

## 中期計画等実施経費による研究プロジェクト進捗状況報告（平成 27 年 3 月）

報告者氏名・所属	川邊淳子・旭川校
プロジェクトの名称	教員養成大学における食育の推進に関する研究 ～旭川モデルの創生を目指して～
プロジェクト担当者 (氏名・所属・職) ※代表者に○を付すこと	○川邊 淳子 ・旭川校・准教授 菅野 友美 ・旭川校・准教授 芝木 美沙子・旭川校・教授 小野寺 有希・附属旭川中学校・教諭 中野 泰明 ・附属旭川小学校・教諭 武田 愛美 ・附属旭川小学校・栄養教諭
プロジェクトの概要等	
<p>近年、食の安全性や食そのものを巡る様々な問題が起こっている。そのような状況を鑑み、日本でも平成17（2005）年に、厚生労働省や農林水産省や文部科学省などの各省庁を横断的に関わる形で、食育基本法が制定された。その法案の中では、食育を生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置づけられた。さらに、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食育を推進することとある。この背景には、昔は家族の中で傳承されていた食文化も、核家族化や家族員の減少、家族個々人のライフスタイルの変化など、家庭での食育の困難さが要因にある。</p> <p>また、平成20（2008）年3月に文部科学省から出された、小・中学校の学習指導要領では、総則において、食育の推進が記述されている。体育科や家庭科や学級活動などを中心として、各教科や給食のみならず、学校全体で系統的に食育に取り組むことが求められている。</p> <p>一方、食育先進国であるフランスでは、食文化についての国民の意識を高めるための食育を毎年全国規模で行っている食育先進国である。平成13（2001）年には「国民栄養健康プログラム」を打ち出している。その政策の一つが小学校での「味覚教育」と「栄養教育」にある。中でも、政府主導の食育活動である「味覚週間」は重要な位置を占めており、小学校での「味覚授業」にも大きく貢献している。以上のことから、国としての取り組みが学校や民間などにも行き届いた状態で、食育が推進されているよきモデルである。日本でも国としての食育の柱はできているが、学校教育・行政・民間で行っている食育は、継続的なものよりも一時的な実践も多く、決して一つの理論化の上に立って成り立っているものではない。また、それぞれの立場から、それぞれの食育推進を行っているのが現状である。</p> <p>そこで本プロジェクトでは、教員養成大学における食育の理論化、および旭川市をフィールドにした食育モデル「旭川モデル」の創生を目的とする。またその成果を活かした大学での講義やe-learningの開設など、本学における教育実践と他地域への展開を目指す。</p>	
プロジェクトの進捗状況	
<p>【平成26年度】</p> <p>①「あさひかわ食楽探検隊」：</p> <p>旭川市JAならびに旭川市保健所保健指導課栄養係との協働事業として、昨年度に引き続き、旭川市内の小中学生4～6年生20名を対象にして、農業体験や調理実習に参加して地元の食について学ぶ取り組みを実施した。小学生のサポーターとして、旭川校生活・技術教育専攻菅野ゼミの学生10名が参加した。学生たちは活動初日から参加し、子ども達が食について考え、新作デザートのアイディアを出し、それをまとめて発表するという一連の企画のサポートを行った。今年度は「牛乳・乳製品」をテーマに、「クリーマリー農夢」「JA旭川青果物出荷組合連合会」「北海道菓子工業組合旭川支部」などの協力のもと、実際に農場に行き生きている牛に触ったり、牛乳・乳製品のパワーを学び、旭川産の野菜・お米・豚肉を用いた調理実習を行った上で、「牛乳・乳製品を使ったデザート」のアイディアを3グループで考え、「大福」「どら焼き」「マドレーヌ」をテーマに、市内の菓子店さんの協力により形にし、子ども達はパッケージやネーミングを考えた。さらに、9/14実施の旭川市での食のイベント「食ベマルシェ」での発表のための壁新聞づくりを通して、これまでの開発までの軌跡を発表し、それぞれのデザートのアピールポイントなどを発表した。「ダブルベリー大福」「北極ぐまどら焼き」「ふわふわマドレーヌ」の試作品を来場した方々にも食べていただいた。学生たちは、子ども達のアイディアや考えた事をうまく引き出し、発表練習を指導して、発表当日もサポートを行い、新作デザートを試作もステージ発表も</p>	

