



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



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「日本の食卓一句を考える」が5月13日、福岡市の読売新聞西部本社で開かれ、約400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、猪口氏がパネリストとして、「生産者と消費者が理解を深める」とな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など話した。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」を考えた毎月一回開催している。

■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

醍醐味を伝える努力 徳永氏



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、漬け方を自然に学べ環境にいい。知っていることを再認識すべきだ。

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、漬け方を自然に学べ環境にいい。知っていることを再認識すべきだ。

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、漬け方を自然に学べ環境にいい。知っていることを再認識すべきだ。

工藤 四季折々の野菜や果実によって季節を感じる機会が少なくなっています。

安河内 その理由は国が農家の経営方向をめぐって1960年代に農業政策を転換し、「多品目少量生産」をやめて「少量品目大量生産」を進めたことだ。生産者は品種改良と多様な作型（栽培のやり方）をつくり出すことにより国の政策に対応してきた。消費者も好きな食材を好きな時期に食べたいことを歓迎した。旬の食材を生かした手づくり料理を楽しむ習慣は減り、外食も多くなった。その結果、食文化の伝承も難しくなっている。

徳永 旬には、季節の味覚を楽しく感じたいという気持ちを通して、羊さんだの心をつむぐという大切な意味がある。もぎたての露地物は鮮度がよく、栄養価が高い。地域の文化や自然の恵みに感謝する心も養う。季節を五感で感じたり、その地域にしかない文化を知ることも大切だ。

猪口 一人の家庭人としていつも大切にしているのは食卓のこと。子どもの弁当はすべて手作りする。

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 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。

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 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。

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 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。



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。

食文化の原点を継承 安河内氏



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。JAGリープ福岡は「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。

具体的に取り組みとして「見る・学ぶ・働き・遊ぶ」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福岡放送局
【協賛】JAGリープ福岡



よみうり食育ナビゲーター
(女優、食と農研究家)
浜 美枝氏

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。

■主催者あいさつ
読売新聞西部本社編集委員 小川 直人

最近、体調を崩したので生活習慣を見直し、玄米食にチャレンジしています。約2か月たちましたが、体に良いことが実感として分かってきました。何より圧力釜で炊く玄米はおいしく、余分なおかずがいらなくなりました。改めて「食の大切さ」を痛感しています。玄米食のきっかけは、福岡市内の高取保育園の取り組みを取材したことでした。ここは給食に玄米や無農薬野菜、地元で取れた魚を毎日、使っています。玄米和食の調理法を工夫して保護者にも発信し、子どもの心身の健康づくりに成果を上げています。今回お招きした講師は、食育推進のエキスパートで、その幅広い見識と優れた経験に基づくお話は、皆さんの食生活改善や食育推進の役に立つものと思います。