

「きょうと食育シンポジウム 2008」講演録

日時 平成20年11月24日

場所 京都市アバンティホール

司会

皆様こんにちは、本日はお足元のお悪い中、ようこそお越しくださいました。ただいまより「きょうと食育シンポジウム2008」を始めさせていただきます。

開会に先立ちまして、皆様にお願ひ事項がございます。こちらの会場内禁煙となっておりますので、おたばこは御遠慮ください。また、携帯電話をお持ちの方は、電源をお切りいただくか、マナーモードにさせていただきますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

それでは、ただいまより「きょうと食育シンポジウム2008」を始めます。

府内において食育に取り組むさまざまな関係者が集い、府民運動として食育を推進するため、昨年6月に、きょうと食育ネットワークを結成いたしました。この催しは、本ネットワークが定めました食育強化月間11月の取り組みとして、また農林水産省にっぽん食育推進事業の一つとして、食育シンポジウム協議会と本ネットワークの主催で実施しております。また、花王株式会社、大阪ガス株式会社、関西電力株式会社、社団法人京のふるさと産品価格流通安定協会の各企業・団体様に御協賛いただいておりますので、御紹介させていただきます。

申し遅れましたが、本日、御案内役を務めさせていただきます私、柴田典子と申します、どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは初めに、主催者であります、きょうと食育ネットワーク代表、同志社大学大学院教授、今里 滋より、皆様にごあいさつ申し上げます。

今里 滋

どうも、皆様こんにちは。きょうは朝から雨になりまして、京都最高の観光シーズン、まさに錦秋の秋のフィナーレを飾るにふさわしい日が雨になってしまいましたが、そのせいもあってか、きょうは多数の方にお越しいただきまして、本当にありがとうございました。雨にも負けず風にも負けずではありませんが、こういうふうに関心を持っていただく方がたくさん増えてきている、これは日本だけの現象ではありませんで、やはり世界的にこういう食あるいは農に対する関心が本当に広まっております。

私ども同志社大学大学院総合政策科学研究科というところに私いるんですけども、先月10月22日から28日にかけてイタリアのトリノ市で開かれましてテッラマードレ大地の母、世界食育祭といいま

すか、スローフード世界大会と言ってもいいんですが、そこに12名の教員、院生で行ってまいりました。世界153カ国から8,000人を超える生産者・料理人・研究者・運動家等々が集まりまして、食や農に関する非常に幅広いテーマについて熱心な議論が交わされております。8,000人を超える人たちが一堂に集まって話をするという場に行きますと、ああ、やっぱり世界の食や農に関する一つの大きな流れが見えてきたなという強い印象を持ちました。その流れの一つは、やはりグローバリゼーション、食や農の世界におけるグローバリゼーションとどう対処していくのか、向き合っていくのかという課題だったように思います。

このグローバリゼーションというのは、国境を越えてどんどん食品が流通し、それから、今、金融危機が問題になっておりますけども、化石燃料にかわる穀物燃料に対する投資が行われるということで、農業が投機の対象になっていく、その中で世界の中小の貧しい零細農家がどんどん倒れていく、あるいは食そのものが、食品が工業化され、商品となって我々の健康を脅かしている、あるいは小さな家庭的な、家族的な、あるいは地域コミュニティーに根差した農業を破壊している、そういう危機感というのが世界中にあるように思います。

我々の食育に関して言えば、やっぱり食が当然命につながっているんだけども、どうもそのところが我々は何十年間見えないようになってきたのではないかと、特に若い世代の方々が、食と命、そして農がつながっているということに対して関心が薄かったのではないかと、こういう危機意識を我々はどんどん共有しているように思います。そういうことで、そういう危機意識もありまして、食に対する関心が高まっているというふうに思うわけでございます。

そういうことで、我々、きょうと食育ネットワークは、京都府食育推進計画というのが昨年にできまして、その提言をベースにいたしまして、食に取り組む関係者が85団体集いまして、もう食育に関する取り組みを進めているところでございます。例えば、会場の外にもありましたように、マスコミ、それから「おはようのキミの笑顔と朝ごはん」という標語、こういうのをつくりまして、府内の食育の取り組みを紹介する食育事例集を作成したり、あるいは今年度は子供の食育をテーマに会員の団体が得意とする分野の食育講座、これをリレー形式で開催する、そういったさまざまな取り組みを行っております。私どもネットワークでは、この11月をきょうと食育強化月間に定めまして、その一環として本シンポジウムを企画した次第でございます。

きょうは、食育の最前線で活躍しておられる講師の先生に基調講演をいただきますほか、この地元の亀岡であるとか、あるいは宇治田原町で先進的な食育に取り組んでおられるパネリストの方々と、前、この食事バランスガイドの作成に携わった、今は文部科学省におられますが、勝野さんのコーディネートによりまして、食育の最前線について、それから課題について一緒に考えていきた

いと思いますので、どうか皆様、最後までよろしく願いを申し上げます。

それでは、これをもちまして私のあいさつにさせていただきます。きょうは本当にありがとうございました。失礼いたします。

司会

続きまして、食育シンポジウム協議会会長、小峯 正よりごあいさつ申し上げます。

小峯 正

こんにちは。ただいま御紹介いただきました食育シンポジウム協議会会長の小峯でございます。本日のシンポジウム「きょうと食育シンポジウム2008 - 地域で取り組む子供への食育 - 」の開会に当たりまして、一言だけごあいさつをさせていただきます。

本日は、皆様方大変お忙しい中、それから3連休の最終日という貴重なお時間の中を御出席いただきまして、まことにありがとうございます。また、皆様には日ごろから食育の推進につきまして、それぞれの地域において、それぞれのお立場から御支援、御協力をいただいておりますことに対しまして、この場をおかりして厚く御礼を申し上げたいと思います。

近年、食をめぐるさまざまな諸問題に対処をするということで、食育の普及・推進ということについて、文字どおり国民的な運動ということでその積極的な取り組みが進められておるということでございます。本日のこのシンポジウムもその重要な一翼を担っておるということでございますが、その背景には、御承知かと思いますが、朝食の欠食などの食生活の乱れ、あるいは野菜の摂取不足、逆に塩分・脂肪の取り過ぎなどの栄養の偏り、さらには肥満あるいは生活習慣病の急速な増加、こういった問題が背景にあるということは御承知のことと存じます。

そういった中で、これも御承知と思いますが、ことしの4月から保健制度の中で特定健康診断、それとこれに基づきます特定保健指導の制度がスタートしてございます。特定保健指導の柱、これは申すまでもなく一つは適度な運動、これが当然欠かせないわけですが、もう一つはバランスのとれた食事を実現していくことが不可欠であることは御承知のとおりかと思えます。

ところで、最近の食を取り巻くいろんな状況を見ますと、まず国民といいますか、消費者の最大の関心事であります食の安心・安全、こういった問題をめぐりまして、私が一々申し上げるまでもございませんが、ごく最近まで、中国の問題も含めて、国の内外で大小さまざまな事件、あるいは事故が多発・頻発しておるといのは、御承知のとおりでございます。

それともう一つ、中長期の問題としまして、先ほどの主催者ごあいさつにもありましたが、世界的な食糧需給の問題がございます。ことし前半に、御承知と思いますが、世界的に穀物需給が異様な高騰を見せました。その後、原油価格も下落をしまして、いろんな事情、世界的な不況、金融

問題等もあるんでしょうけれども、現在の食物あるいは世界の穀物需給、穀物価格、かなり落ちついてきてはおりますが、中長期的にはやはり世界の穀物需給というのは予断を許さないというか、もっと深刻にとらえなければいけない状況にあるのではないかと考えております。

こういったことで、食の安心・安全、あるいは中長期的な世界の穀物需給、こういったいろんな問題をめぐって問題が絶えないわけですが。そうした中で一つには、栄養バランスに大変すぐれて、しかも国内で自給可能なお米を中心とした日本型食生活、さらには四季折々の、しかも身近でとれる安心で、しかも安全な食材を生かした、いわゆる地産地消、こういったことを柱にした食育、これの重要性ということはますます今後高まっていくんじゃないかと思っています。

そこで本日のシンポジウムですが、まず館岡先生の方から「食農教育を通して『食べること』は『つながること』に気付く子供たち」というテーマで基調講演をいただきまして、その後、多彩な先生方をお迎えして、「進めよう！子供への食育～農業体験で子供たちが得るもの～」というテーマでパネルディスカッションが行われる予定になってます。

食育の基本、幾つかもちろんございますが、その中でもかなり重要な基本の一つとして、何と申しましても子供たちに食の大切さ、あるいは農の重要さ・大事さ、こういうことを実体験を通じて子供たちにみずからの力で考えていただく、それを通じてみずから食育の重要さということを身につけていただくことが基本の中でもかなり重要な部分になるのではないかと考えております。そういった意味で、本日のこのシンポジウムでのテーマは、まさに時宜を得たものではないかと考えております。

最後になりますが、本日御来場の皆様には、今回のこのシンポジウムをぜひ参考にされまして、ふるさと京都の、京都でいろんなすばらしい食材が身近にございます、そういった京都のすばらしい食材を生かして、健康的でバランスのとれた、しかも豊かな食生活、こういったことを、家庭ではもちろんですが、学校・職場あるいは地域社会の中で少しでも実現していただければというふうに期待をいたしまして、私のあいさつとさせていただきます。

本日はどうもありがとうございます。

司会

それでは、ただいまより基調講演を始めさせていただきます。「食農教育を通して『食べること』は『つながること』に気付く子供たち」と題しまして、新潟県上越市立高志小学校教諭、館岡真一さんに御講演をお願いいたします。

館岡さんは、子供たちに稲作体験とともに豊作を祈る春祭り、文化祭でのお握り販売体験など取り組まれ、その結果、子供たちの食べることへの意識が劇的に変化したそうです。こうした取り組

みは、昨年度の地域に根差した食育コンクールにおいて高い評価を受け、最優秀賞である農林水産大臣賞を受賞されました。

それでは、館岡さんよろしくお願いたします。

館岡真一

皆さん、こんにちは。新潟県上越市立高志小学校から参りました館岡です、よろしくお願いたします。早速始めます。

食べ物は大切だということは、子供たちはもう既に知っていますよね、知ってると思うんです。けれども、ふだん毎日子供たちと過ごしていて、その実態というのはやっぱり理想とは離れているように思うんですね。私が気になるのは、非常に残量が多い、食べ残しが多いということと、食べてるときに、非常にふざけながら食べたり、おしゃべりに夢中になっていたりするんですよ。つまり、頭でわかっているだけの知識というのは、実は生きて働かないんじゃないかと思うんですね。

そこで、私は子供たちに、食べるということを自分の問題としてとらえて、頭と心で考えられるような学習ができないかと思ってこの活動に取り組みました。そのために二つの柱があるんですが、一つは米の栽培をします、4月から10月までです。もう一つは豚の飼育活動をします。これは9月から12月までで、12月になったらその豚を出荷します。そこまでの活動を仕組みました。

私どもの学校、高志小学校の特色なんですけども、自己選択・自己決定とあるんですが、この田んぼ棒が立ってますよね、これ何かというと、約4アールの田んぼをその年の5先生の人数で区画分けするんです。この年は、1人約4平方メートルの田んぼが自分の田んぼとして与えられるんですね。そこで、田起こしから田植えをすべて自分の管理で行うのです、もちろん収穫も自分の区画の田んぼの収穫をします。収穫をし終わった後、もちろん脱穀も自分でやっていくわけですね。

そのようにしてお米を育てていくわけなんですけど、そうすると、子供が、このような姿が見られました。何をしてる姿かということ、自分が育てたお米を一粒一粒はしでつまんで食べているんです。こういう姿というのは、これまで見ることはできなかったわけなんです。

もう一つが、豚の飼育が2学期から始まります。結構大きいんですね、最初は、子豚というと結構かわいいというイメージがあるんですが、怖くてなかなかさわれない子供がいっぱいいました。次第に、朝と昼の当番を決めて世話をしていくと心を寄せていくようになります。豚の散歩だといってどっちが散歩してもらってるのかわからないんですけども、このような姿ですね。なかなか学校のグラウンドを豚が走る様子って見たことないですよ、うちの学校ではそういう姿がよくあるんです。1・2年生はやぎを飼って、5年生は豚を飼って、動物園のような学校なんですけども。

雪が降ると、子供たちも豚も一緒になって外を走っていくんですけども、やっぱり大きくなりま

す、子供たちも喜ぶんですが、それは出荷の時期が近づいてきたということを意味するわけです。実は、当初、豚は出荷をして、それで活動が終わりの予定だったんですが、地元の養豚業者の方から、せっかく自分たちで育てた豚なんだから食べるとこまでやったらどうかという提案があったんです。これは驚きました、子供も私もびっくりしました。どうするって子供たちに聞いたんですが、私は食べられない、自分があそこまで育ててきた、もちろん9月に飼い始めるときには食用の、肉にするための豚を自分たちで飼育するんだということは頭ではわかってるんですけど、それをいざ自分たちで食べるかという食べられないと。そうだね。それで何回か沈黙が続くわけですよ、話し合いにもならないんですけども。ところが、ある子がぼつんと言ったんです。豚に名前をつけてるんですけど、「おれが、ベイブとランを食べてあげたい」と言ったんです。「食べてあげたいってどういうことなの」って聞いたんですね。その子はこう言いました、「このベイブとランの肉がもしスーパーに並んだら、おれたちの苦労なんか何にも知らない人が食べるだろう。そしたら、何にも思わないで食べて、平気で残すだろう。それはかわいそうだから、だったらおれが食べてあげたい」と言ったの。これでもう学年全体がぐらつき始めるんですね。保護者を巻き込んで半月ほど話し合いを繰り返しましたが、七、八回繰り返したんじゃないですかね。

