

## パネルディスカッション全記録

コーディネーター

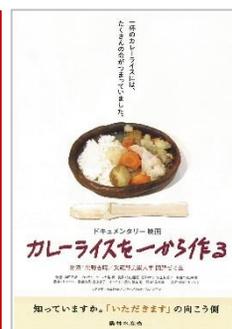
・仙台白百合女子大学 人間学部健康栄養学科 教授 **佐々木裕子** 氏

パネリスト

・映画「カレーライスを一から作る」監督 **前田 亜紀** 氏

・有限会社蔵王マウンテンファーム山川牧場 代表 **山川 喜市** 氏

※佐々木裕子、山川喜市両氏は、食育ネットとうほく会員



(佐々木) 皆様改めまして。なんかドキドキして見たんですが、良いものを久しぶりに見たなという感じで、更には、今日は見るだけではなく、監督に実際に来ていただいてお話が聞けるという機会を作っていただきました東北農政局には感謝申し上げます。

早速、皆様とともにディスカッションしていきたいと思います。

先ず私は、宮城県の食育というものを牽引している立場にあります。今、ゼミ生の活動



(佐々木 裕子 氏)

を見せてもらいましたが、この先生のようには中々いかないのですが、ゼミ生とともに震災の仮設住宅から復興住宅まで、ずっと皆様とともに学生の勉強ということでさせてもらっています。私も、宮城県でずっと生まれ育って今もずっといて五十も後半になったので、皆様とともに食育について考えていけたら良いと思っています。

では、次は監督です。監督はお若いのにいろいろ活躍されてびっくりしています。自己紹介をお願いします。

(前田) 本日はありがとうございます。前田亜紀と申します。私は、東京に住んでいるのでしょっちゅうではないですが、仙台に来る用事が何度かあるなと思いながら街を歩いていたんですけど、とても印象的だったのが、プリンセスプリンセス

というロックバンドが、震災復興で仙台ピットというライブハウスのこけら落としに出演するのを、情熱大陸という番組で追いかけたのが仙台の思い出の一つだなと思いながら来ました。そういう意味では、私は食を中心に活動しているというわけではなく、むしろヒューマンドキュメントというか、人を追いつながらいろんな所でいろんなことを見聞きして、それを多くの人に伝えるという仕事をしています。“カレーライスを一から作る”というのは、そういう意味では、関野吉晴さんという方とこういう取組に出会ったことによって形にしたということなんですけども、形にしたおかげですごくいろんなことを学ぶ機会を得ました。こういった所で本当にいろんな意識を持った方達とたくさん出会って意見交換ができたりして、私の中では特別な作品になっております。今日はよろしくお願ひします。

(山川) 皆さんこんにちは、山川と言います。私は、自称悪い酪農家山川と言います。よろしくお願ひします。今“カレーライスを一から作る”という映画を見せてもらいましたが、私も山形で同じようなことをやっております。皆様のところにお配りされている資料に自己紹介等ありますのでご覧ください。よろしくお願ひします。

(佐々木) 先程、山川さんから名刺をいただいたのですが、本当に「悪い酪農家」と書いてありました。今日は、異色の二人からお話が聞けると思

っていますのでよろしくお願いします。

それでは、フロアからご質問をいくつかいただいていたので、前田監督からまいりたいと思うんですが、「このドキュメンタリーを撮ろうと思われたきっかけを知りたい」という質問です。

(前田) さっきもちょっと話をしたんですが、二つ程大きな理由があるかなと思っております。一つは、私は大分県出身です。大分県って皆さん都会だと思いませんか、田舎だと思いませんか。大分県



(前田 亜紀氏)

別府市の出身で温泉の町です。全くではないんですけど景色は殆どアスファルトばかりで畑など無いというような所で、普通に暮らし育って、大人になって、大学で東京に出て、という感じの過ごし方をしてきました。なので農業とか食とかにはあまり縁はなかったのですが、三十を過ぎた頃に「農業の取材をやってみないか」と声を掛けていただいて、それで「面白そうだからやってみたい」「興味あります」と言って、現場に行って「興味あります」と言ったくせに何も知らなく、お米がどうやってできるのかとか全くもって訳分からない状態の人間が、新潟県の農家に行って、一からいろいろ教えてもらいながら、本当に農業っていうのを作品として世に出すのは中々難しいですね。皆さん、あまり農業のドキュメンタリーってそんなに無いような気がしませんか。すごく時間がかかるんです。時間がかかることをやられている取り組みを追いかけるのにとっても時間がかかるんです。その中で、人が振り向いてくれるような聞かれてこうなんですって言ったら「へ〜」って喜んでくれるようなものにまでするのは、結構大変なんだというのをその時に感じました。その時は、民放の1時間のテレビ番組だったんですけど、

