

ちょっと赤くなったくらいでもう収穫しちゃうんですよ。それでケースに入れて、1週間くらい、あっちの市場、こっちこうやって、おっちらほと帰ってきた、スーパーに並んだところに赤くなる。

これって本当受難で、なったまま真っ赤になったトマトはどんな子供でも食べられると思います。ですから、最近ミニトマトの糖度の高いやつって、あれ完熟系で来ているので、皮が強いから。あれがなぜ流行っているか。甘くておいしいからです。ですから、このトマトっていうのを見ていると、収穫するシーンはどういう形でやっているか。そのままお子さんたちが、その収穫している瞬間食べられる状況で収穫しているかとか、いろいろありますので、流通とかいろんな形あります。

もう一点だけ申し上げさせていただきますと、やはりみんな1円でも安いものを欲しがりますけれども、これはどういう形で作られたものなのかということまで思いをはせていただければなど。あるいはそういった情報公開することですね。つまり、安くおいしいものって、基本的に私ないと思います。やっぱりそれなりの価値のあるものには、それなりの対価を払うというのが、やはり世の中の常だと思いますけれどもね。この感覚というのは、やはり流通関係者は、しっかり商品の価値というのをどうやって出していく、あるいはそれをちゃんと示していくということも重要ではないかなと思います。

○西居氏： ありがとうございます。いま最後のお話、本当作り手がどう情報発信し、食べる人たちを変えていくのかというお話だったかなと思うんですけども、本当に難しいですね。皆さんもたぶん提供側にいらっしゃるので、きょう来ていただいていると思うんですけども、食べる人を変えるというのは、非常に難しいことだなと思います。ですけど、今日お話の皆さんのお話を聞いていると、幼少期ですね、幼少期というのは、本当にこれから覚えて、学んで、育っていく大切な時期ですので、すごくフラットに物事を学んでくれるタイミングなんじゃないかなと。あとは、藤本さんのお話からは、女性ですね、女性の妊娠・授乳期・子育て期とか、これからご結婚をして、ご出産をなされるときに、初めて、じゃあ自分以外の人のために食事を取る最初の機会ですので、自分の口に入ったものが、子供にどう影響があるのかなと考えるときというのは、すごく食を見直すチャンスなんじゃないかなと。

これは櫻庭局長を見ながら思ったわけじゃないですけど、大きな病気を患ったときとか、年齢を経ていって、どうしても体というのは影響を及ぼしてきますので、そこで生じた体調の変化とか、大きな病気を患ったとき、いま食べているものって本当にこのままでいいのかな、もしかしてもっとみそを取ったほうがいいかなとか、野菜を摂取したほうがいいかな、お肉ばかり食べているけど、それってどうなのかなっていう、それを見直す、この3つというのが、すごく食べる人を変えるチャンスという語弊があるかもしれないんですけども、機会なのかなというふうに思います。

そのとき、やっぱり設楽さんがお話くださった、半歩の歩み寄りですね。農家も半歩歩み寄るから、みんなも半歩こっちに来てよというのを、示してくださる農家さん、いまくさんいらっしゃと思うので、ぜひそういう半歩の歩み寄りというのはいいんじゃないかなというふうに、今ちょっと中間のまとめですけど、話を聞きながら思いました。設楽さん、いまのお話、ちょっと簡単に少しだけまとめてみたんですけど、いかがでしょうか。

○設楽氏： はい。本当に西居さんのおっしゃる通りだと思います。農家の人、特に僕は個人的な感覚なんですけれども、食育をやることに対する感覚が、はっきり言って、もうそんなの正直面倒くさいと。だって、作業に追われているものと。それやったら時間取られちゃうじゃないかというのが、正直な気持ちがあると思うんですね。やったらいいだろうと。やったらいいことは分かっているけど、でもやれないよねっていうのが正直なところだと思います。

だからこそ、ただそれはある意味、農家側が、生産者側が格好つけすぎなんじゃないかなというのが、すごく感じています。本当に草取りでも肥料まきでも、農家がいつもやっていること、収穫し終わったあとの処理でも、全部、それも全部含めて作業なんだということ、それを分かってもらうことが、やはり食育の大きな意義の一つだと思いますし、全部そのまま、ありのままさらけ出すことが大事なんじゃないかなというふうに思います。

