

日本的「食性」を重視した食教育の教材化視点 †

— 政府の「食育」運動の問題点にふれて —

真下 弘征*

宇都宮大学*

本研究は、「食育基本法」、「食育推進基本計画」に基づく食育国民運動の背後に隠された政策上、教育上の問題点と危険性について考察する。日本人民の食の風土的、伝統的、身体的、文化的特徴を政策や法律、社会運動によって強力に歪曲・改変することの歴史的罪悪についてはあまり知られていない。本稿は、日本政府が遂行してきた学校給食のメニュー的、食糧（食材）的な統制的政策が日本人の少年時から大人にいたる食選択・食習慣に大きな影響を及ぼしてそれを西欧的に変更させてきた歴史を考察し、さらに、その政策がいま強く推進されている国民的食育運動の最中にも続行されていること、強力に誘導されたパン類、肉類、牛乳製品、油脂料理がいまも普通に是認されメニューにちりばめられていることの政策的、教育的問題について考察する。

キーワード：食育、食性、食農教育、アメリカ食糧戦略、日本型食生活、食教育、教材化、家庭科教育、

はじめに

2005年から国民的「食育」運動が政府を中心にマスコミ、教育界、地方行政、各地域で遂行されている。これは政府（農水省、厚生省、文科省等）の政策であり、その推進形態は「食育推進国民運動」という名の運動である。その中で、無批判的にその掛け声、指令に従って短絡的な「食育」に走る実践も多い。戦後日本政府が失敗した「栄養改善運動」「食生活改善運動」の再来を思わせる。ここで私たちは一度立ち止まって考える必要がある。このままこの「食育推進運動」にのっけてよいのか。本当に子ども、国民のためになっているのか、政府のこの「食育推進運動」の真の狙いとは何か、そして、真の食教育はいかになされるべきか、と。

1. 「食育」運動、食育基本法、食生活指針を問う授業づくりを—国民を欺く法と政府—

2000年3月、文部省、厚生省、農林水産省は共同して「食生活指針」^{注1)}を策定した。それは「健康・栄養についての適正な情報の不足、食習慣の乱れ、

食料の海外依存、食べ残しや食品の廃棄の増加等により、栄養バランスの偏り、生活習慣病の増加、食料自給率の低下、食料資源の浪費等の問題が生じているからだという（『食生活指針』の推進に係る文部省・厚生省・農林水産省の連携方策）2000年12月）。

このような事態に対処して、諸問題を解決し健全な食生活を実現するため、2005年6月に「食育基本法」が、「生涯健全な心身」、「豊かな人間性」をテーマに、「食育の国民運動」「日本型食生活の定着や地産地消」「食料自給向上」を目的として制定された。05年10月には「食育推進会議」が設けられ、06年3月には「食育推進基本計画」が作成され、07年1月には「食育推進有識者懇談会」^{注2)}等、関係府省連携のもとで「食育」は「食育国民運動」としてとして推進されている。その組織やイベントには「食を考える国民会議」、「食育シンポジウム連絡協議会」による、「食育月間」運動^{注3)}、各種シンポジウム、食育セミナー、「国民フォーラム」^{注4)}などがある。食関連企業、外食産業界もこれに乗って多くの取組みや運動を展開している^{注5)}。

厚生省と農水省は共同で05年6月に「食事バランスガイド」^{注6)}をつくり、「食事バランスガイド実践

† Hiroyuki MASHIMO* : On Study of Making Teaching Materials for Eating Habits and Foodstuffs Education as Japanese Traditional Meal Culture.

* Faculty of Education, Utsunomiya University

週間」^{注7)}、「食生活改善普及運動月間」^{注8)} 設け、このガイド表〔図絵〕に基づいた食生活実践運動を勧めている。しかし、このガイド（図絵）に関しても各方面から問題点が指摘されている。

