

食と農の体験活動「食育ファームin大原」

一畑から食卓までをつなぐ総合的学びのプロジェクト

西村 和代

(博士前期課程 2006年度生)

1. はじめに

昨年度、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（以下SIコース）の「調査研究プロジェクト（担当者：今里滋教授）」では、食育をテーマに取り組んだ。食に関心のある院生が集まり、大学外の人材とのネットワーク構築も試行しつつ、多岐にわたる活動を行った。本報告では、筆者が関与した部分を中心に、実践内容やその成果について紹介する。

2. 食の現状とプロジェクトの背景

近年の食を取り巻く状況は危機的である。生活スタイルの変化に伴い、日本人の食生活は欧米化し、伝統が失われつつある。また、食の工業化・グローバル化が進み、食材の安全性には不安がつきまとう。さらには、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などが低年齢層にまで及んでいる現実も見逃せない。このような動向に対して、「食育」を推進する動きが起こっている。食が生活の基本となる重要な要素であることを多くの人が認識しはじめ、社会的な関心を集めはじめたのだ。

国の動きとしては、現在および将来にわたる健康で文化的な生活と、豊かで活力ある社会の実現を目指し、2005年6月食育基本法が制定された。子どもたちには、豊かな人間性を育み、生きる力を身につけるために、何よりも食が重要であると示唆するものである。ねらいのひとつとして、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、健全な食生活を実

践することができる人間を育てることがあげられる。

学校教育においても食育は重要な課題となってきた。2005年には食に関する指導を担う栄養教諭制度が開始されたが、まだ一部の学校への配置にとどまっているのが現状だ。多くの学校では、学校給食を食育の場としているが、体験型の食育プログラムにいち早く取り組みを始めた学校と、必要性は感じつつも、予算や授業時間数のやりくりで苦慮し、専門家の不在などを理由に取り組めていない学校がある。

一方、食育基本法の制定後は、様々な主体によって食育の取り組みが行われるようになった。食について学ぶ機会となる体験プログラムも多く開発されているものの、個人の栄養バランス、調理技術、伝統的な食文化などに個別に焦点があてられ、またそれぞれの体験は単独で行われることが常であり、農の現場から食事の場までを総合的に学ぶことはできていない。つまり新たな視点、発想に立った総合的な食育体験活動に着目していく必要があるだろう。

3. 企画から参加者募集まで

総合的な食育体験活動として、「畑から食卓までまるごと体験」をコンセプトにした企画「食育ファームin大原」を立案し実施した。活動期間は2006年8月から2007年1月とした。参加対象は小学生とその家族とし、家族一同での参加を条件とした。その理由は、子どもだけの体験ではなく、家族が共通に体験することによる食育効果を図るためである。

当初、募集対象として学外施設が立地する地

域の公立小学校との連携を視野に事業計画を立てていた。しかし、研究への理解と継続的な取り組みにつなげていくことができる可能性があることから、附属校である同志社小学校において参加者を募集することになった。夏休み前の急な募集にもかかわらず、16家族、合計47名もの参加希望者を得ることができた。

プロジェクトでは体験活動の結果、参加者の家庭においてどのような変化が生じるのかを明らかにしようとした。記録は、参加者の許可を得て録音や撮影を行い、毎月のプログラム後には各自「ふりかえりシート」を記入してもらった。「ふりかえりシート」は大人も子どもも記名式で、プログラムに参加して気づいたことや驚いたこと、残念だったことなど多角的に答えられるよう配慮した。さらに、次回プログラムの案内電話と同時に、家庭での変化を聞きとり、プログラムの効果についても調査した。次に、全7回の活動で参加者がどのように「食」への関わりが深まっていくかを紹介する。

4. 食育ファームin大原

農作業体験の会場となったのは、SIコースの学外社会実験施設として左京区大原に設けられた「農縁館・結の家」および隣接する農地である。10年間耕作されず、放置してあった土地を開墾することから始めることになる。

第1回目（8月）の開墾は、慣れない作業と灼熱の太陽がふりそそぐ為、時間のかかる作業となった。親のひたむきに草刈りをする姿は、子どもたちを勇気づけた。子どもたちもまた不平を言うことなく作業を続け、耕された土地に畝をつくり、ようやく畑の状態を取り戻した時には、皆喜んだ。そして作付けまで行くと、次回への期待が膨らみはじめていた。

