

20160528_農業情報総合研究所_議事録

日時：2016年5月28日（土）16:30-18:00

場所：東京/池袋 「ルノアールマイスペース池袋パルコ横店」

テーマ：世田谷区と板橋区の子どもの食事情

発表者：植村春香さん（特定非営利活動法人農業情報総合研究所理事長）

参加者：7人（発表者を含む）

（NPO 法人理事長、財務コンサルタント、金融経済アナリスト、会社員、団体職員、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 食育の推進
2. 世田谷の食と農の取材から
3. 世田谷区と板橋区の子どもの食事情

発表：

1. 食育の推進

1990年、食の多様化、簡素化、外部化の進行から、子どもの栄養・健康が問題となりました。家庭に任せておけないということです。これを解決する取組みとして「食育」が提唱されました。2005年、食育基本法が制定され、全国の小中学校に栄養教諭の配置が行われました。さらに、2009年、学校における米飯給食の推進が行われました。農業情報総合研究所では、2004年から農業ラジオを企画制作しており、その当初から「食育」を一つのテーマとしてきました。その中で、世田谷区内の小学校での「食育」の取材を続けてきました。

2. 世田谷の食と農の取材から

①給食に地場野菜を使う難しさを知りました。給食の現場にて野菜の旬を理解していないというのがあります。世田谷は小規模な農家が多く、区内全体の給食に供給するだけの量は作れません。2004年、千歳台小学校では地場野菜を給食に使うこととなりました。これは、栄養教諭の孤軍奮闘によります。

②家庭、給食から出る生ごみの問題も知りました。いまの子どもたちは、お母さん以外が作った料理を口にする機会がほとんどありません。また、親戚の家、友人の家で食事をする機会もないため見たことのない料理には、抵抗感があるようです。このため、初めてみる料理には手をつけず残食が多くなります。学校にて年間7.1キロの残食が出ます。（環境省のホームページ：学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査について資料/児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物発生量（平成25年度推計）より）「ご飯が美味しくない」、「おかずが冷めている」という理由で残す場合もあります。

③地域で取り組む生ごみリサイクルの輪も取材しました。現在、東京農業大学の「みどりくん」という生ごみ肥料の研究が続けられています。近隣地域の生ごみを集め、機械で乾燥させて肥料にします。しかし当初は、地域の協力農家がなかなかいませんでした。また、生ごみをどう運ぶか、高額な機械、業務用残渣だと脂が濃過ぎるなどの問題もありました。

④給食では、アレルギー対応がたいへんということもあります。また、食事のマナーができていないということもあります。学校で指導も行っているようですが、第三者も一緒に関わり指

導してもらおう方が良いということでした。さらに、お母さんが和食を知らないということもあります。これを伝えるためにも、米飯給食があります。なお、この推進の際、小学校の栄養教諭との情報交換を行うことができました。

3. 世田谷区と板橋区の子どもの食事情

お米ワークショップを開催しようとなりました。当初は和食ワークショップを考えていました。しかし、アレルギーへの対応が難しく、お米ならばよほどのことがない限り、アレルギーはないとのことで、お米ワークショップからスタートすることにしました。まずは楽しく食べてもらおうがコンセプトです。お米屋さん、農家さん、東京農業大学の先生からお話を聴き、お米の食べ比べなどを行います。食べ比べは、家庭ではまずしません。いろいろなお米を食べることができたことは好評でした。また、「徐々に、炊き立てのご飯を食べさせることができた」と喜んでいたお母さんもいらっしゃいました。共働きだと難しいようです。さらに、子どもは食べ慣れているお米（コシヒカリ）がわかります。お母さんは「ウチの子どもは味音痴」と思っていたので、びっくりしていました。子どもの舌はすごいです。子どもは美味しいと思うとたくさん食べてくれます。これには、普段、給食を担当されている栄養教諭が驚いていました。

野菜講座も開催しました。これは世田谷の野菜を使います。地場野菜の旬を知ってもらうとともに、野菜を切る体験もしてもらいました。包丁を持つのが初めてという子どももいました。お母さんに協力してもらい、なるべく手を出さないよう子どもたち自身に体験してもらおうようにしました。自分でできることは自分でやってもらうということです。達成感を得ているようでした。子ども食堂でも子どもにできることは自分でやってもらうように取り込んでいるところがあります。また、お母さんが「自分で作ったものをすべて食べていて驚いた」とお話しされていました。

世田谷では、お母さんも食のことを知りたい、子どもと体験したいという思いがあります。そこで、子どもだけでなく、お母さんと楽しく学んでもらうようにしました。でないと、家で継続できないからです。子どもはコンビニ食、お菓子ばかり食べています。これでは、味覚が発達しません。うす味、いろいろな物を食べる経験しながら味覚が育ちます。小さい頃に、奥行きのあるものを感じさせる必要があります。例えば、漬物といった発酵食品です。お母さんは、お漬物を子どもに食べさせていないようです。お漬物といえば、「黄色いたくあん」だけという認識の方も多いようです。講座で紹介するとお母さんもいろいろなお漬物があることに気付きます。お母さんは子どもの好きなもの嫌いなもの、量はどれぐらい食べるか知ることに取り組んでいます。栄養のバランスへの関心はあるのです。

板橋区でも、お米ワークショップを開催しました。集客に苦労しました。ニーズが見えませんでした。ただその中でも、おにぎり協会のおにぎり体験が人気でした。宮城県の郷土おにぎりをにぎってもらいました。まず小さいおにぎりをにぎり、それをさらに大きなおにぎりにするものです。初めておにぎりをにぎった子どももいました。また、お母さんがしっかりしたおにぎりをにぎったのを見て、「お母さんはすごい」という子どももいました。東京家政大学の学生による「おにぎらず」作りも行いました。大学生にレシピも考えてもらいました。和食のおにぎりということで子どもにうけるか少し心配しました。しかし、好評でした。これは、お母さんが和食を食べさせていたからではないでしょうか。舌に記憶が残っているということです。

大学生に関わってもらっているのは、実際に子育てをしている人たちがどういうことに悩んでいるかを知ってもらうためです。東京農業大学の学生でも、生産の体験はあるが、食の体験

は少なかったりします。大学生が逆に子どもに教えられることもあります。子どもと大学生がお互いに学び合う場になっています。食でつながることができます。

最後になりますが、お米ワークショップなど、子どもが自主的にできることを取り込むことが必要です。

以上