

家庭の食育を支援する社会サービスに関する
研究調査報告書

2007 年 3 月

家庭の食育を支援する社会サービスに関する研究

研究体制

企画推進	長谷川文雄	IT 評論家
研究推進	檜 貢	弘前大学大学院地域社会研究科教授
	山畑 信博	東北芸術工科大学助教授
	小山田裕彦	シンク・コミュニケーションズ 取締役
研究協力	桑原 才介	桑原経営研究所代表取締役
	成田 重行	東北福祉大学特任教授
	山本 恭逸	青森公立大学教授
	古家 浩人	株式会社シード開発企画部 部付部長
	寒川 裕	やちよ食育ネット
	浦井 邦江	宇都宮市子育てサロン中央
	関口佐代子	関口一級建築士事務所主宰
取材協力	村上 利夫	福井県小浜市長
	小室直義	静岡県富士宮市長
	帆足 直子	帆足料理教室主宰

財団法人ハイレイフ研究所

目次

第1章 研究目的	1
1- 1 研究の背景	
1- 2 研究目的	
1- 3 研究内容	
第2章 求められる社会サービス	2
2- 1 家庭のみの限界	
2- 2 社会的関心が高まる食育	
2- 3 先進事例	
第3章 新たな食卓ニケーションを目指す「小浜市」	15
3- 1 食文化都市の小浜市	
3- 2 小浜市の特性	
3- 3 地域の食卓インフラ	
3- 4 地域の食卓ソフト	
3- 5 食育の制度化と食育資源の総合化	
3- 6 食のまちづくりの成果と食卓ニケーションへの示唆	
第4章 地域の取り組み	33
4- 1 概要	
4- 2 事例	
事例1 さつま芋栽培・体験してみる食育活動- 宇都宮市	
事例2 朝ご飯運動- 鶴田町	
事例3 フードバレー構想- 富士宮市	
事例4 ブナの森自然劇場- 木島平村	
4- 3 総括	

第5章 企業の取り組み	71
5- 1 総括	
5- 2 事例	
事例1 味の素株式会社	
事例2 らでいっしゅぼーや株式会社	
事例3 旭化成株式会社	
事例4 株式会社ベネッセコーポレーション	
5- 3 総括	
第6章 食卓ニケーションを活性化させる間取り	102
6- 1 調理をする場と食事とする場	
6- 2 キッチンとダイニングの関係の種類	
6- 3 食卓ニケーションと間取り	
第7章 専門家インタビュー	121
7- 1 小浜市長 村上利夫氏	
7- 2 富士宮市長 小室直義氏	
7- 3 料理研究家 帆足直子氏	
第8章 有識者座談会	141
「家庭の食育を支援する社会サービスに関する研究」について	
第9章 食卓ニケーション支援のための社会サービス	175

第1章 研究目的

1-1 研究の背景

2005年に食育基本法が制定されて以来、子どもの食生活に関心が高まっている。しかしその大半は、健康管理、カロリーや栄養等、食事の摂取状況および、これらに関連した知識啓蒙に関するものとなっている。

本研究では、食生活を生活文化、食文化を形成する基本と捉え、その原点である家庭での食生活のあり方にスポットを当てている。本研究でいう食育は、食生活を通じて、家族の団らんや家族間のコミュニケーションを高め、さらに地域社会とのつながりを深め、子供たちがより豊かで充実した社会生活が営めるような方策と捉えている。

05年度の研究では、家庭内の日常の食事でどのようなコミュニケーションがなされているのか、いわゆる「食卓ニケーション」に関し、家族構成、食事形態、場所等を考慮した実態を中心に調査を進めてきた。父親の帰宅時間が遅くなりがちなことや、共働きの割合が高まり、また子どもの塾通いなど家族構成員の時間の過ごし方が多様化するなか、食事も「孤食」や「個食」をはじめ、さまざまな形態が見られるようになってきた。もはや、家族そろって食卓を囲む風景は、日常的なことではなくなっている。

1-2 研究目的

こうした社会環境、家庭環境が変化している中で、家庭や学校だけで行う子供たちの食育には限界が見られる。今年度の研究は、前年度の継続とし、食育を補完する「家庭外からの社会サービス」について、その実態と課題を把握し今後の充実策について検討する。

1-3 研究内容

具体的な研究内容として、

- 1) 家庭内だけの食卓ニケーションには限界が出てきた状況の分析
- 2) 地域の取り組み状況の事例調査および分析
- 3) 企業の取り組み状況の事例調査および分析
- 4) 家庭への支援—食卓ニケーションを促進する間取り
- 5) 食卓ニケーション支援の社会サービス

第2章 求められる社会サービス

2-1 家庭のみの限界

(1) 少ない共食

前年度の調査で見たように、現代社会においては家族がそろって食卓を囲むという状況が難しくなっている。家族が生活を共にするうえで、最も基本的な行為の1つが食事を一緒にとることである。これは単に健康維持や栄養学的な観点からだけでなく、食事を摂りながら家族間でさまざまな会話がなされ、相互理解を深めている。特に幼稚園児や小学生の子供を抱えている家族では、食事作法や社会で生きていくために必要なしつけなどがなされていた。何よりもまして、家族がそろって楽しく食することで、親にとっても子供にとっても、精神的な安堵感、充実感を得ることができる。

家族がそろって食事をする機会が減少してきたということは、それまで食卓が果たしてきた役割に変化が起きてきたことを意味する。表-1は厚生労働省が行った全国家庭児童調査の中で、家族そろって夕食を取る頻度を尋ねたものである。昭和51年（1976）には、3分の1以上の家族が毎日そろって食事をとっていたのに対し、平成16年（2004）には、4分の1に減ってきている。

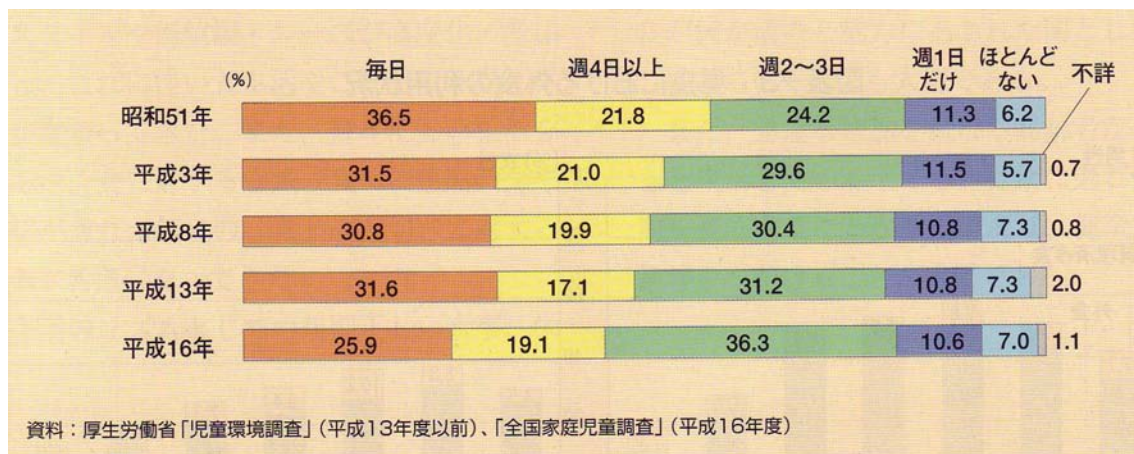


図-1 家族そろって夕食をとる頻度

（出典：内閣府「食育白書」2006年版）

これにはさまざまな理由が考えられるが、前年度の調査結果を要約すれば、

- ・父親の帰宅時間が遅い
- ・共働きが一般化し、母親も遅くなることがある
- ・子供の塾通い

などを指摘できる。その結果、それぞれバラバラに食べる「個食」や「孤食」の傾向が加速されている。

聖徳大学教授の室田洋子氏は、読売新聞の教育ルネサンスのコラムで次のように指摘している点は興味深い。「極端に言えば、家族との食事は、かかわりを食べるようなもの。胃袋を満たす食材は、ついでのことです。食卓は、会話やしぐさや態度を通して、かかわりの勘を、言語によらないで身につけていく場所。コミュニケーションの質を考えてほしい」と。

（２）家庭に入り込む外食・中食

食卓ニケーションの研究は、単に、家族と一緒に食事をとればよいというものではなく、本質は、「食」を介在して親子のコミュニケーションを円滑にし、同時に、社会的に必要な基本的なしつけなどを行うところにある。食を介在させるところが研究の原点であり、共食だけに興味を払っているわけではない。子供と一緒に食材を買いに行くことや、子供と一緒に料理を作ることや後片づけのようなことも研究対象になりうる。しかし現実には、食事そのものも外部、すなわち中食や外食に依存する傾向にある。

図-2は、外食の頻度を1982年より、断続的な経年変化で、5段階尺度でみたものである。

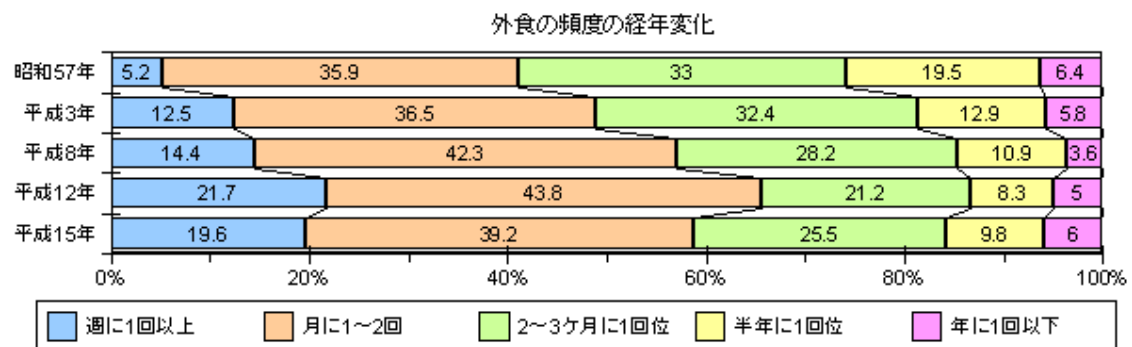


図-2 外食頻度の経年変化

(出典：平成15年度食料品消費モニター調査 農林水産省)

一貫して増加の傾向にあったが、平成15年（2003年）から減少に転じている。これはおそらく、景気の低迷により家計支出が減ったためと考えられる。

さらに中食に関して、上記と同じ調査結果を見ると、図-3のように調査対象品目全般にわたって、3割近くの人々が週一度は利用していることになる。特におかずとなる「そう菜類」についても同様な結果が出ている。

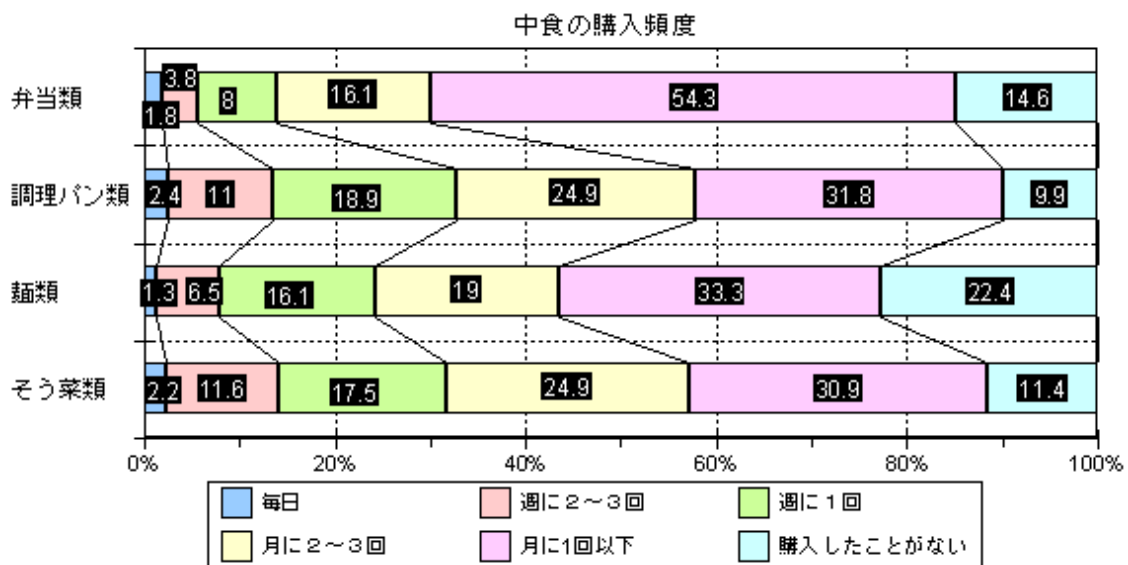


図-3 中食の購入頻度

(出典：平成15年度食料品消費モニター調査 農林水産省)

ではなぜ、外食や中食に依存するような傾向にあるのだろうか。図-4は、これらの利用頻度が増えた理由を訪ねた調査結果である。これは平成15年に農林漁業金融公庫が行った調査である。

図からも明らかのように、最大の理由は「料理をしたり、食事の後片づけの手間が省ける」など、要は食事の支度や片づけが面倒だということである。また、「家庭で作ることが難しい、または面倒な料理が味わえるから」など、料理方法が分からないのか、先と同様手間ひま掛けて作るのが面倒なのかは不明だが、外食・中食で済ませたいという意向が表れている。

2006年に、NHK放送文化研究所が行った「食生活に関する世論調査」には、夕食にどの程度の時間を掛けて準備しているのか、を尋ねた調査項目がある。こ

これは男女に聞いているが、女性について見てみると、最も高いのが「1時間ぐらい」で51%を占めている。次いで、「30分位」が23%、そして「1時間半位」が14%という結果になっている。一方、男性は、「30分くらい」、「1時間くらい」がそれぞれ3割近くを占め、女性と比して、調理時間が少ない傾向にある。

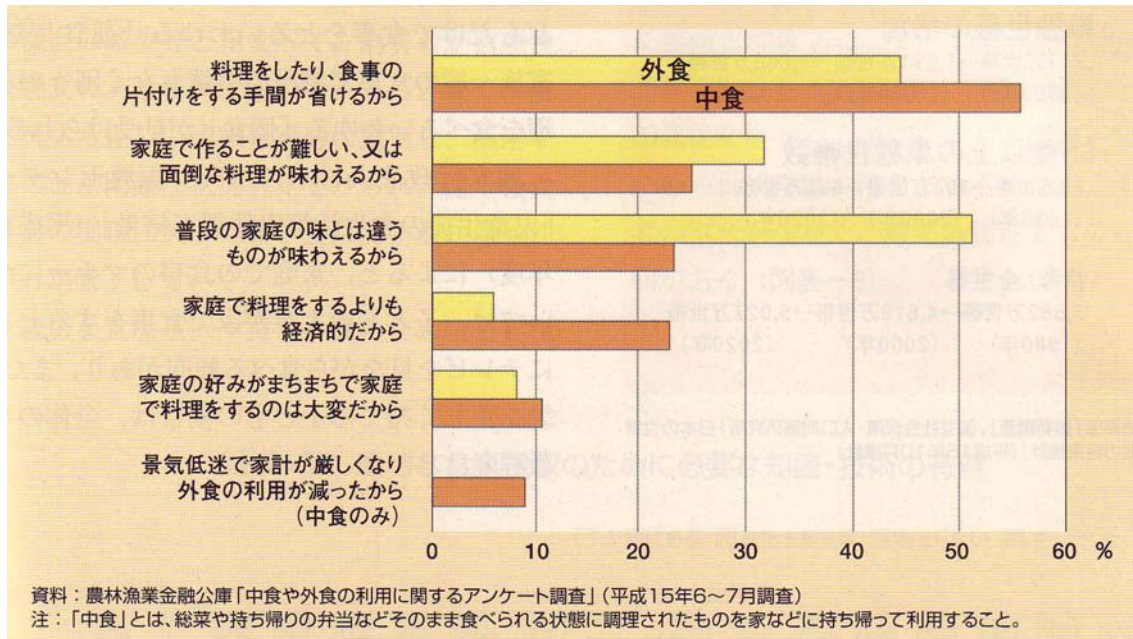


図-4 中食・外食の利用頻度が増えた理由

(出典：内閣府「食育白書」2006年版)

(3) 食事中的会話

先に取り上げたNHK放送文化研究所の調査項目の中に、食卓での会話について尋ねた部分がある。この調査は3月のある特定の日の調査結果である。

図-5は、まず夕食時にどの程度会話をしながら、食事をとったかを尋ねたものである。全体としては、3割近くが絶えず何らかの話をしていたとしている。要は食事中、ずっとおしゃべりをしながら過ごしたということである。その傾向は、年齢が高くなるほど少なくなっている。逆に、3割近くが、会話もなく、黙って食事をとっている様子も伺える。

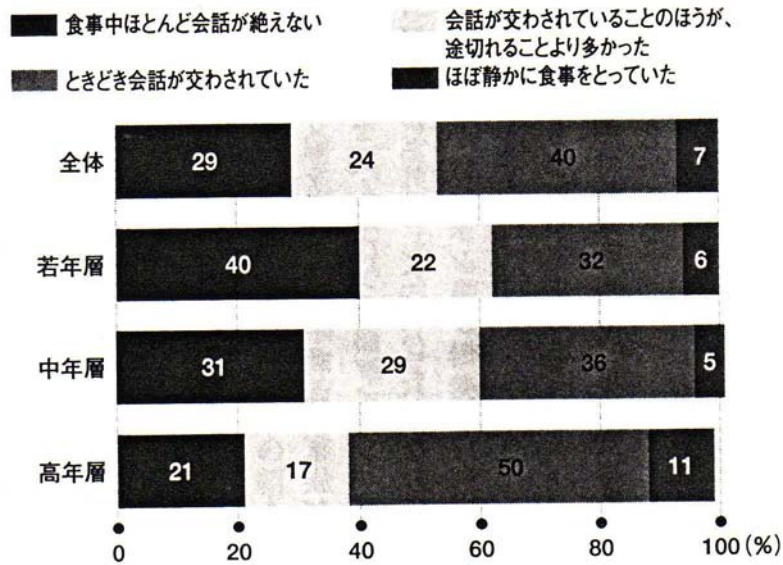


図-5 夕食時の会話状況

（出典：NHK放送文化研究所世論調査部編 『崩食と飽食』）

では、具体的にどのようなことが会話の話題なのだろうか。

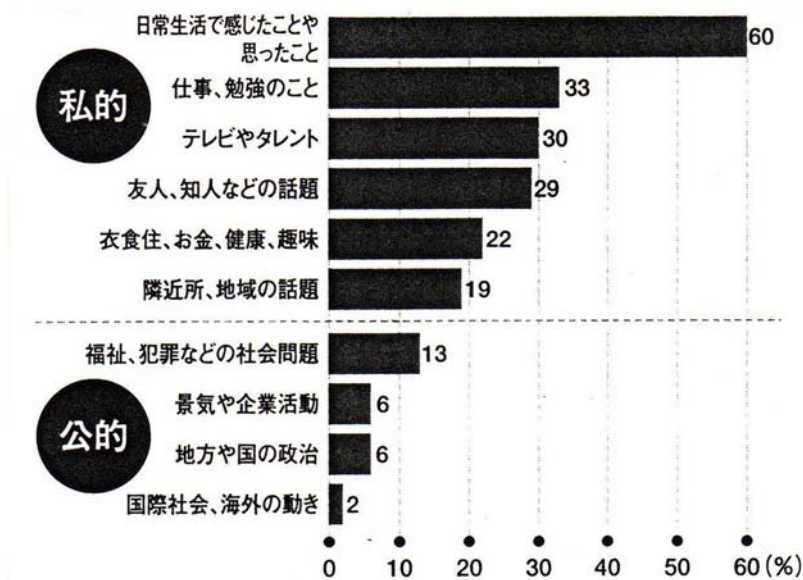


図-6 食卓の話題

（出典：NHK放送文化研究所世論調査部編 『崩食と飽食』）

問いの結果を、個人に関係した「私的」な項目と、世の中の社会情勢など「公的」に分け、集計した結果が図-6である。

この選択肢は複数回答になっているものの、圧倒的に多いのが「日常生活で感じたことや思ったこと」、次いで「仕事、勉強のこと」などとなっている。図からも明らかなように、選択肢に対する支持の多い順では、上位6位までが「私的」に関するものになっている。

いわゆる堅い話である「公的」な「福祉、犯罪などの社会問題」や「景気や企業活動」などは、あまり食卓では話題にならない。食事のときはやはり、日常的なことが、話されることになるのだろう。

食をはさんだコミュニケーションは家族のきずなを深めていく基本でもある。しかし以上のようにさまざまな背景があるにせよ、現実「家庭」の中だけで食卓コミュニケーションを円滑に図ることが難しくなった以上、家庭外からの支援がいま求められているといえよう。

2-2 社会的関心が高まる食育

子供たちの健全な食生活を実践するために「食育」に対する、関心が高まっている。人々のライフスタイルの変化や、生活時間の多様化、それに伴い、食生活も大きく様変わりし始めている。一方、食材や食品の多くを海外に依存するような現代社会においては、食に対する安全に対する関心もまた高まっている。これまで学校生活を中心に、食育に対する実践活動が行われてきたが、食育は学校の中だけで完結するものではない。こうした状況を反映して、さまざまな企画が食育に取組始めている。ここでは興味深いいくつかの事例を中心に、現在の状況を鳥瞰してみる。

(1) 食育白書の創刊

2005年6月に食育基本法が制定され、教育の三本柱である知育、徳育、体育のすべての基本になるのが食育であると位置付けられている。この法律が施行された翌年に、『食育白書』が刊行されている。

白書は全体で3部構成になっている。第一部は、「食育推進に至る背景と取組が本格化」ということで、白書を発行した経緯について触れている。第二部は「食

育推進政策の実施状況」について述べ、家庭や学校保育所などにおける食育の推進状況、また地域における食生活の改善の取組事例、生産者と消費者との交流状況、食文化の継承のための活動を支援、食品の安全性などに関する調査研究状況、などを説明している。第三部は、資料編ということで、食育基本法そのものや推進のための基本計画、関連予算、推進窓口などが記されている。

食育白書が刊行された意義は大きいが、本研究が意図する食卓ニケーションの観点から考察した部分はない。あえてあげれば、第1章の「今なぜ食育なのか」の部分で、食の変化について触れ、「食を通じたコミュニケーションは、食の楽しさを実感させ、人々に精神的なゆとり豊かさをもたらすと考えられることから、楽しく食卓の機会を持つように心がけることが重要であるが、昨今、生活時間の多様化、単独所帯の増加等とも相まって、家族などと楽しく食卓を囲む機会が少なくなりつつある」と分析している。

また、「児童生徒の食生活など実態調査結果」（独立行政法人日本スポーツ振興センターの調査：2000年）を引用しながら、「家庭での食事のマナーについては、子供の大半が家で食事をするときにテレビを見ながら食べる傾向があり、また、箸を正しく持てる子供の割合は、全体の半数程度にとどまっている」といった問題点も指摘している。

（2）各地で盛んな生協の活動

日本生活協同組合連合会は2006年度から、首都圏の5つの生協で実験的に、食育に関する新たなプログラム「たべる＊たいせつキッズクラブ」を開始している。食育といえば、「食」に関するさまざまな知識を与えがちだが、ここでは家族や地域の人々とのコミュニケーションを円滑にさせることを柱にしている。

参加組合員にはワークブックやミニ新聞などの教材を定期的に配付し、その中で、家庭で実践できる具体的なメニューを提示している。まず会員になると、「スターターキット」というガイドブックとメンバーポスター、応募はがき類が届き、この仕組みを理解することになる。ついで「シーズンキット」という年5回（春・夏・秋・正月・冬）の教材が届き、その中身は、ワークブック、わくわく新聞、レポートなどから構成されている。

例えば、ワークブックでは「周囲の人に好きな食べ物とその理由を聞く」という問いに対し、子供は家族や近隣の人からさまざまな食べ物を聞き、それにまつわる面白いエピソードを聞くことができる。それをきっかけにして家族や

近隣の人々のコミュニケーションが始まる。そしてその結果を、子供たちがレポートにして生協に送り、それに対し、生協側もレスポンスを欠かさない。

こうした活動を通じて、「食」をきっかけに、子供と親、さらに近隣の人々とのコミュニケーションが活性化するという。大切な点は、こうした活動を一過性に終わらせず、継続的に行うことだとしている。

また、ろっこう医療生活協同組合では、親子クッキング「キャラクター弁当づくり」の催しを行っている。2006年の夏休みに、3歳から5歳児とその保護者を対象にして、親子で会話を楽しみながら、子供たちに親しみ深いアンパンマンなどのキャラクターを中心にした弁当作りを行っている。こうした幼稚園児や保育園児など幼少の子供と親が、食づくりをきっかけに、食に対する関心と家族のコミュニケーションのきずなを重視している様子が見えてくる。

（3）民間企業などの取り組み

民間企業でも家族とのコミュニケーションを重視したユニークな食育実践活動を行っている。

2006年の夏休みに、毎日小学生新聞70周年記念と国立女性教育機関家庭教育支援事業として、「めざせ！食育マイスター 食卓で取り戻そう 家庭のコミュニケーション」と題する1泊2日のイベントが行われた。小学生とその保護者を対象とし、ゲームやクイズ、調理など「食」に関するさまざまな体験を通して、親子やこの催しに集まった子供同士のコミュニケーションを円滑にしようという試みである。それぞれ工夫を凝らした「究極の一品」づくりや、大人を対象としたワークショップなども行われた。最後に「子供食育憲章」が採択され、子供たちには「子供食育マイスター」の称号が授与されている。

鳥取県松江市にある「茄子の花」というレストランでは、子供たちに安全・安心な食と、食によるコミュニケーションを伝える専門家グループを設立し、その活動は2004年度の国民生活白書にも紹介されている。上記目的に即して、管理栄養士、小児科医、歯科医、助産婦、地元生産者、食品加工会社経営者、魚卸売り業者、フードコーディネーター、精神科医らが中心メンバーになっている。国民生活白書によれば、設立のきっかけはまさに「食卓での家族のコミュニケーションが足りないと感じたこと」としている。社長の言葉によれば「今の子供たちには、食卓での家族の会話やコミュニケーションなど『心を育てる場』としての食が欠けているのではと考え、食の安全に対する不安もあり「子

供と食」をテーマに事業展開を図ったとしている。

特に親子で食事が楽しめるレストランを運営する一方、定期的に親子で一緒に食を作り、味わって楽しむという「食育の楽会」を開催している。

秋田県山本町では、地場の農協が中心になって、地域の伝統食を子供たちに継承していく試みを行っている。都市部だけでなく農村部においても、地域に根付いている伝統的な食事やそれに伴う食生活は大きく変わろうとしている。こうした危機感を背景に、地域のおばあちゃんたちから伝えてもらおうという試みである。

また二世帯住宅などに住んでいる家庭では、年寄りや地場の生産物を使って料理をする一方、息子や娘夫婦はスーパーなどで加工された食品を用いたり、そこにすでに断絶が起きているという。こうしたことも背景にあり、設立した目的は3つあり、それらは「子供を中心に食文化を啓蒙していくこと」、「郷土料理など伝統食を復興させる」、「安全で良質な加工食品を提供する生産者を支援する」となっている。この任務を担うのは、各地区から選任された65歳から70歳の料理の達人で、その名も「グランママシスターズ」と名付けられている。彼女たちは地元のイベントをはじめ、地場の小学校に赴き、祭りと合わせたさまざまな料理を子供たちに伝えている。

また、ベネッセでは食育とコミュニケーションを科学するという理念の基に「ベネッセ食育研究所」というシンクタンクを設立し、ユニークな調査研究活動を展開している。

2-3 先進事例

食卓ニケーションに対する外部支援に関連した事例をいくつか紹介する。

事例1: 高松市 一食育&子育てタクシーの新サービス

香川県では、県内のNPO法人「わははネット」が県内のタクシー業者とスタートさせた「子育てタクシー」と「食育」を結びつけたサービスをスタートしている。子育て中で外に出られない母親に、毎日子どもの年齢に応じた食育メニューを配信するとともに、コープかがわと連携して、食材の購入、配達を可能にするというものである。

事例2： pal system(生協の宅配パルシステム)ー 食育月間の 2006 年本物主義

宅配素材の本物指向を一步進め、食材を届けるだけでなく、その本職職人による教室(パン屋)や、じっくりつくる楽しさを提案する「味噌づくり」メニューの提供などがある。

食の話題に本物とその手かがりを商品化している。

2006年本物主義「食べる」への思いをつなぐ
① 伝え手、そのきっかけ

2006年本物主義

何かに感動したとき、真っ先に「伝えたい」と思う相手はだれですか？
逆に信頼するだれかが「素敵なおことがあったのよ」と語りかけてきたら、「何々？」と耳を傾けたくありませんか？
人がいきいきとくらしていく上で、「思いを共感できる相手」の存在ほど貴重なものはありません。
「『食べる』を真ん中に」という価値観を大事にしてきたパルシステム。
食べる、つくる、届ける…立場はさまざまでも、「これ、おいしいよね!」「しあわせってこういうことだね」と共感できる相手がここにはいます。
おいしいもの、心地よいことを共に探す仲間がここにはいます。
この楽しさ、頼もしさこそが、パルシステムの「本物主義」です。

① 伝え手、そのきっかけ >> 記事を読む

2006年本物主義



② 食べ手、その責任 >> 記事を読む

台所から畑へ 来てみたら



③ 作り手、その物語 >> 記事を読む

パン屋さんといっしょに 作っちゃった!



④ 作る楽しさ、そして喜び >> 記事を読む

「手作り味噌」に挑戦。 わが家の味、できた!



事例3： ベネッセアンファミリーユ - ベネッセの食材宅配

単に食材が届くのではなく、レシピブックがセットされた、雑誌+食材セットの宅配サービスである。また子どもとつくる「カンタン!手づくりお菓子セット」なども注文でき、手軽に雑誌特集のメニューがつけれる。

「ベネッセの食材宅配」がお届けする 食育へのはじめの一歩

笑顔で囲む食卓がいちばんのごちそう!

それが食育のはじまりであり、
ゴールだと私たちは考えます。

**いろいろな味を
体験させてあげましょう**
子どもは新しい食体験に興味津々。味覚だけでなく、見た目のきれいさ、香の楽しさ、おいしそうな香り、歯ざわりや舌ざわり・・・五感でおいしさを体験させてあげましょう。

全体でバランスをとれば、一つ一つの好き嫌いはOK
「からだを作る」たんぱく質、「エネルギーのもと」となる炭水化物、「からだの調子を整える」ビタミン・ミネラル。この3つの要素をバランスよく摂ればOK。1日を通して、または1週間の長いスパンで摂るくらいにゆったり構えましょう。

みんなで、一緒のものを、興味を持って食べましょう
みんな一緒に、同じ料理を、「おいしいね!」って笑いながら食べる。「この野菜はね…」なんて話をしたり、ときには一緒に作ってみたり。食事は楽しいもの、と思えることがいちばんです。

ムラ食、小食、そんなに気にしないで
「いや!」「きらい!」は自然が発達してきた証拠。発育曲線内ならば大丈夫。と見守ってあげましょう。やがて成長とともに、おいしさを発見できるようになります。



内容 初夏～秋の季節行事にあわせた3回コース。計量済み材料&レシピカードのセットでお届けします。

キットでお届け! だから簡単!
〈第1回こどもの日セットのお届け内容〉

**必要量を
お届けするのでワクワク♪
レシピには親子で
お菓子作りが
楽しめる工夫が
いっぱい!!**

◎オプションコースなら
パーティ小物付き

**さらに
イベントを盛り上げます!!**

計量済み材料キット レシピカード

第1回 こどもの日セット	第2回 夏やすみセット	第3回 ハロウィーンセット
こいのぼりケーキ&うさぎもち  お届け日:4/25 (水) 必着 4/19 (木) 頃よりお届け開始 ◎ 詳しい内容はこちら	おやこライオン/パパロ  お届け日:7/25 (水) 必着 7/19 (木) 頃よりお届け開始 ◎ 詳しい内容はこちら	おばけパンキンタルト  お届け日:10/24 (水) 必着 10/18 (木) 頃よりお届け開始 ◎ 詳しい内容はこちら
パーティ小物付きコース(オプション) かわいい木製の飾りと、みんなで楽しめる折り紙セット付き 	パーティ小物付きコース(オプション) 動物やお花が作れるバルーンと、懐かしい紙風船のセット付き 	パーティ小物付きコース(オプション) おばけカボチャ柄のキッズ用ハット付き 

事例4: インスタントラーメン発明記念館

ー ユニークな食育イベント展開

チキンラーメン、カップヌードルなど、日清食品の発明「インスタントラーメン」の記念館では、ユニークな食育に関するクッキングイベントが、圧倒的

な人気となり、記念館の入場者数が 100 万人を超えている。

自宅では、経験できない体験プログラムと、その楽しさによるコミュニケーションの充実が図られている事例として注目したい。

〈チキンラーメン手作り体験工房〉

記念館の 2F にある工房で、小学生 300 円、大人 500 円で体験できる。大変人気の高いプログラムで、学校単位、各種団体単位での利用も大変多く、予約制となっている。

ユニークなのは、あの「チキンラーメン」をオリジナルでつくれることである。通常の工場見学では製造ラインの見学と試食で終わるところだが、この記念館では、「発明・発見の原点」に触れるプログラムとして、小麦粉をこね、のばし、味付けをして、あげて、袋に入れるという全行程を体験することができる。

チキンラーメン手作り体験工房 The Chicken Ramen Workshop		手作り体験のご案内	手作り体験の流れ	予約状況の確認	手作り体験 Q&A	手作り体験に いってきたよ
チキンラーメン 手作り体験の工程 チキンラーメン手作り体験の工程を写真で簡単に紹介します。  ▶ 手作り体験の工程へ		チキンラーメン 手作り体験工房ご案内 小麦粉をこね、のばし、味付けをして、「チキンラーメン」を自分で作ります。自分だけのオリジナル袋まで作れて発明・発見の原点を体験できます。持ち帰って、作りたての味をお楽しみください。 体験工房開催日や開催内容、料金、予約方法等の詳しい情報はこちらへ。 ▶ 体験工房ご案内へ	チキンラーメン 手作り体験 Q&A チキンラーメン手作り体験工房についての Q & A を紹介します。  ▶ 手作り体験 Q&A へ	手作り体験に いってきました! 手作り体験に来られた方々のご感想を写真を交えてご紹介。  ▶ 体験者の声へ		
チキンラーメン 手作り体験の 予約状況を確認する チキンラーメン手作り体験工房は電話予約受付中です。 ▶ 予約状況を確認する						

また、同様に「カップヌードル」のオリジナルをつくるプログラムも用意されている。逆転の発想を体感するプログラムとなっている。

さらに、2 つの視点の食育イベントを開催し、充実したプログラムを展開している。



<サイエンス・クッキング>

発明・発見の大切さを学食育

子どもに親しみやすい食べ物の加工(クッキング)を通じて、楽しみながら理科(サイエンス)の面白さを体感してもらうことで、身近なところに発明・発見のヒントがあることを学び、自由な発想と創造性の芽を育てるプログラム

<マイファースト・クッキング チキンラーメン>

感謝する心、やさしい心を育てる食育

おいしさが心を育てる。わくわくドキドキ、おいしいがうれしいに変わる。

喜ぶ顔が見たいから誰かのためのクッキング。大好きな人に料理を創る楽しみや喜びを学ぶプログラム

以上のようにまだ試みの段階と見られる事例も多いが、全国的な関心と広がりが見られ始めている。

第3章 新たな食卓ニケーションを目指す「小浜市」

3-1 食文化都市の小浜市

(1) 食のまちのトップランナー

小浜市は港町である。豊かな森と水をもつ小さな古都、小浜市はいま海と山の資源を食文化からとらえ返し始めている。そのシンボルとなるのは「御食国若狭おばま食文化館」である。若狭湾の海岸線の中ほどに小浜湾があり、その真ん中にこの食文化館は立地している。海と森の若狭地域のまさにセンターに位置している。

小浜市はもともと食の豊かな地域である。小浜市を中心とする若狭の食の歴史は古い。天皇の食を司る膳臣が治めた地域であり、御食国みけつくに(注: 律令制の時代には海産物や塩を朝廷に献上する地域をこう呼んだ。若狭地域の他に伊勢と志摩が御食国であった)の1つであった。この都市には食の供給を地域の表看板おもてした歴史が1200年もあるということだ。



写真: 小浜湾と現在の小浜市街地の風景

注目されるのは、この小浜市が、それに加えて、ここ数年は地域全体で食のあり方を求めるということを鮮明にしていることだ。平成12年7月に、食のまちづくりを公約に掲げて就任した村上市長が、食べることを基軸にした、総合的まちづくりを展開させて

いる。後述するように、この都市では人々が「食べる」という日常的で自然な営みを地域の資源とし、そこで得られる喜びや愉しみをテーマに都市全体のまちづくりが行なわれている。それも行政からの押し付けではなく、可能な限り、生活する地域のあり方や市民の立場からのいわゆる参画と協働のまちづくりが進められている。

そのような動きが評価されて、小浜市は内閣府において平成 17 年6月に制定された食育基本法の具体的展開のためのモデル的な都市として扱われている。また、韓国の慶州市や中国の西安市、そして国内の市町村が小浜市の食のまちづくりを参考にしようとしている。小浜市は、まさに食のまちづくりのトップランナーだといえる。本章では、小浜市の食卓に関するハードインフラ、ソフトインフラ、それらを進める制度と運用等について検討することにした。

(2) 食卓ニケーションの再生

ここでの食のまちづくりの原点は、私的でなにげない食の生活にある。それを地域社会や都市という広がりの中で考えると、テーマが見えてくる。

小浜市の地区における食のまちづくり計画では、「朝食をきちんとたべること」「夕食はできるだけ家族そろって食べる」「『いただきます』『ごちそうさまでした』などの感謝と礼儀を大切にします」「伝統食、保存食、行事食を食卓のメニューに取り込む」といった家庭でできることから始まって、次のようなテーマに沿って課題を示している。すなわち、安全な食材の提供、食の生活を身土不二しんとふじ（注：仏教用語で、自分の足で歩ける3里から4里の範囲の食材が健康によいという表現）や地産地消の観点から地域社会に結びつける健康の増進、食を育む水や自然環境、景観の保全、食に関連の深い産業の活性化、食の生活の愉しさや豊かさからの観光と交流等である。

そこには、「家庭でできること」を住民が日常的な地域社会の広がり実践するなかで、より広い地域や都市における安全な食材づくり、健康の増進、環境や景観の保全、産業の活性化、観光と交流が行なわれるという関係がみえている。その逆に、より広い地域や都市の政策プログラムが実施されるからこそ、住民による家庭における実践の意義がわかるという構図がしくまれているといってもよい。

食育としての食卓ニケーションとは、安全な食材、食のもつ地域社会や都市との関係、食の地域文化、食の産業振興等の地域全体の課題に向き合いながら、住民の食卓とそこでの人間関係を再生させることではないだろうか。そこでは、食卓を囲む生活文化の喪失をあえて告発する側に回るのではなく、食の地域資源を結集し確認するな

かで、食卓ニケーションの重要性を認識させるのである。食卓ニケーションのかたちは食卓をもつ家庭の数だけ存在する。小浜市の食のまちづくりは、たとえば食文化館のキッズキッチンでは、子ども達を台所に立たせ、調理の経験をさせることで食の大切さと共食の意味を伝えようとしている。また、地区においては、各校区の地場産給食を通じて、現代の食のあり方と食卓に関わる人間関係の再生を志向している。

3-2 小浜市の特性

ここで小浜市の特性について簡単にふれておきたい。小浜市のある若狭地域は、弓のように曲がる日本列島の中ほどにあって、大陸と向き合う自然のくぼみのような地形である。その陸側はブナ林による小高い丘が適度に分布している。海と森が豊かな夕焼けの美しいまちである。

現在でも、この町の海には大陸からの漂流物が流れ着いているが、ここは古代以来、人や文化が通過する地域であった。大陸文化の玄関口ともいわれる。奈良から 100 キロ、京都から 70 キロという距離がその役割を与えてきた。

小浜市の歴史は古く、古墳時代以降の歴史的遺産に恵まれている。律令制の時代には、天皇に海産物や塩を献上する御食国であった。江戸時代には、この小浜から鯖を背負う行商人がみられるようになり、若狭と京都を結ぶ街道は鯖街道と呼ばれ、小浜は食材の供給地としての地位を確立していた。地理上の分類では、この地域は北陸であるが、人や文化の交流からみれば、関西文化圏にある。

人口は 1960 年以降 3 万 4000 人前後で横ばいが続いている。また、地域の産業は、農業と全国の 8 割もの生産量を占める箸製造等があるが、それらの地域の記憶を活用したイベントや販促活動等も広がりつつある。

小浜市には文化財が多い。古墳をはじめとして、奈良・平安時代以降の史跡、彫刻、絵画、建造物、工芸品等が多い。それも国宝級が多い。小浜は、海のある奈良ともいわれる、約 130 もの古い社寺や名刹のある歴史都市なのである。

3-3 地域の食卓インフラ

(1) 小浜市の食卓ハードインフラ

さて、食卓ニケーションとしての小浜市を取り上げるが、最初にそのハードインフラを

取り上げることにはしたい。もとより、小浜湾とそこに流れ込む河川と森が最大の食のインフラである。そこでの営みが多様な伝承料理を生み、現在に受け継がれている。それを理解した上で、平成13年9月に制定された「食のまちづくり条例」等によって方向づけされた「食のまちづくり」を推進しているインフラという意味で、「御食国若狭おばま食文化館」、「濱の四季」、そして公民館と小中学校をとりあげる。

(2) 御食国若狭おばま食文化館

平成15年9月に小浜市の食のミュージアムとして「御食国おばま食文化館」が開設された。この施設には食文化体験ゾーン、食工芸ゾーン、濱の湯の3つに区分されている。一階の食文化体験ゾーンには博物館機能を想定するミュージアムと現代の食文化体験のためのキッチンスタジオがある。ミュージアムの展示は若狭地域の家屋、浜辺での名産若狭かれいの天日干し等の生活風景が再現されている。また、ここには所蔵の食卓のレプリカも展示されている。この施設を有名にしているのは、後述する調理体験のできるキッチンスタジオである。



写真: 漁業用地に建つ小浜市の「御食国若狭おばま食文化館」



写真: 御食国若狭おばま食文化館に展示されている季節ごとの食卓

(3) スローフードレストランの「濱の四季」

この食文化館に隣接して、小浜市は平成 16 年 4 月にスローフードレストラン「濱の四季」をオープンさせた。この市営レストランは小浜市の地場産食材をベースとしたメニューを中心に提供している。この運営の基本は食の安全・安心の確保と地産地消の推進であり、食生活改善推進員の有志が「グループマーメード」という地元のお母さんの集団を作っている。この料理が小浜市の食卓モデルの 1 つといえるのかもしれない。このレストランも盛況で開業後 2 年で 10 万人の利用者を記録している。

(4) 地区公民館と小中学校

食文化館と濱の四季が小浜市の食文化を総合化し拠点化している食卓インフラであるのに対して、12 の地区公民館、14 小学校、2 中学校は地域の食卓インフラといえる。

小浜市では給食の調理を各学校で行なう自校式ということもあって、個別学校による給食の注文管理が行なわれており、独自の献立が可能な状況にある。そのために、それぞれの小中学校のある地区の農家との連携を強め、後述する地場産学校給食等の活動を可能としている。

3-4 地域の食卓ソフト

(1) 小浜市の食卓ソフトウェア

前節までふれてきた拠点的および地域地区的な食卓インフラを活用して、小浜市は食育といわゆる食卓ニケーションを着実に形成してきた。

本節では、生涯食育、地場産学校給食、キッズキッチン、食ブランド、食文化の拡張、食育ネットワークについてふれる。

(2) 生涯食育

① 生涯食育の広がり

生涯食育とは、人生の世代ごとに食育の課題があり、世代に対応した食育サービスをしようというものである。下表に示しているように、小浜市では乳幼児から高齢者までの食育活動を推進している。

現状では、「義務食育」という考え方のもとでのメニューを中心に食育が進められており、高校・大学生以上の世代、とりわけ高齢者の対応、それも彼らの共食がテーマだといわれている。

