

の子供たちがクイズやゲームを通じ、食に親しんでくれたと思います。また、地域と連携した子供たちへの食育として、絵本『ぐりとぐら』の読み聞かせのあと、絵本に出てくるカステラを子供たちと一緒に作ったり、食育月間に市町村が行うイベントに協力したりしています。こちらは中学校の食堂で提供するメニューの共同開発もしました。そのあと、食堂で提供され、好評であったとのことで、今後もこの活動は定期的に継続していく予定となっています。高校の文化祭に出向いていって、食や健康に関する展示のほか、クイズやゲームなど、高校生が楽しく学べるような食育活動も行っています。高校生とは年が近いということもあって、親しみをもって聞いてもらえると感じています。さらに、オープンキャンパスで大学に訪れる高校生にも、食育体験として、「SAT（サット）システム」による栄養診断や、その結果に基づく栄養相談、そのほか食や健康に関する展示も行っています。食育SATシステムとは、フードモデルを用いて食事の組み合わせを選ぶと、簡単に栄養価やバランス診断ができるものです。

毎年、奈良県が実施している大学生からの政策提案募集において、奈良県民、特に若い世代に野菜をもっと食べてもらいたいという思いを提案したところ、その提案が採用され、高校で出張課外授業を行いました。食事バランスガイドの色塗り作業を通じ、高校生たちは自分の食事を振り返る機会となったようです。大学内でも、もちろんさまざまな食育の取組をしています。学生食堂やカフェとコラボし、ヘルシーメニューの開発をしています。これらの提案メニューは、多くの学生に食べていただき、大変好評です。また食堂内に、食や健康に関する卓上ポップを設置するなど、情報発信も行っています。

各大学の学園祭でも、大学生に食と健康について考えてもらえるような商品を販売しています。奈良県産の野菜を使用したスイーツ、調理のひと工夫で、ヘルシーにアレンジした軽食などを販売しました。毎年、大学生だけでなく、大学祭を訪れる地域のたくさんの人たちにも大変好評です。2011年には、株式会社サークルKサンクスと奈良県との連携により、「地産活用・健康促進」をテーマに、奈良県産の材料にこだわった野菜たっぷりのお弁当やスイーツを共同開発いたしました。開発にあたっては、企業との商談や工場見学、学生によるプレゼンなどを行い、これらの体験を生かした、私たちのアイデアがぎゅっと詰まった商品に仕上がりました。

奈良市の農産イベント「彩（いろどり）マーケット」において、野菜に関する情報の展示なども行っております。また、毎週開催されている、農産品市「旬菜メルカート」では、季節の野菜をPRするなど、PRする情報を、チラシなど、PRに活用してもらっています。奈良県産のトマトをPRするために、スイーツコンテストにトマト大福を出展しました。残念ながら入賞はできませんでしたが、ブースには、そのほか奈良県産の野菜を使用したサイダーを販売するなど、PRを行いました。

また、大学生のアイデアを取り入れながら、啓発活動に必要な媒体も作成しています。4大学と奈良県の連携では、高校生向けの健康サポートブックを作成しました。漫画形式で、肥満ややせの危険について伝えたり、コンビニエンスストアの賢い利用方法にも触れ、高校生の生活に役立ててもらえるような内容となっています。また、食品表示に関するポスターは、分かりやすいクイズ形式となっています。最後に、こうしたさまざまな活動は、私たち自身が卒業後に、管理栄養士や社会人として活躍するための実践的な学びになっていると思っています。また、高校生や大学生などに、私たち同世代から伝える食育活動は、親しみをもって聞いてもらえるものとなっていると考えています。これから管理栄養士養成施設で得た知識や技術、大学生ならではのアイデアを生かし、4大学での連携はもちろんのこと、行政・企業・各種団体と連携した食育実践活動に取り組んでいきたいと思います。これで、ヘルスチーム奈良協議会の活動の発表を終わります。ご清聴、どうもありがとうございました。

