

# 平成23年度「さいたま食育推進ネットワーク交流会」開催概要 ～地産地消から考える食育～

## 1. 日時及び場所

### 第1部 交流会

平成23年11月24日（木） 13:30～16:00  
さいたま新都心合同庁舎2号館共用会議室503

### 第2部 消費者の部屋特別展示【～埼玉県の地産地消～】見学

同 日 16:00～16:30  
さいたま新都心合同庁舎1号館1階 インフォメーションセンター

## 2. 参加者 22名

## 3. 交流会内容

### ◆話題提供

#### 「生産から消費まで コーディネートによる産地の活性化」

産直新聞編集長 毛賀澤 明宏 氏

#### 産直・直売・加工のネットワーク構築について

2010年に長野県で開催された、産直直売全国サミットに先駆けて、2006年に長野県の直売所の運営者が主導して、長野県産直直売サミット（以下「産直サミット」という。）を開催した。同年には、直売所の活性化を図るため、産直新聞も発行を開始している。産直サミットでは、毎回テーマを決めて、今まで長野県内各地で6回開催し、現在は2日間で900人が参加する催しとなっている。

長野県は、農業県というイメージと異なり、多くは兼業農家として働き、60歳になると退職し、生産の現場に帰っても高齢化の上、山間地では、農村集落の崩壊に近い危機的状況にあり、直売所が閉鎖される事例が多くなっている。このため、60歳のリタイア組に新規就農にてもらい、「産」の拠点を作るための、ネットワークを広げてきた。

#### 長野県木曾町のすんき漬けによる町おこし

木曾町のすんき漬けは、御嶽山周辺で食べられている木曾の代表的な伝統食で、木曾の赤カブを使用して、塩は一切使用せず、複数の乳酸菌により作られるもの。

世界にも珍しい無塩漬け物で、日本で唯一、スローフードインターナショナル（本部：イタリア）により、材料の「木曾の赤カブ」と「すんき漬け」の両方を合わせて、未来に引き継ぐ「味の箱船」に載せる食品の一つに、認定されている。

すんき漬けは木曾の赤カブを原料にして、栽培から加工・販売まで、一貫した取組が地域によって進められており、また、新商品開発や体験型観光にも活かされている。木曾の赤カブには、「おおたき大滝カブ」「かいだ開田カブ」「くろせ黒瀬カブ」「いとしま細島カブ」「あししま芦島カブ」「よしの吉野カブ」の6種類があり、微妙に形状が異なる赤かぶは、御嶽山塊の木曾川に点在して作られている。

すんき漬けは、塩が無い地域で作られた、特色のある漬物があったから、赤カブが守られてきたという関係にある。つまり、伝統食があるから、伝統野菜が守られてきたわけで、伝統野菜を守ると言うことは、その地域の文化を守るということであり、伝統野菜の保全是食育そのものだと考えている。

在来種の「みだけくろせ三岳黒瀬カブ」は約50年前に絶滅したと言われていたが、今から約10年前に、三岳に1軒だけ残ったおばあさんが、自分の家の前で、食べる分だけ作っていたのを、農業改良普及員の方が見つけ出し、今では他の5種類の赤カブや他の農産物が地域の特産品として栽培され、多くの加工品が製造され、道の駅「三岳」で販売されている。ここでのヒット商品は、ぼた餅などのお米の商品で、三岳は1、200人ぐらいの集落で、多いときには400食ぐらい売れるそうで、誰が買っていくのか不思議に思って聞いてみたところ、かつては自分の家で作っていたものが、世帯が1~2人と小規模化していく中で、作りきれなくなり、村の加工場で作られた「おこわ」「ぼた餅」などを買って孤食している。売れるのは喜ばしいが、実は悲しい高齢化の現実がある。このため、食文化の継承の危機を打開しようと、女性を中心に、町全体の取組として伝統食のすんきを軸としたスローフードによる町おこしが、5年ほど前から開始されている。

