

「食育セミナー」概要

- ◇ 日 時 平成25年6月29日(土)13時30分～16時40分
- ◇ 場 所 とりぎん文化会館 第2会議室
- ◇ 主 催 中国四国農政局鳥取地域センター
- ◇ 共 催 鳥取県米粉食品普及推進協議会
- ◇ 後 援 鳥取県、鳥取県教育委員会
- ◇ 対象者 食育関係者、食育に関心のある方、
鳥取県米粉食品普及推進協議会会員等
- ◇ 出席人数 83名
- ◇ 参加費 無料

◇ 開催の趣旨

食育セミナーちらし



平成23年3月に決定した「第2次食育推進基本計画」において、我が国の未来を担う子どもの食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性をはぐくんでいく基礎をなすものであり、家庭、学校、保育所、地域社会等の場において子どもが楽しく食について学ぶことができるよう積極的な取組が必要と定められました。

そこで、保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図ることを目的に食育セミナーを開催します。

◇ 議事次第

1 開 会 (13:30)

2 あいさつ

中国四国農政局鳥取地域センター長 北口 健司

3 基調講演

演 題 「子どもの心も育む食」

講 師 九州大学大学院農学研究院助教 佐藤 剛史 氏

4 取組発表

「鳥取県における食育の取組

～食を通じて健やかに『生きる力』を育むために～」

鳥取県福祉保健部健康医療局健康政策課 管理栄養士 難波 伸子 氏

5 パネルディスカッション

アドバイザー 佐藤 剛史 氏 (講師)

パネリスト 花木 由起子 氏 (八頭町立中央中学校栄養教諭)

難波 伸子 氏 (鳥取県福祉保健部健康医療局健康政策課)

地原 忠実 氏 (鳥取県米粉食品普及推進協議会事務局長)

北口 健司 (中国四国農政局鳥取地域センター長)

コーディネーター 高橋 昭二 (中国四国農政局鳥取地域センター)

総括管理官 (消費・安全))

6 閉 会 (16:40)

◇ 基調講演

「子どもの心も育む食」

講師：九州大学大学院農学研究院 助教
佐藤 剛史 氏



【講師プロフィール】

九州大学大学院農学研究院助教。

1973年、大分県生まれ。農学博士。

年間の講演回数は100回を超える。

主な著書に

『ここ一食卓から始まる生教育』（西日本新聞社）

『いのちをいただく』（西日本新聞社）

『すごい弁当力!』（五月書房）

『自炊男子』（現代書林）など、いずれもベストセラー。

新聞掲載、テレビ・ラジオ出演も多数。

講演要旨

- 非行に走り少女苑に入った女の子たちは、まじめに生きる力が無いのではなく、まじめに生きたいと思っているし、ピュアさも、まじめに生きる力も持っています。
しかし、親に愛された経験がありません。日々の暮らしの中で、あなたのことが大事だというメッセージを、親が子どもに注ぎ込むことにより、「絶対にお父さんとお母さんを泣かせるような事をしてはいけない。自分の体、自分の人生、自分の命を大切にしよう。」と思えてくると思います。
- 子どもは、1年間に103万人生まれますが、人が生まれてくると自体が奇跡的なことです。
初婚年齢の平均は、男性で30歳、女性で28歳です。初産年齢の平均は30.1歳、人類史上初めて30歳を越えました。自然妊娠の可能性は、年をとるほど下がるので、不妊症も増えていると思います。
男性の精子は毎日作られるが、女性の卵子は減り続け、20代前半を過ぎると数だけではなく、質も低下してきます。
結婚には適齢期はありませんが、妊娠には適齢期があります。女性は適切な時期に結婚して、適切な時期に子どもを生むというライフプランニングがとても大事なことだと思います。
それを、学生のときから考えるべきと思い、婚学（結婚の学問）の授業を九州大学で始めました。
- 九州大学の女子学生の作文です。明日引越しという日の夜に、家族5人全員で食卓を囲み、みんなが大好きな、お母さん手作りのハンバーグを、一口、口に入れたとき、寂しくて涙があふれた。きっとあの一口が、今までのいろんなことを思い出させる、何らかのすごい力を持っていたんだろうと思っている。そして、あのハンバーグの味を一生忘れないと思う。同時に家族への愛