表 3-1 小浜市の生涯食育:ライフステージに対応したメニュー

義務食育	乳幼児	・妊婦セミナー、6ヶ月・1歳・1歳6ヶ月・3歳児検診
		・スクスク元気っ子教室、子育て教室
		・各園における体験学習、子育て教室
		・キッズキッチン(幼児の料理教室)
	小中学校	・御食国若狭おばま食の教育推進事業
		・ふるさと料理体験、食に関する指導
		・体験学習、学校給食への地場産食材活用
		・学校給食フェア
		・ジュニアキッチン
		・伝統工芸体験(和紙の卒業証書づくり)
高校・大学		・新生活応援隊(一人暮らしの料理教室)
		・食のまちづくり講演会
成人・高齢者		・胃早期検診+朝食サービス、簡単料理教室等
		・健康に食べよう会
		・ふるさと料理を楽しむ会
		・ケーブルテレビの健康料理番組
		・御食国ユニバーシティ(各種食関係講座)

②キッズキッチン

これらの生涯食育の中でのハイライトはキッズキッチンである。未就学児童を対象としたこの料理教室は食材と包丁等の用具は本物を使っている。1回2時間の教室で前半には食材をさわったり、匂いをかいだりしているが、後半には包丁も使うし火も使う。魚をさばかせることもある。この間、親は一切口出し、手出しをしないで、じっと見守ることになる。子どもの指導は食生活改善員や地域の食育ボランティアが行なっている。

キッズキッチンの効果は、第1に子どもが五感に働きかけて、命に直結している食に関わることの必要性を教えるという食育の具体化である。第2の効果は、子どもではなく親などの大人の変化があるといわれている。子どもの調理をする真剣な姿に心を打たれ、自主性の大切さに関し大人が認識を深めるのだという。

小学校に入ると、ジュニアキッチンが行なわれる。小学校家庭科の授業を大幅に前倒しにして、料理教室が行なわれている。



写真:キッズキッチンにおける子どもたちの調理風景

③地場産学校給食

食は食材の栽培と料理と共食で成り立つという考え方で、それらを食育のキーワードにしている小浜市では、すべての小学校の総合学習の授業で食と農を連携させる食農教育を行なっている。



写真:総合学習における農業体験

小浜市のすべての小中学校 16 校で給食があるが、そのうちの 9 校で校区内の農家から直接食材を購入する、いわゆる地場産給食を行っている。

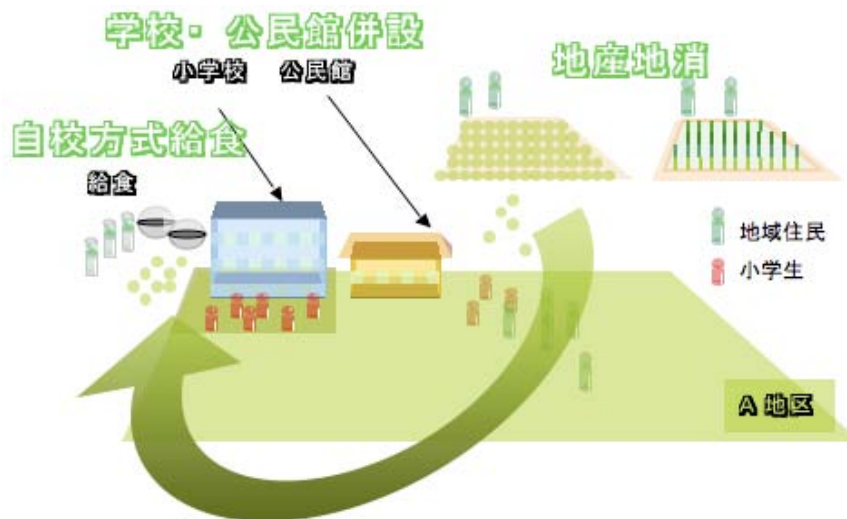


図 3-1 地場産給食の校区内の連携イメージ

学校給食は、食材の入手先が近いために「新鮮」で、減農薬野菜であるために「安全・安心」で、直接購入のために「安価」で、生産者の顔が見えるために食材の作り手と子どもの「交流」を進めることができるというメリットがある。また、ほとんどの小学校と地区公民館が併設されているために、食材をめぐる子どもと生産者、子どもと地域住民の交流がこれをきっかけに進む条件下にある。

(3) 食のブランド

平成 18 年 2 月に、小浜市と小浜商工会議所は「若狭おばまブランド認証制度」を設けた。地域ブランド認証制度は、全国各地で地域ブランド化を進める動きがあり、小浜市もその流れに沿ったものであった。小浜市の特色ある地域資源を「地域の財産」として、市民間で確認し、有形・無形のあり方を共有するしくみの 1 つである。

その第 1 号は若狭かれい、第 2 号は若狭塗り箸、第 3 号は谷田部ねぎである。地域ブランドは、その地域特有のまちづくりの展開過程において、地域資源が確認・選別され、その地域の内外に発信され認められるというものである。小浜市では、この間に展開された食のまちづくりによって、食に関する地域資源が確認・選別されているという

実態を反映したものであった。これからも食に関する地域資源がブランドとして認定されていくものと思われる。



写真:認証第1号 若狭かれい

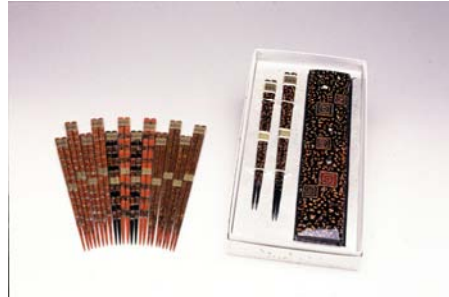


写真:認証第2号 若狭塗箸



写真:認証第3号 谷田部ねぎ

(4) 食文化の継承と発展

このような試みのなかで、小浜市の食文化は再生しつつある。全国的な動向として、食習慣の乱れ、食への関心の低下、健康不安等が広まっているけれども、小浜市ではそれらに対抗する明確な動きがある。

その第1は環境にやさしい農業を推進することへの関心の高まりである。エコファーマーや有機栽培農家とその栽培面積の増加等がそれを表現している。第2は伝承料理の発掘・継承である。食生活改善推進員連絡協議会(すこやか会)主催で小浜市ふるさと料理を楽しむ会が毎年開催され、市内12地区の郷土料理や伝承料理がふるまわれている。

これまでの食のまちづくりの展開によって、それまでほとんど振り返られることなく、一部の地域や団体のものにとどまっていた広い意味での地域の食文化が、掘り起こされ、継承される動きがみられる。

さらに、食文化を発展させる動きとして、小浜市では「小浜の魚はなぜうまい」というテーマで研究を福井県立大学に委託しているし、食に関する全国規模の絵画コンクールを実施している。また、食を通じた健康医療の専門家を対象とする全国的褒章として、小浜市は杉田玄白賞を平成 13 年に設けており、昨年で 5 回目の表彰も行なっている。

また、創作料理のコンテストが行なわれており、地域主体の新たな食文化が展開されている。



写真:創作料理コンテストの様式とご飯部門のグランプリの市民提案料理の「へしこリゾット」

(5) 食育ネットワーク

食育のネットワークも確実に形成されつつある。平成 17 年 9 月に小浜市、滋賀県高島市、長野県小布施町等の 28 市町村とベネッセやらでいっしゅぼーや(株)等 30 企業団体で「キッズキッチン協会」(事務局は三井物産戦略研究所)が発足した。小浜市で生まれたキッズキッチンとそのかたちは全国的ネットワークとなっている。

平成 18 年 10 月には小浜市が音頭をとって、「全国食のまちづくり大会」を開催した。小浜市長は「食のまちづくりをさらに発展させていくために、同じように食をテーマにまちづくりに取り組む自治体と互いに情報交換や意見交換を行い、今後、相互交流を深めていきたいと考え、全国食のまちづくり大会を開催させていただくことと致しました」(小浜市「食のまちづくり取り組み事例集」平成 18 年 10 月 6 日の「はじめに」から引用)と述べている。この大会には全国各地から 46 市町村が参加した。この大会は 19 年度以降、綾部市をはじめいくつかの市町村で開催が検討されている。

この翌日の 10 月 7 日には、かつて朝廷に食を献上してきた御食国といわれた地域

の自治体(現在の伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢市、洲本市、小浜市)の首長会議が小浜市で開かれた。この会議は初めての御食国サミットであり、この自治体間の交流が続けられることになった。

これら以外にも、小浜市は食のまちづくりを媒介とした地域間交流を行なっている。たとえば、焼きソバのイメージを使いながらフードバレー構想を展開している静岡県富士宮市と、平成 17 年 6 月に「食のまちづくり交流宣言書」を取り交わしている。海外の都市との間では、平成 18 年 4 月にスイカを特産とする中華人民共和国浙江省平湖市と友好交流関係の提携に関する協議書調印を行なった。このように小浜市は食のまちづくりを軸にした地域間交流を積極的に進めている。

食の都市としての小浜市のイメージは、地域経済にもインパクトを与え始めている。第 7 章の小浜市長のインタビューでも紹介されているように、京都の(株)フクナガ・ティアンドフーズ(現在、(株)フクナガ)が小浜の米を大量購入しているし、宝塚や神戸の専門店が小浜で作られる西洋野菜の購入を進めるという動きがある。小浜市の食の都市イメージが良品の食材イメージに転化する動きといってよいであろう。

3-5 食育の制度化と食育資源の総合化

(1) 地域の食卓づくりの基本方針

① 食のまちづくりの方向

食に関する地域資源を豊富にもつ小浜市であるが、その資源に対する認識、評価、方向性等は平成 12 年以前には定まっていなかった。たしかにそれまでも、魚のおいしい地域、社寺や古刹の小さな町、奈良へのお水送りのお祭をする場所等として知られている地域であったが、小浜市民が共通に認識する価値やストーリーではなかった。

村上市長は初めて就任した平成12年9月の市議会での所信表明において、まず、まちづくりの成功は「そこに在るもの、在ったもの、地域特有の歴史、文化、風土を大事にし、そこから出発」することだとし、小浜市の「まちづくりのモチーフを『食』とした。それも狭い意味での食ではなく、「産業、文化、教育など広い観点から食をメッカとしたまちづくりを進めて参る所存」(以上、カギ括弧内は平成 12 年 9 月定例市議会市長所信表明抜粋からの引用)と述べた。

この所信表明は、単に行政だけでなく、小浜市の地域社会と市民にも向けられたも

のといえる。

この所信表明と同時期に、市民を含めた食のまちづくりのプロジェクトチームが立ち上がり、この考え方の条例化、行政施策化が検討されている。その年の12月にはまちづくり推進室が設置された。

それからちょうど1年後の13年9月に後述する「食のまちづくり条例」が制定され、14年4月には施行されている。食のまちづくりを強力に推し進めることを行政体制の面で明確にするために、条例施行に合わせて「食のまちづくり課」が設置された。この時期には、行政の改革を伴いながらの食のまちづくりの展開がなされることで、地域社会および市民の役割も明確になっていった。

平成16年12月1日に小浜市で「食育文化都市」が宣言された。その内容は後に紹介するが、それまでの4年の行政と市民協働のまちづくりの成果を確認しつつ、市民の生活課題として食育を進める宣言であった。

②市民参画のとりくみ

さて、食のまちづくりは、行政の事務事業中心に行われても、そのままでは期待される効果は生じない。食という活動が人々の日常生活の基礎である以上、住民、市民が主体的に係わらなければ、成果につながらない。

小浜市の新しい課題は、行政と市民が対等条件で関わることを大前提にしている。以来、食のまちづくりはすべて市民と行政の協働で進められている。小浜市で何か新しいことをする場合には、企画・計画の段階から市民と行政と一緒に検討するのを鉄則としており、市の職員半分、市民半分のプロジェクトチームが作られて、実施している。このチームが事業の実施、PR、評価まで係わることになっている。



写真: 市民による北川の清掃(左)と釜ゆで茶づくりの茶摘(右)の風景

(2) 食育の制度化

① 食育の制度化の広がり

このような方向づけと市民と行政の協働により、小浜市の食のまちづくりは着実に進み食育の制度が次々につくられていった。食のまちづくり条例、食育文化都市宣言といった理念や枠組みを決める制度、食のまちづくりを全国的に浸透させる御食国大使、食のまちづくりモニター、食育専門員等の制度ができている。以下では、食のまちづくりの根幹的な制度として、食のまちづくり条例と食育文化都市宣言を示すこととする。

② 食のまちづくり条例

小浜市における食のまちづくりは、下図に示しているように、地域政策の6つの分野が柱となっている。食育・食文化、観光、農林水産業、環境保全、食の安全・安心、健康長寿である。これらは市民、事業者、行政の適切な役割分担により、身土不二に基づく地産地消、将来の人材育成、地域経済の活性化、持続的な産業の発展、住みよい社会の実現の5つの成果を期待している。



図 3-2 小浜市食のまちづくりの6つの柱と5つのねらい

そのための制度として、小浜市食のまちづくり条例が制定されている。前文では、「小浜市に暮らす私たち」を主語に「自然環境と伝統文化に感謝し、さらに磨きをかけ、未来につなげていくことが必要」だとして、「『食のまちづくり』を共通した認識のもとに、自

由な発想と絶え間ない学習の中で推進」することを求めた。

また、この条例を根幹にして、これからの条例等の制度整備と解釈運用をもとめている。さらに、それらの成果がどうであるのかの評価、および条例の見直し規定もある。食のまちづくり条例は、食というテーマが市民・事業者・行政の3者にとって、共通認識をつくりやすく、連携しやすいことを教えている。

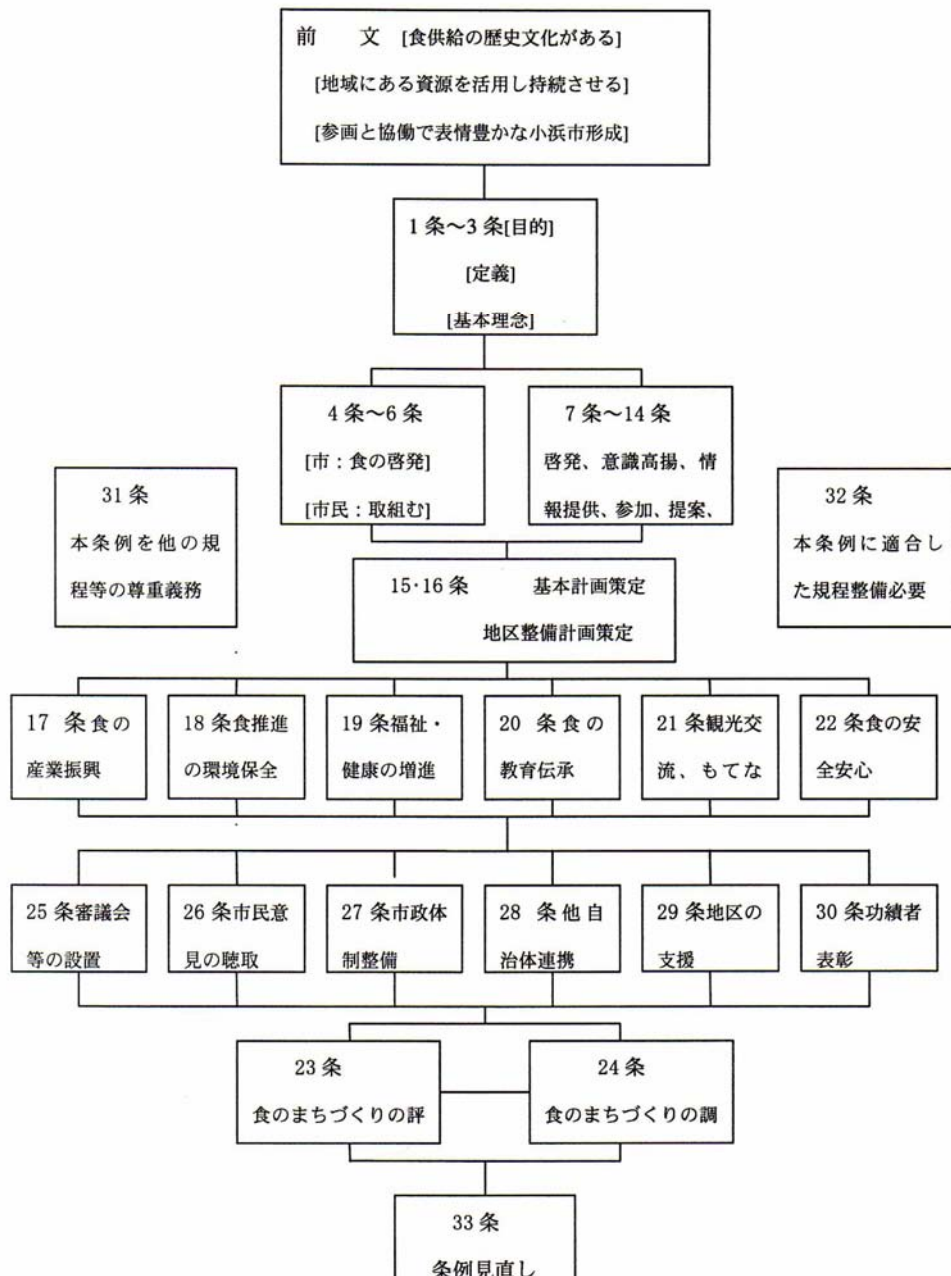
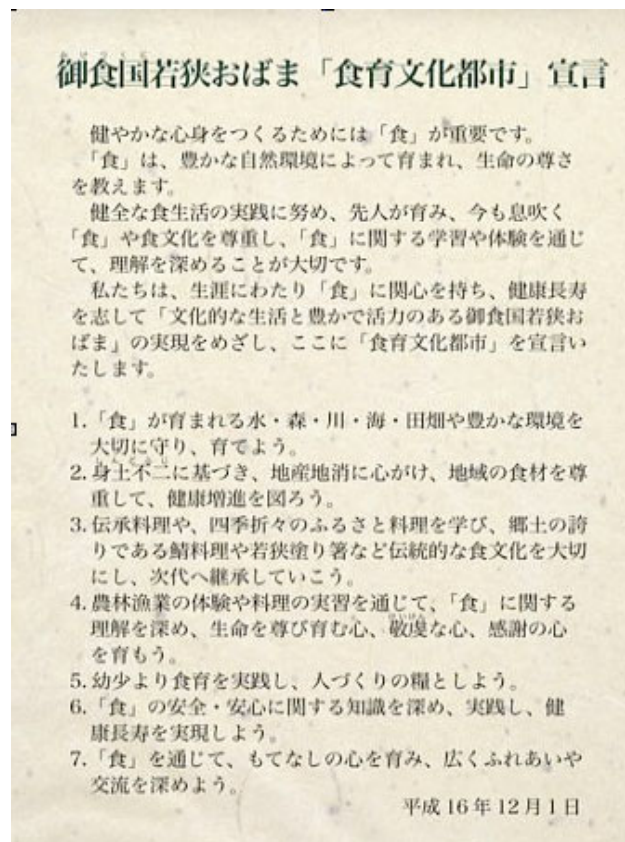


図 3-3 小浜市食のまちづくり条例の構成チャート(檜楨貢作成)

③食育文化都市宣言

条例化による食を切り口にする地域政策の方向を定めて 3 年経って、食育文化都市の宣言が行なわれた。条例が上からの制度化であるのに対して、都市宣言は下からの柔らかい生活ルールとしてのしよみのニュアンスが強い。まさに、食卓ニケーションの世界への方向づけがされている。たとえば、宣言の7には食を通じての「もてなしの心の育み」「ふれあいや交流」が提示されている。



資料:小浜市食育都市宣言の全文

(2)食育資源の計画化と総合化

①食のまちづくり計画

平成 17 年 3 月に小浜市は食のまちづくり条例に基づく「食のまちづくり基本計画」を策定した。この計画の特性は、小浜市を構成する 12 地区の食を切り口に進める地域づくりであり、将来方向を全市的に追認し、地区の自主的活動を育てることにある。

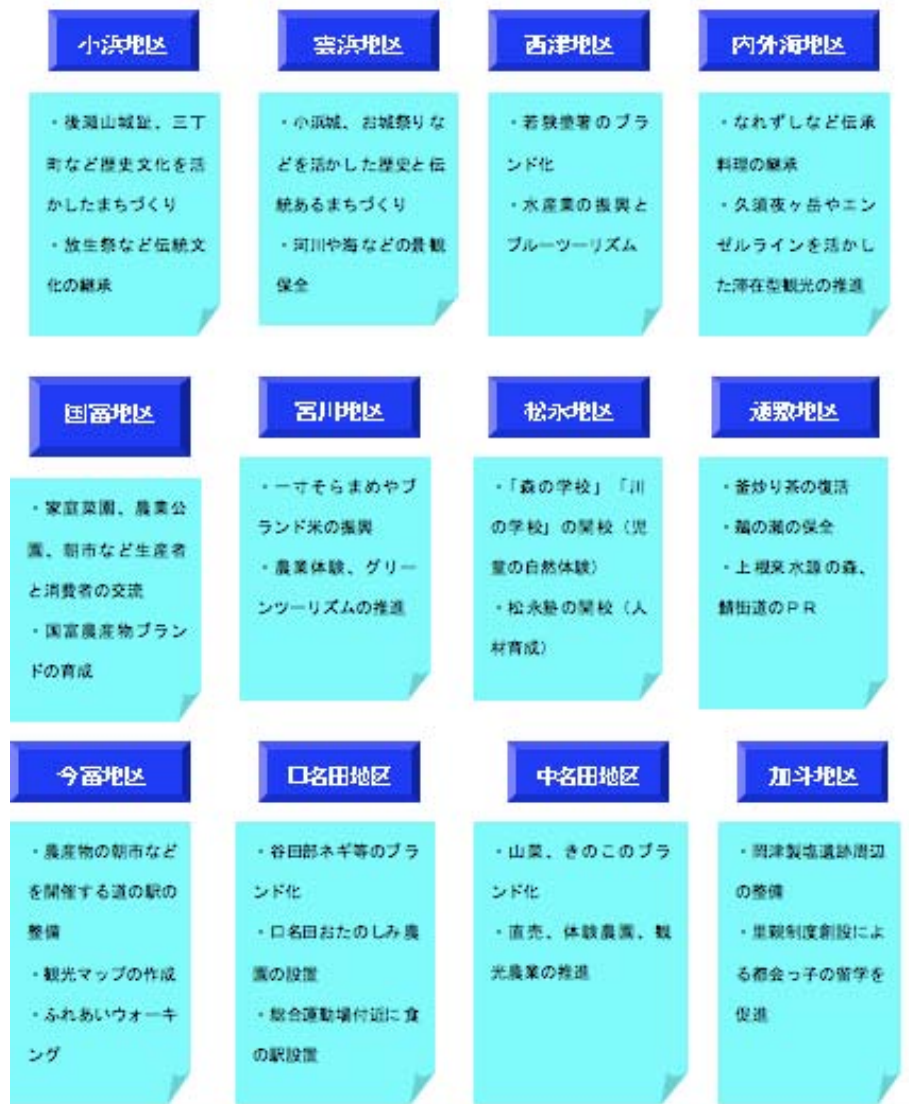


図 3-4 小浜市の地区における食のまちづくりの計画内容

この基本計画には行政計画特有の美辞麗句がない。それは小浜市全 12 地区では独自の委員会等が立ち上げられ、これまでの 6 年間、自主的に事業等を行えるように毎年 50 万円が各地区に交付され、その財源を活用して、主体的なまち・むらづくりが進められた実践の積み重ねを基礎にしているからである。計画書は住民、市民の活動の記録の部分に多くが割かれているが、地区市民が主役の食のまちづくりの特性の反映といえよう。

②行政の組織と職員

このような食のまちづくりを進める小浜市の行政組織は、その編成はごく一般的な部制である。食のまちづくりを中核となって推進する食のまちづくり課は、市民活動を推

進する部門の市民まちづくり部の筆頭課である。

小浜市は市職員採用区分に「食育」が設けられている。食のまちづくりに関する全市的な活動、たとえば生涯食育の推進を担当する食育専門職員が平成 15 年 4 月から活動している。また、栄養士の資格をもつ栄養教諭も配置されている。

さらに、食のまちづくり課長には農水省職員が派遣されている。食のまちづくり課長は市内部の調整とともに、小浜市の食のまちづくりの発信等を担っている。

3-6 食のまちづくりの成果と食卓ニケーションへの示唆

(1) 食のまちづくりの効果

平成 12 年以降の小浜市の食のまちづくりがもたらした効果はどんなものであろうか。小浜市における食のまちづくりの基本姿勢は「小浜にないものを外から取り入れたり、急進的にまちづくりを行なうのではなく、もともとある資源を活用し、市民意識の高揚の中で持続的に進めていく」(小浜市食のまちづくり条例前文の記述の一部)というものであって、内発型の取り組みを中心とすることから、その効果は表面化しにくい。地域の農業や環境に係わる住民が元気になっていることは外形的にはわからない。

それでもこのまちづくりに関する外部からの反応は早かった。平成 14 年度には食のまちづくり全般に対して、毎日新聞の地方自治大賞奨励賞を受賞しているし、翌 15 年度にはキッズキッチン取り組みを対象に農山漁村文化協会の「地域に根ざした食育コンクール」特別賞を受賞した。それ以降も毎年、食のまちづくりへの全国的な組織等からの褒賞が続いている。

見える効果として、観光交流人口の増加を上げておきたい。下図はその推移をみたものであるが、平成 4 年から減少を続けていたものが、平成 12 年に上昇に転じ、15 年には 150 万人を突破している。この年は若狭路博 2003(食の博覧会)が開催され、その入場者数で特別に多くなっているが、16 年、17 年と 140 万人台となっている。集客力のある都市の姿をみせている。

この流れのなかで、企業が小浜市のイメージを活用し始めている。第 7 章の市長インタビューにもあるように、小浜市の農家等から米や野菜を購入する食品の専門店等が現れている。小浜＝安全でおいしい食というイメージが形成されつつあるということであろう。

これらの食に関する制度体系の存在と情報の生成・発信の実態は全国随一のもの

であり、全国の市町村のトップリーダーに位置している。まさに、小浜市はわが国の食育首都としての地位にあるといえよう。

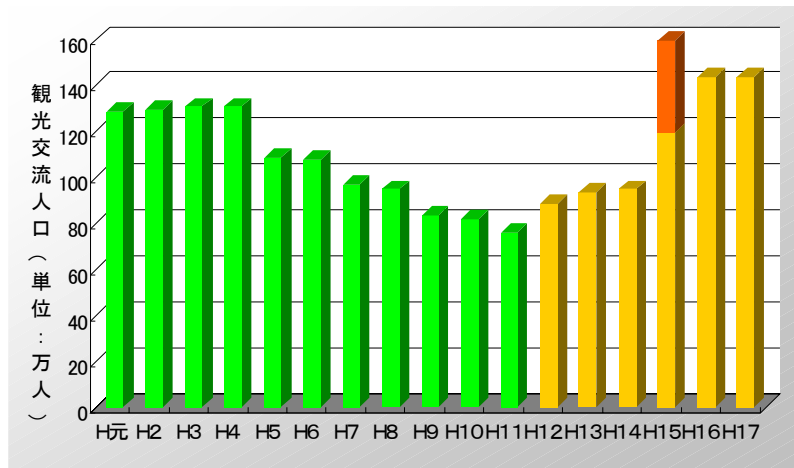


図 3-5 小浜市の観光交流人口の推移

(2) 食卓ニケーションへの示唆

小浜市における食のまちづくりの動向は、本研究の主題である食卓ニケーションに様々なヒントを示唆しているが、次の4点を指摘しておきたい。

第1点は、食のまちづくりを標榜する自治体は地域資源を総括しながら食文化再生の必然性を明らかにしていくが、その到達点は住民、市民の小さな家庭であり、食卓だということである。まちづくりの成果は食卓における豊かなコミュニケーションの実現ということである。

第2点は、失われている食卓を媒介とするコミュニケーションは地域を巻き込んだ食文化創造が必要だということである。

第3点は地場産給食の展開が提起していることだが、食卓には食材が盛られているだけではなく、そのつくり手のこだわり等の情報も盛られることが必要だということである。市場や物流に依存した名もない匿名のものであっては、食卓ニケーションは広がらないということである。

第4点は、生涯食育の代表としてのキッズキッチンが志向していることであるが、家庭内の食材の選択や調理のプロセスを食事の現場に再生させることである。食の作り手といただき手の役割が固定しては、食事に関する家族内での共生・共感領域が少なからざるをえないのだから、可能な限り食づくりのプロセスを豊かなものにするということである。

第4章 地域の取り組み

4-1 概要

(1) 4つの地域事例の視点

食に関する地域事例は近年急速に増えている。それも農業を中心とする産業の振興から環境問題への対処、福祉や健康の増進といった地域の環境や社会的資源に至る取組から食の安全、観光交流、教育や食文化伝承等に広がっている。前章に記述している小浜市の取組は、食育の地域版の教科書のように、食に関わるすべての課題を網羅している。

その小浜市が、食をテーマに事務事業を進めている全国47市町村の事例集を作成して、平成18年10月に開催した「全国食のまちづくり大会」に提出している。そこでの市町村事例は原則2頁の分量に「市町村の概要」と「食に関連した取組内容」の共通フォーマットになっている。この事例集は食のテーマを特定の内容に限定せず、いわば自由に食の地域政策を出し合い、これからの食のあり方を考える資料としての市町村間で情報交換されている。

そこには、栄養指導、生活習慣病対策、環境にやさしい農業振興、農業体験、海洋深層水の農業利用、地産池消、ブランド野菜、漁業資源のブランド化、料理人塾、発酵文化、食育都市づくり、食料供給地域づくり等の事例が掲載されており、近年の食をめぐる地域での取組の豊富さを確認させる内容となっている。

さて、本章では、地域事例として栃木県宇都宮市、青森県鶴田町、静岡県富士宮市、長野県木島平村の4つを取り上げた。この4つの事例に共通する視座は、食生活の乱れの認識があり、日常的な食の現場の家庭をターゲットとした食の地域政策を展開しているということである。宇都宮市においては、子育てサロンでの幼児と父親の芋づくりとそれを食べるまでの共同作業に家庭教育の再生をねらったものであり、鶴田町の取組は、小学校高学年を主な対象に朝ごはん習慣の復活を通じた家庭の人間関係再生を志向したものである。また、富士宮市では、フードバレー構想の食育は親から子へ命をつなぐことだとし、家庭での取り組みを目指している。そして、木島平村ではブナの自然と接しながら、子供たちが協力して食事を作るなどの原体験をし、それに親が加わるなどの試みを行っている。

日常的な食の現場は、生活者個人、家庭のいわばプライバシーの領域に関するものとして、これまでは地域社会においても行政においても踏み込まなかった。個人生活の原点領域の1つの食卓のあり方には、個々の家庭が気づき、自主的に学習することを期待する啓発以上の取組は行なわれなかったといえる。この4つの事例は、これまでの対応では家庭における食の乱れ、食卓関係の喪失がつづくとの認識があり、地域全体の取組に向かっている状況を物語っている。

（2）地域事例の概要

ここで、4つの地域事例の概要を示しておきたい。

第1の宇都宮市の事例は保育・子育てのサロン、サークルにおける食育をテーマとする子育て支援である。宇都宮市は平成19年4月からは人口50万を超える地方都市であり、家計調査における餃子消費量全国一の餃子の町としても知られている。現在では餃子だけではなく、食育、食文化づくりにも地域の取組が行なわれるようになってきている。ここでの事例は、身近な地域社会において子育ての悩みの相談等を行なっている子育てサロンでの食育支援であって、具体的には芋の栽培からそれを食べる活動に親子を参加させ、親子はもとより参加する親同士のきずなをつくることで食卓ニケーション支援を行なっていると考えられる。

第2の青森県鶴田町の事例は、朝ごはん習慣の復活を起点とし、その始まりは農業を主産業とする鶴田町の平均寿命の引き上げにあった。人口1万5千人の北東北の町は、平均寿命ワースト10という実態をどう乗り越えるかという課題の方策として、朝ごはん運動を始めた。この運動は住民の共感を集め、地域社会一体となった食育推進の条例にまで高められていった。その中心には小学校高学年の通学合宿がある。公民館に寝泊りしながらの共同生活が効果的な生活改善と朝ごはん習慣の再生をもたらしている。

第3は食産業の集積と地産地消のまちづくりの事例である。ここでは、人口12万5千人の中堅都市の富士宮市のフードバレー構想を中心とする動きをとり上げている。富士宮市では、かつて中心市街地の活性化方策の一つとして食文化が着目され、やきそばを地域ブランドとして売り出している。この全国区のやきそばのまちは、現在の小室市長の下で、食を通した市民の健康と幸せづくりを標榜するフードバレー構想をもつ都市となっている。「食」をキーワードと

した横断的な市民、産業、大学、行政の協働により取組が行なわれている。市長が提唱する「地食健身」の下に、総合的な食育事業とそこにこめられているまちづくりが進められているが、そのねらいをまとめることにしたい。

第4は人と自然の共存をテーマに長野県木島平村が取り組んでいるブナの森自然劇場の例である。この地域の豊かな自然という「本物」に接し、そこに生息する生き物や自然を観察することから始まる。自然と調和しながら生活していくことの重要性を学びながら、その地域の食材を自分たちで選び、みんなで料理することによって、人とのコミュニケーションの大切さも学ぶ、いわば食育の自然体験版で、そこに親たちも加わってくるという事例である。

4-2 事例

事例1： さつま芋栽培・体験してみる食育活動 - 宇都宮市

- 地域とのかかわりの中で

(1) 宇都宮市の子育て支援等の概要

この事例は、宇都宮市における乳幼児を対象とする、子育て支援（食育）に関するものである。宇都宮市には、5ヶ所の子育てサロン（子育てサロン中央、石井、竹林の公立3ヶ所と子育てサロン宝木、瑞穂野の私立2ヶ所）があり、在宅の親子（未就園児）を対象に、親子の交流や遊びの場「にこにこひろば」を開催している。そこには、平成17年度で約7万人の親子の利用があった。また、子育てサークルが各地区に34サークルあり、月1～4回の活動をしており、7,676組の親子で年間延べ21,461人が参加している。それらを市役所の子育てサロン担当が支援している。子育てサロンでは、親子交流の他に家族で楽しめる人形劇、移動動物園などファミリーエンジョイ事業、子育てに関する学習の場の提供および子育て中の親子が相互に情報交換を行うための講座なども開いている。

さて、18年度は、以上のような事業とともに、乳幼児の食に関する体験事業を実施しつつ、食育に対する啓発を行った。ここでの食育に関する問題意識としては、近年、生活様式の変化により、朝食の欠食、偏食、肥満、遊び食いやむら食いなどが増加し、子どもたちの発達・発育に諸々の影響を与えているという点があげられる。食事は既に調理された状態で供されるのが一般的になっていることもその背景にある。通常の日常生活の中で、子どもたちが素材としての野菜を見たり、直接手で触れる機会は少ないということも大きい。さらに、畑など自然の中で栽培されている状態の野菜を見ることはほとんどない。食材を知り、食する事は食の基本であるということをこの事業の出発点とした。つまり、乳幼児期に食に対する関心を高め、食の大切さを親子で体験できる機会として、子育てサロンでは、「さつま芋栽培」とその恵みを「食する」体験事業を行うことにした。また、活動については参加者と地域との関わりを栽培を通じて深め、健康で心豊かな体験となるよう支援をすることにした。

(2)「さつま芋栽培」体験事業

1) 事前準備

①畑・耕作者の選定

各地区の親子が、身近な場で参加できるように、宇都宮市内の東、西、北地区に分散して耕作地を選んだ。耕作者には、宇都宮市役所農業振興課の協力を得て、農業従事者である JA 宇都宮女性組織「なの花会」等に依頼した。子育てサロン中央、子育てサロン石井、子育てサロン竹林がそれぞれの地区を担当し、耕作者との連携を図り、具体的な活動の企画やさつま芋の栽培をすすめることにした。

②耕作者と打ち合わせ

各サロンの担当者は事前に耕作地を見学し、耕作者からさつま芋栽培過程の説明を伺った。また、年齢の低い未就園児が楽しく安全に参加できるように、参加の手順、事故防止のための事前対応、準備するもの等について話し合った。さらに、親子にとって豊かな体験になるように栽培経験者に話を聞きに行き、資料を揃え、詳細な打ち合わせと準備をすすめた。

(時期) ・ 苗植え・生育観察(草取り)・収穫の日時等について

(案内) ・ 耕作地の看板設置について

(その他)・雨天の場合

・ 駐車場について

・ 手洗い場、トイレについて

・ 参加者の身支度や用意する物について

③対象者及び周知について

参加の対象としては、各子育てサロン利用親子、子育てサークル会員、なかよしクラブ利用親子(発達が気になる子どもたちの支援施設)を想定し、保育園と幼稚園については、耕作地近隣の徒歩で参加できる場所にある園とその周辺地域の親子とした。

これらの活動の周知については、各子育てサロンの「にこにこひろば」では、ポスター掲示とともに、土に触れる楽しさと食の大切さを知らせ、父親も一緒に参加してもらうような呼びかけをした。また、保育園、幼稚園、なかよしクラブについては、職員が出向いて説明やポスター等で案内し参加を募った。小

学校にある子どもの家や地区市民センター、生涯学習センター等にもポスターを掲載し、広く地域の親子に知らせ参加者を募集した。

2) 苗植え

耕作者と打ち合わせも済み、6月4日から7日いよいよ、さつまの芋の苗植え体験を行った。その際の参加者の声と感想としては、次のようなものであった。

- ・ さつま芋って、種を蒔くのかと思っていたので、茎を植えることに感動しました。
- ・ さつま芋の苗を初めて見ました。
根っこがついていないのでびっくり。
- ・ 畑の土に感動しました。
- ・ 「舟形植え」「マルチがけをすると
草が生えない」ことを知りました。
- ・ パパと一緒に参加できて嬉しかった。
- ・ 蛙にびっくりした。
- ・ 駐車場から畑までの道のり、用水路を
飛び越えたり、用水路で手を洗ったり
して面白かった。
- ・ 畑が広く伸び伸びできた。



図—1 苗植え

なお、参加者の駐車場については、近隣の駐車場を借りて対応した。参加者のほとんどが車で来場するため、各参加団体毎に限られた日程を時間差でスケジュールを組む工夫をした。そのため、限られた収容台数であったが、車の入れ替えをしながらスムーズに駐車をし、参加してもらうことができた。

3) 生育観察と畑の探検

さつま芋の苗の育つ7月～9月の夏の暑い時期に、近隣の保育園の園児は、散歩を兼ねて、生育観察と草むしりに参加した。その際の参加者の声と感想は次の通りである。

- ・ 2～3株掘り、土を触った子どもたちから「オー！あったけー！」
そして試しに掘ったさつま芋を見て「まだ、ちっちゃいね」「だんだん、
大きくなるんだよ」と話していた。

- ・ 「どれが植えた茎？」こんなに葉っぱが できることを知らなかった。それから、子どもたちは近くの広い畑を探検し、スイカ、とうもろこし、かぼちゃ、きゅうり、枝豆を発見した。
「採っていいよー」と耕作者に言われ、子どもたちは手でボキッボキッと、もぎろうとしたが採れない。耕作者にコツを教えてもらい、やっとなとれた。直接手で触れてのうれしい収穫だった。



図—2 とうもろこしを収穫

4) さつま芋掘り

いよいよ収穫時期の秋となる。10月10日から31日までの間の日程で、各指定の畝を2株ずつ掘る体験をさせることにした。それぞれの子どもが長靴をはきスモックを着る等、完全武装の親子、手にはスコップとビニール袋持参で来場し、楽しそうである。耕作者もさつま芋の場所を教えたり、大きなスコップで掘るのを手伝っていた。ここでの参加者の声と感想は次のようなものであった。



図—3 さつま芋掘

- ・ お芋が出てきた時は子どもと一緒にしゃいじやいました。
- ・ 泥団子も作ってしまった。芋ってつながっているんだ。初めてみた。
- ・ 蛙やミミズが出てきてびっくり。大きなスコップで奮闘するパパをみて幸せ気分のママでした。

この模様は後掲の平成18年11月30日下野新聞(資料1)参照。

また、西地区の畑における交流の様子は次のようなものであった。

参加親子がさつま芋掘りをしている間、「JA なの花会」のメンバーが、薪を燃やし蒸籠で掘りたての芋を蒸かしていて下さった。

さつま芋掘りの後、参加者は蒸かしたてのさつま芋をさっそく試食。

参加した親子と朝早くから芋掘りの準備をしてくれた「JA なの花会」のメンバーは、アツアツのさつま芋を食べながら、参加者の赤ちゃんを抱き・あやし

たり、親と子育て経験の話しをしたりしながら、ゆったりとした時間を共有することができたという感想をもらった。この思いがけない交流は井戸端会議ではなく、まさに畑端会議となった。

そこでの参加者の声と感想としては、次のようなものであった。

- ・ 蒸かし芋はとってもおいしかった。
- ・ お芋は嫌いでこれまで食べなかったのに、食べちゃいました。ビックリ！！
- ・ 芋ほり体験の後だからかしら、いつもはあまり食べない子なのに、おかわりして食べていたので、うれしくなっていました。



図-4 おいしかった蒸かし芋

駐車場については、近隣に駐車場を借りて対応したが、収容台数が限られており、各参加団体毎に限られた日程を時間差でスケジュールを組むことで、スムーズに車の入れ替えをしながら参加することができた。

表1 さつま芋栽培体験参加者

	大人（父親）	子ども	スタッフ	合計
苗植え	285 人(5 人)	506 人	44 人	835 人
生育観察	18 人	183 人	18 人	219 人
さつま芋堀り	422 人(15 人)	796 人	52 人	1270 人

（3）収穫したさつま芋で「食する」体験

収穫したさつま芋を使い、それぞれのサロンでは子育てサークルを対象に栄養教室、地域の親子を対象に「焼き芋」体験や具だくさんの「すいとん」の試食会を開いた。また、保育園では園児と一緒に芋煮会を行い、多くの親子と地域のボランティアが参加した。

1）栄養教室

子育てサークルの親子を対象に調理実習と試食による栄養教室を行った。参加者の子どもの中には1～2歳児が多く、火や包丁を使うことは難しい。しか

し、何とか収穫したさつま芋を利用し、子どもたちが直接手を使って作ることができないかと考え、①火や包丁を使わず、②簡単で③おいしく④栄養価があり⑤子どもが直接参加できるという、5つの条件を満たす、最高の献立ができあがった。

〈コロコロボール〉 収穫したさつま芋をレンジで蒸し、つぶしてまるめて作る。

〈もみもみづけ〉 ビニール袋にキュウリを入れ、すりこぎ棒でたたき、キャベツをちぎって入れ、もむ。

1～2歳児でもできる調理法である。

そして、栄養士のアイデアで、子どもが好きなコーンやコーンフレークが、子ども自身による仕上げトッピングとなり、より一層子どもの食欲をそそった。日頃、「たたいちゃダメ」「ぐちゃぐちゃしちゃダメ」と言われてばかりおり、まして調理台なんて触らせてもらえない子どもたちは、その日は、思う存分に力を発揮していた。憧れの調理台にも、ママと一緒に立てたのである。

調理を終わり、みんなで食べる時には、お皿の上が空っぽ状態であった。お皿にのせるはずのコロコロボールは、まるめながら子ども達の口の中へと運ばれていた。親たちは「キャー、やだァー、食べないで」と言いながらも、おいしそうに食べる子どもたちの笑顔と、食べてくれたうれしさから笑みがこぼれていた。子どもにとっては、初めて体験の「つまみ食い」とそのおいしさだったのであろう。

子どもには、予測できない行動が多く、ボランティアがその子どもたちを優しく見守り協力してくれたお陰で、親と子が食づくりを通してふれ合うことができた。その参加者の声と感想は、子育てサークルが栄養講座の「会報」（資料2）で紹介した。

2) パパと一緒に焼き芋体験

ママと子どもが掘ってきたさつま芋をパパと子ども共同作業で焼き芋を作るという体験学習を行った。ママからパパへとリレーされた食育である。パパによる「弓ぎり式火熾し^{ひおこ}」での火おこしから始まった。額に光るパパの汗は、奮闘したパパのまさに気合の表れであった。次に、炭火のかたまりのつぼを作り、濡らした新聞紙にさつま芋をくるみ、更にアルミホイルで包み、その炭火のつぼに投げ入れて焼いた。焼きあがったさつま芋をその炭火のつぼから出すのも父親の役割で、ホイルを剥いて、子どもに食べさせるのもまた父親の役割であ

る。まさに、父親主役の焼き芋体験である。この体験を通して父と子どもの関係が深まり、参加した父親同士も火熾しという苦労を共感したことでコミュニケーションも生まれた。スタッフは、参加者の父親が初対面ながらメールアドレスの交換をしている姿を見て、嬉しくなった。

