

## 「東京食育推進ネットワーク事例発表及び意見交換会」概要

### 1 開催日

平成21年6月25日(木) 14:00~17:30

### 2 場 所

大手町合同庁舎3号館 1階講堂

### 3 出席者

参加者 63名

### 4 内 容

#### 事例発表

小林和男(日本農業賞虹の架け橋部門で優秀賞の生産農家)

日野市における食農教育への取り組み

堀池俊介(キューピー株式会社)

食物アレルギー啓発DVDの作成と無償配布

小倉朋子(食の総合教室「食輝塾」主宰/日本箸文化協会代表)

食べ方と人生観(食輝塾の試み・箸BUN協の活動から)

意見交換及び質疑応答

### 5 参加者からの感想

- ・食の自給率が低い中、日本の農業についての取り組み、安心安全の野菜の生産を子どもたちに教育していく、感心をもつように指導していく事業、本当に嬉しく思います。
- ・まだまだ頑張っている農家があることを感謝します。
- ・各発表団体の食の関わり方が参考になった。
- ・食物アレルギーについて興味深かった。
- ・食農教育への取り組みは東京に暮らす者には現場を見る機会が限られているので特に重要と思う。
- ・食育活動の成果、効果が見えづらい。
- ・“食育”も新しいステージに入っているように思います。
- ・食事バランスガイドの啓発ツールも、毎年タレントさんのポスターでいいのかな?と思います。
- ・景気が悪くなっているので、節約おかず(ほとんど豚肉)が大人気。そういう意味では“今こそお米!”という気がします。

# 東京食育推進ネットワーク事例発表会及び意見交換会

平成21年6月25日(木)

大手町合同庁舎1階講堂

## 事例発表会概要

### 【司会】

最初は、東京都日野市におきまして、生産活動を行いながら食農教育を精力的に実践しております、JA東京みなみ「野菜部会連絡協議会」顧問、小林和男様から発表をお願いします。

### 1 事例発表 日野市における食農教育への取り組み JA東京みなみ 野菜部会連絡協議会 顧問 小林和男

どうもみなさんこんにちは。東京の日野市で農業をしています小林と申します。子供たちやJAの職員からは、食育大魔王として恐れられています。

今回、日野市における食育ということで、話しと映像を見てもらって、私たちがどのようなことをしているのか、子供たちがどのような体験をしているのか、それと地域の人たちを巻き込んで行っていることを聞いていただけたらと思います。

#### (1) 日野市の概要

東京の日野市は、ほぼ東京の中央にあり、私たちのJA東京みなみの管内には、日野市、多摩市、稲城市がありまして、日野市の七生地区でやっています。

日野市は多摩川と浅川にはさまれて水資源に恵まれ、江戸の昔から水田地帯として発展してきました。大まかな地形ですが、1955年頃(私が生まれた頃の年)で市の面積の約半分が田畑(緑地帯)であったということです。それが、1990年、開発が進みまして、市の面積の1割しか農地や山林が残らないような状況になってしまいました。そして、現在も開発が進んでおり農地が減りつつあります。

資料がちょっと古いのですが、お手元の資料で現在の人口が約17万1千人ですが、専業農家は約30で兼業含めて農家は360戸となっており、農業に従事している人が人口の約1%しかいない現状です。田畑が面積の1割で農業に関わりをもっている人が1%しかいません。これが平成15年の農地ですが、現在は208haまで減っています。

#### (2) 食農教育(お米作りの農業体験)活動について

私たちのこうした農業体験がどうということから始まったかという、日野市は、学校給食に地元野菜を利用するようになって27年になりました。その中で学校給食展というのもありまして、夏休みに一般の人たちも学校給食を試食することができます。今年も8月の後半に日野市の調理師さんや栄養士さんたちの主体によって行われます。もし

も機会がありましたらそのときに試食するのもいいかなと思います。

その中で、栄養士さんから野菜を供給する私たちに、九州の古代米が手に入らないかと言われました。古代米なら何年か前に作ったことがあるので作ってみようということになり農業体験がスタートしました。ただ私たちが古代米（黒米、赤米）を作って供給するだけでは意味が無い。それでは一連の作業を子供たちに体験してもらおうということで始まったのが食農教育（お米作りの農業体験）ということなのです。

稲作体験で私たちが子供たちに行ってもらったことは、播種（種をまいてから）してから収穫して口に入れるところまで、全ての作業を経験してもらうことを考えました。ひとつの作業を最後まで行う。そうしないと体験ということにはならないです。最初にもみの種を取り寄せた段階で子供たちにもみの種の良し悪しを判別してもらい、種をまく（播種作業）をしてもらいました。

そして、私たちが水田を耕すのですが、子供たちにも代掻き作業をやってもらうようにしました。代掻き作業ですが、泥んこ遊びといいますが、ただ遊ぶだけでなく土を耕す。最初はおっかなびっくりやっているのですが、これが段々慣れてきます。しまいにはプールのように泳いでしまう。

学校全体でこのようなことをやり、先生たちも子供との距離を縮めるのに随分役に立ったとしています。若い先生（女性の先生）も水着になって子供たちと一緒に泥んこ運動会を行っていますから毎年恒例の行事になっています。

代掻きが終わりますと田植えに入ります。

田植えも子供たちだけでなく保護者の皆さんにも一緒に参加してもらうようにしています。怪我をさせないという目的もあるのですが、必ず地域の皆さんや保護者の皆さんに出席してもらって行われています。

夏休みは一番大変なのですが、暑い時期に田の草取り作業（除草作業）をやります。この時にも必ず保護者の皆さんに入ってください。子供たちには昔ながらの「田おし車」とか、いろんなことを経験してもらおう。そのあと、田んぼの観察ですね。成長過程、水路の状態、水の状態、どんな生き物がいるか。このように農業体験だけでなく、自然環境やその他にも目が向くようなプログラムを考えて行ってきました。

そして、秋にはスズメに食べられないようにネット張りも、私たちを中心に農業ボランティアの方たちも参加し、最後には子どもたちが案山子（かかし）を作ったりして一連の作業をしていきます。

そして収穫の稲刈りです。このときに「のこぎりがま」を使うわけです。実際問題として刃物を使うということは危険なことです。必ず怪我の無いように注意しています。そんな中で昨年、初めて一人の子どもが「かま」で指を切ってしまいました。ちょっと大きな怪我をしてしまったのですが、その時、稲刈りの場全体が一瞬静寂になりました。事の重大さに気がつき、自分一人なのですが、みんなに迷惑をかけた。痛い思いは他の子どもたちは体験していないのですが、刃物は危ないんだという経験であり、

周りの子どもたちは、このようなことがちょっとでも起きてしまうと、迷惑がかかってしまうということで、良い経験をしたと思います。

私たちもマンネリ化していた農業体験の稲刈りなども、初心に帰って注意しなければならないなと思い知らされました。

はざ掛けの時には、一列になって（人間ベルトコンベア）次から次へと渡して、はざ掛けをする。みんな子どもたちは良い顔をしています。こういう時にも必ず保護者の皆さんに間に入ってもらうことを心がけています。脱穀は、子どもたちにも昔ながらの足踏み脱穀機であるとか、「せんばこき」とか体験してもらいます。そうすることによって、お米が種をまいてから、どれだけの作業があるか、一つのを最後まで作るのにどれだけ大変か、一通り経験してもらいます。

そういうことで収穫体験なのです。このときも古代米を入れたおもつきなどで他の学年の子どもたち全てに収穫の喜びを味わってもらう。そして最後は、給食に私たち農家を呼んでもらってみんなで収穫したものを食べます。

普通だとここで終わってしまうのですが、私たちは最後に、農業のムダの無さと大変さ（わらを利用すること）を経験してもらいました。

これはまず、地域の長老にお願いし、「わらぞうり」を作る体験をやってもらいました。お年寄り一人が子どもたち全員に教えるのは大変ですから、まず保護者の方を集めて、長老から保護者に縄のよりかたを教え、「わらぞうり」の作り方を伝授して、それから一緒に子どもたち全員と「わらぞうり」であるとか、古代米を使ったクリスマスリースなどを作りました。

こういう体験をしておりますと、畑で私たちが作業をしていると、子どもたちから声をかけてくれるようになりまして、今まで田んぼや畑を荒らしたり空き缶や木などを投げ込んでいた子どもたちも、自分たちの方からまず、挨拶をしてくれるようになり、ゴミを取ったりしてくれるようになりました。

お米作り以外にどのような体験をしたかという、胡麻作りをしました。

胡麻は99%以上が輸入に頼っています。まず国産のものに当たることはありません。なぜ、そのような事態になってしまったか。胡麻というのは収穫するまでに、非常に手間がかかるんですね。

ですから全て子どもたちに経験してもらう。ちょうど小学校3年生に経験してもらい5月に収穫の時期でした。

みなさん、胡麻一粒でどれくらいになるかご存知ですか。これ数えたことがあるんですが、一万倍になることが分かりました。

胡麻を収穫して味わうときです。子どもたちも保護者の方たちも結構楽しんでくださって出席率も非常に良い状況です。

それと面白いのは、子どもたちの発想の広さですね。胡麻団子作った時ですが、丸い胡麻団子なんて一つもないんですよ。四角であったり星であったり、子どもたちの発想のすばらしさを拝見した次第です。

お米づくりでは、日野市の平山で生まれた平山陸稲というものがあります。戦前でもこの平山陸稲は全体の3割以上は作られていたんです。この種を探しまして地元の小学校で5年生が作っています。この時も必ず保護者に参加してもらおうよう心がけています。夏場の草取りも保護者の方と一緒にやっています。

あとは、身障者学級の皆さんとりんご畑の観察を一年間かけてやっています。まず、花の咲いた時期を見に来て、その後、摘花（花落とし）を体験してもらい、袋掛けして、自分のところに名札を付ける。このように、色々な作業をやって（成長過程を見て）収穫する。

