

### < 島根大学教育学部附属幼稚園 赤木氏 >

本園でも子供たちが、ピーマンやジャガイモなどの野菜を作って調理して食べるという活動を実践している。収穫して持って帰った1個だけのピーマンをどうやって食べるかの家族会議を開いたりして、野菜を食べることによって生まれる家族の繋がりを日々実感している。

中村先生は、最初のDVDの映像で、都会の子どもたちに野菜の調理の仕方を教えておられたが、その際に、これだけは伝えたいと思っていらっしゃることがあったら、教えていただきたい。

### < 中村先生 >

一味同心塾では料理だけを教えることが目的ではなく、季節の食べ物があって、食べ物は自然との関わるによって出来てくる。季節感というものを、日本の場合は、春、夏、秋、冬とあり、冬はどんな野菜、夏はどういう野菜が育つか。とかそういった「季節感」について子供たちに伝えたいと思っている。その季節に密接した、その時季に採れたもので調理の講習を行うと言うことを基本にしている。

また、子供たちが疑問に思ったことに必ずそこで答えを出すようにしている。例えば「里芋って知っている？里芋って親から生まれるのよ」と言っても、親から生まれるというのを子供たちが分からない。

スーパーでは袋に入って売られている里芋そのものを知っているけれど、里芋にどういう葉っぱが繋がっていて、どういうふうに酸素を吸って栄養をもらっているのかという実態が分からない。

でも、うちの畑にあるかもしれない。これから見に行こうかと言うと、全員が「見に行きたい」と言う。でも、掘り出すときに、子どもも先生も掘り出し方が分からない。シャベルを入れ、掘りかたを教えて、「この里芋には、親芋に子がいっぱい付いている。」いのちの繋がりを実感させる。

また、農村の中での教育で一番素晴らしいことは、自然に沿った環境がある。例えば、きゅうりを採らせてみると「痛い」という。なぜきゅうりに棘があるのか。ということ問う。「自分が採られちゃ嫌だと言っているのかもしれないね。それは虫がなるべく付かないように、自分で自分を守っているのよ」。そういったことが子どもと話し合う。

そして、収穫した里芋を子ども達に洗わせる。そうすると一つの根から20個ぐらいの子芋が採れ、全部を板の上に並べていく。みんな同じ形かと聞くと、みんな「違う」という。人間もみんな違う。それが普通だよ。というふうに教える。スーパーで売っている里芋が全部同じ形ということにおかしいと子どもでも気がつくし、そういう実践教育こそがやはり今求められているんじゃないか。

芋煮汁と玄米のおむすびをみんなで食べたとき、「何故こんなにおいしいのだろう。」と子ども達が問う。「採れたてをすぐ料理したから美味しい」という。その時の食材に沿って、丁寧に教えることで子どもの実感教育に繋がるのではないかと思う。

食材の成り立ちや生業を自然の中から学ぶことこそ、地域で暮らす子ども達の大変な財産である。

そうしておうちで育てたものを穫ってみんなで食べるときに、この恵みと言うことに家族で、子どもと語り合う機会が是非あって欲しいこと、父母会などの時にそういう語り合う時間をもってほしいと。そういうことを伝えたいと私は思っている。

#### <赤木氏>

はい。ありがとうございました。

#### <JAいずも 土江氏>

佐々木校長先生にお聞きしたい。当組合では、子どもたちに稲作体験教室を始めとした様々な食農教育を行っている。子育て家庭における食育の推進を痛感しているが、どのようにやって良いのか、手掛かりがなく困っている状況。民間企業でやってみてはどうかという、提案等あったらぜひ参考にさせていただきたい。

#### <佐々木先生>

親子で、目の前にあるもので食事を作る。そういうことに本当に喜びとを感じるような子どもになってほしいと思い、一坪農園をずっと提唱し続けている。一坪農園またはプランターで良いので、苗から、あるいは種から育てて味わってみる。その時の喜びを感じ取れば作って楽しくなるのか、と思う。

以前に聞いた話では、農家の子どもや農家の近くの子どものでも畑に行ったことのない子どもがいる。家庭での話し合いが必要だと思う。

#### <中村先生>

一味同心塾では毎年、地域の方の手伝いをいただきながら、自然農法で稲を育てている。先日東京の子供たちを招いて田植えをしたが、最初は親にくっついてきた子どもが夢中になって親の元に全く帰ってこない。興味に目が爛々と輝いている。誰も手を貸さなくとも、農作物の力が自然に子供たちに力強さを与えてくれる。植えた苗がどうやって育つのだろうか、そして出来るお米は幾粒だろうか。そういうことを通してお米の大切さというのが少しずつでも分かってくれればと思っている。1回の体験ではなかなかこれが難しい。そのあとほったらかしではなく、育てるのにどれだけの手間がかかるか。全行程を見て、幾粒できた、育ったことまで実感すること、現場でそういうことを体験させるのが本当に必要な事だと思う。

せめて低学年のうち、小学校のうちにそういった教育がなされることを望んでいる。それらが大切な宝物になるのではないかと思う。

この時期ちょうど梅が実る。種が出来ていない状態の青梅は毒。だが、種が出来てからの青梅は、殺菌力が強い。梅をすってすり下ろして、絞って、そして煮詰める。口が渴いたなというときに、このエキスをちょっと舐めるとつばがわき出て、自力でのどの渴きを癒すことが出来る。こういうものこそ先人の知恵、梅干し、梅エキスこそは日本の伝えたい食文化のひとつと思っている。災害に備えて生活の中に伝えられた知恵を家

庭で大事にしてほしい。