安全、安心な「食」を守る

「スローフード」という言葉が急速に普及してきている。1986年、イタリアで生まれた地域の食文化を守ろうとする運動が、いまや国境を越え、世界中で8万人の賛同者を持つ一大ムーブメントに成長した。BSEや鳥インフルエンザ問題、遺伝子組み換え作物の普及など、食をめぐる状況はめまぐるしく変化しており、スローフード活動の大きな柱・食育の普及が求められている。今、企業人として、社会人として、私たちにできることは何か。食環境ジャーナリストの金丸弘美氏、東京ガス「食」情報センターの上南昭子主任、大阪ガスエネルギー・文化研究所の山下満智子副主任研究員に話し合ってもらった。（文中敬称略）

食育と学校給食

司会（兼松）　日本にもスローフードという言葉が急速に普及してきていますが、中身を見てみると非常に浮ついたところがあったりして、本来の「食」を守るという運動になっているのか、疑問です。スローフードは国民の健康や生命に大きく関わっている。特に長寿社会となった今、急いでしっかりと根づいた運動を起こさないと、困ったことになるのではないかという危機感を感じています。

スローフードの中でも、緊急重要課題は食育の問題です。大事なのは子供をきっちり変えていくということだと思いますが、いかがですか。

上南　東京ガスが「食育」という言葉を使い始めたのは、1992年に「キッズ・イン・ザ・キッチン―子供を台所へ」という活動を開始したときです。

やはり一番影響を受けやすい子供たちをちゃんとしなくてはいけないということで、食育の対象をまず子供から始めました。

98年からは親子2人1組の「ジュニアコース」、04年からは食育体験コースも始めました。2部形式で、第1部が味覚のクイズ・実験、第2部が調理実習です。内容は世の中の形勢をみながら、少しずつ広げていますね。

山下　大阪ガスは今年、創業100年を迎えます。創業時は、ガス灯がガスの主な販路でしたが、当時の「新エネルギー」である都市ガスを紹介するのに、ガスでご飯を炊いてお見せしていました。まきや炭を使っていた当時、ガスでご飯が炊けるのは大変画期的なことでした。それを体験していただくところから始まったのが、大阪ガスの調理への関わりです。

大阪ガスは長い歴史の中でいろいろバリエーションある料理をご紹介してきましたけれど、今また火でご飯を炊くことにこだわっています。それが日本の食文化の基本だからです。今の主婦の方の中には、少しでも難しい料理は、「そんなものはしない」と敬遠される方もいます。

そのため子供たちの中には、すごくお料理をする家庭で育つ子もいれば、そうでない家庭で育つ子もいる。ですから、もう一度、誰にでもできるものという意味で、ご飯とかお味噌汁とかを作っていただく基本も大事にする必要があります。そうすると食材がすごく大事になるんですね。

司会　福島県の学校給食で、野菜を作るところから近くの農村にお願いしているところがあります。給食室の入り口に生産者の写真が張ってある。だから、学校帰りの子供たちが「おばちゃん、今日のジャガイモおいしかったよ、ありがとう」とお礼を言う。そういうコミュニケーションができて、給食を全く残さなくなったという話です。

長野県の上田ガスでこの話をしたら、上田市でも給食はほとんどご飯で、地元の野菜を学校給食に使っていると聞いて、随分学校も変わってきているのだなと感じました。

金丸さんは全国の学校給食を回っていますが、いかがですか。

金丸　学校給食はかなり変わり始めていますが、給食センターで地域を一括して調理するセンター方式と個別に調理する自校方式があって大体半々です。その中で食育をやっているのは5割にも満たない。地域の取り組みによって非常に温度差があります。

国は02年度、初めて食育に予算をつけました。その意味を分かって自覚できた地域はポン、と進むのです。長野県がすごいのは、知事が「農政課」の名刺の名称を「営業課」と変えてしまったことです。今まで受け身だったのが、田中知事に代わって「あなたたちは食育の営業に行ってきなさい」ということになった。それで地域の農家と教育委員会、校長、栄養士と話し合って、なぜ地域の物が使えないのか、どんな障害があるのかということを議論した。だから動いたんですね。

15年ほど前、ある栄養士さんが長野に赴任したとき、基本調味料がなっていないからと本醸造のしょうゆ、みりんに変えようとしたら、調理師さんからものすごい反発を買ったそうです。ところが今、国も県も「食育が」という方向になったから追い風になっちゃって、反発していた調理師さんも、だったら畑も作ってみようとかいう話になった。

