

「第2回 食と農林漁業の食育優良活動表彰」表彰式・講演会の概要

■日時 平成26年11月7日（金）13:30～16:00

■場所 株式会社三菱総合研究所
(東京都千代田区永田町二丁目10番3号 東急キャピトルタワー 4階)

■審査講評 審査委員長 中嶋 康博

第二回「食と農林漁業の食育優良活動表彰」に、全国の食育に取り組む、個人、団体、企業などから、145件の多彩な取組の応募がありました。これらの取組について、審査委員会においては、審査基準に基づき、独自性、継続性、効果性の観点から評価を行いました。

農林漁業者及び関係団体を対象とした一般部門では、小学生と保護者を対象にした多彩な農業体験や食体験を通じ、食の大切さや地域農業への理解を深めているJAを大臣賞とし、全国の女性漁業者が東京の子どもたちに漁業の意義と役割を伝える活動を長く続けてこられた団体、地方卸売市場で産学官連携により大人に対する魚食文化の普及を行っている団体、酪農体験を通じて命の大切さや感謝の心を小学生や都市住民に長く伝えてこられた酪農家の方を、それぞれ局長賞とすることとしました。

また、ライフステージに応じた幅広い年齢層への食育を推進する観点から、食品やサービスを提供し、国民と日常的な接点を有する食品産業界の役割が重要となっているため、本表彰においては、企業部門を設けています。表彰の対象となった企業においては、製造業や流通業などそれぞれの特性を活かした大変素晴らしい取組が行われており、組合員が食育サポーターチームをつくり学校やJAと連携しながら日本型食生活や地産地消の大切さを子どもたちに伝えている生協を大臣賞とし、局長賞には、酪農体験と工場見学を全社員で長年取り組む乳業、全国各地で醤油の魅力を伝える出前授業を開催する団体、原料生産から郷土食調理までの体験を通じて食文化を伝える味噌製造業とすることとしました。

受賞の選外となった個人、団体、企業についても、今後の発展が期待できる興味深い取組や、特徴的な取組が多くありました。表彰された取組を参考としていただきながら食育活動を継続していただき来年度も応募していただければと思います。次回の表彰ではさらに多くの応募を期待しています。

今回受賞された方々に改めて敬意を表しますとともに、心よりお祝い申し上げます。この表彰が国民や社会への食育の普及の大きな契機になることを祈念します。



■特別講演

テーマ 「食育における食文化教育と農林漁業体験の重要性－
平成26年度文化庁文化交流使「食文化」分野での派遣活動から」

講演者 長野県短期大学生活科学科 教授 中澤 弥子氏

《添付資料1》



【質疑】

問：我々醤油協会もヨーロッパなどに和食と一緒に醤油を普及させようとしています。日本の子供たちにいわゆる旨味を体感できる能力はありますか。



中澤先生：お醤油は非常にヨーロッパで普及していました。ただ、日本人と異なり、旨味が少なくても醤油はおいしいとヨーロッパの方は考えられるのではないかと思います。ヨーロッパで販売している醤油を、学生と一緒に日本の醤油と比べてみましたが、旨味が少ないと感じました。ヨーロッパで、料理学校の生徒たちに、煮干しや鰹節のにおいを嗅いでもらいましたが、海外の方には鰹節やいりこのにおいはストレートに嗅ぐと受け入れにくいものなのだと感じました。日本の場合も、できるだけ幼少の頃から「だし」の経験をさせるのがいいのではないかと思います。

問：大変興味深いお話をありがとうございました。冒頭の部分で貴短期大学における学生の農家民泊の話がされましたが、費用負担はどうなっているのか教えてください。

中澤先生：短大ではイベントの費用に関する補助があり、短大の後援会からの費用で10万円を負担してもらい、学生からもお金をある程度集めています。長野市鬼無里地区では、中学生の修学旅行を

受け入れています。短大生の場合は、農業を手伝えることもあり、また、先方のご厚意で、お安くしていただいています。

問：具体的には学生さん一人の一泊の参加費はいくらぐらいかかるのでしょうか。

中澤先生：中山間地であるため、一番費用がかかるのは旅費ですが、受け入れ先で負担していただいています。学生からは4～5千円集金しますが、実際には7～8千円程度要しており、不足分は補助金を充当しています。