これらの一連の制定、指針、計画、運動に対して国民から多くの懸念、批判が出されている。たとえば食育推進基本計画に対しては「法律を盾に一方的な価値観や世界観の押し付けになる」、「こんな事（個人的権利のこと）を国策として行うのはおかしい」など。また、「食育という言葉には道徳観の押しつけが感じられる」「食を通じた日本の伝統、国粹主義の押しつけである」「食の乱れは食の大切さを忘れた国民が悪い、という政治・行政失敗を国民へ責任転嫁されている」「食の乱れを国民のせいにして」「食育は国民運動ではなく教育で解決すべきである」などがある。また、「どんな食生活をするかは個人の判断の問題であり、価値観、信条、プライバシーにも関わる問題であり、そこに国家権力が介入して規制することは人権に対する侵害につながる」などの意見もある。「日本食育学会」へは「詐欺や詐欺的行為に注意」「せめて食育利権集団にならなければいい」などの警告も出されている。

さらに、この食育基本法による新たな利権と族議員の発生、天下り機関の設置も懸念されている。総じて、行政や医師・栄養士集団、外食産業集団^{注7)}、農協等の「総動員体制」が組み込まれた経緯は、戦後農林水産行政、厚生労働行政、学校給食教育をふくめた文部行政と似ており、その「失敗」は教訓とはせず、再度の翼賛的「総動員体制」が生まれ始めているといえる。

2 事物の真実と歴史の教訓を伝える仕事としての教材化

教科の教育（技術・家庭科、家庭科など）では、学習者に真実を教え、「平和的で民主的な人格」（47教育基本法）の形成、主権者・政策主体として育ち、真の意味の「生きる力」の発達（政府がいう経済的国際競争の「生きる力」ではなく）を保障しなければならない。こうした目標へ向けて教科の内容を教材化するさいには、いくつかの教材化の視点、原理が求められる。民主性、科学性、系統性、歴史性、生活性などがそれである。次にそれらを少しみてみよう。

① 内容選定における民主性（民主化）の原理と

は。これは、民すなわち the people（人民）としての学習者、子どもが人間として本来的に求めているもの（平和のうちに生存し、人間的資質を発達させ、健康で文化的な生活を営む権利）に教育的価値を置き教材を選定するという原理である。国家主義、経済優先主義等で国民を苦難させる内容は選定しないという教育における真の民主主義のことである。真理や平和の否定、健康的文化的生活権の否定、戦争可能国への転換、従属的食糧政策や農業衰退政策容認など、現代日本では民主性の原理を脅かす教育内容、教材選定が現場および行政レベルで進みつつあることに留意しなければならない。民主性の原理は子どもが主権者として育つことを支える原理でもある。

②内容における歴史主義。これは、学習目標や内容に関する歴史的事実とその意味や教訓を重視する原理である。たとえば、食教材・食生活を文化史的にあるいは政策史的に構成し、その結果や改善などをみるための教材化の視点である。

③科学性・合理性の原理。これは、嘘や偽りは教えないということで、科学の成果や客観的真実に対応し（時の権力に屈したり振り回されたりしない真理教育）、方法的にも分析的・総合的接近手法、体験的調べ学習などを活用すること。

④系統性の原理。これは、内容・教材の編成、提示、発達における系統性、順次的合理的展開を重視する原理で、学習者の発達保障に必要な原理である。これは、合発達性ともいわれ合自然性、「発達の最近接領域」保障性の原理を含む。

⑥生活と教育の結合の原理。実践性、文化性、主体性、権利性などを含む。食教育を行うさいにもこれらのことは求められる。

3 歴史から学ぶ食の教材化を

（1）政府は自らの戦後食料政策、学校給食政策の米国従属性を反省していない

「第二次大戦後、経済成長を含む我が国の社会情勢の変化した」、「理想的な食生活をしてきた」、「パン食の普及」「米の消費が減少」、「塾通いや深夜テレビなどで夜更かしの増加」「朝食の欠食」「偏った食生活」、「畜産物や油脂の消費の増加」、（油脂食料消費の増加）、「脂質のとりすぎと炭水化物の摂取量の減少」、「不規則な食事形態の増加」「食の乱れ」、「肥満や糖尿病、心臓病などの生活習慣病の増加と医療

費が増加した」、「コンビニの普及」「BSE や食品表示問題、食品添加物問題などの安全性の問題」「個食や孤食の増加」、「40%という低い食料自給率になってしまった」^(注9)「行政や産業側が努力するだけで解決できない」などと、政府は無責任にも恰も自然現象のように上記の事象が起こったかのように言っている(食育基本法や食育推進計画の制定理由、関連文書等)。しかし、これでは何の歴史の教訓にも総括にもなっていない。他への責任転嫁でしかない。