情も一生忘れないと思う。

彼女は、あのハンバーグにすごい力があつたと書いていますが、すごいのは、ハンバーグじゃなくて彼女の心の方です。

涙があふれ出てくるほどの、親に対する感謝の気持ち、優しい気持ち、家族の思い出がたっぷり詰まった心を育んだのは、お父さん、お母さんと、家族で囲んだ食卓だと思います。

- ふるさとの大分を離れ、福岡にきましたが、漠然とまた大分に帰ると思っていました。あれから20年、大分に帰ることはありません。私が二十歳のときに親父が急に亡くなりました。家族で囲む食卓は永遠じゃなく、期間限定の限られたものだと思います。

上の子が今3歳、18歳になり大学に行き、1人暮らしを始めるとして、あと15年後です。

今しかできない、この瞬間しか出来ないことを意識し、1日1日を大切にしながら過ごすことにより、子どもが親元を離れるときに、「お父さんお母さん今までありがとう、お父さんお母さんの子どもでよかった。」と思い、親が「今まで頑張って育ててよかった。」と思えると思います。

- 九州大学の農学部学生に、この3食何を食べたかの調査を毎年実施しています。3食で食べたものが、コンビニ弁当だけの学生や、チョコレート菓子を、ご飯として食べている学生等、これが今時の大学生の食事です。他の大学で調査しても結果は同じようなものです。

大学生が利用すると分かっているから、大学の周りにコンビニ、ファミレス、ファーストフード、ほかほか弁当が出来ます。

彼女たちは、社会人になったら、ちゃんとした食生活が送れるようになるのか。学生時代に出来ないことは、社会人になっても出来ません。社会人のほうが忙しいし、お金があるからです。

では、結婚したらどうかというと、結婚しても夫婦共働きの時代ですから、ファミレス、ファーストフード等に依存する生活が増えるのは、容易に想像ができます。

- 今、離乳食を作れなくても子育てできる時代です。スーパー、薬局に行くと、ベビーフードがすごく充実しています。5ヶ月の赤ちゃんのために、ベビーフードが準備されている世の中です。

うまく活用すればいいと思いますが、これが無いと、子育てできないお母さんたちがいます。ヨーグルトや、ゼリーだけで子育てをしているお母さんたちもいます。

生活においても、子育てにおいても、楽を求めているいけないと思います。楽と楽しいって、同じ漢字ですが、まったく意味が違います。楽な生活、楽な子育てをしてはだめです。楽しい子育て、楽しい生活をしましょう。



- 子どもたちの食を見て気になること、驚いたことを、保育士130名に聞きました。朝食を食べていない子が多い。朝食がケーキ、スナック菓子、カップラーメン等。朝食で味噌汁を飲んだことがない。夕食は、ファーストフード、ファミレス等の外食が多い。夕食にラーメンが何日も続く。夕食がコンビニ弁当等。1歳児クラスの「ごっこ遊び」の会話にハンバーガーやポテトが頻繁に出てくる。一番好きな食べ物とは聞くと、ラーメンと答え、そのラーメン屋さんの話で友

達と盛り上がっている。

- 家庭では、子どもが食べたいものを作ってあげるのがいい親ではないと思います。旬の食材、親が食べさせたいものを食べさせるのが食育だと思います。

自分のそばにいるうちに、食に対する技術と、知識と、価値観と、経験を身につけさせるべきです。勉強も大事だけど食生活をちゃんとやることは、とても素敵なことだという、価値観を身につけさせる必要があります。そして、自分で実際に食事を作り、それを誰かが美味しいと言って食べて、その言葉が、すごくうれしいという具体的な経験を、いかに18歳までに身につけていくかが問われてきます。

- 竹下和夫校長先生がはじめた、「弁当の日」という取り組みに出会いました。月に1ぺん弁当の日があって、子どもたちが弁当を持ってきてそれを食べます。大切なのは、この弁当は親が作るのではなく、子どもが自分で作るということです。いろんな学校で弁当の日が行われていますが、必ず見られるのが、弁当の見せ合いの風景です。「あんたほんとに全部自分で作ったの。」と思いながら見せ合いをしています。その中で、友達の出来る姿に刺激されて自分もやってみようという意欲が芽生えます。やるほうがすごいという価値観が出来ます。



