

様式③

提出日 2017年 12月 22日

2017年度 琉球弧研究支援 報告書

研究テーマ「離島の小中学校における食育問題について～黒島小中学校の事例を通して～」

氏名：比嘉恵那(ひがけいな)、翁長結(おながゆい)、與那覇えみり(よなはえみり)

所属学部学科：人文学部 こども文化学科 三年

I. 初めに

今回、「離島の小学校の食育問題」について調べようとしたきっかけは、最近のニュースなどで「台風が多数発生し沖縄本島に甚大な被害が出た」というものをテレビや新聞で多く見かけたからである。台風の時期になると本島では食材を大量に買い込む姿が多く見られるが、そんな中、本島よりも物資や食材が少ないであろう石垣や宮古などの離島ではもっと深刻な問題となっているのではないか。そこから、教職関係の勉強をしていることもあり、離島の小学校の食育問題についても気になるようになった。しかし、メンバーには本島出身者しかおらず、離島の様子がわからなかったため、実際に現地に赴き調査することにした。

II. 研究の目的、動機

離島は本島と比べて様々な物資が乏しい。そんな中、離島では、子供の成長に最も重要な「食育」を学校はどのように扱っているのか。また、地域食材を学校給食はどのように扱い、それらはどういった役割を果たしているのか。黒島小中学校の「食育問題」を通して、これらのことを明らかにするのが研究の目的である。

III. 研究方法、地域、期間

研究方法：資料収集、現地取材

研究地域：黒島

調査期間：平成29年9月19日～9月21日

IV. 結果

黒島小中学校の生徒・教員数約30人の給食は、一人の調理士が調理している。一島一校であれば、単独調理を任される（給食センターがない）。献立については、本島と献立の組み方はあまり変わらず、竹富町が出した予定献立表に沿って給食を作っている。しかし、行事や材料の都合により献立の内容を変更する場合がある。学校給食の目標の中に「郷土料理を食することにより、郷土の良さ、伝統を理解する態度を育てる。」があり、地域に根付いた食育が敷かれている。しかし、黒島で育てられている食用の牛を「黒島牛」という名前を出さずに、「牛肉」として出す事があるという。そのことが分かったが、郷土への誇りを考えると疑問である。この他に郷土食材の活用という点では、牛肉以外に、アーサの名産地という事もあり、よくアーサ汁が提供される。また、地元の住民から差し入れとして、野菜を大量に貰う事もあり、その場合はそれらが給食まわされる。さらに、台風の際にメニューが代わる事がある（例：牛乳⇒麦茶）。食材が入手できなかったからである。

一昔前は、地域のお母さんたちが給食を作ってくれていたが、昭和56年から完全給食を実施。ランチルームがあり、小中学生と教員と一緒に給食を食べるようになっている。衛生面では、半年に一回県の衛生チェックがはいる。

給食時間では、「当番の児童」と「そのほか児童」というような区別がなく、みんな協力し合って活動するような形がとられている。

V. 考察、分析

結果から言うと、「本島と変わらない水準で給食は提供されていた」と言える。しかし、本島と比べると地元住民と学校の交流が盛んであるため、差し入れが給食になったりすることで、児童自身が食や地元に興味関心を向けやすい環境作りがされていた。また、「台風の影響により物資が少なくなる」ということは事実であり、本島に比べ課題は多くあるが学校全体で協力し合い、児童にとってより良い食育の環境作りをしていこうと日々努力している事が見受けられた。

VI. 今後の展望

今現在の日本は食料が豊富にあり、すぐに食べ物が手に入るような環境である。また、比較的安価で子どもでも手には入りやすいファストフードやインスタント食品の登場により、子ども自身の健康に影響を及ぼすような事象も出てきている。そんな食料が飽和状態にある今、学校では食育が重要視されている。食べ物が手に入る事がどれだけ大切なことであるか、食が自分自身の身体にどんな効果をもたらしてくれるのか、自身の住んでいる地域の食材は何かなどの、「食」に関する興味関心を児童に持ってもらう事が今後重要になってくると考える。そんな重要な食育を離島の学校ではきちんと日常生活と密接したものとして自然となされていた。このような食育の重要性を考えた学校の取り組みをどう

するかが、今後の課題である。

Ⅶ. 終わりに

私達は今回の事例を通して、改めて食育の重要性を考える事が出来た。当初、「離島の学校の食育問題」と聞いた時、真っ先に思い浮かんだのは「食料不足」といったものだった。食料が不足していて地元の食材で賄っているのではないかと考えていたからである。しかし、実際は本島と変わらない水準で児童に給食を提供していて、地元食材を扱う事に関しては食育の面でも教育の面でも本島の学校よりも濃いモノになっていると感じられた。今回の研究を通して、離島の食育問題は学校全体とその地元住民が一体となって解決へと導いているのだということを見定める事が出来た。

Ⅷ. 参考文献、調査協力

参考文献：「黒島小中学校教育計画」

調査協力者：竹富町立黒島小中学校の教員の皆さま

Ⅸ. 指導教員コメント

具体的に、黒島小中学校に出向き、食育の在り方に対する、実態調査を行っている点が、今回の研究の特徴の一つと言えるだろう。そのため、台風の時に、食材が入手できずメニューが変わったりするという状況や、地域住民からの食材の提供によりメニューが変わる場合があることも分かった。こうしたことは本島の街場の各小中学校の学校給食ではあまり見られない光景であり、離島やへき地の学校ならではの光景があるように思われる。そのような実態が見えるところが今回の研究の成果と言えるだろう。地域食材の活用も多くあり、郷土に対する誇りや愛情を持てるようにしているところも、離島の学校の特色であることが示されたように思われる。今後、他の小中学校の学校給食と比較していくと離島の小中学校の学校給食の特色がより明らかになるだろう。そうした研究を進めていくうえで、今回の研究は端緒となるだろうと思われる。今後の研究が楽しみである。