具体的な取組は、関東地域の20~30代の女性を対象にした1泊2日の農業体験と加工体験の体験型観光コースを始め、参加した女性の90パーセントぐらいが農業体験にあこがれを持っており、地域の活性化つながることを、身をもって実感されている。地域振興を図るには、地域資源、単に食べる素材だけでなく、その背景にある食文化までも含めて活用して、トータルにプロデュースすることが地域の食文化の継承、担い手の創出につながり生きた食育となることを、木曾町から学ぶことが出来ると思う。

地域の食文化の継承や、地域に入り込んで食の担い手として、小さい子供たちを育てること、また、地域の人たち自身が教える主体となることが、食育では無いかなと思う。

### 「食育」の課題と展望

食育とは何か、ということについて、もう一度考えてみるべき時期に来ている。地元の農産物を、学校給食や家庭の食に活かして、「素材は地元で採れた物なんだ



よ。」という事を話しながら、食べさせる事は大切だと思うが、食べさせる時に、これはどういう物で、どういう風にして、何処で作られた物だよ、ということ、話せる主体をどう作るのか。教える人をどう育てるのか。ということが大切な問題だと思う。

体験場に連れて行き、そこで、何か作り、教われれば、それが食育になるというのではなく、もっと、高い目標を持って、食育を考えなければいけないと思う。

最後に、問題提起ということで、一つお話させていただく。産直新聞の発行開始直後に、元学校給食の管理栄養士から、有機無農薬の野菜・果物だけを子供たちに食べさせたいと願う元同僚の話聞いた。元同僚は、長野県の無農薬リンゴを食べさせようと、一生懸命探したが見つからなかったため、青森県の無農薬リンゴを子供たちに食べさせたとのことだった。その話を聞いた元学校給食の管理栄養士は、無農薬リンゴを、青森県からわざわざ持ってきて食べさせることと、「長野県の1回だけ農薬を使ったリンゴを、子どもたちに食べさせる。」ということの、どちらが食育なのだろうか、と考えたとのこと。

このことは、食育を考える時に、いつも自分の胸の中によぎる。結論は出ていないが、この機会を通じて、そのような議論をさせていただければと思う。

#### ◆話題提供

##### 「地域の方との関わりの中で」

陽子ファーム代表 池田 容子

#### 観光農園、直売所の運営と地域飲食店との連携



最初、しばらくは母ちゃん農業をしていたが、1人で生産から市場出荷までを行うことが出来なかったため、無農薬でも出来るキウイフルーツの観光農園を始めた。キウイフルーツは収穫しても、その場ですぐに食べることができないので、直売所用に栽培していた野菜畑での野菜狩り、その後、1日遊びたいという来園者の要望を受け、20年程前からは芋煮会、バーベキューなどを楽しんでいただけの観光農園としていた。

キウイフルーツは最初、無農薬で作っていたが、「キウイヒメヨコバイ」という害虫による被害が爆発的に出てきたため、栽培をやめた。

現在は、ブルーベリーの観光農園のほか、野菜については、近所の方へ直接お届けしたり、市内のレストランや都内の多くの飲食店との契約販売、個人宅配などを行っている。そもそも、野菜を作り始めた時に、地元的生活クラブの皆さんから、「せっかく作った物だから、私たちにも分けて下さい。」との話をいただき、作った物を収穫した状態のまま届けた。また、私が1人農業だったために、藪の開墾、落ち葉掃きも一緒に作業して下さるなど、地域の方に支えられて今日があると思っている。

### 地域の農産物を活用した加工品の開発

加工品の開発は、ブルーベリー栽培を始めてから。「無駄にしないために冷凍するだけではつまらない、ジャムを作っておけば無駄にすることはない。」という思いから始めた。

野菜の加工品としては、たくさん収穫した、大根やにんじんは刻み、日に干して、切り干し大根、切り干しにんじんを作っている。当農場では、セット野菜の個人宅配などを行っているが、端境期にどうしても野菜が少なくなってしまう。そういう時期には、加工品と野菜でセット野菜として送っている。加工品は一般の主婦だけでなく、レストランの方たちも結構使って下さるので、無駄を省くと言う意味ではすごく良い方法ではないかと思う。