滝宮小学校では、ランチルームで各学年1人ずつ集まって給食を食べます。弁当の日で弁当を持ってくるのは5、6年生だけです。1年生から4年生は弁当の日も給食です。1年生は、俺も早く6年生になって弁当作りたい、食べたいと思って先輩の弁当を見ている。その5年後、1年生が、6年生になり、先輩の弁当を見ていた立場が、今では見られる立場になります。これが、とても大事です。子どもたちの中で、成長と自立のスイッチが入ります。そのスイッチをいかに入れてあげるか、とても大事なことです。大人になるって素敵なことだ、カッコいいことだ、出来るってとっても大切なことだという、価値観を作っていかなければならない、そういう意味でも、先輩が出来る姿を見せる弁当の日は、とても素敵だと思います。

- 今の若い人たちは、一生懸命やるのがカッコ悪い、真面目であることはカッコ悪いという価値観で動いています。友達の前では常に面白いことを言っておかなければならないという風潮があります。私の授業の感想をフェイスブックに書きなさいという宿題を出すことがありますが、高校時代の友達が、長いとか、面白くないとか、もっと面白いこと書けとか、ひどいことを書きます。一生懸命な友達を応援する、それが本当の仲間だという、友達関係、人間関係、社会を作らなければならないと思います。

- TPPの交渉が今進められようとしています。例えば、お米です。日本のお米を買いたい、食べたいという人は、相当数いると思いますが、外食産業や、お弁当産業は、安いお米に飛びつくでしょう。そうすると日本のお米の消費量は減って日本の農業農村に大ダメージを及ぼすのは目に見えていると思います。

しかし、TPPに参加しなかったら、日本農業が、守られて、活性化して、日本の農村の高齢化も過疎化も止まるかというと、絶対にそんなことはありません。今時の若者があんな食生活を

しては、TPPに参加しようが参加しまいが、日本の農業農村は衰退すると思います。

大切なのはTPP云々ではなく、日本の米の美味しさを知っている子どもたちを育てなければならない、日本の米は、絶対うまい、間違いないという、消費者を育てないといけないと思います。

- 千恵さんが25歳のとき、乳がんであることが分かりました。そして余命を知らされました。命がけで産んだ娘は、5才になりました。娘は私がいなくなったあと、生きる上で必須科目となる家事は出来るだろうか。5歳になった次の日から、朝食を作ってもらうことを決めました。そうして、はなちゃんは、お母さんと約束したとおり味噌汁を作ります。時々帰りの遅いお父さんのために、手紙を添えて、晩御飯を作ります。遅くに帰ってきたお父さん、手紙を読み、料理を全部食べました。翌日も、翌々日も、やはり手紙付きの晩御飯でした。5歳のはなちゃんが、自分の身の回りのことは自分でする、簡単な身の回りのことは自分で出来る、そして家族のために、食事の準備をするのは楽しいというお話です。
- 親は、子どもより先に死んでいくのが筋です。子どもが1人で生きていかないといけないときがきます。1人でも幸せに生きていく力を身につけさせることが、親としての最大の仕事だと思います。その力とは何か、その1つは、家事の力、料理の力、食の力だと思います。その力をいつどのようにして身につけさせるのか、今日1日でも、子どもたちに伝えておくべきことを身につけさせる力がある、今日1日でも出来ることがある、それをいかにやっていくかが問われると思います。