そこでの参加者の声と感想は次の通りであった。

- ・ 焼き芋のやり方がわかった。
- ・ 子どもを通して友達ができたのは初めてだ。
- ・ 子どもと一緒に楽しい時間が過ごせた。

3) 芋煮会

子育てサロンを併設している保育園では、地域交流事業として園児と地域の親子と共に「芋煮会」を保育園の園庭で行った。もちろん、畑で収穫したさつま芋がメインで、他に大根、人参、ねぎ、ごぼう、コンニャク、豆腐、豚肉を入れたけんちん汁である。園児の年齢に合わせて、野菜を洗ったり、ちぎったり、包丁で切るなどして下ごしらえした。ベビーカーを押して集まってきた地域の親子と保育園児が見守る中、保育園の給食調理員が、大鍋を前にユーモアたっぷりに料理してみせ、立ち上がる煙もゆらゆらと笑っているように見えた。

おいしそうな匂いが辺りに広がった。外で食べる開放感とみんなで食べる楽しさで、大鍋は汁も残さず空っぽになった。さつま芋の甘さを引き立てる味噌仕立ては、他市から転居してきた親に「宇都宮の味ですね。」と絶賛された。

この日は保育園児保護者の保育園体験の日であり、調理や配膳などに参加した。保育園に併設されている子育てサロンの参加親子が保育園児の保護者と出会うことはほとんどなかったが、この活動を通し、作りながら食べながら、交流と親交を深めることができた。その際の参加者の声と感想は次の通りである。

- ・ 普段は子どもが食べない野菜を、この体験では食べてくれた。
- ・ 外で食べるとおいしい。
- ・ 食育というテーマのとおり、食べ物を通して子どもと大人の信頼関係が築かれて行くことが実感できた。

表-2 収穫したさつま芋で「食する」体験参加者

	大人（父親）	子ども	スタッフ	ボランティア	合計
栄養教室	295 人	317 人	61 人	6 人	679 人
パパと一緒に焼き芋体験	16 人（16 人）	16 人	2 人		34 人
芋煮会	45 人	201 人	16 人	10 人	272 人
焼き芋大会	85 人	480 人	16 人	1 人	582 人
具沢山すいとん試食会	17 人	17 人	2 人	4 人	40 人

（４）ヒアリングを終えて

さつま芋栽培を通じた栽培体験とそれを食するという体験は、子どもたちの発育・発達段階に応じたもので、参加した親子はともに楽しそうであった。その成果として、次の５点を提起しておきたい。

- ①子どもたちの食に関する原体験を通じ、健やかな心と身体が育めた。
- ②子育て中の親と子どもが、新しい体験を通じて、お互いに触れ合いを深めることができた。
- ③孤立化している現代社会の子育て親子が、同じ活動を通じ、地域の耕作者やボランティア、子育て中の仲間と連携し、一体感を味わう機会となった。
- ④父親と母親がこのイベントと一緒に参加することで、子どもに父親の存在を理解させ、家族の絆を深める機会となった。
- ⑤親子や仲間と料理の準備から共同作業によって行なうことで、満足感や達成感を得るとともに、食の楽しみを共有することができた。

今後も、宇都宮市の子育てサロンでは、地域に根ざした「宮っ子・土っ子・食べるっ子」をキャッチフレーズとして、土に触れる「栽培体験」と「食する体験」を行い、親と子の関わり、親子と地域の関わりの中で、食育の推進を図って行きたいということであった。

（注）本節の作成に当たっては、宇都宮市児童福祉課の全面的な協力を得て作成した。記して、関係者にお礼を申し上げる次第である。



資料1

資料2



子育てメモ

- 簡単で、とってもおいしかった。お家でまた作って見ようと思います。(ひよりママ)
- 子供と一緒に！しかも簡単に作れて家で早速作って見ようと思います。(山崎)
- 最近の馴染みのマイブームはママの料理のお手伝いなので、今日の調理は大ヒットでした。ありがとうございました。(すずきあゆみ、いさきママ)
- 家ではなかなかさせられない調理、とっても楽しかったようです。(稲川)
- 始まる前からめん棒できゅうりをたたき練習(?)して、本番でも上手に出来ました。つまみ食いしながら、何とか終わりました。もももみ漬は良い味に仕上がってとても美味しかったです。(竹本)
- きゅうりを叩くのが気に入ったらしく、キャベツまで叩こうと頑張っていました。(れおママ)
- 私があまり漬物好きじゃなくて、子供達に出した事が無かったんですけど、こが茶のあっさり味が美味しくてこれならうちで作ってあげたいと思いました。(山本)
- 親子で楽しく調理する事が出来ました。さつまいもをふかすだけではなく工夫する事で娘が全部食べてくれました。(新井 昭子)
- とても簡単に作れておいしいので、一度家でも作ってみようと思いました。航平も楽しそうに作っていたので参加して良かったです。(川嶋)
- コロコロボールは、とても美味しかったです。もももみづけもこが茶でつけるのにはビックリ。春はニッコリでした。(天谷)
- 漬物にコロコロボール！モグモグ美味しそうに食べていました。はじめてのアミとのお料理、粘土遊びのようにしていただけたら、娘の作った物は美味しい！！また挑戦します。(たるい)
- コロコロボールともももみづけ、子供でも簡単に出来るので家でもやってみます。(海老沼)
- とてもおいしく出来上って愛はきれいに全部たべました。(寺内 しのぶ)
- おいもがとってもおいしくて、私もあやめもバクバク食べてしまいました。大成功！(増測 あやめママ)
- なが山参加出来たのでママも楽しめました。「ながが作ったのおいしいー」と、ほとんどきれいに食べてしまいました。これなら子供と一緒につくれそうです。(さいとーたえちゃん)
- とても簡単に愛も楽しくコロコロトントン…おいしく食べて大満足！これなら、時間の無い時でも作ってあげる事が出来るなあと思いました。(星)
- とても簡単にできる料理で、とてもおいしかったです。上手にきゅうりもおいももつぶしてくれました。料理の好きな子になるといいなあ(*^o^*) (木滝 ゆかりん)
- 子供と初めて作ったおいもコロコロボールともももみづけ。一生懸命つくったから

美味しかったね♪また、おうちで、一緒につくろうね。(小林)

- もももみづけを楽しそうに譲渡もんでいました。さつまいももコロコロとてつきながら、まるめました。家でやってみたいと思います。(ふじもと)
- 包丁を使わず、手でコロコロ丸めたりちぎったりの調理だったので、とってもカンタンで楽しかったです♪今夜さっそく家で試してみます♪ (ひろりん)
- 調理の方は上手に出来たのに、食べたのはキュウリだけ(〒_〒)ママにはコロコロボール、メチャクチャヒットだったよ(>▽<::残念。朝から、控え室の狭さにビビリ、バタバタしてしまっただけで、時間内に料理が終わってホッとしました(^^)保育園にこんなに良い場所があったのにもビックリでした(@_@) (浅田)
- 準備などで忙しいあまりに、美味に構ってあげられなくて、調理も余り出来なかった。同じ調理グループの人には負担を掛けてしまい、反省です。(木下)



つくしんぼ

第145号 2006.12.08

＜前回の状況＞ 栄養教室 (市民センター 2F)
参加23組 (コロコロボールとそだめ漬)

集合時間がいつもより早く、和室10畳程。狭い…
と思いつながら調理 START。子供達もキャベツ
を手でちぎったり、キュウリをたたいたり…火や包
丁を使わなかったのが親が楽しめたと思
います。

事例 2： 青森県鶴田町の「朝ごはん条例」

（１）鶴田町の概要

鶴田町は、青森県の西側にある津軽平野の真ん中に位置する。人口約 15,000 人、世帯数約 4,400 戸の町である。町の基幹産業は農業で、農家数は 1,500 戸にのぼる。主たる農産物はリンゴと水稻で、この 2 つで 40 億円以上を占めている。近年伸びているのが、ぶどうである。ニューヨークと同じ緯度にあるという特色を活かし、収穫期は晩秋で小粒だが糖度が高い「スチューベン」という品種のぶどう栽培に力を入れている。他方、製造業出荷額は約 153 億円である。

津軽富士見湖にかかる全長 300 メートルの「鶴の舞橋」は、三連太鼓橋で日本一の長さを誇る木橋である。

鶴田町で忘れてはならない特色のひとつに 30 年もの国際交流の実績があげられる。1977 年アメリカオレゴン州フッドリバー市と姉妹都市交流を開始した。1984 年からは中学生がフッドリバー市の中学校に通いながらアメリカの生活習慣や人生観を学ぶ中学生大使派遣事業が行われ、これまでに派遣された中高生は 600 名近くにのぼる。1987 年からは、中学生を対象に「英語弁論大会」を開催するなど、英語教育の点でも成果をあげている。

１） 朝ごはん条例

鶴田町を一躍有名にしたのが 2004 年 4 月 1 日から施行された「朝ごはん条例」である。その名称からユニークな条例として注目されているが、朝ごはんを食べることだけが条例の目的ではない。これまで鶴田町が進めてきた「朝ごはん運動」をさらに積極的に進めることで、コメ中心の食文化を継承し、正しい食習慣の普及と健康の増進を図ることが条例の目的である。

そもそも鶴田町が朝ごはん運動に取り組むようになった出発点は、2000 年 9 月の「鶴の里健康長寿の町宣言」であった。この宣言は、鶴田町が長寿の町だから宣言したのではない。逆である。当時、町の平均寿命は全国平均を大きく下回っていたことから、健康長寿という目標を掲げ、健康づくり運動を展開したのである。

運動の一環として 2001 年に子供たちを対象に食生活状況調査アンケートを実

施したところ、おどろくべき実態が浮かび上がった。「食の乱れ」である。朝食抜き、夜食を食べる、好きな時間のおやつ、夜型生活、子供の肥満など、大都市圏での話しだとばかり思っていた子供たちをとりまく「食の乱れ」は、鶴田町でも現実のものとなっていたのだ。そこで町が着目したのが①「朝食」であり、②「ごはん」中心の食生活であり、③正しい食習慣を身につけてもらうこと—の3つである。子供たちにしっかり朝ごはんを食べてもらうことで健康を守る一町をあげての朝ごはん運動の開始である。

当初は、行政が家庭のプライバシーに関わるようなことにまで踏み込むようなことへの慎重論や、「朝ごはんを強制するのか」といった批判の声もなかったわけではないが、「このままでいくと町の未来を担う子供たちが・・・」という説得が効いた。

朝ごはん運動を進めるため 2002 年 7 月には、「子どもの健康は朝ごはんから推進実行委員会」が発足、子どもたちに正しい食習慣や朝ごはんの大切さを知ってもらおうと、講演会、調理実習、声かけ運動などさまざまな啓発活動を展開してきた。

朝ごはん条例は、こうした朝ごはん運動をさらに一歩進めるための取り組みである。その基本方針は6つの柱から成る。①ごはんを中心とした食生活の改善、②早寝早起き運動の推進、③安全で安心な農産物の供給、④地産地消の推進、⑤食育推進の強化、⑥コメ文化の継承—の6本である。6本の柱にはガイドラインとして目指すべき目標が明示されている。(詳細は参考資料参照)

注目されるのは、第2の柱に掲げられている「早寝早起き」である。夜型生活から転換することにより、夜食の機会が減り、朝の食欲増進につながるという考え方である。だから、「朝ごはんを食べる」、「朝早く起きる」、「夜食を食べずに早く寝る」という3つの目標が朝ごはん運動の基本なのである。

学校給食も大きく変わった。2004 年 7 月からはパンや麺類が学校給食メニューから消え、全食米飯給食に転換した。さらに同年の二学期からは保温ジャーを使うことで温かいごはんが提供されている。

特筆すべきは、2004 年度から始まった「にぎりまんま塾」である。小学校 5、6 年生が公民館に寝泊りしながら学校に通う 5 泊 6 日の通学合宿である。この間、食事の準備や後片付けだけでなく、掃除、洗濯、買い物などをすべて子供たちが自分たちで行う。夜には学習の時間が設けられている。共同生活の体験

というより、それを通して協力しあうことの重要性に気づかせたり、普段は親がやってくれることを自ら体験することで、親や家族への感謝の気持ちが養われるなど当初期待したよりも多くの効果が生まれている。下の写真はその様子である。



「にぎりまんま塾」の活動の様子

（２）運動の特色

従来から農村部には、農村の生活改善グループの活動が農家の婦人を中心に展開されてきた。そこでは冠婚葬祭の簡素化だけでなく、減塩運動など健康にかかわる食生活も大きな取り組み課題であった。鶴田町においても例外ではない。こうしたこれまでの生活改善運動と朝ごはん運動はどこが違うのかという疑問があった。この疑問に対する鶴田町の答えは明快である。従来の生活改善運動はターゲットを農村婦人に限定していたが、朝ごはん運動ではターゲットを子供にしたことである。世代間で食べ物の嗜好が変化している。米作農家の中にも朝食はパン食と決めているという世帯もあるというから、笑えない現実がある。だから「朝食運動」ではなく「朝ごはん運動」でなければならなかったのである。

第二の特色は、町の運動にとどまらず、全県運動にしよう、全国運動にしよう

うと小さな町が県や国に陳情してきたことである。これは、従来の予算獲得のための陳情とは全く異なる。地元選出の国会議員だけでなく、農林水産省、厚生労働省、全国町村会などを訪問、朝ごはん運動と食育の推進に国を挙げて取り組んで欲しいと陳情を重ねてきたのである。2006年食育基本法制定の影には、こうした小さな町からの働きかけが大きな力となったからだろう。

第三の特色は、単に朝ごはん食べよう運動にとどまらず、子供たちの早寝早起きや食を通したしつけというまさしく食育教育を先取りしていることである。さらにそこに、地産地消や食の安全安心、コメ文化などが加わったことで、大きな広がりをもったことであろう。

（３）食卓ニケーションへの示唆

運動推進の中核となる役場の澤田総務課長は、この運動の特色を「わかりやすく言うと昔のちゃぶ台を囲むイメージ」だと説明する。そう、まさに「ちゃぶ台を囲む」なのである。ちゃぶ台に象徴される家族そろっての食事は、今や「サザエさん」のアニメの世界にしか残っていない。ちゃぶ台をひっくり返す頑固親父もいなくなってしまう。家族の生活時間がばらばらになったことから、食事時間もばらばらになった。孤（個）食化が進み、食卓から家族の団欒が失われつつある今日、この運動の意義は食卓ニケーションの観点からも重要である。

団欒の「欒」という漢字の部首を「心」と入れ替えると旧字体の「恋」という字になる。幸せを象徴するような文字である。

食卓を通して家族の絆を深めるところに、朝ごはん運動が真に目指すところがある。

食事と給餌の違いは、コミュニケーションの有無にあるのではないかと思う。生きていくため空腹を満たすために、黙々と食べるのでは動物への給餌と変わるところはない。家族とのコミュニケーションがあるからこそ食事なのである。

さらに、食べることを通じて、作ってくれた生産者や調理してくれた人に感謝し、同時に大地の恵みや潮の恵みに感謝するところを養うことは、人間としての驍の原点であろう。人間が生きていくためには、他の動植物という生き物を食べなければならない。だから、食べ物を粗末にしてはならない、感謝のころをもって食べるということを学んでいく。食事を通して倫理を学ぶことが

できるのである。

(4) ヒアリングを終えて

津軽地方は相撲王国である。テレビニュースで地元出身力士の取り組み結果が映像で紹介されているのはこの地方の相撲人気を物語っている。これまで多くの力士を輩出してきた。例えば、子供たちに大人気の高見盛関は隣町板柳の出身である。肥満児童の健康を心配するよりも、将来、力士として活躍することを期待し、目を細くしてきた土地柄なのである。これで鶴田からは力士がなくなると残念がる声も相撲ファンから聞こえる。

しかし、この運動が評価されたのは、その子供たちに焦点を当てたからであろう。従来の生活改善運動の延長路線では、農家のための農家による運動で終わってしまう。ましてや、ごはんを食べようでは、単なるコメの消費拡大運動である。子供の食卓を見直そう、3度の食事のうちせめて朝くらいは家族一緒にごはんを食べて食の安全を考え、健康長寿の里を実現しようという運動だから、町民の心に響くものがあり、広く町民に広がりをもったのであろう。

2004 年 3 月の朝ごはん条例が議決され公布されてからというものマスコミ、行政、議会、農業関係者などの視察・取材が相次いでいる。視察・取材のポイントは「朝ごはん条例」ばかりではない。地産地消、早寝早起き、保温ジャー、食育教育、コメの消費拡大など多様である。視察、取材、調査、講師依頼など全国との交流が一気に拡大したのである。

参考資料 <朝ごはん運動の基本方針と目標>

1. ごはんを中心とした食生活の改善

- ・朝ごはんを食べない児童、生徒をなくす
- ・幼児、児童、生徒の肥満割合を 7 % 以下
- ・脂肪や油脂を取り過ぎない食生活
- ・1 日当たりの塩分摂取量を 10 g 未満
- ・1 日あたりの野菜摂取量を 350 g 以上
- ・食生活と栄養に関する学習会の開催
- ・安全な食品に対する情報の習得

2. 早寝早起き運動の推進

- ・お酒は1日1合程度で週に2日の休肝日
- ・健康維持増進のためウォーキングの実施
- ・喫煙者の減少
- ・1年に1回は健康診断を受診
- ・十分な休養と睡眠でストレスを軽減
- ・幼児期 睡眠：11時間以上の睡眠
 就寝：午後8時までに就寝
- ・学童期低学年 睡眠：学校が始まる2時間前には起床
 就寝：午後9時までに就寝
- ・学童期高学年 睡眠：学校が始まる2時間前には起床
 就寝：午後10時までに就寝
- ・中学生、高校生 睡眠：7時間以上の睡眠
 就寝：余裕をもって朝ごはんをたべられるように起床

3. 安全で安心な農産物の供給

- ・農薬の使用基準内容の情報提供
- ・無登録農薬使用に係る罰則などの周知
- ・だれが、どこで、どのように作った農産物かを明確にする生産履歴の記帳の推進
- ・生産、加工、流通などの情報を追跡できるシステム(トレーサビリティ)の検討
- ・農産物や農産加工品の表示基準の周知と適正表示の推進
- ・化学肥料、化学農薬の使用低減などによる、環境に配慮した農産物(特別栽培農産物)の生産体制の確立とその生産を行う農業者(エコファーマー)の育成強化
- ・消費者が安全な食品を選択できる情報の提供

4. 地産地消の推進

- ・地域農産物および農産加工品の生産振興の推進
- ・地域特産品の地元消費の推進
- ・県特別栽培農産物認証米「鶴の輝き」の消費拡大
- ・リンゴやスチューベンブドウなどの消費拡大
- ・農産物直売施設の積極的利用の推進
- ・自らが生産した農産物を食材として供給する学校給食応援隊の結成

- ・各種イベントでの地場産品の使用

5. 食育推進の強化

- ・ごはんづくり体験学習の実施
- ・コメづくり、リンゴづくり体験学習の実施
- ・キッズ イン ザ キッチン(親子料理教室)の実施
- ・学校保健会などでの食育学習会の実施
- ・郷土食や行事食メニューを積極的に導入
- ・生産者との交流会などの実施
- ・外国の食文化の体験による米食文化の再認識

6. コメ文化の継承

- ・イベントなどでの地場産品の紹介
- ・道の駅を中心とした生産者と消費者の情報交換の実施
- ・地域の伝統的な稲作文化の伝承
- ・地域の伝統的な米食文化の知識の継承

事例3：富士宮市・フードバレー構想

（1）富士宮市の概要

静岡県の東部、富士山の西斜面に広がる富士宮市は、古来、富士山本宮浅間大社の門前町として栄えてきた。同社は、富士山を御神体として平安時代に造営されたといわれ、全国の浅間神社1,300余社の総本山でもある。現在の人口は、約12万5千人、富士山の雪解け水を源とする湧き水がまちを潤す、風光明媚で豊かな自然に恵まれたまちである。

気候も温暖で、朝霧高原や田貫湖、白糸の滝などを有する観光地としても知られている。アクセスは、東海道本線富士駅から身延線に乗り換えて約20分。乗用車では、東名高速道路富士ICから西富士道路（有料）を経由して約10分で市街地に着く。

（2）フードバレー構想とは

富士宮市では、独自の豊かな自然環境に育まれ、生産される多様な食資源に着目し、「富士山と豊かな水に育まれた食によるまちづくり」をめざす「フードバレー構想」を施策として掲げ、推進しており、民・産・学・官それぞれが役割を分担しながら協働するその意欲的な取り組みが注目されている。

フードバレー構想のねらいは、「地元の安全な食材を生産し提供することにより、安全・安心な食生活を守り、資源循環型社会の構築を目指すとともに、食と農の人材育成に力を注ぎ、食のまちとしての環境を整える」（富士宮市フードバレー・政策推進課資料より）こととされており、「食を通じた市民の健康と幸せづくり」のキャッチフレーズの下、その実現のため、次の5つを柱に施策を体系化し、各種事業を推進している。

1）食の豊富な資源を生かした産業振興

富士山の恵みである水をはじめとした豊富な食資源を生かして、第6次産業（1次産業から第3次産業までが融合した産業形態）としての食関連産業振興をはかる。

2）食のネットワーク化による経済の活性化

食を通じた民・産・学・官のネットワーク化を進め、協働していくことにより、食関連産業にとどまらない地域全体の経済活性化を目指す。

3）食と環境の調和による安全・安心な食生活

地元の安全な食材の生産と提供による安全な食生活を守る。また、食を通じた環境学習を進めるとともに、資源循環型社会の形成を目指す。

4) 「地食健身」「食育」による健康づくり

地元の食材を地元で消費するシステムづくりを進めるとともに、食文化を継承・創造し、食による生活習慣の健全化、家庭教育、人づくりに取り組み、「食育」による健康な人づくりを目指す。

5) 食の情報発信による富士宮ブランドの確立

本市の食を全国に情報発信することにより、農林水産物のブランドを確立するとともに、その食を求めて訪れる観光交流人口の増加により活力あるまちづくりを目指す。

(3) フードバレー構想の特色

広大な朝霧高原での酪農、湧き水を利用したニジマスの養殖、高原野菜やワサビの栽培など、富士宮には「おいしく、安心で安全な食材」が固有の食資源として存在するが、それぞれが単体で情報発信したのでは大きな力とはなりえない。富士宮市が有する自然環境の優位性、「富士宮ならではの」という視点からそれらに光をあて、ブランド化をはかるとともに、それを梃子に市民の食や健康に対する意識を改革していくのがフードバレー構想のねらいである。つまり、フードバレー構想は、単なる産業振興などの分野別施策ではなく、地域の優位性を最大限に活かしていく総合的な地域戦略といえ、その点が最大の特徴となっている。

フードバレー構想の取り組みが富士宮のまちづくりの柱となり、市民を巻き込んだムーブメントにまで発展してきた要因として、以下の3つのポイントがあげられる。

一つ目は、地域を愛する市民の活動、実践パワーである。「市民力」といってもよいだろう。たとえば、富士宮の市民力を代表する事例として、富士宮やきそば学会の活動がある。これは、フードバレー構想を語るうえで、その前史として、切り離すことの出来ないサクセスストーリーでもある。

中心市街地活性化のため、行政が呼びかけて実施したワークショップをきっかけに集まった渡辺英彦氏を中心とする13名のメンバーは、富士宮市は他都市と比べて焼きそば店が数倍も多い事を見出す。そして、焼きそばという独自の食文化を活かし、「歩いて楽しい魅力あるまちなかを創造しよう」と、平成12

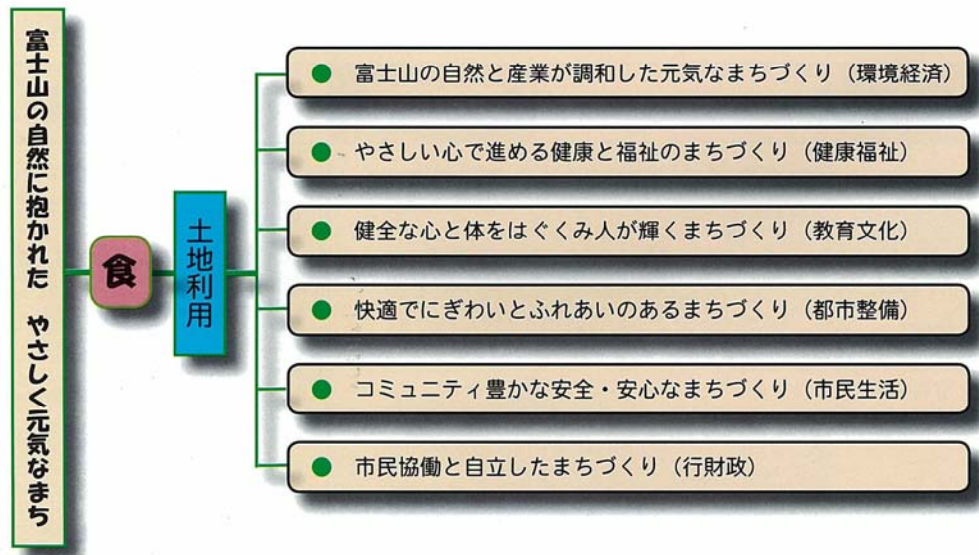
年、渡辺氏を会長に「富士宮やきそば学会」を組織した。会員が「やきそばG麺」を名乗り、市内のやきそば店を詳細に調査し、「富士宮やきそばマップ」を作成するなどの遊び心に溢れた活動がマスメディアの注目を集め、「富士宮やきそば」は、一躍、全国区ブランドとなったのである。それまでは「日常的な普通の食べ物」にすぎなかった焼きそばが、他の地域の人から注目され、それを目的に多くの人々が富士宮を訪れるようになったことで、地元の人も焼きそば食文化を「富士宮の誇り」ととらえるまでになったという。

この成功が、まちづくり関連の活動をする市民の自信につながり、特徴ある食品の生産、販売者の集まりである駿州大宮逸品会や駅前商店街の活性化に取り組む駅前おかみさんの会など、様々な活動に波及し、現在の富士宮の市民力をより強固なものにすることに寄与したと思われる。

そして、この市民力は、現在、食関連団体や専門家、市民代表などで構成される「フードバレー推進協議会」（増田恭子会長）として組織化され、フードバレー関連事業の推進エンジンとなっている。

第2は、フードバレー構想のプロデューサー役である小室直義市長のリーダーシップである。平成15年4月に市長に就任した小室氏は、「食によるまちづくり」を施策の柱とする方針を立て、1年後の平成16年4月の「フードバレー構想キックオフ大会」で構想を発表した。フードバレー構想というネーミングも小室市長が名付け親で、シリコンバレーや静岡県が進めるファルマバレー構想（富士山麓先端健康産業集積構想）などからヒントを得たもののことである。そして、市役所組織の縦割りによる弊害を排除するため、企画調整課の中に担当係を置き、具体的な計画作りにとりかかった。平成17年度に専任部署として新たに設置された「フードバレー構想推進室」は、平成18年度には「フードバレー・政策推進課」に格上げされ、構想から具体的な施策推進の段階へとステップアップしている。また、平成18年度からの10年間を計画年次とする第4次富士宮市総合計画では、「富士山の自然に抱かれたやさしく元気なまち」の将来都市像を実現するためのキーワードとして「食」を掲げ、施策体系の柱としてのフードバレー構想の位置づけを明確にしている。（図1）こうした市長のリーダーシップが、全市をあげての事業推進の源となっている。

■ 計画の体系



図—1 計画の体系

3 番目にあげられるのが、外部との連携である。富士宮市では、平成16年12月に、市内に研修施設を持つ東京農業大学と「フードバレー構想推進のための包括的連携協力協定」を結び、食をテーマにした市民講座の開催や同大学の施設「食と農の博物館」（東京都世田谷区）での「富士宮市フードバレーショップ」開設、バイオマス利活用の共同研究など、両者が連携して「フードバレー構想」の具現化を進めている。また、平成18年12月には、日本大学国際関係学部及び短期大学部（三島校舎）とも連携協力協定を締結している。

自治体間では、食のまちづくりを積極的にすすめる福井県小浜市と「食のまちづくり交流宣言」を交わし（平成17年6月）、行政、市民が食をテーマとした交流を行なっている。このように、外部との交流、連携を積極的に推進することでネットワークを拡張、活動内容の厚みを増すことにつなげているのもフードバレー構想の特徴のひとつといえる。

（4）食育の取り組み

先述したように、フードバレー構想では、『「地食健身」「食育」による健康づくり』が構想の柱の一つとして掲げられている（「地食健身」は、「その土地で

採れたものを食べて、心も体も健やかになること」を意味する造語で、これも小室市長が発案した言葉である)。この方針に沿って、以下の活動が行われている

1) 食育大学講座「富士宮市フードバレー食の大学」

東京農業大学などとの連携で開講されており、管理栄養士など食関連の専門家を市民から公募し、食育を推進する人材を養成しようとするもので、平成 18 年度は 38 名が参加した。修了生から希望者を募り、フードバレーの食育関連事業を支援する「食育サポーターズ倶楽部」へ登録、人材活用するしくみとなっている。

2) 食育に関する出張講座

次世代を担う子ども達への食育を推進するため、管理栄養士、学校給食センターなどの協力により、市内の小学校や幼稚園に出張して、朝食の大切さなどをテーマとする講話や料理教室をおこなう事業である。料理教室のメニューも、富士養鰯漁業協同組合の協力で地場産のニジマスの切り身を使用し、購入することのできる市内の食品店の一覧表を参加者に配って地域での消費拡大につなげたり、地場産品を使用した地域の創作料理である「宮汁」（具沢山の味噌汁）を取り入れるなど、フードバレーらしい工夫がなされている。

小学生とその保護者を対象にした「地食健身食育推進事業」は、平成 16 年度から行われており、今後は、自分の偏った好みで食事を選びがちな中学生にも対象を広げていく予定となっている。一方、幼稚園の先生や保護者を対象とする「NEWマザー健全食生活推進事業」は平成 18 年度から実施されている。次年度以降の取り組みとしては、妊婦を対象に、乳幼児期の食事が味覚形成に大きな影響を与えることなどを教える講座などの企画が検討されている。

3) 「フードバレー食育かるた」の作成

子ども達に食の重要性を知ってもらうため、富士宮市のオリジナル「食育かるた」を作り、市内の各学校、幼稚園、保育園などに配布して活用してもらおうという試みで、平成 18 年度に実施された。広く市内外から読み句を公募したところ、1, 303 通の応募があり、その中から厳選して、中学生用と、小学生・保育園・幼稚園児用の 2 セットを作成、絵札は東海大学短期大学部の協力で制作した。

4) 「子どもと楽しむ食育まつり」の開催

6 月のフードバレー推進月間の一環として開催されたもので、就学前の子ども

とその保護者を対象にした、手づくりの食育イベントである。ゲームやクイズで楽しく食の大事さを学ぶ「4つの部屋」や身体の中の臓器をシミュレーションした食育迷路などの食育コーナー、3歳から5歳の子どもが調理をする「子どもチャレンジ料理教室」が行なわれ、親子連れでにぎわった。



子どもチャレンジ料理教室の様子

5) 学校給食「富士宮の日」

市内の学校給食で、地場産の食材を使ったメニューを提供する日で、単に食べるだけでなく、校内放送を通じてその食材の解説をするなど、子供たちが地場の食材のすばらしさを知り、家庭に伝えるための工夫がなされている。

6) 「駅前姑団」嫁育て子育て支援事業

民間主導で実施されている事業で、駅前商店街の活性化に取り組む「駅前おかみさんの会」を中心に企画した事業案が、平成18年度の経済産業省サービス産業創出支援事業（育児支援関連サービス分野）のモデル事業として採択を受けたものである。商店街の空き店舗を活用した幼児の一時預かり、親子食育教室や食育キャンプ等の事業がおこなわれている。

（５）食卓ニケーションへの示唆

食育関連事業を担当するフードバレー推進協議会の若林恭子委員（社団法人静岡県栄養士会理事）は、「『おふくろの味』がレトルト食品などの『フクロ（袋）の味』になってしまっている」との問題意識を持ち、「これから子どもを育てる20代、30代の女性に対する啓蒙が重要」と考えている。現代の食卓ニケーションについても、「『個食の時代』といわれるように、家族それぞれの生活の時間差から、揃って食べるということがなくなっている。それだけでなく、一緒に食べていても、親が子に好きなものだけを与え、それぞれが違ったものを食べるというような現象が起きている。食事の場で、食材の話題などを通じて、身体にとっていかに食事が大切かを教えていくべきだが、今の親にはその知識がない」と指摘している。

駅前おかみさんの会の会長としてまちづくりに取り組み、フードバレー推進協議会の会長でもある増田恭子氏は、フードバレー構想について、「産業振興や観光は民間が中心になって進めるべき領域であり、（行政と市民が連携して取り組むフードバレー構想は）食育を重視すべきだ。食べるということは、親から子へ命をつなぐことであり、その意味で、女性の視点をもっと取り入れて行く必要がある」との考えで、食育を重視した施策の推進を提言している。富士宮市では、こうした意見を取り入れ、平成19年度から、「食卓の日普及事業」を新規事業として取り入れる予定である。

増田氏は、「食事の形態も変わってきている中で、家族の団欒を大事にしたいという気持ちはあってもなかなか食卓を囲む機会がもてなくなっている。しかし、『会話、情報交換の場としての食卓』は、親が子に強要するものでもない。『言わなくても分かり合える』のが家族であるが、子どもを見守ることが少なくなり、『なぜ言わないか』その状況を察する事ができなくなっているのが最近の家族ではないか。食卓の日が、そうした意味で『子どもを見守る』ことにつながればよい」と、期待している。

増田氏がすすめている先述の経済産業省サービス産業モデル事業でも、こうした観点から、親と子の食を通じたコミュニケーションが重視されている。たとえば、同事業で試行されている食育キャンプでは、地元の食材を家族で調達する段階から始め、コテージの中で家族一緒に調理をして食事を楽しむというプログラムとなっている。



食育キャンプの様子

「食卓の日」の提唱者である小室市長は、そのねらいを、「食を媒介として家族の絆を再構築することである」とし、「食べるということを通じて、自然体で親子の絆を再確認するきっかけになってくれればよい」と、語っている。「その普及のため、レシピや食材の紹介、料理コンテスト、作文コンクールなど、様々なしかけを通して、事業の意義などをプレゼンテーションをしていく」との意気込みである。「親子の絆」を象徴する食メニューとして、鶏肉と卵だけでなく、富士宮特産のニジマスといくらなど、親子の食材を使った新しい「親子丼」メニューを募集するユニークなアイデアも検討中とのことである。また、小室市長は、正月の七草粥や十五夜の月見だんごなど、行事食の伝統を継承する取り組みも推進したい意向で、そのことが、「ともすれば、手間をかける事をしなくなることによって失われつつある家族や地域の絆を見直すことにつながればよい」との考えである。

(6) ヒアリングを終えて

「キャンプや学校での食育出前講座を通じて、親との関わりのなかで『食に対する思い』を子ども達に残すことになればいいと考えている。それが、将来一人暮らしをすることになっても、仲間と食事をする時でも、食を大切にすることにつながるのではないか。そしてそれが「命をつなぐ」ことにつながるのだ

と思う」と、フードバレー構想の中で食育に取り組む意義を増田氏は語ってくれた。

「富士宮やきそば学会」をはじめとするさまざまなまちづくりへの取り組みは、富士宮市民に、自分の住む場所が他にはない、かけがえのないものであることを気づかせ、それに対する誇りを醸成しつつあるように思われる。その誇りと自信が、うまくフードバレーの活動の中に生かされた時、生活様式や家族のあり方が大きく変わり、地域コミュニティや教育再生の必要性が声高に叫ばれる中で、富士宮発の「新たな食卓ニケーション活性化のモデル」が生み出される可能性があるように思う。今後も見守っていききたい。

<参考資料>

○富士宮市ホームページ

<http://www.city.fujinomiya.shizuoka.jp/index.htm>

○フードバレー構想ホームページ

<http://www.foodvalley.jp/>

○富士宮やきそば学会ホームページ

<http://www.umya-yakisoba.com/>

○富士宮市フードバレー・政策推進課提供資料（フードバレー構想パンフレットなど）

<取材協力者（敬称略）>

富士宮市市長 小室直義

フードバレー推進協議会会長 増田恭子（富士宮駅前通り商店街振興組合理事長）

フードバレー推進協議会委員 若林恭子（社団法人静岡県栄養士会理事）

富士宮市フードバレー・政策推進課

事例 4： ブナの森自然劇場(長野県木島平村)

(1) 概要

木島平村は、長野県の北端に位置し、人口は約 5300 人。有数の豪雪地帯である。

村の東に広がるカヤの平高原には、ブナの原生林が残っており日本一美しい森として評価されている。

この美しいカヤノ平の森を舞台にフクロウやヒメネズミたちが登場する、いわむらかずお氏による長編絵本「トガリ山のぼうけん」は世界的な人気絵本となり、毎年その主人公たちに会うのを楽しみに、自然を愛する人々が集まってくる。

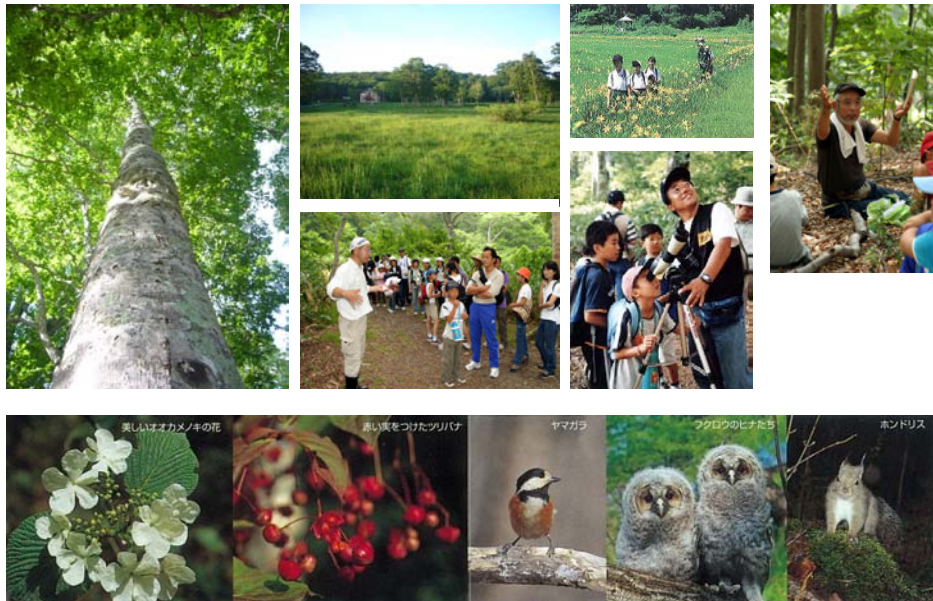
木島平では、この貴重な財産を守っていくために、村づくり推進室が中心となって、「ブナの森自然劇場」という施策を推進している。

人と自然の共存を探ることを大きなテーマとし、「自分の目で見ると、聞く、触ると、においをかぐ」といった「本物」に出会うことの体験づくりメニューを展開している。本物に出会うことにより、神秘的なブナの森や、そこにすむ生き物の世界のすばらしさを知るとともに、その貴重な存在の大切さを学習し、自然保護を図ることを目的としている。

(2) カヤノ平高原ブナの森自然劇場 2006

第九回目となる 2006 年の自然劇場は、7 月 28 日(金)から 7 月 30 日(日)の 2 泊 3 日で開催された。約 40 名の参加で、以下のようなプログラムが展開された。

- a. トガリイ探検隊結団式
- b. トガリイ探検隊交流会(バーベキュー、キャンプファイヤー)
- c. トガリイ探検 Part1「夜の森を探検しよう」
- d. 朝の森を歩こう
- e. トガリイ探検 Part2「ブナの森の秘密を探ろう」「ブナの森で絵を描こう」
- f. 村の料理をつくろう
- g. 木島太鼓を聞こう
- h. トガリイ探検 Part3「和紙をすいてみよう」
- i. 名水でソーメンを味わってみよう



活動紹介(木島平ホームページより)

カヤの平 ブナの森自然劇場2006 プログラム

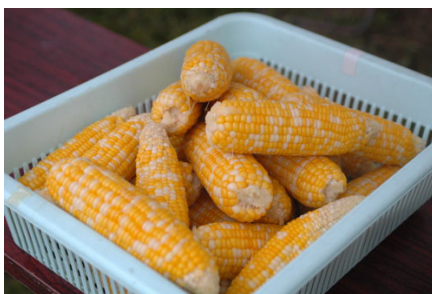
7月28日(金)	7月29日(土)	7月30日(日)
13:00 受付 カヤの平キャンプ場 総合案内所集合・手続き 13:30 プログラム説明 3日間の活動概要の説明 宿泊準備 15:00 トガリイ探検隊結団式 班分けをして、夜の探検の ための観察準備をします 16:30 交流会の準備 みんなで交流会の準備 17:30 トガリイ探検隊交流会 カヤの平でバーベキューを しながら交流会を行います 19:00 ライチョウのおはなし ライチョウの調査をして いる中村先生のおはなし を聞こう 20:00 トガリイ探検 Part1 「夜の森を探検しよう」 まっ暗な夜の森の中で、 アカネズミ、ヒメネズミ、 を観察します。そして、 運がよければトガリネズミ に会うことができます	06:00 朝の森を歩こう どんな鳥に会えるかな? 07:30 朝食(各自対応) 09:00 トガリイ探検 Part2 「ブナの森の秘密を探ろう」 ブナの森を探検しながら、 森の秘密を探ります 北ドブ湿原まで探検して昼 食をとります。 12:00 「ブナの森で絵を描こう」 自分が見つけた森の秘密 を描こう 15:00 村の料理をつくろう ブナの森のある木島平村の 食材を使って、おいしい料 理をつくろう(交流会準備) 18:00 交流会 村の子どもたちと食事をし ながら交流会 20:00 木島太鼓を聞こう 木島平村のすばらしい太鼓 の演奏会 21:00 村の昔話を聞こう 村に伝わる、不思議で楽し い昔話を聞きます	07:30 朝食(各自対応) 09:30 トガリイ探検 Part3 「和紙をすいてみよう」 木島平村の水は、ブナの森 の水なのです この豊かで清らかな水で、 内山和紙をすいてみよう また、名水「龍興寺清水」 を味わってみよう 11:30 閉会式 どんな思い出ができたか? 何が楽しかったですか? どんな発見をすることが できましたか? 12:00 流しそめんパーティー 地元名水会によるすばらし い流しそめんと食べなが らの交流会ファイナル 13:00 解散

※3 日間のプログラム

このプログラムにおいては、「自然のめぐみ」ということに対する様々な視点が盛り込まれており、自然との共生を実体験として感じながら子供たちも大人たちも、自分の心の中にある「大切なもの」を呼び起こすきっかけとなるのである。

<トガリィ探検隊交流会>

- ・ 村の新鮮な食材を提供いただいて、みんなで調理の準備をする。
- ・ 食べるためには、食材を自分の目で選んで、おいしく食べるための工夫をすることを実体験する。
- ・ 集まった全員が共同生活者として、洗う人、切る人、運ぶ人、火おこしする人、配膳する人・・・それぞれ自分で役割を見つけて行動する。
- ・ 火を使うことを覚える。夜の寒さや食べ物をおいしくする火のありがたさを体験する。



みんなで料理する光景 1



みんなで料理する光景 2

〈夜の森の探検しよう〉

信州大学鳥類学者の中村浩志氏や絵本作家のいわむらかずお氏の案内でひめねずみたちの夜の生態を観察する。各チームで昼間の間に住み家を探し、近くにひまわりの種を置いて、夜の観察に備える。

森を歩きながら、動物や虫たちが何を食べて、どんなところに生息しているのかよく観察する。



※ 夜はねずみたちを観察するために、赤いセロファンを貼った懐中電灯で探検

〈朝の森を探検しよう〉

森の朝は、鳥のさえずりでいっぱい。双眼鏡を手にして、鳥のえさとなる植物や虫たちの話を聞きながら森の中の小鳥たちを探す。



朝の森の探索

〈ブナの森で絵を描こう〉

ブナの森の中にある湿原まで歩き、奥深い神秘的なブナの森を抜け、広大なお花畑の湿原で、おいしい空気といっしょにおにぎり弁当を食べる。

スケッチをしながら自分の好きな自然を発見する。



みんなでスケッチ

〈村の料理をつくろう〉

村の食材で、村の料理を全員でつくる。村のお母さんたちが、ボランティアでサポートしてくれる。

ご飯を釜で炊き、山菜を天ぷらに、村ご自慢の笹すしをつくり、鮎を直火で焼く。自分の好きな場所で木のテーブルをつくっておいしくいただく。



村の食材で料理

〈和紙をすいてみよう〉

森の命は水。水は動物や植物はもちろんのこと、人々の生活も豊かにする。森の水で、本格的な和紙をすいてはがきをつくる。自然劇場の思い出を、自分のまわりの人々に伝える。



