

セッション4 討議内容抄録

次にフードバンクについて。フードバンクは生活困窮世帯へのアプローチであり、民間主体である。日本国内のフードバンクは、2019 年現在で、約 110 か所存在するとされ、2015 年には全国フードバンク協会が設立されている。フードバンクは食品の寄付を食品企業や農家、市民から得て、生活困窮世帯等の必要な人の情報を、行政や、社会福祉協議会、学校等から得て、必要な個人や施設に食品を提供している。これにより、食品ロスの削減と、生活困窮者支援という2つの目的を達成しようとしている。また、フードバンク山梨の例では、学校給食がなくなる夏休み期間に、集中的に食料支援をすることで、学校給食を補完する役割も果たしている。それ以外にも、生活相談等のつながりづくり、料理をする機会の提供、交流等も実施されてきた。このようにフードバンクは、食品ロスの削減とともに、助け合いのある、サステナブルな社会を目指す生産者や食品企業と、食料が必要な人を結ぶパートナーシップによる取組といえる。

最後に子ども食堂について。子ども食堂は全体へのアプローチであり、民間主体の取組と言える。子ども食堂は2013 年頃から急増している。無料、または低額で食事を提供し、地域のボランティアにより運営されているところが多い。誰でも、子どもだけでも参加できるところ、月1、2回実施されているところが多い状況だ。近年は子どもあるいは親子の居場所として、生活困窮支援よりも地域づくりを目指しているというところが多くなっている。子ども食堂の数は、2020 年には約5,000 か所程度にまで増加していると報告されている。子ども食堂の実施者が目的として意識していることとして、多様な子どもたちの地域での居場所づくり、子育てに住民が関わる地域づくりが挙げられる。その一方で生活困窮世帯の子どもの居場所づくりや、食事支援にも配慮されているということが分かる。子ども食堂は、地域の大人と一緒に食事をするということ、そして栄養バランスのいい食事の提供、あるいは料理を子どもと一緒に作るということなどの機会を通して、コミュニティ開発を行い、子どもの食の体験を広げる食育を行っていると言える。

第4次食育推進基本計画では、貧困等の状況にある子どもに対する食育の推進が盛り込まれたことで、学校での食育と共に、フードバンク、子ども食堂を含むNPO、子ども宅食等の地域の多様な団体の取組を支援し、誰一人取り残さない食育を生み出していると考えられる。

➤ 食を起点とする開かれた地域社会づくりの事例紹介

中田

小浜市は目の前に広がる大規模リアス式海岸、若狭湾の恩恵を受けて発展したまちである。古代より若狭湾で水揚げされる魚や塩を、天皇家に献上した御食国(みけつくに)であり、その後の時代も鯖街道を通じて海産物を京へ運び、日本の食文化を支えたまちである。市内には多くの神社仏閣があり、多くの民俗行事が受け継がれている。そして何といっても、小浜の魅力は四季折々の海の幸と、先人から受け継いだ特徴ある魚の加工技術。昔の人々は、たくさんとれる魚を少しも無駄にすることなく、いかにおいしく健康的に食べるかに知恵を絞る、その結果「へしこ」や「なれずし」といった発酵食品が生まれた。そして食べ物だけでなく、食べる時の道具、「箸」のまちでもある。小浜市は、塗り箸の生産量が日本一であり、伝統的な「若狭塗箸」は、2015 年ミラノ万博、日本館のレストランやフードコートにおいて採用していただき、現在も国内外で大変人気だ。このような誇るべき食の歴史と、今も連綿と受け継がれている豊かな食や、食文化を持つ小浜市は、2000 年に「食のまちづくり」を開始した。翌年には日本で初めて、食をテーマにした条例「小浜市食のまちづくり条例」を制定し、早いもので20 年が経つ。この条例により、私たちは現在まで20 年の間、食を起点に産業の活性化、環境保全、健康福祉、そして食育等、各分

