

特集のまとめ

学校給食の多様性実現へ向けた食マイノリティ対応の現状認識 —アレルギーと宗教上の対応をめぐる—

日下部 達 哉
(広島大学)

1. はじめに：国際教育協力としての 特集の捉え方と本研究の新規性

本特集では、アレルギーによって、またムスリムであることによって食べられない食材がある「食マイノリティ」への対応に関し、国内事例について4本の論文が掲載されている。

これまで本誌で取り扱ってきた領域は主に、途上国の教育政策、学校や家庭といった、いわゆる教育に関する「地域屋」、あるいは、途上国の教育に関する二次データに統計的処理を施したうえで発表を行う「統計屋」の論文を主に対象としてきた。むろん、日本の教育開発黎明期を現代の教育開発に活かすべく、歴史的に顧みるような研究は存在したが、こうした国内的教育課題の存在が特集として議論の俎上に上がることはなかったといえる。

しかし、本研究グループのメンバーらは、別府、東広島など各地において共同フィールドワークを実施、学校、給食センター、あるいは世帯を訪問調査していくにつれ、少なくとも筆者は、国内教育問題と途上国教育開発の問題を（勝手に）分けて考えてきたことは自身を含めて間違っていたのではないかと考えた。現段階で考えれば、本誌が対象としてきたグローバル・サウスの問題は、日本の学校や世帯を含む地域にも存在した、もっといえば日本における人々の生活には既にグローバル・サウスが、深く根を下ろしていたのである。つまり、本

誌がこの特集を企画することは、対象地域が日本であるというだけで、内容的に特殊なケースではなく、これまでの本誌の特集や掲載傾向と連続性があるといえる。

ところで、本科研費プロジェクトは、その研究成果が、給食を切り口として、現代日本の教育にある包摂と排除の構造解明の糸口につなげられるという可能性を見出している。このような、給食におけるアレルギーと宗教の問題が、少なくとも教育研究の上で交差する機会は今までなかったといえる。さらにこれを「食マイノリティ」という概念で結節させ、焦点化させているところに本研究の新規性が認められる。むろん、研究グループの規模からみても、包摂と排除の全容解明は不可能である。しかし、これから述べるように、政策と現場の方向性のズレのようなものが浮き彫りになってきたことは一つの研究成果といえ、包摂と排除の構造について、明らかとなった端緒から、仮説生成的な研究を行うという意義がある。以下ではまず、本特集における各論文のまとめを行ったうえで、総論的なまとめを述べたい。

2. 各論のまとめ

山ノ内論文：「学校給食における『食マイノリティ』対応と母親への過重な負担—食物アレルギーの子どもを持つ母親とムスリムの母親の比較調査から」

山ノ内論文では、「食マイノリティ」の子

どものために弁当を作っている母親たちがどのような経緯で弁当を作るようになったのか、そしてそうした日々の弁当作りに対して母親自身がどのように解釈しているのか、重い食物アレルギーの子どもをもつ母親と、ムスリムの母親に対して行ったインタビュー調査と自由記述のアンケート調査をもとに考察している。

調査の結果、食の制限から学校給食の提供を断られた食物アレルギーの子どもをもつ母親と、ムスリムの母たちは、いずれも給食の献立を忠実に再現した「コピー弁当」を作っていることが示された。母親にとって毎朝の弁当作りは大きな負担である。しかし、彼女たちは、給食の献立は栄養バランスがよく、郷土料理や外国料理などバラエティに富んでいるため、給食と同じメニューにした方が一から献立を考える手間が省けて楽であると語り、コピー弁当作りを肯定的に解釈していた。

さらに、ムスリムの母親たちは、アレルギーをもつ子どもの母親に比べて、子どもが学校生活において「違い」をもつことに対しより意識しており、わが子が排除されないことを恐れるつつも、その一方で、子どもがムスリムであることを肯定的に捉えてほしいと願っていた。

