

世界のモデルになっている日本の学校給食 その3

脱脂粉乳と鯨が日本の子どもたちを救った

貧乏な家の子どもたちが昼食を学校に持ってこられないため、お寺の住職らがおにぎりと焼き魚と漬物をダダで出したことから、日本の学校給食が始まった。

そして太平洋戦争に負けてすべてを失った日本は、国民すべてが食べるものにも困り、子どもたちの学校給食にも提供するものがほとんどなかった。それを救ったのは、アメリカから提供された、脱脂粉乳と小麦粉だった。小麦粉を原料としたコッペパンと、牛乳代わりの脱脂粉乳だけが子どもたちのランチであり、学校給食は最低限の栄養を補給するものだった。

前回報告した「鯨の竜田揚げ」は、日本人の貧しい食生活に貴重なたんぱく源を補給することになった歴史だった。鯨は日本人全体のたんぱく質補給源となり、鯨なくして日本は戦後の食糧難を切り抜けることはできなかった。



上級生が下級生に配膳する学校給食

(1961年ころの風景、月刊「学校給食」2021年7月号・注)

日本の子どもたちは学校給食が大好きになる

このようにして日本の学校給食は、戦後の日本の発展と共に順調に充実した内容になっていった。パンと牛乳とおかずがついて、いかにもランチらしくなり、学校給食の献立を作る人も、栄養士の免許状を持つ人になっていった。

まずくて飲めないと言われた脱脂粉乳も、1964年から牛乳に置き換わり、それまで180ccだった牛乳が1970年からは200ccとなった。子どもの身長と体重が年々大きくなり、学校給食の重要性がますます高くなっていった。



1976年に学校給食に米飯が導入された

転機は1976年に、学校給食に米飯が導入されたことだった。それまではコッペパンに牛乳だったのが、コッペパンに代わってご飯が出てきたのである。ご飯だから当然、おかずが必要だ。それも野菜とたんぱく質のバランスの取れたものでなければ成長期の子どものランチにはならない。

学校給食の献立を作る栄養士も、国家試験をパスして栄養士となった人でなければならない。そのような制度の整備が急ピッチで進んでいった。

子どもは正直である。学校給食がおいしくなければ食べない。食べ残しがあればまずかった証拠である。しかし子どもの好きなものだけ出せば栄養素のバランスがとれない。ビタミン、ミネラル分など子どもの成長に必要な栄養素を取るようにならなければならない。

献立を作る栄養士は大変だったが、その努力に応えるように子どもたちは学校給食が好きになっていった。子どもたちに「楽しい食生活の場面は何でしょうか」と聞いたところ、学校給食が圧倒的に第1位であり、家庭の夕食の2倍近い倍率で高かった。その学校給食に激震が襲う事件が発生した。



教室に備えた消毒液入りのたらいで手の消毒をする給食当番と教師
(1962年ころの風景、月刊「学校給食」2021年7月号・注)

0-157 が学校給食に侵入してきた

1996年7月10日、間もなく夏休みが始まろうとしていた時期である。大阪府堺市の小中学校では、いつものように楽しい学校給食を食べ、児童・生徒は元気に下校していった。ところが、翌日の11日から何となくお腹の調子がおかしいと訴える児童・生徒が出てきた。

それが12日の夕方から、市内の児童が下痢と腹痛を訴えて病院に駆け込む人が多くなった。医師がこの異変に気が付き、保健所に届け出ると同じような患者が市内のあちこちの病院にいる。

保健所はすぐに、集団食中毒事件ではないかと疑った。患者は子どもに多い。同じような症状が出ている。学校給食が疑われたのは必然だった。

保健所は直ちに患者の検便を行った。7月14日になって患者の検便のうち13人から腸管出血性大腸菌0-157が検出されたと発表された。大半の国民は、0-157などと聞いても、それまで全く知らなかった病原体である。なぜ、そんなもものが突然食中毒の原因になったのか。

おおきなニュースとなり、日本全国で大騒ぎになっているさ中の7月23日に10歳の女兒が死亡し、8月16日には12歳の女兒が死亡した。この間、下痢、発熱、腹痛などを訴えて医師の診察を受けた人は総計9700人もおり、そのうち500人以上が入院した。

