

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2022 年度研究助成>

食をめぐる交渉：学校給食、お弁当とロヒン ギヤの母親

東京都立大学人文科学研究科社会人類学教室 小宮理奈

2024 年 6 月 30 日

<2022 年度研究助成>

食をめぐる交渉：学校給食、お弁当とロヒンギヤの母親

小宮理奈

東京都立大学人文科学研究科社会人類学教室

はじめに

日本の学校給食において、様々な理由で特定の物が食べられず、コミュニティから排除されがちな「食マイノリティ」の子どもたちがいる。例えば、イスラーム教徒（ムスリム）の児童はハラール（イスラーム法的に合法的）食品しか口にできない。しかし学校給食の献立には、非ハラール食品である豚肉や豚由来のゼラチンやラード、またアルコール成分の入った調味料が多く使われる。

2012 年、東京都調布市の児童死亡事故が契機となり、アレルギー対応については文部科学省主導で様々な対策が練られ、2015 年には『学校給食における食物アレルギー対応指針』が出された。しかし、宗教対応に関する対応指針はいまだに示されておらず、対応方針は個々の学校や教員に委ねられている。結果、多くの学校は詳細な献立表を学校側が提供する（例えば豚肉などの特定の献立を赤字で記載する）、弁当を持参させるという対応をしている（山ノ内、四方 2021）。このような現状に対する、在日ムスリムの対応は多様である。子どもがいじめられないようにと、ハラールな材料に変えつつ外見が給食と同じように見える「コピー弁当（あるいはコピー給食）」（山ノ内 2012）を作ることに腐心する親が存在する一方、言語の問題から学校と交渉することができず、完全なオリジナルのお弁当を毎朝作っている親もいる。

本調査の目的は、在日ムスリムのなかでもロヒンギヤの母親たちに焦点をあて、学校給食の現状と、給食をめぐる母親たちの主体的な取り組みを把握した後、英国での聞き取り調査を通し日本に導入可能な施策を検討することである。筆者は本助成金をもとに、①在日ムスリムへの給食をめぐるアンケート、②英国での聞き取り調査、③群馬県館林市における聞き取り調査を実施した。

1. 在日ムスリムへの給食をめぐるアンケート

筆者は、当初在日ロヒンギヤだけに焦点を絞った調査を実施しようと考えていた。しかし、2022

年 12 月 28 日に館林市立学校給食センターとの話し合いを実施したところ、行政側の懸念の一つとしてムスリムによる食実践の多様性が挙げられた。確かに、ムスリムのハラールに対する意識や実際の消費行動は宗派や文化、また家庭環境、教育や思想、ライフステージなどによって異なると言われている（阿良田 2018: 64-65）。したがって多様な基準や消費行動がある場合、誰に合わせ学校給食を考えるのが妥当かという疑問が浮かぶ。また、そもそも在日ムスリムによる日本食に関するハラールの意識と実践について先行研究が十分にあるとはいえなかった。そこで筆者は、東京ジャーミイや大塚モスクの協力を仰ぎ、イフタール中（ラマダン中に実施する日没後の食事）に集まった在日ムスリムを中心にアンケートを実施し、在日ムスリムがどのように日本食や給食と向き合っているのかを調査した。アンケートには自由記述での回答をいくつか設けることで質的調査の要素も組み入れた。結果、計 148 名がアンケートに回答した。

本稿ではアンケート結果の詳細に述べられないが、アンケートの回答の一部を以下で紹介する。

- ・魚介類：魚は基本的に食べられる。しかしハナフイー派やミャンマー出身者はタコ、イカ、貝などが食べられない。
- ・肉：豚は食べない。他の肉であってもイスラム法に則って処理されたハラール肉のみ食べる。
- ・調理用アルコール：みりん含め料理に含まれていると食べられない。
- ・調味料：醤油と味噌は食べられない人が多い。酢やマヨネーズも食べられる。
- ・給食に困っているとの回答が 75% 程度。ハラール給食の導入を求める声が多い。
- ・豚やアルコールなどを使用した調理器具は洗浄してあっても、「絶対に使うべきではない」との回答が 3 分の 1 を占める。
- ・弁当を持たせることは、子どもに「他の人と違う」と思わせる懸念がある。

