

資 料

## 附属農場から発信する学部横断的な食育啓発への取り組み

石井大介<sup>1\*</sup>・富永 輝<sup>1</sup>・松元里志<sup>1</sup>・柳田大輝<sup>1</sup>・飯盛 葵<sup>1</sup>・関 綾子<sup>1</sup>・  
野川恵美子<sup>1</sup>・片平清美<sup>1</sup>・上川畑花恵<sup>2</sup>・安松直哉<sup>2</sup>・高田智祐<sup>2</sup>・大島一郎<sup>3</sup>

<sup>1</sup>鹿児島大学農学部附属農場入来牧場 〒895-1402 薩摩川内市

<sup>2</sup>鹿児島大学生協同組合中央食堂 〒890-0065 鹿児島市郡元

<sup>3</sup>鹿児島大学農学部家畜生体機構学研究室 〒890-0065 鹿児島市郡元

### The Activities of University-Wide Dietary Education

ISHII Daisuke<sup>1\*</sup>, TOMINAGA Akira<sup>1</sup>, MATSUMOTO Satoshi<sup>1</sup>, YANAGITA Daiki<sup>1</sup>,  
ISAKARI Aoi<sup>1</sup>, SEKI Ayako<sup>1</sup>, NOGAWA Emiko<sup>1</sup>, KATAHIRA Kiyomi<sup>1</sup>,  
KAMIKAWABATA Hanae<sup>2</sup>, YASUMATSU Naoya<sup>2</sup>, TAKATA Tomohiro<sup>2</sup> and OSHIMA Ichiro<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Iriki Livestock Farm, Experimental Farm, Faculty of Agriculture, Kagoshima University,  
Satsumasendai-shi, Kagoshima 895-1402

<sup>2</sup>Kagoshima University's Cooperative Association, Korimoto, Kagoshima 890-0065  
Korimoto, Kagoshima 890-0065

<sup>3</sup>Laboratory of Animal Functional Anatomy, Faculty of Agriculture, Kagoshima University,  
Korimoto, Kagoshima 890-0065

キーワード：大学生協，附属農場，技術職員，食育啓発

### はじめに

「食」は我々が生きて行く上で不可欠なものであり、万人に共通するものである。戦後の急速な経済発展に伴い、わが国の「食」を取り巻く環境は大きく変化し、不規則な食生活、生活習慣病の増加、食料の海外依存、食の安全性、伝統ある食文化の喪失等、「食」をめぐる様々な問題が顕在化している（農林水産省，2005a）。このような背景を受け、平成16年に栄養教諭制度が創設されるとともに、平成17年には国民の食生活改善を目指して食育基本法が施行された。食育基本法では、『知育、徳育及び体育の基礎となるべき「食」の知識を身に付け、「食」を選択し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること』を食育と位置付け、食育活動の推進が奨励されている（農林水産省，2005b）。また、平成20年には学校給食法が改正され、学校給食の目的が『学校による食育の推進』と改められている（高澤ら，2019）。このように、近年我が国では「食」を通して次世代を担う人材育成を推進する機運が高まっており、初等教育における食育への取り組みが全国的に進められている。一方、高等教育機関における食育推進では、栄養・看護を

