

学校給食の食器具に関する食育の視点からの一考察

辻 重利* 宮城 重二*

A Study on Tableware Used in School Lunches -From the Viewpoint of Food Education-

Shigetoshi TSUJI* and Shigeji MIYAGI*

I tried to conduct interviews on the actual use of school lunch tableware, to observe the lunchtime manners of students, and to consider the materials and the productive process of school lunch tableware in connection with dietary education.

Though aluminum goods had been mainly used as school lunch tableware for many years, nowadays plastic products,— which are mass-produced, convenient and functional, have become the common tableware. However plastic products are likely to make a bad combination for tableware, as it also makes bad table manners.

In relation to the local consumption of locally produced products, craft work products such as pottery, china and lacquer ware have been used in some schools. Although they are expensive, and it is likely to be difficult for students to use them with ease, students are nevertheless able to use them with good table manners and a feeling of pride. However it is considered difficult to increase the number of schools which use craft work products far from the place of production.

It is necessary to reconsider school lunch tableware not only from one side, but as a whole in relation to dietary education.

I. 緒 言

今日、日本の食生活は急激な変化をとげており、食器具も素材や生産のあり方等に大きな変化をもたらしている。その特徴の一つに、プラスチック容器が便利に多用されるようになったことである。学校給食の材質別使用状況については、文部科学省¹⁾や東京都²⁾の資料に見ることができる。プラスチック製品の多用は、食の簡便化を進行させ、食事が食器具無しでも済ませられる状況を助長してきたとも考えられる。また、近年は低価格輸入物の食器具が多量に出回るようになってきた。つまり、食器の国内市場における輸入品のシェアは2000年の21%から2004年には34.5%にまで上昇している^{3, 4)}。安価な輸入物を日常的に利用する状況が進行することは、職人や工芸家によってもたらされてきた良質の食器具の使用を少なくする状況を生み出しているといえる。

そのような状況は、食器具を軽視することにもつながるものと考えられる。食事はいろいろな料理がそれに合

う食器具にもられて提供されることで豊かなものになる^{5, 6)}。そして、食器具の軽視は食事の軽視につながるものだと考える。

プラスチック製品等の多用による食器具の軽視や安価な食器具のグローバル化の中にあつて、今や食器具は見直しの時期にあるといえる。このような観点から、食育の領域に食器具の位置づけは重要である。

特に学校給食の食器具は、その素材及び生産の違いによって、配膳から下膳を行う中でその扱い方は異なり、子どもたちの食べ方にも影響を与えることが考えられる。しかも、食器具の扱い方や食べ方は子どもたちが食事をおいしく楽しく食べることができるかどうかに関わり、そこに学校給食を通して、また集団行動を通して、子どもたちの心を育むという食育の大切な内容を持っていると考えられる。学校給食における食器具は、まさに、子どもたちの多様な食育の課題を提供してくれるものであり、それらの課題への対応は、食を大切に子どもたちの心の育成にも反映されるものと思われる。

* 保健管理学研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Health Administration, Kagawa Nutrition University

