

T	22	もともと魚が好きですが、改めて魚の美味しさを実感しました。調理実習ではサンマの鮮度が気になりましたが、試食では美味しく頂きました。ありがとうございました。
T	23	那珂湊の漁協、婦人会の方々はみなさん「しっかり者」のようで頼もしかった。レンテンの煮つけを初めて食べたが美味しかった。全体的に薄味で良かった。サンマの生きがイマイチだった。解凍品？
W	4	日本人の長寿の理由は食生活に有り、ということがわかりました。個別の食品（例えば流行りのココナツオイルとか）が体にいいとかメディアで紹介されていることが多くて、それを食べなきゃ病気になるイメージを植え付けられますが、単品の良し悪しではなく、「日本型食生活」の方が大切だとおもいました。
多	3	子供たちが色々と学んでいる間にお母さんたちと魚を3枚おろしにしましたが、普段処理されている魚を買ってしまうので、とても良い経験になりました。大勢でワイワイ言いながら調理する楽しさを覚えました。子どもも落花生が土の中にもどる等、色々なことを学べ楽しかったようです。とても良い機会を頂き、ありがとうございました。
多	12	・伊勢えびやあじ、野菜に実際に触れることができ、子供たちの興味につながったと思う。 ・「話をきく」よりも実践が多い方が良いと感じた。
多	13	・参加人数が分かっているので、お皿やハ氏の数をきっちりとそろえておくべきだったと思う。
	14	今回はお手伝いだったため、魚をさばくことはできなかったが、次回はやってみたい。ツアー楽しみにしています。
多	14	参加したお母さん方が楽しそうに調理している様子が見れて良かった。千葉県郷土料理に触れる機会を通し、その土地の特産を生かした料理を学ぶことができ、旬の食材の大切さをあらためて感じた。また、これから成長していく子供たちのためにも食の安全や、バランスの良い食生活が以下に大切であるかを保育士の立場から子供たちにも折に触れ伝えて行きたいと思いました。
多	15	食への興味、関心が深まるととてもすばらしい勉強会だったと思います。保護者のみならず、子供も何らかの形でクッキングに参加できる内容があるとより楽しみが増えると思います。色々な話を聞いて、知識を得ることもとても大事ですが、保育園児の年齢は触れたり作ったり食べたり観たり等、体験から学ぶことの方がより興味や関心が深まりより楽しめる会になると思います。
多	16	改めて食の大切さ、そして日本の食のおいしさを感じました。つい楽をしてすぐ食べられる料理を出してしまうことが多いが、子供にも自分たち大人にも日本型食生活を意識して家族で食事、料理を楽しんで行きたいと思います。
多	17	お母さん方が楽しそうに魚を捌いていたのが印象的でした。千葉の漁師さんのお話がうれしかったです。

※K:北区消費者団体 T:中央区消費者団体 W:早稲田大学(学生以外) 多:多摩川保育園

DATA-2.1)3回目アンケート感想(大学生)

昭	4	1. 菜花のおいしさ。野菜とはいえスイーツになること。流通の仕組み。 2. 地産地消 3. 実際に生産の現場を見て、お話を聞くことで、その作物に対する愛着のようなものができました。 4. 今までスーパーで〇〇県産としか表示されていなかったのですが、今回のように農家の方達がわかるとより安心できると思いました。菜花かりんとうとてもおいしかったです。
昭	7	1. 一つの料理の中に1汁3菜の栄養を入れることに改めて気づかされました。 2. 3菜とまではいなくても、1汁は実現できると思いました。その中に具だくさんにして、栄養価を高めることを意識していこうと思います。 3. とても良い経験でした。日本食の事だけではなく、何気なく口に入れているものの本来の姿や、自分のもといくるまでのプロセスを学びました。
昭	9	1. 普段食べている野菜には、生産者の方の労力と愛情が詰まっていることを再確認できた。また、作ってくれている人に感謝したい。 2. 晩御飯の品数を増やしたり、道の駅の食材を使いたい。今できそうなことは、食事にもう 3. 一品という心がけ。 4. 野菜をとり立てで食べたときとてもおいしかった。野菜一つ一つの味を楽しみ、自慢できるようなおいしさの料理を食べることが出来と本当にうれしかったです。貴重な体験でした。 5. スーパーとちがって、生産者を身近に感じる事ができた。道の駅に行ったり、実際に収穫して食べるという貴重な経験ができた。それから、素地にこだわった食事をいただくことができてうれしかったです。ごちそうさまでした。
昭	10	1. 生産者の手から離れて、消費者に届くまでいくつかの仲介があること。流通の仕組み。 2. 1汁3菜を一週間で考えると、そうストイックにならずに実践できそう。昔ながらのお貸しの作り方を祖母に教えてもらう。 3. 今日は本当にありがとうございました。菜花のかりんとうや混ぜ込みご飯もおいしかったです。また、菜花の畑も見る事が出来、大変勉強になりました。 4. 今まで行った事ない安房に行ってみて、今まで体験したことがないことがたくさんできたので楽しかったです。
昭	11	1. 若い農家さんがいたこと。農業の大切さ 2. まずはおいしさを伝えていくことが大切だと思った。 3. 田村さんがんばってください。夏にトウモロコシ食べに行きたいです。
昭	12	1. 1汁3菜を意識した食生活の大切さを実感しました。 2. 野菜を必ず毎日食べたいと思います。1汁が足りなかったと思うので、今後気を付けていきたい。 3. おいしいご飯をありがとうございました。工夫すれば、どの野菜も無駄なく食べられることに気づかされました。 4. 自分の食生活が今までいかにひどかったのか分かりました。これから気を付けていきたいです。
昭	13	1. 菜花がおいしかった 2. きちんとご飯を食べる
昭	14	1. またあらためて感謝の気持ちが強くなった 2. 自ら国産の物を使って料理しようと思った。 3. 皆さんが快く質問にも答えてくださったので、生産者側の事もよくわかった。
昭	15	1. JAグリーンの流通の仕組みや、郷土食の偉大さを学ぶことが出来た。 2. 野菜はなるべくとるようにして、1汁3菜を心がけて、1日3食きちんと食べるようにしていきたいです。 3. 私たちが食べている食材は、たくさんの方がかわってのものであるので、感謝の気持ちを忘れずに食べていきたいです。貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。 4. 今回のような経験は、普段見ることや体験することができないので、このツアーに参加してもっと日本の料理が好きになってよかったです。
昭	16	1. 生産者の顔を直接見ることで、一つ一つの野菜にも作り手の方がいて、それぞれの思いが込められていることが分かりました。 2. 1汁3菜の膳を作りたいです。 3. 菜の花おいしかったです。
昭	20	1. 日本食の良さを改めて知ることができました。 2. 野菜を1品でも入れる。 3. 私たちのために、貴重な経験をさせてくださったこと、本当にありがたく思います！ 4. 農業の流通について知れてよかったです。
昭	22	1. 生産者の方の苦勞、食材に関心を持つことの必要性 2. 日本産の食材で、栄養バランスを心がける。 3. 本日は、貴重な時間をありがとうございました。食における関心、流通の知識を深める機会となりました。次は今日教えていただいたことを発信できるよう、努めていきたいです。 4. 心も体も、美しい自然とおいしい食事とても幸せな気持ちになりました。

