

第3回食育活動表彰受賞事例発表会 ～食がつなぐ人と未来～

日時：令和元年6月29日（土）13：00～14：30

【登壇者】

コーディネーター：秋田 昌子氏

（すみだ食育goodネット 顧問 / 第3回食育活動表彰 審査委員）

コメンテーター：中嶋 康博氏

（東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授 / 第3回食育活動表彰 審査委員長）

奥秋 曜子氏

（料理家・洋菓子研究家）

発表者：山川 喜市氏（有限会社蔵王マウンテンファーム 代表取締役）
大久保 健氏（山梨県立ひばりが丘高等学校 うどん部 顧問教諭）
近藤 博子氏（気まぐれ八百屋だんだん 店主）
深澤 早苗氏（山梨学院短期大学 食物栄養科 教授）

実施概要

司会：皆さまこんにちは。農林水産省主催の特別企画 第3回食育活動表彰 受賞事例発表会～食がつなぐ人と未来～を始めさせていただきます。まず、コーディネーターをご紹介します。第3回食育活動表彰審査委員で、すみだ食育goodネット顧問の秋田昌子様です。続いて、コメンテーターのお二方をご紹介します。まず、第3回食育活動表彰審査委員長で東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授の中嶋康博様です。そして、山梨県甲府市在住の料理家で洋菓子研究家の奥秋曜子様です。よろしくお願いたします。

それではここからの進行は秋田様にお願いいたします。秋田様、どうぞよろしくお願いたします。

秋田氏：皆さまこんにちは。ご紹介いただきました秋田でございます。どうぞよろしくお願いたします。さて、食育の柱は平成17年にできた食育基本法です。この食育基本法に基づいて、食育を推進するために、国は食育推進基本計画を5年ごとに作成しています。そして、食育活動表彰は第3次食育推進基本計画に基づき、優れた取組を表彰し、さらに食育を広めていくことを目的に実施しているものです。本日は4つの団体の方々から取組事例をご発表いただき、後半で意見交換を予定しております。それでは事例発表に入りたいと思います。最初に、教育関係者・事業者部門 農林漁業者等の部 農林水産大臣賞を受賞されました 有限会社蔵王マウンテンファーム代表取締役の山川喜市さん、お願いたします。

山川氏：皆さんこんにちは。山川牧場は山形県の上山市、蔵王の山の中にあります。農林水産業、酪農の仕事は命をつかって命を育てて、次の命を育み、その命を売って社会へつなぐ仕事です。30年ほど前に問題を抱えて悩む子供たちと出会いました。時間の経過とともに問題の原因は根深い、世代を超えたところにある、と感じました。今日は酪農体験学習が食育でかわったことで、気づいたこと感じたこと、わかったことなどの子供たちの事例をお話します。

命と食はどこにでもつながる。どこにでもどんな話でも入るキーワードです。特に、大切な収穫についてお話します。植物の収穫は切り取る、掘り取る、もぎ取る、刈り取る、です。動物の収穫は屠畜、殺して肉などを得ることです。収穫されたものは食や材料として私たちの喜びになり、命となって消えていきます。収穫された方としては、命を絶たれるという悲しい物語があります。幸福と不幸の両面を考え、受け止めなければならないと思います。食の裏側にある、悲しみ、痛み、寂しさ、残酷さなどを気づき知ることが自分自身を顧みること、責任や役割を感じることで、人間としての生命の尊重、つながり、生き方の自覚、そのほか教育効果として現れると考えます。また、物の原点を知る、考えることで基本に立ち返り、新たな出会いを求める力と意欲が湧くものと思います。健康の源は食、食の源は命、命の源は自然、自然の源は土、土の源はうんこです。

牧場では毎日牛乳を搾り出荷しています。牧場にはメスしかいません。オスは子供も産まないし、乳も出ないので、2年半育て食肉公社に行きます。食肉公社は生き物の命を絶ち、食肉をつくる場所です。山形は毎日、牛は60頭、豚は40頭処理しています。毎日毎日血の海の中で、牛や豚の悲鳴の中で命を懸けて働いている人たちが大勢います。このような事を皆さん知っていましたか？屠畜される動物たちもかわいそうですが、このような収穫の物語が全てにあることを知っていましたか？命が変わった食べ物に、硬い、嫌い、まずい、などと文句を言ってはいませんか？そして、命が変わった食べ物を無駄にして、食べ散らかし、わがままを言って、ゴミにはしていませんか？こうして収穫してできた食べ物を私たちはこれからも食べて生きるんです。食と命のつながりが1から100まであるのなら全部知ることが大切です。

次、お願いします。今から約40年前。全国一斉に鳥と豚がいじめを始めました。狭い囲いの中により多くの動物たちを飼い、経済性を重視し利益追求を始めたときから家畜たちはいじめを始めました。このような事があったことを皆さんご存知でしたか？そして、この鳥と豚のいじめはすぐ0に解決しました。こんなこともご存知でしたでしょうか？鳥は弱い者のお尻をつつき死ぬまでいじめます。排除しても排除しても次のターゲットを見つけます。豚も同じで、ケンカが始まり血だらけになって死ぬまでいじめました。このいじめを全国一斉に、私たち業界は0にしています。0に解決したんです。子供たちにこの話をし、答えを教え、方法を教えています。そして、人間のいじめはどうしたら解決できるのかをみんなで探っています。ヒントとして、いじめをしたのは鳥、豚、人間。いじめをしない者は、牛、野生、ペットでした。いじめを解決した方法のヒントとして、誰でも簡単にできる方法です。お金もかけません。場所も取らない、時間も取らない、とても簡単な方法でした。なぜ人間のいじめは0にならないのでしょうか。

次、お願いします。平成25年の体験学習の後に、お礼の手紙とこの詩が届きました。私の目指している答えが表現されています。問題を起こしている子供は心が作られていなかったような気がします。そして、決断や判断なども誤っているのではないのでしょうか。皆さんは心をどこで感じて、どこに位置していると考えますか？そして心の定義は等と、考えなければいけないと思います。