表 1. 食器具に関する文献リスト

<p>文献資料</p> <p>舩岡和夫・山下三郎 他：岩手県大野村学校給食器の成立過程の吟味. 東北工業大学紀要 I・理工学編, 第12号, 1992</p> <p>福田光完・美濃部美紀：プラスチック製食器・容器包装材から溶出する内分泌攪乱物質（環境ホルモン）. 兵庫教育大学研究紀, Vol.20, 2000</p> <p>遠州尋美：裏作工芸による村おこし岩手県大野村の経験から日本福祉大学経済論集 18, 1992</p> <p>内閣府：平成19年度版食育白書.</p> <p>橋本優子：学校給食と北欧モダン.</p> <p>若林 恵, 橋本優子 他 編：北欧モダン—デザイン&モダン, p134-139, 2008</p> <p>藤沢良知：図解 食育, 乱れる子どもの食生活. 全国学校給食協会, 2007</p> <p>足立己幸, NHK おはよう広場：なぜひとりで食べる. NHK 出版, 1998</p> <p>山内 昶：ものと人間の文化史—食具. 法政大学出版局, 2000</p> <p>河野友美 編：料理器具. 真珠書院, 1999</p> <p>中日新聞社：器物語. 2000</p> <p>福井新聞：ふくい発食育宣言, 2006.4.16</p> <p>平凡社：別冊太陽. 36号, p60-61, 2001</p> <p>テレビ朝日：おかずのクッキング. 156号, p133-137, 2008</p>
<p>調査報告書</p> <p>全国給食事業協同組合連合会ホームページ：学校給食の歩み. (http://www.zenkyu-kyo.or.jp/yougosyu/ayumi.html, 2008.10.6)</p> <p>千葉県学校給食会ホームページ：給食の歴史 日本で最初の学校給食. (http://www.juk2.sakura.ne.jp/rekisi.html, 2008.9.1)</p> <p>文部科学省：学校給食における食堂・食器具使用状況調査結果の概要. 2006</p> <p>東京都教育委員会：平成19年度 東京都における学校給食の実態. 東京都公立小・中学校食器材質別使用状況, 2007</p> <p>日本食品衛生協会：低価格陶磁器類の重金属溶出に関する実態調査. (http://www.pref.tochigi.jp/life/shouhi/seikatsu/resources/jyukinzoku.pdf, 2008.6.21)</p> <p>審議会議事録等ホームページ：食品衛生調査会毒性・器具容器包装合同部会議事次第. (http://www1.mhiw.go.jp/shingi/s0313-1.html, 2008.9.30)</p> <p>栗原和子：埼玉県鳩ヶ谷学校給食を考える会. 家教連家庭科研究, 269, 11, 2007</p> <p>鶴ヶ島市学校給食センター運営委員会：学校給食用食器等の見直しについて（答申）. 鶴ヶ島市教育委員会教育部学校教育課</p> <p>江戸川区監査委員：平成18年度教育委員会事務事業監査結果報告書.</p>
<p>インタビュー：学校関係者</p> <p>東京都新宿区立A小学校長, 教頭, 担任, 給食主任, 栄養士, 学級児童</p> <p>東京都豊島区立B小学校長, 教頭, 担任, 栄養士, 学級児童</p> <p>埼玉県坂戸市立C小学校長, 担任, 栄養士, 学級児童</p> <p>長野県塩尻市立D小学校教頭, 各学年担任, 栄養士, 調理師, 学級児童</p> <p>長野県塩尻市榑川町立漆器組合長, 従業員（塗師）</p> <p>沖縄県那覇市立E小学校長, 教頭, 担任, 栄養士, 調理師主任, 学級児童</p> <p>その他：美術史家・美術研究者・工芸美術研究者, 美術館長・主任学芸員, 食器具製作者</p>

表 2. 対象の小学校 5 校及び調査内容

学 校 名	在校生数	給食方式	対象学年(人数)	調査場所
東京都新宿区立A小学校	522	自校式	4年生(29)	学級室
東京都練馬区立B小学校	922	自校式	6年生(38)	学級室
埼玉県坂戸市立C小学校	354	自校式	3年生(29)	学級室
長野県塩尻市立D小学校	95	自校式	全校生(95)	給食ホール
沖縄県那覇市立E小学校	169	自校式	5年生(31)	学級室

調査内容（共通）給食器の扱いを中心として

1. 配膳・給食時・後片付けの子どもたちの様子
2. 食器具の素材・製品の扱い

しかし、学校給食の食器具と食育との関連についての検討はほとんどなされていないのが現状である。

したがって本稿では、学校給食の食器具の素材の変遷と使用の現状を明らかにし、また食器具の素材や生産の違いによって、子どもたちの食器具の扱い方や食べ方がどのように異なるかを明らかにすることにした。そして、学校給食の食器具を食育との関連においてどのように見直すべきかを考察することにした。

II. 対象及び方法

まず、学校給食の食器具の素材の変遷と使用の現状については表 1 に示したとおり、食器具に関する文献レビューや調査報告書、関係者へのインタビューを通して情報収集しまとめた。

子どもたちの食器具の扱い方や食べ方については、表 2 に示した小学校 5 校について、各学級及び給食ホールにおいて観察を行った。また、同 5 校において食器具の

使われ方やその歴史的変遷について、学校長や学校栄養士及び給食調理員から聞き取り調査を行った。

小学校5校の選定に当たっては、以下の点を考慮した。東京都公立小・中学校は、食器を2007年度までに70%と高い率でプラスチック製から強化磁器製に移行している⁷⁾。その移行の経過を受けて、子どもたちの食器の扱い方や食べ方の現状がどうなったかを明らかにするために、都内からA校、B校の2校を選定した。

また、埼玉県内の某市では市立の全小学校において、学校給食において、長年、アルマイト製の食器を使用していたが、43年ぶりに2005年の4月より新素材の食器(PEN食器)に変わった⁸⁾。埼玉県内の某市からC小学校を選定した。都内のA・B校と同様な意図から選定した。