昭	23	1. 農園見学で、農家の方のお話を聞いたとき、あまり農業は使っていないとおっしゃっていて、日本の農産物の安全性を再確認できました。 2. 普段の食事にもっと野菜を摂取できるかなと思った。 3. 今まで、どこが生産地なのかということはあまり考えたことがありませんでしたが、今回のお話や体験を通して、自分が食べるものなのだから、もっと関心を持ちたいと思いました。 4. おいしいお料理が食べることができて、良かったです。ありがとうございました。
昭	25	1. 生産者の方とお話することで、食べることの大切さを再確認しました。 2. 1品は野菜料理を作ってみようと思います。 3. 皆さんとても笑顔で優しく、そして情熱をもって作られていることが分かった。
昭	29	1. 農産物がどのようにして育てられ、どのようにして我々の食卓に届くのか理解で来た。地産地消がいかに地域の農業に良い影響をもたらすのかわかった。 2. 日本食は作るのが難しいと思っていたけれど、意外と簡単に食生活に取り入れられることを知ったので、これから作ってみたいです。 3. どのご飯もおいしかったです！ありがとうございました。
昭	30	1. 農家に対して尊敬を改めてしました。 2. 産地を気にして物を買いたいです。 3. 皆さんとても優しくて、実家を思い出しました。ありがとうございました。
家	23	1. イセエビ、アワビ、サザエの養殖を見学、説明していただいたことによって、手間暇かけて大切に育てられていることを知り、全ての食べ物について残してはいけないことを再確認した。 2. 野菜を多くとり入れるために、調理法・味付けを考えたい 3. 生産現場で丁寧に説明してくださった方、おいしい郷土料理をふるまってくださった方、ありがとうございました。この貴重な体験を生かしていきたいです。
家	25	1. 日本型食生活の素晴らしさを改めて知った。千倉の郷土料理はやっぱりおいしかったです！ 2. ご飯を中心に、魚や野菜などバランスよく食べること。 3. 「努力の結晶を私たちはいただいている」ということに感謝する気持ちが一層強まりました。 4. おいしい料理をありがとうございました！とてもたのしいツアーでした。参加して良かったです。
家	26	1. 千倉の港や畑から東京へ出荷するのはどれだけ大変かということを実際に行った事で分かりました。 2. 浜のお母さんたちが作ってくれた料理も取り入れられたらいいと思います。 3. イセエビやサザエなどを実際に見て、養殖の大変さが分かりました。また時間の関係で少ししか見れませんでした、セリの様子や水揚げした魚を見れて良かったです。 4. 授業の時にはアジギョーザが食べられなかったので少し残念でしたが、料理が本当においしくて感動しました。料理の神様にも参拝できて良かったです。これからも作ってくれた人に感謝しつつ料理したいと思います。
北	1	1. 20万くらいのアワビの子供を放流して、とれるのは2割と聞いて驚いた。 2. 1日～数日の期間でバランスをとれるように調節したい 3. 丁寧に説明していただいたので、よくわかりました。
中	2	1. 味付けをしなくても美味しいものは美味しい 2. 白米を食べる 3. 一つ一つの説明が分かりやすかった 4. 美味しい料理が食べられてよかった
中	3	1. 日本の消費者は日本で生産したものを消費すべきだと思う。 2. 意識的に国内産のものを食べる。 3. より良い品質のものを茨城のためにも消費者のためにも生産してほしい 4. 茨城のものは美味しかった
中	6	1. 私が住む茨城でこのような美味しい食べ物があるのかと分かった。 2. 一汁三菜を毎日とる 3. このような美味しい食べ物をありがとうございます。 4. 自分の食生活について意識して健康管理をして長生きしたいです。
中	7	1. 一汁三菜の大切さ。炭水化物をしっかり摂取していかないといけないと思った。 2. 冷凍の食品でもいいので品数を増やすこと。 3. 生産者の苦労がわかった。後継者不足が深刻なようなので若手獲得を頑張ってほしい。
中	8	1. 産地の物はとても美味しい。生産者の工夫、苦労を知る。 2. 野菜をとること、汁ものを作ること。 3. どの方も分かりやすく丁寧に説明して下さり助かりました。ありがとうございました。

中	9	1. 改めて日本型食生活、一汁三菜、自給率を深く知ることができて良かったです。 2. 一汁三菜でバランスのよい食生活をしてダイエットをある程度して長生きをして将来のために貢献したいです。 3. 一から食べ物を作る大切さを、自分が生産者側に立ってみたら大変でした。 4. 改めてこの活動を通して生産者の気持ちや今までの食生活の見直しをして一年でも長生きが出来るような体づくりを行いつつ、食べ物の歴史を知って大切さを学べたのでこのことを一人でも多くの人に教えたいです。
中	15	1. いもけんぴがおいしかったこと 2. 日本型に似ている食生活をいかす 3. これからもおいしいいもけんぴを作ってください
中	16	1. いつも何気なく口にしている食材や食事の一つ一つに生産者をはじめとする多くの方々が携わっていることを改めて実感しました 2. なるべく国産の食材を買おうと思いました。 3. 天災など厳しい中でも美味しい食を我々に届けてくれることに感謝したいです。 4. 貴重な体験ができました。ありがとうございました。
中	19	1. 日本型食生活の元が郷土料理にあることを発見しました。1950年代～1980年代が日本型食生活に適していたことを確認した。 2. 野菜から先に食べるようにしたい。一汁三菜を徐々にやればできそう。 3. 震災の風評被害に屈せず頑張ってください。地元の名産品を日本全国に知らせて広めるようにしてください。 4. 私は普段料理しないので、今すぐには実践できないが徐々に取り組むようにしたいと思う。日本型食生活について知るいい機会でした。
中	21	1. 生産者の方々が1から素晴らしい製品を作るために常に努力をしていることに気付けた 2. 野菜をとる。パンよりご飯を食べようと思った。 3. 全員が熱意をもって全力で楽しんで仕事をしている姿はカッコよかった。
中	25	1. 今まで頭では理解してたつもりだった食品生産現場というのを今回のツアーで体験したことで、ちゃんと理解できた。 2. 体重と腹回りが結構あるので日本型食生活を実践することでそれを克服していきたい。 3. 幸田商店さんの干し芋がおいしかったです。
早	10	1. 産地の旬のものの素晴らしさ。日本における食の多様性 2. みそ汁を毎週飲む。自炊をする 3. お忙しいであろう中、丁寧に説明していただき感謝しています。 4. 昼食とても美味しかったです。今日得た知識やフィーリングを今後の活動に活かしていきたいと思いました。
早	13	1. 生産者が愛情をもって食品を生産していることがわかった。 2. 少しずつでもいいので食べる白米の量を増やすなどバランスに気を使った食事をする。 3. やはりというか、若い人が少なかったのが気になった。 4. とてもいい経験になったので、これからも積極的にやっていただければ幸いです。
早	14	1. 作り立てのものの美味しさ 2. バランスをもっと考える。一品今日出たような気の利いた食品を使う。 3. 本当に美味しいものを沢山食べられました。ありがとうございました。美味しいものには手が止まらなくなります。
早	16	1. 日本食の安全性 2. 様々な生産者のお話を聞きたい。そして食料に感謝。 3. 郷土食、たこ、干し芋、すべて美味しかったです。

