

校内の食育推進を活性化するための一研究

～「食育講座」の取組を通して～

地域教育支援部 研究主事兼指導主事 栗山 真美子

要約

平成 27 年度、京都府総合教育センターでは、校内の食育推進の活性化を目的に食育講座を実施した。全教職員を対象にした「絵本から学ぶ食育講座」、「和食に学ぶ食育講座」の 2 つの異なる切り口の講座を策定し、栄養教諭だけでなく、学校全体で食育に取り組む体制づくりに役立つことをねらいとした。本研究では、受講者が講座を通して重要と考えた内容や気づき、感想等が記載された受講報告を分析し、食育の推進に有効と考えられる研修のポイントを探ることを目的とした。具体的には、両講座の受講者 100 名を対象に、受講報告に記載された記述を K J 法(川喜田,1967)により分析した。その結果、校内の食育推進を活性化するためには、受講対象を全教職員に広げた上で、①様々な校種・職種の教職員が受講したいと思える多様な切り口の講座を策定すること②食に関する指導の目標(文部科学省,2010)を踏まえた上で、感性・感覚が活性化されたり、本物に触れたりできる体験的で魅力的な内容を取り入れることがポイントになり得ることが示唆された。次年度、京都府総合教育センターでは、これらのポイントを生かして、「絵本から学ぶ食育講座」、「和食に学ぶ食育講座」、「スポーツ栄養から学ぶ食育講座」を策定することとした。

キーワード：校内の食育推進、食育講座、絵本、和食、全教職員

1 問題と目的

平成 17 年に施行された食育基本法において「食」は、子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくために何よりも重要であるとの位置付けが明確にされた。さらに、教育関係者の役割について、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むことが示されている。また、「学校における食育の推進」は現行の学習指導要領総則に位置付けられ、全教職員の共通認識の下、教育活動全体を通じて組織的・計画的に取り組むことが提唱されている。さらに、第 2 次食育推進計画(内閣府,2011)のコンセプトに「周知から実践へ」があげられているように、今、学校現場においてもまさに実践的な取組の充実が必要とされているところである。

京都府においては「京都府の教育の基本的理念、施策推進の視点」である「京都府教育振興プランーつながり、創る、京の知恵ー」の中に「食育の推進」を盛り込み、食に関する指導の充実や地域の食文化などの理解を図る取組を推進している。その中で、スーパー食育スクール(S S S)事業、食育研修会の実施、食に関する指導充実事業等、様々な取組が行われている。

各学校では、栄養教諭・学校栄養職員を中心にした取組が展開されているところであり、学校教

育目標や校種間の連携を踏まえた食に関する指導・全体計画の作成、耕作・収穫・調理を体験させる実践型食育や外部との連携を図る食育、学校給食未実施の中学校や高等学校におけるあらゆる場面での食育、児童生徒による校種を超えた活動や教職員の情報交換などの取組を推進していくこと等が課題となっている。

これらの課題を踏まえて、さらに食育を進めていくためには、教職員一人一人が主体的に食育に取り組む研修の充実を図る必要がある。

当センターにおいても平成26年度から食育講座を実施しており、平成27年度は2つの食育講座を策定した。食育の推進のためには、「教育課程への位置付け（実施計画）」と「食育の授業の展開（実践と工夫）」が必要と考え、それぞれを講座の内容に含めることとした。また、学校全体で取り組むためには、様々な職種の教職員が関心をもって参加しやすいことが重要であると考え、「絵本」と「和食」を題材とする全教職員対象の講座を策定した。なお、講座はグレード化して、「絵本から学ぶ食育講座」（基礎・基本）と「和食に学ぶ食育講座」（推進）として実施することとした。

