

地域社会における「共創共食」型食育の実践的研究

松 木 宏 美

概 要

少子高齢化、グローバル化の中で食の崩壊が問題になっている近年、「地域社会における食育活動」「和食」や「地域力」が注目されている。食の問題を解決するために、食育推進法が制定され、家庭や学校のみならず地域としての取り組みが進められている。しかし筆者には、地域の取り組みは利発的な単なるイベントで終わってはいないかという危惧があった。また地域で長期間活動している取り組みの継続を可能にする理由に興味があった。筆者が「継続」にこだわるのには、次の理由がある。まず、食は一朝一夕に習得できるものではなく、季節の移り変わりの中で継続的に体得していくと考えている。併せて、何らかの活動が継続される中で、人のつながりも広がりや深まりを増し、その活動から何らかの効果が生じるのではないか、特に食べることを共有することから生じる効果に興味深いのである。

筆者の研究テーマは、一緒に料理し一緒に食べる「共創共食」であり、食を介した地域活動を行っている。2007年から約6年間に本大学のプロジェクトや社会実験などを通して、いくつかの地域社会の食を介した活動に関与してきた。それら取り組みの中から、今も継続している活動の変遷について考察した。なぜなら、地域活動は行政などから支援・助成を受けることもあるが、事業支援・助成金の給付は3年が一区切りのこともあり、支援の終了が活動の終了となる場合がある。そこで活動3年目以降に注

目することによって、地域活動の方向性を見出すことができるのではないかと考えた。事例については、3年の支援とは無関係のものもあるが、縦断的に観察できたものを取り上げた。

本稿の目的は二つある。一つは事例から「共創共食」の食を介した地域活動、「和食の地域力」の意義を確認する。もう一つは、縦断的观察から食を介した地域活動が継続する要点を見出し、実践止まりの現在の諸状況に、縦断的观察の必要性を示すことである。

1. はじめに

「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録された¹。この登録によって日本人の伝統的な食文化が、無形文化遺産保護条約に基づき、世界各地の伝統芸能や社会的慣習などと共に保護されることになった。しかし、対象となる「和食」は、特定の食事や料理ではなく、「日本人の伝統的な食文化」である。農林水産省のホームページによると²、「和食」の特徴として、①多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的な食生活、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、および④正月などの年中行事との密接な関わりが挙げられている。寡聞にして「和食」の確定的定義を知らないが、このオフィシャルな特徴の列記から、和食とは、「できるだけ自然・天然の旬の食材をそのまま利用し、糖分・脂質・塩分等を控えて健康にかつ季節を反映するよう配慮して調理され、しか

¹ ユネスコが指定する文化遺産はスペイン舞踏のフラメンコや中国の京劇が典型であるが、2010年には「高級フランス料理」や「メキシコの伝統料理」等の料理が加えられるようになった。

² <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>、2014年4月7日情報取得。

も二十四節気の年中行事と関わりを持つ料理」と言い換えて筆者流に定義できようか。

しかし、このように定義してみると、そのような「和食」が現代日本の多くの家庭の食卓から姿を消しつつあるのではないかという危惧が、家庭の主婦としてのみならず管理栄養士として永らく食の問題に関わってきた筆者の脳裏に浮上してくる。スーパーに行けば、季節を問わぬ野菜が並び、化学的に製造された調味料や添加物を多用した加工食品が「調理の手間を省く」という利便性もあり食品コーナーのかなりのスペースを占有している。年中行事も簡略化・省略化され、正月のおせち料理でさえ家庭で自作するところは少なくなった。かつて全国一の長寿を誇った沖縄で起こった「26ショック」³は、日本人の食生活が脱「和食」化し、欧米化していきつつある過程での“警鐘”であったとも言えよう。

本論の動機ともなった筆者のミッションは、現代日本の脱「和食」化する食文化と食生活を見直し、かつ食の持つ、人と人の絆を作り強め、平板な言い方ではあるが「心を豊かにする」機能を回復せしめるために、主婦としての経験のみならず自らの管理栄養士としての職能を活かしつつ、行動するということである。筆者は、その行動を、2007年夏、同志社大学大学院総合政策科学研究科ソーシャル・イノベーション研究コース博士前期課程のカリキュラムに従う社会実験として開始した。この社会実験は、当初は、30～40歳代の男性と小学生ぐらいの子連れの親子を対象とした。この年代の男性を対象に含めたのは、とある男性向けの料理教室で、定年退職した男性が「こんな時間があれば良かった。」と言った言葉を耳にしたことである。また、管理栄養士としての立場から、『国民健康・栄養調査』⁴等の結果をふまえ、仕事でゆとりのない世代が生活習慣病になる前に自身の食生活を見直す機会を持ってほしいと常々願っていた。この社会実験のキーワードは、「ワーク・ライフ・バ

ランスの推進」と「共創共食」⁵であった。

それから約6年が経過した。筆者の考えの根幹は変わらない。しかし、同様ではない。この間に到達した一つの結論は、個々人が属する社会システムの変化が生じなければ、個々人の意識に変化をもたらすことは困難だということである。また、社会システムの変化は、個々人を含む社会内アクターの働きかけや活動によっても少なからず生じる。例えば「共創共食」で言えば、「いっしょに食べよう」を合言葉に2011年11月12日に横浜赤レンガ倉庫から始まった「1000人の大食卓会」は、2012年4月7日三重県志摩市和具漁港での大食卓会による地域活性化イベントを経て、2013年9月29日には東北地震の被災地、気仙沼魚市場で全国から1000人を越える人々が「大朝食会」「市場で朝めし」に参加し、「共食」が築く新たな絆づくりの全国的波及をもたらしている⁶。

筆者のこの6年に及ぶ活動経験を総括すれば、次のことを指摘できる。すなわち、筆者がこれまで参加してきた地域での活動には、3年間で終了したものもあれば、現在も継続しているもの、あるいは暗礁に乗り上げ頓挫状態が続いているものと様々である。しかし、プロジェクトや活動が終了しても、現場となった地域住民の共同体としての地域社会は存続し、活動に関与した当事者や受益者の日常生活も続いている。それは時間の流れでもあるが、過去に経験した活動、人的な交流、共に作り共に味わった料理やその味は意識の基底に記憶となって確実に蓄積されている。もちろん、すべての事象が記憶の中に留まるものではないが、残った記憶は人々の行動を変える動機づけともなり得るのである。では、「共創共食」という軸で考えた時に、どのような記憶がどのように人々の食行動なり社会的行為を変えていくのであろうか。筆者が追究してきた問題意識は、基本的にこの点にある。

本研究ノートは、「共創共食」つまり「一緒

³ 沖縄県の男性の平均寿命が、米軍基地の存在と密接に関係する肉食の増加を主たる原因として、1990年に全国5位、95年に4位となり、2000年には一挙に全国平均以下の26位まで落ちて、保健医療関係者を中心に衝撃を与えたことをいう。参照、「クローズアップ現代『沖縄～長寿崩壊の衝撃』」NHK総合テレビ、2013年3月5日京都府内放送。

⁴ 参照、厚生労働省「結果の概要」(『2012(平成24)年 国民健康・栄養調査報告』)、45頁。(http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyoudl/h24-houkoku-03.pdf、2014年4月7日情報取得。)

⁵ 参照、松木宏美 修士論文「地域における共創共食によるソーシャル・イノベーション」、2009年2月。

⁶ これは、キリン・ホールディングスのCSR活動の一環でもある。参照、(http://www.kirin.co.jp/csv/tableofdreams/infomercial.html、2014年4月7日情報取得。)

に料理をして一緒に食べる」共同行為を含む地域活動について、その地域の野菜・生產品の普段のおいしい食べ方、すなわち「地域の和食」に焦点を合わせながら、実践的に考察した。具体的には、社会実験や関連イベントへの参与観察を通して、地域の和食が参加する人々の意識や行動、とりわけ地域力の向上への影響や効果を考察したものである。

2. 地域社会における食育活動の必要性

2.1 『国民健康・栄養調査』から

地域社会における食育活動の必要性について国の方向性をみるために、厚生労働省健康局がん対策・健康増進課による『2012（平成24）年国民健康・栄養調査』⁷の2項目に着目した。

第1は、「健康づくりに関係するボランティア活動への参加の状況」である。具体的なボランティア活動として①食生活などの生活習慣の改善のための活動、②スポーツ・文化・芸術に関係した活動、③街づくりのための活動、④子どもを対象とした活動、⑤高齢者を対象とした活動、⑥防犯・防災に関係した活動、⑦自然や環境を守るための活動、⑧前述以外の活動のうち、1つでも健康づくりに関係した活動があると回答した者である。結果は、この1年間に、健康づくりに関連した何らかのボランティア活動を行ったものの割合は27.7%だった。年代別にみると、20歳代20.0%、30歳代22.3%、40歳代30.2%、50歳代29.3%、60歳代30.8%、70歳以上28.9%である。

