

事例

「震災復興」をテーマに、学生たちが被災地の農産物を用いて食のイベントを開催

早稲田大学

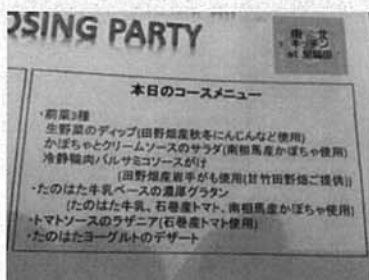
早稲田大学では平成7（1995）年より居住環境論の研究室を設置し、江戸東京伝統野菜である早稲田みょうがを広げる活動「早稲田みょうがプロジェクト」などの食育プロジェクトを開始しました。取組開始より10数年、農山漁村に興味を持つ学生も少なくない一方、農村地域について体系的・実践的に学ぶ機会が限られていました。そこで、早稲田大学平山郁夫記念ボランティアセンターは全国共済農業協同組合連合会（JA共済連）と協働し、寄附講座「＜農＞を中心に東北の未来を考える」を震災翌年の2012年4月よりスタートして、学生たちの学ぶ意欲に応える仕組みを作りました。

この講座は、学生が実際に岩手、宮城、福島の前北沿岸地域の被災地に赴き、現地で生産者の方々の協力の下、農業体験をしたり、「震災復興」や「農村社会」を通じて「絆」や「助け合い」の重要性を学んでいく中で、共に問題を考え協働することを目指しています。

4年目の平成27（2015）年度は、「東北復興のまちづくり—農からの地域創生—」を開講しました。今年度は授業の一環として、食を起点に復興支援を呼びかけるイベント「東北キッチンat早稲田」を、1か月の期間限定で開催しました。イベント実施に先駆け、学生たちは福島（いわき市）、東北沿岸部などの合計3回のフィールドワークを実施し、各地の特産品を研究しました。それを経て、学生が大学近辺の7つの飲食店に働きかけ、被災地農産物を用いたメニューを提案し、実際にお店で数日から1か月間提供してもらいました。また、11月17日には、「東北キッチンat早稲田」のメインイベントとして学生が厳選した被災地の農産物をビュッフェ形式で振る舞ったほか、会場では農産物と被災地をつなぐ物語や産地の映像風景なども紹介しました。

授業終了後の学生の、食や消費生活への意識が明らかに高まっています。調査でかかわった東北地域の生産者を休暇中に再訪問する人、独自に東北支援の食のイベントを企画・開催する人など、一過性ではない意識の高まりがみられ、担当教員の想定をはるかに超えた広がりができています。また、飲食店からは、被災地の農産物メニューに対して好評を得ています。

東北でのアクションリサーチ（生産者と学生で課題を協同探求し、問題解決する）を継続しつつ、東北の農山漁村「訪問&聞き書き」小冊子シリーズの作成、発行を考えています。また、イベント「東北キッチンat早稲田」は今後も継続、拡大していく予定です。



11/23～11/27の期間で開催した、田野畑食材の産直イベント「東北キッチンat早稲田～食べて感じる田野畑～」の様子

事例

「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」で農業体験

えひめ愛フード推進機構（愛媛県）

えひめ愛フード推進機構は、消費者が直接産地へ出向き、実際の作業体験や生産者との直接的な触れ合いを通じて農林水産業を理解することで、地産地消につなげることを目的として、平成25（2013）年度から教育ファームに取り組んでいます。県、市町、農林水産関係団体、経済関係団体、民間団体、県内報道機関等から成る39団体で構成されており、それぞれの立場から活動を支援することで、多様な取組を実現し、県内各地でバランスよく、地域の特色を生かしたプログラムを展開しています。

「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」は、愛媛県内各地域の特産品であるアスパラガス、伊予ナス、伊予美人（さといも）、伊予牛、原木しいたけ、養殖真鯛などの農林水産物を題材に、収穫体験、収穫物を利用した調理、講話、流通施設・産直施設等の見学などを組み合わせて提供することで、消費者にとって魅力的な内容となっており、実施初年度から目標を超える参加者を集めました。

また、農作業等体験の参加者（保護者）の事後アンケートでは、ほとんどの参加者が「県産農産物の特長や生産者、生産現場、施設について理解できた」と回答するとともに、「普段できない農業体験を通じて、生産者の方々の苦労や工夫を知ることができ、勉強になった」「子どもが、『参加して良かった。また生産者の皆さんに会いたい』と話している」「今後、周りの人にも県産品の良さを伝えたい」などの感想が得られており、今後の波及効果が期待されます。



伊予美人（さといも）の収穫体験



鯛の塩釜焼き体験

26・27

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人 日本食生活協会

①ふるさと料理教室の開催（静岡県協議会）



ふるさと料理教室

幼児と保護者、小・中学生を対象に、今年は「だし」について学ぶこととし、だしの取り方、だしの色々な違いについて体験しました。種類や効果、そして郷土料理の歴史や文化などにも触れ、いままでに知らなかつただしについて学習しました。だしをしっかりと取る事で「減塩」につながり、それが健康的な食生活につながる事を多くの人々に伝えています。

②高校へ郷土料理出前講座（岐阜県瑞浪市協議会）

瑞浪市協議会では毎年、市内の県立高校の家庭科教諭の依頼により、郷土料理を教えに出向いており、今年は「箱寿司」と「からすみ」に挑戦しました。次世代に地元の料理を伝えることは大切です。

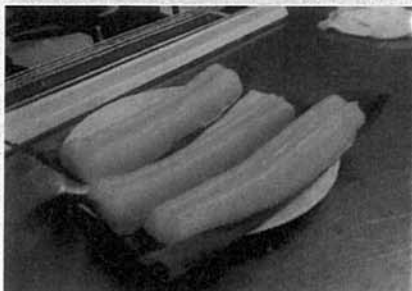
瑞浪市は、食塩摂取量が高いこともあり郷土料理にも「減塩」という目線を取り入れ、高校生と減塩について一緒に考えて未来へとつないでいます。



和菓子「からすみ」の実習風景



地元で伝わる箱ずし



和菓子「からすみ」



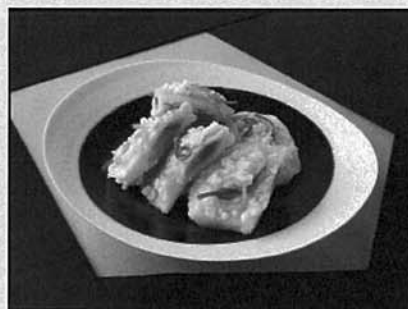
生活福祉科の生徒と共に

③食の魅力いっぱいの富山県（富山県協議会）

富山県は四方を山と海に囲まれているので山の幸、海の幸に恵まれ食べ物がとてもおいしいところ
です。特に、「三世代ふれあいクッキングセミナー」では、三世代の同居率が高いこともあり、公民
館に三世代で集まってもらい長寿のための食事など健康によい食事の紹介や実習を行い交流を深めて
います。



富山県の郷土料理



富山の料理一品

④親子の食育教室でいわしの手開き体験（愛知県協議会）

親子の食育教室の実習では、ごはん食にもパン食にも合う、簡単でおいしい地元の食材を使って3
つのグループに分かれて実習を行いました。今では親ともども経験のない「いわしの手開き」を子供
達に体験してもらいました。「気持ちが悪い」と言いながら恐る恐る手にする子もいましたが食べて
みると「骨までパリパリで美味しい」と大好評でした。



いわしの手開きに挑戦