

# 日本と韓国における食教育に関する比較調査

## Research on Nutrition Education

### in Japan and Korea

朴 成 淑

#### はじめに

今日の日本ではあらゆる面で恵まれた食生活を送っているように思えるが、飽食の時代といわれるように、恵まれ過ぎによる「食」の弊害が問題となってきたと思われる。

日本国民栄養調査結果によると、全体的にみる場合は、カルシウムを除く全ての摂取栄養素量は所要量を充足しており、ほぼ理想的であるが、個人的にみると「欠食」「飽食」「孤食」などの食の乱れが目立ち、運動不足などによる小児肥満や成人病が増加している。

また、今後ますます高齢化社会を迎えるにあたり、生涯を通して健康に生活していくためには、子ども時代からの正しい食習慣および生活習慣を身につけさせる食教育が重要である。

そこで、現在日本における食教育がどの様に実施されているのかを理解するために、文部省の管轄下では、学校給食について、厚生省の管轄下では、保健所、また農林水産省の管轄下では、生活改善普及員の活動などを中心として、様々な文献調査や視察訪問を通じて、それぞれの機関で行なわれている食教育の実態を明らかにした。

また、韓国で行なわれている食教育についても検討し、日本との比較調査の上、日本の長所を韓国の食教育に応用したいと考えている。

#### I. 日本の学校給食における食教育

##### 1-1 学校給食の歴史

明治22年に、山形県忠愛小学校において、救済事業の一貫として、最初の学校給食がはじまった。そのときの給食内容は、おにぎり1個、鮭1切れ、漬物であった。大正時代に入っても目的は同じで、内容は、栄養パンやごはんのみそ汁くらいであった。

昭和22年になると、ララからの救援物質により、全国で学校給食が開始された。内容は、コッペパン、スキムミルク、鯨肉であった。

高度経済成長に伴い、昭和29年に「学校給食法」が制定され、これまでの給食の目的とは異なり、教育の一貫として、児童および生徒の心身の健全な発達、かつ国民の食生活改善が目的となった。昭和45年ごろには、スパゲッティやハンバーグなどが登場し、昭和50年には、米飯給食が始まり、現在では、主食、主菜、副菜、牛乳など栄養のバランスをとる食事になってきた<sup>1)</sup>。

##### 1-2 学校給食の役割と食教育の必要性

現在の児童および生徒の食生活の状況を見ると、嗜好品や食べやすい料理が好まれ、菓子や肉類を多くとる傾向がみられる。その反面、魚や野菜類が嫌われる傾向にあり、(図1・2)食品の組合せにバランスを欠き、栄養の偏りが

みられる。また、間食の面にも、スナック菓子  
が非常に多く、その他、お煎餅、チョコレート  
や清涼飲料水など昔のおやつと異なり、市販の  
ものが多く、これらは、糖分、脂肪分、塩分の  
とりすぎの原因となっている。食べ方にも、朝  
食抜き、偏食、ながら食などがみられる。

このように、栄養のアンバランスや不規則な  
食生活や運動不足などによる肥満、高コレステ  
ロール、貧血などの身体的問題（表1）や立ち

くらみ、疲れやすい、朝目覚めが悪いなど自覚  
症状の精神的問題（図3）も高頻度で見られる。

したがって、栄養のバランスのとれた学校給  
食を通じて、望ましい食習慣を身につけるばか  
りでなく、食事や健康に対する考え方も確立さ  
せて、生涯にわたる食生活を適切に自己管理で  
きる能力を身につけるようにするため、児童お  
よび生徒に対し、より充実した食教育を行なう  
必要がある。

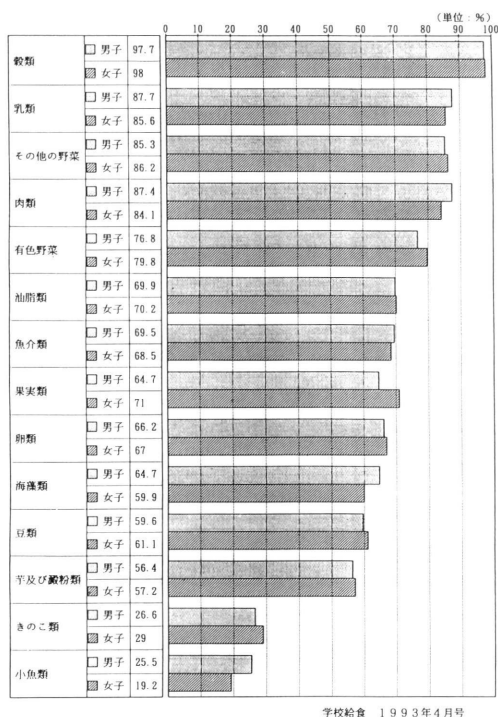
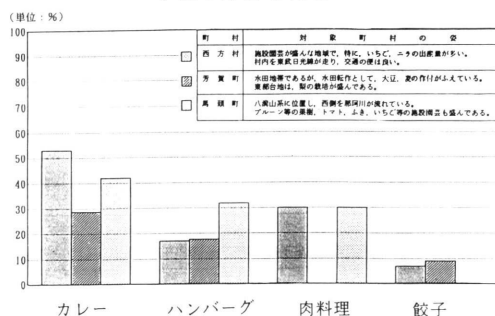


