

学校教育における地産地消の取り組み

－練馬区民にとっての練馬大根－

橋本 聖

筆者は小学校中学校の学校給食を通して、東京都練馬区の地産物である練馬大根を食べてきた。しかし、なぜ給食や総合的な学習の時間を通して地産物について学ぶのか疑問であった。本論では、学校教育に学校給食と総合的な学習の時間を取り入れる理由、その中で学校教育の与える効果・影響、そして地産物、地産地消への取り組みの3つを明らかにすることを目的にする。

先行研究から、学校給食を活用することにより、今まで口にすることがなかった地産物に触れることが可能となることが明らかとなった。さらに、総合的な学習の時間では食を通じた地域への影響、地産地消や地域を伴った学習へと広げることができ、学校教育と食育の関連から食への関心を必然的に作ることも把握した。

そこで、学校給食の中で地産物を生産する4人の農家と129人の喫食者に食育について調査した。アンケート調査から、喫食者は学校教育の中で地産物の影響を大きく受けていることがわかった。農家の「地産物を知ってもらいたい」という意見と、喫食者の「地産物を食べたことによって食への関心を持った、携わる職に就いた」といったアンケート結果から、喫食者と農家の思いに繋がりを見出すことができた。

2022年の9月から11月にかけて開かれた「練馬といえば！大根－練馬大根いまむかし－」に参加し、練馬大根の別の側面を知った。展示では、練馬大根の引っこ抜き大会、学校給食、練馬大根に関する授業を教育と融合することで食育に繋げる可能性を学び、他にも食事を通して地産物の希少性や美味しさを実感した。展示を通して地産物は商業面でも教育面でも活用でき、食を中心とした地域活動や積極的な関心を養うことができることを理解した。

練馬区の農業における現実と変化にも着目した。農地面積、農家数は大きく減少しており、農園数だけが増えている。都市化や環境問題が著しく進む中で、農園を活用して地域の自然に触れる体験が人気を呼び、活用方法が大きく変わる。この背景として家族が核家族化し、地産物について知るきっかけの1つが失われていることも指摘した。

本研究を通して、学校教育の中での食育は、喫食者に地産物を知るきっかけとして有効であり、同時に地産物を活用した給食を通して、喫食者に地産物への関心を持たせることも可能であることが明らかになった。筆者たちは地産物を通して、「食べる、学ぶ、触る」を体験することで様々な知識を貯え、これを未来につなげていかなければならない。