

時評

佐藤洋一郎 総合地球環境学
研究所副所長・教授



滋賀県のとある私立の中等教育学校が、食の教育に関してユニークな取り組みをしていると聞いて、早速訪ねてみた。

学校は美術を中心に芸術を通じて人格形成を図るといふ趣旨で設立されたもので、カリキュラムの中には農業や化

学肥料を使わない野菜作りなども含まれる。おもしろいのは、生徒たちは自分で作った野菜を、カリキュラムの一環として自ら調理することになっていると聞いた。

全寮制なので、もちろん食へのこだわりも視野にはいっている。しまのしまは、作のこ

学校給食

とから食育のことが一体化している。学院長の小倉一夫さんは、「こつとした活動を通じて子どもたちに広い視野でものごとを見る力を養いたい」と言っている。

似た取り組みは、米国でも盛んである。「タオ自然学」などの著作で知られる物理学者のF・カプラさんは学校給

食と農業体験を組み合わせた「エディブル・スクール・ヤード」という取り組みを全米で展開している。日本にもある学校農園と給食を組み合わせたようなものだ。

そこでは子どもたちがメニュー考案からその素材しへのまで担当している。それは、子どもたちが、食べるものが

どう作られるか、エコロジイの理解に少なからず役立っているという。

食育といつて基本的な営みは、日本ばかりか先進国の各国でいま、生産、流通、加工、消費といったプロセス

にバラバラにされてしまっている。関係者が、互いに顔が見えない関係にあるとい

うことだ。消費者にとつてはこのことが一層深刻だ。魚が切り身の格好で泳いでいると思っ

る子どもたち、ファストフードばかりの食生活に何の疑問も持たない大人たち。安さがすべてであるかの社会の風潮。これらはすべて、食べる

という営みの全体を、誰もがこころを考えている。

「食」の営み見直す場に

見失っていることから来ている。あふれる情報が、私たちの感覚を麻痺させる。

こつとしたことを、私は以前から指摘してきたが、それではどうすればよいかについてなかなか糸口を見いだせずだった。そこで出会ったのが、日米のこれら二つの取

り組みである。目からうろこ、といえは言い過ぎかもしれないが、ここ

まで浸透した、食に関する知の断片化の連鎖を断ち切るには、若い世代の食を、それこそ彼らの体験を通して変えてゆけしかない。そして

それには学校給食を通じた取り組みが有効であることに疑いはあるまい。同じようなこ

とを、公教育の場でも実践できないか。私は今、こつとしたことを考えている。

◇さとう・よういちろう氏 京都大学大学院農学研究科修士課程修了。静岡大助教授を経て2008年10月から現職。植物遺伝学専攻。著書に「稲の日本史」(角川書店)「コシヒカリより美味しい米」(朝日新書)など。

執筆者略歴