

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 15:00~17:00
 プログラム : シンポジウム「食べて学ぶ日本の文化」
 主 催 : 九州農政局



※西居 豊 氏



※受講者の様子

イベント概要

九州農政局では、「食育月間」における全国規模の中核的な行事である食育推進全国大会が、大分県で開催されることで、大分県ひいては地域の食文化の理解促進やその継承を目的として、本大会において「食べて学ぶ日本の文化」をテーマに和食給食を中心とする基調講演とパネルディスカッションを内容としたシンポジウムを開催し、112名の入場者数があった。

【基調講演】 演題：「－和食給食－食べて学ぶ日本の文化」
 講師：和食給食応援団 事務局長 西居 豊氏 (合同会社五穀豊穰 代表)

和食給食応援団の活動を通して、食の欧米化生活様式の多様化等により、郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等の継承が失われつつあることについて講演があった。

【パネルディスカッション】 テーマ：「大分から発信! みんなで考える『良い食』とは」
 [ファシリテーター] : 和食給食応援団 西居 豊 氏
 [パネリスト] : 竹田市保険健康課 堀田貴子 氏
 [パネリスト] : 津久見第一中学校 沓掛優子 氏
 [パネリスト] : 大分中島「京屋本店」 小野峻助 氏

パネリストの簡単な自己紹介から、各々で大分県の食について思うこと、大分県の食をより良くするために、自分の立場(地域・職場)から思うことを伝えていただいた。結果として大分県も食文化の欧米化、洋食化が進んでいるが、昔からそれぞれの地域で、保存食、具沢山のみそ汁などいろいろなものをたくさん食べる工夫があった。それらを今後は地域ごとの食文化として伝えていくことでまとめられた。



※会場風景



※パネルディスカッション

食べて学ぶ日本の文化 チラシ

第13回 食育推進全国大会 in おおいた 内プログラム

いま、みんなで考えよう。これからのおおいたの食のために。

食育シンポジウム 食べて学ぶ日本の文化

日時：6月23日（土）15時～17時
場所：J:COMホルトホール大分
大会議室

主催：九州農政局

【講演 15:00～16:00】



西居 豊 にしい・ゆたか

合同会社五穀豊穰 代表 和食給食応援団 事務局長

大阪府堺市生まれ。幼少期は豊後大野市朝地町。専業農家出身の母とともに朝地町に帰省。大学を卒業後、マーケティング会社に入社。平成21年8月31日に、地域活性コンサルティング会社、合同会社五穀豊穰を設立し、農山漁村活性化のために一次産業の販路拡大を手掛ける。平成23年より学校給食のごはん食化、和食化に取り組み、平成26年和食給食応援団を設立。和食料理人と共に学校給食の和食化に取り組む。年間60校の学校に訪問し、講演・和食給食の提供を行う。平成24年、朝日新聞社 AERAが選ぶ「日本を立て直す100人」に選出。平成27年、和食給食応援団が「グッドデザイン賞」を受賞。2016年和食給食応援団が「第10回キッズデザイン賞 経済産業大臣賞」を受賞。

【パネルディスカッション 16:00～17:00】



堀田 貴子 ほりた・たかこ

大分県竹田市役所保険健康課 管理栄養士

福岡市出身。現在は**大分県竹田市**に在住。管理栄養士。食品会社に勤務後、1年間英国にてボランティア教師を経験。旧久住町職員を経て、現在は竹田市保険健康課に勤務。大分県食育コーディネーター、市民団体「食育ネット」メンバー、新たに発足した「たけた食研究会」（たけたの食方編集室）メンバー。地域に根ざした料理教室、地域食の伝承に力を入れ、食を通じた健康づくり、地域づくりを進める傍ら、食を絡めたイベントは国を越えた活動もあり、料理の楽しさを広げている。



小野 峻助 おの・しゅんすけ

大分中島「京屋本店」統括店長

大分市出身。大分市中心部にて、仕出し屋「京屋本店」に勤務。

本店の仕出し料理・人事、また百貨店部門の管理も行う統括店長。

大分県の各市町村にスポットを当てて、地域ならではの**お弁当**を創る「一村一弁運動」を仕掛け、歳時記に寄り添う料理を一般の方に広めるため、日々料理に勤しんでいる。「和食給食応援団」参加料理人。