◇ 取組発表

「鳥取県における食育の取組
～食を通じて健やかに『生きる力』を育むために～」
鳥取県福祉保健部健康医療局健康政策課
管理栄養士 難波 伸子 氏

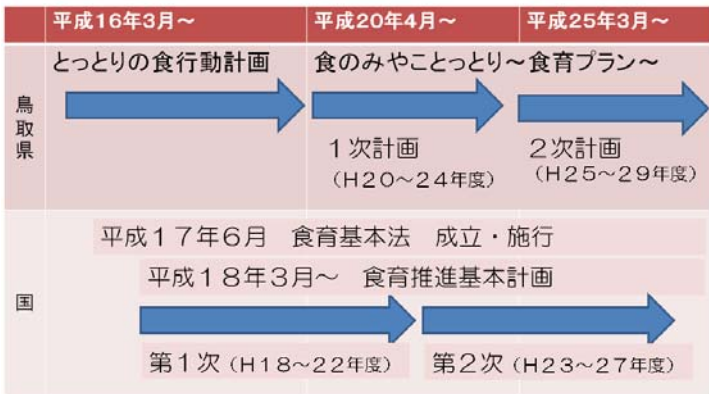
取組発表資料から



1 29年度までの鳥取県の食育目標 （食のみやこととり～食育プラン～から）

- 家庭で食事をつくる県民の増加（男性30%→45% 女性90%→95%）
- 食事のあいさつをする県民の増加（88%→100%）
- 地域の産物や旬の食材を知っている県民の増加（69%→80%）
- 食品の表示の見方を知っている県民の増加（63%→75%） など

2 これまでの経緯



3 これまでの取組の成果

- ・ 朝ごはんを食べ、家庭の食事が楽しいと感じる子どもが増えました。
- ・ 学校給食で使われる県内産の食材が増えました。
- ・ メニューにエネルギーや塩分の量を表示する飲食店が増えました。

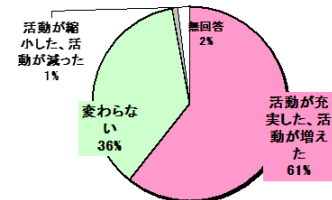
など

これまでの成果②

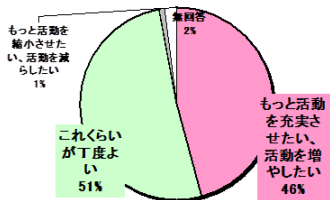
評価

実践者による活動は充実・増加

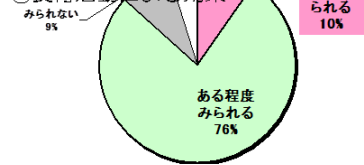
①平成17年以降の食育活動の変化



②今後の食育活動の取組予定



③食育活動による効果



①過去に比べて食育活動は、増加。

②ほとんどの団体が、活動を継続し、充実させたいと考えている

③多くの団体が活動によって県民の意識や行動の変化を感じている。

(平成23年度とっつりの食育推進に関する実態調査、鳥取県健康政策課・鳥取短期大学)

4 県内の様々な食育活動の紹介

- ・ 24年度に、食育推進活動の知事表彰を創設。
- ・ 地域の特性を生かし、意欲的に取り組まれている活動を表彰した。
- ・ 表彰した活動の様子を事例集としてまとめ、県民のみなさんへお知らせした。