図1 1日の食品摂取状況

関西4地域において、児童および生徒を対象とし  
て、アンケート調査したものである。

目標の60%を下回る低い摂取率の食品は、豆類、  
芋および澱粉類、きのこ類であり、一番低いものは  
小魚類でカルシウムが不足している<sup>2)</sup>。

子供の好きな料理



子供の嫌いな料理

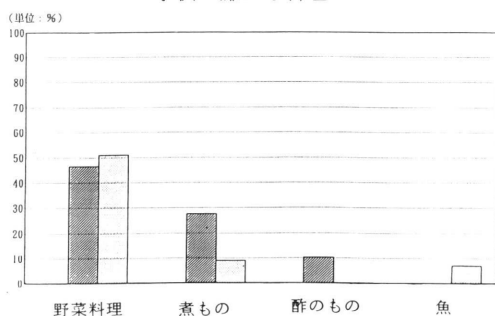


図2 子供の好き・嫌いな料理

栃木県において調査したものである。

子供の好きな料理は、カレー、ハンバーグ、肉料理  
であり、嫌いな料理は、野菜料理、煮物などの食品  
摂取に偏っている<sup>7)</sup>。

表1 身体的問題

東京都児童生徒健康実態調査から  
肥満者の割合 (％)

	高度肥満	中等度肥満	軽度肥満
小学校	1.6	5.2	6.9
中学校	4.4	5.7	6.2
高等学校	1.2	3.2	4.7
計	1.4	4.9	6.1

総コレステロール値 (mg/dl)

	全体		男子		女子	
	要医療	要注意	要医療	要注意	要医療	要注意
小学校	174.1	173.0	175.3	175.3	168.3	179.1
中学校	165.2	162.5	168.3	179.1	179.1	179.1
高等学校	171.7	164.0	179.1	179.1	179.1	179.1
計	170.6	167.3	174.1	174.1	174.1	174.1

貧血の検査結果 (％)

	男子		女子	
	要医療	要注意	要医療	要注意
小学校	0.1	1.7	0.3	1.7
中学校	0.2	2.6	0.4	1.9
高等学校	0.3	0.7	2.0	3.4
計	0.2	1.8	0.8	2.3

管理区分別にみた総合評価 (％)

	医学的管理	経過観察	生活指導	管理不要	正常
	小学校	1.3	8.6	12.5	31.8
中学校	1.4	7.9	13.2	28.4	49.1
高等学校	1.5	6.8	11.0	29.6	51.1
計	1.4	7.9	12.4	30.1	48.2

総合評価のように、医学的管理を必要とする者は1.4% 要経過観察7.9%、要生活指導12.4%合わせて21.7%つまり5人に一人が成人病要注意者である<sup>3)</sup>。

1-3. 学校給食の現状と問題点

平成3年5月現在で、完全給食実施状況を表2に示す<sup>4)</sup>。この中で米飯給食は週3回程度で実施されている。また学校給食の形態には、主に自校方式とセンター方式がある<sup>4)</sup>(表3)文部省が学校給食運営の合理化通達をだした1985年から1991年までの間に、センター方式が増えたが、様々な問題がおきて、最近では自校方式に切り替える所が出てきている。

以下にセンター方式の問題点をまとめる。

①調理場が離れているため、1～2時間前

自覚症状のある者の割合

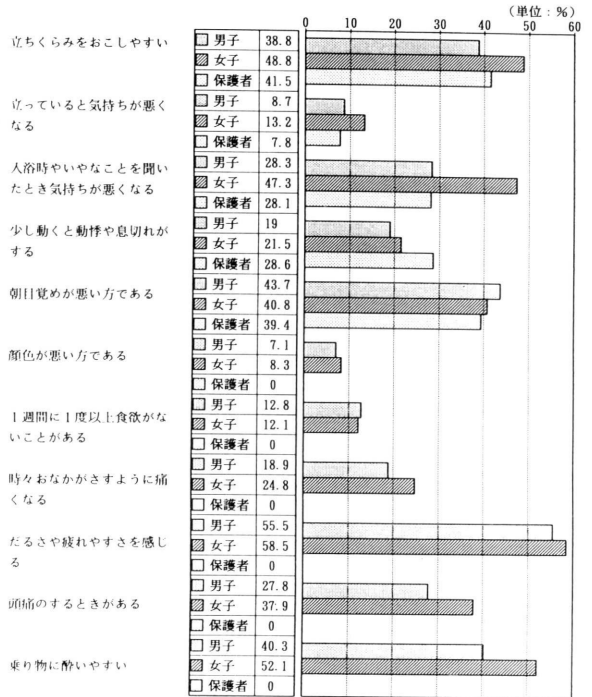


図3 精神的問題

学校給食 1993年4月号

平成3年に日本体育学校保健センターがOD(自律神経の平衡の乱れと関連した起立性調節障害)診断用のアンケート項目を用いて自覚症状を実施したものである<sup>3)</sup>。