又、社会科見学をした小学3年生が、市役所や工場に行った帰りに、私たちの畑を見に来てびっくりします。「畑に草が一本も生えていない」「土が軟らかい」と言います。それを聞いたときに、子どもたちの学校がどういう状況になっているのか、一目瞭然です。おそらく草ボウボウで土がかなり固い状況。ですから、土の畑を子どもたちが歩くだけでそういった体験（感想）をすることができます。

昨年始めたのですが、給食の残渣を使って堆肥をつくらうと。それと給食の残渣以外に、子どもたちに家庭で出た生ゴミを持ち寄ってもらい米ぬかを混ぜて堆肥をつくり、子どもたちが作っている畑に入れました。

面白いのは、ある男の子が米のとぎ汁を持ってきたんです。それと、子どもたちが生ゴミを見て言ったのは、「臭いけどすごく綺麗だ！」ということです。にんじん、りんごの「赤」、大根の「白」、葉っぱの「緑」、こういった物が並んだとき臭いけど「とても綺麗だ」と言ったことが特別に印象に残りました。

出前授業でポン菓子を作っているのですが、おコメがお菓子になることも、地元だけでなく、八王子、遠くは江戸川区まで教えに行ったこともあります。

教師の初任者課題別研修ですが、夏休みに学校の先生に対し、私の農業体験をして、子どもたちの農業体験に活かしていくということもやっています。

地元の小学校以外の他市の小学校でも、今のところ6人の先生が夏休みに2日に分けて来る予定になっています。

それと中学校の職場体験です。小学校の時に教えていた時の子どもたちに、当時難しくて教えられなかった農薬の問題や自給率の問題なども中学生になって帰ってくると、ちょっと難しい話しもすることができるので良い体験をしています。

学校給食の栄養士さんが集まった授業なのですが、子どもたちに「安心・安全」の大豆で作った豆腐を食べさせてやりたいという思いで日野産大豆プロジェクトが始まりました。

最初にこの話があったときに、日野産の大豆を調べてみたところ、実は統計上ゼロだったんです。じゃあ作ってみようかということで、私たち農家が応えた。最初の年は

300 平方メートル位の狭い面積の中でやりました。一年目は約 120 kg大豆が採れまして、お豆腐にして 5 校分の給食にまわしました。

2 年目からは栄養士さんのほかに調理員さん、地域の実践女子短期大学の学生のみなさん、地域の消費者団体のみなさんたちに協力してもらい、どんどん広がっています。

一連の作業ですが、夏休みの草取りや脱穀、子どもたちに脱穀作業を身を持って体験してもらおうと、「安心・安全」の大豆が出来るわけです。

この作業も 7 年目を迎え、先週の土曜日に種まきをやりました。120 kgから始まった収穫量ですが、これも昨年、当初の目標であった 1 トン (1,000 kg) を収穫することが出来ました。(もちろん無農薬)そして、それらのほとんどを学校給食にまわすことが出来ました。今年の 3 月 10 日の週の一週間、日野市内の小・中学校すべての給食で日野産大豆を使ったお豆腐によって給食が作られました。

地域の実践女子短期大学の学生に「現代的教育ニーズ取組支援プログラム」で一緒に手伝ってもらっているのですが、学生たちも初めてこういう子どもたちを見ますと、はしゃいでいます。給食の時間には、子どもたちに、お米の話しをしてくれたりします。

農業体験というのは、こういったようにただ体験するのではなくて、見せる農業も必要と考えています。今年の 4 月なのですが、地域の祭りの時期になりまして、学校給食に活かした小松菜のあとを全部収穫せず作業を残しまして、綺麗な菜の花畑にして、「見せる農業」とうことも食農教育の一環に数えることが出来るのでないかということです。

ですから、ただ雑草とか野菜だけでなく地域や皆さんの心を癒す場になっていければいいのかなと考えています。花で文字を書いたり、絵を描いたり、ちゃんと電車から見られるようにやっています。これは夏場のお蕎麦です。一面に綺麗な白い花が咲くんですが、なかなか実は付きにくい。

これは大豆畑の一面なのですが、これはエコ活動にもなるのですが、みなさんどうですか。7 階建てのマンションがあるのと、その隣に 2000 m<sup>2</sup>の大豆畑があるのと Co2 削減にどれだけ寄与しているか。これだけでも大分違うんですね。逆に脱穀の時期なんかは、ほこりやゴミが飛んで住民の皆さんには叱られがちなんです。

こういうことから、ただ農業体験するだけでなく、こういう作物を植えておくだけで周囲の皆さんの憩いの場になったり、そこから受ける恩恵というものが随分違ってくるのでないかと思います。

皆さんどうですか。東京の中で 2000 m<sup>2</sup>を超える大豆畑ってご存知ですか。日野市にはあるのです。昨年は 4500 m<sup>2</sup>大豆を作付けしました。今年はちょっと連作障害で約半分の作付けになるのですが、こういう広い大豆畑が東京にもまだ残っている。それで一連の作業を行う子どもたちが農業の体験から得るものというのは大きいと思います。

### (3) 2 点の隠れた目線

今日映した映像の中に 2 点ほど隠れた目線があります。まず、農業体験というものは点では意味がないということです。農業体験というものは、お米の例で見てください。

基本的に「田植え」と「稲刈り」で収穫を終わってしまうところがあると思います。ところがお米作りというのは、種をまいて、苗を育て、田を耕し、代掻きし、田植えをし、草をとり、鳥から守り、稲刈りし、はぎ掛けし、脱穀し、精米して、初めて口にすることが出来る。おいしいと取りだけの「田植え」と「稲刈り」だけでは、逆に子どもたちはそれだけすればお米が採れるんでしょうとなりがちになるんです。ですから、農業体験というのは、「点」でなく「線」で行うことが重要なんじゃないかと思います。

それともう一点は、どの映像にも見ていただいたと思いますが、必ず子どもたちだけでなく、地域の人たちや保護者の多くの人たちに一緒になって参加していただくこと。そうすると、親御さんもとても良い顔をして参加するんです。ですから、このような楽しい体験をした子どもたちというのは、次世代にどういうことを伝えてくれるか。楽しい体験をしたということは、絶対に忘れないと思うんです。子どもたちというのは、先ほどの泥んこ遊びの楽しさや、お父さんやお母さんとやった収穫のことは、忘れないと思うんです。ですから、この子どもたちが大人になったときに次世代にどのように農業の大切さや食料の必要性、自然との関わりなどをどのように伝えてくれるか、私たちは楽しみにしています。

ですから、私たちが本当に出来ることは、今の子どもたちに種をまいていることだけなのです。その種がどのように育って、花を咲かせ、実を付けて戻ってくるか、今後、それが楽しみでなりません。

実は、最初に教えていた子どもたちが、もう戻って来てくれているんです。20歳を過ぎ、自分たちが子どもの頃作った古代米の種を分けていただいて、農業高校などに教える時に僕たちも作ってみたい、ということで戻ってきている。それとこのような子どもたちが体験をして一番うれしかったことは、「ぼく農業やってみたい」と言われたときに一番楽しくなったのです。やって良かったなと思いますし、また、こういうことを行っていくのが私たち東京農業の使命だと思いますし、これからまた、このような活動を続け広めていくのが私たちの使命なのです。

つたないしゃべりで申し訳ありませんでしたが、これで私からの事例報告を終わります。ありがとうございました。

#### 【司会】

小林様、大変ありがとうございました。

それではプログラム2番、キューピー(株)広報室部長堀池様より発表をお願いしたいと思います。

キューピー(株)におかれましては、企業の広報を通じまして、精力的な食育活動を行っているところですが、今日は「食物アレルギー啓発 DVD 作成と無償配布」というタイトルでお願いしたいと思います。

それでは、堀池様、よろしく申し上げます。

## 2 事例発表 食物アレルギー啓発DVD作成と無償配布

キューピーの堀池でございます。よろしくお願いいたします。

(1) 食物アレルギーを取り巻く状況について

食物アレルギーを取り巻く状況について、簡単にご説明させていただきます。

近年、皆さん良くご存知のように食物アレルギーの方は本当に多くなってきております。かつて私も子どもの頃、食物アレルギーで（今もそうなのですが）ございまして、母乳の出が悪かった母親が、「ミルクを飲もうとしなかったし、おまけに卵を一日2個食べるとお前はじんましんが出た」と言われました。大きめの卵でも一日1個食べるとじんましんが出たということで、随分と苦労をかけたようです。ただ、卵アレルギーといっても私はその程度だったのですね。

実は15年位前に「えび」と「かに」のアレルギーになったのですが、それも鈍感なアレルギーでございまして「えび」も「かに」も好物なんですね。「川えび」なども10匹も食べると喉の奥がガラガラといいだすという程度でございました。

ところが今のお子さんというのは、非常にひどい症状を発することがあります。しかも、一つの品目だけではなくて、牛乳も卵も小麦もゴマも駄目だという、複数に渡るというお子さんがとてもたくさんいらっしゃるということです。

また、食物アレルギーDVDを作るときに色々ご指導を賜りました海老澤先生にお伺いしますと毎日、日本のどこかで学校給食が原因で食物アレルギーのアナフィラキシーショックを起こして病院に連れていかれる子どもが発生しているということも聞きました。というくらい食物アレルギーが今、広がりがあるし、一つの社会問題になってきていることも伺いました。

今、食物アレルギーの患者さんがどれ位いるかというと、乳児の10%に達しています。徐々に数が減ってきてまして、多くは小学校に上がる前に治るわけですが、でも、乳児の10%が食物アレルギーなんですね。

