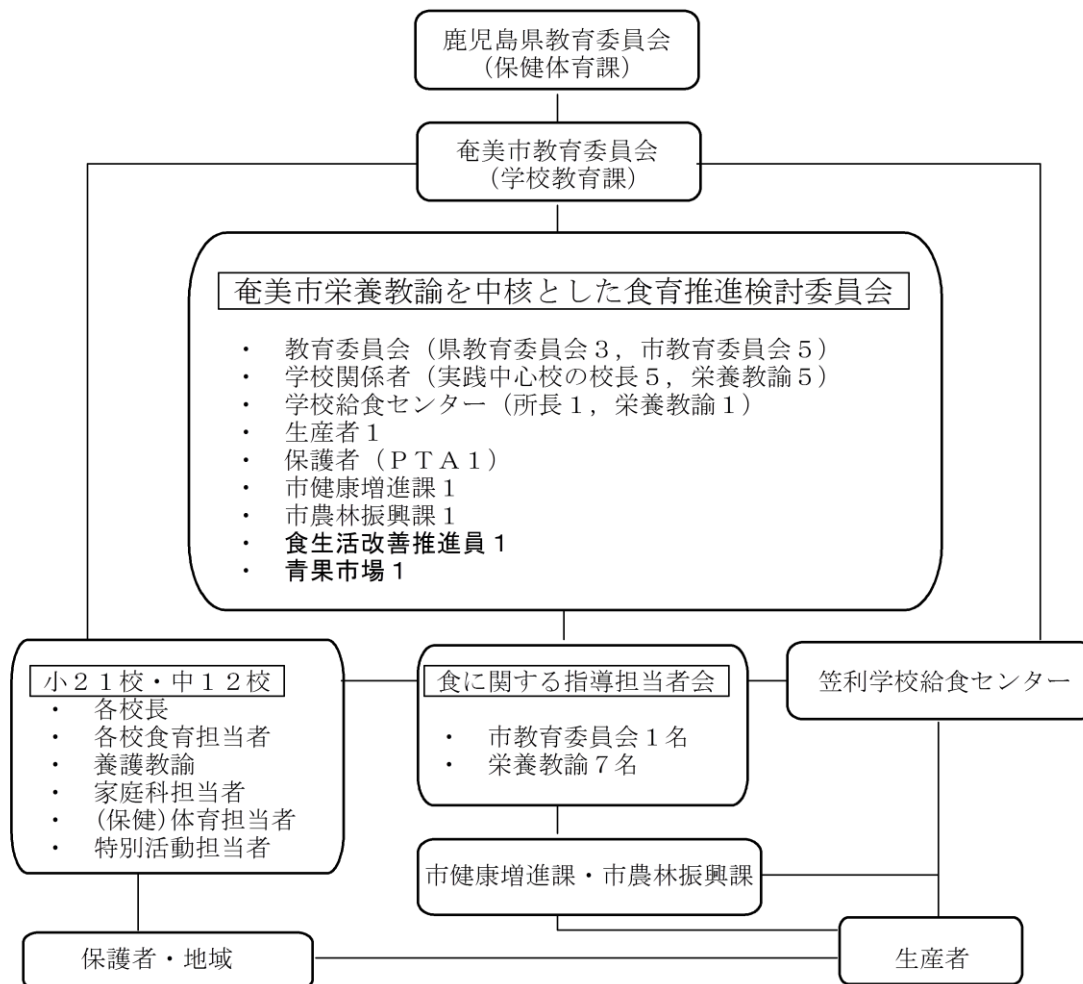


栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業結果報告書

都道府県名	鹿児島県
推進地域名	奄美市

1. 事業推進の体制



2. 事業内容

テーマ1 奄美の郷土料理・郷土素材を生かした食に関する指導の研究

1 奄美の郷土料理・郷土素材に関するアンケート調査の実施

市内全ての小学校6年生，中学校3年生を対象にして，奄美の郷土料理・郷土素材に関するアンケート調査を7月に実施した。昨年度9月に小学校5年生及び中学校2年生を対象に実施したが，昨年度の本事業に係る取組を経て，児童生徒の実態がどのように変容したかを確認するために，同じ質問紙を同じ対象者に実施した。

