住地・出身地の居住年数

居住年数	居住地の居住年数割合(パネリスト[全国] n=701)	出身地の居住年数割合(パネリスト[全国] n=701)
5年未満	15.7	6.3
5-10年未満	10.4	5.4
10-15年未満	8.8	4.7
15-20年未満	9.7	20.4
20-25年未満	10.6	18.0
25-30年未満	11.4	11.3
30年以上	33.4	34.0

表5 パネリスト出身地の地域別割合

地域区分	出身地の地域別割合(パネリスト[本学学生] n=96)	出身地の地域別割合(パネリスト[学生の家族] n=72)
上越	7.3	9.7
中越	15.6	16.7
下越	58.3	55.6
佐渡	4.2	5.6
県外	14.6	12.5

表6 パネリスト居住地の居住年数

居住年数	居住地の居住年数割合(パネリスト[本学学生] n=96)	居住年数	居住地の居住年数割合(パネリスト[学生の家族] n=72)
1年未満	5.2	10年未満	11.1
1-2年未満	7.3	10-20年未満	2.8
2-3年未満	0.0	20-30年未満	8.3
3-4年未満	2.1	30-40年未満	9.7
4年以上	85.4	40年以上	68.1

次に、新潟県の地方野菜(新潟)パネリストの属性結果を「表5 パネリスト出身地の地域別割合」、「表6 パネリスト居住地の居住年数」に示す。パネリストの地域別割合は、下越地域が最も多く、本学学生 58.3% 本学学生の家族 55.6%であった。なお、本学学生の家族 68.1% のパネリストが、居住年数は40年以上と回答している。

1-2 伝統野菜・地域特産物関連用語の認知度

伝統野菜・地域特産物関連用語の認知度について質問をおこなった。その結果を「図2 ブランド食材・スローフード・地産地消の認知度」

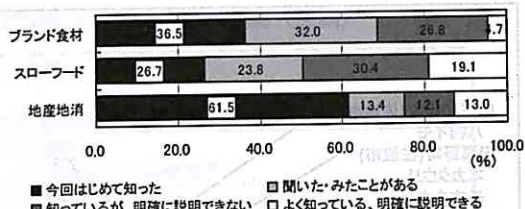


図2 「ブランド食材」「スローフード」「地産地消」の認知度(パネリスト[全国] n=701)

に示す。「地産地消」を今回はじめて知ったと答えたパネリストは61.5%であった。それと比較して「スローフード」(36.5%)「ブランド食材」(26.3%)を今回はじめて知ったと答えたパネリストは低い。よって、必ずしも地方野菜に関心がないとは判断できないと考えられる。

1-3 地方野菜の認知度・利用率

食品分類別に伝統野菜・地域特産物の認知度について質問した。その結果を「図3 食品分類別伝統野菜・地域特産物の認知度」に示す。「知らない・食べない」と答えたパネリストが、およそ半数を占めていた。「知っている」と答えた食品は、「野菜類」が最も多く34.8%、それを「食べることができる」は35.0%であった。「知っている」と「食べることができる」との回答割合の値は、似た動きをしていることから実際にパネリストが食べている食品を想定して回答していると思われる。

地方野菜の多くは、地域が限定されて生産・消費される場合が多いので、パネリストと地域および地方野菜を限定して地方野菜の認知度・利用率について質問した。その結果を「図4 新潟県地方野菜37種の認知度」に示す。パネリストの世代による影響を少なくするために、本学学生とその家族を対象に質問をおこなった。(家族の年齢は、「表7 本学学生の家族を対象としたパネリストの年齢割合」を参照)各々およそ5%のパネリストが、「知っているが食べたことがない」と答えている。地方野菜の関心や認知および利用割合を高めるためには、「食べたことがある」「食べている」という行動は欠かせないと考えられる。

表7 本学学生の家族を対象としたパネリストの年齢割合 (n=72)

年齢	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代
%	2.8	1.4	0.0	50.0	44.4	0.0	1.4