食生活指針や、食育基本法、食育推進基本計画などの設定理由に挙げられているこれらの問題状況は、殆んど政府自らが行なってきた小麦等穀類、乳製品、肉類、果樹類等のアメリカ食糧輸入政策(アメリカ対日食糧支配戦略への従属)への学校給食・教育政策、食糧輸入政策、日本農業衰退化政策の結果である。法律によって国民の食生活を統制、指導することは人権上問題があるが、それをあえて実行しなければならなかった理由こそが戦後の米国従属的な食料輸入史、学校給食統制史の反省と総括でなければならぬのではない。それが行われていない。

したがって、この従属的輸入と普及のパターンは今日でも依然として継続され、しかも自らの政策実践の失敗については一言の反省・総括もない。この延長線上での今日の「食育」の政策と運動なのである。教科の教育では歴史の真実を知らせ、再度の誤りを防がなければならない。

(2) 日本の歴史的「食性」「食術」が無視された給食史、食生活、食料政策の状況

日本人は何万年という長い年月をかけて独自の食文化、食性を形成してきた。それは、米飯食、野菜類、魚介・海藻類、芋類、豆類を組み合わせた日本食の食材、料理方法、食生活の知恵の集積としての日本的な食性^(注10)と食術^(注11)である。

しかし、現代の多くの日本人の食生活は驚くほどこれらとは異なるものになっている。日本人の主食や副食類に関する歴史的な食性、食術を、戦後の数十年という短期間で政府と米国は改変した。食生活全体をこれほど激変させた民族は歴史上みられない。とくに、今日の日本人は、洋風化した食べ物、食事に日夜浸かっている。いつでも、どこでもパンを中心としたり、肉類(ハム、サラミ、チキンナゲット、ハンバーグ)、乳製品(ミルク、チーズ、バター、ヨーグルト)、洋風食(ジャム、サンドイッチ、ポテトチップス、スパゲティ)、ポストハーベ

スト付き輸入果実(グレープフルーツ、サクランボ、他)などが普通に食べられている。それらは見方を変えれば、外国産小麦等穀類、油脂食品であり、ポストハーベスト食品でもあり、工業的加工食品、合成添加物食品でもある。

日本人の主食や副食類における歴史的な食性と食術⁽⁷⁾が、米国の策術により数十年という短期間で改変されたのである。

食生活全体をこれほど敗北的に自ら激変させた民族は歴史上みられない。その結果、食料自給率の低下、欧米型疾患(動脈硬化、高血圧、心臓病、肥満他)の中堅層・若年層への拡大という事態となっている。ここで私たちが問わねばならない問題は、「食育」ブームの下で再び戦後の翼賛的な「食育」運動などで真の食教育が否定されていることをいかに防ぐかにある。

(3) アメリカの「対日本食糧戦略史」を学べる教材化を

教材づくりの視点①：栄養学を組み込んだ米国の小麦戦略の教材化へ

第二次大戦直後、アメリカと日本の政府および企業は、計画的な政策(アメリカの小麦戦略)で、日本に深く侵攻することになる。この「アメリカの食糧援助」という名の侵攻は、「敵味方を区別しない人道主義」と日本側が錯覚するように仕組まれた。日中戦争・太平洋戦争(15年戦争)の打撃で日本の国土は焦土化し、国民が極度の食糧難で苦しむなか、連合国軍総司令部(GHQ of SCAP)は、1945年にアメリカ・カナダ等の余剰穀物処理策を視野に入れながら「食糧輸入許可指令」を出し、小麦等を買わせ始めた。翌1946年、穀類・豆類・芋類に関する指令「食糧管理強制収用令」「食糧管理緊急措置令」を出し米麦の国内確保を試みるが到底足りず、日本の工業製品と引き換えに小麦等の輸入を拡大する。

50年には芋類、大豆、菜種が統制から外され、52年に麦類が外麦依存を前提とした間接統制に移行した(同年に米国は輸出を前提とした小麦の価格引き上げ、作付け制限撤廃の措置をしている)^(注12)。その頃から、米を主食とした日本の伝統的な食事からパンや麺などの小麦を原料とする粉食が急速に広まる。アメリカは小麦の欧州輸出の不況によって、自国の大量余剰小麦の処分に苦慮し、戦争で疲弊し食糧難に陥っている敗戦国日本を標的としたのである。その狙いは、当時の余剰小麦の処理、さらには将来の