第2回目（9月）は手入れと植え替えが中心であった。参加者たちは、自分たちで作付けした野菜が発芽し、成長するのを間近に感じ、感激していた。「小さな種からちゃんと芽がでてうれしかった。」「お薬をかけないので虫が食べている」「私たちはいつ食べられる？」ふりかえりシートにはこのような記述がみられた。

第3回目（10月）は稲刈りと収穫を行った。たわわに実る稲の穂を観察することで、自然農

法で育てる稲には、益虫が多く存在していることを学んだ。また、大きく育った野菜の収穫を行い、昼食に食した。自分たちで植え、育てた野菜は格別のおいしさである。

第4回目（11月）は「京都府農林水産フェスティバル」の中で開催した「同志社食育祭2006」への自由参加という形で行った。「食育ファームin大原」での活動を紹介する写真展などを行った。

第5回目（12月）はもう一ヶ所の学外施設「江湖館」（中京区衣通丸太町）に会場を移して開催した。「江湖館」には築80年の伝統的な京町家の中に、本格的なキッチンと昔ながらの「おくどさん」が新設されている。その会場で最終回に行うレストラン構想を練った。レストランでは、全てを子どもたち自身でやることを目指した。子どもたちが料理し、親や友人、学校の先生などに来てもらって食べてもらう。お店の人の役割を果たし、その中からおもてなしの心を学ぶ。さらには、日常の食卓への感謝も生まれると期待した。レストランで提供するメニューづくりも子どもたちで行った。他には調理の基本となる包丁使いを体験した。子どもたちは、自分たちで作付けし収穫した野菜を切るのは初めてである。豆腐を手のひらにのせて切る場面では、より真剣なまなざしになり、できたときの自身に満ちた表情からは、体験から得る学びの重要性を感じるようになった。

第6回目（1月①）は、京料理の伝統やマナーについて講義を受けた。レストランを開店した際に役に立つよう、歩き方や、サービスの仕方まで幅広く教えていただいた。

第7回目（1月②）は「ちびっこレストラン開店！」である。お料理はお弁当形式にし、総勢60名のお客様に来ていただいた。子どもたちは朝の早い集合にも関わらず張り切った様子で、材料を切ったり、お弁当に盛りつけたりと必要な仕事をこなした。おもてなしの心はその時点からわき上がっていた。お客様を迎え、席へのご案内、お茶だし、お料理運び、片付けまで、全て子どもたちの手で行った。スタッフは各所でサポートに徹した。最初は恥ずかしい気持ちもあったようだが、お料理の説明に行く子どもたちは、自分たちの作った野菜であることや、自分たちで切ったり盛りつけたりしたことを自信たっぷりに語っていた。終了後の感想で

は「おいしいって言ってもらってうれしかった」というのが一番多かった。さらに「うまくできなかったこともあったけど、楽しかった」「残さず食べてくれてうれしい」などの感想からは、食事への関心と感謝を引き出すことができた。

5. 成果

食育体験活動に参加した家族は、家族で取り組むことによって、家庭で「食事の場」を考える素地ができた。したがって家庭での食行動の変化が見られた。食行動とは、食物摂取に関係する様々な行動をいう。さらに、一定の食行動が意識的に、または無意識に繰り返し行われることを食習慣というが、日常生活の中に、習慣的に定着するところに至るまでの行動において、食育体験活動の影響が直接的に現れていた。例えば、次のような母親の発言がある。「家族で一緒に買い物に行くと、子どもが野菜を買うように促します。家でも野菜をよく食べるよう

になりました。」他には、虫食いの葉っぱを食べるようになった、調理を手伝う、おいしいと言う、帰宅後に夕食をにおいで当てる、冷凍食品を使わないようになったなどが挙げられる。以上のことから言えるのは、「農」体験によるインパクトは強く、活動の最後まで大きく影響を与えていたということだ。このことは、今回のプロジェクトで特に注目した農における教育的価値を表している。

食育の取り組みは、今後多様な主体の参加と協力を得ながら、広く展開されることが重要である。言い換えれば、食育は食分野にとどまらず、このプロジェクトが目指した総合的な学びとして歩みはじめ、学際的に発展していくことが求められるであろう。「食育ファーム in 大原」に参加した家族には、食行動に変化が見られたのであるから、今後の食習慣にも少なからず影響を与えていくことになる。これから食育に期待されるのは、子どもの体験だけに終わらない、保護者（大人）の学びとしていくことにより、関心を高め、直接的な行動を変えることにある。

