

## 離島における学校給食改善のための試み（第1報）

### ～沖永良部島における学校給食の抱える問題点と

### 小学生を取り巻く生活環境について～

常松 典子

#### I. はじめに

ここ数年、子どもの食生活の乱れが危惧され、特に食教育の重要性<sup>1～3)</sup>が唱えられるようになった。2005年には、食育基本法<sup>4) 5)</sup>が制定・施行され、教育現場では給食を媒体にした食農教育<sup>6)</sup>や食育が、益々盛んに行なわれるようになってきている。

食育推進基本計画検討会では、食育推進に当たっての目標として、学校給食に地元の食材を使うこと、郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れること<sup>7)</sup>を掲げている。

しかしながら離島の生活は、食材や物資のほとんどを、本土からの航路による船便輸送に依存している。そのため、自然災害などにより日常生活の大半を左右される。このようなことは、学校給食における地域格差にも影響を与えている。離島における学校給食の改善を図り、地域の特性を考慮した食育を教育現場で推進して行くことは、離島を抱える鹿児島県にとっても、大変意義深いことだと考えられる。

そこで今回は、離島の学校給食の現状を把握するため、本学地域研究所、総合プロジェクト研究で関わりのある沖永良部島を最初の調査対象地とし、現地調査を試みた。

本研究の目的は、以下の通りである。

- ①沖永良部島の地域的な特性を把握する
- ②沖永良部島に住む小学生を取り巻く状況を明らかにする
- ③沖永良部島における学校給食の現状を把握し、今後のあり方を検討する

#### II. 沖永良部島の概要<sup>8)</sup>

奄美群島は、奄美大島、加計呂麻島、請島、与路島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島の8島からなる。周辺国の支配を長期にわたって、受け続けてきた歴史を持ち、琉球王朝、薩摩藩、廃藩置県を経て鹿児島県となった。第二次大戦後は、8年間米国軍政下に置かれ、1953年に日本復帰を果たしている。

沖永良部島は、奄美大島の南西部に位置し、東西20km、南北10km、面積約93.65km<sup>2</sup>の島である。和泊町、知名町の2町から成り、人口1,5171人、世帯数は5,917戸である。

平坦地が多く、耕地(48.6%)に恵まれ、年間平均気温が22℃、温暖な気候と適度な降雨により、年間を通して農作物を収穫できる農業に適した島である。

主要産業は農業で、サトウキビ、ジャガイモ、サツマイモの他、ユリやフリージアの球根栽培、グラジオラスなどの花卉栽培、また、肉用牛など畜産業も盛んである。特に切花生産は全国的にも有名で、花の島として知られている。花卉の生産額は奄美群島全体の約

90%を占め、沖永良部島の農業生産額の約45%を占めている。このような農業が確立しているため、沖永良部島は、奄美群島の中で唯一、経済的に自立している島である。

沖永良部島の農家一戸当たりの生産農業所得<sup>9)</sup>は、和泊町252.7万円(24位)、知名町194.9万円(27位)と、鹿児島県内でも上位にある。兼業農家も多いため、一世帯あたりの所得<sup>10)</sup>が、奄美群島の中で最も高い島である。

### Ⅲ. 現地調査

#### 1. 調査方法

聞き書きによる面接調査法

#### 2. 調査対象者

①学校給食センター栄養士	3名	⑥農村婦人センター 指導員	1名
②学校給食センター長	2名	リーダー	4名
③養護教諭	8名	⑦郷土料理研究家	2名
④小学校長	3名	⑧沖永良部支庁農業改良普及センター	
⑤教育長	2名		1名
		<u>合計</u>	<u>26名</u>

#### 3. 調査期間

2005年3月および7月にそれぞれ3日間、合計6日間

### Ⅳ. 結果と考察

#### 1. 沖永良部島の地域的な特性

「1970年頃までは、沖永良部島でも稲作が行なわれていたが、国の減反政策によって、サトウキビへと転作が行なわれた。現在は島内全体で知名町に水田3haが残るのみである。しかし、この水田では現在、特産品の田芋が栽培され、稲作は行なわれていない。島内における稲作は、二校の小学校が食教育のためにもち米を栽培しているだけである。」(給食センター長, 栄養士, 校長)

「上城地区, 下平川地区には湧水が多く, 泉に集まって集落が出来ている。減反前は, 水田が最も多い地域であった。昔は子どもの水遊び場だった。」(教育長, 栄養士)