早	17	1. 日本国内にも一生懸命生産・栽培している方々がいらっしゃり、国内のものを大切にしたいし、すべきだと感じた。 2. おつけものを取り入れる 3. お忙しい中日々真面目に生産している姿を拝見させていただいて、日本の伝統食品を守っている姿に感動いたしました。今まで以上にこだわりを持った国産製品を選びたいと強く思いました。 4. 個人では体験できないことをたくさん体験でき、有意義な時間を過ごせました。日本の物を日本人が消費したいと思いました。このような機会を頂き、本当にありがとうございました。
早	18	1. 外国で3か月暮らしていたこともあり、やはり日本食とはすばらしいと改めて感じました。とりわけ郷土料理にはその土地でとれるものを美味しく食べられる工夫があり、重要だと思いました。 2. 自分の住んでいる地域の郷土料理くらいは作れるようになりました。 3. 幸田商店さんの“いも”に関する知識の量には圧倒され、いも愛が感じられ、誇りをもって取り組まれているのだなと感じました。 4. 外国にも友人が多くいるので郷土料理を英語で紹介できたら素敵だと思いました。ただそのためにはまだまだ勉強不足(単語や郷土料理に対する知識)。
早	19	1. 現地で活性化した姿が確認され、一つの産業として成立していることにびっくりした。 2. たくさんの季節の食べ物を食べる。 3. とても貴重な体験でした。ありがとうございました。

DATA-2.2) 3回目アンケート感想(小学生)

Y	2	1. 郷土食のおいしさ、油の少なさ、など。 2. 野菜をしっかり食べる。 3. 食事する時に、毎回生産者の方に感謝していきたいと思いました。
Y	23	1. 日本型食生活のツアーに行って、油をあまり使わないということがわかりました。 2. 油を少なくする。国産のものを食べる。バランスよく食べる。 3. 色々な事を教えてくださりありがとうございました。これからは日本型食生活を実践してみたいと思います。 4. 今回のツアーに行って色々なことを知りました。直売所で買った野菜がとても美味しかったです。今度のツアーがあったらまた行きたいです。
Y	35	1. 味噌やたくあんなどが手作りでできる。 2. 一汁三菜に気を付ける。 3. ビニールハウスが思ったより大きくびっくりしました。色々な野菜が植えてあって面白かったです。 4. 郷土食の昼食会のご飯がとっても美味しかったです。なんでも作ったりできて、すごいと思いました。
Y	51	1. じゃがいもの芽。野菜の育ち方。 2. 野菜が大嫌いだから、残さないようにする。油を少なめにする。
Y	55	1. 地域の人の優しさ、私達のためにあんなごちそうを作ってくれた人にやさしいと思いました。 2. 油分をあまり食べないようにする。3食食べる。 3. 生産者の苦勞が分かり、これからも感謝しようという気持ちが強くなりました。これから日本型食生活をやっていききたいと思います。
Y	72	1. 日本型食生活(郷土食)はとても体に良く、バランスがとれた食事だということ。 2. 和食を中心として食事をしていく。 3. 今回は見学やお話を聞かせていただきありがとうございました。今回聞かせてもらったことをもとに発表していきたいと思います。 4. 菜花の料理がとても美味しかったです。ごちそうさまでした！
北	1	1. 干しイモは手作りで作っていることが分かった。 2. 1汁3菜に気を付けていきたい 3. 干しイモ大好き
北	2	1. 干しイモはほとんどが使われていて、捨てるところが少ない 2. しっかり食べる 3. 干しイモのことが分かりました
ゆ	1	1. 海からとってうるのではなく、水槽にうつしかえて育てていること 2. 健康によいように、バランスや量を考える
ゆ	3	1. イセエビが干倉でとれるということ 2. 野菜をたくさん食べること 3. すごくやさしかった！ていねいに教えてくれた！
ゆ	4	1. 郷土料理がどのくらいあるか 2. できるだけ国産を食べる 3. どのようにあわびを育てているのかがわかった 4. あわびが暗いところを好むことが知らなかった
ゆ	5	1. 日本型食生活は外食や洋食を食べてはいけないということではなく、栄養バランスがとれていれば外食・洋食を食べてもいいということ 2. 栄養バランスのよい食事をするのと、食べる時には生産者に感謝すること 3. 生産者の方が、いろんなことを教えて下さって、それに質問も聞いてくださったのでやさしいなと思った 4. 生産現場に実際に行って、体験することができて楽しかった
ゆ	6	1. 昔の人はバランスのよい食事をしていた 2. 栄養バランスのよい食事をたべる 3. 始めて知ったことがたくさんあり、大変そうだった
ゆ	8	1. 千葉県の子は、森から海に行くために少ししか移動時間がない。生産者はすごく大変 2. 生産者に感謝し残さず食べる 3. 日本型食生活を守るために残さず食べます。生産者の方も頑張ってください 4. 今まで知る事のなかった和食の歴史などを知る事ができた
ゆ	9	1. 郷土食があるとわかった 2. 国産のものを食べる 3. いろいろ有難うございました

		1. アワビや伊勢海老を保護している 2. ごはんをなるべく残さない 3. 今回は千葉県に行ってたくさんを知りました。お昼ご飯も美味しかったです。これからの活動も頑張ってください
ゆ	11	4. 千葉県にはよく行くけど、こんなには知らなかったからよかったです
		1. 米を作っていることをはじめて知りました 2. 国産のものを食べる 3. ものすごく寒くてびっくりしました 4. 祭り寿司がすごくおいしかったです
ゆ	12	
		1. 昔はクジラをとっていた 2. 一汁三菜 3. アワビのまだ小さい形をみれてよかったです 4. 和食についてのことは自分ではよくわかっていませんでした。しかし、NPO海のくに・日本の方々のお話を聞き、色々なことが分かりました
ゆ	13	
		1. 日本型食生活とはなにか 2. できるだけ和食を食べる 3. いろいろなことを教えて下さってありがとうございます 4. 和食についていろいろ知れました。ありがとうございます
ゆ	14	
		1. 日本料理はおいしい。愛情がたくさんある 2. 一汁三菜を気を付けてやる。野菜たくさん！ 3. 毎日、私たちのために有難うございます。おいしいごはんが食べられてうれしいです 4. 家族を大切に頑張って料理したいです
ゆ	15	
		1. 魚をとっているだけでなく冷やすための氷まで自分たちで作っている 2. 魚を好きになる 3. いつもおいしい魚をとったり野菜を育てて下さりありがとうございます 4. 今まで魚がきらいで魚料理が給食に出ると減らしても完食できなかったけど、ツアー後は減らしたら完食して、一週間後には減らずに完食し、2週間後は魚をおかわりしました
ゆ	16	
		1. 「あわびの赤ちゃんがこんなにたくさん育てられているんだ」とおどきました。 2. ごはんを中心に色々な副菜を合わせて食べていきたいです 3. はじめてのことだらけで、とても楽しかったです。 4. 千葉県はなかなか行けないところだったので、また行きたいです。今回は本当に有難うございました。
ゆ	17	
		1. 「一汁三菜」の意味 2. 和食を多く食べる 3. いろいろな食べ物をとってくれて有難うございました。これからも残さず食べます 4. これからも和食を多く食べます。ありがとうございました
ゆ	19	
		1. どう氷が作られるのかを知った。たくさんの郷土食を知れた 2. 前のページのことをきちんと継続したい 3. 優しく丁寧な質問に答えてくれた 4. 冷蔵庫の中がとても寒くてびっくりした
ゆ	20	
		1. 千葉県はとても寒いなと思いました 2. 国産のものを食べたいなと思いました 3. これからも頑張ってください 4. 千葉県は、なかなか行けないのでまた行きたいです
ゆ	21	
		1. アワビに触角があったこと。イセエビについて知る事が出来てすぐためになりました 2. 全国の郷土料理を食べてみたくなって、もっと和食について知りたくなりました 3. 今回の授業で和食について教えて下さってありがとうございました。これからも教えてもらったことを活かしたいと思います 4. イセエビやアワビを見て、迫力があつたりアワビの具はきれいにするときれいだったのでおどろきました
ゆ	22	