第2は、「高齢者の社会参加の状況」として、現在働いている、または、ボランティア活動、何らかの地域活動、趣味やけいこ事を行っている60歳以上の高齢者の割合である。結果は、男性63.6%、女性55.2%だった。性・年代別では、男性では60歳代74.8%、70歳以上53.0%、女

性では、60歳代67.3%、70歳以上45.3%である。

この2項目は、何を意味するのだろうか。「がん対策・健康増進課」の調査なので、最終的にはがん対策・健康増進を目的とするのであろうが、最終目的に到達するまでの具体的な活動に着目する。20歳以上を対象に、ボランティア活動として、一番に「食生活などの生活習慣の改善のための活動」が挙がっているのは当然といえようが、他②～⑧の7項目には「街づくりのための活動」や「防犯・防災に関係した活動」も含まれる。一昔前なら健康づくりとは結びつかないとされてきた活動も、健康づくりに関連している可能性があると考えられるようになったのである。

次に、高齢者の社会参加としては、「現在働いていますか。または、ボランティア活動、何らかの地域社会活動（町内会、地域行事など）、趣味やけいこ事を行っていますか。」と、具体的な項目に有償無償や公私の区分はないことから、高齢者の社会での幅広い活動の可能性を見ていることがわかる。

これらのことから、国としては、今後、地域社会において、健康づくりに関連したボランティア活動を行う成人と地域社会で活動する高齢者に（がん対策・健康増進に向けて）何らかの期待をしていると考えられる。

2.2 食育の背景

10余年前、食べ物は日本各地のみならず世界各地から運ばれて、店頭に並んでいた。しかし目の前の畑の野菜・地元の農家の野菜はどこにも並んでいなかった。その後「食育、身土不二、地産地消」という言葉が取り上げられるようになり、各地で朝市が盛んになり出した。直売所ができ、大型店舗内にも地元野菜コーナーが設けられるようになった。この変化は、各分野⁸で動きがあったことに起因している。

2005年（平成17年）に「食育基本法」が公布された⁹。食育基本法の目的は、国民が健康

⁷ この調査は、健康増進法に基づき、国民の身体状況、栄養素など摂取量及び生活習慣を明らかにし、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的としている。（<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/dl/h24-houkoku-03.pdf>、2014年4月7日情報取得。）

⁸ 例えば、農林水産省による地産地消の取り組み等。

⁹ 2005年6月に公布、7月に施行。食育基本法の中で、「食育」とは生きる上での基本であって、教育の三本柱である知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけられている。様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な生活を実践することができる人間を育てるとされている。参照、内閣府ホームページ「食育推進」（<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/>、2014年4月7日情報取得。）

な心身を培い、豊かな人間性を育む食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進することなどを目的とする。制定の背景には、①食を大切にすることの欠如、②栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、③肥満や生活習慣病の増加、④過度の痩身志向、⑤食の安全場の問題の発生、⑥食の海外への依存、⑦伝統ある食文化の喪失等、社会の変化に伴う食に関連する様々な問題があった。食育を推進するため、多様な関係者が連携・協力しながら、国民運動として取り組んでいく。基本的施策としては、①家庭における食育の推進、②学校・保育所等における食育の推進、③地域における食生活の改善のための取り組みの推進、④食育推進運動の展開、⑤生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等、⑥食文化の継承のための活動への支援等、⑦食品の安全性、栄養その他の食品に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進、が挙げられた。

身近にあることには目が向かず、他所の良いところばかりを追いかけてきた。その結果、極めて個人的な営みの「食」において、国民運動という方向づけが必要となった。さらに外からの評価がないと、自らの食文化に自信が持てなかったのである。なぜなら、足元が見えていなかった。これは日本に限る現象なのだろうか。日本の義務教育は画一的にすすめられたため、固有の地域社会のことを当事者の目で伝え学ぶことは優先されなかった。

日常の和食についても同様であった。地域社会のことを伝えるのは、それぞれの家庭や地域社会の役割だった。もちろん、家庭や地域によって違いはあったが、伝えられる仕組みがあった。それは、地域の祭りや年中行事を義務的に丁寧に伝えていくことで、その作法や技術、意味や意図が伝わっていた。少なくとも、伝わる機会があった。そして同時に地域の食・郷土料理や行事食についても、行事の場に集い共同で準備・調理をする中で受け継がれていたと推察できる。

家庭においても、今日のような核家族ではな

く、三世代以上が一つの世帯を成し、多くの家庭において親や祖父母との交流は、今日よりも日常的であった。また1970年代以前は、食料の加工・保存の技術や流通機構も整っておらず、外食産業も盛んではなかった。そのため、家庭で調理をする必要性があり、家庭での調理が一般的だった。必然的に家庭料理は受け継がれていた。さらに冷凍冷蔵庫や電子レンジ¹⁰の普及は、調理方法のみならず、買い物の行動様式・食行動、住居様式、生活スタイル等にも変化を及ぼした。すなわち、今日の食生活の変化は、時代の変化、産業構造の変化、行動の変化によって導かれた。しかし、各家庭に時間差があった。

その結果、2008年（平成20年）3月の内閣府の『食に関する意識調査』で次のようなことが明らかになっている¹¹。「食をめぐる状況の変化—子どもの頃と現在—」の項目で減少したと意識されているものは、食卓を囲む家族の団らん47.2%、地域性や季節感のある食事32.7%、食事の正しい作法やマナー30.8%、次いで、食事づくりに要する時間や労力28.2%、と答えている。また「今後食生活で特に力を入れたいこと」の項目では、栄養バランスのとれた食事の実践はしたい56.8%、食品への安全性の理解40.1%とあり、食事づくりに要する時間や労力の確保は12.6%と最下位（特になし7.5%とわからない0.5%を除く）だった。ここから見える人々が望む食行動は——食事づくりに時間や手間は掛けずに栄養のバランスのとれた食事をしたい——ということである。この調査結果は、家庭電化製品や調理器具の普及や性能向上に依存しているだけではなく、その後の外食・中食の普及を裏付けていたと共に、家庭での調理の希薄化を示していた。さらに「今後食生活で特に力を入れたいこと」として、地域性や季節感のある食事の実践33.5%や地場産物の購入32.8%と、旬、地元産品への注目も高かった。

2.3 地域社会における共創共食の目的

筆者は、2007年8月から京都府亀岡市で「地

¹⁰ 1966年に家庭用の電子レンジ登場、『日本の食文化』江原順子・石川尚子編。

¹¹ 内閣府食育推進室『『食育に関する意識調査』の結果について』（<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/h20/pdf/g.pdf>、2014年4月7日情報取得。）

元野菜を使った料理倶楽部」を本大学院（博士前期課程）の社会実験として開始した。2008年からは地域の中に賛同者を得、食と農をつなぐ会風土 FOOD¹²の「料理くらぶ」として継続している¹³。この取り組みのキーワードは、地元の旬の野菜と普段の料理である。季節によって旬の野菜・食材は変わる。年に1回しか作らない料理もある。そのため、繰り返す年月が必要なのである。また、普段の料理は目分量で作ることが多く、数値化・明文化されず、本にもなっていないことが多かった。だから少しでも早く教わっておかないと、消えてしまうという危機感があった。

家庭における食事・普段の料理の状況は、当然のことながら様々である。なぜなら家庭によって家族構成は異なる。構成している世代も異なり、就労形態も異なるので、自ずと料理とのかかわり方にも差異が生じる。よって、各家庭の食卓は多様となる。そこには家庭による時間差があり、さらに微妙な地域差¹⁴、大きな個人差¹⁵が影響してくる。筆者はこれらの差異を過去の業務¹⁶の中から、家庭による食卓の多様性と考えた。

そして「料理くらぶ」の取り組みでは、家庭による時間差・食卓の多様性に可能性を求めたのである。一定の地域の人が集い、旬の野菜と一緒に料理をすることで、その地域に伝わってきた料理・懐かしい味・忘れかけていた味に再び出会える可能性がある、調理法がわかるのではないかと期待した。すなわち、家庭内での伝承が危うくなった今日、これまでは家庭内に留まっていた食・調理を地域社会に開放し、そこで復元して、再び家庭へ還すのである。そうする事によって、失いかけた地域の食文化を取り戻すことができるのである。それは大量生産の工業的な味ではなく、顔の見える手作りの味の回復なのである。作ってもらった料理の味は記憶に残り、味覚や胃袋を満たすと同時に作ってくれた人のことも思い出す。そして次世代に伝

