

# 今治市 食と農のまちづくり 食育は食の本質を学ぶこと



**安井 孝**  
今治市企画課  
政策研究室長

## 食育は食の現場から始まる

ゴールデンウィークに大阪のある百貨店で食育フェアなるものが開催されていた。子どもたちの料理教室を始め、様々な催しがあったが、私はなぜか違和感を覚えた。

まず、料理教室のメニューだが、フルーツたつぷりのカップケーキとサラダだ。輸入小麦でカップケーキを焼いてイチゴやバナナ、パインなどを盛りつけ、生クリームで飾るケーキ作り。もう一つはハム、レタス、ゆで卵のサラダだった。その他の催しは、「生活習慣病の予防啓発」「食中毒の予防」「食事バランスガイドを知ろう」「寸劇と体操」「食育かるた」「食育グッズ」や「離乳食」などの展示であった。

食育基本法の制定以来、各地でこうした催しが開かれているが、やっぱり私には違和感がある。どうも、食育が保健や栄養、衛生の方に偏ってしまっているのではないかという違和感である。栄養は、

つきつめるとサブリに行き着いてしまし、食の安全も衛生管理にすり替えられているのではないかと思う。



食育教育

輸入牛肉でハンバーグを作るような調理実習や、赤ちゃんの時から世界の味を知るための離乳食の展示などは、私たちが考えている食育にとっては、むしろマイナスの方向性であるようにさえ感じる。

私は、食育は、その食が作られるところから行わなければならないと考えている。熊本県菊池養生園の竹熊宜孝元園長は、「医は食に学び、食は農に学び、農は土に学べ」と説いているが、今求められる食育は、そうした食育でなければならぬと思っている。

だから、今治市は安全な食べ物の生産の促進、地産地消の推進、学校給食の充実を力を入れた食育を推進している。地元食材にこだわり、郷土料理や日本型食生活にこだわった食育でなければ、なんのための食育なのかかわからない。



小学校のレンコン農園

今治市役所 <http://www.city.imabari.ehime.jp/>

## 食と農のまちづくり

今治市は、昭和58年から学校給食の地産地産化を進めている。野菜・果物は重量ベースで60%が県内産、全体の1割は市内の有機農産物だ。米は全量今治産の特別栽培米、パンは9か月分が地元産小麦で供給されており、豆腐やうどんなど他の加工品の原料も地元産への切り替えを進めている。一方で、有機農業の知識や技術を習得する農業講座を開講したり、農薬と化学肥料を使えない市民農園を運営するなど、様々な角度から地域の食にこだわる施策を展開している。

こうした背景の元、平成18年9月には、「今治市食と農のまちづくり条例」を制定し、地産地消の推進、有機農業の推進、食育の推進を三本柱に、地域の農林水産業を基軸としたまちづくりを進めていくことを決めた。

特に食育については、義務食育の充実を図ることとし、小学校において総合学習の時間を利用してカリキュラムに基づく食育の授業が展開できる

よう、2度のモデル授業を踏ま



今治市の学校給食

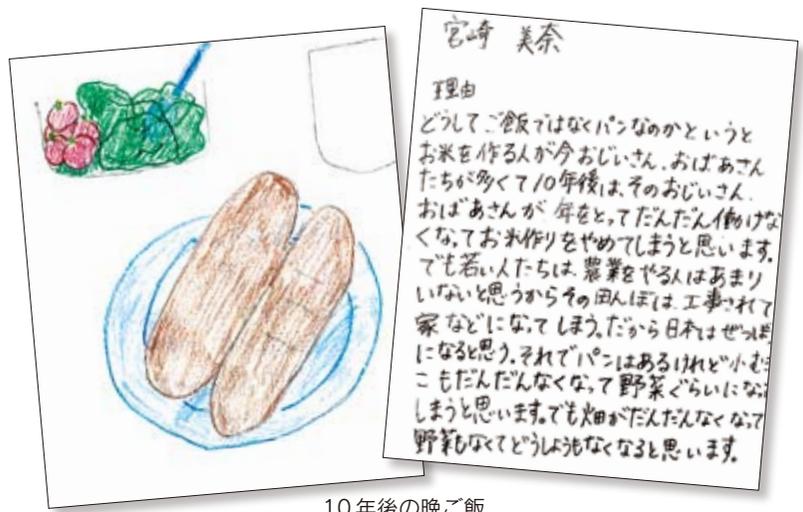
えて、教科書、学習指導要領、指導者用ビデオ、教材を用意し、各校に配布した。食育は、それを受けた子どもたちがきちんと技を身につけ実践されるものでなければならぬ。かけ算の九九や漢字の書き取りのように出来るまで教える必要がある。だから、食育フェアに何人集まったとか、来た人が喜んでくれたなどというのは、本筋と違うところの評価ではないかと思う。

## 今、食育の本質を見直す

ある時、西条市の小学校で食育の授業を頼まれ、子どもたちに10年後の晩ご飯の絵を描いてもらったところ、衝撃的な絵が現れた。小学校6年生だが、「10年後は農業をする人がいなくなり、農地が潰され、米が作れなくなってパンとサラダくらいしか食べられなくなる」というのだ。

私にとって、この絵の衝撃はあまりにも大きかった。このため、これからの食育や農業施策は、この子にきちんと回答を示すことができる方向性を持たせなければと肝に銘じている。

基本法制定以来、ブームになっていく食育は、もう一度その本質である食べ物の生産の部分を見直さなければならぬところに来ているのではないだろうか。



10年後の晩ご飯

食糧自給率を考え、地域の農林水産業の姿を見て食材を選ぶ。食育を受けた子どもたちが大人になったときに、地域の農林水産業を支えてくれる、応援していただけるような食育のあり方が必要である。

今治市は、今後も食育を、農業や福祉や教育と一体的に進めていきたいと考えている。