

# 漁の現場で食育ワークショップ

食環境ジャーナリスト 金丸弘美氏

インタビュー・構成 中島 満



## ●プロフィール

**かなまる・ひろみ** 昭和27年（1952）佐賀県唐津市生まれ。食環境ジャーナリスト。日本ペンクラブ会員環境委員。大分県食育事業アドバイザー。大妻女子大学家政学部ライフデザイン学科非常勤講師。鹿児島県「あまみ長寿・子宝事業」推進委員。長崎県平戸松浦観光人材協議会地域活性化事業アドバイザー。著書に「本物を伝える日本のスローフード」（岩波書店）、「ゆらしい島のスローライフ」（学習研究社）他多数。2001年に、自然暮らしのスローライフ実現のため、家族で鹿児島県徳之島に移住。

## 【リード】

平成17年に「食育基本法」が制定され、「食育」が大きくクローズアップされました。食育とは、同法に「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも食が重要である。今、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付け…、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…人間を育てる食育を推進する」とあります。

実際の「食育」施策としては、農水産物の消費拡大、食糧自給率向上や地産地消による地域おこしのテーマに加えて、食の安全性や食と環境問題、そして子供たちの食生活見直しをも含めた、そうとうに広い範囲をカバーしています。

今回は、「食育」ワークショップ（参加体験型講座）を15年以上も全国で続けている、食環境ジャーナリストの金丸弘美さ

んに「水産現場で生かそう食育ワークショップ」と題し、『創造的な食育ワークショップ』（岩波書店・2007年8月刊）で紹介されている大分県佐伯市、佐賀県唐津市、長崎県平戸市の事例を交えながらお話を伺いました。

## 家族のアトピー体験がきっかけ

——「食育」をテーマに、食の生産現場で「体験講座」を開く活動をはじめたきっかけは何だったのですか。

食育基本法ができる15年ぐらい前に、「食育」ということばを知りました。妻の姉で健康アドバイザーをしている、大ぞの千恵子が主宰する食を考える勉強会に参加していました。

勉強会には、食育基本法の推進者となる砂田登志子先生も講師として参加され、先生から「金丸さん、食のことに関心があるなら、これからは〈食育〉よ」と聞いていました。

砂田さんは、米国で起きている食の問題として、脂肪分の多い食のとりすぎが突然死をもたらしている現状や、フードチョイス（食選び）の必要を訴える食生活改善運動を紹介し、日本でも同じ問題が深刻化することを指摘し、「食育」の必要を訴えたのです。

私は、その頃「食育」の意味が理解できませんでした。



金丸弘美著「創造的な食育ワークショップ」  
岩波書店 2007年8月刊  
定価1,890円（税込み） B6判182ページ

内容：〈Ⅰワークショップの背景〉では、「なぜ日本ではうまくいかないのか」や「食育政策に必要なもの」や「食育が地域の特産品づくりと町の個性を生む」など。〈Ⅱワークショップのつくり方〉、〈Ⅲ個性を生むさまざまなワークショップ〉では、具体的事例紹介として「学校で習う」「料理人とともに」「農家・漁港とともに―八王子市・埼玉県かあちゃん塾・大分県佐伯市」「町とともに―佐賀県唐津市での事例10の手法」。巻末資料の「大分県食育アドバイザー事業について」のほかとても参考になります。

当時、子どもが保育園で、まわりの子どもたちの多くがアトピー性皮膚炎にかかっていることを知りました。そのことを妻に話すと、妻も結婚前に重度のアトピーにかかり苦しんだ経験を話してくれました。70年代アメリカからファーストフードがもたらされ、インスタント食品のすばらしさが宣伝された頃です。

アトピーにかかった子どもをかかえるお母さん方や、医師ら300人に会い、その家族の食生活を聞いてみました。すると、簡易な食や偏

食との相関傾向が顕著であることがわかりました。

## 食のルーツを訪ねて600カ所

とんでもないことになっている、と思いました。

こうして、食の素材が、どこからやってくるのか、自分の足で調べようと、全国の田んぼや畑めぐりを始めたのです。北海道から沖縄まで600ヶ所の食の現場にでかけました。

「農薬漬けの野菜を都会の人はよく平気で食べるもんだ」「あんたがたは一番まずいキュウリを食べているんだよ」

最初に足を運んだ千葉の農家の人の話は、今でも憶えています。安心な食づくりをする農家の人の話を都会のお母さんたちに聞いてもらおうと考えました。

——消費者と生産者とが一緒に考える機会が少なかったころですね。

千葉県佐倉市の農家が、減農薬の米を消費者に安心して食べてほしい、というので、直接消費者に米を売ることをはじめました。現在ではあたり前になっていますが、まだ制度の締め付けがあったころですから、「農業現場の取り組みを知ってもらいたい」という信念をもっていたからこそできたのです。

東京広尾の母親たちの集まりで米づくりの話をしてもらう会を企画しました。

農家の人は、農業現場の話なんか聞いてくれるのか、と心配しましたが、結果は大盛況。お母さんたちは、その米で炊いたご飯の「おにぎり」のおいしさに感動していました。こうした集まりを次々と企画していきました。