もう一つ、患者さんの周囲に目を転じますと、食物アレルギーについての正確な知識が不足しているところもあります。情報は沢山あるのですが、何が本当の情報か、ということが分かりにくくなっているところもあります。

たとえば、何か症状が起きると、この子は食物アレルギーのようだということで、お母さんが除去を始めてしまうことがあるようですね。そのようなことをしていって、最後には本当に笑い話になるようなことですが、ご飯と食塩しか残らなかったというお子さんもいるようです。そういう正確な知識が無いが故に、過剰なことをやってしまうことも食物アレルギーではあります。

また、もう一つは、周囲から孤立してしまっている状況があります。後ほど紹介するDVDの中のあるお母さんの言葉なのですが、お子さんを連れて公園に行くと「・・・ちゃんはこれも食べられなくてかわいそうよね」と言われるのがすごく辛くて、公園に行くのがいやになってしまったということです。ずうっと家の中にいるようになってしま

う。周囲の中でも疎外感を感じる、時には家庭の中でも疎外感を感じるということで、どんどんお母さんが孤立してしまうという、とても悲惨な事例もあるようです。

そういうところから私たちの会社を見ますと、私たちの会社は実は日本でとれる卵の9%を使っています。1分間に600個卵を割る機械がありまして、マヨネーズにしているわけですが、それだけではなくて、卵加工品も沢山作っています。「厚焼き玉子」とか「ゆで卵」、ラーメンに出てくる「味付け卵」なんかもあります。

日本でとれる鶏卵が250万トンですが23万トン使っています。

もう一つ、昭和35年(1965年)からベビーフードを作っています。この二つが背景となりまして、当社では1980年代後半から特に卵に関する食物アレルギーの研究を開始しております。

当社のお客さま相談室へのお問い合わせの状況をご紹介しますと、お電話を年間に5万2千件頂戴しています。

多くは販売店。キューピーでは介護食をやっていると聞いたけれども、豊島区ではどこに売っているのか、といったようなお問い合わせです。それと多いのが、コマーシャルについてです。「今こういう曲が流れているけど、どういうグループが演奏している曲でしょうか」といった問い合わせです。

残りの1万件がいわゆるご指摘というもので、「商品が使いにくい」「表示が見にくい」「もっと改善した方が良いのではないかなど、私たちにとても大切なヒントを与えてくれるのが1万件ほどあります。

全体の5万2千件の中でベビーフード分野が6千件ほど問い合わせを頂戴しています。その中で原料に関するものは、1700件(30%位)です。そのうちアレルギー関連が420件(25%)に達しています。

## (2) 食物アレルギーに関する様々な試み

ということで、当社では食物アレルギーに関する様々な試みをしております。

一つには、アレルギー表示です。ベビーフードに関しては特に10%のお子さんがアレルギーを持っていますので、商品の一番見やすいところに表を作りまして、何が使われているのかすぐに分かるようになっています。小麦、卵、乳、そば、落花生、その他に、今表示義務があるものだけではなくて、アレルギー特定原材料等25品目を全ての商品(ベビーフードだけでなくドレッシングなども)に表示をしています。

それから、アレルギー情報の提供サービスです。

このようにやっても、もっと詳しい情報というのは、実はアレルギー症をもっている子を持つお母さんは、とても必要にされています。と言いますのは、例えば、小麦が原因物質だとしても、お醤油程度だったら大丈夫。パスタの小麦はダメだけどお醤油は大丈夫なんだと。だから、小麦が何に使われているのかということまで欲しい。

それともう一つ、25品目のうち18品目は表示義務が無いんですね。表示義務が無いから、「使われていないのか」「表示がされていないだけ」なのか消費者側からいえば良く分からない、といったことがあります。ですから結局のところ、お客様相談室に「こ

れは大丈夫か」ということで問い合わせをすることになります。

私たちのベビーフードではバーコードを携帯電話で読み取ると、専門のサイトに飛びまして、「何が何に使われているのか」「何は使っていない」ことをしっかりと情報として仕入れられるということをやっています。このバーコードを使って携帯電話でやることが一つの大きなポイントでありまして、HPで情報を公開しても、やはり商品の選択をするときには売り場でやるんですね。売り場で商品を手にとったときに、これが果たして自分の子どもに食べさせることができるのかということ、売り場で判断できることが携帯サイトを使ったアレルギー情報提供サービスの特徴であります。

その他に、アレルギー配慮のベビーフードですね。小麦、卵、乳、そば、落花生の5品目を使わないで作った商品とアレルギー特定原材料等25品目を全く使わずに作った商品もございます。

たとえば、このベビーフードでは、粟で作ったお醤油を使っています。その他にお肉は25品目の中に鶏肉や牛肉が入っておりますから、馬肉を使ってこのような商品を作っております。

その他、卵アレルギーの研究でありますとか、特定の医療機関だけですが、アレルギー診断食の提供もやっています。

もう一つが当社でやっております「食」についての情報発信についてであります。みなさん、ご存知と思いますが1960年(昭和35年)から当社では、ベルマークの教育設備助成に対して賛同し参加しています。マヨネーズとドレッシングにベルマークを付けています。その後、私たちがやっている活動の大きな柱が4つありますが、いずれも「教育」がキーワードになっています。

一つが工場見学というものです。このベルマーク活動を始めた翌年(1961年)からこの工場見学をやっています。当時はまだまだ工場見学をやっている会社が少なく、社員からも「企業秘密が漏れる」「よく見せるね」とか言われたようです。去年は1年間に11万人の方々に全6工場に来ていただきました。2004年に地域に根ざした食育コンクールの優良賞を頂戴しています。その他、1973年(昭和48年)からは「キューピーニュース」という食の情報誌の発行をしています。これは、言ってみれば食のオピニオンリーダーの方々に提供しているもので、高校の家庭科の先生、大学の栄養士、消費生活センター、保健所、栄養士というところにやっていますが、食生活、食文化、栄養等、様々なテーマでその時々話題をそれぞれの先生方に書いてもらってお送りしているものです。これは、消費者教育教材資料表彰の優秀賞というものも頂戴しているところ です。

最近、もう一つ力を入れておりますのが出前授業です。たとえば「マヨネーズ作り教室」というものがあります。やはり小学生が多いですが、手作りマヨネーズについて、子どもたちが自分たちで作ってみよう。工場で作ったマヨネーズと食べ比べをしてみる。それがなぜ違うのかということ、当社の研究員がお話しをするというストーリーでございます。

それともう一つは、大人の方々を対象にした食生活についての講演会があります。コレステロールでありますとか、「肥満」と「痩せ」、カルシウム等の問題等をお話した後、最も大切なのは食事を楽しむことではないでしょうか、というストーリーでお話しをする。

その他にマヨネーズの話もしています。防腐剤を使っていないのになぜ腐らないのか。マヨネーズの歴史を話した上で、表示の見方のお話しをします。

そういう活動の中にメディアライブラリー活動というものがあります。1975年（昭和50年）からやっている活動で、最初は食に関するものが主体でした。テーブルマナーのビデオを作って高校、短大に無償で提供する。それで高校ではビデオを見て次にコースを食べに行き授業のツールとしてこのビデオを使っている。こうしたビデオを作り、小学校、高校、短大、消費生活センターなどに無償で提供するという活動を展開しています。

近年は、食とは全く関係ないビデオも作っています。この「子育ての時間」というビデオは、お母さんがお子さんを殺してしまうという、痛ましい事件が相次いだ2004年に作ったビデオです。

「高齢者応援ビデオ」は、元気な高齢者に元気なままでいていただくためにはどうしたら良いか、こうすれば社会とも関わりを持てるのではないかと、ということを紹介しています。

### （3）食物アレルギーDVD

当社では食物アレルギーの様々な取り組みをしていた関係で、もう一つは食の情報の発信でメディアライブラリー活動をやっていた関係で、食物アレルギーの情報をきちんと必要とされる場所にお届けしていきたいと思ったのが、「食物アレルギーDVD」を作った目的でございます。

食物アレルギーのお子さんを持つ保護者や周辺の方々に、正しい食物アレルギーの知識を提供していきたいのが一つ。

もう一つは、食物アレルギーの社会的認知度を上げていきたい。誰もが安心して楽しく食卓を囲めるような食生活にしていきたいと思ったのが背景です。

食物アレルギーのDVDはこうしたジャケットになっていまして、DVDですからチャプター編集（好きなところを見ることができる）になっています。

第1章は、お医者さんが食物アレルギーについて、分かりやすく解説する部。

第2章は、栄養士さんが、除去食の進め方についての解説するところ。たとえば、「お箸」や「おなべ」なんかも専用のものを使った方が良いですよとかあります。

第3章は、体験ドキュメンタリーです。三家族が出てきて食物アレルギーのお子さんを持つご家族が、どのようにしてそれを乗り越えてきたのか、という体験ドキュメンタリーでございます。

それぞれの画像がこれです。全部見ると71分かかりますが、ここだけを見ることが出来ますので、分けて勉強していくことが出来ます。

去年（2008年）の3月に作りまして、3000本無償で提供しています。ご希望のあつ

た方々に配布するというので、例えば、小学校に1万本全部配布してしまいますと、私たちにとって残念なことになってしまうことが多々あります。職員室の棚に置かれていて、「そんなの来ていたのか」となってしまうのが最も困るので、必要とされる方に提供していきたいと思い、様々な情報発信をして、ご希望があったところに提供することをやってきました。やはり、保健所、保健センター、小学校、保育園、幼稚園、NPO法人（食物アレルギーを持つ方々の会など）、医療機関、行政関係、個人にも提供しています。こういうことで去年は大体3000本でした。