- きあがったものを食べることになることから、料理が冷めやすく、色、味が悪くなる。その結果、センター方式の方が自校方式より残飯量が多い。
- ②配達時間の関係上、調理時間が短縮化されるため、半加工食品が使用されがちである。
- ③献立が学校の行事に合わせてくく、学校側の意向が反映されにくい。
- ④学校側の教師や児童・生徒に献立や調理の苦勞が理解されず、給食指導が停滞する。
- ⑤給食施設の故障や万一の食中毒の場合、被害が広範囲におよぶ。

表2 完全給食実施状況〈平成3年5月1日現在〉

区分		全国総数	完全給食	
			実施数	百分比(%)
小学校	学校数	24,798	23,484	94.7
	児童数	9,157,429	8,982,816	98.1
中学校	学校数	11,290	7,584	67.2
	児童数	5,188,314	3,205,852	61.8
特殊教育 諸学校	学校数	961	741	77.1
	児童数	91,534	75,356	82.3
夜間定時制 高等学校	学校数	836	532	63.6
	児童数	118,172	69,818	59.1
計	学校数	37,1855	32,346	85.4
	幼児児童生徒数	14,555,449	12,333,842	84.8

表3 調理方式別学校給食実施状況〈平成3年5月1日現在〉

	実施学校数	単独調理方式	百分比	共同調理方式	百分比
小学校	23,381	11,951	51.1(%)	11,430	48.9(%)
中学校	7,538	2,392	31.7	5,146	63.3

## 1-4. 見学の調査報告

## (1) 北区立滝野川第三小学校

この学校には、栄養士が配置されていなかったが、そのかわりに担任教師が給食指導を行っていた。また食教育のために各クラスにビデオが設置されており、給食放送を見ながら食べていた。さらに正しいテーブルマナーなどを身につけるために交代でランチルームを利用していた。

その他、特に給食の設備が参考になった。各階毎にクラス別に分類し、保管しておくことのできるコーナーがあり、また各クラスの前には、台車があって給食を運んだり、配膳の時に使ったり合理的なシステムができあがっていた。

## (2) 文京区立第三中学校

学内に栄養士は1人であるが、他校の栄養士と連携し、「自発的な健康づくりのための栄養指導」をメインテーマとした定期研究会および意見交換会を行なっている。

平成5年度には、「バランスのよい食事」がテーマで、月別の目標課題を設定し、食教育を行っていた。具体的な内容(資料参照)をみると、食教育のねらいや講義の展開方法に至るまで分かりやすくまとめられており、地域で統一された食教育が期待される。

また、献立表の余白には、家庭に対しても、月別にテーマを設定し、栄養指導を行っていた。

〈資料〉

6 月

## 学 級 指 導 (給食)

1. 主題 「バランスのよい食事」
2. 副主題 「骨や歯を丈夫にする食べ物」
3. 主題設定の理由

現代の食生活は一見豊かになったように感じられる反面、生徒を取り巻く食環境はインスタント食品の普及、食品添加物の問題、嗜好品等によって健康な心身がそなわれてきているのも現実である。昔は老人の病気とされた骨粗しょう症が成人に増えてきたり、平均寿命が伸びてきているのに歯がだめになってしまい、入歯を使用している人が多い。今の生徒が成人した時、このようなことで困ることがないように中学生のうちにバランスのよい食事（骨や歯を丈夫にする食べ物はどんなものか）について考え、実生活に役立てられるようにこの主題を設定した。

## 4. ねらい

- 1, 骨や歯を丈夫にするには具体的にどのような食品の摂取を心がけたらよいか理解させる。
- 2, カルシウムを多く含む食品を知り, その働きを理解させる。
- 3, 毎日の食生活の中で骨や歯を丈夫にする食品を摂取することが, 実践できるようにする。