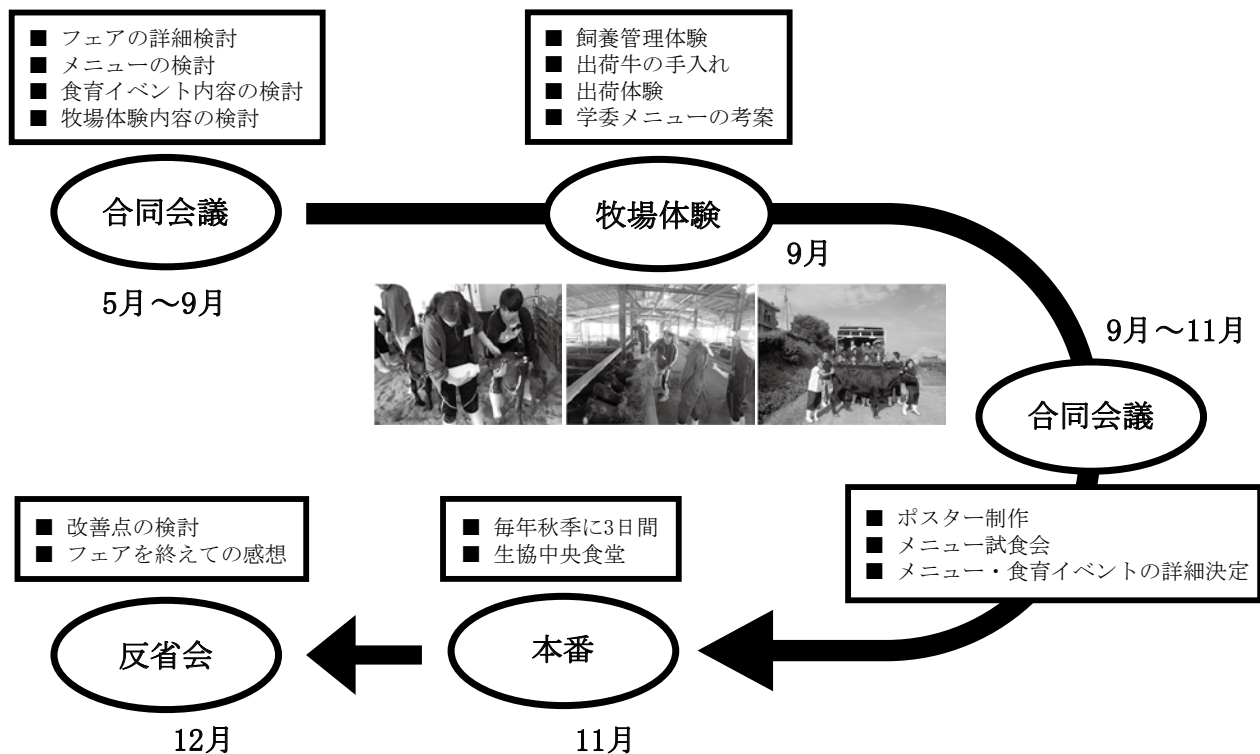
専攻する教育機関による『健康』『食事』『栄養』への取り組み事例が多く見られるものの、組織間で取り組み方やその数の差が大きいのが現状である（農林水産省，2017-2019）。総合大学である鹿児島大学においては、各学部での専門教育活動の充実を図られているものの、大学全体としての体系的な「食」に関する活動は著者の知る限り少なく、今後学部横断的な食育活動の推進が求められる。

農業は食料生産の中心を担い、食育の起点となる産業である。鹿児島大学農学部附属農場入来牧場（以下、入来牧場）は畜産学のエデュケーションを行う施設であり、農学部や共同獣医学部の学生に対する実習教育や研究支援を行っている。農学部の一施設であり、食料生産に特化した入来牧場のような施設が、全学に向けて食育活動を展開し食料生産に関する情報を発信することは、本学内における食育の気運を向上させるうえで有効であると考えられる。このような観点から、入来牧場では学部横断的な食育啓発活動である入来牧場牛肉フェア（以下、フェア）を平成24年から展開している。フェアでは、鹿児島大学生協（以下、生協）や生協学生委員会（以下、学委）の協力を得ることで、入来牧場産牛肉を使ったメニューを開発し生協食堂で販売する取り組みや食料生産に関する知識を啓発する食育イベントを実施している。本資料では、これまでのフェアの軌跡を紹介する。

2020年10月30日受付

2020年11月9日受理

\*Corresponding author. E-mail: daisuke@agri.kagoshima-u.ac.jp



### フェアの概要

フェアは、生協中央食堂を会場として例年10月から11月の3日間で実施している。

フェアは『鹿児島大学産牛肉を食べる』ための食堂メニュー販売と『牛肉の生産過程を知る』ための食育イベントの2部で構成されている。このうち、食堂メニュー販売では、学生や教職員に対して、メニューとして提供されている牛肉が鹿児島大学産であることを意識させることで鹿児島大学が総合大学であるというアイデンティティを構築することを目的としている。一方、食育イベントでは、ポスター、肉用牛に給与する餌および肉用牛を管理する際に使用する器具などを展示し、生産現場を疑似体験させることで、牛肉生産に対する見識を深めることを目的としている。

