

出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト

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 ラフィネお茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325

http://digest-pub.net

郵便振替00190-3-95516

FAX03-3292-2325

臨時増刊

【本号の主な内容】地域から食を変えていく「食育推進活動」、「食育基本法」その内容とは、食品企業も「食育」を担う時代、自治体が進める食のまちづくり、全国に広がる「食の文化祭」、食農教育の学習センター

農文協特集

地域からの食育

私たちにできること

食と農を

切り離さない

食育を

「食育基本法」の成立をめぐる国会審議のゆくえがそうさせるのだろうか、ここにて「食育」という言葉が

にわかに世の中にせり出してきた、それなりに関心を集めているらしい。だが、この「食育」という言葉は、私などにはスローフードなどと同様、まだ生煮えの食への似て腹ごなしがよい。むしろそこには食をめぐるとまざまざと思いや課題を解決するためのものが託されているのだろうか、残念ながら私の胃袋は消化不良のままである。なぜだろうか。あまりいい喻えではないけれど、「食育」という料理は、目に映る片だけを焼いて出された料理に似ている。裏側もしっかりと調



北上町の「観音講の料理を食べる会」では、ひと切れ残しておいたキュウリの漬物で、ごはん粒を残さず食べる子どもがいた

北上市の「観音講の料理を食べる会」では、ひと切れ残しておいたキュウリの漬物で、ごはん粒を残さず食べる子どもがいた。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。

食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。

食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。

食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。食育とは、食を食べて、食を育て、食を分かち合うこと。

私の「食育基本法」

民俗研究家 食と農の応援団員 結城登美雄

小さな村から見える あたりまえの食育

理してほしい。そんな思いしきりである。食を食とすると、裏は農であり漁である。その双方を一体のものとしてとらえることから「食育」ははじまるのではない。それが弱い。食を支えるものに対する認識が弱い。そう感じる。もとより食はひとつの快楽である。食欲は人間の根源の欲求である。食べなければ私たちは生きてはゆけない。それゆえ、何はともあれそれを口に運ぶ。そしてその快楽が満たされれば、私たちはその食材が、どこで、誰が、どのようにして育てたのか、など前には何気なく唱えた「いただきます」とは誰に向ってのものだったのか、たまには考えてみるのも罰はあたらない。一日に三回の食事。一年で一〇九五回。八〇年生まれば八万回の食事を

育」という名の教化にならぬよう、自分なりの食育の場をもつこと。教化とは本来仏教では、人をよい方へ教え導くことという意味で使われるが、それを呼びかけ応援する人々の食育の場はどうなっているのだろうか。

私は「食の応援団」ではなく「食と農の応援団」である。いや応援だけではもどかしくなり、一年半前に一町四反の農地と家を取って農業者の端くれになった。教育現場の苦しさから高校教師をやめた息子と一緒に田畑を耕すようになった。ささやかな「食と農」の現場である。以上に書いたことは、畑にうすくまりながら雑草をとり、虫にやられた野菜たちを手当てしながら、台風で倒伏した稲を起しながらか、見えてきた、私なりの「食育」の風景へのデッサンである。病害虫や雨風にやられた畑から見える都市や行政や国

事。すなわち各人が材料をもちより、みんなで調理し、みんなで味わい、みんなで一緒に食べる、もうひとつの食卓。いわば「地域の食卓」という第三の食卓が生きていた。そこは互いの食の知恵を持ち寄り楽しむ場であるとともに、子どもたちに地域の食を伝える場でもあった。「北上町の子どもの食を、もう一度、地域の食卓に呼び戻す」。子どもたちを取りまく食の環境の悪さを嘆くことなら誰でもできる。その解決を学校や行政に押しつけることもできるだろう。しかし、北上町の女性たちは、まず自分たちが意識して地域の食卓を作ることを行っている。各家々から持ちよった大皿料理をぐるりと取りかき、一人ずつ小皿に取っては隣人にまわして食べる「取り回し料理」。そのひとつひとつに自然と食材と家族と地域を思う物語がつまみになっている。その物語が子どもたちに味とものに伝えられていく。食材を育む、この北上町の海、山、川、田、畑。食を育てる農林漁業の人々。そして共に味わう「地域の食卓」。あたりまえの、あまりにあたりまえの食育の場が、ここにあった。

行きつ戻り、行き暮れる日本。その将来を見通す場所はどこだろうか。逆説的にきこえるかもしれないが、それは日本の中の最も小さな場所、北上町のような小さな村ではないかと思う。これまでは東京が、世界や日本を見渡すには一番見通しのよい場所であったが、今は一番将来が見えにくい場所になってしまった。そこから最も遠い小さな村が、次の日本を考える一番見晴らしのよい場所のように思える。食と農をめぐるとまざままテーマについて、もちろん「食育」についても。



北上町で浅野史郎知事とともに子どもたちに語りかける筆者

写真ものがたり

貧しくとも夢と誇りがあった

昭和の暮らし

全5巻 AB判、各240頁、須藤功著
高度成長が吹き飛ばした日本人の原風景。昭和30～40年代の暮らしを地方写真家が残した映像で綴る。③漁村と島 11月中旬刊 ●5250円
海に生きる技と文化。浜が魚で埋まる豊漁を喜びあった暮らし。

【既刊】①農村②山村 【続刊】④都市と町⑤川と湖沼 ●各5250円

【百の知恵双書007】木の良さを生かす「生かす」の建築家、奥村昭雄著 ●2800円
木を「生かす」の建築家、奥村昭雄著 ●2800円

農文協 昭和の暮らし案内 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/

子どもたちの心を育てる

児童の問題行動の理解 駒米勝利著 講演会での語りかけや、さまざまな相談の場での一問一答 出会いから「育つ」「育てる」を考える。 一三〇〇円

子どもと話す

大井学・大井佳子編 子どもの向き合う自分の姿を、大人自身が理解することが肝要である。 一三〇〇円

有機農業の事典

「新装版」(編者 天野慶之・高松 修・多田政弘)

食の安全の「原典」がここに。日本の有機農業運動の草創期にかかわった農・研究者50名が熱く語る理論と実践。スロ・フー・地産・地消・身土不二(しんどふ)……有機農業運動から生まれた言葉が最近よく使われる。食の安全に懸念がもたらした事件が続く今こそ、初期の有機農業の理論と実践を凝縮した本書が見直される。2,310円

子供たちからの警告

いま、家庭も社会も病んでいる

聖徳大学教授 市川隆一郎 著 四六判 五五頁・定価一八九〇円

家庭内暴力・学校内暴力・暴走族・薬物乱用など反社会的行動が頻発し、さらに、方では自殺や登校拒否などの非社会的問題行動も深刻な状況があらわれ、加えて日では大人からの虐待など子供をめぐって様々な問題について、児童相談所や児童福祉施設などでの豊富な経験をもち、著者がその対応について述べている。