ゆ	23	1. 日本型食生活を知った 2. できるだけ野菜をたくさん食べたりする 3. すごく大変そうだった
ゆ	24	1. つくる人の作業が早かった
ゆ	25	1. 郷土食はたくさんあると気付いた 2. 栄養バランスを考える 3. いつも朝早くから仕事をしていてすごいです 4. もっと郷土食を食べてみたい
ゆ	28	1. 一つの食材にはたくさんの人の思いがあって、苦労されていることを知った 2. 栄養バランスに気を付けて食べたい 3. 自然がたくさんあって、きれいなところだった 4. これからは郷土料理を食べたり、新鮮な食べ物を食べたりしたい
ゆ	29	1. 作っている人の苦労が分かった 4. 和食についてよくしれた！
ゆ	30	1. 和食は日本にしかない大切なものだった 2. 肉や揚げ物ばかり食べずに、サラダなどもたくさん食べる 3. 今回はたくさんの食材を紹介してくださり、ありがとうございました
ゆ	31	1. 日本型食生活が体にいい 2. 野菜をたくさんたべる 3. 貴重な体験をありがとうございます
ゆ	33	1. とくにないです 2. のこさず食べる 3. これからも頑張ってください。応援しています！ 4. 苦労がわかった
ゆ	34	1. アワビがくらいところが好きだということ 2. 週に一回は和食を取り入れる 3. 海を利用しつつも、環境を考えていて魅力を感じた
ゆ	36	1. 水産業は大変 2. 食事に気を付ける 3. がんばってください
ゆ	38	1. 魚のよさ 2. 魚食べたいです 3. 魚は氷で冷やして保存する 4. 魚おいしかったです
ゆ	39	1. 郷土料理や和食がどれくらい前から伝統になっているか 2. 生産者の気持ちを考えて食べる 3. なんとなく慣れやすい雰囲気です。都会とは違ってよかった 4. これからも和食、郷土食を残していきたいと思った
ゆ	42	1. 私は日本型食生活について何も知らなかったが、言葉も意味も知ることが出来てうれしかった。これからはもっと日本型食生活を意識した食生活をしたいと思う 2. 私は野菜類をあまりたべていなかったけれど、これからはたくさん食べていきたいと思う 3. 千倉のみなさん、千倉の郷土料理はとてもおいしかったです。またいつか千倉へ行って千倉の郷土料理を食べたいです 4. 私は郷土料理をあまり食べたことがなかったけれど、今回千倉の郷土料理を学んで関東地方をはじめ、いろいろな郷土料理を食べてみたいと思った
ゆ	43	1. 氷を地面に張って一面に広がっていたこと 2. 食卓に出されたものはなるべく残さないようにすること 3. 人工でイセエビをつくっていたり、貝をつくっていたので初めて見た時にはびっくりした 4. 出された郷土料理がおいしかったこと

DATA-2.2) 3回目アンケート感想(保護者・消費者団体)

K	1	1. 自宅地域に畑、水田などがあると、地産地消の郷土料理が作りやすい。地域の郷土料理の食材、料理法、味がそれぞれ違って、郷土料理を楽しめる。 2. 郷土料理をもっと日本の人に知っていただく。買った食材で我が家の自慢料理を作って家族で食べる。 3. 流通の流れが分かりました。それと近頃の生産者と販売者との関わりも多くなってきていることを知りました。
K	8	1. 菜花の保存の仕方、菜花が生でも食せること。 2. 色々なみそ汁を作りたい。色々な産地の野菜を食べようチャレンジ！ 3. 忙しい中、時間をさいてご協力いただき感謝！！
K	11	1. 生産者の方々の苦労を改めて認識した。 2. 野菜を毎日350g目標にする。野菜から先に食べ、炭水化物は最後にとる。 3. 安心・安全なものを作る努力が良い。やはり国産の物が安心できることを再認識する。
K	12	2. 昔からの食生活を実践していきたい。
K	20	1. 改めて野菜生産者の苦労が分かりました。 2. 一食ごとに必ず野菜を食べる。なるべく日に3食食べる。 3. 生産者の方に感謝してる。食料自給率向上のために頑張ってください。
K	22	3. 国産について安心を持っている。 4. 国内産だと食の安全が確認することができる。
K	25	1. 日本食について海外からの高評価に感謝したい。 3. 従事している皆さまの誠実な態度に感銘を受けた。努力している姿勢が消費者に伝わる
K	29	1. 食生活を意識することが大事 2. 外食を控え、野菜をたくさん取るようにしたい 3. 生産者の苦労がよく分かった
K	30	1. 食生活の再確認。栄養バランス・野菜食の充実 2. きのこと、海藻類、乳製品などバランスよくとりたい 3. 菜花に関して理解が深まり良かったです。 4. 食生活の日ごろの大切さを学ばせて頂いた、良い機会を頂きました。
T	1	1. タコ加工工場がモロッコやモーリタニアなどから輸入したタコをどのように加工しているか、流れを学ぶことができて新鮮でした。 2. 1汁3菜を意識して、栄養バランスの良い食事 3. 特に、益子場長には細かい質問に丁寧にお答えいただきとても感謝しています。その他工場の皆様にもご協力いただきありがたく思います。 4. 想像以上に現場の方々に丁寧にご対応いただき、有意義なツアーになったと思います。海のくに日本の皆様、ありがとうございました。
T	5	1. 生産者の苦労の割に価格が安くて、中間業者が入るため消費者には高くなることもある。 2. 鮮度がよく、おいしく食べられること、買えることに感謝。 3. すべて100%とは思わず、その時の状況に応じ、加工品も加えてアレンジする。無理なく長い目で続けることが大切。 4. 浜のお母さん、いつもおいしい食事をありがとう。おいしくいただきました。自分でも作ってみます。参加させていただきありがとうございました。現地で見ること、かかわること、人の苦労を見ていつも買える、手に入ることはすごいことだと、良い勉強になりました。食の大切さ、機会があればほかの方にも一緒に参加したいと思います。お疲れ様でした。
T	6	1. 市場に出回る普段何気なく手に入る商品の、詳しい説明が聞けて大変勉強になりました。茨城が生産量日本一の品もたくさんあることを知り、今後の購入の際の参考になりました。 2. 特に心がけていなくても、自分の場合は基本1汁3菜になっているかなとおもっていますが、「日本型食生活」という意味で、もう少しゆるく考えて実行していこうかと思います。 3. 手間暇かけたからこそおいしい商品に感謝しつつ、色々と知ることができたからこそ、今後の商品選びも安全性など考えながら手に入るができるのだと思います。 4. 今回案内してくださったみなさま、説明がお上手で、質問にも的確にこたえてくださり、本当に勉強になりました。

