出版ダイジェスト

社団法人 出版梓会　出版ダイジェスト　http : //digest-pub.net
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）　郵便振替00190-3-95516
〒101-0052　東京都千代田区神田小川町3-28-13ラフィネお茶の水805　電話03-3292-2323　FAX03-3292-2325

農文協特集

地域の食育力

いわて発「食の地元学」から

陸前高田市・㈱八木澤商店社長 河野和義さんに聞く

ナンバーワンより オンリーワン

いま子どもたちが私の話で一番喜んでくれるのは、「おじさんは二〇年前からナンバーワンよりオンリーワンだって言ってきたんだ。君たちはスマップの歌でわかったろうけど」という話。「たった一点や二点の点数差で人間がきめられたらたまったものじゃない。一番大事なことは、君たちの個性が本当に生かされているかどうかだ」と。そして私自身のふたつのオンリーワンの話をする。

「自根キュウリ」って何だか分かる？いまのキュウリの九九％はカボチャに接木したもので、緑が濃くてつるっとしてるけど、これは無添加の漬物にしようとすると腐ってしまう。おじさんのは自根キュウリ。いぼいぼがある昔ながらのキュウリで、果肉がしっかりしているから無添加でも腐らない。おじさんはこれでテレビの「どっちの料理ショー」の「特選仕事人」にも出たんだ――そう言うと、子どもたちの目がハートマークになる。

もうひとつのオンリーワンは、平成元年から陸前高田で毎年やってきた「全国太鼓フェスティバル」。これは「太鼓の甲子園」とも呼ばれて、毎年三〇〇〇人以上が集まるイベントだけど、自分たちが「プラス思考」で楽しめるイベントにしようということでやってきた。プラス思考というのは「あれがないから、これがないから、できない」とあきらめるのではなくて、なんでもやってみようという気持ち。子どもも勉強だけじゃない、チャレンジする精神や失敗が宝だ、と言う。

「本物」「地元」「プラス思考」「やさしさ」のキーワードは醤油つくりも食育も共通

そして、その太鼓フェスティバルが平成七年に国土庁の「地域づくり表彰」を受けたときの話もする。その表彰式が熊本県の水俣市であった。君たちも「水俣病」の話は知っているだろう。いまは水俣病の原因は有機水銀だとわかっている。だけど発生当時、水俣病は「うつる病気」と思われていたので、患者さんはすごいいじめや差別を受けた。おじさんは、患者さんのひとり、杉本栄子さんというお母さんに会った。栄子さんは、子どもたちの運動会とか遠足が大嫌いだった。なぜかというと、栄子さんは、おにぎりを握れないほど、からだが弱っていたから……。でも、子どもたちは、おにぎりがバラバラになっても、両手で一粒一粒いとおしむように食べたんだって。君たちは、栄子さんの子どものように、米一粒一粒に、感謝してるかい？　って聞く。おじさんは栄子さんから素敵なプレゼントをもらった。それは「人さまと過去は変えられないけど、自分が変われば未来が変わる」という言葉だ。

そして、最後に子どもたちに「おじさんからお願いがある」って言う。「食べものは、すべて生きてたものだ。だから食べるときには感謝して『ありがとう』って言おう。日本語でいちばん美しい言葉は『ありがとう』だ。だから、なんでもすなおに『ありがとう』って言える子は、絶対、感性が豊かになる」って。子どもたちへの食育でいちばん大事なことは、食べものに「ありがとう」って言える気持ちを育てられるかだと思う。

「家庭の食育」から「地域の食育」へ

「食育」というのは学校だけではなく、ふだんの家庭の食事や地域の会話でも「いまの二月、三月はワカメが旬で、これからはホヤがおいしくなる」とみんなで話題にしていくのが食育だと私は思う。水俣の杉本さんの家では、吉本哲郎さんとも出会った。吉本さんは、水俣病のためにバラバラになった地域のコミュニティを再生させるために、地域住民が地元のことを調べ直す、「あるもの探し」の「地元学」を始めていた。

