

## 「香川短期大学学生との食育に関する意見交換会」開催概要 ～農業体験を通じて食の大切さを知ろう～

■日 時：平成24年3月15日（木）10：00～16：00

■場 所：香南アグリーム（高松市香南町）

■参加者：25名（香川短期大学学生21名と先生4名）

■共 催：中国四国農政局高松地域センター

香川短期大学

■概 要

【午前の部】10：00～12：00

1 開会あいさつ

中国四国農政局高松地域センター消費・安全グループ 阿部総括管理官

2 ウィンナー作りと試食

香南アグリームの体験施設カモミールにて、ウィンナーの手作り体験と出来たての  
ウィンナーを試食



【午後の部】13：00～16：00

3 食育有識者による講演

「食の大切さを農業と共に考えよう」

(香南アグリーム 菜園インストラクター 佐々木省三氏)

《講演概要》



近年食農教育が必要といわれている。「食と農」は切っても切れない関係にあり、五感で受け止める農業体験は、教育的効果も高いといわれている。

・日本の自給率はカロリーベースで39%、重量でみると69%位である。鶏卵、豚肉などは、飼料の大半が輸入であるので、自給率はさらに低くなる。また、もやしは国産100%と言って良いが、主原料の緑豆が全量輸入されている現状である。カロリーベースで自給率を見ると食の危うさが見えてくる。

- ・水田の持つ機能は、米、食糧を作るだけでなく、降った雨を一旦溜めておくダムの機能をもち、洪水の防止、水の浄化、気温の変化の緩和及び、生物のゆりかごの機能を持つ。水田に、このような多くの機能があることを感じてほしい。
- ・フードマイレージという考え方があり、運送距離×重量で表される。数字が大きいほど運搬するときの環境負荷が大きくなる。食物が、どこから運ばれてきたか、どれだけ食べたかを考えて、地域で生産された環境負荷の少ないものを食べるようにしてほしい。

- ・農畜産物は、生産するときに大量の水を使用している。大豆 1 粒を生産するには 8 リットルの水が、牛肉 100 g を生産するには 20 リットルが必要と言われている。水は世界的にみて、欠乏している資源である。農畜産物を輸入するということは、見えない水（バーチャルウォーター）も一緒に輸入しているということになる。フードマイレージとともに食材が持つ、このような側面にも思いをめぐらせてみたい。
  - ・身土不二という言葉がある。身と土は、分けがたく結びつき分けることが出来ないことを指す。我々が取っている食べ物は、すべて土から生まれたものである。山森に降った雨は栄養を溶かし込んで海に流れこみプランクトンのえさとなり、それが魚介を育てている。山森を荒らすと海に栄養が流れなくなり牡蠣や魚が採れなくなった事例もある。
  - ・米の消費量は現在約 60kg である。タイでは米を年間 180 kg を消費し、日本でもピーク時には 120 kg 食べていた。栄養源を米に頼るとこれくらい食べることになる。肉などの副食が増えたため日本では米の消費量が半減しているが、米は栄養的にも優れていることは、歴史が証明している。そればかりか家庭で炊く御飯は 1 杯 26 円くらいのコストで、パンに比べ半分くらいの価格であり、とても安いということも知ってほしい。
  - ・米不足の時代に、お米に大根などを入れて節約した「かて飯」を普通に食べていた。またミネラルの補給として「茶がゆ」が瀬戸内海の塩飽諸島で食べられていた。「かんかん寿司」は鴨部、鴨庄のあたりで今も作られている。  
ため池で育ったふなを使って作る「ふなのてっぱい」。これらは香川の風土に根ざして生まれてきた料理であり、食は風土と切り離すことができないことも自覚したい。
  - ・香川に伝わる農林水産物の加工品として、魚醤の「いかなご醤油」、「白下糖」などがある。いかなご醤油は 15 年くらい前に、一度途絶えていたものを復活してもらった。かつて、いかなごが沢山穫れる 5 月頃に作られていた。今も東讃地域でサトウキビから作られている白下糖は、白砂糖の一段下の砂糖という意味でごみ砂糖とも呼ばれている。地域に残る農産加工品のよさにも目を向けてほしい。
- 以上、食と農について、農業の現状、農作物の栽培、食文化の 3 部構成で設問、解答形式で講演があった。



#### 4 農作業体験

講師より、栽培時の注意点の説明を受けた後、ほ場に種いも（3 品種）植え付けるとともに、土を入れた肥料袋の中に種いもを植え付け、香川短期大学に持ち帰って栽培を行うこととした。初めて植え付けを行う学生がほとんどであり、慣れない手つきであったが、真剣に作業を行った。