## 5. 展開

指導課程	指導内容	学 習 活 動	指導上の留意点
導 入 5 分	・本時の目的を話す	・今日の給食の献立をあげてこの中に骨や歯を丈夫にするものはどれかを考えさせる。本時では骨や歯を丈夫にする食べ物について学習することを知らせる。	・生徒がなるべく身近に考えられるように給食から授業に入っていく。
展 開 20 分	①体の中での骨や歯の働きについて ②体の成分 ③骨と歯の大切さ ④骨や歯を作る栄養素にはどのようなものがあるか ⑤中学生に必要なカルシウムの量 ⑥毎日の食事でとれているか	・骨によって体を支え, 歯によって食物をかみ, 健康な生活を送ることが出来る。 ・体の組織中4%が無機質で主にカルシウムをとりリンが骨や歯を作る ・骨や歯が弱いと, 成長をさまたげる。 ・体力不足, 消化吸収不足になる ・骨や歯はカルシウムによって作られる ・体内では作られない ・1日に600mg ・牛乳1本200mg, 小魚・海藻 ・毎日の食生活の中で取れているか考えさせる	・自分の体の骨と歯について, 丈夫になるような食生活について考えなくてはいけないという気持ちを持たせるようにする。  ・カルシウムは体内では作られず食べ物から摂取することによって作られることを知らせる。  ・カルシウムが不足している生徒に摂取することの必要性を実感させる。
ま と め 5 分		・骨や歯を丈夫にする食品がわかり, 進んでとろうとする態度が表われてきたか。	

6. 評価 ・骨や歯を丈夫にする食べ物について理解できたか。

1-5. 食教育の望ましい方向性について

学校での食教育において、最も重視されるべき点は、栄養職員の役割であろう。栄養職員は子供に分かりやすく効果的な食教育資料の開発研究のために、児童・生徒の食生活の実態把握にはじまり、献立の開発研究、食教育に関する適切な情報の収集や研究が必要である。

また、指導の効果を高めるために、校内の教職員、特に担任と養護教諭との有機的な関係と協力による適切な指導を行なうことが重要である。そして最終的には、学校と家庭、地域社会とが連携した食教育が実施されることが理想的である。少子化や核家族化による家庭の団らんが得られなくなってきている現在の食環境を考えた場合、学校から家庭への給食だよりや給食献立の配布、またPTA行事として料理講習会や試食会、懇談会などを積極的に行なうことなどは、児童の父兄をはじめ地域の人々に、食教育に関するより深い理解と協力を得るための非常に優れた機会であると考えられる。

II. 日本の保健所における食教育

2-1. 厚生省の健康対策の歴史

平成3年度の日本人の平均寿命は、男性76.22歳、女性82.22歳となっており、今日「人生80年時代」といわれる本格的な長寿社会を迎えた。しかし、人口の高齢化、社会経済環境の変化等に伴い、成人病が国民の死因の2/3以上を占めるまでになって、成人病の予防、さらには健康づくりが大きな社会的な課題となった<sup>5)</sup>。

このような背景で厚生省では、昭和53年度から①生涯を通じる健康づくり ②健康づくりの基盤整備 ③健康づくりの啓発普及の3つを柱とした「第一次国民健康づくり対策」を展開しており、昭和60年には、国民一人一人が食生活改善に対し自覚をもち、かつ実践するように「健康づくりのための食生活指針」を発表し、啓発・普及に努めている<sup>6)</sup>(表4)。

また、昭和63年度からは、「第2次国民健康づくり対策」として、栄養・運動・休養のバランスのとれたライフスタイルの確率を図ることと民間活力の積極的導入を図ること等がポイントとなっている「アクティブ80ヘルスプラン」を推進している。

表4 〈健康づくりのための食生活指針内容〉

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 多様な食品で栄養のバランスを             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1日30食品を目標に</li> <li>・ 主食、主菜、副菜をそろえて</li> </ul> </li> <li>2. 日常の生活活動に見合ったエネルギーを             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食べ過ぎに気を付けて、肥満を予防</li> <li>・ よく身体を動かし、食事内容にゆとりを</li> </ul> </li> <li>3. 脂肪は量と質を考えて             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 脂肪はとりすぎないように</li> <li>・ 動物性の脂肪より植物性の油を多めに</li> </ul> </li> <li>4. 食塩をとり過ぎないように             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食塩は1日10g以下を目標に</li> <li>・ 調理の工夫で、無理なく減塩</li> </ul> </li> <li>5. こころのふれあう楽しい食生活を             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食卓を家族ふれあいの場に</li> <li>・ 家庭の味、手づくりのこころを大切に</li> </ul> </li> </ol> |
|--|

2-2. 保健所における食教育の現状と問題点

以上のような国の政策に沿いながら、保健所が行なう様々な事業の中で、実際に志村保健所が実践している栄養指導活動を表5に示す。

食教育に関する問題点としては、各保健所によって食教育の展開レベルが異なり、地域別の格差が生じている。また国民の健康意識の高まりにも拘らず、保健所の利用が庶民の間に浸透していない実情がある。保健所のイメージ改革をはじめとしたアピール方法を見直す必要があるように思える。

表5 食生活改善に関する指導 (志村保健所)