次、お願いします。命は心。心の深い意味を子供たちに伝え、理解してもらう必要があります。食べ物を食べれば命が育ち、エネルギーが作られます。食べ物のつながりや食になるまでの経緯を知り、その物語と食べ物を一緒に食べると命と心が同時に作られます。最後のページです。喜怒哀楽などのエネルギーを生きる力に変換する。私のおすすめの変換方法は、ナニクソ、ナニクソ、ナニクソ。「物事の進行はナニクソ」です。ご清聴ありがとうございました。

秋田氏：山川さんありがとうございました。まさに、食育の原点となる命。その命を真正面に受け止めて、そのことをどう考え、子供たちとどうやって育んでいくかといった取組をお話していただいたと思います。それでは、今の山川さんのご発表を聞いていただいて、中嶋先生、ご意見、ご感想などをお願いしたいと思います。



中嶋氏：発表ありがとうございます。私たち、食べるという行為は、命をいただく、言葉としてはわかっていますが、食の現場に携わる人が真正面からどのように向き合っているのか、お話をさせていただくことで、本当の意味を知り、私たちの腑に落ちるんだとわかりました。ただここまで取り組んでくるまでにはかなりご苦労されたんじゃないかと思います。ありがとうございました。

秋田氏：中嶋先生、ありがとうございました。次に、ボランティア部門 食育推進ボランティアの部 農林水産大臣賞を受賞されました 山梨県立ひばりが丘高等学校 うどん部 顧問教諭 大久保健さん、お願いいたします。

大久保氏：ひばりが丘高校うどん部の顧問をしています大久保と申します。私たちひばりが丘高校うどん部が活動の目標としていますのは、讃岐うどんを超えることです。吉田のうどんは、讃岐うどんと比較すると知名度もなくて、かなりマイナーなうどんだと思います。そんなうどんを部員たちは誰よりも愛していますので、それを少しでも皆さんに知ってもらって、もう少し全国的にメジャーなところに持って行ければなということで、日々活動しています。吉田のうどんは皆さんもご存じだと思いますが、吉田のうどん発祥の経緯というのは、富士吉田地域ではもともと機織りが盛んでした。その機織りをしていた女性のために、男性が食事を振舞っていた。しかも機織りを途中で止めるのは作業的に効率が悪いということで、腹持ちの良い硬い麺を作ったと言われています。その当時は、麺もただ単に味噌汁の中に入れてだけの簡素なものだったそうで、山梨県人にとっては普通かもしれませんが、うどんに味噌が入っているというのは他県の方はすごく驚きます。そんなうどんを少しでも全国的にメジャーなところに持って行ければと一生懸命活動している最中です。

うどん部の活動というのは、もともとは授業の一環でした。今のような活動をする前は、ただ単に情報発信を主な活動としておりまして、フリーペーパーを作成したり、SNSでの情報を発信したり、ホームページの作成がメインでした。予算につきましても学校からお金を出しているという訳ではなく、地域の企業やいろいろなところにご協力をお願いしています。あと、今も子供たちは外でうどん屋を出しており、そういうところで得た収益をもとに、フリーペーパーを発行するような費用に充てるような形をとっています。その後商品開発とか、小中学生へのうどん作り体験や、インバウンド観光を狙った外国人観光客を対象としたうどん作り体験などを進めていくようになりました。その後、縁がありまして我々の活動にすごくファンになってくれた日刊スポーツの記者さんのご紹介でアキバ系アイドルのでんぱ組というアイドルユニットと一緒にうどん作りをしようという話になって、ライブイベントに出展し、3年前にはももいろクローバーZのライブイベントにも出展するようなこともありました。そんなうどん部ですけれど、ここ数年、うどん店の後継者がいないということがアンケート調査の中でわかりました。約9割で後継者がいなくて、20年後にはほとんどのうどん店が閉店すると答えています。これだけ富士吉田市民だけでなく、山梨県全体に根付き始めている吉田のうどんが20年後にはもしかすると無くなるかもしれないというのは、私たちにとって危機的な状況だと思いました。そこで、ここ2、3年の活動は、食文化継承の方に重きを置いていこうと方向性を切り替えていきました。



大久保氏：食文化の継承という大きな問題を高校生が簡単に解決できるわけではありません。そこでいろいろ考えた結果、自分たちがまず後継者になればいいのではないかと考え、うどん店を開業しよう、と思いました。ただし、学生ですのでうどん店をやるといっても平日学校を休んで店をやるといってもいきませんので、週末限定でお店ができないかなと考えました。当然ですが、高校生がお店を開業するということはとんでもなく大変なことです。そんな状況の中、今までいろいろなネットワークの中でつながりが出てきていましたので、山梨県スーパーのセルバさんや商品開発を一緒にしています伊藤忠食品さん、テンヨ武田さんのご協力をいただきまして、昨年4月29日に、何とかうどん店を開業することができたわけです。当然ですが、開業後すべてがスムーズにいったわけではありません。一番ひどかった時は、1日に30人ぐらいしかお客さんが来ない時もあるって、もうやめようかと思った時もありました。ですが、今では大体一日70人くらい、多い時は100人近くお客さんが来るようになっています。売り上げも累計で140万円くらいまで一応来ているので、何とか形にはなっているのかなと思っています。ただ、そうは言っても、まだうどん店の後継者育成については難しいところがありますので、私たちは子供店長制度というものを始めることにしました。うどん店に就業体験をしてもらい、吉田のうどんに触れてもらって働くことを覚えながら、少しでも将来吉田のうどんに関わるような人材が育成できればと取り組んでいます。今、参加者もすごく多くて、8月末まで参加者がいっぱいのような状況で、こういう活動を継続しながら少しでもうまいけばいいかなと思っています。最後に、地域に貢献できるような活動を今後も継続して頑張りたいと思います。ありがとうございました。

