

AICHI PREFECTURAL SCHOOL LUNCH ASSOCIATION

公益財団法人愛知県学校給食会

# 70周年記念

— 学校給食を支えてくださる皆様へ **感謝** を込めて —

京都大学

人文科学研究所 教授

藤原 辰史

公益財団法人

愛知県学校給食会 理事長

高橋 伸至

私たちにとって  
「食べる」とは何か  
その根源から問い直す、  
学校給食の思想と未来

## contents

p 2-9 70周年特別対談

私たちにとって「食べる」とか何か  
その根源から問い直す、学校給食の思想と未来

京都大学人文科学研究所教授 藤原辰史 ×  
公益財団法人愛知県学校給食会理事長 高橋伸至

p10-11 70年のあゆみ



p12-13 データで見る あいちの学校給食

p14-19 学校給食を支えてくださる皆様へ  
感謝を込めて

### 70周年特別対談

## 私たちにとって「食べる」とは何か その根源から問い直す、学校給食の思想と未来



## 食に込められた「文脈」 食べることと食べられることの循環

**高橋：**本日はお忙しい中、ありがとうございます。今回の対談は、日頃現場で奮闘されている栄養教諭や給食に携わる方々に向けて、いつもとは少し切り口を変えたメッセージをお届けしたいと思います。皆さんのが自身の仕事について改めて考える「種をまく」きっかけになれば、という思いで企画させていただきました。

先生のご著書『食べるとはどういうことか』では、食の根源を問うものとして、まず「今まで食べたなかで一番おいしかったものは？」という親しみやすい問い合わせていたのが印象的でした。「給食」ではなく「楽しい食事」という切り口から始められていますね。どういった意図があったのでしょうか？

**藤原：**ではお聞きしますが、高橋さんにとって「今まで食べたなかで一番おいしかったもの」は何でしたか？

**高橋：**私も本を読みながらいろいろ考えてみたのですが、やはり小さい頃の思い出ですね。夏休みに、祖父や母の兄弟たち大勢で鮎を釣りまして。その釣った鮎で、祖父と祖母が鮎飯を作ってくれて、皆でわいわいがやがやと食べたことです。場所は愛知県の額田町ですね。大勢で食べたことがとにかく楽しかったと記憶しています。今思えば非日常的な体験だったのでしょう。いつも家で食べるような焼き魚ではない、なにか特別な感じがして、その思い出が強く印象に残っています。

**藤原：**鮎飯ですか！それはどうやって作るのですか？

**高橋：**鮎を釣って、竹串に刺して焼き、それを干して乾燥させたものを、炊き込みご飯にほぐして入れる、というものです。

**藤原：**なるほど、面白いですね。今のお話は、単に「ある場所で鮎飯を食べたらおいしかった」という感想ではありません。おじいさまやご親戚の方たちが周りに集まっていて、しかも、そこには鮎が育つような綺麗な川がある。綺麗な川があるということは、その鮎が棲める水を循環してくれる、栄養豊富な山が存在するわけです。

その山から湧き出た清水が流れる場所にある、おじいさまの家で食べた「非日常的な空間」だったから、おいしかったし、記憶に残っているのですよね。私が学生たちにこのような話を聞く意図は、まさに今、高橋さんがお話しくださった「鮎」という生きものの周りに、「どれだけ多くの物語が付与されているか」を感じて欲しかったからなんです。

私たちは、いつの間にか「食べる」という行為を「文脈」から切り離しすぎていて、それがかえって食文化を貧しく

してきたのではないか、と私は考えています。

例えば給食で、パンとハンバーグと玉子スープが出たとします。子どもたちはそれを「給食」として食べますが、その隣には友達がいて、先生がいる。直前の授業がつまらなかったかもしれないし、面白かったかもしれない。これを食べたら次は体育館や校庭に出かけるかもしれない。

このように、食べ物は「文脈」の中に存在するものはずなのに、いつの間にか単なる栄養補給のような……つまりガソリンスタンドでガソリンを補給して「さあ動くぞ」という車のような捉え方になってしまっているんです。そうではないですよね。

高橋さんのお話にあった愛知の山深い風景、おじいさまの顔、鮎を焼いているご親戚の顔、それを一緒に食べている様子。それらすべてを含めて「食」なのだということを、まず伝えたかったのです。

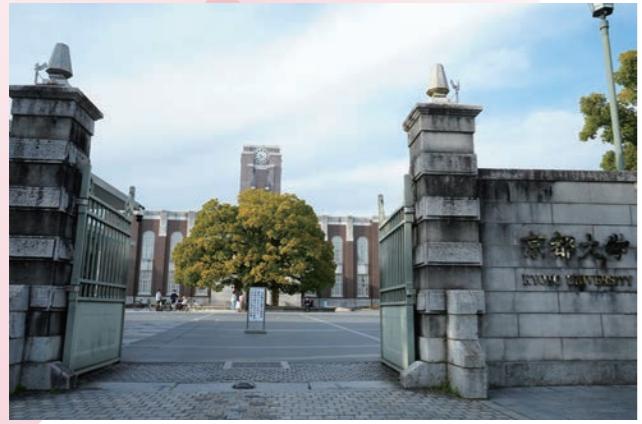
**高橋：**それは非常に大切な視点ですね。現在の学校給食は、残念ながらそうした「文脈」から少し切り離されてしまっている側面があるかもしれません。

**藤原：**たとえば、愛知県はパンに県産の小麦を使っていますよね。では、この小麦がどうやって愛知で品種改良されるようになったのか。改良に携わった農業試験場の技師の方が、どれだけ苦労して愛知でも育ちやすくパンになりやすい小麦を作ったのか。あるいは、自分が今食べている野菜はどこから来ているのか。運んでくる人の顔だけでなく、その背景から映像で流すだけでも、給食の意味合いは全く変わってくると思います。