事業	対象	方法	内容
母親学級 妊婦栄養学級	妊婦 妊婦	講義・食事診断 話及び調理実演	妊産婦の適正な栄養の摂り方について、妊婦の各時期の特徴を踏まえて具体的な食事、調理法を指導する。また、食事診断を実施し、個々の食事状況に応じた指導を行う。
4か月児健診	4か月児・ 産婦	集団及び 個別指導	離乳について必要性、開始の時期、実施上の留意点、進め方を説明・個々の問題点については個別に指導・母の産後検診の指導
育児学級	乳児	話及び調理実演	離乳食についての知識を深め、前期・中期・後期の発達を踏まえた進め方、調理法を指導する。
1才半児歯科 健診	1才半児	集団及び 個別指導	乳児期から幼児期への移行期であるため、一日3回の食事と1～2回の間食を位置づけ食生活上の留意点について指導する。個々の問題点については個別に指導
3才児健診	3才児	個別指導	間食・偏食・少食・肥満・やせ・食習慣・アレルギー等、個々の問題について個別に指導する。
育児相談 経過観察	乳幼児	個別指導	個々の発達に応じた指導
一般健康相談 成人病相談・検診 業態検診 企業検診 老健法検診	一般区民  接客業者 小規模企業 35才以上	個別指導 パネル&フード モデル展示・ 説明	各種疾病予防・成人病予防のための栄養指導

表6 平成5年度栄養教室実施予定表

テーマ	日程	内容	テーマ	日程	内容
「減らし ましょう」 シリーズ (食材料)	「脂肪」 編 4/20,23	《講話及び調理実 習》 ・脂肪は量と質を 考えて ・減塩の工夫 ・肥満予防につい て 等	男性クッキング (男性のみ) ～働きざかりの人の ために～	9/25 10/2	《講話及び調理実 習》 ・個人にあった食 事 ・成人病と食習慣 ・バランス食 ・アルコール・タ バコ
	「塩」編 11/26,30				
	「エネ ルギー」 編 3/18,22				
「足りてま すか？」 シリーズ (栄養素)	もっと、 もっと 食物 繊維を 6/22, 25	《講話及び調理実 習》 ・栄養素の働き ・多く含有する食 品 ・食品の扱い方 ・吸収を高める 調理方法 等	ふれあいクッキング (小学生と親) ～親と子のために～	8/6, 10	《講話及び調理実 習》 ・食生活の見直し ・手作りの良さ ・糖度測定 等
	もっと、 もっと 鉄分を! 9/21, 28				
	もっと、 もっと 蛋白質 を! 1/18, 21				
シルバークッキング (60歳以上の方) ～健康ってどんな味～ (3回1コース)	7/23, 27 8/3	《講話及び調理実 習》 ・食生活の見直し ・バランス食 ・多彩な食生活が できる調理の工 夫	行事食 おせちの 工夫	12/7, 14	《講話及び調理実 習》 ・飽食時代におけ るおせちの意義 ・新しいおせちの 紹介

## 2-3. 見学の調査報告

## (1) 志村保健所

母親学級・妊婦栄養学級、育児学級、健康診断結果の説明と健康指導などのコースを3日間見学した。

その中で育児学級コースは、離乳食についての知識を深め、前期、中期、後期の発達を踏まえた進め方および調理法を指導することを目的として、まず、保健婦による講義が行なわれた。教室には、子どもを寝かしつけることのできるカーペットが用意されており、母親が安心して講義に集中できる配慮がなされていた。保健婦が、子どもの模型とテキストブックを用いてこの時期の子どもの扱いや、寝返り運動について、説明を行ない、次いで、栄養士による調理実習では、アイデアを生かした離乳食を栄養士が実演し、母親だけでなく子どもにも試食させるなど、工夫がされていた。

また、参加した母親に聞いたところ、いろいろ専門的なことが勉強でき、他の子どもと自分の子どもの成長状態を比べることができるし、その他、経験談も聞け、相談することができるので大変有意義であるということだった。

その他、健康診断結果の説明と健康指導コースは、成人を対象として、医師と保健婦と栄養士が大ホールの各テーブルにわかれて、順番に指導を行なう。

まず医師のテーブルでは、各人の身長、体重、皮下脂肪、血圧測定、血液検査、採尿などを記録した健康診断結果についての解釈および疾病等について説明される。異常があった場合は、適切な病院の紹介も行なう。

次に保健婦による生活指導が行なわれる。これは主に、自己申告によるアンケート内容に沿ったものであり、運動習慣や生活リズムなどをチェックする。高齢者や障害者の場合は、指導する保健婦の他に2名の助手が老人の手をひいて各テーブルへ案内も行なう。

最後に栄養士による食事記録結果の総合的な解説と、日常生活についてアドバイスが行なわ

れる。その時に、各家庭から味噌汁を持参してもらい、塩分濃度をチェックする。

健康診断結果の用紙は、大きなファイルにまとめられており、指導の重要なポイントは、直接用紙に書き込まれ、活用的であったと思う。また、個人個人へのアドバイス時間に十分な時間が費やされ、形式的でなく、良心的なコミュニケーションの場となっていた。更に、いろいろな情報の満載された資料を提供していたのも印象的だった。

