

## 在日ロヒンギャ児童と学校給食

——母親と学校給食センターへの聞き取り調査に基づく報告

小宮 理奈

### 一 はじめに

日本の学校給食において、様々な理由で特定の献立が食べられない「食マイノリティ」の子どもたちがいる。例えば、ムスリムの児童は、イスラーム法的に合法的な食品であるハラール食品しか口にできない。しかし学校給食の献立では、非ハラール食品の代表例である豚肉や豚由来のゼラチンやラード、料理や調味料（しょうゆや酒、みりん）にアルコール成分が入っているものが多い。2012年の児童死亡事故<sup>1</sup>が契機となり、アレルギー対応については様々な対策が練られ、2015年には文部科学省により『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、宗教上の理由で「食マイノリティ」となる児童生徒への対応に関する対応指針はなく、対応方針は個々の学校や担当教員に委ねられている。結果、宗教的な理由から特定の給食献立が食べられないムスリムの児童には、家から弁当を持参するという家庭における自助努力が求められてきた。

本調査の目的は、在日ムスリムのなかでも在日ロヒンギャの母親に焦点を当て、女性、移民、ムスリムというインターセクショナルリティ（交差性）に着目しながら、彼女らによる、食をめぐる交渉を捉えることである。加えて、ムスリム児童が疎外されない学校給食の場を目指し、現実的な提言を行うことも本調査の目的とする。本調査は、2022年度味の素食の文化センター「食の文化研究助成」を受けており、筆者は日本と英国にてフィールドワークを実施した。本調査報告は、日本でのフィールドワークの成果報告に主眼を置き、ロヒンギャの母親3人および館林市立学校給食センターへの聞き取り調査で得た情報を整理・分析する。

---

<sup>1</sup> 粉チーズ抜きチヂミを提供された、乳アレルギーの児童がおかわりの際に誤って粉チーズ入のチヂミを食べショック死した事故。

## 二 日本における学校給食の現状と問題点

日本の学校給食は、安価な値段で栄養価の高いものを提供するという、貧困対策および栄養学的な目的で導入された経緯がある。その後、2005年に食育基本法が制定され、学校給食は国が推奨する「食育」の機会としても期待されるようになった。さらに、2008年に改正された学校給食法には、学校給食の目的として「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」、「協同の精神」「生命及び自然を尊重する精神」、「環境の保全に寄与する態度」や「勤労を重んずる態度」を養うことが付け加えられ、給食における伝統や規範が強調されている [山ノ内・四方 2021: 30]。給食の時間は単なる昼食や休憩の時間ではなく特定の役割や期待が課せられているのである。

人類学者の石毛直道の著名なテーゼに「人間は共食をする動物である」がある。共食の基本的集団として家族が挙げられるが、共食が「同じ時に、同じ場所で、同じ味覚を味わうこと」によって、仲間同士の絆を確認するための重要な行為 [原田 2020: 32] とすると、学校給食も共食の代表的な場である。しかし学校給食は、仲間同士の絆を確認する場であると同時に、そこから除外される集団を作り上げる空間でもある。例えば、Salazar [2007] の研究では、米国においてメキシコ移民の生徒が学校給食を食べ、米国出身の生徒が弁当を持参するという差異により、一見政治性のない学校食堂が、実は人種を境界線とした疎外の場として機能していると分析し、食の果たす政治的な役割に着目している<sup>2</sup>。

日本の学校給食では、学校給食法において「共同の精神」を養うことを目的としている一方、ムスリム児童は弁当を持参せざるを得ないケースが多く、学校給食制度に十分に包摂されていない。また、異なる昼食を採っているという理由で、ムスリムであるロヒンギヤの児童が他の児童からいじめや嫌がらせを受けたというケースも報告されている<sup>3</sup>。Salazar の研