どのような活用がされているかと申しますと、保健所、保健センターでは、乳児検診や育児指導や保健指導に活用されています。小学校では給食に応用する先生方や給食センターの職員さんがご覧になって、食物アレルギーはこんなに大変なのだということ、でも恐れる必要はないのだということ、理解しあうことなどに使っています。親の会では地域の勉強会に活用されています。病院では待合室での放映、職員間での知識の共有などに使われています。

個人の方にも提供しています。患者さんの周りには同じように悩んでいる方が非常に多かったということ。それとそのDVD（ビデオ）を持って保育園に行って、保育園のお母様方とみんなで見るという話を聞きそれなら非常にうれしいということで、個人の皆様方にも提供をしています。

今年度（2010年度）もこのDVDをもっともっと活用していただきたいと思ひまして3000本用意しています。重点的に配布していきたいと思っているのは、一つには保育園ですね。食物アレルギーを持つ年代のお子さんが非常に多いですし、給食等で活用出来る場面が多いのではないかと考えております。それと、地域の方々に活用していただく拠点にも活用して頂けるのではないかと考えています。

それともう一つは、教育委員会。行政の方々に正しい知識を持って頂けまし、学校なんかにも効率的に紹介して頂いたり、活用して頂いたり出来るのではないかと考えている次第です。

#### （4）今後の取り組みについて

今後、私たちがどのようなことを目指していきたいのか簡単に説明しますと、保護者の方が食物アレルギーに過剰になり過ぎず、まず専門医を尋ねて、適切なアドバイスを受けるような行動につなげられる一助になりたいと思っています。そのためより多くの方に食物アレルギーの正しい知識を提供していきたいと思っています。

皆さん方の封筒に資料がございますが、この資料が工場見学に来ていただいた大人の方々に皆さんにお配りしています。食物アレルギーの理解の底辺をもっともっと広げられないと、痛ましい事件というのが減っていかないと思います。また、食物アレルギーは特別なことではないのだと。単にその子の特徴（個性）の一つですし、特にお子さんの食物アレルギーというのは、時間とともに段々良くなっていくから、地域だとか、みんなで暖かく見守っていくことがとても大切ではないかということで、工場見学でお配りしているところです。

これらのことから、去年、一昨年とキューピーでは、食物アレルギーに全力を挙げて

おります。安心して食卓を囲めるような食生活を築いていきたいと考えています。

少し早いのですが以上でございます。ありがとうございました。

#### 【司会】

どうも大変ありがとうございました。

続きまして、3人目の事例発表としまして、「食」を通じて食文化の啓発活動を行っています「食輝塾」主宰、「日本箸文化」代表、小倉様より「食べ方と人生観」というテーマで事例発表をお願いします。ちなみに「食輝塾」というのは、食べて輝くという意味と伺っています。よろしくお願いします。

### 3 事例発表 食べ方と人生観 食輝塾主宰/日本箸文化協会代表 小倉朋子

みなさんこんにちは。食輝塾という教室を主宰しておりまして、昨年、日本箸文化協会というものを立ち上げさせていただきました。短い時間ではありますが、少し話しをさせていただきたいと思います。小倉朋子と申します。よろしくお願いします。

#### (1) 食輝塾について

食輝塾ですが、「食べて輝く」とご紹介いただきまして、私がこれで名前をつけて(10年位やっている教室ですが)何をしているかといいますが、細かく和食、洋食、中華の食べ方のマナーと、2部構成になっていて、様々な視点の食のお話をしています。食の総合教室になっています。今、マナーが流行りともいわれ、流行ること自体がおかしいのですが、レストランに行きまして食事をしながらテーブルマナーを教えてもらう学校とか今は沢山あります。それも依頼がありましたら、私も出張でやるのですが、それはそれで意味がありますが、そうすると「先生、これはマナー違反ですか、違反でないですか」という質問をよく受けるんですね。「違反」ってすごい言葉じゃないですか。「x」「」という視点にすごくなりやすいです。

また、食べたことがないものを食べる時には、マナーは堅苦しくて暗記みたいです。マナーというのは、本当はそうじゃなくて、もっともっと奥深くで大変大事なものと思いまして、長い期間で学んでいけるようなマナー教室は、当時、私が探したときには無かったです。それで、「これは私がやらねば」と思ったのです。カリキュラム全てこなすと4年かかります。それでも足りません。

おいしいものを得ることができ、情報も多々あるけれど、自分の食べ方の在り方がきちんとできない人が多いのが今の日本。それで、危機的に感じて始めたのです。生徒は月に一回通われているんですが、和食、洋食、中華、朝食は朝食のマナーがありまして、ビュッフェはビュッフェのマナーがあります。

たとえばビュッフェバイキングは、日本で生み出された言葉です。英語で言いますと海賊になってしまいますから「I want to go iking restaurant」とすると、「海賊レストランに行きたい」となってしまいます。バイキン

グの由来の話は、素晴らしくて大好きですけど、現代は「食べ放題」という言葉があります。あれが私はネックだと思っていて、日本のビュッフェの食べ方というのは、世界の中でもトップ3に入る美しくない食べ方なのです。でもビュッフェ自体は、別の意味で馴染んでいるのです。ビュッフェ・レストランに行ったことが無い人はいないと思います。しかし、その食べ方は意外とすごいものがあります。これは廃棄という問題も含んでいますし、食への向き合い方が如実に出てしまうことになるんです。

また、食輝塾がテーブルマナーを細かくやっている意味は、何でも食べられる世の中だからこそ、今、マナーが大切だと思うためです。マナーには決まりごとがあるわけですが、その背景は食文化そのものであったり、政治・経済が絡んだり、国そのものが見えたりするのです。地球環境との関連もお話しますし、自分の人生とどのように向き合って、どのように食べていくか。一般的な暗記のイメージのマナーとは異なり、マナーを通して多くのことをお話する教室です。おそらく他にない教室と思っています。

例えば、私はフリーで、フードプロデューサーという仕事をやっています、飲食店のコンサルティングやメニュー開発、プロデューサーや、トレンド、食生活を分析したり、トレンドを作り出すこともやっています。また、自給率アップのためにどうしたらよいか、微力ではありますが、地方に行ってプロジェクトを構えさせていただいたり、健康ダイエットや、食育や地域の食文化の伝承などなど、いろんな食の分野に関わらせていただいております。その中で、マナーという部分が大変重要なのだと実感しています。

マナーを習いたい人に、「なぜマナーを習いたいのか」と伺いますと、「ちゃんと習ったことがないし、自信がないので恥ずかしいことしてないかな」とおっしゃる方が多いです。また、マナーに自信がないので、食事が楽しめない。和食を食べに行きたいが、お箸がきちんと持てないから、つついナイフとフォークの方が楽だから、フレンチやイタリアンに行ってしまう人が多いのです。

でも、私のマナーが大事という視点は、むしろ逆と思っています。自分が恥をかいけないかなと考える人は、自分を主体で考えているのですね。マナーというのは、「自分以外の万物全てに対して恥ずかしいことをしてないか」、「失礼なことをしてないか」、「自分勝手な振る舞いをしてないか」なんです。もし、そうした食べ方をしていたら、それが「恥」なんです。あくまで、周りに対しての配慮から自分というものを置いてみる視点が大切です。

ですから、本当の美しい食べ方というのは、「形」ではなくて、ある程度そこが身につけられたら、そこで終わらないで、寂しそうな人がいたら会話を選んでみるとか、おかわりしたい人がいたらよそってあげようかなとか、並んでそうだなと思ったら席を空けるとか、様々なバランス力（コーディネート力）が必要になってきます。

そして食べるという行為は、まさに生きる行為そのもの。

ですから「食育」といわれて久しいのですが、食べると見えなくなってしまうことが食の特徴といったところなんです。だから、こだわりたいところです。

農業体験を全員が出来るかといったら、なかなか出来ない。自分で釣った魚を自分で食べられるのが一番良いが、なかなか出来ない。ほとんどの方が、食べ物を買う（買っ

て作る)というところから始まるんです。ですから、食べ方にどのように関わっていくのか、私はこだわっていきたいと思っているところです。

食輝塾は2部構成になっていまして、マナー以外のこともいろいろとお話ししています。マグロが食べられなくなると言われていますが、本当にそれが日本にとって許し難いことなのか。マグロが食べられなくなってもかまわないことなのか、などのお話しをするときもありますし、毎年、バレンタインデーはトレンドなんです。今年のチョコレートは、どうしてこういうのが流行りなのか、の話しになるときもあります。どうして「つぶあん派」と「こしあん派」がいるのか。この背景は何なのか300人分のアンケートを取って話した時もありますし、いろんな話しをしています。

皆様が「食」・「食べ方」への向き合い方から離れているときにも、コーディネートとバランスが作られるように、自分を好きになっていただいて、他人と共有できる考え方を持ち続けられるにはどうしたら良いかということをお話しさせて頂いております。

## (2) お箸のことについて

「かいせき」も「懐石」と「会席」と二つあるんですね。今の日本は、お金を出せば、ニューヨークに行ったことがなくてもニューヨークのベーグルを食べたこともありますよ、パキスタンは行ったことないけど、パキスタン料理は結構好きだよとか。でも「かいせき」が2つあって、その違いは何かと聞かれたときに「分からない」というのが日本人。自分の国の食のことが全然分からないという奇異な国です。

食輝塾ではこの「かいせき」の二つの食べ方のマナーについて、全く違うものなので話しをしているんですが、生徒さんで箸が持てない人が何人かいらっしゃいます。

「日本箸文化協会」を昨年8月4日(はし)に立ち上げさせていただいたんですが、「兵左衛門」さんという箸メーカー(食育推進ネットワークの会員)と一緒させていただいています。「兵左衛門」さんは「マイ箸づくり」という活動を長く行っておりまして、10年位前から全国の小学生に「マイ箸づくり」でお箸の持ち方を教え続けています。