「都市部に比べ, 小中学生の塾通いは少ないものの, 教育に熱心な親が多く, 高校卒業後, 島外の各種学校に進学する子どもが約2/3である。学費に加え, 離島であるが故の交通費の捻出など, 他地域にない悩みもある。そのため, 米より収入のよい, 花卉栽培やジャガイモなどの換金作物に力を入れざるを得ない現状がある。」(栄養士)

「農繁期には, 農作業を優先し, 日の出とともに畑に出かけ, 日が暮れるまで農作業に従事する。そのため, この間の食事は, 弁当屋の弁当, スーパーの総菜の利用が頻繁になる家庭が多い。」(校長)

「兼業農家が多いため, 親たちは, 雇用勤務に加え, 農業, 子育て, 学校行事, 地域

行事と多忙であり、各家庭で食品の調理や加工に時間をかけるゆとりがない。したがって食事の多くの部分を、既成の食品に頼っているのが現状である。」（校長）

「子どもの起床時、両親ともすでに畑に出かけ、家にはいないことが多いため、朝食を食べない（食べられない）子どもが多い。」（養護教諭部会）

「夕食の時間帯も遅く、農作業終了後の20:00~21:00頃。子どもたちは、帰宅してから夕食までの時間が長いため、おやつの摂取量も増えるようだ。」（校長、教育長、養護教諭部会）

「1995年頃、夕食時間の改善を図るため、農村婦人センターでは『畑から少し早く帰って、食事を作ろう』という啓蒙活動を行なった。しかし、未だに改善されていない。」（元生活改良普及員、現料理研究家）

「大型スーパーのテナントでは、ハンバーガーやファーストフードを扱っている。しかし、独立したハンバーガー店がないことはこの島の特筆すべき特徴だと考えている。夜12時まで営業しているコンビニエンスストアが各町に1件ずつある。その他は、集落ごとに2~3件の小売店があるが、閉店するの代わりに早い時間帯である。」（学校給食センター長）

島に限らず、米の減反を奨励した政府が、現在は食料自給率の上昇と地産地消の推進を図っている。この2つの政策は逆行しているように思える。日本人の主食である米が、奄美群島で、ほとんど栽培されなくなったことは、稲作の過程を全く知らない日本人を生み出すことになり、食育の視点からも大きな問題であると考えられる。

大人たちは、子どもに良い教育の機会を与えるため、教育費の捻出を一番の目的とし、農作業を優先している。大学と専修学校への進学率<sup>1)</sup>を比べると、県平均では64.8%に対し、沖永良部島は78.8%と高かった。また、県外進学率は、県平均が41.3%であったのに対し、沖永良部島では83.3%と高率で、関西方面<sup>1)</sup>への流出が多い。

これらの報告は、沖永良部が教育熱心な土地柄であることを、裏付けるものである。

島民の生活時間は、農作業に合わせ大きく左右されている。亜熱帯気候のため、年間を通して日差しが強く、暑さが厳しい。そのため、農作業が朝方と日暮れ前後の涼しい時間帯に主に行なわれる。農作業に適した時間が、食事の時間と重なるため、子どもたちは朝食を欠食したり、夕食時間が遅くなると考えられる。子どもたちへより良い教育を提供しよう、という親心は、皮肉なことに子どもたちとのコミュニケーションの時間を奪い、食事作りがおろそかになる等、子どもたちの心身の健全な発達を阻害するような問題を生じさせている。

朝食の欠食や夕食時間が遅いという問題は、都市部の子どもたちと共通している。都市部では、子どもの塾通いや両親の共働きなどによって引き起こされていると考えられるが、沖永良部島では、大人の農業中心の生活リズムと、子供の学校生活中心の生活リズムの相違によって、同様の問題が引き起こされていると考えられる。

出来合いの総菜や市販弁当等、中食の利用については、実際に筆者も、沖永良部島の幹

線道路沿いに多くの弁当屋を見かけたことから、多くの人々に利用されていることを推測することができた。市販の弁当類は、日持ちを考え、味付けが濃くなっている場合が多い。購入頻度や量によっては、塩分・糖分の過剰摂取や野菜不足にも繋がる。弁当屋に対する健康的な弁当の開発のための提案、また、消費者に対しては、購入利用の際の工夫によって、どのように栄養改善が図れるのか具体的な情報を提供していくことが今後の課題であろう。