さらに、長野県内からD校を選定したが、同校は漆器を地場産業とする地域にあり、その漆器を給食器具として年間を通して導入している学校である。

地場産業である伝統的な漆器の導入によって、子どもたちの食器の扱い方や食べ方の現状がどうなっているかを明らかにし、また、都内及び埼玉県内の前記の学校との比較を検討することを試みた。

最後に、沖縄県内からE校を選定した。同校は陶器を地場産業とする地域にあるが、日常の給食器具はプラスチック製品を使用している。しかし、月1回を原則として各クラス持ち回りで、陶器の食器で給食が提供されている。そして、同クラスにおいて、プラスチック製品と陶器での給食の状況が比較できること、しかも、学校長からその諒解が得られたこと、また、子どもたちに対する両食器の違いについての聞き取りが可能であるとの諒解が得られたためである。

III. 結 果

1. 学校給食における食器の素材の変遷と現状

食器を考える時、「プロダクト」食器と「クラフト」食器に区分して考えるのが一般的である。学校給食食器においても同様であり、学校給食におけるそれぞれの食器の素材の変遷と現状を検討した。

「プロダクト」食器は、デザイナーと製品化する作り手が別れており、デザイナーの要求に対して作り手がそれを忠実に再現し量産される食器である。これに対して、「クラフト」食器は、作り手とデザイナーが分離されず全てを作り手に委ね、手作業を基本とする食器である。

1) 「プロダクト」食器の素材

学校給食が開始されたのは、1889年(明治22年)とされている⁹⁾。この当時は、今日のような各種の食器は出現しておらず、陶磁器が使用されている¹⁰⁾。その後、日本における学校給食の食器は「プロダクト」製品へ移行していった。その素材から見ると、金属系(スチール製、アルマイト製、ステンレス製等)、プラスチック系(ポリプロピレン、メラミン、ポリエチレンナフタレート、シクロオレフィンポリマー等)、磁器系(強化磁器、

高強度磁器)などがある。

つまり、使用の中心はプロダクト製品であるアルマイト製へ、さらにはプラスチック製へと変わってきた。全国の公立小・中学校のプロダクト製品である食器使用状況を素材別に見てみると(2006年)、ポリプロピレン:32.8%、陶磁器(強化磁器を含む):32.6%、ポリエチレンナフタレート:16.8%、メラミン:11.8%、アルマイト:10.2%となる。ポリプロピレン、ポリエチレンナフタレート、メラミンはプラスチックの素材であり、約6割を占める¹⁾。

一方、東京都の公立小・中学校におけるプロダクト製品である食器使用状況を素材別に見てみると(2007年)、強化磁器が70%と大部分を占めており、コレール食器、ポリプロピレン、メラミンが10%~12%、そしてアルマイトが8%となっており、特に強化磁器の使用が多く、プラスチック製よりも普及している。アルマイト製の食器は、8%と少なくなっている²⁾。

アルマイト製は、1923年に日本の技術者によって開発され、1941年には学校給食に採用され給食用食器として長い間使われてきた¹¹⁾。アルマイト製の食器は熱伝導率が高く、子どもにとっては扱いにくいとされ、それに代わって他の食器が開発製造されて、現在では使用する学校も少なくなった。

学校給食の食器の今日的状況は、前記したように、東京都では強化磁器が多いが、全国的に見ると、プラスチック製が多い。それは、プラスチック製のもは扱いやすいという利点を持っているからである。特にポリエチレンナフタレート製食器(PEN食器)は、先述したように、全国公立の小・中学校31,386校のうちPEN食器使用は5,053校(16.8%)と全国的に多く使われるようになってきた¹⁾。埼玉県内公立小・中学校の食器状況を例にとると、PEN食器は13.8%のシェアである¹²⁾。

「プロダクト」製品は今日良質なものが開発されてきている。しかし最近、原油価格高騰のため、18年ぶりに日本の某大手食器メーカーの陶磁器、金属、クリスタル、メラミンの製品が「平均6%値上げ」されるというニュースが報じられた。また、原材料価格高騰は食器メーカーに大きな影響を与え、窯業地の窯元には廃業に追い込まれたところもある¹³⁾。したがって、「クラフト」食器と同様に、「プロダクト」製品も原材料価格に深く関わりを持つという今日的課題をかかえている。