次第次第に子供たちの考えというのは、おうちの方の意見も聞きながらぐらつきながらもまとまっていくんです。責任を持って食べなきゃいけないんじゃないかと言った子供がいました。食べなければ命はなくなるんだと考える子供もいましたし、育てたからこそ食べてあげるんだというふうに言う子供もいます。食べなきゃいけないんだという子供もいましたし、ふだん自分は何も考えないで食べてる、これじゃいけないんじゃないのかなという子供もいました。大事に食べてあげると。

中に、女の子だったんですけども、本当に豚が怖くて、全く豚小屋の中に入れない子供がいたんです。勇気を振り絞ってあと2週間で出荷だというときに思い切って豚小屋に入ったんですね。そしたら突進されてバンてやられ、その子が最後の最後で出した結論というのは、食べさせてもらいたいというふうに言いましたね。

もちろん保護者の方からも賛否両論ありました。高志小学校では初めてのことで、食べるこまでというのは初めてでしたので、子供たちに自分が育てた豚を食べさせるというのはちょっときついんじゃないのかなという御意見もいただきました。そのときに、そう言われた子供がこう言って母親を説得したそうです。「僕たちは、食べることで命の大切さを勉強するんだから、たとえお母さんが反対しても僕は食べるよ」というふうに説得したそうです。

結局、学年が78人いたんですが、73名の子供たちが食べることにしました。ただ、これ食べるこが勉強の目的ではありません。食べるかどうかの判断を自分たちでする中で食べるということは

どういふことかということを知ることが勉強ですので、子供たちには、食べるかどうかの判断は子供たちにゆだねました。そして、食べられない子供も当然いますので、その子供たちに配慮して、食べるのは学校ではなくて各御家庭で食べていただくことにしました。出荷される様子も自分たちで見ます。

冬休み中に食べましたので、3学期になってお肉を食べた子供たちに感想を聞きました、次のような感想を述べた子供もいます。

(VTR)

私は、きょうペイブとランを食べました。というか、食べてあげました。ペイブとランを買うときは、早く家に帰ってしゃぶしゃぶパーティーだとペイブとランを食べてあげることが楽しみでした。でも、トレイの中に入った肉を見ると食べたくなくなりました。食べるのが怖くなりました。つい最近まで学校のグラウンドで駆け回っていたペイブとランがこんなところにおいて、それを食べるなんて私には怖いです。

家に帰って私は野菜ばかり食べていました。ペイブとランを食べることは、豚に乗ることよりも勇気が要ると思いました。いつもなら妹と肉の取り合いをしているときなのに、私はまだ肉を食べませんでした。でも、学校で書いた作文には、名前までつけてかわいがったペイブとランを口に入れるまで大切に食べてあげたいと私は書きました。ペイブとランを口に入れるまで大切にされた方がペイブとランには幸せなのかと思いました。その後、私は一つだけお肉を食べました。こんなに考えて肉を食べたのは初めてでした。

館岡真一

子供たちもおいしかったと言うんですけど、こういう作文を聞いたら、自分もそうだったと言うんです。とても腹いっぱい食べられなかった、のどを通らなかったと言うんです。この子供たちに言ったんです。「それはおかしいでしょう、おいしいんだったらもっとおなかいっぱい食べられるはずでしょう。一切れしか食べてないのにどうしておいしいと言うの」と言ったら、ある子供がこう言いました。「おれが言ってるのは、味がおいしいということじゃないんだよ」と。じゃあ、味がおいしい以外に何がおいしいってあるんだと、子供たちと相談するんですね。なかなか沈黙が続くんですよ、やっぱりわからないんですよ。ある子がわかったと言って、「おいしいには二つあるんだ。一つは口で味わうおいしさだ、もう一つは心で思うおいしさってきっとあるんだよ。だから、一切れしか食べてなくてもそれはおいしいと言えるんだ」と子供は結論づけたんですね。

このような体験をした子供たちですので、給食の残量は減らないんですね、減らない。えっ、減らないの、何で。子供には子供なりのちゃんとした理屈が、理屈じゃない、理屈と言っちゃいけない

い、理由があるんですね。売られてるものには心で思うおいしさが無い、だから残すんだ、なるほどっていうんですね。

そこで、実際に養豚業者の方の見学、養豚の様子を見学しながら、売られてるものにも心で思うおいしさはあるのかなと勉強したんですが、先ほど「こんなに考えて肉を食べたのは初めてだ」と言った子供がこのようなことを結論づけています。

(V T R)

私はビデオを見る前、売られているものに心で思うおいしさなどはないと思っていました。きょうのウインナーだってそうだし、いつも食べなければいけないお肉や魚もいつも普通に何も思わないで食べています。というか、それが私にとって当たり前だから、このウインナーも出荷されてきたんだと思う方が不思議だと思います。ビデオも見ました。でもそれは自分が育ててきたからとか自分と仲よしだからとか、自分に関係があるから思うおいしさというものがあるのだと思います。

スーパーなどで売られているものは自分に関係ないから、思うおいしさというものはやっぱりないのではないかと思います。最初の方で、売られているものにも思うおいしさがあると答えていた人は、なぜそう思ったのかが不思議です。自分と全く関係ない生き物なのにどうしてそう思うのでしょうか。同じ生きているものだからという人もいるかもしれないけど、私はこんなことを考えたことがありません。

館岡真一

なるほどと思いましたね、名言ですね、「自分には関係ない豚」。ちょっと前ありましたよね、はやったので「そんなの関係ねえ」、まさにそれなんです。なるほど子供たちというのは、自分との関係でやっぱり自分の接し方を考えるんだなと、そのとき思ったんです。

そこで、今の御紹介した実践が平成17年度の実践です、幸いその2年後に、もう一度高志小学校で5年生を担任させていただく機会をいただきました。そこで、ことし、その年は、私には関係ないへの挑戦、私に関係ないとは言わせない、そういう実践をしたいと思います。やったことは一緒です、平成17年と一緒に、米をつくるのと豚の飼育をすることです。

この年も、これ給食後の様子です。黙って子供たちの写真を撮ったとおわかりになりますかね、これ給食の後ですよ。配膳台の上に御飯が残ってるんですね、床にも落ちてる。返されたはし箱、御飯粒残ってますよね、これ当たり前なんです、この調子で子供たちも片づけちゃうんです。あとこれ床に残ったのはお掃除の子供がほうきで掃いて捨てればいいんです。まあ騒がしかったです、おしゃべりもするし、食べ物はおぼすし、残量もどんどんふえていきました。どうしてこういうふうになるのかなってやっぱり思うんです。わかったんですね。もしかするとこれってつくる側と食

べる側の心の距離の問題なんじゃないかな。新潟の子供ですから自分たちの周りに田んぼも畑もいっぱいあるんです、決して物理的な距離じゃなくて、多分心の距離の問題なんじゃないかなと思ったんです。もう、おまえたちそんな食べ方して、残さずに食べると、ちゃんと食べるってもうのど元まで出るんですが、ぐっところえるんです。

私がそう言えば、きっと残さなくなると思うし、ふざけないで食べるはずですよ。それは教師に言われたからそうする。そうではなくて、子供たちが自分で自分の食べるというのを見詰め直さないかなと思ったんです。そのヒントは、食べることで自分はいろんな人や物とつながってるということに気づけば、子供たちはおのずと自分の食べ方を変えるんじゃないかなと考えたんですね。そこで、1年後、必ず子供たちの食べ方を変えたいんだという思いで、食べなさいとか、残すなというのはぐっところえて我慢しました。

キーワードはつながりですので、まず私のお米先生を探そうという活動をしました。子供たちは、やっぱり田んぼの作業をしたことがない子供が多かったので。この方は、十日町の臼井さんという方です。この方は、お米の一生を人間の一生というふうにして教えてくれました。米粒一粒を、初めてこのとき子供たちは、食べ物ではなくて命の始まりとして眺めるようになったんです。すごく印象的だったのが、これ何してる様子かおわかりになりますか、苗のしつけです。5センチぐらい伸びた苗をその上に板を敷いて子供が乗るんですね、みし、みし、みしと音がするわけです。子供たちからも悲鳴が出るわけですね、ぐったりと倒れるんですけども、見事にその後、太く立派な稲が、苗ができるんですね。子供たちは、苗の持つ生命力の強さというものに感動するわけです。

隣の田んぼのおじさんもお米先生です。あるとき、田植えが終わって子供たちと昼休みに田んぼを見に行ったら、隣のおじさんが怖い顔をして言うわけなんです、「おまえたち、今年はちゃんと草刈りしてくれや、困ってるんだから、迷惑してんだから」。子供たちは意味がわからないんですね、何で僕たちの田んぼの草取りしないと隣のおじさん怒るんだろう。そこで調べると、わかった、自分たちの田んぼの草取りしないと、そこで病気が発生したり、害虫が発生したりして、隣の田んぼも被害が出るんだ、だからおじさんはちゃんと草刈りしてくれと言った。そうすると子供たちも一生懸命やるんです、もう自己選択・自己決定では済まされないんです、運命共同体ですから。必死で草取りをするわけですね。

つながるのは人間だけではありません、地域の文化ともつながって。この様子おわかりになりますかね、学校の近くの神社が春になるとこのようににぎやかに飾りつけられます。子供たちにこの様子は何って聞くと、わからないんです、神社の春祭りとは知らないんですね。そこで、調べさせてみると、どうやらこの神社の春祭りというのは、豊作を祈願したり、地域みんなが仲よくするた

めだということがわかった。早速、子供たちも、だったら私たちも春祭りをしようよということになるわけです。どうやら見てると、僕たちの地域ではおみこし担いでるから僕たちも段ボールでおみこしつuckingっていこうとって、学校から田んぼまでこう行くわけですね。あとは、夜な夜な大人たちが神社に集まって何やら飲み食いしてるらしい、それもやりたいとって、お酒は飲ませられないので、お茶とお菓子で酒盛りならぬ茶盛りというのをするわけですね。

その後の感想です、お聞きください。

(V T R)

茶盛り。茶盛りはジュースやお菓子などいろいろありました。僕はなぜお祭りで酒盛りがあるのかわかりました。僕は酒盛りをして近所の田んぼの人と仲よくなるためだと思いました。なので僕は田んぼで結構近い村がワキさんと少し近いカクヤさんにお茶をついであげました。僕はマコさんとタケさんについでもらいました。僕は茶盛りをして、これで僕の苗が倒れていたら直してもらったり、僕の友達の苗が倒れていたら直してあげたいと思います。

館岡真一

春祭りの意味を子供たちなりに理解をしていくわけです。

米づくりを通して環境ともつながっています。用水をずっとたどっていくと、どんどん太くなっていきます。うちの学校でやっている自然教室とあわせて、さらにこの用水ずっとたどっていくと、妙高の山々につながる、源流がつながっていることがわかります。さらにたどるとその源流には見事なブナ林があるんですね。地域の方からそのブナ林の保水力についてお話を聞くんですが、子供たちは、こんな遠くでつくられたお米、水が僕たちの田んぼに来てくれてるんだね、ブナ林が僕たちの米づくりを支えてくれてるんだということに気づくんですね。

そして、おかげさまで見事に豊作となりました。こんなことを書いた子供がいます、僕たちはすごいことをした、こんなにたくさんのほにゃららを育てた、何が入ると思いますか。この子は、「僕たちはこんなにたくさんの命を育てた」と言ったんです。初めてです。お米を育てたじゃなくて、命を育てたって書いた子供。

それを食べてみました。

(V T R)

きょう、自分が育てたお米を食べました。自分が育てたお米を食べるのは初めてなので、どんな味がするのかとわくわくしていました。炊飯器のふたをあけた瞬間、とっても真っ白い米が目に入りました。うわっと思うくらい真っ白かったです。においもとってもいいにおいがしました。コーンみたいなにおいでした。いつもうちで食べるような米と少し違う白い米でした。味はとっても甘

いです。いつもは一粒一粒を味わって食べていないけど、きょうやっと味わって食べてみました。改めてお米のおいしさが感じられました。一粒一粒を大切にするのは簡単そうだけど、意外と難しいということを知りました。

館岡真一

このころから子供たちは、食べるということと味わうという言葉が大分意識して使い分けようになってきたなと思います。

このお米を文化祭で販売しようという計画が上がりました。そこで、私は条件を出します、「いいよ、やってみよう。ただし、条件が一つだけあるよ」「もし売れ残ったら僕たちで食べればいいよね」と明るく答えた子供たちに、「処分する」と言ったんですね。怒り狂うわけです。「何言ってるの、先生、僕たちの苦勞を何だと思ってんの。先生のくせに食べ物粗末にするなんて。努力を水の泡にする気、そんなことしたらお米が悲しむでしょう」「いいこと言うなあ、そうだよ、そのとおりだよ。自分のつくったものが残されたときの気持ちがわかった」って切り返してやるんですね。気づくんです、あっ、自分も捨ててたって。