和紙をすく様子

(3) 効果と創意

カヤノ平高原ブナの森自然劇場は、単なるキャンプ場イベントとしてではなく、豊かな自然を背景に、都市住民との交流を図りながら、村を愛する地域外住民の仲間を増やしていくことで、過疎化の進む地域を活性化していく方策でもある。

また都市住民にとっては、何事にもかえがたい貴重な自然体験を共有することで、都市部においても豊かな心の育成と、広く自然環境や命の大切さを学んでもらうことを目的としている。

その中で体験する「食」の体験は、料理の楽しみ、自然のめぐみのおいしさ、みんなで食べることの楽しさの記憶を鮮明に残すアイテムである。イベント後に寄せられる意見には、家庭内での食卓の会話がよく伝わってくる。

また、参加者は村のお客様ではなく、準備から後片づけまで行う「スタッフの一員」として参画する創意が、全体の雰囲気づくりと継続性により影響を与えている

4-3 総括

(1) 広がる食育地域サービス

ここで本章の総括をしておきたい。食育、食卓を起点とする具体的な動きは急速かつ着実に広がっているが、ここに4つの地域事例をやや詳細に扱った。

最初の事例は宇都宮市の子育て支援に関わる食育であった。それも一般的に育児に参加してこなかった父親を積極的に取り込んだものであった。農の次元の食材の栽培から、それをおいしく食べるために調理をするという実習に、乳幼児とその親が参加する機会をつくることによって、子育ての学びとともに、食卓への関心が高まっていくことが期待されている事例であった。

2つ目の鶴田町の「朝ごはん条例」は家庭において複合化される食育の進行である。朝ごはんをまともにとるためには、早寝早起きの習慣が必要である。それも誰かに作ってもらうのではなく、自分で食べる必要のあるものは自分で作る「生活習慣」等のしつけを町民運動で行なっている事例である。それは、家庭にとっては与えられるサービスではなく、自らでかつて営々と存在していた食文化を現代社会に再生させることである。親への依存ではなく、個々の生活者の自立と結びつけた食へのかわりが鶴田町の朝ごはん運動なのである。

3つ目は富士宮市のフードバレー構想とその具体化である。ここでのフードは食品を指しているが、富士宮という都市とその構成員の住民、市民が食のあり方に着目して地域資源を蓄えるとともに、発信するという大きなストーリーに基づいてまちづくりが展開している。そこには富士山の麓に位置するという立地条件等による水と食材の豊かさもあるが、第3章にまとめている福井県小浜市の取組に共通する市長のリーダーシップの強さをうかがわせている。食育の総合的プログラムをこの都市事例からは得ることになる。

4つめは、木島平村のブナの森自然劇場である。子供たちが本物の自然に接し、自然に対する敬けんな思いを育むとともに、そこで収穫された食材を地域の人々の協力を得ながら食事の準備もし村の料理を作るという仕掛けである。この一連のプロセスの中でさまざまな原体験を通じ、次の時代に生きていくために自然との共存を学び、同時に食に対する関心を深めようという狙いも伺われる。日ごろ自然に接する機会に乏しい都会の子供たちにとっては、大切な経験といえるだろう。

(2) 食卓ニケーション発展への手がかかり

ここで、4つの事例から本研究の主題の食卓ニケーション発展への手がかかりを確認しておきたい。

1) 宇都宮の事例から

宇都宮市の事例が提起していることは、次の2点であった。

第1は食の体験は子育てのテーマにおいて有効であって、この活動に参加した親子の間に、豊かな親子関係を深めることの気づきをもたらしたということである。食材の栽培から調理をすることは、子も親もともに楽しいのである。そこでは小さな家族であっても強いきずなが深まっているわけである。食卓家族の再生の可能性を期待したい。

第2は、ともすれば地域社会からも孤立しがちな家族が農業従事者、ボランティア、同じ境遇の子育ての家族とつながりを深めていることである。親子、仲間で食材づくりと料理を通しての満足感、達成感と食の楽しみを共有しつつある。この活動を通じて地域の人々の能力の確認や敬いの気持ちが育ち、相互に援けあう一種のコミュニティが形成される可能性を見せている。

2) 鶴田町の事例から

ここでは3つの手がかかりを提起しておきたい。

第1は家族、家庭を食卓の人間関係に戻そうとしていることである。これは失われつつある家庭の食卓の復権を意味している。3食のなかで食卓を家族のメンバーが囲みやすい朝食を対象に誰もがとつきやすい単純明快さが、住民に受け入れられ、全国的に有名にしている一因である。

第2は従来の食生活改善運動の枠組みを超えて、子どもの食卓をターゲットに朝ごはん運動を進めていることで、家庭のもの、地域のものとなっていることである。

第3はこの朝ごはん運動を地域の課題と連動させるために、条例化と同時に、県民運動、国民運動にまで高めようとしていることである。食卓ニケーションは日常的で小さな出来事に過ぎなく、その拡張は容易ではないので、鶴田町の試みは地域からの取組への示唆に富むものといえる。

3) 富士宮市の事例から

富士宮市の事例から次の3点を提起していきたい。第1は、食のまちづくり

は食卓課題への近道だということである。小浜市と同じように恵みの水と豊富な食を地域全体のテーマにしているために、このことが住民、市民に食卓の重要性を投げかけている。

第 2 は、食べることを私的領域に放置せずに親から子に命をつなぐ行為だとして、そこに地域的関心を振り向けていることである。この領域はフードバレー構想のなかで行政と市民が連携して実施すべき課題として位置づけ、サポータークラブ、出張講座、食育かるた、イベントを積極的に推進している。

第 3 は、市民に自分の住み続ける場所がこの地の他にはなく、かけがえのない所であることを気づかせ、食をめぐる新たなプレゼンテーションの創造や、行事の際の食事づくり等、敢えて手間をかけ、家族を煩わせるような生活習慣づくりを志向していることである。

4) 木島平村の事例から

ブナの森自然劇場の例は、これからの食育のバリエーションの一つを提示している。人間と自然が共存していくことがいかに大切かを実感させるため、ブナの森を探検しつつ、子供たちが学べるように工夫されている。その過程で、子供たちにはさまざまな疑問が起き、大人たちに尋ねてくるが、そこには自ずとコミュニケーションが生まれ、みんなで料理をしたり食事を摂るときにも繋がっていく。この事例は、必ずしも家族を対象にして組まれたプログラムではないが、ここに親子が積極的に参加してくれば、親子の共通体験がそのまま家庭での食卓コミュニケーションに繋がって行くのではないかと考えられる。

第5章 企業の取り組み

5-1 概要

家族そろって楽しく食事をし、弾んだ会話を楽しむ、といったことを第一目的にした企業の商品やサービスはいまのところ見当たらない。現段階で、食品関連産業にとって最も力を入れているのは、安全な食材の提供であり、消費者への安心感をどのように伝えていくかである。そうしたなかで、政府も力を入れ、後押ししていることから、食育への取り組みに対する関心は高い。食育に関連した事業を展開していくには、単なる食材や商品の提供にとどまらず、料理教室の開催や、野外イベントの企画などさまざまなアクティビティが求められる。こうした活動の中に、食を通じて親子のコミュニケーションを活性化させようという意図が見られる。

事例1の、味の素株式会社では、いわゆる「味の素」という調味料から始まり、その後、商品が多様化し、販売地域も世界的な広がりを見る中、消費者、社会とのコミュニケーションを重視し、食文化の発展を目指している。既に明治期に、「食育」という概念を打ち出し注目に値する。家族とのコミュニケーションという視点では、家族が楽しみながら調理できるような素材を提供する企画も行っている。

事例2の、らでいっしゅぼーや株式会社は、家庭に食材を宅配するビジネスを展開しているが、単なる通信販売事業ではない。食材の入手から、配送、さらに食材に関する情報提供など、利用者が安心して利用できる工夫が様々な形態で組み入れられている。利用者とのコミュニケーションを円滑にするため、産地見学訪問を企画したり、料理教室を開催している。特にキッズキッチンでは、食育を意識したプログラムを構成し、ここに参加した子供たちは、家庭に帰ってから、その体験話に花が咲くことになろう。

事例3の、旭化成が展開している「げんき！食卓コンシェルジュ」では、インターネットを介在して家庭の食生活を診断し、健康を維持するためのアドバイスを行っている。そのコンセプトは「掛かり付けの医者がいるように、掛かり付けの栄養士がいてもいいのでは」というところから来ている。そのアドバイスの内容は現段階では栄養学的なことが主目的になっているが、今後は、楽しい食事の取り方のようなところまで広がっていくものと期待される。

事例 4 の、株式会社ベネッセコーポレーションでは、以前から家庭向けの食育専門誌を発刊していたが、さらに今後の重要性に注目してベネッセ食育研究所を設立している。そこで行われている調査研究の一端を紹介している。

5-2 事例

事例1： 味の素株式会社

(1) 味の素株式会社の概要

味の素は、1908年に池田菊苗氏が昆布のうま味成分がグルタミン酸ナトリウムであることを発見したことをきっかけに、鈴木三郎助氏による工業化で生まれた調味料である。それ以降、味の素に加えて、アジシオやほんだしなどの調味料、クノールやCookD0、マヨネーズなどの加工食品、冷凍食品、コーヒーやカルピスなどの飲料をはじめ、私達の生活には欠かせない食品事業を多角的に展開している。また、アミノ酸に関しては、世界のリーディングカンパニーであり、さらに、化粧品、輸液、消化器病分野、生活習慣病分野などのケミカル事業、医薬事業も展開している。

本ヒアリングでは、コーポレート・コミュニケーション部で100周年記念社史編纂もご担当のコーポレート・コミュニケーション部 社史専任部長 松田正人氏に、味の素の「食」を中心としたコミュニケーション展開について伺った。

(2) 家族の食卓を支えて100年

味の素は、2009年で創業100周年を迎えるが、創業時から、よりよい食とくらしを追求し、いつの時代も人と生活とともに歩んできたという長い歴史がある。

「食育」という言葉は、すでに明治時代からいわれ、石塚左玄は「通俗食物養生法」(1898年)の中で「嗚呼何ぞ学童を有する都会魚塩地の住民は殊に家訓を厳にして躰育智育才育は即ち食育なりと観念せざるや」(学童を養育する人々はその家訓を厳しくして、体育、智育、才育はすなわち食育にあると考えるべきであるとの大意。出所:平成18年度食育白書P21 内閣府)と述べており、興味深い。

味の素では、早くから料理本などを出版、紹介し、食文化の啓蒙、普及活動に力を入れ、全国的に展開してきた。そして、1989年には「食」を文化として研究することを支援し、その成果を社会に発進することを目的に「財団法人味の素の文化センター」を設立している。当時としては画期的な試みであった

と考えられる。食文化に関する資料収集、食文化研究の助成、「食の文化フォーラム」の開催、出版活動、その他様々な普及活動を展開している。

また、味の素グループの 100 年の足跡とスピリットを紹介する「食とくらしの小さな博物館」を東京都港区にある高輪研修センター内に開館しており、私達日本人の食卓の風景の移り変わりを体感することができる。実際訪れてみると、時代の変遷とともに食卓がどのように変化を遂げてきたか展示によって理解できる。昭和 30 年代には、ちゃぶ台を囲んで家族が一緒に食事をした原風景が彷彿として蘇ってくる。



**AJINOMOTO FOUNDATION
FOR DIETARY CULTURE**

Home

- 財団活動のご案内
- 公開施設 食の文化ライブラリー
- ライブラリー蔵書検索
- 食文化誌「VESTA」
- 講座「食の文化」
- 映像記録
- その他財団刊行物のご案内
- 財団主催の講演会等のお知らせ
- 財団所蔵 錦絵 絵はがき 発売のお知らせ

☆☆ TOPICS ☆☆

- スルメが会員募集中!!

「味の素食のライブラリー」(大阪)

- 公開施設 「味の素食のライブラリー」
- ライブラリー蔵書検索

味の素食の文化センター

**財団法人
味の素 食の文化センター**

『十二月の内卯月 初時鳥』 歌川豊國作 (財味の素 食の文化センター所蔵)

TOPICS 新着情報はこちら

2007/3/5	新配架図書のご案内 2月分更新しました
2007/2/5	新配架図書のご案内 1月分更新しました
2007/1/19	財団主催の講演会等のお知らせ 第10回のお知らせを更新しました
2007/1/10	食文化誌 VESTA 65号を更新しました
2007/1/4	新配架図書のご案内 12月分更新しました

東京都港区高輪にある公開施設「食の文化ライブラリー」 <http://www.syokubunka.or.jp/doc/index.html>

AJINOMOTO.
**食とくらしの
小さな博物館**
AJINOMOTO CORPORATE MUSEUM



食とくらしの100年
A Century of Food in Daily Life

1900年から現在までを4つの時代に区分し、社会や世相の流れとともに味の素グループの歩みをたどりながら、それぞれの時代の食卓風景とその移り変わりをご紹介いたします。

監修：国立民族学博物館名誉教授
石毛直道

- ① 「味の素」誕生ものがたり
- ② 社会と歩んだ一世紀
- ③ くらしと食卓
- ④ くらしと食卓 ～今、そしてこれから～

あしたの味とスクエア
A Taste of the Future

味の素グループの企業活動の原点となった食品・アミノ酸事業を中心に、業界最先端の研究開発、安全・安心への取り組み、最新の企業活動などをご紹介します。

- ⑤ あしたの味フォーカス
- ⑥ AJINOMOTO Now
- ⑦ AJINOMOTO World View
- ⑧ コーポレート・アクティビティ



※ 味の素食とくらしの小さな博物館公式サイトより <http://www.ajinomoto.co.jp/museum/index.html>

(3) ビギナーズクッキングスクール

次に、企業の食卓とコミュニケーション支援という視点で、一般向けのプログラムや世界に向けた社会活動等について伺った。

味の素では、食事は「健康の源」、家族そろっての食卓が「心の健康の源」であり、「お袋の味」「家庭の味」を復活させようと、「ビギナーズクッキングスクール」を2004年からスタートし、全国へ出張展開している。

基本的には、20～30代の調理ビギナーの女性を対象だが、最近では、結婚予定のカップルや親子、シニア向けの企画も展開中とのことである。

2006年には小学館による「サライ大賞 サライ世代にやさしい商品」のサービス・企画部門賞に選ばれている(<http://serai.jp/taishou/vol5/03.html#c>)。



Beginner's Cooking School



MESSAGE メッセージ



「食べるのは大好き！でも、自分で作るのは面倒だし、苦手かな・・・」
「無理して作るより、買った方が楽だしおいしい！」
いま、そんな人たちが増えています。

確かに、自分で作らなくても、おいしい惣菜やお弁当があるし、加工食品も、「よりおいしく・より簡単に」と、日々進化しています。忙しい現代の生活は、そういった食品の手助けなしには成り立たないし、1人分、2人分を作るより、経済的かもしれません。

でも、「それだけでいいのかな？」
私たち味の素グループは考えています。

食事は「健康の源」であり、家族揃っての食卓は「心の健康の源」です。
「お袋の味」や「家庭の味」が、なくなっていくはずはありません！

そこで、私たちは、お料理初心者の方々に、
代表的な家庭料理を、「楽しく・簡単に・おいしく・失敗なく」
作っていただき、料理に興味をもっていただくきっかけとなるような教室、

料理のおいしい家にしよう。 『Beginner's Cooking School』

を始めます。
移動式調理台「お料理箱」をもって、全国へお伺いします。

「料理の楽しさ」「家庭料理の大切さ」を実感していただきたいと、
味の素グループは願っています。

味の素株式会社

※味の素ビギナーズクッキングスクール公式サイトより <http://www.beginners-cooking.com/>

料理教室を展開するための調理台は、オリジナル仕様の 1 人 1 台の移動式調理台(お料理箱)が用意され、15～20 人の規模で、どこでも開催することができる。また、調理の手順をわかりやすくまとめたテキストが用意され、3-4 人に一人の専任スタッフがサポートする。

「食べる」ための「調理」を通して、料理の楽しさ、家庭料理の大切さを実感してもらいたいと考えている。

体験から生まれる会話は、本当にうれしそうな、自分の料理を自慢したような、食材のこと、健康のこと、様々な楽しいコミュニケーションとなる。そうした機会が家庭内でももっと増えてもらいたいとのことである。



※コンパクトで機能的な移動式調理台(お料理箱)とわかりやすいビジュアルテキスト(ホームページより)

また、味の素では国内に限らず、世界の主要拠点（アジアや南米）でも、クッキングプラザを設置し、広く料理の普及活動を実施している。

(4) 大人気の工場見学

ビギナーズクッキングスクールと同様、大変人気のあるプログラムが「工場見学」だと聞いた。

味の素では、川崎工場、東海工場、九州工場の 3 拠点のほか、各グループ会社でも積極的な工場見学を実施している。

自然のめぐみを商品化しているという実感や、「つくる」過程を楽しんでもらうとともに、安心につながる PR にも大変有効であるとしている。

最近では、見るだけでなく「バイキング」による「食べる」工場見学が大人気とのこと(材料代として一人 980 円の有料制)。たとえば、味の素商品の CookDo

などの加工食品や冷凍食品等により、中華料理編や、日本食編といった味の体験に興味をもってもらっている。

みそ汁などを利用した、「うま味」の変化を体験できるプログラムなども、日本人の味覚教育としても重要な視点と考えている。

◎ご挨拶・概要説明 -20分-



◎映画「グルタミン酸ナトリウムができるまで」 -10分-
——「味の素」の原料・作り方をご説明した映画です。



◎工場見学 -60～75分-
「ほんだし」工場、「CookDo」工場、資料展示室などをご案内致します。



——東京ドーム7個分の敷地内をバスや車でご案内させていただきます。
実際に製品が袋詰めされている工程などをご覧ください。

会社紹介(ビデオ)

アミノ酸体験コーナー
工場で生産しているアミノ酸を触って、味わって、うま味体験



- ◎うま味の相乗効果
- ◎アミノバイタル試飲
- ◎ジーン化粧品お試し・・・等

味の素展示館ご案内
味の素の歴史やアミノ酸情報を模型やパネル等で分かりやすく解説!



- ◎「味の素」の今昔
- ◎環境にやさしい工場
- ◎なるほど・ご・アミノ酸



製品包装工場見学
工場で作られた味の素が、梱包され、出荷される様子を見学します。




工場制御室見学
アミノ酸発酵のコントロールルームをご覧になれます。

※工場見学の様子(味の素ホームページより <http://www.ajinomoto.co.jp/company/kengaku.html>)



※人気の工場見学バイキング

(5) 健康基盤食品とインターネット

味の素では、「健康に生きる力」に注目して、新しい健康素材の開発とともに、新しいコミュニケーション展開をはかっている。

生活一般の中で「健康」に関する関心は大変高まっており、食卓における会

話においても、健康によい食材や、調理方法など話題は多い。

味の素では、科学的なエビデンスにより明らかにされた新しい健康素材としての食品を「FUNDAMENTAL FOODS 健康基盤食品」として商品化している。

現在以下の3つの主要商品が発売されている。

「グリナ」・・・休息アミノ酸「グリシン」。

「カプシエイトナチュラ」・・・辛くないトウガラシから生まれたサプリメント。

「かつおの力」・・・かつおに含まれる27種類の元気パワー成分。

健康食品とははっきりと区分し、科学的裏付けによる臨床、有効性を明らかにしている。薬事法の関係で広告表現には制限があるが、販売ルートは、一般ドラッグストア等の流通は使わず、インターネットを利用した直販としている。

味の素KK健康基盤食品とは

[ホーム](#) > 味の素KK健康基盤食品とは



**FUNDAMENTAL
FOODS®**

生理学的研究によって、ヒトが本来持っている
「健康に生きる力」を引き出したいという
 味の素株式会社の願いから生まれた新しい食品

特徴1

新しい健康素材

植物素材の持つ新機能
 アミノ酸の持つ新機能
 伝統食の持つ新機能

特徴2

科学的なエビデンス

ヒトでの安全性が明らか
 関与成分のヒトでの有効性が明らか
 作用メカニズムが明らか



※味の素の健康基盤食品(ホームページより <http://www.ajinomoto-ff.com/>)

以前、パスタやラーメンなど、料理という体験を通してコミュニケーションを楽しむ新しい新ブランド「pamaco」を展開したり、地域名産品の通販サービ

ス等も展開していたが、その際にも販売チャネルの開拓ということに注目していた。

PCに限らず、携帯電話、TV、ゲーム機によるネットワーク化は、毎年急成長しており、味の素としても、新しいチャネルとしてチャレンジし続けているとのことである。

事例2： らでいっしゅぼーや株式会社

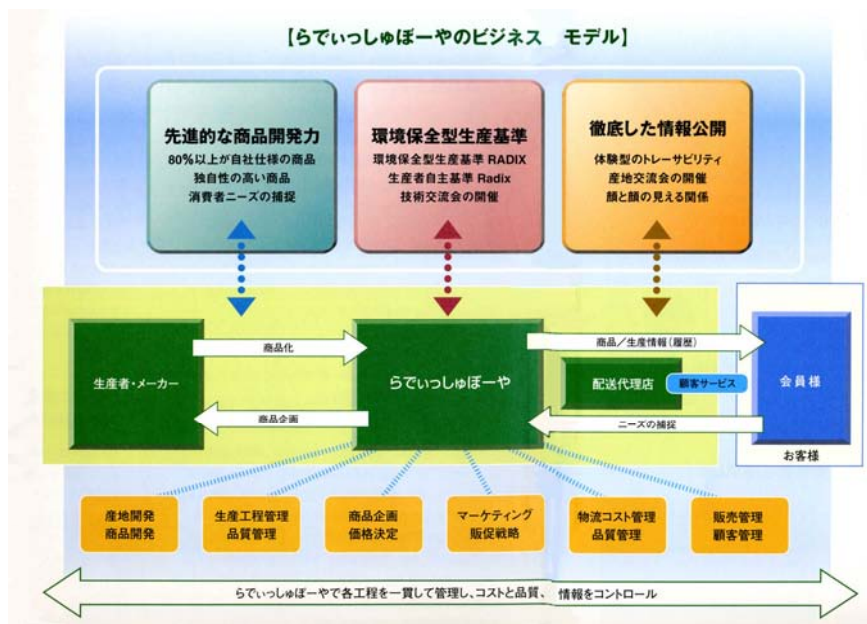
(1) らでいっしゅぼーや(株)の概要

らでいっしゅぼーや(株)は、環境NPO「日本リサイクル運動市民の会」(1977-1997)の活動を通じて、1988年に環ネットワーク(株)を設立し、関東地区での無・低農薬野菜を会員宅に配布する事業を開始し、2000年に現社名に変更した。創業者は、30年前、フリーマーケットでのリサイクル活動を行っていたが、子どもが生まれたことがきっかけで、食材に関心を持ったという。

現在は、全国5カ所の流通センター(首都圏センター、神奈川センター、北海道センター、中部センター、大阪センター)から出荷している。全て買い取りのシステムが、生産者である農家には喜ばれており、これが食材の安定供給につながっている。代表取締役社長である緒方大助氏は、ホームページの挨拶文で「食とは本来、『人の身体も心も健全に育み、未来を託す』ためにあります。この食の役割に基づいて作られたものが、本当に安全で安心して食べられる『正しい食べ物』である」と述べている。

(2) ビジネスモデル

ヒアリング調査をふまえて、らでいっしゅぼーや(株)のビジネスモデルおよび活動概要を記す。



らでいっしゅぼーや(株)のビジネスモデル 「会社案内」より

らでいっしゅぼ一や(株)では、会員に食材を宅配するサービス等を通じて、「いのち」と「環境」を次世代へ伝える“正しい食べ物”を提案している。基本セットである「パレット」の他、カタログ「元気くん」から随時選んで注文するシステムを取っている。

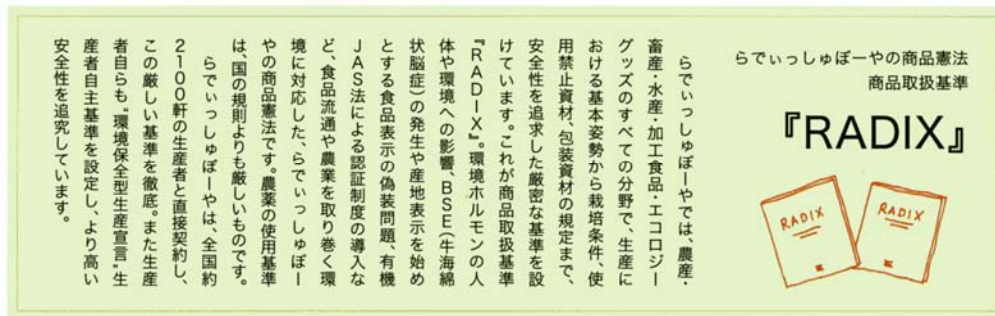
(3) らでいっしゅぼ一やの基本姿勢

会員には下記のような姿勢を明確にしている。

「らでいっしゅぼ一や、5つの宣言」

- ・ 「安全」：安全で信頼できること
お届けするすべての商品は、独自の商品取扱基準“RADIX(ラディックス)”に基づいて生産されています。農薬、肥料、飼料、添加物、製造方法、素材までこまかく定め、情報は公開します。
- ・ 「商品」：豊富な品揃え
原材料までこだわった独自の商品やエコロジーグッズ、伝統製法を用いた職人手作りの商品から、市場では手に入りにくい伝統野菜やアトピー対応商品まで、多彩に提供しています。輸入の場合は、相手国の環境と生産者に負担をかけないフェアトレードを行っています。
- ・ 「流通」：新鮮なままお届けするために
商品のほとんどは、配達当日に箱詰めし、専用冷蔵庫にて担当の配送スタッフが玄関までお届けします。会員制ならではの、鮮度を保ったスピーディな流通を実現します。
- ・ 「交流」：コミュニケーションを大切にしています
会員サービスセンターでは、注文や配達のご相談から、レシピや野菜の保存方法の提案まで、食と暮らしの窓口として会員さまをサポートします。また、産地交流会や食育教室、子供キャンプなど、交流イベントも開催しています。
- ・ 「環境」：美味しさと安全を育む環境づくり
環境に負担をかけない商品とサービスを提供しています。生ゴミのリサイクル「エコキッチン倶楽部」や食器のリサイクル「Re-食器」など、会員さまも気軽にご参加いただける取り組みを通じて、よい環境を守るのみなら

ず、積極的に広めてゆく活動も続けています。



商品取扱基準“RADIX（ラディックス）” 「らでいっしゅぼーやのご案内」より

以前は、有機野菜を手に入れるには、専門店からの購入あるいはグループ購入、援農（農家に労働力で援助する）などによる方法しか無かったが、産地に直接出向いて交渉することによって、契約を行っている。同業他社には「大地を守る会」がある。

現在は、ヨーロッパ（イギリス）で、「ボックススキーム」として注目を浴びている。これは、箱詰めで売ることにより、大きさの揃わない作物を一定量さばくことができるからである。会員もはじめは大きさの違う野菜にとまどうが、この方が自然なのだと理解する。



安全と信頼性の説明 「らでいっしゅぼーやのご案内」より

商品として供給量を確保しようとする、時としてその安全性の維持が問題となるが、ここでの作物の検査態勢は、首都圏センターに所属する50名程の担当者が、年3回、全国の生産地をチェックして廻ることにより、品質を維持しているという。また、生産者どうしが技術（栽培情報）交換会を行っている。これは全国各地で年50回ほど開催されている。

（４）会員とのコミュニケーションを重視

一方では、食材の調理方法がわからないという会員の声がある。また子どもが学校などで習ってきても、親が分からずに、子供に注意される例もあるという。若い母親には見たことのない野菜（京野菜などの伝統野菜）などが配達されることもあり、それらの調理法も情報として示す必要がある。こうした情報を介して、親子が食をきっかけにコミュニケーションが広がるような工夫もなされている。会員誌「おはなしサラダ」には、さまざまなレシピが掲載されるだけでなく、会員から寄せられた料理法などが紹介されている。



ご自慢レシピ 「おはなしサラダ，oct. 2006」より

このような背景や親からの要望によって、大人の食育講座を開設している。ここでは、（昆布）ダシの取り方などの基本を教える講座も用意されている。

現在は横浜市青葉台と神戸市の2カ所にスタジオが用意されている。30～40才代の小さい子どものいる主婦がターゲットとなり、最近では、ヨガなどの健康につながることも始めている。また子ども向けには、木工教室、キッズキッチンなども開催している。



料理教室 「スタジオ@青葉台」パンフレットより



キッズキッチン 「スタジオ@青葉台」パンフレットより

また、野菜や果物の産地を訪ねる産地ツアーなども、年50回ほど各地で開催されており、収穫や手作り体験などができる。これらは特に都会の子どもたち

には日頃目にすることのできない農地の様子や、生産者がどのように野菜等を育てているのかを実体験できる貴重なものといえよう。

現在会員は、東京周辺では世田谷区、田園都市線沿線など、比較的高額所得者の住む地域での専業主婦を中心とした利用が多いが、最近ではDINKSや共稼ぎ家族の利用も増えてきており、ターゲットが拡大しつつある。

会員向け月刊紙「おはなしサラダ」では啓蒙・提案を行っており、編集内容と方針は、「半歩先に行く」（余り先を行き過ぎても、読者が付いてきてくれない）ことにより、豊かな食を普及させたいというものである。

	とうもろこし狩り交流会	主催センター：神奈川センター 場所：黒崎有機栽培研究会（神奈川県三浦市）	
「黒崎有機栽培会」は関東でも温暖な畑作地帯である三浦半島にあります。とうもろこし狩り交流会はこの黒崎有機栽培会の畑で毎年開催されます。季節は夏。広い広いとうもろこし畑でとりたてのとうもろこしをまるかじり。甘くて、とてもジューシー！他にすいか割りや海水浴などが行われる年もあり、毎年たくさんの参加者がいらしゃるのもうなずけるイベントです。			
	じゃがいも掘り交流会	主催センター：首都圏センター 場所：研有会（埼玉県和光市）	
埼玉県和光市。首都圏センターから一番近い生産者、「研有会」の畑でじゃがいも掘り交流会が開かれます。参加者は毎年400名を超える盛況ぶり。土壌消毒や除草剤を使わない畑で、子供も大人も土にまみれながらじゃがいもを掘り当てます。たくさん獲ったら「じゃがいもフライ」などにしてその場で試食。まさに「掘りたてのいも」の「できたて料理」です。じゃがいもはおみやげ用でもどっさりお持ち帰り。会員様に大好評のイベントです。			
	たんぼの生き物観察会＆さくらんぼ狩り交流会	主催センター：首都圏センター 場所：ファーマーズクラブ赤とんぼ（山形県東置賜郡川西町）	
たんぼの生き物観察会は田園風景が広がる山形県東置賜にあるファーマーズクラブ赤とんぼまで行われる宿泊イベント。たんぼの肥料となる牛舎と堆肥施設見学や、草木染やわら細工などの体験学習もありますが、なんといっても人気なのがたんぼの生き物探し。殺虫剤を使わないたんぼまやその水路には魚や虫がいっぱい！生きた化石といわれているカブトエビもいます。他にも旬のさくらんぼ狩りや、餅つき、バーベキューなど楽しみがいっぱいです。			
	元氣市	主催センター：神奈川センター 場所：酪農王国（静岡県函南町）	
神奈川センターの「元氣市」は伊豆半島の付け根にある函南町の酪農王国で毎年開催されます。野菜・畜産の生産者や加工品メーカーによる試食や販売、らでいっしゅまーや配送スタッフによるアトラクションや出店など、楽しみがいっぱいです。「元氣市」は、たくさんのつくる人・たべる人・はこぶ人が一斉に出会える、らでいっしゅまーやならではの人気イベントです。			

産地ツアー、イベント情報 <http://www.radishbo-ya.co.jp/eventcircle/>

(5) 食卓ニケーションへの示唆

以上見てきたように、基本的には、食に対する意識の高い人たちを対象とした、より安全な食材の安定供給（宅配）をベースに、そこから派生するさまざまな問題を取り込んでサービス提供を行っている企業活動である。

このような安全な食材を手に入れようとするきっかけは、創業者もそうであったように、子どもが生まれたことによって意識する家庭が多いと思われるし、それは歓迎されるべきことであろう。昨今では、食物アレルギーなどを持つ子どもたちは少なくなく、保育園や幼稚園の給食でも、アレルギーを持つ子どもたちはそれぞれのアレルゲンを除去した食事を強いられ、親たちも食材入手に苦労しているのが現状である。また遺伝子組み換え食品や、環境ホルモン問題、さまざまな食品添加物の弊害などがニュースとして取り上げられ、一般の消費者も食の安全を考える機会が増え、食育を通じて、正しい食事を心がける親子のコミュニケーションのきっかけともなっている。

世界中のあらゆる食材が手に入る日本の食卓ではあるが、実は基本となる安全で安心できる食材の供給がおろそかになっているのが現状である。らでいっしゅぼーやのような取り組みが、企業活動として拡大している背景には、日本人が食べることの基本を見直し始めているからといえるだろう。

資料提供：らでいっしゅぼーや（株）コーポレート・コミュニケーション室広報課 益貴大氏

事例3： 旭化成株式会社

(1) 事業の概要

旭化成（株）ネットビジネス推進部では、高齢社会における生活習慣病を予防する観点から、インターネットを利用した「げんき!食卓コンシェルジュ」という、管理栄養士による栄養分析と食事改善に向けての食事指導サービスを行っている。旭化成（株）ではこれを、「ネットを使った食ソリューションサービス」と位置づけている。

顧客は、1日3食の食事をデジタルカメラやカメラ付き携帯電話で撮影して、それをネットで送信すると、管理栄養士からコメントや指示が送られてくる。管理栄養士はSOHOによりサーバを通じて診断を行っている。現在は、健康保健組合やフィットネスクラブを通じてサービスを提供しているが、最近、プレママややせすぎの女性を対象にした個人向けサービス「美人力コンシェルジュ beME」なども開始している。

食事分析結果シートには、

- 1：総合評価、総合アドバイス
- 2：実施期間中の食事分析結果（摂取エネルギー推移、食事バランス、栄養バランス、PFC『タンパク質、脂質、炭水化物』バランス）のグラフ付き解説
- 3：一日ごとの摂取エネルギー・バランスの表示
- 4：生活習慣病予防のための豆知識
- 5：おすすめレシピ

などが記載される。また、メールマガジンでの情報提供も行っている。

この事業は、「掛かり付けの医者がいるように、掛かり付けの栄養士がいてもいいのでは」、という発想から生まれたという。2000年に立ち上げたが、インターネット（インフラ）の普及が未整備でうまくいかなかったが、2006年になると、インターネット環境も飛躍的に向上し、予防医学の考えも浸透しつつあって、健康保健組合等が注目し始めるようになってきたという。

一般の人々は、サプリメントの摂取はOKだが、食事の指導を受けることには「苦しい」というイメージを持っている。また、フィットネスクラブに通う人口は2%から増えていないらしい。これは、自分の肉体を苦しめてまで健康を維持しようという人たちはそれほど多くないことを意味している。

付録1 生活習慣病予防のための豆知識カード

● コースごとに、食事と運動のポイントをわかりやすくまとめています。



生活習慣病予防のための豆知識カード 「元気!食卓コンシェルジュ」パンフレットより

付録2 おすすめレシピ

● 食事分析結果をもとに、おすすめレシピをご紹介します。



おすすめレシピ 「元気!食卓コンシェルジュ」パンフレットより

予防

**健康保険組合・保健センター
フィットネスクラブ向けサービス
げんき!食卓**

■ 企業の健康保険組合では従業員様の健康管理に

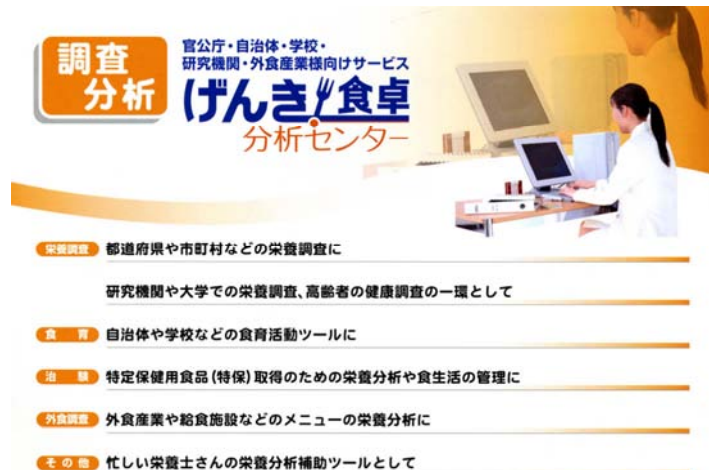
- 「ハイレスクアプローチ」ツールとして
 - ・生活習慣病の有所見者や、メタボリックシンドロームリスク者へのフォローメニューに。
 - ・産業医や看護士などの医療スタッフが、ハイレスク者と共同で取り組むツールとして。
- 「ポピュレーションアプローチ」ツールとして
 - ・実際の食事を検証することで、日々の食事の大切さを実感していただけます。
 - ・被保険者（従業員）はもとより、被扶養者の方々もご利用いただけます。
 - ・メタボリックシンドロームの予防を、日々の食事から実践できます。

毎週興味深い
メールマガジンの
配信により、
您的長い取り組みを
サポートします。

■ 保健所・保健センターなどでは地域での「健康づくり運動」の栄養指導に

■ フィットネスクラブではダイエットプログラムに加えるなど会員様向けのサービスとして

元気!食卓 予防 「元気!食卓shoku365.com」パフレッツより



元気!食卓 調査分析 「元気!食卓shoku365.com」 パフレットより



元気!食卓Pro 医療 「元気!食卓shoku365.com」 パフレットより



元気!食卓プレママ 医療 「元気!食卓shoku365.com」 パフレットより

(2) コミュニケーション不足は食卓のアンバランスを招く

ヒアリングで紹介された2006年6月3日に放映されたNHKスペシャル「食育」では、子どもたちを取り巻く現在の食事風景が映し出されていた。「バラバラ食」、「好きなものだけ型」、「切り札型」（一品栄養の良さそうなものを添える）など、戦後60年を経て豊かになった日本の食事風景とは思えないような、多くの問題を含んだ内容である。「バラバラ食」では家族それぞれが好きなものだけを食べるため、食卓の上はバラエティに富んでいるが、心寒い様相を呈していた。このような家族はコミュニケーションを取ることができるのであろうか、という疑問が湧く。食卓におけるコミュニケーション不足が招いた「悲劇」であろう。

「元気!食卓」はどちらかといえば、ドライに結果を分析し情報を提供してくれる。しかし、デジカメで写真を撮って食事管理に気を付けようとする人たちは、結果として食卓そのものを大事に扱ってゆくことになるのではないだろうか。

資料提供：ネットビジネス推進部健康・食ソリューションチーム 古本雅樹氏・川端智寿氏

事例 4: 株式会社ベネッセコーポレーション

(1) ベネッセ食育研究所の概要

ベネッセコーポレーションは、岡山市に本社を置く教育関連の専門的な出版会社である。社名の「ベネッセ」(Benesse)は、ラテン語の bene (よく、よい、正しい) と esse (生きる、暮らす) を組み合わせた造語で、前向きに人生を謳歌する、人間味豊かな生き方を象徴的に表現したものだとのことである。

成熟した少子高齢社会では、保育や介護などの福祉分野においても多用なサービスが求められるのではないかとすることで、「経済中心」から「人間中心」の時代へという仮説のもと、「教育・語学・生活・福祉」の分野を中心に事業を展開している。

こうしたベネッセの事業の中から、2001 年に子どものいる家庭向け食育専門誌『ボンメルシィ!』が創刊された。そして、食育研究所を中心に、読者の母親を対象とした「食」の意識調査を 5 年間実施してきている。食を通して生活にリズムや深さをとることが難しくなっているという認識により、蓄積データを活用した発信活動、子どもを中心としたコミュニティにおける食育をメインテーマとした研究活動を継続している。

本ヒアリングでは、ベネッセ食育研究所の事務局長である脇清美氏に、これまでの調査結果から、食と家庭の関係、食卓を囲むことの重要性等についてご意見を伺った。

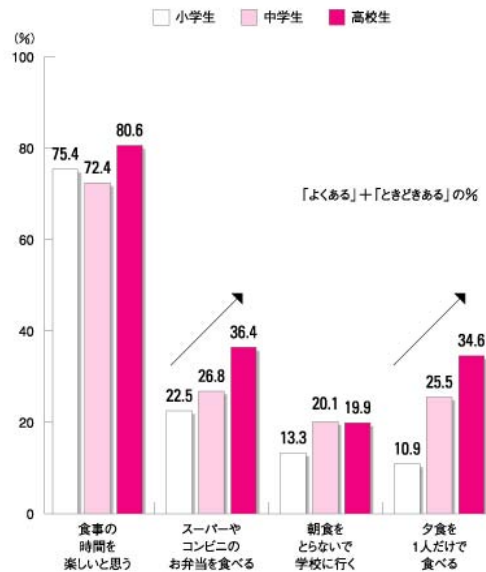
(2) 食生活が良好な人間関係を築く

「第 1 回子ども生活実態基本調査」(ベネッセ教育研究開発センター 2004 年)では、食事の役割が、単に栄養をとるだけでなく、子供たちが良好な人間関係を築くうえでも大変重要であることが明らかになったという。

まず、子どもたちの食事環境の変化だが、食事のしかたを学校段階別で比較すると、「スーパーやコンビニのお弁当を食べる」「夕食を一人だけで食べる」割合は、学校段階が上がるにつれて高くなっている。

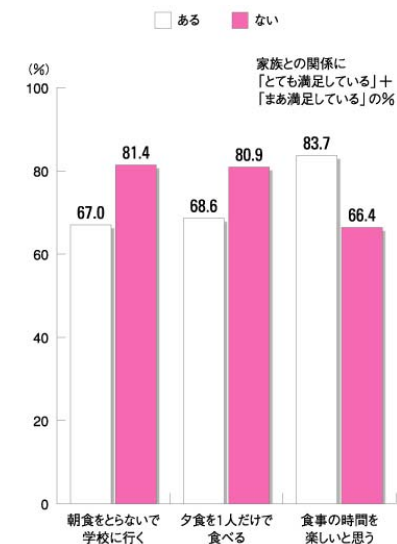
そして、「朝食をとらないで学校に行く」「夕食を一人だけで食べる」ことのある子どもは、そうでない子どもと比較して、家庭との関係の満足度が低い傾向にある。一方で「食事の時間を楽しいと思う」子どもの 83.7%が、家族との関係に満足していることがわかる。友人との関係においても同様の傾向が出てい

る。



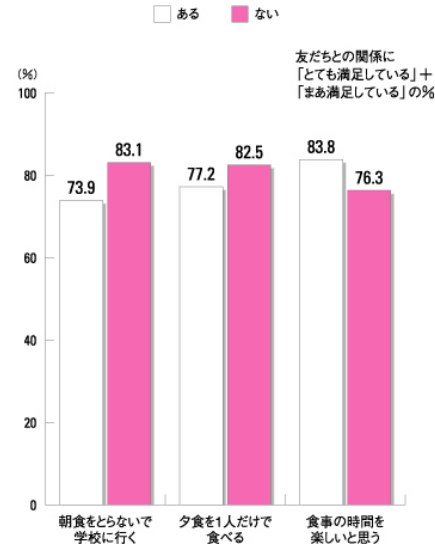
食事のしかた(学校段階別)

※出所: Benesse 教育研究開発センター VIEW21(小学版) 2006 年 4 月号



※「ある」群…食生活に関するそれぞれの項目で「よくある」+「ときどきある」と回答
「ない」群…「あまりない」+「ぜんぜんない」と回答

食生活と家族関係との関係(小学生)

