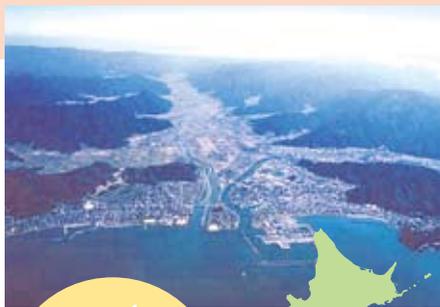


「食のまちづくり」と  
「生涯食育」

福井県小浜市は人口約3万2千人の県南部の小さな市で、奈良・飛鳥の時代から海産物や塩を朝廷に献上した御食国として知られています。平成13年9月には、全国初となる「食のまちづくり条例」を制定。現在も受け継がれている豊かな自然



や食材と全国に誇れる食の歴史に光をあて、食を市の施策の重要な柱とした「食のまちづくり」を進めています。翌年には「食のまちづくり課」を新設し、総合的かつ機動的に事業運営ができる体制を整備し、「食育」を食を通じた人材育成として、全国初の食育専門職員の社会人採用をするなど、積極的に「食育」に取り組んでいます。



未来につながる食育  
「キッズ・キッチン」の可能性

福井県小浜市食のまちづくり課政策専門員(食育)

中田 典子



人は命を受けた瞬間から老いていくまで、生涯を通じて食に育まれます。当市では、特に「生涯食育」という概念を提唱し、ライフステージに合わせた様々な食育事業を実施しており、平成16年12月には「食育文化都市」を宣言しました。

「キッズ・キッチン」  
〜どんなにもない料理教室

「生涯食育」のなかでも、感受性が強く味覚をはじめ各種感覚機能や、人格形成に重要な幼児期こそ質の高い体験学習が必要であると考える。「義務食育」を標榜し、全ての就学前の園児が体験する「キッズ・キッチン」を開設しました。「キッズ・キッチン」は、よくある子供料理教室ではありません。「料理」を通じて、子供達の様々な能力を引き



出すことを目的とした人間教育の場なのです。親は見守るだけで一切口も手も出さず、幼児の手だけで全ての作業をこなします。料理の完成よりも、そのプロセスを重視し、料理体験を通じて子供達が「できた!」という、明確な達成感や満足感を感じられるよう努めています。また、地域の食文化、マナー、協力し合うこと、約束を守ること、他人を思いやることなど、社会の中で生きていく上で大切な事を総合的に学べるように指導し、魚などを捌いて「命の大切さ」を感じてもらおうなど教育的要素をたくさん盛り込んでいます。子供だからこそ「本物」にこだわりの食材は地元産で化学調味料などは一切使いません。最初は危険だからと心配する声もありましたが、今まで参加



韓国でのキッズ・キッチン

した3千人近い幼児のなかで、病院へ行くような怪我をした子は一人もいません。真の人間教育のためには、子供達には食材にしても、道具にしても、本物を知ってもらい、本物を感じてもらおうことが大切なのです。きちつと教えて信頼し、「やっ

### 子供が大人を変え、 地域を変える！

てごらん、きつとできるから」と背中を押し、全幅の信頼で包丁を渡すと、それに応えようとじらしほど、頑張ってくれます。この子供との関わり方は、料理だけではなく、子育て全般に対して、今求められているものではないでしょうか。

親たちも変わってきます。子供たちが普段と違う顔つきで、一生懸命努力する姿を見ると子供の「伸びようとする力」に驚き、「食」というものが体だけでなく、心の成長にも大きく関わる重要なものだという認識を深めていくのです。さらに料理や食材に興味を持ち始めた子供たちは、家庭においても繰り返し実践したり、大人へも食材の話題を持ちかけたりします。なので、家庭で「食」を大切に考えるきっかけとなっていくのです。子供たちの成長



野菜を切る



豆腐を切る



皮をむく

する姿は、周囲の大人たちの心も動かし、さらに、家庭における食環境や人間関係までも変化させる力があることを強く実感しています。現在、「キッズ・キッチン」は、2〜3歳児対象の「ベビー・キッチン」、小学生対象の「ジュニア・キッチン」にまで広がり、教師・保育士・管理栄養士といった食育に関連のある国家資格取得者を中心に「食育サポーター」組織が設立され、体制が整えられつつあります。最近では「食育ツーリズム」や韓国の子供達との「交流キッズ・キッチン」が実現しました。

私は「食のまちづくり」とは「食を通して人づくり」であると理解しています。子供達が手の平の上で上手に豆腐が切れた」ということは忘れてしまっても、その時感じた達成感や自信、誉めてもらった喜びは一生その子の糧かたになっていくと思います。