普通だったら3、4か月で作るものを、結局、ちゃんと放送されるまでに4年かかりました。それでその間私は、4年間農家に通い続けていろんなことを教えてもらって、何も分からなかった人間が多少は分かるようになって。私は折角だから「普通に生きてきたのに、何も知らなかったという人が世の中に結構いるんじゃないか」「食べるの大好きだけど、食べもののことを良く知らない」

「美味しいお店のことは知っているけど、その食べものがどうやって作られているか知らない」と、当たり前で生きてる人って「私だけじゃないよね。きっと」と思って、伝えていくことをやっていきたいとその時に思いました。だけどさっき言ったように農業をドキュメンタリーで描いていくって中々難しいんです。企画というのは商品なので売れないと難しいなと思いながら、いろいろなことをしていた時に、「こういうことをやるらしいよ」と関野さんの取組を聞いて、カレーライスってみんな好きじゃないですか、これは結構みんな楽しんでくれるんじゃないかと。それを一から作るってなったら「えっ、どんな話？」ってみんな聞いてくれるんじゃないかなって。「稲作の現状はこうです」というのを見せるよりは、食べものの根源的なことにちょっとでも興味を持ってもらえる企画だなと思ってやったというのが大きな理由です。

(佐々木) 関野先生は毎年こういうゼミをやられているんですか。

(前田) 私がこの映画を撮ったのは取組の2年目で、その前に1年間やっているよと言うのを聞いて、「なんとまあ、とんでもないことをやっているな」と思いました。カレーを作って食べるのが1月で後期が終わった日なんです。1年目は結構みんな無茶苦茶で、まずいからというかあまりカレーっぽくないから、「そこらへんにあるやつ入

れよう」とか「私、りんご持ってるから入れよう」とか言って、「全然一から作ってないじゃないか君達」と思ってたら、関野さんが「来年はもっと頑張ってるぞ」とやる気に満ちていたので、「頑張ってるんだったら私撮影したいです」という感じで始まりました。

(佐々木) きっかけの次に多かった質問が、カレーライスを作るというよりも、トリを絞めるというイメージのご感想の方がいらっしゃって、トリを殺す時の学生の様子とか討論の場面もありましたがみんな迷わないとか、見たくないという学生はいたのかを聞いてみたいというのがあったのですが。

(前田) 討論の参加者にはいないんですけど、そもそも150人ぐらい希望者がいて、だんだん脱落して行って、30人ぐらいになって。本当に真面目にやっている子は5人ぐらいですけど、あとはイベント的に参加するのが25人ぐらいいて、30人の中には見たくないっていう人はもちろんいます。あの話し合いに来る熱のある子はそんなことはないんですけど。

(佐々木) ペットと食べるものは違う、可愛いものは殺しにくいというのは人間は勝手だという感想もいただいたのですが、そういうあたりを先生が誘導するわけではなくて、学生がきちんと話をして、最後はこうしようかとやっていくということですかね。

(前田) ああいう話し合いは毎年やっているわけではなくて、あの年だけなんですよ。関野さんが言うには、殺したくないという意見が出たのはあの年だけなんだそうです。関野さんとしては、これだけじゃなくて、自分達が生きものを食べているんだっていうことをいろんな形で伝えたくて、

それこそ品川にあると畜場に学生達を毎年見学に行かせて、「自分達が食べているものは、こうやって食卓にきているんだよ」ということを、ショックを受けないような形でいろんな経験を踏ませるといふのがあるので、まさか学生が殺したくないなんて言うとは全く思っていなくて、ちょっとびっくりがっかりしていたというのが実際のところなんです。ただ、この映画をいろいろなところで上映して感想を聞くと「学生は泣かなかったんですか」とか「何で泣かないんですか」とか「ちょっと淡泊すぎて怖い」とか、そういう意見をたくさんではないが聞きます。

(佐々木) 今日の参加者の中にも「迷わないで殺すことができたのは何ですか。」という感想があるんですけど。

(前田) 何も考えずに物のように殺して食べている子はいないです。私が面白いなと思ったのは、これが小学生だったら泣いたりとかいろいろあるのかも想像するんですけど、大人でもなく子どもでもない難しい年頃の大学生は、いろんな感情を飲み込むんですよ。飲み込んで絶対に弱いことを吐かない、ちょっとしたプライドとかあるんだと思います。でも、気持ちの中ではいろいろモヤモヤ、モヤモヤしているけれども、やらないという選択はないと。なぜなら殺さないとなくなった時に、あとは誰が面倒をみるのか、企画ものだから誰かが飼ってくれるの、そんなこと誰がするのといっても誰も手を上げないみたいな、現実的には食べるために育てたものは食べることでしか終われないという、そういう現実もあるのはあったかなと。