そこで子供は、何としてでも売れ残りをなしにしなければいけない。収穫した米の半分売ることになりましたので、30キログラム売ることにしました。一つ当たり60グラムと計算すると500人のお客様を呼ばなければいけません、売れ残ったらしかも処分です、必死で考えます。「よし、わかった。ポスター張ろうよ」「いいね、ポスター書いて張るときゃ500人もお客さん来るんだ、楽だよ、だめっばい。「わかった。当日、玄関で大声でお客さん呼ぼうよ、それなら来てくれるよ」「おまえたちな、文化祭って食券配るでしょう、やきそばもあるでしょう、揚げパン人気あるでしょう。文化祭に来る人って、大体もう来る前に何食べるか決めてるよ」、文化祭当日じゃ遅い、何すりゃあいいんだ、この先生。「わかった。パンフレットつくって事前に500人のお客さん確保しよう、一軒一軒に配り歩こう」ということになった。それ計算すると、1人6人のお客様を連れてくると500食完売の予定。そこで、呼び込むために必死でパンフレットづくりが始まるわけですね、いろいろアピールするわけです、心を込めた手作業、草取りも頑張りました、先生にどなられながらやりましたとは決して書かない。安心・安全の無農薬、豚ふんが臭くて嫌でしたとは書かない。夏休みも頑張りましたということアピールする子供もいますし、さっきのように、僕たちのお米ってこんなきれいなお水を使ってつくってるんですよってアピールした子供もいます。

そして、文化祭前に、500人のお客様に配りに行くわけです。子供たちは、きっと僕たちがやるんだから、大人は、「いいよ、いいよ、食べに行っておあげるよ。」ということ期待したかもしれない。

しかし、現実社会は厳しいんですね。

(V T R)

僕は文化祭前、特に1週間ぐらい前から心配事や苦勞することなど、いろいろなことがふえていきました。例えば、文化祭のときに飾るとても大きなポスターづくりやパンフレットを自作して配りに回ったり、500人のお客様を呼び込めるかなどです。中でも一番大変だったのはパンフレットを自作して配りに回ったことです。

僕が配りに回ったのは同じ町内の人たちなので、僕は6枚ぐらい楽勝だと思って配り始めました。でも、同じ町内の人でもとても緊張しました。最初は顔見知りの人家に行きました。顔見知りのおばさんに話しかけると、緊張するなと思いました。話しかけると、おばさんは、午前中は予定があって行けないけど、午後に行けるかもしれないよと言ってくれました。僕の心の中はうれしさでいっぱい、今にも踊り出しそうでした。でも、その次に行った家では、玄関で、うちは米をつくっていて、米はたくさんあるから、私は行かないことにしておくよと断られてしまいました。パンフレットももらっていただけなくて、しょぼんとしてしまいました。もうやめようかななんていう考えまで浮かんで来てしまいました。

こんなじゃだめだと思い、次の家に行きました。そこからはとんとん進み、6枚すべてを配り終えました。

館岡真一

もう一つ課題があるんです、おにぎり1個幾らにするかってね。100円、150円、120円といろいろ出るんですが、どうしてその値段がいいのって聞くと、「だって、コンビニでそれで売ってるもん」「ああ、なるほど。おまえたちよく考えてみる、コンビニのおにぎりってサケが入ってるでしょう、めんたいこも入ってるでしょう、のりも巻いてあるでしょう、食べやすいようにラップでくるのであるでしょう。でも、君たちのって、60グラム、お米、炊いたお米が入ってお客さんに配って、あと握ってもらうんだよね、味も塩味だけだよね。それで100円取ったら多分お客さん怒ると思うよ」「えっ、じゃあ、お米の値段ってどうやって決めるの」、知らないんですよ。そこでいろいろ調べたんです。そうするとある子供が、平成19年度のこしひかりの仮渡金の資料をおじいちゃんからもらって来ました。その年が60キログラムが1万円です。60キログラム1万円を60グラム分だと幾らになると思いますか。1時間かかって計算したんです、これ算数の勉強ですね、わからん。45分かかってようやく出した答えが、皆さんお幾らだと思います、9.6円。激怒するわけです、さらに。「何言ってるんだ、先生、あんなに頑張ったお米が9.6円、納得いかん」と言うわけですね。幾らにしたらええかを話し合いするわけです。

ところが、やっぱり9.6円でいいという子供が出てきたんです。こんな理由です。

(V T R)

普通の農家に合わせた方がいいと思います。私も最初はあれだけ頑張ったのに9.6円は安いと思いました。だけど、米づくりをしている農家の米の値段より初心者の私たちの値段が高いのはいけないと思うからです。

館岡真一

なるほど説得力があります。でも、それに屈しない男もいます。「何言ってるんだ、1個40円だ。特別栽培米のお米は42円で売ってる。おれたちは40円で行くべきだ」と反論するんです。

(V T R)

僕たちの米は特別栽培米と同じで、有機肥料を使っていて、さらに無農薬です。しかも田植え、代かき、稲刈りを手作業でしました。でも、水は特別栽培米の方がいいので、2円引いて40円にしました。

館岡真一

かすかな遠慮というのは残ってるわけですね。

これは見事に半分に分かれたんです、意見が。そこでどうするか、食べていただいたお客様からふさわしい値段を決めていただく。「ばかを言うな、みんな一番安くするに決まってるじゃないの」と言われたんですが、ほかに方法がないんですね。これでいくことにしました。

それで、いよいよ迎えた文化祭、子供たちが配ったパンフレットをもらったふたり暮らしのおじいちゃん、おばあちゃんも来てくれました。本当に子供たちはうれしそうでした。また、自分たちがどうしてこの値段を設定したのか、何で幾らと決められなかったのかという理由を書きました。大人たちが一生懸命読んで考えてくれてます。そして、見事心配した500食が午後1時30分完売しました。

(V T R)

私は文化祭を終えて安心しました。それは文化祭当日に私たち5年生が頑張ってつくったお米をお客様に喜んで食べてもらえたからです。そして何よりもうれしい言葉が一つありました。その言葉は、また食べてみたいという言葉が心に残りました。なぜかというと、それはおいしかったからまた食べてみたいと言っているお客様の大切な意見だからです。それからお米のパンフレットを渡すときに、あなたよく頑張ったのねと言ってくれた方がいました。それはとてもうれしくなりました。私たちの苦勞をちゃんとわかってくれた方がいるということはすばらしいことなんじゃないかと思います。お客様にお米を売ってよかったと思いました。

私は外の案内や呼びかけの係でした。声がかれるほど呼びかけを頑張っていました。すると一人のお客様が声をかけてきました。そして、こんな言葉を言いました。あなたたちのお米、すごくおいしかったわ、また食べてみたいねと言ってくれました。私が、はい、ありがとうございますと言いました。こんなに喜んでもらったのは初めてでした。あのときはうれしかったです。うれしさがあふれてきました。その人はにこにこ顔でした。

館岡真一

結果的には、4分の3ぐらいのお客様が一番高い値段をつけてくれました。でも、子供たちの作文見ると、そのことについて触れた子供はほとんどいませんでした。お金の問題じゃなくなってきたんですね、それがわかったわけ。

さあ、ここまでいろんなつながりを体験した子供たちです。さあ、もう翌日からの給食が楽しみです。どんな食べ方してくれるかな、私の1年間の苦勞の結晶があらわれるときが来ました。さあ、給食は。給食の残量が、減らないんです、減らないんですね。何でって聞いて、「食べてもらうとおいしいと言ったじゃない」。ちゃんと子供たちは考えてるんです。「何で」「だって、給食のお米って特徴のない普通の米だもん、毎日食べてる当たり前の米じゃない。おなかいっぱいにするんだよ、給食って」「そういや、おれ、おしゃべりに夢中になってあんまり食べ物何食べたかも覚えてねえな」、なるほどと、子供たちに聞くんですね。子供たちはこういう理屈です。「おれたちの米は特別だけど、毎日の給食の米は普通の米だってね」「じゃあ、おまえたち知ってるの、そのお米が、いつ、どこで、だれがつくったのか」と聞くと、結局、味わってないんですけど、知らないんですね。そこで、給食のお米をつくってくださる農家の方を訪ねました。

上越市では、平成13年度から農家の方からの御意見で、上越産のこしひかり1等米を無償提供してくださってます。それが、平成13年度から3カ年続きました。その後、市の教育委員会が補助を出すようになりました。当然1等米ですが、市場価格よりも随分と低い値段で上越市すべての小・中学生の子供たちに食べてもらってます。初めて知ったわけです。何の特徴もない普通のお米と言った子供たちは、うつむいたつきり顔が上がりません。さらに話を聞くと、宮橋さんとおっしゃいます、子供たちに地元のこしひかりを食べてもらいたいからこの事業を始めたんだ、ふるさとの味を忘れないでほしい、子供たちが食べるんだからということで農薬の使用料もさらに減らしているということがわかります。

それを聞いた子供たちというのはやっぱり自分のことを振り返ります。

(V T R)

私はこれまで給食のお米を味わっていなかった。それはどういう意味かと言うと、食べる、食べ

物をかんで飲み込み、生活のエネルギーとする。味わう、食べ物や飲み物の味を確かめ楽しむ。食べると味わうとは全然違う。給食のお米は普通のお米だと思っていた。何の特徴もないただの米、そんな米だと思っていた。でも、宮橋さんに会ったら変わった。実際に会って、宮橋さんはどんなことをしている人かわかったから。

まず上越市の小・中学校の給食をコシヒカリに変えた。新潟県は米の産地なのになぜコシヒカリを食べないんだ。その疑問もすごいと思った。私なら思いつかないからだ。宮橋さんはコシヒカリを育てているけれど、すごくコシヒカリを子供たちに食べさせてやりたいという気持ちもあったと思う。

次に、コシヒカリをふるさとの味と思って食べてほしいという言葉が私の心に残った。新潟県はコシヒカリの産地、そのふるさとの味がわからなくなってしまうかもしれない。昔よりも今は米の味なんてどれも一緒だと言う人たちがふえている。そのことを宮橋さんは知っているのだろうか。

最後に、宮橋さんは自分でつくった地元産コシヒカリを寄贈している人だ。宮橋さんは上越市認定農業者会会長で仲間がいっぱいいる。小・中学校全部の米だから、一人一俵ぐらい寄贈してくれている。でも宮橋さんは何と二俵も寄贈してくれている。この三つが何となくつながっているような気がした。宮橋さんのおかげで、給食のお米に対する気持ちが変わった。お米なんてどれも一緒と思ったときもあった。でも、宮橋さんに会って、人の苦勞でつくった米の味は違うんだと思った。私はシートに、自分がつくったお米だと味わうのに、なぜ給食のお米は味わわないのだろうと書いた。それは味わう気がないからだと考えた。宮橋さんは、自分のお米を味わってほしいと言っていた。だから、私も味わって、宮橋さんが喜んでくれたらいいなと思う。人の気持ちを考えてくれている人だから、給食に米を寄贈できるんじゃないかと思う。食べる、人に良いと書いて食、人によい食べ物をつくってくださっている宮橋さん、私は本当に安心・安全なお米を食べるのではなく、味わって食べたい。

最初に言ったように、味わうと食べるでは全然違う。宮橋さんは味わってほしいと思っている。私と宮橋さんは同じ米づくりをした人として、私はこれから御飯をおいしいと思うために味わって食べようと思う。

館岡真一

翌日から御飯は全く残らなくなりました、全くです。でも、おかず残るんですよ。何でって聞いた。「御飯、お米はどういう米かがわかったから食べる、おかずわかんないもん」「ああ、そう、わかったよ、じゃあいいわ」そんな子供たちも食べるということを真剣に考える、向かい合う時期が来ました。

この19年度は、最初からもう食べるか食べないかを最後に自分たちで選択するという事は条件として育て始めましたので、出荷の2週間前にこんな授業をしました、「私は自分が育てた豚を食べます。」、その続きを書きなさいという授業です、それだけです、45分間。書けないんです、どう書いたらいいかわからない。頭抱え、食べますか、食べませんか、どっちかしかない、どっちか書けばいいんですけども書けないんです。おうちの人ともいろいろ相談をしました。ある子供、ぎりぎりまで食べないでおこうと言った子供が、お父さんからこんなメッセージを、手紙をもらいました。「生き物は、他の生き物の命をもらって生きています。植物でも、動物でも同じです。あなたは食べるために豚を育ててきたのだから、生き物の命をもらっている、生きていうことを学ぶためにも、育てた豚は食べるべきだと思います。かわいそうという気持ちも大切です。だからこそ大切な命をもらって生きていう気持ちをしっかり持って、命を粗末にしないで生きてください」、この子は食べました。最終的に子供たちはこう書きました。食べることというのは努力をいただくことだ、命をもらうことだ、つらいことだと言った子供もいます。

実際に食べた子供の声を聞いてください。

(V T R)

12月15日に私はバックス館に行って、豚のお肉を取りに行きました。どんな味かなというのが心にあったけれど、悲しい気持ちも心の底にありました。あれだけかわいがっていた二頭の豚を食べるときはどんな気持ちがするのかがすごく気になりました。バックス館へ行き、お肉を手にとったとき、私はよくわからない気持ちになりました。よくわからない気持ちというのは、うれしい気持ちと悲しい気持ちがまざり合っているような気持ちになりました。「豚さんごめんね。」という言葉を中心にひそかに何回も言っていました。でも次第に悲しい気持ちの方が強くなっていきました。

土曜日は焼き肉にして家族で食べました。豚肉から油がたくさん出ていました。おいしそうとすぐに思いました。食べるときに「豚さんごめんね、いただきます。」と私が言いました。よく味わって食べました。そしたらおいしいの一言しか出ませんでした。家族もこの豚肉おいしいねと言っていました。これがみんなで育てた豚肉の味だと思いました。とても満足しました。それからごちそうさまをするときに、「豚さんありがとう。」と、心の中で言いました。

