

実施概要

日 時：平成29年6月30日（金） 11:00～12:30

場 所：岡山コンベンションセンター レセプションホール

テ ー マ：おいしく食べて、楽しく過ごす！ 健康づくりの食育講座

講 師：(株)タニタヘルスリンク 管理栄養士 金 華蓮 氏

主 催：(公社)岡山県医師会

参加人数：153名



講師は、タニタヘルスリンク管理栄養士の金華蓮氏。「おいしく食べて、楽しく過ごす！ 健康づくりの食育講座」と題して、“タニタの社員食堂”として注目される同社の健康づくりのためのメソッドを基に、日々の食生活で実践できるノウハウをわかりやすく解説されました。60代の主婦らを中心に約160人が参加、クイズを交えた講演に熱心に耳を傾けられていました。

講演内容は（Ⅰ）バランスよく食べよう：タニタ社員食堂では1回の食事に関し、カロリーは500キロカロリー、塩分2.5グラム、野菜150～250グラムを基本と紹介。大切なこととして、①バランスよく食べよう②適量を食べよう③満足感を大切に-の三つをあげられました。（Ⅱ）ロコモ予防で若々しく：ロコモ（ロコモティブシンドローム）とは運動器症候群ともいい、骨粗しょう症や変形性関節炎症などの障害により要介護となるリスクが高くなります。特に筋肉量は50歳代後半から急激に減少します。筋肉量を保つための対策として、食事と運動の両方が重要。「どちらが欠けてもだめ。有酸素運動、筋力トレーニング、ストレッチの三つを組み合わせることが大切」とお話をされました。（Ⅲ）コンビニ活用術：コンビニを上手く活用する実践例も紹介されました。食材を選ぶ際、①具だくさんのおかずを選ぶ、②たんぱく質と野菜をプラス、③カロリーや塩分表示を見て選ぶことが基本。「糖尿病やロコモを防ぎ、いつまでも元気に過ごすために毎日バランスよい食事をとることが何より大切。きょう学んだことを実践してみてください」と締めくくられました。

実施概要

日 時：平成29年6月30日（金） 13：00～14：45

場 所：岡山コンベンションセンター レセプションホール

テ ー マ：ライフスタイルの変化と現代の食～伝えたい！食材に込めたメッセージ～

出 演 者：コーディネーター 岡山大学大学院環境生命科学研究科 教授 小松 泰信氏

パ ネ リ ス ト 足守メロン農家 板野 純也氏

めぐみ農園 岡本 尚子氏

有限会社スコレー 取締役 大内 盛勢氏

参加人数：110名



当シンポジウムは、「多様な暮らしへの対応」や「食の循環」、「食文化の継承」など第3次食育推進基本計画で新たに加えられた重点課題について、身近な問題としてとらえるとともに、課題解決に向けて自ら考え、実践していく契機とするため、昨今の生活スタイルの変化や急速な情報化社会の進行に伴う食生活の変化に着目したシンポジウムです。コーディネーターに農業経営学や農業協同組合論など様々な分野にてご活躍されている、岡山大学大学院環境生命科学研究科の小松 泰信（こまつ やすのぶ）教授を招き、食の原点である一次産業の分野で活躍するパネリスト3名により開催されました。

シンポジウムは2部形式にて行われました。冒頭で小松先生より食育基本法について簡単な説明がありました。法第2条では、「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成」として食育は、「食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。」と記載があり、さらには第3条に、「食に関する感謝の念と理解」として「食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。」と記載されている。まさに本シンポジウムのテーマに合致する部分があり、今一度確認の機会であると感じているとお話されました。また第7条では、「伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献」と記載があるが輸出促進などと言われている反面、食料自給率が4割を切っている現状があり、人間が生きていくうえで必要な基礎代謝すら賄えてない現実を理解する必要がある。こういった内容を見ていくと“食育”は格式高いもののうえに成り立っており、本シンポジウムが持つ意味合いが深いことのお話をされました。

