

「食育セミナー」議事録

1. 日 時：平成 23 年 6 月 5 日（日）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：31 名

4. 議 事

（1）開会

消費・安全部長 佐柳 恒雄

（2）あいさつ

徳島農政事務所長 西山 和雄

（3）議題

①食育推進に係る行政の取組と現状について

中国四国農政局消費・安全部消費生活課課長補佐 清水 道子

（配布資料に基づき説明）

②基調講演

『食と農をつなぐ取組活動について』

武庫川女子大学 専任講師 藤本 勇二氏



子どもをちゃんと一人前（ひとりまえ）として扱って、みんなで育てていくことが食と農を結ぶことにつながるということを皆さんに提案します。今、農は私たちの生活にとって、身近でなくなっています。農を理解するためには、食が必要で、子どもの興味・関心も食です。食は大事なキーワードです。

～小学校の授業の事例より～

野菜を 1 日に 300~400g 摂るためにはどういう工夫が必要でしょうか？子どもたちに聞いてみたところ、「野菜ジュースを飲めば野菜が摂れる」という意見が出ました。さて、皆さんはどう考えますか？（出席者の意見より）

- ・料理の方がおいしく食べられる。野菜ジュースでは纖維質が摂れない。
- ・野菜嫌いの人には、野菜ジュースを一口飲んでもらって、少しづつ、野菜の大切さをわかってもらい、煮物やお浸しや酢の物などを一口づつ食べていくのがよい。野菜嫌いの人にとってのとっかかり。（福祉施設の栄養士）
- ・食べる楽しみが必要。（生産者）
- ・野菜の形を知らずに摂るのはどうなのか。野菜への興味がなくなるのではないか。
- ・野菜を作る人への感謝が必要。野菜をよく噛むことが大事。野菜ジュースよりも農家の人が作ってくれた野菜を食べよう。
- ・手軽に野菜を摂れるということで野菜ジュースを飲む人もいるが、野菜それぞれの味を知ることが栄養を摂ること、健康でいることにつながる。1 日に 300g を毎日摂るのは大変なので、今日は摂れなくても翌日に意識して摂るとか、5 日くらいでバランスをとればいい。（田中美和氏）
- ・食べるということはコミュニケーションであり、美味しいものを食べれば微笑み

たくなるし、笑顔を見せて相手を喜ばせることができる。

・学校給食では調理員の方がいろいろなアイデアを出してくれる。例えば、野菜をハート型に切ったりして、子どもたちを喜ばせてくれる。野菜ジュースでは調理してくれる人の手間や工夫が伝わりにくい。（栄養職員）

皆さんに伝えたかったポイントはそこです。
野菜ジュースがだめで、生の野菜がいいという
一面的な価値観ではなく、野菜ならできる
ことがあるという具体的なエピソードが語れ
ることです。農家の方は農家の方の、栄養士
や調理師の方はその現場で具体的な物語を語れる。
年齢や職種によって違うそれぞれの思いを子ども
達に伝えることができるということが食と農を
つなぐことになるのです。



授業では、子どもたちにかかわる4人の違う職種の方にも聞いてみました。

- ・栄養教諭・・・野菜の栄養のビタミンCは時間がたつとこわれやすい。
- ・養護教諭・・・食物繊維を摂るとすっきりうんちが出ます。
- ・歯医者・・・繊維質のものを食べると虫歯の予防になる。
- ・JA職員・・・地元の野菜をしっかりと食べてほしい。

それぞれの立場でいろいろな意見があります。大事なのは、子どもの問い合わせにきちんと答える大人の誠実さと大人は皆、答えをもっているということです。

食と農をつなぐことは、人と人をつなぐこと。つなぎ手の自覚と覚悟が必要。子どもの言うことを聞くこと。地域で子どもを育てるということです。

さて、野菜ジュースで野菜を摂るというエピソードが子どもからてきた授業から子どもたちは次のようなことを学びました。

- ～野菜の修行をし、パティシエを招き、野菜のスイーツをつくる～
- 学んだことは、
- ・野菜の好き嫌いがなくなった。
 - ・給食の野菜を残すことが減った。
 - ・地元には野菜を作っている人がたくさんいることがわかった。
 - ・あきらめないで頑張ることができた。
 - ・たくさんの人へ応援してもらってできたことで感謝の気持ちが生まれた。
 - ・食べる人のことを考える大切さを知った。

