

「食育セミナー」概要

1. 日 時：平成 24 年 6 月 30 日（土）13:30 ～ 16:00

2. 会 場：徳島県立総合福祉センター

4F401 会議室

3. 参加者：61 名

4. 議 事

(1) 開会

総括農畜産安全管理官 鳥越 一義

(2) あいさつ

徳島地域センター長 加藤 隆弘

(3) 議題

①基調講演

『徳島の食文化と食育について』

四国大学 生活科学部教授 高橋 啓子氏



○食文化の変化

- ・ 日常の食事と特別な日の食事が区別されていた。
→食事の区別がなくなった。
- ・ 家庭で料理を作るのが当たり前、作った料理をもらう。
→スーパー・コンビニ・デパート等で料理を購入することが多くなった。
- ・ 日本食が中心
→和・洋・中・折衷料理が日常になっている。
- ・ 米飯中心の食事
→米飯のほかにパンや麺などのいろいろな種類の主食が導入された。
- ・ 主食が中心の食事
→副食が中心の食事
- ・ 地産地消が中心
→いろいろな地域の食材が簡単に手に入るようになった。
- ・ 食文化などが人（親→子→孫）によって伝承されていた。
→テレビ・ラジオ・インターネット・本・学校など伝承の形態が変化
- ・ 日本の伝統的な行事にちなんだ料理が作られ、それによって、季節を感じたり、家族で一緒に味わったりしていた。
→西洋の行事（クリスマスなど）や、マスコミによって広がった行事（バレンタインデーや恵方巻き）が中心になってきた。

○なぜ、食文化を知り、郷土料理・伝承料理を伝えなければいけないか。

- ・郷土料理や伝承料理はその地域の風土や気候によって形成されてきたものであるため、地元を知ることができる。
- ・料理を作るから買う時代になってきた。この変化によって地域の伝統食が忘れ去られようとしているため、調理技術の伝承が必要。
- ・料理には、その作られる意味があるが、いつでも、どこでも、何でも手に入る現代では、食べることへの感謝の気持ちが希薄になりつつあるため、食べ物への感謝の念が必要。



○日本の伝統あるよき食文化、郷土料理・伝承料理を知り、それをどのようにしてこれからの食育推進のために生かしていくのか。

- ・まず、なぜその地域にそのような食文化が誕生し、育まれてきたのかを知る。
- ・そして、その地域の良さを見直す。
- ・さらに、地域の良き伝統を守るだけでなく、その時代のニーズにあった食文化を形成し、現代の生活に活かしていく。
- ・伝統的な調理技術や料理を後世に伝える。

○徳島県の特徴

- ・豊かな海、川・・・魚介類、川魚が豊富
 - ・山間部のやせた土地・・・雑穀が栽培されている
 - ・河川を中心にひろがった広大な平野・・・稲作が中心
 - ・北部（西部）は瀬戸内気候で少雨、南部は太平洋気候で多雨。
- このような土地柄と気候によっていろいろな郷土料理が誕生した。
（ぼうぜの姿ずし・茶ごめ・そば米汁・そば米雑炊・金時豆入りばら寿司など）

○新しい食文化の創造

- ・地域活性化のために、新しい郷土料理や、まだ知られていない郷土料理を発掘。
- ・伝統的な食文化を現代風にアレンジ。例えば、遊山箱の新しい利用法を考える。
- ・学校給食への導入など伝統料理を知ってもらう工夫をする。

◎伝統を守るだけでなく、その時代のニーズに応じていくこと、また、料理だけでなく、調理技術も次の世代へと伝えていくことが大事。

②基調講演

『食と農について SNS の有効活用』

阿波野菜コンシェルジュ 高井 綾子氏



○食育とは・・・

- ・様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人を育てること。
- ・食物をバランスよく食べるための知識や食品の選び方の外に「食の周辺」や食文化をはぐくみ伝えていくこと。

○阿波野菜コンシェルジュとしての活動

- ・えんたのれんこん・・・農業体験を通じて、「食材」としての野菜がどのようにして栽培されているかを学ぶ。
- ・とくしま食育推進研究会・・・子どもの頃から食に関心をもち、栄養バランスのよい「食事」を考える力をつける。
- ・ゆるベジの会・・・「ゆる〜く野菜のことを伝えていくために」野菜ソムリエ有志で構成している。
- ・教育現場での活動・・・小学校などでクッキングクラブの講師をする。

○食育に興味のある人のみでなく、もっと多くの人に「食」と「農」を伝えるにはどうすればよいか。

SNS・・・Social Networking Service（ソーシャルネットワークサービス）

→ Mixi、Twitter、Facebook、ブログ

SNS を通じて、多くの生産者や消費者と出会うことができ、いろいろな活動の中で、生産から消費への一連の流れを多くの方々に知ってもらうことができた。

○今後、野菜を実際に手にとって、感じてもらうために食育体験が必要で、そのためには、いろいろな立場の人の相互協力が大切になってくる。

(4) まとめ 総括管理官（消費・安全） 今井 裕明

(5) 閉会 総括農畜産安全管理官 鳥越 一義