

じっきょう 家庭科資料

(通巻 54 号)

みんなで家庭科を

No. **39**

巻頭

生産者の立場
から考える食育

も く じ /

生産者の立場から考える食育

- 学校・地域と協働し, 「食」と「農」を結ぶ取り組みを仕掛ける - 1

環境教育に関連する地域と学校との連携についての実践例 ... 7

リユースTシャツについて 12

生産者の立場から考える食育

- 学校・地域と協働し,
「食」と「農」を結ぶ取り組みを仕掛ける -

全国農業協同組合中央会 食農・暮らしの対策室 (JA 総合研究所 主任研究員)

郡山 雅史

「農業・農村体験」から出発したJAの食育

生産者団体の一つである農業協同組合(通称JA, 以下JAと表記)は, 十数年前から子どもたちの生きる力の育成を目的に, 地域の学校の農業体験を受け入れる「学童農園」や「農業・農村体験」に取り組んできた。現在では, 全国で800を超えるJAの約7割が取り組むなど, 地域でJAが取り組む代表的な活動の一つとなっている。冒頭に, こうした取り組みがめざすものと成果が合致した好例を紹介したい。

以下は, 目黒区が企画した宮城県角田市の農家に

泊り込む三泊四日の農業体験ツアーに中学生の娘が参加した際のエピソードを, 母親が新聞投稿したものである(平成15年8月22日読売新聞から要約)。

「私, 夏休みは農業体験をしてみたい」。家族で夏休みの計画を立てている時に, ふだん内気な中学三年の長女から思いがけない言葉が飛び出した。母親は参加者の中で唯一の女子中学生である娘を気遣いつつ, 心細げに出発する姿を見送った。こうした心配をよそに, 四日後, 娘はクワガタの入った虫かごを手に, 満面の笑顔で帰宅。土地の人のおおらかさ, 隣近所との助け合い, 広い庭や土間, 縁側, 薪風呂のある民家, 夜のカエルの大合唱など, 堰を

切ったように話してくれた。中でも、娘が何より関心したこと。それは、自分と同じ年代の子どもたちが両親の手伝いをよくしている姿だったという。東京に戻り、宮城県北部地震の被害状況や異常気象によるコメの作柄などを伝える新聞記事に真っ先に向かうようになったわが子の姿を目の当たりにし、投稿は娘にとって体験が有意義なものであったと振り返る母親の感想で結ばれていた。

JAによる農業・農村体験において、農家に泊まるファーム・ステイは一般的ではないが、取り組みがめざしてきたものは概ねこのエピソードにみられるような働きかけである。私自身も、ここ数年、農業体験や農村体験と称する取り組みを追いかけの中で、体験が参加者の生活姿勢に大きな影響を与えたという話に出会うことは決して珍しくはない。それは、農業体験や農村体験を行えばすぐそうなものでないことは明らかだが、それでも様々な要因や環境が整えば、格好の教材となることは、確信が持てるまでに至った。このようにJAが取り組む食育は、子どもたちの生きる力の育成をねらいとする農業・農村体験がベースとなっており、「食」への不安や食生活の乱れを背景に展開されている食育の主流とやや趣を異にする。

「食」と「農」を結ぶことが課題となるJAによる食農教育

JAグループでは、平成18年10月開催の「第24回JA全国大会」において、組織決議の内容に「食と農を結ぶJA食農教育の展開」を盛り込み、これまでJA周辺の有志や一部の部署が地域ボランティアとして行ってきた農業・農村体験の取り組みを、組織的な取り組みとして位置づけ直した。ここで、社会的に関心が高まっている「食育」ではなく、あえて「食農教育」という名称を用いたのは、これまでの取り組み経緯をふまえ、「食」だけでなく、「農」と結びついた「食」の理解を促したいがゆえである。