(佐々木) 「カメラを通して心の動きを感じるものですか」というご質問もあるんですけどどうでしょうか。

(前田) それはそうですね。

(佐々木) 表情が変わりますよね。

(前田) そこでいうと「学生達に全く共感できない」という意見と「学生達の表情が本当に変わっていくのが面白い」という意見の、見てくださった方が2つに分かれて、同じものを見てこれだけ分かれるんだなって、私としてもいろいろ感じるわけです。私は作り手なので、作り手の仲間達も見てくれたりするんですが、それも一緒に2つに分かれます。「淡泊すぎるやつらはいったい何だ」だったり、すごく感情移入して見てくれたりと面白いなと思っています。

(佐々木) たくましくなったという表現があるのですが、たくましくなったと感じられますか。

(前田) 学生達がですか。たくましくなっていましたね。野生化したなという感じがします。例えば塩を作る海水を取りに行った時に、お腹空いたと言って女子学生が海からわかめを拾って食べて「まずい」って言ってはき出して、野生的にどんだんっていっていますね、そもそも人間ってそうだったのかなというところに逆行して向かっているような。

(佐々木) 良いとか悪いとかそういうことじゃなくて、感じ方ですよね。多分フロアの皆さんもいろいろ思うところがあると思うんですが、どちらが正解とかじゃなくて、その時々気持ちというのがあるのかなと思います。あと単純に「カレーライスの味はどうでしたか」という質問をいただいたんですけど。

(前田) これは、皆さんのご想像のとおりで、あまり美味しくなかったです。材料はすごく良くで

きたんですよ。初めての学生達でも野菜が奇跡的に美味しく出来上がってすごいなと思ったんですが、調理が苦手なんですよね。この企画には料理人がいなかったという最大の欠点があって、カレー作りのシェフが来たらすごく美味しかったと思います。

(佐々木) 関野先生は自由に作っていいよと言ってますか。

(前田) 関野さんは、何か上から教えることは全くしないので、「好きにやって失敗しても、それを糧にしてくれ」という感じです。

(佐々木) そこがまた学びの面白いところですね。続いて山川さんへの質問ですが「実際にどんな体験をやらせているか」聞きたいということなんですが。

(山川) 体験学習は、幼稚園・保育園の年長さんから老人ホームまで、幅広いです。学校や団体にはこういう体験がありませんという営業はしていませんが、ご要望があって実施しているんです。小



(山川 喜市 氏)

学校2年生の時もあるし、小学校5、6年生・中学生・高校生、そして大学生ももちろんあります。また、少年自然の家などの職員の研修のためというのもあり、様々なんですが、うちで作るカレーは美味しいです。中学生、高校生は最初から4杯食べる、5杯食べると決めています。食べる覚悟も決めているし、と畜して解体して調理するという、時間を掛けて覚悟を決めて、そして迷わせて負荷も掛けて実施しています。

(佐々木) 負荷ですか。

(山川) 荷物も背負わせて。

(佐々木) 何でもあてがうのではなくてと言うことですね。

(山川) 例えば放血する子を決めるのも時間をかけて決めて、「放血する子もしない子もみんな同罪だ」と言っています。「みんな同じ罪を背負うんだよ。同じ罰を受けるんだよ、もちろん私も受けますよ」と、私は子ども達に言います。お配りした資料の6ページをご覧ください。命、食、ウンコ、土、しぜん、中央に収穫と書いて有ります。トリを絞めるのは収穫です。植物は、切ったり、掘ったり、もぎ取ったり、刈り取ったりというのが収穫です。家畜の収穫はと畜と言います。魚類も水から揚げて収穫します。殺すことです。私は収穫にすごい時間を割いて子ども達ときちっと向き合っています。そもそも畜産業というのは、人間の食のリサイクルのために行われている産業です。人間は穀物を食べます。野菜を食べます。いろいろ加工品も食べます。そのために廃棄する物、人間が食べられないものがいっぱいあります。穀物でいうならば、かす、から、ぬか、草の部分など、くずの部分など、それらを牛、豚、鶏など家畜に与えて、それをもっと高級な値打ちのある素晴らしい動物性のたんぱく質と脂肪などを作ってもらって、また人間に提供してもらおうというのが畜産業です。卵と牛乳は殺さなくても取れます。肉は殺さないと取れません。そもそもそういう産業です。山形の食肉公社では、豚は1日400頭、牛は60頭ずつ殺しています。東海大山形高校は、毎年、1年間かけてこの授業をやっていきます。ちょうど今頃の暑い臭いのする時に食肉公社見学をさせてもらっています。最後の授業は、トリやうさぎを殺して食べることです。放血する

