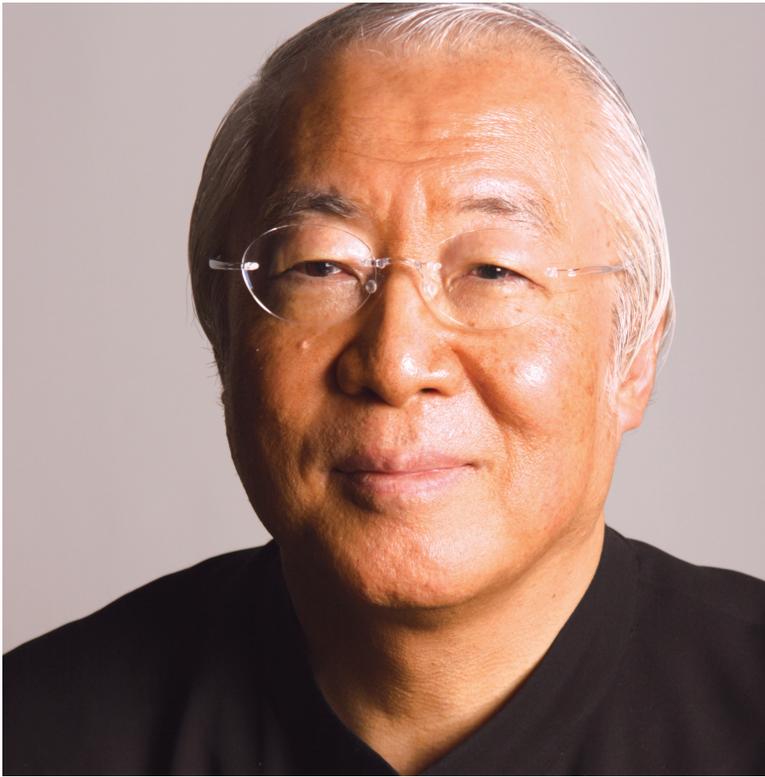


# 食育は、学校なき 時代から続く キャリア教育の基本

学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 **服部幸應**  
取材・文／堀水潤 撮影／中岡邦夫



【理事長・校長プロフィール】1945年生まれ。立教大学卒業。昭和大学医学部博士課程学位取得。医学博士。(社)全国調理師養成施設協会会長、(社)全国栄養士養成施設協会副会長、内閣府「食育推進会議」および「早寝・早起・朝ごはん全国協議会」副会長、厚生労働省「健康大使」ほか役職多数。  
【学校プロフィール】1939年東京高等栄養学校として創立。2004年新校舎完成。栄養士科、調理師科、調理ハイテクニカル経営学科。また、マスメディアでの活動として「料理の鉄人」「ヒストロ・スマップ」など多くのテレビ番組の料理監修、指導を手掛けることでも知られる。

本校の特色としてよく「流の講師陣」「最先端の調理設備」「万全の就職サポート」などが挙げられますが、私どもが特に力を入れているのが「食育」です。知育・体育・徳育が機能しなくなって久しい。今、その基礎をなす食を通じた人間教育こそ不可欠だと考えるからです。

きっかけは20年程前、新入生に書かせた週間の食事日記にありました。偏食や極端なダイエットなど、問題だらけの食生活に唖然とさせられたのです。「食の一口を目指す者がそんなことでどうする」と戒めましたが、2年後、卒業を前にアンケートをとると、改善率はたったの6%でした。頭で理解しても、生活習慣などそう簡単には変えられないのです。

幼い頃(0歳～8歳)に食卓の一般常識である食べ方を躰けることは、一生の基礎教育です。調査によると、幼少時に家族と食事をともにする回数が30年前の年間800回から300回程度まで減っています。それは「箸の使い方が違う」「姿勢が悪い」といった躰や、「どう生きるか」「してはいけないことは何か」という人間教育を行う機会の減少を意味します。学校も寺子屋もない時代から続く、社会性のある人格教育、即ちキャリア教育の機会が消失したともいえるでしょう。

食育基本法の制定に向け奔走しているとき、私はよく「これは食卓基本法だ」と言ってきました。食卓における教育力は、人間性まで変えてしまうほど大きいのです。食育とは、「親子の料理教室」や「農業体験」のような単発的なイベントだけだと思っている人が多いのですが、もっと意味深いものです。本校では、①安全な食べ物を見抜き健康を維持する「選食力」を養うこと、②衣・食・住の伝承の復活、③食料自給率や環境問題などグローバルな視点で食を考えること、という3つの柱を掲げています。

確かに状況は深刻で、前述の通り一度身に付いた生活習慣を改めるのは容易ではありません。だからといって諦めてはいません。「君たちは手遅れでも、せめて君たちの子どもはまともな育てよう」と笑いながら話しています。

それでも本校の学生を誇れる点はいくつもあります。例えば遅刻や欠席が少ないこと。「時間を守ることは信頼関係を築くことだ」と話せば、素直に聞き入れる純粋な心があるのです。そうした素直さに加え、志や使命感を持って目指す道を進んでほしい。そして周囲から慕われ、必要とされる人間になってほしい。それが私の願いです。