問：大変素晴らしいお話を聞かせていただきました。日本の畜産がもっと日本に根差した食文化になっていくためには、どのようにしたらいいのか、方向性やヨーロッパでの感想も含めて、お話しただけいたらと思います。

中澤先生：全般的には、どこの国も非常に農業と自分たちが食べるものを大事にしており、日本人も自国で食べるものを自国で生産するという意識を、本当に高めないといけないという感想を持ちました。イギリスでも自給率がそんなに高くないとはいっても、少し郊外を走ると牧場があって、羊や牛などを目にしました。フランスも少し郊外に行くと、すぐ農地が広がっています。人々の意識も国の施策も非常に大事と思いました。畜産については、私も牛乳をどう給食に導入していくかということに関心があったので、いたるところで質問をしましたが、まずは地域との連携が大事だと思っています。

■農林水産大臣賞受賞者による事例発表

(1) 一般部門 めぐみの農業協同組合

講演者 総合企画部次長 小林 昭二氏

【講演概要】

《添付資料2》

【質疑】

問：各支店では農業体験実施後に写真展を開催となっていますが、これは具体的にどのようなものか、教えていただけますか。



小林様：募集する際に、基本的にこれはJAの広報で使いますよという一文を入れて募集をしています。広報の担当者が農業体験と一緒に付いて行き、いろんなスナップを撮らせていただく。数十枚から100枚近く撮り、そうしたものをパネルにして、JAの各支店のロビーに一月ほど展示をさせていただきます。

(2) 企業部門 いばらきコープ生活協同組合
 講演者 組合員理事 市原 りり子氏

【講演概要】

≪添付資料 3≫

【質疑】

問 : 事業者における継続性、持続性、サポーターの養成を始められて 15 年ということですが、今後の養成のプラン、あるいは実際に行われる試験についてご説明いただけませんか。



市原様 : テキストは、内閣府の食育ガイドから作り、農水省の、例えば食料自給率や食品ロスなどのデータ、また厚労省の生活習慣病のデータ、今どんなことが子供たちに必要なのかをまずは学び、一人ひとりが考えるという作業をしています。

サポーター一人ひとりを講師に仕上げるという考え方ではなく、何人かのチームを作って、少しずつ皆で力を上げていこうという取り組みを進めています。

■ 消費・安全局長賞受賞者の今後の食育活動の展望や抱負等

○一般部門

・ウーマンズフォーラム魚 代表 白石ユリ子氏



我が国の子どもたちが魚の姿を見ないで成長することに危機感を感じたことが活動の動機です。仕事の関係で海外に出向くことが多く、その際に、海外の、特にノルウェーの消費者教育、食育が進んでいることを実感しました。

日本は条件良く海に囲まれているにもかかわらず、現在、国産の魚は 5 割を切り、半分は海外から輸入しているという状況です。

このような現状をもっと知ってほしいし、もう少し生産に関心を持って、管理をしながら漁業を進めることで、今後起こりうる食料不足にも我が国として対応できるのではないかと思います。

最初は小学校教育を出発点として実施してきましたが、全国の「浜のかあさん」やスタッフの協力があって、立派な賞を受けることができました。一緒にがんばってきた仲間たちに感謝をしたいと思います。

・唐戸魚食塾 企画員 木村秀喜氏（下関短期大学教授）

「食で笑顔に！」を目的としています。笑顔は脳の報酬系が活性化している状態—幸せな状態—です。ポイントは、困難（魚をさばくところからの調理）を乗り越え、素晴らしい報酬（美味しい料理、スタッフからの声掛けなど）があること。

幸せになるために努力をし、興味を持ちます。料理に時間、お金、手間をかけ、大切にします。支えてくださる方に感謝をします。

受講生が笑顔になるためにスタッフ（企画員）も笑顔でやっています。多種多様多忙のスタッフがまとまって活動しているのも笑顔になるためです。

これからも「食で笑顔に！笑顔で食を大切に！」を多くの人を取り組んでいただけるように、活動をさらに広めていきたいと考えています。



・体験館 ”TRY” “TRY” “TRY” 館長 人見 みみ子氏

那須塩原市は本州 1 位の生乳の生産額を誇る酪農地帯です。昭和 54 年に 1 回目の生乳の生産調整が始まった際に、自分の経営する酪農を守りきれないのではないかと危機感を抱いたことが、この活動を始めたきっかけです。

