紙上レポート

ニッポン食育フェア

第３回、より盛大に開催！

さる一月一四日（土）一五日（日）、「第３回 ニッポン食育フェア」（主催：地域に根ざした食育推進協議会、社団法人農山漁村文化協会）が、「つなげよう食の知恵 伝えよう食の技」をキャッチフレーズにして、有楽町の東京国際フォーラムにて開催されました。

会場内では、学校の食育、家庭の食育、政府の食育、企業の食育、海山里の食育等、テーマごとに分かれて約一〇〇の関係諸団体の展示があり、また食の応援団劇場や食育ワンダーランド、大人の食育ワークショップなど様々な体験型企画が催され、二七、〇〇〇人近い来場者でにぎわいました。

「昨年に比べてさらに盛大で楽しかったです。ここに来るといろいろなアイディアがいただけるので毎年楽しみにしています」（30歳代女性、管理栄養士）との言葉に代表されるように、食育情報源として位置づけられ、地方からの参加者も大勢見受けられました。

「食事バランスガイド」バルーンも会場内をにぎわせていた。

家庭の食育コーナー

お箸のメーカー、㈱兵左衛門の箸づくり体験。子どもの手にあった箸を選び、その箸に子ども自身が好きな絵を描く。箸は塗装しなおして自宅に郵送される。食べる道具を自分でつくる体験は珍しく、子どもたちの目も真剣だ。

学校の食育コーナー

日本醤油協会では、全国各地の醤油を200点展示。こんなに種類があるとは来場者もびっくり。「しょうゆもの知り博士」が実際のもろみなどを見せながら、醤油の製造工程を解説。醤油の香りを楽しむせんべい焼き体験も。

企業の食育コーナー

山崎製パン㈱では、「朝食をちゃんと食べよう！」をテーマに、バランスを考えたサンドイッチレシピを実演し、来場者は試食。食事バランスガイドを表示したお弁当、国産小麦を使った食パンも紹介。

政府の食育コーナー

どうして、食育でヒヨコ？食べることは命をいただくこと。農林水産省のコーナーでは東京農業大学の協力で、卵からヒヨコが孵化する様子が見られ、子どもたちに人気。

つなげよう食の知恵 伝えよう食の技

ニッポンみそ汁カフェ

今年は、島根県の山から届いた猪肉を使ったいのしし汁、珍しいヤマブシタケも入ったきのこ汁、白味噌仕立ての汁にあんもちの入った香川県のあんもち雑煮の3種類。一番人気は、あんもち雑煮、売り切れるのも一番！

食育ワンダーランド

麦は粒を粉にして食べるだけではない。昔は麦わらも大事に使ってきたのだ。ここでは麦わら半紙、裂き織を体験。「わら半紙って本当にわらでできるんだ」

地産地消のおすそわけ

「風土倶楽部」では、盛岡のハチミツ、水俣のお茶、朽木村の栃餅、石川のいしるなどなど、地域のおいしい食材を少しだけおすそわけということで、普段なかなか手に入らないものがたくさん並べられ、完売商品も続出。

食育のリーダー役として世界に情報発信

小坂憲次　文部大臣

難産の末、昨年の7月15日に食育基本法が施行されました。そして栄養教諭もスタートいたしまして、まさに食育元年にふさわしい年でございました。本年は、このニッポン食育フェアを皮切りに、いよいよ普及に向けての本格的なスタートの年になると思っております。主催者の名前に「地域に根ざした」と書いてございます。これが私どもの理念だとも思っているわけですが、地域に根ざした食育推進協議会の坂本さんをはじめ皆さんの活躍によって、ここまで来たということに感謝をしながら、農林水産省と一緒に私ども力を合わせて子どもたちの正しい食育の推進のためにがんばってゆきたいと思います。

私、三日前にイギリスから帰ってまいりましたが、イギリスの最大の関心事は、学校給食におけるまさに食育の問題でした。野菜が給食にぜんぜん出てこない、そしてバランスがとれていない、これが子ども達の健康・情操教育に大きな影響を与えている。イギリスのみならず各国で食育が今話題となっています。その先駆として日本がこの分野で情報発信できますように、このニッポン食育フェアを通じて、がんばって行きたいと思います。

子どもを主人公に、男女とも食育に参画を

猪口邦子　内閣府特命担当大臣

まずは、このニッポン食育フェアの関係者のご尽力に心から感謝申し上げます。現在内閣府では、食育推進基本計画策定に向けまして議論を深めているところでございます。

私は食育担当大臣であるとともに少子化・男女共同参画担当大臣でもあります。私からのお願いが二つあります。食育を考える場合は、どうかまず子どもを主人公にとらえていただきたい。子どもが食事について、あるいは食材について正しい知識を持ち、自分が当事者として健康な食生活をしていくという文化を内在化できるようにお願いしたいと思います。この中で、大人たちもきっと食についての知識を深めることができると思います。また、男女共同参画の観点から、「私つくる人、僕食べる人」というふうにならないように、男女とも食育について参画して当事者意識を持って推進していただきますようよろしくお願いいたします。微力でありますが、重要な任務を司る食育担当大臣として前向きに取り組んでまいります。どうぞ様々な形でご支援ご指導いただければありがたいと存じます。