セッション4 討議内容抄録

野の推進に取り組んでいる。この条例では、もともとその地域にある資源を活用して、まちづくりを進めることや、小浜市としての食の定義を明記している。また、まちづくりの手法として、市民協働を謳っており、これが持続可能な食のまちづくりにつながっているのだと思っている。そして特に重要視した食育の拠点施設として、「御食国若狭おばま食文化館」を設置した。今日この食文化館からリモートで参加させていただいている。

この食文化館には、見事な料理のレプリカを常時 700 点ほど展示しており、ユネスコ無形文化遺産登録された「和食」を、若狭小浜の食文化を例に、国内外に発信している。そして、その展示の中にキッチンスタジオがあり実際に本格的な料理を作ってもらえる。市内外から、2 歳から 80 代まで、年間約 3,500 人が利用している。また、ここでは食育講座というのも開設しており、子どもから大人までが選食力、フードリテラシーといった力が育つように、オリジナルの「元気食生活実践ガイド」という小浜の食生活指針を作り講座を実施している。

整理すると、小浜市は 2003 年に「食のまちづくり条例」で理念を持ち、2005 年に食文化館を設置してシンボルをつかった。さらに 2013 年、ガイドブックをまとめて、活動のマインドをまとめ共有したということ。全てがそろっていると思っている。

次に、食育について紹介する。私たちは 2003 年当時より、食育を推進するにあたり、2 つの言葉をつかった。「生涯食育」と「義務食育」である。誰一人取り残さない、全ての市民を対象にすることで、この 2 つの言葉を大切にして、食育推進体制を整備している。「義務食育」として、全園児、5 歳 6 歳児が参加する「キッズ・キッチン」を事例として紹介する。（映像での紹介あり）

（映像にあったように）子どもたちは幼い頃から、魚を 1 人 1 匹ずつさばいている。魚をさばくと、「食べるということは命を頂くこと」ということが体得できるので、感謝の気持ちが育つ。こういった食育事業を通して思うのは、米も野菜も魚も、おいしいとか健康的というだけではなく、人の心に働きかける、素晴らしい教材であるということ。「キッズ・キッチン」では、料理のプロセスにおいて、子どもたちが獲得すべき力について、8 分野 43 項目を設定しており、その達成率を数値化する工夫もしている。一般の子ども料理教室とは一線を画した、料理を手法とした教育プログラムとして 19 年続けている。また、幼児の家庭での変化について保護者アンケートも実施している。いろいろな質問をしているが、その中で興味深いのは、1 回だけの参加にもかかわらず、子どもに食関連以外にも変化があるということだ。例えば、自分に自信を持つようになった、新しいことにチャレンジするようになった、視野が広がった、などの報告がある。それと子どもだけの参加だが、子ども以外の家族、特に保護者にも変化があるという現象が興味深い。義務食育体制で子どもにアプローチすることが、間接的に大人へのアプローチにもつながるということが分かる。

次に学校給食。小浜市内全ての小中学校は、単独調理方式による地場産学校給食である。基本和食の献立であり、「マダイ給食の日」もある。小学校 1 年生から、中学校 3 年生まで、毎年このマダイ給食の日があるが、若狭塗箸を美しく持ち、そして美しく魚を食べる、そんな練習を給食の時間にやっている。（この写真では）「お魚を半分食べた後、残りの反対側を食べるとき、どうするのでしょうか？」と言っているのでしょうか。「先生これで合格でしょうか？」、「少し身が残っているから、もう少し食べましょう」というような会話がある。

このような義務食育の環境下で育つ子どもは、大人になったとき、一体どのような人物に成長するのか大変気になるところである。近年私たちは、小浜市の成人式の参加者、つまり 20 歳の若者にアンケート調査を行っている。2020 年度は、回答者数が約 3 割だったが、いくつか紹介する。例えば、「キッズ・キ

セッション4 討議内容抄録

ッチン」等、幼い頃の食の体験を覚えている人が 96.6 パーセント、現在の生活に役に立っている人が 91.8 パーセント、自分は、家庭や学校はもちろんだけれども、地域とのつながりの中で育ったと思う人が 84.9 パーセント、小浜に生まれて良かったと思う人が 88.3 パーセント。自分の子どもも自分と同じように小浜で育てたいと思う人が 74.4 パーセントであった。この事実こそが、私たちの食育のゴールではないかと考えている。義務食育の取組とは、子どもたちの成人後の食生活に良い影響を及ぼすだけではなく、郷土への誇りや愛着につながり、ひいてはそのことが、自分自身に対する誇り、自己肯定感の高まりにつながるのではないかと考えている。