東京都の自治体では先述したように、多くの公立学校の給食器がメラミン樹脂製から強化磁器の食器に変更されている。強化磁器の食器は、無鉛釉、無鉛絵の具の食器というように、子どもにとって安全な食器として採用されている¹⁴⁾。

また、学校給食に携わる人々の給食器に対する扱いや考え方をみると、特に安全性に気を配り、それを運動として展開し安全な食器の導入を図っている事例も見られる¹⁵⁾。本事例における安全性については、特に素材や塗料、破損等に関することが問題視された。

しかしまた、沖縄県那覇市のE小学校の陶器を使っての給食では、調理師や栄養士そして校長までが、陶器の食器を利用した学校給食は子どもたちに大変喜ばれていると言うが、陶器の食器を導入すれば、それに伴う多方面からの施設改善が必要だという。そのためには、特に膨大な予算が必要とされる、この点を克服しなければならない。一方、次のような事例もある。都内某区の中学校では、オーバーフロータイプの移動シンク5台を購入し、そのうちの3台を1年後に廃棄し、それと同時に新たに浸漬タイプの移動シンクを4台購入したのである。その理由は、メラミン食器から強化磁器食器への切り替えが区教育委員会の方針として進められるなか、その未実施校が同校を含む4校のみとなっていたからである。さらに、給食に携わる人々の労働条件を改善するためだという¹⁶⁾。

2) 「クラフト」食器の素材

クラフト食器は、その代表格は陶器、磁器であり、木、金属、ガラス、漆、竹、紙などと数多くある。そのうちの学校給食器は、主に陶磁器と漆器が中心である。

給食器として扱う上に、陶磁器と漆器等に共通する特徴は、①陶磁器は割れやすく重く、漆器は傷付けやすい、②手作業中心で労働負担が大きい、③いずれも高価、④食器洗浄機をはじめ食器に伴う諸機械は高価であり導入に対して財政上に負担、⑤産地以外では一般化が困難であるということが上げられる。

このような点を乗り越えて、学校給食器に陶磁器と漆器等を取り入れている学校が全国には存在する。

例えば、後述するが、漆器使用の長野県塩尻市立D小学校や陶器使用の沖縄県那覇市立E小学校では、地域の素材から生産される手作り食器での給食が行われている。両学校とも地域の特産品を学校給食器として採用している。いずれの場合でも、地域の生産者と学校教育とが手を取り合い、開発が進められている^{17, 18)}。その他、佐賀県の佐賀市や有田町、栃木県益子町などの窯業地、石川県輪島市や岩手県浄法寺町などの漆産地などにも同様な事例がみられる。さらに、岩手県某村のように村おこしの観点から、林業の里を生かしての木碗をはじめとする木工の生産を、村と大学との共同で学校給食の食器に導入して全国的に話題となった例もある¹⁹⁾。

2. 食器の違いによる給食のあり方及び比較

1) 「プロダクト」食器の使用事例

(1) 強化磁器の使用事例

①東京都の新宿区立A小学校の事例

東京都新宿区立A小学校では、3年生の給食風景取材する機会を得た。その日の献立は混ぜご飯、野菜スープ、野菜の浅漬け、プリン、牛乳である。食器は、皿、碗類は強化磁器の軽量食器で、ノンスリップ加工のトレイの上に6寸皿（直径約18cm）、スープ碗（ご飯の時も使用）、それに子供用のステンレス製のスプーンを使用している。

食器は、強化磁器で一般の家庭で使用する磁器質とは異なるものの、感触から樹脂に近いものである。これは子供の安全が最優先で、また、給食配膳上で合理的に作業をこなす必要があるからだという校長の話である。つまり、強化磁器は割れにくく、合理的で安全だということである。しかし、スプーンの食器に当たる音が大きくなるさいということ、また、皿とスプーンという組み合わせでは、いわゆる“犬食い”という食べ方の子供たちがいたことが観察された。

②東京都の練馬区立B小学校の学校給食の事例

東京都練馬区立B小学校の箸を使用する6年生の給食風景取材した。使われている食器はA小学校と同じ素材の大小の皿を使っていたが、箸は自宅からの専用箸を使用している。この日は、皿に盛り付けられたシラス入りわかめご飯の上に、さんまの生姜煮が乗せられ、どさん子汁、牛乳といった内容の給食である。