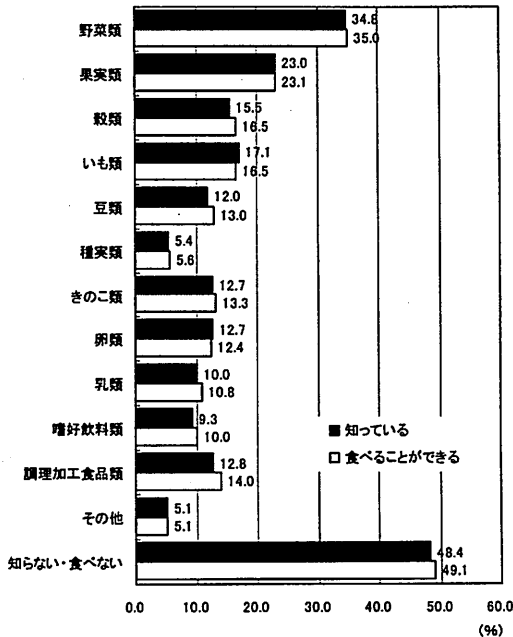


図3 食品分類別伝統野菜・地域特産物の認知度 (パネリスト [全国] n=701)

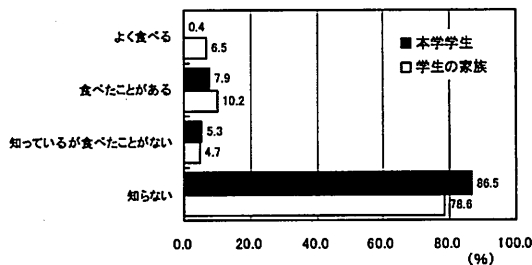


図4 新潟県地方野菜37種の認知度 (パネリスト [本学学生] 96名 回答数 3552、[学生の家族] 72名 回答数 2664)

1-4 新潟県地方野菜37種の認知度

新潟県地方野菜37種の認知度について、本学学生・その家族を対象としたパネリストに質問した。本報では、認知度上位10品目と下位10品目について示す。(「表8 新潟県地方野菜37種における認知度上位10品目」「表9 新潟

県地方野菜37種における認知度下位10品目」参照) 本学学生のパネリスト、その家族のパネリストともに、10品目中8品目が同品目であった。下位についても同様の傾向であった。品目名についての世代の差は小さいと考えられるが年齢の若い本学学生を対象としたパネリストの方が、その家族を対象とするパネリストに比べて認知の割合は全体的に低かった。おそらく、パネリストの平均年齢の差、世代の差に起因するものと思われる。なお、著者らはこれら新潟県地方野菜37種について検討を進めており、これまでのかきのもと(食用菊)や新潟地方ナスの結果⁴⁾⁵⁾から食の選択能力向上の必要性を指摘している。併せて要因の背景にあると思われる。

次に、新潟県地方野菜37種のうち、本学学生・その家族を対象としたパネリストが高い認知度を示した「食用菊」「地方ナス」について、全国対象のパネリストに質問した。その結果を「図5 食用菊・地方ナスの認知度」に示す。その結果、「食用菊」「地方ナス」の知名度は、低いことが示された。

日本列島の多様な環境でそれにふさわしい多様な農産物が作られる。新潟県の場合、我が国でも最も農林水産の盛んな地域のひとつであり、「ナス」の収穫量から出荷量をさしひいた値は、最も高い⁵⁾。また、新潟市では「食用菊「かきのもと」「にいがた十全なす」を市の園芸銘産品と定めている。質問に用いた「食用菊」「地方ナス」は地方に貢献している野菜といえる。

表8 新潟県地方野菜37種における認知度上位10品目

新潟県地方野菜	認知度の割合 (パネリスト[本学学生] n=96)	新潟県地方野菜	認知度の割合 (パネリスト[学生の家族] n=72)
黒崎茶豆	90.6	黒崎茶豆	80.6
かきのもと	79.2	かきのもと	77.8
赤カブ	62.5	赤カブ	76.4
十全	50.0	十全	70.8
女池菜	43.8	女池菜	65.3
ヤキナス	39.6	ヤキナス	52.8
着豆	16.7	一人娘	52.8
鉛筆なす	12.5	大崎菜	37.5
越の丸	11.5	鉛筆なす	34.7
梨ナス・黒十全	9.4	梨ナス・黒十全	30.6