・「給食費を払っているのに食べられないものが多い」「子どもが十分栄養を取れない」などの不満がある。

アンケート結果は後述する通り、館林市立学校給食センターと共有した。

2. 英国での聞き取り調査

筆者は英国の取り組みを学ぶため、2023年9月10日から26日まで、英国東部にある以下3都市にて聞き取り調査を実施した。

①カウンティ1州都：人口13万人の学園都市であり、ムスリム人口は全体の5.1%。筆者は公立学校A（給食にケータリング会社利用）に3日間訪問し、給食を児童ともに取るとともに学校関係者と保護者への聞き取りを行った。

②シティ2：人口21万人の工場都市でムスリム人口は全体の9.4%。同じトラスト（財政やカリキュラムの選択など学校の運営を行う団体のこと）に所属する公立学校B（給食にケータリング会社利用）、公立学校C（自校式）、公立学校D（自校式）にて聞き取り調査を実施した。学校Cでは児童ともに給食取った。

③カウンティ3州都：人口17万人でムスリム人口は全体の3%。主な産業は農業と観光。160校に給食を提供するケータリング会社に聞き取りした。

全校において給食は1食2.30ポンド（約420円）から2.50ポンド（約450円）で提供されている。メニューは肉メニューとベジタリアン（ベジ）・メニューを含め、数種類ほど用意されていた。給食を取らない児童は家からサンドイッチなど簡易な弁当（パック・ランチ）を持ってくる。

a) 学校Aの場合：ハラル肉のみ使用

210名程度の児童のうち、ムスリムの数は23人。入学する際に保護者が記入するフォームには食事制限と宗教やエスニックバックグラウンドの記載が求められる。以前はケータリング・センターで作った冷凍給食を学校で解凍する仕組みだったが評判が悪かったので、10年ほど前から別のケータリング会社と契約し校内でおよそ140食を作っている。同じ頃、ムスリムの数が増えたのでハラル肉を導入し、以来肉メニューは全てハラル肉を使用。ハラル肉は通常の肉よりもやや高いが、差額は学校が負担し親の負担額は同じである。

食堂はキッチンと併設されており、60分間の休

憩時間中、前半30分に年次の低い児童が、後半30分に年次の高い児童が給食を取る。配膳コーナーに児童が一行に並び、配膳はケータリング・スタッフが行う。

本校には何かしらの食事制限がある児童が70人ほどおり、彼らの名前、顔写真と情報が配膳場所に掲示されている。ケータリング・スタッフは彼らの情報を覚えることが期待されており、もし食べられないものを当該児童が誤って選んだ場合は、止めることになっている。ケータリング・スタッフは140食につき2人つけるのが通常だが、本校では追加の料金を会社に支払い常時3人のスタッフをつけている。スタッフに余裕をもたせることで交差汚染などの事故防止に努めている。

本校では、ムスリム児童の親3名にも聞き取りを行った。3名とも自分の子が何を学校で食べるかの懸念を有しており、学校Aでは給食においてハラル肉が使われていることを入学前に確認していた。一人からは「弁当かベジ・メニューで我慢させるしかないと思っていたので、ハラル肉を扱っていると知って驚いた」との発言があった。



写真：公立学校Aの学校給食。児童は好きな食べ物を指差しケータリングスタッフに伝える。

（2023年9月11日、筆者撮影）



写真 2：アレルギーやベジタリアン対応が必要な児童一覧（2022 年 9 月 11 日、筆者撮影）

b) 学校 B の場合：ハラル肉とノンハラル肉両方を用意

420 人中 187 人がムスリムと考えられるが、入学時に親が記入するフォームにおいて宗教の記入が必須ではないので正確な数字はわからない。学校スタッフによると、児童数の 3 分の 1 がパキスタン系、4 分の 1 が白人のイギリス人とのこと。同トラストが経営する 3 校のうち唯一ケータリング会社が学校給食を提供している。

