

明治大学寄付講座をのぞいてみた

～組合による社会貢献のカタチ～

給食調理の現場から 「食育」で職場を守る

第5回の寄付講座のテーマは「地方自治体の関連職場で働く民間労働者の現状と雇用確保の取り組み」。講師は愛知県岡崎市学校給食協会で働く後藤芳章さんだ。

同協会に働く学校給食調理員や職員は学校給食の提供という公的なサービスを担っているが、実は地方公務員ではないことを説明。「公共民間職場」と呼ばれる地方自治体

の関連職場で働く職員の存在を紹介した。

公共サービスのアウトソーシング化には営利企業への外部委託もある。この場合、受託者は廉価で受注しているにもかかわらず、企業利益を追求するため消耗品や維持管理費を削減し、また人件費もカットする恐れがあることから公共サービスの劣化を招くことを問題視。市民に必要とされるより良い公共サービスとは何かを訴えた。



▲熱のこもった講義をする後藤さん

後藤さんは2005年に同協会に入職し、学校給食調理員として仕事をしてきた。現在は同協会の東部学校給食センターで事務職員として食材の発注業務を行

う。市内には4カ所の給食センターがあり、東部学校給食センターはその中でも調理する量が最も多く、約1万2千食を調理し、28校の小中学校に提供する。後藤さんが入職した当時、職場に漂っていたのは将来、委託先が営利企業に変わることによって無くなるのではないかという雰囲気だった。労働組合の執行委員長に就いた2008年、入職直後から持ち続けていた職場喪失の危機感に対して、公益性の高い食育事業を行うことを要求した。組合員からは「余計な仕事が増える」などの否定的な意見が集まったが、将来的に職場を守るためであると説得し、2009年に食育事業が始まる。今では料理教室や職員が独自の戦隊ヒーローに扮して食の



▲10階に教室がある明大の「リハビタタワー」

大切さを伝える事業など計9つの事業を行う。組合員も子どもたちと接し、「おいしい」という声を聞いて仕事のモチベーションにしている。

また、講義では同センターの給食調理現場の様子を映像で紹介。異物混入を防ぐために野菜洗いは3段階で行うなど衛生管理に神経を行き渡らせていることや調理員や職員、その家族も含めて徹底した健康管理を行っていることを伝えた。

寄付講座のURL (<http://www.kisc.meiji.ac.jp/~labored/kifukozai/jichiro2018.html>) にて各講義で使用した映像などを見ることが出来ます。