テーブルマナーというとなんか「ナイフ」と「フォーク」でしようと言って、だれも「箸」とは言っていないんですよ。

大学や料理の専門学校とかで講師をしていました。

学生の多くが、お昼休みにカップラーメンとか食べるわけですが、お箸を持てない人が大変多くいました。フードビジネスを目指すプロの養成をしていて、何らかの形で「食」に関わってお金をいただく前に、まずは自分のお箸ぐらい持てなかったらしょうがないだろうと思ったんです。そこで当時から、授業とは別に、空き時間でお箸の持ち方を教えていたんです。

当時は誰もお箸のことなど見向きもしない時代ですから、ご父兄から「くだらないことを教えないでほしい」といわれたこともあります。一生懸命練習しながらご飯を食べますとゆっくりゆっくり食べるんですよ。でもそれが大事なのです。丁寧に食べないとお箸はきちんと持てないのです。かき込みめしになってしまいます。すると親御さんが、

食事時間が遅いので迷惑だといわれたものです。でも、ご父兄にお願いしてご協力いただきました。

お箸の持ち方が出来るようになると、それまで全然気にしてこなかった食生活のことを気にするようになる子供も少なくありません。勉強するようになりますし、大人の方も内弁慶の方も自信が持てて性格が変わられることもあります。それは教える側としても大変喜びになりました。

お箸について私なりに勉強しまして、箸は日本の誇りであるとの思いがだんだん強くなってきました。講演や新聞の執筆で書きますと、すごい反響になったんです。講演でお箸の持ち方の話をしますと、お箸の持ち方が出来ない方が非常に多くて、段々危機感も大きくなってきて、それで「日本箸文化協会」を立ち上げようという気持ちになりました。

「日本箸文化協会」は「文化」という言葉を入れてあります。この「文化」を大切に発足しました。

日本は箸食の国の中でも、独特で、そこに精神性を入れてあります。食事を箸だけで完結する唯一の国です。また、自分の箸と他人の箸を分けているのは日本だけです。その他にも、ほんとに数々の日本らしい素晴らしい箸を通した文化が培われています。（しばらく箸文化説明）。

そして、「きれい箸」という、今日はレジュメの下に書かせていただきましたが、あれしてはダメ、これしてはダメとか、細かなマナーもごさいます。こんな細かな食べ方の指導があるのも日本だけなのです。そこにも食べることへの感謝のおしえがあると私は思っています。ただの決まりマナーではないんです。

きれい箸にも全て「しつけ」というものがありまして、感謝して食べましょう。先人を敬いましょう。自然を愛おしいと思きましょう。長い間子供や孫に受け継いできた食の大切な塊ともいべき「箸」というもの、そして「マナー」というものもそうだと私は思っています。日本は素晴らしいのです。日本の和食は 3000 年の歴史があるんですね。その食卓の中で絶やさないで教えてきたものが、戦後、現代に途絶えさせてしまってきているんですね。

ですから、私が子どもの頃、立って食べていると「なんてはしたない」と教えられました。今、そんな口うるさいことを言う人はどこにもいなくなりました。箸だけでないですが、本当にみなさん持てない。箸の国が箸すら使えなくなっているのです。

自分は正しく持てているとっていて、実は持ててないという人があまりにも多いんです。

そこで「日本箸文化協会」は、正しい箸の持ち方を協会として指標を出すことにしました。協会のサイトに正しい箸の持ち方のポイントとして打ち出しました。ご自身のチェックポイントにしていだけたらと思っています。

箸への心遣いにつなげることも必須だと思ひまして、「日本箸文化協会」は、箸検定を今年の2月から立ち上げました。テキストを作りまして、和心のお話しを1時間半位させていただきます、その場で検定を受けていただきます。まだベーシックな一番下の級(検定)しかやっておりますが、持てる方でしたら大丈夫です。もし、ご興味がありましたら、子ども達を含めて一人でも多くの方に受けていただきたいと思います。一人でも多くの方が箸の伝道士になっていただけたらうれしいなあと思っています。

### (3) お箸の正しい持ち方

どんな持ち方が正しい持ち方か指導の方法をみなさまにお伝えいたします。  
(正しい持ち方の説明とチェック方法の話)

それでは終わりにしたいと思います。ありがとうございました。

### 【司会】

ありがとうございました。みなさん資料の中に箸を入れてございますので、是非、練習(この場でもおうちに帰ってからでも)していただきたいと思います。

(休憩) 15:40 ~ 16:05

### 【司会】

それでは意見交換の時間に移っていききたいと思います。

意見交換については、今ほど発表した内容、食に関する様々な意見交換を考えておりますのでよろしくをお願いします。

本日のコーディネートをJA東京みなみ地域振興部長の水口さんをお願いしておりますので司会をよろしくをお願いします。

## 4 意見交換会

司会者 水口 均 (JA東京みなみ地域振興部長)

パネリスト 小林 和男 (JA東京みなみ 野菜部連絡協議会 顧問)  
堀池 俊介 (キューピー株式会社 広報室 部長)  
小倉 朋子 (食輝塾)

### 【司会】

それでは意見交換会ということで紹介いただきました、「JA東京みなみ」の水口と申します。よろしくをお願いします。

それでは、皆さんからご意見を頂戴する前に、私の方から先に発表者の方に追加でお話しをお伺いしたいと思います。

小倉さんからお話しを聞かせていただきたいと思いますのですが、箸の文化ですが、日本人の生活

の中にある文化が息づいていると思います。

箸の持ち方というのは前から気になっていまして、ちょっと違う視点で、箸の持ち方は鉛筆の持ち方とほぼ一緒だなと。箸の持ち方が正しくない方は、鉛筆の持ち方も書きずらそうにしているように思うのです。箸がちゃんと持てると、いろんなことが出来るようになると聞きますが、勉強の方も進むんじゃないかと思うのです。

私は、お箸の持ち方は、そんなに力を入れてなくて、ちゃんと小さなものまでつまめているつもりなのですが、力を入れるものなののでしょうか。それともそんなに力はいらぬものなののでしょうか。

#### 【A】小倉

最初におっしゃられたものと同じで、正に鉛筆の持ち方と同じなんですね。今、鉛筆を持たない子どもが多いじゃないですか。子どもだけでなく大人も持てない。この持ちかたが多いのですが、これではこういう向きで体がねじれてきて、斜めから見るようになるんです。そうすると姿勢も悪くなりますし、目も悪くなるし、疲れやすくなってきます。

鉛筆の持ち方は箸づかいや食事にも現れるんですよ。ですから、正しく持っていないとかき込む食べ方の方が多い。30代後半から40代も増えてきました。けれども、美しい食べ方でなくても食べられる料理が今は豊富に揃っていることや、個食の問題も箸づかいに影響しています。

力を「入れるか」「入れないか」ということですが、正しい持ち方は、力を入れなくても何でもつまめて、何でも持ち上げられるようになっています。

練習をしていく段階では、どうしても余分なところに力が入ってしまって、練習段階で腱鞘炎になってしまった人もいます。そこまで練習したら確実に持てるようになります。直接教えると、100%持てるようにさせられます！是非ご連絡ください。

#### 【Q】水口

ありがとうございます。

もう一つですが、今日小倉さんのお話を聞いた方は、是非聞いてみたいと思っていると思うのですが、代表して「バイキング」の云われについてお聞きしたいと思います。

#### 【A】小倉

バイキングレストランは、日本だけしか使っていない言葉だと申し上げたと思うのですが、これは帝国ホテルの村上料理長（当時は料理長でない）が、戦後の高度経済成長の頃、まだ、お腹一杯に食べるのが幸せだったころ、帝国ホテルで新しいスタイルの料理を出していこうやという話しになり、たまたま村上さんが海外の視察に行かれて、スモーガスボードという、ビュッフェの元になっている食べ方を北欧で経験したそうです。

それは、好きなものを順に取って食べていく方法なんです。それをご覧になったときに、「これはすばらしい」ということで、是非うちでも取り入れたいということ、初めてビュッフェ・レストランを始めたということです。

その時、レストランの名前を考えたときに、カーグダクラス（当時の人気俳優）主演の

「バイキング」という海賊映画があり、海賊のダイナミックな感じと元気にお腹一杯に食べることが連動して「バイキング」ということにしたんです。それがすごく人気になって全国区の「バイキング」になったんです。

どうして私がこの名前が好きかと言いますと、当時としては、好きなものを好きに取って、腹一杯に食べるとう幸福（喜びを満たした）は、高度経済成長の元気な時代に合致したものだと思うんです。だからこそ「バイキング」という言葉は当時は良かったと思うんです。

でも、今は時代が変わってお腹一杯食べても幸せとは思わなくなってしまう、お腹が空かないという国になってしまった。食料自給率は少なくなり、廃棄する量は多くなってしまっている。そこに食べ放題という言葉が出ますと、やりたい放題、し放題の食べ方（きたない食べ方）になってしまっている。当時は「バイキング」という言葉で良かったと思いますが、今は違うから世界共通の言葉として「ビュッフェ」と統一した方が良いと思います。

「食べ放題」という言葉は大嫌いなんです。「バイキング」という言葉自体は、その思いの云われの端は大好きなんです。現代として、食べ方の言葉としては日本でしか通用しないので、「ビュッフェ」と統一した方が良いのではないかと考えています。

#### 【Q】水口

ありがとうございました。

次はキューピーの堀池さんにお聞きします。

キューピーさんの取り組みをお聞きしてみますと、貴重な取り組みをされており大変素晴らしいと思っています。

ベビーフードは作るのがなかなか大変じゃないですか。あれは何段階にも分けて、年齢も分けて作らなければならいじゃないですか。先ほど、材料の中でいろんな肉を使っているというお話ですが、赤ん坊のものでしたら、肉の調合だとかいろんな気遣いがあると思うので、そこらへんのお話しをお願いします。