---

<sup>2</sup> 米国では日本と違い、給食は低所得者が食べるものというイメージがある。

<sup>3</sup> 上毛新聞『給食を皆と一緒に』少数民族ロヒンギヤ母親らが意見交換 群馬・館林市 2024年2月9日 <https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/416880> 2024年2月10日閲覧、上毛新聞「ハラルの給食を要望も...《300の同胞 GUNMA とロヒンギヤ》第2章・異国の信徒(3)」2023年12月6日 <https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/386232> 2024年2月8日閲覧、毎日新聞「日本のロヒンギヤ、苦勞と希望 できるだけ同じ給食『楽しい』」2020年12月5日東京夕刊 <https://mainichi.jp/articles/20201215/dde/007/040/025000c> 2024年2月8日閲覧

究で描かれていたように、日本における学校給食の場も政治的空間であり、特定の「他者」を阻害する場所となっているのである。

### 三 ロヒンギャの母親による様々な交渉

ロヒンギャとはミャンマーのムスリム少数民族を指す。日本には 300 人ほど在住しており、うち 90%が群馬県館林市に住んでいると考えられている。著者は、過去にバングラデシュにてロヒンギャ難民の支援に携わったことから、在日ムスリムのなかでも在日ロヒンギャに関心を持った。筆者は、まず知人に日本の小学校に通うロヒンギャの子を持つ母親を紹介してもらい、その後その母親から別の母親を数人紹介してもらった。本調査に関わる意思を示したロヒンギャの母親は、以下の通り 3 人であった（表 1）。彼女らには 1 時間の個別インタビューをオンラインで実施するとともに、可能な限り用意した弁当の写真を撮影してもらった。また写真を送付してもらう際に、弁当の準備にかかった時間と金額を教授してもらった。なお、インタビューを含めコミュニケーションは全て日本語で行った。

表 1 インタビューした母親の情報一覧

No.	名	年齢	在留資格	来日年	子供の数・年齢	その他
1	A	35	就労ビザ	2010	8、10	ロヒンギャ男性と結婚。夫は仮放免
2	B	40	配偶者ビザ	2012	7、10	ロヒンギャ男性と結婚
3	C	33	日本国籍	2002	2、4、7、10、12	東京在住

以下、彼女たちの作る弁当を紹介しながら、彼女たちがどのように学校給食と向き合っているかを紹介する。

#### 1 Aさんの場合

Aさんが弁当づくりにかける平均費用は 600 円で、平均時間は 25 分である<sup>4</sup>。Aさんはもともとカレーなど、いわゆる「エスニック料理」をお弁当に入れていたが、香辛料を使用すると、他の児童からいじめられると考え、今はなるべく香辛料を使わないようにしている。

<sup>4</sup> なお学校給食費は平均 1 食 232 円。

また、弁当にはフルーツや野菜を入れ、バランス良い弁当になるよう気をつけている（写真1、2、3）。栄養についてミャンマーで学んだことはなかったが、子どものために日本のテレビ番組を見て積極的に学んでいる。子どもは給食を食べることはできないが、「自分も給食を食べたい」といつも言われるので、Aさんは夕食時に給食で出された献立を自分流にアレンジして出すことがある。しかし、なかには作り方がわからない献立もあり困っているという。Aさんは弁当作りが大変であると感じており学校給食の問題には頭を悩ませているが、自分の日本語能力に自信がなく、また年長の児童を持つ他のロヒンギャの母親もいるので、学校の先生と給食に関して交渉することは考えていない。

なおAさんは外国に旅行に行くこともあり、海外におけるハラール対応と日本におけるハラール対応を比較し日本の状況に憂いを抱いている。タイに旅行に行った際はコンビニでもハラール対応の食品が買えると喜び、コンビニに陳列するハラール食品の写真をたくさん筆者に送ってくれた。



写真1 白米、ソーセージ、ポテトフライ、野菜、キウイのお弁当

(2022年9月8日、Aさん撮影)

