

平成 26 年度 フードチェーン食育活動推進事業
報告書

平成 2 7 年 3 月

ランドブレイン株式会社

も く じ

事業概要

- (1) 事業目的及び趣旨 1
- (2) 作業フロー 2

訴求者となる大学生への意識・実態調査の実施 3

フードチェーンを通じた食育活動の実践

- (1) 健全な食生活の実践を促すための講座 7
- (2) 農業漁業体験 農水産物の加工・流通体験 20
- (3) 食文化の継承・発展活動の推進
 - ・情報誌の作成と配布 31
 - ・普及啓発イベント 34
 - ・情報を発信するサイトの構築と配信 39
- (4) ま と め 44

事業概要

(1) 事業目的及び趣旨

私たちにとって食品を購入し食事をするのが当たり前の行為ですが、安定した供給や安全な品質を保つために、多くの人々の工夫と努力があることを忘れがちになっています。

沖縄の農村には、今なお、あたいぐあー（家庭菜園的な畑）でたくさんの伝統的な野菜が生産されています。農村の人々は伝統的な野菜を育てることで、身体的・精神的に健康を維持しているだけでなく、遺伝資源を保全し、お裾分けや作業の合間の「ゆんたく（共助コミュニティでのおしゃべり）」を通して「身土不二（人間の身体と土地は切り離せない関係にある）」の言葉のように、生まれ育った土地で採れる作物に感謝し、暮らしに役立てる知恵や知識、技術などを、先人に学び暮らしてきた長い伝統が受け継がれています。

本事業では、県内消費者が沖縄固有の農業生産や食品加工の現場を体験し、事業者とのコミュニケーションをとることで、私たちの口に入る食品が、多くの人々の工夫と努力により運ばれてくることを実感し、沖縄県の農業水産業や伝統的食文化に対する「ご馳走さまの気持ち」を育み、「食に対する正しい知識と価値観を学ぶ」ことを目的に実施します。

