

平成22年度「食育推進ネットワークやまなし交流会」の概要

1. 日 時：平成23年2月24日（木） 13：30～16：00

2. 場 所：山梨農政事務所 第一会議室

3. 出席者：食育推進ネットワークやまなし参加者等 17名

山梨県

山梨農政事務所長、消費・安全部長ほか

4. 内 容

講 演

「食生活の現状に見るこれからの食育のあり方」

「食輝塾」主宰、「日本箸文化協会」代表 小倉 朋子 氏

事例発表

「大正館」の活動について

須玉町農業体験農園施設「大正館」館長 早川 文昭 氏

意見交換・交流会

5. 意見交換及び質疑応答の概要

参加者： 学生に行ったアンケートでは、箸づかいに自信のある学生は3割くらいで、親よりも保育所や小学校で何となく教わったという事でした。いま左手で箸を持つ学生が増えているが、今更右手に変えるわけにはいかないが、左手でのマナーをいかに教えていくべきでしょうか。

小倉氏： よく聞かれることですが、こうでなければいけないことはないのですが、個人的には将来コンプレックスになる可能性もあり、世の中が右利き主体ですので直された方が苦労はないと考えます。

参加者： 「体験者、地域の反応、成果等」に就業機会の増という項目がありますが、協力者に報酬は支払われているのでしょうか。

早川氏： もちろん体験料をいただいておりますので、タイムカードで管理して、時間給でお支払いしております。農業体験では責任者に900円、協力者には800円。調理部門でも同額の責任者には900

円、協力者には800円お支払いしております。

参加者： 食育という問題について、栄養士の先生方や一般の方、団体の方々に問題を投げかけても結局家庭教育にあるということで終わってしまいます。地域の中からどのようにアプローチすればいいか悩んでおりますが、何か具体的な手段があれば教えてほしい。

小倉氏： 確かに家庭教育が重要ですが、食育の切り口は一つではなく、いろいろな面からアプローチ出来ると考えたら、まずこれはいいことだと思う事から行うのがいいのではないのでしょうか。これは食育に関してだけではないと思います。

参加者： 地産地消の推進する上で、地域の高齢化の中で後継者の問題があると思うのですがどうでしょうか。また、小麦粉は地粉の確保はどのように行っていますか。

早川氏： 小麦粉については、農協より地元産を購入し使用しております。最近生産量の減少もあり、品質の良い小麦の確保に苦労しておりますが、当事務所の職員の方に紹介いただきましてなんとか確保しております。他の食材についても、協力者の生産した食材を使用しておりますが、不足する場合もありその場合には購入する事もあります。

参加者： 大正館でお使いの小麦粉については、すべて全農で契約しており、種をまく前からの契約となっております。出来ることならば地元でお使いいただきたいので、対応についてはご相談させていただきます。また、昨年地元のお米を使った米粉を販売しております。サンプルなどもご用意できますので施設での御使用をご検討して下さい。

参加者： 米粉奨励するんだったら、ごはんを食べる事を奨励する方がいいのではないですか。

所長： 粒で食べるのが一番簡単でいいんですが、年間120Kgあった米の消費量が現在では60Kgを切っている現状で、小麦粉にかえて米粉の消費を増やして米の消費につなげていこうということです。

参加者： 先生の著書のチラシがありますが、この中に「何を食べるかではなく、どう食べるかが問題だ」という一節があり、大変感銘いたしました。ここの皆さんに食生活を考える上でも、食べる事の本当の

意味を考えていくような食育の推進をしていくことが大事ではないでしょうか。

参加者： メールマガジンの発行についてですが、掲載されたイベントが届いたときにはもう終わっている事がありました。改善をお願いしたい。

事務局： メールマガジンは毎月19日に発行しております。掲載内容については、タイムリーな情報を掲載するよう心がけておりますが、発行日の関係で直前に掲載になってしまいます。また、メールにて送信されている方については19日にお届けできるのですが、郵送の方については、郵送する関係でどうしても当日にお届けする事が出来ません。会員の皆様からの情報提供についてましても、出来るだけ早い時期にお知らせいただければ、余裕を持って掲載できますので皆様のご協力・ご理解をお願いします。

参加者： メールマガジンに掲載された参加できないイベントのチラシなどは取り寄せてもらう事はできますか。

事務局： 当方において取り寄せが可能なものについては、出来るだけ対応させていただきますので事務局あて御連絡下さい。

参加者： 食事バランスガイドの早見表があると思いますが、入手する事は可能でしょうか。

事務局： 在庫には限りがありますが、どれくらいの数が必要なのか言っていただければ確認いたします。

参加者： 小倉先生にお聞きしたいのですが、米粉の食品は大好きなんですけども、やはりごはんが大好きで皆さんにもっと食べていただきたいのですが、ファストフードなどがあり難しいのかなと思いますが、おにぎりなんかは日本人にとってファストフードと考えると可能性もあるのかなと思います。うちの会社としては大麦や雑穀などを混ぜていただいて栄養面から見直していただければと思うのですが、何かアイデアがあればお聞かせ下さい。

小倉氏： 皆さん決してお米は嫌いじゃないんですね。主食としての概念が薄れたこと、主食相当のものの選択肢が増えていることもあり、必ずしも100%ごはんでなければという事ではなくなってきたんですね。ですからパンを小麦粉ではなく米粉に変えていくことをして

いるんですね。おにぎりはファストフードではないですが、ファストフード的なものとして、コンビニでは人気があり、各社力を入れています。やはりニーズを考えた商品作りが大事ではないでしょうか。