箸の使用はスプーンと違い皿にぶつかる音がない。しかし、皿に顔を持っていくいわゆる“犬食い”の姿勢はみられた。それは、メニューは和食であるが食器は皿を使用しているからである。この“犬食い”の姿勢は、後述する漆器の汁椀（写真1）と陶器の飯碗（写真2）が使われている場合では見られなかったことである。



写真1. 長野県塩尻市立D小学校：漆器使用事例



写真2. 沖縄県那覇市立E小学校：陶器使用の実例

(2) プラスチック食器の使用事例

埼玉県某市のC小学校では、3年生の食事風景を観察した。同校では新しくPEN食器を使用するようになった。アルマイト製では汁物などは熱くて子供たちにとっては扱いにくいことから、熱い汁物でも外側まで熱くならず、壊れ難いPEN食器に替えたということである。しかし、皿とスプーンの組み合わせでは、食器のうるさい音や“犬食い”の姿勢は、東京都A・B校と同様に見られた。

なお、食器を変更したことに対する市報に載せられた子どもの感想を見ると、「給食が前よりおいしそうに見える。食器が新しく、色が明るくなり、より給食がおいしそうに見えるようになった」という声が寄せられている⁸⁾。

2) 「クラフト」食器具の使用事例

(1) 漆器の使用事例

長野県の木曾地域の国道沿いにあるD小学校を尋ねた。この小学校は、全国版の某雑誌の食器具の特集号に、特色ある「漆器を使う学校」として紹介されたところである¹⁷⁾。

漆器は、無害な食器として特徴づけられており、しかも、同小学校の給食ではお盆をはじめ食器具全てに本漆が使われている。本漆で作られた食器具は、安全性が高く、製造工程から廃棄まで、どの段階から見ても人に優しい素材と強調されている。それは、漆が酸やアルカリ等の化学物質に浸されない、耐水性、断熱性、防腐蚀性に強いなどの優れた塗料としての性質を持っているからである^{18, 20)}。

地場産業（漆器）が、食育を通して直接学校教育に繋がっている事例として注目される。村の伝統産業継承にとっても大きな期待を寄せられている学校である。同学校では漆器製作のための一室も設けられ、地元の漆職人が学校に出向き、子どもたちに漆器製作の体験を指導できるようにしている。しかも、漆器製作がカリキュラムの中に組み込まれている。上手に出来上がった漆箸は地域で販売される。将来の漆器産業を継承していくうえで地場産業と学校教育の関係がうまく生かされている。

同学校においては、学校の大きなホールを大給食室として使用している。そのホールは地元産の材木で作られ、同様に地元産の材木で作られた椅子と机が常設されている。特に学校行事等にも使用することがあるが、子どもたちは常に机等をきれいに使っている。

次に、大給食室の給食の様子をみってみる。同学校は100余人の小規模校であるが、大給食室は広いスペースが確保されていて、子供たちも広いスペースを手際よく機敏に動いていた。

配膳係は、まず、お盆をきれいに拭き、テーブルに並べていく。並べられたお盆はきれいな輝きをみせている。次に箸が並べられる。そして、料理が盛られた皿と椀が次々と置かれ、最後に牛乳が配られる。この日は学年をこえた“縦割りグループ”で、6～7人の班行動による

配膳であったが、その配膳は配膳係のみがやるというよりは子どもたちの協力で手際よく楽しく進められていた。熱い汁も大振りの椀に盛られ、運ぶ時も、ぶつかったりするトラブルがなかった。それは広いスペースだからである。椀と箸の作法は、他から見ていても、料理を口元に運びやすく食べやすく見える。肘を付いて食べる子供は見られなかった。

子どもたちの後片付けの行動においても、どの子も持ち分の仕事を手際よくこなし、残菜の処理や椀にこびりついたご飯粒の処理など行き届いた後片付けが徹底している。ご飯粒がついた椀にお湯を入れて箸で丁寧に取りっていく。このような食事に対する感謝の心の育成も良くしつけられている。

全校の子どもたちが日常使う食器だから、傷や破損箇所があるのではと思ったが、すべての器が新品同様の輝きがある。それは、漆器はすぐ近くの村立の漆器工場で作られているだけでなく、修理も施されているためである。漆器組合長にこの工場を案内されて、ちょうど椀の補修作業をするところを見学できた。

(2) 陶器の使用事例

沖縄県那覇市立のE小学校は、沖縄の中心的な伝統工芸である壺屋焼き陶器を生産する地域に存在し、その陶器を学校給食に取り入れている学校である。同校で壺屋焼き陶器が学校給食のなかにどのように位置づけられているか、校長、栄養士、調理員等からの取材と、子どもたちの給食風景を通して見てみた。