係、おさえる係、トリの羽を抜く係、肉を切る係、全部役割分担をして、トリやうさぎを食べるのは大体雪が降る頃です。うちは山で雪が降るのも早いので、真っ白い雪のキャンパスの上に赤い血が飛び散るように仕掛けています。芸術性もあるかと思ってやっています。いろいろ振り返りを取りながらやっていますが、最後に総合的振り返りを取った時に、殆ど毎年、食肉公社の見学が一番辛くてショックのようです。是非、皆さんも見に行ってくださいと思います。そうすると肉の価値や命とか死とかいろんなものが分かってもらえると思っています。私は、自分の妻も長女、長男も何度も連れて行っています。そして不登校とか問題を抱えた子どもも大勢預かりました。その子達の最後の仕上げは、食肉公社見学をして帰ってきて夜は焼き肉を食うことです。女の子は少し食ったかと思いますが、殆どの人が食べられませんでした。「大丈夫。私なら強くなって立派に独り立ちできる」と言って、食肉公社見学に行くんですがショックを受けてまた落ち込んで、2、3か月かかってやっとまた同じレベルまで這い上がってきて一人前になるようです。

(佐々木) 「小さい子だとどれぐらいの年齢から伝えるのがいいですか」というご質問もありますが。

(山川) 幼稚園児でもきちんと伝えていきます。牧場体験に来る前に、事前学習で学校や幼稚園に向いています。その中で宿題を出しています。牧場体験に来るまで「毎日、生卵を食べて強くなって来い」「フライドチキンをいっぱい食べて強くなって来いよ」と言っています。そして、赤い服を着て来るようにと。

(佐々木) 赤い服ですか。それはどうして。

(山川) 赤い服を見ると牛は暴れたり興奮したり突進したりするという噂があるので。そういう負荷をずうっとかけて、宿題もクリアして、半分くらい強くなって来ます。意識も持って、覚悟を決めて、そして牧場に来た時にもっと強くなって帰ってあげたいなと思っています。ですから、幼稚園から大人まで表現は若干違いますが、内容はほぼ同じです。知らないこと、誤解していることを正しく教えて、ショッキングに驚きとともに印象付けるようにしています。

(佐々木) 監督、映画の対象年齢はあるんですか。

(前田) 先程お伝えしたように、私はこれを私のような人に見てもらおうと思って作りました。大人で農の世界からちょっと距離を持って生きているけど食べるの大好きみたいな、少し前の自分のように何も知らない人に見てもらおうと、そんなつもりで作りました。大人に向けて作ったんですが、蓋を開けてみたら、子どもが意外に多く、お母さんと一緒に見に来てくれたんです。一番小さくて4歳の子。子ども向けに作ってないから「まづいな」、読めない漢字を使っているので大丈夫かなと思ったんですが、これがまた子どもによってリアクションが様々で、子どもによっては、気が遠くなって死にそうになって倒れかけている子どももいれば、目に入る映像にすごく興味を持って食いついて見てくれる子どもとか様々です。

(佐々木) 「食育という言葉に不満があります」というご意見もいただいて、「ああいうのが良いよ」「こいうのが良いよ」ではなくて、「実際の実学的なものをやった方が良いんじゃないですか」というご意見もいただいています。

(山川) 私も不満はあります。はっきり言って反発もしています。意識して食育っていうのをやっ

ては来ていません。スーパーなどで売っている食材を見ても、綺麗に切り並べられて美味しそうに美しく、牛肉の前は牛だとか豚肉の前は豚だったんだとか想像できないような形になっています。そして、食育の分野ではこんなこと言っは大変申し訳ないんですけど、その食材の栄養的価値とか組み合わせとか「食べる食べる食べる」と言っています。考えて食べて欲しいなと思うし、私は、その食材、食べものの前の姿、その前の姿をずっと探していくことにとっても大切な学びがあると思っています。食の前は命です。その前に健康の基は食ですね。食の源は命です。その前は自然です。いろんな出会いと自然の恩恵があって育つものです。そして土です。その前はウンコです。食べるとウンコが出るのはそういう理由なんですね。子ども達に「命が収穫されて食べものになります。その食べものに文句を言っていないませんか」と聞いてます。文句を言って良いんでしょうか。そして命が収穫され変わった食べものに文句を言って、食べ散らかしてゴミにして捨てても良いんでしょうか。子ども達に「やっていますか」と聞いています。ある小学校に行くと「お母さんがやっている」と子ども達が言っていました。そういうふうに子ども達は考える力も、自分達を作り上げる力も持っていると思います。大人を見ている厳しい目を子ども達は持っていると思います。そういうことも私達は意識しなければいけないし、自分を正さなきゃいけないと思います。