今後について山ノ内は、学校給食における「みんな同じ」という一斉共同体主義のあり方について疑問を投げかけている。つまり、個々の食の多様性を肯定しつつ、学校の中で「合理的配慮」としてその食の多様性を保障していくことが必要であり、多様性を尊重するインクルーシブな学校空間は、食マイノリティの子どもたちのみならず、全ての子どもたちにとって、より過ごしやすい空間になると結んでいる。

四方論文：『「一斉共同体主義」的な学校給食における『食マイノリティ』—学校給食を提供する現場における食物アレルギー対応をめぐる』

日本の学校文化である校則や部活動などにおける「共同体」的な特徴は、「一斉共同体主義」と呼ばれている。学校給食もその中の一つであり、食物アレルギーや宗教上の理由でみんなと同じものを一斉に食べられない、「排除」されがちな子どもが存在している。そしてこのような「食マイノリティ」についての研究の蓄積は少なく、実態が把握できていない。本論は、宗教的マイノリティ対応と比較して、一定の対応がなされている食物アレルギーへの対応に焦点を当てること、みんなにとってインクルーシブな学校給食実現への可能性の手がかりを探っている。

2018年度～2022年度にかけて計10自治体、13ヶ所の施設を訪問しインタビュー調査が実施されている（一部オンラインによるインタビュー調査を含む）。学校給食の提供方法には、自校方式、センター方式、親子方式、外注弁当方式があり、給食提供の規模も方法も様々である。センター方式で給食を提供している自治体では、アレルギー食対応をする設備や器具の不足、弁当持参時の保護者の負担といった問題がある。その中でも、「食物アレルギー対応専用調理室」がなくとも、できるだけみんなが食べられるように、使用する油や食材に工夫を凝らす栄養教諭がいることも明らかになり、センター方式にはその方式ならではの食物アレルギーへの配慮がなされていた。

一方で、自校方式で給食を提供している仙台市立国見小学校では、アレルギー食に加え、食材の産地などにもこだわったハラル食を提供している。勤務する栄養士は、仕事に対する大変さよりもやりがいを感じ、自校方式ならではの提供する側と子どもの近い距離感がこのような状況を生み出して

いるのであろう。また、箕面市では、アレルギーの子どもだけでなく、みんなが食べられる給食である「低アレルギー献立」の取り組みを行っていて、誤食のリスクが減るなど安全性の向上や教員の負担減にもつながっているとしている。

本論は、このようにどちらかを「排除」するのではなく、両者の共生に向けた学校給食の方法やあり方を示唆している。

黒川論文：「東広島市におけるムスリム移民と学校給食の在り方に関する考察：移民の統合という視点から」

今日、人々の移動が自由化、また多様化する現代において、移民を受入国社会へ受容する「統合」の概念を基に、日本では学校給食において、マイノリティであるムスリム移民に対する学校給食の対応として、これまでの形式を重んじる同化主義的考えと、多文化主義的な考え方の二つの立場からの議論がある。本論では、宗教文化や、信条の要素が強い「食」に関連する問題において、学校給食における上記二つの立場を踏まえながら、日本のムスリム移民の学校給食に関する課題、受入国社会の学校、給食センター、ムスリム移民といった多面的な視点から検証している。また事例は広島県東広島市で、ムスリム当事者に加え受入社会側としての学校と給食センターに焦点を当て、多文化が進む日本の教育現場における学校給食のあり方について分析を行っている。

本研究の結果においては、給食の宗教対応には4つの形態（完全弁当持参型、完全学校給食・除去型、弁当・給食折衷型、完全学校給食型）があることが明らかにされている。先行研究からも、現代においては弁当持参を容認し、日本の学校給食を強要しない多文化主義の形態がとられていることがわかっている。本事例の分析においては、弁当持参の選択肢を与えることで多文

化主義的共生を実現しようとする一方、弁当が栄養摂取の点で給食に比べ弱いこと、また揃って決められた時間内に食事をするという、規律を重んじる従来からの学校給食の教育的意義が達成されにくいこと、という、ムスリムが気にする点と、学校側が気にする点とのずれがあることが分かった。