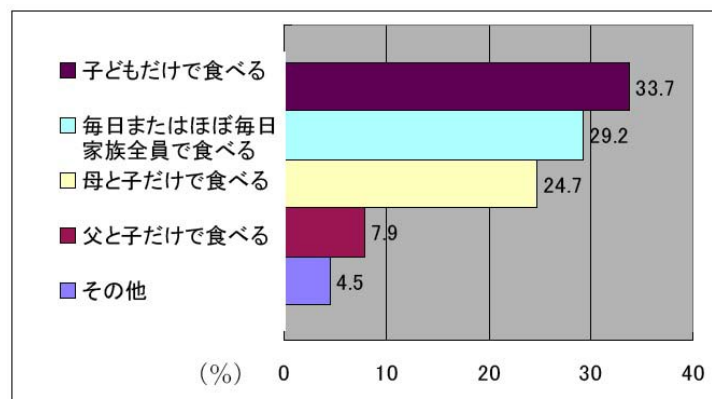


※「ある」群…食生活に関するそれぞれの項目で「よくある」+「ときどきある」と回答
「ない」群…「あまりない」+「ぜんぜんない」と回答

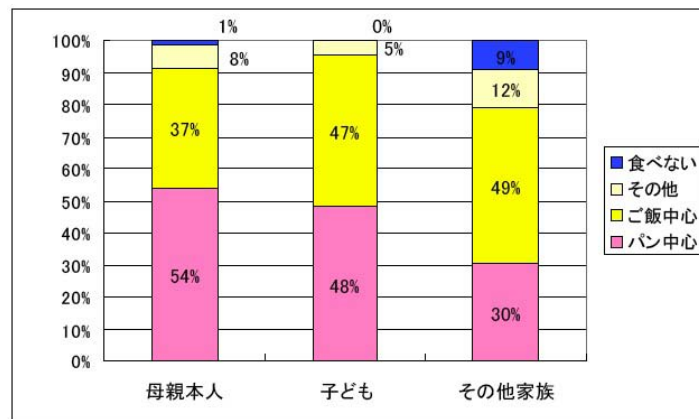
食生活と友人関係との関係(小学生)

※出所: Benesse 教育研究開発センター VIEW21(小学版) 2006 年 4 月号

家族との食事をもう少し詳しく見てみると、「子どもの朝食」(2004 年 9 月 ベネッセ食育研究所調査)では、「朝食を家族全員で食べる」という家庭は 3 割を切っており、逆に「子どもだけで食べる」家庭は 3 割を超えて最も多いという結果である。また、「朝食メニュー」は、母親、子ども、父親とそれぞれ違う結果が出ている。子どもは「パン中心」と「ご飯中心」がほぼ同数であり、父親は「食べない」が約 1 割、「その他(飲み物だけがほとんど)」が 12%と約 2 割強が朝食欠食の状況である。



出所:「誰と朝食を食べますか?」(「子どもの朝食」2004 年 9 月 ベネッセ食育研究所調査)



出所:「平日の朝食メニューは何ですか?」(「子どもの朝食」2004 年 9 月 ベネッセ食育研究所調査)

さらに、「子どもは変わったか」(ベネッセ教育研究開発センター 1999 年)の調査では、「食事にかかわる楽しさ」について、20 年間の変化をレポートしている。

朝食の楽しさは、1980 年も 1999 年も「ふつう」が 5 割程度を占め、さほど楽

しいものとはとらえていない、給食や夕食は、両年とも6〜7割が「楽しい」（とても+かなり+少し）と感じている。

ただし、その「楽しい」食事、残念ながら20年間の変化の中では、徐々に楽しさが低減している結果となっている。

朝食では、「少し楽しい」が18%から13%へ低下、「ふつう」が46%から57%へ増加、夕食では、「とても楽しい」が25%から17%へ低下、「ふつう」が46%から57%へ増加、給食でも、「ふつう」が23%から28%へ増加している。

同レポートでは、こうした変化を、「健康面だけでなく人間関係にかかわる精神面についてもゆっくりとした変化のきざしがみてとれる」としている。「家族やクラスの仲間との結びつきが弱まることで共食の楽しみが減っていく傾向がある」そして、「『とてもお腹がすいているわけではない』というあいまいな子どもの声の中に、現代の子どもが活動においても人間関係においてもどこか充足し切れていない状況が反映されているように思えてならない」と分析している。

(%)

