

## 【事例紹介の詳細】

○割烹料亭うを仁 白井様

農林水産省で和食給食推進事業を立ち上げられた。東海地区で一番最初に、私が岐阜市内の境川中学校で、給食のメニューを監修して、それを食べて頂き、その後、食に関するキャリア教育を行う授業を2014年に行いました。

資料に当時、私の作ったメニューが載っていますが、文化の継承が難しくなっている昨今、もともと地産地消で食べられていたものでだんだんと廃れてきたものを使った献立を作って子供さんにアプローチしました。

私が和食給食授業に携わろうとしたのは、岐阜市内の一次産業の衰退を著しく感じたからです。消費を増やさないと、岐阜市で採れる野菜、川で穫れる水産物、そうしたものが衰退するので、私達が発信者となって子供達に伝えていく必要があるからです。

2015年からは、岐阜市の方で、この取組に予算を付けて頂いたので、岐阜市内の中学生が中学3年間で一回は和食給食に接することが出来る岐阜市の和食給食推進事業を立ち上げました。その事業が現在まで続いています。毎年6名の料理人が中学校を回って、給食の献立を料理人と栄養士さんで考えて、中学生に食べて頂き、その後、料理人の仕事などについてのキャリア教育を行うものです。

5年間やってみて思うことは、これをイベントにしてはだめ、一発のイベントでは、子供が家に帰って、「お母さん、今日はこう言うもの食べたよ」で終わってしまう。事業化することで連続性を持たせて、地域に根付かせることが大切だと思います。そのためは、行政、教育委員会、PTAの協力など様々な方の連携が必要であり、開始当初に比べればブラッシュアップされ、多くのことを子供に伝えることができるようになったと思います。

キャリア教育の中で大切なのは、子供には、食べることは楽しいこと、食の楽しさみたいな話をする事、子供からは料理人が普段何を食べてるか聞かれるが、まかないの話って面白がられて聞かれるんですが、そう変わったものを食べてるわけではなく、ちょっとしたアイデアで作っています。親子丼に納豆をいれたりするんです。美味しいので、是非、帰ってやって頂いたらと思います。

事業の今後の展開ですが、岐阜市は続けると言ってくれているので、今後も発信する側として、息子が7歳でちょうど給食を食べている世代なので、親として子供に伝えることを継続しながら、一次産業との連携なんですが、給食を料理人が作るけど、その食材はどこから来ているのか、生産まで続いていることを子供に見せられたら良いと思っています。

## ○公益財団法人愛知県学校給食会 河野様

公益財団法人愛知県学校給食会は学校給食の円滑な実施と充実発展に努めるとともに学校給食を通じて食育の推進を図り、児童生徒の健全な発達に寄与することを目的に、3つの事業に取り組んでいます。その一つとして食育の推進に関する事業があり、栄養教諭・学校栄養職員を対象とした郷土料理講習会や地場産物料理講習会、また昭和54年から開催している小中学校の保護者を対象とした学校給食教室を行っています。さらに、小学生の親子を対象とした親子食育体験教室や親子工場見学会を実施しています。

郷土料理講習会は、家庭内での食文化の継承が難しくなってきた現在、学校給食を通じて子供達に食文化を伝える時代となっており、栄養教諭、学校栄養給食職員に伝統的な食文化に触れる機会を提供して、子供達に郷土の食文化の継承を促して貰おうと取り組んでいます。平成26年から行っており、午前に料理実習、午後に講義の内容で開催しています。26年度は、愛知の郷土料理をテーマで、27年度はおせちと雑煮をテーマで、28年度は、日本の食文化をテーマに行いました。29年度は日本の伝統行事と食をテーマに、30年度は初年度のテーマに戻して、愛知の郷土料理をテーマで行いました。

学んだ栄養教諭、学校栄養職員からは、地域で収穫される産物を生かして伝統的な調理法で受け継がれて来た郷土料理は、豊作への祈り、自然の恵みへの感謝する気持ちが歴史・文化ともに受け継がれていることを学んだ。今後の献立作成や食育指導の参考となり、子供達に給食を通じて郷土料理継承をしていきたい、との声が寄せられています。

地場産物料理講習会は、地場産物利用拡大を目的に、県内食材を使用した調理実習と地場産物の知識を深めるため平成29年度から開催しており、午前に調理実習、午後に講義を行っています。29年度は、あいちの伝統野菜と伝統調味料をテーマに、30年度は、夏のあいちの伝統野菜をテーマに行いました。参加した栄養教諭、学校栄養職員からは、今まで見たこともない、あいちの伝統野菜に触れ、調理し味わうことが出来とても勉強になった。和食や愛知の食文化の良さを改めて実感でき、今後、子供達に少しでも伝えていくように努めたい、などの感想を頂いています。

県内各地の給食では、郷土料理や地場産物を取り入れた献立が提供されています。愛知県教育委員会では、地場産物や地域に伝わる郷土料理、行事食等の良さを子供達や保護者に広く知って貰うため、年3回、愛知を食べる学校給食の日を実施しています。その3回目では、全国学校給食週間に合わせて、郷土料理に親しむ学校給食の日として、県内全域で郷土料理を取り入れた給食が提供されています。