## (2) 宇都宮保健センター

このセンターは、宇都宮市が経営する公共施設であり、訪れた市民に各種健康情報や健康チェック機器等を提供すると共に、健康相談、健康教育、健康診査等を行ない、健康づくりの意識の高揚と、その増進に寄与することを目的として総合的な保健サービス活動を行なっている。具体的に平成5年度に実施された栄養指導の内容を表6に示す。

この中で、「うれし楽し食事づくり」の栄養教室に参加した。栄養バランスのとれた献立と簡単に手早く作る食事について、1コースが朝食、昼食、夕食の3回にわけて実施された。

保健センターの全体的な印象は、新しく、画期的な施設・システムと駅前デパートのワンフロア（9F）に所在をおいていることで、気軽に立ち寄ることができるように感じた。

最も印象的だったのは、各家庭から味噌汁を持参してもらい、塩分濃度をチェックしたことで、調理実習時の栄養士の説明が、一方的な指導でなく、雑誌や新聞の食生活に関するトピックスを紹介し、一緒に考えるなど、ユーモアを交えて大変親密な雰囲気を作りながら、指導していたことであった。



Ⅲ. 日本の農村における食教育

3-1. 生活改良普及活動の歴史

昭和23年に農業改良助長法が制定され、全国各都道府県で農業改良普及事業が開始された。農業経営の向上や農家の生活改善に必要な知識技術の普及、農業・農村の優れた後継者の育成などを目的として、農業・生活改良普及員により農業者と密着した指導活動が行なわれてきた。

昭和58年に、農林水産省が提言した「私たちの望ましい食生活—日本型食生活のあり方を求めて」は、食糧需給の立場から示されたもので、国民一般の食生活についての関心と自覚を高めることの他に、望ましい食生活の確立のために、米を基調として各栄養素をバランス良く摂取することを強調している。

3-2. 食教育の状況

生活改善普及員の役割の中で、食生活に関する指導の変遷を表7に示す。

このような指導活動の成果として、農村の食生活の状況を見る(図4)と、都市とは異なり野菜類を十分に摂取しており、非常に望ましい食べ方をしている。また、現代では食の簡便さの志向による冷凍食品や調理済み食品などの加工食品の利用が問題となっているが、農村では手作り料理、例えば、親子丼、けんちん汁、煮もの、天ぷら、手打ちそば、なべものなどが日常食べられており、伝統食の継承の面においても望ましいと思われる7)。

具体的な食教育活動について、栃木県の場合は、年間計画を立て、地域にあった食生活の指導を行なっている。例えば、地域生産物利用による手作り料理を充実させるために、いちごジュース、いちごジャム加工、共同で味噌づくりや納豆づくりなどの活動を行なっている。

表7 食生活に関する指導の変遷

年代	食生活指導の内容	食生活の状況
20年代	・代用食による栄養補給の方法 ・地粉利用のパンの共同加工 ・大豆と大豆製品利用等	・栄養不足
30年代	・栄養と炊事時間を確保の方法 ・農繁期共同炊事 ・廃鶏、山羊乳の利用による栄養確保の方法等	・炊事時間の確保困難 ・栄養不足 ・(特に動物性蛋白質、脂肪、ビタミンB <sub>1</sub> 、Ca)
40年代	・健康を維持するための効率的料理方法 ・スピード料理の普及 ・共同献立の普及 ・食材の共同購入等	・食事の簡便化指向強まる ・各種電気器具の普及(冷蔵庫、炊飯器等) ・インスタント食品の使用始まる
50年代	・栄養バランスの確保と安全な食品選択の方法 ・水田転作による農産物の活用促進(調理、加工) ・減塩食、減糖食の普及等	・栄養過剰摂取(熱量、動脂肪)と不足(Ca、ビタミン類)の併存 ・調理済み、加工食品の使用の増加等による献立の簡便化 ・貧血、成人病者の増加
60年代	・地域に眼ざした健康的で栄養バランスの取れた食生活の方法 ・地域の特産物の利用加工 ・古里の味の発掘と活用等	・栄養摂取過剰と不足の併存 ・献立の簡便化と本物追求化による「食」の二極分化 ・伝統的な食文化の喪失 ・食料自給率の低下
平成年代	・地域の農産物を活用した農産加工品の生産と消費の拡大方法 ・農産加工品の製造、販売 ・朝市、青空市などの設置 ・生産者と消費者との交流等	・食ニーズの多様化に対応しての新しい食品の産業・加工技術の開発、進歩 ・健康、安全指向(健全な食への回帰) ・栄養摂取過剰と不足の併存