		とても 楽しい	かなり 楽しい	少し 楽しい	ふつう	あまり 楽しくない	ぜんぜん 楽しくない
朝食のとき	1980年	5.5	6.5	<u>18.3</u>	<u>46.1</u>	16.8	6.8
	1999年	5.4	4.7	16.6	54.4	12.9	6.0
	6年生 (1999年)	3.4	3.4	<u>13.0</u>	<u>56.8</u>	15.0	8.4
給食の時間	1980年	27.9	22.1	20.5	23.4	4.3	1.8
	1999年	29.3	18.1	21.7	26.1	2.7	2.1
	6年生 (1999年)	24.3	17.4	24.5	28.2	3.8	1.8
夕食のとき	1980年	<u>24.8</u>	<u>20.8</u>	21.4	<u>26.7</u>	4.0	2.3
	1999年	18.4	17.5	22.5	36.8	2.6	2.2
	6年生 (1999年)	<u>17.4</u>	<u>14.8</u>	22.1	<u>38.8</u>	3.8	3.1
夕食後、おうちのひと 話しているとき	1980年	<u>25.9</u>	19.6	<u>18.6</u>	<u>25.7</u>	6.3	3.9
	1999年	21.4	18.3	22.6	29.0	5.0	3.7
	6年生 (1999年)	<u>17.9</u>	16.8	<u>24.4</u>	<u>32.6</u>	4.7	3.6

~~~~~は5%以上の変化があった項目

出所：「食事にかかわる楽しさ」（「子どもは変わったか」1999年 ベネッセ食育研究所調査）

脇氏は、孤食やコンビニ食といった傾向は、世の中の就業形態や電子レンジ



の普及、よりおいしい利便商品の増加などからいたしかたない状況としながらも、母親が食卓という場を大事にしているかどうか、子どものことを思って食事を用意しているかどうかが重要だと言う。そうした気持ちは、子どもは意外に敏感に感じとっていると言う。食生活の変化は母親の就労、忙しさという見方もありそうだが、別調査では母親の就労形態(常勤・パート・専業主婦)はあまり影響していないことがわかったという。常勤の母親も、子どもの食生活環境にがんばって気をつけて努力している姿がうかがえると分析している。

そして、食事の意味合いが「家族団らん」から「機能的な栄養補給」という側面にシフトしているようだが、本来、食卓は、「相手への気遣い」「和やかな会話」「団らんの雰囲気づくり」など、人間関係を築くスキルを養う場なんだということを再認識してほしいという。

### (3) 食卓ニケーションに企業が支援できること

次に、「食」とくに、「食卓と家族のコミュニケーション」ということに関して、出版会社、調査部門が支援できることについて、意見をうかがった。

脇氏は、私達の会社は、基本的に「情報」を届けることが仕事なので、そのコンテンツと届け方で、食や健康に関する改善提案が可能になればと考えているとのことである。

食事は基本的に生活習慣であり、一度習慣化すると大人でもそう簡単には変えることができない。わかっていても、ついついということが連続している。朝食をたべなかった子どもが親になり、そのまま家庭を持った今でも朝食をたべない習慣が繰り返されているのではと指摘する。

そういう意味では、情報も繰り返し伝えることが大事であり、2001年に創刊した「bonmerci!」でも、「日常が大事」「毎日が大事」ということや、「朝食の大事さ」などをきっちり伝えることに留意している。

「bonmerci!(ボンメルシィ)」は、幼児や小学生のいる家族向けの食と健康をテーマとした雑誌で、約25万部が発行されている。付録には、料理やおやつ作りが楽しめる食材キットやお弁当づくりなどに活用できる調理グッズなどがセットされ、2ヶ月に1回、直接自宅まで届ける販売方法をとっている。

紙面で伝えるだけでなく、食材キット等により「いっしょにつくる」という行為を通して、食の楽しみや大切さを学べるとともに、自然なコミュニケーションが生まれることは大変重要なポイントである。



「bon merci! School 2007 年春号」の紙面より

なお、雑誌特集での内容等は抜き刷り冊子を作成して、講演会や各種セミナー等でも配布、広く情報発信にも活用しているとのことである。

2005 年に食育基本法が施行されるとともに、2006 年には、「早ね早おき朝ごはん」全国協議会が設立され、子どもの食生活を見直す動きは活発化している。

そうした中で、早起きがなぜよいのか、朝ごはんがどうして大事なのかなど、大きなスローガンだけでなく、きめ細かな情報提供、普及活動を心がけていきたいとしている。

また、海外拠点ももっているため、国内に限らずグローバルな食問題にも注目している。たとえば、「肥満と痩せ」の問題、中国での肥満か痩せの両極化にまた、ヨーロッパなどでの女性の痩身志向による胎児の低体重化が社会問題化、都市化が進み、高層マンションに住む子どもたちが外で遊ばない問題などであ

る。また、チーズの高騰、インド、中国の高度成長と食糧事情の変化、世界的な健康指向の中での日本食ブームなどがある。



「早ね早おき朝ごはん」のサイト (<http://www.hayanehayaoki.com/index.html>)

#### (4) これからの食卓について

最後に、脇氏にこれからの家庭における食卓についてご意見を伺った。

最近、授乳室などで、「授乳の際には携帯メールをやめましょう」といったポスターをみかけるようになった。乳児にとっての食事は、母親に抱きかかえられて、お乳を飲むことになるが、最近の母親は授乳のときに、乳児の顔を見ることなく携帯メールを見ていることから、乳児のころから一番大事なコミュニケーションを知らないで育てている子どもも現れてくることになる。この影響は後になって、様々な問題を引き起こすことになるだろう。

家庭内でも、食卓におけるコミュニケーションというのは、しゃべるだけでなく、「気づかうこと」がとても大事なことになる。箸がすすまないなどといったところから気付くことが必ずある。そのことは、いっしょに食事するからこそわかることであり、そういう積み重ねが子どもにとっては一番の「安心」な場所、時間となるはずである。

そうした環境の中でコミュニケーションを学んでいくことの大切さを伝えていきたい。小学生のはやい段階にそうした基本を身につけてもらいたい。そう

すれば、その後多少いっしょに食事する時間がとりにくくなっても、ちょっとした食卓の時間がとれれば繋がっていられるはずである。

これからも家族はぜひそうあってほしい。そうでなければ、家族はタダの同居人になってしまうだろう。

「こうしたことの認識と環境を親が用意できているか」という問いかけに、少しでも「YES」とこたえられるように、日々の生活習慣を一度リセット、見直すことが大切である。

### 5- 3 総括

#### (1) 実践体験型のキット製品やイベント展開

食卓に家族のコミュニケーションを活性化するアイテムとして、各社「手作り」というメニューを商品化およびイベント化しているケースが多く見られる。

教材宅配サービスのベネッセでは、「食と健康」をテーマとした雑誌とメロンパンや「手作りキット」といったセットを隔月で宅配、また、らでいっしゅぼーやや生協の palsystem などでは、宅配食材に合わせた「料理教室」の開催を展開している。

さらに、味の素では、ビギナーズクッキングスクールという、「出張型料理教室パッケージ」を用意している。各社ともキッズ、親子、シニア、ヤングなど各ターゲットに合わせたきめ細かなイベント展開を実施している。

買って食べる「食」だけでなく、さらに一歩進めて、「つくって楽しむ」「つくってあげる」といった視点を重視している。

#### (2) 工場見学のリニューアル

食に関する商品を製造・販売している企業は、これまでの「工場見学」を「食育」や「家族」といったキーワードに対応した構成にリニューアルしている。

たとえば、製造ラインの見学とお土産付きというパターンに、「つくって食べる」「比べて食べる」などの、体験型、共同作業型のメニューを追加、増強しているケースが多い。

商品そのものの説明よりも、直感的に楽しさや美味しさを体感させるとともに、その組み合わせで、食を学ぶプログラムの実施が効果的であると考えられる。

#### (3) インターネットを利用した展開

食に関するサービスとして、各社ホームページのコンテンツ充実とネット販売などは、必須のサービスとして定着していくようである。また、食や健康に関する研究レポートやコラム、NEWS 記事など、食卓の話題にも工夫が凝らされている。また、旭化成のように、ネットワークを利用した食卓コンシェルジュサービスを提供するなど、より専門的なサービスも展開されはじめた。

(4) 気づかうこともコミュニケーション

ベネッセ食育研究所の調査から指摘されているように、家庭でのコミュニケーションはただ話をすればよいのではなく、「気づかうこと」がその本質だと思われる。たとえば、食が進まないシグナルから、体調の不調や心模様の変化を感じ取り、適切な処置を施すことができる。



## 第6章 食卓ニケーションを活性化させる間取り

### 6-1 調理をする場と食事とする場

戦後、食寝分離を実現した日本の住宅では、いわゆるダイニングキッチンが登場し、食事の場は畳の上のちゃぶ台から板の間のイス・テーブルの場、ダイニングキッチン（以下、DK）へと移った。しかし、このDKは、「台所で食事をする」という感覚が抜けずに、「食事を楽しむ場」とはならなかった。空間の質を求める段階に来て、一時期ダイニングとキッチンは分離したが、最近ではシンクとレンジを部屋の中央に向けたアイランド型キッチンが好まれるようになり、再びキッチンとダイニングとの一体化が見られるようになっている。これには様々な要因がある。

従来のDKでは、シンクやレンジが外壁に面しており、調理する人は同じ空間にいても食事を取るテーブルには背を向けざるをえない。また食事をする側から見ると、調理後の食材や調理器具などがむき出しになっていて、食事をする場にふさわしいとはいえない。また、客人を招いて食事をする際にもこのような状況はもちろん好ましくない。換気扇や水回りの設備は壁際にある方が配管等の効率もよく、部屋全体に煙が籠もるなどの換気の問題にも対処しやすい。しかし、最近では部屋の中央部にレンジやシンクを持ってくることも、設備の性能がアップして容易になってきたことから、設置場所の制約を受けにくくなってきている。

また、調理作業中に家族の方を向いてコミュニケーションが取れるという理由から、シンクやレンジを部屋の中央部に向けて設置して、その先にダイニングテーブルを置くタイプが普及しつつある。この延長線上には、キッチンとダイニングテーブルを一体化したタイプなどがある。

本項では、このような調理をする場や個室などと食事をする場の関係から見た様々な事例を整理して考察を進めて行く。食卓におけるコミュニケーションのあり方は、住まい手や建築家たちの考えを具現化したプランに現れているものといえよう。

### 6-2 キッチンとダイニングの関係の種類

住宅を建てるときには、住宅メーカーや工務店ではなく、設計士（建築家）に依頼する施主には、家族のあり方やライフスタイルに対する思いが特に強い。また設計士も自らの経験や職能としての力量を住宅に映して提案することができる。本項では、それらの事例が掲載されている「新建築住宅特集」「新しい住まいの設計」「モダンリビング」「Casa BRUTUS」「CONFORT」などの雑誌（概ね2000年以降）や、「新鋭建築家50人

の住宅ファイル」などの特集誌から、特徴的なキッチンや個室とダイニングの関係に何らかの提案が含まれていると思われる設計事例を抜き出して資料とした。

集まった資料(115例)から、以下の類型を得た。複数のタイプに属するものもある。

A:キッチンカウンター・ダイニングテーブル一体型(21例)

B:段差型

B1:キッチン・ダイニング段差型(20例)

B2:畳ダイニング型(9例)

B3:イス座・ユカ座併用ダイニング型(6例)

C:象徴的なダイニング型(8例)

D:象徴的なキッチン型(13例)

E:ワンルームLDK 型(20例)

F:アイランドキッチン+ダイニング型(普及タイプ)(25例)

G:外部とのつながり重視型(30例)

H:DKと個室の個性的連結型(31例)

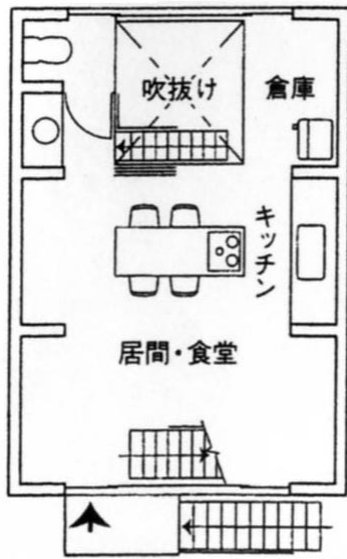
I:近未来型(21例)

以下、それぞれの類型における設計事例を、食卓におけるコミュニケーションという観点から紹介してゆく。

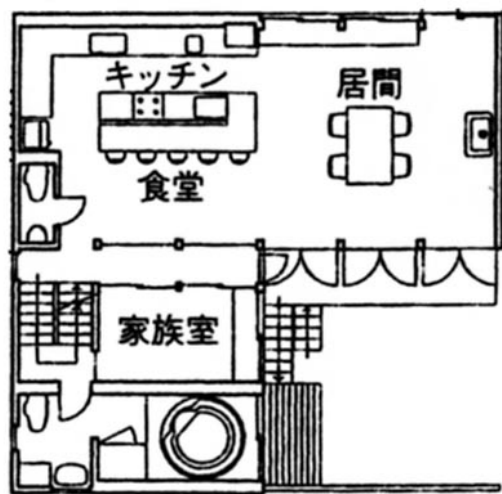
#### 6-2-1 A:キッチンカウンター・ダイニングテーブル一体型

このタイプは、キッチンカウンターとダイニングテーブルの高さが揃っていて一体化しているものである。アイランド型を発展させて、調理の場と食事の場を一体化することによって、調理する人と食べる人の距離感がより縮まっているといえよう。このようなタイプでは、食事を通じて積極的にコミュニケーションを図ろうという意図が見える。

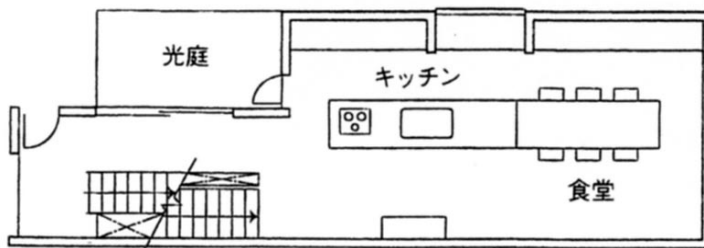
(1)の例では、レンジのみがダイニングテーブルと一体化されており、食事をする人に対して、調理は最後の仕上げとして見せる場ともなっている。



(1)



(2)

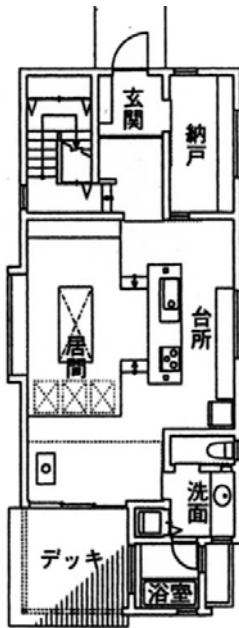


(3)

#### 6-2-2 B1:キッチン・ダイニング段差型

ダイニングの床をキッチンより高くすることにより、ユカ座であってもダイニングに座っている人の視点と、立って調理する人の視点の高さをそろえて会話しやすい工夫がなされている。DK によって洋風化した日本の食事空間が、ユカ座と併用することによって、和風のくつろぎの場に回帰してゆく過程を示しているといえよう。

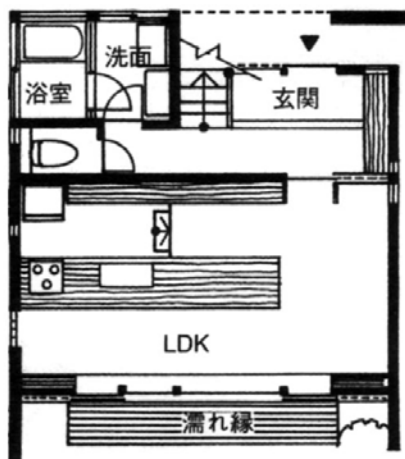
アイランド型との併用により、キッチンカウンターとダイニングテーブルを一体化したタイプも見られる。



(4)



(5)

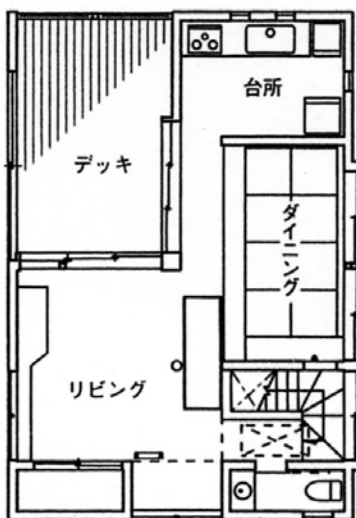


(6)

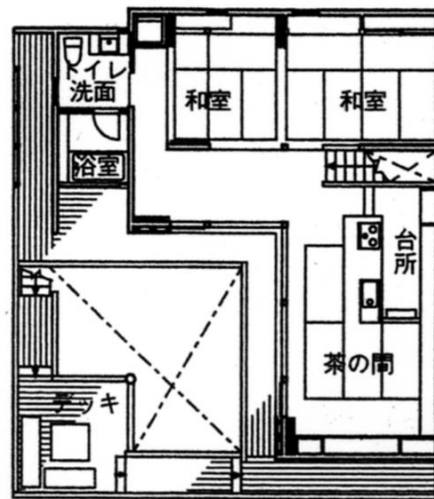
### 6-2-3 B2: 畳ダイニング型

キッチン・ダイニング段差型の進化形として、ダイニングがキッチンの床レベルより高く、畳敷きとなっているタイプである。ダイニングを畳敷きとする場合は、キッチンと段差無く同じレベルに畳を敷くことはバリアフリーとして設計されることもあるが、畳に座った視点からキッチンを眺めるとその高さが気になってしまう。キッチンで立って作業をする人を見上げることになるからである。

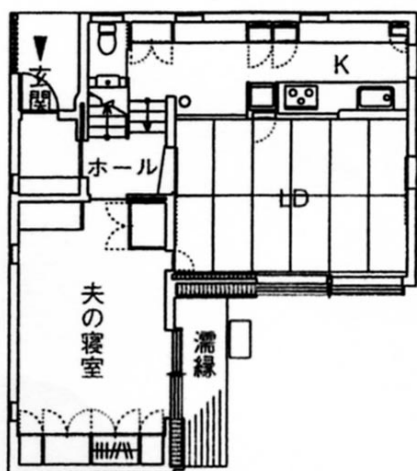
(7)の例では、キッチンが通常のタイプであり、併設されたダイニングが畳敷きで床面が一段高くなっている。(8)の例では、逆にキッチンの床が他の床面より低くなっているタイプで珍しいが、これにより、キッチンに立つ人の視線と畳に座る人の視線のレベルが一致する。さらにここでは、アイランド型キッチンとダイニングテーブルが一体となっていて、こじんまりとしたコミュニケーションの場が形成されている。(9)の例では、シンクとレンジがダイニング側に面していて、コミュニケーションが図れる空間設計となっている。



(7)



(8)

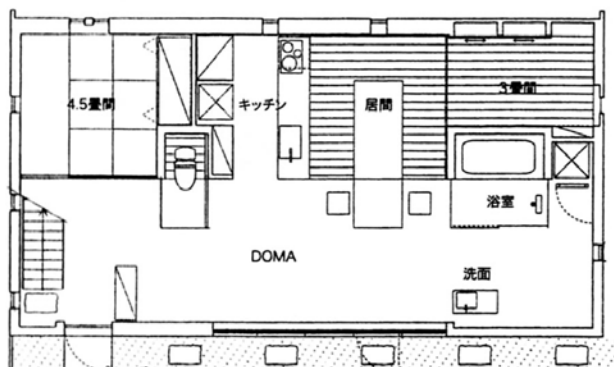


(9)

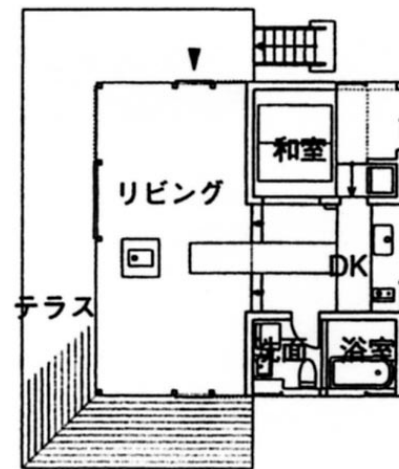
#### 6-2-4 B3:イス座・ユカ座併用ダイニング型

このタイプは、ダイニングテーブルをイスで使用するのと同時に、座っても使用できるように段差を利用したものである。朝食などの簡単に時間を取らずに済ませる食事ではイス式にカウンターが利用され、夕食などの落ち着いた雰囲気を醸し出したいときには座ってくつろぐような場の設定も可能である。また、家族に車椅子使用者や座ることが困難な高齢者がいる場合には、同じテーブルを囲んでユカ座とイス座がまざることによって同一の食事空間を形成してコミュニケーションを取ることができる。

(10)の例では、テーブルが土間に突き出すことによってイスに座った人と床に座った人が違和感なく食事をともにできる工夫がされている。(11)の例では、ダイニングテーブルが段差のあるリビングに突き出すように設置されており、ここでもダイニングとリビングの空間がテーブルによって一体化されている。(12)の例は、キッチンカウンターと一体型のダイニングカウンターが茶の間までつながっていて、そこでくつろぐ人も調理人と時間と場を共有できる。



(10)



(11)





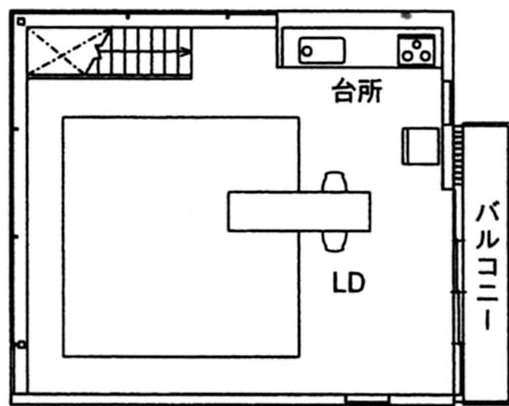
(12)

#### 6-2-5 C: 象徴的なダイニング型

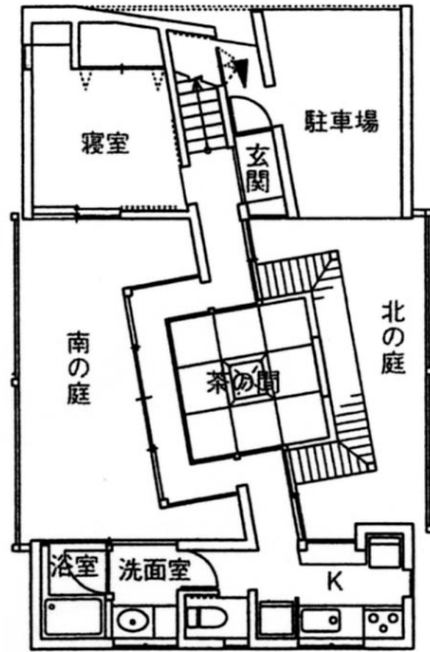
住宅のプランを考えるときに、中心に何を配置するかは、その家族が日常生活を営む上で何を大事にしているかによる。ここでは、ダイニングを住宅の中心的な場所に配置して、その場を象徴的に扱った事例をとりあげる。象徴的に扱ったとしても玄関や客間をそれに充てても家族間のコミュニケーションを取ることはできない。家族が日常的に集う場を演出することは、コミュニケーションを取るための重要な仕掛けとなる。

(13)は、LDKがワンルームとなっていて、部屋の中央に段差のあるリビングが置かれている。ここにはダイニングテーブルが延びてきており、ダイニングとリビングをつなげる装置として機能している。(14)は、庭に囲まれた囲炉裏のある茶の間が特徴的であり、玄関・寝室とキッチンとの中間に配置されている。キッチンに行くには、必ず茶の間を通らなければならない。「LDは必要ない。茶の間が落ち着く」との施主の言葉がこの家を形作っている。(15)は、ダイニングがきわめて象徴的に扱われている事例である。この住宅には、夫婦2名が住んでいるが、ベッドルーム、バスルーム、リビング、キッチンがそれぞれ左右対称に二つずつあり、エントランスとダイニングのみが、中心軸線上に一つあるというものである。夫婦がそれぞれ同一屋根の下で暮らしながら、それぞれ独立した生活を営み、しかしダイニングだけが共有されていることは、ここが唯一夫婦間のコミュニケーションを取る場なのであろう。まさに食卓がコミュニケーションの場となっていることを強調する事例である。(16)はダイニングが住宅の要であることを具現化し

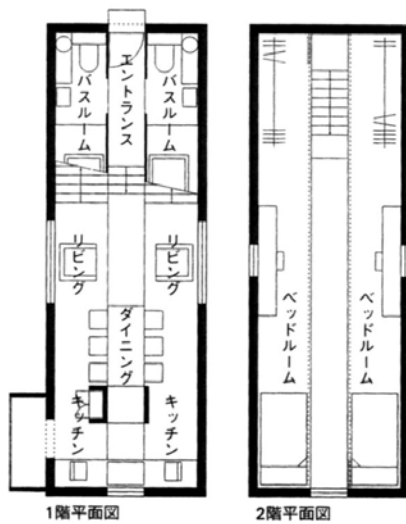
た例といえよう。扇の要の位置にあるダイニングから直接テラス、ライブラリー、キッチン、リビング、2階への階段につながっている。



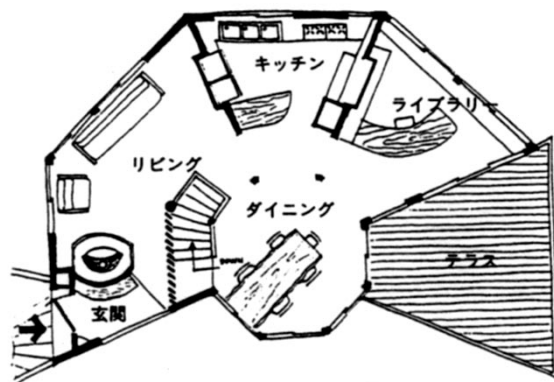
(13)



(14)



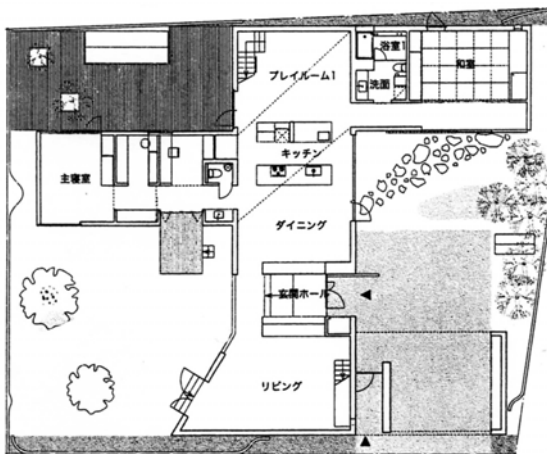
(15)



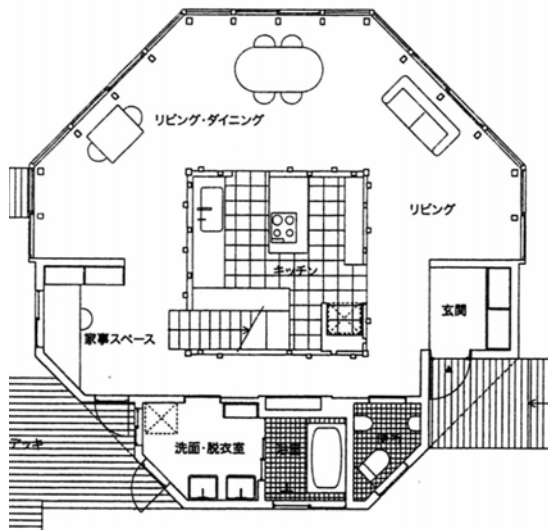
(16)

# 6-2-6 D:象徴的なキッチン

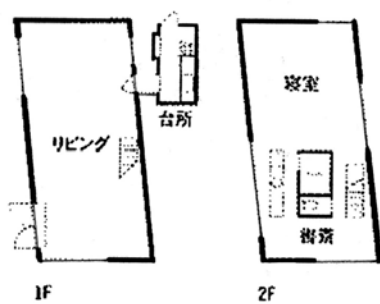
ここではキッチンの位置づけに特徴のあるタイプを示す。(17)と(18)は、住宅の中心にキッチンが配置され、そこを中心にダイニング、リビングが配置されている。キッチンは家の中心にあり、調理する人は司令官のように位置づけられ、周囲に目配り、気配りしやすいポジションにある。あるいは、家族が一緒に調理をすることも可能なプランとなっており、家族間の会話が食事を通じて広がってゆく。(19)(20)は、これとは反対に、キッチンが住宅の枠の外にあるタイプである。(19)はキッチンだけが別棟ではみ出ている。また(20)では、住宅の核となる平面の外側に、トイレ、バスルーム、洗面所、玄関とともにキッチンも配置されている。またキッチンは外側には解放的であるが、室内側とは壁で仕切られており、孤立している。これは、調理する人を阻害しているわけではなく、全て準備を整えてから皆と一緒に食事を取って楽しくコミュニケーションを取ろうとする意志の表れであると考えられる。昨今の作りながら食べる、一緒に作るという風潮に対するアンチテーゼであろうか。



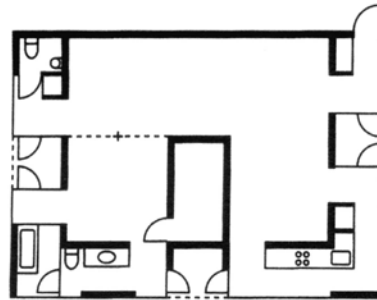
(17)



(18)



(19)

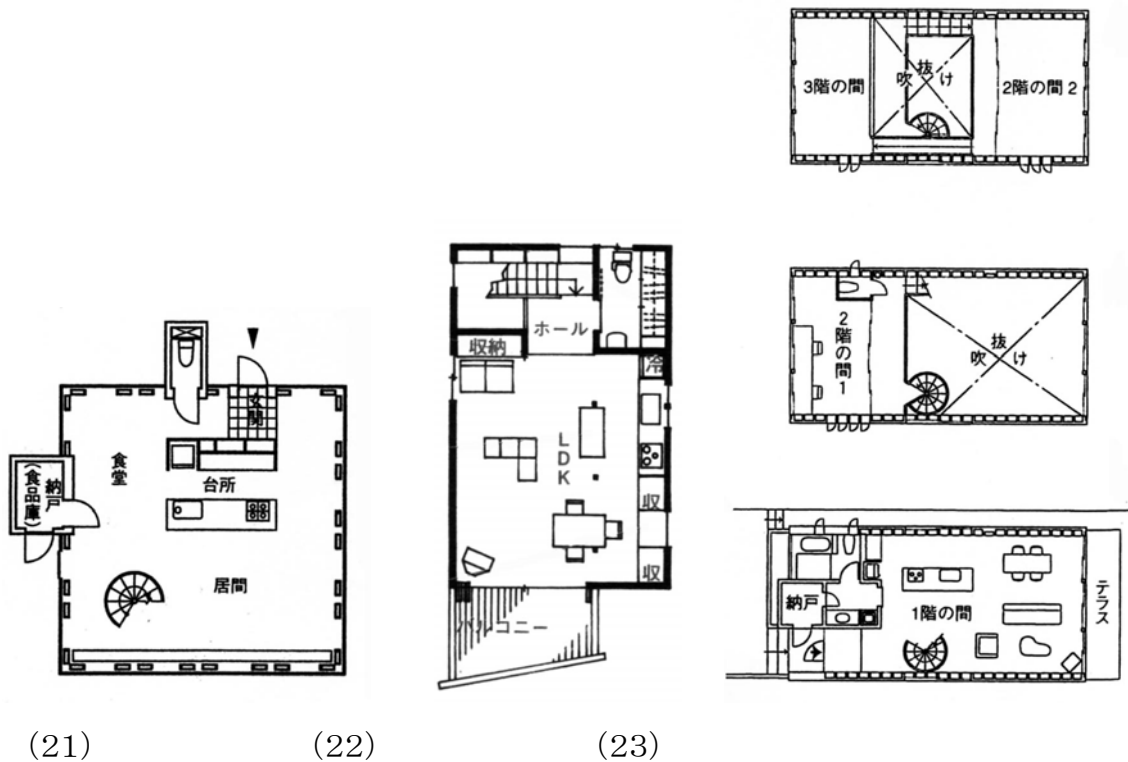


(20)

#### 6-2-7 E:ワンルームLDK型

このタイプは、閉じた一つの空間の中で、リビング、ダイニング、キッチンが、いずれも求心性を持たず配置されているものである。家族はどこにいても、日常的に同じ空間の中に居て、存在を確かめ合うような空間となる。

(21)は、アイランド型のキッチンにリビングとダイニングが螺旋階段を挟んで離れて配置されているが、それぞれ見通しは利いている。(22)は、こじんまりとした部屋の中にそれぞれが配置されて、どこにいて何をしても会話が成り立つような空間となっている。(23)も、アイランド型キッチンとダイニングテーブル、リビングセットが一まとめに配置され、階段で2階に上がっても吹き抜けから見下ろすダイニングやリビングに居る家族の気配を感じ、コミュニケーションを取ることも容易である。

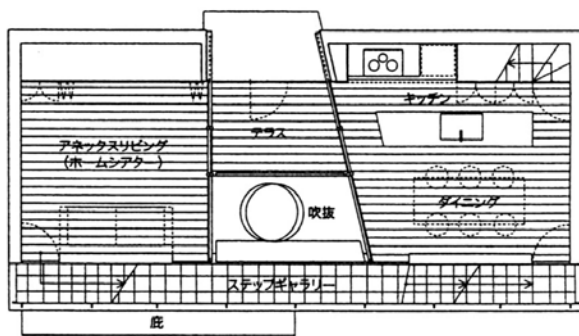


#### 6-2-8 F:アイランドキッチン+ダイニング型

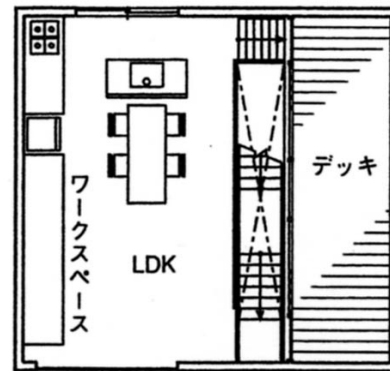
このタイプは、一般に普及しつつあるタイプで、従来外壁に面していたシンクやレンジを独立させて部屋の中に島(アイランド)のように設置したものが一般的である。これにより、調理をしながら子供や家族と会話したり、幼児がリビングで遊んでいる様子を眺めたりすることができるため、キッチンメーカーや住宅メーカーでの間取りでは人気のあるタイプとなっている。ただし、給排水・ガス・レンジ上部の排気フードのダクトなど、設備関係の処理が従来型よりコストがかかる。また、従来のダイニングキッチンよりは、調理器具や食材などが見えにくい、キッチンが独立しているわけではないので、こまめに清掃しないと、見栄えが悪くなる。したがって、見えるキッチンであることを意識すれば、調理も片づけも容易で簡易的なものや煙や臭いを出さない調理法に偏る可能性は否定できない。

(24)は、シンクの先にダイニングテーブルがあり、食事時のコミュニケーションが取りやすくなっている。吹き抜けとテラスを挟んだ向こう側にホームシアターとなる、どちらかといえば独立したリビングが配置されている。2階へ通じる階段がキッチン裏にあるため、このDKは家族の通路となっている。(25)は、シンクに向かって調理する人が、ダイニングに座って食事をする人を仕切るような位置づけになっており、会話の中心が

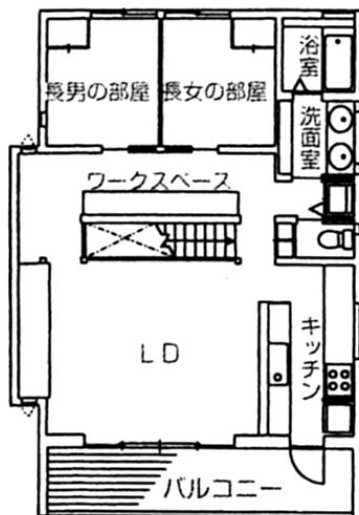
調理する人であるような雰囲気がある。(26)は、LDに向かってシンクが配置された一般に見られるタイプではあるが、子供室が階段裏に配置され、LDが住宅の中心として家族が自然に集う場として設計されている。(27)は、近年一般に見られるタイプといえよう。比較的独立したキッチンではあるが、シンクとレンジをLD側に向けて配置し、LDにいる家族とのコミュニケーションを取りやすくしている。



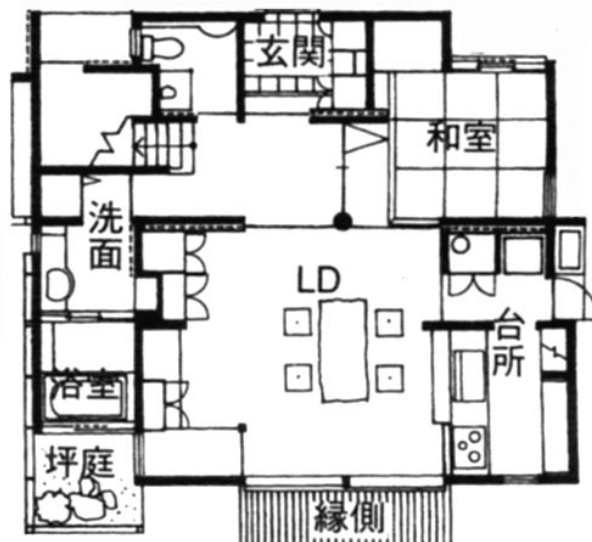
(24)



(25)



(26)



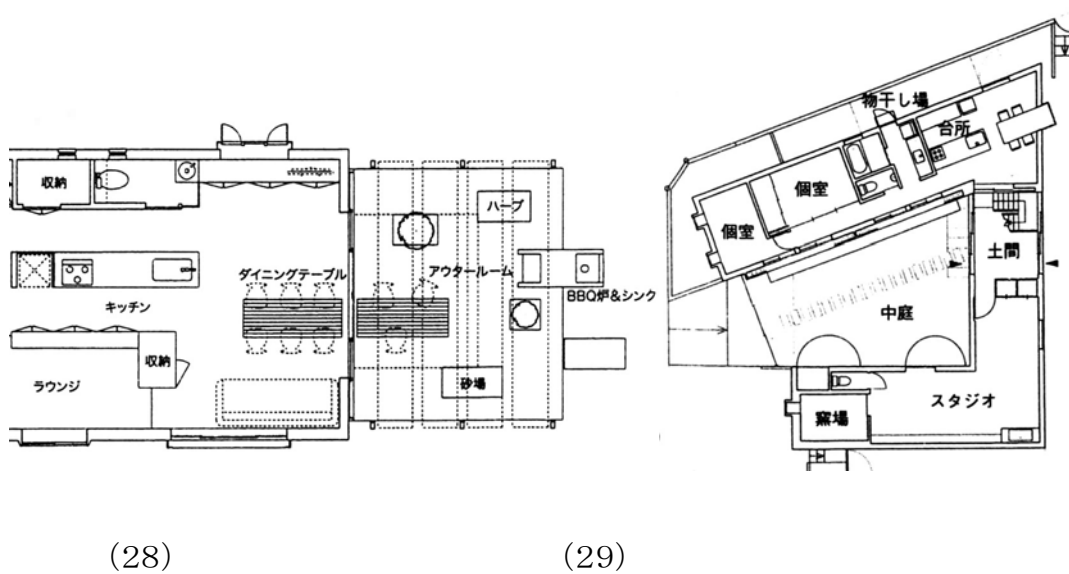
(27)

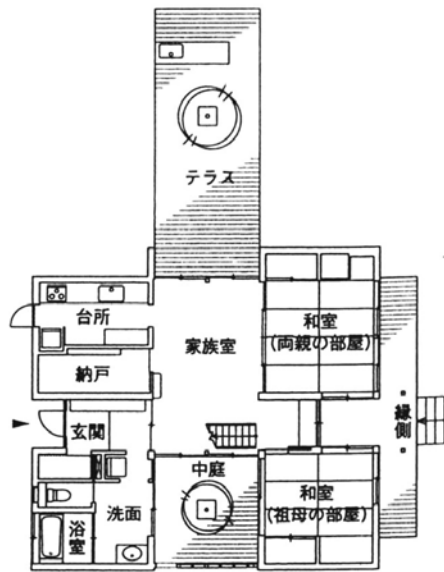


### 6-2-9 G:外部とのつながり型

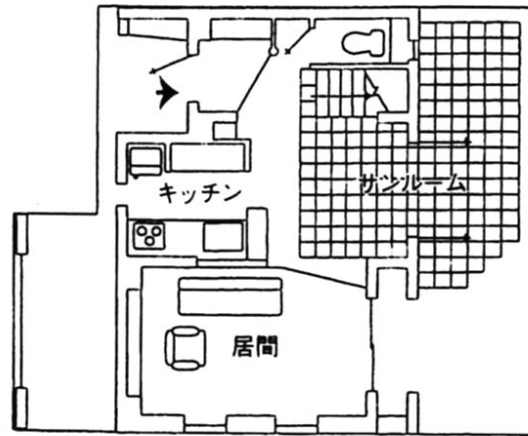
このタイプは、食事の場が室内にとどまらず、外部に進出している、あるいは相互に補完し合っているものである。天気の良いときは外で食事をしたいという要求を満たす空間構成となっている。

(28)は、ダイニングテーブルが室内と屋外(アウトールーム)に設置されていて、状況に応じて外部で食事と取ることができる。またバーベキュー設備も用意されている。(29)は、アイランド型キッチンに並んでおかれているダイニングテーブルの一部が壁面を突き破って外部に突出している事例である。(30)は、食事の場となる家族室が中庭とテラスに面している。テラスと中庭にはそれぞれバーベキュー設備があり、またテラスには簡易キッチンも併設されている。(31)は、吹き抜けのサンルームがダイニングとなり、テラスにそのままつながっている。(32)は、室内のダイニングと外部のテラスが一体となっており、それぞれにダイニングテーブルが設置されて、天気や気分によって食事の場を移せる。

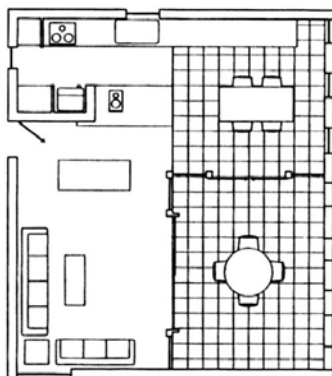




(30)



(31)

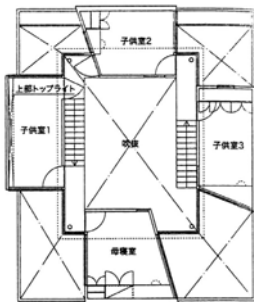


(32)

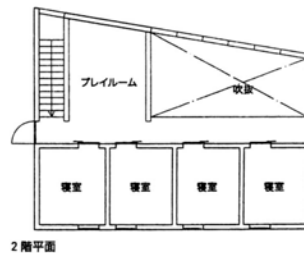
#### 6-2-10 H:DKと個室の個性的連結型

現在の戸建て住宅では、子どもたちもそれぞれ個室を持っているのが普通となっている。そのような状況の中で、子どもたちは都合が悪ければ個室に籠もってしまい、家族間のコミュニケーションは取りにくくなっている。場合によっては引きこもりなども生じかねないが、これはある意味で日本の住宅が豊かになった証である。しかし、住宅を新築する家族は、特に子供室と家族が集うリビングやダイニングなどとのつながりを重視してプランを構成してコミュニケーションを取る場合が多い。ここでは、特に子供室や寝室などの個室とダイニングのつながりが特徴的な事例を示す。

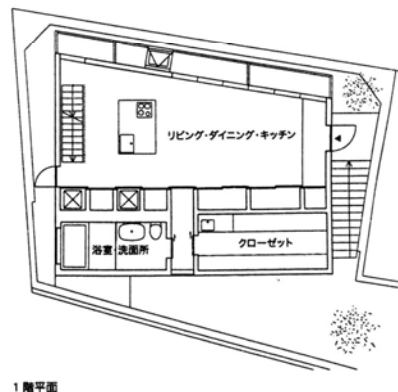
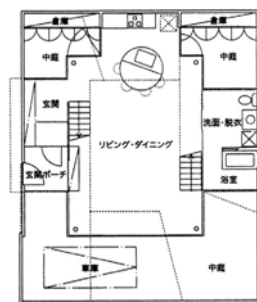
(33)は、玄関、庭、キッチンなどに囲まれた吹き抜けのLDが、中央に配置され、2階の主寝室と子ども室がLDに面した階段から入るプランとなっていて、自然に家族がLDに集まるような工夫がされている。(34)は、2階に並んだ個室群が吹き抜けによって1階のLDKと空間的につながっている。玄関から入った家族は、LDKを通らなければ2階の個室に行けない。(35)は、玄関から入って個室に行くにはダイニングを通らなければならない。また子どもの机は個室の外にあって、ダイニングと空間がつながっている。(36)は、2階の個室につながる螺旋階段は吹き抜けLDのダイニングテーブルに接している。ここでも必ず家族は食事の場を通過して、自然にコミュニケーションが取れるような工夫がされている。(37)は、1階の土間からまず個室に入って、そこからそれぞれの階段を上ると直接2階のLDKに出てくるというプランである。そこで団欒を過ごした家族は、またそれぞれの個室にそれぞれの階段で下りてゆく。家族の出会いの場がLDKという住宅である。



(33)



2 階平面

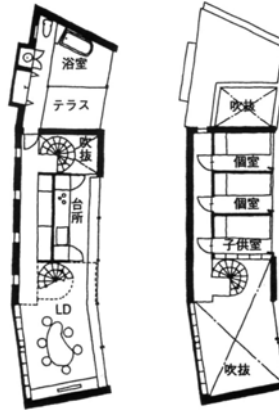


1 階平面

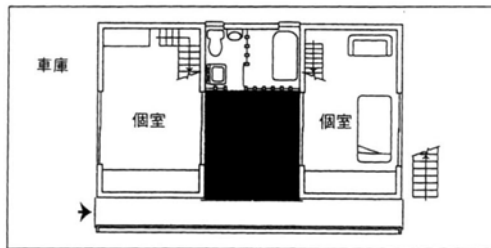
(34)



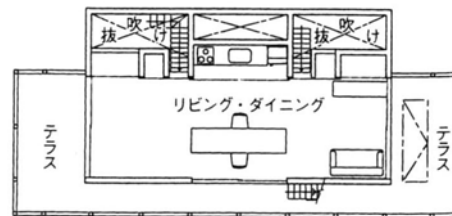
(35)



(36)



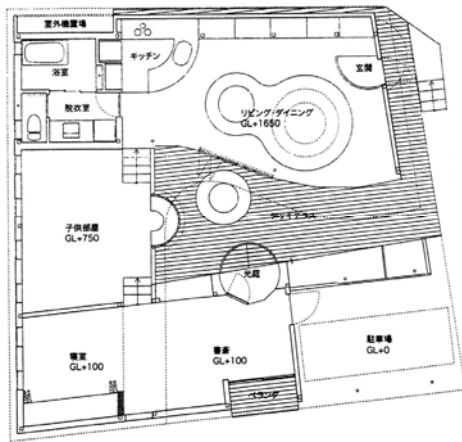
(37)



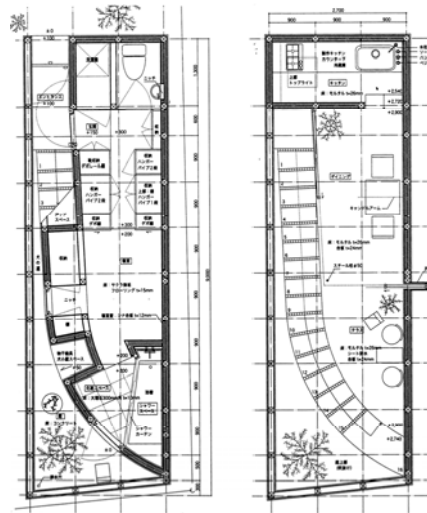
#### 6-2-11 I: 近未来型

住宅の中で食卓を演出するさまざまな仕掛けは、建築家たちの豊かな発想の中から生まれる。従来のダイニングとは一線を画す事例を紹介する。

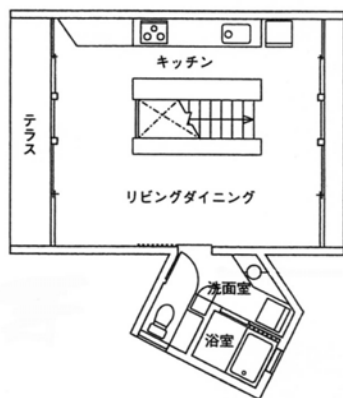
(38)は、玄関を入るとリビングになっているが、円形部分が昇降することにより、掘り炬燵となり、床と一体のソファが組み込まれたダイニングとなる。(39)は、階段に面したLDKに照明が無くて、ろうそくの明かりで生活を営んでいる。(40)は、中央にある階段が視線を遮らずにキッチンとLDを一体化しているが、LDにおける水回り(キッチン)の存在感を消している。(41)は、複雑な3次元曲面を用いて、LDKに精神的な広がりを持たせている。



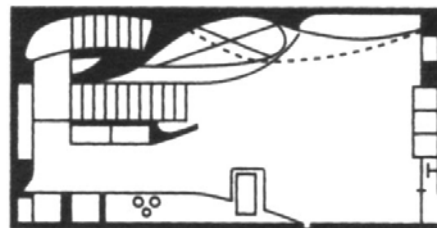
(38)



(39)



(40)



(41)

### 6-3 食卓ニケーションと間取り

以上、食卓を中心とした特徴的な間取りを、類型別に紹介してきたが、戦後の住宅の質の向上が、必ずしも家族のコミュニケーションを活性化させて豊かな生活の実現に寄与してきたわけではなく、むしろ子ども部屋の個室化が招いた弊害が目立つようになってきているようである。このような現状をふまえて、設計者たちは、住宅設計においてさまざまな提案を行ってきた。リビングでは何をするのか、個食がすすむダイニングのあり方は如何にあるべきか等々、そこには多くの実験的な提案も含まれている。

夫婦の関係や家族のあり方はもはやステレオタイプとして捉えることは困難となっているが、複数の人間が暮らす住宅においては、食卓が唯一残された「絆」の場であり、そこを中心とした多くの提案にはその思いを読み取ることができる。食育基本法の成

立を待つまでもなく、多くの設計者が食卓を住宅の中心に据えて、家族の交流の場となるようプランを提示してきた。近年では、さらにその傾向が強まり、友人たちを招くパーティーにおいても、単に招待者がホストとして振る舞うだけではなく、ともに食事や調理を饗する場として、食卓は重要な位置を占めている。茶の間、食事室、ダイニング、ダイニングキッチンなどと変遷してきた日本の食事空間ではあるが、今、人と人が実際にふれあうコミュニケーションの場となってきたようである。

こうした設計者の思いが実現するためにはさらに2つの条件が整わなければならない。

第1は、家族ができるだけ共食できるような時間的なゆとりを確保することである。折角食卓ニケーションに相応しい間取りが用意されても、使う時間がなければ意味をなさない。

第2は、この空間を盛り上げるような使い方、いわばソフトウェアである。家族だけでなく、友人や近隣の人々を招いたりするのもいいだろう。既に指摘されているように、誕生日祝い、家族にまつわる様々なアニバーサリー等を中心に据え、イベントなどを企画するのもいいだろう。この空間をどのように使うか、いかに楽しいコミュニケーションを引き出すかといったソフトが重要になる。

#### 図版出典

- (1)「モダンリビング」2003年7月号
- (2)「モダンリビング」2001年9月号
- (3)「モダンリビング」2003年7月号
- (4)「新しい住まいの設計」2006年1月号
- (5)「新しい住まいの設計」2007年1月号
- (6)「新しい住まいの設計」2002年2月号
- (7)「新しい住まいの設計」2004年7月号
- (8)「新しい住まいの設計」2005年2月号
- (9)「新しい住まいの設計」2007年1月号
- (10)「新建築住宅特集」2006年8月号
- (11)「新しい住まいの設計」2006年2月号
- (12)「新しい住まいの設計」2005年4月号
- (13)「新しい住まいの設計」2004年12月号



- (14)「新しい住まいの設計」2007 年 1 月号
- (15)「confort 増刊 図説日本の間取り」2001 年 5 月
- (16)「casa BRUTUS」2004 年 3 月号
- (17)「新建築住宅特集」2006 年 9 月号
- (18)「新建築住宅特集」2006 年 3 月号
- (19)「新鋭建築家 50 人の住宅ファイル」2002 年 3 月
- (20)「casa BRUTUS」2005 年 2 月号
- (21)「新しい住まいの設計」2006 年 1 月号
- (22)「新しい住まいの設計」2002 年 2 月号
- (23)「モダンリビング」2002 年 1 月号
- (24)「新建築住宅特集」2006 年 7 月号
- (25)「新しい住まいの設計」2004 年 12 月号
- (26)「新しい住まいの設計」2006 年 5 月号
- (27)「新しい住まいの設計」2002 年 2 月号
- (28)「新建築住宅特集」2006 年 10 月号
- (29)「新しい住まいの設計」2005 年 4 月号
- (30)「新しい住まいの設計」2005 年 4 月号
- (31)「モダンリビング」2000 年 3 月号
- (32)「モダンリビング」2000 年 7 月号
- (33)「新建築住宅特集」2006 年 9 月別冊
- (34)「新建築住宅特集」2006 年 5 月号
- (35)「新しい住まいの設計」2004 年 12 月号
- (36)「新しい住まいの設計」2004 年 1 月号
- (37)「モダンリビング」2001 年 9 月号
- (37)「新建築住宅特集」2006 年 6 月号
- (39)「新建築住宅特集」2006 年 1 月号
- (40)「新しい住まいの設計」2006 年 1 月号
- (41)「casa BRUTUS」2005 年 2 月号

## 第7章 専門家インタビュー

### 7-1 インタビュー 村上利夫

村上利夫 福井県小浜市長



〈食をテーマとしたまちづくりは自分の信念〉

平成18年4月に、市の食育担当の職員とともに、私は韓国の慶州市の幼稚園に招待されたのです。韓国でも、わが国と同じように食育基本法をつくる動きがあるのですが、日本の食育の本家本元である小浜市に学ぼうということでした。そこで食育担当職員が小浜流のキッズキッチンの実演と食卓のマナー指導をやったのです。やはり、キッズキッチンで3歳から5歳の子どもに包丁を持たせ、親から離して調理させる試みが最も驚かれました。韓国放送局のMBCがそこに取材に来ており、日本の食育基本法についてのコメントを求められました。私は食育の基本は米、野菜を作ってくれる農家の人々、調理をしてくれる親などに感謝をする心を養うことと、料理に使う水の重要性を理解させることではないかと言ったのです。

食事をする際に、手を合わせて「いただきます」とお祈りしますが、米や魚、そこにかかわる人々、親、そして普通に食事のできる環境に支えられていることへの感謝をしているのだとも申し上げました。

私は平成12年7月の選挙で初めて市長になったのですが、そのときから市民の皆さんに「食のまちづくり」の必要性を提起してきました。その当時、全国どこにも食をテーマにまちづくりをしようという地域はありませんでした。私は市長になるまでに福井県の農林水産部長、福井県立大学前身の農業短大教員、農業会議会長、県議会議員をしてきたのですが、この間一貫してやってきたことは農業、農学、食物に関わる仕事だったのです。農と食のことに関わりながら、それらをまちづくりに活かしたいと思うようになっていました。ですから、市長になって、食を基本とした地域づくりを行なうというのは成り行きとしては自然なものでした。市長になってからの食のまちづくりは、もう自分の信念のようなものになっていましたから、たとえそれが成功しなくても、結果として、健康、環境づくりにつながると考えていました。

当選後の第1回の市議会の所信表明において食のまちづくりを打ち出しました。具体的な食のまちづくりのイメージを出したのですが、狭い意味の食のことではないのです。食のまちづくりは、身土不二、環境、地域の伝統やまつり等にまでかかわるものだという位置づけにしたのです。そして、これを小浜市の第4次総合計画の基本に据えと言ったのです。

#### 〈市民と地区が主役の全国初の食の条例〉

私が就任した時期に、全国各地の先進的なまちづくりで自治基本条例づくりが行われるようになるのですが、私は食のまちづくり条例をつくることにしたのです。産業の振興、環境保全、福祉および健康の増進、教育および伝承、観光および交流、安全で安心な食のまちづくりという地域づくりのほとんどすべてに及ぶ広がり、食のまちづくり条例を制定したのです。この食を軸にした総合的なまちづくり条例は、多くの自治体、有識者、そして慶州市等の海外の地域からも、かつてないもの、全国初のものとの評価をいただいています。

しかも、その実行主体は市民と地区なのです。これらの施策は単に行政で実施するだけではありません。市民参加なのです。市役所は地区に何も制約を与えないで食のまちづくりを行なうようにお願いしているのです。市内には12の地区がありますが、それぞれの地区は自ら委員会を作って、自主的な計画と事業をおこなってもらってきました。年間50万円の事業費ですから、12地区600万円で地域の食を伸ばすことに絡むことであれば、何に使ってもいいですからしっかりと計画をつくってくださいというものでした。

それを最初の3年間で継続して計画をつくってもらったのです。その後も地元から続けるようにとの要望があり、それを見直して、これまで6年間実施しています。来年度以降もこれは続けていくことになろうと思っています。この計画策定が評判になっているのです。地区では3年でわずか150万円の資金なのですが、それを自分たちの計画づくりやちょっとした地域の看板等の費用にしている。食をトータルテーマにすると、住民にとって身近な地域での福祉、環境、そして健康づくりにつながる活動を創り出すことになるのです。そういうまちづくりの手法が参考になったと他都市でいわれているのです。

この地区主体の食の計画づくりと活動は、それにとどまらず、これを集大成したものが「小浜市食のまちづくり基本計画」なのです。これを内閣府に提出して、小浜市の地

域再生計画はこれが素なのです。ですから、小浜市の地域再生計画は行政で作ったものではなく、各地区の3年の計画づくりの経験から積みあがったものなのです。この計画はよく読むとすべて食に絡んでいるのです。

私のやりかたは、何か新しいことをする場合には、企画・計画の段階から市民と行政が一緒にやることを基本だということを鉄則にしているのです。半分は市の職員、半分は市民ということで、プロジェクトチームをつくって実施することになっているのです。後で述べる食文化館のプロジェクトも同じですが、美しいまちづくり、市民憲章等も市民が半分は入るのです。その際の市民は公募、団体推薦、市長の推薦で決めます。新しい課題は市民と既存の行政組織の担当職員とで構成するプロジェクトチームで対応することになるのです。食のプロジェクトも同じですが、新しい課題は役所のタテ割りではだめだからです。しかも、このプロジェクトチームは計画立案から実施にかかわるのは当然ですが、PRや評価までかかわることになっています。

#### 〈食べることを通して育む〉

食育というのは食を通して食べ物をつつこんで考えることが大切なのです。たとえば、種がありますね。これは米でも麦でも蒔き育てなければ成長しないのです。一生懸命に水をやったり、草を抜いたりして育てなければだめなんです。これは経験しなければわからない。教科書でいくら教えても無理なんです。教科書では、自然と人間の偉大さは理解させられないのです。作物を実際に育てることによって、ものや人に対する愛情の持ち方や育む心ができるのです。今の親御さんは、子どもを育てることばかりに熱心で、子どもの方も、育てられることばかりを待っているのです。子どもが何かを育てるという場面がないのです。食育は米や野菜を育てる経験を求めています。その結果、そこでは行儀作法、自然への敬虔な気持ちが育つのです。

こんな話を冒頭にふれた韓国慶州市のテレビ局の取材でしたが、そのプロデューサーはそれを聞いて、日本が世界で初めて食育基本法を作ったその意味がわかったといいました。そういったことを何年も前からやっていたのが小浜市だということで、その映像は急きょ韓国で全国放送されたのです。放送後、小浜市が韓国テレビから再び取材され、キッズキッチンが韓国でまた全国放送されました。その次には、韓国の子どもたちが小浜市を訪れてくれました。

キッチンスタジオでの経験は、子どもはその日の夜から台所で手伝うことになります

よ。子どもは順応性が高いから、すぐにやりますよ。経験した子どもから食べ残しがなくなったといいますね。不思議なことに野菜や魚の食べず嫌いがなくなるのです。子ども達はみんなで食事をつくり食べたことを家庭に帰って、楽しかった、おもしろかったと親に報告するんですよ。

小浜市では学校給食の食材は、その日にその地区でとれた野菜等を農家の人たちが届けるしくみにしているのです。それを給食時に学校で、作ってくれた農家の人と食材を放送で流すのです。生産者のことを教えるのです。また、中名田地区では「〇〇さんおいしいナスをありがとう」ということを一緒に書いた絵や看板が田畑にいくつも立っているのです。そんなものを見ると生産者はお金の問題ではないと感じるのです。学校給食で地元の食材が料理されることで、生産者のご苦労がわかるし、地産地消のことがわかるのです。それを支えているは川と水なのだということがわかれば、川にゴミを捨ててはいけないということに気づくのです。食は単に健康や栄養のことだけではなく、環境問題、教育の問題、コミュニケーションのあり方にまでかかわるのです。

#### 〈食の文化館〉

こういった考え方の拠点づくりとして、食の博物館を民俗学博物館の石毛直道先生に相談したのです。石毛先生からは食べられる博物館にすべきだという意見をもらい、具体的な相談役として、奥村<sup>あや お</sup>彪生先生を紹介されたのです。その当時は、現職の神戸山手大学教授でしたが、わが国で初めてそういう施設をつくるのであれば、協力するということになりました。そういうことで、「御食国若狭<sup>みけつくに</sup>おばま食文化館」を平成 15 年 9 月にオープンさせました。

奥村先生は日本の食卓状況を表現したレプリカをたくさんお持ちでして、その貴重なレプリカをいただきました。現在、その一部の昭和初期の日本各地の雑煮とその食卓などを食の文化館で展示しています。また、小浜市の特産品の若狭塗りの箸の展示もしていますが、入場者が自分の箸をつくることのできる箸作り体験コーナーもあります。その他の小浜市の物産が置いてあるのですが、売り物は何といってもキッチンスタジオです。外から見えるように全面ガラス張りの部屋があり、そこには食事を作る施設あります。呼び物は未就学児童が包丁をもって食材を切り、火を使って炊事するのですが、その親御さんはガラスの外からその模様を見るしかできないのです。小学校にも上がらない子どもに食生活改善委員等の指導者がついて食事を作らせるのですが、親は手が出せないというものです。先に述べましたようにこのキッチンスタジオは韓

国でも有名になっています。

この施設には風呂を設置しているのです。また、この風呂が人気なんです。福井県立大学の先生が、アマモという海草からエキスをとって、この海草風呂として運営しているということもあります。この風呂の管理は公募して任せています。この施設には文化館なのですが、料理もあれば風呂もあるということで人気を博しています。

現在、風呂の利用者を除いて、この施設は年間 20 万人の入館者があります。この施設は漁港用地で、県に無償貸与を求めたものです。また、総整備費の 16 億円の 3 分の2は外部資金で国、県の補助金です。残りの 3 分の1は県の無利子資金を借りて充てました。現在では、入館者が多いこともあって、施設全体の運営は黒字となっています。

#### 〈小浜の魚はなぜうまい〉

小浜市では、水産の加工品がよく売れます。特に、鯖のへしこ(糠づけ)がよく売れています。県立大学水産学部の赤羽先生が鯖のへしこを毎日摂ると、血圧が下がるという研究成果発表していることもあります。実は、小浜市が県立大学に「小浜の魚はなぜうまい」というテーマで、研究費年間 50 万円を出しているのですが、この発表はその研究成果の 1 つなのです。水産学博士の吉中先生は、その理由を小浜湾の構造にあると言われています。小浜市の前面に広がる若狭湾は浅く湧水がたくさん出ています。小浜市から 70~100 キロも離れた京都、奈良の地下水脈がこの湾に出ているということです。毎年3月2日に奈良に向けた「お水送り(奈良では、お水取り)」の行事が小浜の神宮寺で行なわれていますが、お水取りの伝説はまったく根拠がないということではないように感じています。

#### 〈食をかたちにする〉

今年も全国公募の食画コンクールを実施し、現在、審査段階になっています。その名称は「命のかたち展」で、すでに全国から 2000 点もの応募があるのです。企画段階では賞金が僅かしか出せないということで悩んだのですが、絵画コンクールの審査委員長の奥様のアイデアで、副賞は米、野菜、小浜の水、小浜の魚、を 1 年分贈呈することにしたのです。米は農協が提供するし、魚は漁協が出し、水は森林組合が出してくれています。これほど多数の応募は、小浜の食材 1 年分という副賞の魅力にもよ



るのではないかと考えているのです。

私どもは、小浜市が解体新書で有名な杉田玄白の出生地であることにちなんで、健康医療に貢献された方を対象に平成14年度から杉田玄白賞を設けています。今年で5回目になるのですが、受賞者はメタボリックシンドロームの研究で有名な京都大学医学部教授の中尾一和先生になりました。杉田玄白賞が随分有名になってきましたので、現在では、健康医療の企業等に協賛スポンサーになってもらえないか打診しているところです。また、公立小浜病院があるのですが、現在改築中で来年にはこの公立病院を杉田玄白記念病院に改名することになっています。食と医療に関わりの深い地域イメージを出したいと考えているからです。

#### 〈食のまちづくりを広げる〉

平成18年10月6日に小浜市において全国食のまちづくり大会を行ないました。食のまちづくりといっても、それが一般的にどういうことを指すのかははっきりしておりませんでしたので、どういう自治体に呼びかけるのかに悩みました。そこで農林水産省に相談して、全国の農政局から挙げてもらった69市町村に文書で大会を呼びかけ、47の市町長が参加されました。農水省から副大臣、福井県からは副知事に来てもらいました。この会議では、日本の食を世界に発信しようという大会宣言を藤原奈良市長が読み上げ、この大会はこれからも継続しようということで終了しました。

この翌日に御食国サミットをやったのです。天皇の食をつくる地域のことを御食国みけつくにというのですが、その地域は伊勢、志摩、若狭の3つだったのです。現在では、伊勢市、志摩市、鳥羽市、南伊勢市、洲本市、小浜市の6市となりますが、このうち料理をする膳臣(かしわでのおみ)が住んでいたのは小浜ということで、第1回の御食国サミットを小浜市でやったのです。これから連携して食のまちづくりをやっていこうということになりました。

さらにその翌日の10月8日に地域再生塾(財団法人地域活性化センター主催)を、食をテーマに小浜市で開いたのです。これは研究者を含めた勉強会ですが、讃岐のうどん、富士宮のソバなどの関係者が集まった。

海外との交流も、先ほどふれましたように韓国の慶州、中国の西安、このほかイタリアの2つの都市からも友好都市にならないかとの要請も受けています。

民間との間では、京都のティー&フーズ(全国で35店)が、御食国の小浜から米を購入するという約束になっています。この会社は毎月10トン以上もの米を買ってくれてい

るのです。ベネッセは食材のセットを売り出しています。その会員は 20 万ともいわれているのですが、この会員に若狭塗りの箸をつかってもらおうと、相当な経済規模になるでしょう。私のアイデアだが、世代等のステージに合わせて、身体に合わせてつかうことを推奨したい。ベネッセはそれをやっている。一膳数万円の箸もあるが、東京の業者まかせで、地元業者が対応できていない。ベネッセはキッズキッチン用のテキストなども売っている。

さらに、宝塚、神戸の専門店が小浜市からの西洋野菜等の購入を求める動きがあるのですが、それに応えるだけの農業規模になっていないというのが現状です。

ところで、奈良のお水取りを世界遺産にするという動きもあるんです。小浜市には古代から中世にかけての神仏習合の古い寺がたくさん残っています。これがユネスコの世界平和の思想にあっているのではないかとということで、世界遺産の候補として手をあげているのですが、それが通れば、無形文化も対象になるということです。小浜の食とも何らかのかたちで結びつけることができるのではないのでしょうか。

#### ＜「食」へのこだわりが地域を豊かにする＞

食のテーマは地域にとって経済的利益につながらないと言われることがありますが、決してそうではないのです。たとえば、企業立地をする場合に企業は従業員の福利厚生を考えるのですが、食の豊かな地域は子どもの教育、医療、環境等の条件がよいのですから、従業員にとっては働きやすいのです。事実、2 年前より 370 人の雇用が増えていますし、観光客は私が市長に就任する前が 76 万人といわれていました。平成 16 年には 144 万人になり、今年中には 150 万人を超す勢いです。ただし、泊り客は増えていないのです。

また、食を通じて健康づくりをした方が、医療費はかからないのですから、財政的にも有利だということになります。食を大事にすることで四季折々の変化を楽しめるし、子どもの学力も平均値より高くなるのです。最近の小浜市の小学校の学力検査の結果は、県内で断然トップなんです。こういうデータは公表されないのが、誰もいわないのですが、本当のことです。

小浜の健康づくりは注目されていまして、人口 3 万余なのですが、100 歳以上が 11 人もいます。それも元気で生活しておられるのです。人口割りでみればこの状況は全国トップクラスです。私はこれも食のまちづくりの効果だと思っています。

### ＜地域の「共食」＞

石毛直道先生は人間の特徴は、一緒に食事をとること、つまり共食だと言われています。小浜市では世代別の食育として生涯食育を提唱しているのですが、そこにはみんなで一緒に食べるという要素を強くもたせているのです。親子料理教室は、各地で行なわれ、教室の終りには、家族でその作った料理と一緒に食べることにしています。公民館では、どこでも集落の料理教室が行われ、みんなで食事をしています。また、創作料理のコンテストが行なわれ、そこでの地魚の七輪焼きコーナーなどは人気がありますね。

また、民宿の組合が、農村部の集落に中学生の親子を招待する料理学習をやっていますが、これも一緒に食べるというイベントです。まち場でも、250メートルの鯖すしづくりを商店街が音頭をとってやっています。竹の割ったものを250メートル並べて、みんなで鯖すしづくりをするのです。このイベントの後は、みんなで食べるということになります。これらのイベントは食を通じてのきずなづくりともいえます。

その他の地域での動きとしては、集落の講などが定期的に食事をするというのはたくさんありますね。またグリーンツーリズムはほとんど食事が絡んでいるでしょう。たとえば、小浜市の宮川地区には虫送り行事があります。地区の人たちが日が落ちた後にたいまつをもって歩くものですが、その後で虫を供養するのです。この行事を都会の人が見学に来て、感動するわけです。その供養では見学客をもてなすわけですが、そこでは都会の人と地域住民との共食がおこなわれるのです。

### ＜女性の役割が大きい＞

食文化館の隣に「濱の四季」があります。この施設は小浜のふるさと料理などを提供する店なのですが、そこを指導している奥村彪生先生は、専門家の調理人を使わずに小浜市の食生活改善推進員に任せているのです。食生活改善推進員には地元のお母さんたちがなっておりまして、郷土食を守る役割を担っています。濱の四季は外から来た人には評判が高いのです。

小浜にはほとんどの地域に婦人会は残っています。やはり食の現場を支えているのは女性ですので、その役割は大きいのです。それとは別に、食生活改善推進員がおり、毎年12月に開かれる「ふるさと料理を食べる会」で27もの料理を参加者に出しているのです。

7- 2 インタビュー 2 小室直義

小室直義 富士宮市市長



フードバレー構想における食育の展開について

〈キーワードは「情報の共有」と「外部との交流」〉

食を通じたまちづくりであるフードバレーを富士宮市の施策の柱として掲げて3年になりますが、かなり定着してきたのではないかという実感を持っています。アウトカム（成果）については、捉え方が難しいところがありますが、たとえば、地場で生産する食品などの売り上げは確実に増加しています。私が見ていて一番変わってきた点は、「企画力」が増したという点です。従来から、食の生産や販売に関わる人たちが様々なイベントなどの取り組みをしてこられました。その人たちが、お互いが助け合いながら活動することで、いろいろな工夫をするようになってきています。そしてそれが交流人口を増やすことにつながっています。