これら食堂メニュー販売および食育イベントは、入来牧場職員が全体をコーディネートし、生協および学委と協力しながら進められている。フェアに向けた役割分担として、入来牧場職員はフェアで使用する牛肉の生産および食育イベントの企画・立案を、生協はフェアメニューの調理・販売を、学委はフェアメニューの開発およびイベントでの情報発信をそれぞれ担当している。

### 毎年のフェア準備

例年実施しているフェア準備の流れを、第1図に示す。例年5月頃から入来牧場教職員、生協、学委で合同会議を複数回開催し、その年に販売するメニューや食育イベントの内容に関して検討を重ねている。

その年の販売メニューは、生協と学委からのメニュー

案の提案により検討を開始し、最大5品程度を商品化している。生協からの提案メニュー（以下、生協メニュー）は、前年のメニュー出食数実績を基に販売数の見込めるメニューを生協が検討・提案し、合同会議で最終決定している。また、学委からの提案メニュー（以下、学委メニュー）は、学委の中で募った新規のメニューを、生協が実現可能か検討・選抜し、その後、試作、試食を重ねることで、味、盛り付け、価格をさらに詳細に検討し、最終決定している。どちらのメニューも経産肥育牛を供して価格を低く抑えることで、フェア来場者が気軽に購入できる点を配慮しつつ検討を重ねている。

その年に実施する食育イベントに関しては、入来牧場からの企画案を基に、合同会議の中でコンセプトや発信方法を検討し、食育イベントの全体像を決定している。食育イベントは、学委がフェア来場者に対して生産現場に関する情報を発信する形式としているが、学委は様々な学部の学生で構成されており、実際の牛肉生産現場を知る学生は少ない。そのため、毎年9月に1泊2日の入来牧場体験（以下、牧場体験）を実施し、実際にフェアで牛肉として提供される牛の生産現場を体験することで、学委に対して食育イベントに向けた情報収集の機会を提供している。牧場体験後、食育イベントの詳細について検討を進め、食育イベントの具体的内容や発信する情報を決定している。

