

も、でも実は絶対皆さんが食べているものがあるって、例えば、草もち。

○西居氏： そうですね。

○柿沢氏： 草もちって、よもぎ。よもぎってすごい苦いし、あくが強い野菜が、おもちに入ってスイーツになると、すごく食べやすくなりますし、逆に風味があって、おいしく感じられると思うんですけども、とても食べやすくなるんですね。さらに洋菓子は、ほかにもいろんな食材を加えることができるので、かなり食べやすくなるので、だいたいの子供が食べることができます。今まで「食べられない」と言われたことがほとんどないんですね。なので、授業の中で、トマトやナスが嫌いといったものも、とても食べやすくなる。一度食べて、一度の経験で嫌いになってしまうという子供が多かったりするんですけども、別の形で食べれば、食べることができるっていう経験をつくってもらうこと。スイーツはかなりの変化球だと思うんですね。でも別の食べ方をしたら食べられるかもというものが芽生えるというか、そういうところで、別の食べ方で食べてみようかなというふうにチャレンジしてくれるようになったりします。

それからなるべくその地域に、行った地域の野菜とか、ほかの農産物を使うことで、やはり地域の農業や農家さんを知ってもらって、興味を持ってもらうきっかけをつくるということにもなります。結果的には、本当に給食の野菜の残飯が多くて困っているというところに伺ったんですけども、野菜を好きになってくれるきっかけをつくることができたというので、こういった授業をさせていただいております。

○西居氏： 素晴らしいですね。

○柿沢氏： 以上になります。

○西居氏： 素晴らしい。拍手をお願いします。

○柿沢氏： ありがとうございます。

○西居氏： お話が流れるように話すので、間が入らなかったですけど。

○柿沢氏： すみません、ちょっと早口になっちゃいましたね。なんかいろいろ写真50枚ぐらい、実は出して。

○西居氏： すみません、10分しか時間がなくて。

○柿沢氏： 失礼しました。

○西居氏： 櫻庭局長の時代だったら、本当ならぬものはならぬで、これ食べなさいっていう時代だったかと思いますが、やっぱり今はもういろんなものが周りにあって、趣味も多様化して、親御さんもさまざまな方がいるので、これを何々しなさいで聞き入れて、それをやるっていう子供とかを育てるのは非常に難しいと思うんですけども、一番好きなものと、その対比にある苦手なものをうまく掛け合わされて、あと新たな価値を提案されているというのが、柿沢さんの素晴らしいところだなと思いました。そこが入り口になって、農業のことに興味持ったり、野菜のことに興味持ったり、土に興味持ったり、作り手に興味持ったりというのが、世界が広がるきっかけづくりをまさになさっているなというのが、すごく印象的でした。ありがとうございます。はい。続きまして、最初に全員お話聞きたいと思いますので、じゃあ設楽様、お願いしてもよろしいですか。

○設楽哲也氏： はい。じゃあまた、僕も写真があるので、お願いします。

○西居氏： はい、お願いします。

○設楽氏： まずですね、ここに映っている野菜、これがうちで栽培している野菜です。皆さん向かって左上から、ウド、下に米、里芋、キュウリ、ネギ。これを家族で栽培しています。僕がやっている活動はいくつかあるんですが、そのベースとなるものが、フェイスブックでの情報発信です。日々の農作業の様子、それを毎日のよ

うに発信しています。農家にとっては当たり前の内容ですが。

これは、なんでわらを引くのか、なぜこのタイミングで草を刈るのか、それを農家にとっては当たり前かもしれませんが、それを常々フェイスブックで更新して、あと福島県特有ですが、放射性物質検査、これに関しては英訳と併記して、僕の海外の友だちにも分かってもらえるような形をとっています。私は、NPO法人のOYAKODOふくしまという子育て支援の理事をやっていますが、それがどのようなことをしているのかということをご説明します。

