

【パネルディスカッションの詳細】

(中澤) 活動事例の紹介がありましたが、日頃の取組の中で食文化を継承していく上で困難な部分がありますか。

(臼井) 学校給食のお手伝いしている。発信する側がどうやってみ取って何を後押しするのかで効果が違う。私は中学校で行うことが多いが、保護者向けの話をする場合、事前に知識を得ないといとけない。そのためには、大学の先生やNPOの方と色々連携し情報交換をした上で、子供のところにアプローチすることが非常に大事である。

(河野) 核家族が増えてきて、家庭内での食文化の継承が大変難しくなっている。学校教育での食育は大切であると感じる。はしの持ち方、食事のマナーや作法についても学校で取り組んでいるところが多い。ただ、個人的には食事のマナー的なものは、家庭内で伝えて欲しい。子供たちが将来親になったときも家庭内で食文化の継承ができることを願っている。

(北川) 生産者に近いところで店を営業している。農家のなかで庭先で作る多品目野菜の生産現場は高齢化している。最近では農地の集約化で大型農業が進み、野菜が地元に戻らずに市場や農協を通して大量に出て行く。レストランに納める野菜や地元での地産地消の野菜は高齢者が作っているの、この後10年も持つかなと思う。大型農業では多品目野菜を作りづらいので、直売所や私のような野菜料理を提供する店としては大型農家に依存することに不安がある。

(中澤) 取組の中で問題や課題を解決できた、また、効果があった事例がありましたらご紹介下さい。

(臼井) 給食の監修をしていて生徒と食べる機会がある。その後卒業して市内で会った時に声をかけてくれる事が嬉しかった。また、校長先生から給食を食べた生徒が、あの時をきっかけにして料理人を目指したいという話を聞いた。食べる事から何かを感じて、その働く姿を見て自分も料理人にあこがれると聞くと、食を通して発信してきたことでつながったことを実感した。

(河野) 事例紹介の「レンコン掘り体験」に関して、子供たちはあまりレンコンを好まない。ところが、2年続けて参加した子供の親御さんから、体験したことでレンコンが大好きになり、一緒に作って食べている。今年も参加できたことが嬉しいとお話をして下さった。このような子供さんが増えて欲しいと思った。

(北川) お店の客層が、2～3年前から子供を連れ家族が増えてきている。田舎料理で子供たちの好きな物はないが、結構子供たちは喜んで食べてくれている。最近の健康ブームもあって、気を配っている親御さんも多い。野菜嫌いの子供も連れてくることもある。また、地域の小中学校と連携しており、中学校ではこの5月修学旅行先の東京のミエテラスで発表するための商品開発も取り組んでいる。小学校では、図書館、父兄のなかでソックスという大豆を関連づけた、大豆や米を作って餅やきなこ、味噌を作ったりして地域ぐるみで取組をしている。

(中澤) 私自身も学生と体験をしたり、地域の子供たちと体験をすることでやれば効果があったり、見えてくるものを感じる。和食が好まれていないと話をしましたが、体験に携わった子供たちは野菜が好きで、朝穫れの野菜を給食で食べたところ、家では食べないのに学校では食べるという話をよく聞く。美味しい物を食べる経験をする事で食も豊かになる。本日のテーマである豊かな暮らしに繋がり、心を豊かにすることを経験している。農作業と一緒にすると、不安定だった学生の心が落ち着く経験を何度もしている。食を豊かにすることや食に携わることが豊かな暮らしに繋がり、心を豊かにする。日本の各地域には、その地域の宝物がある。たとえば、地域で豊かに暮らすための技と知恵がある。ヨーロッパで確認できたことは、日本に学校給食があることがとても大事であること。給食を調査したが、先生が児童生徒と一緒に給食を食べる国は少なかった。自分勝手に食べる、給食が教材になっていることは少なかった。日本の学校には調理実習室があり、授業で家庭科があるということも、日本の子供たちの食を支えるため大きいと思う。

(参加者) 町であった子供が料理人をめざしたことが嬉しかったとか、メンバーの年齢が高くなってきたとか事例発表をして頂きましたが、現在の取組の考え方を受け継ぐための方法を教えてもらいたい。

(臼井) 何かを発信する側として、責任世代とか子育て世代が率先してやるべきである。学校と連携し、子供が考えアイデアを出しメニューを監修する。食の継承を色々なことをしながら模索中である。

(北川) 一番難しい問題である。食文化の継承の後継者の育成を店として始めており、色々な世代の人を雇い入れているが20年スパンで変わればいいのかなど思っている。地域の中で、農業は最近若い人が育ってきているが、継承は難しくまだまだ出来ていない。今年度、まめやでは店舗内ではなく、農村料理を地域全体に広めて継承していこうと話をしている。地域内のお年寄りを先生にして農村料理を学ぶため、学校とまではいかないが、次世代の育成を考えている。また、農泊という事業も活用して地域全体での体験を基に、そう

いう人達による文化継承をやっていこうとしている。

(中澤) 本日、色々な話をして頂き、私自身、食を通して豊かになること、ただ難しいのは後継者問題。長野県の中学校で、地産地消の取組があったが、高齢化で野菜の供給ができなくなった。また、学校の周りの田畑が荒れ始めたころ、校長先生の提案で中学生が米作りや野菜作りを行い、さらには地域の人に働きかけて農業を行い、特産品の開発まで行うようになった事例があります。子ども達に食を通して地域に関わりや地域作りを行う機会を与え、地域への愛着を育むことが重要だと思う。

子供たちや学生らが、食を通して心が豊かになっている様子を数多く体験しているので、このようなイベントでの情報の共有を図ることが大事である。知識だけではなく、体験することで食べ物の有り難みがわかるようになる。今後も色々なケースで生産の現場や作る現場を見ていきたい。

(臼井) 今日はありがとうございました。普段は調理場にこもって料理をしているので、色々な方との交流ができて沢山の学びを頂いた。これからは、自分の活動に戻って地域に活かすことができたらなと思っている。

(河野) 当財団の取組について発表できたことを嬉しく思う。食育推進を進めながら学校給食に特化した団体であるが、大人になって生涯健康を考えると食が大切である。これから育つ子供たちに食育を良く学んで欲しい。今年の夏に第1回「学校給食フェア」を開催するので機会があれば是非来て欲しい。

(北川) お店に来られるお客様は、農村料理、田舎料理を食べに来てもらっているが、その時よく言われることは、気持ち良い風や虫の鳴き声、鳥のさえずりなど、周りの景観もこの料理に含まれているのですねと。五感で農村の良さを感じてもらっているのは、食の後ろに作っている人がいて、作れる環境があるからだと思う。今後もそれを含めてやっていきたい。

(中澤) これからは、皆で子供たちのため、自分のために、この日本の美しさや農業の豊かさについて、知らないままではもったいないので、色々な活動を楽しんで出来ればよいのではないかと思う。また明日から皆さんと色々な学びを通して、豊かな暮らしや心の継承に携わっていききたいと思う。今日はありがとうございました。