加工場は、3年程前に国の援助により立ち上げた。加工場では、お菓子の製造と漬け物の製造ができるが、漬け物は、「ナスのオイル漬け」のみ製造している。

### 循環型農業への取組

当農場では、堆肥を作っているが、最初は山林が約400坪ぐらいしかない中で、作り始めた。その後、地域で雑木林が荒廃しているところに声をかけたところ、快く貸して下さり、今では、4,000坪ぐらいの面積から腐葉土を集めて堆肥にしている。当農場の堆肥作りは、山林に「落ち葉」と「米ぬか」を積みおき、1年経過後に畑に持ち出して、更に半年ぐらい寝かせてから使うようにしている。2年経過したものは、種をまくときの用土として使っている。このほか、家庭から出る生ゴミなども籾殻を使った別の堆肥と組み合わせて、堆肥化している。所沢市では、数年前から、家庭用の生ゴミを堆肥化する事業が始まり、養豚をやっている方が一手に引き受けて作っているが、私もその中に入れていただき、出来上がった堆肥などを利用させてもらっている。

### 子どもの農業体験、職場体験への受入

5年ほど前から職場体験として、3日間だけ中学生を受け入れて、草取り、野菜の片付けや種まきなどをしてもらっている。体験の最後に、「何がしたい」と聞くと必ず「ジャムを作りたい。」と言う。中学生の体験は秋に多いため、冷凍しておいたブルーベリーを使ってジャムを作ってもらおう。後から届く手紙には、「一番楽しかったのは、ジャム作りです。」とあり、「職場体験を通して勉強になりました。」と結ばれる。少しは皆さんのお役に立てたのかな。と自負している。



最近では、跡見女子大、埼玉県農業大学校からの職場研修の申し入れがあり、引き受けた。女の学生が中心ですから、一般の農作業のほかに、加工の勉強として、ナスのオイル漬けとか、ジャム作りを一通りしていただき、昼には、一緒に、全てうちで採れた野菜を使用し、まかない料理なども作ってもらっている。

### 地産地消の裾野を広げていく

今まで、地域の方たちと関わり合いを持つ中で、今後は、妊婦さん、乳幼児をお

持ちのお母さんと、地域で採れた食材、安全で安心な美味しい野菜で、料理教室などの取組を行いたいと考えている。

今日は、講師というより様々な方の意見を伺い、勉強させていただきたいと思い、この場に参りました。

#### ◆意見交換

NPO法人食育研究会 MoguMogu代表

松成 容子 氏（コーディネーター）

Q. 学校などでも、よく「地産地消」という言葉が出てくるが、自分たちの地元で作られた物を食べましょうというその程度しか意識していなかった。地産地消というのはどのくらいまでのものをいうのか。

A. 身土不二という言葉に言い換えられ、その土地でその季節にとれた物を食べるのが最も良いという考え方だと思う。昔は一里四方くらいを地元産と考えていたが、今の社会ではこういう考えは無理であるが、地元のを、旬を味わいながら消費することを地産地消という。

Q. 地産地消には文化の継承の役割があるとのことであるが、他に、何かメリットがあればお話を伺いたい。

A. 例えば、今年は台風で被害にあった梨がたくさんあるので、ジュースにして地元で消費した。地域で痛みを共感して育てていくことで、理解する心が生まれる。直売所は生産者と消費者が接点を持てる場所としてメリットがある。

A. 中学生の農業体験では、大根とじゃがいもの収穫から売るところまでを経験する。その時期に出来た、近所のを食べていけば健康に育つ。夏野菜のトマト、きゅうり、なすは身体を冷やし、冬野菜のだいこんは身体を温める働きがある。地域で採れたものはおいしいし、有機農業を始めてからうちの子どもは一日も学校を休まなくなった。地球の反対側から持ってきたものは理にかなっていないと思う。うちにくるお客さんに、この地域では今はこういう物しか採れないし、こういう物はこうして食べると美味しいといったお話しをすると、すごく喜んでくれる。