陶器での給食といっても、月一回、沖縄の郷土料理を壺屋焼き陶器に盛って食べるという形態である。給食に壺屋焼き陶器が導入された理由としては、「1990年当時、当校の先生が、伝統ある焼き物の街にある学校だからこそ、壺屋焼きを食器に使った給食が出せないかと陶器組合に相談したのがきっかけだった。その結果、給食用に6種類の食器が新しく焼かれた」という²¹⁾。

学校給食には陶器は性格上、重い、割れやすい、高価などの理由から不向きである。しかし、月1回とはいえ、クラス持ち回りで伝統的な沖縄の文化としての陶器を維持するために、地域と学校が手を結び、給食に取り入れていったのである。

E小学校では5年生の同じクラスにおいて、1日目は郷土料理を陶器の壺屋焼き食器で、2日目はほぼ同じ郷土料理を日常使用しているポリプロピレン製の食器で食べる様子を観察した。

1日目の陶器碗で食べるしぐさはD小学校の漆器での給食と同様に落ち着いた雰囲気、作法はしっかりと身につけていた。そして、「壺屋焼きの食器で食べるとおいしく感じる。毎日この食器で食べたい」という子どもの声が語られた。ほとんどの子どもたちが陶器を割ってはいけないういうしぐさで、配膳から下膳まで穏やかな行動でスムーズに行われていた。それは、漆器使用のD小学校の学校給食と同様であった。

2日目は、食器類全てがトレーをはじめポリプロピレ

ン製の使用である。皿に盛り付けたご飯を箸で食べる様子は食べづらそうであった。食器の扱いでは、配膳下膳の際の扱い方に配慮を欠くということがみられた。それはプラスチック製食器は軽い、割れないということが関わっているといえる。1日目と大きな違いであって、しかもクラス27人に対する壺屋焼き陶器での給食についてのアンケート調査を行った結果をみると、いつも使っている給食用の食器に比べて、27人中25人が壺屋焼き陶器で食事をした方がよい、22人が壺屋焼きの食器で食べるとおいしく感じるという回答が寄せられた。

また、同校では地域の職人を招いて学校で壺屋焼き陶芸教室を継続的に開催したり、家族といっしょに楽しく焼きものを作ったり、壺屋焼き陶芸組合協賛による校庭での陶芸祭りや即売会を開催したりしている。そして、学校の中央の1教室を使って、子どもたちの作品や教職員・地域の陶芸家の作品がぎっしりと展示され、また、陶芸教室やイベント等の写真も大きくはられていた。このような状況はD校と同様なことであった。

なお一方、E校における給食調理員の声としては、陶器の給食器の子どもへの良好な影響を評価しつつも、陶器の給食器の扱いには準備や洗浄に時間がかかったり、機械洗浄等の条件整備の困難さがあつたりするなどの問題点が指摘されている。

IV. 考 察

1. 学校給食の食器が子どもの食習慣形成に及ぼす影響

学校給食の食器は、子どもが食べる容器としての価値だけでなく、配膳・下膳・洗浄・運搬・熱処理等に合理性が求められるため、傷がつきにくく、衝撃強度に耐える食器としてプラスチック製をはじめ強化磁器の開発が進んでいる。それは、東京都のA・B校にみられるように、「割れないで安全」という課題が追求されてきたからである。しかし、食器を扱う子どもたちのしぐさには割れないように丁寧に扱うという姿がみられなかった。

「割れないで安全」ということは、合理的で扱いやすいという利点があるものの、食器は割れるもので、だから丁寧に扱うものだという子どもを育てることに目を向けてはいないことになる。食器を丁寧に扱うということは、食器を大切にすることである。食器を大切にすることは、それにもられた食事をおいしく食べるということにつながるものだと思う。それは、料理をおいしく作ること及び食事のしつけなどとともに食育の重要な要素であるといえる。

プラスチック製をはじめ強化磁器等の学校給食器への導入は、全国的な傾向として進みつつある。その傾向は逆行させることはできないであろう。であるとすれば、子どもたちが食器を丁寧に扱うようにするにはどうすればよいかという課題が提起される。