日曜日はトンカツにして食べました。なぜか焼き肉にしたときよりも悲しさがありました。何でこんなに悲しい気持ちがあふれて来るんだろうと思いました。そのことが頭から離れませんでした。トンカツを食べるとき、トンカツは一番最初に食べました。食べるときに、「豚さんありがたくださいね。」と心の中で言ってから食べました。お母さんも「豚さんごめんね。」と言っていました。一口食べました。一口食べた瞬間、肉汁がたくさん出てきました。そのときいきなり悲しくな

ってきました。おいしいという言葉は使ったけれど、悲しい気持ちは表には出ませんでした。一生忘れられないことになりました。自分で自分が育てた豚を食べることは絶対忘れないと思います。

館岡真一

その後、ある日、給食の残飯を見に行きました。その日の御飯の残量は4キログラムです。この4キログラムの量って多いのか、少ないのか。うちの学校は全校児童が550名ほどいますので、1人当たりで割り出すと8グラムです、少ないですよ、少ない。でも、教室に帰ってこんな質問をしました。君たちの中で2キログラムお米収穫できた人いるって聞いたんです。二、三人手が挙がりました、あとの子供は2キログラムの収穫ができなかったんですね。2キログラムのお米を炊くと4キログラムになります。つまり、子供たちが半年かけて育てたお米というのは、1日で捨てられる量と一緒になんです。そう考えると、8グラムとかの残量というのは決して少ないと言えないんですね、子供たちにとって。

それを聞いた子供たちはやっぱり考えを新たにします。

(VTR)

給食室で初めてあんなに残った給食を見ました。あの給食たちは捨てられてしまうので、かわいそうだと思います。宮橋さんのつくったお米で残った量はお握り33個分にもなるそうです。もし宮橋さんがそんなことを知ったらとても悲しまれると思います。それは、自分が大切につくったお米なのに残ってしまったことです。僕が宮橋さんと同じように、お米を寄附して残されたらとても嫌です。僕が嫌なことは宮橋さんも嫌だったと思ったから、悲しいことだとわかりました。まして、刈苣さんたちは、給食のある日、毎日残飯を見ているので、もったいないと思っていたりすると思います。僕はそのことを考えて、やっぱり給食は残してはいけないと思いました。

館岡真一

この翌日からおかずも残らなくなりました。今でもそうです。全く残らないです。たまに体調の悪い子供が少し残るくらいでしょうかね。

子供たちは、何とかこのことを全校の子供たちにも伝えたい。もしかして、その全校の残量がゼロになったらきっとみんな喜ぶだろう。じゃあ、何と伝えようか。子供たちがいろいろまた取材をし始めます。子供たちの心に残った言葉は、米は私の子供です。調理員さんは、自分の家族に食べさせる気持ちでつくっています、決して技術とかの問題じゃないんですね、こういうところに子供たちというのは敏感に反応していくんです。

めでたく5年生が終わったわけなんです。えっと思うことがあります。

教育ファームのアンケートをとって見たんですね。その結果です、大人になってもこの地域に住

みたい50%、地域の祭りに参加する60%、地域でとれる食べ物知ってる40%、近所の人とよく話をするは33%、地域と子供たちの関係が希薄になってきていることがわかるんですね。もっと広くもっと深く地域とつながる学習をしたいというのが、ことしのテーマです。

私は、幸いこの子供たちを今年度6年生として受け持っています。今年度は、地域に生きる自分への気づきを目指すものとして「上越のごちそう」というテーマをしています。4月の一番最初の授業で、私は生まれが佐渡なもんでしたから、イワシの肉だんごというごちそうがあるんですね。

「ことし、君たちともう1年勉強するから、先生があした君たちにごちそうしてあげるよ。一緒につくって食べようよ」、子供たちは大喜びで「先生、何ごちそうしてくれるの。ああ、ことしも舘岡先生のクラスでよかった」「あした、みんなと一緒につくって食べるごちそうはイワシの肉だんごだよ」、明らかに子供たちの表情が落胆するんです、何だ、がっかり。ところが、つくって食べるとおいしいんですよ、ぺろっと食べるんです。骨も骨せんべいにしたものをあっという間にたいらげたんです。そこで子供たちに聞きました、イワシの肉だんごは私にとってごちそうと言えますか、言えませんかと聞いたら、あんだけ喜んで帰った子供たちほぼ全員が、言えませんと書きました。「うそつき、あんなに喜んで食べておいて、何でと」「だって、イワシって安いもん、いつでも食べられるもん、珍しくないもん」「じゃあ、おまえたちのごちそうって何」「ステーキ、しゃぶしゃぶ」「先生だってめったに食べないわ。じゃあさ、先生自分の佐渡のごちそう教えたんだから、おまえたち、先生に上越のごちそう教えてよ」「えっ、上越にごちそうってあったっけ、ないよね」「うん、ない」。それで始まったのが上越のごちそうです。4月、5月、6月、7月と地域の人に聞き取りをしながら、その月のごちそうを聞き取って、自分たちで食材をとりに行きます。あるときは山へ山菜をとりに、あるときはきな粉をつくるための大豆をいただきに出かけるんですね、まさに地域を歩き回り、地域の人とともにつくるんですね。この上越のごちそうを一言で言うと、どんな活動かというと極めて効率の悪い学習と言えます。

ある日、6月のごちそうの押しずしをつくったときのお話です。そのときの材料は、シイタケと卵、シイタケの煮つけと錦糸卵の卵を手に入れます。約束事があります。この上越のごちそうを使ってよい交通手段、路線バス、JR、もちろん特急は除きます、徒歩、この三つです。朝8時の電車に乗り、シイタケ農家からシイタケをいただき、電車に乗って直江津に向かい、50分間の待ち時間を利用してお弁当を公園で食べ、また電車に乗って移動します。その後、4キロを1時間かけて歩き、養鶏場の方から卵をいただきます。帰りのバスは2時間に1本しかありませんので、必死の思いでバスに乗ります。バスに乗って直江津駅に着いて、電車を二つ乗り継ぎ、夕方4時半に無事に駅に着きます。効率が悪いですよ。1日かけてこの二つですから。何してんのと言われる。と

ころが、この効率の悪さこそが勉強です。それを使って錦糸卵と煮つけづくりました、木枠にササを敷いて、もちろんこのササも自分たちで山でとってきたのを敷いていきます。ようやくできた押しずしです、このようになります。

これを食べた子供が次のような感想を述べています。最後に御紹介して終わりにいたします。
「いよいよ23日にごちそうづくりになりました。御飯を炊く仕事をしました。スイッチを入れた後、友達の錦糸卵づくりを手伝いました。僕も1個卵を割ってみました。割った卵を見たとき、この卵は新鮮なんだなと思いました。なぜなら卵の黄身がとても黄色かったからです。しばらくして押しずしの準備ができました。まずはササ、次に御飯、最後にシイタケを敷きました。2段目も、ササ、御飯、錦糸卵の順にしました。最後は、ササ、御飯、サケフレークの順にしました。ふたをしてみんなで押ししました。4時間目が終わって5時間目に枠を外して押しずしができました。あけたとき、やっとできたんだなと思いました。押しずしを持ち帰り、家で食べてみました。まずはサケフレークの段から食べました、とてもおいしくできました。次は錦糸卵の段を食べました。とてもおいしかったです。最後は、最大の敵シイタケです」、この子シイタケ食べられないんです。「最初食べるのが嫌だったけれども、ママさんのことを思い出して食べてみました。な、な、なんと結構おいしかったです」、やっぱりすごくないんです、結構ですね、結構おいしかったです。「やっぱり一生懸命つくってよかったと思いました。なぜなら、一生懸命つくったら必ず味がおいしくなるからです。今回の押しずしがこれまでの中で一番難しかったと思います」。この子供が使った「やっと」という言葉、私たちは当たり前のように食べてるかもしれませんが、でも、食べ物というのは必ずどこかでだれかが手間をかけてやっと口に入るものです。それを、子供たちはことし1年かけて学んでおります。

また、いつかどこかでお会いする機会があったら、この実践についても御紹介できたらいいなと思っております。

以上で、私の発表の方を終わります、御清聴いただきまして大変ありがとうございました。

司会

舘岡さん、貴重なお話、どうもありがとうございました。どうぞいま一度大きな拍手をお願いいたします。ありがとうございます。

それでは、これより5分間休憩をとらせていただきます。次は2時40分から開始いたします。

(休憩)

司会

それでは、お時間となりましたのでシンポジウムを再開させていただきます。

この後は、「進めよう！子どもへの食育～農業体験で子どもたちが得るもの～」をテーマに、各分野において食育を実践されている方々にお話をさせていただきます。

それでは、パネリストの皆さんを御紹介させていただきます。

まず、中央から順に御紹介いたします。先ほど講演していただきました上越市立高志小学校教諭、館岡真一さんです。そのお隣は、宇治田原町立保育所栄養士の伴 亜紀さんです。お隣、きょうと女性農業委員の会前会長の四方美代子さんです。お隣は、京都府PTA協議会副会長の木曾布恭さんです。そして、前農林水産省消費・安全局消費情報官補佐の勝野美江さんにコーディネーターをお願いいたします。

では、ここからはコーディネーターの勝野さんにお任せいたします。それではお願いいたします。

勝野美江

皆さん、こんにちは。本日は、基調講演に引き続きまして、「進めよう！子どもへの食育～農業体験で子どもたちが得るもの～」ということでパネルディスカッションを始めていきたいと思えます。

私は先ほど御紹介いただきましたが、この3月末まで農水省で食育担当ということでお仕事をさせていただいておまして、京都には近畿農政局にいた2年間在住し、今から8年ぐらい前にお仕事をさせていただきまして、本日パネリストの四方さんにも随分お世話になりましたし、まだ食育という言葉が生まれてなかったときから、食とか農業とか、そういったことの理解のための活動をさせていただきました。まさにホームタウンに帰ってきた感じできょうは進行をさせていただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

特に今日のテーマは、子供たちという対象に限定してというか、焦点を絞ってお話を進めていきたいと思えます。先ほど館岡先生の方からお話をいただいたのですが、今日は、そのほか三人のそれぞれの立場のお話をいただこうということで、まずは、早速始めていきたいのですが、保育所の栄養士というお立場で伴さんの方から取り組みの紹介をお願いします。

伴 亜紀

私の方からは保育所からということで、保育所と小学校、先ほどのお話があったのとちょっと続くと思うんですが、保育所の場合、うちの方では3カ月の赤ちゃんからお預かりをしています。ゼロ歳から就学前ということで6歳の子供をお預かりしています。今ちょうど子供たちが210名おります。大型の保育所なので、そこに子育て支援センターも併設をされております。3カ月ということは、離乳食も始まっていないんですね。哺乳から入ります。冷凍哺乳もお預かりしてますし、調製粉乳、普通の赤ちゃんのミルク、粉ミルクもありますし、アレルギー用のミルクもあるということ

で、給食室だけではなく保育室と連携をとっていかないとなかなか進められないというのが保育所の現実ではないかなというふうに思います。そこからやっぱり離乳食を始めて、うちの方で進めていくわけですが、保育所が一番ではなくて、まず家庭が始められてから保育所というような形で進めていっています。

食育と言われると、そしたら何かやるのが食育なのかというところにやっぱり皆さん目先の方が行かれると思うんですが、食育というのは、一番哺乳の時期から始まっているかなと思います。人間の食というのは、哺乳から始まっていますので、生まれたときからほかの動物とはすごく違うところがあります。ほかの動物は外的から襲われるので、どうしても一気飲みをしてしまいます。でも人間の子供はどうでしょう。必ずミルクを飲んでいて、一呼吸置いたり、お休みをしたりすることがあります。あれは、子供がお母さんと、まあ養育者と言う方がいいですかね、コミュニケーションをとっています。もう飲まへんのとするとまた飲み続けるというのが、一番初めのコミュニケーションではないかなというふうに思います。結局、私ここに1人しかおりませんので、ほかの先生方と、保護者の方と、調理員の方と、みんなとコミュニケーションをとっていかないとどうしても続きません。そういう下積みの地道な作業があって食育活動につないでいきます。

うちの保育所の場合とても特徴的なのが、地域の方と密着をしながら食農教育をしていることだと思います。食農教育をするといってもカリキュラムがあるわけではありません。ただ、年間を通じてもう大体サイクルが決まっているので近くの畑もお借りしますが、自分ところの園庭を耕して、それこそごみ処理機があって、そのごみ処理機の堆肥をうまく寝かしながら、農作業も地域の方に手伝っていただき、指導をしていただきながら農作業を進めています。食育活動、四、五歳からやっていくんですけども、お手伝いという部分では本当に2歳ぐらいから始める部分もありますし、その年齢に応じて無理のない食育活動というのを進めています。

自分たちでつくるもの、収穫体験だけではやはりイベント的であります。保育というのは、本当に四六時中、24時間体制というのか、生活の一部です。うちの保育所も7時から7時まで12時間お預かりをしているんですが、土曜日まですると、私の勤務時間よりずっと長い子供が多いです。12時間お預かりをしているということは、その子が起きている時間のほとんどを保育所で過ごしています。245日、平日でもあるんですね、土曜日を入れると300日近く。300日近い日を保育所で過ごしていますから、たかが1回の給食かもしれませんが、されど1回の給食に変わります。それを6年間にすると1,450回ぐらい、実際のところ、給食を食べている数になります。

食農教育、初めはいろいろ栄養教育をしていたんですが、栄養教育だけではやっぱりちょっと深度差がある。確かに色分けはできるようになる。体の働きもわかるようになる。いろんなこともわ

かるけれども、でも、実際それを口にするとときに、この人がつくりはったものやから、先ほどと一緒にです、この人がつくりはる、顔のわかる安心・安全、何か安心してこの人のやから食べられるというのが出てきます。