コモンズの人文学

秋道智彌 ●文化・歴史・生態 自然は誰のものか。アジア・太平洋地域のコモンズの実態を調査し分析する。2730円

森と海を結ぶ菜園家族

小貫雅男 伊藤恵子 ●21世紀の未来社会論 都市から山里へ、相互の循環から目指す新しい生き方。2310円

遍路と巡礼の社会学

佐藤久光 西国 秩父巡礼と四国遍路の変遷と実態を捉える。3150円

人文書院

京都市伏見区竹田西内畑町9番 075-603-1344 http://www.jimbunshoin.co.jp/ <税込>

三省堂

税込価格 東京都千代田区三崎町2-22-14 http://www.sanseido.co.jp/

ナカニシヤ出版

〒806-8161 京都市左京区一乗寺木ノ本町115 TEL 075-723-0111/FAX 075-723-0095 http://www.nakanishya.co.jp/ <価格税込>

地域から食を変えていく 「食育推進活動」にあなたも参加を



2003年度 最優秀賞（教育分野）
子どもがつくる弁当の日
香川県綾歌郡綾南町立滝宮小学校

地域に根ざした食育コンクール
過去3年の最優秀賞（農林水産大臣賞）受賞事例
地域・学校・企業・団体・農林漁業等の現場で実践されている、地域に根ざした「食育」活動事例を全国から募集し、優良事例を顕彰

改めて「食育活動」の力点とは？
いまは「子どもの食育は、大人の食育でもある時代」。

「食育基本法」制定の動きもあり、国民運動としての「食育活動」の推進が、どこの地域でも大きなテーマになってきています。農文協は、食育推進活動の全国事務局として、「食育コンクール」「食育フェア」「食育実証研究助成」などの主催事務局となり、また長年積み上げてきた食育のための「基礎情報源」の提供者として、食育実践者の支援役を務めさせていたいております。

多様な食育活動への支援
地域に根ざした食育コンクール
ニッポン食育フェア 第2回食育総合展
食育実証研究助成 2004年度助成対象決定
2004年度募集集中
11月15日締切り
2005年1月15日～16日

提唱 農林水産省
主催事務局 農山漁村文化協会

滝宮小の「弁当の日」には三つの原則がある。一つめは、子どもたちが献立をつくって食材を買いに行つて、自分で朝食早起きして調理をして、弁当箱に詰めて持ってくる。親たちは絶対に手伝わせないこと。その日の給食はお休み。二つめの原則は、対象は「家庭科」の授業のある5年生と6年生のみ（1～4年生は給食あり）。三つめの原則は、4月から半年間の猶予を置いて、10月、11月、12月、1月、2月の年5回やること。

日常生活よく使用される食品を用いての簡単な調理など、弁当づくりの基本的なことは「家庭科」で教えるが、あとは実際に自分で弁当をつくらなければ、お昼ごはんが食べられない。こ

ういう状況に持つていくと、子どもたちが育つ。身につけないと一人前になれないという思いが子どもたちを育てる。

「弁当の日」は言わば「通過儀礼」。滝宮小の子どもたちは生かした「食育」である。

生活を実現するもの、地域の産物や食文化を大切にすける体験が乏しくなり、あな任せで不健康にもなっています。まずは「知恵と技を自らつかむ食育活動」を広げたい。

食育実証研究助成
2003年度の研究成果から
「食育実証研究助成」は、農林水産省が新たに開設した事業です。農文協が事務局となつて平成十五年六月に募集を開始し、53の応募の中から、選考委員会の審査を経て7研究課題が採用され、平成十六年三月に研究成果が報告されました。助成対象となる研究は、食育を効果的に実現できる

手法の開発を目的とするプロジェクト研究であること
が主たる条件で、応募対象は「大学・短大・専門学校」を中心とした分野の異なる複数の有識者のプロジェクトチーム」とし、「一件当たり二〇〇万円以内」の限度額で研究助成が行われた

「自分で調理へ」やる気触発の工夫
「ミニマム・エッセンシャル料理」
お茶の水女子大学の研究で、付属の小・中・高校生と大学生に同じ料理をつく

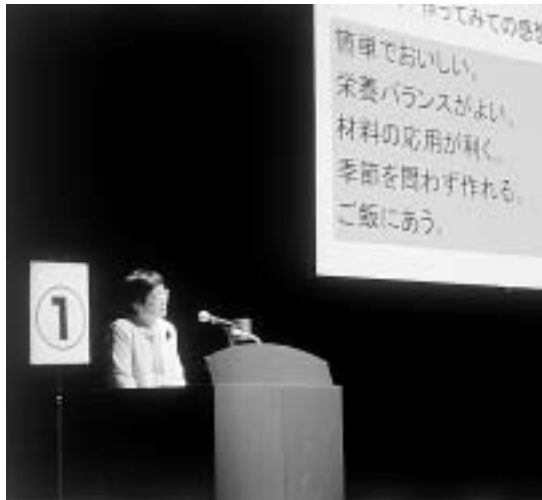
ちびっこ審査員によるお魚料理コンテスト
山口県柳井市 柳井地区食普及推進協議会
瀬戸内海に面した山口県柳井市を中心とした1市5町で構成する「柳井地区食普及推進協議会」の10年好み焼きなどは入賞しない。酢醤油で食べる「ウマ

「最小限の基本料理」。
高校生に、一人暮らしになったとき「自分で食べた、つくりたい」料理を投票させて、「肉じゃが」「オムライス」「ドライカレー」などを選び、これに「豚肉と野菜の炒め煮し煮」など先生方のおすめ簡単料理を加えて一〇品。

「審査員はええの、...おいしい料理を食べられて。ボクらもなりたい」
大人のほう（漁協の婦人部）は、グルメ番組を見て「わたしの作ったもののほうがおいしいよエエ...」

「自分で選んだ食べたい料理を「これなら自分でもおいしくつくれる」と自信をもたせて、料理の基本が身につく効果的な手法です。

（詳しくは「食文化活動」事業）は今年度（200437号で紹介。ほかに、今年度も実施しています。ニクな研究として「仮想応募の選考も終わって今年この「食育実証研究助成」の研究助成対象7チームが研究中です。



地域に根ざした食育コンクール2004
募集分分野と活動例
1 募集分分野と活動例
①食生活改善分分野：家庭や地域における食生活改善活動等
②教育分分野：幼稚園・保育所・学校・その他教育関係者による食育活動（生産・加工体験を通じた食育を含む）等
③食品産業分分野：企業・団体等における食教育・食情報提供活動等
④農林漁業分分野：農林漁業関係者による子ども・消費者を対象にした食についての体験的な活動等
2 応募方法
応募用紙に必要事項を記入の上、添付書類・写真同封のうえ下記事務局宛て送付。ホームページ上からの応募も可能。（※農山漁村文化協会 提携事業センター内 地域に根ざした食育推進協議会