秋田氏：ありがとうございました。食文化を伝承し、広く発信する担い手をつくり、そして地域の食文化に貢献するという取組をされていました。奥秋先生、今のうどん部の活動について、ご意見、ご感想をお願いいたします。

奥秋氏：素晴らしい発表ありがとうございました。今から30年以上前になりますか、郡内の方にお嫁に行くときはうどんが打てなければ嫁としては失格だなどと言われたことがありました。私も郡内に嫁ぎましたので、結婚前にはうどんを打つ練習をしてから行きました。その時には、郡内の機織り、織った生地、甲斐絹を義理の両親がもってきてまして、これで布団を作ってきたさい、とそんな時代でありました。私ごとで恐縮ですが、このような食文化の中で昔はうどんというのが非常に地域に根差していたものだったんですね。ですが、30年経ちまして、コンビニエンスストアが増え、全国チェーンのうどん店などが増えてきましたので、だんだん後継者が少なくなってきた、という状況です。その中で、若い高校生がこういったことに取り組んでいるということがとても素晴らしいと思いました。そして、さらに、この高校生たちが地域とつながり、そして食文化について考えるようになったということが教育的な効果も非常に大きいと思います。うどん店も開業したということですので、これからますますの発展に期待しています。ありがとうございました。

秋田氏：ありがとうございました。次に、教育関係者・事業者部門 教育等関係者の部 農林水産大臣賞を受賞されました 気まぐれ八百屋だんだん 店主の近藤博子さん、お願いいたします。



近藤氏：私は歯科衛生士という仕事をしていますが、その中で、健康を考えるにあたり、歯のことだけでは語れないなということを常々考えておりました。歯と食と健康をつなげたいなという考えの下で、日々を過ごしておりましたら、週末だけ野菜の配達をやらないかという話が舞い込んできたことから、八百屋を始めることになりました。今も歯科衛生士は続けていますが、八百屋を始めたことから近所のおばあちゃんや子育て中のお母さんの悩みが集まるようになり、地域の人達っていろんな悩みを抱えながら生きているんだなということを感じるようになりました。

その八百屋を始めたのが2008年で、2009年に自分の子供が勉強につまずいたことをきっかけにワンコイン寺子屋というのを始めまして、それが地域での子供たちとの関わりにつながっていきました。昔の写真を見返してよくわかるんですが、常に食べ物が登場しているんですね。子供たちと関わる中で、私は八百屋をしていますから、食べ物、おやつを担当して季節のものを出して子供たちと関わるということで、やはり人が集まるとそこに食は必ず存在するんだなというのを後になって私も感じていました。翌年の2010年に買い物に来た小学校の副校長先生のお話で今年入学してきた子供の中にお母さんが病気で、学校給食以外の食べ物をバナナ1本で過ごす子供がいるという話をされたことから、何て切ない話なんだろう、隣の人は何をしているのかな、気づいていないのかな、という思いから地域の私たちにできること、おばちゃんにできることは何かということ、食事をみんなで一緒にできたらいいなという思いからスタートしたのが、子供食堂になります。今は毎週木曜日に開催していて、子供は50人前後、小さい子供さんを抱えたお母さんたちを含めると、大体70から80食のご飯を用意して待っていますが、みんな忙しいんですね。電化がどんどん進んでいるのに、なぜ忙しくなるんだろう、皆さんそう思いませんか？子供も忙しい、大人も忙しい。子供たちはいっぱい話したいことがあるのに聞いてくれる大人がいないんですね。大人も聞いてほしいことがいっぱいあるのに聞いてもらえる場所がない。聞いてもらえる場所を現実の中で作りだしているのが子供食堂なのかなと思っています。スタッフはそう多くありませんが、来ている子供たちの思いを、大人たちの思いを受け止めて、聞いて、そしてそれに対応しているということで、メニューは当日決めてみんなを待っているという状況です。その活動の中に、郷土料理教室や、ベトナム料理教室を開催しながら、家庭では教育をしてもらえない子供たちを呼んで料理教室をやっています。中学生高校生になったら自分たちでもできるよね、というのをなんとなく遠回しに子供たちに伝えて、自分たちで生きていくという力をつけさせたいな、という思いからの活動です。中には、生産者になった子供たちもいまして、自分の作った農産物を持って店に現れる子供もいるようになりました。また、子供食堂の中で見つけたいろんな困難は自分たちだけで抱え込んでしまわないでいろんなプロの方たちにつなげたり、自分たちにできないことはできる団体にどんどんつなげたりと、人の輪が広がり子供に対して大人の目もたくさんできてくるようになりました。自分たちでできないことはつながるということをお大人が見せることで、子供たちも、あ、できないって言うていいんだ、困ったときは誰かに相談していいんだということも学んでくれるのかと思っています。だんだんで育った子供たちは、小学生がもうすでに大学生になりまして、社会人になった子供たちもおります。その子らが、ボランティアとして今度は店に戻ってくれて、いろんな行事を自分たちで企画したり、子供食堂のお手伝いをしてくれたりするようになって、支援される側から支援をする、お手伝いをする側に成長してきています。食に関わる活動をしていまして、行政とも学校とも、児童館とも地域とも、少しずつつながりができています。八百屋を始めたことでいろんなつながりが広がって、いろんな勉強も私自身ができているということも、強く感じています。



近藤氏：私たちが目指す社会は何？と聞かれるといつも答えるのが、利権が真ん中にあるのではなく、人の笑顔、特に子供たちの笑顔がそこに存在するために周りの大人たちができることをひとつずつ持ち寄る、そういう地域づくり、社会づくりというのが大事なのではないかと思っています。その役割を担えるのは、食に関わることではないのかなと思っています。持続可能な社会づくりと今、言われていますが食育が大きな担い手になると、今までやってきて断トツに感じています。小さな食べ物もみんなで分けられる覚悟があるかどうかですよね。それが持続可能な社会づくりにつながっていくのではないかなと思っています。みんなの笑顔のために、みんなで力を合わせる地域づくり、それを食育でやっていくという考えを、みんなでやっていきたいなと、ずっとと思っています。ご清聴ありがとうございました。