沓掛 優子 くつかけ・ゆうこ

大分県津久見市立第一中学校 栄養教諭

大分県津久見市出身。大学卒業後、学校栄養職員として大分県公立小中学校に勤務。平成19年、JICA青年海外協力隊の栄養士隊員としてネパール、カトマンズ市役所に2年間派遣。帰国後、栄養教諭として豊後大野市立朝地小学校と豊後大野市西部学校給食共同調理場を兼務。平成30年度から、津久見市立第一中学校と津久見市学校給食共同調理場を兼務している。

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 10:00~12:00

プログラム : 映画上映「カレーライスを一から作る」

主 催 : 農林水産省

講 師 : 監督 前田 亜紀氏



※会場風景



※監督 前田 亜紀氏

イベント概要

農林水産省の主催により、講師に監督の前田亜紀氏を迎え、映画の上映会が開催された。

「カレーライスを一から作る」というタイトル通り、学生がカレーライスの具材から調理に至るまでを自分たちで作る模様がドキュメンタリー的に撮影した本作品。

参加者は、上映中はとても真剣に映画に見入っていた。映画が終わった後は、この映画が撮られた背景や撮影時の話などについて前田監督のトークショーが行われた。

映画という観点から、食育について考えるという新しい分野の「食育」に参加者もとても満足そうに講演を聴いていた。



※上映風景



※感想会

映画の概要

長編ドキュメンタリー映画

カレーライスを一から作る

●「探検家が憧れる探検家」のユニークな課外ゼミ！

探検家・医師 関野吉晴（68歳）。

アフリカで誕生した人類が、およそ700万年かけて南米大陸まで拡散した史上最大の旅「グレートジャーニー」。その遥かなる道のりを、関野はエンジンの動力を一切使わず、自転車やカヤックなど自らの腕力と脚力だけを頼りにさかのぼった。8年3か月という時間を要したこの途方もない旅によって、彼は探検家のレジェンドとなった。だが還暦を過ぎても関野のあくなき好奇心は尽きなかった。2009年には日本人の祖先の旅を追体験すべく、手作りの舟でインドネシアから沖縄への航海に挑んだ。舟作りに欠かせない斧や鉋までも、海岸での砂鉄集めから始めて「たたら製鉄」で作るという徹底ぶり。教鞭をとる武蔵野美術大学の学生たちも参加し、プロジェクトは異様な熱気を見せた。一年がかりで作った舟「縄文号」での航海は、度重なるアクシデントに見舞われたが、中断をはさみながらも3年という時間をかけて達成された。いつも穏やかな笑みをたたえながら心の内に静かなる狂気を含み、とてつもない偉業を成し遂げていく探検家・関野吉晴。いつしか彼は、「探検家が憧れる探検家」と呼ばれるようになった。そんな関野が、新たな課外ゼミを計画していた。

●「一からカレーライス」プロジェクト、始動！

2015年4月。関野は、課外ゼミに集まったおよそ150人の学生たちに呼びかけた。

「一からカレーライスを作ろう」

米、野菜、肉、香辛料、塩、器、スプーンまで、カレーライスに必要なすべての材料を自分たちの手で育て、作り、食べようというプロジェクトだ。一体なんのために…。関野は言う。

「モノの原点はどうなっているのか、ということを探していくと社会が見える。

例えばみんなが読んでいる文庫本。その紙の原料のパルプはどこで作られているのか、誰が運んでいるのか。そういうことを調べていくと、公害の歴史にも突き当たる。だから、こういうことを何でやるのかって言ったら、学生たちに色んなことに気づいてもらいたいからなんです。」