1部ではパネリストによる自己紹介と生産物と食育活動への取り組みの紹介が行われました。

●板野 純也氏（足守メロン農家）

足守メロンを栽培・販売しているメロン農家三代目の板野純也氏は、現在、祖父母、両親、妻、子どもで暮らしている。足守地区では様々な農作物が生産されているが、足守を代表する農作物である足守メロンを作っている。足守メロンは、1本の木から1個の実しか取れないが表面の網目がしっかりしたメロンになっている。足守でメロンが作られてから90年たっており、あと10年すると100年を迎えるため、盛り上げていきたい。かつて120軒あった足守メロン農家が現在では9軒に減ってしまった。就農募集もかけているが、減少の一途を辿っている。



毎年10月第3日曜日に開催しているメロン祭りでは、1玉1000円で特売などを行っていることを紹介しました。

また足守メロンの裏作として「ブブレウルム」の栽培を行っており、全国で2位のシェアを誇っている。地方ではあまり人気がないが、現在は関西・関東を主な商圏としていることを紹介しました。

メロン農家としては、今年で10年目を迎えた。4月～12月が足守メロンの収穫、裏作として10月～4月でブブレウルムの生産を行っている。34歳だが、メロン農家のうち2番目に若く、後継者不足が進んでいることを紹介しました。

新たな挑戦としてIoT（Internet of Things）に取り組んでいる。農場外でインターネットを活用して温室の窓を開けたり、水をやったりなどする取組を昨年より始めているとお話されていました。

食育に関する活動としては、地元の学校給食に足守メロンを使っていたり、ほかの地域から学校給食で使いたいという声もあり、順次広めていきたいとお話していました。

その他に岡山市が主催する地産地消ツアーを行っており、足守のメロンの歴史や作り方を紹介している。25名程度のツアーとなっており、その中でメロン作りに関することなどをお話しています。一番感じてほしいことは、圃場・ビニールハウスに来ていただいて実際の温度や、こういった思いで作っているかということです。

またJA青壮年部が主催する食農育ツアーを通じて、生産者と消費者を繋ぐ活動を行っており、少しでも農家らしさを感じていただけるよう工夫しています。さらに座学を加えて、参加した家族に食糧自給率について学んでいただき、輸入に依存している現状を知ってもらうとともに、できるだけ地元の食材を購入し、食糧自給率を上げていくことを考えるきっかけにしたいとお話していました。最後に我が家の食育として、板野家では毎食家族でご飯を食べ、家族の会話を大切にしていることなどを紹介しました。

●岡本 尚子氏（めぐみ農園）

新規就農から5年目を迎えるめぐみ農園の岡本尚子氏は、「めぐみ農園でワクワクシリーズ」というタイトルで活動を紹介しました。

住宅会社に勤務しているときにシックハウス症候群やアトピーをお持ちの方に向けた住宅の提案・販売をしていたが住むことの前に、大切なことは“食”だということに気づいた。自然食品の店舗を持ちたいという気持ちもあったが、様々な自然食品めぐりをしているうちに販売先が違っただけで、原料は同じところから仕入れているということが多く見受けられたため、自分でまず作ってみよう！という気持ちになったという新規就農を志すまでのエピソードをお話されました。



住宅会社を退職した後は、実家の農業を手伝うことから始め、単身で神戸・京都で農業研修を行い、5年前に岡山で新規就農し、平成25年11月には農林水産省の農業女子プロジェクトに参加した。

また農業をはじめるとあたって両親をはじめ、様々な人から「農業したら結婚できない」と言われたがよいご縁があり、就農後に結婚することができた。農業という仕事で結婚できないと縛られることはないということが証明できたとユーモアを含めて紹介しました。

