

「専門学校保育・食育学科教諭・学生を対象とした農業と食に関する意見交換会 ～子供たちに食の大切さと楽しさを伝えるために～」開催概要

■日 時：平成26年2月5日（水） 13：30～16：40

■場 所：学校法人穴吹学園 専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ（高松市西の丸町）

■参加者：17名（教諭6名、保育・食育学科学生11名）

■共 催：中国四国農政局高松地域センター

学校法人穴吹学園 専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ

■概 要

開会あいさつ

中国四国農政局高松地域センター 田鎖地域センター次長

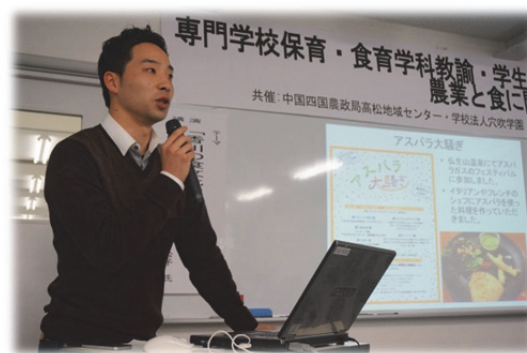
【講演1】13：35～14：45

「四国農業の新しいカタチ」合同会社よんいち代表 乃村一平氏

（講演概要）

○乃一農園について

乃一農園は、坂出市で親子5代にわたって同じ畑を耕してきた創業130年の農家。現在は、サッカーコート5～6個分の広さがある4ヘクタールの畑で、坂出金時にんじん、坂出金時芋、アスパラガス、大根及びほうれんそうを栽培し、県内の青果卸やレストラン、さらに大阪や東京の料亭などに納めている。



坂出金時にんじんは、坂出市が生産量日本一で、全国の80%のシェアを占めている。現在、生産農家は125戸あり、乃一農園は中でもトップレベルの品質と栽培技術を誇り、坂出市長賞を受賞した。

坂出金時芋は、エコファーマー認定を受け、塩田の跡地で減農薬・減肥料により人と自然に優しい栽培をしている。

高松市の青果卸で最高値を記録したこともある大根は、県内のスーパーや、仕出し業者などに納入している。

アスパラガスは、香川県オリジナル品種「さぬきのめざめ」を栽培し、太く柔らかいのが特徴。長さ50センチ、直径3センチを超える太さになると独特の食感や甘みがあり、県内のイタリアンやフレンチのレストランシェフからも高い評価を受けている。ほうれんそうは、季節に合わせ4種類を栽培、加工業者等へ納入している。

年4回のマルシェにおいて、野菜の対面販売を実施し、このマルシェをきっかけにお客さんが直接農園に来て購入される機会が増えた。

仏生山温泉（高松市）で開催されたアスパラガスのフェスティバルに参加し、アスパラガスを使った料理をイタリアンやフレンチのシェフに作っていただき、販売を行い、このイベントをきっかけに県内のレストランなどの注文が増えた。

収穫感謝祭として、野菜ソムリエの方が企画し、一般消費者約20名と一緒に坂出金時芋の芋掘り体験とバーベキューを行った。新規顧客獲得と同時に地域の魅力を発信している。

さつまいもは、美と健康の源。ビタミンCやカリウムが豊富で、腸の運動を促進する「ヤラピン」や食物繊維の相乗効果により腸内環境を良くする。また、さつまいもに含まれる「クロロゲン酸」という抗酸化物質によって、美白効果も期待されている。しかし、毎日さつまいもを食べるのは大変という方のためにさつまいもを焙煎して作った、「サツマイモコーヒー」など加工品の開発にも力を入れている。

○合同会社よんいちについて

四国農家の生産物に関する流通、生産物の受注・発注管理などを行う会社として、昨年10月に設立。会社名の「よんいち」には、四国を一つに、四国のために、4・1（フォーワン）といった意味が込められている。「四国のふうど」をキャッチフレーズに、農業の未来を作り農業を伝え、食を見つめ直すことをビジョンに掲げ、消費者のニーズに応えられる農業の世界において革命を起こせるような会社を目指している。例えば、北海道は酪農や海産物といったイメージがあるが、四国には、まだまだそういったイメージが少ない。しかし、四国には良い物がたくさんあり、四国を農業の島として広めたい。最近は食品の産地偽装などのニュースがあるが、当社は農家の顔が見える販売を行っていききたい。