えたい料理・伝えたい味になる可能性がある。

以上のことから、地域社会の中で一緒に料理をすること（共創）で食文化を共有し、一緒に食すること（共食）で同じ味を感じ、共感する。同じ料理から得た栄養で活動する。この「共創共食」によって、地域社会の中に強固な繋がりを回復することができる。これを言い換えると、地域の食材と地域の人による地域の料理、すなわち、「和食の地域力」による家庭の食事の復活に向けた活動であり、筆者の一つの目的なのである。

3. 食育活動例

地域社会の食育活動例として、滋賀県高島市の食育活動の「安曇川・男の料理クラブ」と「京丹波プロジェクト」について述べる。

3.1 滋賀県高島市における食育活動

滋賀県高島市は、琵琶湖の北西に位置し、2005年1月1日に高島郡5町1村が合併して成立した。人口52,051人（2014年2月1日現在）である。食育活動は、合併以前から当時の首長の方針であり、先進的に行われていた。

3.1.1 高島市における食育活動の概要

高島市については、2007年調査研究プロジェクトの文献・資料調査から、高島市の食育について考察し、今後の取り組みについて提案した。2007年12月、同プロジェクトにて市内を訪問した。その後、2013年3月15日金曜日と7月12日金曜日に「安曇川・男の料理クラブ」に参加し、参加者の質問紙調査と関係者の聞き取り調査を行った。

「高島市での食育について」（2007年11月12日、調査研究プロジェクトにて報告）では次の

¹² 2008年1月に発足した、食と農をつなぐ会。農業体験、料理くらぶ、日替わりシェフレストランかめおか四季菜に参加。農家の女性をはじめ、スタッフ7名。

¹³ 松本宏美、修士論文『地域における共創共食によるソーシャル・イノベーション―「地元産野菜を使った料理倶楽部」の実践を通して―』（2009年）

¹⁴ 居住地とは異なる出身地や家族に関連する地域等

¹⁵ 食生活に対しての知識や意識等

¹⁶ 近隣地域保健センターや病院などでの栄養相談業務による

ことを留意した。食は、個人・地域の生活文化に根ざすものであるため、不用意な外部からの介入には反発が予測される。今回の調査は資料によるもので、該当住民の声も聞いていない。そのため既存の活動のシリーズ化、および高島の名産・特産品や郷土料理として取り上げられているものを対象とした提案とした。(表1)

「男の料理クラブ」は、仲間と楽しく料理を作って、食についての関心を深め、健康づくりに役立てることを目的としていた。活動場所は、安曇川保健センターおよび高島保健センターで毎月1回だった。この時、筆者は、個人的なことに留めず、地域や未来とつなぐことを目的として、次の7つを提案した。①おとこの料理クラブ参加の成果を聞く、周囲の声も聞く。②他教室(センター)と交流する。③食育のつどいでのコーナーを設置する。④各自の作物栽培や調理の工夫、自慢料理を発表する場を設ける。⑤冊子を作成する。人気メニュー、オリジナルメニュー等。⑥他の地域にも広げる。⑦最終的には男女一緒にする?(別々がよいのか、その趣旨を明確にする)

「高島市訪問 2007年12月10日」(2008年1月7日調査研究プロジェクトにて報告)では、当日の様子を写真撮影し、当時作成中の双方向のシステムに掲載を予定した。町の中を散策し、家並みや通行人の様子を観察し、案内スタッフの説明を聞いた。訪問時は、平日の昼間であったため、行き交う人は少なかった。だが、園児の送迎バスに出会ったりしたため、地域に子どもは少なくないと思われた。説明によると、この地域では、長男が地元に残り、京都・大阪方面へ通勤する傾向があるとのことだった。また、民家の横には一様に何畝かの畑があった。野菜が栽培されていたが、周囲に柵はなく、安心して暮らせる所であると感じられた。

3.1.2 安曇川・男の料理クラブ

筆者は、2013年3月15日、「安曇川・男の料理クラブ」に参加した。会食後に参加者全員に質問紙調査の協力を得た。終了後、安曇川・男の料理クラブ会長M氏に聞き取り調査をした。質問紙と回答一覧は、後述(表2、表3①②)としている。

M氏の話と合わせ、料理クラブ活動の流れ

は次の通りである。この実施に際し、一週間前に打ち合わせをして、担当者が食材などの準備を進める。当日は午前9時半から受付(年会費の他に毎回参加料を支払う。)集合後、調理前の連絡・説明は丁寧であり、時間・内容についての確になされた。調理は4人程度の班毎に行い、班は経験などを考慮した編成で、班長も決っていた。献立内容は栄養バランスを考えたボリュームのあるメニューで、栄養価計算もしてあった。どのグループも積極的に調理をしていた。食卓の準備も当番が決っており、各場面において良いタイミングで進められていた。会食後、次の連絡、今回は質問紙記入の時間が設けられた。その後、後片付けへと進んだ。

質問紙は、会食後、当日の参加者20名に記入を依頼した。内容は「在籍期間、参加以前の料理経験、参加の動機・きっかけ、参加の楽しみ、参加して良かったこと、年齢、住まいの地域、野菜作りや漁などを行っているか、現在、普段料理をしているか」の9項目について尋ね、そのうち「参加動機、楽しみ、良かったこと」の3項目については記述式とした。

結果は、在籍期間は5年以上60%、3年以上25%と継続者が多く、15年以上もあった。参加者は60歳代以上であり、60歳代75%、70歳代15%、80歳代10%(2名)であった。参加以前の料理経験は、全くしなかった55%と多いが、よくしていた30%と、様々な人が混在していることがわかった。そして現在、時々料理をする70%になっていた。さらに、85%が家庭菜園や釣りをしていた。住まいの地域は限定されておらず、市内各地から自家用車で来ていた。記述式の部分は、語句に注目した。「参加の動機・きっかけ」については、半数が「定年退職」を上げ、併せて「料理への興味、仲間作り、妻」があった。「楽しみ」では、仲間との「交流」、次いで「料理」だった。「良かったこと」は、「生活にリズムができた、情報が入る」もあったが、「友人・交流」が半数を占めた。この中でA氏の参加動機は「料理に興味があったこと、レパートリーが増えればと思って」であったが、良かったことは「クラブを通して友達ができたと、みんなと一緒に料理し、一緒に食べる楽しみ」と記されていた。