それと、うちの場合はもともと学校給食センターで給食をつくられてきた経過がありましたので、調理員の方が、子供たちの顔が見える、だからつくる、この子たちのためにつくるという、両方のつくってあげたい気持ち、この人たちがつくってるから僕は食べたいと思う気持ち、相互の部分というのが一番大きかったのではないかなと思います。それは、やっぱり職員の動きも違いますし、わざわざこらちが言ってるから見にいかなくちゃならない、残菜を見ないといけない、子供たちを見なければならぬのではなくて、自然と勝手に足が向くんですね。自分たちのつくられたものがどういうふうな状態で食べられているか。残菜が出てきたときに何で食べにくかったんやろう、今まで給食センターやったらわかりませんでした。暑かって、練習してたし、なかなか水分はとれても御飯は食べにくかったんやな、そういうことはわかりませんでした。でも、近くにいるからわかること、この子たちの顔がわかるからつくり手の立場も変わってきました。

食農体験をすることで、すべて発芽するわけではないこと。保育所の園庭でも植えますし、もちろん借りてる畑でも植えます。ただ、ことしは自分のおうちに種を持って帰りました、三つで植えたんですね。確かにうまく育った子、育たなかった子それぞれありますが、その理由もきっちり自分たちでとらえていました。お母さん方、おうちもだんだん変わってきました。保護者会さんが、こちらがお願いしたわけではなくて、ことしから運動会のクイズに食育クイズを入れられたり、今まではクリスマス会のブーツのお菓子を買われてたんですけども、それを地元のお米でポン菓子をしよう、それをやっぱり地元の方にお問い合わせに行かれたのも保護者会の方でした。大人を変えるのも子供の力ではないかなというふうに思います。うちだからできていることではなくて、地道なことからやっているのが今のうちの保育園の取り組みではないかなと思います。

難しいことではなくて、保育というのは本当に日常生活なので、その延長でたまたま食べるものがあって、保育の中に食があるという部分の取り組みから今のうちの取り組みがあるのではないかなというふうに思います。地味な活動です、派手な活動ではありませんが、それが根づいていくというのが今の宇治田原保育所ではないかなというふうに思います。

勝野美江

ありがとうございました。

伴さんのところの給食は、地産地消給食の農水省主催のコンテストで審査員特別賞を受賞されました。私も伴さんのところの給食のお話を伺ったことあるのですが、地元の農家の方が、「今日、

この野菜とれたから使って」って持ってこられることがあるということでした。そういうことがあると、その日のメニューを変えるのでしょうか。

伴 亜紀

メニューを急遽変更するんですね。ほかのところから食堂のような保育所と言われてるんですけども、急遽メニューは変わります。

勝野美江

なかなかないことですよ、普通給食というのは、献立が最初から決まってるから、そのときとれたもの急に持ってきて使ってといわれても対応できないことが普通だと思うんですけど、それを実現されてるといのがすごいなと思います。その秘訣は何なんでしょう。

伴 亜紀

スタッフにまず恵まれているということと、地元の方がとても密着してくださってます。必ず献立表の下には、食材等の都合により献立を変更する場合がありますというのを、開所当初、ちょうど4年、5年前ですかね、開所したんですけど、一番初めから書かせていただいて、保護者の方にもすごくその理解があります。アレルギーの対応を確実にしているので、食材が届いてもその部分は絶対大丈夫ということが確信的にあるので、今まで許していただいているのではないかなというふうに思います。

勝野美江

ありがとうございます。大変すばらしい給食で一度私たちも食べてみたいなと思いました。

では、次は生産者の立場から四方さんお願いします。

四方美代子

初めまして、四方です。私は、専業農家に嫁いで今37年目なんですけれども、命の源であります米と野菜をつくり続けて37年になります。

ついこの間、若い御夫婦から、「野菜を買うときにはどこを見たら安全なのか、わかりますか」と聞かれたことがありました。でも、その返事はやっぱり私にもできません。野菜を見ただけで安全、これは危ないものということは、分けることはできません。けれども、日本の農業は厳しく決まりがありまして、今では、この野菜にはこの農薬、この希釈倍数でやりなさい、この野菜にはこの農薬しかいけませんといったぐあいにいろいろ決まりもありますし、日本でできた野菜は安心ですよ、安全ですよとお伝えしたんです。それと、米でも何でも生鮮生産履歴、トレーサビリティというものを書かなくてはいけませんので、そういうこともちょっと言ってあげて、安心ですよというようなことを伝えたのですが、やっぱり、今、食の不安が大変広がりがりまして、消費者の方は不

安がられてますけれども、私たち農家のものは頑張って安心で安全なものをつくっておりますので、どうぞ御安心ください。

そして、農から食につなげていくことを私は大切なことだと思い、8年ぐらい前から農業塾といいますが、そういうようなことを今も継続して行っております。きょうもその塾の日でして、きょうは、冬野菜のお漬物を漬ける日になっております。ほかのスタッフたちに今も頑張ってやってもらっているところなんですけれども、おとといもそれと同じ、カブの千枚漬け、大根のべっぴん漬け、それと白菜の昆布漬け、白菜のぬか漬けと四、五種類やってるんですけども、まず塾生の中でこんなに大きなかなでカブをスライスするんですけども、まずスライスしたカブを皆さんにそのまま食べていただくんです。そうすると、大概の人がこんなにおいしかったのかと、そしてカブってこんなに割れるのかと、畑からとって帰ってすぐスライスするともうぱりぱり割れるんですね。一番おいしがってくれたのが、少し障害のある4歳ぐらいの男の子でしたけど、幾つも食べました。そして、その夜は、その御家庭では、晩酌にはもうこれ、カブのワサビじょうゆでいただくと言っておられました。

そして夏に、農業塾6月に行ったときには、今までこの子はイチゴが嫌いだったんですよという、それも三、四歳の女の子だったんですけど、田んぼで泥のついたイチゴをもぎながら食べて、「この子、いや、イチゴ食べたんきょう初めて食べました」と。やっぱり農業を体験だけじゃなく、その場で、農家の方はみんな親切ですので、おすそ分けの気持ちがたくさんありますので、どこの田んぼのんでもいただけますので、そのときも、よその田んぼの方がちょうどおられて、いただいたイチゴがその子にとって初めておいしいと言ったイチゴだったそうです。

そんなことで、大げさなことはできておりませんが、農業を専門とする傍ら、農業を通じて、今、コンビニ、ファーストフード、いろいろありますけれども、農と食が少し遠くなってきてしまっているような気がしてきておりましたもので、その間をちょっと近づけたい。昔からの食べ方、シンプルな食べ方で、ごちそうじゃなくても昔からいただいているものをそのまま伝えたいという気持ちを持って食育といいますが、農と食をつなげていきたい、進めようを今しております。今後も、専業農家として、安全で安心なものを皆さんにお届けできるように長く農業を続けていきたいと思っております。

そしてちなみに、うちの米は出荷することなく2町歩ほどしているんですけども、私個人で加工所を建て、毎日巻きずしにして各道の駅とかに置かせていただいております。そして、自分でつくった米で加工して、巻きずしにして売るもんですから、やはり安心なものを食べていきたい、食べてもらいたいという思いで、消毒は全くしません。でも、消毒は全くしませんといってもやはり

種子消毒だけはあるんですね、米につきましても、病気をしないように種子消毒はします。けれども、やはり自分で食べる、孫にも食べさせてやりたいというものには、消毒を極力控えてつくっております。これからも安心して安全なものをつくり続けていきたいと思います。よろしく願います。

勝野美江

ありがとうございました。

四方さんとは、小学校と一緒にみそづくりの体験のお手伝いをしに行ったことがありました。四方さんがおみそづくりとして子供たちと一緒に豆つぶしてやってる間に、私はおみそのお話をさせていただくということで一緒に共演させていただいたこともありました。そういう体験活動を始めようと思ったきっかけというのは何だったんでしょう。先ほど距離を縮めたいということでしたが。

四方美代子

そのころは余り食育という言葉は聞こえてこなかったころなんですけれども、私の子供たちが学校給食のときはパン食が多くて、例えば朝パンを食べて出ていって、お昼学校でパンをいただいて、夜帰ってラーメンだったら、一度も御飯食べてない子がいっぱいいるんじゃないかなという思いがあって、いろいろ学校に調査がしたいといって行ったのがきっかけで、何か日本に昔からある食べ物を伝えたいなと思ったのがきっかけでした。

勝野美江

ありがとうございました。

では、次に保護者の立場からということで木曾さんお願いいたします。

木曾布恭

こんにちは、PTAの木曾です。私は、中学校3年生の男の子の親です。食べるということは、一番大切な教育であるというふうに思っております。

京都府で、子供の生活習慣と学習意欲の関係についてはいろいろと調査しましたところ、朝食を毎日きちっと食べている子供ほど学習週間も身につけておいて、よい成績につながっている。それから、家に帰っておうちの方とコミュニケーションがよくできている子供ほどよい成績につながっているというような調査結果が出ました。そういうことから、京都府PTA協議会では「早寝、早起き、朝ごはん」というのを推奨してまして、いろんな取り組みを進めているところです。

食育に関しましては、私は余り知識はございませんので、きょうは私の個人的な体験をお話したいと思っております。

私は、京都の隣の亀岡というところに住んでまして、お米を自分でつくってます、1反だけつく

ってます。1反つくと、家族6人おります、1年分のお米、1年分食べられてまだ余ります。機械も何もありませんので、幸い妻の父親がそばにいますので、一緒に農作業をしています。春になると、子供たちも一緒に種まきでもみをこういう箱の中に入れて、そういう種まきの作業をするんです。ちっちゃな子供も一緒になってやります。働く喜びとか、また収穫の喜び、そういうのを味わうことができ、それを通じて両家族とのコミュニケーションというのもできるようになりました。

話変わるんですけども、去年の夏ぐらいに、私の母親は81歳で、高齢者です。私は4人兄弟の末っ子ですが、ほかの兄弟が出てますので、私が母親を引き取ることになりました、去年の夏です。私の長男は、そういった高齢者と一緒に住んだことがなかったので、おばあちゃんと住むのが嫌で嫌でしょうがない。おばあちゃんは、孫だからかわいいから学校行って何があったとか、勉強せなあかんでとか、御飯食べるときにいろいろとしつこく言うわけですね。そのことが思春期の子供にとってはもうすごく嫌なんですね、構われたくないということ。妻も自分の子育てについて口出しをされているように、受けとめまして、家族の中がうまくいかなかったような時期がありました。

私は、何とかこれをうまくいってほしいなと思っただけですけども、あるときに、妻のお父さん、一緒に農作業をしてるお父さんが、自分でつくった野菜でおいしいお漬物を自家製でよくつくられるんです、それを持ってきてくれました。おばあちゃんが喜ぶであろうと思って、家族仲よくしてほしいという気持ちも込めて自分でつくった漬物を持ってきてくれました。おばあちゃんは大層喜んで、おいしい、おいしいって食べてます。私の子供も、その自家製の本物のお漬物を食べたときに非常に感動しまして、おじいちゃんがまた今度お漬物を持ってきてくれるのを待つようになって、そういったものがきっかけで、おばあちゃんも、孫も、嫁も、息子も、一緒に食卓を囲んでお漬物を食べておいしいなという、食べるコミュニケーションというのができるようになりました。

そういったことからだんだん家族の気持ちが変わってきて、妻も、おばあちゃんに野菜使ったヘルシーなお漬物、ちょっと塩分を控え目にしてこんなやつを作ってあげようと思ってある日つくってあげたら、おばあちゃん大層喜んで、おいしい、おいしいっていっぱい食べるんです。その姿を見ると、また喜んでまたいっぱい作るんです。息子の方も、そういった姿を見て、おばあちゃんと自分の親の関係がうまくいってるのを見て息子もまあ気持ちが安定してきたのか、おばあちゃんが好きそうな食べ物があったらとっついてあげるとか、そういう気持ちになってきた。

私は、寝食をともにするという言葉はありますが、一緒に食べるという行為、そして感謝して食べるという行為、そういうことはどんな教科書よりもすばらしい、生きた教材であるということを、そういった体験を通じて学びました。

以上です。

勝野美江

ありがとうございます。

今、その中3の息子さんはどんな感じですか。

木曾布恭

今、野球が好きで、ずっと野球ばかりやっとなります。おばあちゃん、野球打ったら「きょうは打てたで」とか、そういうだんだんコミュニケーションができるようになってます。

勝野美江

ありがとうございます。

おばあちゃんは、恐らくその食卓で、夕飯を家族で、大きな家族で囲んで今日1日あったことを報告し合うということが普通の感覚で、普通に話されていたのだと思います。そのときの木曾さんの御家族の状況というと、ちょっと何か違和感を感じられたのだと思いますが、おばあちゃんのその感覚が今はおそらく“普通”になって、きっとそれまでの食卓よりももっといい感じの食卓になったのではないかと思うんですけど、どうですか。

木曾布恭

そうです。いろんな問題も、世代間の問題とかあるけれども、食べながら話するということは非常に、そこで問題が解決できなくてもそういった行為ができたことで何か解決したように受け取るんじゃないでしょうか。やっぱり食べるということは、いろんなことを解決する魔法の道具というふうに思いました。