本研究は、食育講座の受講者を対象に調査を行い、食育推進に有効と考えられる研修のポイントを探るとともに今後の食育講座策定に生かすことを目的としている。

2 方法

(1) 講座の策定

| 講座名 | 絵本から学ぶ食育講座 | 和食に学ぶ食育講座 |
|-------|--|--|
| 開催日時 | 平成27年6月9日（火） | 平成27年8月3日（月） |
| 場 所 | 京都府総合教育センター北部研修所 | 京都府総合教育センター北部研修所 |
| 対 象 | 全教職員 | 全教職員 |
| 定 員 | 40名 | 40名 |
| グレード | 基礎・基本 | 推進 |
| 策定の意図 | 絵本は子どもに調理を体験させる際、子どもが楽しんで取り組める題材になり得ると考えた。このことは、京都府の課題の一つである「調理等を体験させる実践型食育の推進」及び食に関する指導の目標の一つである「食事の喜び、楽しさを理解させること」などにつながると考え、絵本を取り扱うこととした。 | 和食は、食文化や食に関わる歴史、各地域の産物、感謝の心、食事のマナーなど、食に関する指導の目標につながる内容を多く含んでいるため、受講者の指導力向上に役立つ題材になり得ると考え取り扱うこととした。さらにNPO法人日本料理アカデミー会員の日本料理人を講師とし、質の高い和食を体験することで伝統的な食文化に関する理解を深めることや京都府の課題の一つである外部との連携を図る食育の推進につなげることもねらいとした。 |
| 実施要項 | [講座のねらい] 教育活動全体を通じた食育の推進の必要性を理解するとともに、教材の活用に | [講座のねらい] 食育の目的と進め方を理解するとともに、講義・実習を通して食育に必要な知 |

| | |
|---|---|
| <p>ついて学び、食に関する指導の事例を通じて今後の食育推進の実践に生かす視点を見いだす。</p> | <p>識と技能を身に付け、学校における食育推進のリーダーとして実践力の向上を図る。</p> |
| <p>講義Ⅰ・実習（10:30～12:30） 「絵本から学ぶ食育の推進」 講師 総合教育センター所員 内容 学校における食育の一方法として、絵本を活用した取組について講義と調理実習を通して学び、食育の推進の基本を理解する。</p> | <p>講義Ⅰ（10:30～11:15） 「食に関する指導の進め方」 講師 総合教育センター所員 内容 関係法令、「第2次京都府食育推進計画」及び「食に関する指導の手引き―第一次改訂版―」を踏まえて学校教育における食育の在り方について理解する。</p> |
| <p>講義Ⅱ（13:30～15:00） 「絵本の世界から学ぶ食育」 講師 元大学教授 内容 絵本の世界の魅力を理解するとともに、絵本をはじめとする様々な体験を通じた食の在り方について学び、今後の実践に生かす。</p> | <p>講義Ⅱ（11:15～12:00） 「学校・家庭・地域が連携した食育の推進」 講師 総合教育センター人材育成支援室 内容 学校・家庭・地域が連携した食育の推進についてその方途を学ぶとともに、それぞれの立場に求められる任務と役割について理解し、自校での食育に生かす。</p> |
| <p>講義Ⅲ（15:10～16:00） 「学校における食育の推進の基本」 講師 総合教育センター人材育成支援室 内容 関係法令、「第2次京都府食育推進計画」及び「学校教育の重点」を踏まえて学校教育における食育の在り方について認識し、それぞれの立場に求められる任務と役割について理解する。</p> | <p>講義Ⅲ・実習（13:00～15:30） 「和食に学ぶ食育」 講師 NPO法人日本料理アカデミー会員の日本料理人 内容 世界遺産である和食を通して食育の目的と進め方を理解するとともに、講義・実習を通して食育に必要な知識と技能を身に付ける。</p> |
| <p>研究協議（16:00～17:00） 「学校における効果的な食育の推進」 講師 総合教育センター所員 内容 講義と実習を踏まえた研究協議を通して、効果的な食育の推進について理解を深め、今後の実践に生かす。</p> | <p>研究協議（15:45～17:00） 「学校における食育の推進の在り方」 講師 総合教育センター所員 内容 食育の推進について自校の課題を明確にするとともに、研究協議を通して、効果的な食育の在り方について理解を深め、それぞれの立場で今後の実践に生かす視点を見いだす。</p> |