また、子供たちを近所のお漬け物屋さんに連れていったら、売り物の山菜がほとんど中国産だったので、子供がすごく失望した。栄養士さんがこんなに子供を悲しませていいのかと言ったら、近所のお母さんたちが山菜を摘んで、それを学校給食にフィードバックした。漬け物は子供たちは食べないだろうとサラダにアレンジしたら、みんな全部食べて残さなかった。おいしいって。そういうつながりをつけたところは、すごく動いちゃうんですね。

司会　給食を通して野菜嫌いの子供がいなくなったんですね。食育にはうってつけの場だ。

金丸　食育の予算として、1人当たり100円の補助金を取れば地域の物が使え、もっと豊かな教育が進められるんです。子供を対象とした食育はもちろんですが、今度は大人たちをつなぐ活動。東京ガスがやっている「キッズ・イン・ザ・キッチン」活動と、地域・子供・栄養士を結ぶ活動を、これからやっていかなければいけないなというのが、僕の認識です。

司会　ガス会社は非常に地域貢献ということを意識していますから、そういう情報を提供するとかなり力になってくれるのではないかな。教育委員をしている社長も結構いらっしゃいますね。

金丸　弘美（かなまる ひろみ）氏

食環境ジャーナリスト。ニッポン東京スローフード協会設立発起人。「スローフード・マニュフェスト」「本物を伝える日本のスローフード」「まともな食べ物が食べたい」「ゆらしい島のスローライフ」等、農業や食材、環境問題をテーマとした著作多数。月刊ソトコトで全国の学校給食探訪記を連載中。自宅を徳之島に移し、スローライフ生活を実践している。

農業とのかかわり

金丸　学校給食センターの大きいところでは、入札で業者を決めます。意識の高いところはできるだけ国内産を扱う業者を選ぶけど、そうでないところは安い方にシフトしてしまう。地場産物がいいという話になっても、農家が勝手に食材を入れたら不ぞろいになっちゃうとか、調理がしにくいという話が必ず出てくるんです。

山下　学校では1クラス同じサイズのトマトがいるんですよね。

金丸　そうそう。だから、そういう先入観でパチッと止まってしまうんです。ところが、長野県みたいにみんなでどういう解決策があるかと考えると、こんな方法ならできる―と話し合いでできちゃうんですね。

山下　解決できないと思い込んでいただけですか。

金丸　そうです。佐賀県の七山村には、小さい産直の市場が学校の前にあります。そこの町長さんが、せっかく目の前にあるんだから学校給食に使おうと、町の予算で1人2000円取った。

直売所の店長さんも、村の200軒の農家が作っている作物を、できたら学校給食に全部出したいと思った。

この店長さんはまだ30代ですが、200軒の農家でもきっちりやる人もいれば、やれない人もいる。偉いのは、そこで学校給食に出すのなら、あの人とこの人と勝手に指名した。

指名された人たちは孫が学校へ行っているし、同じ村の人が調理場にいるから料理しやすいようにと一番いい物だけを持ってくる。

児童は160人しかいないから、最上の、一番形のいい、調理をしやすい物をそろえたって大した数じゃないんです。

また学校が偉いのは、村を知ろうという授業に直売所の袋詰めなどを組み込んでいることです。そこで、お母さんやおばあちゃんたちが、どこから食材を持ってきて、村がどういう経済の仕組みになっているかという社会学習もやっている。

学校を理解すること、地域を理解すること、地域の子供たちを理解することで、結果的に地域に経済が回り、そこで育った子供たちが地域を認識して、地域活性化から村興し、食文化ということに持っていってくれるんだろうなと感じています。つくづく学校給食というのは価値が大きいなと。

司会　スローフードの中に、伝統的な食材に対峙（たい）しようというのがありますね。京都の伝統野菜も結構東京に出回ってきています。

山下　京野菜の復活については、京都府と京都市がすごく頑張られたんです。ちゃんと差別化して京野菜というブランド化に取り組んで、東京や全国に売り出した。それがなければ今ごろなくなっていた野菜もあったかもしれません。

司会　大根が昔は100種類ぐらいあったというような話を聞きました。おでんにするならこれ、大根おろしにはあれというように。

金丸　今食べている野菜の8割ぐらいは輸入の種なんです。大根なら同じ青首がドーッとなっている。外国産の同じ種が使われているから、商社が中国に持っていっても同じ物ができちゃう。そうすると、日本の食文化も地域性もなくて、ただ安いか高いかという話になってしまう。その中で気づいたのが京野菜だったり、大阪野菜ですね。ほかにも福島、兵庫、福井県、金沢、山口、広島が地域の種を復興しようとしています。