勝野美江

ありがとうございました。

4人の方々からさまざまな体験に基づくお話を伺ってきたんですが、まだまだ皆さん言い足りないことがたくさんあると思います。

最初に講演をされた舘岡先生、お話の中で本当に心にしみ入るいろんなお話をしていただきましたが、結構子供たち手強いですね。よくいいお話って、こういうふうにしたらこういうふうになりましたって何かすごくきれいなお話で終わるお話が多いんですけども、実際に私たちが、家庭とか、学校とか、いろんな地域で出会う子供たちって、そんなに簡単にころっと変わるようなことはないと思うんです。あるいはころっと変わったように見えても実は継続していなかったりということがあろうと思うんですけど、本当に待って待って、待って待ってすごく我慢強く待たれたと思います。そのプロセスというか、先生の方法論というのは、先生だからこそできることなんですか、そ

れとも高志小学校のみんなの先生がそういうふうに行けるのか、あるいは上越市の先生はみんなこういうアプローチをされているのか、その辺のお話をもう少し聞かせていただけますか。

館岡真一

高志小学校の教育理念が、やっぱり子供を信じて待つということが全職員の教育理念でありますね。簡単に身についたものは簡単にはがれてしまうというのが、うちの学校の考え方です。とにかく一番大事なことは、子供たちが表現する言葉とか、もちろん文字にしたもの、口にしたもの、すべてが子供たちの今の現実の学んでる姿なんだって受けとめることだと思うんですね。だから、子供たちが僕の育てたお米は特別だけど給食のお米は何の特徴もない普通のお米だというのはね、ずばっと言うのは意外と簡単なようで難しい。そういうことが言える学級とか、言える学校とか、一生懸命自分が今考えてることを自由に表現できるという自由が保障されてるということはすごく大事だと思うんですね。だからこそ子供たちの言葉というのを我々は信用することができる、だからこそ子供たちの少しの変化でも成長として、そんなに考え方が変わったんだって返してあげることができるんですね。子供というのは、教師に言われたから変わったというのは余り自信にはならないかもしれないけども、自分が自分を変えたというのは物すごい自信になりますよね。そこをうちの学校では大切にしている。だから、高志小学校全体の教育理念と私は考えています。

勝野美江

ありがとうございます。

三人の方どうですか、館岡先生の実践を聞かれて何か感じたこと、あるいは御質問とかあれば、せっかくの機会だからいかがですか。

伴さんなんかはどうですか。御自分の保育園での実践と小学校での実践というのを比べたりとか。

伴 亜紀

先ほど少し控室でも話をさせていただいてたんですけども、すごく待たれる距離感というのがとても上手だなというのが本当に関心というのか、感動するぐらい、すごく待ってるというのと、ほかしてるというのは全然違うなど、その距離感をきっちり保ってらっしゃるというのがすごく印象的だったのと。保育所とすごく違うのは、やっぱり言葉がすごく堪能に使える、文字が書けるとというのが最大の違いで、またメリットで、成長ではないかなというふうに感じました。

勝野美江

伴さんなんかは保育園で実践をされて、子供たちが生産、栽培から食べるところまで、そして農家の方とも触れ合いながら・・・というふうに行われてるんですけども、その子供たちの実践をうまく小学校につなげていくというところで工夫されていると伺いましたが。

伴 亜紀

私、もともと学校の給食センターにいましたので、そのときは保育所はまだ給食センターから送ってたんですね。その部分でやっぱりアンケートとかをとっていくと、次のつなぎというのがとても大切で、今、うち保育所に給食室があって、その保育所から学校に行くときにやはり違いが出てくるんですね、学校給食はセンターなので。ただ、どれくらいお互いが歩み寄れるかというところやと思うんですけども、学校とやっぱり保育所の連携は学校の栄養職員の方とはとってますし、献立でも全く違うんですけども、できるところは一緒にしてますし、保育所の食育活動のつくったものを小学校に使っていただくとか、そういうことも連携をしています。

勝野美江

ありがとうございます。

四方さんは、実際に親子で受け入れることが多いのでしょうか。そういう中でその親御さんの変化、子供たちの変化というのは、どんなふうに見てらっしゃいますか。

四方美代子

やっぱり参加される方は食に対して熱意のもととおありの方ばかりですので、親御さんは子供の変化をやっぱり期待されて来られている様子うかがえますし、子供はやっぱり親が参加するからついていけるだけで、子供だけの参加というのは今のところありませんので。

ただ、もう一つさっきお話できなかったのですが、別で、夏場に、グリーンツーリズムで農家民宿ということで、子供1年生だけの参加を受け入れています。小学校だけに決めているんですが、もうそれは親たちが感動されます。1年生が私の家に4名泊まったんですけども、何度もお便りくださったり、おばあちゃんちに一度も寝られなかった子が四方さんちでは寝られたから、また来年もよろしくと来年の予約もされたり、何せ親御さんがすごく感動されて、食べ物、朝は何食べた、お昼は何食べた、夜は何食べた、どれも包丁を持たせてつくらす。でも、何かそうやって、実際にやっぱり実践しないと、嫌いだったものが大好きであったり、たとえおいしくなかって一緒につくったから四方さんここで食べた散らしずしが食べたいと言ってくれたりするんですね。だから、やっぱり実践することは一番大切だと思う、館岡先生のように。

勝野美江

ありがとうございます。

皆さんの実践の現場では、子供たちは本当に目に見える変化があったということなんですけど、きょう会場でいらっしゃる皆さんは、そんなにうまくいかないよという悩みをたくさん抱えてると思います。今日はあえて成功したことばかりじゃなくてつまずいたこととか、ぶち当たった壁と

か、そういうことを御紹介くださいと事前に皆さんにお願いをしてあったので、よかったらまた館岡先生の方から、ここが困った、一番困ったということ、それをどう乗り越えたかというところを、今日はせっかくの機会なので御披露をしていただければと思います。

館岡真一

私は教職について17年目です、どういうわけか5、6年生を担当することがほとんどで、5年生で米づくりをしたのも6回目なんですよ。最初のころはやっぱり結果を求めたいんです。米づくりをしたら、その米づくりの大変さを子供たちがみんな1人残らず知らなければいけないと思ってやりました。だから、田植えなら田植えをしたり、草刈りをしたりするときに休んでいる子供を許せないわけですよ。何してるんだというふうに、ちゃんとやれというふうに言うわけですよ。そう言われれば言われるほど、言ってる自分も嫌だし、言われる子供も嫌だし、田んぼに行くのがやっぱり嫌なわけですよ。そういう思いをしながら収穫したときに、うれしいというよりもやっとなってきたという気持ちになるんじゃないのかなという気がするんですね。それが、5年生を受け持つ中でずっと葛藤をしていました。

それともう一つは、私、山の学校の方で、棚田で米づくりをした体験もあるので、それから、今、高志小学校に勤務したときに、町場なんですよ、住宅地とか線路に囲まれた中の田んぼで、子供たちと一緒にするときに、この田んぼで米づくりをして一体子供たちが何を学ばいいんだろうか。これまではつくり手の立場を共感することが中心だったのに、子供たちそうじゃない立場がいっぱいいいるわけですよ。都市部の子供たちが田んぼの作業をして学べることって何だろうとか、感じるって何だろうとか、やっぱりそこら辺は体験してる時の子供たちが乗ってこなかったり、やっぱり嫌々やっていたり、そういうのを見るたびにどう声かけをしたらいいのかとか、そういうのをかなり苦労したし、苦しいなという思いはありました。

勝野美江

そういうときにやっぱり農家の方との交流って、お米先生と先ほどスライドにも出てきましたが、どううまくコミュニケーションをとっているのでしょうか。そんな自然にとれるものでもないかなとも思うんですけども、その辺の工夫はどうか。

館岡真一

一番変わったのは、以前は、米づくりを通して私が子供を変えるんだとか、米づくりが子供を変えるんだというふうに思ってたんですね、そうじゃないことがわかったんです。

さっき御紹介した宮橋さんという、米づくりを、米を学校給食に寄附してくれた方を、教育委員会、上越市役所でいろいろ探していたら出会えたわけです。そこで私も初めて、教育委員会から

の要請でお米が寄贈されてると思っていたのが実は全く逆だったということがわかって、どうしてそういうことが始まったのかということをお聞きしたんですね、そのことをぜひ子供たちに来て話をしてほしいというふうに言ったら、御報告したとおり、子供たちというのはやっぱり、我々はしゃべるのが仕事なんですけども、私が幾ら力説するよりも、農家の方がリラックスして「お米は私の子供だよ、その子供をあなたたちに食べてほしいよ」と言った方が、よっぽど浸透するんですね。その姿を見たときに、自分の仕事というのは、子供を変えることじゃなくて、子供たちを変えてくれる人を探して出会わせればいいんだというふうに考えたら、あとは子供がいろんな感じ方をするんだというふうに思ったらすごく肩の力が抜けたんですね。

そのあたり、今どんな人と出会えるかということが私の仕事だし、あとは子供と農家の方がいろんな学びをつくってくれると思うとすごくリラックスしてできるというふうに考えています。

勝野美江

ありがとうございます。

同じように伴さんも農家の方との交流をしながら、地域の方と交流しながら保育というお仕事をされてると思います。その辺のやはり御苦労をお話しいただけますか。あるいは、給食の話でもいいです。やはり非常にお忙しいんですね、まず伴さんは栄養士のお仕事で地域の保健所のお仕事もされて、そういう中でどう時間をつくっていくかという、その辺の御苦労もお話しいただければと思います。

伴 亜紀

宇治田原町ってとても小さなところですが、本当に緑茶の発祥地として有名なんですけれども、小さなところなんで、本当に栄養士が私1人しかおりません。保育所に一応体はあるんですけども、保健センターの仕事もしますし、社協の仕事もしますし、いろんな仕事をします。今、舘岡先生が言われたんじゃないですけど、自分がやっぱり仕事を始めたとき、私ももともと公務員ではなかったんで、病院勤務をして初めて子供たちの場所に行ったときに、子供たちって生きてるんやというのが正直なところでした。そこから、自分の若さゆえもあったんですけど、一生懸命やらなければならぬってやっぱり思ってた時期もありまして、きっちりしたデータをとっていかとか、栄養教育で、そしたら3色分けをやっていかとか、それも無意味なものではないですし、すごくそれも大事なことです。でも、自己満足で正直終わってしまうような時期もあったと思うんですね。ただ、本当にいいことばかりじゃなくて、やっぱりそのときに頭打ちをしたというのか、でもこれってほんまに大事なんかなって、本当に子供の役に立ってるって自分が思ってるだけなんかなって思ったときに、自分がいなければできないことというのはとても続かないんじゃないかな、どこでも

だれでもできるような状態をつくるというのが大事かなと思ったのと、自分が動くのはとても早いけれど、やっぱり周りの人に助けをもらう、周りの人の力をかりるということも、そのことの方がずっとしんどくて大変だよと言ってくださった上司がいて、そのときにはっと目が覚めたような、その一瞬言われたときは、何でこんなこと言われるんやろうと思ったんですけども、実際は本当に現場に入ってみると自分一人ではできることは本当に少なく、地域の方であったり、お部屋一つに入るにしても、私一人で持つてくるクラスではないので、クラスは全部担任がついています。その先生とどういうふうにかかわっていくのか、その先生がどのようにそれを進めてくださるかによって本当に流れが変わっていくのではないかなというふうに感じました。

勝野美江

ありがとうございます。

四方さん、生産者の立場で、また農業委員も長年されてということで、とても忙しいと思うんですね、農家の方も。今日、教育ファームのパンフレットも資料の中に入れていただいています。今、農家さんに子供たちのために体験活動の場を提供してくださいとか、御指導してくださいとか、さっきのお料理教室の講師をしてくださいといった依頼がいっぱいきているのではないかなと思うのです。でも四方さんのように受けてばりばりやれる方と、いや、私忙しくてとてもそんなことという方もいらっしゃると思うのです。そこをどう皆さんを仲間にしていって、そういうふうを考えて活動してくださる方を増やしていったらいいんだろうということもあると思うんですね。

四方美代子

ああ、そうですね、それは何か自然とこうなったんですけども。ただ、自分では子供をたくさん産みましたので、50歳までは自分自身のしたいことはできないと承知してきました。そして、50歳になったら末の息子が成人しますので、50歳は自分の2回目のスタートラインとなぜか決めてましたので、50歳をきっかけにこのことにもかかり始めました。そう思いがありましたから、なぜかしらそういう人たちとの出会いとかおつき合いがふえて仲間づくりができ、無理やり誘ったわけでもない人たちばかりでお友達ができ、今の食や農のことを進めていけるようになりました。

勝野美江

自然体なのですね。多分四方さんのお人柄で自然に協力してくださる方が集まってきたのかなと思います。

済みません、木曾さんお待たせしました。なかなか保護者の立場でというのは難しいと思うのですが、今までのお話を伺っていて、やっぱりいろいろ自分の子育ての中で、保育所・幼稚園、小学校、中学校に対し、保護者としてもうちちょっとこういうふうにしてほしかったなとかそういうこと

もあると思うのですが、いかがですか。

木曾布恭

小学校、幼稚園、小さいうちは親の言うことをよう聞くんですけども、中学校ぐらいが一番難しいんです。同じような食・農体験を中学校で、そしたら、豚の飼育したり、米をつくったりしたら成功するのかわかりません。一つ言えるのは、子供を、私、少年野球の監督をしとったんです。子供は、結構このコーチの言うことは聞く、こっちは聞かなくてもええって物すごい敏感なんです。最近の子は本物の味を知らないと言われているね、インスタントもんとか、チンしたりして食べることが多い。本物の味を味わう感覚は持っていると思うんです。ですから、例えば少年野球の教師とかでプロ野球選手のOBとかがよくコーチしてくれはるそういう講習会があるんです。そういうとこ連れていくと物すごくよく言うことを聞くんです、私の言うことは全然聞かへんんですけど、そういう本物の人の言うことはよく聞いてよく吸収するんです、素直に子供は、それはもう中学生も小学生も一緒です。