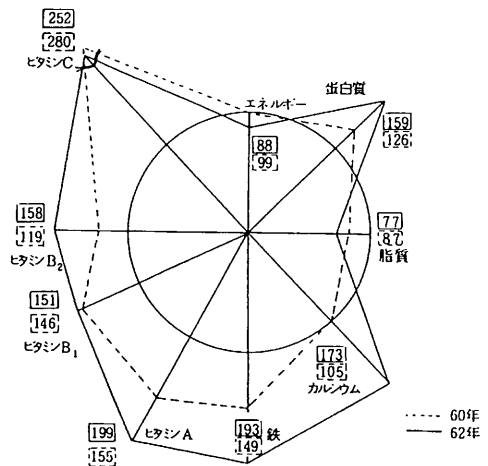


図4 農村の食生活の状況

#### IV. 韓国の学校給食における食教育

##### 4-1. 学校給食の歴史

韓国の学校給食は、1953年、韓国動乱中戦災児童のために始まり、約20年間、UNICEF、CARE、USAID などの援助による救護給食の一貫として、おかゆや蒸しパン、スキムミルク等の内容で実施された。

1973年から外援終了後、国家負担による貧困児童および島嶼僻地児童のためにパン、乾パン、スキムミルク程度で実施されていたが、1977年ソウル市内パン食中毒事件のため、一時中断された。この事件を契機として、パン協同組合からの供給形態から現在の学校自体調整形態となった。また、1981年に学校給食法が制定され、パンまたは米飯、汁ものや卵、牛乳などの内容から始まり、現在はメニューの多様化など完全給食の充実を図っている。

##### 4-2. 学校給食の現状と問題点

1993年現在、小学校の完全給食の実施状況は(表8)学校数では25%、児童数では14.4%であり<sup>9)</sup>、その他の非給食学校の児童には、牛乳給食が実施されている。

また、学校給食の形態は、地域により農漁村型、島嶼僻地型、都市型などの3種類に分類されている。

現在韓国の政府は、学校給食施設を年次的に拡大し、1996年までに、全国小学校における学校給食を100%実施する予定<sup>9)</sup>(表9)で関係者間のシンポジウムが開かれるなど活発な動きが見られている。さらに、学校給食の発展方案として、①学校給食の所要財源の安定化、②学校給食の制度運営の効率化、③学校給食の教育効果の極大化、④学校給食の重要性の広報強化などが提示されている<sup>9)</sup>。

学校給食の問題点としては、給食施設の拡大

表8 93年学校給食実施状況

区分 類別	学校数			学生数		
	全体	給食実施校	比率(%)	全体	給食実施校	比率(%)
農漁村型	1,075	521	48.5	147,564	71,167	48.2
島嶼僻地型	2,891	664	23.0	779,945	200,164	25.7
都市型	2,091	328	15.7	3,409,324	352,948	10.4
合計	6,057	1,513	25.0	4,336,833	624,279	14.4

93年4月現在

表9 年次別学校給食実施予定学校数

区分	93年	94年	95年	96年	合計
給食実施 学校数	1,513	2,195	3,482	4,769	11,959
給食新設 学校数	682	1,287	1,287	1,288	4,544
合計 (%)	2,195 (32.6)	3,482 (57.5)	4,769 (78.7)	6,057 (100)	16,503

にかかる財源の確保や低賃金による調理者採用の困難さなどが挙げられる。

#### 4-3. 食教育の現状と問題点

学校給食は、1981年制定された「学校給食法」に基づき学生の心身の健全な発達に資し、かつ国民の食生活の改善に寄与することを目的としている。

栄養指導の内容は、教科との連携指導、給食時間での指導、生活指導、労働生活体験による指導等で構成されている<sup>12)</sup>。

食教育の問題点としては、指導を行なう上で必要な健康実態把握などの基礎資料や児童が分かりやすく理解できるような教育資料も十分でないということが挙げられる。

#### 4-4. 見学調査報告

##### (1) ソウル市内の小学校（SINCHEN小学校）

この学校は、1992年から食堂給食が始まって、3年生から6年生の児童に、2つの大きいランチルームで、2交代で給食が実施されている。

また、利点としては、児童の父兄が交代に登校し、協力して配膳したり、バザーなどを開いて、給食に必要な費用や雑貨類を調達しており、地域の関心が高められていることである。

食教育の面では、ランチルームが広すぎるため、少々うるさく、テーブルマナーの教育が行き届いていなかったが、当日栄養士が食事光景をビデオで撮影し、後で子供たちにみせることで、自己反省するように、食教育資料を作っている研究姿勢が印象的であった。

##### (2) ソウル市内の小学校（JAMWON小学校）

この学校では、近郊の学校と共に、給食メニューの標準化や電算化をするために、栄養士が残飯状況や児童の反応などを調査していた。当日のメニューは、豆ごはん、汁もの、乾えび、キムチであった。