参加は自由、来るもの拒まず、去るもの追わず、なるべく学生たちの自主性に任せたい、そんな方針でカレー作りは始まった。まずは、自家採取が出来る特別な種を買いに行く。そもそも学生たちの多くは、いま市場に出回っている種のほとんどが自家採取出来ない（一回しか野菜が育たない）ということを知らない。関野は丁寧に説明し、種を売るメーカーの在り方から「社会の仕組み」を説いていく。知らないこと、慣れないことばかりの現実に驚き、戸惑いながらも、学生たちは野菜作りや米作りにチャンレンジしていく。肉の材料にと飼い始めたダチョウは、極めて繊細で神経質。育てていた3羽すべてが死んでしまった。有機栽培で取り組む野菜作りでは、雑草との戦いが待っていた。



映画の概要

バイトや大学の課題、ただでさえ忙しい今の学生たち。途方も無く地味で、何の見返りもない活動に、やがて学生の多くは足を遠ざけていく。一方で、残った学生たちは、カレー作りをまっとうすべく邁進していく。思うように育たない野菜に「化学肥料を使いたい」、「いや使うべきではない」と議論になり、「なぜ使ってはいけないのか？」真剣に悩む。そんな学生たちの姿を見て、関野はこう語る。



「自分で食べ物を作る事をやった方がいい。そうすると注意深くなるんですよ。何かやる度に疑問が湧いて、それを自分で調べていくことが大事。カレーライス作りも一連でちゃんとやれば、いろんなことに気付くはず。一番大事なのは、物の見方、考え方だと思う。特に大切なことの一つに“自然”がある。“自然”がなければ我々は生きていけない。自然への見方、植物やいろんな生き物についての考え方は、自然と接してみないと分からないと思う」



●「ペットか、家畜か？」プロジェクトに暗雲立ち込める

ダチョウに代わり、新たな肉の材料として育て始めたのがホロホロ鳥と鳥骨鶏。学生たちは担当を決め、交代で世話をしていく。ダチョウが死んでしまったことへの負い目もあり、熱心に飼育をする余り、食べるために飼ったはずの鳥に情が移ってしまう。関野は大学に芝浦屠場の職員たちを招き、特別講義を開いた。私達がふだん食べている食肉がどう加工されているのか、そして、動物を「屠る」とはどういうことなのか、そのために受けている差別のことも話してもらい、学生たちに考えるきっかけを与えた。芝浦屠場の職員、栃木裕さんは、「肉の品質は、“殺す”ことによって担保される」と丁寧に教えてくれた。



その後ゼミ生たちは話し合いの場を設けた。これから長く命をつないでいくであろう鳥を、自分たちの都合でカレーライスの具材にしていいいのか、意見が分かれたのだ。「殺すのをやめよう」という意見と「ペットとして飼ったのではないから屠るべきだ」という意見がぶつかる。だが「屠るべき」という考えの学生の中にも、「実際に鳥を絞めるその日を迎えたら、どう感じるかわからない…」と悩む者も。「鳥が自らの命を全うするまで生かしてあげるべきではないか？」そんな意見が出た時、関野は珍しく強い口調で学生たちに語りかける。

「食べるために飼うのも、ペットとして飼うのも、どちらも人間の都合。家畜とペットの違いは人間が勝手に決めていて、どこでどう分けるのかふだんあまり考えずに生きている。それを考えてみるのは大事だと思うけど、でも我々は、命を食べないと生きていけないというのが根本にあると思う。人工添加物と塩以外はすべて生きもの。植物だって命を持った生きものだと考えている。同じ生きものなのに、植物だからといって、若い葉はおいしいから食べてもよくて動物なら生を全うしなければいけないなんて、おかしいじゃないか」

その言葉の意味をかみしめながらも、学生たちは思い悩む。

映画の概要

●製作期間 9 か月 「一から作ったカレーライス」を食べる日

縄文時代と同じやり方でカレーの皿となる土器を作った。海に行き、海水を4時間煮て、塩も調達した。米、じゃがいもや人参などの野菜、ショウガ、ウコン（ターメリック）、コリアンダー、トウガラシなどカレーに欠かせない香辛料も揃った。