#### 【A】堀池

ベビーフードは当社の商品の中でも、その他の加工食品と比べ、別格の扱いで、すごい神経を使って作っています。

例えば、残留農薬の社内基準も違います。マヨネーズでいいますと、グルタミン酸ナトリウムは調味料として使っています。それは美味しいですし、そもそも安全性は確認されていますから使っています。ただ、ベビーフードでは使わないことを決めています。

それは何故かということ、「安全か」「安全でないか」という議論以前に、食経験の長さが全然違うんです。グルタミン酸ナトリウムを人間が食べるようになって100年です。にんじんや大根、お米は少なくとも何千年も食べ続けているわけで、食の経験に圧倒的な差があるのでベビーフードには使わないことを決めています。

あと、全ての原材料について、ベビーフードについては現地に行って、しっかりその環境を見て契約を結んでいます。

例えば、粟を使った（アワボール）というお菓子があります。2005年、2006年頃に異常

気象がありまして、猛暑になったり、冷夏になったりして、粟が採れない時期があったんです。粟は中国から輸入しているものが非常に多いんですが、当社は、熊本の特定農家と契約を結んでおりましたから、そこが作れなくなってしまったことで、3年間位休売状態になったのです。他の加工食品であれば他の産地を探して安定供給するところなんですが、ベビーフードはそういったものではありませんので、あらかじめ手当てした所から確保が出来ないのであれば、休売する（一時的に無くなってしまう）こともOKとすることもあります。

もう一つ付け加えると、ベビーフードは大人が食べても美味しいものではありません。そこが介護食と全く違っていて、赤ちゃんは腎臓が発達してないんです。ですから、食塩を使わずに作ります。大人が食べても全く美味しくありません。

それに対して、介護食を必要とする高齢の方などは、今までしっかり味付けされていたものを食べていたわけですから、介護食では味をしっかり付けていくというコンセプトが全然違うということです。

#### 【Q】水口

ありがとうございました。

時間が限れた中での事例発表ということで、何か言い足りないことなどは無かったですでしょうか。

#### 【A】堀池

事例でいいますと、工場見学者は相当増えていますね。1997年の数字ですと11工場で5万人（4万9千700位）に満たなかったですね。去年は11万人ということで、当社としても「食の安全・安心」ですが、科学的に証明されても「安心」につながらないので、そこは実際に見ていただき「安心」につなげていくことだと感じています。ですから、消費者とお話する時は、是非、工場にも来てくださいますということを言っております。

世の中にそういうことを広めていこうという風潮が高まっておりますので、2倍以上になっているんですね。

#### 【Q】水口

私も工場見学に行った時がありますが、行ってみると、いろいろなお話し、いろいろな伝え方をしているのが分かります。

実は、私の農協の職員なんですが、農業用の資材として殻を焼いた加工品を使っていたことがあります。ですから、全然無駄にしてないんですね。

小林さんにもお聞きしますが、私と小林さんとは年中一緒にいろいろなことをやらせてもらっています。学校給食でいろんな子どもたちと一緒に食べたりしていると思います。実際に作ったものを学校給食で食べているんですが、子どもって好き嫌いがありますよね。学童農園で作っている野菜が給食に出てきたとき、食べる子どもたちの反応というのはどうでしょうか。

【A】小林

日野市は27年前から地元野菜を学校給食に納品するようになりました。なぜ納品するようになったかといいますと、当時、(栄養士さんから)給食を残す子どもたちが多かったんです。なぜ、多く残すだろうと考えたんです。それで25年も前ですから、学校の周りに農地が沢山あった。そこには新鮮な野菜があって、なぜそれが使えないんだろうということを考えました。それをなんとか使いたいというところから始まりまして、地元野菜を使うようになった。それによって給食の残渣が減ってきたということです。

その中で私たちが農業体験をして、野菜を作ったものを子どもたちも給食で食べますし、収穫祭などでは、親子で調理して食べるわけです。やはり子どもたちって好き嫌いが多いです。もちろん、給食の時の箸の持ち方も分かっていないかな。(家庭のしつけの部分もある)

そういう子どもたちも、自分で作った野菜とか、苦労して育てたものは、やはり食べるんです。子どもたちは自分の作ったものを、以前は嫌いだったけど、自分で作ったら食べられるようになったという子どもたちが結構多くなりました。

それと、農家の苦労を分かってくれるわけです。一から作るわけです。そうすると口に入るまで、どれだけ大変かということがそこで初めて分かるわけです。

私は思っているのですが、決して上手に作れることが良いとは思っていません。逆に失敗して作れなかった方が子どもたちには良い勉強になるのではないかと思っています。

ですから、平山陸稲を4年生が作ったときに、播種をした時に、網を掛けずにスズメに全て食べられてしまったのです。ほとんど芽が出ず、次の年の種に回す分しか採れないことがあったんです。

子どもたちは、きちんと育てないと次の年に種もまけないし、食べることも出来ないことをこういった体験を通さないと出来ないのです。食物が氾濫している現状で、お金を出せば簡単に買える。

ですからきちんと育てる。自分の育てたものはとても美味しい。額に汗して、土にまみれて作ったものは、全然気持ちが違うと思うんです。そういうことを分かってくると「食べ物の大切さ」というものを分かってくると思いますし、好き嫌いというものも、少しずつ減ってくるんでないかと思っています。

【司会】

ありがとうございました。

それでは、会場の皆様のご質問を受けたいと思います。どうぞでしょうか。

【Q】

小林さんの話を聞いて、大変感銘しました。

都会の中で大豆を育て、それも1トン近くも無農薬で収穫をあげたとお聞きしました。普通、ヨトウムシとか紫斑病とか病害虫が発生しやすいと思うのですが、それをどのように克服されるのか、お話しをお聞かせください。

【A】小林

大豆の件ですが、基本的には栄養士さんが子どもたちに「安心・安全」とは何かを考え

た時に、やはり「農薬は使わないで」という気持ちがあったものですから、そういう形で作るようになったわけです。

基本的に学童農園で作っている作物は農薬を使用しておりません。ですから、病気が出た場合にも、全てが「安全・安心」面を最優先させています。

多少虫にはやられます。大豆なんかは紫斑病も出ます。でも、こまめに草取りをして虫がつかないようにする。昔から作っている作物は農薬を一切使っていませんよね。ですから、昔ながらの作り方で、多少は虫にやられたりしますがそれを気にしない。

虫に食われた（紫斑病など）大豆などは、加工用に実は使っています。油揚げとかに使用できますから全然問題ないと思います。（見た目を気にしない）

#### 【司会】

よろしいですか。

あとどなたかでいらっしゃいますか。今日は皆さん方の生活にも関わりのあるお話が出ていると思うのですが、どうでしょうか。

#### 【Q】

私がいいなと思ったのは、最初の種作りから、最後の収穫まで、収穫が終わった後のわらを使うところまでやって、あえて子どもたちが大変なところまで経験させて、すばらしいことと思っています。

体験を通して、「子どもたちにどんな力をつけたいのか」を一番聞きたいところです。

体験というのは「イベント」であってはいけないと意識しています。日常生活に活かされてこそ体験が生きてくる。（意味がある）

小林さんが体験を続けていく中で、育てたい人間（子ども）とは、どのように考えているかお聞かせ願いたいと思います。

#### 【A】小林

この農業体験をするようになってから、学校の外でもあいさつが出来るようになった。それと、一から育てることによって、子どもたちが初めての体験が多いわけです。野菜や穀物を生産することがどれだけ大変なことか。

それで、一年間を通して行い、口に入れたときの自分の経験の感想が、次に必ず生きてくるとしています。

今日やっている学校は、1年生がさつまいもを作っている。（苗から植える形）2年生は苗物。（ミニトマト、ピーマンなど）3年生は春に胡麻、秋に大根。4年生が平山陸稲。5年生がお米を作ります。6年生が今までやってきた集大成として何が楽しかったか聞いて、自分たちで何を作りたいのか。経験を踏まえて自分の好きなものを作る。去年はにんじんを作っています。今年はトウモロコシとジャイアント？を作っています。

この6年間を通して、その体験が如何に生きてくるかです。ですから、私はこれから5年・10年後が楽しみです、次の世代にどう伝わっていくかを楽しみにしています。

今年は渋谷区の学校、去年は江戸川区杉の学校、八王子の学校、時間さえあれば行きますし、出来る限り教えられることは教えていきたいと思っています。

【Q】

私も追跡調査といいますか、子どもたちがそういった体験を通して、子どもたちの中には良い体験として残ることを期待し学校でもやっています。

実際に中学、高校と進んだときにこの体験がどう活かされるか、追跡してみたいと感じています。もしそういう結果が分かりましたら、（農業やりたい、楽しいとかの話があったが）どれほどの子どもたちが、こういう体験を通して意識が変わってきたり、行動に移せるのか聞かせていただきたいと思います。

私の学校も同じ趣旨でやっているのですが、たぶん、そちらの学校では総合的な学習の時間の中でやっていることが多いのではないかと思います。

実は、私の学校は悩みがありまして、時間があまりとれません。というのは、品川というのは、総合的な学習の時間があまり無いんです。ゆとりある自分たちでやるそういう時間がありません。ですから、無い時間の中で、如何に子どもたちが自分たちで体験をし、それを日常生活に結び付けられるか、学校の中にコンパクトに入れ込もうとやっています。本当は外に出てそういう体験をしたいと思っています。

