# 食育ニッポン！ 女性と高齢者の知恵と技を地域で受け継ぐ

## 第1回食育総合展
「地域に根ざした食育コンクール」表彰事例より

## 本物の味を21世紀に伝えていく
### 優良賞（地域に根ざした食育推進協議会会長賞・食生活改善分野）
**愛媛県丹原町　ふるさとの味研究会**

**「修行」のように受け継がれる味噌つくり**

今回の「地域に根ざした食育コンクール二〇〇三」で注目されたのは、地域に根ざし、地道な活動を行なっている女性たちの活躍だ。

愛媛県周桑郡丹原町では、毎年夏になると「味噌つくり新人養成講座」が開催される。〝新人養成〟と名がつくことからもわかるように、この講座は単に味噌づくりを習うだけが目的ではない。二年続けて受講した人は、新たにグループを作り、翌年からそのリーダーとして、味噌をつくることができる。また、既存のグループに入ってさらに技術を磨くなど、手づくり味噌の輪を地域のなかで広げていく役割を担っているのだ。

この味噌づくりのリーダー育成講座にかかせないのが、講師を務める「ふるさとの味研究会」のメンバーだ。六〇代から七〇代の女性を中心とした三三名の会員が、「農村食文化の伝承」や、地域住民への食育」を目的に、料理の研究、イベントでの農産加工品の販売などと幅広い「食」の活動を展開しており、そうした継続性の高い地道な活動が評価されて、「地域に根ざした食育賞」を受賞した。

味噌づくりは、一講座、九月の初旬から子が三分の二以上もいることがわかり、ショックを受けた。季節の海・山・畑の幸をふんだんに使い、彩りと、菅さんは言う。

丸三日間かかる。地元で栽培された米や大豆、麦を使っての高い地道な活動が評価されて、「地域に根ざした食育賞」を受賞した。

味噌づくりは、一講座、九月の初旬から子が三分の二以上もいることがわかり、ショックを受けた。季節の海・山・畑の幸をふんだんに使い、彩りと、菅さんは言う。

そんなわけで、研究会のメンバーは、六月初旬から味噌づくりに明け暮れる生活になる。講座期間中の指導は、もちろんだが、講座の卒業生のグループの面倒もみる。

とくに、熟練の技を持つ会長の菅高子さんは、「このままでわずかな期間を除いて休みなし、とのこと。かなりのハードスケジュールだが、楽しいのの」と、意気揚々と語る。

**子どもたちは伝統料理を知らない！**

こうした熱心な活躍ぶりと実力は次第に評判を呼び、今では、高校家庭科教師の会や町内の小・中学校、高校などでも、郷土料理のつくり方を指導している。

はじめて高校の家庭科の授業に参加した時のこと。この地域では祝い事などに必ずでる郷土料理の「押しぬき寿司」について質問したところ、食べたことがない、作ったことがない、また、食の安全性に対する不信感が広がっていることなどから、安心・安全な食、昔から伝わる食習慣を見直す必要性を強く感じ、現在は、「子ども」と「食」とは、高齢者の知恵と経験を子どもたちに伝える教育を展開していきたいと、平成十一年四月に設立、社名の「茄子の花」も「親の言葉と茄子の花にはそれにひとつも無駄がない」ということわざから、事業を通して地元の高齢者と関わっていく中で、今の子どもたちに欠けているものは「心を育てる場としての食」ではないか、また、食の安全性に対する不信感が広がっていることなどから、安心・安全な食、昔から伝わる食習慣や、仲間同士のパーティーなどで利用する人も多く、親子でくつろぎながら食事をしめるレストランとして地域の人たちに親しまれている。

また、「TonTon」では食育講座「食育ってなに？」を定期的に開催し、お団子やおむすびなど、簡単な料理づくりを親子で取り組むことで、子どもたちの食べものへの好奇心を育てている。参加者は、離乳食期から三歳程度までの地元の親子。今までにのべ九〇組の親子が参加しており、最近では、松江市の食育の拠点としても知られるようになってきた。

**メーカーの理解で納得の離乳食ができた**

そんななかで、社長の石原奈津子さん自身も、子どもを出産。「子どもの食はできるだけ手作りで」と意気込んでいたが、仕事を抱え、茄子の花オリジナルの離乳食「あかちゃんとうさぎ」が完成した。食品添加物なし、原材料は国産が、実際に利用してみると、ベビーフードに添加物が含まれていること、その味つけの濃さに驚いた。

