

「食育基本法」のねらいと今後の展開

的場 輝佳

Written by Teruyoshi Matoba

今日、わが国においては、世界に類を見ないほど豊富な食材が流通していて、欲しいと思えば何でも手に入る。極めて豊かで恵まれた食環境“にある。しかし、国民は飽食を謳歌して、一見、心身共に健全な生活を営んでいるように見えるが、食生活において看過できない深刻な問題がある。その第一は、幼児や児童・生徒に見られる個食や孤食、偏食や欠食など、家庭での食卓を介した家族間のコミュニケーションが欠如し、子どもたちの健全な成長や人格形成に支障があることである。第二は、食生活の乱れに由来することで、若年層（特に、女性）が低栄養状態にあること、壮年層に肥満やメタボリックシンドロームなどをはじめ、生活習慣病の発症増加が危惧されることである。さらに、世代を超えて、健康食品を過信し、サプリメントに依存する異常な食行動が見受けられることも見逃せない最近の問題である。

このような背景の中で、特に、子どもたちの生活の乱れを憂慮して、二〇〇五年五月、議員立法で「食育基本法」が成立、同年七月に施行された。本法律の前文（一部抜粋）に、“子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。食育を、生きる上での基

本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づける“と、子どもたちへの食教育の重要性を述べている。また、“食育はあらゆる世代の国民に必要なものである“と国民の健康増進の啓発をも意図している。

さて、「食育」の用語は、いつ誰が言い始めたのだろうか？明治三十一年石塚左玄の『通俗食物養生法』に最初に出てくる。しかし、よく引用される「料理心得の歌、“小児には徳育よりも知育よりも体育よりも食育が先き“」は、明治三十六年、村井弦齋が書き上げた料理小説『食道楽』（全四巻…春の巻、夏の巻、秋の巻、冬の巻）を一冊にまとめた『増補注釈 食道楽』（合本、明治三十八年出版）の付録に、弦齋自身が新たに詠んだ「料理心得の歌」に出てくる。オリジナルの「秋の巻」の“食育論“（二四二〜二四五頁）の項には、小児に対する食育の意義を説いている。

このように「食育」という用語は明治時代から既にあった。しかし、一〇〇年もの間、この用語は忘れられて、『広辞苑』をひいても「食育」は出てこないほど認知度が低かったにもかかわらず、最近では、いろんな人が食育を語り、まるで流行語のようにささげられている。近年、世間に広まるきっかけを作

ったのは、食生活・健康ジャーナリスト砂田登志子氏だとされている。政府は食育の英文を“Food Education”ではなく“Shoku Iku”にする考えである。

政府は「食育基本法」を実行に移すために、二〇〇六年三月に「食育推進基本計画」を食育推進会議で決定した。毎年六月を「食育月間」、毎月一九日を「食育の日」と定め、同年四月から食育が動き出した。基本計画は、「食生活指針」(二〇〇〇年決定、文科省・農水省・厚労省)の趣旨に沿ったもので、学校や保育所、地域や家庭で、健康増進はもちろんのこと、家族の団らんや人間関係の融和、郷土の食文化の継承、地産地消活動、食料の自給率や食の安心・安全性、料理の楽しさなど、国民が生涯にわたって健康で豊かな人間性を育むため、「食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」広汎な国民運動として展開することを目指している。

食育推進の担い手は、教育機関、行政機関、民間企業はもとより、農林漁業関係者、NPOなど各種団体などで、それぞれが個別にまたは相互に連携して活動することを求めている。昨年四月から公的機関で活動を実施する旨、政府から通達されたが、現場ではプログラムの具体化や実施に戸惑いがあり、必ずしも統一された活発な運動とはなっていない。市町村では、市民向けに「健康増進のための講演会」や「料理教室」などが開催されている。また小学校では、かなり以前から学校給食をはじめ、授業(総合科目や家庭科)の中で、地元の食材に触れて調理をするなど郷土の食文化を学ぶ時間を設けており、これをさらに継続発展させているところも多い。食品企業が小学校で伝統食品について教えているケースもある。

ここで、昨年スタートしたユニークな食育プログラムを紹介

介したい。京都市教育委員会は、京都の料理人が主催する日本料理アカデミー(理事長・菊乃井主人・村田吉弘氏)と連携して、「日本料理に学ぶ食育活動」を小学校の教室で展開している。料理人が“京料理の真髄”と“本物の味”を伝え、子どもたちに食の大切さを認識し自ら生きる力を身に付けてもらうことがねらいである。料理人たちの匠の技と熱意に、子どもたちは生き生きとした反応を示す。

昨年十一月、日本食育学会が設立され、学会活動としてもスタートしたが、どのような方向に進むのかは試行錯誤の中にある。食育がカバーすべき範囲は、子どもから高齢者まで、健康増進や食文化、地産地消や食の安全性、家族関係など限りなく広い。

子どもたちが食材に触れ、調理を体験して食の大切さを実感することこそ、栄養教育や躾教育よりも“先き”に位置づけるべきものである。子どもたちが本能的に食の大切さを身に付け、大人に成長していくことが食育の基本である。「調理のススメ」を勧めたい。

的場 輝佳 (まとは・てるよし)

関西福祉科学大学教授、奈良女子大学名誉教授、日本調理科学会副会長、日本食育学会理事、日本料理アカデミー理事。専門は食品化学、調理科学。1972年京都大学大学院農学研究科博士課程(農芸化学専攻)修了。京都大学食糧科学研究所助手・助教授、奈良女子大学生活環境学部食物科学専攻教授などを経て現職。著書は、『食品加工学』(共著、南江堂)、『西洋料理のコツ』(共著、学習研究社)など。