T	15	1. 味の濃いメインのおかずが無いといけない気がしていたが、数を増やすことで薄味のおかずでもいいと思った。 2. 多少は気を付けていたのですが、油をなるべく減らす料理にしようと思う。 3. 自然な形の農法で野菜を作っており、とても美味しそうでした。
T	16	1. 小型船で前日15時から漁に出ていると聞いて驚いた。 2. 1菜にならないようにしたい 3. 忙しい中、ありがとうございました。
T	18	3. 自信をもって熱心に説明してくださいました。芋の皮むきは若ければできるのになと思いました。
T	20	1. 地産地消が最も合理的でなおかつ経済的であること。 2. 野菜の消費や摂取を増やしたい 3. 現場は伝統によって支えられている。栽培も料理も伝統を重視すべきであると思った。 4. 日本型食生活を支える食材の確保は大丈夫か？生産現場の事を知りたい、食糧安保のこと。
W	2	1. 生産者の商品への思い 2. 今回の茨城を含め、国産の安心した食材で一汁三菜を実践していきたいです。
Y	1	1. 自分の子ども時代の食生活は少しずつ西洋化していたので、それが良いと学んで驚きました。結婚するまで千葉(流山)に住んでいて、地元の良いさを知らなかったけれど、離れてこうしてツアーに参加して、都会の食卓を支えているとよくわかりました。 2. 骨や皮の処理が面倒でもあり、魚を食べる頻度が少なかったけれど、旬の魚なら高価ではないので食卓に取り入れたい。子供達の作法を学ぶ機会としても大切にしたい。 3. ハウス栽培の案内をしてくださったり、お昼に郷土料理を作っておもてなし下さったり、ありがたいことばかりでした。お料理はとても美味しかったです。 4. 家族で旅して、その土地を知り触れる良さもありますが、今回のように学校の授業の一環でツアーが企画されると学びが一層深まります。大学の先生も同席され、短時間ながら「なるほど！」と考えさせられるお話が伺えた事も貴重です。
Y	2	1. つい忙しいせいにして季節食や郷土食をおろそかにしていたなあと思いました。子供のためにも次世代に引き継いでもらうためにも食育は実践していけないと思います。 2. “一汁三菜”という言葉はよく聞きますが実践は難しく思っていました。洋食でもレトルトでも取り入れてバランスよく食べる、とわかりもっと気楽にできるということが分かりました。常備菜のことも聞いたのでこれからはもっと意識しながら食事を作っていこうと思いました。 3. ハウスでお会いした武さんもですが、ご飯を作って下さったJAの皆さん、ご年齢もいってると思いますがお元気で楽しそうにお仕事されてると思いました。 4. 子どもと一緒にこのようなツアーに参加できて、改めて食事について見直す機会になりました。こんにゃく、お料理、とても美味しかったです。ありがとうございました。
Y	3	1. 海や山の幸が豊富であること、日本の酪農発祥の地であることなど、千葉県について知ることができました。農家の皆さんの手作りの料理を食べて、地産地消の大切さ、食べ物を手作りする事の大事さを再確認しました。 2. 今まで気を付けて食事を作ってきましたが、今後は特に野菜の調理方法を増やして、たくさん食べれる様工夫したいと思いました。 3. お昼ご飯のメニューの数々がどれも美味しく、お野菜への愛情がとても伝わってきました。ありがとうございました。 4. 大人も子供も、大変いい経験ができました。食育の大切さに気付きました。ありがとうございました。
多	3	1. 漁業の現場を見学し、何気なく食べているものも生産者の方の苦労や手間がかかっていることが分かりました。 2. なるべく国産の物を買って、野菜を多く取り入れたいです。 3. 職場を丁寧に案内していただき、大人も子供も楽しめる興味深い内容でした。知らなかったアワビの生態なども面白かったです。 4. 食卓に上るご飯の数々が、料理する人だけではなく生産者や海・陸に住む生物のおかげで口に入ると子供に気づいてもらえればうれしいです。

多	5	1. やはり、食材豊かな食事は大事だなと思った。 2. 冷凍食品やレトルトなどを混ぜつつも1汁3菜を心がける。 3. なんでもそうかもしれないが、やはり皆さんがんばっていると感じた。 4. 現在は魚屋なども少なく、切り身で売っている場合が多いので、ありのままの姿の魚介類を子供に見せることができてよかった。
多	7	1. 色々な努力を重ねられて、私たちの生活に届けられていることを再確認しました。 2. どうしても短時間で作れて、ボリュームのあるもので肉に偏ってしまうことがある。和食を大切にしたいと思います。 3. 子供たちも、私も楽しく参加しながら、和食の素晴らしさを学ぶことができました。まつりずし素晴らしかったです。
多	9	2. 1汁3菜
多	19	1. 小さな仕組みで受け継がれている文化 2. 1汁3菜 3. アワビの養殖は新しい発見でした。手間と時間がかかる→高価が納得できました。
多	20	1. 旬なものを毎日の食事にもっと取り入れようと思った。 2. なるべく品数を増やし、いろんな食材を食す。 3. 皆様とても親切で、説明も分かりやすく、良かったです。
多	21	2. 1汁3菜を心がけたいです 3. 自分たちが食べている魚の流通が見れ、貴重な体験ができた。 4. 食物のありがたさを忘れず、子供にも食育していきたいです。ありがとうございました。
多	22	1. たくさんの魚介類を養殖していることを初めて知ることが出来、とても勉強になりました。 2. 国産の商品を摂取していく。 3. 水質改善など環境の事にも目を向けて進めていることに驚きました。何事にも意識して取り組もうと思いました。
他	1	1. 茨城県の素晴らしさを実感できました。 2. 1汁3菜 3. 丁寧にわかりやすく説明していただき、大変学ぶことが多かったです。ありがとうございました。 4. 「大人の社会見学」という感じで楽しかったです。
他	2	1. 日本型食生活に今まで以上に興味を持ちたい 2. 1汁3菜を意識し、野菜5皿には届かなくても、3皿は食べようと思います。また、きのこ類が少なかったように思います。 3. 普段何気なく食べている食事、生産者がいて初めて口に入る感謝が少なかったとつくづく反省しました。家族と一緒に参加するともっと実感し、食事に対して理解してもらえと思った。 4. 今回参加でき、本当に良かったです。農水省がやれないことを白石理事長さんがなされていることに頭が下がります。日本人の食事は見直さなければならないとつくづく思っています。これからは機会があれば参加させていただきたく思います。ありがとうございました。
他	3	1. 楽しかった。おいしかった。浜の母さんたちにとっても感謝しています。 2. 1汁3菜、今は食べすぎているのが分かり、少し量を減らしていこうと思った。 3. もっともっと、作り手のいるところで直接買い物がしたかった。
他	4	1. 茨城県が一番お魚がよくとれていることを知りました。最近肉料理が多くなってきたので、魚の料理法や加工品の産地等も考えてスーパーを見回りたいです。 2. 3食きちんとご飯を主食にして、1汁3菜に努力していこうと思います。主婦なので子供のためにも栄養バランスに気を付けたいです。 3. 漁業に携わる人たちは、寒い夜中に船を出して漁をするので「体が丈夫でないと仕事が続かない」と思いました。また、天気によって漁に出られない日が多いことも分かり、仕事の大変さが理解できました。 4. 1日3回の食事の食材をこれからは気にかけて買い物しようと思いました。食べることは生きることなので、日常生活の中でも、特に大切な食事というものを、食事を作る主婦の私自身も、今まで以上に気にかけてほしいなと思いました。