また、農業は後継者・担い手が不足しており、使われなくなった農地がたくさんある。農業を次の世代につなげるためのサポート活動を行ったり、農家の方がどんどん良い物を作って、もっと評価をしてもらえるような意識改革をしていく。

農業の流通改革として、現在は農産物が消費者の手元に届くまで様々なルートを経由しており、そのことによって鮮度や価格など消費者、生産者双方に負担がかかっている。流通を簡略化することによって

価格の一定化を図り、鮮度の良い物を消費者に届けたい。

現在は、四国内の50軒程度の農家と契約しているが、まだまだ各県での活動に限られているため、四国4県の情報等の橋渡しも行っていきたいと考えている。

それぞれの農家の方の作物に対するこだわりや誇りを残しつつ、「四国」というブランドを築きあげるブランディング活動を行い、四国内の生産物、加工品等を「四国ブランド」として国内だけにとどまらず、海外にも発信していく。

提携飲食店への聞き取り調査やマルシェなどのイベントを通じ、どのような商品が求められているのかマーケティングを実施し、加工食品の商品化に向けた企画、提案を行っていく。

農家の経営を安定させる価格設定をするため、薄利多売の市場から価値の分かる飲食店などに直接販売を行い、農家のこだわりを伝える場として、提携飲食店向けに農地見学会などを実施する。将来は、海外の飲食店向けの販売や、個人への通販事業などもやっていきたい。その他、海外の野菜など新品種の栽培への挑戦など、お客様の需要にいち早く柔軟に対応できるようサポートを行う。

タブレット端末を使った受注管理や各農家宅での集荷などコストや手間を省き、農家の方が農業に専念できる環境を作り、より良い物を作って頂くことを目的としており、今後は、財務管理や補助金及び助成金の獲得に向けてサポートを行っていききたい。

○最近の活動について

昨年10月に東京で開催された「瀬戸内ブランドレセプション」という各県知事が集まり、瀬戸内の食材を紹介するイベントにおいて、東京の有名ホテルの料理長などに向けて四国農産物の魅力について情報発信を行った。

坂出金時にんじんが、シンガポールに輸出されアジア NO.1 パティシエがオーナーシェフを務めるデザートバーで使用されるようになった。

○旬について

作り手の側として、旬は大切だと感じている。では、旬とは何か？旬とは、ある食材が一年で最も美味しく、栄養価が高くなる時期であり、人間がその季節に必要としている栄養素をたっぷり含んでいる時期である。

スーパーに行けば、野菜は年中揃うし、旬を知らなくても良いのでは？という疑問もあるかもしれないが、ほとんどの食材が旬に関係なくスーパーで買えるのは、露地栽培のほかにハウス栽培や高原栽培、外国からの輸入によるもので、無理をして栽培した物は栄養価が下がる。古来から人は、自分の生まれ育った地域で採れた食べものが一番身体に良いとされている。四季折々の旬を知り、その栄養素を身体に取り入れることが健康への第一歩である。

旬の野菜を見極める方法として、春は新芽を食べる野菜（アスパラガス、菜花、たけのこなど）、夏はぶら下がり野菜（トマト、なす、きゅうりなど）、秋はゴロゴロ野菜（さつまいも、さといも、じゃがいもなど）、冬は根もの野菜（だいこん、にんじんなど）と覚えると良い。

香川県の旬の野菜には、春はアスパラガスや、にんにく、菜花、ブロッコリーなどがあり、にんにくは、全国第2位の生産量がある。夏は、きゅうりや三豊なすがあり、みずみずしく美味しい。秋は、坂出金時芋やモロヘイヤなど、冬は、おせち料理に欠かせない金時にんじんや、らりるレタスなどがある。スーパーに行った際は、ぜひ香川県産のものを手にとってほしい。

○プランターを使って小松菜の種まき



【講演2】14:55～15:55

「香川の食文化（行事食）について」香川の食を考える会会長 宮城公子氏
(講演概要)