0-157 とは何か

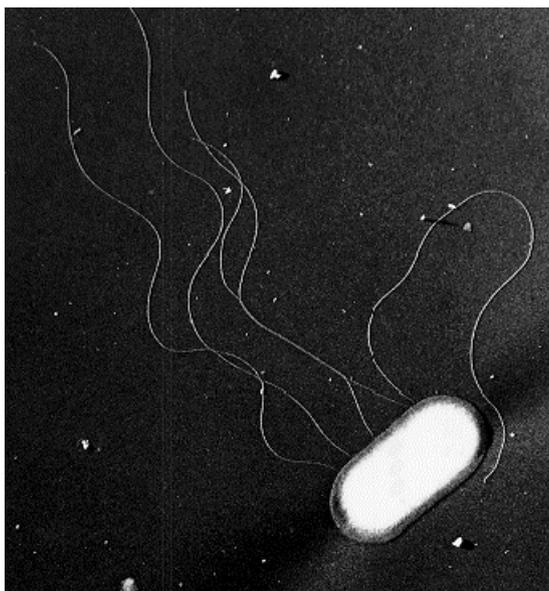
0-157 とは、腸管出血性大腸菌のことだという。そんなことを言われても誰も分からない。

専門家の話では、人の体内で「ベロ毒素」と呼ばれる毒を出す大腸菌の一種で、主に牛の腸の中に生息し、牛の皮膚にも付着している菌だという。

なぜそのような菌が、日本で突然出てきたのか。専門家の調べでは、牛を大量に飼育しているアメリカやオーストラリアの牧場付近では、ときおり O-157 を原因とする食中毒事件が発生していたという。原因は、牧場で飼育している牛舎から汚物が水と一緒に流れ出し、それがいつの間にか人間の口の中から体内に入ってきたものだという。

アメリカなどから大量の牛肉を輸入するようになったため、輸入牛肉に付着した O-157 が日本中に広がり、それが食中毒事件を起こすことになったのではないかと推定された。

食生活が豊かになり、アメリカなどから牛肉を輸入するようになったために出てきた新しい食中毒だった。



O157（腸管出血性大腸菌）の電子顕微鏡写真

なぜ学校給食なのか

その後、県と市が詳細に感染ルートを調べた結果、学校給食で出した食材のカイワレ大根がほぼ間違いないと発表した。サラダにあった生のカイワレ大根に付着していた O-157 が、学校給食のときに食べた児童・生徒が食中毒になったということだった。

これには、カイワレ大根を生産している企業が猛烈に反発した。全国の消費者はしばらく、

カイワレ大根を食べない現象が続いたため、カイワレ大根の企業が倒産するところも出てきた。

それと同時に、学校給食調理場の衛生管理も点検された。カイワレ大根をきちんと洗っていたのかどうか。栄養士がちゃんと食材の管理をしていたのかどうか。この事件は、日本の学校給食の衛生管理を見直す、大きな転機となった。全国の学校給食調理場の点検が始まり、かつてない大きな改善へと向かっていった。

19年後に後遺症で死亡

日本中を恐怖に陥れた 0-157 を原因とする学校給食食中毒事件が、すっかり忘れてしまったころ、食中毒事件に巻き込まれた当時小学 1 年生だった女兒が 19 年経ち 25 歳になった 2015 年に、後遺症で死亡したことが分かった。

当時、小学 1 年生だった女兒は、病院に入院して症状が回復し、退院してまた元気に通学するようになっていた。ところが食中毒から 8 年後の中学生の時、腎血管性高血圧症にかかっていることが分かった。

腎臓は塩分と水分の排出量をコントロールすることで血圧を調整している臓器だが、何らかの原因で腎臓内の血流が低下すると、血圧を上昇させるホルモンを分泌するので、高血圧状態を引き起こしてしまうという。

女性は、血圧を下げる降圧剤を服用しながら定期的な健診を受けながら普通の生活を送っていたという。

それが突然、自宅で寝ているときに吐血し、家族に発見されて病院に搬送されたが翌日、脳出血のため亡くなったという。何と恐ろしい 0-157 か。

【参考資料】

(注) 月刊「学校給食」は全国学校給食協会が発行する学校給食の専門誌です。

全国学校給食協会：<https://school-lunch.co.jp/>

(つづく)

文：馬場錬成（科学記者）