(2) 講座の受講報告に記載された記述をKJ法（川喜田, 1967）により分析

ア 「絵本から学ぶ食育講座」

受講者が受講報告に自由記述した「各講義等の中で学んだ内容や感想」を、KJ法を活用して構造化した。テーマに関係があると感じられる記述内容をラベル化し、そこで得たラベル（以下、元ラベルと記す）に対して、京都府総合教育センター地域教育支援部6名で協議し、狭義のKJ法の手順で多段ピックアップ（96枚→67枚）を行い、構造図の作成を行った。

イ 「和食に学ぶ食育講座」

受講報告の記述を切片化し、KJ法に基づき、京都府総合教育センター地域教育支援部3名で協議し、第1表札を作成した。

3 結果

(1) 講座の実施

ア 実施日時

平成27年6月9日（火） 10:30～17:00 絵本から学ぶ食育講座

平成27年8月3日（月） 10:30～17:00 和食に学ぶ食育講座

イ 受講者の内訳

| | 絵本から学ぶ食育講座 | 和食に学ぶ食育講座 | 2講座合計 |
|-------------|------------|-----------|-------|
| 小学校教諭 | 11 | 27 | 38 |
| 中学校教諭 | 3 | 1 | 4 |
| 高等学校教諭 | 1 | 7 | 8 |
| 特別支援学校教諭 | 2 | 3 | 5 |
| 栄養教諭・学校栄養職員 | 15 | 13 | 28 |
| 養護教諭 | 3 | 1 | 4 |
| 学校図書館司書 | 2 | 0 | 2 |
| 幼稚園主任 | 1 | 0 | 1 |
| 事務職員（主事） | 1 | 1 | 2 |
| 小学校講師 | 2 | 2 | 4 |
| 中学校講師 | 1 | 2 | 3 |
| 小学校栄養教諭講師 | 1 | 0 | 1 |
| 合計 | 43 | 57 | 100 |

(2) KJ法による分析の結果

ア 「絵本から学ぶ食育講座」の構造図

得られた結果を、関係線を用いて図形化し、構造図を作成した。図解を図1に示す。なお、KJ法の図形化では図形化の過程で記入が必要である関係線の凡例を図解の右上に示している。