私のプロフィールに中医薬膳指導員とあるが薬膳とは何か？食べものは薬、季節にあった食べもの、日常生活で地元の旬のものを食べることで健康になるという考え方であり、私達は自然の中で生かされており、自分の健康は自分で作らなければならない。皆さんもいろいろな食生活をされていると思うが、今日のお話をご自身の食生活を見直すきっかけにしてもらえればと思う。

香川の食を考える会は、平成3年に発足し、香川県魚市場、香川県漁連、J A香川県、(社)農産漁村文化協会が賛助会員になってくださっている。現在会員は100名程度、年に3回の講演会と調理実習など研究会を行ったり、冊子「香川の食」を毎年度発行している。年会費は1000円であり、皆さんもぜひ会員になってほしい。

○郷土食・行事食について



高校生に実施したアンケート結果(資料1P)の「知っている郷土食・行事食」にいろいろな料理が載っているが、皆さんはそのうちのどれだけ知っているか、○を付けてみてほしい。

「しっぽくうどん」は、うどん店でも多く食べられているので知っている人が多いと思うが、「てっばい」や「讃岐さつま」といった料理になると知っている人が少なくなる。「讃岐さつま」は、漁師さんが船上で食べていた料理。

「いぎす豆腐」は、いぎすという海藻から作られる。見た目はところてんの原料であるてんぐさとよく似ている。いぎすを煮て豆腐のように固める料理だが、きのこなどの具材を入れて作

るのはお祭りなどのハレの日、いぎすだけで作るのは普段の日の料理である。

香川の郷土食・行事食についての関心について、平成15年と18年に県内の高校生を対象に「行事等の料理として家で食べるもの」のアンケートを取った。その結果は、食べると答えた料理が平成15年に比べ、平成18年の方が少なくなっていた。だんだん家庭から行事食や伝統食が消えていっているのではないかと思われた。

今年度はお魚についてのアンケートを実施したところ、結果が以前より上向いている。伝統食を守っていかなければいけないという意識が少し向上しているのかもしれない。

香川県のおせち料理には、「あんもち雑煮」があるが、これは松平のお殿様が、せめてお正月ぐらには庶民も砂糖を食べてもいいのではないかと、ということで普及したといわれている。おせち料理には、「田作り」は田を作る、「黒豆」はまめに暮らすといったように、それぞれ意味がある。おせち料理は野菜をたっぷり使い、たんぱく質の多い食品を加えて栄養のバランスに考慮した料理である。

節句(一月七日、三月三日、五月五日、七月七日、九月九日)のうち、一月七日には七草を食べる。正月料理のごちそうの後には、野菜をたくさん食べようということで、「七草がゆ」や「七草ぞうすい」を作る家庭は今も結構ある。

季節ごとの料理では、お彼岸の「ぼたもち」(春はぼたもち、秋はおはぎと名称が変わる)、半夏の「はげだんご」、八朔の「だんご馬」。秋祭りの「揚げもん」や「てっばい」、冬至のかぼちゃ料理と行事の折々にごちそうを食べる伝統がある。日常では同じ食材でのばっかり食が多かった。

○一汁三菜と箸について

一汁三菜は、汁物と3種類のおかず、ごはんで構成。私達の日常生活で栄養バランスが取れる献立。和食を食べる時には箸を用いる。食事を取る際に箸で食べる国、ナイフ・フォークで食べる国、手づかみで食べる国があるが、どれが一番多いと思うか?正

解は手づかみで食べる国が一番多く、箸やナイフ、フォークを使う国がそれぞれ3割程度。世界の箸利用人口は20億人余りという。

日本の文化は中国から入ってきているものが多いが、奈良時代頃から箸の文化が進んできた。最近では箸が上手に使えない子供が多いが、箸の持ち方と筆・鉛筆の持ち方はよく似ており、箸がうまく使えないと字もうまく書けない、姿勢が悪くなり視力が低下するという因果関係がある。皆さんは、将来小さいお子さんを相手にする仕事に就かれると思うが、こういうことも大切にしてほしい。