学校で食農教育をしてわかつってきたことは、子どもは大人のいろいろなことを見ている。子どもたちの視線の先にある大人が問われているということです。

大人として、それぞれの立場で頑張っているということが食と農をつなぐという取

組につながっていくと思います。

③基調講演

『フードコーディネーターから見た食育』

フードコーディネーター 田中 美和氏



自身の目指すフードコーディネーターは、若い方には地元の食材を使ったおしゃれな料理を、ベテランの方には地域に昔から伝わっている料理をアレンジしてというように、相手の方に主体をおいて料理教室をするということです。

料理教室の中で一番力をいれているのが、子どもを対象にした料理教室です。

大人は参加しない。材料の計量から裁断、調理、片付けまで、すべて、子どもだけで作業をします。ここで、食との関わりを体験しているのです。

子どもたちと料理をしていくうちにもっといろいろなことがしたい。という思いが募り、農業をやってみることになりました。今年の春から MIZUYA 米と題してお米作りをしています。

きっかけは、子どもの学校の農園で栽培したお米で「きたいのうえんのおこわ・おにぎりセット」を作り、コンビニで販売したことです。

今年の4月に14家族60名で田植えをしました。植えるだけでなく、年間を通じて、草取りや刈り取りを行い、また、その後、おにぎりパーティや調理実習を行い、おじいちゃん、おばあちゃんにおにぎりを配ったりする予定です。

田植えをした時の感想・意見は次のとおり。

- ・農業未体験の子どもに米作りの大変さを実感させたかった。
- ・作ってくれた人に感謝して残さず食べることを教えたかった。
- ・米作りがこんなに大変だとは思わなかった。
- ・田んぼの生き物を子どもと一緒にこれから確認に来たい。

お米作り（MIZUYA 米プロジェクト）を通じて、食の大切さや徳島の食のよさ、食と農の距離感を子どもたちに伝えていきたいし、食べる喜びも一緒に感じたいです。秋の収穫時にはもっと子どもたちの笑顔が見えることを夢見ながら日々、草取りに励んでいます。

子どもたちに大変なことや苦しいことを体験してもらい、食のことについて、いろいろなことを考えてもらいたいと思っています。

④質疑応答

○農業体験といえば、作付けと収穫だけというのが多いなかで、最初から最後まで関

わっていくということはすばらしいことだと思う。

○『MIZUYA』に対する思いは？

・おばあちゃんが食器棚のことを「みずや」と言っていたのですが、自身にとって「みずや」は宝石箱のようなもので、いろいろな総菜やお菓子が出てくる素敵なものでした。尊敬するおばあちゃんの「みずや」のようにいろいろな引き出しを使って、たくさんの方の依頼を受けていきたいと思い、社名を『MIZUYA』としたのです。（田中美和氏）

○徳島県のワースト1である糖尿病など生活習慣病の啓発についての会も開催してほしい。

・食事バランスガイドなど他機関とも連携して、今後、セミナーやフォーラムを開催できればと思います。（佐柳部長）

○地域での祭りなど、お米が獲れるのは神様のおかげであるということにも触れてほしい。

・地域での取組はJAなどでも行われています。また、市町村での取組もありますので、いろいろな地域での取組に参加できると思います。（佐柳部長）

○田中さんのスライドでもあったのですが、コンビニでおにぎりを売るということ。これをJAでもしたらどうでしょうか。産直市や農産市があるのですから、できるはずです。食農教育がどんどん進んでいくなかで、地域として頑張って欲しいです。

「みずや」という言葉は文化につながっていると思います。

また、食と農をつなぐことで言えば、ターゲットは第3の教育の場だと思います。第3の教育の場は、教育ファームの場とかボランティアの場、それから、幼稚園です。幼稚園は栽培活動があるので、これからは小学校よりも、より、ターゲットとなると思います。（藤本勇二氏）

・JAさんも小学校もそれぞれ連携して、いろいろな取組をされています。これからも、どんどん、食育について、進めていただきたいと思います。（佐柳部長）

（4）閉会

消費・安全部長 佐柳 恒雄