

なるんだよ。おいしいよ」とか、体験したらどうなるかという、そのメリットづくりをまず考えている。それがうまくいっていない方は、やっぱり自分の伝えたいことを先に、これをやったほうがいい、これは食べるべきだというコミュニケーションの方は、着いてくる方は少ないと思いますけど、先に相手の立場ですとか、状況とか、苦手なものとか、社会環境をおもんばかって、私たちが伝えたいことをコミュニケーションチェンジして伝えていらっしゃるのが、この4名の方々のお話だったかなと思います。お皿の向こう側を知らせるとかという話もありましたけど、それもコミュニケーションの一つかなと思います。

あとは答えはちょっと出なかったんですけども、家庭をどう変えるか。これはもう私たち取り組む者としての永遠の課題だと思うんですけども、家庭をどう変えるか。この機会をより多く持つていくということしかできないとは思うんですけども、家庭の分野において、本来あるべき姿であるお母さまが、お子さんにそれを伝えられる社会環境をつくっていく。これはたぶん食育の問題だけでなく、労働環境とか雇用の問題とか、いろんな問題がある中で、できるできないがあると思うんですけども、私たちの持ち場でできることは、しっかりやっていかなきゃいけないんじゃないかなというふうに思いました。あとは、皆さんの考え、既成概念にとらわれないという考え方のベースがすごくあるかなというふうに感じました。最後、皆様にお一人ずつ、まとめの意味も込めて、数分お時間がありますので、お話しただけければと思うんですけど、最後に、では櫻庭局長からいきましょうか。

○櫻庭局長： はい。今日はありがとうございます。家庭の問題で、やはり考えなきゃいけないのは、いま世界の人口が60億から90億にもなろうといったときに、世界の農地面積が増えていないんですね。そういったときに、また所得が上がっていくと、穀物から畜産物にいくということになれば、そんなに餌はないという状況になってきます。途上国の農業問題もありますけれども、先進国日本も含めて、食べ残しが多いと。非常にロスが多い。この無駄。これも一つの食育の大きなテーマなんです。実は、栄養学だけでなく、食べ残しとか、もう一つは食べ方とかですね。例えば、印字ずれとか印字ミスだけでも廃棄される。工場で廃棄されるもの。それから、私なんか家庭でこういうときによくお願いするのは、できれば月1回、駄目でも半年に1回、冷蔵庫の中、空っぽにしてください、1回。埋蔵文化財みたいなものがあるかもしれません。

○西居氏： 埋蔵文化財。

○櫻庭局長： 特に冷凍食品とかですね。やはりそういうのをやって、回転率を上げていくと、実は温度とか電力のあっちのほうにも、省エネにも影響してくるんですけど、やはり食べものを粗末にしないというのが、日本人の基本だったなということがあるということが一つ。もう一点申し上げたいのは、よく顔が見える関係、日本の食材、地元の食材、だから安心だよねということがあるんですけど、これ根拠ないんです。世界中では、加工食品ではHACCP（ハサップ）とか、あるいはGAP（ギャップ）であるとか。

日本はですね、国産だから、顔が見える関係だから、みんな安心して食べていたんです。だけど、果たして世界的に見れば、こんなに農業を多くまいている国はないんです。化学肥料を多投しています。そういった中で、今日設楽さんいて申し訳ないんですけど、認証を取っていないんですよ。世界の人たちは、バイヤーさんとかは、その農業を信用していないんです。だからちゃんと基準を守ってやっていますか。その国の工場を信用していないんです。ある意味では、性悪説です。だから契約をちゃんとやる。でも日本の場合、「もうあの人もこの人もやっているよね」「うん、日本の食材すごいよね」って言って、取っていない。だってみんな安心だから。けども安全であるかどうかは別問題。これからやはりきちんとした基準のもとにやらなきゃいけない。

2020年に東京でオリンピック・パラリンピックが開催されますけれども、世界的にそういった基準を求めるという流れは間違いないんですね。ですから、面倒くさいとか、これは手間ひまかかるだけでは済まない問題で、ひょっとしたら、このグローバル化の中で、取り引きしてもらえないかもしれない。本当に安全か安全でないか、科学的に証明してくださいよという時代が目の前にきていることも、一方で、その食育を科学的に、スコアで見て、栄養学だけでなく、生産過程、さっき言ったロスの関係。つまり、幅広い概念で、食に関心を持って、食の施策を、我々の立場で施策をしていなければいけないということです。