「食育」を 国民運動に



遊びにおいでよ なつかしい未来へ
ニッポン食育フェア
(第2回食育総合展)

2005年1月15日(土)
16日(日) 会場 東京国際フォーラム(有楽町) 入場料 無料
親子で楽しむ「体験型」の催し
前回(2004年1月)は2日間で1万8000人の参加者があり大盛況(写真上)。小泉首相も飛び入り参加してニュースにもなりました。
「なつかしい未来へ」の誘い。「自分のある食へ」、「健康な食」へ、「温故知

新の食」へ。
このフェアは、見て、聞いて、さわって、作って、食べて、「体験型」の入場者の滞留時間の長い催しです。前回も好評だった「味噌汁カフェ」は今回も開店。前回はクジラ汁、豚汁でしたが、今度はどんな味噌汁が登場するか、お楽しみ。「自分の食と健康」を知る「骨密度の無料測定」、「味覚テスト(甘酸苦塩の味覚は退化していないか)、子ども料理教室、米粉パンなどの加工指導、それに「食育コンクール」の表彰式、記念講演、こだわりの食材のおすそ分けなど盛りだくさんの企画。ぜひお子さん連れで参加してほしい展示会です。

「食育基本法」

…その内容は?

秋の臨時国会で審議される「食育基本法(案)」とはどんな内容なのか。前文条文(全三十二条)からその理念と施策を紹介しよう。
(▼が、特に注目したい食育の推進理念と施策です)

【前文】

「もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、とりわけ子どもたちに対する食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるものである。子どもたちが生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が重要である。」「今、改めて、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る。」「様々な経路を通じて「食」に関する

知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を営むことが求められるとともに、都市と農山漁村の共生を育てる食育を推進する。」「国民の食生活において、肥満や生活習慣病など食生活改善の問題に加え、「新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、さらには「先人から長くまわってきた、地域の多様な食文化を継承し、食の文化の発展に寄与すること」が期待されている。」「子ども「食」を生きていく力の基礎とし、経験を通じて人間を育てる「食育」の重要性。」「地域の多様性と食文化の継承発展、都市と農村、消

費者と生産者の共生対流を重視。」「食育は、食に関する適切な判断力を養い、心身の健康と豊かな人間形成に資すること」(第一条)を「目的」とし、「国民、民間団体等の自発的意欲を尊重し、地域の特性に配慮し、地域社会の「多様な主体の参加と協力を得て」「その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない」(第四条)「食育は、家庭が食育において重要な役割を有していること」さらに「教育、保健等における食育の重要性を十分自覚し」積極的に食育活動に取り組むこと(第五条)。

「食育は、広く国民が、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会と場を有効に活用し、食育の重要性を十分自覚し、積極的に食育活動に取り組むこと(第五条)。

「食育は、広く国民が、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会と場を有効に活用し、食育の重要性を十分自覚し、積極的に食育活動に取り組むこと(第五条)。

「食育は、広く国民が、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会と場を有効に活用し、食育の重要性を十分自覚し、積極的に食育活動に取り組むこと(第五条)。

「食育は、広く国民が、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会と場を有効に活用し、食育の重要性を十分自覚し、積極的に食育活動に取り組むこと(第五条)。

「食育は、広く国民が、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会と場を有効に活用し、食育の重要性を十分自覚し、積極的に食育活動に取り組むこと(第五条)。

子どもたちへの「食育」を応援するこんな仕事も…

〈受託編集〉
文部科学省・食生活学習教材「食生活を考えよう」
小学5年生・中学1年生用(全員に配布)
食育のための教科書といえる教材の企画・構成・編集に農文協が協力(詳細は「食文化活動36号」に活用実践も含めて紹介)
〈編集・出版協力〉
農林水産省・子ども農業自書「いただきます」が言えだ」
農林水産省の若手チームがストーリーからイラストまで制作。食べものがないう一つの世界で卓也がさまざまな体験をし、「いただきます」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)



「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

「いただきます」が言えだ」が言えるようになるまでを描く。(農文協が編集出版に協力、定価1000円で頒布)

農文協 地域に根ざす食育の活動交流誌

食文化活動

定期購読受付中
定価400円 年2回・A5判
年間購読料800円



食を軸に、領域を越えた健康・福祉・教育の地域連携活動を推進する情報交流誌。学校・地域・家庭をつなぐ「食」のネットワークづくりにお役立ててください。

食育の新しい実践手法

「食育推進手法の実証的研究助成2003」成果報告集
38号・2004年9月号 ●400円



農林水産省の助成による、食育を効果的に実現できる手法の開発を目的としたプロジェクト研究の概要を報告。調理への意欲を高める工夫や食べ物を選ぶ力を育てる工夫を軸に紹介。

地域に根ざした食育コンクール2003

37号・2004年3月号 ●400円



農林水産省が提唱し、農水・文科・厚労三省連携で全国的に多様な食育を推進するコンクール。2003年度、全286の応募のなかから選ばれた表彰事例を紹介する特集号。

36号 文部科学省「食生活学習教材」活用実践集
35号 地域に根ざした食生活コンクール2003
34号 「地産地消」の学校給食実践事例集
33号 地域に根ざした食生活推進コンクール2001

ご注文は 農文協 〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 ☎03(3585)1141 FAX. 03(3589)1387 URL=http://www.ruralnet.or.jp/ 価格は税込

声の届くあたりで食べものめぐり 「ここ」を楽しむことが「ここ」を生きる力をつくる

水俣市生涯学習課長・食の応援団員 吉本哲郎

いつのころからだろう。家庭料理がイベントになったのは、わけあって少年院に入った少年たちが食べたのは「カップヌードル」だと聞いた。それよりも圧倒的に普通の家族で家族の

こんなうまいもの みんなに食べさせたい

九月十一日だった。水俣で「食の生活文化祭」が県民文化祭のプレイベントで開かれ、水俣のそして葦北の家庭料理を食べることになった。朝集まり、五つのコースに分かれて出発。海側の方では網元である杉本雄さん、栄子さんの漁師の食卓を三〇名が囲んだ。シ

秋の海、山、川は 食べもののデパート

一方、山側の開拓の村、海抜五五〇mの石飛集落では天野家の「家族料理」である。昨年ここで食べさせてもらった。そのときのことを息子の天野浩くんは語る。

「あるものでつくったら、意外と種類ができてびっくりした。野菜モノは俺、お菓子とパン、おやつは妹の美咲、山と川からとってきたのは親父がつくった。畑と相談してつくった。そして三〇種類もできてびっくりした。」「白あんのお茶おはぎは、出したらすぐなくなかった。びっくりした。家族は誰も食べられなかった。お客もみんなは食べてない！」「食べたかったなあ」

った。秋の海山川は食べもののデパートだった。近くに住んでいて知らない食べものたち、「こんなところがあるんですね、一度は来てみたいと思ってる。」「よかったです」「食材は全部近くでとったんですよ」「ぜひ今度いっしょに行きたい」「季節、季節でちがうんですよ」「それも行きたい！」「どうやら食べものは、人と自然と楽しみを近づけるようだ