絵本で大当たり！

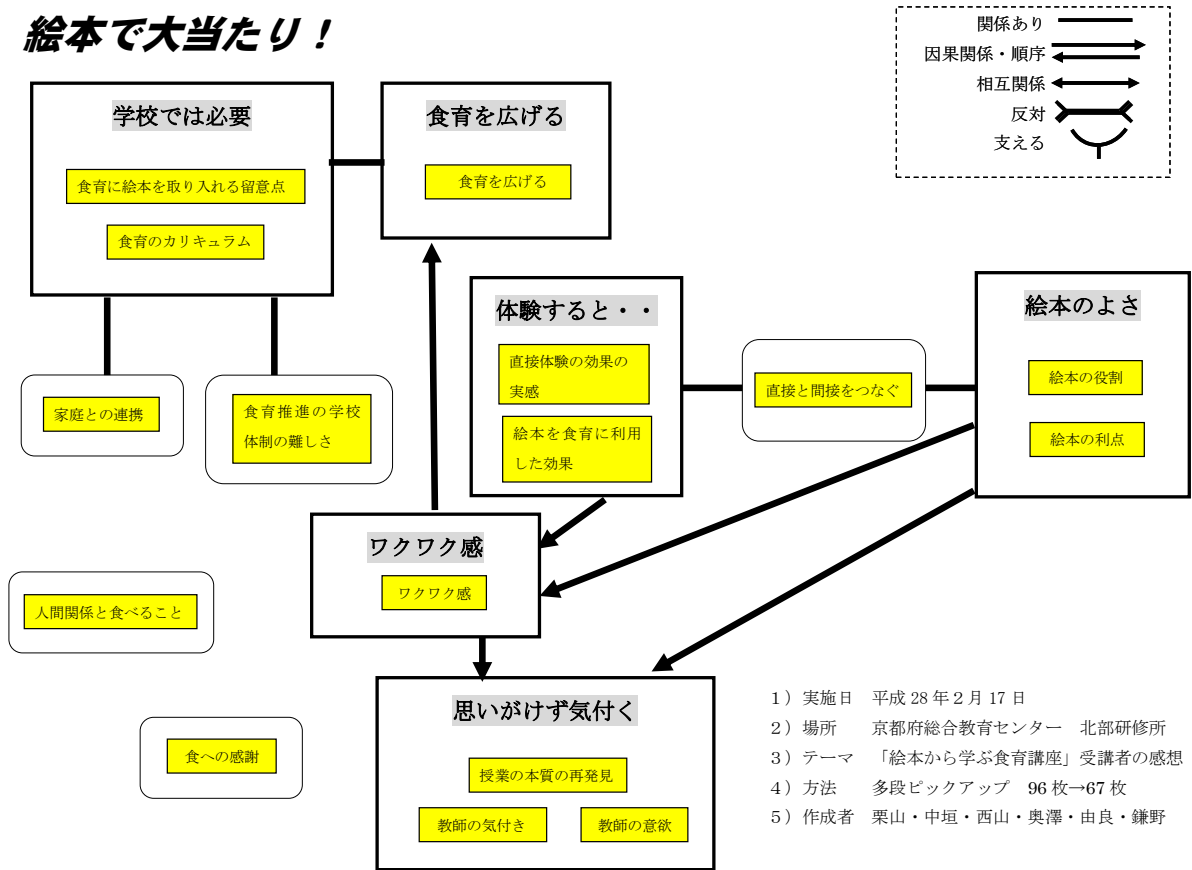


図 1 「絵本から学ぶ食育講座」受講者の感想：構造図

イ 「和食に学ぶ食育講座」の表札

| | |
|------|--|
| 質問項目 | 講義等について 実施要項の記載順に各講義等の中で学んだ内容や感想等を記入してください。 |
|------|--|

表 1 <全体的傾向 1 (講義Ⅲ・実習「和食に学ぶ食育」)>

| 表 札 | 切断された データ数 | 切断された データ数の割合 |
|-------------|---------------|------------------|
| だしのすばらしさ | 12 | 19.0% |
| 様々な感覚を働かせる | 12 | 19.0% |
| 日本の心を伝えたい | 9 | 14.3% |
| 和食文化の理解の深まり | 8 | 12.7% |
| 感謝の心を教えたい | 6 | 9.5% |
| 食育の実践への意欲 | 6 | 9.5% |
| 文化の伝承の重要性 | 5 | 8.0% |
| その他 | 5 | 8.0% |

第 1 表札数 8、切断されたデータ数 63

講義Ⅲ・実習「和食に学ぶ食育」に関する受講報告の記述は、「だしのすばらしさ」、「日本の心を伝えたい」、「和食文化の理解の深まり」に見られるような「和」に関する回答が46.0%であった。「だしのうまみをおいしいと感じられたら人生が豊か」、「和食は日本の文化であり、日本の心である」、「和食は、季節感や歴史、文化、人々の思いを大切にしたすばらしい文化」など「和」の文化のよさについての回答が見られた。「だしのとり方を様々な感覚で味わえる食育をしたい」、「日本のすばらしさを子どもたちに伝えたい」、「和食を通して『生きる力』、『感謝の気持ち』、『他人への配慮・気遣い』を子どもに伝える」など、「和」の文化のよさを子どもたちに伝えたいという回答も見られた。また、「様々な感覚で味わうことを学んだ」、「様々な感覚を使って自分で判断する力」、「様々な感覚を含め生きる力の学習を行う」など「感覚に働きかけること」についての回答が見られた。さらに、『和食』を通して日本のよさを伝えることを軸に学校での食育の推進、展開に大きなヒントになった」、「子どもに伝えたり体験させたりしたい」、「計画を見直す」など食育の実践への意欲に関する回答も見られた。