また，12月には小学校6年生，中学校3年生の保護者及び小・中学校教職員を対象にアンケート調査を実施した。保護者に対しては，昨年度と同様のアンケートを実施し，昨年度からの変容について分析した。教職員については，郷土料理・郷土素材，食に関する指導についての内容を問うた。

(児童生徒の実態)

昨年度の調査で児童生徒が「知らない」と回答した数が多かった上位3つの郷土料理・郷土素材について比較した。以下のとおり，「知らない」と回答した児童生徒の割合が減少した。(→の左が昨年度，右が今年度の割合)

【なりがゆ】 90%→71% 【ふるいき】 76%→63% 【まだ汁】 71%→49%
 【まこも】 92%→72% 【くわり】 89%→71% 【芋づる】 74%→65%

(課題)

これまでの取組により、昨年度と比較すると児童生徒の認知度が高まったことが分かった。今年度作成したカルタ等の教材を活用して、奄美の食文化の継承がさらに進むように指導の充実を図りたい。

(保護者の実態)

昨年度の調査で保護者が「知らない」と回答した数が多かった上位3つの郷土料理・郷土素材について比較した。「知らない」と回答した保護者の割合は若干であるが減少した。(→の左が昨年度、右が今年度の割合)

【なりがゆ】 24%→20% 【ふな焼き】 19%→17% 【まだ汁】 16%→13%
 【まこも】 28%→22% 【くわり】 25%→23% 【芋づる】 26%→26%

また、子どもたちに伝えたい郷土料理を問うたところ、以下のような結果であった。

【高値の料理】 鶏飯：95% 油ぞうめん：86% 豚骨煮：79%
 【低値の料理】 なりがゆ：16% ふるいき：28% やぎ汁：30%

(課題)

昨年度のレシピ集や「食育だより」により認知度は多少高まった。しかし、保護者に対して郷土料理・郷土素材を直接的に啓発する機会が十分ではなかったため、認知度の伸び幅が少なかったと考えられる。また、「子どもたちに伝えたい料理」では、「しっかりと味がついた料理」、「作りやすい料理」が高い値を示す一方で、「調理に手間がかかる」、「あまり美味しいとは言えない」と評価される料理については低い値を示した。今後は、親子料理教室の積極的な開催をはじめ、関係機関と連携し、その料理の価値を伝える取組が必要不可欠である。

(教職員の実態)

教職員が「知らない」と回答した割合が多かった郷土料理・郷土素材は以下の通りである。

なりがゆ：41% まだ汁：37% ふな焼き：35%
 まこも：60% くわり：56% 芋づる：43%

また、各校の指導で「課題だと感じていること」、「食育で重要だと考えること」について回答してもらったが、以下のような結果であった。

【指導上の課題】 偏食指導：74% マナー：66% 準備・片付け指導：36%
 【重要な事項】 感謝の念の醸成：80% マナー：56% 郷土の食文化：44%

(課題)

教職員において認知度が低い郷土料理・郷土素材は、児童生徒や保護者と同様の傾向が見られた。郷土料理等の継承については、保護者と同様、児童生徒に日常的、直接的に指導する教職員の役割が大変重要であると言える。各種研修会等の機会を活用し、教職員に対する啓発を十分に図っていく必要がある。

2 給食献立の工夫（「マンディ奄美の日」の設定）

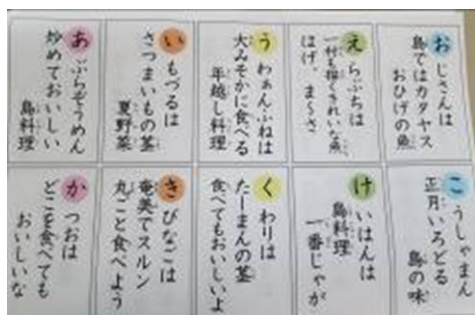
市栄養教諭部会で作成している標準献立で毎月1回「マンディ奄美の日」（※「マンディ」=たくさん）を設定し、奄美の郷土料理・郷土素材を取り入れたメニューを積極的に導入している。