**高橋：**私ども学校給食会は、いわばサプライヤー（供給者）です。ですから、その「前の過程」を、児童生徒の皆さんに分かりやすく伝える素材を作る、といった取り組みを、来年度からしっかり進めていきたいと強く思っています。



愛知県産小麦を100%使用した「愛知のツイストパン」



©Eric Akashi - stock.adobe.com

対談が行われた京都大学

**藤原：**流通というのは、学校給食会が担う大変重要なサプライチェーンでありながら、一番見えない部分です。しかし、食べ物は私たちの体を貫いていくもので、場合によつては非常に危険なものもあります。それを「いただきます」と信頼して体に入れるんです。そのためにも、「こういう人たちが作ってくれたんだよ」と伝えることは、子どもたちに「食べ物は文脈である」と伝えることに加え、「地域社会の大人たちはあなたを見捨てないよ」というメッセージにもなるんです。

少し踏み込んだ話をすると、今の子どもたちは「テストの点数がダメだった」「受験に失敗した」といった、あまりにも多くの「崖っぷち」を大人たちから用意されすぎています。これは受験システムを中心とした、いわゆる社会の問題であり、私たち大人の責任です。学ぶことの意味が狭められ、子どもたちに突きつけられる残酷さの中で、学校給食だけが「これは愛知県で作った小麦のパンだ。まずはこれを食べて、生きてくれ」というメッセージを、暑苦しくなく、しかし毎日伝え続けることができる。私は、給食とはそういうものだと思っています。

**高橋：**そうですね。そういう意味では、給食は子どもたちに栄養だけではないメッセージも伝えることができる手段なのかもしれません。先生はご著書の中で「食べ物の気持ちになってみる」「生物の循環のなかで生きている」といったテーマも挙げられていますね。

**藤原：**私が執筆した「あなたがもしも豚肉だったら」というエッセイが、ある時、大学の共通テストの現代文に出題されたことがあります。その際、受験生から「ただでさえ苦しいのに、自分を豚にするはどういうことだ」と猛烈な批判が届きました(笑)。私は「しめた」と思いました。それだけ皆が反応してくれた、ということです。「自分が食べ物の側に回る」という体験は、ほとんどの人にありませんが、私は「自分も食べ物である」という意識をもっと持つべきだと考えています。

これにはいくつかのレイヤーがあります。第1のレイヤーは、私たちは有機物であるため、ある生き物たちにとっては「ご馳走」だという事実です。今、アーバンペア(都市部の熊)の問題が深刻ですが、熊にとって人間は食料です。もっと身近な例で言えば、蚊は私たちの体液を吸って生きています。それに私たちが死んで腐り始めれば、微生物が私たちを「食べて」分解します。つまり、土葬や鳥葬が存在するように、私たちは本来「食べられる」存在であり、循環の一部なんです。にもかかわらず、その意識から遠ざかってしまった。食べ物への尊さや「この生き物も生きていたんだ」という感覚の喪失につながっている。これが1点目です。

第2のレイヤーは、レトリック(表現技法)としての効用ですが、漫画の「進撃の巨人」がきっかけでした。あの物語は、主人公のお母さんがいきなり巨人に食べられるシーンから始まります。最初読んだとき激しく動搖しましたが、「人間は食べられる存在だ」ということを強烈に思い出させられました。

そこで、この「食べられる側」に回る視点を向け、あえてコミカルに「豚肉の旅」を書きました。「あなたは豚肉です。人の口に入り、歯の隙間に引っかかった仲間に別れを告げ、唾液にまみれて食道への旅が始まります。胃に到着すると、ペプシンという酸性の嵐でもみくちゃにされ、次に十二指腸を通り……」というような感じです。

そうすると、自分の体の中を「内部から」知ることができます。食べ物は口に入れて終わりじゃない。そこから長い旅が始まることがわかるんです。小腸で栄養素が吸収されたかと思えば、次は大腸というとんでもない「微生物ワールド」に突入する。人間の細胞数(約37兆)よりも多い、40兆から100兆とも言われる細菌が住む世界です。私たちは、ある意味細胞や細菌に「乗っ取られている」とも言えますよね。私は彼らをあえて「ペット」と呼んでいますが、100兆ものペットたちは、私たちが分解できなかつた纖維を分解し、お返しに「免疫機能」という凄い役割を担ってくれています。食べ物(豚肉)はその長い旅を経て、最後はトイレの中にポトンと落ちる。しかし、旅はそこでも終わりません。下水管を通り、微生物と出会い、分解され、川に流れ、魚の餌になり、海の餌になります。

もし豚の気持ちになれば、人間の内臓をめぐる旅、そして体の外に出てからの壮大な循環の旅を、自分の物語として体験できる。「あなたはいつまで経っても食べ物である」ということを感じて欲しかったんです。でも受験生には少し刺激があったかもしれませんね……！

## 食べることへの自他の認知 個人の食から共同の食へ

**高橋：**次のテーマに移ります。先日、天川栄人さんの「わたしは食べるのが下手」という本を読みました。青少年読書感想文コンクールの課題図書にも選ばれた本ですが、「こういう現場が本当にあるんだな」と感じました。世の中には、食べることを苦手とする多様なお子さんがいるのですね。体育で言えば泳ぐのが苦手、学習で言えば英語が苦手、ということと同じように、「食べること」の苦手さがテーマとして上がる。こういう今の世の中について、先生はどのようにお感じになりますか。

**藤原：**私たちは「食べ物は素晴らしい」「食べることは幸せだ」という価値観で給食を勧めたり、食について考えたりしています。しかし、それが「幸せファシズム」のようになっているのではないかと思う。一方では雑誌やSNSで、中身よりもビジュアルや「それを消費している私」のかっこよさだけをアピールする「フードポルノ」のような状況も生まれています。