表2 〈全体的傾向2（研究協議「学校における食育の推進の在り方」）〉

| 表札 | 切断された データ数 | 切断された データ数の割合 |
|--------------------|---------------|------------------|
| 食育推進の視点・方向性の認識 | 18 | 30.5% |
| 食の指導に関するアイデアを見いだした | 13 | 22.0% |
| 連携の必要性 | 9 | 15.3% |
| 食育の意義 | 7 | 11.9% |
| 和食文化の理解の深まり | 3 | 5.1% |
| 感謝の気持ちを育てたい | 3 | 5.1% |
| その他 | 6 | 10.1% |
| 第1表札数7、切断されたデータ数59 | | |

研究協議「学校における食育の推進の在り方」に関する受講報告の記述は、「食育推進の視点・方向性の認識」、「食の指導に関するアイデアを見いだした」に見られるような「今後の実践」に関する回答が52.5%であった。「生活科や学級活動と関連させて食育を指導したい」、「常に食の視点をもって指導案を考えていきたい」、「地域の食材を教材に体験活動をする」など実践に向けて具体的な意欲が感じられる回答が見られた。「全職種の全校職員で継続的に取り組むことが大切」、「食育を組織的に展開していく必要がある」、「学校でやらなければならないこと」など学校における食育推進についての回答も見られた。また、「幼小中の発達を見通した食育の連携」、「栄養教諭、担任、担任外、一体となって進める必要がある」、「家庭と連携するとその可能性はさらに広がる」など「連携」についての回答が見られた。一方、「家庭教育の問題は解決が難しい」、「家庭により格差」というような食育推進に困難さを感じていると思われる回答もあった。さらに、「食べることはすべての基本という視点」、「食育とは使える学力をつけていく」、「食は人と人とのつながりをつくる」など食育の意義を見いだした回答も見られた。

4 考察

- (1) 全教職員を対象とした異なる切り口の講座の企画は、様々な校種・職種の教職員が食育講座を受講することにつながったと考えられた。
- (2) K J法による構造図や生成された表札、切断されたデータの割合からは次のことが考えられた。

ア 「絵本から学ぶ食育講座」の構造図から

構造図には、6つの表札とそれに関する3つの元ラベルが生成された。また、以上の表札や元ラベルと関連しない2つの元ラベルも生成された。

構造図から得られた結果を以下に叙述化し、その関連について述べる。叙述化では、表札を《 》、元ラベルを「 」で示している。

受講者は「絵本のよさ」を改めて見だし、食育に対する《ワクワク感》が引き出された。ここでいう《ワクワク感》は感性・感覚が活性化された状態であると考えられた。絵本の内容を調理実習で体験することは「直接（体験）」と「間接（体験）」をつなぐことになり、「直接体験の効果の実感」や「絵本を食育に利用した効果」を実感することになったと考えられた。さらに、《ワクワク感》が高まり《食育を広げる》意欲につながったことが示唆された。併せて、「家庭と連携」の必要性や「食育推進の学校体制の難しさ」はあるものの、食育は《学校では必要》と認識したことが《食育を広げる》意欲にもつながると考えられた。また、絵本の体験から、「授業の本質」に《思いがけず気付く》「教師の意欲」につながったと考えられた。

以上のことから絵本は、子どもや教職員が《ワクワク感》をもって取り組める題材になり得ると考えられた。このことは、京都府の課題の一つである「調理等を体験させる実践型食育の推進」及び食に関する指導の目標の一つである「食事の喜び、楽しさを理解させること」などにつながることを示唆された。

イ 「和食に学ぶ食育講座」の表札と切断されたデータの割合から

講義Ⅲ・実習「和食に学ぶ食育」に関する受講報告からは「和」に関する回答がおよそ半数見られた。その他、「感覚に働きかけること」、「食育の実践への意欲」についての回答が見られた。研究協議「学校における食育の推進の在り方」の報告からは、「今後の実践」に関する回答がおよそ半数見られた。