しかし、名称が「食農教育」に変わったものの、「JAの食農教育の実態は農業体験であり、食育に結びついていない」、「食育の高まりを受け、JAも食農教育でなく、食育に取り組むべき」といったJA内外の声も少なくなく、農業体験・農村体験の取り組みを、「食農教育」の名称にふさわしい内容とする工夫が求められている。「食」と「農」をつなげ共に学びあう「食農共育」を提唱し、首都圏の中小

学校の総合的な学習の時間にプログラムを出前する、NPO法人コミュニティスクール・まちデザイン代表の近藤恵津子氏は、食育を進める上で、「食」と「農」を結び取り組みの必要性について、次のように述べている。

現在 学校で行われている食育を大きく分けると、「栄養バランスのとれた正しい食事を心がけ、食文化を大切にすると」「生産活動を体験する」なのではないか。…（前者の栄養等の取り組み課題について）私がとても心配なのは「なぜ大切なのか」という理由が自分のこととして実感できなければ、実行は程遠いのではないかとということである。今現在、元気な小中学生が、自分の健康のために明日から朝食をきちんと摂ろうとか、地域に伝わる伝統的な食を大切にしようと考えて行動できるかということである。…（後者の生産活動の取り組み課題について）体験したことが自分の中で一般化され、他のすべての生産活動を想像することにつながらなければ、単に『米づくり』の苦勞がわかりました。これからご飯を大切に食べます」で終わってしまう（『農業と経済』2005年10月号）

この指摘は、農業・農村体験を中心とするJAの食農教育を含め、現在の食育の取り組みにおいて、バラバラに活動し相互に結びついていない「食」関係者の取り組みと、「農」関係者の取り組みの状況を示唆するものであると思われる。

「食」と「農」の距離を縮める取り組み ～東京都日野市の例から

それでは、子どもたちにおける「食」と「農」を結びつけ、食育的な観点から子どもたちの行動変容に結びつく取り組みとは、具体的にどんなものであろうか？ イメージに近い取り組みを次に示す。

東京都日野市では、20数年前、宅地化が進み農地が減り、野菜嫌いの子どもの数が増える中で、下校途中の子どもが畑にいたずらするという事件が起こり問題になった。そうした状況に心を痛めた栄養士が、子どもたちの中で「食」と「農」の距離が離れつつあることに着目し、市役所につけあひ、学校の前にひろがる畑の地場野菜を給食に取り入れ、給食日よりや校内放送で、生産者のことや畑のことについて情報発信するようにしたところ、子どもたちが野菜を残さず食べるようになり、畑へのいたずらも影をひそめたという。この取り組みは現在も続いており、

近年は給食に使う野菜畑で生産者が子どもたちに栽培指導したり、収穫した農産物で子どもたちがたくさんを漬けたりと、活動に厚みが加わっている。また、子どもだけでなく、栄養士や行政関係者が給食に出す作物栽培を体験する企画「大豆プロジェクト」も行われるようになった。

このケースで注目されるのは、学校給食に地場農産物を取り入れることにより、子どもたちの意識における「食」と「農」の距離に働きかけたことである。毎日の食事の場である学校給食において地場産の野菜を食べたり、生産者のことを知ったり（実際に会ったり）、自ら食べ物づくりを体験することで、好き嫌いが減る、給食の残菜が減るといったことは日野市の例ばかりでなく、各地の地場産型学校給食の取り組みなどで聞かれる成果である。

JAが取り組む食と農を結ぶ5つのアプローチ

取り組みを通じ、食卓の向こうに広がる「農」の世界を子どもたちがイメージできる環境づくりに成功した日野市の例は、学校側が行政を通じ、地域の生産者に働きかけたものである。ここでは、JAが学校や地域に働きかけ、これまでの農業・農村体験を一歩進めながら「食」と「農」を結ぶ、JAによる食農教育を仕掛けた5つのアプローチを取り上げたい。