こうした状況を生み出しているのは、おそらく高橋さんがおっしゃったように、「食べるという行為そのものが大変難しい」ということを、私たちが伝えきれていないからだと思うのです。

私たちは、どこかで健常者をモデルに食べることを考えています。私の講義にも障害のある方をお呼びすることができますが、一見すると食べにくそうに感じるんです。しかし、逆に考えると、私たち健常者と称する側は、スマートに食べているように見えて、実はほとんど噛まずに飲み込み、食べるという行為に密着できていないのではないかと思うんです。彼らの方が、動作が複雑で深いぶん、本当に「食べている」と感じることができます。

食べるという行為は、本来うまくいかなくて当然なんで



愛知県学校給食会が供給するパン(愛知のツイストパン、ロールパン)・めん(ソフトスパゲティ式めん、きしめん)を前にして



す。だから赤ちゃんは、よだれかけをかけ、こぼしながら、あれだけ時間をかけて習得していきますよね。その「本来難しいもの」であるはずの食に、ファッショントマトのような綺麗なイメージを押し付けた結果起きた問題の一つが摂食障害だと思います。これは障害というよりも、社会から「太っていることは受け入れられない」といった過剰な意味を押し付けられた結果です。食べるということは「あなたはこういう人だ、だからこういう体型なんだ」と誰かを責めることもできるんです。その証拠に、食事を制限し、ジムで体をスマートに見せている人があたかもかっこいいとするような風潮がありますよね。それこそが「食べるこの難しさ」なんです。

食という装置は、使い方を間違えると人を社会的に傷つける「負の装置」にもなり得ます。食べることの不確かさを認めること、正しさに疲れないことが大切だと思います。

**高橋：**そうですね…。考えさせられるお話です。

**藤原：**私は食の研究をしていますが「グルメの研究者」ではありません。その理由は、そこあります。「これを食べた方がいい」「これは体にいい」などと言いすぎると、人によってはプレッシャーになりますよね。

食というものは、本来はもっと協力的・共有的に営まれるべきものだったのに、いつの間にか「プライベートなもの」として、重い意味とともに個人に委ねられ、肩にドンと乗せられてしまっている。

その点で、学校給食という場所が面白いのは、「食べる」という行為を、他の人と共同できる」ことです。「嫌いなものを友達に渡せる」ということは、本来、大変重要な行為だと思うのです。それなのに、「お前はこの食べ物の所有者だから、全部食べろ」という指導がまかり通ってきた。私は『給食の歴史』でこれを「暴力だ」と批判しました。

そうではなく、目の前に食べ物があり、自分の胃袋はこれだけしか食べられない、隣のあの子はもっと食べられる。ならば、そこで交換が行われるべきです。嫌いなものを

## 給食を軸に見る日本と海外

### グローバルな流通システムの「手段」として

**高橋：**先生のご著書『給食の歴史』のお話ですが、改めて考えさせられる一冊でした。この機会に、日本の学校給食の特色や良さについて、海外との比較なども含めてお伺いできますか。

**藤原：**日本の学校給食の最大の特徴は、良くも悪くも「教育と近い」ということです。アメリカやヨーロッパで学生たちが食べているものは「スクールランチ」であり、そこでマナーを学べとか、自然観を身につけろといった機能はそもそも期待されていないんです。

しかし、日本は「学校昼食（ランチ）」と言わず、あえて「給食」と呼びます。食を給（たま）うと書くので「上から与える」という目線を含む言葉にも聞こえますが、それは教育との密着があるからなのです。日本には古くから、料理や食べるという行為に「学び」や「ケア」の役割を求める

傾向がありました。この書籍でも触ましたが、熊本の女子師範学校では上級生が下級生に食事を作ることを教育としていました。「食養」という言葉があるように、食べ物に意味をつけたがる国なんです。

これが悪い方に出てると「意味が重く」

「あげる」ことで「食べてもらう」ということも、一つの立派な「食」です。

今、私たちは、もっと緩く、広く、食べ物を考えることを突きつけられているのだと思います。

**高橋：**現場で苦しんでいるお子さんがいることに対して、私たち大人は、それを「個性」あるいは「その子の生き方」として、温かく見守ってあげられる寛容な社会であって欲しいと素直に思いました。

なりますが、良く捉えれば、子どもたちが「食べることはお腹に入れるだけじゃないんだ」と何となく理解することにつながります。

そして海外の人が何よりも驚くのは、子どもたちが「準備と片付けを自分たちでする」ことです。裕福な家庭の方の中には、「なぜうちの子にサーバント（使人）のようなことをさせるのか」と怒る人もいるそうです。

しかし、日本の文脈では「学校の門をくぐったら、どんなに貧しい人も裕福な人もみんな平等だ」という原則があります。だから、調理員さんが作ってくれたものを配膳するのはみんなでやろう、食べ終わったら散らかしちゃなしないで、食器をまとめて片付けよう、となるんです。

これらも全て「食べ物の文脈を理解しましょう」という「教育」になっているわけです。私は、みんなで作って、みんなで食べて、みんなで片付けるというのは、本来楽しい行為だと思っています。この「食べる行為の文脈を過剰に意識している」点こそが、日本の給食の最大の特徴だと思いますが、それは決してマイナスではないと考えています。

**高橋：**確かに、キャンプでカレーライスを作る時、飯ごうでご飯を炊き、皆で分担して野菜を切り、食べて、片付けるというあの一連の流れは楽しいですね。今の学校給食は、完成形がスッと来て、食べたらまた次の工程へと「バーッだけ」になっている面は否めません。

今先生から海外のお話が出ましたが、先日 JICA（国際協力機構）を通じて、マレーシアやインドネシアなど東南アジアの政府職員の方々が視察に来られました。彼らの関心は、教育的な側面というよりは、私たちサプライヤーとしての「流通システム」でした。いかにして安定的・衛生的に食材を供給しているのか、その受発注の仕組みに关心が高いようでした。

