

## 中期計画等実施経費による研究プロジェクト成果概要報告書

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・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
事業の進捗状況	
【平成25年度】	
① 「2013年“田んぼアート”田植え作業」	
期日：6/14（金）～15（土） 場所：旭川市東鷹栖（JAたいせつ倉庫前） 対象・参加者数：旭川市内小学生親子40組80名 内容：別紙参照	
② 北のめぐみ 食ベマルシェ2013 関連イベント	
「あさひかわ食楽探検隊（ぼくたち わたしたちの まるごと旭川ランチ）を考えよう！」 期日：7/25（木）または26（金）・8/7（水）・8/24（土）・9/7（土）・9/15（日） 場所：別紙参照のこと 対象：旭川市内の小学生4～6年生16名 内容：別紙参照	
上記2件に関しては、いずれも旭川市JAたいせつならびに保健所保健指導課栄養係との共同事業であった。産学官の連携を目指した足掛かり的な取り組みであり、理論化していくためには、次年度以降の実践も踏まえての継続的な分析をしていかなければならない。	
③ 平成24年度を中心に、旭川市内における行政主体の食育ならびに地域の学びの拠点である <u>公民館での食育について、実施状況を内容・対象・形態などの点からの分析</u>	
旭川市公民館14館14分館で、平成24（2012）年度に実施された公民館事業実施件数全311件のうち、食育講座は50件（16.1%）であった。また、講座内容は、調理を行う講座、自分の口に入る食物を自ら作るところから学ぶ農業体験、食物について学ぶ講座等があった。公民館別の食育講座実施件数を見ると、一番多かったのは、中央の7件であり、次いで江丹別が6件、東旭川・西神楽・永山が5件ずつ、東鷹栖・末広・春光台・神居および公民館事業課が3件ずつ、新旭川・愛宕が2件ずつ、一番少なかったのは、東光・北星・神楽の1件ずつであった。中でも、東旭川・西神楽・永山は、食育実施講座を含む全講座実施回数と延べ参加人数とも多く、子育てサロン・農業体験講座・市民講座で食育が実施されていたという共通点が見られた。これらの公民館は、公民館別食育実施講座件数の講座数と比較すると、比較的食育講座実施件数が多い館とほぼ一致していた。また、対象別講座件数を見てみると、一般向けが22件（44.0%）と一番多く、他の講座も保護者と子ども、高齢者等の幅広い世代を対象に、特定の年代の対象者に向けた講座も多く開催されていた。公民館が関連各所と連携して行った食育講座は、全体で15件（28.2%）で、市内や近郊の農家からNPO法人まで、様々な関係機関と連携を取りながら講座が行われていた。一方、共催なしの講座は35件（71.4%）で、公民館が独自で行っているものが多かった。しかし、公民館が独自に行っているとはいっても、外部から講師を呼んで講座を	

行っているものがほとんどであった。江丹別のそばや東鷹栖の米粉等、特産物がある地域では、地域の人材や食材等を有効に活用した地産地消の食育講座を行っており、講座内容に特色が見られた。

次に、公民館の施設・設備の規模や備品の有無では、各館によって大きく差が見られた。バリアフリー対応もおおよその公民館で設備はされているものの、その設備は館によって大きく差が見られた。東光公民館と江丹別公民館のように全館・全室がバリアフリー対応されている館や、障害者専用駐車場やトイレ、スロープだけでなく、点字ブロックや音声案内、盲導犬可、点字表示まで幅広く対応ができるようになっている東鷹栖公民館のように設備が整っている館もあれば、バリアフリー対応が入口のスロープのみの館もあった。他には、高齢者や乳幼児を連れた保護者にも利用しやすい作りとなっている、多用途トイレが設置されている公民館があった。