(佐々木) お二人に、更に食のことについて深くご質問が来てるんですけども、「生きものじゃない食べものは食べない方が良いか」と言うご質問があるんですがいかがでしょう。生死の間でない場合はどう思われますか。加工品とか生鮮品とか。

(山川) 食べられるものは何でも食べた方が良いと思います。土でも石ころでも何でも。トリ達も

消化のために食べています。そもそも無機質、ミネラル、鉱物質とはそういうものだと思います。野菜や肉やいろんなものに入っていますが、食べものは有機質だけではなく無機質もあります。無機質も有機質も光合成やいろいろな組合せによってものが成り立っているわけですから。

(佐々木) 監督はいかがでしょうか。

(前田) 私も何でも食べた方が良くと思います。結構、こういう映画を作ったりすると、その後、何を食べるべきかいろいろ勉強とかすると、情報化社会の中で考え出すと何も食べられなくなるところにたどり着くんです。世の中に、全く良いものなんて何一つ無いんじゃないかと。例えば山川さんのように暮らしていれば誇りを持って食べられるものがあると思いますけど、都会で生きてると何も食べられないことに陥るので、もうちょっと大らかに食べることが大事といった方が良かなと。ちょっと話は変わるんですが、最近NHKスペシャルの番組を作りました。サーカス一家のドキュメンタリーです。そこは12人家族のサーカスを生業にしている家族で、お父さんお母さんと、下は1歳、上は22歳の10人の子ども達が生活してるんですけど、お母さんが10人も育てるのに食べものをいちいち管理できないんですよ。もちろんお母さんが食事を作るんですけど、みんな食べたい時に食べたいものを食べたいように食べるという感じにどうしてもなっちゃって。私は結構衝撃を受けて「大丈夫か。この家の子どもの腸内細菌はちゃんと育っているか」とかいろいろ心配になったりたんですが、とても元気でとても健やかで。食べもので人は生きてるとずっと思ってたけど、それだけじゃないかもしれないと思わせる、たくましさと本当大らかに、こんな子ども達がいるのかなと思うぐらい素敵で元気いっぱいな子ども達で、元気いっぱいな理由は何だろう

と思って彼らの食生活を見ていて、一つだけこれかなと思ったのが、一人1リットル飲むぐらい牛乳が大好きで、とにかく牛乳をむちゃくちゃ飲んでます。「牛乳だな。この元気の素は」って思ったり。というような大らかファミリーを見る経験を最近して、やっぱりこれが正解ってないから考え続けていった方が良かなというか、いろんな理論ってどんどん変わってくるじゃないですか、50年前はこれが正解だったのが今は違うとか、そういうことがあるとしたら、やっぱりあんまり狭めずにと感じています。

(佐々木) お二人は「食事を『楽に・手軽に・適当に』することはありますか」という質問をいただいておりますけど。

(山川) 食べられるものは何でも食べるし、お腹が空いたら何でも美味しいので腹が減ったら食べる、のどが渴いたら水を飲めば良いです。例えば、鶏の種類によって味が違いますよね。動物の種類によって味が違います。うさぎはうさぎ、たぬきはたぬきの味がするし、熊は熊の味がします。犬も食べたし蛇も食べたし何でも食べられると思います。子ども達に、こういう食の体験をする時には、腹が減るように食事の時間をずらして、わざと遅くなるようにして仕掛けています。

満腹の時とお腹が空いた時では違うと思います。今一般的には、お腹が空かなくても三食食べるという決まりみたいのがあって、お腹が空かなくても食べてるでしょう。私はお腹が空いたら食べれば良いんじゃないかと思っています。

(前田) 好きなものを好きな時に食べています。私はこの映画を作る前後ぐらいから自分の体についてすごく意識的になって、食べものについても意識的になるちょうど良いきっかけと重なって、いろんなことを調べたり考えたり、人の話を聞き