解散後、会長M氏の聞き取り調査は、約1時間を要した。このクラブの会則、変遷、年間

表 1 食育の提案 2007 年 11 月

1. 既存の活動のシリーズ化 (すでに食育活動が各方面で実施されている。)	
・親子でお弁当づくり	⇒ 4 回シリーズとし、親子から子どもの自立へ向かう
テーマ: 元気が出るお弁当づくりに親子で挑戦 協力: 健康推進員 (地域の健康づくりサポーター)	①親子でつくる …※既存の企画 ②親子で献立をたてて、つくる …テーマを決めておく ③子どもの献立でつくる…テーマを決めておく ④子どもがつくる…テーマを決めておく
・食育クッキング	⇒ 米となかよしになろう から 視野を広げる
テーマ: お米となかよしになろう。 稲穂・もみ観察、ガラス鍋でご飯を炊く。	①…※既存の企画 ②いろいろな炊き方 ③給食にも使っている地元の米を中心にお米のテイスティング
・育児講座	⇒ 栽培・収穫・料理の観点から、地元の農作物に親しむ
内 容: パケツ栽培で育てた米を精米し、ごはんが炊ける 様子を観察し、だしをとって「さつま汁」をつくる。	①…※既存の企画 ②イチゴ狩り、ジャムとお菓子づくり ③芋なえ植え、芋ほり、芋もち作りと芋づる料理 ④しいたけの栽培、観察。収穫したしいたけを料理する。
・郷土料理講習会	⇒ 2. 名産・特産品や郷土料理講習会 (後述)
目 的: 異世代との交流を図りながら伝統ある郷土料理を 後世まで伝え、地域の特産物を利用した“新しい 食文化”の研究や開発に取り組んでいる。 実施団体: 女性ネットワーク	
・おとこの料理クラブ	⇒ 個人に留めず、地域、未来とつなぐ
目 的: 仲間と楽しく料理を作って、食についての関心を 深め、健康づくりに役立てる。 場所・頻度: A 保健センター・T 保健センターで毎月 1 回	・おとこの料理クラブ参加の成果を聞く、周囲の声も聞く ・他教室 (センター) との交流 ・食育のつどいでのコーナー設置 ・各自の作物栽培や調理の工夫、自慢料理を発表する場を設ける ・冊子を作成する…人気メニュー、オリジナルメニュー等 ・他の地域にも広げる ・最終的には男女一緒にする? (別々がよいのか、その趣旨を明確にする)
・食育のつどい 2 月	⇒ 年 1 回実施 前年度からの振り返りと現状の把握、次年度へつなぐ テーマを設定する
事例報告会: 小中学校、健康推進員のみなさん 食育講演会: 「食のまちづくり生涯食育」農林水産省 T 氏 食育体験コーナー: オリジナルランチョンマットづくり・か つお節削り体験	
目 的: 食育の環を広げる	
食と健康づくりのつどい 11 月	
・給食アイデア料理コンテストの 2 次審査、調理実演にて受 賞作品決定 給食アイデア料理コンテストの登録 テーマ: こんな給食食べたいな 地域の食材、旬の食材を 生かした料理 応募資格: 市内中学生以下の児童・生徒とその保護者 目 的: 食生活を振り返る機会、食育の環の広がり 主 催: 市・市教育委員会	
・親と子の食育セミナー	⇒ ※既存の企画
未就園児親子対象 継続未就園児と保護者 12 組	食を介して、地域の交流を図る
7 月 夏野菜を使ったおやつ	普段の食・メニューを取り入れる
9 月 親子でクッキング	未収園児 「先輩ママからのアドバイス」…聞きタイム&伝えタイム
11 月 親子でクッキング いろいろおにぎり	小学生 「お姉さんお兄さんといっしょ」
1 月 親子でクッキング 具沢山の味噌汁	…お姉さんお兄さんから教わる&お姉さんお兄さんが教える
3 月 親子でクッキング 手打ちうどん	
・わくわく! 子どもクッキング 小学生 10 組	
8 月 夏の簡単クッキング	
12 月 クリスマスのクッキング	
2 月 お米でパン作り	
2. 名産・特産品や郷土料理講習会	
・郷土料理講習会	⇒ 郷土料理について、その謂われ、調理方法を知る
目 的: 異世代との交流を図りながら伝統ある郷土料理を 後世まで伝え、地域の特産物を利用した“新しい 食文化”の研究や開発に取り組んでいる。 実施団体: 女性ネットワーク	自然とのつながりを知る。同じものでも、それぞれの家庭の味がある 家庭の味を披露する…「わが家の一押し発表会」等 ①丁稚ようかんを作る ②万木かぶらで漬物つける ③とちもちを作る ④湖魚の佃煮を作る…甘露煮、えび豆 ⑤すしを作る…鮒すし、鯖のなれずし ⑥発掘郷土料理 ⑦めざせ新郷土料理 郷土料理の再認識、普及→ 文化の伝承、地域交流、地域力の向上

表 2 質問紙

2013 年 3 月 15 日（金）実施

アンケートのお願い

本日は参加させていただき、ありがとうございます。

『安曇川男の料理クラブ』の皆様のご意見をいただければ幸いです。

同志社大学大学院総合政策科学研究科

松木宏美

あてはまる箇所に☑、または（ ）にご記入をお願い致します。

1. 『安曇川男の料理クラブ』には いつ頃から参加されていますか？

☐ 1 年未満 ☐ 2 年目 ☐ 3 年以上 ☐ 5 年以上 ☐ ()

2. 『安曇川男の料理クラブ』の参加以前には、料理をされていましたか？

☐ いつもしていた ☐ よくしていた ☐ 時々していた ☐ 全くしなかった

3. 『安曇川男の料理クラブ』に参加された動機・きっかけをお聞かせください。

()

.....

.....

.....

4. 『安曇川男の料理クラブ』の楽しみは何ですか？二つお聞かせください。

() ()

.....

.....

.....

.....

5. 『安曇川男の料理クラブ』に参加して良かったことをお聞かせください。

()

.....

.....

.....

6. 最後に、ご自身のことについてお伺いします。

● 年 歳：() 歳・代) ● お住まいの地域：()

● 野菜づくり、漁 等 をしていっていますか？

☐ している（農業・家庭菜園、漁業・つり、 ） ☐ していない

● 現在は、普段、料理をされますか。

☐ いつもしている ☐ よくしている ☐ 時々する ☐ していない

ご協力ありがとうございました。

ご意見等ございましたら、裏面もご利用ください。



表3 アンケート結果①

	在籍期間						以前の料理経験				年 齢				
	1年未満	2年目	3年目	4年目	5年以上	○年目	いつもした	よくした	時々した	しなかった	50代	60代	70代	80代	(歳)
1					1					1		1			
2					1			1					1		71
3			1						1			1			65
4		1						1						1	83
5					1	8				1		1			69
6					1	8				1		1			68
7					1	15				1		1			69
8					1	7			1				1		
9					1					1		1			64
10			1					1				1			
11			1					1				1			
12	1									1		1			60 前半
13					1	8				1			1		73
14					1	6		1				1			
15					1					1		1			64
16			1						1			1			
17					1			1				1			
18					1					1		1			
19			1							1		1			
20		1								1				1	
計	1	2	5	0	12		0	6	3	11	0	15	3	2	
%	5	10	25	0	60		0	30	15	55	0	75	15	10	

	住まいの地域						現在、普段料理をしているか				野菜作りや漁などをしているか					
	A	B	C	D	E	F	いつもする	よくする	時々する	しない	している	農業	家庭菜園	漁業	つり	しない
1	1								1		1		1			
2		1						1			1		1			
3			1					1			1		1			
4				1			1				1		1			
5					1				1		1					
6					1				1		1		1			
7						1			1		1		1			
8						1			1		1		1			
9						1			1		1		1			
10						1			1		1		1			
11					1		1				1		1			
12						1				1						1
13	1								1		1		1		1	
14	1								1		1					
15	1								1		1		1		1	
16	1								1		1		1			
17	1						1				1		1			
18	1								1		1					
19	1								1							1
20	1								1							1
計	9	1	1	1	3	5	3	2	14	1	17	0	14	0	2	3
%	45	5	5	5	15	25	15	10	70	5	85	0	70	0	10	15

表 3 アンケート結果②

	参加の動機・きっかけ	参加して良かったこと
1	定年退職を機に、畑仕事以外にボランティアや余暇時間をどう過ごすか考慮、又、市の広報で妻のすすめもあった。	やはり世代を超え、いろいろな方々との交流
2	料理レシピ増やしたい・友達がほしい	友達が出来たこと
3	退職後、自分の食事は自分からする様に妻から言われたから	情報が多く入る
4	料理の質・巾をひろげるため	生活にリズムができた
5	料理がつかれるようになりたいから	料理作りの経験ができた。友人もできた。
6	定年後、新しい所に居住して、そこの人達と交流を深めたかった。	料理の大変さや、奥の深さを知った事。料理の段取りの難しさを知る。
7	友達作り、老後の為	友人が増えた、派左近くらぶを立ち上げられた !!
8	夫婦二人の時、何もできないのは？	特にない
9	時間ができた	知り合いが出来た事
10	同年代の人との交流、情報交換及び、仲間作り	参加されている人、豊かなキャラクターに接し、多い学ぶところがある。和気あいあいと時間が過ごせる。
11	以前の居住地でも、クラブで（5年ほど）活動をしていたので、こちらへ来てもやろうと思って参加した。	上記の楽しみが実現しつつある
12	リタイヤ後、「楽しい」事をして人生後半を過ごそうと考えました。PC教室に入っている中で紹介してもらいました。	人生後半のいろいろな年代の人々と話せることです。
13	万一、妻が病気になる事を考えて。ヒマが出来たから（定年退職で）	料理ができるようになった。栄養計算をする楽しみが増えた。
14	退職後のコミュニケーションの場として。料理のスキルアップ。	「←参加の楽しみ」が満たされている。
15	料理に少し興味があったから	多くの仲間が出来たこと
16	会社を退職して参加した。	「←参加の楽しみ」と同じく。
17	料理に興味があったこと、レパートリーが増えれば・・・と思っ て	クラブを通して友達ができたこと、みんなと一緒に料理し、一 緒に食べる楽しみ
18	知人に誘われて	料理を食べる時の楽しさを感じられる。
19	将来妻の介護が必要になった時のため、および妻の家事の軽減	管理栄養士さんの指導があり、有意義に参加している。
20	定年後妻と一緒に時々料理をするため	「←参加の楽しみ」と同じ