ずらりと並んだ料理 作った本人たちがまず感動

葦北町では古石の有吉さん宅で開かれた。尚美さんは語ってくれた。

「村の人たちに呼びかけた。そしたら、一六軒の人たちが四二種類も自分でつくって持ってきてくれた。料理した人たちは並べたのを見て感動してしまったのよ。あれはその場に居たものにしか分らない感動だったね。近所のおばさんたちが感動したっていうのがよかった。今回のことは、村の人が一番喜んでいて、スタッフがね、お客さんが来る前にぐるぐる回って味見していた、あはは。取材に来た人も料理見て、『千円払うんで食べさせてください』って言ってた。」「とりめし、栗赤飯、山菜

おこわ、ニワトリのしゅうい（汁）、そば切り、コンニャクの刺身、ガネ揚げ、竹の子とたららの煮付、砂ずり物、おから入りコロケ、ナスとオクラの味噌炒め、ニガゴリとナスの味噌炒め、ゴマ豆腐、竹の子のきんぴら、猪肉、ショウガの佃煮、大豆の佃煮、ゴボウの佃煮、大豆の天ぷら、古



石飛地区の天野家の離れで山と川の幸をいただく

住んでいる「ここ」を楽しむことが 自分たちを元気にする

感無量である。水俣病事件で敬遠された水俣がその後、「水、ごみ、食べもの」の取り組みを発表する。それは「生活博物館がめいりつてきたら、水俣葦北スローフード協会がスタートする。県民文化祭の閉会式での交流会が設立パーティになる。天野くんも参加する。食べもの人も遠いけれど近い隣ともつながり張っていきえるようになってきた。天野くんは草野さん（と）と有吉さんに誘われて三日で行った。二日後の十日である。するとまた古石集落の地域おこしグループ緑創会の仲間たちみんなが持ち寄りして食べている。驚いてあきた。でも、とてもいい雰囲気でした。よ、古石のみなさん。拍手。じつは、食の生活文化祭は十月三十日から本番である。天野くんは有機栽培

ある。家庭料理大集合が三日にあり、みんなで見て食べる。三十一日から十一日二日にかけて地域ごとに「つるのか？」と聞いてく

日本の食生活全集

全50巻・都道府県別編集

A5判・上製、平均350頁、カラー口絵付 ●各2900円、揃価145000円

食で深まる家族の絆。日本人のいのちの記録

その地の自然と暮らしの積み重ねに育まれた「食生活」のありよう。今、失われつつあるその本来の姿を、各地の古老からの地道な「聞き書」と再現写真で記録した壮大な食の民俗誌。



●日本の庶民の食の原形を記録：昭和初期頃の、戦争による混乱、戦後の洋風化を経る以前の食生活の記録
●各都道府県別編集：「聞き書 岩手の食事」「聞き書 京都の食事」といったタイトルで1冊にまとめ、「アイヌの食事」、索引2巻を加え全50巻とした。
●取材対象者が高齢のため、最初にして最後の企画：全国五千人から聞き取りした世界にも例のない記録。
●四季折々、朝昼晩の献立、晴れ食、行事食、薬効のある食べ物、救済食まで細かに記録。

本全集の初回配本

聞き書 岩手の食事

作家・富岡多恵子氏が、「ものを食べて」生きる事実と文学的感動をおぼえる、と激賞。



住井 素 「日本の食生活全集」は文化の黄金（きん）脈を掘りあてた：と私は言いたい。人々はそこにはじめて日本の歴史の真の姿を見よう。沢村貞子 二十年あまりのこの研究のあとを私は大切にとつていこう！ 健やかに生き、暮しを楽しむために：。

井上 ひとし 日本文化、日本人のいのちがかたちを変えた大百科という感じがする。中島 梓 「日本の食生活全集」はなかなか衝撃的なドラマをはらんでいる。石毛 直道 明治以前から連続と続いていた日本人の食生活に関する質量ともに最大の記録集。色川 大吉 多くの学問分野で、他に類のない価値ある仕事と成ろう。

各界からの反響

日本の食文化に関する
質量とも最大のデータベース

農文協

CD-ROM版

日本の食生活全集

Windows版 ●120000円



全50巻分の全データを収録。カラー写真12000枚。全国すし比べ、雑煮比べ、各都道府県ごとの食生活研究など、多彩な検索機能で思いどおりに実現。画期的な食文化データベース。

ご注文は

農文協 〒107-8668

東京都港区赤坂7-6-1

☎03(3585)1141

FAX. 03(3589)1387

URL=ftp://www.ruralnet.or.jp/

価格は税込

御食国若狭おばまの「食のまちづくり」 「食育都市」として全国の自治体、大学が注目

小浜市・食のまちづくり課長 高島 賢



幼少期の料理教室「キッズキッチン」

豊かな食材、

歴史を背景に

小浜市は、福井県の南部に位置する人口約3万4千人の小さなまちです。奈良・平安の時代からサバや甘鯛(くじ)等の豊富な海産物を奈良や京都の朝廷に献上したことから、天皇の御食料である「御食」を供給する国、「御食国」として知られています。現在、市では、このような豊富な食や食材、歴史的背景等を元に、食をまちづくりの中心に据えた「食のまちづくり」を進めています。食を支える農林水産業はもとより、観光産業の振興、環境保全や健康の増進、食の教育までつなげようとするものです。食から始まる総合的なまちの振興であり、経済活性化にまで繋げようという壮大な取組です。平成14年4月には、全国初の「食のまちづくり条例」を施行。条例に基づき、地産地消や食育の推進、食の安全・安心の確保など幅広い分野について精力的に取り組んでいるところだ。

昨年には、海の幸や山の幸が揃う秋の一ヶ月間、「食」をテーマとした地域博覧会「若狭路博2003」を開催。御食国の食のふるまいや料理ショー、愛情料理コンテストなど、小さいながら、楽しみのもてる催事を毎日実施。当初目標30万人を大幅に上回る43万人の方に来訪いただきました。博覧会と同時にオープンした食のまちづくりの拠点施設「御食国若狭おばま食文化館」も1年間で約36万人の集客を記録。まち全体で、地域の方々の参加の下、年中食に関する行事がオンパレードです。「食のまちの年中まことグリーンソーリズム」です。来訪された方に、毎回違った小浜を、小浜の食を感じて頂きたい。そういった思いから、年中何かを体験できるまちを目指しています。

地産地消と

食育を一体に推進

また、市の施策の中でも食育は、根幹をなす重要なものとなっています。人は生まれ育った土地で生産された食べ物が身体にとって最も相応しいという「身土不二」の観点から、地産地消と食育を一体のものとして推進しています。中でも目玉は、感受性が強く、味