「食」をテーマとした農業小学校を通じ、食と農を結ぶ～JAがみつが「日光キッズクラブ」～

JAが取り組む農業・農村体験として現在盛況なのが、全国で多くのJAが取り組む「めぐりスクール」等のネーミングによるJA版農業小学校の取り組みである。年間を通じて10回前後のプログラムを行うなど、JAでは最も積極的な取り組みの一つに位置づけられる。しかしながら、様々な作物の部分的な農作業体験や、レクリエーション・プログラムを幕の内弁当的に構成したものが多いなど、参加する子どもの関心や「食」と結ぶことについてはまだ工夫が必要と感じられる面も少なくない。

こうした中、従来と異なる視点によりプログラムを企画するJA版農業小学校が現れてきた。「大豆」「とうもろこし」「ニラ」「アスパラガス」といった地元特産の食材から、毎年一つをテーマに選び、その食材を年間テーマに農業小学校を開催するJAがみつが（栃木県）の「日光キッズクラブ」である。後述するJA全中の「大根品種別食べ比べ」の箇所

でもふれたが、最初から「農業」をテーマとするよりも、子どもたちに身近な「食べもの」を活動のテーマに据え、それを掘り下げるものとして農業に引き込む方が、子どもたちの関心を引き出しやすい。「ニラ」をテーマとした平成17年度は、地域特産のニラについて調べたり、家庭で作ったニラ料理のレシピを持ち寄ったり、その栽培や観察を行いながら、収穫したニラを使いみんなで餃子づくりに取り組むなど、農家女性であるJA女性部の全面的な協力の下で、「食べもの」をテーマとする農業小学校が積極的に進められた。



（↑地域特産のニラを収穫する）



（↑採れたてのニラでぎょうざをつくる）

学校給食と農を結ぶ～JA秋田やまもと「スローフード運動」～

前述した日野市の例を含め、地場産の農産物を取り入れる学校給食は、子どもたちにおける「食」と「農」の距離を縮める格好の拠点となり、随所に様々な教材を見いだすことができる。学校給食という日常的な場を通じて、食べ物がつくられ、運ばれ、調理され、食べられ、廃棄され、再利用されるという「モノ」「ヒト」「コト」の流れや結びつきの全体像にふれ、学ぶことが可能である。

JA秋田やまもと（秋田県）では、「食」を考える

地域づくり「スローフード運動」を地域に呼びかけ、管内の小中学校に地場産の農産物や加工品を導入するよう働きかけた。そして、その一方で、給食に野菜を出している新規就農者が作物に込めた思いを子どもたちに伝える出前授業を行ったり、生産者の側が作る給食だより「食農新聞」を子どもたちに発信している。さらには、JAが受け入れ可能な作物栽培や加工・調理体験のメニュー一覧を作り、管内の小中学校による農業体験の希望に応えている。



(↑ 地場農産物を使った給食を食べる子どもたち)

農産物直売所を活用し、食と農を結ぶ～JA 静岡市「クッキングバトルin 南部じまん市」～

農産物直売所も地場産学校給食と同様に、生産と消費を結ぶチェーンが短く、子どもたちに「食」と「農」の結びつきを意識させやすい場所だ。生産者が直接、搬入に出入りするほか、「農」に関心を持った消費者の声にふれやすく、生産者と消費者が交流する場面に会えるチャンスも多い。また、生産者との距離の近さが商品の価値に反映されやすいことから、経済や流通といった側面における「食」と「農」の結びつきを考えるプログラムなどを仕掛けることも可能である。

JA 静岡市（静岡県）の農産物直売所「南部じま



(↑ 農家女性と一緒に味噌づくり体験)

ん市」では、今年2月に、直売所で地元野菜を購入するところからはじめる小学生対抗の創作料理対決、名付けて「クッキングバトルin 南部じまん市」を企画した。運営を担当したのは、JAの支援を受け、農産物直売所の出荷者の中で食育に関心を持つ若手農家グループ「NYF（食育を考える青年の会）」である。3名1チームの子どもたちは、3,000円の予算内で直売所の食材を手に入れ、90分間の持ち時間で素材を活かしたオリジナリティ高い料理3品を作った。親兄弟が見守る中、記念すべき第1回の優勝をさらったのは唯一の男子チーム「もえろ！男の料理隊」であった。

