

「食育フォーラム」開催概要

～今、あらためて食育とは～

■日 時: 平成23年6月16日(木) 13:30~16:30

■会 場: 岡山第2合同庁舎会議室

■参加者: 89名

■主 催: 中国四国農政局

■概 要

1 あいさつ

中国四国農政局 引地次長

2 基調講演1

「食育が地域の力と元気を創る」

講師: 金丸 弘美氏(食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー)

<講演要旨>

・食育とは、子どもたちに健康な未来を渡すこと

・食育で地域を元気に創る、生きがいを持ち文化を語れる場を創る



○食育というと、健康問題や食料自給率など色々あるが、私はワークショップという形で食育をやっています。実際にどういうものかを紹介します。

○明治大学と某女子大学で食文化論の授業をしています。女子大で朝食を食べる人は3割くらいしかいない。晩ごはんを居酒屋で食べる人は25%、ごはんを炊いたことがない人は30%、魚料理をしたことない人は70%います。

○食文化論の授業で一番関心があるものについてのアンケート結果は、トップがダイエット、2位は美容。WTO や食料自給率は最下位。自分のことしか関心がない。

○「美しくなるお弁当」をテーマにお弁当の日をすると、100%ごはんのお弁当になります。学生からの意見では「中学校の時にお母さんが毎日作ってくれたことに感謝したい」などがありました。

○このような学生が成長して母親になる。そこで、食事バランスガイドと自身の食生活をしっかりとチェックして食生活の偏りに気づいてもらう。

○女子大生を対象に学外授業「牧場料理会」をやっています。ミルクのテイスティングをしたり、牛の品種によって牛乳の成分に違いがあることや、えさの穀物が75%輸入されて



いることなどを教える。そうすると学生から「これからは教育ファームを含めて、ヨーグルトやアイスクリームなどを作り複合経営しないと経営が成り立たないことがわかった。」や「多少高くても肌にいいものを買わないといけないということがわかった。」など様々な意見が出てくる。このように実際に現場に行くと見えてくるものがたくさんあります。

○大分県佐伯市で行った親子の食育です。テーマは「旬と地域と人をむすぶおむすび」

です。食材について市の保健課に調べてもらいテキストを作り、食育セミナーを行った。100円の入場料をとりみんなでおにぎりを作る。コンビニで100円出しておにぎりを買うよりも自分たちで地域の食材を使って作った方が美味しいとわかつてもらうためです。

○静岡県では味覚のワークショップを小学5・6年生を対象に、お米の炊き比べをおこなました。いくつかの種類のお米を炊き分け匂いを嗅ぎます。産地品種名まで当てる子どもがいて大変驚きました。こういったものは大人になると鈍ってきます。

○ワークショップをやるにあたり、食材の背景や歴史、栄養バランス、栽培体系、地域の文化などをテキスト化し、それに携わる人がそれらを語ることができ、食育の先生になることが重要です。

○茨城県常陸太田市では、食育と食のブランド事業と一緒にやりたい、お蕎麦をブランド化したいとのことで、テキストを作りお蕎麦の背景を調査しました。テキストを作ることにより背景、文化がわかり、この蕎麦が他の地域の蕎麦とどう違うのかが明確になる。それが食育になり、誰でも食育の先生になれます。

○大分県竹田市では、サフランのテキストを作り、サフランのフルコースを作りました。パエリアはオリーブ以外は99%竹田市産。農家の美しい風景を活用し、竹を切ってお皿を作って、デザートを作つてフルコース。食育基本法の中には文化を伝えるとか交流するとか書いてあります。

○飛騨県高山市では、すくなかぼちゃで食育事業を行いました。JAと農家の方は、東京で売りたいとのことだったが、飛騨高山は420万人も観光客が来ます。かぼちゃを東京で売るよりも、農村の景観がすばらしいので農家をみてもらうツアーを行いました。ガイドは農家の方に来てもらいました。こういう文化を伝えるのも大人の食育です。

○食育と言ってもいろいろあります。結局は、地域の文化を伝え、健康を伝え、持続性の社会の中で栄養バランスを考えて健康な未来を手渡すこと。

○健康な未来を手渡す、地域に元気を創っていく、みんなが生きがいがあって文化を自分たちの誇りとなって語れる場を創るというのが私がやっている食育です。

○このようなワークショップを年間20本ほどやっています。その地方にあるものを探し、人を総動員し、教育委員会や栄養士さんと連携してやっています。こういうことをみんなでやっていこうと言うのが、私の幼稚園から大学、一般向けの食育です。