○西居氏： そうですね。最初のほうの説明の中で、いいところだけ来るんじゃなくて、いろんな体験してほしいという話がありましたけど、どうしてもお米づくりでいうと、田植えと収穫、この2つに集中しますが、やっぱり一番手が欲しいのは、苗づくりのパレットづくりと運び、あれ腰すごく痛いんですけど、ああいう体験なんかをしていなくと、草取りなんかもしていただくと、一連の流れが知れていいですね。

○設楽氏： そうですね。

○西居氏： あと、いまの話の流れでいきますと、やっぱり子供たちとどう半歩の歩み寄りの機会をつくっていくか。昔は家庭がその場だったと思うんですね。私の家庭も、母が専業農家で、幼少期はおじいちゃん・おばあちゃんと多く過ごしていましたので、農業の体験、収穫してJAさんに出荷する、パッカーという車に乗せてもらって届けるなんかもしていたので、いまこういう仕事をしているんですが、けど今の家庭においては、そういうことをやっている方のほうが少ない。

そういうのができない社会環境になって、そしていったん、またこういう、私たちの作り手とか伝え手に、そのタスクが回ってきて、時間的に余裕が作れる方であったり、何かしらそこにパワーをかけれる方はできますけれども、そうじゃない方のほうが多い中で、そこもすぐ継続は難しくなっていると。本当に皆さん自身、いろんな方々がそれにかかわっていくことがすごく大切だなと思うんですけども、また家庭にそのバトンを少し渡して、家庭の中でどう子供たちに教えてもらうかという話も必要になってくるかなと思うんですけど、柿沢さん、ご家庭の中で、ご友人ですとか、そういうところでお子さんを子育てされている方たくさんいらっしゃると思うんですけど。

○柿沢氏： そうですね。けっこう問題点がそこにあるのかなというのが実はあって、それこそ私いま39歳なんですけど、友だちとか、子育てしている子も多くて、その世代が、私の場合、友だちがどうしても東京なので、畑に接する機会、農業に接する機会がなく育っているの、全くその知識が抜けちゃっているんですね。芋掘り体験を小学校のころさせられたなみたいな。それこそ芋掘り体験も、何か1回掘ったやつ埋めているんじゃないかなぐらいの、もう都会すぎて、分かります？ ツルとかないんですよ。

○西居氏： それありますね。

○柿沢氏： もう土があって、掘ったら「やった、出てきた」みたいな、そういう体験だったんですね。たぶん埋めていましたね。全校生徒行かなくちゃいけないから。

○西居氏： 5年生が抜いたあと、また埋めて6年生が抜く。

○柿沢氏： はい。もうそれぐらいじゃないと、何百人もいる生徒がたぶん。

○西居氏： 場所がないですもんね。

○柿沢氏： 近くにちっちゃい農家しかなかったりするの、回せないじゃないですか。それぐらいの体験しかしてこなかったんですよ。そうすると、いまの若い女性に言えることで、もう野菜洗うのが面倒くさいとか、切るのが面倒くさいとか、もう育てることを見たら、その面倒くささなんて、なんかもう微々たるもののはずなんですけれども、結局そういうところで、爪が汚れちゃうとか、そういう理由で野菜を食べなかった。本当はデータで見ると、20代30代の女性の野菜を食べる量というのは、ものすごく少ないんですよ。その親が子供を育てているわけじゃないですか。その子供たちに、じゃあ野菜をもっと食べなさいという教育ができるかという、やっぱりできないんですよ。

○西居氏： そうですね。

○柿沢氏： だからうちの子野菜嫌いなんだけど、どうしたらいいかなとか、やっぱりそういう話も多々聞きますので、その部分が、ちょっと抜けちゃった世代というか。

○西居氏： そうですね。

○柿沢氏： なのかなというのがあるので、その世代への教育というのは、もっと必要になってくるのかなと。先ほど小学生に聞くと言ったんですけども、プラスお母さんたち。

○西居氏： 親御さん世代ですね。