宗教への関心がもともと低いといわざるを得ず、異文化、異教徒たちとの共生については、さらに関心が希薄な日本にとって、食の禁忌を理解することは難しい。また、ムスリム児童の中には信仰意識と級友と同じ学校給食が食べることができないという、複層的な疑問を抱きながらも、そのことを親に共有できないでいる可能性がある。

ムスリムの信条を守るため弁当持参という形態をとることで、旧友と同じ空間で昼食をとる方策が行われている一方で、学校給食の教育的意義を達成するということの難しさ、さらにはムスリム児童と級友との差を拡張することによる、いじめへの懸念もあることも示唆された。

今後、日本の国際社会が進む中、宗教を尊重しながらも学校給食の教育的意義を担保すること、またその制度的建付けについての議論が必要になっていくのではないだろうか。

浅田論文：「大分県内の給食提供施設における宗教上の食事対応の状況」

近年日本における在留・訪日外国人は増加傾向にある。在留外国人は平成28年時点で国民の約2%となっており、病院等の医療機関では入院患者の多様化だけではなく宗教上の多様な食文化や食習慣の対応が求められる可能性がある。そこで本研究では、大分県内の病院における宗教上の食事対応の現状を把握し、今後の展望を考察することを目的とした。ハラール食等宗教上多様な食文化や食生活についての知識や対応に関して、大分県内で給食を提供する108の病院を対象に質問紙調査を行った。回答し

た60施設のうち、宗教上の食事対応の必要性を知っているまたは聞いたことがあると回答した施設は95%に及び、知らないと回答した施設は5%であった。

対応を行っている病院での対応食の種類はさまざまで、ハラール食対応だけではなくヴィーガン、ラクト・ベジタリアン、オボ・ベジタリアン、オリエンタル・ベジタリアン等であった。一方で、69%の施設が宗教上の食事対応の学習経験が無いと回答した。機会や興味がないことがその理由であった。学習経験がある施設では、大学生や栄養士として学んだという回答があり、決して学習機会がなかったわけではないことが推察された。また、食事対応が必要な患者の入院経験があったと回答した病院は32%であった。宗教上の食事対応において困ったこととして言語の壁や、加工調味料等原材料の確認、献立等が挙げられ、課題が多いことが見受けられた。現場では食事対応に関する情報不足が認識されており、調理従事者のための資料提供や対応商品を取り扱う業者との連携が求められている。さらには対応する中で患者個人の信仰具合や嗜好が明るみになり、職員が疑問を呈す場合もあるとされた。

本研究では、回答者の95%が宗教上の食事対応の必要性を知っているまたは聞いたことがあると回答し、32%が実際に宗教上の食事対応の経験があり、先行研究(川上ら, 2022)と類似した結果となった。また、宗教上の食事対応が必要な患者が入院した場合の即時対応が出来ないと回答した施設が73%であったことから、宗教上の食事対応に関する学習機会及び教育機会の必要性が示された。宗教上の食事対応は一部の患者にとっては重要な問題であり、施設や職員が食文化や食習慣を理解するだけでなく、ヒアリングを通じてニーズに合った改善を行っていくことが不可欠である。

3. まとめ

以上、本研究は、「食マイノリティ」をキーワードとして、給食をめぐるアレルギーと宗教上の対応に関する政策的対応、現場の工夫など、学校のみならず、給食センター、保護者、地域など関連する様々なステークホルダーを調査し、ひとまずは上記4本の論文のまとめを行う段階に至った。既に2022年より、本研究の後継科研である、(基盤C)「食マイノリティの『合理的配慮』に関する研究—アレルギー対応と宗教対応の観点から」が着手されており、本研究で出てきた課題は継続的に研究される予定である。そのため、本研究のまとめは一応の到達点として理解されるべきものである。

まず、食物アレルギー対応については、一度、死亡事故が起き、対応が法令化されたこともあり、自校方式、センター方式、親子方式、外注弁当方式それぞれにおいて、配慮がなされ、食の安全を図るような取り組みがなされていることが分かった。しかしその一方で、食マイノリティとして、アレルギーを持つ子ども、またその保護者らは、集団から排除されないことを願って「コピー弁当」を持参している実態もあり、可能な限り、そうした心理的障壁を取り払うような取り組みが行われる余地があること、また、給食の将来像として、「ユニバーサルな給食」を追求する可能性が言及されている。