**藤原：**私も国際学会に参加することがあるのですが、

その際感じるのは、飢餓が起こるとすぐに「人道問題」として扱われることへの違和感です。つまり「苦しんでいる人を誰かが救わなくてはいけない問題」ということですね。一見正しく見えますが、「人道問題」として「みんなで救うべき問題」になった瞬間、その飢餓を引き起こした本当の原因、例えば巨大なフードシステムや流通システムの問題、差別や国際経済の問題といった「人災」の側面が見えなくなってしまうのです。

そういう本質を見ずに、善意の支援として小麦粉を送ったとしても、現地の本来の食文化を破壊することになりかねない。その結果、流通を握る国際的な穀物商社が儲かるだけで、現地の人を幸せにしていないケースが多いんです。

しかし、この巨大な流通に「抵抗」する組織として、学校給食会は極めて重要なです。学校給食のシステムは、その巨大流通から一旦切り離し、今ある「近くの農家」や「近くの漁師」から食べ物を購入し、少なくとも1年間、子どもたちが食べられるように設計する仕事です。

これは、いわゆる開発途上と言われる地域の人々にとって、食の「自立」のための「手段」になりつつある。飢餓が人災ならば、自分たちで自給権を作る、という考え方です。「自分たちの手で子どもたちを食べさせるから、そのためには流通を整備することで、その地域の農家を育てることができる」ということですね。ルワンダの子どもたちに、カナダの小麦ではなく、ルワンダの農家さんが育てた

### 「無償化」への危機と期待 食を育む理想と現場へのエール

**高橋：**昨今、「給食の無償化」が大きなテーマとなっており、コストを誰がどう負担するのかという問題が上がっています。歴史的にもさまざまな議論があったと承知していますが、先生のお考えはいかがでしょうか。

**藤原：**先ほど、日本の給食は「教育と近い」と申しました。義務教育が無償であるならば、その一環である給食も、法的に無償であるべきだと私は思います。それは「どんなことがあっても、大人が君たちを食べさせる」という、この国の根源的なメッセージにもなるはずです。

また、生活保護世帯は無償ですが、それに近い方々にとっても給食費の負担は非常に重い。格差が激しくなっている今、その意味でも無償化には期待するところではあります。しかし、ここからが重要なポイントです。その「無償化の進め方」には細心の注意が必要です。

例えば、ある地域で高校無償化が進んだ際、結果として公立学校が定員割れを起こし、経営理念に基づいた私立のシステムが公的なシステムを上回っていく、という現象が起きました。公的なお金を使っていながら、結果的にその格差を広げる方向に進んでしまったのです。

このモデルを給食にあてはめると、どうなるか。給食費を払わなくても

食べ物を与えることになります。

話題を日本に戻してもそれは同じで、県産や地域産のものを使うことで、その地域の農業が活性化し、間接的に子どもたちを育て、地域を盛り上げる。これが本来の給食の前提であるべきです。私はこの「抵抗としての給食」という側面を、ぜひお伝えしたいと思っています。

**高橋：**今のお話は、私たちが直面しているお米の問題にも繋がります。先日、全国の給食会理事長が集まった際、47都道府県のうち11の都府県で「令和7年度の年間に必要とする玄米の確保の見通しが立たない」という深刻な事態が報告されました。もちろん市場原理で倍の値段を出せば集まるかもしれません、給食はそういう問題ではありません。今まで経済連（地元の農協）さんから確保できていたものが、全く見通せないんです。

私たちにできることは限られていますが、70周年を機に、まずはお米や小麦の生産現場の皆様方に「感謝の気持ち」をお伝えしようと、県内の農協などを回りました。間伐材を使った木製の感謝状をお渡しし、農家の方々に「学校給食を支えていただき、ありがとうございます」というメッセージを届けていただくようお願いしました。これも「食の循環」に対する私たちなりのリスペクトです。

**藤原：**木の感謝状、というのがいいですね。食べ物は「循環」なのだということを、つい忘がちですから。そういった地道なご活動はとても重要だと思います。



よくなつた親は、給食のシステムから関心が離れ、「お任せ気分」が増えるでしょう。行政側は「できるだけ安く提供する」というミッションを掲げやすくなり、その結果「民営化が一番安くなる」という論理が働きます。

そうなれば、地域の調理員さんではなく、民間の企業に委託するようになります。しかし、企業である以上は利益を追求しますから、必然的に「安い素材」が選ばれる。その結果、給食の質は下がるのではないかと私は思います。無償化にするのであれば、「給食の質を落とさないためのシステム」とセットでやらなければなりません。特に、経済合理主義や新自由主義的な考え方だけで給食を運営してしまうと、「全部民営化でいい」「安い給食を大量に作れる給食工場に任せればいい」という流れになりかねません。それでは、先ほど申し上げた「地域の農家を育てる」という給食本来のあり方とは真逆に行ってしまう。この危険性は強く訴えたいです。

**高橋：**愛知は比較的財政に体力がありますが、人口が少ない地域では「無償化」を人口政策の目玉にすることもあります。しかし、現場の栄養教諭の皆さんは、1銭でも安いものを、と苦心されています。データを見ると、例えば今まで「サバ」だったものが「イワシ」に変わったなど、少しずつ変化が現れています。

無償化になった時、どの程度の水準が社会的に容認されるのか。もし水準を下げてしまったら何のための無償化か、という議論になりますし、お金を使う必要性がなくなると、保護者の皆様の関心が希薄になってしまふのではないか、という懸念も感じます。

**藤原：**どの地域でも水準を保つ、というのは、残念ながら「国の問題」です。財源のある愛知県と、交付金で賄っている県とでは事情が違います。しかしこういう時だからこそ、「子どもが毎日食べる給食は、この国の大変なのだ」という考えを持つ政治家が必要だと感じます。