だから、大事な食べることも、本物の味を知らせてやるというか、味わうことができるような、先ほどの講演にもありましたように、生産者の大変さとか、そういうことも味わえるような本物の食育ということが大切かなというふうに思いました。

勝野美江

ありがとうございます。

ただ体験させるだけではやっぱりなかなかうまくいかないこともあるんじゃないかなということが皆さんのお話の中で出てきたかと思うんですね。舘岡先生もそうですし、皆さんも人とのつながりということがすごく大事になってくるというお話が共通して出てきたと思います。アプローチの方法というか、いろんな体験活動をするときに気をつけなきゃいけないこととか、自分はこういうふうにしてしようと気をつけてる、秘訣みたいなことを御披露していただければと思うんですけれども。

要は、単に、先ほど舘岡先生がおっしゃったように、みんな米づくりするんだから草取りしなさいとか、しっかり体動かしなさいとか、上から押しつけてもなかなか子供たちってそこから気づけることは少ないと思うんですが、どうやってその距離感を持ってアプローチしていったらいいかというようなところで、何か皆さんの共通したヒントになるようなことがあれば御披露していただければいいと思うんですが、いかがですか。舘岡さん。

舘岡真一

大切なことは、活動する最初に子供たちと共通理解できる目標を立てるということがすごく大事

だと思っんですよね。とれたお米をどうする、食べたい、みんなでカレーライスをつくって食べたいという子供もいるし、家族に食べさせてあげたいという子供もいるし、中には売ってみたいという子供もいますよね。そうしたときに、そこでじゃあとれたらこうしようというのを決めておかないと、さあ、収穫した、どうしようというときに、じゃあ、販売したいという子供がいるから売ろうとなると、ええ、僕は家族に食べさせたいと思ってやったのにというふうにはほころびが出てくると思っんですね。最初に、じゃあ、とれたお米の半分はみんなで食べようね、おうち持って帰ろうね、半分は売ってみようというふうに決めると、あとは、時にはやっぱり言いますよね、草取りちゃんとしると、そうしなかったらとれないよ、でもそれは自分たちがみんなで決めた約束だからというのでそこは聞き入れますよね。目標を共有することはすごく大事。その中でどういう動き方をするとするのは、任せられるところもあるし、ここはやんなきゃだめだからみんなで頑張ってやろうというときもありますよね。

あと、最近すごく感じるのは、農家の方とお話をするんです。ことしの上越のごちそうのときも、必ず事前にお会いするんですけども、農家の方というのは、本当にきょうの四方さんもそうなんですけども、心豊かでたくさんのかことを御存じですが、だけど大変奥ゆかしいんですね。いや、私なんか子供たちに何話したらいいかわかんない、必ずおっしゃいます。そこを、大体、私行くと1時間ぐらいかけてお話をしていって、自分がすてきだなって思っったところを、そこをぜひ当日もお願いしますという話をするんですよね。だから、まず私自身がたくさんお話をして、私自身が心を動いたところを、子供たち今こんな状態なんです、だからそういうお言葉いただけるととっても子供たちって見方が変わってくると思っんです、だからお願いしますという言い方をするんですけども。

だから、私の目標に対して引き上げるんじゃなくて、みんなで共通する作物栽培の目標であるということと、農家の方には、その農家の方がお持ちのそのすばらしさというのを私がまず見ると、そこをつないでいくというのが今心がけているところです。

勝野美江

ありがとうございます。

皆さん聞かれました、さっき館岡先生がぼろっと普通におっしゃった、農家の方と1時間お話しされるって。私も、いろんな先生方とおつき合いをしたり、農家の方で受け入れをされてる方からお話を聞いたりした経験があるんですけども、中には、もう何月何日何時からと日程が決まればあとはよろしくお願ひします、という学校も残念ながらあるらしいんですね。ただもう野菜の栽培体験が何時からと決めれば事前の打ち合わせもほとんどなくて、あとはもう農家の方にお任せですというパターンもあるというふうに向ったことがあるので、今ぼろっと1時間農家の方としっかり

お話を御自分でされて、体験の中でぜひここをとというふうに館岡先生が綿密に、周到に準備をされてるということなのだと思います。あの実践というのは、ただ偶然の産物じゃないんだなということがわかったと思うんですけど。でも、その時間をどう捻出してるかですよ、学校の先生は忙しいのになかなか一軒一軒、子供たちがいろんな方と出会う中で、その方々への事前準備の時間をどういうふうに館岡先生は捻出されてるかちょっと御披露いただけますか。

館岡真一

高志小学校では、特色として学校の教育目標というのは一つしかないんですね、「喜んで登校し、生き生きと学ぶ子供たち」というものだけです。これが、ここ5年間、それ以外のこんなこんなこんな力をつけるとか、思いやりのあるものをこんな力を育てるとかそういうのは一切なくて、その一つに向かって。

その一つが具現できるような最高の仕事ができればよいということで、まず驚かれるのが、当校では、職員会議というのが年に2回だけです。4月の最初の日と2日目の日に1時間限定の職員会議を2回、あとは職員会議は一切ないという話ですね。いろんな運動会とか、文化祭とか、事前に出的ものは担当者からプリントを出し、それを見て周知すると。

じゃあ、意見交換どこですのかということなんですけども、うちの学校のもう一つの特色として、2週間に1回の割合でレポートというのを書きます。学習指導、例えば運動会が近くなりましたら、うちの学年では、私はこんな種目についてこんな練習してます、そしたらこんな成果が出ましたと、逆にこんなことがうまく行ってませんとか。あともう一つは生徒指導レポートといって、こんな問題抱えています、何々君が今こんなことで困っててこんな問題が起きました、学級担任としても苦しんでますということもあからさまにします。それを2週間に一遍の割合で書いて、読み合って、五、六人で輪になって1人40秒ずつの持ち時間でどんどん意見交換する。そこで結論を出すことが目的ではなくて、いろんな立場の意見を聞きながら回していくと。だから、お互いが学校の状況、何年何組が今こんな勉強をしてるというのを、そこで共通理解を図っているというのが特色です。

だから、放課後時間をとろうと思えばとれるんですよ。なので、「僕、じゃあ、今日は何々さんと打ち合わせなので出させてください」とか、「電車の時間見に行くので、今日出させてください」とかいうのがあるので、ことしは、結構、放課後学校をあけることが多いんですが、そういうふうにしてうちの学校では教育課程を編制して、とにかく子供たちが生き生きと学ぶにはどうしたらいいかということのみに重点を置いてやっています。

勝野美江

ありがとうございます。

学校のシステムを変えていくというのはなかなかすぐにはできないとは思いますが、もし、今日学校現場のある程度の責任を持つて先生がいらっしゃってたら、少し参考にさせていただければいいのかなというふうに思いました。

次に伴さん、給食について先ほどの農水省の賞を取られたというふうに御紹介させていただきました。もう少し給食について、例えば工夫してる点、困った点とか、今日会場にいらっしゃってる方も同じようなお立場の方いらっしゃると思うので、ぜひ秘訣を御披露いただければと思います。

伴 亜紀

うちの場合、本当に一番違うのが、学校給食センターから保育所の現場の本当に子供たちの顔の見えるところに調理師さんが来たというのが、多分職員も保護者も一番大きかったのではないかなというふうに思います。平成14年3月31日まで大きなところ二園でやってたところを、次の4月1日の、本当に日が変わるだけで場所が急に変わってしまったというのがうちの保育園でして、それでも急遽でもやらなきゃいけない。今まで1,500食つくってた給食を二百五、六十人、職員入れても280食、そのときその数があったんですけど、それぐらいなんか大したことないわということで学校給食センターから2人の職員が調理員として配置をされて、あとは全部アルバイトで、多分勤務時間聞かれるとほかの保育所よりも、えっ、厳しいですねと言われるのがうちの保育所です。それでも、初め本当に遅かったです、時間も。

ただ、ゼロ歳からの給食ということで、自分の子供にもつくったことのない離乳食をつくる不安と、それとやっぱり食べてほしい気持ち、今までやっぱり給食センターにあったもので、においがしてこないんですね、子供たちにも。においがしてこない給食からその新しい保育所に移って、10時ごろもうにおいしてるんですよ、おだしのにおいとか、揚げ物のにおいとか、炊いた物のにおいとか、おなかがすいてきた、朝御飯やっぱり食べてきてない子ももちろんいますんで、においして今日は何なんやろうって、展示食をやっぱり見に行く、給食室をのぞきに行くというのが子供たちの日課になったのも事実です。それまでは、やっぱりバックするトラックの音、ぴっぴっという音だけが給食の合図みたいなもので、お部屋に入って初めてふたをあけて子供たちがにおいをかぐという給食の方法をとってましたので、五感をやっぱり使うというのが大事でした。

それと、今さっきちょっと言われましたが、急遽入ったものをそしたらどうやって調理できるんですかというお話があったんですけど、調理師さんがやっぱりその対応ももちろんできますし、保育士の先生の対応もとても早いです、連携がまずとれてるということがあるんだと思うんですが、でも、「きょう、急遽これになるけど大丈夫かな」というお話をしつづけていきますので、前日ま

でお魚も、普通の切り身のお魚が、「急遽いいものが入ったから骨つきのものいくけど大丈夫か」という魚屋さんのお話で、急遽骨つきになることもあります。ただ、それも私一人では体一つなので、お部屋にいてくださる先生方に魚の食べ方等もやっぱり指導をしてもらえる状態であるということも大きなことではないかと思ひますし、献立も、まず毎日なんですよ、本当に毎日なんで、給食感謝週間だからこれをやってるわけではなくて、毎日のその保育の中で、積み重ねていくことというのが本当に一番大事なことで、無理がないから続いていくのではないかなと思ひますし、だからその一食一食を、私たちも、職員全体もそうですけど、お母さん方がやっぱり毎日保育所の給食を食べてくださってる、見てくださってるという部分が、私たちが支えられてる部分ではないかなというふうに思ひます。

勝野美江

伴さんはさらっと普通にできますとおっしゃるんですけど、なかなか、最初もお尋ねしましたが、急に持ってこられて急にメニューを変えるということを普通はなかなかできないと思うんですけども、その辺は皆さんの理解が急に変わったのではなくて、積み重ねでやっぱり伴さんがいるんなことをいろんな人たちに投げかけてきたからこそそういう動けるようになったんじゃないかなと思ひます。どうでしょう、ちょっと振り返って御自分の苦勞話をぜひ御披露いただければ。

伴 亜紀

本当にここまで来るには並々ならぬようなことがもちろんありまして、学校給食センターの時代にやっぱり苦勞はしました、正直なところ。1,500食ってことは1人10グラム残してきてても15キログラムの残菜があります。調理師さんがやっぱり生の野菜を、栄養士は使いたくて使いますが、1人10グラム残すだけで15キログラム、子供たちの残してきた残飯を見るしかないんですね、真ん中がなくて、給食センターからふたをして出して、戻ってきたらもうごみになってる状態しか見なかったの、献立会議でも、いつもの終礼でも、どうして生の野菜を使う必要があんねや、こんな意味がないんじゃないか、こんだけ残ってきてあんだだけ150キログラム、200キログラム洗ってもこんなふうに残ってきたら意味がないん違うかというのが、正直すごく大変な時期もありました。やっぱりそういうことも調理師さん自身も経験してきて、私たちも経験してきて、生産者の人もそういうこともやっぱり理解をしながら、初めは恐る恐るでは正直ありましたけれど、でもこれやったら洗いやすいし、使ってもらえるん違うかな、これやったら使ってみたら使えるやんという、本当に一個一個で、すべて一気に変えたわけではなくて、一個一個重ねていって重ねていって、それがやっぱり年間245回の平日の給食という積み重ねなんだと思ひます。

勝野美江

ありがとうございます。お互い文句を言い合うのではなくて思いやるというところがすばらしいですね。

四方さん、先ほども何か普通にやってたら自然におっしゃったんですけど、これから農家の方でこういう四方さんのような活動をしようと思う方が、どういうふうに始めたらいいんだろうと思ったときに何かアドバイスの的なことがあれば。

四方美代子

やっぱり自分の考えと同じ考えを持っている人をゆっくり探ることが大切だと思います、余り焦らずに。ゆっくりとやっぱり少し探りながら探して、向こうから近寄ってきてくださるのを待つ、無理やり誘うことは決してしなかったです。

今では、二グループのことをかけ持ちでしてるんですが、一つの方のグループは、1年ずっと通して農業の塾と食べることをつなげること。そして、もう一つの塾は、年に1回しか今ではできませんけど農家民宿をさせて、子供たちに農家で過ごした思いをしっかりと刻んでやろうという二つのことをやっております。でも、どちらもメンバーがやっぱり重なっております。思いが一緒の者が集まれば何とかかなと思います。

勝野美江

ありがとうございます。

今三人のお話を聞いていてキーワードとしてあったのは、同じ気持ちをみんなが持つということの大事さかなというふうに思いました。舘岡先生はクラスのみんなの共通目標、そして伴さんは、生産者や、調理員さんや、保育士さんや、そういった子供たちの給食をめぐる人たちがみんな同じ方向を向いている、そして四方さんも同じ気持ちを持った仲間づくりという、そういうやっぱり同士を見つける、そして一緒に活動するということが大事なのかなというふうに思いました。