「親が農作業の合間に、畑で『10時と3時のおやつ』を摂る習慣がある。そのため、子どものおやつに対して、親は寛容な態度を取りがちである。農作業の重労働に、冷えたジュースは格別で、島内のお店のペットボトルの売れ行きは、スーパーの担当者を驚かせるほど好調であるという。親が、糖分の高いジュースを飲んでも『汗をかくから大丈夫』という誤った認識を持っている。」(養護教諭)

「島内ではシークァサーやタンカンなど、柑橘系の果物が豊富であるが、手作りジュースに加工する手間を考えれば、簡便なペットボトルを利用する状況も理解できる。また、このような果物は島ではありふれた食材であるため、わざわざ加工してまで食べたい、飲みたいという気持ちにならないのだろう。」(栄養士、養護教諭)

育ち盛りの子どもに市販のおやつを「食べるな」というのは、現実的ではない。また、大人にとって農作業中の水分補給や小休止は重要である。おやつは質を考え、量や時間を決め、より健康的に食べるための改善が必要である。また、手作りのおやつや、普段の食事作りにも多くの時間を割けない大人たちに代わり、子どもたち自身が簡単な調理技術を身につけ、自分で料理ができるよう、日頃から食事作りに参加させることも大切であろう。

6月から10月までの5ヶ月間は、平均気温が25℃を上回る沖永良部島では、十分な水分の補給が不可欠である。親子で、清涼飲料水の多量摂取がもたらす弊害等について学び、飲む量を決め、それ以外はお茶や水を飲む習慣を身につけさせることが重要である。また、環境に配慮し、ペットボトルの利用を極力控えることも必要であろう。家庭では、お茶を冷蔵庫に常備する習慣や水筒を使うよう、学校や地域で啓蒙していくことも有効ではないだろうか。

子どもの食事内容の改善のためには、親に対する、食生活に重点を置いた健康教育が必要である。家族全員で食生活改善に取り組める、適切なアプローチ方法と正確な情報の提供が必要であると考えられる。

## 2. 沖永良部島の小学生を取り巻く状況

「島内では三世代同居の家族や、核家族であっても祖父母の家が近く、子どもを預けられる環境にある。食事の仕度は、祖母によって行なわれる家庭も多い。しかし、当然ながら家庭ごとに子どもとの関わり方は異なる。」(養護教諭部会、栄養士)

「子育てしやすい環境が整っているため、兄弟は2~3人が普通で、4人というのも珍しくない。」(教育長、校長、養護教諭部会)

平成14年における全国の出生率<sup>1)3)</sup>は1.29であるが、沖永良部島の和泊町では2.42、

知名町では2.30と高く、全国でも出生率の高い自治体<sup>13)</sup>として、それぞれ6位と14位に挙げられている。

「小中学生を対象にした学習塾は、存在するが塾通いする子どもは、都市部に比べて多くはない。しかし、お稽古事（地元の踊りや三味線）、スポーツ少年団の活動が活発で、2/3の子どもたちが参加している。スポーツ活動は、地域の人々が中心となって行われ、野球、バスケット、剣道など、週3日、放課後を利用して2~3時間練習が行なわれている。よって子どもの身体活動量は、かなり多いと思われる。また、休日には試合が頻繁に行われるため、子どももおとな並みに多忙な毎日を過ごしている。」  
（校長）

「昔のように、子どもが家業や親の手伝いをしなくなっている。親も子どもを畑には連れて行かないという。それには農業が大規模化、機械化され、危険を伴うという理由もあるようだ。」（校長）

「各家庭によって状況は大きく異なるが、大半の家庭では、子どもを働き手としてみなしていない。農作業を手伝うことは稀であるし、家で食事の準備をすることもない。しかし、人を雇うほどの規模でない中堅の専業農家では、子どもも休日には働き手として朝早くから夕方まで、家族と一緒に農作業に加わる。」（養護教諭）

「多くの親が通学の送迎を自家用車で行なっている。そのため、子どもたちは徒歩で通学することが少ない。学校としては、犯罪を防ぐ意味では必要であるが、島の治安の良さを考えると、送迎は必要ないと考えている。また、子どもの健康、自立心の育成を阻害することにもなりかねないと考え、PTAの会合の度、保護者に対して、送迎を控えるよう注意を促している。」（校長、教育長、養護教諭部会）