また、この取組みを記録し、「食に対する感謝の気持ち」を広く県民や沖縄を訪れる観光客に発信することで「食育活動」を普及することを目的とします。

事業の目的

消費者が食に対する正しい知識と価値観を学び「ご馳走さまの精神」を育む



健全な日本食を普及させ

食に対する感謝の気持ちを醸成し食育を推進する

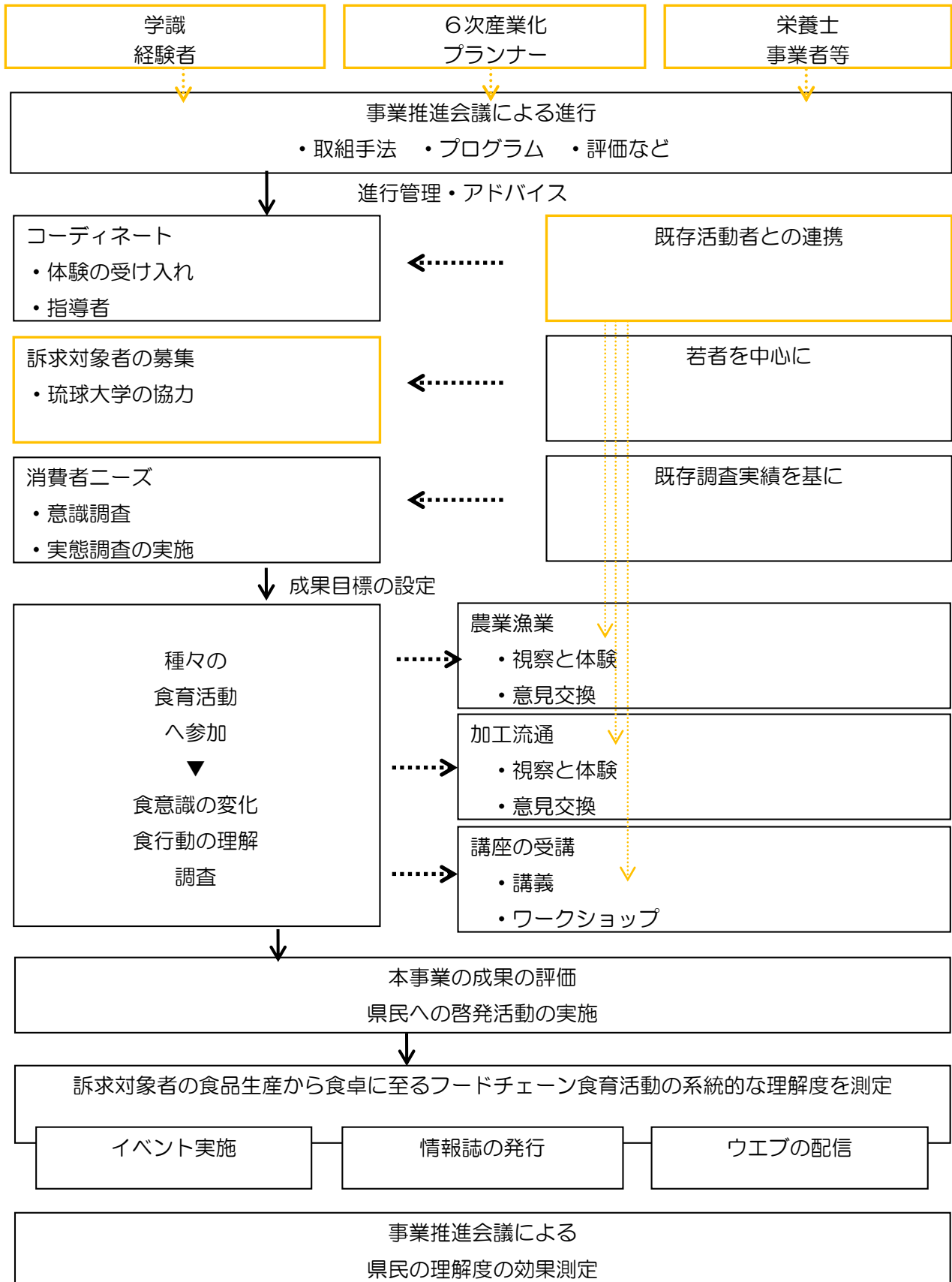
■事業の背景

食の生産の場と消費の場が離れ離れになって久しく時間がたちました。沖縄県では、平成13年からの10年間で外食産業が倍増しており※、数字だけでなく、家庭における伝統的な食文化離れが進んでいると感じています。このような状況の中で、伝統的な食に対する価値観や、食に携わる職業に対する尊厳が見失われつつあると実感しております。

沖縄の伝統的な農産物や薬草はミネラルや抗酸化物質を豊富に含み、夏の期間-が長く厳しい沖縄の人々の健康保持には欠かせない「長寿の原点」と言える食材です。時代の流

れや、世代交代により、人々のライフスタイルは大きく変化しましたが、「ご馳走さま」という言葉の根底に流れる「思いやり」の精神は代々変わらずに受け継がれています。
 ※平成 13 年事業所企業統計調査（4163 事業所）と平成 24 年経済センサス－活動調査（9546 事業所）の比較による。

(2) 作業フロー



訴求者となる大学生への意識・実態調査の実施

今年度の計画は、食育に関する訴求対象者（大学生）に、食のフードチェーンに関する講義や体験学習を実施し、その体験から学んだ食育に対する知識を、より多くの人々に訴求していくというプログラムとなっています。事業は、一般の人々に対する訴求者となる大学生に対して、食に関するアンケートによる意識及び実態調査を実施から始めました。

■結果の概要

問 10～11 での、食に関わる意識についての問いかけにたいしては、生産者への感謝の気持ち、地域の食文化、生産現場への関心などには、8 割程度が興味を示していますが、問 7～9 での実践に対する問いかけに対しては、7 割程度が実践できていないと回答しています。

様々な調査において、このように食に対する関心は高いが実践には至っていないという人々は多く、日本における典型といえます。これら大学生に即席ながら様々な体験学習を実施して、体験談として多くの人々への訴求を行うことが本事業のポイントです。

問 1. 性別について

1. 男	2. 女
------	------

問 2. 年齢について

1. 10 歳未満	2. 10 歳代	3. 20 歳代	4. 30 歳代	5. 40 歳代	6. 50 歳代	7. 60 歳代	8. 70 歳以上
-----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

問 3. 職業（学生は学科）は何ですか。

1. 会社員	2. 公務員・団体職員	3. 自営業	4. 農業	5. 無職
6. 専業主婦(夫)	7. パート・アルバイト	8. 学生（	学科）	9. その他

問 4. 居住地区はどちらの市町村ですか。

1. 県内（	）市・町・村	2. 県外（	）都・道・府・県
--------	--------	--------	----------

問 5. 『食育』という言葉やその意味を知っていましたか。

1. 言葉も意味も知っていた	2. 言葉は知っていたが、意味は知らなかった
3. 言葉も意味も知らなかった	

問 6. 『食育』に関心がありますか。

1. 関心がある	2. どちらかといえば関心がある	
3. どちらかといえば関心がない	4. 関心がない	5. わからない

問 7. 日頃から『食育』を実践していますか。

1. 積極的にしている	2. できるだけするようにしている
3. あまりしていない	4. したいと思っているが、実際にはしていない
5. したいとは思わないし、していない	6. わからない

問 8. 日頃から食品を購入するときに産地を気にしますか。

1. 気にする	2. どちらかといえば気にする	
3. どちらかといえば気にしない	4. 気にしない	5. わからない

問 9. 農林水産業の体験をしたことがありますか。

1. ある	2. ない
-------	-------

アンケートの内容は、昨年度の調査との関連性を考慮して、昨年度のアンケートを基本とした内容とし、さらに「食に対する感謝の気持ち」「食に対する正しい知識」「価値観」など定性的なアンケートを行いました