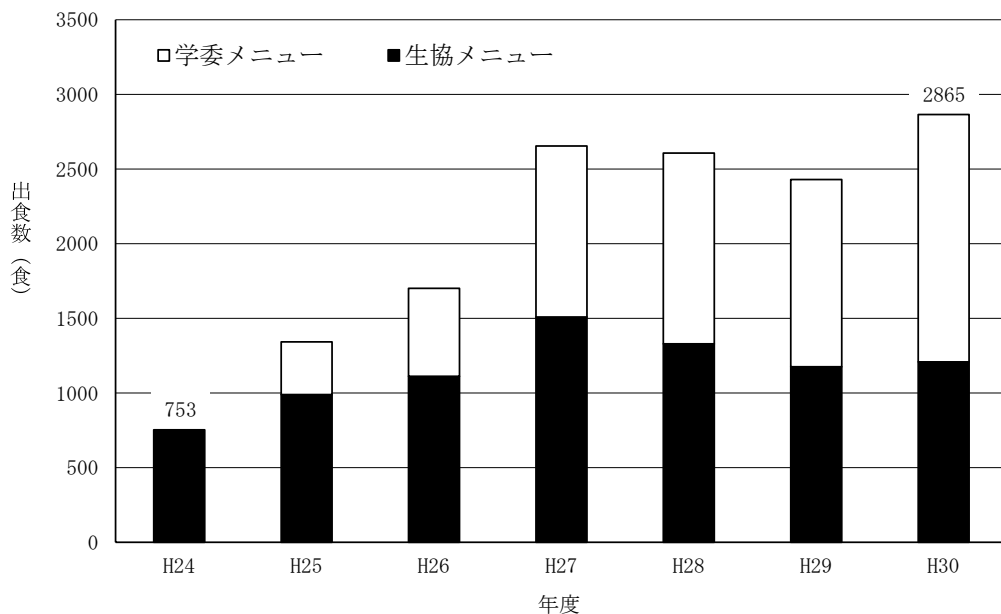
### フェアの軌跡

フェアメニューの変遷を第1表に示した。平成24年度は、どのようなメニューで牛肉を提供するべきか入来牧場と生協で協議して、スタミナカレーと肉うどんを販売

第1表 フェアメニューの変遷

年度	フェアメニュー
24	スタミナカレー・肉うどん —
25	スタミナカレー 肉じゃがグラタン
26	スタミナカレー・ステーキ スタミナラーメン・オムステーキ丼・炒飯茶漬け
27	スタミナカレー・ステーキ スタミナラーメン・牛肉麻婆豆腐・牛肉パスタ
28	スタミナカレー・ステーキ スタミナラーメン・牛生姜焼き・牛肉チーズ炒めプレート
29	スタミナカレー・ステーキ スタミナラーメン・スタミナ牛丼・牛肉チーズ炒めプレート
30	スタミナカレー・ステーキ 肉うどん・卵とじ牛丼・すき焼きプレート

上段：生協メニュー 下段：学委メニュー



第2図 フェアメニュー出食数の推移

した。平成25年度以降、生協メニューの出食数の実績からスタミナカレーが生協メニューとして定番化した。平成26年度には、さらに生協メニューとしてステーキの販売を開始した。こちらも出食数の実績から平成27年度以降、生協メニューとして定番化した。一方、平成25年度から、学委メニューとして普段生協食堂で販売されていない肉じゃがグラタンを販売した。平成26年度以降も、毎年複数の学委メニューの販売を続けている。

フェアメニュー出食数の推移を第2図に示した。生協メニューは平成25年度以降、毎年1,000～1,500食を販売し、安定した出食数を維持している。一方、学委メニューの出食数も平成27年度以降1,000食を超え、平成30年度では1,500食を超える結果となった。これらを合計したフェアメニュー全体の出食数はフェアの回数と共に増加しており、平成30年度には平成24年度（753食）の約4倍となる2,865食となった。平成24年度のフェア開始以降、出食数が順調に増加していることは、フェア

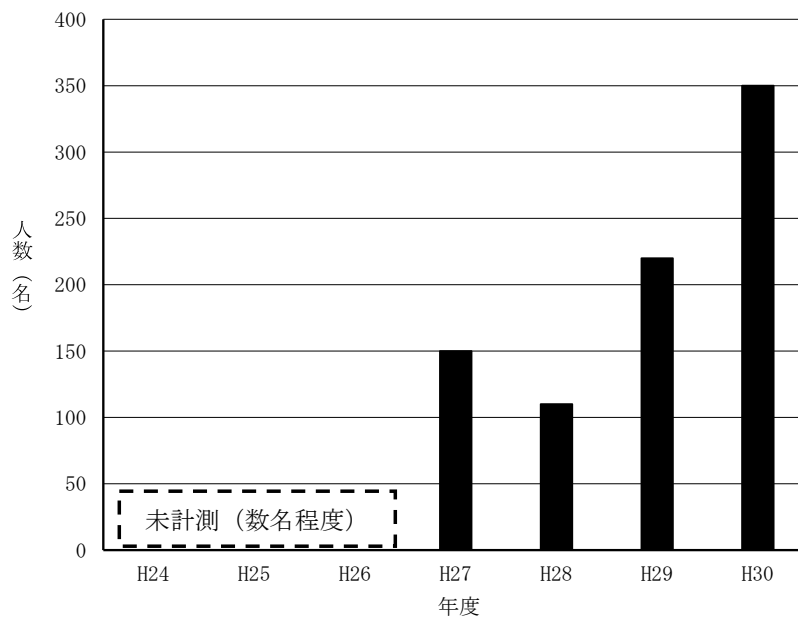
がより多くの学生に認知され、フェアメニューを通して食育機会の提供に繋がっているものと考えられる。