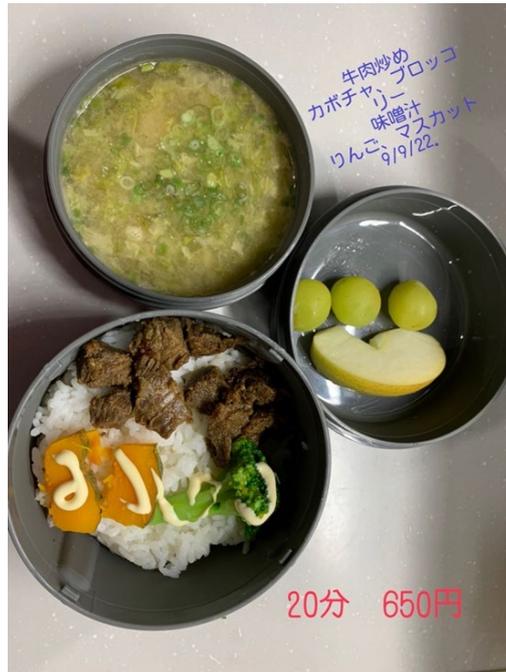


写真2 白米、牛肉の炒めもの、野菜、味噌汁、果物のお弁当

(2022年9月9日、Aさん撮影)



写真3 チャーハン、サラダ、キウイのお弁当

(2022年9月12日、Aさん撮影)

## 2 Bさんの場合

Bさんが弁当づくりにかける平均費用は370円で、平均時間は22分である。Bさんの子どもが保育園に通っているときはハラル対応の給食が保育園側から提供されており、Bさんも同じ給食を食べさせてもらった経験がある。Bさんは、「世界のなかでも日本の給食が一番。栄養が計算されていて健康的」と日本の学校給食を高く評価しており、子どもにとっても日本文化や日本食を学ぶよい機会になると考えている。しかし、Bさんの子どもは小学校に入学してから学校給食を食べていない。Bさんの子どもは給食で出されたメニューをたまに食べたがるが、何を食べられるか否かについてきちんと小さい時から理解しているので納得しているという。またBさんの子どもは他の子どもから弁当が「くさい」と言われたことはあるが、「お弁当美味しそう」とも言われたことがある。Bさんは、栄養についてはあまりこだわりがなく、子どもが弁当を完食することに重きを置いている。したがって、子どもが食べたがらない野菜は弁当に入れていない（写真4、5、6）。もし肉を使う献立が減ったら子どもが給食を食べることも可能だと考えるが、自分自身が日本の学校に通った経験がないために日本文化や日本のやり方がわかっておらず、故にBさんは学校と給食に関し交渉する気はない。また、Bさんは料理が苦手なので、後述するCさんのように献立表を見ながら一部の代替食を作るよりは一から完全な弁当を作ったほうが楽であると考えている。

BさんはPTA活動にも参加しているが、日本語能力に自信がないため、あまり他の父母と話す必要のない役割を担うようにしている。近所の公民館で実施されていた日本語学校に3年位通っていたが、コロナ禍で教室がなくなってしまい、他の親と交流する機会もなくなってしまった。



写真4 チキンナゲット、白米とりんごのお弁当

(2022年9月8日、Bさん撮影)



写真5 バターロールと鮭おにぎりのお弁当

(2022年9月9日、Bさん撮影)



写真6 カステラ、ごはん、鶏肉炒めのお弁当

(2022年9月12日、Bさん撮影)

### 3 Cさんの場合

Cさんが弁当づくりにかける平均費用は250円で、平均時間は60分である。Cさんの子どもが通う学校はAさんBさんの通う学校とは異なり自校式<sup>5</sup>で給食を用意している。当該学校では、アレルギー対応と同様に、豚肉や特定の調味料などの除去食品が使用されている献立を赤字で記載するという詳細な献立表をCさんに提供している。Cさんは献立表を見て、代替食を用意する必要のある日だけ代替食を家で作って子どもに持たせており、完全な弁当を作っているわけではない。1ヶ月のうち、弁当を持たせなくて良い日が数日あるという。な

---

<sup>5</sup> 学校給食の提供のやり方には、給食センターで給食を作る「センター方式」とそれぞれの学校で作る「自校式」がある。ロヒンギヤの多くが住んでいる館林市ではセンター方式が採られており、館林市立学校給食センターが館林市内の小中学校16校の給食対応をしている。Cさんの子どもが通うのは東京の学校で、自校式で給食を提供している。