○具体的にお伺いします

問 1 0. 食に関わる人に対して感謝の気持ちはありますか。

1. ある	2. どちらかといえばある	
3. どちらかといえばない	4. ない	5. わからない

問 1 1. 沖縄県の食文化に関心はありますか。

1. ある	2. どちらかといえばある	
3. どちらかといえばない	4. ない	5. わからない

問 1 2. 食材の生産現場に関心はありますか。

1. ある	2. どちらかといえばある	
3. どちらかといえばない	4. ない	5. わからない

問 1 3. 栄養バランスに配慮した食生活を送っていますか。

1. ほとんどできている	2. おおむねできている	
3. あまりできていない	4. 全くできていない	

問 1 4. 食に関する知識があると思いますか。

1. ある	2. どちらかといえばある	
3. どちらかといえばない	4. ない	5. わからない

問 1 5. 食の安全性に関する知識をもっていると思いますか。

1. 持っている	2. どちらかといえば持っている	
3. どちらかといえば持っていない	4. 持っていない	5. わからない

問 1 6. 料理に沖縄県産の食材を使用するようにしていますか。

1. している	2. どちらかといえばしている	
3. どちらかといえばしていない	4. していない	5. わからない

ご協力ありがとうございました。

ランドブレイン株式会社

食育に対する意識調査結果

平成 26 年度フードチェーン
食育活動推進事業

平成 26 年 7 月 5 日実施
回収数 19

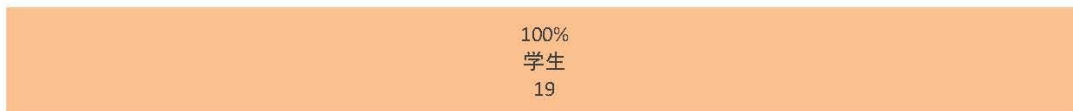
問 1. 性別について



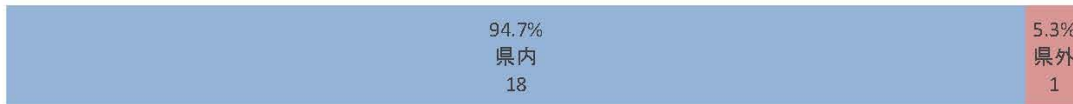
問 2. 年齢について



問 3. 職業（学生は学科）は何ですか。



問 4. 居住地区はどちらの市町村ですか。



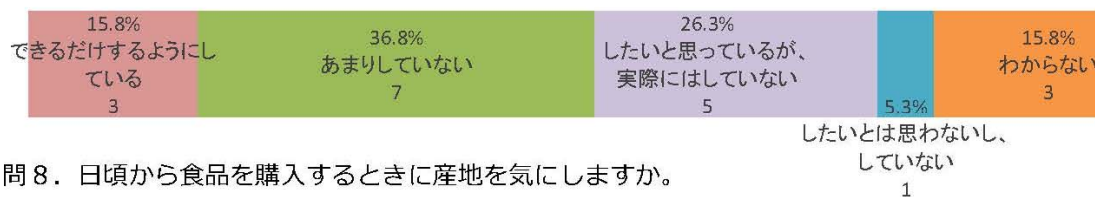
問 5. 『食育』という言葉やその意味を知っていましたか。



問 6. 『食育』に関心がありますか。



問 7. 日頃から『食育』を実践していますか。



問 8. 日頃から食品を購入するときに産地を気にしますか。



問 9. 農林水産業の体験をしたことがありますか。



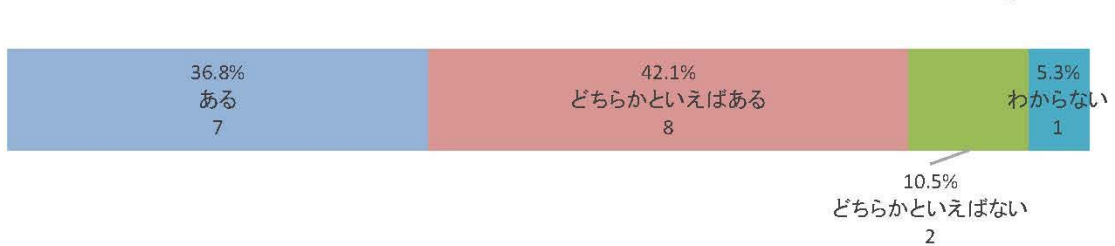
問 1 0 . 食に関わる人に対して感謝の気持ちはありますか。



問 1 1 . 沖縄県の食文化に関心はありますか。



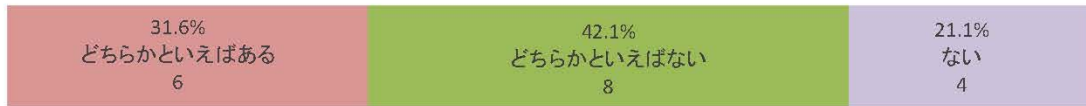
問 1 2 . 食材の生産現場に関心はありますか。



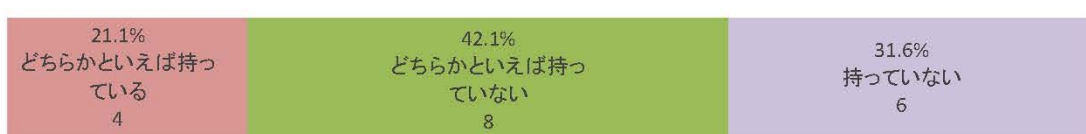
問 1 3 . 栄養バランスに配慮した食生活を送っていますか。



問 1 4 . 食に関する知識があると思いますか。



問 1 5 . 食の安全性に関する知識をもっていると思いますか。



問 1 6 . 料理に沖縄県産の食材を使用するようにしていますか。



フードチェーンを通じた食育活動の実践

大学生の皆さんへの体験学習は、沖縄県内で活躍する食の専門家や企業の方による講義から実施しました。講義の内容は、食を取り巻く情勢や、沖縄の農水産業の現状、伝統的食文化などのカリキュラムです。毎回の講座の後に感想や、食に関する問題点。解決アイデアなどをレポートし、その内容については、訴求対象者へ配布する冊子の基礎データとしました。

(1) 健全な食生活の実践を促すための講座

【講座第一日目】

日時：平成26年7月5日（土曜日） 10時～12時

場所：琉球大学 法文新棟101

●講座1 「沖縄の食の現状と未来」

講師：田崎聡氏

(沖縄・奄美スローフード協会 会長 / NPO 法人 食の風 理事長 / 沖縄食文化推進協議会 会長 / 南城市食のモデル地域実行協議会 会長 / 農水省 6次産業化統括プランナー / 経産省 食農連携コーディネーター)

●講座2 「食と観光・健康ニーズ」

講師：荒川雅志氏

(琉球大学観光産業科学部観光課学科 学科長 大学院観光課学研究科ヘルス・ツーリズム研究センター代表)