3 基調講演2

「食育の体験が育てるもの」

講師：東 佐都子（広島県三原町立南方小学校校長）

＜講演要旨＞

- ・農作業の苦労を体験することにより、食べることに対する感謝の気持ちを育てる
- ・総合的な学習の時間を活用し、子ども達の生きる力を育てる

○平成14年に広島県東広島市立久芳小学校校長のときに「給食を作ろう大作戦！」を総合的学習の時間を使って取り組んだ。この取組を行うにあたって、自分の生家が農家であ

ったことが少なからず影響していると思っていました。幼少期の農作業の中で、米一粒にどれだけ多くの人の努力、願いが詰まっているかを周りの大人们によって教えられました。

○子どものときに育った感性、直に土に触った体験、農作物が生長する過程をつぶさに見て育った子どもは違ってきます。

○長年の教員生活の中で、子どもたちの給食を食べる状態がおかしくなってきたという感覚持っています。

- ・食事をエサのように食べる姿
- ・食べるものがあるのが当たり前という感覚
- ・食べることに対しての感謝の気持ちが薄れています

○食べ物があるということは当たり前ではないということを知らしめ、食べる物の裏側を見せたいという思いがあり、子ども達が作った物で給食を作る「給食を作ろう 大作戦！」に取り組むこととしました。

○そのためには、地域の方たちの協力は不可欠です。

- ・地域の農業者・高齢者を含む100名近い支援ボランティア組織の立ち上げ依頼
- ・給食センターの理解、了解(給食を止めるため)
- ・保護者の理解、了解
- ・教員の理解、了解

○取組のポイントは、

- ・総合的学習の時間のねらいから外れない
(自ら考え、自ら課題を見つけ、自ら解決する力を養う)
- ・主体性と忍耐力をつけさせる
- ・異年齢集団での人間関係対応能力をつける(コミュニケーション)
- ・教員に、自分で考えて自分で教育の中身づくりをしていく力をつけさせる
(教員は指導要領などでマニュアル化されているため)

○平成14年4月から取組をスタートしました。教員7名がかかわったが、教員への指示事項は、「手出し、口出し一切無用」これが合言葉でした。

○子どもたちへの条件は、

- ・家からは何も持ってきてはいけない
- ・お金は1円もない
- ・7人の教員は相談には乗るが、一切あてにならない
- ・あてにするのは、地域の100名の支援ボランティア
- ・いよいよ困ったら校長先生を説得し、了解を得ること

○できるだけ失敗をさせることができねらいで、多くの壁にぶつかるよう仕組みました。

○多くの壁のひとつ、「米騒動」の話です。子どもたちは、野菜作りに一生懸命で米作りをすっかり忘れていました。ようやく誰かが気づき、見つけた田んぼ



は学校から一番遠い場所でした。子ども達は、田植えと稲刈りのときのバスの借り上げ代金をバス会社の合見積もりまでとて私に交渉に来ました。

○また、牛乳を作るため乳牛を借りる約束をしてきたことなど様々な壁にぶつかったが、子ども達はじっくりと待てば、あらゆる知恵を出し合い、クリアしていく力を持っています。

○この体験を通して、子どもたちの食に対する姿勢が180度変わりました。給食一食が多くの人たちの力によって作り上げられているのかを実感し、食べ物があるということは当たり前ではないということを実感させることができました。

○卒業式では、入場してきた6年生よりも先に、3年生以上の在校生が号泣した。これは、いかに6年生が下級生に対して良いリーダーシップを発揮したかということを実感しました。

○土に触れる体験はどこでもやることができます。周りの大人や教職員は、子どもたちにじっくりと時間を与え、待つことが大切です。

4 意見交換会

<参加者>

東先生にお尋ねします。講演の中で、校長の再任用の試験を受けてまで、まだやりたいことがあるとのことでしたが、そのやりたいことを教えてほしい。



<東先生>

一番大きな私の目標は、子どもたちに生きる力をつけるために、教職員へ指導力をつけるというのが大きな目標。この生きる力の中の一つ、これが食育ということ。土がどうであるか、直に物が生長していくプロセスであったり、植物同士の生きていいくえの様子を観察したり、ただ体験の植物を育てるというだけではない食育というところで、まだ課題や自らというにがまだ浸透していない現実がある。そのあたりを教職員ともどもこれから生きていく子どもたちにつけていきたいという願いを持ってやっている。

<参加者>

食農教育のメニューを検討しており、4回シリーズを考えています。しかし、1回しか参加しない子も考えられ、その中で、たった1回の体験で何が得られるかということが議論になる。その1回の体験の評価をどこに持っていくべきかということを教えてほしい。