「子どもにもっと素材本来の味を伝えたい。新鮮な食材を使い、添加物の入らない離乳食で育てたい」。それなら、自分たちでつくろうと、さっそく「子どもと食の楽会（がっかい）」に提案。これは、子どもと食に関わる様々な業種の専門家、経験者を中心に茄子の花が組織した専門家のグループ。ここのメンバーも、石原さんの意見を前向きに受けとめ、様々な立場からの助言をくれた。

しかし、「ターゲットとなる購買層が少ない」「コストがかかり、採算ベースに乗せられない」という理由から、なかなか製造を引き受けてくれるところがなかった。そんななか、地元の会社で、品質、安全性にこだわった加工食品を製造し、スーパーも経営する「株」ふくしまが協力してくれることになった。素材選びから味つけまで納得いくまで何度も何度も試作を重ね、構想から一年半かかって、茄子の花オリジナルの離乳食「あかちゃんとうさぎ」が完成した。食品添加物なし、原材料は国産、市内のスーパー三店舗での店頭販売と、茄子の花が運営するインターネットによる直接販売で、発売から五ケ月で、約八〇個を販売。実ファンが増えている。

地域の食文化、食品加工の技、地元の豊かで安全な食を次世代に伝えていく活動が各地で始まっている。食の安全性を脅かす事件の発生、若い世代の食生活の乱れなど、食をとりまく状況は決して明るくはないが、こうした地域での「食育」の取り組みが実を結び始めている。

## 地域から発信する「食卓コミュニケーション」事業
### 優秀賞（農林水産省消費・安全局長賞・食品産業分野）
**島根県松江市 ㈲茄子の花**

**地場産野菜レストランが食育の拠点に**

一方、農林水産省消費・安全局長賞を受賞した㈲茄子の花は、三〇代の女性四人が経営する会社だ。もともとは、高齢者の知恵と経験を子どもたちに伝える教育を展開していきたいと、平成十一年四月に設立、社名の「茄子の花」も「親の言葉と茄子の花にはそれにひとつも無駄がない」ということわざから、事業を通して地元の高齢者と関わっていく中で、今の子どもたちに欠けているものは「心を育てる場としての食」ではないか、また、食の安全性に対する不信感が広がっていることなどから、安心・安全な食、昔から伝わる食習慣を見直す必要性を強く感じ、現在は、「子ども」と「食」とは、高齢者の知恵と経験を子どもたちに伝える教育を展開していきたいと、平成十一年四月に設立、社名の「茄子の花」も「親の言葉と茄子の花にはそれにひとつも無駄がない」ということわざから、事業を通して地元の高齢者と関わっていく中で、今の子どもたちに欠けているものは「心を育てる場としての食」ではないか、また、食の安全性に対する不信感が広がっていることなどから、安心・安全な食、昔から伝わる食習慣や、仲間同士のパーティーなどで利用する人も多く、親子でくつろぎながら食事をしめるレストランとして地域の人たちに親しまれている。

また、「TonTon」では食育講座「食育ってなに？」を定期的に開催し、お団子やおむすびなど、簡単な料理づくりを親子で取り組むことで、子どもたちの食べものへの好奇心を育てている。参加者は、離乳食期から三歳程度までの地元の親子。今までにのべ九〇組の親子が参加しており、最近では、松江市の食育の拠点としても知られるようになってきた。

**メーカーの理解で納得の離乳食ができた**

そんななかで、社長の石原奈津子さん自身も、子どもを出産。「子どもの食はできるだけ手作りで」と意気込んでいたが、仕事を抱え、茄子の花オリジナルの離乳食「あかちゃんとうさぎ」が完成した。食品添加物なし、原材料は国産が、実際に利用してみると、ベビーフードに添加物が含まれていること、その味つけの濃さに驚いた。

「子どもにもっと素材本来の味を伝えたい。新鮮な食材を使い、添加物の入らない離乳食で育てたい」。それなら、自分たちでつくろうと、さっそく「子どもと食の楽会（がっかい）」に提案。これは、子どもと食に関わる様々な業種の専門家、経験者を中心に茄子の花が組織した専門家のグループ。ここのメンバーも、石原さんの意見を前向きに受けとめ、様々な立場からの助言をくれた。

しかし、「ターゲットとなる購買層が少ない」「コストがかかり、採算ベースに乗せられない」という理由から、なかなか製造を引き受けてくれるところがなかった。そんななか、地元の会社で、品質、安全性にこだわった加工食品を製造し、スーパーも経営する「株」ふくしまが協力してくれることになった。素材選びから味つけまで納得いくまで何度も何度も試作を重ね、構想から一年半かかって