そして物価が上がっているのですから、最低でも物価スライドはすべきです。それをしないということは、子どもの人権を軽視していることにもつながります。それ以上に、私はもっと給食にお金を費やしてもいいとさえ思っています。給食は、子どもたちへのメッセージです。国家として、私たちの税金を何に使うべきか。その「お買い物の仕方」を、私たちはもっと真剣に考えるべきです。

**高橋：**国の政策といえば、2005年に施行された「食育基本法」があります。あれから約20年が経ちましたが、先生の「食育」に対するお考えをお聞かせください。

**藤原：**私は食育基本法には大きな疑問を持っています。あれはいわば現場の栄養教諭に対して努力を促すだけの法律です。しかも、あの法律ができる以前から、食農教育は

行われていました。それを無視されているような気がして「給食の歴史」を書いたんです。

当時の総理大臣の方針で、地域のインフラが整理され、民営化に伴いコミュニティが崩壊していった現場を私は目の当たりにしてきました。その文脈で出てきたのが食育基本法です。結局「あなたたちが努力して、子どもの食べ物のアイデアを出しなさい」と、栄養教諭や女性など特定の層に問題を押し付ける構造が生まれてしまったように思います。本来、私たちがやるべきは、もっと本質的で深い「食育」の提案です。

今の食育は「食を通じて子どもを育てる」という側面が強いですが、「育」という字には、「子どもを育てながら、同時に植物や動物を育て、そして親も育つ」という多面的な意味があるはずです。食の「教育」ではなく、食を「育(はぐくむ)」ですね。

この「育む」という視点が、あまりにもなさすぎると感じます。世界で初めて「保育園(キンダーガルテン)」を作ったドイツの教育学者フレーベルは、園庭に「庭(ガルテン)」を作り、子どもたちに植物を育てさせました。遊ぶための庭ではありません。つまり幼稚園とは本来、植物も動物も人間も、大人も子どもも「同時に育つ場所」だったのです。「育む」という漢字は、元をたどれば「鳥の羽に包む(羽包む)」というところから来ているようです。大きな鳥が、羽で雛を温かく抱えているイメージです。これは「羽さえちゃんと大人が作っていれば、その中で何をしても自由だ」ということだと私は受け取っています。

食育とは、本来そのものが「環境教育」であり、非常にラディカルなポテンシャルを持っているはずです。ある大学のゼミで「1年間かけてカレーライスを作る」という授業がありました。食材の野菜をすべて育て、鶏も育てて締め、器も土から焼くという徹底ぶりで、自分の手で「何を育てているのか」がわかります。さすがにここまでしろとは言わないですが、たとえば3時間以上かけて料理を作つて、先生たちに「僕たちの料理を食べてみてください」とご馳走してあげる。これも「子どもが大人を育てて」いますよね。食育とは、本来それくらいのラディカルさを持つていいのではないか。そのポテンシャルを、私たちはまだ發揮しきれていないと感じます。

**高橋：**貴重なお話をありがとうございます。給食に対して希望が見えてきました。理想を描けた一方で、シビアな現実もあります。今、学校給食の主食であるパンやご飯を提供できない市町村が出てきています。例えば中国地方のとある県では19市町村のうち6市町村にしかパンをお届けできていません。近くにパン工場がない、配送コストがかかりすぎる、といった理由です。「ミルク給食(牛乳

のみ)」しか提供されていない地域もあります。給食を教育の一環とするならば、言ってみれば「この小学校には国語の授業がありません」と言わわれているのに近いです。メニューを作ろうにも「うちの町ではそれができません」と栄養教諭の方が嘆いています。

医療費の無償化が進んでも、医療過疎地でお医者さんがいないのと同じように、「給食の選択肢」が得られないという、大きな現実問題があります。

**藤原：**ミルク給食しかない、というのは著しく子どもの選択肢を失っている状態であり、県外との連携も含めて対応すべきです。ただ、考えるべきは「どこまでの多様性を担保するか」です。私は、全国どこでも同じ食材が手に入ることよりも、「その地域に根ざした多様性の発掘・発見」が先にあるべきだと考えています。

例えば、長野県でみかんが食べられなくても、子どもたちがかわいそうだと私は思いません。長野ではリンゴやブドウを給食で出せばいいのです。先日、福岡県の八女市に行きましたが、そこでは給食のお茶はすべて八女茶だそうです。これは「お茶どころ」だからこそできる特権ですね。まずは、運送コストをかけず、その地域の農家さんにお願いする。学校給食会のファースト・ミッションはそこではないでしょうか。その上で、「たまに沖縄の給食を食べてみよう」というのは、給食会だからできる最大のプレゼントになると思いますよ。その地域の特色を活かした強弱をつけることが先決かと思います。



京都大学 人文科学研究所 教授

### 藤原 辰史 ふじはら たつし

1976年、北海道旭川市生まれ、島根県横田町(現奥出雲町)出身。1995年、島根県立横田高校卒業。1999年、京都大学総合人間学部卒業。2002年、京都大学人間・環境学研究科中退、同年、京都大学人文科学研究所助手(2002.11-2009.5)、東京大学農学生命科学研究科講師(2009.6-2013.3)、京都大学人文科学研究所准教授(2009.4-2025.3)を経て、現職。博士(人間・環境学)。専門は農と食の現代史。2019年2月には、第15回日本学術振興会賞受賞。

著書に『ナチス・ドイツの有機農業』、『カブラの冬』、『ナチスのキッチン』、『稲の大東亜共栄圏』、『食べることを考えること』、『トラクターの世界史』、『戦争と農業』、『給食の歴史』、『食べるとはどういうことか』、『分析の哲学』、『縁食論』、『農の原理の史的研究』、『歴史の屑拾い』、『植物考』、『これから日本で生きる経験』、『食権力の現代史』、『生類の思想』などがある。