保護者は入学時にアレルギーなどの食のニーズに関するフォームをケータリング会社に提出する必要がある。保護者はオンライン上で事前に児童がその週に取る給食のメニューを選択し、支払いを済ませる必要がある。その際、画面にはフォームに基づき各児童のアレルギー・宗教ニーズに対応した給食メニューしか表示されないため、保護者が誤って子どもの食べられないものを選択することがない。食堂には配膳側と児童が並ぶカウンター両方にパソコンが設置されており、付き添いのスタッフ（教員、ティーティングシスタン、あるいは「Midday supervisor」と呼ばれる有償ボランティア）が配膳される児童の写真を画面で選択すると、その保護者が事前に注文した給食メニューがキッチン側のパソコンに映される。それに合わせてケータリング・スタッフが給食を配膳する。

本校ではハラル肉とノンハラル肉両方を用意していた。本校では、ムスリムの SI 児童数の増加「ムスリムの児童にベジ・メニューだけを提供するのはいけない」との意見があがり、2010 年頃にハラル肉を導入した。しかし、屠殺方法や宗教上の理由からハラル肉を食べたくない児童用に、ノンハラル肉の用意もしている。キッチンスタッフによると、両方の肉を保存したり調理したりすることに関して特段の問題はない。

ハラル肉とノンハラル肉の保存場所は同一だがそれぞれパッケージに入っており互いが触れることはない。調理場所も同一だが、交差汚染を避けるために、まずハラル肉を調理した後に、ノンハラル肉を使い同一メニューを用意する。包丁は 2 つ用意されているが、ハラル肉用とノンハラル肉用で決まった包丁があるわけではなく毎回殺菌消毒した後は同じ場所で管理されている。

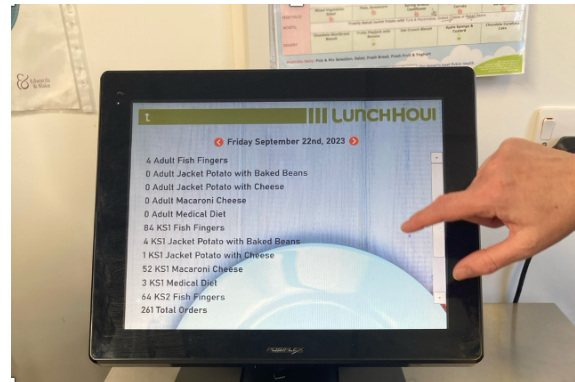


写真 3：給食の注文はオンライン上で管理されている。この画面は選択されたメニュー数を表示している。同様のパソコンが児童の並ぶ側にもある。（2023 年 9 月 22 日、筆者撮影）



写真 4：ハラル肉とノンハラル肉で同じ包丁を使用しないよう包丁は 2 つずつ用意がある。（2023 年 9 月 22 日、筆者撮影）

c) 学校 C の場合：ハラル肉のみ使用

本校では 15 年ほど前から料理人を雇い、自校式で 1 日 300 食の給食を提供している。親が事前に出したフォームによると、児童全 570 人中 269 人がハラル食を希望している。ハラル肉とノンハラル肉の両方を使用するのが難しいため、15 年ほど前にハラル肉のみの使用を決定した。デザートでもゼラチンやマシュマロは使わず、クリスマスメニューのミンスパイにはブランデーを使わない。ただし豚肉自体は給食メニューに時折登場し、またクリスマス・メニューにもハラルではない七面鳥を用意している（その際はハラル処理された七面鳥も用意している）。

ハラル肉は 1kg につき 50 ペンス（90 円）ほど高くなるが、特段の問題なくハラル肉が購入されている。ハラル肉の導入に関し不満を述べる教員

や親はこれまでいなかったが、別宗教を信じている、あるいは動物愛護の観点から（ハラル肉が使われている）肉メニューを選ばずベジタリアンメニューを選ぶ児童や教員もいる。