<金丸先生>

私たちが子どもたちとワークショップをやるときには、グループ分けをして発表してもらう。例えば、麹屋で行ったときは、社会班、麹班、味噌班、学校給食班とグループを作り、それぞれの課題を調べてきちっと成果発表をしてもらう。子どもたちは課題を与えるときちっと調べて、それぞれ私たちが気づかないような発表をしてきます。ワークショップのときに、目標設定をやっておいて、どう表現してくれるかということを評価するということでいいのではないかと思う。

<参加者>

現在、自分の地域では、支援ボランティアが全てのお膳立てをしてから、子どもたちに農業体験をさせてている。先ほど東先生の話にあったような子どもたちが自分で考えて行動することにはなっていないため、今までのやり方では物足りないような気がする。今後どのように

にしていくべきかを教えてほしい。



<東先生>

私の前任地の学校では、今言われたような、地域のボランティアの方が全てお膳立てをしてくれる農業体験をやっていました。学校では、地域の女性会の畠を借りて農業体験をするのですが、女性会の方々になるべくサブに回ってほしいとお願いした。そして、子どもたちには畠を借りるお願いをするところから、草取り、畠を耕すこと、種まきをすべてやらせたが、その指導、どうやった

らよいかというアドバイスをボランティアの方にやってもらい、大変喜んでもらえた。

<参加者>

若いお母さん方に食育をするのですが、お母さん方が興味を持って一緒にできるアイディアがあつたら教えてほしい。

<金丸先生>

教育委員会などの生活状況調査をオープンにしてもらう。そうすると子どもたちが深夜まで起きついてテレビを見ていることや食事バランスが崩れていますこと、アトピーやアレルギーが多いことなどが数字でわかる。それをオープンにすることで、学校が食育を一生懸命やつても、お母さん方が協力してくれないと子どもも親御さんも健康にならないということを明確にする。生活調査やデータとかを取つて、お母さん方にも認識してもらった方がわかりやすい。

<参加者>

私は大学で栄養学を教えているが、今日お二人の講演を聞いて大変参考になった。今日のお話を心にとめて、これから食育活動に活かしていきたいと思う。

<参加者>

企業としての食育というところで先生方が期待していることがあつたら、聞かせてほしい。

<金丸先生>

ヨーロッパのほうではオーガニックのウェイトが高く、15%くらいに伸びている。日本はまだオーガニックに力を入れていない。イギリスでは王室がオーガニックの牧場を持っていて、店も持つていて。ドイツでは町長、市長自体が健康な町づくりを明言している。なぜヨーロッパの農村に観光客が訪れるかというと、EU の農業政策がそのまま環境政策になっている。日本は食育と農村振興と町づくりがバラバラになつていて、企業政策もそのように打ち出すべきだと思う。今後の企業の流れから考えれば、健康と食と持続性社会と町づくりということから企業方向もそのような流れになるのではないか。

<東先生>

企業といわれるとピン来ないが、虫食いのキャベツが売れる時代になってほしい。見てただけではなく、虫が食べても安心というような人の命を大切にした経済的なことではなく、本物志向で人が安心して暮らしていく「食」に意識が向くような取組をしてほしい。外国からの輸入に頼っている今の食をできるだけ国内の安心して食べられるものに切り替えをどこかでしないといけないと思う。



【参加者へのメッセージ】

<金丸先生>

私は、もともとは食育の関係ではなかった。自分の子どもが保育園のときに今の子どもにアレルギーが非常に多いということを聞いた。また、私の妻が若い頃にアトピーで、私の子が市販のお菓子を食べるとアレルギーが出るようになった。そういうことがあり、アトピーの子どもたちを何百人も見てきて、私たちは一体何を食べているのだろうと食材があまりにも安易に食べられている現実、コマーシャリズムにのせられて健康被害があるということがわかつたので、食の現場に行きワークショップをやるようになった。目標は何かというと、子どもたちに健康な未来を渡すこと、食育というものはそういうことだと思ってる。ぜひ、子どもたちに健康な未来をつなぐということと一緒にやっていきたいと思っている。



<東先生>

今の子どもたちが本当に安心して食べる物を口に入れることができるような世の中を私たち大人が作って行かなければいけない。それが私たちが子どもたちに引き継がなければならぬ最たるものではないかと思う。そのためには私たち大人が子どもたちのために便利さを少し我慢をしなければならない時代を迎えているのかなというような気がする。安心・安全これをぜひ今の子どもたちに私たちが受け渡していくたいものだと思っている。