5 鳥取県のこれからの食育 （ 食のみやこととり～食育プラン～から ）

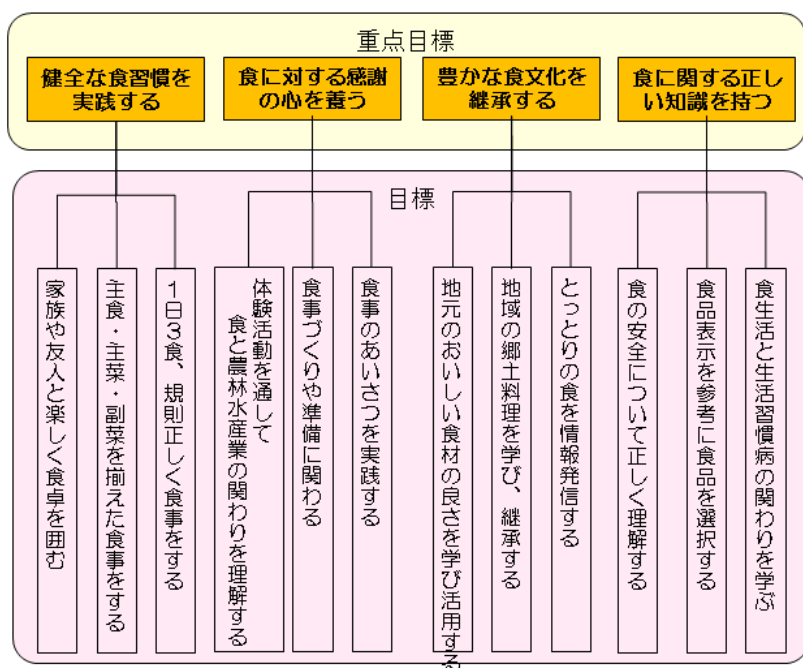
① 目指す姿

- 食を通じて健やかに「生きる力」を育み、心身ともに充実した生活を実現する

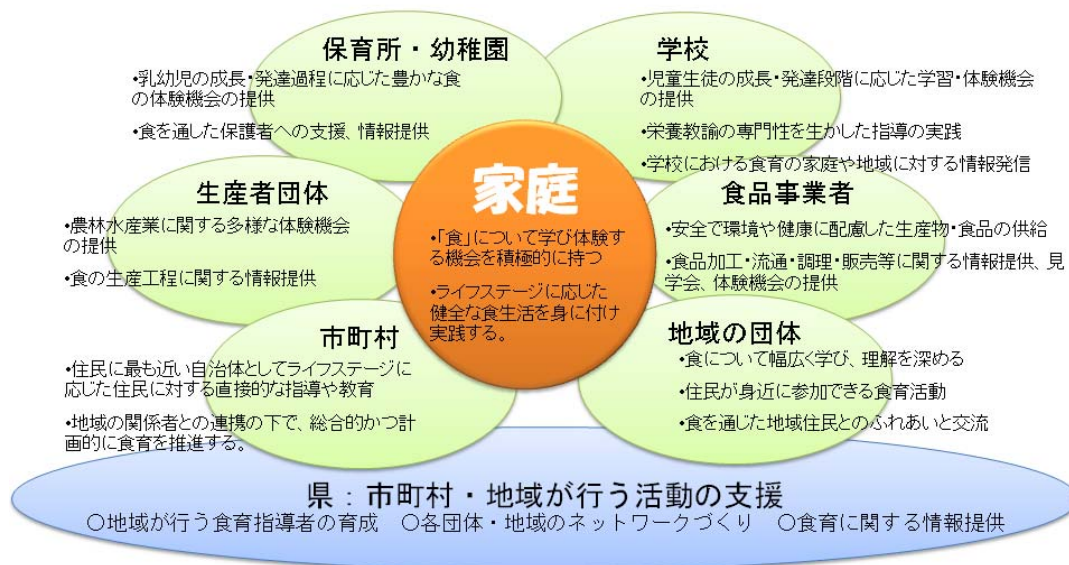
② 基本方針

- 豊かな人間性を育む食育 ～「栽培・料理・共食」の実践～
- 食のみやこである鳥取県の特性を生かした食育

③ 県民みんなで実践する4つの重点目標と12の目標



④ 県及び関係者の役割



◇ パネルディスカッション

高橋： 「家庭での食育、家庭でのあり方を考える。」をテーマに、パネリストの皆さんから一言ずついただき、そのあと佐藤先生のアドバイスをいただきたいと思います。

花木氏： 八頭町の共同調理場では、小学校11校と中学校3校の給食を、栄養教諭と学校栄養職員が作成した献立に基づいて、調理員の皆さんがおいしい給食を作り、各学校に提供しています。また、食育の推進として学校に訪問し、給食時間、家庭科、特別活動、総合的な学習の時間などを通して、食に関する内容について指導を行っています。

学校給食には7つの目標があり、適切な栄養の摂取による健康の保持・増進だけではなく、日常的な食事の正しい知識や、望ましい食習慣を養うこと、食料の生産・流通・消費について学び、食生活が地域に支えられていることを知り、郷土食を知ることによって食文化を学ぶ等の内容を踏まえた献立にしています。

地場産物の旬の食材を活用し、地域の力に支えられていることを感じながら、地産地消をアピールする献立を作成しています。

給食時間に学校に行き、子どもたちと対話をし、いろいろな反応を聞きます。ご飯がすべて食べられない子どもが増えているとも思いますし、食事の基本である食器の置き方や、食器、箸の持ち方、姿勢が悪く、苦手なものを最後に残して、給食時間が終わってしまう等の児童も増えていると聞きます。個々の家庭でご飯を食べる量が減ってきていると感じることも多々あります。

学校給食は、食べてもらうことが一番です。美味しい給食となるように献立を考え、調理員さん達との連携を密にし、食の指導を実際に行う学校の現場に情報をたくさん伝えて連携をとることが大切だと感じます。