吉本さんに会って刺激され、「陸前高田オンリーワン」をたくさん探して地元学をやり、それが県全体に広がって「いわて地元学」にもつながった。

二回目は、去年の十月十八日。全国太鼓フェスティバルの前夜祭の「陸前高田ごっつぉまつり」。全国からのお客様五〇〇名のパーティメニューをすべて地元産食材でまかなった。お客様にはものすごく好評だったけれど、反省会ではお母さんたちからブーイングが出た。「私たちは、自分たちのつくったものは食べられたけど、ほかのお母さんたちのものを食べられなかった」と。だから三回目の今年二月二五日のパーティでは、前の二回の料理をつくったお母さんたちを中心に、まちの婦人会、商工会の婦人部の人たち約二〇〇人を公募して、みんなで食べた。

その中心は「食の地元学」。そのひとつが最近できた「陸前高田の食のカレンダー」。地元学の手法で野菜や魚介、山菜、果物など四四品目の旬をカレンダーにし、それらの素材を生かしたレシピも掲載した。昭和十五年当時の伝統行事と、その行事のときの食事も調べ、市のホームページでも「食の伝承館」として紹介している。

この「食のカレンダー」のもとになったのは、三回のパーティ。一回目は平成十四年十二月十八日。「そのとき陸前高田にある食材」で、四人の「食の匠」（伝統料理や新郷土料理、食品加工の分野で県が認定）や食生活改善推進協議会、農協・漁協の女性部、ホテルのシェフなどのメンバー三〇名が一堂に会して料理をつくり、PTA関係と市内の栄養士さんたち、それから学校の先生一二〇名に集まってもらって食べてもらい、学校給食に採り入れたいメニューを聞いた。

その三回のパーティの料理を、写真に撮って、レシピを付けて、いままでにあった料理を伝承し、新しい料理も創造していこうとつくったのが「食のカレンダー」であり「食の伝承館」。これらは「家庭の食育」であり「地域の食育」だと思う。

「食育」は「向かい合い」の取り戻し

学校の先生たちはよく、「私たちは食育について教育を受けてこなかった」と言う。しかし、昭和三十五年以前のことを考えると、日本はみんなが貧乏だったけど、丸いちゃぶ台があって、そこに座ってみんなが向かい合い「いただきます」と、ひとつの皿のものを取り合っていた。食育というのは、学校でも、家庭でも、地域でも「みんなが向かい合う」ということを取り戻すことではないかと思う。

私が食育についておとなに話すときには、「地産地消」と「地消地産」の話をする。地産地消は地元がつくるものを地元で使おうという運動だけれど、醤油屋の私が「地元の大豆で醤油をつくりたくても地元にない」という場合は、地元が必要とするものを地元がつくる運動も必要だ。大学で話すときは六次産業論として話す。とくに食品産業は「循環型」と「健康」というテーマのもとに、生産者と加工者、サービス業者が向かい合い、ひとつにつながる一次＋二次＋三次＝六次産業的な考え方が必要だと。

その六次産業化というのは農業だけではない。ばらばらだった森林組合、農協、漁協が向かい合って、ひとつのテーブルについたときに新しいエネルギーや知恵や仕事が生まれる。

建築だって同じだ。市は安上がりに保育園をつくろうとした。だが自分たちの孫が入る保育園はシックハウス対策を施した木造にし、エネルギーはペレットボイラーにしようではないかという住民運動が実って、その工事が六月から始まる。木造は高いかもしれない。だけど地元の木で地元の大工につくらせれば七〇～八〇％地元で循環する金だ。

そのように農業や食べものだけではなくて、建設業、建物も六次産業化をすすめる。

そういうことと食育は通じる。これまでは、みんながバラバラだった。食べものができるプロセスを学ぶのも食育だが、地域のつながりや向かい合いをもう一度見直そうというのが私の考える食育だ。そのつながりの最初にあるのは生きものである食べものだ。その意味で食育で一番大事なことは「感謝」だと思う。

■「食の伝承館」ホームページ
http : // www . city . rikuzentakata . iwate.jp/kakuka/shoku/

（こうの・かずよし）1944年生まれ。立教大学卒業後、実家の「八木澤商店」の味噌・醤油醸造業に従事。陸前高田市において早くから「食育」を提唱・実践し、その動きが県内全体へと広がった。子どもたち、PTA、教育関係者に積極的に「食育」を働きかけている。岩手大学非常勤講師。