○司会： 真幡さん、ありがとうございました。皆様、いかがでしたでしょうか。それでは、足立先生にまとめていただきます。足立先生、お願いいたします。

○足立氏： はい。お疲れさまでした。愛知じゃなくて、愛媛県とPRして始まった宇和島水産高等学校の若い2人の食育の発表は圧巻でした。私は、これが若さなんだと思うんです。私たちの世代でまねをしようと思ってもできない。すごくきれいな声で堂々と内容を自分たち主体で見つめながらやって

きたプロセスがちゃんと伝わってきた。しかも、自分たちだけでなく、先生方と相談し、地域のベテランさんと相談し、最後は町づくりの展望まで話し、見事な報告でした。

私たち大人たちは、体験豊富ですので、おせっかいして、「そこ違うんじゃない?」「かつてはこの方法で成功した」とか、というふうにアドバイスしていく。そういう関係を新しくつくっていくことが大事で可能なんだということを今日の発表の中でも実演してくださって、どうもありがとうございました。

一つ気になったことがあります。魚を好きになってもらえるようにとか、魚を食べられるようになってもらえるようにと考えることは小さな子供たちに対し、高圧的な食育になってしまいます。民主的じゃない。魚について話した後、「だから私たちはみんなが魚を食べるといいな。こんなにおいしいんだから食べるといいのに…」と思っています。あなたはどうしたらよいと思いますか?食べる方がいいと思うけど、嫌いな子が困っていたらよい知恵を出してサポートしてあげるのです。決めるのは小さい子供自身ですから。むしろ意見を言い合ったりする場面が、小学生とか小さい保育園の子供たちとか、くり返し経験する中で、「そうか。これからは食べるよ」と自分で意思決定するような場づくりが必要です。本日の発表の食育は高校生として、120点ぐらいと申しあげていいと思います。

それからヘルスチーム菜良協議会の食育は4大学が連携をした、全国でも珍しい活動です。奈良県の中の管理栄養士養成施設4大学の全部が1つになったという、勇気を持った試みです。表彰式でも紹介したとおり、着実な活動の蓄積の成果を報告してくれました。少し残念なことは、大学の特徴を存分に発揮していない点です。大学は、地域の人的な資源、多様な専門家が日々活動をしているところでしょう?先生方大人数いらっしゃるのですから、自分たちの協議会ではこうやりたい、自分の大学の特徴を発揮したいので「お願いします」と申し出る。先生達を連れ込んでいくような、こういうやり方は、学生じゃなきゃできないやり方だと思います。交渉のためには、活動についての理論的な枠組みが必要。大学生として、食行動や、地域における食の循環などの「理論枠組み」、それを自分たちでつくり、説得しながら連れ込む道具にしていくといいんじゃないかなと思いました。

最後になりましたが、弥生母親クラブ「ほっとまま」のメンバーは、少し緊張されたのかもしれませんが。実はね、申請書にこう書いてあったことが、非常に高い得点を得たんです。「地域の子供たちと幼児期からかわってきた母親クラブは、児童館と協力して、少しずつ自立していく小学生を対象に……」対象じゃない、相手になんですけど、「地域の食、手づくりの味、食べることへの想像力などについて、一緒に体験し、学んで、食に対する知識や……」という文章でした。子供たちの成長が先にあって、それにうまく対応していけるような自分たちの学び、そしてそれを子供たちと共有していくやり方こそ、今すごく新しく、教育学的にも素晴らしいという評価だったんです。残念なことに今日の報告の中では、その部分が紹介されず、活動の羅列的紹介で終わったことが残念です。

学びのプロセスで先輩格のヘルスメイトの方々との協力を求めたり、いろいろな専門家の協力を求めて、連れ込み上手なママの会「ほっとまま」なんです。こうした活動の進め方は、子供優先。そしてそのために、一生懸命やる大人たち。しかもそれを自己流でやらないで、地域の専門家と相談しながら進めていく。まさに「食」の循環について、ものの循環だけでなく、情報の循環も含めたうまいやり方を、3つの事例の方々が報告してくださったと思います。学ぶことがたくさん、たくさんあった3つの報告に、もう一度拍手をいただいて、おしまいにしたいと思います。

～拍手～