

## 沿岸地域における地産地消の推進と食育の実態に関する調査研究

### Research on the Promotion of Local Production for Local Consumption and the Actual Situation of Nutrition Education in Coastal Areas

○水谷海翔<sup>1</sup>, 山本和清<sup>2</sup>

\* Kaito Mizutani<sup>1</sup>, Kazukiyo Yamamoto<sup>2</sup>

Abstract: Teachers and students at elementary and junior high schools in coastal areas were surveyed with the aim of promoting the further nationwide introduction of local production for local consumption and nutrition education in elementary and junior high schools in the future. The results showed that while locally produced foods were used in school lunches in all schools, there were significant regional differences in the number of locally produced foods. We believe that the introduction of outside instructors and the expansion of hands-on experience are important to deepen students' interest and learning.

#### 1. 研究背景

現在及び、将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として、食育基本法が2005年6月に公布、同年7月に施行された。食育と通じて地域の食文化や伝統を次世代に伝えることも重要視されている。しかし、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を継承し、伝えている国民の割合は約43.9%であった。また、全国の学校給食で地産品を使用し、子どもたちに地域の食材や食文化を学ばせる食育基本計画が推進されているが、地域によってばらつきがある。福島県相馬郡新地町での地場産導入率は約72%に対し、東京都小平市での導入率は小学校31.4%、中学校31.7%である。また、石川県小松市の地場産の導入率は11.7%であった。この地産地消、食育の推進が求められている現状で食育に関する地域差が出ているのが課題点だと考える。

#### 2. 研究目的

本研究では、地域ごとに異なる学校給食への地場産食材導入率に着目し、沿岸地域における地産地消と食育の取り組みの現状を詳細に把握する。以上の結果より、この地域差が生じる原因を明らかにし、今後の地産地消と食育のさらなる全国的な導入促進の一助となる知見を得ることを目的とする。

#### 3. 研究方法

##### 3-1. 調査対象地

本研究では、調査対象地を文部科学省が提示している都道府県別の学校給食における地場産使用率に基づき、使用率の高い上位3県（山口県・島根県・鳥取県）

の市町と下位3府県（京都府・和歌山県・沖縄県）の市町を対象とする。調査地の概要をTable 1に示す。

Table 1. Outline of the Survey Site

山口県	小学校	15校	京都府	小学校	16校
	中学校	15校		中学校	14校
島根県	小学校	15校	和歌山県	小学校	15校
	中学校	15校		中学校	14校
鳥取県	小学校	12校	沖縄県	小学校	10校
	中学校	9校		中学校	10校
合計		81校	合計		79校

##### 3-2. 調査概要

対象地の小学校と中学校の教員、生徒にアンケート調査を行う。また、調査概要をTable 2に示す。

Table 2. Outline of the questionnaire survey

調査対象	小学校・中学校の生徒と教師
調査方法	郵送によるアンケート調査
調査内容	地産地消と食育の取り組みの現状把握
回収状況	小学校16/83(19%)・中学校15/77(19%) 計31/160(19%)
有効回答数	小学校16/83(19%)・中学校15/77(19%) 計31/160(19%)

#### 4. 調査結果及び考察

##### 4-1. 学校給食について

対象地の小学校・中学校のうち31校から回答を得た。いずれの学校でも地元産の食材が使用されているものの、地元産の食材数には大きな地域差が見られた。学校給食で地元産の食材が使われている数をFigure 1に示す。例えば、山口県ではネギ・キュウリ・ナス・トマトといった野菜やアジ・イワシの魚など種類豊富に使用されていることが分かった。一方で、京都府や和歌山県では地元産食材の使用数が少ないことが分かった。さらに、使用されていた地元産食材は梅やミカンといった季節限定の食材に依存している結果に

1: 日大理工・学部・海建 2: 日大理工・教員・海建

なった。年間を通じて安定的に供給される食材に限られていることが、地場産使用率の低さに繋がっていると考えられる。また、「以前は提供されていた地元産の食材がコストの制約で使用できなくなっている」という回答も得られた。地元産食材の供給状況が季節に左右されるだけでなく、物価の高騰も地場産使用率の低さに繋がっていると考えられる。また、地元産食材を使った給食の提供頻度についても上位3県では1~2週間に1回以上提供されている学校が複数存在し、特に山口県では「たべちゃろデー」「ながと食の日」などの特別行事が行われている。一方、下位3県では沖縄県の小学校1校が1~2週間に1回以上の頻度で地元産の食材を提供しているものの、地元産食材が提供されるのは少ない頻度という結果が得られた。この背景にも、季節や時期に応じた地元産食材の供給体制に課題があると考えられる。