覚形成期にある幼少期の料理教室「キッズキッチン」で理解してもらえればと考えています。年間約50回近くにも及ぶこの料理教室を通じて楽しく理解してもらいます。料理を通じて、物や会や海外にも、夏休み等を作ることを達成感や感謝の気持ちで育めればと考えられています。地域の魚調理も教室に取り入れ、食は命をいただくことよって成り立つこと、そして我々の命

地域の食農教育の輪を広げる

長野県食農教育ネットワークの取り組み

体と心に響く

体験教育を

農業と教育関係者との

ギャップを埋める

「子どもたちに、本意に意識して物事を伝えてゆかないと大事なモノが手の中からポロンポロンと落ちていく。……私たちが残したいモノ、伝えてゆきたいモノは体で教えてゆく、体験させてゆくことで本心に伝わります」(食育・料理研究家 坂本廣子氏)

これは料理だけでなく、食農体験全般に通じるテーマだ。作物や家畜を育ててはじめて「いのちの尊さ」を知る。けっして教科書とおりに学ばない、テレビゲームのようにゲームオーバー直後の再生はない。手間も時間もかかる。その体験の都度違った対応が求められる。時に努力がムダになる。そうした試行錯誤の実体験を通してこそ、子どもたちの体と心にしっかりと残るのだ。この体験を大人が意識して仕組まない限り、今の子どもたちの世界は変わらない。



地域をつなぐ

食育データベース

今年からは、小学生版の「ジュニアキッチン」も開始しました。現在は、このような食育活動を充実補完するため、地元の食材や伝統料理、年中行事に郷土の偉人など、食育活動の支援システムとなる総合的な情報データベースを整備中で

童・生徒を指導する教師自身の知識や体験が決定的に不足しているのではない。一方、農業関係者からの期待が早急で大きすぎる。学校側に対しては、同じようにアプローチしてくるその対応に追われ辟易している、という教育関係者の話も聞かされた。

そこで長野県では平成一三年に、関係する県農政部、関東農政局長野県内部署、JA長野県青年部協議会と女性協議会、JA長野県グループ一・二組織(オリーブ・長野県教育委員会)が一致団結して、「長野県食農教育ネットワーク」(事務局・JA長野中央会)を設立した。設立以来、教師向けガイドブック「いのちを育てる 地域と食」を、食農教育を取り組むガイド「食農教育WEBサイト」(http://www.janis.or.jp/shokunounet/)の開発など、会員相互の意見交換を通じて資料作成や情報発信に努めている。いずれも農文協がネットワークの一員として編集制作を担当し



ながの食農教育情報プラザのトップ画面
http://www.janis.or.jp/shokunounet/

タイトルに

こめた思い

ガイドブックのタイトルである「いのちを育てる 地域と食」は、食農教育への思いを込めて名づけた。作物や家畜など生き物を育てること、「いのちの尊さ」を知ること、食を通じて「地域の文化」を学ぶことなど、子どもたちの「こころ」の成長に大きなプラスになる。また、地元農家に作り方を聞いたり、郷土の料理を学ぶなど、「地域との交流」は子どもたちの「考える力、学ぶ力」をより強めるはず。

ガイドブックは、「食農教育の実践にあたって」長野県農業の特徴「栽培実

が、全国の自治体や大学、研究機関等、多くの方が視察に訪れられています。本年9月には、当市の条例を参考とし、「埼玉県食の安心・安全条例」がとりまとめられる等本市を参考としたまちづくりが全国に広がりはじめました。我々は、福井を、この小浜を、食育先進地「食育都市」にしたと考えています。

食と農の総合情報サイト 食と農の総合情報サイト ルーラル電子図書館

http://lib.ruralnet.or.jp/

最新の農業技術、農政・農村事情、食品加工、流通・販売情報から、田舎暮らし、農都交流、食農教育まで農と食の総合情報サイト。「日本の食生活全集」「食品加工総覧」や「月刊現代農業」「農業技術大系」などの膨大なデータを掲載。【会員制】月払い2200円/月(入会金2000円)年払い24000円/年(入会金無料)

★収録データの記事検索、記事の概要のご利用は無料です。

- ①関心のあるテーマによって簡単に情報が引き出せるガイド検索「検索用語集」つき…食品なら「健康」「機能性成分」「伝統的な料理」「地域の食素材」など。
- ②全データベースを横断する「串刺し検索」で多様な角度からの情報が得られる…左記の「食・加工コーナー」「技術・経営・暮らし」農家の知恵コーナー」「ふるさと学習・食農教育コーナー」など各種コンテンツを縦横無尽に検索。
- ③搭載情報が、どの文献に掲載されているかがわかる…搭載データのもととなった「日本の食生活全集」「食品加工総覧」「現代農業」などの文献の何巻、何号にでているかを表示。

食・加工コーナー

「地域資源活用 食品加工総覧」全12巻の全内容を搭載。無料公開の「食・加工通信」では、食品加工アイデアなどホットな情報を毎月提供。

食生活全集データベース

各都道府県の伝統食を網羅した「日本の食生活全集」全50巻の全内容を搭載。52000種の料理、15000枚のカラー画像を収録。

ふるさと学習・食農教育コーナー

雑誌「食農教育」や草木遊び、栽培実験・観察、食品加工、地域学習などの情報を搭載。



食の文化祭

地域を創る、足元からの食育活動

森の新聞社・食と農の応援団員(来年度予定) 森 千鶴子



筑前玄海魚まつり。鐘崎の家庭料理のパネル展示。その場で聞いたこともどんどん書き込んでいく



中津江バス停朝市、一周年記念の様子。狭いバスの待合所に語らいが広がる

福岡県宗像市 宮崎県高千穂町 広がる地元学、食の文化祭

食の地元学である「食の文化祭」を東北に学び、九州各地の地域づくりに関わる中で、全国で地元学を実践する水俣市の吉本哲郎さんとの出会いがあった。食の背景には暮らしがあり、暮らしの舞台となる集落がある。地元学は、その土地で暮らす人が、その土地に生きていくために、自分たちの足元を自分たちで調べる活動だ。外の人を聞き役に集落を歩き、そこにあるもの、水のゆくえ、住み方、庭先の有用な植物、祭り、行事、食べ物などを丹念に見ていく。開場立ち会って来た。宗像市では、「筑前玄海祭りを見つめ直し、絵地図を作ってきた。夜神楽をは

食育の勉強会、講演会、シンポジウムに講師団を紹介 食と農の応援団



「食と農の応援団」ホームページ
<http://www.ruralnet.or.jp/ouen/>

「食と農の応援団」。消費者と生産者との間の情報交換や体験交流などを促進し、相互理解をすすめていくことを目的に、平成九年に設立されたボランティア団体だ。有識者や実践者からなる「応援団員」を、講師照会やイベントなどの講師として紹介している。団員数は現在、一九一名、四〇都府県にまたがっている。昨年九月にはホームページができ、各団員のプロフィールやメッセージ、活動情報を見ることができるようになった。アクセス数は月五万ページを突破し、講師照会の問い合わせも、連日応援団事務局に寄せられている。Eメールで寄せられるこの問い合わせには、