「鹿児島県内のいろんな地域の小学校で勤務してきたが、島の子どもたちは、鹿児島本土の子どもに比べ、根っこが強いと感じる。簡単には弱音を吐かない。保健室にも、重病になるまで来ない。」（養護教諭）

「アジアから来日した女性との国際結婚も多いため、両親間のコミュニケーションが難しい場合、子どもが板ばさみとなって、情緒不安定になる場合もある。」（養護教諭）

平成16年時点で、沖永良部島の外国人登録数<sup>14)</sup>は116人である。フィリピンからが最も多く81人、中国と韓国がそれぞれ10人となっている。

我慢強い子どもほど、家族内での揉め事を一人で背負い込み、精神的に追い込まれる可能性もある。一番話を聞いてほしい家族が、早朝から夜間まで不在となれば、状況はより深刻になる恐れもある。送迎のわずかな車中の時間が、親子の貴重なコミュニケーションの場だとしたら、安易に送迎をやめさせることはできないだろう。

沖永良部島は、治安が良く、自然環境にも恵まれている土地であるにもかかわらず、島の子どもたちは、都市部の子どもたちと類似の生活を送り、親と過ごす時間が少ないなど同様の問題を抱えている。

今後は、島の子どもたちの心のケアにも、多方面から注意を向けていくことが必要であ

ろう。

### 3. 沖永良部島の学校給食の現状

沖永良部島の学校給食は、自校式で実施している施設はなく、全て島内にある2つの学校給食センターから提供されている。その食数は、和泊町学校給食センター約900食、知名町学校給食センター約800食、合計1,700食である。

島内の学校給食センターにおいても、他地域の学校給食と同様に、嗜好調査、セレクトメニュー、交流給食など、学校給食の改善に向けた試みや努力が行われている。

#### ①郷土料理導入について

「原型とは異なるが、具材を混ぜ込んで再度加熱する『鶏飯』の人気の高い」

「沖永良部島では豚骨は醤油味（鹿児島本土では味噌味）」

「島内では、サトウキビの絞りかすを利用して栽培したキクラゲ栽培が盛んである。生のキクラゲを佃煮風にして献立に入れている。」

「ひるあぎ（ニンニクの葉）は、ニンニクの茎ではなく、葉の部分を食べるところが沖永良部流」

「石川芋（里芋の一種）は皮離れがよく、調理作業性が良いため、重宝」

「ちきあげ（島かまぼこ）は、イカやエビのアレルギー代用品として便利」

「O-157事件（平成9年）以前は、サトウキビを15～20cmくらいの大きさにカットし、そのままデザートとして、給食に出していた。繊維を噛むので、今でいう『噛み噛み給食』に一役かっていた。」

「年中暖かい島では、農作物の収穫時期が他県と異なるものが多い。そのためジャガイモは10月～3月、冬瓜やカボチャは3月以降の給食に使っている。」

「特産のピーナツの収穫時期がちょうど夏休みのため、給食に出せないことが残念（虫食いもあるのでクレームがくるかもしれないけれど…）」

「肉ジャガのジャガイモを里芋に代えると、残食が増える」

「鶏飯」や「豚骨」のように、奄美群島の中でも、沖永良部島独自の料理方法があることや、全国各地の郷土料理・食文化を、島内の子どもたちに伝える機会として、給食を利用することは重要であるだろう。

和泊町、知名町の学校給食センターにおける平成17年度実施献立を調べた。各センターともに、約20種類の郷土料理が学校給食に取り入れられていた。今後、さらに積極的により多くの郷土料理を学校給食へ取り入れ、改善を図ることは可能であると思われた。島特有の野菜や食品についても、給食という生きた教材を使って、できる限り島の子どもたちに伝えていく義務があるだろう。

農作業で忙しい家庭や核家族の家庭では、郷土料理が食卓にのぼりにくいであろう。給食を用いて郷土料理や島の食材について紹介していくことは、子どもたちにとって、何よりの食教育であり、意味のあることだと考えられる。

#### ②離島特有の状況

「鹿児島からの物資輸送は、航路が唯一の方法であるため、船は島民の命綱である」

「冷凍品を含む日持ちの良い食材は、航路コンテナで2~3回/月納入する」

「牛乳も週3回鹿児島から船便でくる」（和泊町）

「台風時の停電では、牛乳を廃棄したこともある。」（知名町）

「昭和48年から平成14年まで、牛乳は地元のものが使えたが、牛舎の建て替えが実行できず、現在では鹿児島からの船便輸送に頼っている。」（知名町）

「台風情報を元に、業者が常に仕入れを多めにしよう配慮している」

「台風で材料が不足する場合は、冷凍食品や夏に収穫を迎える冬瓜を代用品として多用する」

上述のことは、島特有の状況であり、学校給食における地域格差を大きくしている原因の一つでもあると考えられる。島の人たちにとって、自然との付き合いは、当然のことと受け止められ、対処されてきているのであろうが、物資の輸送に大きな障害をもたない都市部の給食施設とは、大きなギャップがある。