その一例としてD校にみられたように、広い給食ルー

ムの確保が考えられる。給食専用ルームの設置が進みつつあるが、その推進を一層進めることだと思う。また、D・E校のように、地場産業の食器の活用の推進が考えられる。しかし、それは地場産業の地に限定されるものであり、財政的な面からも一般化には問題がある。しかしながら、E校のような陶器では、全校的な日常的使用には問題があるが、月1回程度の使用でも、地場産業の食器の使用は、地場産業の大切さ、食器の丁寧な扱い、郷土料理の見直し等を身につけさせるという機会を提供してくれる可能性が示唆される。

さらに、給食時間をもっと長く確保することが、食器を丁寧に扱うことになると思う。この点は、学校行政及び学校の努力で現実的に可能性が大きいと考える。国でも食育基本法の制定を機に、知育・徳育・体育と並んで食育の推進を打ち出した。食育の推進はまず学校給食からという発想のもとに、特に給食時間を長く確保することが大切だと考える。

また、東京都のA・B校にみられるように、持ちにくい食器（皿など）とスプーンまたは箸という組み合わせには、食器のぶつかり合ううるさい音、“犬食い”で食べる姿勢などの問題がみられた。

料理に合った皿やスプーン、フォークの使用は必要であるが、合理性を追求する余り、食器の組み合わせを軽視することは問題だと考える。しかし、皿やスプーンまたは箸の使用は、学校給食のみならず、家庭においても一般化している。正しい姿勢で食べる、音をできるだけ発生させないという食事マナーを育むことは、今や家庭や学校給食での大きな課題だといえる。そのためには、ゆっくり落ち着いて食べることが出来る時間的なゆとりが必要だと思う。給食時間をもっと長く確保することは、その点からも大切だといえる。

プラスチック製や強化磁器のようなプロダクト製品は、一度に大量に使用する学校給食の食器として普及しつつあるが、それぞれの食器の組み合わせは子どもにとって食べやすいか、扱いやすいか、食事マナーは良くなるかなどの点から、さらに検討がなされていかななくてはならない。

なお、本稿においては、地方や都市の違い、学校規模の違い等については検討を加えなかった。それらの比較検討を進めるには事例校数を増やすことが必要であり、その点は今後の課題である。

また、新たなプロダクト製品の導入については、パン食から米飯食への変化等も関わっていると考えられる。この点も今後の課題であると思う。

2. 食器に関連した地場産業と食育

D・E校のように、その地に生まれ育った子どもは、その地の地場産業を体験できる特典があると言える。地場産業の食器を学校給食へ導入すると、作り手の“顔”が食器を使う子どもに見える。

全国には、陶磁器の窯業地、漆器の漆器産地、木器の

林業地などが各地にある。それらの地場産業の食器具を学校給食へ導入している事例は、今回のD・E校の他にも各地に見られる。たとえば、沖縄県的那覇市ではE校の他に琉球漆器を取り入れた学校給食の事例がある²¹⁾。また、前記した岩手県某村の林業の里をいかした木椀の学校給食器への導入事例がある¹⁹⁾。

さらに、福井新聞では「ふくい発食育宣言」というシリーズで、福井県鯖江市の小学校における越前漆器の導入事例、岐阜県の窯業地である多治見市での陶磁器の導入事例、石川県の輪島市の小学校における週1回の輪島塗（漆器）の導入事例などを紹介している²²⁾。

これらの事例の共通する点は、地場産業の食器具の学校給食への導入が食器を大切に扱う心や食事マナーを育む重要な食育につながることを強調していることである。前記の「ふくい発食育宣言」をシリーズ・特集してきた福井新聞では、そのシリーズのまとめに次のように結んでいる。つまり、「小学生のころから、給食で食器や箸のぬくもりを感じながら育つ児童たち。『食は器から』の格言で言えば、器に負けない、豊かな食に対する思いも育ててくれるはずだ」というのである。

しかしながら、地場産業の食器具は一般的には高価であり、多数集団での導入が財政的負担を大きくし、また、機械洗浄等の扱いが困難であることなどが問題であった。このような状況にあっても、月1回のクラス持ち回りのE校の事例や週1回の輪島塗（漆器）の事例にみるように、食育の効果がみられるのである。地場産業と学校給食が連携した食育の展開は、その一般化は困難であるが、特に地場産業の地にあってはその産業振興という点をも考慮しつつ、財政的に可能な範囲で関係者で検討しながら一層推進されるべきであると考ええる。

一方、全国的に普及しつつある強化磁器やプラスチック製品などプロダクト製品では、良質の製品開発がなされてきているが、原材料価格高騰による問題が発生するなど、経済動向の影響を大きく受ける状況が出てきた。その結果として、安価な輸入物の使用が逆に進められるようになれば問題だといえる。良質で安全、かつ安価なプロダクト製品の開発は、子どもへの食育という観点から今後とも一層推進されるべきであると考ええる。