○西居氏： 藤本さん、いかがでしょうか。言いそびれたこと、最後に皆さんに伝えたいなということ、ゆっくり時間取っていただいて結構です。

○藤本氏： 今日は本当にすごい貴重なお話をたくさん聞くことができて、とても勉強になったんですが、まず

印象に残ったこと。それはまず柿沢さんのナスのケーキのお話。やっぱり苦手なものをスイーツという切り口で克服していく。そして、設楽さんのネギになって体験して、そこできっかけで改善していくというお話を聞いて、やっぱり体験するということの大切さをすごく、改めて知ることができました。私の場合でいうと、みそまるの話にまたなってしまうんですが、一番ワークショップで大切にしていることが、みそを素手で触ってもらうということなんですね。「丸めてラップに包むんだから、その上からでいいじゃない」ってよく言われるんですが、そこはあえて必ず水道を設置していただいて、触っていただくということをすごく大事にしているんですけど、そうすると、やっぱり子供たちの反応が全然違います。

手にみそを乗せた瞬間、目の輝きが変わって、みそってこんな手触りなんだ。「においかいでみてね」って言うと、もうくんくんにおいかいで、「味見してみて」って言うと、もうべろべろなめて、「おいしい、おいしい」って言って、この前4杯ぐらい飲んだ子もいたぐらいですね。その子たちが、後日談ですけれども、今までお菓子ばかり食べていた子が、おやつに、やっぱり自分で作ったものだから愛着がわくみたいで、「みそまる飲む」というふうに言ってくれたりとか、なのですごくお母さんに感謝されますが、子供たちはそういう分かりやすい反応してくれますし、またけっこうご年配の方にもご参加いただくことが多いんですが、そういう方たちはみそを手づくりされてきた世代なので、今度は懐かしいと。懐かしいというふうに、それでもうすごい昔のことを思い描きながら、楽しんでやってくれるんですけど。

主婦の方だと、もうどんどんイメージが勝手に膨らむようで、「お昼にいいわね」とか「外に持っていくのいいわね」とか、あと「これがあれば、おじいちゃんを置いて出かけられる」とか、みそ汁がないと駄目という方、けっこう多いと思うので、そんな声をいただいたり、「本当にいいことを教えてくれてありがとう」というふうに言っていたりとか、そんな本当に私のそういう活動、そういう反応がやっぱりすごく実感として、みそまるをきっかけに、私の伝えたいことを伝えられるかなというのがあるので、きょう改めて体験するということが大事ということをお話していただいたので、これから引き続きやっていきたいなというのと、あと食べ残しがすごく問題になっているということは、あまり考えていなかったもので、ちょっと思ったのは、冷蔵庫に余った野菜とか、忘れちゃうこととかもあると思うんですけど、それはみそ漬けにしちゃえばいいやと。みそは保存食としてもかなり活用されてきたので、余った野菜は、ぜひみそ漬けにしてください。野菜とかも本当においしくなりますし、お魚とかも長持ちするだけじゃなくて、本当にうまみを増しておいしくなるので、そんなこともこれから伝えていきたいなと思いました。

○西居氏： では設楽さん、お願いします。

○設楽氏： はい。先ほど櫻庭局長からもありましたけれども、やっぱり安全と安心というのは、僕も違うと思っています。よく安心・安全というのは、四字熟語のように言われがちですが、福島もこういう状況ですから、それはすごく僕自身も痛感しています。やはり安心は主観ですし、安全は客観、先ほど局長もおっしゃっていましたが、科学的なデータというか、そういったものがなければ、まずは安全性が担保できない。その上で、やっぱり安心か安心じゃないかということの議論が変わってくると思いますので、僕ら生産者からすれば、その安全性をどこまでちゃんと数値化できるか、ちゃんと皆さんにお伝えできるかということが大切なんだなということを、それがベースにあっての食育なので。

○西居氏： はい、そうですね。

○設楽氏： はい。ただ単に自分の思いが強くて、「僕のはおいしいから、何で食べないんだ」なんて、そんなのは食育ではないなというふうに思っていますので、そこはやっぱり肝に銘じて、自分もやってきたつもりです。僕自身は子供もいないので、農産物を育てることと子育ては一緒だというふうに僕は思っているんですけど、それはあくまで、友だちやいろんな人から聞いた話と総合的に判断してそういうふうに言っています。恥ずかしながらそうです。ですが、実際問題として、何でキュウリがこういう状況になったらこうなのか、それはすべて、やはり子育てにまるっきり似ているんですね。

○西居氏： はい。

○設楽氏： キュウリも実ができたらずぐ収穫するわけではない。最初のほうは、キュウリはお母さんとして子供を生む体型ではないので、全部摘果してしまいます。そして、キュウリがお母さんとして子供を生める体制に