訴求対象者レポート

・講座から学んだ食の問題点

(農業の存続) サトウキビの価格帯では沖縄の農家の方々も負の循環に入ってしまう。サトウキビに関してのお話を聞いたときには、沖縄の農家の方々も負の循環に入ってしまうと思いました。

(漁業の存続) 沖縄マグロは内地産のマグロとして売っている。魚の減少も手伝って、漁獲量減少につながる問題点だと感じました。

(農業の存続) 高齢化による農家の急激な減少、それは逆に競争率が低く、始めやすい農業だという考え方もできると思いました。

(食品の安全性) 遺伝子組み換えについてです。これは果物だけでなく食材全般に関して言えることですが、今回の講座でも述べられていた遺伝子組み換え作物が農業の大きな問題点です。

(食品の安全性) 私達が普段口にしている食材に潜む危険性について多くの事実を学んだ。穀物を使用した食品の中で遺伝子組み換えの表示を義務付けられている食品に限られている事が挙げられる。

(食品の安全性) 沖縄の沢山の農家の人々が手間暇かけて安心安全な野菜を作っていることを多くの人に知ってもらわなければならないと思いました。田崎さんのギャグもキレがあってとても面白かったと思います。

(食品の安全性) 安く容易に大量に作るために遺伝子組み換えの穀物が育てられ、それが広く交配され遺伝子組み換えがされていない穀物が減少しているということが問題だと考えます。

(食品の安全性) 遺伝子組み換えの問題は、なんとなく体に悪いものだという知識はありましたが、腫瘍、アレルギー、不妊症のリスクがあるということを知りショックを受けました。

(食品の安全性) 日本は世界的にも農薬使用量が多い国である。欧州と比べて農薬の規制が緩い点もあった。日本も早く世界基準に追いつかないといけない。

(トレサビリティ) 生産者の顔がわかる食材や、生産から加工、消費までの流れが明確な食材を使うことから意識していきます。

(消費者の知識) 消費者にも努力する必要がある。それは正しい食に関する知識を身に付けることである。流通している商品が健康に良くなくても、適正な判断できればあまり支障はないだろう。

(消費者の知識) 自分自身の食への認識が甘かった事を強く認識した。食育という考えを学ぶ上で自分たちが日頃食べているものへの知識がいかに浅はかだと思った。

(消費者の知識) 何気なく食べているものでもなにかしらの問題を持っていて、無知は罪だということを改めて感じた。情報を真に受けるのではなく自分自身で精査し意見を持つことが大切だと考える。

(消費者の知識) 私は沖縄で生まれ育ったにも関わらず、沖縄料理をあまり食べません。こういうことが、沖縄県の長寿ランキングを下げているのだなと感じました。

(消費者の知識) 若い世代をはじめとする沖縄県民に食に対して意識を向けてもらうことが大事だと考える。農薬問題や産地偽装問題にももっと関心を向けるようになるだろう。

(消費者の知識) 私は食に対して気を使っているつもりでしたが、実際のところ、日頃口にしている食材のことを何も知らなかったのだと感じました。

(生産物の価格と質) 外国産の方が県内産よりはるかに大きくしかも安かった。迷わず外国産を購入した。味はどちらもおいしく、県内産をわざわざ買う気になれなかった。自分はそこが問題点だと思う。

(生産物の価格と質) 野菜や果物を生産する上で、ほとんどが農薬を使っているということで、本当に無農薬で有機野菜はごくわずかであり、値段が高いという事が問題であると感じました。

(生産物の価格と質) 生産者は「こんな素晴らしいものは売れないはずはない」と考えがちであるが、どんなに素晴らしいものであったとしてもその商品力だけで売れない。

(生産物の価格と質) 良いものを選ぶのはとても大変だしお金もかかると思いました。長寿県転落したことも歴史を辿ればこれが原点だったのかもしれない。

(生産物の価格と質) 沖縄はファーストフード店が数多くあり、子供から老人までファーストフードを口にしている。沖縄が日本一の肥満率なのはこのことも大きく関係しているだろう。

・今後の講座で学びたいこと

沖縄の伝統野菜や伝統的な食文化について学びたい。

沖縄の漁業について食育の観点から学びたい。

農作物を作るうえで、使用する農薬や除草剤について学びたい。

農業の生産技術、施肥農薬の弊害、食品の流通といった食の現状、課題を考えたい。

我々の口まで運ばれているのかを知りたい。生産現場、加工現場などである。

大量生産のための農業ではなく本来の持続可能な有機農業についてより詳しく学びたい。

昔の農業と現在の農業の違いなど、より理解を深めることができたらいい。

食品のよし悪し、身体への影響。まずは知識をしっかりとつけて、説明できるようになりたい。

農業の裏側を知る人が少ない。農業を知るには、実際に農業に触れることが必要。

沖縄県民に県産品をより食べてもらうためにはどうすれば良いのかを学びたい。

食の安全をできるだけ多くの人に伝えていくためにはどうしたらいいかを考えていきたい。

地産池消の良さを学生である私たちが伝えていけるよう知識を深めていきたい。

県産品の生産量、消費地や県民と県外の人比率、売れている物などを知りたい。

沖縄の食と観光がうまく結びついて成功している例、成功させるにはどうすべきかを学びたい。

食品を購入する消費者意識を変えるための現在の対応とその成果を学びたい。

伝統野菜の購買欲を高めるような販売や流通についても学びたい。

沖縄食材のブランド化と現在の状況。

メディアを利用した情報発信が効果的である。自分自身からも情報発信していく事が重要である。

【講座第二日目】

日時： 平成26年7月21日（土曜日） 13時～17時半

場所： 琉球大学 法文新棟101

● 講義3 「食の安全安心の世界をめざして～その観念とその実践～」(生産技術)