学校給食の良さは、皆が同じ給食を食べること、栄養のバランスを整えた献立であり、食材の数が豊富であること、そして、地元の旬の食材を食べることで、子どもたちの心の中に記憶として残すようにすることだと思います。また、食事のマナーだけではなく、食事の食べ方や、食品の選び方・内容を学び、一体感や共同で行う気持ちを育てます。大人になっても給食の話が出来る記憶に残る給食でありたいと思いますし、給食が家庭での会話の1つになればと思います。

今、中学校で、自分の弁当を作るという学習に取り組んでいます。今度は、自分のためではなく、人ために作るという大きな目標を持たせて、関わって行きたいと思っています。

佐藤氏： 米飯給食を、週4回から、ぜひ5回にしてください。朝ごはんの割合は、ご飯中心の家庭が約5割弱、パン中心の家庭が4割弱です。ご飯をしっかりと食べるということは大事だと思います。日本の農業の基盤は水田ですから、しっかりとお米の消費量を増やしていくことが、



大事だと思います。

それから、学校給食の役割として、お家で食べさせられていない子どもたちに、「あんたのことが大好きだよ、ありがとう。」というメッセージを受け取れない子どもたちに、学校でそういう経験が出来る、温かい心のこもった給食を提供していただければと思います。

地原氏： 先週大阪に行ったとき、たまたま食育の話になりました。

家で鍋料理を食べた時の話で、娘としゃぶしゃぶを食べたとき、いきなり肉から始まり、「しゃぶしゃぶは野菜が先だろう。」「でも、寄せ鍋のときは肉のほうが先でしょ。」という話になりました。家庭で、それは違うよと言ってくれる誰かがいることは、いいことだと思います。

先ほど「いただきます。」「ごちそうさま。」というあいさつの話がありましたが、朝起きたときに、「おはようございます。」といっているのか、ご飯のときだけ「いただきます。」といえいいのかという話になると思います。前段でしつけが底辺にないと、食育もなりたたないと思います。しつけが出来ていない人にどうしつけをしていくかは、各家庭で考えていただかないといけない、家庭抜きにしての食育はありえないと思います。

刺身売り場に行って頭のある魚を見たら、「えっ。」と言う子どもがいるとか、それは知っているだろうと思うことが知られていない、きゅうりは真っ直ぐで、曲がったきゅうりは、きゅうりじゃないという子どもが増えている。逆に、わざと曲げて、きゅうりを売れば、産地直送のきゅうりといって高く売れるという時代です。当たり前が当たり前じゃなくなり、昔当たり前だったことを今やれば付加価値が付くような時代になってきているのか、いろいろと考えていくと全部笑い話になるので、とりあえずしつけからスタートしようという結論に達しました。



人に笑われない子どもを育てること、人に笑われない子どもの親になりたいと思っています。そこには、我慢が出来る子、しつけが出来ている子をどう育てていくのか、そこは家族だけでは無理なので、地域の人、職場の人、いろいろな方の協力を得ながら、いい子どもに育てば、いい食育につながるという感じがします。

佐藤氏： しつけ、マナーが出来ていない若者は、多くなってきました。そもそも食はしつけの場だったと思います。今は、その食自体が乱れていて、しつけの場になっていないことが問題だと思います。しかも、子どもがご飯を食べられないことに対しての恐怖を感じない。それではしつけもうまくいかない。食も乱れてしまう。それが現状だと思います。

食をちゃんとすればしつけもちゃんとできる。しつけをちゃんとしようと思ったら食もちゃんとしないといけないことを改めて考えさせられました。

難波氏： 健康政策課で、健康づくりも担当しています。その中で、野菜を食べようと言ってもその野菜を料理したことがなければ、どうやってその野菜を食べるのか分からないのではないかと、ということを考えるようになりました。例えば、米粉をもっとスーパーで買えるようになったら、その米粉を使って料理が出来る人がどれくらいいるのかとか、地元の野菜や魚をもっと使おうといっても、家でそれを食べられる状態に出来るのかというところで、今までの方

だったら普通に出来ていた、ご飯と味噌汁、お魚を焼くとかの基本的な料理の技術が、出来ていない方が多くなっていると感じています。

行政の立場で地域の団体に、いろいろとお話を聞く機会がありますが、その方々が、異口同音に言われるのが、教室とかを開いたときに、その教室に来てくれた親子等は、すごく活