他	1. 普段スーパーで買い物をする魚、刺身、寿司。店頭に並ぶまでのプロセスを考える・知る機会がない人生でしたが、プロセスを見聞きし、最前線で様座な課題に取り組みながら働いていらっしゃる方々のお話を聞いて、現場を見学することで、私の食生活が変化するように思います。 2. 私の感動を、機会あるときに家族・友人・知人に伝えたい。サンマで肉団子を作って、パティやお吸い物、鍋料理を作りたいです。 3. 浜の母さん方の手作り料理とてもおいしかったです。水揚げされた魚のお料理を真心を込めて考案されたり、海の幸に感謝し、自然と共存して漁業を守っていかうとする姿勢に感動し、とても共感しました。ありがとうございました。 4. 茨城県の振興のために真心を持って取り組んでおられる益子課長酸の解説、那珂湊の漁場を守って働かれているお父さん・お母さん、タコ加工等を通して、様々な課題に取り組み開拓しておられる社長さん。日本の伝統文化の活性化と交流を図るための取り組みをされている農林省の方々、つなぎ役を担われている海のくに日本代表の白石さんをはじめスタッフの皆様の熱い想いに感動しました。ありがとうございました。
他	1. 茨城出身なので干し芋の話はすごく興味深かったです。 2. 野菜を使った常備菜を取り入れようと思いました。 3. 幸田商店さんでのお話は食に関わる人間としてすごく有意義な時間でした。

DATA-2.2)フォーラムアンケート感想

(女性・20代・学生)

子供の意見を聞くことができたため、参加して良かった。自分の食生活を見直す良い機会になった。

(女性・20代・学生)

4世代いろいろな観点からの感想を聞くことができて、とてもおもしろかったです。

(女性・20代・学生)

今まで自分達の体験しか知らなかったのが、発表会を機に様々な体験を知ることができ、ますます日本型食生活に関して興味を持ちました。

(女性・10代・学生)

今日の話を聞いて、今まで忙しいからと料理をしてこなかったが、母の手伝いをまた始めてみようと思いました。

(女性・20代・学生)

色々な人の意見を聞くことができたので、良かった。学校と食事、バイトの両立をしたい。

(女性・40代・主婦)

小学五年生の保護者として参加しましたが、今回のツアーや発表を通して子どもが食について考える良い機会となりました。私自身も郷土料理や季節食を振り返り、改めて子どもに伝えていきたいと思いました。ありがとうございました。

(女性・10代・学生)

今回参加して、様々な人と交流して、これからのいい経験になりました。

(女性・50代・その他/保育士)

色々な世代の方々の工夫をこらした発表を聞くことができ、楽しかったです。そして、今回もとても美味しい食事ありがとうございました。

(女性・50代・その他)

色々な方の、それも即生活に活かせる話が聞けてとても興味深く、楽しかったです。美味しい昼食ごちそう様でした。

(女性・小学生)

楽しかったです。大学生とも交流できました。

(女性・小学生)

ワールドカフェで、みんなと意見を深めることができて良かった。

(女性・小学生)

色々な人の発表を見て、和食・日本型食生活への考え方を知れたので面白かったです。

(男性・20代・教員)

本日は児童にとって貴重な機会をありがとうございます。今後ともよろしくお願いします。

(日刊食料新聞)(女性・40代・その他/フリーライター)

とても良い事業だと思います。食は命の原点です!!

(男性・小学生)

和食について改めてわかった。

(男性・10代・学生)

自分の気持ちを伝えられたと思う。

(女性・40代・主婦)

子供にとっても大人にとっても良い経験ができました。ありがとうございました。発表の場があるというのはいいですね!

(女性・小学生)

それぞれの発表で皆さんの個性がとても出ていて面白かったです。

(女性・小学生)

和食について改めて学ぶことができて良かった。ワールドカフェでは色々な人と話せた。

(男性・20代・学生)

改めて他の発表を聞き、見直さないといけないと感じた。

(男性・小学生)

発表が楽しく、また、ご飯が美味しかった。

(男性・60代以上・その他)

モロッコ公使は日本のことをよく勉強していると思った。寸劇は楽しかった。「平社員」は良かった。昼ごはんはいつもながら美味だった。ごちそう様でした。

(女性・40代・主婦)

正直あまり期待していませんでしたが、色々な世代の方々の食に関するお話が聞けて、とても学びになりました。

(男性・60代以上・会社員)

外国人が日本食をどの様に捉え評価しているか、生の声を聞けて良かった。体験型イベントの参加を通じ、参加者が各々、新たな感動を得たことが大変良かった。日本食を子供達にきちんと伝えていくことが大事。体験型イベントを今後もぜひ続けてください。

(女性・60代以上・主婦)

海を汚さない事、食品のロスをなくすことを改めて考える気付きがあった。海のしけの為、当日ようやく収穫できた魚を調理下さり感謝。都会に住んでいると食材を当たり前のように入手していた。

(男性・60代以上)

子供さんも食育の大切さを体験されて発表されたことは、非常に良かったと思います。食品ゴミを減らす取り組み等は素晴らしいことです。若者が食育に関して学ぶことは、これからの生活に良い結果をもたらすでしょう。北区王子狐の里郷土料理の会/花の実会の発表も絵を使って良かったと思う。中央区の柳グループのユーモアのある発表も楽しかったです。ワールドカフェの新しい会話がとても良かったです。

(女性・60代以上・主婦)

発表された方々の殆ど和食がいかに身体に良いか、という事を話しておられました。海外に行ってみると、日本の和食はどんなに美味しくて、毎日食べていても飽きないと思いました。これからも和食の良さを十分に生かして、食していきたいと思います。本日は有難うございました。

(女性・60代以上・主婦)

無形文化遺産になった和食。もともと日本は米を食べ野菜、肉を食べて健康的な食生活をしなければなりません。日本は海に囲まれ、海の物、山の物に恵まれていると思いますので、色々工夫をして食べたいものです。体験発表では、子供が体験することにより吸収でこれからの食への興味が湧き、よい勉強になった事でしょう。