めぐみ農園の由来は、農業は空気、大地、水、太陽の自然と購入してくださる方の恩恵を受けて成り立っているということで“めぐみ農園”と命名した。

生産している作物は、カラフルなものが多い。農業研修先のミニトマトの多彩な色に衝撃を受けて、見ることから野菜に興味を持っていただくということで現在では色々な野菜のカラフルなものを生産している。

めぐみ農園では女性の視点で日常的な食にスポットを当てた取り組みを行っており、「畑でワクワクシリーズ」として①畑でワクワク♪収穫体験、②畑でワクワク♪農業体験、③畑でワクワク♪お買い物ツアー、④畑でワクワク♪年末お買い物ツアー、⑤畑でワクワク♪野菜嫌い克服大作戦♪の5つのプログラムを開催し、好評をいただいている。始めは子ども向けのコンテンツが中心であったが、実施していくうちに大人も笑顔になることに気づいた。ホームページやSNSを活用した広報・参加者募集を行い、広がりが出てきたことを紹介しました。

また子どもの野菜嫌いを克服するため、収穫体験を通して農産物に触れてもらい、野菜嫌い、食べず嫌いを克服した例では、その後も継続して嫌いだった野菜が好きな野菜に変わっていたことを紹介しました。

●大内 盛勢氏（有限会社スコレー）

有限会社スコレーでドラゴンフルーツや洋蘭栽培を行う大内盛勢氏は、大学卒業後に研修で渡米。研修先の花屋で果物担当となったことがきっかけで果物栽培に興味を持ち、帰国後、有限会社スコレーに入社しました。平成20年からドラゴンフルーツの栽培を始め、平成24年2月には6次化の認定を受けた。同年6月に生産した作物を調理加工し、提供する“ファームカフェ”をオープン。現在では、



洋蘭を中心に70種類の花を作り、ドラゴンフルーツ、桃太郎ぶどう、マスカット・オブ・アレキサンドリアを主に栽培しています。

食育の具体的な活動としては、近隣の小学生を農園に招いて、圃場でバナナやパイナップルといった果物が実際に実っている様子を見ていただくなど、直接見て感じていただく機会を設けています。

栽培している農産物の中でもドラゴンフルーツの栽培に興味を持ったきっかけは、加工品としての利用の可能性、そして食物繊維、ビタミンB1・B2・B3、鉄分を含む高い栄養素を持っていることであった。ドラゴンフルーツはメキシコ・中南米原産のサボテンの実である。ドラゴンフルーツの花の実を小中学生に写真で見せることがあるが、小さなつぼみが育ち、花が咲くと男性の大人の掌より大きな花をつける。その花は一晚しか咲かないため夜に受粉作業を行わなければならないため手がかかるという一面を紹介しました。受粉作業から収穫できるまで約40日間かかると一般的に言われており、追熟しない果物のため、完熟したものを収穫しなければ甘い果実を食べることはできない。日本に主に流通する輸入物については、完熟前のものがほとんどであり、完熟した甘いドラゴンフルーツを買うことはなかなか難しい。その中で、完熟した甘いドラゴンフルーツを一般消費者に届けることができる強みを生かしてドラゴンフルーツの魅力や味を浸透させていきたいとお話しました。

ドラゴンフルーツを栽培する上での苦労は、岡山県内にドラゴンフルーツを栽培している方がいないため栽培技術がない、そして安心して食していただけるために無農薬での栽培している。何よりも苦労していることがドラゴンフルーツが一般的に浸透していないことだとお話されました。浸透させるために加工して商品化するなど様々な形で一般の方に知っていただくような取組をしていると紹介しました。

ぶどう栽培での新たな試みとして、傷物を使用することが多い加工用のぶどうをスコレーでは加工専用のぶどう園を設けて品質の高い加工用ぶどうの栽培を行っていることを紹介しました。

ファームカフェでは、農産物はもちろんのこと、地域の方に栽培いただいた農産物、加工した商品をギフトセットにして販売などをしている。また定休日には音楽ライブなどの場としても提供していると活動を紹介しました。