こういうお話を聞いていて、保護者の立場からって難しいんですけども、木曾さんいかがですか。

木曾布恭

子供の目線で、上から言うんじゃないで、同じ目線で一緒に考えるということは大事やと思います。野菜づくり、米づくりと子育ても同じかなと思いました。京都は漬物の本場なんですけども、結構亀岡の野菜が使われとるんです。どうして亀岡の野菜がおいしいかというと、土とか空気、それから霧、今霧がすごい深いんですよ、水もおいしい、それはどういうことかということ潤いがあるということですね。子供を育てるのも、説教やなしに潤いのある環境で育てる、野菜に説教をしても大きくならないですよ、子供も一緒やと思います、潤いのある環境で育てる、同じ目線で育てていただく、そういうことが大切かなということをおもいました。

勝野美江

ありがとうございます。

それでは、そろそろ会場からの御質問というのを受けてみたいというふうに思います。時間の関係でお二人程度しか御発言いただけないんですけども、せっくなので御質問などおありの方は挙手をお願いします。館岡先生は、4時間半もかけて新潟の方からいらっしゃっていただいていますし、いかがでしょうか。御質問ございませんか、よろしいですか、せっかくの機会ですけど。

私知ってる方を指名してもよろしいですか。前列の一番前の方をお願いします。

質問者

きょうは、貴重なお話をたくさんありがとうございました。四方さんにはみそづくりで数年前にお世話になりまして、引き続き、今150名ぐらいのお母さん方と頑張っております。ありがとうございます。

質問させていただきたいのは、館岡先生が、子供の本音を言える環境というのをつくっているのがすごいところだなというふうに思ったんですけども、自分の家庭も考えながら。また、今の子供たちがそれだけ自分の思ってることを自由に発言できる場がどれほどあるのかなというところを感じたんですけども、改めてそういう中でそういう場をつくっていくということは、どういうふうにしたらできるのかなという、そのポイントを教えていただけたらというふうに思いました。

館岡真一

そうですね、子供に本音を言えと言って本音を言う子供って意外といないですね。大切なことは、教師と全く意図しないようなことをぼろっと話すのを聞き落とさないということだと思います、しかも1年間の初めに。米づくりを平成19年のときにしよう、クラスのほとんどがしよう、しようって傾いたときに、2人嫌だって反対した子供がいました。それは、ともすると話の腰をおりますよね、何言ってんの、おまえ、みんなでやろうというのに台無しにするなとしかかってしまうとそこまでなんです。そこでやっぱり聞いてみるのが大事だと思う、「何で嫌なの」「だって、米づくりというのは台風の心配もあるし、害虫の心配もあるし、それでもしとれなくなったら台無しじゃん、これまでの苦労が台無しになるから、だから嫌だ」と、これですね。「何々君の意見聞いた、みんなもしかしたら米づくりって楽しいとかおもしろいばっかじゃない。そんなことも考えながらやんなきゃいけないんだよ、そこまでの覚悟みんなある。よく言ってくれたね」とやっぱり言うわけですね。そこでもう一回子供たちに、米づくりの楽しいだけじゃなくて、時にはつらいこと嫌なこと頑張んなきゃいけないんだということを子供たちに、反対意見を言ったその子供の意見を教訓として返してやるんですね。そのことがうちのクラスでは、みんなとは違う意見でも言って

もいいんだということをみんなに共通理解させることだと思います。

だから、そこについては、特に1年間の初めは細心の注意を払います。最初は自分の意見なんて堂々と書いたり言ったりすることできないので、ぼろっと言うので、そのぼろっと言うのを聞き落とさない。私は、その子供たちから「先生、授業中は地獄耳だ」と言われるんですけども、「おまえ、さっき先生の悪口言っただろう」とよく言うんですけども。ふだんはそうじゃなくて、やっぱりそういうふうにある程度集中しながらやるということが大事だと思う、それがわかると子供たち安心して自分の本音を、学びとしてこの教室では取り扱ってもらえることがわかってくと変わってくると思います。

勝野美江

ありがとうございました。また一つ秘訣が聞けたかと思います。

あと、もうお一方ぐらい御質問受け付けられますが。

質問者

私、ちょっと1時間半ほどかけてきょう参加させていただきました。ネットワークということで、本当にネットワーク、小学校の先生、保育園の先生、伴先生も1回お話も聞かせていただいて、四方様も、私農業主ですのでちょっとかわりがありました、保護者も、私も保護者でしたので、物すごく重厚なお話を聞かせていただいて、家へ帰ってじっくりもう一度考え直さんなんという部分あります、今、ここで全部はようお話できません。

それで、館岡先生が、農家の方は控え目でとおっしゃいましたが、私は全然控え目じゃなくて、自分の思いを通したいと思っていて、JA女性部で、今年、年に2回、農作物を育てて、それを収穫体験して、それを使ってお料理をするということをし、学校の時間割りが決まっているのに、押しかけまして、「させてください。」と言いました。そしたら、校長先生が、「それは教育委員会もしたらいいという方針ですので、どうぞ。」と言って入れてくださりまして、それで第1回目、水菜のハウスの中で体験をさせていただきました。先生とも十分お話をさせていただきましたが、私がしたいことをさせていただきました。それで私も満足させていただきました。それで今度、体験収穫して、それをお料理するんですけども、それも私のしたいことをさせていただこうと思っています。それはもう学校の範囲いうもんはあると思います。そしてまた来年に自分が、ああ、これはあかんかったんやって育てたってもいいのかなって。そりゃあ、教育の現場からは、最初からもう本当にこんなんしてほしい、あんなんしてほしいと思いはると思いますけど、館岡先生のきょう実践発表も聞かせていただいて、わあ、すごいこっちゃないうて思いました。ほんで、お米のつくるときもちゃんと四角く、4平方メートル言うんやったかいね、あれをしたらいいな、みんな

で一斉に私ら植えてたし、収穫も一緒です、水菜も一緒に全部線の上巻いてもうて、収穫も多分一斉に並んでもうてすると思います、そのときに、「ここ、あんたのやで」と言うたときに責任が伴いますよね、それも大切な思うて、きょうはほんまにじっくり帰ってしたいと思います、きょうは本当にありがたかったと思います。

それで食育バランスというのがいただいています。今度、食育にかかわるときに、伝統食でも何でもですが、昔の方の知恵やと思うんですね、伝統食は、それに栄養を考えて乗せていって、自分が食育活動をしたらいいのか、それから水菜の場合は水菜を使っていうことであるいろいろ主食、それから副食、そんな感じでバランスのことを考えてするのはいいんです、するつもりであります、また自分のあれでね。そのとき、栄養はちょっとよく、物すごく栄養のあるものばかり使ってしてるんですけども、重なる部分があるのかな。ほんでも、これ勝手に自分で考えて、献立を立てて、きょうももうちゃんをつくったん持ってきとるんですけど、それでいいのかなというような思いもありまして、学校にかかわるときに自分の思いを最初から厚かましく、自分のつつましかなところを出さなくて、もう自分ばんと出しておりますので、これでいいのかなという思いがございまして、ちょっとそこら辺も教えていただきたいと思います。よろしくお願いします。

勝野美江

ありがとうございます。

最後に紹介しようと思っていたのですが、いい御質問いただいたので、せっくなので御紹介したいと思います。

配布されたパンフレットの中に、食事バランスガイドと書いたカラーのものが2枚入ってるかと思いますが。栄養のことって御質問あったんですけど、この食事バランスガイドというのは、栄養の知識がない方でも1日にどれぐらい食べたらいいかということがわかるようになっています。御飯だったら、これは男性の、館岡先生ぐらいの方の平均な摂取量なら五から七つとか、女性の場合だったら四から五つとかというふうになるんですけど、こういう年齢と活動量、それから性別で目安量が異なってきます。それはこの後ろのチャートを見ていただければと思います。献立をつくるときに、大体の1日の目安量の値を出してますので、1食あたりは、じゃあ、大体これぐらいかなということ目安にして活用をしていただければいいかなと思います。京都は、京野菜を使った「おばんざい」というのが豊かにありますので、そういう食文化も生かしながら、副菜がとれないという方が一番多いので、副菜のお料理をしっかりとれるような御指導をしていただければいいかなと思います。

また、学校に入られるときは、学校栄養職員さん、あるいは栄養教諭さんがいらっしゃると思う

ので、ぜひそういう方と連携をしていただくと、食事バランスガイドのお話と農家さんの御提案される献立のお話をうまく組み合わせるとお話ができると思います。そういう形で活用をしていただくとありがたいなというふうに思います。御質問ありがとうございました、これからも頑張ってください。

今日は、本当に皆さんの実践のお話が心に残ったと思います。せっかく会場にお休みの中お越しいただいた方々にメッセージを、お一人1分程度で申しわけないんですが一言ずつもう一度お願いいたします。

館岡真一

昨年度、本日御紹介した実践で賞をいただきまして、表彰式がありました。その後、ブースのところにいらしたある方が、「ところで、あんたのこの学校は、農業をよくやってんのはわかってる、学問はどうなの」と聞かれたんです。数字がすべてではありませんが、話題になってる全国学力テストで全国平均を上回っております。というのは、上越市全体として、総合的な学習というのは、しっかりと基礎基本の上に花開くという共通理念があるからです。ですので、国語、算数の時間は標準よりも多くとっております。

ただ、私どもの学校が申し上げたいのは、先ほどは木曾さんが言われたとおりなんです。子供というのは安定した環境の中で自分の力というものを発揮できるということなんです。その心の安定を子供たちに持たせるのに、農業体験とか総合的な学習で思いっきり心と体を解き放って田んぼに出かける、川に出かける、森に出かけるということはすごく重要なんじゃないか、そういう安定した子供たちだからこそ学力もしっかりつくという理念で当校研究の方を進めておりますので、また今後とも御指導、御鞭撻いただければと思っております。

以上です。

勝野美江

ありがとうございます。

伴さんお願いします。

伴 亜紀

私も食べるということ、ゼロ歳から6歳までということをお話ししてるんですが、結局、皆さん同じように最後まで、生きて、生まれて、死ぬまで食べるということのは続いていきます。お金を出しておいしいものを食べるということも食べることもできませんが、おいしい気持ちで食べる、その気持ちの部分、おいしいものを食べるよりおいしいなと思って食べられる環境を、私たち大人も子供たちのために、それはおいしいよ、おいしいよではなくて、その子自身がおいしいな

と思って食べられる食事づくり、環境づくりを、これから皆さんと一緒にずっと続けていけたらと思います。よろしくお願いいたします。

勝野美江

四方さんお願いします。

四方美代子

私は長男の嫁でありますので、今、介護4、痴呆のしゅうとめを抱えております。でも、そのしゅうとめが非常にかわいくて、痴呆であってもかわいいんですね。毎回いただきます、ありがとう、おいしかった、そしておかあちゃんと私を前から呼びますから、おかあちゃんだけは覚えてくれておりますし、やっぱり夫婦仲よく、家族が仲よくいけてこそ私が今やりたいことができていると感謝しております。しゅうとめも非常に私の顔を見ると、毎回喜んで笑ってくれます、それが私の本当の心の支えになってます。

勝野美江

ありがとうございました。

木曾さんお願いします。

木曾布恭

子供と大人と一緒に体験するという事はなかなか社会の中で難しくなってます。今、分業社会でつくる人はつくる人、消費する人は消費する人、野球でも先発ピッチャーと中継ぎと抑えとはっきり分かれてます。でも全部含めて野球なんです。生きることも一緒です。つくる人があって消費する人がある、消費する人があってつくる人があると。そういうことをつくることから消費することを一貫して体験できるのが農業体験かなというふうに私はきょう勉強させていただきました。一緒に物を育てて一緒に食べるという営みは、人間の最高のコミュニケーションであると思います。そういう意味で、食育の文化をまた教育の中に取り入れて、一緒に育てていけたらいいなというふうに思いました。

以上です。

勝野美江

ありがとうございました。

本当に4人の皆さんのすばらしいお話をいただきました。ありがとうございました。

きょうは、「進めよう！子どもへの食育～農業体験で子どもたちが得るもの～」というタイトルでお話を進めさせていただきましたけども、子供は大人の鏡という言葉があります。子供たちが変わることで大人も変わることができる。そして、私たちは、子供たちを育ててるのではなくて育ち

を助けてるという意識が大事なんじゃないかなというふうに、きょうの皆さんのお話を伺って感じました。当たり前であるということが当たり前じゃない環境に今の子供たちは育ってる、上越の田んぼがあって、周りにきれいな景色がある中で育ってる子供たちでさえも、あの館岡先生の積み重ねの実践の中でやっと食べ残しがなくなるという。じゃあ、この京都市内の子供たちはどういう実践が必要なんだろうかと立ち返って考える必要があるのではと思います。今は、田舎で育とうが、都会で育とうが、子供たちの置かれてる環境は大して差はないのではないかと思います。

京都食育ネットワークということで、85もの団体の方が構成員となって、これからさらに活動を進められると聞いておりますので、ぜひぜひ皆さんもそれぞれの場で実践をしていただければというふうに思います。

本日はどうもありがとうございました。

司会

パネリストの皆様、コーディネーターの勝野さん、どうもありがとうございました。

以上をもちまして、「きょうと食育シンポジウム2008」を終了いたします。

皆様には、恐縮ではございますが、入り口で配らせていただきました封筒の中にアンケートが入っております。こちらに御記入いただきまして、外に回収ボックスがございますので、そちらに投函くださいませ。今後の活動の参考にさせていただきますので、どうぞ皆様、御協力よろしくお願ひ申し上げます。

本日は、お忙しい中、またお足元の悪い中、御参加いただきまして、まことにありがとうございました。

以上で終了させていただきます。