コーディネーター. 地産地消のメリットは、「地元の生産者との距離が縮まる、顔が見える、様子がわかる、地元のことに詳しくなれる」、だと思う。紹介したい話の1つとして、フランスでは、おらが村のこの食べ物、自分の家の、自分の村のおいしい物を語れること、自慢できることが誇りにつながっている。地元の食材に誇りを持って、次の世代にインプット出来るのが、地産地消のメリットではないか。



Q. 給食を通じ、地産地消をどのようにして親に伝えていくかを一つの目標にしている。さいたま市のシェフ給食をやっているレストランのシェフと一緒に、学校の栄養士さん、子どもの食に関係する保育園の先生方に、地元の食材を使って新しいレシピを教え、色んな先生方を呼んでお話を聞く取組をしている。リ

ングについては、皮をむいても農薬がしみこんでいるのではないか。地元のものを使うことについても安全なのかどうか、H A C C P (ハセップ)などの国際基準のようなものがあれば安心できる。地元で物がなければ地産地消となるが、どの辺までを地産地消というのか。

- A. 有機農業を行うためには、隣接の畑から4メートル以上離れた作付けが必要であり、隣と隣接する畑では、ビニールハウスを設けるなどして、(隣から飛んでくる農薬の)被害を減らすようにしている。日本は国土の制約から隣地との接点が多いため、有機農業は難しく限定されてしまう。

コーディネーター 直売所ではどうか

- A. 有機や無農薬の努力は素晴らしいが、学校給食に全面的に導入すべきという主張には疑問がある。無農薬栽培には相当な労働力が必要で、これは価格に反映される。経費的な負担増を考える必要がある。子供の嗜好に迎合するのめいかながなものか?自分はサンマの頭と骨しか残さないことを、給食の時に叩きこまれた。今の学校でこれを指導したら「虐待だ」と言われてしまうだろう。まずいものがまんして食べさせることも大切なこと。東京=中央はふるさとから切り離された、ふるさとを失った人の集団。中央にいながら、田舎=地方で食の素材を作ってくれた人やその土地のことを思い浮かべながら食べることができるよう育てることが「食育」ではないか。

Q. 農薬の基準があれば安心できる。

- A. 農薬取締法や食品衛生法に基づき、各種の基準が設けられているが、基準が守られているかに対する不安ということだと思う。「安全」は科学的根拠に基づく基準によって守られるが、「安心」はこれに加えて信頼感があってはじめて成り立つ。農業生産においては、食品工業におけるH A C C Pのようなものとして、G A P (農業生産工程管理)という取組が行われており、危害を防止するための自己管理や第三者管理ができるようになっている。

コーディネーター 作り手が見えなくなり、距離が不信感を作る社会になっている。作り手と食べる人が近づけるよう、戻られたらそれぞれのフィールドで、今日、話題提供者のお二人にいただいたヒントも含め、考えていただきたい。食べ物のことがより良く理解されて、より良く考えられるような世の中になると良いと思う。

#### 4. 消費者の部屋特別展示見学

合同庁舎1号館インフォメーションセンターで開催中の特別展示「埼玉県の地産地消」の見学と参加者相互の交流を行った。



#### ○アンケート結果

- ・様々な立場にいる方と意見交換出来る機会は貴重でした。
- ・様々な情報提供があり、非常に学び深い有意義な時間でした。

- ・慣行栽培をしている方からの意見を聞きたかった。
- ・もっとたくさんの方とご一緒できるといいですね。参加される方が少なくても  
ったいないです。
- ・大変勉強になりました。

以 上