

べて自分のスキルアップというか、やっている活動は、僕の野菜がおいしいからお店が使っていたいているのであって、おいしくなくなったら、僕のやっている活動は僕の自己満足に過ぎない。

○西居氏： そうですね。

○設楽氏： 結果、僕はイベンターでもなく、農家なので、どれだけおいしいものが皆さんに提供できるか、その一点にかかっているのです、そのある種手段ですね。

○西居氏： そうですね。本当に今のお話だと、取組だとピラミッドにたぶん分解図解ができて、しっかりした土づくりと野菜づくり、そして新鮮に安全に皆さんにお届けできる出荷体制とか、そういうのが土台があって、それができた上に、こういった食育事業を積み重ねてやっているのです、すぐお城の土台がしっかりして、石垣がしっかりしたお城という感じがしますね。

○設楽氏： ありがとうございます。

○西居氏： ありがとうございます。藤本さんにもお伺いしたいんですけど、たぶん藤本さんは同世代から、その年齢以下の未婚の女性とかにもおみそのお話をする機会が多いと思うんですけど、そういうことをやっていて、彼女たちの現状、そして感じていること、これからこういうことをやっていきたいというのは、どうお考えでしょうか。

○藤本氏： はい。まず私たち若い人たち向けの活動が多いんですが、まず現状というところ。

○西居氏： みんなみそ汁飲んでいますか。

○藤本氏： それが、やっぱりみそ汁を飲んでいないんですよ。

○西居氏： あら。

○藤本氏： 私たちは東京と横浜で、200人に街頭アンケートをしたんですけど、約8割が週1～2回とかですね。

○西居氏： 1～2回。

○藤本氏： 1日3食食べると考えて、21食ありますよね。そのうちの1～2回なので、全然飲んでいないということが分かりまして、すごいびっくりしたんですが。

○西居氏： 何飲んでいるんですかね。何も飲まないんですかね。

○藤本氏： 何飲んでいるんでしょう。でも、若い人たちに、「じゃあみそ汁嫌いなのか」って、まさかそんなことないだろうなと思ったんですけど、やっぱりみんなみそ汁好きなんです。あれば飲みたいし、すごいみんないいイメージ、やっぱり日本のお母さんの味とか、伝統のものとか、すごいいいイメージあるのに、なのに飲んでいないという、すごくもったいないなというのがありますね。実際に消費量もかなり減っていますし、全国でおいしいおみそを作っているメーカーさんの数も、かなりいま減ってしまっている現状はあります。

○西居氏： そうですね。そこで、そういった女性たちに、どういうことをお伝えしに行っていっていらっしゃるんですか。

○藤本氏： はい。そうですね。一番は、やっぱりみそがどれだけ体にいいかということですね。また、あとみそってすごいいろんな楽しみ方がある。みそってみそ汁だけにしか使われない方多いかもしれないんですけど、もっと調味料としてまず使っていただく。私はお塩の代わりにみそを使いますし、お砂糖の代わりにみそな

んですね。甘い関西の西京みそだったり、東京の江戸甘みそだったり、そういう甘いおみそがあるんですけど、そういうものは砂糖の代わりに使ったりとか、あとみそ漬けなんかにしても、本当に食材がすごくおいしくなりますし、本当にいろんな使い方がある。

また、いろんな食材と相性がいいので、本当に和食だけじゃなくて、例えばパスタの隠し味に入れたりとか、チーズと合わせてみたりとか、本当にもう無限大に楽しみがあるので、そういうことをお伝えすると、皆さんすごいびっくりしますし、みそってすごく手軽で身近なので、じゃあすぐにやってみようということで、伝えやすいのはすごくありがたいと思います。

○西居氏： みそまるの紹介、最初動画であつたんですけども、あれは何か例えばボールとかで、おみそに乾燥した具材なんかを入れて、まとめて丸にしておいて、きょうはこれだけ使おうというふうに、常備しておきながら使えるものになるんですか。

○藤本氏： そうですね、やっぱり常備するというのが、いいところの一つなんですけど、ラップにきちんと包んだ状態であれば、冷凍で1カ月保存ができます。みそって冷凍してもかちかちに凍らないじゃないですか。

○西居氏： はい。

○藤本氏： なので、もう出して、解凍せずに、すぐお湯を注げば、本格的なおみそ汁になるので、本当に常備、1カ月に1回1パック買ってもらって、それをすべてみそまるにして、たくさん作っておくと、とっても便利です。

○西居氏： 朝一とかでも、そんなに手間かけず、お湯を注ぐだけでできるわけですね。

○藤本氏： そうですね。もう本当にお鍋いらずで、おいしいみそ汁になるので、本当に例えばお子さんがお留守番のときなんか、火を使うと危ないじゃないですか。なんですけど、お湯さえあればいいので、そういうふうに活用していただいたりとか、あとアウトドアとかにもぴったりですし、これからの時期は、みそ汁って熱中症対策にもすごくいいので、夏こそみそ汁をもっと飲んでほしいと思います。

○西居氏： そうですね。本当にいま学校給食、私専門なんですけど、週に1、2回は出ないですね。ご飯の日が3回あって、うち1.5回ぐらい洋食の味つけのご飯なので、みそ汁は同時に出ない。なので、1～2回あるかどうかというのが、いまの現状です。全国的な平均は取ったことないんですけど、それぐらいやっぱりおみそ汁、あと焼いたお魚、この2つは、家庭の食からも、給食からもコストの問題とかいろいろありますけど、どんどん縁遠いものになっているというのは、すごく悲しいですね。

○藤本氏： 残念な現状ではあるんですけど、その解決策として、みそまるというのは、ひとつ切り口になるのかなというふうに思っております。

○西居氏： 素晴らしいですね。櫻庭局長にも伺いたいんですけど、今まで長きにわたって、農林水産省の中で食育の分野に携われてこられて、たくさん子どもたちとも会って話したと思うんですけど、そこで感じたこと、考えたこと、そして先ほども説明でありましたけど、やろうと思ったことなんかもお話いただけますでしょうか。

○櫻庭局長： そうですね。実は食育というのは、言葉としては、体育とか教育・知育とかと並んだものなんですけど、まず自分の食べているものに関心を持っていただきたい。これがやはり一番重要な話でありまして、実はいま低栄養の方というのは、85歳以上のお年寄りと二十歳過ぎの女性ですか、非常にやせすぎています。これは国民栄養調査の中でも出てきておりますけど、特にお年寄りが、食べものにやはり関心がなくなってくるといって、おっくうになってくるというので、非常にこれ問題になってきています。

これから高齢化社会、本格的な高齢化社会を迎えて、やはり食べるということに関心を持ってもらうというのが、まずスタートではないか。一方で、じゃあその生産者側が今のままでいいのだろうかというのもあります。先ほどからお話ありましたが、お子さんたち。お子さんたちは本当、まずければ出しますからね。口から食べません。例えばトマト。トマトの、皆さん収穫ってどういう状態かって分かるかと思いますが、先っぽが