秋田氏：ありがとうございました。子供食堂を通じた共食の場が人と人のつながり、地域のつながりを育んでいくという取組をご発表いただきました。それでは、中嶋先生、ご意見、ご感想などお願いいたします。

中嶋氏：近藤さんありがとうございました。お話を聞いていてじんとしてしまいました。皆さんご存知でしょうか。子供食堂の取組は日本中に広がっているのですが、近藤さんの取組が一番初めくらいになります。だから、今の子供食堂の形をつくられたのは、近藤さんの頑張りなのではないかと思っています。NPO法人全国こども食堂支援センターむすびえというところが、子供食堂の数の最新調査結果を発表されましたが、2019年度の調査では3,718か所だそうです。実は1年前の2018年度は2,286か所ということで、1年間で1.6倍、急速に増えているわけです。今お話しいただいたような、さまざまな地域の課題があって、それをどう解決していったらいいのか皆さん真摯に取り組んでいます、そのひとつの解答が子供食堂という取組と理解しています。人間は必ず食べなければいけない。その時に、ただ一人で食べるのではなくみんなで食べて、困ったことがあった時にそのことを語り合えるような場、そういう場を近藤さんはお作りになった。それをひとつの家族だけではなく、大きな家族で、地域という大きな家族で、サポートをする仕組みを作られたというのは、本当に素晴らしいことだと思っています。いろんな世代の方がかかわっていらっしゃるわけです。今までの知恵も取り入れています。非常に感動したのは育っていった方々がボランティアで戻ってくるというつながりをつけていらっしゃる場所にも、この取組の持続可能性を感じました。どうぞお続けいただきまして、地域のために活動して頂けたらと思います。ありがとうございました。



秋田氏：ありがとうございました。教育関係者・事業者部門 教育等関係者の部 消費・安全局長賞を受賞されました 山梨学院短期大学 食物栄養科 教授 深澤早苗さん、お願いいたします。

深澤氏：山梨学院短期大学の深澤でございます。県、金融機関と連携した本短期大学の地域食育推進の取組について、事例発表させていただきます。山梨学院短期大学は昭和21年に創立いたしました。本学の食育は昭和20年代の農繁期の共同炊事に始まっております。これは教育理念、「実践を尊んで社会に貢献する人間を育成する」、に基づいており、今日まで地方短期大学としてその社会的役割を果たしてまいりました。

現在の食育推進の取組概要です。食育推進ボランティアを卒業必修科目、社会人基礎力育成講座の中の授業内容として位置づけ、食育実践力の育成、地域貢献の醸成を目標としています。食を専門とする食物栄養科と、育を専門とする保育科と一緒に食育推進ボランティアに取り組み、それぞれの専門性を融合させた授業の展開、食と育の視点を併せ持った人材の育成を目指しています。実施のシステムですが、ボランティアを希望する保育園や幼稚園は県に依頼し、県から本学にその情報が入る仕組みを作りました。金融機関や社会福祉協議会、また、栄養士会や企業などからは、本学に直接ボランティアの依頼が入ります。幼稚園や保育園、児童館で行った食育推進ボランティア件数は、平成28年度49園、平成29年度45園、平成30年度38園であり、今年度も既に39園から依頼がきています。朝ご飯の大切さや、好き嫌いをなくそう、また、歯を磨こうなどのテーマで食育活動を行って、子供たちの食に対する興味や関心、自然の恵みに対する感謝の気持ちを育てています。学生たちはエプロンシアター、ペープサート、パネルシアター、紙芝居などの教材を手作りして、食育活動に取り組んでいます。ボランティア実施後の施設の評価感想です。例えば、「普段接している保育者とは違った角度から食育を伝えるきっかけになった」、「保育所にとっても、学生にとっても、お互いが勉強するよい機会になる」などの感想をいただきました。また、「事前練習を重ね、スムーズに展開できるとなお良い」との意見もいただき、課題も見つかっています。児童養護施設に入所する児童のための料理教室も、年に2～3回実施しており、将来の自立に向けて料理を学ぶ機会の提供を行い、調理技術の習得に取り組んでいます。

2011年から山梨中央銀行様と連携してドリームケーキプロジェクトに取り組んでいます。小学生以下の子供に夢のケーキのデザインを募集し、入賞作品を実際に学生が製作してプレゼントするというものです。2018年の応募件数は約700件ありました。この事業では子供たちに食の楽しさや喜び、そして何より、夢を提供しています。

ボランティア活動後は実施先から講評をいただきますが、本学ではボランティア活動のまとめを行うためのボランティアパスポートを作成しています。学生が活動の内容や実施状況を記録するとともに、その活動の自己評価を行っています。振り返りを行うことで不足している力や改善点が明らかになり、次の活動に活かされていきます。



深澤氏：まとめとして、教育効果として次の4つが挙げられます。一つ目は、食育実践力の育成です。実践活動を通して、食育の企画力、指導力、また、表現力などが習得できました。社会からの助言は大きな教育力となり、学びを深める絶好の機会となっています。二つ目は、地域への貢献感の醸成です。社会貢献の大切さ、マナー、また、社会的態度の習得ができました。三つ目は、地域との連携です。山梨県と連携してボランティア依頼が本学に入るシステムを構築したことにより、今まで以上に地域との連携が図られました。その結果、持続的な地域貢献も可能となりました。四つ目は、食育実践や地域貢献への意欲の高い栄養士、製菓衛生師、保育士、幼稚園教諭、小学校教諭を輩出できたことです。今後の課題と改善点です。一つ目は、食育推進ボランティアに継続的に取り組み、学生の食育実践力や地域貢献感を今後も育てていきたいと思っています。二つ目は、県や金融機関との連携強化です。実践活動の場を確保するためにも、一層の連携を図っていききたいと考えています。三つ目は、新たな実践活動の展開です。連携先の開拓、新しい企画の必要性などを感じています。そのためには、地域との一層のつながりを持ちたいと考えています。四つ目は、2学科が共同した活動の推進です。それぞれの専門性を融合させ、互いに学び合う活動の機会を増やしていきたいと思っています。ご清聴ありがとうございました。