このような学校給食におけるギャップや地域格差をなくすためには、輸送物資に頼らず、島の豊かな農業および漁業資源を十分生かせるような方策を講じることが必須である。行政および地域で、早急に検討していくべきことであろう。また輸送手段の面についても、航空便を含め、全国から協力が得られるようなシステムの構築が望まれる。

### ③地産品導入について

知名町・和泊町の学校給食センター及び沖永良部支庁農業改良普及センターで「地産地消の取り組みについて」それぞれの立場から見解を聞いた。

「地産品は、規格が一定でないため、調理の作業性が悪く、下処理に2倍の時間がかかる。」

「収穫量が予定使用量に満たないというリスクを伴う。(食数が少ない自校式施設ならば、可能かもしれない)」

「海が何日もしければ、魚が獲れず、安定供給できない。」

「かつて、地元のニンジンをも1ヵ月間仕入れることにしたが、掘り起こしてみたところ、実際には4日分の収穫しかなく、慌てた経験がある。(離島のため、代用食材がすぐに調達できる環境ではないため、冒険したくないというのが本音である。)」

「県本土の始良や隼人地区では、“老人会”が給食に提供する野菜作りを計画的にやっていると聞くが、沖永良部島では高齢者も換金作物である花卉栽培の担い手として働くため、給食用の農作物を作るまでに至っていない。」

「食数の少ない自校式であれば、地魚を取り入れやすい。しかし、食数が900食となると海に囲まれた島であっても、十分な供給ができない。また島内には、魚を切り身に加工する業者がないことが、地魚を導入できない大きな理由である。」

「沖永良部島特産のスモモをデザートにしたことがある。大方は良質でも、完熟のものと未熟のものが混入し、均一化を図るのは困難」

「マンゴーやパッションフルーツは、島内で収穫されるが、高価格のため、給食には不向き」

「村ごとに視察し、給食材料として納入が可能な農家を選択する努力をしている」

「かつて、給食用のパパイア、はんだま、カブの収穫に、センター員総出で手伝った経験がある」

「ある小学校では、収穫したジャガイモを毎年給食用として納入している（その収入20～30万円は、卒業記念品代に当てる）」

「以前、油揚げやさつま揚げは島内の店で発注していたが、現在は使用を取りやめている。狭い島内の人間関係を考えると、業者への衛生教育なども今後の課題」

「給食に使う米だけでも、また地元で作れたらいいと思う。年間の給食で使用する米の量は、沖永良部島全体で、年間約21tである。1ha当りの米の収穫量を約4.6tで計算すると、約4.6haの水田を復活させると賄え、二毛作なら2.3haという理屈になる。しかし、台風や害虫被害によるリスクも高いため、水田用の土地を提供し、米を納入してくれる農家を探すことは容易ではない。」

沖永良部島の農作物は多種にわたり、現在では“健康に良い”として全国的に注目されているものも少なくない。しかし現実には、地元の子どもたちの学校給食に加えることが困難な状況である。毎日の牛乳を船便に頼る必要がないよう牛舎を作る、近海の魚を切り身におろす施設を設ける、給食のない時期に収穫できる落花生を冷凍保存できる冷凍庫を設置するなど、島内で島の素材を用いて食品生産や加工が可能になる方法も考えていくべきではないだろうか。将来を見越した改善策を立て、少しずつでも実現可能になる努力は今後も継続していく必要がある。

また、島の発展や島民の暮らしを真に考えるならば、今後の島の農業のあり方について、真剣に考える時期にきているのではないだろうか。全国的には、環境や人に優しい持続可能な農業に転換する動きが広がりつつある。現在の日本の食糧自給率の低さを考えると、早急に対処していくべき時期がきているものと考えられる。

