

○櫻庭局長： それで、当時いろんな先生方と定義したのは、日本食をまず定義しました。日本食というのは、まず生まれてから、あるいは日本に来て定着して100年以上たったもの。だいたい海外の日本のフードコート、ジャパニーズフードコートにあるもの、あれでだいたい100年以上たっています。ラーメン・牛丼・カレーライス、これ全部100年以上たっています。まずそこをピン留めておいて、和食というのは、その前の一汁三菜とか伝統、それがずーっと今後膨らんできてやってくるとですね、この自然をどう尊重するか。これが一番大きい話だと思います。

それと、この食に関して、社会的な慣習と申しますか、非常に多いんですね、日本は。それから、忘れてはいけないのが、春夏秋冬。世界中で、春夏秋冬で器を変えたり、あるいは着物、それからお花・花瓶まで変える国っていうのは、日本しかないんですね。それだけ食べものの旬がある。その素材をどうやって生かすか。それが年中行事と密接にかかわっている。つまり、これはどういうことかと。平たく言えば、日本人の食をキーワードにした生きざまそのものが登録されたという具合でいいんじゃないかなと思います。西居さんにも願っています、やっていただいています、和食給食応援団なりいろんな取組で、この食文化を継承しようと、特に子供たちにこれをつないでいってもらいたいという思いでやっています。

和食の日っていうのは、11月24日でございますけれども、この日のために、いろんな学校が、去年2000の小学校が参加しました。それで、おだして味わうという、おだして中心になりました。和食給食応援団、先ほどもいろいろやっていただきましたけれども、キックオフイベントも先ほどありました。こういった形で進めているということですね。

この地産地消ってありますけれども、一点だけ申し上げます。左下の加工直売の状況とって、25年度総販売額、皆さんここでも直売所ありますよね。農家のお母さんたちが漬物作ってそこで売りました。野菜取って朝取りで売りましたというのは、だいたい1兆9000億です。お米の年間生産額が、1兆4000億なんですよ。お米よりもはるかに上をいっている。ほとんどこれ女性パワーです。たぶん日本の食育、地産地消を支えるのは、女性の力なくしてないだろうと言われています。

最後でございますが、昨年のミラノ、知事も出ていただきまして、福島の魅力を出していただいたんですけれども、うけたのは、三重県の有名な高校の生徒によるお寿司の実演、あるいは福井県の小浜市の子供さんたちの「キッズキッチン」と。小浜市がやったキッズキッチンですね、イタリアの子供と。子供を巻き込んでやるというのは、すぐ万国共通だなと思いました。夢とすれば、日本のこの食育、これを世界で広められればというのが、最後の夢として、私のこのプレゼンを終わらせていただきます。ありがとうございます。

○西居氏： ありがとうございます。拍手お願いします。いろんな方のお話あるんですけど、ここから皆さんとディスカッションできればと思うんですけど、皆さんのお話にすぐ共通するなと感じるところは、やっぱり当たり前を当たり前にしないといえますか、みんな野菜が嫌いで消費が減っていたり、みそ汁を飲まなくなって、それがもう仕方ないことだなど、お米を食べなくて仕方ない、食文化が変わって仕方ないと思わずに、じゃあどういふ表現でアプローチをしていけば、物事を解決していけるかというのを皆さん考えていらっしゃるんだなというふうに思います。

柿沢さんはまさに野菜をスイーツという形でご提案され、設楽さんは農家として作ること・売ることが専任なのに、それを伝えることということまで時間を割いてお話しになっている。藤本さんは本当におみそということ、みそまると関連化して、そして皆さんにそれを楽しく理解していただけるような表現でやられている。それがすごく当たり前当たり前前には思わず行動しているところだなと思いました。柿沢さんのほうで、先ほど学校に伺ったりとかというお話しあったんですけど、きょうは食育の全国大会で、たぶんご参加されている方は、食育にかかわる方、またはそれに興味ある方だと思うんですけど、少し深めに、今までの取組と、そこで気づいたこと、今度こういうことをやっていけばいいんじゃないかなと思うことなどがありましたら、お話しをお願いします。

○柿沢氏： そうですね。やはりいろんな学校もいきますし、いろんな地域もいきますし、あと小中高大、それぞれやっぱり話すことが違うんですけど、やっぱり一番効果があるというか、分かりやすく変わってくれるのが、ぱっと分かるのって小学生で、さらに中学生ぐらいまでかなというのが実はあって。