2部では来場者からパネリストに対する質問を約40名の方からいただき、時間の許す限りパネリストの方々に回答いただきました。質問の内容は、生産物・事業としての農業・ライフスタイルなど多岐にわたっていました。最後に各パネリストより今後の展望・夢について発表いただきました。板野氏「四代目・五代目と足守メロンを継承し続けていきたい。」岡本氏「子育てをしながら農業を実践する、後継者がやっていけるようなモデルケースになりたい。」大内氏「地域の仲間と共に活動し加工品の開発をやっていききたい。また農業体験だけでなく、花を見たり、においを感じたりといったことを通して、心の癒しを感じていただける活動にも取り組んでいきたい。」といったお話をいただきました。

最後に「20年間岡山において色々な活動をしてきたが、パネリスト3名と初めて知り合いました。こういった思いを持った生産者がたくさんいるのだと思います。一人ひとりが成長し羽ばたいてほしいと思います。現在、食べることが当たり前の「ソフトの食育」が一般的だが、現実には目を向けると7人に1人が食べることに困っている「子どもの貧困」という現実があります。そういった子どもたちにかに食べてもらうかといった「ハードな食育」、またいかに食料自給率を上昇させるかといった、国民の胃袋に直結した問題を考えていきたいと思う。」とコーディネーターの小松先生よりまとめがありました。

実施概要

日 時：平成29年6月30日（金） 15:00～16:15

場 所：岡山コンベンションセンター レセプションホール

テ ー マ：食を通して『おかやまっ子』の教育を考えよう

講 師：岡山市教育委員会教育長 菅野 和良 氏、他8名

主 催：健康教育と食育を推進する会（事務局：中国学園大学現代生活学部人間栄養学科）

参加人数：78名



オープニングとして、元管理栄養士の今中光子 氏らによる「食育南京玉簾」で盛り上げていただいた後、「食と人づくり」を基本テーマとして各分野から食に関するお話をしていただきました。① 菅野 和良 氏（岡山市教育委員会教育長）「海外生活の中で、日本の食について考えたこと」、② 吉村 剛史 氏（産経新聞社岡山支局支局長）「五観文にみる東洋の食文化」、③ 赤迫 良一 氏（株）池田動物園総務部長「池田動物園-動物たちの食事」、④ 金行 眞一 氏（岡山県漁業共同組合連合会 第二業務部部长/食品加工場長）「岡山県の里海からの贈り物-おいしい魚、かき、のり」、⑤ 松井 浩明 氏（（一社）岡山市医師会 副会長/（医）まつい皮膚科 理事長）「子供の副腎疲労とリーキーガット症候群について」、⑥ 出井 康博 氏（フリージャーナリスト）「外国人労働者なしでは成り立たない日本の便利で安価な食生活」、⑦ 小橋 恭子 氏（学校業務アシスト・不登校支援業務、元トライアスリート）「心も育む食育-自然が教えてくれたこと-」、⑧ 児島 真世 氏（福山大学薬学部薬学科 1年生/元関西高校水球部 主将）「水球とともに送った高校生活に感謝!」、以上8人の方々からお話いただきました。

次に、我々「健康教育と食育を推進する会」がこれまで取り組んできた食育の内容とその成果について、中国学園大学現代生活学部人間栄養学科 岡崎 恵子 准教授より報告をしました。学校、家庭、地域が連携して食育を行うことにより、子どもたちの食べる力を育み、心と体の健康および学業成績の向上に繋がり、子どもたちの健やかな成長が地域社会を活性化すると締め括りました。

最後は、「芳泉すこやかな子どもを育てる会」の西山 早苗 氏、柴床 栄子 氏、マスコットキャラクター“ほねっぴー”と一緒に会場全体で「骨コツ体操」を行い、閉会としました。