小麦売りつけとそれに関連した食糧および飼料等の輸出の顧客として育成するという巧妙な戦略であった。この米国の戦略の内容は高嶋光雪が詳しく解明している^{注13)}。

1951年には、「日米安保条約(軍事同盟)」が締結され、「MSA農産物協定」(「MSA小麦協定」)が結ばれ、小麦等の買入れが義務化された^{注14)}。

この中で、「栄養改善運動」も行われ、「キッチンカー」(栄養指導車)が全国をまわり、野外で小麦粉、乳製品、油、肉、ソーセージ、卵などを素材とした料理講習会を行った。この事業の資金は「キッチンカーで教える料理に小麦と大豆(大豆油)を使うこと」という条件付きでアメリカ農務省側が出した^{注15)}。この戦略の実施の様相をNHKはドキュメントとして放送している^{注16)}。

教材づくりの視点②：戦後の「学校給食」・「栄養改善運動」・「フライパン運動」史、「米を食べると馬鹿になる」政策などの対米従属史の教材化視点

1954年、アメリカは「農業貿易促進援助法(PL480法)」(通称：余剰農産物処理法)を成立させ、対日農産物輸出作戦を資本企業と共同で拡大した。この法律の成立直後、日本ではアメリカの誘導によって「学校給食法」(54年6月)が制定され、「完全給食とは給食内容がパン(これに順ずる小麦粉食品等を含む)ミルク及びおかずである給食をいう」と明記された。これ以降、日米共同の「食生活改善運動」が推進されることになる。学校給食の場では、栄養士によるいわゆる「科学的食事指導」によって米飯は否定され、パン食こそが「科学的な食事」だと子どもたちは教育された。当時の日本側栄養関係者も欧米流の栄養学と食生活の普及・定着が必要と信じていた。

「ご飯と味噌汁・野菜・芋類の煮物・漬物」の伝統的和食は「貧しい」と否定され、「パンに牛乳、肉類、乳製品」の西欧風の食事こそ「進歩的」「近代的」と教え込まれ奨励されたのである^{注17)}(後に、これが誤りであることを「マクガバン報告」が明らかにした^{注18)})。

また、1958年には林謙(たかし)が『頭脳』^{注19)}という本を出し、「小麦ビタミンB1が頭をよくする」「飯の食べ過ぎは短命の元」と主張した。米国の対日食糧戦略に屈した政府とそれに乗った小麦食品業界は、林を「科学者」として利用し、「米を食べると馬鹿になる」「油を一生懸命取りなさい」「米食は短命」などが書かれたパンフレットを作り講演会場他

で数十万部も配布した。

こうした戦後の「栄養改善運動」と学校給食は、日本食に対する誤った評価によって日本人の伝統的な食事(米飯、味噌汁、漬物、野菜の煮物中心)から米国の余剰農産物に頼ったパン、牛乳、卵、肉、油で構成される洋風の食事へと傾かせることになった。そこでは「フライパン運動」(油炒め運動)^{注20)}も展開され、油脂摂取の必要性を強調する栄養指導が行なわれた。

それらは米国にとっては余剰農産物処理の観点から欠かせない重要な戦略であった。学校給食は、初期には、パンとミルクが無償で援助されたが、その結果、米国の思惑通り小麦、畜産物、油脂類などの普及及び輸入に拍車が掛り、以降、年々増加し続ける。こうして育った子どもは、成長するにつれて米を軽視し、麦、畜産物、油脂類、大豆、柑橘類等の輸入自由化を受け入れる国民になった。同時に、その結果は、パン(多量グルテン含有小麦粉=強力粉)、牛乳、卵、大豆・大豆油に対するアレルギーの増加、さらに西洋型の疾患(生活習慣病、癌、自己免疫性疾患等)が増加するという今日の結果を招いている。