農家の食文化を通じ、食と農を結ぶ～JA 高知市女性部「ふれあい加工教室」～

裏の畑でとれる野菜や庭の鶏が生んだ新鮮な卵で毎日の食事を作ったり、毎年、冬が近づくと漬け物を仕込むなど、「食」と「農」が隣り合わせの農家の暮らしは、「ファーマーズ・キッチン」とでもコピーライトしたいような「食」と「農」が近い暮らしの技や文化で溢れている。

「八金」（土佐女性の活発さの意）で有名な、JA 高知市女性部（高知県）は、平成16年夏に地域の栄養士を対象に、伝統料理づくりの研修会を開催し、95名もの参加者を集めた。女性部員（農家女性）と一緒に作る雰囲気ながこやかで楽しいなど、参加者の反応は上々で、地場農産物を活用した学校給食の理解にもつながった。また、一般を対象に伝統料理や味噌づくりを教える「JA 高知市ふれあい加工教室」を、管内6会場で順次開催した。毎回参加する熱心な参加者も現れ、市民の食や農への関心の高さを裏付ける結果となった。

この他にも、同女性部は学校や行政に働きかけ、自ら栽培・加工した「よさこい鳴子味噌」などを



(↑ JA 女性部員の指導で大根の収穫)



(↑ JA 青年部員と代かきをする子どもたち)

使った地場産型学校給食を実現しながら、子どもたちが育てた大豆・小豆を使ったぜんざいやドライカレーを、栄養士・調理員と連携して給食に出すといった取り組みを行っている。

農家の生活空間を活用し、食と農を結ぶ～「JAみやぎ仙南青年部・目黒区との交流事業～

園場と食卓の双方に近い存在として、農家女性の技や食文化を取り上げたが、生業の場であり、暮らしの場でもある農家の生活空間そのものも、「食」と「農」を結ぶ場として、様々な魅力がいっぱいだ。そして、農家が子どもたちや消費者に伝えたい農のある暮らしの魅力や新しい価値観を伝えるのに、これ以上ない機会となっている。

冒頭に紹介したエピソードは、十数年前に前角田市農協青年部（宮城県・現 JA みやぎ仙南青年部）が目黒区と角田市の姉妹都市提携を契機に、目黒区の小学校にバケツ用の稲苗を贈ったことに端を発する。現在も青年部員が春秋2回、目黒区の小学校に出前授業に訪れる一方で、目黒区の小学校2校（5年生）が春秋2回、農業体験（二泊のうち一泊は青年部員宅で農家民泊）に角田を訪れている。目黒区では交流事業として 区内の小中学生に希望を募り、夏休みに角田市の農家にファーム・ステイする農業体験ツアーも併せて行っている。さらに、目黒区教育委員会が角田米を給食に取り入れるなど、本交流事業は角田の農業振興にもつながっている。

「食べもの」としての農産物テイastingから「農」への関心を引き出す

以上、JAの5つのアプローチに加え、昨年1月に開催された「ニッポン食育フェア」（東京有楽町・国際フォーラム）に、全国農業協同組合中央会（通称：JA 全中）として出展した「食」と「農」を結



(↑ 目黒区の小学校を出前授業で訪れた青年部員)

ぶ取り組み、「大根品種別テイasting」についても紹介したい。

これは、4種の異なる品種の大根を、生・おろし・煮物の3つの食べ方で食べ比べるもので、テイasting後、生産農家や料理研究家に、食材の選び方や生産現場の話、品種や部位の特徴を生かした料理法についてコメントを加えてもらう企画である。そもそもは農業の魅力を消費者に伝えることを意図したものであるが、農業の魅力を幅広い層に伝えるためには、一部ファンだけの関心にとどまる市民農園などをプレゼンテーションするより、誰もが関係する「食」を入口に「農」との関係性を伝える方が効果的であるとの判断から、こうした手法が生まれた。