に行ったりしてたんですけど、その中で普段何を食べるかを意識して、スーパーとかで売っているものとかってやっぱり安く作らなきゃいけないから、どうしてもそういう作り方というか、農薬とかいっぱい使ったりとか、とにかく安く作る。で、安く売っているものを食べるのはちょっと違うんじゃないかと思って、ちゃんと選ぼうと宅配みたいな高いお金を払って食べるようにしているんです。それって、私が良い物を食べたいからそうしているのかなと思うと、実はそうでは無くて、どうでも良いんです自分の体のことは。ただ、一生懸命やっている人たちにちょっとでもというモチベーションでやってるつもりで、手間掛けて時間を掛けてやっている人たちが何にも良いことがないとか、そうなっちゃうとやっぱりダメだと思うんです。一人でもという人結構いると思うんですけど、そういうことでいうと何でも好きに食べてますということでもないかもしれませんが、きちんとお金を払いたい。自分が食べものを作る立場じゃないので、少なくとも作っている方にきちんとお金が届いて「応援してます」という感じの食べ方をしたいなと思っています。

**(佐々木)** 自然環境を破壊しているとか、守る責任があると思います。自然破壊とか、農薬を使うとか多分そういうことかと思うんですけど、どんどんビルを建てたりとか土をなくしたとかいろいろいろんなことで反対方向に行っている気がします。そういったことを「抑制できますか。自然を残すにはどうしたら良いでしょうか」というご質問をいただいたんですけど。

**(山川)** 農業は自然ではないと私は考えています。農業は栽培です。人間が人工的に作った物です。勘違いして「農業まで自然だ自然だ」とおっしゃっている人もいるかも知れませんが、自然が自然の生業としてずっと維持継続して変化もし

ます。その変化は、地球的規模で変化をしていくので人間の手ではどうしようも無いと思います。環境を破壊したのは人間がいっぱいいるところです。大勢いるところ。人間が壊して自然的な条件を作り替えているわけです。

**(佐々木)** 日本は壊していますか。

**(山川)** 壊していますが、日本は自然豊かだと思います。自然がいっぱいあって良いと思います。自然の条件が良いと思います。砂漠でもないし、極寒でもない、水もあるし、海も山もいっぱいある。ゴミの処理とかそういうものさえ考えれば良いんじゃないでしょうか。

**(佐々木)** 歳王はいかがでしょうか。

**(山川)** 歳王は最近マナーが良くなって、ゴミはあまり散らかってないようです。ちょっと気をつければ、環境を壊したりしないのが人間だと思います。

**(佐々木)** 監督のご実家を含めてどうでしょうか。

**(前田)** 私も山川さんのおっしゃっていることに深くうなずくところです。ゴミって一人ひとりが気にしないと駄目だと思います。ペットボトルとかビニールとか、なんとなったら良いですよ。私はなるべく意識しています。みんなが一人ずつ意識してやるしかないと思うんですけど。

**(佐々木)** 東京五輪もありますし、いろんな多くの方がいらっしゃいます。どうなっていくかですかね。

それでお二人に「30年後の食はどうなっていると思われますか」また「どうあるべきだと思いますか」というご質問ですが。

(山川) 30年後の食はどうあるべきかと言うか、食料の自給率とか、食料不足がくるとか噂はありますが、地球の環境が悪くなっても、牛と一緒にいれば生き残れると思います。

(佐々木) 牛ですか。

(山川) 牛科の動物の消化と体の構造の中にその秘密があり、牛の1胃と2胃が発酵タンクになっています。それで微生物をいっぱい飼っていて、食べたものがその微生物の発酵により消化されていくのですが、草とか木の葉を食べても牛は体の中で1胃と2胃で微生物がどんどん発酵し増殖します。お腹の中で動物性のタンパクや脂肪、ビタミンなどを作ってることになります。そして、肉を作って牛乳をどんどん出して、大きな赤ちゃんを産んで、人間の役に立っているんです。なので人間は牛と一緒に寄り添っていくと地球環境が悪くなっても生き残れるんじゃないかと私は思っています。

(佐々木) 監督は30年後の食はどう思いますか。

(前田) それは考えたことが無かったので、難しいですね。でも、30年前とどれだけ変わったか考えると、大して変わってないんじゃないかと思うと、そんな大きく何かが変わるんだろうかと思えます。少しずつは良い方に変わって行くんだと思います。

(佐々木) ドキュメンタリー映画っていうのは、人を追い掛けて行く訳なんですけど、人との出会って徐々に徐々に変わっていくもんですか。人との広がりと言うか、監督の中で変わっていったものってありますか。

(前田) どうですかね。あんまりそこは変わって

ないと思いますけどね。人って変わらないですよ。いろいろな状況が多少影響を与えていますが、根源的には何も変わって無いと思います。

(佐々木) 映画は、アジアンテイストだとちょっと思ったんですが、音楽とか映像の綺麗なところとか日本じゃないところも意識されましたか。

(前田) それは全然無いです。この音楽は、インドのシタールやタブラという楽器を演奏している方に作曲してもらったんですが、それもその人がカレー好きでカレー繋がりです。