4 家庭科・食教育の授業でも「身土不二」思想＝日本的、食農的「食性」の教材化を

“Man is what he eats.”は、「人の在り方(存在の仕方)はその人が何を食べているかで決まる」という意味である。人は一定の自然的風土・環境に住み、その産物を食料にする。身土不二とは、体と土は別物ではない、すなわち居住する土地の産物と人間の身体は食や水・空気と一体のものであり、深く繋がりが循環しており、その流れを断ったり変更したりすると健康を損ねる、だから循環させなければならぬものである、という考えである。環境・身体の一貫性、循環性(身体環境拘束性)の思想ともいえ、生存するための原則といえる。外国から輸入した食物を食べるということはたとえ有機産物であってもこの考え、法則に反することになる。腸の長さも日本人と欧米人とでは異なり、植物性食物を摂ってきたので腸は肉食のヨーロッパ人より長い(日本人：平均7.6m、ヨーロッパ人では5m以下、胃容量も1.5:1リットル)。米、野菜などの植物性食物が豊富な環境で生活してきた日本人と家畜の肉食・乳食文化を形成してきた欧米人とでは、身体の形態・機能が異なっている。日本人は一才未満で乳糖分解酵

素（ラクターゼ）が急速に減少するので幼児や少年へのミルクの強制は不要である。食性は異なる自然条件から遺伝子レベルでの適合を繰り返してきた結果であり食生活、食文化なのである。

振り返って日本の現状を見ると、これまでの政府の工業製品優先、農業衰退化政策の一環として膨大な量の農産物が外から輸入され食されている。他方、政治政策による農業・農地潰しが激しく推進されてきた。零細農家および中小農家の切捨て、農地の住宅造成地化、道路、ゴルフ場、工場用地、スプロール開発などである。さらに農地は農薬と化学肥料、コンクリート化で荒廃の一途にある。これでは肝心の身土不二の食の基盤としての農環境も崩壊状態といわざるを得ない。

いまや日本国民は外からの食と基盤としての農の両者の汚染・崩壊に見舞われることになった。政府の食育とは、この状況、この政策を前提に進められている運動、政策なのである。農家・農業を潰し外国産物を国民に食べさせる食育なのである。「食事バランスガイド」もこの上に乗ったものである。

ところで、健康問題には関心あるがそれと関わる政治政策には関心がない人、政治に関心があるが政治が健康問題と深い関係があることを知らない人が多い。家庭科教育は自立的な生活主体を形成する教科であるので、健康問題と政治政策・行政へ統一的に関われる主体形成を支えることが仕事となる。家庭科は食を中心とした健康問題を地元の環境の中で食をいかに作るかという原点、すなわち食農の原点から学びができるように教材化、授業づくりをしていかなければならない。

教材づくりの視点（骨子）④：日本的な食農的な食性についての教材化の際に必要とされる基本的事項は次のようなものとなろう。

- ① 基本は、穀物食に野菜、魚の日本型食生活、完全米飯型食事。ミルクは除く
- ② できるだけ地元の農産物を中心とした食材、食事を（旬のものの優先、身土不二、地産地食＝外国産、無国籍食材は避ける）
- ③ できるだけ自然食、全体食：丸ごと食べる（農薬付き食料、化学調味料、精製糖や精製食塩等は避ける）
- ④ 腹8分目、規則正しい食事
- ⑤ できるだけ自分でつくる
- ⑥ 減反政策をやめて米を十分に備蓄する政策

を求める

- ⑦ 西欧型栄養指導には注意する（栄養所要量の一律押し付けに注意。高蛋白の過剰摂取は避ける、アレルギー回避）
- ⑧ 油いためなど油脂食過剰を避ける
- ⑨ ハレ（行事食）とケ（日常食）のけじめをつける
- ⑩ できるだけかむ量の多い食材（咀嚼力、視力の保持）

教材づくりの視点⑤：戦後の日本政府の農業者減少化（小農切り捨て）政策、食糧自給率減少化政策、輸入食糧増加政策の続行を問う教材化視点

1961年「農業基本法」が「農産物価格支持制度」を放棄し、零細農家を切り捨てる農政、工業のための農業つぶし政策であったこと、および2007年「新農基法」改悪案も同様であること、の教材化を

教材づくりの視点⑥「食の権利は子どもにもある」を学べるように

「権利としての食」とは一言も教えない今日の日本の教科書を批判的に深く読み込み、食の主権は子ども、国民の側にあるということ、食は権力によって指示、強制、管理されるものではないことを、教材化することが必要である。