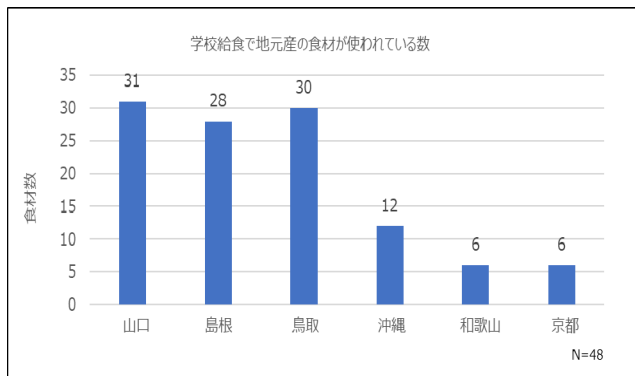


Figure 1. Number of local foods used in school lunches

#### 4-2. 地産地消の食育実施状況について

「食育に関する授業や活動を行ったことがありますか」という質問に対して93.8%の学校が行っていると分かった。多くの学校が学活、家庭科、生活科で1~2時間の授業を実施していた。また、「地元の農家や漁業者を招いて授業を実施したことはありますか」という質問に対して32.2%の学校が行っていると分かった。実施している学校は都道府県で偏りは出なかった。生徒の意見から「外部の方から生の声を聞く方が興味も湧くし学びが深い」という回答を得た。また、「地元産の食材を生徒が直接体験する機会はありますか」という質問に対して68.8%が「ある」と回答した。経験のある生徒は「食の大切さを学んだ」「サツマイモを植えて育てたのが楽しかった」という回答を得た。また、食育を実施していない学校は京都府に多いことが分かった。

以上のことから外部講師の導入や実地体験を増やすことで、学びの深さや食への関心がさらに向上する可能性があると考えられる。特に京都府などで実施率が低い

地域では、こうした活動の導入が効果的であると考えられる。

#### 4-3. 学校の地産地消への取り組みについて

「地産地消が推進されていることについて知っていますか」という質問に対して、教員の理解度が94%と高い割合であった。また、「地産地消に関する学校の取り組みが、生徒や保護者にどの程度浸透していると感じますか」という質問の結果をFigure 2に示す。食育が推進されている上位3県でも「保護者には取り組みが紹介程度にとどまっているためあまり浸透していないと感じる」との回答を得たことから、これは教育の一環として食育をとらえている教員と、家庭生活で実際に食材を使う保護者の間に存在する意識の差であるものと推察される。また「コロナ禍の時は実習がなかったため浸透しづらかった」という回答を得たが、新型コロナウイルスの規制も緩和されているため、今後取り組みが浸透していくものと考えられる。

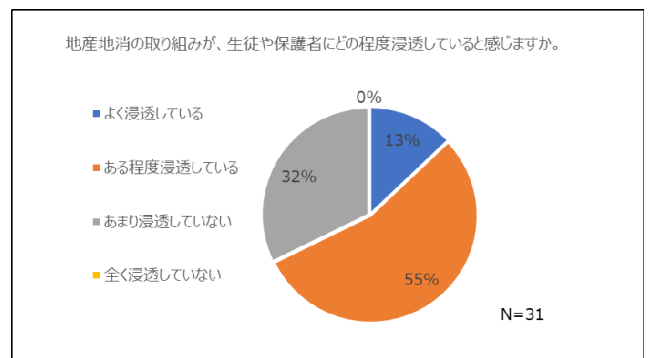


Figure 2. Penetration of local production for local consumption

#### 5. まとめ

本研究では、沿岸地域の小学校・中学校の教員、生徒を対象にアンケートを用いた調査を行った。その結果、給食に使用されている地元産の食材の数において、地域ごとに使用状況や食文化に違いがあることが明らかになった。地元産食材の使用や食育活動において、地域ごとの供給状況や物価の高騰が影響していると考えられる。また、生徒の興味や学びを深めるためには、外部講師の導入や実地体験の拡充が重要であると考えられる。今後はさらなる地産地消の食育に貢献する知見を得るため、アンケート調査の回収率を高め、詳細な分析を行い、研究精度の向上を図りたいと考える。

##### 【参考文献】

- [1]文部科学省:「令和4年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」, 2022年11月  
[https://www.mext.go.jp/b\\_menu/toukei/chousa05/eiyou/gaiyou/1406811\\_00004.htm#:~:text=%E7%AC%AC4%E6%AC%A1%E9%A3%9F%E8%82%B2%E6%8E%A8](https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/eiyou/gaiyou/1406811_00004.htm#:~:text=%E7%AC%AC4%E6%AC%A1%E9%A3%9F%E8%82%B2%E6%8E%A8)
- [2]都道府県食育推進計画データベース  
<https://www.shokuseikatsu.or.jp/kyougikai/index.php>
- [3]農林水産庁:「令和4年 農業総産出額及び生産農業所得」2024年  
[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka\\_gaiyou/seisan\\_shotoku/r4\\_zenkoku/index.html#:~:text="](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/seisan_shotoku/r4_zenkoku/index.html#:~:text=)
- [4]農林水産庁:地産地消(地域の農林水産物の利用)の推進 2024年  
[https://www.maff.go.jp/j/nousin/inobe/chisan\\_chisyo/index.html](https://www.maff.go.jp/j/nousin/inobe/chisan_chisyo/index.html)
- [5]小宮恵理子:「和食文化の保護・継承の取組」, 日本食品科学学会誌, 第67巻, pp.242-244, 2020年4月6日  
[https://www.jstage.jst.go.jp/article/nskkk/67/7/67\\_242/\\_pdf#:~:text=%E8%BE%B2%E6%9E%97%E6%B0%B4%E7%94%A3%E7%9C%81%E3%81%A7](https://www.jstage.jst.go.jp/article/nskkk/67/7/67_242/_pdf#:~:text=%E8%BE%B2%E6%9E%97%E6%B0%B4%E7%94%A3%E7%9C%81%E3%81%A7)