カレーのこととかずっとツイッターでつぶやいているU-zhaanさんという結構有名な方なんです。その人に出来上がり間近なものを送って「面白かったら音楽を作ってください」ってお願いして作ってもらったんです。「なんかまずそうだからまずそうな音にしたよ」ってそんな感じです。

(佐々木) 続いて農林水産省との二人の出会いを聞きたいと思うんですけど、この映画は農林水産省からバックアップを受けていますが、これはどっちが先に話しをしたんですか。

(前田) これは映画の公開から1年経った頃に全国の劇場上映が一段落し、今度は、各地域で市民の方達が主催する上映会で広げていこうという流れになりました。その時、配給を手がけておられる方に「農林水産省に見てもらいましょう」と言われ、それまで全然ご縁も無かったので「そんな無理ですよ」という感じのまま一緒に行って、農林水産省で上映会をさせていただきました。

「どんなこと言われるんだろう」とすごくドキドキしたんですが、すごく面白がってくださって、別に難しい話じゃなくて単純に学生にすごく興味を持ってくださって、「ありがとうございます」という感じでした。すごく嬉しかったんです。

(佐々木) 国の食育推進計画は、今3期に来てるんですけど、2期ぐらいの反省で「食育は押しつけがましい印象がある」とすごく言われて、「学校でこうしなくちゃいけないだよ」というふうに教わるイメージがすごく強いことがあって、切り口として面白いというか生きることを教えるのに、人の命なんかも教えるのに使ってもらうのは面白いなと興味深く見たんですけど、やっぱりそういうふうに言うてくださる応援があつてですかね。

(前田) そうですね。すごくありがたいですね。作り手としてはどうかと思うんですけど、好きに見てもらって好きにどうぞご利用くださいという感じですよ。

私も、1年間記録をしたんですけどどうしても撮影してますから、カメラを通して取り組みを見ているだけで本当のところを分かってんのかなと思つてた頃、たまたま取り組みを本を書かないかと言われ、本を書いたらもう1回体験して書きたいと思つて、次の1年はカメラを置いて同じように取り組みに参加したんです。例えば田んぼ一つとっても、田んぼの中に素足を突っ込んだ時に、「それは冷たいんだろうな」って思つていただけ実は冷たくなかつたとか、「こういう感じなんだ」とか、実際やってみてやっぱり違うんですよ。そういう意味では実践なんですよ。山川さんのような実践でやってくつてことなんです。百聞は一見にしかずじゃなくもっと言い方があると思うんですけど、実際にやってみると全然違うんですよ。上映会繋がりでトリをと畜する経験もさせてもらったことがあつて、実際にやった時に「こう言う気持ちになるんだ」という感じがしました。利用して映画を見ていただき、更にやつていただくというのが私の希望です。

(佐々木) 「食の原点です」という感想をすごくいただけて、「新鮮だった」という感想が多

かつたんですが。

(前田) ありがとうございます。

(佐々木) 山川さんと農政局の出会いには。

(山川) 食育ネットの会員でもあり、いろいろ情報を出したりもしていました。東海大山形高校で十何年ずうつと映画と似たような授業を実施してきた経緯がありまして、それで多分呼ばれたんだと思います。

(佐々木) 最初はスキーをすごくやられているということですが、子ども達を育てるうえで食育を始めたのですか。

(山川) 一番得意なのはスキーです。スキーの関わりから学校の先生方がどんどんどん多くなつてきまして、「牧場に遠足に行つて良いか」とか、「学校に来て話してくれ」とか。スキーの指導をずつとしてまして、教育ファームの体験の指導とか物の考え方とかは、実はスキー指導をもじつたものです。それを牧場体験用に組み直しをしてプログラムを作つたりしているんです。なぜか、一般的に不良と言われてつてますね。

(佐々木) そこがまた魅力的ということじゃ無いかと思うんですけどね。

(山川) 配付した資料の一番後ろに、すずきはるかという2年生の子どもが書いた詩が載つてつてます。これはたつた1回の牧場体験学習をしただけでこのような詩を書きました。今この子は小学校6年生です。あいだみつおより勝つてつていないかと思つてつてます。

(佐々木) 命が大事。そうですね。今の子ども

達って食に興味が無かったりとか、病んでたりとか、アレルギーがあって本当に食べたくても食べられないとか、いろんな問題を抱えた子ども達も多いんですが、そういう子ども達も山川さんとのところにいけますか。