郷土素材を取り入れた給食

3 「奄美の地場産物カルタ」の作成

郷土料理・郷土素材を児童生徒、保護者に広く知ってもらうために、昨年度はレシピ集を作成した。今年度はカルタを作成し、市内全小・中学校に配布した。来年度以降、各校の食に関する指導で積極的な活用を推奨する。



「奄美の地場産物カルタ」の読み札



「奄美の地場産物カルタ」の絵札

4 「奄美の郷土料理レシピ集」の増刷

昨年度、本事業で作成した「奄美の郷土料理レシピ集」を増刷し、各小・中学校に再送付した。今年度はレシピ集を活用した親子料理教室を実施する学校があったが、今後、各校での取組がさらに充実するように実践事例を紹介していきたい。

昨年度、レシピ集を発行してから関係機関や市民からの反応が非常に多かった。そこで、県立奄美図書館や奄美博物館といった機関へも配布し、市民を対象にした講座等で活用して頂くことになった。また、研修のために本市を訪問された愛媛県愛南町の栄養教諭にもお渡しし、レシピ集を活用し、奄美の郷土料理を紹介したいという声を頂いた。奄美の郷土料理が県外で知られることは、郷土料理に対する本市の児童生徒の自尊心を高めることにもつながっていくと考えられる。レシピ集を奄美市のホームページに掲載しているが、この事を島内外へもさらに周知していきたい。



奄美の郷土料理レシピ集

5 地場産物についての理解を深めるための視察研修

島の海産物が水揚げされる名瀬漁協を訪れ、季節ごとに水揚げされる海産物の種類や量等について説明を受け、地場産物の活用方法について研修を行った。併せて、島の野菜を栽培している農家を訪れ、生産方法について説明を受けるとともに、野菜づくりにかける想い等をインタビュー形式で尋ねた。これらの内容を「食育だより」に掲載し、郷土素材の良さを伝えることができた。