小林さんに聞いても難しいところもあるのですが、出前を含めて地域の方と出来るだけ接する機会を持ちたいと思っています。

それから、給食に入れるのも私のところでもやっているのですが、いつも給食さんと意見がぶつかる場所があります。

今給食は、O157 問題があってから生野菜は給食に出せない。私（校長）の責任で出してくれと言っても、がんとして給食さんはやりません。ですから給食の食材に採れたての野菜を出そうとすると「先生それはよして下さい」と言われるんです。教育委員会も同じことを考えていますので、新鮮な生野菜を食べることは難しいです。ですから、必ず煮る、焼く、熱を通します。レタスもスープの中に入れておかなければ食べられないという難しさがあります。

小林さんは如何にお考えになりますでしょうか。

【A】小林

O157 の問題から生食のトマトなんか随分と少なくなりました。ところが、最近は湯洗してOKということになってきましたので、生では出せませんが、多少そういった形で出せるようになりました。それから、栄養士さんと密に連絡を取りながら努力していくことが大事と思っています。そうすることによって、こちらも協力するし栄養士さんも考えてくれている。

果物はそのまま利用してもらっています。給食ですから異物が入っていたら問題になってしまうんですね。ですから、そういったところには一番注意を払っていますし、出来るだけ無農薬で作りたいが虫が出る。虫が出て異物が入ってしまったら給食ではだめ。でも逆に、私たち農家としては、子どもたちのためになるべく消毒しないで良い物を出したい。そういうところで矛盾を感じているわけです。そんな中で学校給食に関わる私たちは農家

ですが、作る方では栄養士(調理士)さん、学校や行政も一緒になってより良いものを「子どもたちのために」を考えていくのが一番大切なのではないかと思う。

【Q】

キューピーさんに一つ質問ですが、工場見学は面白いと思っているのですが、私は品川区ですが近くに工場はありますか。

【A】堀池

調布の仙川工場が一番近いと思います。ただ、仙川工場は今一番人気がありまして、9月に入りますと、すぐに社会科見学が始まります。大体トップシーズンは10~11月ですが、そこに入りきれないので9月~1月まで、地域で言いますと世田谷から八王子まで仙川工場に来ていただいております。早め早めに申し込んでいただきましたら何とかかなと思います。

9~1月以外でも工場見学はやっております。2ヶ月前の1日から。ですから9月分は7月1日から。当社のHPを見ていただけたらと思います。

【Q】

出前授業の中でマヨネーズ作りをやるということで、工場で作るマヨネーズと手作りのマヨネーズは違いがあると、そこで驚きを感じたり「あれっ」と思う体験をされると聞きました。具体的にどんな違いがあるのでしょうか。

【A】堀池

乳化力が違うので、手作りで作ったマヨネーズは、どちらかというシャバシャバしています。工場で作ったマヨネーズはしっかりと乳化していますから硬いです。そこが全く違うところです。見た目が全く違います。それとしっかりと乳化してないと全体の味のバランスが悪くて酢がきつく感じたりするんです。そこがしっかりと乳化していると、普段馴染んだ味になるということです。

大体2時間位のコースなんです。最初、工場に来て頂いたときに見てもらったビデオがあります。それを見ていただいて、マヨネーズの作り方の説明を研究所のお姉さんがします。その後、班に分かれて、みんなでマヨネーズ作りをし、工場で作ったマヨネーズと食べ比べをし、後片付けをして終わるというコースです。

【司会】

あとどなたかでいらっしゃいますか。どんなことでも結構ですよ。

【A】水口

小林さんに関係することなんです。日野市で採れたお米も学校給食で使ってます。東京でお米を多く作っているのは、町田と日野と八王子(あきる野もあるが出してない)で日野市は学校給食に100%使っていますが、日野市産のお米を100%使っても1ヶ月半しか給食に回せる量がありません。やはり作っている量が少なくなっています。

残念なことなのですが、国の政策がどうこうというよりは、周りの住宅化が一番の問題

と思います。

【司会】

関連すること以外でも良いと思いますので、どうでしょうか。

【Q】

小林さんに質問したいんですが、子どもたちが変わるのがとても分かるのですが、先生たちは如何でしょうか。

それは今、埼玉県でやっていると思うのですが、新任教員研修のプログラムに食農体験を入れているように聞いています。結局、小学校の中で教育がなかなか進まない一つに、先生たちの食生活はどうか、ということがあり、私も江戸川区の小学校に生活リズム向上プログラムの関係で授業（講演会）があり、若い先生方と座談会になりました。そこで最後は私たちの食生活はどうか、という話しになってしまうのです。結局、先生たちにきちんとした食体験が無いというのも現実なんです、小林さんから見てどうでしょうか。校長先生にもお聞き出来ればと思います。

関係して、堀池さんにもお聞きします。

工場見学はなんとなく学校関係が多いと思うのですが、11万人の見学者の内容が知りたいと思います。

それは、山梨県にあるサントリーの白州工場に行ったのですが、土日もやっけていて、ゴールデンウィーク、夏休みは、一日すごい数の方が来ていました。結局、テーマパークに行くなら結構楽しめるようになっていて、企業の方もCSRの観点からもやっけています。

私も体験イベントなどがあるのですが、食農体験として、棚田の保存のために東京や関東の人が2～3回行ってお米を作りましたというのはとてもおかしと思うのです。

それは、都市生活者の傲慢かとも思うので、小林さんが言ったとおり、一年通してやっけてるのが出来れば良いのですが、こうした中でどうなっていくべき（どうしたら良いのか）なのか。生産の現場と消費地がどんどん遠くなっていて昔のように戻そうというのは無理だと思うので、お聞かせ願いたいと思います。

【A】小林

まず先生のことなんですが、子どもを教える立場の先生が出来てないのはまずいことですよ。食育の現場では子どもたちのことは、まず、家庭でのしつけが基本だと思うんです。箸の持ち方もそうだと思います。

先生も教える立場で子どもたちにきちんと教えられなければいけないということで、食育体験の分野では、初心者には必ず農業体験をしてもらっています。それとそこで習った先生は、土日にも来てくれて農業体験をしてくれる先生もいます。ですから、進んで子どもたちに教える上で先頭に立って進めてくれる先生もいる。先生の食生活が乱れていたら教えるわけにいかないですよ。

実は、立場的には私たちもそうなのです。これは近所であったことなのですが、時間的

に余裕がなくてファーストフードに寄って、さっと食べて行こうかと思った時に、親子連れで保護者の方がいまして、「あら小林さんだ！」と言われたときに、自分からまずいとしちゃったなといういやな例もあります。

ですから、子どもたちの手本となるようなことを心がけなければいけませんし、先生方もそうあって欲しいと思います。先生の課題別研究はすすんでうちに来て下さい。それを子どもたちの体験に活かしてください。そこが時間が無いと出来ないという部分があると思います。そういうのは放課後とか地域の皆さんにお願いし、土曜日とか（出られる人だけでも良い）親子で出て来てもらいます。夏休みの草取りもそうです。実際には遊びに行っている家族もありますが、親子で40～50人ぐらい来てくれますから、それなりに作業は出来ています。

参加するかしないかで気持ちも変わってきますし、そういうところをうまく活かしていければ進めていけるのではないかと考えています。

農業体験の分野は、ほんの2～3回で自己満足でやっていることになってしまうと思うのです。それではいけないと思うのです。こうしないとこれだけの作物が採れないのだということを体験して初めて分かるのだと思います。ですから、私たちが教えている子どもたちが、5年間違う作物を作ったときに、自分たちの意思で何々を作りたい。何々をしたいという意欲的な意見が出てくるのが、すごく重要な5年間になったと思うのです。

あまり答えになっていませんが、こう思います。

#### 【Q】

O157の問題があって、果物はそのまま、野菜はなぜ火を通すのか、納得出来ないところですが、給食でなければきっと大丈夫ですよね。栄養士さんの裁量で大丈夫とされているところも聞いているのですが、何かあった時にどうするのか、地域の保護者の方たちから言われた時に難しいのかとも思います。

#### 【A】小林

収穫祭の時には、おろし大根が生だからだめだと言われたんです。それ意味ないだろうともめたのですが、保護者が理解してくれる人が多ければ、給食でなければ多少は無理してくれるかなと思います。

それと、おもちを食べる時に、あんこもまずいと言われたことがあります。そういうハードルはいろいろと越えては来ていますが、やはり保護者の理解と先生方の協力があればなんとかいきます。何か問題が出てしまうと怒られるのですが、今のところは問題が出てない部分が多いので、なんとかやっけてられているのかなと思います。

ただ、もし何かあれば誰かが責任をとらなくてはならないし、自分達の身を守ることで忙しくなってしまう気がするのです。

でも私たちが作ったもので、給食で活かしてくれないかと、私が作ったメニューで出したことがあります。それは白と紫と赤い色のじゃがいもでポテトチップにして、カレーの時に出したんです。これがすごく好評でした。ですから、そういうコミュニケーションの中で協力しあっていくと、いろんなことが出来てくるんじゃないかということです。

中心にまず何があるのか。子どもたちがいるわけじゃないですか。給食も農業体験も子どもたちです。じゃあ子どもたちのために大人や私たちや農家、栄養士さん、JAや行政、学校はどうするのか。それらが一つになった時、子どもたちへのネットワークの思いが一つになるわけですから、いろんなことが出来るようになるんじゃないと思います。そういうことが出来れば、日本一美味しい学校給食が出来上がるのでないかといつも自問しているんです。

#### 【Q】

先ほどの農業体験の話していえば、教育ファームは、農林水産省は2回行けばいいんですよね。水口さんに是非ご意見をお聞きしたいと思います。

#### 【A】水口

学校と一緒に仕事をしていて言いにくいのですが、学校と我々の関係、農業体験の関係は、校長先生とか担当の先生が変わると、がらっと変わってしまうのが最大の問題点です。

これから法律が変わってくるので米飯学校給食も週3回のところは4回に、4回のところは5回にするということが来年から入ってくる。農業体験も23年からでしたか？必ず授業（5年生？）の中に組み見込まなければいけないようになってくるようです。