秋田氏：ありがとうございました。地域とのつながりで学生を育成し、そして学生さんたちの実践力を用いて、さらに、地域に貢献し、最終的には学生も地域も育まれていくというシステムづくりを含めた取組であったと思います。それでは、奥秋先生からご意見、ご感想をお願いいたします。

奥秋氏：食に関わる仕事をしている人たちの間では、学院の卒業生は即戦力になるとよく言われます。今の先生の発表をうかがいまして、その理由がよくわかりました。2年間という短い時間で、本当にぎゅっと中身の濃い取組をしていらっしゃるということが、即戦力になる学生を育てているということだと実感できました。さらに、県や金融機関と連携して行っているというのが、地元ならではの大学の役割ということもよくわかりました。そして、山梨学院の食物栄養科と保育科という2つの科が連携して行っている取組、これも素晴らしいと思いました。今日は素晴らしい発表ありがとうございました。

秋田氏：ありがとうございました。今回発表していただいた4つの事例を大まかに整理してみました。

命を原点とした蔵王マウンテンファームの取組、それは生き物の命と向き合い、その尊さを知る体験に始まります。そして、その尊い命は地域で暮らす子供から高齢者という人と重なり、共食の場を用いた人と人とのつながりを育む、気まぐれ八百屋だんだんの取組に通じていきます。この縦軸が食育を通して、自然への畏敬、食べ物への感謝、そして、豊かな人間形成という、人を育む基本の柱になるのではないのでしょうか。そこに、山梨県立ひばりが丘高等学校うどん部の、特に食の専門家を育てる学校ではございませんが、地域の食文化の伝承、担い手づくりから地域貢献へと活発な取組をされています。また、その一方、山梨学院短期大学では食の専門職を養成する学校ですが、その専門領域にとどまることなく、地域資源を活用し、専門性を生かし、子供たちの夢を形にするという取組が行われています。この横軸に共通するのは、若い世代が食育にかかわる環境づくりを行い、その先に地域を育む活動が生まれているということです。

さて、ここから意見交換をしたいと思っています。この意見交換は、この縦軸、横軸のど真ん中にあたります。ここからのテーマは、「食がつなぐ人」に注目し、取組を通して人とのつながりをお聞きしたいと思います。まず、一つ目は、取組を通して、どのような人とつながりがあったか、そして、そのつながりを通して何が広がったか。二つ目は、人とのつながりが大切と言われますが、実は現場の中ではそのつながりをつくろうとしてもいろいろな壁にぶつかることがよくあります。壁にぶつかったこと、また、その時にどのようにしてこれを乗り越えたか、この二つについて、ご質問をさせていただきたいと思っています。それではまず、近藤さんにお伺いしたいと思います。

近藤氏：一つ目の取組を通して、つながった人というのは、まず、身近なお客様がいて子供たちがいて、スタッフ、ボランティアさんがいて、地域の方がいて、学校があって行政があって、というような、まず身近なところからつながっていったのかなと思っていて、身近な人からつながることで食は人と人をつなぐ接着剤になっていって、どんどん広がって大家族のような温かさが広がってきて、そういうことをみんなが感じてくれるようになったと思っています。二つ目の、人が集まるということに関してですが、自分と同じ考えを持った人は絶対に他にはいないので、人が集まると必ずいろんな思いが集まります。まず、違いを認めること、違いを受け入れること、ということをお大事にして、乗り越えていったということがあります。代表者などのまとめる人たちの強い思いが外に出してしまうと、なかなか難しくなっていくので、できるだけそれは裏方に引っ込めて、みんなを受け入れるという、そういう気持ちでやってまいりました。

秋田氏：ありがとうございました。それでは続けて、山川さんお願いいたします。

山川氏：体験学習は幼児から高齢者まで対応しています。とても広い意味合いでのつながりができました。そして、最も大事なものは、命を取り扱う人々、職業と人、その人たちとも多く出会いました。また、学校や大学の先生ともとても多くつながりができました。そして、大きな広がりになったものは心ではないかと思えます。そのつながりの中で、たくさんの教育諸問題が出てきました。子供たちが抱える悩み、そういうものがとても大きく立ちはだかって壁になっていました。その壁はとても厚くて、高く、長い時間を要して、解決もある程度できました。その解決は食をきっかけにしたつながりが、子供たちの教育問題の解決に結びついていきました。いじめや、不登校や、自殺や、または暴力。食を通していろいろなものが解決できると思えます。もっと大切なのは、一つのものにこだわらない、総合性、総合力だと思います。食育はとても基本的に大事なもので、共有すべきものだと思えます。例えば、環境教育、職能教育、キャリア教育、いろいろありますけれども、それらの共通の基本は食育の中にある食、命、心、そして自然の循環、こういうものだと思います。できたら、こういう全国大会を活用して、食育をもうちょっと大きな総合性のある活動ができる輪を作っていただいて、みんなが共有できて、総合性を持てるような学びになっていけば、いろんな問題も解決できるし、もっと大切な活動まで見えてくるのではないかと思います。ぜひ、そうなってほしいと思っています。