阿部

後半のディスカッションでは、課題解決策の糸口をさらに探っていきたい。発表からあらためて分かったことは、フードバンクや子ども食堂が、家庭や学校以外の地域における居場所の役割も果たしているということ。食料支援だけでなく、食を介するコミュニケーションの場となることが分かった。そこで、フードバンクや子ども食堂等の家庭でも学校でもないコミュニティに求められる役割とはどのようなものか。村山先生にお伺いしたい。

➤ フードバンクなどのコミュニティに求められる役割について

村山

2つの役割があると考えている。1つ目は、食の体験の場としてより多様な場をつくっていくという役割。根本的なポピュレーションアプローチのためには、学校や家庭以外で、地域のいろいろな所に体験の場があること、そのことによって、自然に食の体験ができることが重要。そこには誰でも無料で、あるいは安価で体験できる、参加できることが求められているとも思う。自然に全ての人が食に関して、受発信できる、食育を当たり前の状態にするということが、ポピュレーションアプローチにつながっていくというふうに考えている。

もう1つの役割として、地域づくりの役割。地域の大人が見守っているということ、食を通して子どもたちに伝える。そういった食を通して地域づくり、人と人とのつながりをつくることを含めて、そういった役割があるというふうに考えている。

阿部

それでは、これらの活動を広げていく、さらに良い活動を行っていくためには、どのようなステークホルダーに参加していただくことが望ましいか。サブ会場の皆さんからご意見をいただきたい。

(サブ会場とのディスカッション ②)

頓所

私はこれまで 5、6カ所の子ども食堂や、子どもの貧困に携わる活動に参加したことがある。その中で、地域の中で子どもが、学校でもなく、家庭でもない場所、子どもらしく、そのまま居られる場所はとても限られていること、子ども達が自然に雑談できる場があれば安心感につながるということを感じている。村山先生から話が合った、食の体験の場を広げるという意味では、農家や農産業に携わる方々が、もっと入ってこれると、自然とお話ができるのではないかと考えている。もう1つは、地域の資源を活用するという意味

セッション4 討議内容抄録

では、学校というのは大きなハブになると思うが、それ以外にもお寺や商店街などともとある場から、どんどん広げていくことが考えられるかと思う。

阿部

小浜市の取組事例のような義務食育、幼少期からの徹底的な食育をこれまで受けてこなかった一般の方々に対して、今から何かできることはあるか。また、社会人の中で脆弱な立場の方々へのポピュレーションアプローチとして、どのようなこと考えられるか。意見を伺いたい。

小竹

いろんな方にアプローチするという点で、クックパッドは海外にも展開をしている。アフリカ等に関しては、食・料理は自分と家族だけではなく、社会参加に大きく役立つということで、クッキングを通した就労支援等をしながら、食への興味を喚起している。もちろん食育の基本は、自分の健康にあると思うが、経済的な意義もあったり、社会的なつながりも生まれたり、そのようなことの体験の場を日本の中でもつくりたいという思いを持っている。

（サブ会場とのディスカッション ③）

佐藤

お茶の水女子大学の佐藤です。中田さんから、小浜市でとても整った環境での子どもに対する食育が、たくさん行われていたことが印象的だった。私の地域には海がないが、畑で取れたものを子ども食堂や高齢者の食事会等で生かしている。それらは、低所得者の方々の子どものいる家庭とか、1人暮らしをされている高齢者の方を対象とした活動として広がられています。この対象は限られた方々になると思う。ポピュレーションアプローチとしては、子どもに対しては学校で食育等を行っていると思われるが、逆に高齢者の方々というのは、どのようにアプローチしていくべきかというのを今悩んでいる。先生方からアドバイスをいただきたい。