3つあります。まず、子育て講演セミナー。これは親子の思いや学びを共有します。次、食農プロジェクト。親子の時間、空間、体験の共有。そして3つ目、英育プロジェクト。これも同様ですね。親子の時間、空間、体験の共有ということをしています。じゃあ具体的に何をしているか、お伝えします。ここに、今までやってきたプロジェクトが書いてあります。例えば、特徴はですね、収穫体験だけをさせない、ですね。収穫体験はもちろんします。だけど、収穫だけだといいいとこどりじゃないですか。それまで農家の人が、どれだけの苦勞をしてきたかということも分かっていたきたいので、僕らが普段やる、例えば堆肥まきとか、草取りとか、そういったこともすべて、いろいろなプロジェクトを組んでやっています。あとは絵本作家とか、いろんな他業種の人と組んで、いろんな作業をしています。ここですね。絵を使って書いたり、あと首都圏からも福島県と組んで、いろいろコラボレーションをしながら、親子の体験ツアー等を企画しています。これもそうですね。これは地元、ここ郡山にあります、ペップキッズ郡山、ここのコラボレーションで、いろいろ自分たちで収穫をしたり、そして、自分たちでそれを使った料理を作ったりというようなことをしています。

あとはですね、大学と組んで、キャリア教育ということで、農業、農家というのは、一体どんな職業なんだということ。これは職業選択の中で、農家ということを選んでいただきたい。そのきっかけになる事業として、高校もしくは中学校に出向いてお話をしています。これは地元の農業高校とインターンシップ制度を組みまして、やっています。今日も仲間がこの会場に来ていますが、そういう仲間と一緒に、このような高校生に実際に農作業を体験してもらう。そうすることによって、「今まで体力だけだと思っていた」と。「だけど、やり終わったあとは、頭も使うんですね」と。「僕ももうちょっと勉強します」と。なんかそういった意見をもらったりもしています。

飲食店との連携ということで、これはですね、農家ライブというものをしています。決して歌うわけではないんですけど、じゃあちょっと歌いたいですけど、歌ってはいけないので。これはですね、各一つの野菜を選んでテーマを決めます。キュウリならキュウリ、ネギならネギ。それだけでフルコースを作ってもら。こういうふうにやってもらう飲食店は、なかなかありません。

僕もいくつかやらせていただきましたが、きょうもここに店長も来ていますけれども、「須賀川Kitchenあぐり」という、須賀川のお店があります。そこでですね、あのよう、僕専用のあいうメニューがありまして、あのよう、ネギのフルコースで、僕が最初にネギの話を30分しゃべりまくと。種まきから収穫まで、どんなふうになっているのか。ネギの成長、そして農家の思い。栄養面からみた、野菜ソムリエからみた視点。こういったことを織り交ぜながらしゃべっています。次、お願いします。そしてキュウリも、7品8品あるんですね。揚げてみたり、ステーキにしてみたり、スープにしてみたり。夏なのに鍋にしてみたり。これがね、けっこうおいしいんですよ。ぜひ、皆さんにも食べていただきたいなと思っています。

私は前職が教員なのですが、その前がANAグループにありまして、その関係もありまして、震災以降、ANAグループはCSR活動として、被災地を巡っています。その中で、福島県にも来ていただきまして、そのご縁がありまして、空港で、なかなかスーツ着て、ネギ持ってきてしゃべる人もいないと思うんですが、ネギの話をしたり、キュウリの話をしたり、そのようなことをしています。今までやってきた活動は、一体どのような形になっていくのか。それが、この写真を見ていただければ、すべてお分かりになるかと思います。ここにいるのは子供たちだったり、もちろんその親御さん、大人の人もあります。こういう顔にさせたいがために、僕は農家をやっています。じゃあそれをどういうふうに行っているか。次にまとめます。今までやってきたこと、例えばいろんな勉強をします。農家仲間がいたり、先輩がいたり、行政の人がいたり、種苗会社だったり、異業種がいたり、いろんな人とコラボレーションをしたり、自分で勉強したりする。それをインプットしたものを、より深く知ってもらうために、もし伝えるために、アウトプットする場所を自分で設けています。それがフェイスブックでの発信であり、農家ライブであり、キャリア教育であり、NPO法人の活動。これはすべて自分のためであり、これがどうなるか。

結果、喜んでもらえる米や野菜を育てる。つまり、自分のスキルアップにつながる。農家としてのスキルアップ。農家は、基本的に野菜を作るという行為はできません。これは言葉遊びではないんですが、野菜を育てるということです。僕らが作ることができるのは、その環境です。水はけがいい、その野菜に適したpHだったり、いろ