香川の食を考える会では、子供たちにもっとお魚を食べてもらうために、「お魚一匹丸ごと食べよう伝道師」として、幼児や小学生を対象に食育教室の講師の活動をしている。子供たちは魚が嫌いなわけではなく、美味しく食べられる方法を教えれば、きちんと食べられる。子供たちがお魚を食べないのは、骨があるから心配と親が食べさせない場合もあるかと思う。同教室で体験した子供たちは「お魚を上手に食べられた、お魚料理を作ってほしい。」と、家に帰って家族に話したりしているという感想も聞いている。

○香川県の伝統食材について

「さぬきうまいもん100選」（資料5P）の中に、香川県の伝統食材やブランドのこだわり食材があるが、その中でも香川の食を考える会で特に取り上げたものが、トウガラシ（香川本鷹）とため池のフナである。

香川本鷹は、香りが高く辛みの強いトウガラシ。以前は庄内半島一円で作られ、韓国やヨーロッパへ種を輸出したこともあったが、だんだんと栽培する人が少なくなっていた。種は、代々、農家が自家採種していたが、2004年に香川県の農業試験場で種苗保存され、2007年頃から栽培者が増えた。



フナは香川県の郷土料理である「てっぱい」には欠かせない食材。ため池の多い香川県では昔はフナがよく獲れたが、ため池の汚染が進み、あまり獲れなくなった。最近では、また少しずつ水質が良くなったため、フナの養殖が行われるようになっている。

（写真を使って、おせち料理や日常食の紹介）

いろいろな観点から、香川の食についてお話したが、日常の中で何か一つでも取り入れていただければと思う。

【意見交換会】16:05～16:35

学 生：直接販売を行っているマルシェの名前「HONMAMON」（ほんまもん）には、どのような意味があるのか？

乃村氏：主催者は木材会社で、衣・食・住のそれぞれ出展者がいるが、商品のバックグラウンドや作られた過程などをきちんと伝えられる、本物にこだわった出展者を集めている。そういうところから、「HONMAMON」（ほんまもん）と名付けた。

学 生：高校生の時に、学校の創立記念に「ほんまもん」という名前の像を建てた。その意味は偽物ではなく、本物を目指すということだったので、それに通じるものがあると思った。

教 諭：旬の野菜の見分け方、生徒だけでなく教師の側もわからないことが多い。



今日の乃村さんの資料はとてもわかりやすく、今後、学生が紙芝居やペープサートを作る時にも役立つと思う。学生達は三豊市の辻幼稚園で野菜についてのお話や劇を行ったが、農家の方から実際にお話を聞くのは学生にとっても、大変勉強になったと思う。

行事食についても、教師の側もわからないことが多い。お正月にお箸の袋に家族の名前を書くといった話をしても、実際にやっている家庭はクラスで一人しかいなかった。これから先生になる皆さんに、七五三やひなまつりなどの行事の時に食べるものなどをしっかり理解して活かしてほしいと思った。ありがとうございました。

学 生：合同会社よんいちは、四国限定なのか？全国に広げていく考えは？

乃村氏：四国で獲れた農産物を全国に広めていくことを目的としているので、対象（農家）を全国規模に広げる予定はない。

学 生：行事食は、我が家でもあまり食べていないと思う。和食が無形文化遺産になって日本食が世界に認められた。日本人として、お箸の使い方や姿勢など世界に誇れるものだと思う。今日の講義を聴くことができてよかった。

学 生：乃村さんは日々、たくさんの野菜を作られていて大変だと思うが、一番嬉しかったことは？

乃村氏：やはりお客様に「美味しかった。また買いたい。」と笑顔で言ってくれた時が一番の幸せ。



高松地域センター：穴吹カレッジの皆さんも、果樹農家の次田農園さんでの実習などをされているが、乃村さんのところで農業体験の受入ができる施設など、ご紹介いただくことはできるか？