講師：前田順光 氏（農業生産法人あらぐさ 会長）

● 講座4 「施肥・農薬の面からその課題を探る」(施肥農薬)

講師：前里元三 氏（国際オーガニック協会 理事長）

● 講座5 「流通・消費の動向・トレーサビリティ・食品表示」

講師：栗井彰 氏（福島工業株式会社 沖縄支店 支店長）



訴求対象者レポート

① 食が抱える問題

(農業の存続) サトウキビの価格帯では沖縄の農家の方々も負の循環に入ってしまう。サトウキビに関してのお話を聞いたときには、沖縄の農家の方々も負の循環に入ってしまうと思いました。

(漁業の存続) 沖縄マグロは内地産のマグロとして売っている。魚の減少も手伝って、漁獲量減少につながる問題点だと感じました。

(農業の存続) 高齢化による農家の急激な減少、それは逆に競争率が低く、始めやすい農業だという考え方もできると思いました。

(食品の安全性) 遺伝子組み換えについてです。これは果物だけでなく食材全般に関して言えることですが、今回の講座でも述べられていた遺伝子組み換え作物が農業の大きな問題点です。

(食品の安全性) 私達が普段口にしていない食材に潜む危険性について多くの事実を学んだ。穀物を使用した食品の中で遺伝子組み換えの表示を義務付けられている食品が限られている事が挙げられる。

(食品の安全性) 沖縄の沢山の農家の人々が手間暇かけて安心安全な野菜を作っていることを多くの人に知ってもらわなければならないと思いました。田崎さんのギャグもキレがあってとても面白かったと思います。

(食品の安全性) 安く容易に大量に作るために遺伝子組み換えの穀物が育てられ、それが広く交配され遺伝子組み換えがされていない穀物が減少しているということが問題だと考えます。

(食品の安全性) 遺伝子組み換えの問題は、なんとなく体に悪いものだという知識はありましたが、腫瘍、アレルギー、不妊症のリスクがあるということを知りショックを受けました。

(食品の安全性) 日本は世界的にも農薬使用量が多い国である。欧州と比べて農薬の規制が緩い点もあった。日本も早く世界基準に追いつかないといけない。

(トレーサビリティ) 生産者の顔がわかる食材や、生産から加工、消費までの流れが明確な食材を使うことから意識していきます。

(消費者の知識) 消費者にも努力する必要がある。それは正しい食に関する知識を身に付けることである。流通している商品が健康に良くなくても、適正な判断できればあまり支障はないだろう。

(消費者の知識) 自分自身の食への認識が甘かった事を強く認識した。食育という考えを学ぶ上で自分たちが日頃食べているものへの知識がいかに浅はかだと思った。

(消費者の知識) 何気なく食べているものでもなにかしらの問題を持っていて、無知は罪だということを改めて感じた。情報を真に受けるのではなく自分自身で精査し意見を持つことが大切だと考える。

(消費者の知識) 私は沖縄で生まれ育ったにも関わらず、沖縄料理をあまり食べません。こういうことが、沖縄県の長寿ランキングを下げているのだなと感じました。

(消費者の知識) 若い世代をはじめとする沖縄県民に食に対して意識を向けてもらうことが大事だと考える。農薬問題や産地偽装問題にももっと関心に向けるようになるだろう。

(消費者の知識) 私は食に対して気を使っているつもりでしたが、実際のところ、日頃口に入っている

食材のことを何も知らなかったのだと感じました。

（生産物の価格と質）外国産の方が県内産よりはるかに大きくしかも安かった。迷わず外国産を購入した。味はどちらもおいしく、県内産をわざわざ買う気になれなかった。自分はそこが問題点だと思う。

（生産物の価格と質）野菜や果物を生産する上で、ほとんどが農薬を使っているということで、本当に無農薬で有機野菜はごくわずかであり、値段が高いという事が問題であると感じました。

（生産物の価格と質）生産者は「こんな素晴らしいものは売れないはずはない」と考えがちであるが、どんなに素晴らしいものであったとしてもその商品力だけで売れない。

（生産物の価格と質）良いものを選ぶのはとても大変だしお金もかかると思いました。長寿県転落したことも歴史を辿ればこれが原点だったのかもかもしれません。

（生産物の価格と質）沖縄はファーストフード店が数多くあり、子供から老人までファーストフードを口にしてている。沖縄が日本一の肥満率なのはこのことも大きく関係しているだろう。

② 安心安全な食のために沖縄県でがんばる人々

■生産技術：農業生産法人あらぐさ 会長 前田順光氏の講座を聞いて・・・

慣行農法で農薬を使用した場合と有機・自然農法を行った場合で土壌にどのような効果をもたらすのかを学んだ。農薬を使用した土地ではそこで育てた野菜に農薬の成分が残る危険性だけでなく、その土地自体が疲弊していく事を知った。逆に有機・自然農法を行った土地では少しずつではあるが土地自体が元気になっていく事を知った。

つちカエルは食品廃棄物を主な原料にして堆肥を作り、その堆肥が作物自体に働きかけるのではなく土壌の性質をよくし、時間はかかっても土に負担をかけることなく、さらに持続性があるので化学肥料よりも優れていると感じました。

生協に買い物に行く際にはつちカエルで作られた循環型野菜を探して食べてみようと思います。

あらぐさでは、生協から排出された生ゴミを用いて堆肥「つちカエル」を作り、土壌還元と栽培、農産物の生産、生協納品をするといった環境の輪を生み出す作業工程（循環型農法）を行っており、そこで生産している循環型野菜を販売している。