き活きとしていて、自分たちが伝えたいことが伝わったと思うが、その参加者が、家に帰ったときに、それが引き継がれているのかということを、どの団体の方もおっしゃっていたと思います。

やはり、毎日の食事は個人というより家庭ということになるので、毎日の1日3回食事をする場合は、大切だと感じています。

県の、青少年育成の調査でも、中学生や高校生に、家庭生活に満足している理由は、ということを知っている質問がありましたが、家がお金持ちだからとか言う人はほとんどいなくて、一番多かったのが家族の団欒や会話があるから自分は家庭生活に満足しているという回答が一番多かったそうです。やはり家庭で食を皆で食べれば、会話も出来るし、団欒の場も持てると思うので、難しいことではない日々の実践から食育につながっていくと思っています。

北口： 地産地消を皆さん、そして鳥取県に取り組んでいただき、農林水産省として非常にありがたいと思います。また、地産地消は、その地域の農業を支える、自給率の向上につながる、非常にいいことだと思い進めています。

個人的に言えば、地方の郷土料理、特産品などを、もっと自信を持って、これがうまい、ここがいいというものを、地元を含めて県外にも皆アピールしていただきたいと思います。郷土料理の中にも、美味しいものと、そうでもないものと、2種類あると思いますが、ぜひ評価を農家にフィードバックしてほしいと思います。それを得られれば農家の人も、これが美味しいのならこれで頑張らましようとなります。農業でするのでやることの限界はあると思いますが、改善努力を促せたらと思います。そうして相まって行く中で、鳥取県の美味しいものが確立していく、皆さんも自信を持って家族や県外から来た人に勧めていく、そうなれば一番いいと思います。



また、地元の特産物や伝統料理などの食文化を、ストーリーとともに発信してほしいと思います。これはこういう歴史があり何々、これはこういう地形があり、こういう土地柄的にこんなことがあり、これが美味しいのような、ストーリーをセットにしてアピールしていただく。そして、消費者の皆さんの評価をフィードバックしていただき、また、宣伝をしていただくと、鳥取県も全体としてよくなっていくと思います。

25年から日本の食を広げるプロジェクトをしています。地産地消、それを全国に広げ、しいては海外にも売り、日本の食文化を売りましようと言う取り組みの一環になっています。地元のいいところを県外の人にも売り、県内に遊びに来た人にいいですよと言い、県外でも売れるようになり、もっといいものがあれば、外国人にそう伝えて、外国でも需要がある、そういう言う取り組みになっています。総需要量を上げたいというイメージです。そのためには皆さんの評価が一番大事だと思いますので、いろいろ考えていただいて、いいものを作る

ためにはフィードバックで、売るためにはPRと、この2点をお願いできたら、鳥取県はもっと素晴らしいところになると思います。

佐藤氏： いかに調理技術、料理技術を身に着けさせるか、これは難しいです。料理教室をやっただけでは生活は変わらないと思います。技術は身についても、それを動かす価値観がないと動かないので、その価値観を変えていく作業を、意識的にする必要があります。

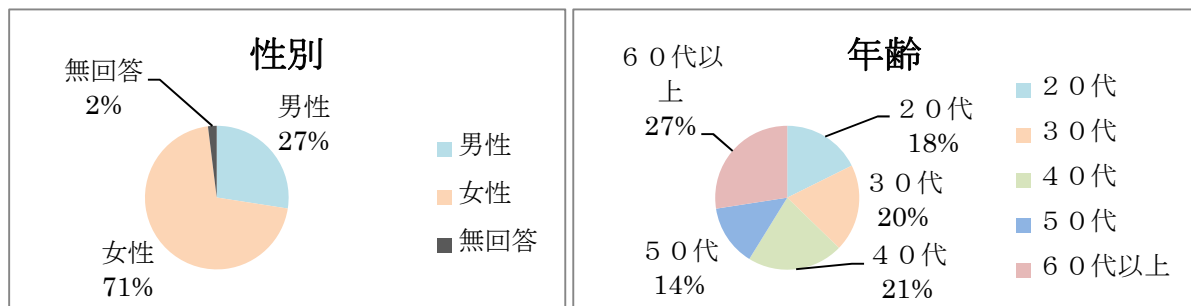
いくら綺麗で着飾っていても、まな板や包丁をもてないという女性ではだめ、愛情のこもった料理ができる女性は素敵、こういう人と結婚したいという価値観が男性の中に芽生えれば、着飾っている人たちも焦りだすかもしれません。このままじゃ結婚できないかも、見た目も大事だけど料理も大事、女性も価値観を変えていく。