『給食の歴史』  
岩波新書 2018年  
第10回辻静雄食文化賞受賞



『食べるとは  
どういうことか』  
農文協 2019年



『食べるこそ  
農業』  
共和国 2014年



『食権力の現代史  
ナチス「飢餓計画」とその水脈』  
人文書院 2025年



『生類の思想  
体液をめぐって』  
かたばみ書房 2025年

**高橋：**理想を求めて、現実の中で「諦めない」姿勢が大切ですね。「ロットが小さいから」「価格が高いから」と諦めてしまうと、栄養教諭の皆さんが選べる食材の品数がどんどん減ってしまう。どうすれば実現可能になるか、私たちも努力し続けなければなりません。

最後に、物価高騰や人手不足など、多くの難しい問題の中で日々ご尽力いただいている全国の栄養教諭の皆さんへ、先生からエールをお願いします。

**藤原：**私がまず申し上げたいのは、「どうか、まず休んでください。そして気を楽にしてください」ということです。今起こっている問題の多くは、皆さんの努力不足ではなく、「社会の構造の問題」です。

栄養教諭という仕事は、社会の矛盾を一身に引き受ける「矛盾回収装置」ではありません。皆さんの仕事は、食と育を結びつける、未来志向の、本当に尊く実験的な職業です。だからこそ、皆さんの努力だけですべてが解決するのだと、と思わないでほしいです。

「マンパワーが足りない」「給与が見合わない」「何でも屋にされている」。そのメッセージを、どうか私たちに届けてください。それは皆さんのせいではなく、国や社会の仕組みに目を向け、それを改善する第一歩なのだと思います。その認識を共有し、一緒に社会を変えていきましょう。

**高橋：**藤原先生、本日は長時間にわたり、本当に示唆に富むお話をありがとうございました。

# 70年のあゆみ

1950年



★1949

昭和24年

- ・「愛知県学校給食連盟」を設立
- ・パン委託加工工場に24工場を指定

★1950

昭和25年

- ・愛知県学校給食連盟を発展的に解消して「愛知県学校給食会」を設立
- ・パン(焼パン)の供給を開始

財団のあゆみ

給食実施のあゆみ

1946★

昭和21年

- 9市(名古屋・豊橋・岡崎・一宮・瀬戸・半田・春日井・豊川・津島)で、ララ<sup>※1</sup>物資による補食給食<sup>※2</sup>を実施

1947★

昭和22年

- ・全国に先がけて県下の全小学校に放出缶詰・脱脂粉乳を配給
- ・県下の全小学校で補食給食を実施

★1950

昭和25年

- ・県下の市立小学校で完全給食<sup>※3</sup>を実施

★1951

昭和26年

- ・県下の町立小学校で完全給食を実施

1958★

昭和33年

- 県内中学校でミルク給食<sup>※4</sup>を実施

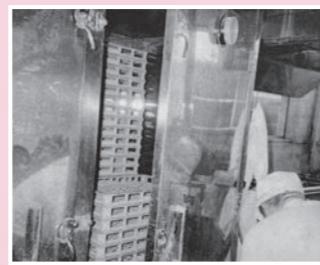
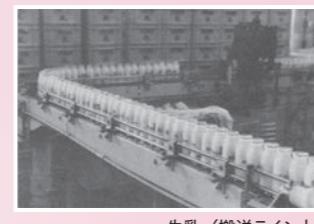
1953★

昭和28年

- 13号テス台風の災害救助法発動地域の各学校にユニセフ救援物資による給食を実施(昭和29年12月まで)



1960年代



牛乳 (搬送ライン上)

めん (蒸気殺菌庫)

1950年代



丸富製菓

パン (冷却コンベアライン上)

1950年代



ヨシノパン

1970

昭和45年

混合乳(脱脂粉乳と生乳の混合)から牛乳(全乳)へ切替

★1966

昭和41年

めん(ソフトスパゲティ式めん)の供給を開始

ここから  
70周年



★1953

昭和28年

パン(コッペ、スライス)の供給を開始

★1955

昭和30年

・学校給食法制定  
・財団法人愛知県学校給食会を設立  
・副食(乳製品、マーガリン)の取り扱いを開始

★1963

昭和38年

県内中学校でミルク給食<sup>※4</sup>を実施

★1959

昭和34年

伊勢湾台風被災地の学校給食に脱脂粉乳の無償配給を措置



★1974 愛知県学校給食総合センターが豊明市に完成



昭和49年

冷凍食品(スクールコロッケ・スクールハンバーグ)の取り扱いを開始

★1977

昭和52年

米飯(主食)の供給を開始  
政府米から自主流通米(愛知県産米)へ切替

1999★

平成11年

県下で初めて栄養教諭(10名)を任用

★1980

昭和55年

完全給食実施校全校で米飯給食を実施  
県下の小中学校における米飯給食の実施回数が週2回以上に増加

★1987

昭和62年

県内全市町村に栄養教諭(67名)を配置

2006★

平成18年

本県の教員採用選考試験による栄養教諭(5名)の採用を開始

★2008

平成20年

犬山市 (2001年)

2009★

平成21年

県内全市町村に栄養教諭(67名)を配置

2012★

平成24年

「公益財団法人愛知県学校給食会」に移行

2020★

令和2年

愛知県産小麦を100%使用した「愛知のツイストパン」の供給を開始

2021★

令和3年

愛知県産小麦を100%使用した「白玉うどん、きしめん、中華めん(ラーメン)」の供給を開始

2022★

令和4年

愛知県産小麦を50%配合した「パン、ソフトスパゲティ式めん」の供給を開始

2025★

令和7年

北設楽郡3町村へめんの供給を開始(県下全域へパン・米飯(精米)・めんの供給体制を整備)