農業に適した沖永良部島の現状を考えれば、米をはじめとした島産の農作物が、毎日の学校給食で子どもたちに提供されることは、決して不可能なことではないだろう。

#### ④入札に関わる問題点

「地元の農産物を使うには、入札とのタイミングが合わない場合がある」

「入札からいつもの業者をはずすことは、申し訳ない気持ちになる。都合よく、困ったときだけ、業者に依頼するのは気が引ける。」

「島内では、気候的に葉物野菜（ほうれん草や小松菜など）の栽培が出来ないため、現在の納入業者との付き合いは、地産品を導入しても必要である。地産品を導入することで、仕入先が増えると、事務仕事が増えるため、複雑な気持ち」

「地産地消を取り組むためには、一ヶ所（組合など）で交通整理して欲しい。例えば100kgのニガウリを、3ヶ所に分けて発注手配するだけでも、現場は手一杯の状況に



陥る。」

沖永良部支庁農業改良普及センターが中心となって給食改善のための組織作りを開始し、各給食センターが毎月使用する野菜の種類と分量を提示している。これは、地元の農家が収穫できそうな作物については、地産品に切り替えができるよう協力体制を確立しようと努力した結果である。

しかしながら、万一収穫量が必要量に満たなかった場合、代替品の対応が遅れ予定通りの給食が提供できない大きなリスクを伴っているという。

学校、家庭、行政、地域を巻き込んで、地産品を学校給食に導入するための環境整備を行うことは、子どもだけでなく、保護者や地域住民の食事に対する意識を高めるきっかけにもなるだろう。学校給食における地産品の導入が、将来は、島内の農業や他産業においても改善や発展にも繋がって行くのではないだろうか。

これからの学校給食には、家庭の食生活を改善する動機付けとなる、食事の手本としての役割が、今まで以上に求められるであろう。学校給食で食育を実践していけば、子どもを介して各家庭の食生活にも波及し、変容をもたらすことが不可能ではないだろう。例えば、親が郷土料理を知らない世代であったとしても、学校給食で郷土料理を取り上げることで、子どもたちには生まれ育った土地の風土や歴史、文化を深く理解するきっかけを与えることができるのである。このような経験を持つことによって、子どもたちは地元に対する認識をより深め、その土地の特産品に愛着を持ち、さらには自分自身のアイデンティティをも確立していくのではないだろうか。学校給食に郷土料理を取り入れる意味は、非常に大きいものと考えられる。

## V. 結論

①生活物資の入手が困難となるため、離島の生活全体が、台風をはじめとした自然災害による船の欠航により、大きく左右されることが明確になった。

②都市部とは全く環境の異なる沖永良部島に住む子どもたちであっても、朝食の欠食、遅い夕食時間帯、清涼飲料水を含む間食など、都市部の子どもたちと同様の食生活に関する問題点を持っていることが明らかになった。

③沖永良部島の子どもたちは、習い事、課外活動など学業以外でも、都市部の子ども同様、多忙であることが明らかになった。さらに、家事の手伝いをしない、学校までの自家用車による送迎など、表面的には都市部の子どもと変わらない生活スタイルであることも明らかになった。

④子どもたちの食生活に関わる様々な問題は、沖永良部島の大人たちの生活リズム（農業中心）と、子どもたちの生活リズム（学校生活中心）のくい違いから引き起こされていることが推察された。

⑤沖永良部島の大人たちが、農作業重視の生活スタイルにならざるを得ない理由には、農業の大型化・近代化や子どもの教育費捻出など、複雑な事情があることが示唆された。

⑥沖永良部島では、学校給食に地産品を導入するため、地産品の安定供給を目指した計画生産の取り組みが行われていることが明らかになった。しかしながら、この取り組みに伴う協力者の理解、設備の必要性と確保、緊急時の代替策など、今後解決していかなければならない様々な問題点があることも明確になった。

## VI. 今後の課題

健康長寿の島と言われる奄美群島の一つである沖永良部島において、子どもたちの食生活の現状は、意外にも生活環境の全く異なる都市部の子どもたちと、多くの部分が類似していた。島の大人たちは、我が子に良い教育の機会を与えたい一心から農作業を優先し、その結果、成長期の子どもたちの食事作りや子どもたちとのコミュニケーションに必要な時間までも喪失している。