フードバレーを推進するポイントとして、2つの点を重視しています。一つめは、「情報の共有」です。参加する人全員が、(情報の)「提供と吸収」を意識して活動すること、それが大事です。もう一点は、「外の情報を（市内に）伝えること」です。たとえば、食によるまちづくりという共通因子を持つ小浜市との都市間交流や、東京農業大学との連携協定の締結は、その考えを具体化させたものです。東農大との連携は、そこで培われた人脈を通じて、大学の近隣地区住民をターゲットに富士宮の地場物産を販売するチャネルを開拓し、同時に観光で呼び寄せる事につなげるなど、戦略的な取り組みを可能にしています。

〈食育への取り組み〉

フードバレーをはじめた頃には、ほとんど食育という言葉は聞きませんでした。が、昨年あたりから急にマスメディアでも話題になることが多く、注目されるようになって来ました。その意味でも、(食育を重視した) フードバレーは、時代の方向にマッチした施策ではないかと自負しています。

たとえば、市内の学校給食では、「富士宮の日」という取り組みをおこなっています。その日は、富士宮産の食材を使った学校給食メニューを提供しようというものです。この取り組みを継続的にこなうことで、学校給食で富士宮産の食材を使用する比率が高まっています。単に食べるだけでなく、使用している食材について校内放送で解説してもらうというような試みもおこなっています。

お米といえば、ある保育園では、バケツに田植えをしてお米を育てたところ、園児100人規模で、4kgのお米が収穫できました。そして、それを聞いたJAが、「お米を育てるバケツ」を配り、その取り組みを家庭などにも広げようとしてくれています。こうした活動が、行政の押し付けでなく、各団体からの発案で出てくるということがフードバレーのひとつの成果だろうとうれしく思っているところです。

#### ＜「家庭の絆」を再構築する食＞

これからは、フードバレーを家庭にまで浸透させていくことが課題です。先日、ある人から、「文化の原点は、共食と灯かり（火）」だ、という話を聞きました。囲炉裏、ちゃぶ台もそうですが、共に食事をしながら火を囲む「輪」が重要で、それが文化を育むのです。その意味で、家庭のフードバレーとは、「食を媒介とした輪」、つまり、家族の絆を再構築することだと考えています。たとえば、おにぎりというものは、日本人の原点、お母さんと子どもをつなぐ絆の象徴のような食べ物です。月に一度は、おにぎり給食にして、副食は給食で提供し、子どもたちがお母さん手づくりのおにぎりを持ってきたり、自分たちでおにぎりを作って食べるというような取り組みをしても面白いのではないのでしょうか。

次年度からはじめる「食卓の日」普及事業のねらいもそこにあります。現在、日本の社会で親子関係が大きな問題になっていますが、大上段に構えてそれを見直そうとしてもうまくいきません。まずは「食べる」ということを通じて、自然体で親子の絆を再確認するきっかけになってくれればと考えています。幸い、本市には、酪農製品、野菜、ニジマスからお父さんが飲むお酒まで、美味しい食材や加工品がいろいろあります。また、学校給食での「富士宮の日」という実績もあります。それぞれの家庭が、食卓で「富士宮の日」を意識して

くれば良いのではないのでしょうか。行政は、そのために、市民に向けて（事業の意義などを）プレゼンテーションをしていく役回りです。レシピや食材の紹介、料理コンテスト、作文コンクールなど、様々なしかけを考えて、（食卓の日を普及させるために）取り組んでいきます。

「食卓の日」構想については、女性、食関連業界関係の方々の反応がよく、いろいろな方向に広げられる可能性を感じています。たとえば、テーブルのデザインという視点で考えると、デザートも重要な要素で、お菓子業界も（販売促進の）チャンスになる。また、市の女性職員のアイデアですが、「テーブルを花で飾る」運動に広がれば、花卉（かき）業界のビジネスにもつながります。

まだ単なる思い付きですが、「親子の絆」を象徴する食メニューとして、「親子丼」があります。鶏肉と卵だけでなく、富士宮特産のニジマスといくらなど、親子の食材を使った新しい「親子丼」メニューを全国から募集するのも面白いのではないのでしょうか。納豆と豆腐では丼にならないかもしれませんが…（笑）

#### ＜「行事食」の伝統を守る＞

食育の重要なテーマのひとつとして、30代、40代のお母さんたちに（食のあり方に対する）さまざまなことを教えていくことがあげられます。一昔前は、おばあさんから嫁、母親から娘へと伝えていた料理の伝統が、今はほとんどなくなってきました。また、便利な生活に慣れて「手間をかける」ということが少なくなっています。そのことが、家族や地域の絆を薄めることにつながっているのではないのでしょうか。日本の文化は「間」の文化だと言われますが、「間」の中には、「手間」も入っているのかもしれませんが。それが今、なくなりつつあるわけです。

私は、地域の生活、風習に合わせて作られてきた「行事食」を守っていくことが、その問題を考えるきっかけにならないかと思っています。かつては、たとえば、正月の七草粥、十五夜の月見だんごなど、その土地の年中行事、風習にあわせた食べ物が家庭で作られていました。それが今、どんどん作られなくなり、家庭から消えようとしています。こうした行事食を、「なぜ七草粥を食べるのか」など、その意味も含めて継承していくことが、食卓におけるコミュニケーションの意義を考えることにもつながると思います。



## 〈市民の意識改革につなげる〉

フードバレーという言葉がすべての市民に定着しているかという点、現状はそうではありません。「知る人ぞ知る」という段階から、次（のステップ）をめざすべきであると考えています。そのねらいもあり、「フードバレーという言葉は知っているが、いったい何をめざしているのかよくわからない」という市民の声に応じて、昨年「食を通じた市民の健康と幸せづくり」というキャッチフレーズを使うようにしています。この言葉は、市職員からの発案です。市の事業として昔から実施していることでも食にかかわるものがたくさんあります。一例をいうと、親子健康教室で医療関係者と取り組んでいる肥満傾向にある児童の対策も、フードバレーの取り組みと連携する事で、効果をより高めることができるはずです。

食に関しては、多くの市民は普段、（食の安全や健康について）意識しないで日常生活を送っています。その人たちに、（フードバレーの取り組みに）参加してもらうように働きかけ、（食に対する）意識を変えていく必要があります。市民の食に対する選択眼、スキルをアップできれば、疾病率が下がり、医療費も削減されます。それが一番大きなフードバレーのアウトカムでしょう。時間はかかりますが、ぜひ取り組んでいきたいと思っています。

### 7-3 インタビュー2 帆足直子

帆足直子 帆足料理教室主宰

料理を作る側から見た食卓ニケーション



〈まずおいしい料理を作ること〉

家族そろって一緒に食事ができないといわれてから久しくなりますが、これは料理を作る方にも責任があると思います。

主人の帰りが遅いとか、子供が塾に通っているとか、さまざまな理由があって、家族がそろって食事をするという状況が、少なくなっていることは確かです。さらに、共働きが一般化する今日では、主婦が料理に時間をかけることが難しくなっています。この状況を、打破するために、駅チカや外食産業が幅を利かせ始めています。しかし私にいわせれば、それはますます、個食化を助長するだけで、本質的な解決には役立たないと思っています。

いま家庭で忘れられていることは、おいしい料理を作ることです。おいしい料理を作るといって誤解を受けるかもしれませんが、それは何も高級料亭やレストランの料理を作れということではありません。といって、個人が勝手に創作料理を作るという意味でもありません。やはり料理、調理の基本を身につけ、季節の素材を生かしながら、家族がおいしいと思う料理を作ることです。極端に言えば、おいしい料理を作れば、父親も子供も家に帰って食べようという気になると思います。

さらに言えば、今の家の料理はおいしくないのです。スーパーに行って、パックに入っているお刺し身や、ほんの数分電子レンジで温めればいかにもおいしそうに見えるような料理が巷にあふれています。こうしたレトルト的な料理は、味が濃いめに作られているし、さまざまな食品添加物が含まれています。だしを取るにしても、コンブとカツオ節でとった一番出しはあらゆる日本料理の基本です。そのために大変時間がかかるかといえそうではなく、だしの取り方さえ身につけていれば、容易にできることなのです。

決して毎日とはいいいません。おいしい忘れられない料理がつくれれば、家族も喜ぶし、またその料理を食べたくなります。限られた家計の中で家庭の食事

に多額のお金を投入できないことも確かですが、おいしい料理は高くなるという単純な考えは間違っています。季節に合った新鮮な素材を、最大限その味を引き出すような料理方法を学べば、必ずおいしい料理が作れます。私は、食卓ニケーションの基本は、まずおいしい料理を作ることだと考えています。人間はおいしい料理を食べているときには、おのずと楽しくなり会話も弾むものです。

#### ＜手伝わせること＞

料理教室を開いていても一つ気になることがあります。三十代四十代になっても料理の基本が身についていないことです。その原因は何かと考えたことがあります。要は親が子供に料理を教えていないことです。かつては良妻賢母の基本として、嫁がせる娘に対して親がしっかりと料理を教えたものです。現代は核家族が進行し、しかも子供は先ほど述べたように塾通いやなんやで、とても親から料理方法を学ぶなど、時間がありません。第一、教えようと思う親も、ほんとのところよく料理方法を知らないわけです。この状況がどんどん再生産されていくと、あつと言う間に料理の基本がおろそかにされていきます。

この悪循環を断ち切っていくためには、子供たちに料理に対する関心を持ってもらうことです。その最も重要な方法は、料理を作るときにできるだけ子供に手伝わせることです。願わくば、素材を買いに行くときにも、子供と一緒に連れて行き、素材の季節感や新鮮な素材の見分け方などを学ばせることです。これは思うより簡単で、八百屋さんや魚屋さんに行ったとき、お店の人に聞けばいいのです。時には家族そろって、築地の市場に行ってみるとかすると、新鮮な魚の見分け方がすぐ理解できるものです。そしてみんなでその界限を散歩すると、干物になったり燻製になったり、普段はあんまり目にすることのないような素材や、加工品を見ることによって、「今度はこの乾物を使って料理を試みよう」というような関心が高まってくるでしょう。

これは野菜についても同じです。東京近郊の郊外に出ると、最近道の駅や、農協が自発的に行っているさまざまなタイプの自由市場が見られます。農家の方々が、朝一番でもいできたナスやキュウリ、トウモロコシなどさまざまな野菜が並べられています。市価で買うよりも安く売っているし、鮮度はいうまでもありません。もぎたてのキュウリやトマトなどは、味わって見ればすぐわか

るように、近所のスーパーで売っているものとは比較になりません。

こうしたことを家族で体験することによって、食に対する関心が高まってきます。食を通じた家族の会話は、何も食べるときだけに限られることではありません。少し前の話になってしましますが、都会の子供たちはキュウリやナスが工場で作られていると思っていたという記事を読んだことがあります。実際、植物工場とかいう研究もされているようですが、やはり豊かな自然の土壌の中ではぐくまれた野菜を目の当たりにすることと、それを味わうことを小さいときから経験をした子供たちは、必ずや大人になり、家庭を持ち、そしてその子供たちに食と家族の大切さを伝えていくときに、その大切さを実感することになるでしょう。

子供たちは料理を手伝うことによって、門前の小僧云々ではありませんが、知らず知らずのうちに一つ一つ覚えていくことになります。その子供が女性であれば、将来結婚したときも、主人や子供たちにその料理を作ってあげ、家族で料理を楽しむことが可能になります。料理を手伝わせる時に大切なことは、後片付けも必ず手伝わせることです。生ゴミやその他のゴミの処理の仕方、油物の食器の洗い方や、残った素材の保存方法なども学んでいきます。

#### <記録に残すこと>

私のところには二人の娘がいて、もう嫁いでいますが、家族で楽しみながら料理を作っているようです。結婚する前は、私の料理をよく手伝ったものでした。彼女たちはその様子を、日記や絵日記で綴って、記録に残しています。そして時々、それらを取り出してきて、「今日この料理作ってちょうだい」とせがんできたものです。美味しかった料理が忘れられずに、彼女たちなりに、レシピを作っていたわけです。

料理の専門家になるわけではないのですが、美味しく作れた料理などは、自分たちなりに記録に残しておくことは大切です。今日でしたら、デジカメも簡単に使えるし、簡単な音声メモも付しておくことができます。さらに、その記録の中に、家族の感想などを記しておくのもいいことでしょう。

日記とか絵日記とかいうように、子供に義務づけてやらせようとするとなかなか子供は反発してやらないものです。そうではなく、茶の間に少し大きめのノートを一冊を置いておいて、食べた後に、子供だけにちょっと感想を書きな

さいとか、場合によっては親が聞きとって、それをメモしておくだけでもいいのです。後でプリントアウトしたデジカメ写真をそこに貼っておいても良いです。こうしたことを何回かしていくと、今度は子供たちが自発的にそこに書くようになります。

テレビ番組でもよくさまざまな料理を食べて、タレントたちにその印象を聞くシーンが出てきます。私はこれを見ている度に、タレントたちの発想の貧困さに驚かされます。ただ「おいしい」とか「まずい」とかしか表現できないのです。どのようにおいしいのか、何かに例えたとしたらどのような感動を受けているのか、それを豊かに表現できることは、人生の他の局面においても必要だと思います。よくワインのソムリエが、ワインを表現するときの豊饒な表現の仕方には、感動するとともに、そのイメージが味わってなくとも広がってきます。

「おいしい」「おいしくない」という表現ではなく、自分の言葉で豊かに表せるようなレトリック訓練にもつながっていくと思います。後でこの記録や写真を見ることによって、その料理を思い出すだけでなく、みんなでおいしく食べたときの喜びや感動もよみがえってきます。料理はただ体に栄養分を運ぶための道具ではないのです。みんなでおいしく食べることが大切なのです。繰り返しますが、料理がおいしければ必ずそこには会話が生まれてきます。人間はおいしいものを食べたとき、何かをいいたくなるのです、伝えたいくなるのです。

#### ＜家族とよく食べ物の話題をすること＞

私が見たところでは、ふだん、食事のことに関して子供とあまり話をしてない家族が多いように思います。食は人間が生きていく上で最も重要な行為の一つですが、食べられることが当たり前すぎることもあってか、あまり話題にならないようです。私としては、食にもっと関心を持ってほしいし、こだわりを持ってほしいのです。そのためには普段から食に関する話題を取り上げ、家族でいろいろ話し合ってみるべきなのです。

話題はどんなことでもよく、例えば近くに新しいレストランやパン屋さんができたとかいうことでもいいのです。そこではどんなものがメニューになっているとか、焼きたてのパンが食べられるとか、興味をそそられるような話題がいくらでもありそうな気がします。テレビのCMに出てくる、新製品でもいい

のですが、必ず自分たちの今までの経験からそれに対して、いろいろ論評を加えてみることです。

私の所に来る生徒さんの中にも、家族で食事をするときにどんなことを話題にしているのかよくわからないという人がいます。そういう人たちに対して私は、あなた方の小さい時の食事のことを話されたらどうですかと言います。家庭の調理環境も今大きく変わっています。電子レンジや IH、それに大型の冷蔵庫の普及によって、必ずしも毎日買い物にいかなくても料理ができるようになりました。しかしこれらの電化製品が普及する以前は、主婦は毎日買い物に行き、八百屋さんで一皿いくらで、キュウリやナスを買ったものです。もちろんラップなどしてなく、主婦は買い物かごを下げて、その中にこうしたキュウリやナスを入れてもらったものです。お味噌もはかりで買った覚えがあります。それを経木で包んでもらいました。家に帰って料理しても、今のようにラップや発泡スチロールなどゴミはほとんど出なかったような気がします。そんなことを子供たちに話してあげるだけでも、彼らは関心を示すとともに、いろいろな疑問や質問もわいてくることと思います。こうしたことを話題にして話し合うことも、食卓ニケーションにとって非常に重要なことだと考えています。

#### ＜食事中はテレビをつけない＞

このことは、きっと多くの方々が指摘されていることと思います。やはり食事をするときにテレビをつけていると、どうしてもそちらの方に気が向いてしまいます。せっかくおいしく料理を作り、見栄えのするように盛りつけても、テレビの方に視線が向いていて、箸で何かを取るときだけちらっと食卓を見るだけでは話になりません。何かを話しかけても、答えないどころか、「うるさいから黙っていて」では、食卓ニケーションどころではありません。よく、子どもがテレビを見たがっているといわれますが、実際のところそうではなく、親が野球中継を見たり、バラエティー番組を見るなど、親の方が結構 TV を見たがっているケースが多いように見えます。まず親が自制することが大切だと思います。

最近、食事をする茶の間からテレビを追放している家庭も見受けられます。私のところもそうしていますが、テレビに関心がいけない分、それだけ家族の会話が進みます。



思い切って「テレビをつけない」のではなく、茶の間からテレビを追放してしまうことも、親の決断でできることだと思います。

#### 〈外食は必要〉

家で家族そろって食事をするのが基本ですが、だからといって外食をすることが悪いというわけではありません。家で作るのが面倒くさいとか、安上がりのファミレスに行くとか、そういう理由で外食に依存することはもちろん好ましいことではありません。

しかし外食することによって、それは子供たちにとっていわば「ハレ」の世界であって、彼らなりに普段とは違った神経を使い、気を使うものです。他の人たちを見ることによって、いい意味でも悪い意味でも、しつけに役立ちます。

外食するときに大切なことは、メニューを見ただけで決めないことです。係りの人が来たとき、今日のお薦めの料理や、子供たちが関心を持っているメニューについていろいろ詳しく聴くとともに、子供たちにも質問させるべきです。よく観察していると、子供たちに好きなものを勝手に食べさせている親がいますが、こうした子供たちは多分、いつも同じものを頼んでいるに違いないと思っています。食に対する関心を持たせる意味でも、せっかく外に出たときには、好きなものを食べさせるという単純な図式ではなく、食の広がりをもっともつと経験させることが重要でしょう。

外食して帰ってきた時も、先程の記録を取るという視点を忘れてはいけません。彼らなりに味わったこと、見たこと聞いたこと、印象に残ったことなどを、たとえ数行でもいいですから残しておくことは、家の料理と比較をしたり、いい味で真似たりするときにも役立ちます。

#### 〈「家」の料理を作る〉

お隣の韓国にいくと、どこの家でもキムチを作っています。しかしこのキムチは、それぞれの家で自分たちなりの独自の味を持っています。イタリアでも、パスタに合えるトマトソースもそれぞれ家独自の味を持っています。それと同じように日本でも、朝のみそ汁も、家々によって味加減や、中に入れる具も変

わってきます。いわばその家独自の料理ともいえます。

料理には基本というものがありますが、最終的には食べる人の好み、家族の好みによって味も形態も変わってきます。割烹料理屋や高級レストランでは、その店独自の伝統の味をかたくなに守り続けています。例えば同じ天ぷらでも、店によって衣のころあい、油の切り方など変わっています。料理の基本を身につけた後は、その家独自のその家族独自の味わいやバリエーションを持っているのだと思います。

大切なことは、とてもおいしく、またぜひ皆で食べたい、と思わせることなのです。この時にも、先ほどお話ししたように、簡単な記録を残して、ぜひその料理に命名してほしいのです。別に料理店を開くわけではないのですが、家族みんなで喜んでおいしく食べられる料理に、勝手な名前をつけることも楽しいことです。例えば、パスタの中にリンゴやグレープフルーツ、バナナなどを入れ「直子風パスタ」なんて名付けてみるのもおもしろいことです。

こうしたもののいくつかは、家族の中にすっかり溶け込み、将来子供たちが家庭を持っても、そのことが伝わっていき、彼らが自分の子供たちと食べるとき、「これは昔私のお母さんが編み出した料理なのよ」なんていうことで、食卓が弾んでいくことは想像に難くありません。

#### 〈共同で食べる〉

昭和三十年ころでしたでしょうか、タッパウエアという食材を入れる一種のプラスチック容器が有名になりました。この販売は、ホームパーティーという形式をとって、どこかの家に集まって食事をしながら、商品の説明をして関心を持たせていくというものでした。

日本では住宅事情や家族の多忙なスケジュールもあって、都会ではなかなか皆が集まってホームパーティーをするという機会が少なくなっています。私はたまには、近隣の人々でもいいし、気の合った仲間でもいいのですが、家族が参加してみんなで料理を作りながら、楽しむようなことがもっとももっとたくさんあっていいと思っています。その場合何も、どこかの家におじゃましなくても、いい季節であれば野外で行ってもいいし、自治体がそうした集会施設を開放してもいいと思っています。

家族という一つのユニットではなく、多くの仲間と食事を作って一緒に味わ

うという行為は、人間関係を円滑にするうえでも大切です。先程述べたように、それぞれの家に独自のレシピがあるわけで、それを皆で持ち寄って品評し合うのも面白いことです。こうした場に子供が参加することによって、自ずと子供たちも、集団の中でやっていいこと悪いことの分別も学ぶことができるような気がします。大切なことは、学校教育の延長的なことではなく、まず自分たちが楽しむことだと思います。これも繰り返しになりますが、美味しいものを食べて楽しくしていれば、会話は自ずと盛り上がってきます。

食卓ニケーションは何も家の中だけで実践されるものではなくって、家庭外に出てもいくらでもあるような気がします。しかしどのような場でも、料理は「まずおいしく」なければ、と思います。

## 第8章 有識者座談会

「家庭の食育を支援する社会サービスに関する研究」

司 会 長谷川 文雄(IT 評論家)

参加者 成田 重行 (東北福祉大学特任教授)

桑原 才介 (桑原経営研究所代表 飲食店経営評論家)

寒川 裕 (やちよ食育ネット)

檜 貢 (弘前大学大学院地域社会研究科教授)

山畑 信博 (東北芸術工科大学助教授)

### 食卓コミュニケーションに向けて

(長谷川) ハイライフ研究所では、昨年、「食卓から見た家族間コミュニケーションに関する研究」をしました。今年はそれを、もはや家の中だけで実践するのは難しくなっているのではないかと、限界が来ているのではないかとということで、家庭外に目を向けました。家で工夫するのが基本ですけれども、例えば自治体、NPO、あるいは外食産業、ホテル業、旅行業とか、そういうものがいろいろな仕掛けをして、そこで、家族がそろって食を取りながら、楽しくコミュニケーションをしていく。そこにはたとえば、しつけとか様々な問題がでてきますが、家庭外の支援を調べようというのが今年度の研究です。すでに専任で研究をしていただいている檜さん、山畑さん、小山田さんらが手分けしてヒアリングしています。今日は、特に3人のゲストの先生をお招きして、今述べたような視点でお話をお伺いしたいと思います。

(寒川) やちよ食育ネットの寒川と申します。よろしくお願いします。研究という立場ではなくて、私は、今日は実践者という立場で参加させていただいたと思っておりますのでよろしくお願いします。

(桑原) 桑原ですけれども、外食産業関係のコンサルタントをやりながら、実務的にも、自分で店をやっている、食育の問題にもかかわっていくという姿勢でいますのでよろしくお願いします。

(成田) 出前のそば屋をやっています。というのは仮の身ですが、そば教室をやっています。何が本職かといっても何も本職的なものはないので、大学へぶらぶら行って

遊んだり、それから、今、大好きなのが田舎回りです。今、ちょうど直近でやっているのは、飛騨の山奥で平家の落人村というか、そこと熊野古道の尾鷲の二つに行っています。そのようなことで、ほとんど家におらずに、自ら「食卓ニケーション」がない状態の側から、どうあるべきかを論じたいと思いますので、よろしくお願いします。

(檜 檜) 檜 檜です。宇都宮の作新学院大学に通っております。住んでいるのは八王子ですが、このところ長谷川さんから食卓ニケーションについて少し勉強する機会をいただきました。地域社会の問題を研究の対象にしております。この分野でも食というテーマは非常に大事です。

(山 畑) 東北芸術工科大学の山畑です。私は、専門は建築ですがけれども、去年は住宅の間取りから、食卓、食事室というダイニングに至る過程を少しまとめさせていただきました。共稼ぎなもので子供が学童保育に行っていて、やはり食卓におけるコミュニケーションですとか、日常にどういうものを、なるべくいいものを食べさせたいのですが、なかなかその辺の準備だとか、その辺の子育てに格闘しているような状況にあります。

## 1. 「食卓ニケーション」の事例

(長谷川) それでは、早速、本題のほうに入らせていただきたいと思います。

それでは、寒川さん、何か今回の件に即した事例をまず話していただけるでしょうか。

### やちよ食育ネットの活動 — 農業探検隊・親子クッキング教室

(寒川) ほかのところの事例はよく知らないものですから、私たちが行っていることを紹介します。私たちの活動では、柱として四つ立てています。一つは、子供たちに食べ物を大切にする気持ちを身につけてほしいということ。二つめは、自分の身体によいものを見分ける力をつけてほしいということ。三つめは、食事を通じて家族や友人など他者との人間関係を深めてほしい。四つめが、家庭の味や地域の食文化を大切にする気持ちを身につけてほしい。この四つを柱としておりまして、私たちが行なっている活動も、この柱を実現するようなものです。

直接、食卓ニケーションに通じるような取り組みというものはやっていないのですが、参加者同士で「一緒に食べる」ことを重視しています。例えば、「農業探検隊」というものをやってみました。実は、本当は体験させたかったのですが、時間的な問題でできなくて探検させたのです。その農業探検をしたあと、地元の伝統食を食べながら、農家の人たちと一緒にご飯を食べる。

あるいは、昨年行ったのは、地元のシェフに来てもらった「親子クッキング教室」があります。そのときも、地元の食材を使いました。そして、やはり生産者の人に来てもらって、シェフとか、パティシエーの人にも協力してもらっています。そして、その生産者やシェフなどが、グループに入ってテーブルを囲んで一緒に食べる。このように、「農業探検」とか「親子クッキング」にしても、地元でサポートしている人たちが子どもたちと一緒にご飯を食べる機会をつくらうということは気をつけてやっているところです。

それが食卓のほうへどう通じるかということですが、以前、「農業探検」を行ったときに、保護者の人に追跡調査をしました。そのときに、参加してくれた人すべてが答えているわけではないのですが、大体3分の1の人が答えてくださっています。その結果によると、全員の子がその日、体験したことを話してくれたということです。ということは、食卓でのコミュニケーションを起こしていくきっかけとか、話題提供ということではできているのではないかと。それと、家庭の食卓ではないのですが、一緒に地域のおやじさんたちとかおばちゃんにご飯を食べる。そこで、生産物のことについての話をすると、伝統料理について話をすることも、やや拡大解釈ですが、食卓ニケーションの機会を提供していることになるのではないかと思います。そのあたりが取り組み事例としてはご紹介できるかと思います。

(長谷川) 四つの柱の3番めの、他者との関係ということで、家族そろって一緒に何かやるということもあるのですか。

(寒川) 今は、家族そろってというものはなく、親子のクッキングを企画してみたというところぐらいですね。

(長谷川) それは、けっこう楽しく盛り上がったのですか。

(寒川) そうですね。これはやはりシェフとかパティシエーは、七つぐらいの調理場を見るのですが、もう引っ張りだこです。あと、ほかの食育ボランティアさん、中華の調理師さんとかもサポートしてくださっていて、やはり普段は食べられない野菜でも、

そういうときは子供たちが食べるのです。その食べている姿、それから、本当に食べ残しが少ないということには、我々は何度やっても非常に驚かされます。

### 30 代の「個室化」傾向

(長谷川) では、桑原さん、何か事例がおありでしょうか。

(桑原) ここ4～5年前からですけれども、居酒屋とか比較的大衆的なレストランなどで「個室化」、個室を求める傾向が強くなって、それをセールスポイントにして、うちは個室の空間がこれだけあるとか、全室個室だというのが、居酒屋などの大きな差別化ポイントになってきました。

私は今伊豆で小さいホテルを運営していますが、その伊豆でブームになっているのが露天風呂付きの個室で、非常に高い値段で売れている。一人4万円とか、もちろん食事つきですが5万円とか、それがどんどん埋まっていく。今、ホテル、旅館業の経営が厳しくなっている時代に人気があるので、新しい参加者が増えています。設備投資がかかる装置産業なのでやばいのではないかと思いつつ見ているのです。実際、我々もそういう新規参加者による弊害というか、被害も受けているのです。

利用客を分析してみると、30 代のカップルがけっこう多いのです。お客によっては、中年の人と若い人というよこしまな動機だと思うものももちろんいるのですが。それから、ちょっとお金を持っている余裕のある家族もいるのですけれども、やはり目立つのが 30 代です。せっかく自然環境が豊かで開放感があふれた空間がありながらそんな高い値段を払って、個室の中に入りたがるという現象はとても不思議で、「30 代」にすごく注目しているのです。

それと、先ほど言った居酒屋の「個室空間化」というのが、ちょうど30代の人たちが20歳の後半のときにそのマーケットにドーッと出てきた結果なわけです。しかし最近はその沈静化し、この現象も何でだろうと考えています。

ちょうど団塊ジュニアが今 30 代を迎えています。団塊ジュニアが社会に出て、もちろん結婚しない女性たちも結構多いけれども、この 30 前後の男女が織り成す一つの生活態様というか……。かつて団塊ジュニアが小中学生のとき、個室に自分たちの居場所を見つけて、自分の好きなことをして育ってきた。

その自分の個室の中に、テレビさえも入れ、電話も入れ、ある意味では完全に社会性が途絶えていくというのか、個室の中から社会とかかわり合うという、時代が通過していった。彼らが成長して、それが外食産業に流れてきたときに、個室にこだわり、そこ



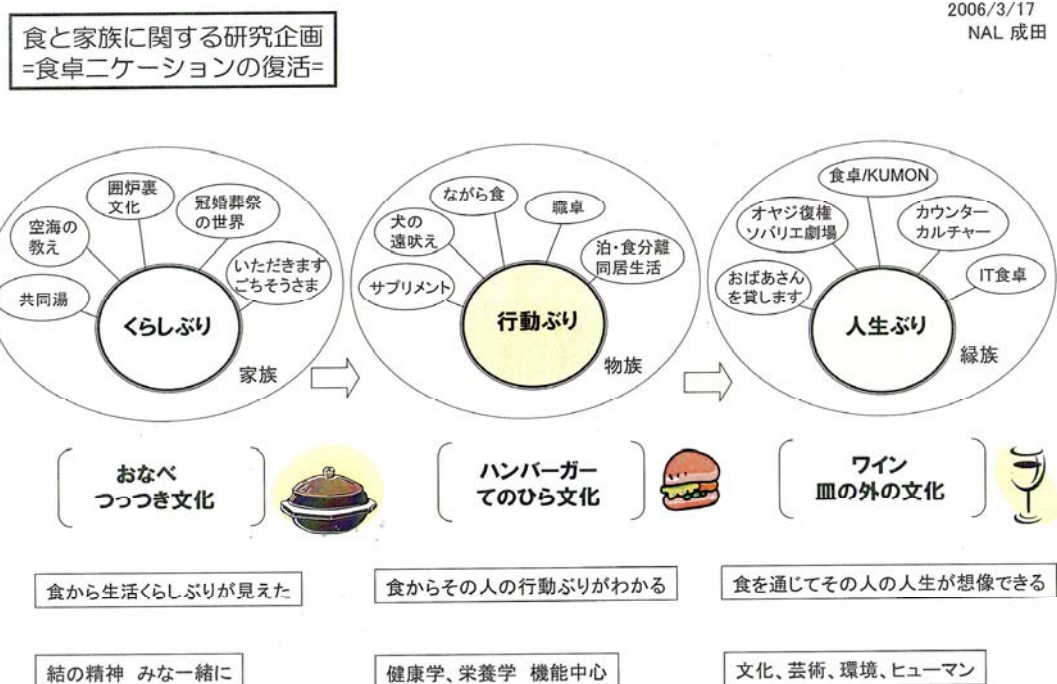
でコミュニケーションすることが起きている。これは、学問的なうんぬんではなく、僕自身の商売の問題として、非常に深刻な問題として受けとめているのです。

今、僕が何か新しい徴候が出てきたかなと思っているのは、それに対するリアクションがあって、共食の場面にもう一回戻ろうとしている気配も感じています。というのは、団塊ジュニアの人たちも、社会に出ていろいろ揉まれながら、何らかの社会性を獲得しながら、人と人とのコミュニケーションの仕方を変えようとしているのかどうか。僕はこれを外食産業がキャッチして、リードしなくてはいけないと思っています。

(長谷川) 今の流れでいうと、先ほどの家族との関係だと、何かそこから延長上に議論はあるでしょうか。個室に固執している理由は分かったのですが。

(桑原) もうそのときには、完全に家族での食事の在り方というのは崩壊していますよね。ということを前提にして、今、僕はしゃべっているのですけれども。

そこまで行ったら僕は戻るだろうと思うのは、外食の場をきっかけにしながら、だんだん共に食べるという機会がもっと拡大して、大勢いるところで何か食べることが結構愉快と思い始める。やはり家族というか、共に食べることに對する快感を体感的に覚えていくというように、DNAの方にもう一回戻ってくるのではないかな。



図—1 食卓ニケーションの変遷

## 食卓が壊れている背景

(成田) 先ほど長谷川先生からありましたように、前回は、食と家族に関する研究企画としての考えということで私もヒアリングを受けました。図-1はそのときに示した資料で、今日までに至ったところを整理してみたものです。

今日は、図-2のところで、家庭の外で支援策がないだろうかということで、その検証について幾つか提案をしたいと思います。

その前に、私のスタンスは、まず、個人活動ではそば屋をやっています。それから、スローフード協会というNPOに参加しています。世界のNPOのスローフードもやっていますので、食に関してはスローフードという考え方から参加しています。もう一つは、私の仕事というよりも遊びですが、食に関連した地域起こしをやっています。その三つのスタンスで、今回ちょっと見てみました。

それでいきますと、先ほどお二人の先生がたから出ていた内容がまさにそのとおりでして、私の認識では、時代性とか価値観の中で、何で食卓が壊れているのかという背景をまず探ると、とにかく忙しい。もうとにかく暇がないということがあります。

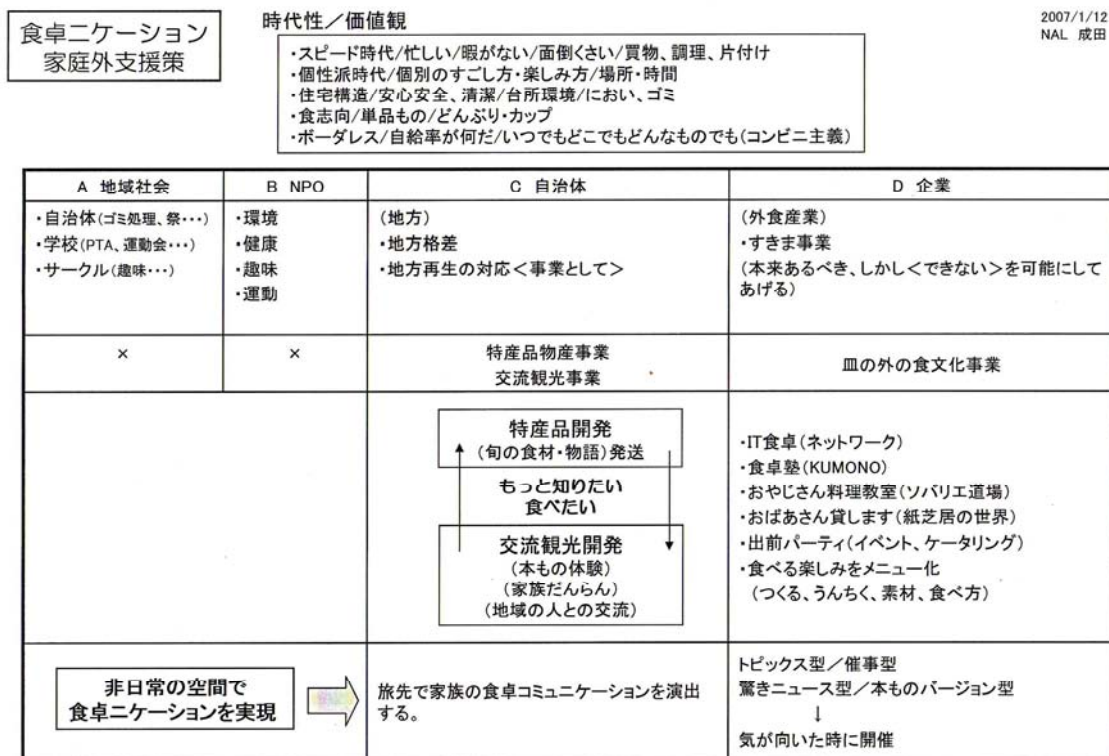


図-2 食卓ニケーション家庭外支援策

それから、もう一つは面倒くさい。いちいちそんな買って、調理して、片付けてということはやってられない。その背景には、ほかのことに時間を使いたいという気持ちがある。先ほどおっしゃった個室化の中で、個別の過ごし方がある。だから、兄弟といってもそれぞれ違う。場所とか時間の使い方もまさに変わってきてしまう。

さらに、住宅構造もそうですね。特に私が今やっているいろいろなところで見ているのは、女性が、特に東京のマンションでは料理をしたくない。というのは、やはりごみ、清潔感、これがすごく大きいのです。住まいの構造体がもうさせないのです。さんまを七輪でがんがん焼いてという姿はもうないし、魚を買ってきても臓物を生身で捨てるといのはもう大変なことなのです。におい、ごみを排除するような生活、住宅構造ということもある。

もう一つは、これも食業界のかたがたも言うのですけれども、どんぶりとか単品ものが売れているのです。フルコースというのではなく、単発、単品物。ファーストフードを中心とするどんぶり物、カップ物というのが売れている。

もう一つは、自給率などというのは何だと。そんなことは、国が 42%だとか言っているけれども、関係ないだろう。要するに、いつでもどこでもだれでも食べられればいいのではないか。ボーダレス、グローバリゼーションというのが当たり前だ。何で日本だけのものに固執するのという若者の価値観があります。コンビニ主義のようなものです。

こういう部分を背景にしてくると、私はもう一回、家庭に戻ってみんなで昔風の、おばあちゃんがいてという、あるいは、お父さん、お母さんの中で食べるというものを戻そうというものは、「黄河の中に一本竹棹をさして反対方向に行く」というぐらいの感じではないかと。それだったら、逆に、どうすればいいのかと私が考えたのは、非日常の空間、つまり日常ではない空間を作って、そこで家族が楽しむことではないかと思うのです。

## 非日常を作る

(成田) それで見たのが、図-2のCの自治体のところの下に、旅先で家族と食卓を囲んでコミュニケーションする。これはありなのです。先ほど、先生方もおっしゃったものが、私がまさに今これをやっているのですけれども、その尾鷲のチラシがたまたまあったので今持ってきます。これには1億もかかっていないのですが、中身にすごくこだわったのです。どういうものかという、先ほどの小浜の例ではないですが、地元のお母ちゃんたちに、自分たちが日ごろ作っている食べ物を順繰りに持ってきたさい。五つの地域があるから、1週間ごとにおばちゃんたちの自分の作った総菜を持ってきたさい

と。ご飯3種類とか、みそ汁とかというものを用意して、それをバイキング方式で11時から2時まで、なくなったら終わりというものです。特産物も並べます。

図—2のCの自治体の地方の再生事業の中に、私は、特産品の開発を今やっているのです。これは、魚屋でも八百屋でも地元では捨てているものがたくさんある。それをもう一回戻して、その捨てているものを使って食材を作り、物語を背景に置いて、特産品をやろうという動きを飛騨の山奥と尾鷲でやっているのです。これがおかげさまで、もう今はばんばん売上を上げて、大変な知名度なのです。

これは季節ごとに、宅急便で発送するわけです。これを東京で食べる人たちが、その中に物語が詰め込んであるから、もっと知りたい、もっと食べたいという思いで、現地へ遊びに来るのです。交流観光なのです。これを地元の人が察知して、お宅に配送したものよりも、本物がここにありますが、例えば、朝捕ってきた魚を、すぐ網焼きにするとか。こういう活動をしていると、たまたま普段会えない家族が来るのです。炉端でがんがん捕ってきた魚を焼き、親子が生き生きとしてくる。非日常空間の中でようやく本来あるべき姿が取り戻される。

知ったかぶりのおやじが「魚はね」などと言うよりも、本場の漁師のおじさんが言ってくれたほうがはるかにいいし、よく聞くわけです。家族が、その瞬間だけかもしれないけれども、団らんする姿というのはけっこう増えたのです。このようなサイクリックな動き、特産品という事業と、それをより知りたい、より食べたいという交流が循環し始めているのです。こういうところで、私が時々見るのが団らんなのです。そういうチャンスを増やしてあげれば、先ほどの黄河の中に棹をささなくても、それは一つの「食卓ニケーション」につながるのではないかと思います。

図を見て、右のほうに持ってくると、外食産業です。これは、本来あるべき、つまり、みんな家庭で過ごしましょうというけれど、できない。その“できない”を可能にする産業ということです。お皿の外の食文化事業というか、お皿の中の文化はなく、お皿を取り巻く文化ということをやっていく。

非日常を作る考え方とはどうかというと、「トピックス型」、あるいは「催事型」です。今日は何々だとか、誕生日でもいいのでしょうけれど、非日常です。それから、驚きニュース型です。例えば、こんなものが取れましたよということで、「えっそんなのがあんの」みたいな、驚きのテーマを作ることによって、行ってみようじゃないかと。次いで、本物バージョンです。偽物はあるけれども、本物は実はここにしかないという。そういうものを外食産業が仕掛けていく、そして、気が向いたときに開催する。いつもではないのだと。この辺のうまいところを探って事業にしていけるものはないかということを考えていて、

アイデアとしてはIT食卓とか、いろいろあるのです。



図—3 三重県立熊野古道センター

(長谷川) ありがとうございます。要は、時計の針を戻すということには大変な摩擦があって、その流れに対して相当な力がかかりますけれども、それよりも時代の流れにいい意味で乗って、その中でやったほうがむしろ効果があるのではないかというお話ですね。

### 小浜市一食のまちづくり

(長谷川) それでは檜さん、実際に今までヒアリングや、それから小浜などにも行っていただいたのですけれども、調査をされてきた中で感じられたことがあったらお話しいただきたいのですが。

(檜 楨) 「食卓ニケーション」を検討していくと、地域社会のことに戻っていくように感じています。家を囲む小さな地域社会にあって、幼児教育の機会を通じた食卓づくりを行っていくことの重要性に思い至るのです。先ほど寒川さんがおっしゃったような人間関係づくりということを、自治体や地域が盛んにやり始めているというのが実感です。

小浜市では、食のまちづくりの大きな流れをつくっているのですが、ただ、その流れは我々が考えているような「食卓ニケーション」というものに直接かかわってくるという実感があまりない。もちろん、その流れの底流に食卓を通じたコミュニケーションはあるのですよ。それでも弱いのです。成田さんがおっしゃられたような「食卓ニケーション」というものを基盤にして、それを非日常空間でやっていくということまでのものにはなっていないように思います。特産品の開発だとか、地域の観光開発に結びつけるということは、地域の取り組みとして随分やっているし、これからもやれるのですが、我々が考えるようなコミュニケーションづくりのほうにはなかなか進んでいない。

食のまちづくりを進めていくという場合には、共食、一緒に食べるという場面をどうやって作り出していくかが課題だと思います。ここでいう共食というのは、食を通してコミュニケーションを高めていくやり方でしょう。

(長谷川) こういう点が面白かったよとか、何か事例としてお話しいただけることがあったら。

(檜 楨) 現在の小浜市で目立っているのは、キッズキッチンです。先ほども話題になっていましたが、小浜市には「御食国若狭おばま食文化館」がありますが、そこを食のまちづくりのセンターにしようという試みが始まっています。その売り物はキッズキッチンです。食文化館にはチキンスタジオというものがあって、未就学児童に実際に包丁を持たせ、調理の指導をしています。その風景をビデオで見せていただいたのですが、なかなか危なっかしい。お母さんたちはガラス窓の外側で見ているだけで、中に入れないのです。5～6mの距離なのですが、そこから入れなくて、包丁を持っている子供にさわれないお母さんたちは、「危ない」と言っていらいらしているわけです。だけど、それをやると、子供たちはうちに帰ってから「僕が作る」とか、「私がやる」というようです。

このキッズキッチンのある食文化館は小浜市の食のまちづくりの象徴的な存在ですが、そのすそ野には、12 の地区で独自の食育、食を通じた郷づくりが行われているのです。



### 地域の資源を「食」でつなげる

(檜楨) その食文化館で気がついたのは、単に食べるということだけではなくて、前に長谷川さんからも話が出たと思うのですが、食の道具が相当そろっている。寄付されたと言っていましたけれども。それから、若狭塗りのはしや織物も、ほとんど全部が食材に連携させられてきている。今後の総合化と言いますか、いろいろな地域の資源が食をテーマにもう一回つながっていくことを小浜は教えてくれているなという感じなのです。これまでのまちづくりや地域振興は、どちらかといえば人口や所得が多くなるというものでしたが、そうではなくて、むしろ生活者の側に、あなたたちのやり方はこうですと戻していくような、それが新しいのかなと。

この最初のテーマですが、自治体や地域社会が家庭のしつけとか何かをできるかという話があるのですが、直接的にそれをやってはいないのだけれども、結果的に食をテーマにした活動を地域社会や自治体が展開することによって、それはどちらに向かうかという、経済的な豊かさ、人口が増えるとかではなくて、むしろ個々の家庭に情報を発信しているという、それをもう少しきちんと評価してあげなければいけないのではないかと思います。

地域資源を活用することや観光と結びつけて交流をはかるということは、まちづくりの文脈でよく言われているのですけれども、でも、子供に包丁を持たせたり、若狭塗りの箸等の地域資源を地域の生活に生かすということで、日常生活に逆に戻すようなところが、すごくあると思いました。

### 食材を提供し、調理もサポート

(長谷川) では、山畑さんは外食産業で、すでに「旭化成」や、「らでいっしゅぼーや」にヒアリングしてきていただいたのですけれども、その辺から、面白い事例や感じられたことはありますか。

(山畑) 私は食材を提供している会社のヒアリングをしたのですが、まず、らでいっしゅぼーやは、無農薬ですとか有機栽培という質の高いものに特化したものを各家庭に宅配するという会社です。もちろん近所のスーパーでも買い物はしますが、それだけではなくて、そういう会社に食材を定期的に宅配してもらおうという世帯は、その会社の話だと、東京では世田谷区とか横浜では田園都市線沿線だとか、かなり地域的に限られている。ある程度裕福なのか、そういうところに意識が行く家庭のグループというのは、全体にあるわけではなく、限られていることは明らかだということなのです。



一方、そういう食材を届けられると、例えば形が整ったものばかりではなくいろいろな形のものがあったり、あるいは、若い主婦などは見たこともないような野菜が入っていたりするわけです。ボックスである量が届けられても、その野菜をどう調理していいか親が分からない。そこで、親のために料理教室を開いたり、子供のためには現地の生産農家を訪問する農業体験のようなツアーを組んだりして、そういうことをサポートしながら、食材を提供しています。親がまず基本となるだしの取り方とか、そういうことを知らないのも、そこから教えないと、幾らいい食材が届いてもそれを調理できないわけですから、それをサポートしないといけないということが分かって、そういうスタジオを、とりあえず横浜と神戸に作りましたという話でした。

それから、もう一つの旭化成のほうは、健康保険組合やフィットネスクラブ、あるいは、個人のダイエットしたい女性だとか、プレママと言っていますけれども妊娠した女性をターゲットにして、どういう食事を取っているのか、管理栄養士がそれを診断するという予防医学の段階のサービスを提供しています。3食全部デジカメで撮って、ネットでサーバーに送るのです。大きさが分からないですからスケールを入れて、簡単に食事内容をメモして送るだけで、何が取り過ぎだとか、もうちょっとどのようにしたらいいかという栄養診断をしてくれる。

そういうサービスをフィットネスクラブとか保険組合でやっていて、個人展開もしたいのだけれども、日本ではフィットネス人口は2%ぐらいで、それ以上は増えないらしいのです。やはり自分の体を痛めつけるというか、つらい思いをしてでも健康になろうという人はそんなにたくさんはいない。その限られている人たちの中で、さらに自分の食事管理までしたいという人の全体のパイは決して大きくない。そういう管理をしてほしいという人たちは確実にいるのですが、大多数の人はそうでないし、商売として成り立つような状況ではないだろうという話です。

もう一つそこで出てきた話で、昨年、NHKの特集で食育のことをやったそうです。私は見ていないのですが、子供たちがどういう食事をしているのかという記録のある学校で調べたら、本当にさまざまな食事が出てきて、それこそ袋詰めのお菓子を朝食に食べている子供だとか、家族で一緒に食べているのだけれどみんな好きなもの、それぞれ違うものを勝手に食べているとか、そういう場面がある。同じ時間、同じ場所を共有していても、それぞれが全く違う好きなものを食べている、あるいは、カップラーメンだけだと栄養が偏るなんて思って納豆を付け加えているとか、そういう形で、ちょっと気にはしているのだけれども、そのためにちょっとこんなものを加えてとか、いろいろなバリエーションがあります。食事でも、ヒアリングで聞くとハンバーグを食べていますという答えが

返ってくるのだけれども、実際に写真を撮らせるとコンビニ弁当だったり、そういう実態がすごくよく分かった、それはどんどん一般化しているのだろうなという話をしていました。

それから、先ほどの成田さんの住宅構造での台所の清潔感という話ですが、いわゆるダイニングキッチンになってからは、基本的に台所で食べるような感覚なのです。やはり調理しているものが見えるところで食べたくないということで、一時期、キッチンとダイニングと分かれたのですけれども、最近はまたオープンキッチンになっているのです。調理をしている人間が子供とコミュニケーションをとりたいからという理由で、水回りや換気扇など壁に沿っていたものを部屋の真ん中にもってきて、アイランド型にできるように、技術も進歩しています。それで、ダイニングとテーブルがつながっていたりしているのですけれども、結果的に丸見えのキッチンですから、結局そこは見せるキッチンになってしまって、まともな調理ができないのではないかという気がします。

(長谷川) 今のヒアリングの中で、各会社では特に家族一緒にコミュニケーションをするようなことは、考えているのですか。それぞれに対しては、お母さんを対象にしたに料理教室を開いたり、寒川さんが言ったような子供のための探検隊のような試みをしている例はどうですか。

(山畑) それをきっかけにして子供たちが親に質問し始めるということはありませんね。

(長谷川) そこから始まって、そういうきっかけを作っていくということですね。ありがとうございました。

## 2. 地域の関心

(長谷川) いろいろ事例を中心にそれぞれお考えをいただいたのですが、研究の思わくは、いわゆる「食卓ニケーション」を円滑にさせたいということなのですから、逆に地域社会は、自治体でもNPOでも、その思わくはどういうところにあるのでしょうか。僕らは今、家族間のコミュニケーションを円滑にさせたいという視点で考えているのですが、地域がそういう問題にかかわることは、なぜなのか。地域はなぜそういうことに関心を持っているのか、その辺で何かお感じになることはありますか。

## 心身の健康づくり

(寒川) ほかの地域はよく分からないのですが、私たちの活動は、健康づくりというところからスタートしています。八千代市民の健康を作っていくために、どういうことに取り組んでいく必要があるかということ、ライフステージごとに検討しました。私は、就学期から思春期の子供たちのステージを見ていたので、その中で、しっかり遊ぶこととか、思春期の性の問題とか、幾つかの柱を作って、その中で、食を通じて子供たちの健全な精神としっかりとした肉体づくりをしていくことも重要だと考えたのです。

コミュニケーションという意味では、例えば、思春期のころになると、会話はせずに態度で気持ちを伝えるということが増えてきていると言われています。思春期はもともとそういう時期ですが、自分の殻に入ってしまうとか、一方、手を出してしまうとか、相手を罵倒するとかといった攻撃的な態度がいきなり出てしまう子もあり、普通のコミュニケーションをとる力が本当に落ちてきたという指摘が各方面からなされています。コミュニケーション能力を高めるには食の場面は重要で、小さいころから一緒にご飯を食べながら、時には小言を言われることも含めて、いろいろな話をする事の積み重ねが大切だと思っており、食べる空間づくりを重視しています。私たちは今、食べものが身体を作り、食べる空間で心を育んでいこうという言い方をしているのですが、私たちは食卓でのコミュニケーションも、子どもたちの心身の健康づくりの一環ととらえています。

(長谷川) そうですね。地域から見れば。ありがとうございます。

(檜 槇) 心身の健康づくりをお父さんたちといいますか、寒川さんたちが一つのNPOを作っておやりになっているのですか。

(寒川) 私たちは今、八千代市役所の子ども部の中の委嘱組織という形でやっています。NPOという形態にして行政の立場の人にも入ってもらってやるというプランと、商工会議所やJAといったところからの代表を集めた協議会形式でやるプラン、それと、今、結果的になった委嘱組織にしていくという三つぐらいのプランを考えていたのですが、けれども、もろもろ総合評価をしてみると、やはり委嘱組織にしておいたほうが機動力もあるし、JAや教育委員会との連携もとりやすいしということで、今のような位置づけになっています。

(檜 槇) そういう活動に参加されたのは、いわば家庭の中ではそれができないからと

ということですか。それとも、もう少し何か違った社会貢献等をするということですか。

(寒川) 私が参加したのは、その健康づくりの委員をやることになったからです。そこで、子供たちの健康のためには四つ大事なことがある。そのうちの一つに食のこともある。たまたまその健康づくりの委員の中にはJAの人もいれば、食改(食生活改善推進委員)さんもいらしたし、栄養士もいらっしゃいました。そのようなメンバーがいたので、何となくこれは立ち上げられそうだ、まず食からやってみようということで、食育に取り組み始めたということです。