また、食育講座を行う際には、有効活用が期待される公民館の調理実習室も、東光・東旭川・西神楽には設置されていない。（但し、東旭川・西神楽には、併設している施設に調理実習室が設置されている。）たとえ調理実習室がある公民館でも、その稼働率は、一番高い神楽で34.9%で、他の部屋と比較するとかなり低く、あまり利用されていなかった。公民館自体の利用率が高く、使える部屋が足りない際に、調理実習室が本来の目的とは別の目的で利用されることがあることや、サークル活動での炊き出し等に利用されることもある。食育のためだけに調理実習室が使われてことは、さらに少ないことが予想される。

様々なテーマでの食育への取組や設備面が各公民館で整えられてきてはいるものの、公民館ごとに大きな差があることが分かった。今後の公民館における食育の展開として、地域や利用者の実情に合わせた、改善や展開が求められていくであろう。それには、定期的に現状と課題を把握し、より有効な食育活動が行われるよう、各所と十分に連携を図って改善を行っていくことが不可欠であると考えます。

#### ④ 東京ガス主催ユネスコ無形文化遺産登録記念シンポジウム「育み受け継ぐ 和食の未来」に参加・資料収集

次年度以降、旭川の重要な産業である農業の産物・米を中心とした「おむすび」をテーマとした食育の実践を産学官の協働で旭川市内の小・中学校で予定している。そのために、企業を中心とした産学官の実践・研究を先進的に行っている、東京ガスのシンポジウム（平成26年3月25日、東京）にて、和食を中心とした今後の展開の示唆を得るために参加し、資料収集を行った。

#### 【平成26年度】

##### ①「あさひかわ食楽探検隊」

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 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「食べマルシェ」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・ブ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ブ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み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、味についての子ども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にもつながる。「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考えている。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

た。

## 【平成27年度】

### ①「あさひかわ食楽探検隊」

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、旭川市内の小学生4～6年生を対象にして、農業体験や調理実習に参加して地元の食について学び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が参加した。今年のテーマは「トマト」で、トマト栽培などの農業体験や野菜についての学習、調理実習などの体験を通して農産物についての理解を深め、おいしいトマトの料理集を完成させた。また、2015年9月19日（土）の北の恵み食べマルシェ2015会場で成果発表も行った。

### ②「まちづくり人づくり食べ物づくり」

日本人の主食とされている「米」をメインテーマとし、農村地域（東旭川米飯地区）を会場に、食と命をテーマとした講演、ごはんをテーマとしたトークタイム、食育や農業に関する展示、おむすびの試食などを盛り込んだ、年齢を問わず楽しめる食育イベントを2015年10月3日（土）、ぴあふる岩山（旧旭川市立第四小学校）に開催された。その実施に当たってのサポートとトークタイムのコーディネートを行った。

### ③「稲作体験塾 in 旭川」

2015年9月27日（日）、上川郡鷹栖町の農家において、「稲作体験塾」を実施し、北海道教育大学旭川校の学生11名が参加した。本事業は、2007年度に相互協力協定を締結しているJAグループ北海道の協力を得て行われ、毎年札幌校で実施していたが、今年初めて旭川校で実施した。学生たちは、その稲穂を農家の方々の指導の下、鎌を使っての手刈りや、コンバインに乗り込んでの機械刈りを体験した。また、終了後は上川ライスターミナルに移動して施設見学をしたり、当センターの業務内容や取扱量についての説明を受けた。参加した学生からは、「将来教師になった時に今回の体験を子供たちに食農教育指導に生かしたい」などの感想があり、JAグループ北海道の方からも「学生たちが将来、子ども達に食と農の大切さを伝えてくれればうれしい」と語っていた。来年度はこの体験と今までの研究成果も踏まえ、まずは教育実践フィールド科目として講義に位置付け、今後はさらに現代的教養科目としての「学校教育における食育（仮称）」の立ち上げを検討していく予定である。

### ④「ESDの視点からの食育の展開」

附属旭川小の小学5年生を対象として、「ごはんのみそ汁」という家庭科における代表的な題材を基に、ESD（Education for Sustainable Development、「持続可能な開発のための教育」）の視点から検討し直すことを目指して授業実践を試みた。環境・貧困・開発といった様々な現代社会の課題を、自らの問題として捉え、多様な価値観と出会い、様々な解決方法を検討していくことで、子ども達が食から持続可能な社会を創造していくことを目的とした。全12時間の試行的題材であり、今後さらなる改善点もあるが、ESDの視点を踏まえたあらたな食育の可能性を見い出すことができた。現在はその授業分析・検討を行っている途中である。