沖永良部島の農業は、奄美群島の中で唯一、沖永良部島を経済自立可能にしていると言われているが、換金作物重視で、島民の日常の食材は、大半を本土からの船便輸送に頼っている状況にある。豊かな農地や漁場を持ち、地産地消が可能な沖永良部島であるからこそ、このような矛盾は残念でならない。自分たちの食べる分を地元で作って、家族そろって安全な食卓がゆっくり囲める生活スタイルに戻すことは本当に不可能なのだろうか。大きな問題ではあるが、島民一人一人が、自分のこと、孫子のこととして、真剣に考えていくべきであるだろう。今後は、他県や国から同様の問題を改善できた等、情報提供を含めた支援も考慮に入れ、沖永良部島に最も適した農業と家庭生活のバランスを保つための改善策を講じていく必要があるだろう。

沖永良部島の子どもの食事内容改善については、家族ぐるみの健康教育計画が重要になるであろう。核家族化が進んでいるとはいえ、島内での暮らしは、未だに密接な人間関係をなしていることが推測できる。さらに、島には元気で知識豊富な高齢者が多い。時間のない親に代わって、地域の高齢者が、自分自身が実践してきた健康教育（ただし正確な情報を適切に指導できることが重要）を子どもたちに提供していくことは、そう難しいことではないと考えられる。今後は、地域の高齢者を巻き込んだシステム作りの検討も必要になるだろう。

沖永良部島の学校給食に関しては、地産品を導入するための環境整備をしていくことが、最も重要であろう。そのためには、学校、家庭、行政、地域を巻き込み、さらには他県からの情報を得た上で、物資輸送の方法も考慮に入れていく必要があるだろう。情報と流通の進歩が著しくなった昨今、船便のみに頼るだけでなく、物資輸送にも新しい道を考えていく必要があるだろう。

さらに、今後の学校給食に求められている大きな役割は、「家庭の食事の手本となる食事を提供していくこと」である。学校給食から子どもを介して、各家庭の食生活を改善し、多くの食情報を発信していくことに主きをおかなくてはならないだろう。

生まれ育った土地の風土や歴史、文化に深く関わるような学校給食であれば、子どもた

ちにとって、その食の経験は、将来、自分自身の故郷を思い起こさせる大切なものになるであろう。筆者自身は、今後も継続して、離島の学校給食に注目していきたいと考えている。

## Ⅶ. 謝辞

本研究の現地調査にあたり、ご協力いただいた和泊町および知名町学校給食センター、知名町養護教諭部会、知名町役場保健福祉課、和泊町および知名町教育委員会、農村婦人センター、沖永良部支庁農業改良普及センターの関係職員の方々、郷土料理研究家の皆様に、心から深く感謝いたします。

## 参考文献、参考資料

- 1) 社団法人日本栄養士会 子どもの健康づくりと食育の推進・啓発事業委員会：平成10年度子どもの健康づくりと食育の推進・啓発事業「乳幼児から健康づくりと食育推進のための基礎調査報告書」, p.3 (1999)
- 2) 財団法人子ども未来財団：平成14年度児童環境づくり等総合調査研究事業報告書 地域で支える児童参加型食育プログラムの開発に関する研究報告書, pp.7-17 (2003)
- 3) 加藤則子, 村田光範, 河野美穂, 谷口隆, 大竹輝臣：0歳から18歳までの身体発育基準について—「食を通じた子どもの健全育成（—いわゆる「食育」の視点から—）のあり方に関する検討会」報告書より—, 小児保健研究, 63, 345-348 (2004)
- 4) 森田倫子：食育の背景と経緯—「食育基本法案」に関して—, 調査と情報—ISSUE BRIEF—, 457, 1-10 (2004)
- 5) 食育・食生活指針の情報センター <http://www.e-shokuiku.com/kihonhou/>
- 6) 学校給食：615, pp.48-51 (2006)
- 7) 第3回食育推進基本計画検討会 食育推進基本計画に盛り込むべき事項(骨子)(案), pp 6-15,
- 8) 平成16年度奄美群島の概況, pp.11-15, 鹿児島, (2005)
- 9) 平成14年鹿児島県生産農業所得統計, p15, 鹿児島, (2004)
- 10) 平成14年鹿児島県統計年鑑, pp64-65, 鹿児島, (2004)
- 11) 鹿児島県教育委員会：教育行政データブック, P 11 (2006)
- 12) 沖永良部高等学校：平成13年から平成17年度卒業生における卒業後の進路状況について
- 13) 人口動態統計特殊報告, 平成10~14年人口動態保健所・市区町村別統計厚生労働省, (2004)
- 14) 平成16年度奄美群島の概況, p432, 鹿児島, (2005)