自然相手の農業は、慣行農業に頼らざるを得ない災害や気候に左右されることも多くあるので、自然栽培がいかに大変かを学び、農業への感謝する気持ちを強くもった。

「日本は農薬国家」と聞いてとても驚きました。私はてっきり 有機農法＝農薬を使用していない＝安全 というふうに思っていました。今回の講義を聞いて、有機のなかでも無農薬農家と指定農家の二つがあり、無農薬農家は90～100%安全ですが、指定農家等は約70%ということで、驚きました。

また、安全である自然農法や、やや安全である有機農法は、生産性がとても悪く、大変だなと感じました。

■施肥農薬：国際オーガニック・テクニカル協会 理事長 前里元三氏の講座を聞いて・・・

沖縄の現状として慣行農法が多く、有機農法を実践している農家は多くない。有機農法へと転換すると農家に大きな負担がかかるということを知った。より有機農法を広めるために有機栽培をしやすい環境づくりが必要だと感じた。

前里さんの話では有機農法がいかに手の込んだ、条件を満たさないといけない農業であるか、まただからこそ体にやさしい食材が取れ、価値のあるものであるか学ぶことができました。なぜ有機農法がおいしいのかという理由についてはまだ解明されていないことが多いらしく、追求する価値があるの

ではと話していて、興味がわきました。

■流通表示：福島工業株式会社 沖縄支店 支店長 粟井彰氏の講座を聞いて・・・

講義ではリスク分析やトレーサビリティといった始めて耳にする言葉があり、食品流通の安全について国が行っていることが理解できた。

日本国内で BSE が発生したのをきっかけに、牛の生産履歴をきちんと管理する必要に迫られ、飼育から食肉処理されるまでその番号が付いてまわる仕組みの「牛肉トレーサビリティ法」が成立した。そのほかにも原材料・食品添加物の表示や消費期限・賞味期限の表示など日本には食品の管理、消費者に知らせる為の表示が多々ある。今回の講義を聞いて、食品安全の認識や表示の観点が国によってずいぶん異なることに気付いた。

私たちが普段食べている牛肉や米は食の安全に対し様々なルールを突破してきていることを知りました。私はただスーパーマーケットで買うだけですが、それまでの間に多くの方々が関わり食の安全が守られていると思うと「消費」はほんの一部に過ぎないと感じました。食品表示にも多くのルールがあり、販売するのもとても大変だと思いました。

牛トレーサビリティ制度はとても効率良く、消費者に安心の食品を提供できる優れた制度であると思いました。牛に耳標を装着させることによりに出生、輸入、譲渡、死亡などの情報を管理し、食品偽装などの事件を未然に防ぐことができるようになりました。

粟井さんの話では食の安全、流通についてお伺いしたのですが、牛トレーサビリティ制度や食品表示制度で初めて知ることがたくさんあり、知っていればかなり食の安全を自分たちで守っていける制度だと実感したと同時に、せっかくこのような制度があるのに周知できていない状況と一人一人の食の安全に対する意識改善について改めて考えさせられました。

③ 私たちができること

■生産技術：農業生産法人あらぐさ 会長 前田順光氏の講座を聞いて・・・

農家や消費者に、循環農業について理解を深めてもらう必要があるなと感じた。

島では除草剤などの農薬を撒くことが当たり前だったが、農薬が土にもたらす効果を学び、島の農業のやり方を変えていく必要があると分かった。

有機農法は野菜を育てる事自体やそれを継続するのとても大変だが少しずつでも有機農家の数がこれから増加する事が沖縄の農業の安全性向上に繋がると考えた。

そして私自身ができる事として自分で野菜を選ぶ時はその野菜がどうやって作られたのかまで考えて買う事を心がけたい。見た目が悪い野菜ほど農薬もあまり使われてなくて安全という事も今回の講座で学んだのでまずは見た目を意識して野菜を選びたいと思う。

現状では、安く見た目がいいものが多く消費されているので、自然本来の良さをもっと知っていく必要があると考えられる。

準自然農法が良いことは講義を聞いてわかった。しかし、日本の農業の主流とはなっていない。これは消費者が準自然農法の農作物を買わないため、マーケットの部分で大幅に負けている。そのため、農家が収入を得ることができない。これを解決していくためにも、学んでいる私たちが準自然農法の良さの情報発信をしていくべきである。

形の綺麗な整った農薬などを使用している大量の農作物を手にとってしまい、少数派の有機農業によってつくられた、安心して食べることの出来る形のわるい農作物を選ぶことは少ない。まだまだ、消費者に認知されていないのも課題の一つである。

そして、この有機農業(循環型農業)を普及させる必要があるということが課題として挙げられる。農家や消費者に、循環農業について理解を深めてもらう必要があるなと感じた。

少々高く、値段の割に見た目が悪くても安全性を重視するのか、それとも見た目もよく値段の安いものを選ぶのか。これからは消費者が有機農業で栽培された野菜に興味を持ち、良い食材を選びやすい環境をつくる必要があると思う。

生産過程を学ぶことで何を選択するべきなのかが「見える」ことが今回の講義ではっきりしたので食育の大切さがわかった。

トレーサビリティ制度や食品安全基本法、食品表示制度が導入されている今日では、自分自身で安全性を確認し、選択していきたいと思う。

今食の安全が脅かされている時代、消費者自らが「食の安全」について学び、知識を付ける必要があるのではないだろうか。そして、生産者側も自信を持って、安全だといえるものを作る努力をしていくべきだと思う。消費者と生産者、どちらか片方が頑張っても意味がない。

これからの課題として、化学農薬の使用量を少しでも減らし、地球の資源を次の世代に残していくことが必要だと考える。

栽培方法を学び、一番良いのは有機農法だということがわかった。しかし消費者は、見た目・外観で選んでしまいがちである。有機農法の促進と同時に、消費者にこれらの栽培方法を知ってもらうことが必要だと考える。