	参加の楽しみ	
	①	②
1	サラリーマン時代と違い、いろいろな職業経験をしてきた方々 との交流	家において、料理のことで妻との会話にもつながる
2	皆と作るのが楽しい	
3	家庭で自分の好きな料理がつかれるから	会員間の交流ができるから
4	皆様と会話、顔合わせて、元気が確認できる	料理の幅が広がる
5	料理作りができる	年末年始の懇親会も楽しい。
6	旧職業がいろいろと異なった人達との交流	わいわいがやがやと料理を作って食べる事
7	自分で味付けをする楽しみ	
8	作る楽しみ	食する楽しみ
9	食べること	知らない料理を作ること（皆で）
10	調理を通じて交流	
11	新しいレシピが知れること	友人ができること
12	うまき料理している人を見るのが楽しみ、アコガレですね。（こ こだけしか料理しません）	自分が参加した料理を食する時。
13	料理をつくる楽しさ	仲間（友達）が増えること
14	メンバーとの交流	料理についての様々な知識の修得。材料等についての知識、調 理の方法、手順等の知識。
15	年数回の飲み会	
16	わいわい話し合っ楽しい（上下関係、年齢に関係なく）	小旅行、親睦会の参加
17	会員どうしの交流	新しい料理との出会い
18	料理についての勉強も出来るが、	色んな部門で活動されてきた方と知りあえる。
19	人との接触が少ないため	少しでも自分で調理が出来れば、特に調理の仕方の勉強。
20	習ったレシピで自分がおいしかった料理を家で作る	あらゆる人々と話をしながら習える。

行事、実習日に至るまでの準備についても詳しい説明があり、計画的に予定を立て、協力して進めていることがわかった。また、地域の食育活動にも積極的に参加していた。行事の日程によって会員が相談し、可能な人が対応していた。話の中から、この活動力の根底には、この会を立ち上げた行政担当者の地域の食育に対する熱意がある。その熱意をM会長はじめ会員の多くが受け取り、信頼、感謝、敬意の念を持って、現在の活動を進められている様子が伺えた。

2013年7月12日「安曇川・男の料理クラブ」(調理・会食)に参加2回目、終了後会長M氏、高島市健康推進課のN氏、高島市安曇川保健センターのI氏の3名に話を聞いた。今回は、調理実習中に随時、参加者に質問をした。4月からの新会員のB氏は「友人の誘いで入会した。料理はまず、買い物が出来るとかが第一関門だ。退職後料理もするが、以前はスーパーで買い物カゴを持つのが気恥ずかしかった。」と言った。——なぜ男性限定の会が良いのか——という質問には、何人もの参加者から「女性がいると、何も出来ない。させてもらえない。先にしてしまうので、することがない。」という声が、幾つも聞こえた。参加者の調理に対する姿勢は様々で、作り方の記載通り、正確に時間を計っている人もいれば、非常にダイナミックに鍋を操る人もあったが、和気あいあいと調理は進んだ。調理の進み具合を見ながら、時々廊下に出ては話や休憩をしている人もあった。

この時には前回3月には気づけなかった班長や役員の役割、きめ細かい配慮に注目した。M氏によると、以前は食材や調味料の準備など多くのことを一部の人が抱えていた。しかし限られた人の負担にならないように仕事を分担し、栄養価計算や食材の調達、布巾の担当者などを設けた。何か問題があれば、その都度皆で話し合う様子が、その日も見られた。生ゴミの担当については、「畑に入れる」という有志があり、自ら生ゴミ容器を持参し、分別にも気を配っていた。

以上のように、参加者が積極的に互いに自分のできることをしながら、継続されていることがわかった。また、健康推進課のN氏の話によると、この料理クラブは市民の健康を推進するため、糖尿病教室修了者の受け皿として地域に必要な活動だった。そのため献立表には栄養

価の表示もあるが、栄養価の算出も徐々に会員に任せていったとのことだった。これらの話の中から、行政担当者の伝え見守る丁寧な対応、活動の趣旨やその必要性を的確に伝えることが重要であることがわかった。担当者の熱意のある姿勢が、今日の会員による丁寧な運営に繋がっていると考える。

3.2 京丹波プロジェクト

京丹波町は、京都府の中部の中山間地帯にある。2005年10月11日に丹波町、瑞穂町、和知町が合併し、京丹波町となった。人口は15,866人(2014年3月1日現在)。

3.2.1 プロジェクトの概要

「京丹波プロジェクト」は、丹波ワイン株式会社黒井社長が地域貢献の可能性を母校に問われたことから、同志社リエゾンオフィスを事務局として始動した。その後京都府の地域再生プロジェクトに採択され、産官学による3年間の取り組み「京丹波特産品のブランド化による地域活性化」として、2007年8月から活動が始まった。

2007年10月京丹波町で「京都ぼーく大学」、11月同志社大学の学園祭でオリジナルスイーツの販売、12月大学のカフェテリアで京丹波フェア、レストランにて京丹波ワイン大学、2008年1月京丹波野菜大学と、京丹波町や同志社大学でイベントを行った。その後も季節ごとのイベントの他、三重県多気町への視察、「まめおやの会」の開催、フリーペーパー『Kyo Do』の創刊、ホームページでの情報発信などを行った。筆者はホームページ内のリレーインタビューコーナーを担当した。季節ごとのイベントやまめおやの会は繰り返し行われ、3年目には「丹波ピクルス」や「チキンソーセージ」など、京丹波の食材を活かした新商品も考案、商品化されたものもあった。京都市内での販路もできた。2010年3月には京丹波町役場を訪問、町長に3年間の活動を報告し、京丹波プロジェクトを終了した。

その後、京丹波プロジェクトのメンバーが中心となって「京丹波ぼーくを食す会」から、「ぼーく(豚)だけではなく、野菜などの生産物も京

丹波のものを全て食べよう」と、「京丹波を食す会」となった。その集まりを知らせる電話が年に1、2回かかってくる。

3.2.2 「京丹波を食す会」

「京丹波を食す会」の参加者は、2012年5月には約50名、2014年3月には約80名と増加している。2014年3月15日土曜日18時からの集まりには、当初のメンバーや開催地の旧丹波町のみならず旧和知町、旧瑞穂町と京丹波町各地の参加者が増加していた。そこには、野菜生産者や新規就農者もいれば豆腐屋、役場の職員、教師、かつてイベントに参加していた料理人もいた。年齢は、幼児から高齢者まで様々であり、男女の偏りは見られなかった。会場は以前からの地域の公民館で、広いスペースに長机の列が2列並んでいた。調理場では、当初のメンバーを中心に料理が作られていた。会費制¹⁷で、料理は、「京都ぼーく」の鍋料理・鉄板焼、豚汁、粕汁、炊き込みご飯、浸し等、漬物が次々と提供された。地元の高校の特産品のヨーグルト、参加者による鴨肉や豚肉の加工品なども持ち寄せられた。

会食が始まると同時に簡単な自己紹介があり、会話が弾む。初対面だったとしても、食について、地域・京丹波についてなど話題は尽きない。話す中で、同席している関係者への紹介もあり、人の繋がりを広げていこうとする空気がある。

「京丹波を食す会」は、プロジェクト時とは異なり、企業や学校関係者の参加が殆どいない。京丹波プロジェクトの地元のメンバーを中心として、人の輪がさらに大きくなっていることが、参加する毎にわかる。これは、プロジェクトの牽引者であった山口洋典¹⁸がしばしば言っていた「地域に介入する者は、風の如く入り、去る。」を実践した結果である。外から来た者が活動のきっかけを作り、地元の人達によって進め、成長させていく。

地域の食育活動推進の行政区分でみると、京

丹波町は筆者にとって内となる。しかし、日常の生活状況からみると筆者は外の者である。かつて集まりの時には、早めに行って調理・準備を一緒にしていたが、次第に地元の人も増えてきたので、外の者を自覚し、今回は、京丹波を食し、出会った人と話すことに専念した。そして京丹波の産物をたっぷり食し、味と共に志を共有した。元プロジェクトメンバーをはじめ参加者の多くにとっても、会の目的は達成された。また新たな動きが始まる機会になった可能性がある。

4. 地域社会と食育活動

4.1 地域力と実践

4.1.1 「地域力」とは何か？

本研究ノートでは、「地域力」という概念を軸に地域の活動例を考察するにあたり、京都府をフィールドとして「地域力」の理論や実践を研究者や実務家が共著でまとめた『京都の地域力再生と協働の実践』¹⁹を参考とした。本書は、その巻頭で、地域社会と地域力について、次のように定義し、述べている²⁰。

「地域社会」とは、地域の力を発揮していこうとする主体である。「地域力」とは、地域づくりやまちづくりを進めていこうとする地域の住民や住民団体、事業者や行政などの力のことである。地域力は、どこにでも潜在的にはある。地域力の再生が課題になるのは、地域力が活かされていない場合や内外の初力を働かせるようなしくみが機能していない場合が多い。その理由のひとつは、従来あった地域のしくみが働かなくなったというだけでなく、変化のもとで地域とその住民の暮らしに適合したしくみがまだ不十分にしかできあがっていないし、結果的に地域力がうまく機能していないからである。