教材づくりの視点⑦：食農教育の視点

戦後のこれまでの食料行政、教育行政は、日本人民が育んだ日本的食文化、食性に対立する形で作られた。「消費者のニーズ」論もそのうちの一つで打破が必要である。身体と食と農の深い関連、農業や有害食品添加物の国民的管理・統制の必要性・方法を教材化することである。癌やアレルギーも関連付ける必要がある。そこでは、日本的食性からしっかりと踏まえておくことが必要である。穀物食に野菜、魚、地元の農産物（身土不二）。そして、牛乳神話を疑い、油脂神話を疑うこと。欧米型＝進歩的も疑い、栄養素還元主義も疑うこと。米飯給食を増やし完全米飯化を実行し、栄養素信仰を脱し、日本的伝統食・食術を回復する方法を教材化することである。

おわりに

食教育の今後は、栄養素主義から脱却し、日本的な「食性」と「食術」、および「食の権利」を学べるような教材化が求められている。日本人の食性・食術の合理性とは、日本的な自然の中で長い年月をかけて培ってきた食文化、すなわち米食を中心として各

地域の農産物（穀物食、野菜）、魚を重視し、牛乳・油脂神話、欧米型＝進歩神話、栄養素還元主義、栄養素信仰を脱すべきである。島田彰夫も前掲書（注）で「食術」の大切さ、「日本人の栄養所要量」の設定・教育の誤りについて述べている。カルシウムの摂り過ぎについては同書 p. 120 ほかに詳しい。

〔注〕

（注1）「食生活指針」とは。文科・厚生・農水3省は2000年3月、食習慣の乱れ、食品の廃棄の増加、栄養バランスの偏り、生活習慣病の増加、食料自給率低下、食料資源の浪費等の問題の解決に向けて指針を作った。さらに3省は、同指針を実行するための「食生活指針の推進について」、同12月「食生活指針推進・3省連携方策」を共同策定した。（「指針」の内容は以下：1.食道徳心の欠如 2.栄養バランスの偏向や不規則食事の増加 3.生活習慣病の増加 4.痩身志向増加 5.食料安全の危機、6.食糧海外依存拡大、7.伝統的食文化の喪失）。

しかし、これらの内容、指令姿勢は、依然、国民への責任転嫁、権力による教化、政策・実践の歴史の無反省、要素（栄養素）還元主義等で貫かれている。

（注2）「食育推進有識者懇談会」（07年1月～）とは。「食育推進国民運動」のために内閣府特命大臣によって食育推進会議委員等が召集された懇談会で、全国学校栄養士協議会、国立健康・栄養研究所、日本チェーンストア協会、食品産業センター、フードサービス協会など主として栄養関係、外食産業、農協関係等で構成され、地域、学校、企業、行政等各領域の国民行動に関する重要事項、具体的方策の策定を任務としている。会は、農民代表、技術・家庭科、保体科代表は不在。教育問題であるのに栄養主義、食産業優先の利益誘導的な色彩が濃い。

（注3）「食育月間」運動とは。「食育推進基本計画」（食育の総合的計画的推進、06年3月）に基づき毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と定め、国、地方公共団体、関係団体などによる食育推進のためのシンポジウム、展示、体験コーナーなどを行っている。（参照：内閣府「食育月間・実施要綱」）

（注4）「フォーラム」「セミナー」：「食を考える

国民フォーラム」「食を考える国民会議」（財法・「食生活情報サービスセンター」）などの新機関が各地で盛んに開催中。また、日本食糧新聞社：特別セミナー「食育の推進と食品企業に期待される役割」（大阪・堂島、06年6月）など。食品産業文化振興会：「食育の日」特別記念セミナー「食品企業における食育の取組法」（東京・虎ノ門、06年6月）

（注5）食関連企業の食育取り組み：「日本スーパーマーケット協会」会長は『食事バランスガイド』への力の入れ方次第で、店の信用が高まり、消費者の利用も高まればいい」と導入店も増えていると述べている。「日本フードサービス協会」も「積極的に導入する」ときめ、外食業界は取り組みに本腰を入れている。料理関連の企業もマスコミを利用しつつ「食育」を売り物に利益を拡大している。