(女性・60代以上・主婦)

湯島小学校はよく計画されまとめた発表は具体的で画像もわかりやすく良かった。多摩川保育園は園児からの食育しようとしながら自分達(親・先生)の学びにつなげた姿。山野小学校はバスツアーに参加してこそ知り得た事の発表は素晴らしい成果と思う。手拍子の歌は本当に感心してしまった。中央学院大学は図解して発表した方がもっとわかりやすくなるのでは？昭和女子大学は女子大生の食の実態を反省するきっかけ作りのフォーラム参加は素晴らしい。東京家政大学での食べ物は生き物である。水揚げ直後の魚は美しい—は産地でこそ発見。食プロジェクトは絵手紙を見せてくださり「魚は優秀な食材」であることの発表は良い。

(女性・60 代以上)

食は昔から興味があり、前回お話があった時から参加させていただきました。毎回参加するごとに勉強になり、これからも続けさせていただきたいと思います。この会のように保育園からおばあさん、おじいさんまで学べるプロジェクトはないと思いました。小学生の発表には感心しました。これからの日本の食は大丈夫だとつくづく思いました。これから何年後が楽しみです。

(女性・60 代以上・主婦)

体験発表会では、それぞれのグループが工夫して発表し、日本型食生活の良さを勉強し、理解できたようでした。私のような高齢者には当たり前の料理ですが、核家族の現在、伝承されていないことをつくづく感じました。

(男性・小学生)

四月から勉強してきたので、皆さんが行って知った事を他の人にも伝えて、全国の人に広めたいです。

(女性・20 代・会社員)

小学生や大学生、大人の目線でのそれぞれの体験発表を聞くことができ、視野が広がりました。ツアーやセミナーを通じて、様々な方が日本型食生活について感じた事、学んだ事があったと思います。素敵な体験の場を設けていただき、ありがとうございました。

(女・20 代・会社員)

小学生の発表とても楽しく聞かせて頂きました。モロッコ公使のお話は、より食に関することをもっと聞きたいと思いました。

日本農業新聞

2016年(平成28年)1月31日(日曜日)

郷土食学んだヨ

NPO 千葉県で産地ツアー

和食と日本型食生活を推進する特定非営利活動法人(NPO)「JAグリーン館山店」で地元法人「海のくに・日本」は30日、郷土食を学ぶ産地ツアーを実施し、東京の児童や保育園児らが、千葉県館山市などを訪れた。農家の圃場(ほじょう)や直売所を見学。JA安房女性部が作った菜の花(食用ナバタ)ご飯など郷土料理を食べながら交流を深めた。

同法人は2014年から、農水省のフードチェーン食育活動推進事業を活用し、和食を広げる取り組みを展開する。15年度は「わたしの日本型食生活をつくらう」をテーマに千葉、神奈川、茨城各県の農家から「郷土食」などを学ぶ活動を実施してきた。

今回は、南房総市でナバナなどを栽培するJA女性部部長の羽田百合子さん(88)らと、東京都世田谷区立山野小学校の児童や柏江市の多摩川保育園の園児と保護者ら約20人が交流した。館山市で小松菜など20種以上を栽培する武悦子さん(87)の

児童らJA女性部と交流



子どもたちに料理について説明する女性部長の羽田さん(30日、千葉県館山市で)

2016年(平成28年)2月7日 日曜日

まちかど

学生団地で和食を学ぶツアー
和食の良さを生源地で学ぼう
というツアー「日本型食生活の
ふるさとを訪ねる会」が6日、
ひたちなか市内であり、東京都
内の大学生や消費者グループの
メンバーら40人が参加した。
主催はNPO法人「海のくに
・日本」(東京都中央区)。食
事バランスが崩れがちな大学生
らを対象に、首都圏の生源地を
訪ねて和食の良さを知ってもら
う取り組みを進めている。



この日の午前中に那珂湊港に
着いた一行は、タコ加工工場を
訪れたり、地元漁協の女性部員
がつくった郷土食を食べたりし
た。早稲田大3年の増倉陽一さ
ん(右)は「ふだんは食べ物のこ
とを気にかけないが、こういう
機会があると、いかに自分の食
生活が偏っているかがわかつ
た」と話していた。

日刊食料新聞

海のくに・日本

わたしが考える“日本型食生活”フォーラム開催

産地・消費地交流の体験を発表

NPC海のくに・日本白石ユリ子理事長）は農林水産省の平成27年度フードチェーン食育活動推進事業として「わたしが考える『日本型食生活』フォーラム」を文京区湯島小学校でさる2月27日に開催した。今年度取り組んできた「日本型食生活体験プロジェクト」に参加した学生や消費者団体の人たちなどおよそ50人が集まり、それぞれ体験発表を行った。

和食の原点を郷土料理に探る

今年度のプロジェクトには、消費地側から湯島小学校と世田谷区立山野小学校、中央学院大学、東京家政大学、昭和女子大学、早稲田大学、多摩川保育園、消費者団体の中央区柳ヶ路、北区王子狐狐路が参加。産地側は千葉千倉の東安房漁協、茨城・那珂湊漁協、豊産では館山のＪＡ安房が同事業に協力した。

和食の原点は各地の郷土料理にあり、生産者がその担い手と位置づけ消費者と産地が交流し、日本型食生活を見直してもらおうというのが同プロジェクトの狙い。昨秋、産地関係者が都内の各学校、施設で出前授業を行った後、年明けには消費地側が産地を訪ね、生産現場の視察や農協・漁協婦人会の人たちと

この日のフォーラム冒頭、白石理事長は「日本人は何を食べて長寿を維持しているか世界が注目しており、2013年には和食がユネスコ無形文化遺産に登録された。このプロジェクトでは、保育園



小学生の発表

小学生の発表

の幼児から
おじいちゃんおばあちゃんまで、
各世代が一緒になって
産地に出向き学んできた。その成果発表を今日は大変楽しみにして

いる」と接し、長い歴史を背景にした多様な民族性があり、独特の食文化を形成しているという。

野と多様な地形に加え、長い歴史を背景にした多様な民族性があり、独特の食文化を形成しているという。

この後、プロジェクト参加者のほかに農水省愛媛の同事業委員や主催者側学生ボランティア、また参加者の付添い保護者など観覧者も含めた来場者全員が、グループに分かれて討論する「ワールドカフェ」を実施。「わな」が考える日本型食生活」をテーマに話し合

の幼児から
おじいちゃんおばあちゃんまで、
各世代が一緒になって
産地に出向き学んできた。その成果発表を今日は大変楽しみにして

いる」と接し、長い歴史を背景にした多様な民族性があり、独特の食文化を形成しているという。

野と多様な地形に加え、長い歴史を背景にした多様な民族性があり、独特の食文化を形成しているという。

この後、プロジェクト参加者のほかに農水省愛媛の同事業委員や主催者側学生ボランティア、また参加者の付添い保護者など観覧者も含めた来場者全員が、グループに分かれて討論する「ワールドカフェ」を実施。「わな」が考える日本型食生活」をテーマに話し合