乃村氏：見学できる施設など、ご紹介できる場所は県内にたくさんあるので、お気軽に声をかけてほしい。

高松地域センター：宮城先生の「お魚一匹丸ごと食べよう伝道師」の活動について、幼稚園などでも実施されていると思うので、子供たちの反応など聞かせてほしい。

宮城氏：魚離れの原因の一つは、お箸が上手に使いえないということ。お魚伝道師の活動は、香川県の委託事業で行っている。実際に幼稚園などに行くと、子供たちはいきいきとして、お魚をすごくたくさん食べる。子供たちにお魚の食べ方やお魚の栄養についてビデオで見せたり、お魚の模型を使って説明する。香川の食を考える会で20名の会員が、お魚伝道師の講習を受けて、それぞれの地域で活動している。子供たちの反応をみると、子供たちが魚嫌いなのではなく、家

庭で魚料理を敬遠しているということだと思います。魚には骨があるので、事故がある可能性がある。私達の事業は、もしものために保険をかけるが、日常の中ではそうはいかないと思うので、そのあたりが魚料理を敬遠する理由だと思います。

次田氏（次田農園）：企業の就職の面接で、魚を食べさせてその食べ方でその人の身なりを見て採用の判断基準にするとところがあると聞いたことがある。私は、桃を無農薬で化学肥料を使わないで栽培している。今日の乃村さんのお話を聞いて、一農家ではこのようなシステムは作れないし、農家としてありがたいなと思った。

学 生：親が魚を食べさせていないから、子供が魚を食べないというお話があったが、技術が進んで骨を取ってしまった魚が売られており、そのことが原因ではないか？



宮城氏：スーパーに行くと、刺身などがすぐに食べられる状態で売っている。魚一匹には、いろいろな栄養があるが、加工・調理したものは、新鮮なものに比べて栄養価や美味しさが減っているように思う。お魚一匹食べよう伝道師の事業では、市場から買ってきた新鮮な魚を使うので、そのことも子供たちがたくさん食べた要因かもしれない。今まで父親が釣

ってきた魚を食べなかった子供が食べるようになったという話も聞いている。やはり子供たちにとっては、経験することが大事。しかし、学校では学校給食に地元の魚を使いたくても数が揃わなかったり、調理に手間がかかるため難しいらしい。親や学校が、子供たちに本当に美味しいものを教えなければならぬ。このままでは、魚が廃れていってしまうという危機感がある。どうすれば、お魚が美味しく食べられるか考えてみてもらえたらありがたい。

学 生：僕等は「ゆとり世代」と呼ばれて、機械や技術が進んだことで、自分達の世代ができなくなったのは仕方のないことだと思うが。

教 諭：料理をしない大人が増えて、魚が売れないから加工したり調理したりして売っている。戦後の日本は、産業や技術が進んで便利になり、その結果、包丁もナイフも持てない子供が増えた。それは、何世代も前からの大人の責任であるけれども、それを大人のせいだからというのではなく、皆さんにはいろいろなことを学んで、子供たちに経験を積み重ねてあげられる先生になってほしい。



宮城氏：今は、「本物の味」が薄らいでいる時代。今のままでは、旬のものもわからない。それを止めるのは、皆さんのような若い力。皆さんはこれから、いくらでも指導できるチャンスがある。昔の良いところを取り入れて、今の良いところを見極めてほしい。とても意欲的ですばらしい。ぜひ頑張ってください。

○意見交換会まとめ

中国四国農政局高松地域センター 阿部総括管理官

香川県は、周りを海に囲まれた非常に温暖な地域。雨が少ないことから、ため池がたくさん作られ、皆さんの祖先が苦労をされて農業が発展してきた。乃村さんは130年続く農家の5代目として、国内だけでなく海外に、また香川県だけでなく四国全体の農産物をブランドとして売っていこうとしている。私ども農林水産省としても、そういう攻めの農業を乃村さんのような若い方がやってくれて感心している。

宮城先生は、香川の食文化・行事食についてお話しいただいたが、香川県には讃岐三傑（うどん・醤油豆・てっぱい）、讃岐三白（砂糖・塩・綿）があり、さとうきびや麦が栽培されてきた。また、あんもち雑煮などの伝統食を皆さんもぜひ覚えていただき、これから先生になった時、子供たちに伝えてほしい。伝統があつてこそ今があるということを感じてほしい。

閉会あいさつ

学校法人穴吹学園 専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ校長