表9 「新潟県地方野菜37種における認知度
下位10品目」

新潟県地方野菜	認知度の割合 (パネリスト[本学学生] n=96)	新潟県地方野菜	認知度の割合 (パネリスト[学生の家族] n=72)
中島巾着	0.0	久保ナス	0.0
高田シロウリ	0.0	米山シロウリ	0.0
米山シロウリ	0.0	中島巾着	1.4
寄居カブ	0.0	高田シロウリ	1.4
刈羽節成りキュウリ	0.0	砂ネギ	1.4
久保ナス	1.0	五千石ネギ	1.4
居宿の葉ネギ	1.0	一日市ナス	2.8
砂ネギ	1.0	居宿の葉ネギ	2.8
三仏生トマト	1.0	刈羽節成りキュウリ	2.8
小池ゴボウ	1.0	小池ゴボウ	2.8

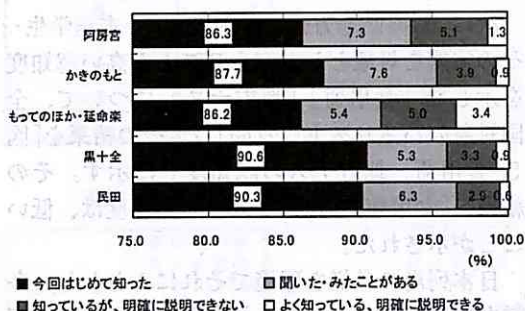


図5 「食用菊」「地方ナス」の認知度*
(パネリスト [全国] n = 701)

- * 阿房宮：食用菊、青森県内を産地とする、花色は黄色
- * もつてのほか(延命菜)：食用菊、山形県庄内地方を産地とする、花色は淡紫紅色
- * かきのもと：食用菊、新潟県下越地方(中越地方ではおもいのほか、山形ではもつてのほか)を産地とする、花色は桃紫色
- * 黒十全：地方ナス、新潟県下越地方を産地とする、当産漬け用として用いられる
- * 民田：地方ナス、山形県鶴岡市民田の地名に由来した品種で漬けナス用の丸形の小ナス

1-5 地方野菜に対する関心度

伝統野菜・地域特産物について知る・食べることは、食文化・地方文化の再確認や、安全・安心および健康志向の確認に果たす役割は大きいといわれている。パネリストはどのような分野に関心を寄せているのか知るため以下の質問をおこなった。全国を対象にしたパネリストには、伝統野菜・地域特産物における「由来・歴史」「利用(調理加工)方法」「栽培(育成方法)」「入手方法」「販売価格」「病気の予防」「経済性」「嗜好性」「栄養性」「安全性」について各々の関心度について質問した。その結果を「図6お

よび図7 伝統野菜・地域野菜における各項目の関心度①~②)に示す。次に、本学学生・その家族を対象としたパネリストには、新潟県地方野菜37種における「機能成分」「由来・歴史」「利用(調理加工)方法」「入手方法」「機能成分」「食品成分」について各々の関心度について質問した。「食品成分」の項目は本学学生のみとした。その結果を「図8および図9 新潟県地方野菜における各項目の関心度」に示す。

全国を対象にしたパネリストのおよそ6割は、「販売価格」「利用(調理加工)方法」に関心があると答えている。本学学生を対象としたパネリストの6割は、「食品成分」「機能成分」「利用(調理加工)方法」に関心があると答えているが、本学学生の家族を対象としたパネリストのおよそ6割は、由来・歴史、入手方法に関心を寄せている。

消費者の居住地、世代によって関心を寄せる項目が異なることが示された。

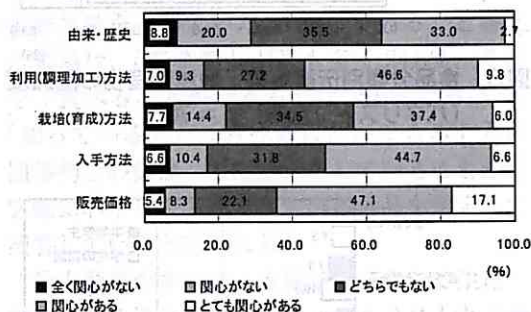


図6 伝統野菜・地域特産物における各項目の関心度① (パネリスト [全国] n = 701)

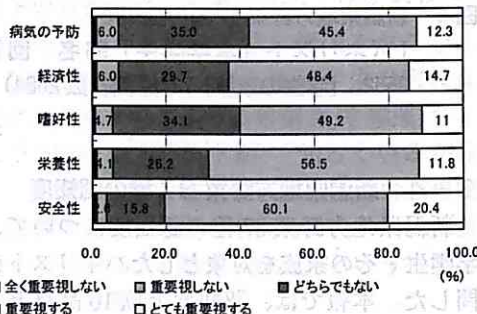


図7 伝統野菜・地域特産物における各項目の関心度② (パネリスト [全国] n = 701)