現実に都内でそれをやるのはかなり大変だと思います。なんとか学校の中に畑が作れるところはいいのですが、私の管内でも少なくとも500人の学校が沢山あるんです。全部で70校位管内にあります。畑を作れないところ、先生が基本的な土のいじり方を知らないの先生を集めて講義に行ったりしたこともあります。

ですから、決まったら、我々も含めてかなり大変な条件になってくるのでないかと危機感をもっています。

教育ファームがありますが、たぶん東京に関していえば、やりたくても出来ないところが相当出てきてしまう。やらせてやりたくても農家も手一杯。そういうことも出てきてしまうのでないか。ちょっとこの辺は、今年、来年の中で、それぞれの中で考え直していかなければいけないと思っています。

質問とはちょっと違ってしまっているかもしれませんが・・・。

#### 【Q】

食育自体は新しいステージに来ていると思うのです。小林さんがおっしゃたように誰か一人が頑張っていれば良いというのは終わってきている。みんなで何か考えていかななくてはとなっているので、そこを農林水産省の政策を書かれている方がもうちょっと分かってくれればと良いかと思います。

堀池さん（キューピーさん）の工場見学の話しをお願いします。

#### 【A】堀池

ちょっとだけ学校給食の話しについてですが、学校給食衛生管理基準では加熱しなさいとなっていて、しかし、それぞれの学校で判断して良いよとなっていたかと思います。根拠になったのが、カイワレのO157のことだったと思います。

しかし、カイワレが犯人だと確定してないんですよね。にもかかわらず15年も経っている。児童のご家庭でも生野菜を食べない家庭は今あるのかと思うのです。

ところが、学校給食になるとだめだという話しになって私は不思議な感じがします。よく野菜は茹でると沢山食べられるから良いよと、食卓での発生率を見ても、やはり「なべ」というのは少ないんですよね。冬においても、生でも、茹でて、そして焼いてもいろんな食べ方をして野菜の摂取量は増えてくるものと思います。

マヨネーズ、ドレッシングの主役は、あくまで野菜ですから、美味しく召し上がっていただくために、我々もいろんなメニュー提案をしております。その中には「なべ」のバージョンもあります。でもそんな中でも生で美味しく食べる観点もあって良いのではないかと考えています。

残念ながら学校給食で一番嫌いなメニューがサラダというのはそろそろ脱出することを考えて良いのではないかと考えています。

先ほどの工場見学ですが、内訳は大体半分が子どもさんです。残りは、いろんな方々が来ます。定年された方々の大人の社会科見学も流行っていますし、仲の良いグループで子育てサークル、1歳、赤ちゃんを連れのお母さん方のグループも良く来ます。デイサービスの方々もいます。ご家族でもいらっしゃいます。

私たちは、ビデオが工場の至るところに回っていて、それを自分で見ながら帰ってきて、そこにお土産屋があって、勝手に帰って、というものは絶対にやりたくないです。

しっかりとご挨拶をして、私たちの考え方をしっかり述べて、工場のラインを担当者がご案内し、それぞれをしっかりと説明して、どこを見ていただきたいか、何故そうしているか、特に私たちが大切にしていること、心の問題もお話しようとしていますから、先ほど申し上げたような案内は絶対にしない。時には1人とか2人とかでも担当者が1人付いて、しっかりとご案内することをしております。一方で、3人とか4人のご家族が、10グループ位になり、30~40人のグループになってもご案内しています。

夏休みはご要望いただいている8割はお断りしなければいけない状況です。一人でも多くの方々をお受けしたいのですが、私たちのインフラの問題、担当者の数の問題等がなかなか十分でなく、2割の方々しか来ていただけていないというのが実態です。それほど期待はされていると感じています。

夏休みですと子ども会の方もいらして、たまにはマヨネーズ作りもやります。去年まで加熱殺菌していた卵黄を使っていたんです。やはりサルモネラ菌の問題がありまして、こちらで神経質になり過ぎていまして、マヨネーズ用の卵というのは、サルモネラ菌が陰性になる60度ちょっとで加熱殺菌をして使っています。ただ、今年3月にキッザニア甲子園というのがあって、私たちがパピリオンを出して、そこで子どもたちに卵を割らしてやりたいと思ったんです。

卵を割れないお子さんがすごく多いんです。加熱殺菌した卵を使うと、どろどろしていて卵を使っているというのが分からないんですよね。ですから子どもさんに卵を割ってもらって黄身だけとって、そこにお酢と食塩、油を入れながら作って行って出来上がることになんとか変えていくようにしています。

保健所に相談しても全く問題があるわけありません。その場で作ってその場で食べてしまうのですから問題はありませぬ。そういう形にして変えていこうとしています。

多くの方にそういった体験をしていただくためにはどうしたら良いかということ、キッザニア甲子園に出しましたので、その体験を踏まえて変えていきたいと思っています。

何故かといいますと、そもそも私たちの工場見学に来ると、野菜が嫌いだった子ども、野菜が食べられるようになるんですね。

ビデオは野菜が主役にしてあるんです。事例で言いますと30人位の社会科見学で来たクラスを見ますと、3人位は嫌いだった野菜が食べられるようになりまして書いてくれるんです。そこに「マヨネーズ作り教室」が入りますと、格段にその確率が上がるんです。お母さんが、あれだけ言っても食べようとしなかったブロッコリーを食べているシーンを見てびっくりする。誰も食べなさいと言ってないんです。

ですからお子さんからすると、ちょっと日常と違うことをやる(経験する)ことが、野菜を食べるきっかけにもなるんじゃないか。野菜嫌いの子をなくすためにも工場見学をもっともっと活用していきたいと思っています。

#### 【司会】

時間が経過し終わりの時間が近づいてきました。

あと一人だけご質問を受けたいと思いますが、どなたかいらっしゃいますでしょうか。

#### 【Q】

消費者団体がいつも関心を持っているのは「地産地消」というところです。

これについては、農林水産省も推進しているところですが、とても良い仕組み(制度)になっていると思います。特に東京などは消費量のマーケットの大きさが絶対的に違いますが、作れば売れると思っているのですが、水口さんや小林さんのところは取り組みをされているのでしょうか。

それから、いい事尽くめと言われていますが、難しいところはこういったところか、せっかくの機会ですので、お聞かせ願いたいと思います。

#### 【A】小林

最近「地産地消」と言われますが、地元野菜を学校給食に入れはじめたときにそういった言葉は無かったです。スローフードとかありますが、当たり前のことが、後からそういった言葉が付いてきたようなことなんですね。

それから東京都の野菜の生産量は都民の消費のどれ位かご存知ですよ。たしか1%ですよ。そういう意味では絶対数が足りないのは確かなんです。基本的に消費者から見える(畑が見える、作った人の顔が見える)ということで、消費者の皆さんが安心するということで、いろんな分野で(JA直売所、自分の直売所、学校給食など)地元野菜の利用率を上げることで作っています。

やはり、作ればどんどん売れるということはあると思います。ただ、学校給食に利用されるものについては、ある程度の規格(大きさとか)に収まってないと使えないという一面はあります。

ですから良く言われるのですが、「皆さんが売っている直売所のものは給食の残りのく

ず物よね」「いや、そんなこともないんですよ」といった会話もある。それでも「新鮮で農薬を極力使わないよう努力しています」と言っています。

実は、お客さんの中に農薬アレルギーの方がいるので、きちとしたこと（これは農薬を使用してませんなど）を言って、そうすると安心して買っていきます。

先ほどりんごをもいでいる映像があったと思うのですが、あのりんご園は何回消毒するかご存知ですか。実は、私は一回しか消毒してないのです。（手が回らないこともあるが）それでも一定のものが出来るということを理解してもらおうと、食べる消費者の方にも私たちの農業を理解してもらえと思うのです。

見栄えだけを見るのか、野菜の本質（美味しさとか）を見てもらうと違いも分かりますし、美味しさも全然違うのも分かると思います。

ですから、そういったところから消費者の皆さんに考えていって欲しいところがあります。大きさや見栄えだけを気にしないで欲しい。地域で採れたものを地域で食べるのは新鮮で美味しいですよ。なかなか難しいところもあります。給食も大小の違いなんかで返されてしまうところもあります。

価格は給食に入れる時にも市場より安く。売れちゃうと品質を落としてどんどん出しちゃう方もいるので、私たちの方からこだわりを持って、それなりの値段で売らないといけないねとしています。

消費者の皆さんからは、やはり新鮮で、美味しくて、安いのが求められているのですね。ですから美味しいものを少しでも安く、喜んで食べてもらうのが私たちの望みです。

#### 【A】水口

私の方からは、都市部においては、畑より住宅優先というものがありましたから、どんどん畑が減って行って生産が間に合いません。

都市部で作っている農産物は、周りが住宅ですから、絶対的に農薬の使用量が少ないと思います。見られる中でやっているのもあるし、求められているのもそうです。しかし、見た目を求めるお客さんはものすごく多いです。虫が付いていたらいやだという人が多いのも現実です。この辺のジレンマをどう乗り越えていくかが今後の課題だと思っています。

答えになっていないかと思いますが・・・。

#### 【司会】

それでは大分時間も超過してしまいました。

今日、みなさんのお話を聞かせていただいて、特に、小倉さんのお話しの中で、「マナー」や「礼儀」というのは、「周りに対する思いやり」と「感謝」でスタートしていると私は受け取りました。「食育」といった観点でいえば、「食べ物に対する感謝」「作っている人に対する思いやり」がこれから先の「食育」につながっていくものと思いました。

この部分を思い出してもらおうことが、いろいろな部分につながっていくんだ、ということで、私からのまとめとさせていただきます。

今日は大変ありがとうございました。