## 5 情報提供

「食育推進に係る行政の取組について」（中国四国農政局消費生活課）

＜説明内容＞

- ・生産と消費が遠ざかる中での食育の必要性
- ・第2次食育推進基本計画の骨子並びに食育の推進に当たっての目標値と現状値について
- ・中国四国農政局の主な取組み事例

## 6 意見交換会

香川短期大学学生と講師との意見交換会において、以下のような意見が交わされた。

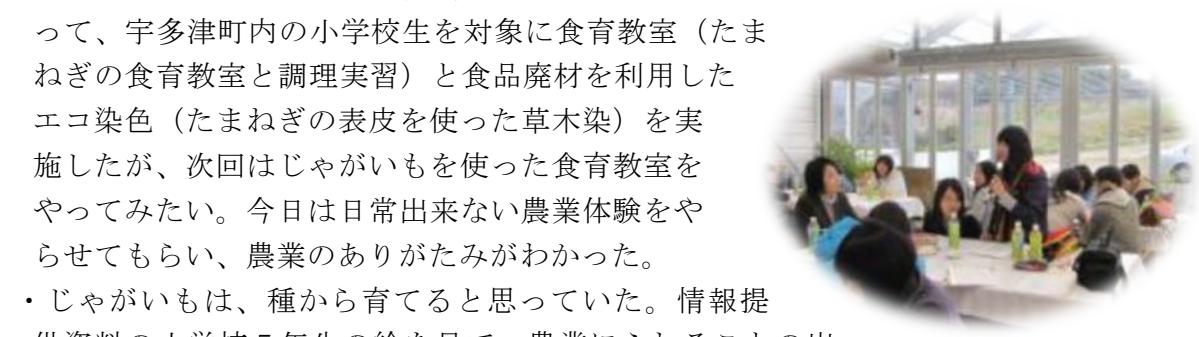
- ・本年2月に香川短期大学食物栄養学専攻の2年生を中心となって、宇多津町内の小学校生を対象に食育教室（たまねぎの食育教室と調理実習）と食品廃材を利用したエコ染色（たまねぎの表皮を使った草木染）を実施したが、次回はじゃがいもを使った食育教室をやってみたい。今日は日常出来ない農業体験をやらせてもらい、農業のありがたみがわかった。
- ・じゃがいもは、種から育てると思っていた。情報提供資料の小学校5年生の絵を見て、農業にふれることの出来る環境が必要を感じた。
- ・苗を植えるのではなく、種いもを植えるということは、知らなかった。農業を知っているような気がしていたが、土がふかふかしていたり、土の中にも肥料がたくさん含まれていることなど初めて知ることが出来た。これから、食材を利用するときには、感謝の気持ちをもって食べるようになりたい。
- ・次回（6月の食育月間）は、今回植え付けたじゃがいもを収穫し、ワインナーやピザの具にする、コロッケにするなど、シンプルな食べ方で学校で育てたイモと食べ比べなどしてみたい。
- ・学校で「弁当の日」を実施していて、4月からも継続して行う予定となっている。今年はテーマを「旬の野菜」にしたいと思っている。香川県は野菜摂取量全国ワースト1位なので、野菜レシピを考え増やしていきたい。

### 《講師からの総評》

食と農を結びつけるためには、家庭での体験が大事なことである。キャベツとレタスの区別がつかない人もいる。体験こそが学びであり、頭で知っているだけでは役に立たないと考えている。今日参加された皆さんも調理実習など、実体験をたくさん積んでほしい。

### 《高松地域センター総括管理官》

農業体験は植え付けから収穫までと考えているので、6月の収穫時期には、学校へ持ち帰って育てたじゃがいもと香南アグリームで育ったじゃがいもの成熟状況の比較と食べ比べも含め、皆さんの要望も取り入れた「食と農をつなぐ食育活動に関する意見交換会」等を計画したい。なお、引き続き、農業に対する理解をして頂くため、食と農をつなぐ機会の提供をしていきたい。



## 《アンケート結果》

アンケート実施者数：25人（出席者…香川短期大学学生 21人、教諭 4人）

①意見交換の全体的印象：とても良かった（48%）・良かった（52%） 計100%

②農業体験 : とても良かった（68%）・良かった（32%） 計100%

③講演 : とても良かった（36%）・良かった（64%） 計100%

④意見交換 : とても参考となった（28%）・参考になった（64%） 計92%