■ 施肥農薬：国際オーガニック・テクニカル協会 理事長 前里元三氏の講座を聞いて・・・

人は体内に取り込んだものでしか自身を形成できない。そのため食というものはとても重要な行動だ。有機農業のPRと多くの人々の理解がこれからの日本の食を変えていくことを学んだ。

有機農法は外見が悪いから買わない人がいるとはなされた。しかし消費者はそこをプラスに考えるべきだと感じた。変な形をしているということは自然のままで安全である。有機栽培についてもっとより多くの実際に食べる我々消費者に伝えていくべきだと考えた。

普段の食事から有機農法によって作られた作物を選び食べることが健康に繋がる。沖縄県民が普段の食事に気を使い続けられれば、日本一の長寿県を取り戻せることができるだろう。

今回の講義を受けて、いかに土壌というものが大事なのが分かった。慣行農法で使われるような化学肥料の使用というのは確かに即効性があるが、土地が痩せ、土地の形状が悪くなるという問題点があり、持続可能な農法には向かないと分かった。しかし結局は自分たち消費者側がどうその安全面においてラインを引くかではないかと感じた。

■流通表示：福島工業株式会社 沖縄支店 支店長 粟井彰氏の講座を聞いて・・・

私自身を含めた消費者一人ひとりの自分が口にしていく食べ物に対する信頼性が確かなものなのかを疑ってかかることも必要になってくるだろう

我々消費者も食への危機管理意識が薄く、国や企業に任せっきりになっているのではないかと講義を聞きながら考えていた。

私たちは自分自身で安心のできる食品を選択することもまた1つ重要なことで、食への認識の甘さを見直す良い機会になった。食の安全は生産者、流通業者、消費者のすべてが意識しなければいけない問題だと理解することができた。

自分で選ぶ食品の安全性について情報を取捨選択し良いものを見分ける力を養おうと思いました。

今回の講座で食の安全のためにはまずは情報をとること、とる意欲を持ち、食についての意識を高めることが必要だと感じました。

今日では規制や法が厳しくなっているが、どんなものでも100%安全ということはないということも学んだ。「安い」「おいしい」に走らず、まずは食品に目を向け知ることが大切だと粟井さんもおっしゃっていた。自分の安全を自分で守ることは今までと変わらず様々な知識をもち選択することが大切だと思った。

スーパーだけでなく、焼き肉店などでも個体識別番号の表示義務があるので、自らの健康をまもるためには外食でも、牛肉を食べる際には情報をしっかりと確認することが大切だと思いました。また、牛肉の個体識別番号をかくにんするだけでなく、水産物でも、加工食品でも、原産地を確認したり原材料名欄に目を通したりしなければいけないと思いました。

消費者と生産者との“顔の見える流通”が重要となっていており、消費者もその生産の過程など、生産者の努力を知ろうとすることが大切になのではないだろうか。

④ もう少し聞きたいこと 聞き逃したこと

■生産技術：農業生産法人あらぐさ 会長 前田順光氏の講座を聞いて・・・

(農業の現状)

あらぐさで生産している「つちカエル」は環境に配慮した素晴らしい堆肥だということはわかったのですが、この堆肥は他の農家に向けて販売はしているのでしょうか？もししているのだとしたら、化学肥料と比べて値段はどのくらいなのでしょう？

農業生産法人あらぐさの今後の取り組みないようについて、もっとお話し聞きたいです。

世界でどのくらいの数の農家が農薬をつかっていないのか。

準自然農法をやっている農家への政府の援助はありますか？

沖縄県の農業の歴史をさらにお伺いしたい。

沖縄県の実態などをもっと知りたいと思いました。

実際に有機栽培農家を増やしていく取り組みがどれだけ行われているのか。

(農業の今後)

これから日本で安心安全な農家がどのくらいの数増える見込みなのか。

農家の収入を農薬を使用せずに維持するということは可能なのですか？

(流通・販売について)

私は、今回の講義で自分がいかに食の安全性に対して無知であり、無関心であったと改めて感じました。そこで、今回の私のように、食の安全性に気づいていない若者に向けて、わかりやすく広めるために何かなされていることはあるのでしょうか。また、自分たちが気軽にできる農業や食の安全に関わる方法がありますでしょうか。

■施肥農薬：国際オーガニック・テクニカル協会 理事長 前里元三氏の講座を聞いて・・・

食品を選んで購入する際に見分けるべきポイントなどを知りたい。

■流通表示：福島工業株式会社 沖縄支店 支店長 粟井彰氏の講座を聞いて・・・

(流通・販売について)

なぜ国内ではなく、海外に工場を持つのか。輸入したりするコストよりも得なのか。

食品偽装に対する国の政策、整備についてもっと知りたい。

日本の食品表示以外にも海外の例も紹介して欲しい。

ここ最近のニュースで中国とてもの肉工場の事件がありました。とてもタイムリーな話題なので率直な意見が聞きたいです。私は今後マクドナ○ドには行きたくないと思いました。