の幼児から
おじいちゃんおばあちゃんまで、
各世代が一緒になって
産地に出向き学んできた。その成果発表を今日は大変楽しみにして

いる」と接し、長い歴史を背景にした多様な民族性があり、独特の食文化を形成しているという。

野と多様な地形に加え、長い歴史を背景にした多様な民族性があり、独特の食文化を形成しているという。

この後、プロジェクト参加者のほかに農水省愛媛の同事業委員や主催者側学生ボランティア、また参加者の付添い保護者など観覧者も含めた来場者全員が、グループに分かれて討論する「ワールドカフェ」を実施。「わな」が考える日本型食生活」をテーマに話し合

これからの食育活動は、

生産者と消費者がタッグを組んだ“10次産業”です

私どもは平成25年度より農林水産省の食育事業の公募に手を上げ、3年つづけて参加させていただきました。昨年の7月よりこの3月までの9カ月間、これまで同様に走りつづけてまいりましたが、今年は生産者の皆さまやご参加の皆さま、そして推進委員各位と例年になく多くの対話の機会を持つことができました。それも中身の濃い対話です。それは、今年テーマとした「日本型食生活」というものが、実に多様な捉え方ができることによります。

自分は果して「日本型食生活」を毎日の食事で味わっているのだろうか。日本型とはいったいどこに特徴があるのだろうか。欧米型に対抗するために出てきた概念なのだろうか・・・

食育授業を実施するには、農水省のパンフレットやホームページに書かれていること、かつ推進委員の先生方のお智恵も大いにいただいて、「日本型食生活とはこういうもの」ということを整理してパワーポイントで参加者に紹介させていただきましたが、中食でも、レトルトでも、なんでも良い、となるとかえってその幅を限定して考えたくものらしく、ご参加の皆さまから多くの問い合わせをいただきました。

今回、私どもがタイトルに“わたしの”と入れたのは、まさにこうしたことが想像できたからといえます。誰にでもあてはまるものは、誰の役にも立たないものになってしまうものだからです。そこで、あえて“わたしの”と頭に加えることで、たとえ料理ができなくても、好き嫌いが多くても、自分なりに「これなら私にふさわしい日本型食生活っていえるわ」というものを参加される皆さまにつかみとっていただきたいと願ってのことでした。

おかげさまで、アンケートに書かれたコメントを見ると、多くの皆さまが自らの食卓を見つめ直し、大いに反省するとともに、自分がやってきて良かったことを再確認する機会ともなったようです。

また2月27日に開催した「わたしの日本型食生活フォーラム」でご発表いただいた内容は、自分は“食べる”ことをどのようにとらえているか、ということをご参加の皆さまが驚くほど深く考えてくださった証左ともいえるべきものでした。こどもたちの発表も、大学生の発表も、そして大人の皆さまの発表もそれぞれが人ごとではなく自分に引き付けて報告されていて、私は大いに感動いたしました。この9カ月間の食育活動は、本物であったのだと確認できた瞬間でもありました。

さて、ここから、今年のとりまとめをふまえ一言、申し上げます。

食育活動は、海や田畑があり、そこに生産者がいてくださらなくては成り立ちません。食料が確かに生産されなくては、私たちは何一つ、口にすることはできません。消費者にとって、生産者の存在は食べものをとおしてしっかりと位置付けられているのです。しかし、6次産業化という言葉が使われるようになって久しいものの、この言葉のなかに消費者の存在はありません。

6次産業化とは、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出や地域の農林水産物の利用促進のこと」と説明されていますが、生産されたものを食べる人、買う人が仲間にいなければならないと成り立たないものと存じます。作り手と食べ手（買い手）は、いわば共存関係にあるのです。その双方を視野に入れた取組でなければ、6次産業が目指した目的に到達することはでき

ないでしょう。これまでは第一産業の現場の取り組みと、消費者向けの食育は分かれた場所に置かれていたように思います。しかし先に書きましたように、作り手と食べ手はお互いが存在しなくては成り立たない関係にあるのですから、これからは6次産業も食育活動も、共に行っていくことは必至といえます。

私はかねて、6次産業という言葉に接するたびに「消費者も加えて“10次産業”とすべき」と考えておりました。ウーマンズフォーラム魚、そして NPO 海のくに・日本を通じて23年間にわたって取り組んできたのは「生産の現場を知る消費者を育てる」ということです。子どもたちに漁業の現場を見せることに奮闘し、おいしい魚料理を食べられることへの感謝や魚たちの命をいただく有難さ、漁業という仕事の厳しさ、魚がとれたときの漁師さんの喜びを伝えるよう努力してまいりました。生産者側の工夫や努力、生産者を知ろうとする消費者サイドの学びが購入活動(消費)につながってゆくのです。生産から流通、消費までを網羅した食料産業は“10次産業”と呼ぶのがふさわしい、と考える理由はここにあります。

今年度の食育活動を終えるに当たり、生産者の皆さま、流通加工の皆さま、そして消費者の皆さまに私からのメッセージをお伝えしたいと思います。

「食料産業は生産者、加工流通、消費者が深く関わりあう“10次産業”というべきものです。世界の人があこがれる豊かな食文化や食材を大切に、日本ならではの食料産業をみんなで育ててまいりましょう。それこそが、食育活動でもあるのです」

今年度の活動は、当初は過去2年間と同じく農林水産省の消費・安全局の管轄で吉田恵美子食育推進指導官はじめ、ご担当の皆さまに篤くお世話になって実施してまいりました。その後、10月1日に省内再編が行われ、御担当が食料産業局食文化・市場開拓課にかわり鈴木義明指導官にご指導いただくことになりました。いつも不慣れな私どもをサポートしてくださる担当者には、心から感謝するばかりです。

また座長をお務めくださった長岡顕先生はじめ推進委員の先生方には、例年以上に熱い議論や現場での交流促進にお力添えをいただきました。大学生や大人向けのアンケート調査では、子ども時代の食事体験について何うなど工夫を凝らすことができました。これも推進委員各位の熱意にあふれた取り組みのおかげと存じます。ありがとうございました。

また千倉、館山、那珂湊の生産者の皆さまには、授業と食育ツアーで大変お世話になりました。郷土料理の味わいは何よりのご馳走として参加者の心とからだにゆきわたったことでしょう。

申し上げたいことはたくさんありますが、紙幅が尽きましたのでここでペンを置かせていただきます。繰り返しますが、食育の場は消費者サイドだけにあるものではありません。農村でも、漁村でも、6次産業が唱えられている場はどれも食育の場であり、10次産業の場なのです。ぜひともこの私からのメッセージが自在に動き出し、日本の各地が多様に活性化することを願っています。

そしてまた、今回の食育活動のひとつひとつが、ご参加くださった皆様の健康な人生、幸せな暮らしに役立つことを心から願い、ご挨拶とさせていただきます。

特定非営利活動法人海のくに・日本
理事長 白石ユリ子

わたしの
“日本型食生活”
をつくろう

特定非営利活動法人 **海のくに・日本**^{にっぽん}

[理事長：白石ユリ子、担当：佐藤安紀子]

〒104-0061 東京都中央区銀座3-12-15 TEL.03-3546-1291/1242 FAX.03-3546-1164
E-mail:gyo@WFF.gr.jp <http://www.WFF.gr.jp>