

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

東京という大消費地の中にある私達の農業は、地産地消を実践することが容易であると思われがちです。しかし、実際は宅地開発によって住宅に囲まれた小さな畑が点在しているという環境で、農家と一般消費者との距離は大きな隔たりがありました。地域の人達、それは身近な消費者でもあります。その消費者との間にある目に見えない距離を縮めるために、まずは地域の子供達に「農」と触れ合う機会を提供し、その関係者である保護者や地域の人達とも交流し、「農」を少しでも多くの人に理解してもらうために「食農教育」を始めました。

日野市は東京のほぼ中央に位置し、多摩川と浅川の水資源にも恵まれ水田地帯として発展してきた都内でも農業の盛んな地域です。しかし、最近では宅地開発や区画整理などで、水田や畑が激減し続けています。

現在、人口 171,000 に人対し農業従事者 1,696 人で人口の約 1 %、耕地面積は 208ha(田 25、畑 183)で、昭和 35 年には山林を含め市面積の半分を占めていた農地は、今では 1 割程にすぎないのが現状です。

その様な中、「生活には農環境が絶対に必要だ」という事から全国に先駆け、日野市農業基本条例が制定されました。

日野市の学校給食は各学校に調理室のある単独校方式で運営され、小学校 17 校、中学校 8 校の約 12,000 人の児童・生徒が、給食を食べています。栄養士は各学校に 1 名配置され、地元野菜を使って給食を作ることに大変熱心で、日本一美味しい給食、理想の給食と言われてきました。

学校給食に地元野菜を活用して 27 年が過ぎましたが、始めた頃には「地産地消」「スローフード」などという言葉もまだ聞かれませんでした。私も農産物を納品する農家の一人ですが、納品時に栄養士さんや調理員さんが、子供達に見せるから「根付きのキャベツやブロッコリー」「つる付きのサツマイモ」「葉付きの人参、サトイモ、大根」と突拍子もない注文を出してきました。それが次第にエスカレートして畑の見学が始まり、農業体験へと発展していきました。

私達は地域の子供達に「農」を知ってもらうために、学校の授業の中で「農業」を取り入れてもらい、自分たちで育て収穫したものを学校給食で食べてもらっています。それにより、保護者の方々にも地域にある農家や農業を知ってもらい、地産地消につなげるための話も出来るようになりました。

黒米、胡麻を栽培するにあたり、子供達に「農」を理解してもらう為にはどうしたら良いのか。播種から収穫までの「草取り」や「間引き」など大変な作業も含め、全てを経験してもらおうと考えました。これには学校と先生、親の理解と協力がなければできないものでした。子供達は1年間農家になったつもりで、農業の大変さ、食料を大切にする気持ち、天候や自然環境を学ぶことが出来たと思います。この取組みの後、子供達は学校の行き帰りに、畑で作業している私達に気軽に声を掛けてくるようになり、田畑にゴミを投げ入れたりするようなこともなくなり、「農の応援団」が誕生したのです。

また、「子供達に安心・安全な大豆で作った豆腐を食べさせてあげたい」と言う願いから、日野産大豆プロジェクトがスタートし、活動の輪が広がって言えます。

また、実践女子短期大学の「現代的教育ニーズ取組支援プログラム」と共同の活動や消費者団体との連携等、食育の輪が広がっています。

その他では、遊休農地を利用しての「見せる農業」から「魅せる農業」を展開し、農地を生かした環境作りや市民の皆さんに憩いの場を提供しています。

今後の課題として

住宅が回りに立ち並ぶ中での都市農業は、消費者が安心して農産物を購入することができる「見える農業」を今以上に進めて行く必要があります。子供達を通じて地域の人達が農業とかかわりを持つことで環境にも関心が向けられ、地産地消が進み農業が身近な生活の一部となっていくでしょう。

人は脳を働かせ、身体を動かすために食する。まずは「食」が最優先されること。車や電化製品を作り販売することも大切ですが、食が乱れきっている昨今、国内の農業(自給率)に眼を向けてみる事が一番大切なことではないでしょうか。食育と言われて久しいですが、「農」が無ければ始まらない。食育の間に農協を入れて「食農教育」、これからもこの事業にこだわり続けていくことが私達、都市農業の使命ではないかと思えます。

子供達への種まきが、明るい未来になることを願って・・・

植物アレルギー啓発DVDの作成と無償配布

キューピー株式会社
広報室 部長 堀池 俊介

食物アレルギーを取り巻く状況

キューピーの食物アレルギーとの関わり

キューピーの食物アレルギーへの取り組み

キューピーの食育活動

DVD作成の目的

聞いてみよう！食物アレルギーのこと

お医者さんに聞きました

栄養士さんに聞きました

先輩お父さん・お母さんに聞きました

2008年度のDVD活用状況

2009年度の想定している配布先

目指すところ

食輝塾の試み・箸BUN協の活動から
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

<http://totalfood.jp/>

- * 食輝塾と箸文化協会の活動と目的
- * 食のトレンド、食卓環境 今と課題
- * 食事マナーと食文化とその背景
- * 箸の正しい持ち方の大切（日本箸文化協会指標）
- * 和食文化&日本人の人生観

きれいな箸例

- ◆ よせ箸 箸を使って器を引き寄せる
- ◆ 押し込み箸 料理を箸で口の中に押し込む
- ◆ 重ね箸 一つの種類の料理だけ食べる
- ◆ 刺し箸 箸でつかみにくいものを突き刺す
- ◆ なみだ箸 箸からお醤油やつゆをたらず
- ◆ さぐり箸 盛り合わせ料理や、汁の中のものを探す
- ◆ なめ箸 食べる前に箸をなめる
- ◆ 横箸 2本揃えてスプーンのようにすくう
- ◆ かき箸 茶碗の縁に口を寄せ、箸でかき込む
- ◆ 振り上げ箸 箸で人を指す
- ◆ とんとん箸 トントンと箸を垂直に落としてそろえる
- ◆ にぎり箸 箸を握ったまま器を持つ
- ◆ もぎ箸 箸で口の料理をもぎ取る
- ◆ 移り箸 一度箸で取りかけてやめて、他をとる
- ◆ 迷い箸 どれを食べるか迷い箸をあちらこちら動かす