その他の取組として、昭和54年から小中学校の保護者を対象に学校給食教室を開催し、学校給食の意義と新たな役割、子供達の食生活の現状と課題の講話を行い、食に関する課題を学校と家庭が連携して望ましい食習慣の形成に努めることが重要と伝えました、実際に給食で提供されている献立調理をし、給食について理解を深めました。

平成26年度から親子を対象に、親子食育体験教室を実施し、当初はレンコン掘りと

レンコン調理を、28年度からは、ウインナー作りと八丁味噌の工場見学、30年度からはミカン狩りとミカン料理を増やし充実を図っています。参加した保護者から、子供になじみのないレンコンを使った料理を作ったことで、レンコンが好きになった、などの声を聞いています。

平成27年度からは親子工場見学会を小学生の親子を対象に開催し、学校給食に使用される食品、食材がどのように給食に提供されているか学ぶため、27年度、28年度は、うずら卵の生産から流通まで学びました。29年度と30年度は牛乳の生産と流通について学びました。

当財団では、栄養教諭等に対して郷土の食文化の継承等、食育指導の一助となる取組及び親子、保護者を対象に食育推進事業を行っており、今後も更に食育推進に力を注いで行きたいと考えています。

## ○農業法人せいわの里まめや 北川様

まめやは、三重県の真ん中くらいにあります。多気町の山の中の田んぼに囲まれた小さなお店です。平成15年に始めました。地域の高齢化が進み、後継者不足の問題がありました。農業は特に60代、70代、80代がやっていて、他にもいろんな問題がありました。

農村には、山や田んぼや畑があり、これらは全部、大事な農村の資源です。そこで作られる、美味しいお米、旬の野菜、山菜、それらも大事な資源なんです。それらを美味しく調理したり、加工したりするいろんな知恵、技があります。それらも大事な農村の資源です。それらが、高齢者によって辛うじて保たれている現状なんです。それらが10年経ち、15年経つとどうなってしまうのかな、と言う不安な思いがあり、住民の人達がまだ元気な間に次世代にこの大事な農村文化を継承したいと思い、出資を募り、作って頂いたのがせいわの里という農業法人です。

そのせいわの里が運営しているのが「まめや」というお店で、農家レストランと4つの加工所（お豆腐、お菓子、味噌、漬け物）を運営しています。料理は地元の家庭料理で、旬の野菜と大豆からタンパク質を摂って頂きます。地元の大豆や野菜が入ってきますが、普通のお店では先に献立が決まるところが、ここでは、人参10キロ、じゃがいも30キロと発注しますが、逆の発想で、農家さんが持ってきた野菜を見て、献立を作ります。例えば、ほうれん草は、食料品店で売っているのは30センチくらいですか、ここに届くのは、若いほうれん草では10センチくらいのものが届くため、それをさっとゆがいて酢の物にする。また60センチにもなるもの、ひねたもの、軸が太くて葉っぱが大きくて分厚いもの、軸はきんぴらにします。葉っぱは天ぷらにする、といった具合です。これは現場でないと食べられない料理です。自分で野菜を作っている農家からすれば、もったいないので作ったものは全部使い切ることを考えた料理です。まめやはそういうものを提供しています。

ここで働くお年寄りの知恵と技、それを生かした料理を作っております。豆腐にしても、今はボイラーで作りますが、うちは煮釜を使い、豆腐も揚げも手作りです。それらの豆腐や揚げは私達が小さい頃に食べてきた、大豆の香りのする豆腐です。働いている中、お師匠さんは70代、80代のおばあさんです、一緒に働きながら知恵、技を教えて貰ってます。

この時期になると、子供達がつくしやふきのとうを売りに来てくれます。それを現金で買っています。持ってきたつくしをお客さんに見せに行くと「美味しかった」「つくしの採れるこの辺は良いところだね」と言われます。子供にすれば草同然のつくし、良いところと言われても毎日住んでいるところでしかない。でも、言われれば子供の見方が変わる。そのために、つくしを買ってます。子供達はお金が貰えると見えてくる。

まめやを始めた頃は、周りの声は「こんな山の中の田んぼの中で一ヶ月も持たないだろう」でしたけれど、お客さんが口コミで広げてくださったおかげで、お客がどんどん増えました。そうすると、地域の人が変わってくる。「ここは良いところだった

んだ」と。これなら食べ物だけじゃなく、観光にも力を入れないといけないじゃないかという動きになる。私達が作っているのは地元の家庭料理です。わたしもやりたいと、わたしにも出来るとなります。集客効果が現れたことで、自然に広がりを見せ、深みも出て、自分達で動かしている実感を持つことができました。地域の足下には資源も文化もあり、それをみんなで共有して進めることが大事です、私達がまめやを作ったことこそが、文化の継承ということだと思えます。