(山川) 40年ぐらい前になるんですが、不登校とかが起き始めた頃からそういう子を預かる羽目になって、結構いろんな人が巣立っていきました。ついこの間まで8年間、市の教育委員をしていました。その前は山形県の命の教育講師とかいろんな委員とかをしてまして、こんなはずでは無かったんだけど思いました。本当は酪農して農業して、チーズを作ったりバーベキューをしたりしながら、みんな友達を呼んで賑やかにしたいと思っていたんですけど、いつの間にか泥沼にはまったように教育というところに引き込まれて足を洗えなくなって、とても難しいところに入ってしまったなあと思ったんです。でも、難しくてもとても面白いです。できれば私は食育というもので、子ども達が抱える教育諸問題、いじめとか不登校、非行や引きこもり、暴力、自殺などその課題を解消できればと思っています。そういう方向に進んで欲しいと思っています。

(佐々木) そのためにもこの映画をきっかけに、皆さんに広く知っていただくと良いかなと思います。

(山川) これはとても良いと思います。恐怖感もあるし、未知の世界もあるし、みんながこれを見て欲しいと思います。関野先生にも前田監督にももっと頑張ってください「続」というものを作ってもらいたい。もっと血もちゃんと見せたり食肉公社の現場なんかも、是非映像で出してもらえれば分かってもらえると思います。誰かが殺した肉を買って食べているわけですから。食肉公社

では毎日血の海の中で、放血、殺しの作業をしている人がいます。毎日肉を切って内臓を洗ってる人もいます。殺される、と畜される家畜も可哀想ですけども、そういう人達がいるので美味しい動物性のタンパクや脂肪、肉をいただけるというのを知って欲しいなと思います。

(佐々木) 監督、この映画を地域で見たいというのがあればどういう順序立てのお話を持っていけば見せてもらえるんですかね。

(前田) ホームページがあるので、そこの問い合わせにアクセスしていただければ。地域によっては、映画センターという上映をやってくれる方達がいるので、地域によってはその方達に委ねるのでそこに連絡していただく流れになります。

(佐々木) 是非、皆さんもご検討いただいて広く見ていただければと思います。

山川さんのところに行きたいと言った時には、どういご連絡をすればよろしいのでしょうか。

(山川) 電話とかいただければ良いと思います。連絡先はあとで名刺をお上げしますのでどうぞ。

(佐々木) 365日良い感じなんですか？

(山川) そうです。休みなしです。

(佐々木) 綺麗にあっさり、広くまんべんなくという感じの食の講演会が多いのですが、今日は皆さんとともに、食についてちょっと違う切り口で深く広く、いろんな視点からさせていただいたと思います。最後に一言ずつ皆様にメッセージをいただければと思いますのでよろしくお願いします。

(前田) 本日はありがとうございました。最初の

質問のころにあったと思うのですが、生きものを殺す、トリを殺すところが結構大きかったんじゃないかというようなことがあったと思うんです。ああいう分かりやすく生きものの命を絶つ、そして食べることを通してしか、野菜とかお米までのことを考えられない、飽食の時代だと思うんです。学生達は野菜を収穫して喜びは何も無かったです。感情の波は何も無かったです。「はい、出来たから取ります」と淡々とした作業で、トリというものと向き合いだした時にすごく変わりました。トリを殺すか殺さないかと考えたところで、全部のカレーライスの食材についても1回想像すると「米は生きものじゃないの」「米は命じゃないの」となっていて「これ全部そうだったんだね」とやっとなどり着いたという意味では、トリのおかげでいろんなことを学ぶことができたということで、ちょっとボリュームも多かったのかなという感じです。ありがとうございます。

(山川) 今日の資料の中に「食育ってどんな良いことがあるの？エビデンス（根拠）に基づいて分かったこと」、やっぱりものの根拠をもっと深いところまで表現して探って欲しいです。食材の成分や栄養価値やいろんなものを数的に表すのも大切です。人間の健康度合いも数字で表すのもとても大切ですが、食べものは元々どんな形でどうだったのかというものを、ずうっと根拠を探していくとまた元に戻ってくると思います。これを循環と言うんだと思います。繰り返し行われているもの。そこに大切な物語があります。命が生まれ育ち、収穫されて食べものによって変わって、食べられて行くのですが、そこに命を作り育てた物語、人間との関わりや繋がり、そして自然や自然の恩恵との関わりや繋がり、そういう物語をいっぱい探してその物語を学ぶことがとても大切だと思います。物、食材を食べれば体を育て命を作り維持します。命の回りにある物語や関わり、繋がりを学

んで食べると心が作られると思っています。その物語の中に、心になる大切な要因がいっぱい入っています。それを学びとして子ども達に伝えたいと工夫をしています。

(佐々木) 今日は皆さんとともに食育が大きく変わった気がします。そのきっかけを作ってくださったお二人に拍手を。また、このような機会を作っていたいただいた事務局に大変感謝しております。