給食のようす



名古屋市 (1973年)



南設楽郡鳳来町 (1976年)



知立市 (1978年)



豊田市 (1974年)



名古屋市 (1977年)



額田郡幸田町 (1991年)



豊明市 (1974年)



刈谷市 (1977年)



知多市 (1996年)



長久手市 (2024年)

※1 ララ (LARA) …アジア教認公認団体。アメリカの宗教団体や労働団体等が宗派を超えてつくった団体で、戦乱で窮乏に陥った国々へ救援物資を送る活動を行っていた。

※2 補食給食…完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食。

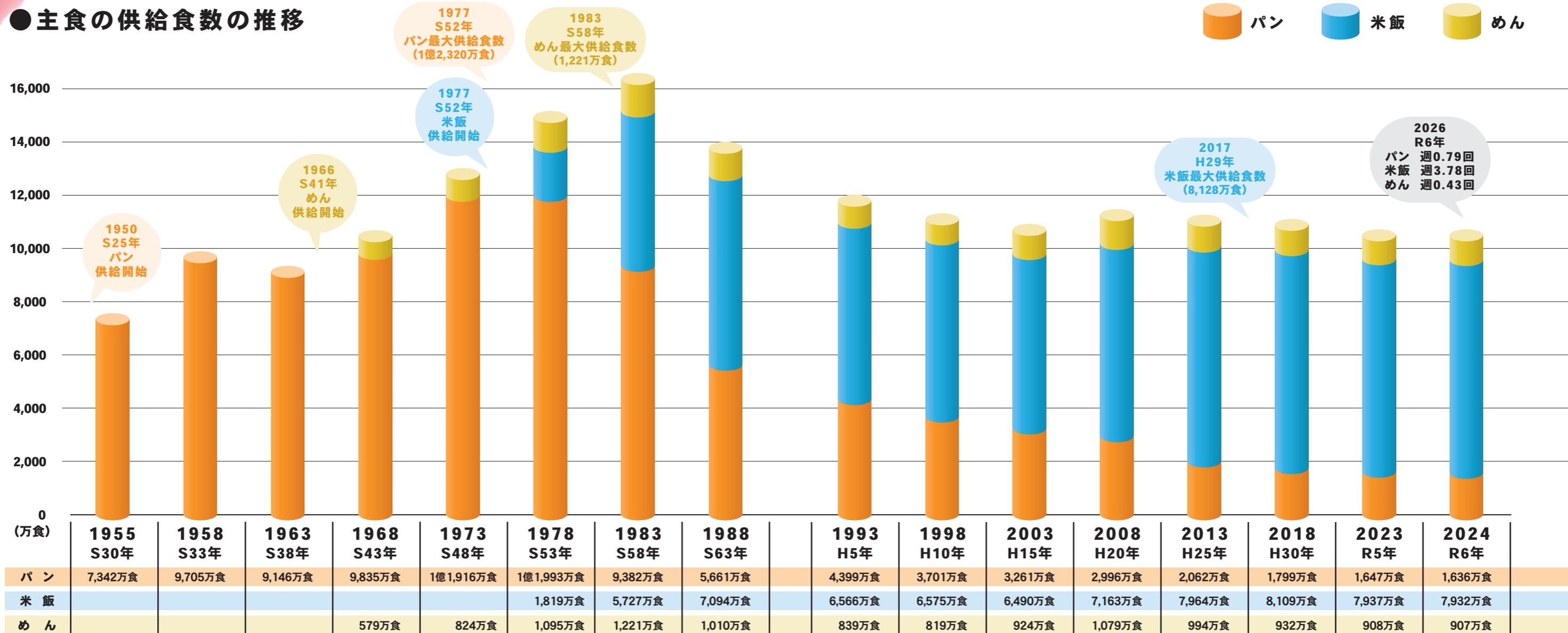
※3 完全給食…給食内容がパン又は米飯(これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む)、ミルク及びおかずである給食。