昭和30年代までは、地域の種を使うのが主流だったんです。高度成長期に、もっと効率よくたくさん作れるものを、というふうに変わった。それからもう1つ、外食、中食産業が盛んになって、大量に調理しやすいように例えばニンジンも短くて丸くて機械にかけやすい方向に変わってしまう。味覚とか食文化とか料理ということよりも…。

山下　運びやすさ。

金丸　そういうこと。今は反動として伝統野菜の復活という動きが出てきました。きちんと作ったものはうまい。納豆などでもそうですね。そういうブランド化が少しずつ理解されてきて、それに合う江戸野菜と組み合わせたり、農家の方に生産方法について話してもらったりしました。あと、ワークショップは都内の農家や牧場、レストランで開きました。

スローフードはコミュニケーションだと思うんです。東京は生産者よりも絶対的に消費者の方が多いので、消費者である私たちがこういったものが食べたいという声を上げるには一番いい場所だと思っています。では、何をすればいいのか。

例えば最近コンビニとかデパ地下でも、素材にはこだわっていますというところがありますよね。それでもやっぱり大量生産のために、大きさのそろったニンジンが必要だったり、作るプロセスが見えなかったり。そこで、自分の足元から見てみようと。これだけ手がかかるものだとか、種の違いがあるとか、そういう話を直接自分の耳で聞いて、もっと自分の食べている物を見直してみようというのが今回のイベントの狙いでした。金丸さんにも協力していただきました。

金丸　実は東京には農家が1万5000軒あって、農家の人たちも顔の見える関係を作りたいと思っている。今回のイベントで東京都も応援しているということが分かった。だったら枠組みを外しちゃおう。農家1軒ずつをワークショップ会場にすればいい。それに東京ガスのキッズ・イン・ザ・キッチンとか、何か核になるものがあって、周りに日替わりイベントもある。例えばレストランに入ったときに、いつもは料理しか出ないけど、その日だけは厨房からシェフが出てくるとか、そういうことにしてもらって、それぞれに料金を取ってもらう。

山下　それも均一なものではなくていいんですよね。

金丸　これだとまず会場費がいらない。農家には実費を取ってもらう。料理屋さんも納得した料理で、例えば25歳以下は安くしてもらうけど無料ではない。そうすると地域商店街の活性化にもなるし、農家の後継者育成にもつながるんです。

東京都農政局に聞いたら、東京の農業後継者を応援したいと言っているけど、リストを見せてくださいといったら、全部JAさんのリストだったんですね。僕らは個人を欲しいんですといったら、それはできません。だけど、僕たちがマップまで作ってやりますよといったら、東京都も後援で名前をお貸ししましょうという話になった。

ガス会社の活動

上南　今回のイベントは半年がかりで予定を組んだのですが、今年は台風がたくさんだったので作物が取れず、農家の方にはすごくご苦労をかけてしまいました。でも約束だからとご協力いただけ、台風被害のお行政ではできないことでも、我々がやって持っていったら、予算が付く可能性もある。

山下　手作りで自分たちの地域でできますものね。その大きさに合わせて。

話もしていただき、参加者にも本来自然に左右されるものだというのが伝わりました。

山下　私は、研究所にいますが、食に関わる個人としてはスローフードに大いに共感できる部分がありますが、ガス会社として何が目的かということになると、随分悩みますね。

それで、今は、大阪ガスは、長く営業活動として料理活動をしてきた。結果としてその料理活動を通して、社会貢献をしてきた。現代においては、家で料理をしてもらうということは、営業活動でもあり、家庭で誰でもができる身近なスローフードだという考え方をしています。

金丸　何を第一義として、理念と哲学を持って進めるかという話ですが、小さい生産者を守る、地域を元気にするということ、子供たちの健康と未来をちゃんと伝えようということには、誰も反対できない。だから、そこに理念と哲学を通すことができれば、問題ないと思います。

「食」へのこだわりは子供から、地域から。それぞれの体験を基にした話が交わされた。

上南　昭子（じょうなん あきこ）氏

東京ガス「食」情報センター主任。
主に東京ガスのスローフード活動と食育活動「キッズ・イン・ザ・キッチン」の企画・運営を担当。料理教室を中心に、子供たちを中心に料理の楽しさ、重要性について情報発信している。
同社都市生活研究所、お茶の水女子大学などと共同で、家庭科教育を通じた食育活動についても研究を行っている。