大成功に終わった。この活動の様子は、北海道新聞に4回にわたり紹介された。

### ②「フランス味覚週間“味覚の授業”視察」：

「味覚の一週間」は1990年10月15日、ジャーナリストで料理評論家のジャン＝リュック・プティルノー氏とパリのシェフたちが一緒になり、「味覚の一日」を開催したことに始まる。当時フランスでは、子ども達を取り巻く食文化の乱れが深刻な問題となっていた。次世代を担う子ども達にフランスの食文化をきちんと伝えようというプティルノー氏の思いを原動力とし、「味覚の一日」は年々その活動をフランス全土へと広げていったと言われる。1992年には、特定の層だけではなく、全国民がフランス料理という国家遺産の素晴らしさを発見、学習する場として、「味覚の一週間」という名称になり、一週間にわたって様々な催しが企画、開催されるようになった。2013年に24周年を迎えた「味覚の一週間」は現在、企業だけでなく、国民教育省、農業漁業省などの政府機関も参画する、国を挙げた「食育」へと成長している。毎年10月の第3週目に、フランス全土各地で討論会、関係施設の一般公開、市、農場見学などの多くのイベントが開催され、大勢の食の愛好家で賑わう。最近では日本でも、フランスでの実施のさらに1週間後に、全国各地で同様の取り組みが行われるようになってきている。味覚週間の目的としては、「消費者、特に児童・若者への食の教育と実習」「味や風味の多様性を提供」「食品の起源、品質などの情報提供」「職業と技能の伝承」「味わう喜び」「バランスのとれた食事が持続できるように促す」などがあげられており、何よりも「教育」を第一目的としている。そこで、産学官が一体となった国民的食育活動の主な活動の中でも一番教育的要素の高い、実際の味覚の授業 (Leçon de Goût) の視察を、フランス・モンペリエで行った。まずは、私たち大人に対して、味覚教育コーディネータによるレッスンが行われた。味の基本となる4つの要素(「塩味」、「酸味」、「苦味」、「甘味」)について、五感を研ぎ澄まして活用しながら、食材を口の中で舌でころがしながら、その食感と口に残った味、さらに口に含んだ後に飲み込む時の鼻に抜ける風味などについて、知識や味わうことの楽しさに触れる体験型学習に参加した。その後、子どもたちが普段よく食べているもしくは初めて食べる、製法や素材の違うチーズやパンなどを実際に食べて味わうことで、率直に感じたことや違いなどを互いに発表し合うことで、味についての子供達の理解と関心を促していた。感覚を研ぎ澄ませることにより、味わうことの大切さや食べることの楽しみを実感するための基礎が作られる。また、食べる楽しみを広げることもつながる。「味覚の授業」は、子ども達が「味覚」と向き合う機会であり、また味わう楽しみから文化の一端である「食」への関心を高めるきっかけともなり得る。食文化の担い手である子ども達が「食」への正しい理解と高い関心を育むことは、フランスはもちろん日本でも食文化のさらなる発展や良質な作物の生産の一助となると思われた。さらに、良質な食材を生み出す生産者やその仕組みについても視察を行った。AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne の略で、小規模農家を維持するアソシエーションのことを指し、小規模生産者と消費者が直接契約し、農産物を年間予約で共同購入することを指す)の活動、コース地方ロックフォール村におけるブルーチーズづくりおよびトール湖におけるカキの養殖の視察なども同時に行った。よい食材を育てる優れた生産者がいて、それを消費者が支えていく社会的な仕組みの在り方は、大変興味深いものであった。