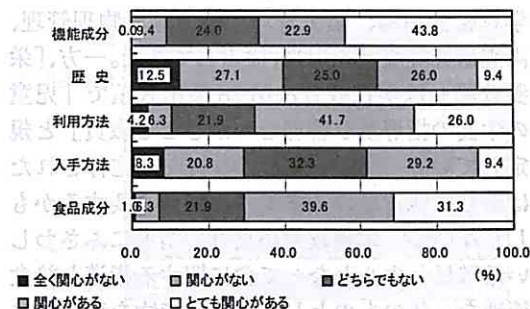


図8 新潟県の地方野菜における各項目の関心度
(パネリスト [本学学生] n = 96)

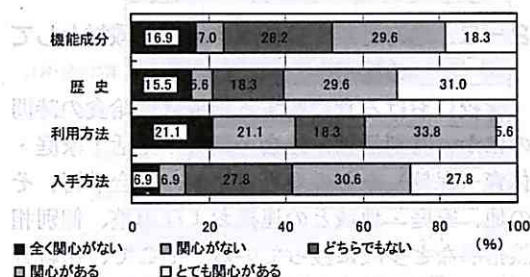


図9 新潟県の地方野菜における各項目の関心度
(パネリスト [本学学生の家族] n = 72)

2. 食育と地方野菜

2-1 食生活の変化と食育⁶⁾

わたしたちの食生活は、近年の食環境の変容に伴い、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身志向、食の安全、食の海外への異存、伝統的食文化の喪失などさまざまな問題が生じている。そのため、我が国では、食育に関して基本理念（「食育基本法」）を定め、国をあげて取り組むべきこととなった。「食育基本法」（2005年6月制定、2005年7月15日施行）では、「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位置付けるとともに、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し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものと定めている。よって、「食育」の対象者は、子どもたちをはじめ全ての国民が対象となっている。また、食育基本法は教育基本法との関わりはあるが、教育のあり方そのものに関する法律ではなく、食生活の多面にわたって、多様な場において行われる幅広

い食育推進のための施策のあり方を規定したものであるとしている。

「食育」という言葉が注目されるようになったのは、1990年以降であり、これまで「食育」として取り組まれてきた内容は、①健康的見地から望ましい食習慣を形成するための学習（最近では栄養指導・栄養教育から食生活の教育へ展開を広げている）を中心とする分野と、②衛生、食文化、調理等の学習や食材等の供給源である農業の学習を中心とする分野からの展開が主であった。食と農を通じた児童・生徒だけの教育ではなく消費者一般を対象とした主に農業体験学習による農業と農産物に関する啓発活動や、給食に地場農産物を使用することも行われている。食育活動のマニュアルとして、2000年（平成12）3月に文部省（現：文部科学省）と厚生省（現：厚生労働省）と農林水産省が共同して策定した「食生活指針」および、2005年（平成17）7月に厚生労働省と農林水産省が共催している検討会で策定された「食事バランスガイド」などがあげられる。その内容からも、食育の根底には、農産物をはじめ多くの食材が深く関与していることは明らかである。

2-2 食育における地方野菜の現実

地方野菜とは各地に伝搬された品種が、その地域の気候・土壌・食生活・地域的行事などに適応するように長年改良され、その土地に定着したものである。定着の過程で、姿形・色・味などにも固有の特性やその地方独自の料理法や加工法の開発をも生みだし、その地方の食文化の形成に貢献する食材として日本の食生活を支えてきたものである。しかし、独立行政法人日本スポーツ振興センター「児童生徒の食生活等実態調査結果」（平成12年度）⁷⁾によると、子どもは嫌いな食べ物として野菜をあげる傾向が強く、嫌いな食べ物を「がまんして食べる」とする子どもの割合は小学生よりも中学生が低く、嫌いな食べ物を「食べない」とする子どもの割合は小学生よりも中学生が高いと報告している。

