

## 分科会 B 食による伝承～こどもをめぐる食と伝承の探求～

【日時】4月24日(日)10:30～12:00

【会場】共通教育棟 A21 番教室

【話題提供者】

河上めぐみ((有)土遊野代表取締役)

大門洋美(社会福祉法人ジェイエイ氷見みどり会みどり保育園園長)

宮島則子(食育アドバイザー)

【コーディネーター】

塚田由佳里(大阪市立大学大学院生活科学研究科客員研究員)

現代の子ども達は食べ物はどこから来てどのようにつくられているかを知らない。食べ物が身体をつくるという意識も薄い。本分科会では食を通して子ども達に何を伝えていくべきか、どのように伝えていけばよいかを討議した。

まず、先代から受け継いだ里山で農業を営む河上氏から、現代の里山と人間社会の関係性について問題提起があった。従来人間は生きるために里山を切り拓き、自然の一部として生きてきたが、現代の都市生活では自然との繋がりが失われていると指摘した。さらに農場で開催する「鶏を絞めていただく体験」を通して、現代の子ども達は「食べる」と「命をいただく」ことが結びつかなくなっていることに警鐘を鳴らし、自然に触れることで、自然が持つ「生きる力」と「命をいただき生きている」ことを実感して欲しいと訴えた。

次に大門氏からは、恵まれた自然環境と地域住民に支えられた「食農保育」の実践が紹介された。年間を通して、田畑の土や虫に触れ、地域の大人に教わりながら米や野菜を育て、

収穫を祝って仲間と調理して食べるといった一連の農作業・調理体験と、氷見市が実施する魚さばき体験を通して、生きること、食べること、遊ぶこと、人と関わることの大切さを学ぶ保育が地域をあげて行われていた。

宮島氏からは、「食育」という言葉のない時代から都内の学校栄養士として奮闘してきた食育実践が紹介された。現代病とも言える糖尿病が医療費を圧迫する昨今、幼少期から適切な食習慣を身につける必要性を説き、毎日の学校給食で「ご(胡麻)・ず(豆)・こん(昆布・根菜)」を使った献立作成、教師・生産・製造者と連携し、実物・体験を基とした食育授業、毎日発行される家庭向け通信等が紹介された。

3名からの話題提供の後、フロアから活発な意見・質問が投げかけられた。トピックは「冬の里山暮らしについて」、「地域ボランティアを保育活動に巻き込む方法」、「食育を進める上での家庭への関わり方」、「アレルギーを持つ子どもへの対応方法」、「食に関わる教育活動や学校給食への子どもの参画方法」等であり、積極的に意見交換が行われた。「給食の残飯をなくすには？」の質問に対して宮島氏は「愛情」に加え「少しでも残さず食べることができたら褒めることが大切」と助言した。

現代は欲しいものを手軽に入手できる反面、生活の中で自然に触れることが少なく、感動や実感が得にくい時代である。食を通して子どもの生きる力を育むためには、知識からだけでは得られない実体験が重要であり、伝える大人自身も五感を使い実感して学ぶことが大切である。

(塚田由佳里)



会場風景



話題提供者とコーディネーター



フロアの様子



食に関わる悩みに助言する宮島氏