実施概要

日 時：平成29年7月1日（土） 13：00～14：30

場 所：岡山コンベンションセンター レセプションホール

テ ー マ：私たちの将来の食を考える～“未来”のために“今”できること～

出 演 者：コーディネーター （株）バイトマーク 代表取締役 江草 聡美 氏

出 演 校：岡山県立岡山東商業高等学校、岡山県立岡山南高等学校、岡山県立興陽高等学校、
岡山県立高松農業高等学校、岡山市立岡山後楽館高等学校 ※以下略称

参加人数：143名

〈 概 要 〉

当シンポジウムは、これからの食の未来を担う“高校生”にスポットを当て、未来の食を守り伝えていくために必要なものは何なのか、学校での授業・活動を通して学んだことを発表してもらいました。司会

は、興陽高校農業科3年 武田 祐佳さんと山崎 哲裕さんが行いました。
シンポジウムは2部形式にて行われ、1部では出演校による取組の紹介を行いました。

●興陽高等学校（発表者：尾崎日南さん、狩山敦生さん、河上綾那さん）は「児島湾干拓地から世界へ！～地域の食文化をこどもたちとともに～」をテーマに、岡山県を代表する“朝日米”を木村式自然栽培で耕作する発表を行いました。概要、問題点の抽出、課題の検証、改善と1年間の成果を報告。また地域の子どもたちとの交流や、取組を次世代へつなげていくことの大切さを理解しました。さらに耕作するだけにとどまらず、商品としていかに販売するかということにまで踏み込んでいます。また朝日米の食文化としての活用を地元の飲食店との連携から考え出します。最終的には、プロの技術と高校生のアイデア、小学生の発想を組み合わせ、食の都パリのフランス人の舌を唸らせる米を作ること为目标としていると発表しました。

●岡山後楽館高等学校（発表者：兒島真代さん、坪根聖花さん）は、「共食から見たもの ～地域の方と考える・里山里海からの恵み～」をテーマに発表を行いました。地元を取材することで知った、地元食材を支える里山・里海の大切さを地域の方へ伝えるために、地域の方と一緒に地元の食材を使った郷土料理ばら寿司を作ることになりました。この“食”への理解を深めていく活動を「らっかん大人様ランチ食堂」と名付けています。さらにこれを学校全体の取組として実施し、国産木材のランチョンマットや栄養バランスシート、白桃デザートなども作成しています。当日の調理実習を通じて、地域の方々とコミュニケーションをとることにより、地域との繋がりが広がり、強くなったことを紹介しました。さらに、今後も「らっかんランチ食堂」を毎月1回実施し、食への取組を継続していくことと発表しました。

●高松農業高等学校（発表者：柴田陽菜さん、飯田未悠さん、藤井利香さん）は、「食の安心・安全を支えるために」をテーマに、農薬・肥料使用の管理を徹底した農業や、近隣の幼稚園や小学校との交流を紹介しました。また学習を通して、安全な農作物を栽培すること、地域の子どもたちに農業の素晴らしさを伝えること、私たちがこれからの農業を支えるという気持ちを養うことを大切にしていると報告しました。2020年の東京オリンピックで国産食材を提供できるよう、食のグローバルギャップに対応する国際認証の取得を目指しています。さらに食の安心安全を支えるために、同じ考えを持った仲間を増やし、栽培技術を向上させ、農作物の輸出を増やすことで、農業を魅力ある産業とすることを目標としていると発表しました。



●岡山南高等学校（発表者：金田夏実さん、仲野弘恵さん、松林若奈さん）は「食は笑顔と元気の源～学んで伝えてつながろう～」をテーマに、生活創造科の食分野で学んだことを中心に紹介しました。1年生から段階的に食物検定取得に取組み、3年生では1級の取得を目指していることや、講座ごとの取組を報告。包丁の使い方から日常食の調理や栄養、供食・行事食の献立作成など高度な内容の学び、また食育基本法の学習から今の私たちにできることを考えました。地域の方々や企業とコラボレーションしてのスイーツ開発、お祭りでの劇の講演や料理講座など、地域の子どもたちとの交流なども紹介しました。そして食に関する様々なコンクールに応募し、市や県また中国地方大会でも数多くの賞を受賞していることを報告しました。最後に将来の目指す職業や、授業・地域の方々とのふれあいの中で学んだ食への関わり方などを発表しました。