写真ものがたり
昭和の暮らし
全5巻　須藤功著　ふるさとの自然、近所の助け合い－失われた日本人の原風景。30～40年代の暮らしを地方写真家が残した貴重な映像で綴る。【第1回配本】①農村②山村③漁村と島④都市と町⑤川と湖沼●各5250円 AB判240頁【続刊】

技術にも自治がある
治水技術の伝統と近代　大熊孝著、解説・内山節
【人間選書】氾濫を受け入れそれを自然の恵みに変える伝統的な川との関わりの恢復から地域の自立を見通す●2300円

小国マタギ
共生の民俗知
佐藤宏之編　自然を生かし生かされるマタギの叡智に学び、環境保全論の今日的再生を目指す学際的フィールドワーク。●2800円

農文協　★「昭和の暮らし」案内進呈…D④係
東京都港区赤坂7-6-1（価格税込）
☎03(3585)1141／FAX 03(3589)1387
http://www.ruralnet.or.jp/

創元社
生菜少食健康法のすすめ
――生菜少食は「いのち」の綱――
甲田光雄監修　規則正しい運動と食事によって自然治癒力を高め、病いを克服する甲田療法。その要点と感動の体験記を公開。1575円
◉好評既刊◉
家庭でできる断食健康法
――付・スマシ汁断食体験記
甲田光雄監修　1470円
背骨のゆがみは万病のもと
――やさしい西式健康法
甲田光雄著　1575円
アトピーの健康合宿に学ぶ
――甲田療法の実践記録
甲田光雄監修　1680円
腎臓病と甲田療法
――現代医学で治らぬ人のために
甲田光雄著　1575円
〈価格は税込〉
大阪市中央区淡路町4丁目3番6号
☎06-6231-9010 FAX 06-6233-3111
東京新宿区神楽坂☎ 03-3269-1051
http://www.sogensha.co.jp/

神秘を感受し得る二人による緊張感に満ちた写真集。
岡本太郎 神秘
B5判変型・136頁●2730円
岡本太郎 撮影・文
内藤正敏 プリント
岡本敏子・内藤正敏 共編
太古より生命の根源に息づく“神秘”。東北の鹿踊り、沖縄の御嶽など、岡本太郎が全国で撮影した数万点のネガから、写真家内藤正敏が自らのイメージで自由にリプリント、太郎の言葉を配して再構成した写真集。
二玄社
東京都文京区本駒込6-2-1（価格税込）
Tel.03-5395-0511 http://nigensha.co.jp

もうひとつの世界は可能だ
●世界社会フォーラムとグローバル化への民衆のオルタナティブ　二六二五円
編者　ウィリアム・フィッシャー　トーマス・ポニア
監修　加藤哲郎
監訳及び訳者　大屋定晴・山口響・白井聡・木下ちがや・深井英喜・中村好孝・二宮元・石田隆至・松田洋介・徳永理彩
序文　マイケル・ハート　アントニオ・ネグリ
もはや世界はひとつではない。多様な運動体によるひとつの運動。多様なネットワークによるひとつのネットワーク。国際投機、福祉・環境、反戦、差別・暴力、女性の人身売買、生命系民主主義など様々な問題に世界の民衆が立上がった。
日本経済評論社
東京都千代田区神田神保町3-2
☎03(3230)1661 FAX03(3265)2993
http://www.nikkeihyo.co.jp/（税込）

日本語文法がわかる事典
林・池上・安藤編　日本語理解に役立つ二七〇項目を解説したわかり易い文法事典二九四〇円
野生動物観察事典
今泉忠明著　足跡・食痕など野生動物の痕跡を紹介。野外観察に必携三〇四五円
治る力を呼びます　統合医療のすすめ
山本電隆著　基本理念や背景その現状を紹介。一九九五円
食文化入門百問百答
岡田哲著　日本と世界の食に関する興味深いテーマをわかりやすく解説。一八九〇円
ビジネスと気象情報
編集委員会編著　気象情報の提供とその利用技術を多角的に論ず三六七五円
価格は税込
東京堂出版
東京神田神保町1-17 ☎03-3233-3741