地方野菜と「食育」とのかかわりについては、前述のとおり衛生、食文化、調理等の学習や食材等の供給源である農業の学習を中心とする分

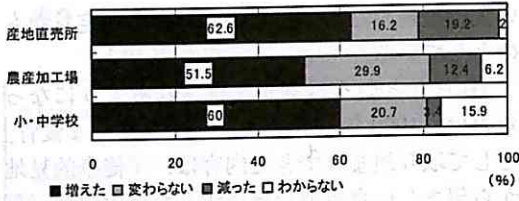


図10 3年前と比較した現在の地場農産物取扱量の動向*

* 北陸農政局 平成16年度「農産物産地消費実態調査」
 地場農産物取扱いの現状と今後の動向より作成
 産地直売所 113(回答数99)、農産加工場 124(回答数97)、
 公立小・中学校、共同調理場 132(回答数131)
 * 調査地域は北陸(新潟・富山・石川・福井)
 * 「産地直売所」とは市町村(第3セクター含む)又は農協が設置主体で常設(有入)の直売所を指し、「農産加工場」は農家(法人)、
 農家以外の農業事業体又は農協が設置主体の加工場を指す。

野(食農教育)から展開されており、現在、地場産物の利用は、学校給食への導入による地産地消の運動へと実施されるまでになってきている。

今、地方野菜と食育とのかかわりは、どのような面で期待されているのだろうか。食育における伝統野菜・地域特産物に関連する学習・体験の必要性について全国を対象としたパネリストに質問した。その結果、「必要である」と答えた割合は73.8%、「どちらでもない」は20.3%だった。(「表10 食育における伝統野菜・地域特産物に関連する学習・体験の必要性」参照)

2005年度より、「栄養教諭」制度の施行され、学校における食育の推進に中核的な役割を担うこととしている。これまでその一部を担ってきた「学校栄養職員」は学校給食法第5条の3で「義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員」と規定されており、職務内容については学校給食に関する基本計画への参画、栄養管理、

表10 食育における伝統野菜・地域特産物に関連する学習・体験の必要性

必要の程度	% (パネリスト[全国] n=701)
全く必要ではない	1.6
必要ではない	4.4
どちらでもない	20.3
必要である	52.1
とても必要である	21.7

学校給食指導、衛生管理、検食等、物理管理、調査研究などを担当、従事してきた。一方、「栄養教諭」は学校教育法第28条第8項で「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる職員」と規定している。「栄養教諭」の制度は施行されたばかりで軌道にのるまでには時間を要するかもしれないが、栄養教諭が食育の指導にふさわしい教職員と中心となって食に関する指導と給食管理を一体のものとして、地場産物を積極的に活用した給食と食に関する指導を実施するなど教育上の高い相乗効果を期待したい。

2-3 地方野菜の食に関する指導教材としての期待

学校における食に関する指導は、給食の時間のほか、特別活動、社会・理科・生活・家庭・体育(保健)などの教科、道徳、総合学習、その他、家庭・地域との連携および調整、個別相談指導など多岐に渡っている。そこで、伝統野菜・地域特産物が各教科における学習教材として、どの程度期待が持たれているのかについて、全国のパネリストを対象に質問を行った。その結果を「図11 各教科における学習教材としての伝統野菜・地域特産物への期待」に示す。パネリストは「社会(地理)」(78.3%)、「技術家庭・家庭科」(74.8%)、「その他生活科・総合演習」(66.3%)、「社会(歴史)」(61.4%)の教科で、「期待できる」「とても期待できる」と答えている。

私たちが健康で文化的な生活と豊かで活力ある社会生活をおこなうためには、「食」の栄養面・生活面・安全面・文化面・環境面・生産消費面などの食生活における多面性と、家庭・学校・社会などの多様な場について現状把握することが大切である。食に関する指導のなかで地方野菜を教材として展開する場合、地方野菜が示す多面性を様々な観点から適した場面で活用されていくことを望みたい。