●岡山東商業高等学校（発表者：辻杏侑子さん、福圓佳恭さん、三宅真由さん、清宗花菜さん、平田夏一さん）は、「食の安全・安心と地域活性化～岡山県産桃太郎トマトによる地域の発展～」をテーマに、岡山県産桃太郎トマトを活用した商品開発に取り組みながら、ビジネスの側面だけでなく地域活性化、食材偽装に関する学習、食の安全・安心、農業などについて学び、岡山県のPRを実施していることを紹介しました。食材偽装については産地の見学などに取り組んだり、安全・安心については企業の協力により生産工場現地での衛生確認を実施。PR活動については、県内の様々なイベントで開発した商品を販売しながら、産地のパンフレットを配布する等の活動を行いました。またこのような活動を通して、人・地域・企業とのつながりの重要性について再認識したと発表しました。

2部では、各校より1名のパネリストが登壇し、自己紹介と共に1部での各校の発表をうけての感想を以下のように発表しました。

●興陽高校 狩山 敦生さん 後楽館高等学校の発表を聞いて
興陽高校産のお米を使ってくれていることにびっくりし、また「らっかん大人様ランチ食堂」の取組をこれからも継続していった欲しい。

●岡山後楽館高校 石田 陽南さん 岡山東商業高等学校の発表を聞いて
食に興味を持てば、商業の食の関わりはとても近いものになることが分かった。

●高松農業高校 柴田 陽菜さん 興陽高等学校の発表を聞いて
自身が取り組んでいるものとは異なる無農薬米農法があるのを知ることができた。また地域や人との交流を通して行う仲間作りが素晴らしい。

●岡山南高校 仲野 弘恵さん 高松農業高等学校の発表を聞いて
近隣の子どもたちとの交流や地域活性化プロジェクトを通して食の大切さを伝えていることが良い。

●岡山東商業高校 辻 杏侑子さん 岡山南高等学校の発表を聞いて
自身の商業的な取組とは異なり、家庭的な取組を素晴らしいと思った。また私も将来包丁が使えるようになりたいと思った。

後半では、「未来予想図 20歳の私と食」をテーマにパネリストから事前にヒアリングを行った内容をもとに進行しました。

一つ目のテーマ『「未来予想図～二十歳の私と食～」について思い浮かぶもの』について、キーワードを基に各パネリストが発表がしました。



●岡山東商業高校 辻 杏侑子さん 「食の活動中」
食品ロス、フードバンク、ドギーバックの利用を全国に広める活動をし、一人暮らしをしても作る量・買う量に気を付けて、食品ロスを減らす活動をしたい。

●岡山南高校 仲野 弘恵さん 「三食手作り」
まずは自分自身の健康に気をつけながら、奈良に住んでいる家族の食事を三食分作りたい。幼い頃から両親が忙しい中、朝食に具沢山のお味噌汁を作ってくれたことに感謝の気持ちを込めて、朝食を作りたい。また食物検定1級を取得したい。

●岡山後楽館高校 石田 陽南さん 「偏った食事？」
二十歳の私は一人暮らしをしており、好きなものばかりを食べている姿を想像する。理由としては自分自身苦手なものが多いため好きなものに偏りがちになりそう。

●興陽高校 狩山 敦生さん 「変わらず家食」
自分には起業の夢があり、それを叶えるために地元の農機具販売店へ就職し、お金を貯めたい。そのため今と変わらず実家に住み、母親の料理を食べていると思う。

●高松農業高校 柴田 陽菜さん 「買うばかり（周囲の人は）」
将来は農大で農業を学び就農予定。食事を自分で作らずコンビニ等で買う人が多いと思うため、自分が育てた野菜を食べてもらったり、野菜と一緒に作ったりしていきたい。