学校 A は食事制限のある児童の情報を壁に貼り付け配膳スタッフが適切な給食を当該児童に提供できるように工夫している。一方学校 B はオンラインで給食を管理し、食堂でもパソコンを利用することで適切な給食メニューが児童に配膳されるようにしている。学校 C の場合、給食メニューごとに色の異なるトークンを当てがい、児童の親が事前に選択した給食メニューの一覧を参照しながら、有償ボランティアが児童にトークンを渡す(例えば肉メニューを親が選んでいる場合、児童に赤いトークンを渡す)。児童はそのトークンを配膳スタッフに渡し、配膳スタッフはトークンの色に対応する給食メニューを配膳する。

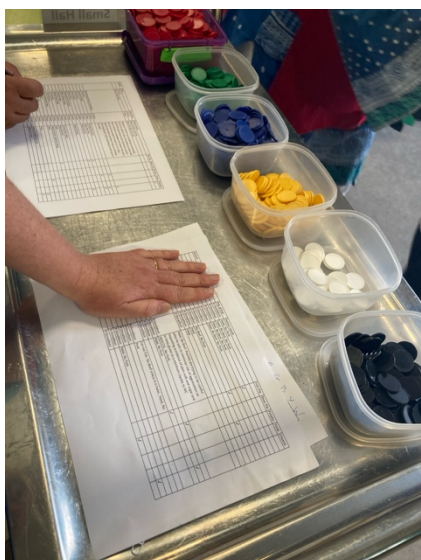


写真 5：児童の名前と選択した給食メニューが記載されているリストを参照しながらトークンを渡す様子（2023 年 9 月 20 日、筆者撮影）



写真 6：学校 C では生野菜と食パンのコーナーが

毎日あった（2023年9月20日、筆者撮影）

d) 学校 D の場合：ノンハラル肉のみ使用

入学時に親が記入するフォームにはハラル給食の選択肢があるものの、同フォームにハラル給食は提供しない旨が明記されている。在校生 361 人中がフォームにてハラル食を求めた人数が 19 人であるため、全児童 361 人中、ムスリムの児童は 19 人であると考えられる。しかし、アドミSSION・フォームにおいて宗教の記載はオプションなので正確な数字はわからない。

給食は校内キッチンで用意しており、キッチンでは4人が働いている。常にベジ・メニューのオプションはあり、ムスリムの生徒はベジメニューを選ぶか、お弁当を家に持ってくる。お弁当を持ってくる生徒は毎日130人くらいおり、そのうちの何人がムスリムかは分からない。

本校では、ハラル肉の導入に関し要望が出されたことはなく、ハラル肉導入の検討もされたことがない。その理由として学校 D が位置する地域においてムスリムが少ないことが挙げられた。校長の説明によると、学校 B と学校 C がムスリムであるパキスタン系住民が多い地域に位置している一方、学校 D が位置する地域は移民の中でもアフリカ系黒人や東ヨーロッパ人が多く居住している。

Classroom selection attendance report -
Group/Sitting: Reg Goshawks | Date: 21 Sep 2023 | Report run on: 21 Sep 2023 9:17 AM

Attended - Y / N	First name	Yes	Reg. group	Allergy / dietary information	Meal choice	Changes
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks	Possible BBQ Sauce allergy/under hospital for check. No artificial colours	Blue	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Yellow	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Yellow	
		2	Goshawks		Yellow	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Green	
		2	Goshawks		Blue	
		2	Goshawks		Green	
		2	Goshawks			Yellow
		2	Goshawks	no beef 26/04/23 - Mum emailed to say he can now eat pork		Yellow
		2	Goshawks			Blue
		2	Goshawks			Green

写真 7: 児童と選択された給食のリストには各児童のアレルギーマニエール情報も含まれる。学校 D も給食メニューに色を当てがい管理している (2023 年 9 月 21 日、筆者撮影)

e) ケータリング会社：ハラルオプションなし

本ケータリング会社の給食は常に 3 つのオプション（肉、ベジ、ジャケットポテト）を用意してい

る。600人のスタッフが160校に派遣されており、毎日16,000食（うちアレルギー食が600食）用意している。アレルギー食は登録制で、医師による証明書が必要である。アレルギー食は通常食と別に調理し、提供する際の食器が異なる。また希望があればヴィーガン給食も用意が可能で、現在160食のヴィーガン給食を用意している。