おCさんが用意する代替食は、ハラル食材を使用しているものの、学校給食と同じ献立である（写真7、8）<sup>6</sup>。

Cさんは、家では日本食をあまり作らず、子どもたちが日本食を学べる機会は外食時のみであるため給食は重要であるという。また、普段は野菜嫌いの子どもが、同級生と食べる給食に入っている野菜であれば食べているため、栄養面でも給食は大きな役割を果たすと考えている。

Cさんは日本の小学校と中学校に通っていた際に、弁当が理由で他の児童生徒からいじめられ、給食時間を相談室で過ごしていた経験がある。自分の子どもには同じ経験をさせたくないという思いから、子どもが小学校に入学する8ヶ月前から学校とハラル給食の導入の交渉をした。ハラル給食の対応は難しいと結論づけられたものの、Cさんと学校の双方が歩み寄り、学校側がアレルギー対応と同様の詳細な献立表をCさんの子どものために用意することになった。入学後も、Cさんは学校とコミュニケーションを取り続けており、学校の栄養士と何度も面会している。時として、学校側は柔軟にCさんの子どもの宗教的ニーズに対応している。例えば献立表には赤字で記載されていたゼラチン入りのフルーツ・ヨーグルトに関して、ゼラチンが入っていないフルーツ・ヨーグルトも市販されているとCさんが申し出たところ、ゼラチンが入っていないフルーツ・ヨーグルトが給食で出されるようになった。

CさんはAさんやBさんと異なり、直接学校と給食に関してやり取りをしている。Cさんは幼少期に日本に来たので、日本語能力には全く問題がない。しかし、言語スキル以上に学校との交渉に重要な役割を果たしたのが、Cさんの高校の時の友人からのアドバイスである。彼女は現在栄養士として働いており、Cさんが学校給食について相談を持ちかけた際に、どのように学校側と交渉するべきかアドバイスをくれたという。

---

<sup>6</sup> 給食の献立と似せた弁当は、しばしば「コピー給食」あるいは「コピー弁当」と呼ばれる。同じメニューを食べる給食の時間に自分の子どもの弁当が目立たないように、なるべく給食と似た弁当を作る母親の姿が先行研究でも捉えられている [ex. 山ノ内・四方 2021: 43-44]。



写真7 ハラル肉を用いたカレー（撮影年月日不明、Cさん撮影）



写真8 みりんや豚肉を使っていない肉じゃが（撮影年月日不明、Cさん撮影）

#### 4 3人の共通点・相違点

インタビュー内容から分かる通り、ロヒンギャの母親たちによる食をめぐる交渉は単なる学校側との直接的な対面交渉のみではない。なかにはAさんのように香辛料を使わないことで母国料理をアレンジする母親もいれば、Cさんのようにハラル食材を使うことで日本料理をアレンジする母親もいる。これらのアレンジは、母国やムスリムのアイデンティティを保持しつつも移住先である日本の文化とうまく折り合いをつけるために、彼女たちが考え主体的に行った広い意味での交渉と捉えられる。

一方、学校と対面交渉したのはCさんだけである。AさんとBさんに共通して見られたのは、日本語能力に関する自信のなさ、日本や学校の事情に関して理解が不足しているという自覚である。AさんとBさんは意識していないものの、Cさんの事例から浮かび上がるのが、ソーシャル・キャピタルの重要性である。言語、生活知、ソーシャル・キャピタルはすべて時間とともに獲得できる可能性があるものの、AさんとBさんは移民1世であることから、Cさんとは異なる難しさを有すると理解できる。

#### 四 館林市立学校給食センターとの話し合い

筆者は知人を通じて、給食関連で館林市議会議員と知り合いになり、当該市議会議員を介して館林市立学校給食センターと連絡を取ることができた。筆者がムスリム児童の対応について話が聞きたいと申し出たところ、2022年12月28日に館林市立給食センターとの話し合いを実施することになった。その後、2回目の話し合いを2023年12月26日に行った。両打ち合わせには、筆者、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、市議会議員およびロヒンギャの母親である当事者1名が出席した。

