

出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト社
毎月3回(1日・11日・21日)発行 購読料1ヵ年=送料共1,575円(税込)
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-28-13 ライオンお茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325

【本号の主な内容】●2・3面 食の「生きた情報」を提供する雑誌ガイド ●4・5面 三重県の先進的な「地産地消」県民運動/食のデータベースとIT活用 ●6面 「食」から広がる高校の総合的学習 ●7面 リアルな映像で効果を上げる食教育

安全・安心は地産地消から 「食」の農文協特集

いま農水省も県の行政も、「食」の再生」の切り札として、「地産地消」の推進に動いている。食の安全・安心の取組も、大切な人々との結び合ひである。「暮らしたいのち」を第一に、食の文化を再興しようとする「志」の共有が、行政・団体・企業の人々に求められている。

地域に根ざした食生活 地産地消の再興へ

「食の農文協」の基本情報源

- 地域資源活用 「食品加工総覧」
(加除式 全12巻:「共通編・加工編・素材編」)
- 都道府県別編集 「日本の食生活全集」
(全50巻:「聞き書 北海道の食事」他)
- 地域の食体系データベース 「CD-ROM版 日本の食生活全集」
(横断的検索で地域性を比較)
- 地域に根ざす食と健康の活動交流誌 「食文化活動」
(年2冊:34号特集「地産地消」の学校給食実践事例集)
- 学際的研究の集大成 「講座 食の文化」
(全7巻「日本の食文化」他*)
- 映像記録 「日本の味 伝統食品」
(ビデオ 全20巻「納豆のふるさと」他*)
- 食文化専門誌 「Vesta」
(季刊:48号特集「食の安全・安心」*)
(*は発行:(財)味の素食文化センター、発売:農文協)

「食の農文協」の情報群は、「地産地消」への志の産物

農文協提携事業センター

「地産地消」の取組みが全国各地に広がっている。この10月11日には、「地産地消全国の集い」いわて大会が、岩手県盛岡市で開かれる。「地産地消」の運動とは何か。開催趣旨によれば、「地産地消」は「農林水産物の生産振興や地域の食料の消費拡大のみならず、まごころとなく「食文化」の継承、「暮らししい食生活」

これは熱心読者であった女優・故沢村貞子氏の推薦の言葉の節。「日本の食生活全集」は、昭和十

も注文が続いている。●歓迎される「CD-ROM版」

この食生活全集は、「食文化」の地域性を比較するための全国的な一次資料として極めて貴重。高いもの(石巻)、「和州吉野葛」、「木曾の「すんき毛直道」・国立民族学博物館蔵長たが、五〇巻もある膨大な巻数と写真による「ビデオ」版の発行を提案し、平成八年、「映像記録 日本の味 伝統食品」(全5巻・15巻)を農文協発売で世に送り出すことになった。このシリーズは、特に大字や短大・高校の教材として好評を博し、その収益を原資として新作「納豆のふるさと」種々のふるさと」も発行して、現在は全4集・20巻の作品群となっている。その後、味の素食文化センターと

●「ふるさと自由」の豊かさ
最後に、再び岩手の話題。岩手県は、食と農に関する「構造改革特区」として「ふるさと自由」とも称すべき規制緩和を提案している。豪雪地帯の農家民宿など少数の利用客に自家製造酒を少量生産し提供するのは、規制の対象外にするというものの、山の民宿でエビのフライを出されるよりも、山菜や、自家産の米、水で醸した手造りの酒でもなされるほうが嬉しい。これこそが本場の「地産地消」の豊かさだ。

て「CD-ROM版 日本の食生活全集」を発行した。たまたま昭和初期の日本で、納豆を日常食としていた地域はどのように分布しているか、おにぎり(おむすび)は全国でどんな多様性と兵衛性があるか、たちまち検索できる。この「CD-ROM版」は、自由編集した文字・写真データは、自由に編集してプリントアウトし、データ集が自作できる。この検索機能と編集機能が加わって、CD-ROM版は「研究・教育機関」さらには食品企業の開発部門などに歓迎されている。

●知恵と工夫の集積「食生活全集」
「嬉しいこと」「日本の食生活全集」には、南から北まで、それぞれの気候風土の異なる暮らしの食生活の知恵と工夫が細かく丁寧に書かれている。

●「志考」映像記録も
農文協が「日本の食生活全集」の企画調査を開始したころ、日本の伝統的な食品を映画で記録しようという、同

●「食品加工総覧」の熱きメッセージ
こうした食領域の情報の集積を踏まえて、農文協が「日本の食生活全集」の後継企画として、地産地消の振興に向けた現代的課題に即応するために発行したのが、「食品加工総覧」(加除式・全一二巻)である。

この「食品加工総覧」は、食領域の行政・団体・企業、さらには個人に向けたまっとうな食品づくりへの情報源である。まずは、地域資源としての加工素材(農産物から、山・川・海の資源まで)をなにより重視し、健康への機能性も含む多面的な情報源として他に類書のないものになっている。素材の持ち味を生かす本来の加工技術が事例をもとに紹介されている。納豆ならば、大豆のうまみを最大に引出す発酵調整技術、発行理念に共鳴した一流の技術者が惜しみなく公開している。納豆も豆腐も、一社が全国制覇すべきではなく、地域ごとに個性のある食品の生産と消費があることが、これからの食の豊かさなのだとうう熱いメッセージを込めた「食品加工の百科」なのである。

や「食育」の推進、さらには、現代の人々のライフスタイルそのものを問い直すことでもあり、これからの時代に求められる新たな価値観の提案でもある」とされている。いわて大会は、岩手県のほか、北海道、青森県、秋田県他の主催にもあつた。北の国から全国に向けての「豊かさの見直し」への提案であり、交流の呼びかけである。農文協は「志」に共感し、大志の協賛団体に加えてきていた。

●「食の農文協」の情報群は、「地産地消」への志の産物
「食の農文協」の情報群は、「地産地消」への志の産物。これは熱心読者であった女優・故沢村貞子氏の推薦の言葉の節。「日本の食生活全集」は、昭和十

●「食の農文協」の情報群は、「地産地消」への志の産物
「食の農文協」の情報群は、「地産地消」への志の産物。これは熱心読者であった女優・故沢村貞子氏の推薦の言葉の節。「日本の食生活全集」は、昭和十

●「食の農文協」の情報群は、「地産地消」への志の産物
「食の農文協」の情報群は、「地産地消」への志の産物。これは熱心読者であった女優・故沢村貞子氏の推薦の言葉の節。「日本の食生活全集」は、昭和十