¹⁷ 3,000円程度

¹⁸ 臨床まちづくり学研究

¹⁹ 新川（編）、2013年。

²⁰ 新川（編）、2013年、i～ii頁。

人は、地域社会に属している。人は、地域社会の中で日々食し、成長・老化する。その中のいくつもの場面で生産と消費の行動がある。人は、基本的に地域社会の中で家族に属し、家族単位で生活を営んできた。しかし近年、一人世帯が増加している。その点だけをみても、地域社会の変化、生活の変化、市民のニーズの変化が予想でき、新たなしくみの必要性にも思い至る。その「新たなしくみ」として、市民などによる実践活動が注目されている。すなわち、上手くいっている時に何かをするのではなく、上手くいっていないから、誰かが何かをしなければならぬというのが、地域力再生の活動なのである。だから「これまで通り」ではないので、容易なはずがない。

また、同書は、京都府における地域力再生の取り組みの特徴につき、次のように指摘している²¹。

京都の方法論は、衆目を集めるような大きな試みではなく、地域に密着した丁寧な取り組みであり、一つひとつは至極身近で小さなものでしかない地味な試みである。しかしそのなかには、持続可能な地域をつくる地域力の再生とその協働実践とが詰め込まれていると考えている。

以上より、地域力とはどこにでも潜在的にある。地域づくりやまちづくりを進めていこうとする地域の住民や住民団体、事業者や行政などの力である。また、活動の大小ではなく、地域に密着した丁寧な取り組み、というところに注目する。

4.1.2 「地域力」問題の原因

他の組織と協働の場合、時として意識の違いを実感し、時として敵対することもあった。その意識・行動様式の違いについて「自治体協働政策が抱える問題」²²の中で、小田切は、自治体が市民や企業を理解できない問題として、意識・行動様式の差異による不理解・不信の構造

をあげている。

意識・行動様式の差異としては²³、市民・NPO等は特定のミッションの実現のために行動する。組織は、多くの場合、信頼や共感によって成り立っており、ミッションに関係する受益者を対象にサービスを提供するかたちとなる。ゆえに、市民の行動は、自発性や互助性等によって特徴づけられるが、他方で、他者への依存やエゴといった側面も持ち合わせている。

また、行政、企業、市民・NPO等の特性を「組織理念、行動原理、受益範囲、意思決定、主な行動特性」としてまとめ、比較し、不理解・不信の構造²⁴として次のように述べている。

行政は、公益のために活動する組織であり、すべての市民の利益を考える。これに対し、企業や市民・NPOなどは、そうした全体的な範囲の活動に必ずしも意味を見出さない。なぜなら、自社の利益を追求しなければならない企業は、より利益が得られる領域に重点をおいて行動しようとするし、市民・NPO等も特定のエリアや人的ネットワークの範囲内に存在するミッションを追求しようとする。そのため企業や市民には「自分たちの利益しか考えていない」と映る。

さらに、小田切は、協働推進における構造的な問題²⁵として、縦割り行政・縦割り協働の課題を次のように指摘している。

行政業務の遂行にあたり、部署間の横の連絡や調整がほとんどないため、類似した事務が別々の部署で行われたり、手続きが二度手間になったりする弊害が生じる。これらの課題を克服するためには、部署間の横の連携を図る試みも様々に行われているが、そもそも横の連携は、部署間の権限を奪ったり奪われたりする行為になることもあり、部署間で積極的な連携がなされることは少ない。

筆者は地域活動の中で、この部署間の連携の

²¹ 新川（編）、2013年、ii頁。

²² 同書、28頁。

²³ 同書、30頁。

²⁴ 同書、31頁。

²⁵ 同書、32頁。

回避にしばしば遭遇した。地域の食を介する活動を行っている場合、地域の農業、保健・健康、教育・生涯学習、観光といった様々な部署と関係するはずなのであるが、どこか一箇所が関連していると、他の部署との話は消えてしまい、一緒に進められることはなかった。

次に、これまでの活動を振り返り問題となるのが「公益」と「レッテル化」である。公益には、損・無駄の阻止も含まれると考える。公益を考えるあまり、公に損をさせてはいないかも合わせて検討することが必要である。さらに、公益という言葉が適切に用いているか、最善を尽くした判断がなされているのか、行政のエゴではないかと、公益のために自問自答することを忘れてはならない。最後に、対象を決めつけた視点で見ない、レッテル化しないことである。一般論や過去の経験で色付けせず、対象の実状を直視し、枠にはめず、問題点を明確にすることが重要である。

先述の意識・行動様式の差異や構造的問題を踏まえて考えると、相手の立場も理解でき、その対応策も出てくる可能性がある。問題をより複雑にしないためには、現状分析と共に充分な話し合いによって、関係者が問題解決に向けて共通の認識が持てるよう、意思の疎通を図ることが必要である。

4.2 「地域力」への期待

近年の個人化に伴い、家庭での教育力が低下していると言われているが、具体的に食に関連するいくつかの調査結果を見てみる。

内閣府『食育に関する意識調査』（2009（平成 21）年 3 月）によると、日常の食生活について悩みや不安を感じている人は 33.5% であり、悩みや不安の内容としては、食品の安全性 69.8%、自分の健康 62.3%、家族の健康 57.0% などとなっていた。

国立教育研究所の調査『家庭における教育力の低下について』²⁶では、82% が家庭における教育力の低下を感じると答えていた。ちなみ

に、内訳は、「まったくそのとおりだと思う」が 37.0%、「ある程度そう思う」が 45.0% であった。その理由として挙げられているのは、「過保護・甘やかし過ぎる親の増加」が 66.7%、「テレビ、映画、雑誌などが子どもに及ぼしている悪い影響」が 50.5%、「しつけや教育の仕方がわからない親の増加」が 47.1% であり、総じて「親の責任」を指摘する声が多い。

家庭での家族の絆について、内閣府の調査²⁷によると、同居している 18 歳以上の家族のあいだで大切にしていることは「一緒に家で食事をする」が 59.4%、「家族団らんの時間を持つ」が 50.0%、「あいさつをする」が 47.6% という回答結果——ただし、複数回答——であった。

内閣府の 2008（平成 20）年『食育に関する意識調査』によると、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味について、67.8% の人が次世代に伝えたいものがあり、そのうち実際に伝えている人は 34.6% だった。居住地域への愛着については、57.7% が愛着を感じる、31.4% がまあ愛着を感じると、90% 近くが居住地域に愛着を感じていた。

この結果から、約 90% が居住地域に愛着を感じ、70% 近くが郷土料理や伝統料理を次世代に伝えたいと思っていながらも、その半数は実際に伝えられていないのである。ここに対策を講じる必要がある。

一方、文部科学省の「地域における教育力の低下」についての調査²⁸によると、55.6% の保護者が、自分の子ども時代と比較して低下していると回答していた。地域の教育力の低下の原因としては、個人主義の浸透で他人の関与を歓迎しない、地域が安全でなくなり子どもと他人との交渉に抵抗感がある、近所の人々と親交を深める機会の不足、居住地に対する親近感の希薄化があげられていた。しかし、翌年の同調査²⁹の「小・中学生を育てるうえで地域が果たすべき役割について」では、社会のルールを守ることを考える、自然環境を大切にする気持ちを育てる、人を思いやる気持ちを育てる、ものを大切にする気持ちを育てるなどについて、「積極的

²⁶ 『2006（平成 18）年度家庭の教育力再生に関する研究調査』調査対象は、子どもをもつ親のうち 25～54 歳の男女。

²⁷ 『2006（平成 18）年度少子化対策と家族・地域の絆に関する意識調査』調査対象は、全国 18 歳以上の同居家族がいる男女。

²⁸ 『2005（平成 17）年度地域の教育力に関する実態調査』調査対象は、小・中学生の保護者

²⁹ 『2006（平成 18）年度地域の教育力に関する実態調査』調査対象は、小学 2・5 年生、中学 2 年生の保護者

に関わるべき、ある程度関わるべき」が95%以上あり、保護者は地域の関わりを期待していることを示していた。地域力への期待である。

以上の調査結果から、筆者は次のように考える。一緒に食事をすることや家族の団欒を大切にしながらも、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を伝えたいと思っても伝えられない現状がある。そして保護者の半数以上は、地域における教育力の低下を意識している。多くの保護者は、小・中学生を育てるうえで地域が果たすべき役割があるので、地域の子育てに関わるべきであると考えている。言いかえれば、地域で子育てに関わって欲しいという、地域力への期待なのである。