パネリストがそれぞれ二十歳の自分を想像して発表を行った後に、パネリスト同士でアドバイスを出し合いました。

岡山後楽館高校 石田 陽南さんから「偏った食事」を解消するためにはどうしたらよいか？という質問に、岡山南高校 仲野 弘恵さんから「料理を作ってみて料理を好きになることから始めてみてはどうか。自分のためでなく誰かのために作り、その喜んでいる顔を見て、頑張ってみて」とアドバイスがありました。また同じ質問に興陽高校 狩山 敦生さんから「自分も入学時は野菜が嫌いだったが、自分で栽培してみると好きになった。栽培することに挑戦してはどうでしょうか」とアドバイスがありました。



岡山東商業高等学校 辻 杏侑子さんから「包丁がうまく使えるようになるにはどうしたらよいか」という質問に、岡山南高校 仲野 弘恵さんから「包丁を好きになることから始めて、回数を重ねるうちに料理が好きになり、包丁もうまく使えるようになる」とアドバイスがありました。また同じ質問にコーディネーターの江草氏より「自分が食べたい献立を考えることから始めてみて。料理の基本は包丁。まず包丁を持って練習を積み重ねてみては。」とアドバイスがありました。

二つ目のテーマ『今の食の問題の原因を作った“大人”に対して言いたいこと』を各パネリストが発表しました。

●興陽高校 狩山 敦生さん

小さい頃からお米を作るのが大好きです。現在、田んぼが埋め立てられていっている現状があるが、田んぼを埋め立てるのをやめてほしい。

●岡山後楽館高校 石田 陽南さん

食事をコンビニなどで済ますことが多くなっている。栄養面からも、若い人が和食の作り方を教えてもらえる機会を作してほしい。

●高松農業高校 柴田 陽菜さん

モノが豊富で便利な時代だが、便利になりすぎた。自分で何でもできるようにするために、もう便利なことはいらない。

●岡山南高校 仲野 弘恵さん

忙しいなか具沢山のお味噌汁を作ってくれた両親に感謝しつつ、これからも朝食をしっかり作って行ってほしい。

●岡山東商業高校 辻 杏侑子さん

親が大事だと思う。大人が子どもの手本となるような行動をしてほしい。



最後にコーディネーターの江草氏より高校生シンポジウムのまとめとして「いま高校生にとって、自分たちが作ったお米が売れたという体験があるのとなないのでは、本業で農業をするとき、10年後が絶対に違うと思う。10年後に期待しているから今支援させていただいている」という、興陽高校から朝日米を購入したり、岡山後楽館高校と地域交流を行っている「すし亀」の大将からのメッセージが紹介されました。「高校生の皆さんはたくさんの方が支えてくださっています。皆さんの未来は明るい。一人で進まず、たくさんの方の力を借りて、明るい未来を切り拓いていってください。」とまとめて高校生シンポジウムを閉会しました。

実施概要

日 時：平成29年7月1日（土） 14:50～16:00

場 所：岡山コンベンションセンター レセプションホール

テ ー マ：いただきます みそをつくるこどもたち

講 師：VIN OOTA 氏

主 催：農林水産省

参加人数：100名



「食育」という概念が無かった時代から独自の試行錯誤を重ね、玄米とみそ汁、納豆、季節の野菜という給食を実践する福岡県福岡市の高取保育園を舞台に、園児達によるみそづくりや、漬物・梅干づくり、食事の用意などを通じて、園児達が「食がいのちを作ること」を学んでいく様子が撮影されているドキュメンタリー映画「いただきます みそをつくるこどもたち」の上映会を行いました。

上映ののち、映画の監督・撮影・編集を担当した太田敏氏から、「ご来場の皆さんのところでも是非上映会を開催して欲しい」との挨拶がありました。