2-4 地域を拓く地方野菜への期待

食に関する指導内容の基礎は「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にある。

これまで地方野菜の多くは、大量生産に向か

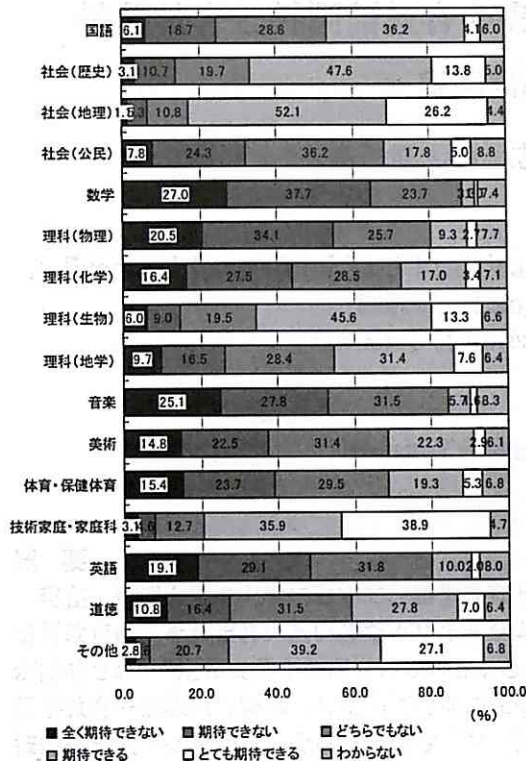


図 11 各教科における学習教材としての伝統野菜・地方特産物への期待
(パネリスト [全国] n = 701)

- * その他：生活科・総合学習
- ・「生活科」とは1989年(平成1)告示の学習指導要領に取り入れられた小学校低学年の新教科目である。従来理科と社会科を統合されたものをいう。
- ・「総合学習」とは、学校教育におけるカリキュラムの一形態のこと。教科の枠組みを超えて総合的に学習を進めることをいう。
- ・「技術家庭」中学校教育の教科のひとつ。男子向けの技術科と女子向けの家庭科からなる。1958年(昭和33)の教育課程改訂で必修科目とされた。
- ・「家庭科」1947年(昭和22)以降、小・中・高の各学校に新設された教科のひとつ。家庭生活に必要な基礎的な知識・技能態度の習得を目的としている。93年度から中学で、94年度から高校で、男女共修が義務づけられた。

ないことから注目されることがなかったが、鮮度や旬の味といった品質の優位性の他に、栄養価やおいしさ並びに有効成分に起点をおいた機能性に関する研究開発も近年盛んに進められている。

また、「地産地消」「スローフード」「ロハス(LOHAS)」についても大きな関心が寄せられている。これらは、いずれも環境への負荷、季節感や伝統的な食文化の希薄さに対する反省からの考えであると思われる。

地方野菜に含まれる有効成分に特化して、新

しい食品を開発、供給、消費することや、地域内の資源循環を大切に生態系の維持について考え、展開することは、健康で豊かな食生活や地域資源・地方産業の活性に働きかけるためにも重要であると考えられる。

おわりに

本研究では、地方野菜と食の指導について、調査研究をおこなった。

四季豊かな日本には、地域の風土に根ざした多様な地域特産物・伝統作物がある。地域とそこで採れる食材を活かす生活を教える・学ばせることは、食文化だけでなく、地域の生態や種の多様性を守り、消費者の食に対する安全・安心志向の高まりとともに消費者と生産者、すなわち人と人との相互理解・信頼を深めることについて考えることにもなる。また、農業が作る景観、自然環境・風土とのかかわりや、食料自給率をめぐる生産・流通・消費についても理解を深めていくことにもつながると考える。

今後、地域特産物・伝統野菜について、興味関心をもつことや認識を高めることを目標に検討を深めていきたい。

謝 辞

本研究にあたり御協力頂きました本学生活科学科食物栄養専攻生・専攻科食物栄養専攻生の皆さん・その家族の皆さんおよび関係各位に深謝致します。

なお、本研究の一部は平成14年度、15年度文部科学省科学研究費補助金・特定領域研究「新世紀型理数科系教育の展開研究」による。

文 献

- 1) 内閣府：18年版 食育白書
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/whitepaper/index.html>
- 2) 芦澤正和監修：都道府県別 地方野菜大全，農山漁村文化協会，p.111-130 (2002)
- 3) 総務省統計局：平成12年国勢調査 第1次基本集計結果(全国結果)統計表
<http://www.stat.go.jp/data/kokusei/2000/kihon1/index.html>

- 4) 立山千草・本間伸夫：県立新潟女子短期大学紀要
No.22, p.19-26 (2006)
- 5) 立山千草・本間伸夫：県立新潟女子短期大学紀要
No.18, p.165-171 (2006)
- 6) 内閣府：食育推進担当ホームページ
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/index.html>
- 7) 独立行政法人日本スポーツ振興センター：「児童生徒の食生活等実態調査結果」（平成12年度）
http://www1a.biglobe.ne.jp/naashgoj/kenko/kyusyoku/chosa/syoku_life_h12/chosa_h12.html