「食と農の応援団」は、講演会やイベントを企画した背景や担当者の想いが記入されていることが少なくない。「食育を推進し、学校から地域へ情報発信し、子どもの持つ本来の元気を引き出したい」(県教育委員会職員)、「農」のあるまちづくりのために(町役場職員)、「米づくりの学習を通して、地域の川の水を浄化できないか。さらには役所や農家に呼びかけるなど、小学生なりに地域で運動を広められないか」(小学校教員)、「保護者の方々に食の大切さをわかっていただく」(小学校PTA役員)、「子どもの食卓研究で小中学生とその保護者約四五〇〇名を対象にアンケート調査を実施した。その報告会と合わせて基調講演をお願いしたい」(社団法人職員)、「食」と「農」に裏付けられた環境衛生とまちづくりを両立させる自然循環型共生都市づくりをめざして」(NPO法人関係者)、「病院職員だが、安全な食をのびるため、食育を勉強したい」(個人)。

問い合わせを通して、子どもたちの未来や地域の未来を真剣に考えている方たちが、各方面に幅広く存在していることが伺える。

に、漁師と観光業者が、業種を越えて、地域での産業興しに取り組みもうとしている。祭りでは、漁協婦人部や都市部の女性グループ、JAむなかた、市役所有志など様々な団体の人々が出店する「鐘崎ふれあい食堂」で、魚を使った家庭料理を提供した。また、鐘崎の漁と暮らし、家庭料理を紹介するパネルを展示し、魚を食べる人と漁師の語りも生まれた。この秋には、この祭りに参加したJAむなかたの女性部が中心となつて、「むなかた食の文化祭」を開催する。「今度はうちのおまつりに来てね」と漁協にも声をかけている。宮崎県高千穂町では一年を通じて、集落の行事や食祭りをみつめ直し、絵地図を作ってきた。夜神楽をは



高千穂町の食の地元学。「食のわらしべ長者」と題し、食材を交換しながら家々をまわる

農文協 多彩な眺めを味わう食の万華鏡

51号 岐路に立つ日本のお茶
責任編集・熊倉功夫 日本のお茶・茶業の現状、世界の日本の茶、国内消費の実態、今後の展望ほか

52号 学校のお昼ごはん
責任編集・江原純子 日本の学校給食の現状、学校給食の文化的取り組み、海外編(ネパール、タイ、韓国、アメリカ、フランス他)ほか

53号 食の色彩学
責任編集・茂木美智子 和菓子の色と日本人の美意識、「食卓の色」にみる現代の食、デパ地下総菜の色彩戦略ほか

54号 文化としてのレストラン
責任編集・武井秀夫 フランス人にとってのレストラン文化、日本における外食文化、アメリカのファストフード文化ほか

55号 2004夏 責任編集・樋口満
古代ギリシャ・オリンピック選手食の食、総括 オリンピックと食、歴代・競泳選手にみる食のエピソード、アスリートたちの食事、スポーツ選手に対する栄養教育・食事指導、選手村の食事とサポートほか

56号 2004秋 責任編集・青木直己
おやつのお茶づけからスナックまで
これこれ戦後おやつ発展史/母手作りのふるさと味のボン菓子、黒糖、阿わやおこし/海外のおやつ文化(中国、イラン、ロシア)/現代の子のおやつ、ほか

vesta

定期購読受付中

定価750円 季刊、B5判
年間購読料3000円



古今東西、食生活の背後に広がる自然と人間、人間と人間の関係、民族学、民俗学、社会学、歴史学、栄養学など多様な角度から迫る食文化誌。発行・味の素の文化センター

ご注文は

農文協 〒107-8668

東京都港区赤坂7-6-1

☎03(3585)1141

FAX. 03(3589)1387

URL=<http://www.ruralnet.or.jp/>

価格は税込

ご注文は 農文協〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 ☎03(3585)1141 FAX.03(3589)1387 URL=<http://www.ruralnet.or.jp/> 価格は税込

「ほんもの」に触れる食農教育の山小屋 農文協・信州つがいけ食農学習センター

長野県北安曇郡小谷村（おたりむら）梅池高原（つがいけこうげん）というところ、冬はスキー、夏はアルプス登山として有名なところだ。標高約千メートルのこの高原の一隅に「農文協・信州つがいけ食農学習センター」はある。ドイツハウに囲まれた山小屋のような施設だが、このセンターが最近とみに「食農教育」体験の受入れに力を入れているという。いったいどんな体験をしているのか、その様子を少し覗いてみよう。

伝統的な「インスタント食品」に夢中

農業高校のグリーンツーリズム・セミナー

梅池の山の木々が芽吹き、緑も豊かになった六月、みなさんが普通に食べている、地元長野県の農業高校の生徒たち二十一名が、このセンターに一泊二日で、農業がさつと作って食べた。グリーンツーリズムを学ぶことを目的に、まずは長野県の豊かな食文化を見学し、そして「説明した。作り直そう」と授業の一環として、先生が企画したものだ。生徒たちは到着早々、昼食作りにから始める。メニューは「はやそば」というもの。農家のお母さんたちと一緒に活動してきた講師の池田玲子さん（元長野県の生活改良普及員）が「信州と分かれて、そば粉を混ぜる」と、そばから始めた。見てい



フライパンにへばりつき、できたそばから「はやそば」を夢中で食べる



と簡単そうなのだが、こね上がったものを、火にかけたフライパンの中で混ぜると固まってきて、かなり力を入れないと混ぜられない。でも、速く混ぜないと下から焦げてしまう。「もつとへらを使って握って！」「もつと力を入れて！」、引率の先生も一緒に「混ぜなさい」と伝授しながら、みなさんで混ぜた。そばは、引率の先生も一緒に「混ぜなさい」と伝授しながら、みなさんで混ぜた。そばは、引率の先生も一緒に「混ぜなさい」と伝授しながら、みなさんで混ぜた。

初めて口に入れた生徒の第一声は、「ほんとうにそばの香りがするーうまいー」。それからみんな「俺も、俺も」と、夢中に食べた。大根のシャキシャキ感も好評だった。そばと一口に言っても、そば切り（現在、ふつうに食べている麺のそば）だけでなく、色々な食べ方があるのだ。昔の食には、「ハレの食」と、めでたいの「ケの食」と、めりはりがついていて、ハレの日は嬉しさが倍化したなど、昔の暮らし方を学びつつ、お腹も十分に満たされていた。

他には、ニジマスの燻製や、おやき作り、野草のてんぷらなどの体験。生徒はもろろん、引率の先生まで「おやおはしゃぎで、次はこれをやりたい！」と、結局、予定の時間を三時間も延長して帰っていった。なぜ、このような体験が、生徒たちの気持ちを引き付けたのだろうか。実はこうだった。体験は、生徒（子ども）だけでなく、先生（大人）にも人気があるのだ。