秋田氏：ありがとうございました。奥秋先生、ご意見、ご感想をお願いいたします。

奥秋氏：まず、近藤さんがおっしゃっていた食は人と人との接着剤、この言葉に集約されていると思えます。人間は食べなければ生きていけません、食べるということを通して、人と人が結びつく、これが本当に素晴らしいと思えました。それから山川さんがおっしゃっていたように、総合的にもっと食育というものをとらえることは非常に大切かと思えます。自分たちだけが抱え込むのではなく、自分たちだけの得意なところだけを見ていくというような、盲目的なことではなくて、いろいろな人とかわる中で、総合的にもっと大きく、食育をとらえるということが非常に大切であり、今後の課題でもあり、そして食育の基本でもあるということを実感いたしました。

秋田氏：ありがとうございました。では、大久保さん、お願いいたします。



大久保氏：人とのつながりにつきましては、関係する市町村、当然うどん店もそうです。他に、地元の有志団体や地元企業、そして県外の大手企業などとのつながりが生まれました。先ほども言いましたが、アイドルグループのコンサートにも呼ばれるようになったり、そういうイベントに参加するようになったりと、いろんなつながりが生まれたかと思います。ただ、そのつながりに関して壁にぶつかったことはあるか、ということですが、今のところ、スムーズにいらっていると思います。ただし、1点、最近の傾向としてあるのですが、いろいろなところで活動の幅が広がり、大手企業さんとか、いろんなところとつながりができればできるだけ、以前活動の主体であった地元の小さなグループなどからお声がけをいただけないようになりました。なんでそういうイベントにお誘いしてもらえないんですか？と聞いたら、あまりにもうどん部さんは大きくなりすぎていて、私たちが声をかけるのはヘンだという感じがするというのを言われてしまって、地域の貢献を目指しているのに、地域に逆にうまく認められないようなところも出てきているので、そういうことにならないように、あくまで地域を母体にまた頑張っていきたいなと思っています。

秋田氏：ありがとうございました。深澤さん、お願いいたします。

深澤氏：学生の活動はグループ活動が多いので、学生間のごつきあいは深まりました。また、対象となった子供たち、保護者、それから現場の栄養士の先生、保育士や幼稚園教諭の方々、福祉施設の先生方、地元の金融機関の方々と、取組の内容によりますが、さまざまな人とつながることができたと思っています。学生は、地域社会がどんなニーズを求めているのか、つながりを通して学ぶことができました。また、あたたかく受け入れてくれたことが、社会貢献への意識や意欲を、より高めることにつながったと思います。学生は、地域社会がどんなニーズを求めているのか、つながりを通して学ぶことができました。また、あたたかく受け入れてくれたことが、社会貢献への意識や意欲をより高めることにつながったと思います。

人とのつながりで壁にぶつかったことについては、学生はグループ活動ですから、意見が合わなくてたくさんの壁を体験しています。その場合まずみんなでよく話し合うこと、それから教員がアドバイスをすることで、知恵を得て乗り越えています。また、人とつながるためにはコミュニケーションの力が必要ですが、どうしても苦手な学生にとってはそれが壁になってしまいます。事前に何度も何度も練習をして、人の前に出る訓練をしておくとか、あるいは友だち同士で助け合う、このような方法で学生は壁を乗り越えていると思います。それから学生を指導する私たち教員側の問題として、保育科と食物栄養科で連携して活動を進めていきたいのですが、なかなか連携した実践活動を増やせない。これも、人とのつながりの壁だと思っています。諦めずにこれからも一生懸命取り組んでいこうと考えています。

秋田氏：ありがとうございました。中嶋先生、ご意見、ご感想などお願いいたします。

中嶋氏：それぞれの活動は地域に支えられていると思っておりまして、まさにこの山梨という場がそういう力を持っているのではないかと思いました。どこでもこんな簡単にできることではない。もちろん、簡単ではないということはお話を聞いてわかったのですが、共通して支える土台があるような気がいたしました。それは食を大事にする気持ちを持っているのではないかということです。ただそうは言っても、うどんはだんだん廃れてきていました。それを何とか復活させなければという強い気持ちで活動する方が現れた。そこに、大事なこのうどんを復活させたいと皆さんが思って集っていったところが、理解するための何かキーポイントなのではないかと思っています。それから、食に携わる子供たちを支えたいという企業の方がいました。山梨学院短期大学さんの取組も、何か共通する部分があるように感じました。ここから得られた学びは非常に大きかったです。もう一つ、大久保さんが指摘された、活動が大きくなると地元から離れてしまうのではないかというのは、非常に大きな教訓ですね。やはり地域に根づいた食育活動というのはすごく大事だと思っていますので、しっかり心に留めたいと思いました。ありがとうございました。

秋田氏：ありがとうございます。食を通して多様な人がつながり、そのつながりを通してこれまでになかった成果が生まれていることがわかります。次に、「食がつなぐ未来」に注目していきたいと思います。食がつなぐ未来とは、どんな未来なのでしょう。会場の皆さまもご一緒にお考えいただきながら、今、描いている未来の姿をお話しいただきたいと思います。それでは、深澤さんからお願いいたします。

深澤氏：子供たち一人一人が成長した時、健全な食を営み、そして、生きる力を持った姿を思い描いています。食に対する正しい知識を持ち、自分で考えて、自分で選んで食べる、こういう力を持った姿を想像しています。それから、本学の学生に対しては、専門職へ就職したのちに学んだ知識や技術を一層深めて、食育のリーダー的な役割を果たして社会に貢献している姿を思い描いています。さらに、私自身が思い描いているものは、共食です。共に食べる、食を真ん中にみんなが笑顔で楽しく食べる、そういう姿を求めていきたいと考えています。

秋田氏：ありがとうございます。大久保さんいかがでしょうか。

大久保氏：私たちの活動は伝統食を未来につないでいくことですが、私が、食をつなぐ未来に関して今の子供たちに願うことは、学校という枠の中で活動をしているわけですが、それらから飛び出した社会の中で自分たちが食について考え、自分たちの意思の中で自分たちのやりたい取り組みたいことを見つける、地域に働きかけるようなことをやってもらえればいいかなと。それが私が描いている、食がつなぐ未来だと思います。