## スローフードと生産者保護

——「食育」の原点が、安全安心な食を求め、また提供しようとする現場の人々の「連携」にあるということですね。

砂田先生も、「あなたがやっていること、それが〈食育〉よ」といってくれました。そしてスローフードについて著書を出している島村菜津さんを知り、スローフード運動発祥地イタリアまで行き、組織と活動の仕組みをみてきました。

イタリアにおけるスローフード活動は、実に体系的に食の現場を結びつける仕組みができあがっており、ワークショップは、テキストの準備からはじめ、政府の援助体制のもとにブランド化から観光事業とも結びつけて行われていました。

もともと、1980年代に自由貿易促進として、WTO（世界貿易機関）設立が進められたときに、EUが小規模農業保護政策を打ち出し、EUの直接補助金制度の受け入れ団体としてスロ

ーフード協会が作られたのです。

この国家戦略としての仕組みを理解しなければ、食育もスローフードも理念だけで空回りしてしまいます。

10年以上続けてきた食の現場を結びつける企画を、さらに実効あるものにするためにも、2年前ぐらいから、イタリアにおけるワークショップの手法を取り入れた活動に力を入れようと思いました。

## 漁の現場だから「ブイヤベース」

——水産の現場が加わるようになったのはいつ頃からですか。

福島県相馬の「はぜっ子倶楽部」という市民団体に呼ばれて「地域再生」をテーマに講演をしたことがあります。主催者と一緒に漁港を訪れ、県の漁業センターや漁協の方々と意見を交わしたとき、漁業を元気にする手法を質問されました。

そのときの私には答えられませんでした。漁の現場を素通りしていたことに気づき、宿題の答えを探す旅がはじまりました。

全国の漁港を機会あるごとに訪ね回り、漁業関係者から話を聞くようにしたのです。

その中から、佐賀県唐津市、大分県佐伯市、長崎県平戸市などで「食育ワークショップ」となって、この1、2年ようやく実を結んでいき

ました。

——漁港地区で行うワークショップのポイントはどこにあるのですか。

境港を例にとりますと、水木しげる記念館設立で「妖怪」が地域おこしに一役かった点では成功している部分もあるかもしれません。

しかし、境港は、全国有数の漁港なのに、漁業との連携にまではうまくつながっていない。地域のレストランでも、水揚げされる鮮度のよいイカを使ったパスタを出せばよいのに、そこに眼がいていませんでした。

佐伯市では、漁港に小魚が水揚げされているのに、地域ので利用が少ない。学校給食に使おう」としても、「魚が不ぞろい」とか「供給が不安定」という答えが返ってきます。

それじゃあ、そろわなくてもよい料理を考えればよいということで、漁港を開放して「ブイヤベースをやろう」と、役所や町の人々に提案しました。しかし、最初はいいい反応はすぐには返ってきませんでした。それでも実現しました。これからが、ワークショップの手法で肝心なところ。

地元の鮮度抜群の素材を使い、しかも、本物のイタリア料理やフランス料理を実現するために、料理のプロに加わってもらいます。

しかも、東京の有名シェフを呼ぶ発想ではなく、漁港周辺で腕利きシェフを探して参加してもらいます。

## 素材も人材も地域でまかなおう

今の日本には、腕のいい若手料理人が地方の郊外で店を開いていることを私はよく知っています。東京の有名レストランで修行したり、外国で修行をして、本物の料理の技ばかりか外国の漁港の雰囲気を知る若手シェフがたくさんいます。

料理のリーダーになってくれる料理人は、地元でまかなう、これも、大事な手法です。

それと、漁師さんやシェフにも参加してもらって、地元の魚介類について手作りテキストを用意します。

さらに、大分県にはサフランが名産の竹田市があるのですから、これを生かさない手はありません。こうした、地場でまかなえる素材や人材を総動員して、漁港という景色のなかでブイヤベースやパエリアの食体験をします。

つまり、母親や子どもたち、そして漁業者や農業者に商店街の連係プレーで実現した体験は、重要な効果を生みます。ワークショップ参加者の中から、地元のものを購入したり、またやろうという継続の輪が生まれます。

そして、漁の現場で行うワークショップの大切な点は、漁港の景色を生かすこと、地の素材を生かすこと、そして、人と人を結びつけるアイデアです。私は、それらが周到に準備されたワークショップに「創造的」という形容詞をつ

けました。規模が小さくても「楽」しく「華」のある創造的食育ワークショップに、これまで培ってきた私のノウハウを提供したいと思います。

(聞き手・構成 中島 満)

### ◎エピローグ◎

最後に、金丸さんの一番影響を受けたことばとして、イタリアスローフード協会のカルロ・ベトリーニ会長「宣言するより実行せよ」をあげてくれました。

スローフードとは、サステイナブル（持続可能性）な食の実現運動を指すだけではなく、根幹には、小規模農林漁業者をグローバル化の影響から守るための環境直接支払い、つまり、環境にやさしい生産の実行者への直接補助政策があるという指摘をしていただきました。

食育、スローフード、エコラベルみな繋がっていたのです。

copyright 2007, manabooks-m. nakajima, & Hiromi Kanamaru & JF-Kyousuiren