中田

小浜市の場合、食文化館の存在に加えて、小浜市内の全地区に公民館がある。この公民館活動が大変活発で、高齢者の方々が参画できるような料理教室や、少し気楽な感じで参加できるサロンでの相談会というようなことも開催しているので、いろいろな場所で、いろいろな団体が重層的に、全世代にアプローチしているという環境である。環境が違ってもこの事例が参考にならないかもしれないが、やはり高齢者の方々には、頑張って特別な機会を用意するというより、日常の中で気楽に食育が受けられるような、そんな仕組みをつくるのが大事だと思っている。

阿部

次の質問として、過疎地域等で食育政策を実施する場合や、学校給食、子ども食堂、小浜市のような取組を海外で展開する場合に、地域の特性や利用可能な資源を踏まえて、内容を変更していく必要がある。では日本の事例を海外では、どのように生かせるだろうか。

セッション4 討議内容抄録

中田

経験から思うことだが、海外の方々にも「食育とは大切なテーマである。」ということを理解してほしいと思う。食のあり方は、個人の体の健康だけでなく、心にもつながり、ひいては地域全体のあり方、特に産業のあり方にもつながると考えている。これまで私たちは、2006年には韓国の慶州市で、2015年のミラノ万博の際にはイタリアで、どちらも現地の子どもたちを対象にした「キッズ・キッチン」を実施した。海外であっても「キッズ・キッチン」のような料理を手段とした、食のプロセスに関わるというプログラムは大変有効だという手応えを感じた。そして、日本発の日本らしい食育ということでは、「いただきます」、「ごちそうさま」、そして「もったいない」、そういった日本語の意味を「キッズ・キッチン」のような料理教室で紹介するような食育事業、料理教室やワークショップを提案する。

阿部

続いて、サブ会場の留学生にもこの問題を伺いたい。祖国でこのような取組を行うとしたら、どのような点を生かせるか。もしくは、どのように内容を変更すれば実現可能となるのか。また、その際日本ができる支援があるか。この点について伺いたい。

（サブ会場とのディスカッション ④）

Akrim Said

女子栄養大学大学院に在学中で、インドネシアから留学してきた。インドネシアでは、1990年代にはじめて学校給食プログラムが実施された。6,000の小学校の200万人の小学生を対象としていたが、1998年に経済危機が起り、その後給食プログラムは中止された。先日、現地の教育改革の記事を見たので、私がインドネシアに帰った際には、何かできるかもしれないことを今から期待している。例えばインドネシアのある学校では助成制度があるので、それを使えば栄養に関する教育を週に1回実施するようなプログラムができるのではないかと思う。

それからインドネシアには、キャンティーンがある。スナックや、ちょっと栄養的には問題があるような食品も提供している。栄養という意味では学生には、あまり良いものではないと思う。だから、この学食・キャンティーンに関して、学校のプログラムとして、あるいはポリシーを設定し、学校の食堂で健康的な食品を提供するということを考えていきたい。栄養改善と、インドネシアの学校における学食のルール、レギュレーション策定ということを切り口に、アプローチできるのではないかと思う。

BUI THU HIEN

ベトナムから留学中である。ベトナムでも、地理的な条件によって非常に差がある。海岸線であったり、山岳地帯であったり、都市部といったさまざまな地理的条件がある。地域によって取れる食品の種類も量も違うし、異なる食文化を持っている。学校給食の中で、栄養教育をしていくにあたって、全国で同じものを適用するということは難しい。その一方で、栄養教育ということを考えると、90パーセントの小学校では、給食を実施している。ただ明確なガイドラインがない。小浜市の事例を聞いて、われわれとしても子どもたちにどのように食品を選ぶかということを教えるべきだと思った。自分たちのいる土地から、どのように食品を選んでいくのかということ教育すべきだと感じた。そしてそれぞれの地域に適したメニューについても伝え

セッション4 討議内容抄録

られると思う。

ベトナムは、まだ地域の食に関するメニューや食生活に関するリサーチが十分に整っていない。学校給食というのは、学生や子どもたちに教育をする場になるので、それをするためには、もう少しリサーチが必要だと思っている。その意味で日本を参考にリサーチをしていかなければならないと感じた。