### ③「文部科学省教科調査官による教育講演会」：

今後の教育改革上の食育の動向をとらえる上でも、文部科学省初等中等教育局教育課程課教科調査官・国立教育政策研究所教育課程研究センター教育課程調査官の筒井恭子氏をお呼びして、旭川市内小中学校の教員ならびに学生向けの講演会を、平成27年3月15日、旭川校を会場に開催した。

旭川市と食育に関連する産業界との連携で始まった、あさひかわ食楽探険隊の取り組みは、今年度で2回目を迎え、大学としてまたは教育大生として、食育の活動に関わる一つの新しいモデルが確立されつつあり、今後さらにその方向性を強固なものにしていけるものとする。また、海外視察で訪れたフランス味覚週間は世界における食育の原点であり、より良き厳選食材を国を挙げてあげて応援し守っていく姿、ならびに小学生など幼少期からの国(行政)と民間と学校が協働した食育の取り組みは、日本モデルとしても応用可能であり、特に安全・衛生面でも優れ、素材から食品加工までが見える食材豊富な北海道での実践は効果的であると考えた。

平成27年度プロジェクト計画	
<p>①旭川市内の小・中学校を中心とした学校教育における食育の実態調査とその学びに関するアクションリサーチの実践&lt;継続&gt;</p> <p>②学校＝行政＝民間協働で行う小・中学校を中心とした「おむすび」を題材とした旭川食育モデル授業の創造&lt;継続&gt;</p> <p>③平成28年度からの教養科目の「現代を読み解く科目群」として、「学校教育における食育（仮）」新設に向けて、カリキュラム検討を行う。ならびに旭川型モデル発信として、公開講座としての公開やe-learningとしての実施に向けての検討も行う。</p> <p>以上3点について、調査・実践の理論化の基礎を築いていく。平成26年度までの成果と課題を元に、大学における「旭川の食を育む学び」という講義と食育に関するe-learningの実施に向けての理論化と実践のための準備を行っていく。</p>	
成果の概要（平成27年度末見込み）	
<p>①旭川を中心とした「食育」の推進体制の確立</p> <p>②食育実践の理論化と評価指標の確立</p> <p>③「食育」で取り扱う内容および方法の検討と改善</p> <p>④教員養成系大学における共通科目としての「食育」講座の開設とその一般公開</p> <p>以上4点を目標として、本プロジェクトでは、教員養成大学における食育の理論化、および旭川市をフィールドにした食育モデル「旭川モデル」の創生を目的とする。またその成果を活かした大学での講義やe-learningの開設など、本学における教育実践と他地域への展開を目指す。</p>	
教育現場で活用可能な分野等（平成27年度末見込み）	
<p>小・中学校のみならず、高等学校を含めた教科指導や学校教育における食育展開として、教員が現場での実践や指導の際に利用可能である。また、教員養成大学として、学生指導における基礎科目として設置する。</p>	
進捗度	<p>3 ←番号を記入 1.順調に進んでいる 2.ほぼ順調に進んでいる 3.やや遅れ気味 4.遅れ気味</p> <p>本来は平成27年度から新設科目を実施する予定であったが、カリキュラムの大幅な変更などによって、またフランス味覚週間の視察によって、方向性を少し修正する必要がある、来年度以降の実施を目指している。その他はほぼ順調に進んでいる。</p>
成果の公表実績	
<p>平成26年度までの未公表研究成果に関しては、平成27年度の紀要またはHPなどで発表または公表を予定している。</p>	
添付資料	「文部科学省教科調査官による教育講演会」の実施要項
ダウンロード可能なドキュメント	「あさひかわ食楽探検隊」について <a href="http://www.asa.hokkyodai.ac.jp/news/general/000348.html">http://www.asa.hokkyodai.ac.jp/news/general/000348.html</a>
問い合わせ先	氏名：川邊 淳子 電話：0166-59-1269 E-mail：kawabe.junko@a.hokkyodai.ac.jp