



教育ルネサンス
食育推進プロジェクト

「旬」をテーマに討
論するパネリスト



教育ルネサンス 食育リレー講座

日本の食卓—旬を考える

毎月19日は食育の日

生産・消費者 相互理解を

教育ルネサンス・食育リレー講座「日本の食卓—旬を考える」が5月13日、福岡市の読売新聞西部本社で開かれ、約140人が受講した。猪口邦子・前内閣府特命担当大臣（食育担当）が「世界の食育・日本の食育」と題して講演。福岡県農業協同組合中央会専務理事、安河内毅氏、料理研究家の徳永睦子氏、猪口氏がパネル討議し、「生産者と消費者が理解を深めることが食料自給率の向上や地産地消、食文化や伝統の継承につながる」と話した。この講座は読売新聞が主催している食育推進プロジェクトの一環で、「生きる力としての食」を考えるため毎月1回開催している。

■パネリスト

前内閣府特命担当大臣（食育担当） 猪口邦子氏
料理研究家 徳永睦子氏
福岡県農業協同組合中央会専務理事 安河内毅氏

■コーディネーター

読売新聞西部本社編集委員 工藤 正彦



食文化の原点を継承 安河内氏

工藤 旬の問題は食文化や地域社会などさまざまな課題を投げかけている。安河内 食へ物には四つの役割や条件がある。①栄養価を含め空腹を満たす②健康を保つ③おいしさを楽しむ④生産の過程から消費されるまで環境に優しいこと。太陽と大地の恵みが結実した旬の郷土料理こそ日本の食文化の原点であり、次世代へ継承しなければならぬ。

工藤 旬の問題は食文化や地域社会などさまざまな課題を投げかけている。

安河内 食へ物には四つの役割や条件がある。①栄養価を含め空腹を満たす②健康を保つ③おいしさを楽しむ④生産の過程から消費されるまで環境に優しいこと。太陽と大地の恵みが結実した旬の郷土料理こそ日本の食文化の原点であり、次世代へ継承しなければならぬ。



醍醐味を伝える努力 徳永氏

そのためには、幼いころからほんのりした味を経験させることが大切だ。地産地消、それも露地産品なら伝統的な家庭料理を楽しむこともなる。旬には、豊かな人間性や思考や行動パターンを決める要素がいっぱい含まれている。

徳永 例えは今の季節の代表的な旬の食材はタケノコやエンドウ豆。調理は面倒だが、工夫次第で解決できる。6月になるとラッキョウやウメだが、漬け方を自然に学ぶ環境にない。知



民俗学の宮本常一先生が「文化は足元から生まれる」とおっしゃっていますが、食は極めて身近で、人間とのかかわりが非常に深いものです。その意味で「食は文化」といっていいのではないのでしょうか。そのなかでも、地域の伝統食はその地域だけでなく、日本の財産だと思います。

よみうり食育ナビゲーター
(女優・食と農研究者)
浜 美枝氏



衆議院議員 猪口 邦子氏

「孤食」「欠食」止める

現在抱えている問題は、食生活の著しい変化だ。外食や、独りで食事をとる「孤食」が増えている。食事を抜く「欠食」や栄養の偏りも心配だ。「肥満」や「生活習慣病」などの不安もあり、健全な食生活を再構築しなければならぬ。その際、母親の責任ばかり問うのではなく男女共同参画の視点が重要だ。世界的にも食育への関心が高まり、新しい動きも出ている。イタリアで始まったスローフードもそのひとつ。米国では人と地球が共存共栄できる持続可能なライフスタイル「LOHAS」(ロハス)も提唱されている。

特別講演 「世界の食育・日本の食育」

食育基本法が施行され、小泉内閣の食育推進担当大臣として啓発事業や基本計画の策定にかかわった。健康で豊かな人間性を育むために家庭や学校で食育を推進し、それを支える農林水産業をより活性化させるため生産者と消費者の交流を促したり、伝統的食文化の継承などに力を注ぐことをめざしている。

工藤 討論の締めくくりにして一言を。安河内 旬の問題は食育と深くかかわっている。JAグループ福岡は「元気で豊かな地域づくり」に貢献する中で、食育推進の取り組みとして消費者と生産者双方の顔が見える関係の再構築を進めている。具体的な取り組みとして「見る・学ぶ・働き・喜び」を提案している。「見る」は旬の食材や生まれ育った地域の文化を見

【主催】読売新聞西部本社
【後援】内閣府・文部科学省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・福岡県・福岡県教育委員会（財）福岡県学校給食会、NHK福岡放送局、FBS福岡放送
【協賛】JAグループ福岡