韓国の学校給食の特長としては、単純な白米飯ばかりでなく、栄養が豊富な様々な穀類（粟、

玄米）や芋類（薩摩芋）、豆類（大豆、小豆）などを付加した米飯給食が多いことが優れているように思う。

## V. 韓国の保健所における食教育

### 5-1. 保健所の歴史

保健所の前身はUN支援で設立された医療防疫班で、1951年保健診療所に改編され、急性伝染病管理と戦後被害復旧のための医療救護事業に力点を置いた。

1956年に保健所法の制定と1962年に保健所法の全面改定により、保健医療組織が全国的に完備され、結核管理事業、家族計画事業を中心的に保健所活性化に寄与した。

1970年以降は、農漁村地域環境改善や農漁村脆弱地区に公衆保健医配置と保健診療所の配置などを進めている<sup>10)</sup>。

### 5-2. 保健所の状況と問題点

今までの保健所の機能は、結核管理、母子保健、家族計画事業などの診療事業に専念して大きな成果を成した。しかし、栄養指導員による国民栄養調査以外の一般的な栄養業務は、実際に実施されていなかった。その背景には、保健所に栄養士が配置されておらず、看護師が栄養業務を兼務しており、まだ医療サービスが不十分であるので、医療人力の大部分が診療業務に従事しなければならないのが実情であった。

しかし、1992年保健社会部は「保健所および保健地所における保健医療専門人力配置基準」を確立し、発表した<sup>10)</sup>。この基準には、栄養士が看護師と代替可能人力となっているために、栄養関係者は栄養士の業務採用ができることと、望ましい地域社会保健栄養事業について、研究やシンポジウムを開くなど活発な準備を推進している。

問題点としては、中央政府から地方自治団体まで一貫性のある栄養専担部署がないため、栄養政策が効率的に実施されていない実情である。

また、地域社会住民の保健状態・疾病発生状態について正確なデータ分析と、さらに栄養的な分析が必要である<sup>10)</sup>。

### 5-3. 食教育の状況

現在、保健所における望ましい栄養事業について、活発な研究、検討や準備が進んでいる。1993年には、水源市KYUNSUN区保健所でモデル的な栄養事業が行なわれている。保健行政の効率性を高めるために各種資料を電算化しており、一人の栄養士が臨時職員として、住民の栄養状態・評価や食生活調査、栄養相談などの栄養業務を行なっている。

### おわりに

日本と韓国における食教育について、文献および見学を通じて調査した後、感じた総合的な意見を以下に示す。

日本の食教育では、教育を実施する対象者の実態調査が良く行なわれており、調査データに基づいた食教育のための資料（雑誌、刊行物、パンフレット等）も豊富である。資料の中では、子どもや高齢者にも分かりやすく、図や絵柄を用いて工夫されている。

また、学校給食の中で、新しい給食形態（ランチルームの設置、カフェテリア方式など）が積極的に試みられており、給食関係者、PTAや地域団体が討論会や各種イベントを開催するなど活発な協力の活動を行なっている。

日本では、現在構築されつつある食教育の様々な理論を、実践に結びつけていくための問題解決が今後の課題である。

現在、韓国では、学校給食や保健所における食教育に関する意識が向上してきており、教育システムの早急な導入のために、まずは、実態把握調査の実施や指導者および教育資料などを充実させることが目下の課題である。

今後、本調査の結果により得た日本の長所を韓国の食教育に応用していきたいと考えている。

謝辞 本研究を行なうに際して、河村フジ子教授をはじめ、加藤和子先生、吉原富子先生、ならびに、中村まゆみさん、粟津原理恵さん、関根美恵さんに、ご指導、ご協力をいただきました。心より感謝申し上げます。

さらに、見学に同わせて頂き、たくさんの貴重な資料をご提供いただきました諸機関の先生方にも、厚く御礼申し上げます。

### 文 献

- 1) 萩原弘道他：〈実践講座〉学校給食 1巻，名著編纂会（東京），1987.P79.P150～154
- 2) 学校給食：全国学校給食協会（東京）1993（4）P.84 P.87
- 3) 学校給食：全国学校給食協会（東京）1993（11）P.86～88
- 4) 学校給食要覧：日本体育・学校健康センター編（東京）1992 P.33,52
- 5) 健康づくり 栄養指導事例集Ⅱ，日本栄養士会 全国行政栄養士協会編（東京）1993 P.1～3
- 6) 鈴木健他：公衆栄養学マニュアル，南山堂（東京）1991 P.60
- 7) 築こう豊かな食生活伝えようむらの味，栃木県農務部普及教育課 1988 P.11,12,21,60
- 8) 学校給食発展法案に関するシンポジウム 大韓栄養士会，韓国栄養学会編 1992 P.15, 92
- 9) 学校給食関係者研究教材 ソウル特別市教育庁編 1993 P12,19
- 10) 21世紀国民健康増進のための地域社会保健栄養事業，大韓栄養士会，韓国栄養士会編1992 P.26～28 50,51
- 11) 韓国の保健所栄養事業をどうするべきか，大韓栄養士会，韓国栄養学会編 1993 P25
- 12) International Symposium on Childhood Nutrition Education,日本栄養士会編 1989 P.37