（注6）「食事バランスガイド」とは。厚労省と農水省共同による「フードガイド検討会」において05年7月に策定されたもので、「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるものとして、1日に何をどれだけ食べたらいいかの目安を（独楽形、カラー）イラストで示したもの。

（注7）「食事バランスガイド実践週間」とは。「食育月間」（2006年から毎年6月中旬）1週間で「食生活指針」の具体化としての「食事バランスガイド」に基づいて希望者が食生活を実践しそのデータを農水省に送り分析してもらい改善を行う週間のこと。

（注8）「食生活改善普及運動月間」とは。毎年の10月。食生活改善の自覚を高めるための「食事バランスガイド」（厚労・農水）の普及・活用月間のこと。

（注9）2004年度：主食用穀物自給率60%、穀物自給率28%（農水省「04年度食料需給表」）。石油等輸入依存の食糧生産費・諸燃料を算入する〔差引く〕と実質自給率は数%とみられている。

（注10）島田彰夫『食と健康を地理からみると』（農文協1988年）島田はここで、日本的な「ヒトの食性」を理解することが重要であると主張している。

（注11）「食術」とは「食に関する様々な知識、技術

経験、勘、コツなどの総称」で日本で継承されてきたもの。この概念は島田が初めて提起した。今後の食教育にとって重要である(島田彰夫『伝統食の復権』東洋経済社 2000年 p. 29)。

(注 12) 次の①、②は米国の政策、日本政府の対応状況が詳しい。①戦後日本農政史刊行会編集委員会編・発行『戦後日本農政史総覧』1967年、②食糧庁『食糧管理史』(第五巻、聯合出版社、1958年)

(注 13) 高嶋光雪『日本侵攻アメリカ小麦戦略』(家の光協会 79年)。高嶋は、戦後の米国の対日本「食糧戦略」の侵攻と日本における農産物の輸入の増大、それによる日本人の食の急速なアメリカ化の過程について解明している。

(注 14) 渡辺洋三編『日米安保条約全集』(労働旬報社 1968年)

(注 15) 当時の額で 4.2 億円の資金が米国から日本に活動資金として極秘に渡され、当時の厚生省、農林省、文部省が米国の指示で事業を展開した。その結果、「一日一食は小麦食品を食べましょう」等の言を振り撒く「キッチンカー」(栄養指導車)が全国津々浦々を走り回り、草の根レベルから和食の否定、パン食への転換が進められた。当時多くの国民にとっては欧米流生活、「近代的な」食生活は憧れであり、日本食を軽視する風潮は次第に拡大した。

(注 16) 「NHKアーカイブス」2002年 2月 25日。(NHK 特集「食卓のかげの星条旗・米と小麦の戦後史」1978年 11/17 放送分)

(注 17) 鈴木猛夫『「アメリカ小麦戦略」と日本人の食生活』藤原書店 03年

(注 18) 「マクガバン報告」(1977年) 米国「国民栄養問題アメリカ上院特別委員会」は欧米型食生活(脂肪と動物性蛋白質、砂糖過剰摂取と、ビタミン・ミネラル・食物繊維の減少)は「癌、心臓病、脳卒中などの原因。それらは食生活の間違いで起こる」と改善を促した。

(注 19) 林謙(慶大・生理学)『頭脳一才能をひきだす処方箋一』(光文社)。後に米国 Olney グループが乳幼児の脳血管閉塞にはグルタミン酸ソーダは興奮性神経毒として作用すると指摘し、神話は崩壊した。この本には「米作民族は劣等」とも書いてある。

(注 20) 「フライパン運動」には米国の油脂食料

売り付けの思惑が基盤にあった。日本側栄養関係者も欧米型食生活普及で日本人の健康向上を信じ全面協力した。その後、それまで食油を殆んど使わなかった日本の各家庭の日本型食生活、食性に基づいた食事を否定し、アメリカの油を使った油いため料理、てんぷら料理が日本中に広がり、高脂肪による疾病(高血圧、高脂血症、メタボリックシンドロームからさらには循環器系疾患、心臓疾患、脳疾患等)が広がった。これらの疾病についての詳細は、日本動脈硬化学会「高脂血症治療ガイドライン」参照