1回目の話し合いでは、まずムスリム児童と母親が置かれている状況およびハラルについての説明を筆者および当事者から行った。学校給食センターからは、ハラルでないと考えられる食材を赤字で記載した詳細献立表の例が3つほど提示され、詳細な献立表の提供は可能であるとの発言があった。しかし、献立表を見てみると、給食には毎日ハラルでない食材（肉、みりん、酒、ゼラチンなど）が使われているために、詳細な献立表を提供したところ

でムスリム児童生徒が給食を食べられるようにはならない。筆者は、肉の献立を減らしたり、みりんなどの調味料を使わず工夫したりすることが可能かどうか聞き、また当事者も別の学校では週2回程度お弁当を作らなくてもよいように給食献立が作られているとの情報を共有した。しかし、アレルギー対応食（通常食の除去食）の献立は館林市職員である市の栄養士が作成しているが、通常食の献立は県の栄養士が作成しているためにこの場では詳細について回答できないこと、および国から求められる栄養基準を満たすためには現行の献立表からの大きな変更は難しいとの回答があった。

また、現状では給食を食べていない児童のうち、どれだけが宗教（イスラム教）を理由として給食を食べていないのか分からないため誰に詳細な献立表を配ればいいのか分からないという<sup>7</sup>、ムスリム児童の状況把握が難しいという点が共有された。さらに、筆者がハラルの説明をした際に、在日ムスリムによるハラル食品の認識と実践が多様であることを述べたことから、学校給食センター側としてハラルのそれぞれの基準を設け対応することが難しいとの意見もあった。また、宗教対応を行うにしても、他の宗教や疾病など様々な理由で給食への配慮が必要な児童生徒がいる中で、ムスリムのためだけに特別な対策を採ることが果たして適切なのかという疑問も学校給食センター側から共有された。

学校給食センターの学校への配慮として、学校の教員は現在、自分の食事時間も確保できないほどアレルギー対応などで手一杯であり、これ以上対応の必要な児童を増やすことが可能なのかという疑問が挙がった。1時半程度にわたる学校給食センターとのやり取りのなかで、学校給食センター側からは「アレルギーは命に関わる」「命最優先」といった発言が何度かあり、宗教上の食の禁忌や忌避への理解が、特に日本ではされにくいことが改めて明確になった<sup>8</sup>。

2回目の話し合いでは、まず、東京ジャーミイや大塚 masjid、またオンラインにて筆者が展開した、在日ムスリムによるハラルの意識と実践および学校給食に関するアンケート調査の結果の報告と、筆者の実施した英国でのフィールドワークの報告を行った。144名が回答したアンケート調査の結果を共有することで、実態が分からなかった在日ムスリムのハラルの

---

<sup>7</sup> 2回目の打ち合わせの際は、宗教上の理由で給食を採らず牛乳費だけ支払っている児童が100名ほどいるとの情報共有があった。

<sup>8</sup> 先行研究においても、宗教上の食の禁忌は生死に関わる重篤なものではないため、食べてしまっても大事に至らないとの認識が担任教員にあり、アレルギーの生徒に対する配慮と異なることを指摘されている [ex. 黒川 2022: 59]。

意識と実践のあり方を一定程度データで示した。また英国でのフィールドワークの報告では、筆者が訪れた小学校4校とケータリング会社1社のハラール対応を紹介した<sup>9</sup>。学校給食センターと市議会議員から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指摘された。

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、ムスリム・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。

話し合いのなかで、館林市の全児童生徒約3,400人（小学校全11校）のなかで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名いるとの情報が共有された。その他のアレルギーを有する児童100名には詳細献立を配布し、給食時に自分たちでアレルギー該当食材を取り除いてもらっているという。一方、宗教を理由として弁当を持ってくる児童は約100名おり、彼らは2つの小学校に集中している。アレルギー対応が必要である児童の方が宗教上の理由による「食マイノリティ」より圧倒的に少ないにもかかわらず、文科省のガイドラインに基づいた対応が学校と学校給食センターによりなされることがわかった。

両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、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評価できる。