村の暮らしが見えてくる 「おやき」づくり 教師を対象にした「食農教育講座」

緑も一歩濃くなった八月

には、食農教育に思いを寄せる教師たちが全国から集まり、「食農教育講座」が開催された。この講座は（社）農文協が毎年夏休みに開いている二泊三日の講座で、技術を極めた「地域の先生」を講師として招き、地域に目を向けた総合的な学習の時間の切り口を学ぶという目的で企画されたものだ。今年も地元小谷村の「味な会」という郷土食研究グループの松澤さんから「おやき」の作り方を教わった。



小谷村では「おやき」のことを「ちやのこ」と言う。小麦粉で作った皮に、蒸してすり潰したジャガイモを混ぜるのは、この小谷村ならではのものだそうだ。中

に入れる「あん」は、カボチャやナス、野沢菜漬けなど、季節季節に取れた野菜に味付けをしたものを使う。一度に三〇個くらい夜なべで作っておき、翌朝の朝食の補いや、野良仕事に行つたときに食べたものだそう。

作るとき、この皮を破かずに「あん」を入れる作業が難しい。昔は、これが上手にできないと嫁にいけないと言われ、若い娘は、おばあちゃんやお母さんから、その家ごとに技術を伝授されていたのだという。そんな話を聞きながら参加者たちは「ちやのこ」作りに取り組んだ。自分が作ったものは後でわかるように印をつけて、それぞれが手づくりの味を楽しんだ。

参加者からはこんな感想があった。「単なるクッキングスクールではなく、おやきの背景にあった昔の暮らしや、作る人の想いが語って頂いたことが良かったです」（東京都小中学校教員）、「その地に暮らしている人から、お話を聞きつつ、実習ができました。総合的な学習の時間に実物（本物）に触れて、さまざまな方向に深めていくことが日ごろ

重要だと感じていたのです。が、私も本物に触れ、また、それになぞらる方々のいたるうちに触れたことが、一番の収穫でした」（東京都小中学校教員）。



「体験」を通して見えるもの

いま、こうした「体験学習」や「体験旅行」が注目

され始めている。手を使い、舌を使い、体の五感を使つた「生の体験」が求められる時代になっているのだ。最近では観光業でも「見る旅行」から「体験する旅行」へと意識が変化しはじめているという。旅行は、決められた観光コースを回るだけではなく、飽き足らないうちから含まれてこそ

深い感動が生まれるのだと。「おやき」の講師をした松澤さんが、その地域で暮らす人が「おやき」をどのように想いで作り、そして、どんなふうに使っているのかを語りつつ、「おやき」の作り方を教えてくれたのだ。その土地の自然のなかで生きていく人が作り上げてきた暮らし、歴史、風土というものが「体験」を通して伝わったときに、参加者は「ほんものに触れた」という想いを持つのかもしれない。

このセンターは、炭焼き体験や、燻製体験、そば打ち、おやき作り、五平餅作りなど、さまざまな生活文化の技を極め、想いを持つ「地域の先生」と繋がっているのが特徴だ。相談体験ができるという。ぜひ一度、足を運んで、新しい地域との出会いをしてみたいかと思う。

信州・つがいけ食農学習センターについてのお問い合わせ（社）農山漁村文化協会文化内部 電話〇三

一三五八五一一四九

地域に根ざした食農教育ネットワークに参加しませんか

食農教育ネットワークは、学校と地域の連携の仕方や地域素材の教材化について研究をすすめることで、子どもたちの「生きる力」を育み、元気な地域をつくるためのネットワークです。学校の先生はもちろん、地域に根ざした食農教育を応援したり、地域づくりにかかわる方々にもご参加いただけます。

このネットワークの主な事業は、①各地方の研究会での研究の推進と、研究成果の『食農教育』誌上やホームページでの発表、②インターネット上のポータルサイトの運営（国や県の食農教育関連事業の紹介、研究発表コーナー、会員用掲示板）、③会員向けのメールマガジンの発行（二〇〇五年三月開始）等々です。

※資料請求や、メールマガジンの配信希望の方は、Eメール abe-m@mail.ruralnet.or.jp、T E L 03-3585-1149（農文協教育雑誌編集部）まで。

農文協

定期購読受付中

農家に学ぶ「いのちの授業」

作物 家畜 田畑：日々自然とつながる農家の営みから身近な命に触れ、生と死に向き合う／アイガモのいのちをいただくまで、自分で飼ったヤギ肉は本当においしい、ほか

バックナンバー紹介 ●各800円

- 30号 食育で校区が元気づく
- 31号 川と遊ぶ 暮らしを学ぶ
- 32号 お母さんを学習応援団に
- 33号（増刊号）給食を生かす授業づくり12カ月計画づくりは「振り返り」から
- 34号 校区コミュニティ元年！
- 35号 保存食から地域がみえる

食農教育

年7回（隔月十増刊号）
定価800円、年間購読料5600円

いのちのつながりにふれる不思議。地域の人に出会う驚き。「ナマの体験」が子どもたちをひきつけ、子ども自身が探究する学習が始まる。地域全体で学校を応援し、地域を賑やかにする教育実践誌。

食育推進 文献＆教材ガイド

全 集

世界の食文化

食から世界各国・地域の暮らしの全体像に迫る新シリーズ。現地体験をもつ研究者による各巻書下ろし。伝統と国際化のせめぎ合いのなかで描き出す食の歴史と今。



続刊

韓国／モンゴル／ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー／インドネシア・マレーシア／インド／アラブ／アフリカ／中南米／スペイン／フランス／イギリス／ロシア／極北

聞き書

ふるさとのおいしい家庭料理

日本人の食卓と暮らしの原風景



昭和の初めの料理をカラー写真で再現。その地ならではの一品一品を、暮らしの「物語」とともに全国五千人の古老から細やかに聞き書き。
●A5判・上製、各2500円、揃価53000円
解説・奥村彪生 各巻ごとに各料理を全国的・歴史的視点から解説。料理が生まれた背景や、地域特有の食文化への理解を深める。

【料理別編】

- ①すし なれずし
- ②混ぜごはん かてめし
- ③雑炊 おこわ 変わりごはん
- ④そば うどん
- ⑤もち 雑煮
- ⑥だんご ちまき
- ⑦まんじゅう おやき おはぎ
- ⑧漬けもの
- ⑨あえもの
- ⑩鍋もの 汁もの

【テーマ別編】

- ⑪春のおかず
- ⑫夏のおかず
- ⑬秋のおかず
- ⑭冬のおかず
- ⑮乾物のおかず
- ⑯味噌 豆腐 納豆
- ⑰魚の漬込み
- ⑱干もの 佃煮 塩辛
- ⑲日本の朝ごはん
- ⑳日本のお弁当
- ㉑日本の正月料理