女性を変えようと思えば男性が変わる、男性を変えようと思えば女性が変わる、そういう仕掛けが必要だと思いながら聞かせていただきました。

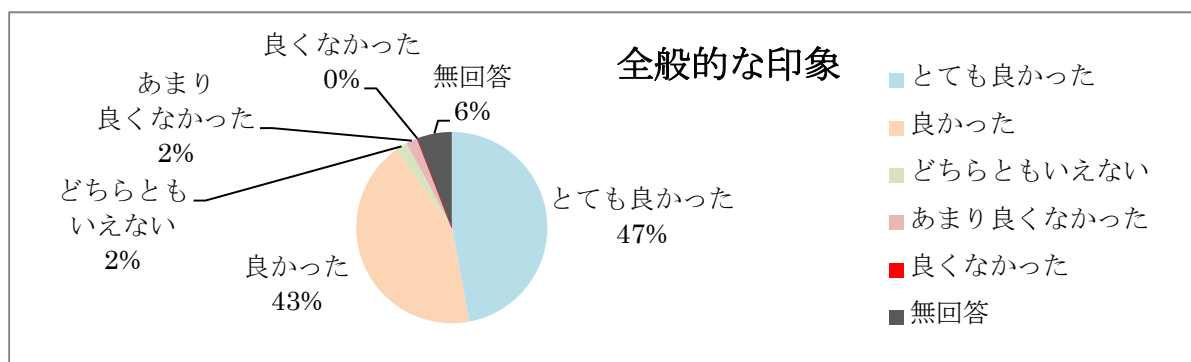


◇ 食育セミナーアンケート

● 参加者の概要



● 全体の感想



● アンケートでいただいた感想等の一部をご紹介します。

- 食育という言葉を数年前からよく耳にするようになりましたが「何が食育か？」ということがわかりませんでした。本日のセミナーでやっと知ることができてとても良かったです。日々、あたりまえだと思ってやっていたことが間違っていたりと反省すべき点多々ありました。

”家族のために食事の準備をすることは楽しい”これから家族のために何度食事を作るか？と考えると、毎日作る食事にもたくさんの”愛”を入れていこうと思いました。いただきます、ごちそうさまのあいさつが出来ないというのは、とてもさみしいことだと思いました。

- 「食べることは生きること」というフレーズは、よく耳にしますが、今日の佐藤先生の話聞かせていただいて、改めて大切さを実感しました。最近の子どもたちは、自尊心が低い傾向にあると聞いたことがあります。親から「大切な存在だよ」ということを伝えていくことで、「自分は大切な存在なんだ」ということを実感できると聞き、やはり親のかかわり方は重要だし、伝えるための方法として「食」は有効なんだと感じました。今日聞いたことを、いろんな場面で伝えていけたらと思います。
- 佐藤先生の講演では、笑いあり、涙ありの講演で、とても楽しみながら聞かせていただきました。「価値観」という言葉がとても印象に残っています。まずは自分から、また周りの子どもたちにも食育の取りくみをしていきながら作ることが楽しい経験を、また、だれかのために食事を作るということは楽しいというところ、価値観を知らせていけたらと思います。ありがとうございました。
- 佐藤先生のお話とても参考になりました。”性と生と食にはつながりがある”というお話は、学校現場で働く身でありながら、あまりピックアップしてみたことがなかったです。本当に大切なことで、大人になった今、産んでくれた母に改めて感謝の気持ちを伝えたいと思いました。
- 講演がとても良かった。私の年代は、母親が忙しい農作業の合間にいつも手作りで食べさせてくれていた。私も働きながら、食事は大切と思って手作りで子育てに努力して来た。そして、今、娘が子どもに食事を手作りで食べさせているのを見る時、がんばって来て良かったと、本日の先生の話聞いて、嬉しく思った。
- 県の取り組みを聞くことや、現状課題を聞くことができ、意識を変えることの難しさを感じました。料理教室を開催しても家庭へ戻ってつかってもらえるメニューなどを考えたいと思います。ありがとうございました。