2016年1月18日。いよいよカレーライスを作り、食べる日を迎えた。朝、鳥の世話をしてきた女子学生が、名残惜しそうに鳥小屋の前にやってきた。「複雑です。こんなに元気なのに…」

当初は150人いた学生たち。最後は30人ほどまでに減った。

野菜と香辛料の準備が整うと、ついに育ててきた鳥を屠る時間がやってきた。「誰か首を切る人はいますか？」と問われ、立候補する女子学生。話し合いの場で、「鳥を殺したくない」と言う年上の男子ゼミ生に対し、「屠るべきだと思います」と言い切った女子学生だ。彼女は自分の発言に対して責任をとるかのように、包丁を手を取った…。



男子学生の一人はこう語る。「怖い。さっきまで生きていたものを食べるのは、当たり前だけど怖い…」。

目の前で9か月かけたカレーライスが完成していく。汗を流し、頭を悩ませたこの活動は、学生たちにどんな気付きを与えるのか。すぐに気付きがなくてもいい。この活動を通して感じたことが長い時間をかけて学生たちに染み込み、いつか何かを掴んでくれるに違いない、関野はそんな風に考えている。



一方で、学生たちに今の心境を尋ねると、現代の若者たちの、等身大の素直な言葉が返ってきた。

「いつも食べてる鶏の味がすることに驚いた。もっと泣きながら食べるのかと思ったけど…。やっぱりおいしいです」(男子学生) 「食材を一から作ると、どれだけスーパーの食材がキレイな状態で売られているのかということが分かりました。あんなキレイなものが大量にスーパーに売られていることに今、びっくりしています」(女子学生) 「天気とか逆らえないものには逆らわないようにしようと思いました。自然のものと、自然のものを利用して生きていこうと思いました」(女子学生)

飼っていた鳥を最もかわいがっていた女子学生は、「よく噛まないで噛み切れなのお肉。おいしい…。でも、ちょっと複雑…」と、苦々しく笑った。

命を食べて生きている。

これは、人間にとってごく当たり前で基本的な営みを見つめ直すドキュメンタリーである。

映画の概要

関野吉晴；

1949 年東京都生まれ。一橋大学在学中に探検部を創設し、南米アマゾンを中心に活動。その後、医師免許を取得し、探検先でも医療活動に従事する。1993 年より、南米最南端からアフリカまで人類拡散の足跡「グレートジャーニー」を人力で遡る旅に取り組み 2002 年にゴール。1999 年 植村直巳冒険賞を受賞。現在、武蔵野美術大学教授（文化人類学）。

監督・撮影：前田亜紀

プロデューサー：大島 新

音楽：U-zhaan

製作・配給：ネツゲン

<問い合わせ>

(株) ネツゲン 電話 03-6459-1541

【HP】 www.ichikaracurry.com

.....
以下の推薦コメントを頂きました。

●山極寿一（霊長類学者・京都大学総長）

ヒトは他の生き物を食べなくては生きられない。

でも生き物って何だ。そんな単純なことがわからなくなった現代を、食の一切を体験することによって考えなおす衝撃の授業。

●平松洋子（エッセイスト）

ひと皿のカレーライスによって社会を解説し、

同時に個人の生き方まで問うてくる。

なんと刺激的でクールな試みだろう。

●高野秀行（ノンフィクション作家）

この現代社会においてなんと酔狂な。

関野さんはいつもながら「遊び」の達人。

でも遊びの中にこそ「学び」があると気づかせてくれるのも関野さんなのだ。

●栃木裕（全芝浦屠場労働組合委員長）

私たちは「たくさんの命」を食らい、自らの命を紡ぐ。

今、その命を育む「食」が歪められている。

関野ゼミの学生さんたちがこの歪みと格闘する姿は、

動物を屠ることを生業とする者として、頼もしく感じる。

●藤田和芳（大地を守る会 代表）

たった一皿のカレーライスを食べるのに9ヵ月もかけるなんて、

常人では思いつかない。登場する学生たちの気持ちの移り変わりが

観る者の胸を打つ。最後に、カレーライスの匂いが漂ってくるような映画である。