別巻 祭り行事のごちそう 3000円

講座 食の文化



【全7巻】監修・石毛直道、発行・味の素食文化センター「日常茶飯事」の文化をあらゆる角度から解剖。人間の食の豊かき、多様性を様々な分野からの学際的研究で明らかにする「食の文化フォーラム」16年の成果を集大成。菊判・上製 ●各6800円、揃価47600円

- ① 人類の食文化 吉田集而編
- ② 日本の食文化 熊倉功夫編
- ③ 調理とたべもの 杉田浩一編
- ④ 家庭の食事空間 山口昌伴編
- ⑤ 食の情報化 井上忠司編
- ⑥ 食の思想と行動 豊川裕之編
- ⑦ 食のゆくえ 田村真八郎・井上如編

全 集

世界の食料世界の農村



【全27巻】編集代表・今村奈良臣 食の安全・安心、貿易、担い手、中山間地域振興、農・食・環境を27のテーマで論じた書き下ろし全集。A5判 ●各3200円、揃価86400円

- 第1巻 海外農村視察必携
- 第2巻 東アジア農業の展開論
- 第3巻 世界の農民群像
- 第4巻 土地を活かす英知と政策
- 第5巻 農業の継承と参入
- 第6巻 先進国家家族経営の発展戦略
- 第7巻 フランス山間地農業の新展開
- 第8巻 世界の農業支援システム
- 第9巻 地域資源の保全と創造
- 第10巻 水資源の枯渇と配分
- 第11巻 開発援助の光と影
- 第12巻 農協改革の新視点
- 第13巻 消費者運動のめざす食と農
- 第14巻 ECの農政改革に学ぶ
- 第15巻 二十世紀社会主義農業の教訓
- 第16巻 世界各国の環境保全型農業
- 第17巻 バイオテクノロジーの農業哲学
- 第18巻 世界は飢えるか
- 第19巻 食料輸入大国への警鐘
- 第20巻 変貌する農産物流通システム
- 第21巻 WTO体制下の食料農業戦略
- 第22巻 食生活の表層と底流
- 第23巻 欧米諸国の栄養政策
- 第24巻 アジア漁業の発展と日本
- 第25巻 森林資源の利用と再生
- 第26巻 世界の食品安全基準
- 第27巻 論争・近未来の日本農業

そだててあそぼう

育てる、食べる、調べる…農と食の総合的学習

いのちを育む驚き、喜び、食べる楽しさ―農と食の体験を学びに深める総合的学習絵本。栽培・飼育、料理、加工、工芸から歴史や文化誌までわかりやすく描く。●A8判・上製 各36頁



本書の5大特徴

- 1 失敗しない育て方を手ほどき
- 2 楽しい食べ方、加工、利用法
- 3 観察で広がる作物・家畜の不思議
- 4 実験―作物の変化がおもしろい
- 5 歴史・文化―世界での広がりや暮らし

既刊60冊

●各1890円

- ① トマトの絵本
- ② ナスの絵本
- ③ サツマイモの絵本
- ④ ジャガイモの絵本
- ⑤ トウモロコシの絵本
- ⑥ イネの絵本
- ⑦ ソバの絵本
- ⑧ ナメタの絵本
- ⑨ ダイズの絵本
- ⑩ ワタの絵本
- ⑪ キウウリの絵本
- ⑫ カボチャの絵本
- ⑬ メロンの絵本
- ⑭ イチゴの絵本
- ⑮ ラッカセイの絵本
- ⑯ ヒマワリの絵本
- ⑰ ケナフの絵本
- ⑱ アイコの絵本
- ⑲ ニワトリの絵本
- ⑳ ダイコンの絵本
- ㉑ ヘチマの絵本
- ㉒ コニャクの絵本
- ㉓ サトウキビの絵本
- ㉔ ヤギの絵本
- ㉕ キウの絵本
- ㉖ スイカの絵本
- ㉗ ヒツジの絵本
- ㉘ ヒヨウタンの絵本
- ㉙ カキの絵本
- ㉚ ブルベリーの絵本
- ㉛ キャベツの絵本
- ㉜ ナタネの絵本
- ㉝ アサガオの絵本
- ㉞ シシタケの絵本
- ㉟ シイタケの絵本
- ㊱ ツバキの絵本
- ㊲ ニツバチの絵本
- ㊳ ベニバナの絵本
- ㊴ チャの絵本
- ㊵ ブドウの絵本
- ㊶ ビー玉の絵本
- ㊷ ホウレンソウの絵本
- ㊸ アスパラガスの絵本
- ㊹ フタの絵本
- ㊺ チューリップの絵本
- ㊻ ニガウリの絵本
- ㊼ オクラの絵本
- ㊽ アフヒエギの絵本
- ㊾ フランゴの絵本
- ㊿ ミカンの絵本
- ㊿ カブの絵本
- ㊿ ゴマの絵本
- ㊿ ウメの絵本
- ㊿ 乳牛の絵本

つくってあそぼう

日本の伝統食品に込められた食の知恵。家庭や学校での失敗しない作り方、歴史や文化まで食の世界を豊かに描く。小中以上同、A8判 ●各1890円、揃価9450円

全5巻

- ① とうふの絵本
- ② なつとうの絵本
- ③ みその絵本
- ④ もちの絵本
- ⑤ そばの絵本



たのしくたべもの絵本

ふだん何気なく食べているごはんや野菜、魚などがどうやって育ち、作られ、食卓にあがるか。栄養、歴史、食文化までやさしく描く。幼保・小低同、A8判 ●各1890円、揃価11340円

全6巻

- ① ごはんの絵本
- ② やさいの絵本
- ③ おいもの絵本
- ④ おまめの絵本
- ⑤ さかなの絵本
- ⑥ かいそうの絵本



かこさとしの たべものえほん

全10巻 構成・文・加古里子 三度の食事から夢がひろがり、世界がみえる、歴史がみえる。素材別に楽しく学べるユニークな絵本。A4変形判、幼保・小低同 ●各2100円、揃価21000円



- ① ごはんですよ おもちですよ
- ② せかいのパン ちきゅうのパン
- ③ うどんのはなは どうなる
- ④ スープづくり あじくらべ
- ⑤ にくはちから げんきのもと
- ⑥ カツオがはねる マグロがおどる
- ⑦ つみれのまほう とうふのにんじや
- ⑧ やさいのまほう オイシンピック
- ⑨ りんごのぼうけん バナナのねがい
- ⑩ ケーキづくりのおかしなはなし

農文協

●食育関連図書も充実！ 農文協食関連図書目録進呈…請求は下記農文協へ

〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1

■ 農業書センター

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3 J Aビル地下一階
TEL. 03-3245-7647 FAX. 03-3270-2800

■ (財)農文協図書館

〒177-0054 東京都練馬区立野町15-45
TEL. 03-3928-7440

(2004年10月現在 価格は税込)