○西居氏： 高学年になるとちょっと難しいですね。

○柿沢氏： 知恵がついてくるというのもあって、素直にぱっと目が輝いたり、変わってくれるのって、やっぱり

小さいころだなんていうのは、すごく感じます。その中で、苦手な野菜を食べやすくして食べるという、一緒に作るという体験をするというのが、また一つだと思います。つまらないと言ったら変ですけど、あまり自分が好きじゃないものを作らなくちゃいけないとか、ではなくて、楽しんで何ができるんだろう、どんなものが食べられるんだろうというわくわく感というか、何かそういったものも一つあると、モチベーションになるというか、ノリがよくなってくるきっかけができるというのがあります。

それから、ここは小さすぎるとそこが伝わるか分からないところで、その地域の農産物を使うことというところ。できれば農家さんにも来ていただいて、自分が作った農産物を紹介していただいてから、それを使わせていただくというところまでできると、さらに深く学習はできるなというのがあります。実際に農家さんに来ていただいてというのがあって、80代のナスの農家さんに来ていただいたことがあって、そのお二人が、ちょうど前々日に台風が来てしまって、ハウスがだいぶ壊れてしまったというので、すごい落ちこんでいらっちゃって、でも一緒になって子供たちがナスをおいしく食べている姿を見て、すごく、何でしょうね、喜んでくださったんですよ。

よく考えたら、もう80歳とかですよ、それまで「こうやって子供たちが、自分の作ったナスをおいしそうに食べている姿を見たことがなかった」とおっしゃっていたんですよ。もう台風が来て、「もうぼちぼち農業もやめようかなと思っていたんだけど、もうちょっと頑張ってみようと思います」と言ってくださって、なんかそういう農家さんにとってもプラスになることも、そういった事業を通じて、子供たちからパワーを今度はもらって、農家さんも頑張ろうと思ってもらえるみたいな事業ができたときもあったので、そういうやっぱり畑から、野菜は畑からきているんだよというのが伝えられたときに、すごくまた効果があるというか、というのはすごく感じましたね。

○西居氏： そうですね。本当子供たちの「おー」とか「えー」とかという声が出たとき、「やった」という感じがしますよね。

○柿沢氏： そうですね。もうそもそも「ナスでケーキ作るよ」って言ったら。

○西居氏： 「えー」ですよ。

○柿沢氏： もう「えー」ですからね。そもそも大丈夫なのみたいなところもあって、でもそれが何か面白さになったりとかするので、あとは、それでも食べたくないなという子たちも、一緒に作るとやっぱり食べよくなって、ひと口だけでもちょっと食べようかなとなってくれたり。

○西居氏： そうですね。そこ大きいのは、やっぱり体験に勝る教育なしっていうふうに思いますけど、自ら体験したり、知ったり食べたりにおったり触ったりっていうのが、何か苦手なものを好きになったり、新たな道を開ききっかけになるのかもしれないですね。

○柿沢氏： そうですね。お菓子に限らずだとは思いますが、そういった形の授業が進められたら、子供たちが野菜や畑に興味を持ってくれるんじゃないかなというのは、この授業を通じて感じました。

○西居氏： 素晴らしいですね。いまお話の中で、子供たちたくさんの年齢層がありますけど、幼少期の小学校中学年ぐらい前ならいいんじゃないかと。そして「えー」とか「おー」とかっていう驚きをちゃんと引き出してあげること。その手段として、体験は必ずしもなくせないというのが、お話かなと思います。そして、作り手の方々、お料理を作る方もそうですし、お野菜作る方もそうですし、やっぱり誰に食べてもらっているか、誰に感謝もらっているかというのを気づかずやり続けるっていうのは、モチベーションの維持が難しいですよ。

そういう意味でも、作り手と食べ手の交流というのが、どうしても市場流通発達したおかげで、生産者の方を知らないという生活者のほうが多いんですけれども、それが作り手・食べ手、両方とも努力して、半歩ずつですね、歩み寄って、半歩というところですね、畑まで行けなくても直売所までは行けて、お互いが直売所で顔を合わせたり、接点を持つ。この半歩の歩み寄りっていうのが、すごく重要なんじゃないかなというふうにお話し聞いて思いました。設楽さんどうでしょう。同じ質問なんですけど、子供たちに対して食育されているというお話をしましたけど、そこで感じたこととか、こういうふうにしたらいいなと思うこと、お願いします。