地場産物についての視察研修の様子

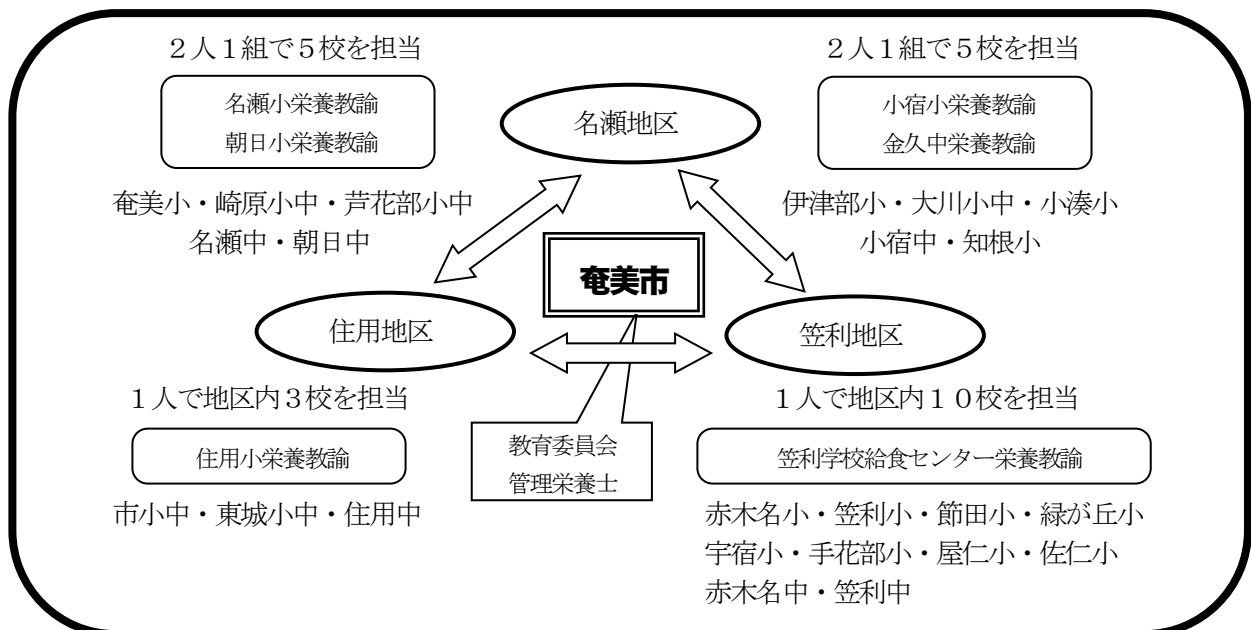
テーマ2 栄養教諭未配置校における食に関する指導の充実に関する研究

1 栄養教諭未配置校における「食に関する指導」体制の強化

昨年度、未配置校におけるリファレンス業務体制を整えたが、昨年度の体制をさらに強化するために、未配置校である市内全小・中学校に栄養教諭活用計画を提出させ、未配置校における食に関する指導を計画的に実施できるよう体制を整えた。また、本市教育委員会で管理栄養士1名を臨時的に雇用し、各校の学校保健委員会や学校行事等に講師として派遣した。下記の体制を強化することにより、未配置校における指導をスムーズに実施できるようになった。



未配置校での指導の様子



2 食育推進会議の実施

今年度初めに、市栄養教諭部会と未配置校の食育担当者が一同に会し、本事業の活動内容を確認した。前述した体制をスムーズに機能させるために、栄養教諭と各校の食育担当者の顔合わせをして、各校の課題についてグループ討議を行った。また、名瀬漁協や青果市場の関係者を招聘し、各関係機関が取り組む事業についてプレゼンテーションを行って頂いた。各校と関係機関が連携した親子料理教室を実施するきっかけをつくることができた。



巡回指導を受ける給食調理員の様子

3 学校給食における衛生管理を目的とした巡回指導の実施

栄養教諭未配置校における給食調理場の衛生管理を徹底するため、栄養教諭と保健所による巡回指導を行った。指導後の改善内容の具体例としては、腐食が見られる設備の修理が挙げられる。

4 食育講演会の実施

平成24年7月27日（金）に奄美振興会館において、奄美長寿食文化研究会主宰の久留ひろみ先生を講師に迎えて、「奄美から長寿食文化の発信」という演題で食育講演会を実施した。奄美市小・中学校及び学校給食センターの栄養教諭・給食技師、奄美市食生活改善推進員、市健康増進課、市農林振興課などを対象として、約120名の受講者があった。併せて、名瀬保健所の衛生業務係長の講話も実施し、衛生面についても研修した。



健康増進課との共催による食育講演会

また、平成25年2月19日（水）に名瀬中央公民館ホールにおいて、

香川県綾南町立滝宮小学校の元校長であり、「弁当の日」の提唱者である竹下和男氏を講師に迎えて、「弁当の日と子育て」という演題で食育講演会を実施した。7月の講演会対象者の他に、市内小中学校、幼稚園及び保育園の食育担当教諭を加えたメンバーを合わせた約100名が参加した。

この講演会は市健康増進課との共催により実施した。健康増進課の予算を活用した取組であり、関係機関との「横のつながり」により実現できた講演会であった。本事業により創出された関係機関の「つながり」の成果の一つであると言える。

テーマ3 感謝の心・自尊感情を育てる食育の推進に関する研究

1 食育先進地視察研修

平成24年8月8日（水）～9日（木）に、霧島市にある「霧島食育研究会」と熊本県人吉市立相良南小学校の2箇所にて3名の栄養教諭を派遣し、地場産物の活用、食育に関する特色ある取組等について研修を行うことができた。



相良南小学校での研修の様子

2 食育だよりの発行

昨年度に続き、今年度も9月に第1号、3月に第2号を発行した。今年度の第1号は、地場産物の生産者に対する感謝の念を醸成する視点で作成した。また、第2号では、奄美の郷土料理の一つである「なりがゆ」の歴史的・文化的背景を紹介した。児童生徒、保護者及び教職員全てにおいて最も認知度が低い「なりがゆ」の価値を再認識してもらう有意義な紙面となった。食育だより第1・2号共に、奄美市内全小・中学校の児童生徒及び教職員に配布した。