以上のことから、和食について、NPO法人日本料理アカデミー会員の日本料理人から直接講義を受け、伝統文化の技を目の当たりにし、自らも調理、試食するという体験は、日本人としてのアイデンティティを刺激し、「和」の文化の魅力に改めて気付くとともに、それを子どもたちに伝えたい、感性・感覚に働きかけることが大切だという気持ちを受講者に呼び起こしたと考えられた。受講者が講座を通して重要と考えた内容や気付き、感想等に和につながる内容（だし、和食、日本の心など）、感性・感覚に働きかけることが含まれることは、食育に関する指導の目標の「食事の重要性」「感謝の心」「社会性」「食文化」の観点と深く関わっており、食育の実践につながるポイントとなり得ることが示唆された。

- (3) 本研究のうち、K J法を活用する上で次のような課題が考えられた。今回の研究は受講者の感想をもとにしているため、分析に用いた情報は「絵本」や「和食」に一定の関心をもった教職員からのものであり、導かれた結果にはある程度の偏りがあると考えられた。

5 結論

「絵本から学ぶ食育講座」及び「和食に学ぶ食育講座」の2つの食育講座の実施から、校内の食育の推進を活性化するために有効と考えられる研修のポイントは、受講対象を全教職員に広げた上で、①様々な校種・職種の教職員が魅力あると感じ、受講したくなる多様な切り口の講座を策定すること②食に関する指導の目標を踏まえた上で、感性・感覚が活性化されたり、本物に触れたりできる体験的で魅力的な内容を取り入れることであることが示唆された。以上のことから平成27年度食育講座の策定で意図したことが適切であると確認できた。

次年度、京都府総合教育センターではこれらのポイントを生かして食育講座を継続する。「絵本から学ぶ食育講座」は、絵本に加えて、新たに人形劇の手法も取り入れ、幼稚園教諭、小学校教諭の受講を期待している。また、「和食に学ぶ食育講座」は、今年度同様、NPO法人日本料理アカデミー会員の日本料理人を講師に招き、だしを中心に実習も交えて和食の魅力について学ぶこととしている。新たに策定した「スポーツ栄養から学ぶ食育講座」では、中学校、高等学校の部活動顧問等の受講も期待し、さらに受講者のすそ野を広げることを目指している。このような異なる切り口の講座は、様々な受講者がそれぞれに魅力を感じ、興味・関心をもつと思われるとともに講座の中で感性・感覚が活性化され刺激を受けることで食に関する指導への意欲が喚起されると考えられる。このことは校内の食育推進を活性化し、学校全体で食育に取り組む体制づくりにつながると思う。

文献

- 川喜田二郎 1967 「発想法」 中公新書
- 食育基本法（平成17年6月17日 法律第63号） 2005 官報号外第134号
- 文部科学省 2010 「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」
- 文部科学省 2008 「小学校学習指導要領」
- 文部科学省 2008 「中学校学習指導要領」
- 文部科学省 2009 「高等学校学習指導要領」
- 文部科学省 2009 「特別支援学校幼稚部教育要領 特別支援学校小学部 中学部学習指導要領 特別支援学校高等部学習指導要領」
- 内閣府 2011 第2次食育推進基本計画
- 京都府教育委員会 2011 「京都府教育振興プラン―つながり、創る、京の知恵―」
- 中垣ますみ 小泉隆平 中川靖彦 吉田晴美 中江ひとみ 奥澤嘉久 2015 「高等学校における「別室登校」（保健室登校）の実態と課題―教育相談担当者を対象にしたKJ法によるイメージ抽出―」
- 中垣ますみ 小泉隆平 中川靖彦 吉田晴美 中江ひとみ 奥澤嘉久 2013 平成24年度「いじめ対策等生徒指導推進事業」報告書 児童虐待が疑われる場合の相談体制の現状と課題―教職員を対象にしたアンケートの自由記述をKJ法によるイメージ抽出―
- 今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議 最終報告 2013 「今後の学校における食育の在り方について」