V. 結 語

学校給食での食器具は、強化磁器やプラスチック製品などプロダクト製品が全国的に普及しつつある。しかし、今回の事例でも新たなプロダクト製品を導入していたが、食器具の組み合わせ方や子どもたちの食器具の扱い方や食べ方には、地場産業の食器具では見られない問題が相変わらず見られた。しかし、プロダクト製品の使用が避けられない現状では、その合理性のみを追求することでは新たなプロダクト製品が導入されても、それらの問題は改善されることが示唆される。その問題改善には、学校給食における子どもたちの食事マナーや食器具を丁寧に扱う食育の展開が、給食専用ルールの設置や給食時

間の延長などを通して一層強化されることである。

なお今回、新たなプロダクト製品を導入した3校のみの事例であること、また、同校における新製品導入前の検討がなされていないことは問題を残すところである。

また、本稿では地場産業であるクラフト製品の事例を通して、子どもたちの食事マナーや食器具の扱い方への影響を検討した。地場産業の食器具の導入は、漆器と陶器の2校の事例ながら、子どもたちの食事マナーや食器具を大切に扱うという食育の点から良好な影響を与えていることが示唆できる。それには、地域の生産者と学校教育関係者の協働関係がなければならない。そして、特に地場産業の地にあっては財政的・設備的に現状に即して可能な範囲で地場産業の食器具の導入が望まれる。

なお今回、E校において、1日ずつ日常使用の食器具と地場産業の食器具との比較検討を試みたが、このような検討を素材別にもっと広範囲に計画的に行う必要があると考える。

さらに、学校数を増やしたり、通常教室と給食専用ルームで比較したり、地域別または学校の規模別に比較したり、教員側の給食指導体制による違いを比較したりする検討が今後必要だと考える。

学校給食の食器具は食育の推進に大きく寄与するものであり、プロダクト製品にしてもクラフト製品にしても、良質で安全、かつ安価な食器具の開発・導入が食育という観点から総合的に見直されていく必要があるといえる。

文 献

- 1) 文部科学省：学校給食における食堂・食器具使用状況調査結果の概要（2006）http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/001/kyusyoku/08011517/001.htm, 2008/10/06
- 2) 東京都教育委員会：平成19年度 東京都における学校給食の実態。東京都公立小・中学校食器材質別使用状況（2007）
- 3) 通商産業大臣官房調査統計部：窯業・建材統計年報（2000-2004）
- 4) 財務省：貿易統計（2000-2004）
- 5) 平野雅章 編：魯山人陶説。中公文庫（1996）
- 6) 辻 嘉一：うつわと料理。里文出版（1998）
- 7) 東京都教育委員会：東京都における学校給食の実態。平成19年度 p22-25（2007）
- 8) 坂戸市役所：坂戸市報，2005.6.1.
- 9) 全国給食事業協同組合連合会ホームページ：学校給食の歩み。 <http://www.zenkyu-kyo.or.jp/yougosyu/ayumi.html>, 2008.10.6.
- 10) 千葉県学校給食会ホームページ：給食の歴史 日本で最初の学校給食。 <http://www.juk2.sakura.ne.jp/rekisi.html>, 2008.9.1.
- 11) 河野友美 編：料理器具。p41, 真珠書院（1999）
- 12) 鶴ヶ島市：学校給食用食器等の見直しについて（答申）。 http://www.city.tsurugashima.lg.jp/gakkou/kcenter_shokki_toushin.html, 2009.10.19.
- 13) 朝日新聞朝刊，2008.06.1.
- 14) ノリタケ食文化研究会 編：器物語。p106-107, 中日新聞社（2000）
- 15) 栗原和子：埼玉県鳩ヶ谷学校給食を考える会。家教連家庭科研究，269, 11（2007）

- 16) 江戸川区監査委員：平成18年度教育委員会事務事業監査結果報告書. 平成19年3月
- 17) 平凡社：別冊太陽, 36 (2001)
- 18) 前記書：器物語. p46
- 19) 新潮社：学校給食器. 芸術新潮, 11, p122-123 (1982)
- 20) 中里壽克 監修：うるし塗りの見分け方. p10, 東京美術 (2004)
- 21) テレビ朝日：おかずのクッキング. 156 (2008)
- 22) 福井新聞：ふくい発食育宣言. 2006.4.16.