食育イベントの様子を第3図に示した。これまでの食育イベントでは概ね『命をいただく』というコンセプトに沿って、毎年様々なイベントを企画・実施してきた。平成24年度当初の食育イベントでは、牧場体験で実際に牛に触れて感じたことや大学生の食生活などに関して、学委がポスターを作製・展示・紹介した (a)。平成27年度以降は、ポスター掲示に加えて (b)、よりリアルに生産現場を感じてもらうことを目的として生産現場で実際に使用されている器具や肉用牛に給与する餌を参加者が手に取ることの出来る学生参加型イベントも開始した (c)。この他、管理栄養士による食生活相談や参加者の健康チェックおよび試供品配布など、学生が気軽に参加しやすいイベントにも取り組んだ。平成30年度は、ポスター掲示をはじめ、段ボールへの耳標装着体験 (d) や展示ブースと連動したガラポン抽選会など、楽しみなが



第3図 食育イベントの様子

- a 平成24年度ポスター掲示      b 平成27年度ポスター掲示  
c 平成30年度生産現場疑似体験ブース      d 段ボールへの耳標装着体験



第4図 食育イベント参加者数の推移

ら生産現場を感じられる学生参加型イベントを実施した。毎年発信方法について改善を重ねながら食育イベントを継続した結果、イベントの認知度が上がり、平成27年度以降イベント参加者数が増加したと考えられる。(第4図)。

以上のように、平成24年度以降、著者らは全学に向けた食育活動を展開してきた。平成24年度当初、附属農場職員が生協と連携して食育活動を実施した前例がなく、フェアの実施は全てが手探り状態であったものの、生協および学委の協力により7年にわたりフェアを継続する

ことが出来ている。フェアメニューの材料牛肉として提供される牛は入来牧場産の黒毛和牛であり、屠畜以前は畜産学の教育研究材料として牧場での学生実習および研究活動に活用されていた命である。牧場に飼養されている黒毛和牛はいずれ食用に供されるが、全学に向けた食育活動としてフェアを展開・継続することは、牛の命に『農学部の教育研究教材』だけでなく、『大学構成員の食育教材』という新たな価値を付加することが出来るという点で大きな意味があるものと考えている。これまで我々が展開したフェアにより、食品ロスの低減や食の安

全性などフェアに来場した一人一人の「食」に関する意識の高まりに期待したい。今後は、これまでのフェアの食育啓発効果を検証することで、より食育啓発効果の高いフェアを継続していきたいと考えている。

### 要約

入来牧場では、鹿児島大学生協（以下、生協）や生協学生委員会（以下、学委）の協力を得て、平成24年度から学部横断的な食育啓発活動である入来牧場牛肉フェア（以下、フェア）を展開している。フェアは『鹿児島大学産牛肉を食べる』ための食堂メニュー販売と『牛肉の生産過程を知る』ための食育イベントの2部で構成されており、学委はフェア前に毎年入来牧場で牧場体験を実施している。食堂メニュー販売では、毎年の出食数実績を基に生協から提案される生協メニューと、学委から毎年新たに提案される学委メニューを毎年複数販売した。その結果、フェアメニュー全体の出食数はフェアの回数と共に増加し、平成30年度には平成24年度の約4倍となった。食育イベントでは、学委が牧場体験で学んだことや感じたことに関して、ポスターを作製・展示・紹介した。加えて、平成27年度以降は、学生参加型食育イベントを実施して生産現場を疑似体験させた。毎年改善を重ねながら継続した結果、平成27年度以降イベント参加者数は年々増加した。今後は、来場者の「食」に関する意識の高まりに期待すると共に、フェアの食育啓発効果を検証してより食育啓発効果の高いフェアを継続していきたいと考えている。

### 引用文献

- 農林水産省. 2005a. 食育の推進に向けて～食育基本法が制定されました～. [Online] [https://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/seikatu/iken/pdf/syoku\\_suisin.pdf](https://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/seikatu/iken/pdf/syoku_suisin.pdf) (2020年6月閲覧)
- 農林水産省. 2005b. 食育基本法前文. [Online] [https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/kihonho\\_28.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/kihonho_28.pdf) (2020年6月閲覧)
- 高澤光, 小林真. 2019. 小学校における給食指導の問題点－事例研究と調査研究に基づく小学校での食育に関する提言－. 富山大学人間発達科学部紀要. 14-1: 11-22
- 農林水産省. 2017-2019. 食育活動表彰事例集. [Online] <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/> (2020年6月閲覧)