秋田氏：ありがとうございます。近藤さんお願いいたします。

近藤氏：自分だけたくさん食べられればいいという訳ではないということや学んでほしいと思いつつ、日々言っております。一人が幸せでもみんなが幸せなわけではないわけですね。一人が幸せ、自分が何かたくさん持っていれば、自分は幸せになれるかというところではないので、みんなで分け合うことの大切さを気づいてほしいと思いつつ、今の子供たちが、将来大人になった時に人と物を分け合うとか、喜び合う、悲しみも怒りも分かち合うということや学んでもらえるような社会づくりにきつと、食が導いてくれるのではないかと思いつつ、彼らが大人になった時に、利権ではなく、人の笑顔が中心になる社会づくりに向かって大きな舵を切れる気配は何となく感じていて、そういう社会づくりを彼らがおそらくやってくれるのではないかと未来を想像しています。

秋田氏：ありがとうございます。最後に山川さん、お願いいたします。

山川氏：未来といえば、子供だと思つきます。私はこう考えます。子供たちの健全育成はとても大事で、まず、課題が山積している子供たちの教育諸問題を解決すべきだと思います。心が重要なポイントを占めていると思つきます。長年活動してわかつたことですが、食べ物を食べれば命が育ち、エネルギーが作られます。食べ物のつながりや食になるまでの経緯を知り、その物語を理解し、一緒に食べると、命と心が同時に作られ育っていきます。この辺を考えると、食というものの大事さは、子供たちの成長にはとても大切なもので、生き方とか、生きる方法とか、自分を顧みるとか、コミュニケーション、いろんな所へつなげていくと思つきます。

科学者は21世紀の最大の課題として、心の解明を挙げています。とても難しいと思つきます。でも長年やってわかつたことは、結論として、身近な食を切り口にしてつながりを辿れば、子供の教育諸問題、いじめなども解決できると思つきます。大人はなかなか難しくて考えにくいと思つきますけれども、子供たち自身の力で解決できるようにしてあげたいなと思つて、いろいろ子供たちと関わりを持っています。そういう未来になればいいなと思つています。

秋田氏：ありがとうございました。受賞者の4人の方からのご発言、そして、コメントーターの先生からのご発言をいただき、ここまで進めてまいりました。「食がつなぐ人」、そして、「食がつなぐ未来」、というこの2つの切り口で話を進めてまいりましたが、ここで会場からのご意見、ご質問をお受けしたいと思います。ご感想でも結構です。いかがでしょうか。

アオシマ様：ありがとうございました。東京から来ました食育活動をしておりますアオシマと申します。今日は貴重なお話をありがとうございました。私も実際に食育の活動をしているのですが、まず食を通して人とつながって、そのつながった人と一緒に協働して取り組んでいって、地域のまちづくりをしていきたい、そこを目指してやっています。やはり、悩んだり、迷ったりってことの連続で、今日も悩みの真ただ中で来たのですが、今日、皆さんの話を聞かせていただいて、すごく勇気をいただいた気がします。おそらく皆さんも始まりのところはお一人お一人の想いですか、夢ですか、そういうところから始まったかと思いますが、そこに食を通してつながった人たちの想いとか夢とか、いろいろ重なって行って、何かが生まれたり、形になっていったのかなと感じました。すごく感動しました。私も地域に戻って頑張っていきたいと思います。ありがとうございました。

秋田氏：ありがとうございました。もしこの中に、大学の関係者の方とか、地域で活動されている方、また小学校、中学校、高校等で活動されている方がいらっしゃいましたら、ご意見をお伺いできればと思います。

ミヤモト様：大学2年のミヤモトです。近藤さんに質問ですが、人とのつながりをつくるうえで、大切にしていることは何ですか？

近藤氏：想いを想うということですかね。相手を想う。田んぼに心ではなくて、想像するという字です。話をする相手、かかわる相手、身近なところでいうと家族です。その人に対する想いを持つことってというのがすごく大事なことかなと思うんですね。話をする時にも、この人はこういう想いでお話をしてくださっているのかなとかですね。その話の裏にある気持ちを想像するとかですね。そういうことを心がけているつもりです。

ミヤモト様：ありがとうございました。

ヤマノベ様：東京から来ました外食チェーン店で食育活動をしておりますヤマノベと申します。私は広報の仕事をしていて、店舗の方に実際には食育をさせていただいていますが、なかなか想いの共有といいますか、店舗だと営業が基本となっております、そこにプラス食育のお仕事をお願いしなきゃいけないと、なかなかいいお返事をいただけないことも多くて、大久保先生にお伺いしたいのは、学生さんは学業が本分かと思います。そこで、部活動といいながら土日に店をやられたりとか、飲食のお店ってすごく大変だと思いますが、その学生さんたちをどう育てているかというのをぜひ、お伺いしたいと思います。



大久保氏：まず子供たちのやる気についてですが、すごく簡単で、例えば、商売は大変ですが、ビジネスをすれば数値的なデータがすぐとれるんです。例えば売り上げがすぐとれる。子供たちは日々お店の営業の中で、アンケートをお客さんにお願いしています。例えば、おいしかったとか、まずかったとか、あと、接客が悪かったとか、いろいろなものを集計していくわけですが、日々の集計の中で数値的なデータとして、例えば売り上げが上がった、これは何か自分たちの効果があったんだろうか、と。その中でよく見れば、接客が良かった、味が良かった、いろいろなものが日々のアンケートの中でわかります。逆に、接客が悪かったなどの悪い意見がいくつもあった場合には、それをアンケートの中から見つけることができます。そうすると子供たちは、良ければさらに一生懸命頑張ろうという気持ちが生まれますし、悪ければなんでこんなふうになったんだ、これじゃ直さなきゃ、売り上げが落ちてしまう、というようなかたちで、すごく子供たちはその値を実際に目の当たりにすることで、とても頑張るモチベーションにつながっています。また、そういう活動を続けていると、いろいろなところからお声がかかるようになります。子供たちにとってみれば、そういう自分たちを必要としてくれる団体やニーズがあるということがわかるということで、さらに頑張るきっかけが生まれています。大変なところも確かにあるんですけども、それが自分たちに返ってくるということが得られやすいので、子供たちは比較的苦ではないと聞いています。