本ケータリング会社では、数年に一回はハラル給食に関し議論がされるが、現在ハラル給食は実施されていない。ある1校ではムスリム児童が4人ほどおり、豚肉を使わない給食を提供したことがあったが、ハラル肉の使用はなかったという。この豚肉のない給食の提供は2年ほどやったが、結局ベジタリアン・オプションを増やすことで対応した。また豚肉を使用しない給食を提供していると知った親からは、ハラル給食を導入するのではないかと心配する問い合わせがあった。カウンティ3の保守的な文化的背景を考えると、ハラル給食の導入はまだ難しいとのことだった。

英国はムスリムの人口が全人口の5%を占め、日本よりも多くのムスリムが居住する。しかし、学校給食をめぐるベジ・メニューを用意する以外に国レベルで統一された取り組みがされていない。したがって上述した通り、各々の学校が地域的背景などを考慮しながら試行錯誤している。

3. 館林市での聞き取り調査

a) 館林市立学校給食センターとの打ち合わせ

在日ムスリムを対象にしたアンケート調査と英国での聞き取り調査の報告するため、筆者は2023年12月26日に館林市立学校給食センターとの打ち合わせを実施した。打ち合わせには、館林市立学校給食センター所長、給食係長、アレルギー対応食担当の市の栄養士、館林市議会議員篠木正明氏およびロヒンギャの母親である当事者1名が出席した。

報告に対し、学校給食センターと篠木氏からは、日本の学校給食には「食育」という考え方があり、地産地消や栄養のバランスへの考慮だけでなく、生産から消費までを知る教育機会として給食制度があるため、英国での学校給食のあり方とは大きく異なるとの指摘があった。また、学校給食センター側からは、栄養バランスが偏る弁当は懸念事

項ではあるから、当事者が属するコミュニティの誰かが弁当のケータリングをするなど、コミュニティ内での解決はできないのかとの質問が挙がった。これに対し当事者からは、ムスリムの母親のなかには、栄養をあまり気にしなかったり、昨晚の残り物を詰めるなど安価で手軽に弁当を用意することを優先したりする者もいるため、給食費よりも高い金額を払い民間の弁当を購入しようとする者は少ないとの回答があった。1時間半におよぶ打ち合わせの中で、その他にも様々な点が話し合われた。

これまで実施した2回の打ち合わせを通して、学校給食センターによるムスリム児童への対応の難しさが浮き彫りになり、残念ながら抜本的な対応案は誰からも出なかった。しかし、これまで話し合われたことがない宗教対応に関し、当事者と行政の間で忌憚のない意見交換ができた点で実りの多い話し合いだったと言える。

b) オンライン意見交換会

館林市立学校給食センターとの話し合いに参加した篠木氏の希望で、ロヒンギャの母親4人を招いた意見交換会が2024年2月8日にオンラインで実施された。

意見交換会では、ロヒンギャの母親から、自分が用意する弁当では栄養が偏ってしまうという不安や、体調不良の際に弁当が作れず、やむなく子どもを欠席させたといった経験が共有された。ハラル食材を利用した給食の実施が難しいことから、助成金を利用しながらハラル弁当の仕出しを民間に頼むなどの代替案の検討も行なった。

意見交換会には、地元紙である上毛新聞の記者が同席し、意見交換会の様子が翌日の新聞記事に掲載されるに至った。さらに、本意見交換を受けて、篠木氏は館林市議会令和6年3月定例会にて在日ムスリム児童の給食問題を取り上げ、一般質問を行った。その際には本研究への言及もされた。本調査の目的は、すべての子どもが楽しめる学校給食の場を創造する一助となることであるため、メディアや市議会を通じて、ロヒンギャ児童と母親の直面する困難を広く社会に伝えられた点は成果と考えられる。

おわりに

以上、本助成金をもとに実施した、①在日ムス

リムへの給食をめぐるアンケート、②英国での聞き取り調査、③群馬県館林市における聞き取り調査の概要と成果を述べた。

アンケートを通して、在日ムスリムのハラール意識への理解を深めるとともに、ロヒンギヤの母親だけではなく、多くの在日ムスリムが学校給食に対して懸念を抱いていることを明らかにした。