以来、酪農への理解を求めながら、牛乳の消費拡大を願い、見て、聞いて、作って、食べるを体験パックにし、多くの人たちを牧場に招き入れ、1999 年には体験館”TRY” “TRY” “TRY” をオープンし、さらに活動の輪を広げました。これからも日本の酪農を守るため続けていきたいと思っております。



○企業部門

・永利牛乳株式会社 代表取締役社長 長谷川 敏氏



近年、食をめぐる環境の変化や国産生乳の生産基盤の弱体化が懸念されていますが、昭和 40 年からの牧場見学の受入を通して、最近では牛乳が工業製品のように捉えられている印象を受けています。

牛乳は自然界の産物だということを消費者に理解してもらう必要を痛感しています。

牧場見学やふれあい体験の取組には、特に専任の部署や職員を置かず、従業員が一丸となって実施することで、業界が抱える課題や牛乳や酪農に対する消費者の目線を、経営者だけでなく従業員全体で共有できるようになりました。また、対応にあたっては、子育て

や主婦業などを体験した女性が語りかけると、説得力があるような気がします。
今後も、従業員の協力を得ながら、これまでの取組を継続していく使命があると改めて感じました。

・日本醤油協会 専務理事 金子 収氏

味噌・醤油は日本の食を支えてきたともいえる調味料ですが、醤油も味噌も国内では需要が減ってきています。醤油の価値をもう一度見直してもらおうということで2001年からPR事業の取組を始めました。9年前に食育基本法ができ、それを受けて、PR事業の中でも食育事業をさらに充実させようということで、「“食”の伝承が、健康な“いのち”の伝承」をスローガンとして始めたのが、「しょうゆもの知り博士の出前授業」でした。現在、全国に200名以上の博士がいて、小学校を中心に出席授業を実施しています。今年度は全国420校を目標に実施していますが、来年度は500校で実施したいと考えています。世界はもとより国内においても、醤油の需要を復活させていきたいと思っています。



・合資会社野田味噌商店 無限責任社員 野田 清衛氏



25年ほど前から、食のしつけという切り口で食育活動を実施しています。子どもたちに、食というものは何なのか、食べているものは何なのかということを実感してもらいたいと思っています。以前は家族の年長者が実施していたことを、企業としてどこまでできるだろうと思って実施してきました。活動の中で、味噌屋は味噌を作るのではなく、味噌を育てているということ子どもに納得してもらおうようにしています。

当初、夫婦二人で実施していましたが、自発的に活動にかかわる従業員が育ってきています。

今後も、食は文化である、食べていることはすなわち文化であるということを伝えていきたいと思っています。実施場所である豊田市は食を大切にしている地域であり、郷土食をしっかりと持っている地域であるという意識を地域の方々に理解していただきたいと考えています。

■全体の質疑応答

消費・安全局長賞受賞者の今後の食育活動の展望や抱負等の発言に対する会場からの質疑・意見は次の通りでした。

- ・ 日ごろから国産農林水産物の応援を行っており、食育は非常に重要であると考えます。もちろん子供に対しても重要ですが、大人に対する食育も必要です。子供も大人も、相手に対する感謝ということで食育を進めていければと思っています。ぜひ皆様には、これからもこの活動を続けていただければと思い、応援のメッセージということで発言させていただきました。

■参加者から(当日アンケート)

○特別講演

- ・ 講演内容で、印象に残ったことや参考になったことは、「派遣活動での訪問の様子」が5割強で最も多く、次いで「日本の食文化」3割強、「日本での食育活動」1割強でした。
- ・ 「派遣活動での訪問の様子」を選択した理由として、海外の取組みがわかったことが多くあげられました。

○事例発表、その後の意見交換

- ・ 事例発表、その後の意見交換で、印象に残ったこと、参考になったことは、「消費者と生産者との交流の取組」が4割強と最も多く、次いで「食文化の保護・継承の取組」2割強、食と農林水産業への理解を深める取組」2割弱でした。
- ・ 「消費者と生産者との交流の取組」についての具体的な感想としては、「体験・連携の重要性を改めて実感しました」、「食材の育成に関わることから調理までの実体験は必要だと思いました」、「取組の計画から実行、次のプランへの流れや、結果の共有の方法などが重要だと思いました」という意見があげられました。

以上