Teh Wan Lin

マレーシアから留学中である。小浜市の食育制度の中で推進している学校給食に本当に驚いた。マレーシアでは、小浜市の生徒のような権利はないので、このアプローチが現地に導入されると素晴らしいです。マレーシアには日本ほど整備された学校食育制度はなく、学校での食事は、だいたい親からもらったお金を使って食堂で購入する。そのため、貧しい家の生徒たちは食事する余裕がなく、昼食を抜く場合もある。マレーシア政府は日本政府から国内の全ての学生に栄養価の高い食事を提供する仕組みを学ぶべきだと思う。

村山

今、留学生の方から日本の学校給食の特徴を的確に捉えていただき、自国で展開できたらいいという意見をいただいた。私はバングラデシュで何十年も、学校給食の導入のプロジェクトを行ってきているし、インドネシアやベトナムでの学校給食についても、新たなプロジェクトに参加させていただきながら取り組んでいる。そうした中で感じるのは、日本のやり方は考え方がよくても、その仕組みをそのまま導入するのは難しいということ。しかしながら、日本の学校給食の最も重要なことは、コンセプト・考え方の部分である。「きちんとした食事を提供すること」や「給食が成り立っていて、その給食を教材として食育を行うこと」は、子どもたちにとって、毎日適切なバランスのよい食事を適量食べるという経験につながっていく。このコンセプトは、ぜひ生かしていただきたい。

➤ まとめ～「健康な食」を起点とした、新しい地域づくりに向けて

前田 奈歩子

このセッションを通じて、さまざまな気づき、学びがあった。家庭での食育は基本であり、重要ではあるが、届きにくい状況になっている。また、学校給食も、非常に重要だが、地域差やコロナ禍での影響が出ている状況である。社会的に脆弱な立場な方々が、取り残されないように、地域コミュニティとしてのアプローチが非常に重要だということを、あらためて実感し、それがまさに国民運動として推進している食育の神髄であると思った。私どもとしても、多くの方々が不安を感じる世の中においてこそ、食育を通じて、誰もが食べること、料理を作り、食卓を作り上げること、食を共に誰かと楽しむことができるように、関係省庁や地方自治体の方々と連携して取り組んでいきたい。民間企業、NPO などいろいろな方々との連携・協働も非常に重要だと感じたので、皆さんと繋がりがながら今後も食育の輪を広げていきたい。

武見

誰一人取り残さない食育、ポピュレーションアプローチということで、今日いろんな議論をしていただいた。このポピュレーションアプローチは、何も全ての人、全体を同じように一緒に扱おうという話ではない。一遍に全ての人を一緒には扱えないから、ターゲットを絞って、そこに必要なやり方と、今回大事なキーワー

セッション4 討議内容抄録

ドとして上がった「体験」を提供していくということだと思う。私は、今日の話や発表、質疑を聞きながら、ジグソーパズルをイメージした。地域をジグソーパズルに見立てたとしたら、これまでにかなりの食育をやってきて結構埋まってきている。しかしまだ埋まらないところもある。ではそこにどんなピースを入れたら、このジグソーパズルは埋まっていくのだろう。そこに入れるピースの内容、それを埋めるために、「ステーキホルダー」という言葉が出たが、誰が関わっていけばよいのか。そんな検討や活動を重ねていきながら、きれいなすてきなジグソーパズルができるように、食育を推進していけたら、第4次食育推進基本計画で狙っているような方向性の食育が推進して行けるのではないかと、そんなことを感じた。今日が、その1つの出発点となって、みんなでジグソーパズルを埋めていく。そのためにそれぞれが何しようかということを考えるきっかけになればうれしい。

阿部

本セッションを通して、食育が最終的に目指すべき姿というのは、食生活を営む力を育むということにとどまらず、調理を楽しむ、そして自己肯定感を高めることで、誰もが生き生きと生きていくことができる、その姿こそ本当に目指すべきものだと感じた。

また問題解決に向けては、明確な解決策がないからこそ、様々な実践例を踏まえて、限られた資源を活用し、自分ごととしてさまざまな方法を試していく、取り組んでいくということが大切になると感じた。

以上