内閣府食育推進室では先の調査結果を踏まえて、地域が子育てに食を介して関わることを一つの目的とした計画がすすめられた。それは、地域における食育活動の活性化に向けて2008(平成20)年に『地域の特性を生かした市町村食育推進計画づくりのすすめ』³⁰である。示された内容³¹は、関係者の連携はもとより地域住民との連携を強化することが大切であり、継続できる体制づくりを基礎としている。仕組みづくりと実践づくりのためには、「活動の分析・評価による問題点の解明→基本的方向の明確化と目標の設定→取り組みの決定→実践、→再び、活動の分析・評価による問題点の解明→…」というプロセス全体を共有することが重要であり、この過程のスパイラル的継続の必要性を述べている。さらに食育活動において、実践後の活動の分析・評価による問題点の解明が重要であることを示している。すなわち、単に、何か食にまつわるイベントをすれば良いだけではなく、継続的な質の高い活動へと導こうとしているのである。今後、各地域からその成果が出てくることが期待されている。

5. 実践活動と地域力

5.1 実践活動からのメッセージ

「安曇川・男の料理クラブ」について、実際に参加するまでは展開策³²を考えていた。しかし2013年の参加・調査によって、既に各方面と連携し、取り組まれていることがわかった。

「男の料理クラブ」は、仲間と楽しく料理を作って、食についての関心を深め、健康づくりに役立てることを目的としている。ここに全て含まれていた。表記では月1回の活動とはいうものの計画や準備もある。他の教室とも交流があり、子どもたちの行事ともかわり、地域の行事にも参加していた。親睦を深める飲み会や小旅行、派生した趣味の集まりもあった。自家栽培のニラも材料として提供があり、献立表も栄養価計算までしてあるので、すぐに冊子も出来る。男性のみが良いという理由もわかった。この会から派生する楽しみも多く、80歳代の継続参加もあることから、この活動の目的は達成されている。

以上のことから、「安曇川・男の料理クラブ」にみる地域活動継続の秘訣は、まず、発起人が熱意を持って参加者に活動の意味をしっかりと伝え、見守る。そして、参加者は話し合い、積極的に行動する。その際、一部の参加者の負担にならないように配慮し、各自が得意分野を活かしていることである。

「京丹波プロジェクト」の3年間の活動では、大学関係者および発案企業関係者による場所やアイデアの提供、人員の動員などが、プロジェクトの牽引かつ推進力となっていたことは否めない。しかし、活動の「主体」は京丹波町にまつわる人であり、活動の「ツール」は京丹波の食材だった。2年目3年目とイベントを繰り返すことで、内外の関係者相互の繋がりも深まった。最終号のフリーペーパーに寄せられたプロジェクトメンバーの感想には、——食を通じた地域の活性化についてその後の方向性も見えて

³⁰ (http://www8.cao.go.jp/syokuiku/work/susume/index_pdf.html, 2014年4月2日情報取得。)

³¹ (<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/work/susume/1-3-5.html>, 2014年4月2日情報取得。)

³² 6年余り前には、個人に留めず、地域、未来とつなぐことを目的として、①おとこの料理クラブ参加の成果を聞く、周囲の声も聞く。②他教室(センター)と交流する。③食育のつどいでコーナーを設置する。④各自の作物栽培や調理の工夫、自慢料理を発表する場を設ける。⑤冊子を作成する。人気メニュー、オリジナルメニュー等。⑥他地域にも広げる。⑦最終的には男女一緒にする?(別々がよいのか、その趣旨を明確にする)この7つを提案。

きた、京丹波町内外の人々の出会いの場となり、京丹波の豊かな食材の発見、或いは「足元の宝」を再確認する場となった。——という声が寄せられていた。他所者の視点から、その土地の良さ「足もとの宝」に気づいたのである。

「ぼーく（豚）だけではなく、野菜などの生産物も京丹波のものを全て食べよう」と、「京丹波を食す会」としたことで、地域の食材を幅広く受け入れ、多くの生産者の賛同を得た。野菜、豆、乳製品といろいろあるが、中心となるのは「京都ぼーく」である。期待を裏切らない味に手抜きが無いことがわかり、準備されたたっぷりの分量に、心意気が伝わってくる。繰り返し参加している者は、その味に以前のプロジェクトを懐かしみつつ、新たな出会いの場に何らかの期待をしているようだった。また、その時の会話から現状もわかった。それは、——昔は何かある時には皆で一緒に料理をしたが、今はしなくなった。こんな機会もなくなった——ということだった。

この会には、野菜生産者の他、地元役場の職員や教師も参加していた。それは人口15,000人余というこの地域の規模も関係しているのかもしれない。2005年の三町合併後とはいえ、ケーブルテレビもあり、町の動きや地域の行事も共有できる等、町内各分野の交流や個人的な交流も進んでいる。

この会は「ツール」である「食材」の他に、重要な点がある。それは「連絡と調理」、言い換えれば「連絡をする人と調理をする人」である。それが、元プロジェクトメンバーによって分担されている。まず、連絡については、さらに分担され、筆者の元には、不意ではあるが楽しみを分かち合うような、事務的なながらも誠意のある強要しない電話がかかってくる。調理については、関わる人も増えている。さらに会場準備には、元プロジェクトメンバーの子どもたちも関わっている。すなわち、各役割を分担し、幹となる人を中心として、個々人が自分の役割を果たしているのである。そして中心となっている元プロジェクトメンバーには、3年間のプロジェクトで確立した共有の志があり、熱意がある。彼らは、地域の食に対するそれぞれの分野で、強い思いを持っていた。それが今なお熟成され、周囲の人々に伝わっているように思われた。

役所の仕事は縦割りであるといわれるが、市民の活動も縦割りである。筆者は、亀岡で継続している「料理くらぶ」と同様の活動をしている「仲間」が近くにいないのなら、いっしょに活動できるのではないかと、常に考えている。しかし、同じような活動が身近なところで行われていても、それらの事についてはタイトルでさえ減多に知る機会はない。行政関係者に尋ねるが、「個人情報」となるらしく、教えてもらえない。個別の関係者においては「手の内を見られる。」「おしゃべりになってしまう。」と警戒されるらしく、あやふやにされてしまう。また仮に、いくつかの活動を並行している参加者(受益者)があっても、「お世話してもらっている人に悪いから、」と他所のことは殆ど話題にされないし、尋ねる時間もないというのが、現実なのである。結局、誤解を招いてまで強いて立ち入ることもないと、何もしなくなるので情報もない。客観的には、熱意の欠如、行動力不足を指摘するのであるが、一方的な熱意や行動は「エゴ」といわれかねないと、自分自身の行動力不足を適切だと正当化しながらも、課題は解決されぬまま、相互のタイミング・言うタイミングが重要であると時を待っている。

活動を広げていく、あるいは役割を分担する仲間が欲しいと思った時に、「参加者」に注目する。地域のある活動に熱心な参加者は、他所のある活動でも熱心な参加者であり、あくまでも「受益者」である。受益者は「賛同者」であるかもしれないが、「提供者」にはなろうとしない現状がある。しかし、この「決め付け」が受益者を受益者で留まらせている。参加者を受益者から賛同者、さらに提供者（もしくは協賛者）にする、三者の一体化を促す取り組みが必要なのである。その一歩として、個々の得意分野を活かした役割分担が有効と考えられる。

5.2 問題解決の方策

以上のことから、各分野における地域力向上に向けた方策の概要を述べる。

行政の支援として望まれるのは、第一に、市民が主体となる地域活動を導く責任があるという熱意のある対応である。第二に、市民活動の縦割りの解消に向けた取り組みである。具体的には、地域活動の実態を把握・集約し、ニーズ

に応じた公表である。他の活動の動向を知ること、自らの活動の趣旨と照らし合わせ、活動計画を立てることができ、受益者にとって真の公平につながる。

企業においては、地域住民との繋がりを感じる機会をつくり、その地域社会の中にある自覚を促すことである。その地域社会の中で経済活動をするのであるから、地域社会を意識しないでいられるはずはないのであるが、企業の専門性を地域に示し、活かすことで、互いに利益を生む仕組みづくりをする。

市民もまた、その地域社会の一員であることを意識し、個人的なことを求めるばかりではなく、地域社会に対して責任があることを自覚しなければならない。そして自らの行動・活動がエゴでないか、つねに自問する必要がある。そのためには、教育と行政の導きが重要である。

これら、行政、企業、市民・NPOの各組織が、互いの欠点を憂い非難するのではなく、自らの可能なことを提示し、それぞれの得意分野を活かして相互に活用したならば、各組織は活性化するはずである。しかし現実には、「エゴ」とも言い換えられる温度差が、個人や組織に限らず、全ての間に存在する。例えば、次のようなことである。