### ⑤「子ども食堂の運営サポート」

様々な事情により、「食べる」という生きることににおいて基本的なことができていない子ども達がいる。その困っている子ども達を地域で支えようと、数年前から全国各地でNPO等市民が共感し合いながら、子ども達に低額または無料で食事を提供するという試みが始まっている。東京都豊島区にある要町あさやけこども食堂が最初の取り組みだと言われているが、札幌でも子ども達と一緒にご飯を食べるという取り組みがなされており、旭川市で初めて、2015年11月に北門児童センター（NPO法人ワーカーズコープ）、NPO法人親子寺子屋、短期大学部幼児教育学科の清水冬樹先生とそのゼミ生、地域の方たちの支援を受けながら、子ども食堂がスタートした。私達は、メニュー作成や実施運営サポートとして関わり、子どもの居場所づくりとしての在

り方を含めた検討をし始めたところである。次年度以降も、北星公民館の共催がとれたことにより、毎月1回のペースで実施していく予定である。

### 成果の概要（見込み）

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、昔は家族の中で伝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。

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。

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。

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してきた。具体的に目指した目標は、以下の4点であった。

- ①旭川を中心とした「食育」の推進体制の確立
- ②食育実践の理論化と評価指標の確立
- ③「食育」で取り扱う内容および方法の検討と改善
- 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

様々な実践主導型で行われてきた食育の理論化やその成果をいかに見取るのかと言った評価指標を生み出すのが、最初は課題であり目標ではあった。しかし、それにはまず、学校教育・行政・民間の連携の中で成り立つ食育の在り方を十分に検討する必要がある。日本はもとより、先進的なフランスの味覚週間の視察をはじめとした、世界の食育の実態を探ることはその意味で重要であった。さらに、それを食育として学校教育として根付かせていく場合、食料事情、飢餓や貧困、環境との調和などといった、ESD（Education for Sustainable Development、「持続可能な開発のための教育」）の視点から考えていくことは、これからの新しい食育を創生していくために、不可欠であるという結論に達した。人を育てる教員養成大学における食育の学びとその展開、旭川市をフィールドにした食育モデル「旭川モデル」の創生と推進への足がかりができ、e-learningの開設にはまだ時間がかかるが、講義などを通しての教育実践と他地域への展開を目指すことが可能な基盤を作ることができた。

達成度

2

←当初に掲げた目標、到達点や期待される成果に対する達成度を番号で記入。

1. 目標を達成した 2. ほぼ達成した 3. あまり達成できなかった 4. 達成できなかった

### 成果の公表の状況（予定を含む）

平成25年から27年の3年間の未公表研究成果に関しては、平成28年度の紀要または北海道教育大学学術リポジトリなどで、順次発表または公表を予定している。

また、日本家庭科教育学会第59回大会（平成28年7月）にて、成果の一部を発表する予定である。

教育現場で活用可能な分野等

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，教育実践フィールド科目および将来的には現代的基礎科目として設置する予定である。

配付可能な資料の有無

平成25年から27年の3年間の未公表研究成果に関しては，平成28年度の紀要または北海道教育大学学術リポジトリなどで，順次発表または公表を予定している。その後，リーフレットなどにして配付を予定している。

ダウンロード可能なドキュメント

平成28年度以降の展開予定

平成25年から27年の3年間の成果に関しては，平成28年度の紀要または北海道教育大学学術リポジトリなどで，順次発表または公表を予定している。その後，リーフレットや紙媒体などでも配付を予定している。  
 まずは，大学の教育実践フィールド科目として，平成28年度からはJAとの連携講義を展開していく中で，さらには，現代的教養科目としての講義設置を目指して，評価指標の検討をさらにしていく予定である。

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