※4 ミルク給食…給食内容が牛乳のみを提供する給食。

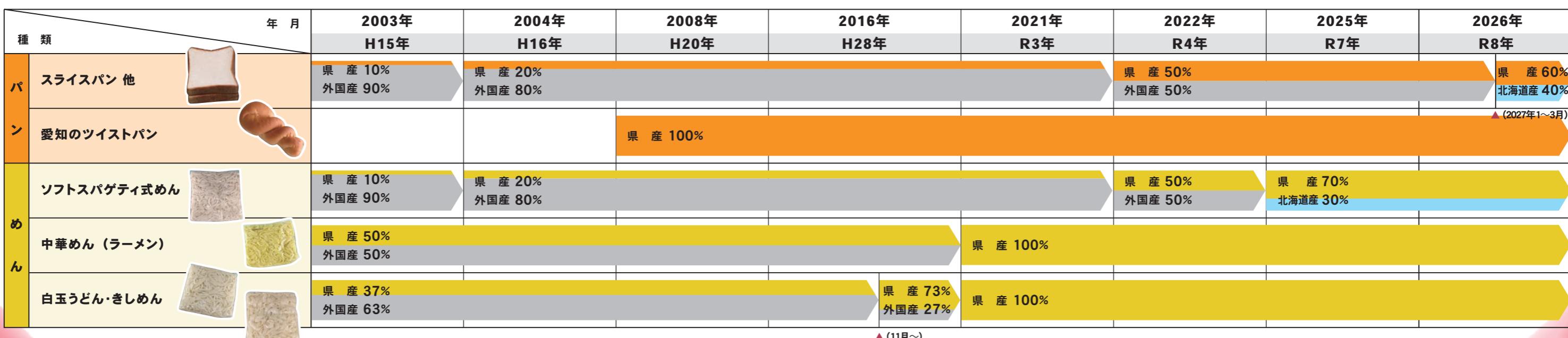
データで見る

# あいちの学校給食

## ●主食の供給食数の推移



## ●愛知県産・国産小麦の導入状況について



# 学校給食を支えて くださる皆様へ感謝を込めて

## パン工場・従業員の皆様



## パン、炊飯併設工場・従業員の皆様・協会



## 炊飯工場・従業員の皆様



## めん工場・従業員の皆様・協会





## 乳生産者団体・牛乳製造工場・協会



## 生産者部会・生産者の皆様・県内農業協同組合・JAあいち経済連



## 製粉工場・組合



## 精米工場



## 資材関係団体（パン・米飯）





## 感謝状贈呈式

### ▶式典のようす



感謝状贈呈（代表者：株式会社津田商店）



理事長あいさつ



受賞者代表あいさつ（株式会社津田商店 小笠原代表取締役社長）



### ▶県外の主食関係団体並びに副食関係団体



（左から）株式会社伊藤海苔店、愛知ヨーク株式会社、  
株式会社あいち研醸社、愛知県学校給食物資流通協同組合、  
株式会社津田商店、アルファー食品株式会社、池田食品株式会社



（左から）有限会社エムコ食品、イビデン物産株式会社飛騨工場、  
エスエスケイフーズ株式会社、株式会社S N食品研究所、カセイ食品株式会社、  
エム・シーシー食品株式会社、カゴメ株式会社、カネキ水産株式会社



（左から）株式会社シバセン、サンレイ食品株式会社、  
サンフーズ株式会社、有限会社かぶら食品、神谷醸造食品株式会社、  
株式会社極洋、コッコ株式会社



（左から）東海澱粉株式会社、東洋ライス株式会社、すぐる食品株式会社、  
高瀬物産株式会社、大栄食品株式会社、中部フード株式会社、  
株式会社スリービー、テーブルマーク株式会社



（左から）ハウスウェルネスフーズ株式会社、株式会社ニッスイ、  
ニッシン・グルメビーフ株式会社、富士サンフード株式会社、  
株式会社宝幸、二方蒲鉾株式会社、羽二重豆腐株式会社



（左から）丸トポートリー食品株式会社、北部製糖株式会社、町田食品株式会社、  
株式会社ホティフーズコーポレーション、ヤマモリ株式会社、  
丸和油脂株式会社、三島食品株式会社、株式会社マルハチ村松

於：愛知県学校給食総合センター

### ▶県外の主食関係団体並びに副食関係団体（つづき）



（左から）株式会社ローカスカレー本舗、理研ビタミン株式会社、  
株式会社ヤヨイサンフーズ、株式会社ライクスタカギ



（左から）有限会社ヴィ・キャップ、株式会社エイコー食品、  
株式会社ウェルファムフーズ、株式会社かね貞、株式会社アイカン、  
秋本食品株式会社、株式会社アサダ



（左から）神戸ブレックク株式会社、三州食品株式会社、株式会社くらこん  
ホールディングス、鎌田水産株式会社、株式会社ジャパンスパイス、  
サンマルコ食品株式会社津別工場、昭和産業株式会社、株式会社スワロー食品



（左から）日東アリマン株式会社、株式会社セトクイーン、  
タカ食品工業株式会社、デリカ食品工業株式会社、株式会社ナカシン冷食、  
トミー食品株式会社、有限会社西米食品、株式会社ナガノトマト



（左から）山陽食品工業株式会社、株式会社メイワ、  
株式会社都城くみあい食品、日東ベスト株式会社、はごろもフーズ株式会社、  
フジワントン本舗株式会社



（左から）株式会社吉森、株式会社ヤマキ食品、やまう株式会社

### 訪問して感謝をお伝えさせていただいた皆様（P14～17）

令和7年6月2日～7月2日

- パン、炊飯、めん工場、従業員の皆様、協会 49
- 乳生産者団体、牛乳製造工場、協会 6
- 生産者部会、生産者の皆様、県内農業協同組合、JAあいち経済連 30
- 製粉工場、組合 9
- 精米工場 3
- 輸送関係団体 3
- 資材関係団体（パン・米飯） 11

（111団体）

### 贈呈式で感謝をお伝えさせていただいた皆様（P18～19）

令和7年7月15日

- 米穀加工工場 2
- ナン製造工場 1
- 資材関係団体（パン・米飯） 6
- 副食契約関係団体 35
- 副食製造工場 70

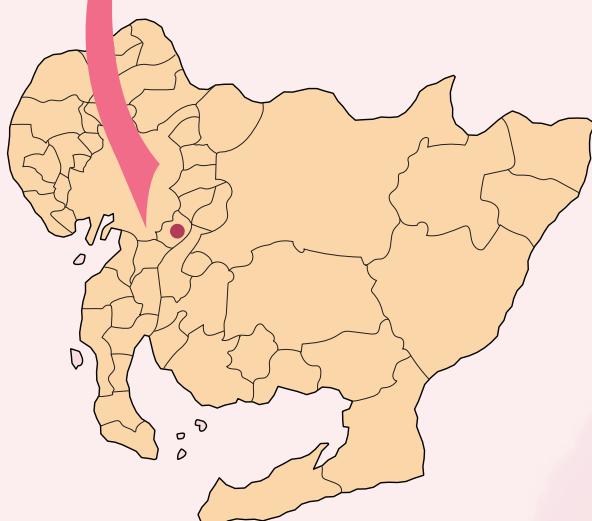
（114団体）

現在



2025.12 撮影

50年前



発行日 令和8年1月

発行者 公益財団法人 愛知県学校給食会

〒470-1141 愛知県豊明市阿野町惣作87番地の1

T E L (0562) 92-3161

F A X (0562) 92-8781

E-mail agk@aigaku.org

<http://aigaku.org/>