地域社会で食に関わる活動をしている中で、スタッフが去っていくことがある。分担しながらやっているのに、スタッフが減ると、残った者の負担が増え、それがさらに他のスタッフが去る原因になる事もある。去る人からよく聞く台詞は「時間がない」と「割に合わない」だった。あるいは「新たな取り組みに参加する」「割のよい仕事がある」だった。

「時間がない」とは、他に優先すること・優先したいことがあることを指す。それまでのように活動を優先する熱意がなくなったとも言える。「割に合わない」の「割」とは、損得である。何に対して何がどれだけあれば損得勘定が合うのか、筆者は、具体的なところを今まで聞き流してきた。聞き流してきたというより、聞き出さなかった。なぜなら、去る意思表示をした時には、本人の中ではすでに決定していると考えていたので、互いにそれ以上の時間を費やそうとはしなかった。去る人だけでなく、残る者にも導く熱意がなかったので、双方のエゴと言える。しかし、残る者・続けようとする者は「お

かげで、元気になれた」「役に立てる」「出来ることをしたい」「このつながりを大切にしたい」「この場を無くしたくない」と言う。

人は、日常生活の多くの場面で「割」を考えている。「割」とは、金銭への換算なのか、やりがいへの換算なのか、考察する必要がある。さらに、地域社会において食に関する活動などを行う場合、各自の行動について各自が了解できる範囲を「割の飽和点（限界点）」とする。今後、地域活動において、それぞれの立場に応じた「割の飽和点（限界点）」について検討し、これを有効活用する必要がある。さらに高齢化に向かう中、健康面とゆとりを考慮した「安全域」を設ける必要があると考える。このように、問題点を挙げることによって、次の対策を考えることができ、それぞれの特性が生かされ、地域活動を円滑し、地域力を高めていくことになると考える。そしてそのためには、地域活動の縦断的な観察が必要なのである。

6. おわりに

本稿では、「共創共食：一緒に料理をして一緒に食べる」を内在する食にかかわる地域活動について、その効果を確認することを主たる目的とした。そして「和食の地域力」の可能性を確認し、地域活動の縦断的な観察の必要性を示すことを目的としていた。

食育活動事例から、地域社会における食育活動、「共創共食」を内在する食にかかわる地域活動において、次のことが明らかになった。地域の食材が人をつなぐ重要な要素となり、その食材と一緒に料理することで料理への興味に留まらず、一緒に食べる楽しみが生じ、交流が深まる可能性がみられた。また、これを地域の人と共有することで、地域の食文化が復元・復活されることも期待できる。これを「共創共食による、和食の地域力」とした。今後注目していきたい。さらに食育活動では、対象となる地域社会や世代などの状況は多岐にわたり、課題も様々であることが予想される。また、関与する組織も一定とは限らない。従って、地域活動の縦断的な観察は、現在の活動が次の変遷に向かう可能性もあるため興味深く、その地域社会の未来のために必要である。また一般化に向け

た先行事例研究を蓄積していくためにも必要である。

食育推進の指針となる『食育推進計画』は、2011年に過去5年間の取り組みの成果を踏まえ、2015年までの5年間を対象とする『第2次食育推進計画』³³が決定された。第2次食育推進計画には、①生涯にわたるライフステージに応じた間断のない食育の推進、②生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進、③家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進という新たな重要課題を提示している。地域活動に関連する事項としては、計画の数値目標11項目中の11項目目に「推進計画を作成・実施している市町村の割合について」がある。2013年3月現在、市町村作成率は65.3%（1,138市町村）であり、着実に改善している³⁴と評価されているが、その詳細については、今後検討したい。

食育の「周知」を掲げた最初の食育推進基本計画から、第2次では食育の「実践」が重要視されてきた。間もなく『第3次食育推進基本計画』へと向かう。次なる課題は、先にも述べたように、縦割りの解消、実質的な食育の「連携」である。地域の食文化を伝えるのは高齢者だけでなく、子育て中の保護者の姿も必要である。生まれ育った地域社会に目を向けず、グローバル化、合理化、省力化、そして個人化が進んだ結果が今日なのである。今回「和食」のユネスコ無形文化遺産登録によって、「和食」は注目されるが、一般化された「和食」ではなく、当事者である我々各人が、和食の地域力によって「伝えたいと思う自らの食」に目を向け、食生活・生活、文化を双方向に見直す好機となることを期待する。今伝えないと、10年後には消えてしまうこともある。本当に「割」が合わないこととは何なのか、地域の和食を囲みながら考える時なのである。従って、共創共食のみならず、その地域の農産物の普段の食べ方を共有することによって地域力が向上する、すなわち「地域の和食の地域力」に期待するのである。

参考文献

- ・池上甲一・岩崎正弥・原山浩介・藤原辰史『食の共同体』ナカニシヤ出版、2008年。
- ・歌野 敬『田舎暮らしの論理』葦書房、2000年。
- ・内山 節『「里」という思想』新潮選書、2005年。
- ・内山 節『ローカリズム原論』農山漁村文化協会、2012年。
- ・江原絢子・石川尚子編『日本の食文化』アイ・ケイ・コーポレーション、2009年。
- ・小菅桂子『近代日本食文化年表』雄山閣、1997年。
- ・杉万俊夫『コミュニティのグループダイナミクス』京都大学学術出版会、2006年。
- ・山住勝広『活動理論と教育実践の創造』関西大学出版部、2006年。
- ・高木廣文『質的研究を科学する』医学書院、2011年。
- ・新川達郎編著『京都の地域力再生と協働の実践』法律文化社、2013年。
- ・乗本秀樹『システムと姿勢のライフ論』同文館、1999年。
- ・久繁哲之介『地域再生の罟』ちくま新書、2012年。
- ・陽 捷行編著『現代社会における食・環境・健康』養賢堂、2006年。
- ・安井 孝『地産地消と学校給食』コモンズ、2011年。
- ・安村碩之・日暮晃一編著『現代の食生活』学文社、2000年。
- ・森本芳生『「食育」批判序説』明石書店、2009年。
- ・矢谷慈國・山本博史編『「食」の人間学』ナカニシヤ出版、2002年。
- ・ウルリヒ・ベック〔東 廉・伊藤美登里訳〕『危険社会』法政大学出版局、1998年。
- ・ハンナ・アレント〔志水速雄訳〕『文化の危機』合同出版、1970年。
- ・プラトン〔久保勉訳〕『饗宴』岩波文庫、1965年改版。
- ・マイケル・ボーラン〔ラッセル秀子訳〕『フード・ルール』東洋経済新報社、2010年。
- ・マックス・ヴェーバー〔尾高邦雄訳〕『職業としての学問』岩波書店、1980年改訂
- ・同志社大学大学院総合政策科学研究科編『総合政策科学入門』成文堂、2005年。
- ・松木宏美 修士論文『地域における共創共食によるソーシャル・イノベーションー「地元産野菜を使った料理倶楽部」の実践を通してー』2009年。

参考 URL（2014年4月7日情報取得済み）

- ・文部科学省『平成17年度地域の教育力に関する実態調査』
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo2/003/siryu/06032317/002.htm
- ・国立教育研究所『平成18年度家庭の教育力再生に関する研究調査』
http://www.nier.go.jp/04_kenkyu_annai/div03-shogai-lnk2.html

³³ (<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/>、2014年4月2日情報取得。)

³⁴ 『平成25年版 食育白書』

- ・内閣府『平成 18 年度少子化対策と家族・地域の絆に関する意識調査』www8.cao.go.jp/shoushi/cyousa/cyousa18/kizuna/pdf/kizuna.pdf
- ・内閣府食育推進室 平成 20 年『地域の特性を生かした市町村食育推進計画づくりのすすめ』<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/work/susume/1-3-5.html>
- ・内閣府共生社会政策統括官食育推進 平成 25 年版『食育白書』http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/2013/digest/html/sd01_01.html
- ・内閣府共生社会政策統括官食育推進 平成 25 年版『食育白書』「推進計画を作成・実施している市町村の割合について」http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/2013/book/html/sh01_02_01.html
- ・内閣府共同社会政策統括官食育推進『食育に関する意識調査』平成 17 年～25 年公表一覧 <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/syokuiku.html>
- ・内閣府共同社会政策統括官食育推進『食育基本法と食育推進基本計画』<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/>
- ・滋賀県高島市 <http://www.city.takashima.shiga.jp/www/toppage/000000000000/APM03000.html>
- ・京都府京丹波町 <http://www.town.kyotamba.kyoto.jp/>