秋田氏：ありがとうございました。新たな切り口として、「想い」、「数値」という言葉ができました。これは、一見、対極にあるもののように見えます。私たちは、戦後の復興から高度成長期を経て、右肩上がりの経済成長の中で、「想い」とか、「命を大切に」とか、「人と人とのつながりを育む」ということを徐々に失っていったように思います。そういったことが3.11の東日本大震災を含めて、もう一度思い出そうという、そういう場もあったと思います。「食がなくなると未来」というシンポジウムの中で、今、会場からのご質問を含めて、「想い」、そして、「数値や経済」、こういった視点が、新たに投げかけられたと思いました。それでは、ここまで全体を通して、中嶋先生と奥秋先生、それぞれのご意見、コメントなどをお願いしたいと思います。それでは、はじめに、中嶋先生、お願いいたします。

中嶋氏：本日はありがとうございました。全く異なった4人の方々の取組を見て聞いて、食そのものの持つ、総合性、山川様が指摘されましたが、奥行きや深さということを感じました。食はそもそも自分事だと思うのです。自分が生きるために食べていくのですが、その狭い目線を超えて、例えば社会の問題を知ったり、環境問題を知ったりすることがある。それから、うどん部の活動のようにビジネスという現場を知ったり、様々なことに触れることがあったり、すごく魅力的な教育の場だと思います。ただ、これらの教育活動を進めていく上で、先ほどお話をされていた時に気づいたのは、認め合うことはすごく大事ということと、それから皆さん笑顔で取り組むことはすごく大事だとおっしゃったことです。きっとそういった活動のやり方がなければ、今言った問題を学ぶにしても効果は半分になってしまうのではないかと思います。

近藤さんの取組を聞いていて特に感じたのですが、最近取り上げられることが多い国連で提唱された持続可能な開発目標に、何か通じるものがあると思います。これは17の目標を定めて、開発していく上で大事な論点を整理したものです。ここに、持続可能性という概念を入れているのはとても大事なことなのですが、もうひとつ大事なポイントは、誰一人取り残さないという概念が重視されていることです。そういう包摂性と言いましょか、みんなが高め合うということ、社会のことを考えていくというその枠組みを、近藤さんの取組でも示されましたし、実はそれぞれの取組の中に、そういったことが入っているのではないかと今日は学ばせていただきました。それから、深澤先生の取組ですごく印象深かったことは、こういった食育活動を如何に持続可能なものにするかということだと思います。先ほど受賞者の方とお話をする機会があって、ある方に、食育ボランティアの方々が高齢化していて、次の担い手がいらっしやなくなっているということをうかがいました。今、日本の社会全部そういう問題を抱えていると思うのですが、ここの山梨学院大学で取り組まれていることは、次の世代にちゃんとつなげていくチェーンのように、食育活動を担っていく方々をつくり得ているということについて、すごく大事なことだということに気づかされました。本日はどうもありがとうございました。

奥秋氏：今日は4つの団体の方の発表をうかがいました。いろいろな取組がありましたが、この4つの団体に共通するのは地元、地域での取組だと思います。やはり食べること、食というのは、中嶋先生がおっしゃったように、地元の土を使い、水を使って育てたものをその場で食べる、これがもしかしたら未来の食の姿ではないかなということに改めて感じました。そして地元で地域が力をつけていくことで、もしかしたらいま問題になっている食品ロスの問題とか、廃プラスチックの問題とか、地産地消とか、そういったことが解決できるヒントがそこにあるような気がしてきました。本当に今日は素晴らしい発表ありがとうございました。

秋田氏：中嶋先生、奥秋先生、どうもありがとうございました。食育は身近なものであり、その取組の方法は多種多様です。決して一人でできるものではありません。そして、人と人、地域と地域のつながりの中で生まれ、その積み重ねが宝物となっていきます。今回のテーマは「食がつなぐ人と未来」です。未来へつなぐのは人です。この会場にいらっしゃるみなさんのつなぐ力が、食育の輪を動かし、新たな何かを生み出し、未来を創っていくのだと思います。その推進の仕組みに欠かせないのが、民と民の協働、行政と民の協働、そして、行政内部の協働だと思います。取組のプロセスに多様な主体がかかわることによって、それが大きな推進力になっていくと思います。これまでの固定観念にとらわれず、柔軟な発想で臨むことが、その一歩になると思います。例えばみなさん、この物差し、まっすぐです。曲がりません。そして、この鉛筆もまっすぐです。曲がりません。でも、柔軟な発想を持って物差しを作ると、曲がる物差しができたり、曲がる鉛筆ができたりします。できないをできるに変えていく。それが食育活動の醍醐味ではないでしょうか。中嶋先生が先ほどお話された国連の17の項目、SDGsといいますが、この中に食育も盛り込まれていくと伺ったことがあります。この事例発表会、90分というお時間でしたが、何かしらの取組のヒントを持ち帰っていただければ幸いに存じます。今日は受賞された4人の方々、そして、コメンテーターの先生、会場にいらっしゃる皆さま、このシンポジウムをひとつの船としてご協力いただきました、本当にありがとうございました。この大会を機に、次の一歩を皆さんと一緒に進めていけたらと思います。どうもありがとうございました。

司会：これを持ちまして、第3回食育活動表彰受賞事例発表会～食がつなぐ人と未来～、終了させていただきます。最後までお付き合いいただきまして、ありがとうございました。