食育だより第2号(表面)



(裏面)

3 親子料理教室の実施

保護者に郷土料理・郷土素材を知ってもらい、親子の親睦を深めることをねらいとして料理教室の開催を推進した。朝日小学校の事例では、レシピ集を活用し、「奄美の鶏飯」、「芋づるのきんぴら」、「はったいこもち」を作った。

テーマ1～3に共通する具体的取組

○ 食育推進検討委員会の実施

昨年度のメンバーに、食生活改善推進員代表及び市青果市場代表者の2名を新たに加えた総勢26名の委員で構成した。第1回を7月、第2回を12月、第3回を2月に実施した。前述したように、本委員会により関係機関との連携が強化されると共に、共催による事業を創出する機会となった。

○ 奄美の郷土料理・食に関する指導についてのアンケートの実施

1回目を7月、2回目を12月に実施した。小学校6年生、中学校3年生の児童生徒及びその保護者、さらに教職員を対象に実施した。アンケートにより、昨年度からの取組を検証し、今後の食に関する指導にとって大変有意義であった。

○ 「郷土料理・郷土素材カルタ」・「奄美の海産物ポスター」の作成

郷土料理・郷土素材についての理解をさらに深めてもらうことを目的として、レシピ集に続き、カルタとポスターを作成し、市内全小・中学校に配布した。



「奄美の海産物ポスター」

○ 食育だよりの発行及び配布

9月に第1号、3月に第2号を発行し、市内全小・中学校の保護者及び教職員に配布した。

本事業における評価指標と考察

(本事業における評価指標) ※斜線部はデータを取っていない。

指 標	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度
朝食欠食率 (% 左:小6・右:中3)	14.6 19.4		2.0 9.0	5.0 8.0
地場産物活用率 (%: 県内産・島内産含む)			50.5	57.0
残食率 (%)			1.6	0.75
栄養教諭未配置校でのTTの実施状況 (回)		16	30	56

(考察)

関係機関との連携が強化されたことにより地場産物活用率がアップした。また、前述した「マンディ奄美の日」等の取組により残食率も低下した。一方で、小学生における朝食欠食率が増えた。この数値は、保護者の意識も関係するものであり、保護者向けの食育の機会が十分ではなかったためであると推察される。今後は、保護者対象の研修会等における栄養教諭の活用のあるり方を検討していく必要がある。

本事業の成果

- レシピ集の作成、給食献立への活用等を通して、郷土料理・郷土素材に対する認知度が着実に高まっている。また、マスコミを通じて各教材を広く周知することにより、市民に対して食育の意義を再認識させる機会となった。
- 生産者の想いや食に関するマナー、郷土料理の歴史等を食育だよりで伝えることにより、児童生徒や保護者が郷土料理・郷土素材の良さを再認識する機会を提供することができた。
- 本事業を通して関係機関と連携した取組が充実するようになった。(地元漁協との共催による「島の魚でオリジナル料理コンテスト」や市健康増進課との「食育講演会」の実施等) 児童生徒だけでなく、市民全体に対して郷土料理や素材に対する興味・関心を喚起することができた。

今後の課題(今回の事業を実施した結果、新たに見えた課題)

- 奄美の食文化の継承や食育の充実を推進するためには、保護者や教職員向けの学習会、研修会が不可欠である。食育担当教諭研修会やPTA行事等の場で、どのような取組が可能であるか検討し、実践していく必要がある。
- 本市においては、台風等の自然災害が郷土素材の活用にマイナスに作用するケースが多い。地元漁協や青果市場等の関係機関と今後も連携し、郷土素材の確保について支援を受けていく必要がある。
- 関係機関の支援により、生産農家や漁師等の「ゲストティーチャー人材リスト」を作成するとともに、これを活用して、市内小・中学校における食に関する指導の充実を図る必要がある。