牛トレーサビリティ制度について

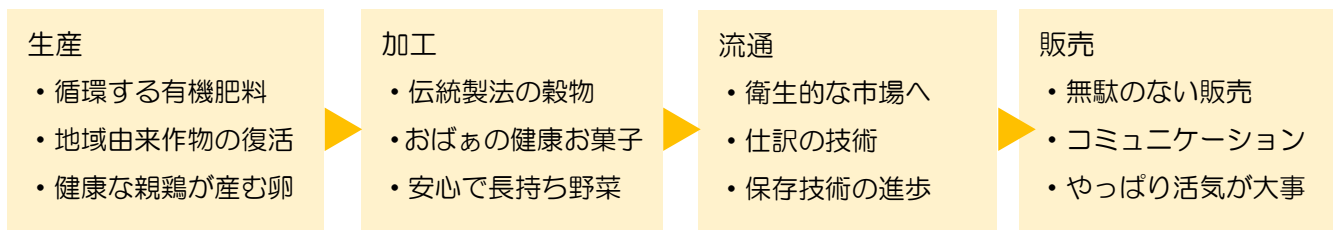
(2) 農業漁業体験 農水産物の加工・流通体験

フードチェーンに関する講義で、農水産業や食に関する基礎的な知識と問題を学んだ大学生に、生産活動の現場を視察し作業体験や、食品加工場見学・魚市場や青果市場でのセリの見学を実施しました。

大学生は、講義で学んだ問題が、それぞれの場でどのように解決されているかを体験することで、人々への訴求を行う際の問題解決の方法を自らの知見として説明することができるようになりました。

■体験教育プログラムでの学習の視点

安心安全な食を提供に取り組む沖縄のフードチェーン



①生産

(花野果村)

「地域由来作物の復活」

地域特有の農産物（琉球野菜）がなくなってきているため、「琉球野菜」の生産・加工・販売に取り組んでいる。琉球大学おきなわ食農研究会の協力のもと、「琉球野菜復活プロジェクト」を進めている。

(農業生産法人あらぐさ)

「循環する有機肥料」

農薬と肥料に頼らない、安心と安全な有機野菜の生産と供給を形成すべく、自然の法則に沿う循環型農業の普及とその継承の委託農家の育成に取り組んでいる。循環型農業の具体的な例としては、食品廃棄物からの堆肥を使用して土壌づくりをし、循環型農業を実践している。

(上原養鶏場)

「健康な親鳥が産む卵」

消費者は機能性のある卵や黄身の色の濃い卵を求めるようになってきている。しかし、それが本当に健康な卵とは限らない。機能性のある卵を産ませるためにはエサを調整するので、親鳥の健康を害する。黄身の色が濃い卵を消費者は新鮮だと思っているが、実は色が濃い卵は飼料の色を調整して着色している。その事実を知らない消費者が多い。親鳥が健康であれば卵も安全であるという認識の元、健康な親鳥を育てるために努力している。

②加工

(花野果村)

「伝統製法の穀物」

とーなちんそば、うちなーおやきなど、琉球野菜を使った食品開発に力を入れている。

(読谷村農漁村生活研究会)

「おばあ健康お菓子」

おじい、おばあから受け継がれてきた読谷の良さを味にして伝えていきたいという思いから活動している。特に空豆を原料としたみそは戦前から県内で広く造られていたが、最近はほとんど造られなくなった。読谷では戦後も大切に継承されてはいるが、これからの継承者がいないのが課題である。

(グリーンフィールド)

「安心して長持ち野菜」

新鮮で、安心・安全なカット野菜を食卓へお届けしたい。手軽に野菜を食べてもらいたいという思いから事業が始まった。自社・契約農場による産地直送により、新鮮で安全な顔の見える野菜を使用している。また、衛生管理を徹底している。新鮮な野菜を届けられるように、早朝から加工してその日のうちに出荷している。

③流通

(坂下水産)

「保存技術の進歩」

刺身の色が変わってくると、まだ食べられるのに売れなくなる。海外では一酸化炭素を使用して発色させて販売しているが、これは日本では食品衛生法で禁止されている。生魚を安全に保存できる新しい技術を導入したいと考えている。

(沖縄協同青果)

「衛生的な市場へ」

競りでは、生産者が平等であるように心がけている。戦後は農連市場で競りが行われていたが、集荷量の増加・衛生面の問題・建物の老朽化等の理由から現在は沖縄県中央卸売市場で競りが行われている。

④販売

(坂下水産)

「無駄のない販売」「コミュニケーション」「やっぱり活気が大事」

なるべく新鮮な魚をお客さんに提供するようにしているが、色が変わってきた魚は串揚げにして加工し販売している。新鮮な魚を食べて、本当の魚のおいしさをわかってほしい。回転寿司の寿司が本当のお寿司とは思わないでほしい。

食育フードチェーン 体験学習タイムテーブル

	8月		9月		
	30日	31日	6日	7日	
4:30	泊漁港集合 (魚グループのみ) 坂下水産				
5:00	競りの見学 加工場見学、 中落ち取り体験				
5:30					
6:00			琉球大学集合		
6:30			沖繩協同青果		
7:00			競り見学		
7:30				琉球大学集合	
8:00		琉球大学集合	講義 (名嘉常務取締役)	グリーンフィールド	
8:30	琉球大学集合	あらぐさ	農連市場へ移動	屋比久工場長 ブリーフィング	
9:00	花野果村	前田会長 ブリーフィング	農連市場見学	工場内見学	
9:30	大城さん ブリーフィング (花野果村会議室)	体験学習		坂下水産	
10:00				読谷村農漁村生活研究会	販売体験
10:30				仲村渠代表 ブリーフィング	
11:00				ゆし豆腐・おから サラダ作り 体験	
11:30					
12:00	とうなちんソバ、 玄米おにぎり試食				
12:30				琉球大学にて解散	
13:00					
13:30	上原養鶏場	琉球大学にて解散	試食		
14:00	上原代表 ブリーフィング		質疑応答 片づけ		
14:30	養鶏場見学				
15:00					
15:30			琉球大学にて解散		
16:00					
16:30	琉球大学にて解散				