### 共に食べる感動

(長谷川) では桑原さん、先ほど世の中の大きな流れとして、個室化というか、限られたメンバーだけで、限られた空間の中にいたいという傾向があって、居酒屋などでもその傾向が見られているとおっしゃっていたのですが、それが行き着くところまで行くと、逆にこれからは共食に向かっていくのではないかと言われたと思います。

もともと家族が外に出て食事をするという形で発達してきたファーストフードやファミレスは、今後どういう展開になっていくのでしょうか。もう個室化の時代で廃れていくのか。その辺はどのように考えたらいいのでしょうか。

(桑原) 成田さんがおっしゃったこととも関連するかもしれませんが、やはり家族の食の場面は再構築するのは不可能に近いというか……。それはいろいろ先ほどからおっしゃっているように、物理的に無理だということと、もうけっこう長い間そういう時間を過ごしてしまったので、それを取り戻すことは経済的な意味でも精神的な面でも、すごくエネルギーを要する大変なことだと思うのですけれども……。手っ取り早くいうと、非日常と成田さんがおっしゃいましたが、非日常か日常に近い部分かというのは別として、やはり外食、外に出て食べるということの動機の中には日常とは違った動機が必ずあるわけで、その場面でどのように家族が食を楽しむか、あるいは、共に食べることの意味というか、感動を、どのように獲得するかの問題だと思うのです。

これがまず前提にないとまずいので、共に食べる場所の感動は、もともと人間が本質的に持っているものですから、もちろん食材もよくなくてはいけないし、非常にヘルシーな料理でなくてはいけない。いろいろ健康ということも前提にあるけれども、とりあえずは共に食べることをどう実現するかへの取り組みは、今、外食産業の場では始まっています。

### 外食産業も「食育」を意識

(桑原) 今、ファミレスもファーストフードも、それこそスローフードの世界とは対極にあるけれども、何とかしなくてはと考えていて、企業のアイデンティティというよりは、企業としてのセールス、もっと言えば、マーケティングの視点としてそれを持っていないと、これからの企業というか外食産業はやっていけないだろうと考え始めています。フードサービス協会などの年次大会等の集まりで講演されたものをひもといていきますと、その項目の中に必ず「食育」が出てくるのです。今、家庭が崩壊してしまったのだから、外食産業が責任を負わなくてはいけないではないかという社会的責任という問題が一方に大義名分としてあるのだけれども、同時にそれは、このことを踏まえないと自分のビジネスが成り立たないというマーケティング的な面も持っているわけです。

そういう点で、外食産業は、ファミレスを中心にそのことを意識して始めようとしています。幾つかのチェーンの中では、例えば、言葉遣いの問題もイラストにして、テーブルマットの中に書いておく。例えば、「いただきます」の意味をイラスト化して教え込む。それから、夏休みの前になると、お母さんがたは子供と一緒にいなくてはいけないので、こういう献立があるのではないかとか、こういう食事の意識は必要ではないかという提案を、するようになっていきます。それによって、店の持つ食に対するかわり方や店にロイヤリティを持ってもらおうとか、そういう活動を始めたという段階です。

私もまた、うちのホテルなどでもそういうことを意識し始めています。特に暮れ、正月はやはり家族が多いでしょう。そうすると、どのように食事場面に感動を作っていくかを考えるわけです。例えば、今年はやれなかったのだけれど来年やろうとしていることは、ディナーで、前菜からずっと進んで最後のメインディッシュのときに、ちょっと場所を替え、そこで何家族かがみんな集まってバーベキューをやるとか、何か大きな食材を解体してみんなで食べ合うとか、デザートはデザートでまた別の空間で楽しもうということまで試みようとしています。そのような試みをしないと他のホテルとの特徴が出ないことが実際に言えるのです。

今、旅館とかホテル、特にリゾートでは、ディスカウントして差別化をやってきた競争がやがて破綻していく中で、例えば、エコロジー、うちの店はエコホテルだとはっきり謳いだしてきた。それに対してお客が、非常に賛同していく。ロイヤリティを持っていくというマーケティングを始めているわけです。食に対しても、うちが非常にファミリーを大事にしているというメッセージをどう知らしめていくかを現実の営業の場面、場面で展開していかなければならない。僕は実務をやっている人間として、こうした積み重ねしかないと思っています。

### キャスティングボードを握る 30 代

それで、僕は先ほど 30 代ということを行いました、その 30 代が食育問題のキャスティングボードを握っていると思うのです。この団塊ジュニアがやはり自覚しないと本当にどうしようもない。今、団塊のジュニアの子供がいちばん問題なのです。わがママを言って、「僕はこれが欲しい」といって、それ以外は食べないのは、単に親がしつづけただけでなく、その世代全体や、社会環境がそうなっているから、親がこういうことをしなさいという情報を送っても、効果が無くなってきた。

この 30 代と、次はこの親が問題になります。この団塊の世代が今、シニアになっています。この連中がどうやって食文化全体をリードしていくのか。僕は、今の親ではない、おじいさん、おばあさんだと思っています。というのは、その人たちは親からの食の文化をそのまま受け継いでいるわけです。東京などでは特に田舎から来た人たちが多くて、田舎でお父さんとお母さんに育てられ、しつけられたという DNA を持っているわけです。ただ、忙しいがゆえに、共働きによってそういうものができなかった。ですから、じいさん、ばあさんも含めて、3 世代ともどもひつくるめたマーケティングをやらないと、本当の意味でのファミリーの共食の楽しみは作れない。

### スローフード生産と消費を近づける

(長谷川) 成田さん、先ほど、今、「食卓ニケーション」がこれだけすたれてきた理由として、みんなが忙しすぎるのだとか、いろいろな理由を挙げられていたと思うのですが、その対極にあるのが食べ物でいうとスローフードですね。成田さんはその会長もされているわけですが、スローフードという一つの大きな流れと「食卓ニケーション」を考えてみたとき、両者は対立するものなのか、それとも、そこに接点があるのか、どのように考えたらよろしいのでしょうか。

(成田) これは対立ではなく、全く違う次元のものだと思います。

先日、20 万人の食の祭典があつて、そこでスローフード宣言というメッセージが出たのですが、その中には三つのキーワードがあつて、一つは、「おいしい」ということです。この「おいしい」というのは、イタリア語で「ボーノ」という、本当においしいの一言にすべて入ってしまうという感じです。だから、無農薬だろうが何だろうが、とにかくおいしいのだということです。

二つめは、向こうでは「きれい」という表現をするのです。この「きれい」というのは清潔

感だったり、整っているとか、あるいは、それは日本でいうと美しさ、「美しい日本」ではないですが、言ってみたら、美しい心とか、そういうものが大事だということです。おいしいだけではなく、そこにきれいさが欲しい。

三つめは、日本人になじまないのだけれど、「社会的な公正」。これは正義感とか倫理観を言っているのです。特にヨーロッパでは、例えば、生産物を生産するときに、アフリカの人たちを低労働賃金で働かせたり、悪環境の中で働かせたりしている。社会的倫理として、是正しないとだめだろうということで、それがたとえおいしくても、きれいでも、そういう労働背景で作られたものはだめだと。例えば、カカオの労働などはその最たるものです。以上の視点を宣言したのがスローフード宣言です。それが直接日本に当てはまるかどうかは分からないのだけれども。

では、アクションとしては何をやるかという、やはり生産と消費を近づける。あるいは、向こうの言葉では共生産者というのです。皆が生産者であると。ですから、食べている人も、こういう生産をしてください、こうしてくださいと現地の生産している人に助言や発言をする、つまり、食べているあなたも含めて全員が生産者であって、作る人、食べる人と分けるのはおかしいということです。これは、大規模化する。つまり、世界化する戦略とはアンチなのです。

表に出てくるのは消費と生産を結合して一体化する方法論で、今のグローバリゼーションの中でも2割ぐらいは……。例えば、佐藤錦のさくらんぼが全部都会へ行って、作っている人はあまり食べたことがないというのはまずい。つまり、作っている人がいちばんおいしいものをまず食べなさい、欲しいのならば来なさいというぐらいでないといけないにもかかわらず、今は一生懸命いいものを作りながら、自分たちは口にすることがない生産者がいっぱいいる、これは困る。経済というのは地域にあるのだ、外に持っていくのではないということです。それを一生懸命運動としてやろうというのが、スローフードの今いちばん新しい動きなのです。もちろんその中には、食覚、食育というか、感覚教室とか、そういうものもあるけれども、これはテクニカルな知識型のもので、アクションとしてはそこなのです。

それと、この食卓コミュニケーションというものは、対抗しているというのではなく、全く違う次元です。イタリアでも当然ながら、ではあなたたち、家族でわあわあやっているかという、田舎ではマンマを中心にやっているけれど、都会ではほとんど日本と同じです。すし、地域の都市もだんだん都会化しているので同じです。日本だけではなくて世界的に都市化現象の状況というのは同じです。



### じいちゃん、ばあちゃんの存在

(成田) 僕は田舎を回っているのですが、家族コミュニケーションが崩壊した理由は、先ほど桑原さんがおっしゃったように、私もやはりじいちゃん、ばあちゃんがいなくなってしまうことだと思うのです。なぜかという、親子というものは、面と向かってものを言うのは恥ずかしいし、てらいがある、だからぎりぎりになってばっと爆発するわけです。ある年になると、子供のころ一緒に風呂に入っていたように、関係ないのです。面と向かってきちんと話す親子などは、もう何千人に一人いるかいなかでしょう。その間を見事にじいちゃん、ばあちゃんが取っていたのです。じいちゃん、ばあちゃんという存在が、媒介として存在していたのです。それが核家族になってなくなりました。

そのうえ、先ほど桑原さんがおっしゃったように、今のじいちゃん、ばあちゃん、シニアは、実は全然じいちゃん、ばあちゃんではないのです。年は確かに 65、70 なのだけれど、すごく元気で、じいちゃんは「おれはまだ現役だ」と言うし、ばあちゃんだって、どんどんイタリアへ行ってかばんを買ってくるということで、全然じいちゃん、ばあちゃんになりきっていないのです。じいちゃん、ばあちゃんというのは、もうよたっていて、部屋の端っこに猫と一緒にいるからこそ、孫も、これは人間の皮をかぶっているけれど違うなということで親近感を持つのです。

今は、家の中に親が二人いるのと同じで、媒介がないのです。それは日本だけではなく世界じゅうそうで、安心してよりかかっている、話し相手にできる、相談できる近所のじいちゃん、ばあちゃんがいるかという、いないのです。この「おばあさん貸します」というのは言葉のあやですけれども、僕はそういう存在が必要だと思っています。

(檜) 先ほど寒川さんがおっしゃられた「手を出す」とか、「結論を先に言う」というのが、何とかそのプロセスを作っていこうという話で、今のじいちゃん、ばあちゃんみたいな存在がない中で、そういうものを意識的に作らなければいけないという仕組みなのかもしれないと思いながら聞いていました。

(寒川) 食のことだけで解決できるわけではなくて、やはり相談できる機能というのはどこかに持っていなければいけないので、それはまた食育とは別の次元で議論しているところです。

### 食は家族解体を救うか

(長谷川) だんだん話が面白くなってきました。食育や「食卓コミュニケーション」というのは、

ある意味では僕らの勝手な思い入れで、家庭の中にまで入り込もうとするようなことを考えているのですけれども、地域の専門家から見て、それについてはどうですか。どちらかというと今まで家庭というのはブラックボックスだったわけで、そういう意味では事例などもまだないわけです。今は教育問題にしても、家庭にまで今入り込もうという動きが全体としてありますよね。それに対する地域の思わくというのは。

(檜 槇) これまで家庭の機能は、いろいろなものが外側に出されてきました。かつて家庭にあったものが、今では社会サービスとして外部から供給されているのが多いではないですか。僕にはファミレスというのは Family less と聞こえていたのだけれど、とにかく何でも経済化するし、地域社会でも、公民館活動のなかでいろんなことをやっていますよね。今ではNPOとしてもおばさんやおじさんたちのネットワークができて、何も受け入れられないものはないくらい頑張っている。とにかく地域社会は何でも受け入れてきた感じですよ。私の大学のある所は宇都宮市近郊の清原という地域ですが、毎年秋になると大きな畑でバーベキューパーティをしています。一組 10 名の食卓が 200 用意されます。なにしろ 2000 人の大パーティが開かれます。

(長谷川) そんなに来るのですか。

(檜 槇) 来るのです。清南台の食の祭典と銘うっていますが、その周辺の畑の大根とか芋などは全部引っ張り放題ですから、喜んで関東近辺からやってくるわけです。それを演出している人もいるわけですが、ああいうものを見ると、本当に先ほどのファミレスではないけれど、何でも一緒に共食を演出する人たちも出てきているわけです。それは、面白いからとか、それが不足しているからとかという理由で、だれかが思いつきでどんどんやっていくのです。それを農水省あたりが見て、それは面白いからと応援するような話がある。それから、近隣のつきあいなどに注目すると、お母さんのやっていることをみんなでするとか、そういう点では、地域社会はこれまで何でも受け入れてきたという感じがします。だけど、家庭が空っぽになってしまったら食育の話どころではないよという話になってしまう。そして今、確かに家庭とか家族がほとんど空っぽになり始めているので、意識的に作っていかなければならないのですが、作っていく際に重要なかぎはやはり食だということに、今、来ているのだと思うのです。

でも、食でなければいけないということでもないのです。食だからということではないのだけれど、食であれば、まだ先ほどの「農業探検」をして母親にこんなことがあったよと

子供が言うようなきっかけを与えるようなことができるわけで、やはり地道だけれどそこをちゃんとやっていかないといけない。ただ、大きなテーマは、実は食の問題ではなくて、家族が解体してしまおうとしている中で、どうやって家族を作るかということです。今、成田さんが言われたように、じいちゃん、ばあちゃんがいないので、作れといつても、あるいは戻れ、といつても無理ですから、ではそういう存在をどう作るかというところで知恵を絞ろうというところに、今、来ていると思うのです。地域社会には割と時間の余っている人もいるし、世話人も多いし、意外と閉鎖的ではないなと思っているのです。今、いろいろなものを見ていても、ひとところに比べると随分世話好きな人たちが出てきたと思います。寒川さんなどもその一人かもしれませんが(笑)。

(長谷川) ある意味ではボランティアでやっているわけでしょう。すごいなと思います。

(檜) 昔はそういう人はあまりいなかったですよ。いなかったというか、そういうムードではなかったですよ。

(長谷川) 昔は、隠居さんがやったのですよ。

### 団らん、しつけに社会資本を生かす

(寒川) 先ほど桑原さんのおっしゃった外食、ファミレスの話で、非常に印象に残る言葉を、ある学校の先生がおっしゃったのです。その学校の先生は、家庭の食卓の風景というものを調べたのです。自分のクラスの子供たちが、平日と休日の朝と夕方の食卓にだれがいるのか絵をかいてくると、見事に父親がいないのです。休日でもない家庭がある。先生はそれにショックを受けたそうですが、ある日の夜、休みの前だったでしょうか、夜9時から10時ごろにファミレスにたまたま寄ったら教え子がいて、家族でリラックスしていたのだそうです。子供の表情も落ち着いていたそうです。それを見て、自分は学校の先生という立場で、家庭で親に何とかしてもらいたいということで一生懸命やってきたけれども、こういう団らんもあるのだなと思ったそうです。ファミレスやコンビニエンスストアといった、今ある社会資本というものを生かしたうえでのお袋の味だとか、家庭の雰囲気だとか、家庭の味だとかいうことを味わうということもありだなと。でも、そればかりではだめで、朝ごはんをきちんと食べさせてやってくださいとか、やはり地道に親に対しての働きかけをしていったり、子供を通じて親に刺激を与えていくような食教育のことをやるとか、そういうことはもちろんやるけれども、二本立てで考えればよい

と思えて少し気が楽になったと、その先生は言っていました。それがすごく印象的でした。

それと、先ほどの個室化という部分も、居酒屋に小さい子供を連れてくるのはどうかという問題はあるにせよ、個室で家族4人とか、5人とかが、なかなか会えない、でもそこで会って話をするというのは、それはそれでポジティブなことなのではないかと思うのです。ですから、ちょっとその辺は肩の力を抜いて、周りの環境をうまく使いながら今ふうの団らんとかしつけとかもやっていったらいいのではないかな。

そのしつけのときに、外食産業に私は期待しているのです。食材の目利きのプロだし、例えば、和食の店だったら、配膳のしかたを教えてくれるとか、それは価値があると思うのです。それを価値と思う家族というか、おやじや母親という存在もいるのではないかな。ぜひ、マーケティング的な・・・。

(長谷川) 僕なども、外食に行ったときに、最近、口うるさいほうなのかもしれないけれども、器の置き場所を逆さに置いたり、それから、「今日のこの魚は何」と聞くと「ちょっとお待ちください」とかと、あまりにも商品知識が乏しい外食産業の人が多いのです。アルバイトなのでそこまでしないという理由があるのかもしれないけれど、教育を雇用側できちんとやっていないのですか。

(桑原) 私が非難されているようですが(笑)。私のところは、その日その日でメニューが違ふものですから、厨房から、今日の商品はどこの何港まで言えと言っているのだけれど、接客サービスの人間がそういう商品知識を持つところまではなかなかいかない。

しかし全体的に言うと、外食産業では企業努力によって商品知識に関しては非常にシビアにやろうとしています。食事がちょっと難しくなってしまうのですけれども、食材を表示したり、原料を表示したり、あるいは、カロリー計算までやっていくところがどんどん増えてきていることは事実です。

### 家族の好みに分かれる

(長谷川) 山畑さんのご家庭でも、いわゆる外食、外に行って食べるということもあるかと思いますが、そういうときは、家族そろって食べると、いわゆる「食卓ニケーション」は弾むものなのですか。

(山畑) 今はそうでもなくなったのですけれども、ちょっと年が離れた男の子が二人い

るのですが、食べたいものが違うのです。上の子は寿司が好きで、下の子はスパゲティとかが好きで、家族で食事に行くというときは前もって同じものを食べにいくのですけれども、外に出ていて、「じゃあ晩ご飯何か食べようか」というときには主張するものが違って、絶対に譲らないのです。それが両方あるような店に行けばいいのだろうけれども、そういう何でもある店は嫌だなということもあって、結局、僕は上の子と一緒にすし屋に行って、かみさんは下の子と一緒にスパゲティということが一時期ありました。今はそうでもなくなったのですけれども。

(長谷川) かえって外食だと、「食卓ニケーション」が分裂してしまう。

(山畑) でも、僕もないことも多いのですけれども、家で食事を一緒にすると、今度のはしつけになってしまって、はしの持ち方だとか何とかと、小言がつい出てしまうのです。だから、子供にとっては嫌かもしれない。

それから、学校に子供たちが行っていて、上の子のときはそうでもなかったのですが、下の子がまだ小学校3年生で、今の親のグループは、何かというときすぐバーベキューをやるのです。何かやったときに、公園とかを借りてバーベキューをやりますというのがすごく多いですね。みんなで買い出しに行って、うわっとバーベキューをやるという。

僕の高校とか大学の同級生の家でも、バーベキューでもやるかという感じでコミュニケーションをとっています。大体は親が焼いて、子供は好きなものを食べなさいという感じでやるのですけれども、そういうことが、上の子がまだ小学生だったときの時代にはあまりなかったのですが、今はすごく多いです。

(長谷川) 家族ごと行くのですが、子供だけ行くのですか。

(山畑) 親も一緒です。

(桑原) そのほうがおいしいからなのですよ。いろいろな意味でね。

(山畑) あと、去年ヒアリングをしたときに、やはり 30 代の親と 40 代の親で、年の差もあるのですけれども、40 代の親はまだ何となく普通のハンバーガー屋には子供を連れていきたくないという意識が働く親が多いのですけれども、30 代の親は、家族そろってどこかへ行くといったら必ずファーストフードで、それが普通だと思っている人が多いの

です。

食事にしても、朝は忙しくても、食べないより食べたほうがいいのではないかということで好きなお菓子を食べさせるというのも、見られます。40代の親はまだ、それはまずいのではないかということで、朝早く起きて準備して食べさせている。去年ヒアリングした家で一軒、親二人が早く出てしまうので、子供も早起きさせて、もう5時前に起きて朝はとにかく一緒に食べるという家がありました。そのあと親はいなくなってしまうと、小学校1年生の子供が一人で最後にかぎを閉めて学校へ行かなければならないのですが、心配だけれども、とにかく早起きさせる。そのかわり早寝をしてくれるので楽だとは言っていましたが、そのぐらい一生懸命で、お弁当も作っているという親もいるのです。ですから、かなり分化してしまっているようですね。

### おいしい料理とは

(長谷川) 桑原さん、僕らのほうで料理専門家の人にヒアリングしたことがあるのですが、おいしい料理を作れば、必ずお父さんでも子供でも集まってくる。今の家での料理はお母さんが一生懸命やっているかどうかは知りませんが、要はあまりにもまずいのだと。だから、少なくとも主婦が、要するに料理を作る人が、おいしい料理を作るべきだと。それは何もお金をかけるとか、割烹料理屋さんのようなものを作るというのではなく、いわゆるおいしいと思うものでよいわけです。それが今は欠けていて、食卓にチンただけのものが出てきたり、スーパーで買ってきたパックがそのまま出たりする、そんなことから料理がおろそかになってくる。だから、「食卓ニケーション」うんぬんという前に、まずおいしい料理を作れば、必ずお父さんでも子供たちも、それを食べたくて家に帰ってくる。おいしい料理を食べているときは、これはおいしいねとか、これは何とかだねと、人間というのは必ず話したがる。家庭の原点である料理が今、まずすぎるのだと言っている料理の先生がいるのですけれども、これはどう思われますか。

(桑原) 基本的に大賛成です。同じです。だけど、それを実現するにはすごいエネルギーと、それからお金も必要になってくると思うのですけれども、圧倒的でないとダメです。圧倒的においしいということでない、僕は集まらないと思います。

それと、先ほどもうしあげた団塊のおじいさん、おばあさんのいいところは、けっこうお金が自由になりはじめていることです。「うまいところへ連れていくよ」と言えば、僕はみんなついて来ると思うのです。それができないところが問題であって、「うまい」ということを本気で考えてやっていったら、基本的にコミュニケーションできるのに、そのとこ

ろをさぼってしまうからおいしくなくなってしまう。おいしくないということが本能的にわかってしまう。今はまさしくそういう状態だと思うのです。

先ほど、外食をすると二手に分かれてしまうという時期があったという話がありましたが、ちょうど 80 年代の外食産業がそうだったのです。大混乱が起こった。70 年代というのは、普及型の成長の時代というのでしょうか、外食したいなという欲求がうわっと芽生えてきて、ファミリーで外食することがえらく楽しかったのです。郊外に住まいを持つ団塊の世代の人たちが、ファミレスへ行って、みんなで囲んで、お父さんは、当時そんなにうるさくもなっていなかったのでビールを飲んで、雰囲気はいつもと違うではないですか。家族だという感じがしていかにも幸せだったわけです。そういう店がどんどん近くにあってほしいとなっていた 70 年代は、外食産業はそれに支えられていたのです。

それでファミレスがどんどん展開していった、店が増えてくると、今度は客側がシビアに店を選ぶようになっていったのがちょうど 80 年代なのです。そうすると家族の中での好みが分解していったしまった。家族内でクラスター化してしまうということが始まった。それが現在でもずっと続いているといえます。今、面白い話だと思ったのですが、一度分解されたものがまた一緒になるのにはだれかのヘゲモニーというか、絶対的なものがないと無理なのです。それは成田さんの言った非日常性ということかもしれないけれど。

### 「食」より「職」を優先させる

(成田) 現実を3日作ったら非日常だというけれど、これは何をやるかですから、そのテーマ性ですよね。中身のソフトの提案がない限り、日にちを与えても結局同じなのです。だから、そこは一つあるのだけれど、僕は先ほどのおいしい話で、おいしいものがあればいいと言いますが、昔は、女房がもうこれこそといって、材料からいろいろなものを調べて、料理教室へ行って、「お父さん、これ最高よ」と思うようなものを毎日作っていたのだそうですよ。

私は、その横で新聞を見ながら、テレビを見ながら、「ふん、ふん」と言いながら食べているわけです。これが、やはり作り手のほうからすると、もうこれほど私が材料集めから何からやってきたのにかかわらず、新聞を読んだりなんかして、無頓着で、「これは何が入っていたか、後で言え」と言っても何も分からないぐらいでした。これはやはり、職のほうに優先されているのです。職場の職、仕事の職。だから、食というのがもう一機能なのです。そこにあるものを何か食べればよいということで、食に対する興味が無い。逆に言えば、もう一つの職に対しては非常に興味があって、株が下がった、上がった



た、どこどこが何だということにはものすごく興味があるのです。というように、どうも飽食ではないけれども、食そのものに今の日本人ほとんどの人が興味がないのですよ。まず、僕はそこだと思います。

それは何かといたら、動物的だと思うのだけれど、やはり空腹感でしょう。僕も若干引っかかっている世代ですけど、我々が子供の時代は本当に食べるものがなかったんで、食べるということが最大の関心事だった。大昔に進駐軍のチョコレートやガムなどに対しては必死でしたよね。そのときの焼き芋だっておいしかったし、とにかく飯は大好き。もうすべて食べるほうの食にものすごく関心がありましたでしょう。「ご飯よ」と声がかかると我先に飛んできて、食卓を囲んでわあわあ言いながら食べていたのです。ところが、今は食そのものが興味ない。どこへ行っても何でもあるし、食べることに対する欲求・欲望が、もう人間のボディの中、心の中からすでに失われているのです。

そういう時代、女の人でもそうです。仕事の職にはものすごい興味があるけれど、食にはない。そうなってくると、先ほどから言っている、食をどうしようかというときは、今度はよっぽどの仕掛けがないと、超おいしいとか、もう普段なら食べられないようなものもここにあるという非日常を作らない限り、そこに戻ってこないのです。

### 重要な食への動機付け

僕は時々仙台へ行って、調査するのですが、本当にびっくりするのは、今の学生は平均睡眠時間が少ないことです。寝るのが1時、2時では、午前中はぼおっとしますよ。それで、「何でおまえ、そんな時間まで起きているんだ」と聞くと、ゲームやいろいろなことをしているわけです。そんな生活をしていたのでは、健康に害することは明らかなので、彼らを集めて、4年間、食の問題を徹底的にやろうと言っていますが、なかなか難しいのです。

それで、食の話をしていますが、興味がないのです。もう何でもいいのです。今のこういう飽食の時代の中で食卓というか、食に、食べることに興味をそそらせるには、おいしい料理だけではなくて、その背景の物語だとか、そこに行くための動機づけとか、お皿の外側の条件をどれだけ非日常でセットアップしていく動機を作らせるかのソフトが大事だと思うのです。料理教室はあるけれども、そこが今ないのです。

だから僕は先ほどもおっしゃったことは正解だと思うのですが、料理そのものより、そこに行かせる動機づけの演出、それが外食産業のこれからの大きな仕事だと思うのです。皿の上に何とか定食ありますよとか、うまいですよではなく、それを食べる意味づけ、意味合いの背景のソフトをいかに外食産業で作るかが今後の勝負だろうと思う

のです。そのことを否定してもしようがない。今の時代は食そのものには興味をひかれ  
ない、だとすれば、あとは時々でもいいから「食卓ニケーション」を作っていく。そこがす  
ごく大事だと思うのです。

### 子供に興味を持たせる間接話を

(成田) 僕は、今、ある自治体の生涯教育の関係にも携わっているのですが、その自  
体は移動可能なキッチンセットを作りました。

(長谷川) 移動可能なのですか。

(成田) そう、どこにでも持っていきます。自治体の担当者は僕に、この設備を使って  
何か面白い食育教育ができないかというのです。これをもって保育園を回るのです。  
ボディをばたんと倒すと小さなお湯とコンロがあって、そこで栄養士さんが実演しま  
すが、それでは技術の知識しか得られない、全然そのあとにつながらないのです。

そうではなくて、僕はそこにおばあちゃんを連れていって、紙芝居をやったほうがよ  
ほど面白いと思うのです。昔はいろいろ端でおばあちゃんがすごく面白いことを言ったの  
です。例えば、昔は3世帯ぐらいがうわつといて、中には何かが嫌いな孫がいるわけ  
です。すると、おばあちゃんはちゃんとそれを見ていて、あの子はあれが嫌いだなと思  
うと、「みんな集まりなさい」と言って出したにぎりめしの中に、外れと当たりがある  
わけです。それで、嫌いなものが当たりだったりするわけですが、外れが嫌だから当  
たりを食べようとするのです。そのように、おばあちゃんたちは嫌いなものを食べ  
させる知恵をちゃんと持っていたわけです。

ほかにも箸の話とか、弘法大師さんの話をしてみたり、いろいろなことが非常に  
面白いのです。それが今はお母さんが「あなた、このにんじんというのは、栄養価が  
何々で！」と直接話法で言うわけでしょう。この直接話法が子供にとってはた  
まらなく嫌なものです。だけど、おばあちゃんは「向こうの山に、ほら見てごらん。  
うさぎさんがいる。今年のうさぎさんは、何かおしりのところが黒いね」とい  
うような間接話法で言うから、非常に子供がなじんで話を聞く。しかし、その中  
には、すごく大事なことがある。そういうソフトウエアがないのです。「これは  
リコピンが3%で」という学校の続き、また家へ帰ってきてもそうなのかという  
感じですね。だから、そのところがすごくだめなのです。

先ほどの話で、幾ら日にちを設けても、動機づけとか、面白いソフトがないとだ  
めだと。だから僕は、自治体がこうした設備を造ったといっても、「あなたたちは  
間違っている。

何で面白がって楽しもうとするうれしい、うきうきを最初に考えないのか」と言うのです。今の子供たちは、何に一番わいわいわあわあ言うのかということです。僕の「そば教室」などは凄いですよ。

### 飽食の果てに

(長谷川) 小学校でもおやりになるのですか。

(成田) 時々小学校でもやっているのです。この間も、杉並の第四小学校が来てくれというので行きました。そうしたら、私が今までやったことのない子供たちだったのです。小学校1年です。大体は4年生以降なのですが、本物の包丁を使うので怖い。でも、私はそのまま渡してしまうのです。4年から上の学年では何回もやっているのですが、行ったら1年生だったのです。4年ぐらいになると、いいことと悪いことが分かりながらいろいろないたずらをしますが、1年生は幼稚園と同じだから、いいも悪いも分からないし、言ってもだめなのです。それで、いきなり私が用意したそば粉をブワッとみんなでかき回したのです。それを制してもだめなのです。「おー、やれー」と、みんなで掛けまくって、もうメチャメチャ。でも、面白いのです。それをやるでしょう。徹底的にやらせると、中に一人か二人、「僕はこれじゃ面白くないから、みんなでなんかやろうよ」と言い始める。そうすると、「うん、そうだな」と、また始まるのです。すると、500 グラム用意した粉が 100 グラムしかなくなっている。でも、それでやるわけです。そうして、今度は水を入れるとベチャベチャにするし、もう大変なのです。でも、そこが面白いのです。

そうやって子供らとやっていく中で、僕もいろいろおばあちゃんの話を知っているの、いろいろ言ってあげるのです。「じゃあ、富士山を作ろうか」とか。そして、富士山を作り始めると、「先生、富士山じゃなくていいの」と、「ああどこでもいいよ」みたいな、それから始まっていくのです。これは先ほどもおっしゃったとおり、親だとしつけになってしまっただめなのです。散らかして真っ白になってしまうと、「何やってんの」と。だけど、そういうことが許される関係だといいいのです。

だから、まずは子供たちが何を面白くて何を愉快だと思うかなのです。先ほどのお話だと、八千代の場合はいいのでしょうけれども、例の移動キッチン自治体では、あまりそうしたことを考えずに始めてしまいました。それはどうなのでしょう。まず子供を教えている先生がたがまず行って、どうしようか考えながら、次に、食の先生が食育だというので面白くないのです。栄養分析の先生がやっているのですから。そうではなくて、建築の先生とか心理の先生とか遊びの先生がいて、そういう先生がたがみんなで話し

合ってやれば面白いものができる。

昨日も話したのですが、アフリカとか、今度メキシコに行くともう食えない人がいっぱいいるのです。そういう人たちにとっては、生ハム1枚だって大変なのです。我々は生ハムを見てもそそられませんが、彼らから見たらその贅沢さというのは本当にすごいのです。もう、うわあっと。だから、もう僕らはそうなってしまったということです。

### 3. 「食卓ニケーション」の展望

(長谷川) それでは、最後に、これからの「食卓ニケーション」の展望のようなお話を、各皆様がたからいただきたいと思います。

#### 核家族の装置を新しくデザインする

(檜) 私は「食卓ニケーション」という言葉そのものの定義が、大変難しいと思うのです。「食卓ニケーション」というのは、先ほど長谷川さんが言われたように、もともとつけの場であり、それが食卓、コミュニケーション、ある程度それが必要な家族倫理があったのではないですか。そこに何とか戻さなければいけないという課題がある。それを「食卓ニケーション」とするのか、それとも 成田さんが言われているような意味合いで「食卓ニケーション」を使うと、「食卓ニケーション」はイベント用語になります。「今度の『食卓ニケーション』は何」というように呼ばれるようになるのは、成田さんの定義されているような意味合いなのです。それに対して、これまで我々がやってきたことはそこには行っていないくて、もう少し、先ほどほとんど否定されたようなもので、そんな中で、今から新しい食を人間が作っていくのだらうとおっしゃっているので、だから、そのあたりの領域をどこかで明らかにしないとわかりにくいように感じています。「食卓ニケーション」について、少なくともその二つ、つまり、我々の生きていく装置としての家族をもっと活性化するために「食卓ニケーション」とするのか、それとも、現実を否定的に考えて、子供に食への関心をもたせるためには、そば粉をばら撒くことなどの面白がってやるようなことを進める。それでもいいという形で我慢しながら進めるのか。それは全然戦略が違うという気がするのです。

(長谷川) でも、最後はつながっている気がするのですがね。

(檜) そうです。だから、多分ドラスティックに、ドラマチックに「食卓ニケーション」を

展開するような言い方をしても、結局家庭が変わるわけではない。そして、家庭周辺にいろいろな装置がついているわけです。おばあさんがついてくるというように。それはどうやら核家族の家庭では、どうも成り立ちそうもないということだけは確かですね。結果として、核家族ではどうもこの家族間のコミュニケーションは独自にはできない。

先ほどの寒川さんがやられているような活動も、それぞれの家庭、地域で持っていなければいけないということが、どうも具体的なそれとつながっている。個になった家庭なのだけれど、あるいは、個食をいつもやっているような現状なので、そこにいっぱい装置をくっつけてあげて、10年ぐらいたてば新しい家族自身が変わっていくという、そういうデザインのようなことを提案しなければいけないのではというのが、これからの食卓づくりについて今感じたことです。あまり今日は、提言を持ってきているわけではないですからそんなことで。

### 地域のプロを活用する

(寒川) 私は実践者ということでお話しすると、やはり地域には本当に多くのプロがいるので、その人たちをうまく巻き込みたいですね。先ほどのおばあちゃんという話がありましたが、おばあちゃんではなくても、ねぎを作っているおじさん、おばちゃんといった農業生産者の人であったり、あるいは、フレンチクッキングに協力してくださったパティシエとかシェフの人とか。例えば、そのシェフの人に対して、質問コーナーを設けている。いろいろコミュニケーションをとるようにしたところ、子供たちが「何で白い服を着ているのですか」と質問したのです。すると、「それはね、命を預かってる仕事だから白い服を着ているのだと、私は理解しているよ」とおっしゃったのです。「いろいろな命を使って食べ物を提供して、その提供された人たちの健康を守っている、これは結局、命につながっていくことで、お医者さんだって白衣を着てるでしょう。だからそういうつもりだよ」と言ってくれたのです。子供たちは、本当にそういう言葉に納得して、やはりすごい！と思うのです。

このように、理論的な説明とかどうのこうのという話ではなくて、自分の思いを伝えていける、話せる人というのは本当にいる。物を見る目をしっかり持っている人は、小売の酒屋さんにもいるでしょうし、それから、八百屋さんにもいるでしょうし、先ほどお話ししたように外食産業に携わる人たちの中には、素材の目利き、食べ方、そういったものに対してのうんちくを持っている人もいるでしょう。やはりそういった人たちをうまく組み合わせれば、さきほど話題になった非日常空間というものをそんなに遠くに行かなくても地元で演出することはできるかもしれないなど。八千代市民の中でも、八千代のこと

をいろいろ知っているという人は意外に少ないので。

### 「同じ釜の飯を食う」空間づくり

(寒川) あとは、先ほどから何度も話に出ていましたけれども、そういう演出、楽しめる空間づくりというをどのように作っていくかというのが本当に重要で、そこを何とかやっていかないといけない。そのときも、やはりプロの人たちに相談しながらやっていく必要があるのではないかな。そういう人たちを発見して行って、コーディネートするのが我々の仕事なのかなと思っています。

ほかには、場としての学校をうまく使うとか、あるいは、今はあまり使われていない公民館にある調理室とか、大きな川がありますから、その川の河畔とか、そのようなところをどのように使っていくのか。

そういう意味では、食卓というもののとらえ方も、家庭の食卓だけではなくて、一緒に物を食する、同じ釜の飯を食う空間という形にとらえていけばいいのかなと思っています。そういうことを演出していけば今よりは子どもたちの状態がよくなっていくということを、さまざまな事業に参加してくれた子供とか、親の表情を見ると実感するのです。そういうことを一つ一つ積み重ねていきたいと思います。

### 共食の意味—おいしさを他者に伝えたい

(桑原) 先ほどから、外食のフィールドから、あるいはマーケティングからも申し上げているのですが、やはり家庭における食のありようと外食における食のありようというのは根本的に違います。そのときに、いわゆるプロがお手伝いし、サポートしながら家庭の食卓風景というものを作っていくことによって、それがいずれその家庭で食事場面を作ることの意味というか、意義というものを、それがハレの日であろうと、ケであろうと意味を見いだすときが絶対に来るだろうと思っています。それがなければ、社会は崩壊していくわけですから、そのリアクションがどういう形で出てくるのかとか、復活してくるのかがなかなか予知できない、気配が感じられないというのが現状だろうと思うのです。

団塊の世代が定年退職をして、それがかなりの量、社会に入ってくるときに、いろいろな意味で責任から解放され、楽しみとは何かを日常生活で追求していくようになるわけですね。そのときに、「そうだ」と、自分たちだけではなくて家族をもう一回巻き込みながら実現していくはずですね。外食産業は、そのときをとらえて、やはり楽しさの演出能力、具体化する能力が勝負なのですけれども、実は今のファミリーレストランはそのソフトは

持っていない。だから、今、みんな悩んでいるのです。

アップスケールして、ちょっとメニューをいじくってより高級化しようとか、より手づくり感を出そうとか、いろいろ努力はしています。もう一生懸命やっていて、店名を変えることによってアップスケールしたイメージを出そうとかしているのだけれど、そこだけではやはり、本当の意味での楽しさの演出はまだできない段階なのです。だけど、気配はあります。共食の場面の楽しさを実現しようという気配は感じられるので、マーケティング上では、うまくどこで切り口を作っていくかという課題を抱えています。

先ほど成田さんは、今はだれもが飽食の時代で食に関心がないとおっしゃったと思うのですが、それは極端な言い方で、関心がないということではなくて、関心を持つような対象がないということなのだろうと僕は思うのです。それを外食産業がどのように作り出せるかが、本当に今の課題だと思っています。

私の神楽坂の店では今、産直の商品を増やしています。漁港の人たちに水揚げしたばかりのものを発送してもら。最も生産現場に近いところのものを我々が食事として提供していく作業をやることによって本当のおいしさを発見してもら。そのおいしさは一人では味わえないのです。女房を呼び、おじいちゃん、おばあちゃんを呼び、それから子供も呼ぶ。そうでないと本当のおいしさは実現できない。このおいしさを他者に伝えたい感動を共有できるかどうか、それがやはり共食の意味の根底を成すものだと思う。みんなを集めていく力を持ちうる“おいしさ”を、今、努力して探しているところです。

### 学童保育やコレクティブハウスでの共食

(長谷川) それでは、山畑さん。ご専門の建築的な視点を加味していただけてけっこうですから。

(山畑) 食卓のコミュニケーションということでイメージしたのは、例えば、子供たちと一緒に食事をするときに、学校でこんなことがあったとか、こういうことに興味があるということのをきっかけに、何となく親子で話が日常的にできればいいのかなということです。自分が子供と接していても、今日いろいろなお話を聞いていても、やはりなかなかそういう場というのは、もう日常的に現実には難しくなっているのではという気がしています。

非日常ではないけれど、そういう何か、先ほどの食材の話で、うちも実はその食材を取っているのです。そうすると、見たことのない野菜が出てくると、子供が「これ何」と聞くのです。そんなちょっとしたきっかけも日常ではあるのかなとも思ったりして、でもやはり外に出たり、何かバーベキューをする中で、それなりに言葉ではなくても何かつなが



りがあれば、まずはそれでもいいのだろうと思います。

それと、今年学童保育クラブに入ってきた新1年生の半数が母子家庭だったのです。本当に年々増えてきて、家庭で母親は仕事、子供のために働いて夜遅くに帰ってきて、子供は、1年生、2年生であっても、もう一人で晩ご飯を食べざるをえないという状況が、それこそ日常になりつつあるような気がしているのです。そういう子たちが、学童保育とか、いろいろなグループがあるのでしょけれども、たまにキャンプへ行ったり、バーベキューをやったり、集まって食事をしたりして、後で話を聞くと、1年に何回しかないかもしれないけれども子供にとっては楽しいことであつたと聞きます。やはり食べるということを通じて、いろいろな親を含めて何かちょっと普段とは違う場があつて、何となくみんなとつながっているのだなと感じます。

普段は本当に一人きりの子供たちが増えてきているのは確かで、そういう子供たちを学童以外でどういう形で支援したらいいのかは、今、アイデアも何もないのですけれども、一つには、北欧から始まったコレクティブハウスという、いろいろな家族が集まって、当番を決めて食事を作って、一緒にしましようということも一つの解決なのかもしれません。実際に私の周りでそういう家庭が増えている現実を考えると、その次の世代に何が起きるかを考えても放ってはおけないので、日本の社会全体として食を通じてのコミュニケーションを考えていくことが大事なのだろうと思います。

### 食文化を創造する食卓

(成田) 前の資料図-1を見ていただきたいのですが、三つに分かれているいちばん左が食卓で、昔は「結い」文化というのがあつて、家族みんなの暮らしぶりが見えたのです。今は、それが仕事が中心になってしまう、その人の行動ぶりが分かってくる。結果的には、栄養とか健康とか機能的なものが中心になるわけですがけれども、先ほど長谷川先生がおっしゃった、これからという展望の中では、私はやはり、食というものをただ単に栄養、健康ではなくて、そこを通じての人生が創造できるというか、つまり文化ではないかと思うのです。僕は、文化の要素を食卓の中に入れないと、成り立たないだろうと思います。それには、食という、食べるという機能のほかに、文化とか芸術、環境、ヒューマンとか、つまり人生観というか、生活そのもののベースになる文化観というか、そういうものが食べ物のところに乗れ込んで入ってこないとだめだと。

昔を考えると、例えば、お祭りを一つ取ってみると、お祭ではみこしを担いでうわーとやるのだけれど、そのときに必ず食べ物が出るのです。つまり、神様とか神社に行く。その食べ物をよくよく見ると、ものすごく面白い作り方になるでしょう。それは、土地土地

で、例えばご飯をこのように練り込むとか、やれここにはこういう漬け物が入っている。その中には食べるという機能のほかに、伝統文化とか、その地域に求められたいろいろな食とか、食べる以外の文化性が盛り込まれているわけです。そこに面白さがあって背景があるのです。食卓というもの、つまり栄養、健康、食べる肉体づくりではなく、もっと文化的なものの背景がそこに盛り込まれてくれば、老若男女問わず、幼児でも、ウワァ面白いと、来ると思うのです。

食卓が食文化を創造する場になる、そういう演出を外食産業のかたや自治体がされると、時代になかったものになっていくのではないかと思います。

#### 4. まとめ

(長谷川) ありがとうございます。今日は、いろいろ示唆に富んだお話をさせていただきました。特に重要な観点として五つぐらい指摘します。

- 1) 食卓ニケーションの本質は、食育的なことだけではなく、家族が楽しく食していれば、そこからいろいろ話題が盛り上がるが、現代社会では、それが理想になりつつあり、家庭だけで充足するのは難しくなっている、ということの再確認ができたこと。
- 2) 地域でも食に関して関心が高まっているが、地域にとっては、市民に健康的な生活を送ってもらいたいことが一番の理由で、食卓ニケーションそのものに関心があるわけではないが、子供たちを対象にしたさまざまな取り組みがきっかけになり、家庭での食への関心、コミュニケーションが誘発されていることが確認できた。自治体や NPO もこの視点を重視すべきであろう。
- 3) 外食産業も、ただ、安心しておいしいものを廉価に提供するという姿勢だけでなく、現在家庭で抱えている食に関する問題を積極的に取り入れるような企業姿勢が求められていること。
- 4) 飽食の時代の中で、食に関する関心が低くなっている。だからこそ、家庭外の地域やレストランなどを家族で訪れ、非日常的な世界で新たな発見や驚きをしながら食に接し、同時に家族間のコミュニケーションをはかる仕掛けは重要性を増している。
- 5) 日本の家族形態が、核家族化し、祖父、祖母の食に対する知恵や知識が断絶されようとしている。既にその歪みが団塊世代、団塊ジュニアに顕在化している。この団塊ジュニアの世代が自分たちの子供にどう、食生活を伝えていくかによって、日本の食文化は大きく変容すると考えられる。食は文化だという認識を再確認すべきである。

## 第9章 食卓ニケーション支援のための社会サービス

食卓ニケーションを活性化させるためには、家庭外からの支援が不可欠になっているが、今後どのような社会サービスの提供が必要になってくるのかを考えてみる。現段階では、自治体の行政サービスや民間企業においては必ずしも、食卓ニケーションという視点からは検討されていない。

### 〔1〕食育プログラムの中にコミュニケーション重視を組み入れる

本年度から食育白書が刊行されたことは、社会全体で食育に対する関心が高まっている証ともいえる。しかしその内容は、栄養学的な観点が中心であり、家族そろってコミュニケーションをはさみながら食事を楽しむという視点は組み入れられていない。

NHK の報道番組でも取り上げられたように、食卓は一見賑やかに、さまざまな料理が並べられているが、実は個々人の好きなものが並んでいるだけで、それぞれが黙々と好きなものを食べている「バラバラ」な状態も起きている。栄養学的には満たされていても、そこには家族そろって食する意味が希薄になっている。家族がそろって、楽しく会話しながら食事ができるようなプログラムも組み入れるべきであろう。

### 〔2〕コミュニティ活動との連携

小浜市、鶴田町、富士宮市など事例にも取り上げように、自治体ぐるみで子供たちを対象にした食育支援活動が活発化してきている。食育を行政の一環に位置づけてきた意義は大きい。こうした活動で重要な点は、全国一律的なものではなく、地域の特性を生かしながら、回を重ねて地域に根づかせることであろう。

自治体の食育活動で評価できる点は、単に子供たちの栄養学的なバランスを考えたものだけでなく、食を通じて地域をもう一度見直すきっかけにつながったり、自然との共存の重要性を認識させたり、また親子の参加による料理教室開催など多岐にわたっている点である。

こうした取組は自治体だけが行うのではなく、地域のNPOやボランティア活動と連携を図りながら、季節や場所を考慮して広がりを持たせることが活性化につながってくる。

### 〔3〕食品関連企業により定着させるべき食育の視点

食材食品関連企業にとって安心・安全な食品を提供することは、食材食品関連企業にとって必要条件になっている。しかしそれは当然のことであり、それを前提にどのようなサービスが付加されるかが今日のマーケティング上の課題になっている。その一つが食育関連であり、事例で見たようにさまざまな工夫がなされ始めている。産地見学や料理教室、キッズキッチン、さらに食事を通じた健康管理など多彩である。こうした活動を根づかせる一方、家庭でいかに家族のコミュニケーションを図り、楽しく食事をとるかといった視点にも関心を払うべきであろう。この視点を具体化させることにより、次の戦略商品、サービスが見えてくるだろう。

### 〔4〕非日常性への組み込み

飽食の時代といわれる中で、食事そのものに対する関心が低下してきている。何でも食べられるがゆえに、結果として自分の好きなものしか食べないというアンバランスな状況が続いている。さらに家族そろって家庭の食卓で共食をとるということ自体にも関心が薄れているのが現状である。

それを打破するひとつの方策が、家族そろって積極的に家庭の外に出ることである。旅行に出たり、身近な自治体が企画するさまざまなイベントへの参画、外食をとるなど、非日常的な世界で家族そろって共通の時間を持つことによって、新たな発見や感動を見いだせることができる。これは何も贅沢な食事を取るといった意味ではなく、非日常的な世界での家族での共通体験が家庭にフィードバックでき、日常の食卓にも反映させることができるだろう。

### 〔5〕インターネットの活用

食育に関するホームページは数多く存在するが、その大半は栄養学的な内容、指導方法の事例になっている。今回の調査研究でも明らかになったように、家族間のコミュニケーションを重視した食育研究、事例はまだ少ない。しかしその重要性については、食育白書にも触れられているように、徐々に認識され始めている。今後さらに重要性が増すことから、食卓ニケーションに関連した事例など、情報交換、共同討議などを積極的に実践していくためのサイトの構築が望まれる。