## 五 おわりに

---

<sup>9</sup> 筆者が英国調査した学校のうち、2校では全ての肉がハラール肉、1校ではハラール肉と非ハラール肉両方を使用、残り1校とケータリング会社ではハラール対応はしていなかった。なお英国の学校給食は、ピュッフェ形式で、また献立も3週間ごとに同じものが使われるなど日本の学校給食とは大きく異なる。

ムスリム移民は多様であり、一枚岩で語るができない。ロヒンギャの母親のなかでさえ、移民1世か否かなど、滞在時期や日本人との関わり合いによって様々な違いが見受けられる。今回の調査では、ロヒンギャの母親3人へのインタビューと弁当の写真収集を通じて、彼女らがどのように食をめぐる交渉を実践しているのか理解を深めることができた。

本調査を実施するにあたり、重要なのはロヒンギャの母親だけではなく、彼女らを取り巻く日本社会のあり方を理解することである。先行研究ではムスリム移民への聞き取り調査を実施しているものはあるが、ムスリム対応をしない側への調査となると数が限られる。本調査では偶然が重なり、館林市学校給食センターへの調査ができた。

館林市学校給食センターとの話し合いにおいて、アレルギーを理由として弁当を持参する児童や学校給食センターが提供するアレルギー対応食の数は、宗教を理由として弁当を持参する児童の数よりも圧倒的に少ないことがわかった。アレルギー対応食の数は10食と少数であるにもかかわらず、学校給食センター側が対応をしているのは、文科省のガイドラインがあるからに他ならず、そこには、アレルギーは「命に関わる」からという、強い動機がある。確かに、ムスリム児童が豚肉を食べても身体的な死には結びつかない。しかし、食の禁忌を含む宗教上の教えは本人にとっては日々の生活や生き方、そしてアイデンティティの基本となる重要な要素である。「食べても死なない」という理由で、食の禁忌を軽視して良いことにはならないだろう。日本社会において宗教への理解をどう深めていくかが今後の課題となる。

また、館林市学校給食センターからは、誰かがケータリングサービスを実施するなどといった、ムスリム・コミュニティ内での対応が提言された。母親による弁当づくりという自助努力での対応から、共助による対応の示唆であるが、そもそも学校給食は貧困対策および栄養学的な目的で導入された公的な枠組みである。したがって、自助あるいは共助による対応を前提に解決策が模索されるべきなのか疑問が残る。韓国では人権委員会が、ムスリム児童が学校給食へのアクセスを持たないことを問題視し、教育庁は代替食や除去食の提供を検討している<sup>10</sup>。日本においても、法の下での平等という観点から公的な枠組みにおける柔軟な対応が求められる。

---

<sup>10</sup> 시사주간 "인권위 '무슬림 초등학생 대체식 제공' 의견, 대체급식 이뤄질까?"

2020年11月26日 <https://www.sisaweekly.com/news/articleView.html?idxno=33319> 2024年2月8日閲覧

日本では今後、ムスリム人口がさらに増えることが予想されている。政府は多様性社会や多文化共生社会の実現を謳っているが、公教育の場を見てみると、異なるバックグラウンドの児童が学校給食の場で排除されているのが現状である。マジョリティとは異なるバックグラウンドを持つ人々とどのように生きていくのか、学校のみならず社会全体で話し合わなければならない時期に差し掛かっている。

## 謝辞

本調査は、2022年度味の素食の文化センター「食の文化研究助成」を受けたものです。この場を借りて深く御礼申し上げます。また、研究に関し有益な助言をくださった東京都立大学の澤井充生先生、慶應義塾大学のグレッグ・デ・サンモーリス先生、そして当事者の方々、館林市学校給食センターの皆様など、調査にご協力いただいたすべての方々に心から感謝の意を表します。

## 参考文献

- 黒川智恵美 2022 「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」『国際教育協力論集』25(1) : 53-66.
- 原田信男 2020 『「共食」の社会史』藤原書店。
- 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.
- 山ノ内裕子 2022 「学校給食の代わりに『コピー弁当』を作るとのこと —— 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.
- Salazar, M 2007. Public schools, private foods: Mexicano memories of culture and conflict in American school cafeterias. *Food and Foodways* 15 (3-4): 153-181.

(こみや・りな 東京都立大学大学院)