英国での聞き取り調査から、英国では日本と同様に、国レベルで統一された施策があるわけではないものの、各小学校で具体的なムスリム児童への対応が実施・検討されていることがわかった。

英国の小学校を訪問して印象的だったのは、親が事前に給食メニュー選択・支払いをするアプリの導入や、ケータリング・スタッフによるパソコンを使用した給食の管理・確認、そして配膳のサポートを行う昼食時間用有償ボランティアの雇用を進め、効率化を図っている点である。また英国の給食メニューは、3週間分が繰り返されるためオプションはいくつかあるが全体としてはバリエーションが少なく、メニュー表にも日本の学校で採用している献立表とは異なりカロリーや栄養素の表記はない。さらに英国では昼食時間が教員の休憩時間として考えられおり、給食時の児童のサポートはケータリング・スタッフが行っていた。一方、日本の場合、教員は児童と同室で給食を取り、その間児童のサポートや管理も行う。

日本において、ハラール給食など宗教対応を検討する際に懸念点の一つは、すでに多忙な教員や栄養士への負担増加である。今後、日本においても多様な児童のニーズに応えられるようになるには、英国のように給食の外注や役割分担、効率化などを検討し、教員やスタッフの負担を減らす必要がある。

本調査を進めていく上で筆者は、ムスリム児童の数が少ないためにハラール給食を含む解決策の実施が難しいという意見を何回か耳にした。しかし、館林市の場合、全児童約3,400人(小学校全11校)中、宗教を理由として弁当を持ってくる児童は約100名いる一方、重度のアレルギーが理由で弁当を持ってくる児童は1名、学校給食センター側でアレルギー対応食(卵)を提供しているのが8名である。つまり、宗教上の理由による「食マイノリティ」より、アレルギー対応が必要である児童の人数が少ないにもかかわらず対応がなされている。したがって、数の多少は施策の実施を検討する際

の最重要点ではない。英国においても、筆者が訪れた小学校では、ムスリム児童数が過半数を達していなくともハラール肉の導入を実施しており、学校Aに至ってはムスリムの児童が全児童の10%しかいないにもかかわらずハラール肉を導入した。

本調査では在日ムスリムの中でもロヒンギヤの母親に焦点を当てているが、宗教・信条の理由で公立学校の学校給食に苦勞をしているのは、在日ムスリムだけではない。近い将来、ムスリムのためのハラール対応だけではなく、牛肉を食さないヒンドゥー教徒やヴィーガン、ベジタリアンなど食の多様性への対応をどのように行なっていくのか議論を進める必要が出てくるだろう。2022年6月、政府は「外国人との共生社会の実現に向けたロードマップ」を発表し、共生社会の実現に向けた環境整備を一層推進していくとした。公立学校における給食に関しても、各学校や自治体レベルでの対応を迫るだけではなく、アレルギー対応と同様に国レベルでの議論を期待したい。

謝辞

貴重な研究の機会を与えてくださった公益財団法人味の素食の文化センターに厚く御礼申し上げます。東京ジャーミイ下山茂さん、法政大学遠藤野ゆり先生、慶應義塾大学グレッグ・デサンモリス先生、東京都立大学澤井充生先生には、研究にあたりご協力とご助言を賜りました。また、ご協力くださった在日ロヒンギヤの皆様、館林市立学校給食センターの皆様、篠木正明市議、また私を歓迎してくださったイギリスの小学校とケータリング会社の皆様に御礼申し上げます。

参考文献

- 阿良田麻里子 2018 『食のハラール入門 今日からできるムスリム対応』講談社。
 山ノ内裕子 2022 「学校給食の代わりに『コピー弁当』を作ること ―食物アレルギーの子どもを持つ母親とムスリムの母親への調査から―」『国際教育協力論集』25(1): 3-30。
 山ノ内裕子・四方利明 2021 「食マイノリティと多様性：学校給食における食物アレルギーおよび宗教対応をめぐる」『関西大学人権問題研究室紀要』81: 29-50。