次に、宗教上の対応であるが、本研究の結果から浮き彫りになってくるのが、日本社会が、留学生や外国人労働者等の受け入れを増加させ、社会の民族的様相が多様化したことに伴い、学校のみならず、社会全体での「食」が多様化してきていることであろう。その多様化は、ハラールフードだけではなく、ヴィーガンの問題をも含むが、この状況は、レストランや食材調達の中で、多彩な選択肢を提供するというビジネスの機会となり得るし、また実際になってきて

いる。一般社会ではそうした、食が多彩になっていく必要性を、主にビジネスの世界が媒介となり、担保することが可能となっていると考えられる。その一方で、限られた予算、人材で運営されている学校また給食提供施設では、社会における食の多様化が理解されていることが示唆されたが、従来からの給食のあり方に根本的な変更を加える動きにはなっていない。それは、とりもなおさず、一般社会では食の多様化がビジネスチャンスになる一方、限られたリソースしかない公共施設では、食の多様化が負担増加を招く要因になっていて、対応したくとも簡単ではないという事情がある。

ただ、選択肢の幅は狭いものの、標準的な給食を食べるか、弁当を持参するか、という二者択一で、ムスリム側はどちらかを選ぶ形となってきていて、ほとんどが弁当を持参するほうを選んでいる。国内の多くのケースでこのスタイルが定着していることが分かった。細かく見れば宗教や信条に基づく食事の制限は、無数にあり、現状ではとても対応できないだろう。

日本社会の構造は、平成に入りいくつかの政権が交代してから、経済・雇用機会の多様化、日常生活のあり方、さらにここで主眼とした外国人の日本社会への参入など、大きく変化した側面があり、それに伴い、広い意味での教育に課せられるミッションが変化してきたことはここで詳しく述べるまでもない。それら変化については、各教科の内容や方法において、とりわけ地理歴史科、公民科などの日本の現代を学ぶべき教科の内容的側面において、上記の社会変容は反映されてきたはずであるが、本研究が示唆する、給食を含む学校生活全般は、そうした教科内容に比べて、時代に即した変化をしていない、あるいはできていないといえるだろう。

例えば、本特集の執筆者たちは日本各地でインタビューを行い、給食関係者、また

保護者や子どもたちと対話を進めてきた。その中で、学校栄養士や教師が、持参される弁当の栄養価を気にする一方、保護者らは排除されないように、かつ、アレルギーや宗教上食べられないものを避けたいということに気を配る、という、気にしているポイントのズレが見られた。教育内容に比べると、給食については、ミッションの再定義がなされてきたわけではないためだと考えられる。

本研究結果は、ホスト社会としての日本が、世界に誇るべき給食制度を考え続けることの大切さを示唆している。歴史的に見れば、きわめて重要な栄養摂取の場でもあり、食のマナーや規律・チームワークをも学ぶことのできる給食は、昔からそれになじんだ日本人の目から見れば、むしろ海外の人々に喜ばれると思っていたものであることは容易に推測できる。しかし本研究では、アレルギーや宗教的対応が必要な食マイノリティたちは、冷静に、そして学校やホスト社会に慮りながらも、議論の余地があることを示唆する。

本研究から出てきた、具体的な施策の一つには、アレルギー不使用デーや、ハラルデーのように、給食の中にイベント食デーを導入したり、給食とは別に、国々独自の料理を食べるような企画があったりしたほうが、理解が促進されてよいというアイデアは、インフォーマントの中からでてきたものであった。

また今後は、多くの移民・難民を受け入れてきたような国々の給食のあり方を研究する、そして、国内でも萌芽的に出てきている、仙台市の国見小学校（ハラル対応）や、大阪の箕面市（アレルギー対応）の実践に学ぶような研究を行っていくことができるのではないだろうか。そうした国内外の事例を丁寧に見ていくことで、日本の、食における平等を通じた“食のインクルーシブネス”とは何かを浮き彫りにしていくことができるだろう。