対象品種は、漬け物用に生産されている「練馬大根」、世田谷区特産として復活が試みられている「大蔵大根」、正月に店頭に出回る「三浦大根」、そして一般に流通している「青首大根」の4種類。これらの品種名を伏せ、いつも食べている「青首大根」はどれかというクイズを出題しつつ参加者にテイastingしてもらった。漬物・煮物から生食へ、辛みから甘みへと嗜好が変化し、核家族化等により小ぶりなものに消費者ニーズが移る大根の裏話を通じ、参加者に「食材」への興味を通じ「農」への関心を高めてもらえたのではないかなと思う。

地域が協働する「食を軸とした地域づくり」をめざして

今年3月、東京・日本青年館で開催された、全国の学校給食関係者が一同に集まる「全国学校給食集会」では、自らの活動や地域へ働きかけた成果などについて、参加した栄養士や調理職員からの報告が相次いだ。そして、その内容は、地場農産物を学校



(↑ 食育フェアにて大根にコメントを加える農家)

給食に取り入れ、生産者との交流を促したり、農産物の栽培体験などを取り入れた結果、子どもたちに良い影響が見られたなど、学校給食と「農」を結び視点に立ったものが多く、「食」と「農」を結ぶ必要性を感じているのは、農業関係者だけでないことが再確認された。

本稿では、生産者の立場から取り組む食育ということで、農業・農村体験から出発し、「食」と「農」を結ぶ取り組みとして、今後展開しようとするJA食農教育を、いくつかの事例とともに紹介した。そのどれもが、教育関係者や給食関係者、行政、NPO、企業、小売店など、地域の様々な組織や個

人との連携が必須であり、農業関係者だけでは取り組みの継続や発展が容易でないケースが大半である。子どもの関心を促す「食べもの」から農業への関心を引き出す取り組みにおいても、学校給食などの子どもの日常的な食の場と「農」を結ぶ場合でも、農業関係者だけでなく、いかに学校や地域と手を結ぶかが重要なポイントとなる。

また、リサイクル運動を継続・発展させる視点として、古物回収などを経済ベースにのせることが重要となるように、「食」と「農」を結ぶ取り組みにおいても、「食」への関心を高め、理解を促す一方で、地域で生産される農産物の販路づくりや、良質な食材を作る生産者の支援など、地産地消の推進や地域産業の振興と結びつけることが、その継続や発展には大切な視点となる。そして、その場合にも立場を超えた地域の協働が欠かせない。

このように、「生産者の立場から考える食育」は、教育関係者や消費者をはじめ、地域が連携する食育であり、地域における様々な立場の人々が、「食」そして「農」について当事者として考え、育てようとする「食を軸とした地域づくり」をめざすものである。

実教出版発行の家庭科副教材

資料集 + 成分表

(家庭科資料集と成分表を1冊にまとめました)

ニューライブラリー家庭科

資料 + 成分表 改訂版

B5 / 288p. 定価780円(本体743円)

ニュービジュアル家庭科

資料 + 成分表 改訂版

B5 / 288p. 定価780円(本体743円)

2点共通 教師用指導書完備

成分表

オールガイド五訂増補食品成分表

B5 / 352p. 定価780円(本体743円)

「五訂増補食品成分表」の全食品を掲載した成分表

新選食品成分表

B5 / 232p. 定価650円(本体619円)

カラーグラフ五訂増補食品成分表 改訂版

AB / 216p. 定価690円(本体657円)

資料集

資料 アクティブ家庭科 改訂版

B5 / 200p. 定価730円(本体695円)

資料家庭科

B5 / 144p. 定価700円(本体667円)

テーマ30 Let's study 家庭科

B5 / 96p. 定価500円(本体476円)

(価格は2007年10月1日現在)