食育を国民運動として推進

宮腰光寛　農林水産副大臣

農林水産省では平成一五年から、毎年一月を食を考える月間として様々な取り組みを行っておりますが、ニッポン食育フェアは、その中核を担うイベントであり、昨年の七月の食育基本法の施行を受けて初めての食に関するビッグイベントであります。食育基本法は、大変難産な法案でありましたが、その分、皆さま方の心が込められていると考えます。

現在、小泉総理を会長とする食育推進会議が開かれておりまして、本年三月の食育推進基本計画の策定に向けて様々な議論が行われております。まさにこれから食育を国民運動として推進しようというふうに機運が盛り上がってきていると思います。今回の食育フェアには一〇〇近いブースが出展されていますが、私ども農林水産省といたしましても、食事バランスガイド活用普及に向けていろんな団体の方々、企業の方とも力を合わせて進めてまいりたいと考えております。その他にも農林水産業における体験活動、さらには、生産者と消費者の交流など実践的な食育推進に取り組んでゆきます。来場者の方達が明日からでも食育を始められるように、また皆様の心と体の健康が育まれ豊かで活力ある社会が実現できますことを期待いたしております。

食と農の応援団劇場

各地で講演活動をしている「食と農の応援団」の先生方が、講演、料理実演、試食、コント、クイズなどを次々に披露。常に立ち見が絶えないほどの盛況ぶり。

実演・試食「お婆ちゃんの技　おやきとこねつけ」

長野県の池田玲子さんが、飛び入りの学生に「おやき」のつくり方を伝授。「親指の使い方にコツがあるんだよ」

講演「食事バランスガイドで気軽に健康生活」

左から、司会者の平田さん、服部幸應さん、農林水産省食育推進班の勝野美江さん。おふたりが委員を務める検討会で、「食事バランスガイド」が生まれたいきさつや、バランスガイドの活用法をわかりやすく解説。

講演・試食「ＮＨＫ食育・健康フェアのおいしい話」

里芋、豚肉、ミカン入りの煮物を試食して「おいしーい！」。昨年、ＮＨＫ食育・健康フェアｉｎ愛媛県四国中央市にて考案された、地元素材を使った料理。

食と農の応援団劇場プログラム

〈１日目〉

10：30　講演　「食事バランスガイドで気軽に健康生活」　㈻服部学園理事長　服部幸應、農林水産省消費・安全局　勝野美江

11：30　講演・試食　「お家で簡単　みそ汁カフェ」　食育ネットワーク主宰　千葉道子

12：15　実演・試食　「味・唄・踊り　餅文化のお振舞い」　岩手県花泉町もちつき隊

13：00　お笑劇場　「笑学塾『食育』」　コント集団・ザ・ニュースペーパー

14：00　実演・試食　「お婆ちゃんの技　おやきとこねつけ」　信州栂池食農学習センター　池田玲子

15：00　講演・試食　「地産地消が守る桜島大根」　かごしまの食を語る会　八幡正則、外西壽鶴子

16：00　講演・試食　「朝ごはんと食育」　食育・料理研究家　坂本廣子

17：00　講演・試食　「料理と味覚」　東京ガス㈱「食」情報センター　上南昭子

〈２日目〉

10：30　講演・試食　「ＮＨＫ食育・健康フェアのおいしい話」　管理栄養士　本多京子、テツａｎｄトモ

11：30　講演・試食　「体験！味覚異常の世界」　味覚修飾植物研究家　島村光治、食育デザイナー　神木千鶴

全国各地の「食育」推進の情報発信源として

坂本元子　地域に根ざした食育推進協議会会長

おかげさまで、「ニッポン食育フェア」は今回で三回目を迎え、年を追って来場者が増えておりまして、この一月に全国で展開されている「食を考える月間」の中心的行事として認知をいただくようになっております。これまで、このフェアに結集いただいた熱い「食育」への思いが、昨年七月に施行の運びとなった「食育基本法」成立を後押しする力にもなったのではないかと、考えております。

今回は、このフェアの提唱者の農水省だけでなく、内閣府・文部科学省・厚生労働省にもご出展をいただいて「食育基本法」制定後、初めての「食育総合展」として、全国的に注目される展示会に大きく育ってきております。

（中略）

二日間にわたって開催されますこの「食育フェア」が、全国各地の「食育」の推進に向けた情報の発信源になることを願い、ご支援・ご協力いただいた行政・団体・企業の方々に厚く感謝を申し上げまして、開会のご挨拶とさせていただきます。

紙上レポート

ニッポン食育フェア

食と農の応援団劇場・大人の食育ワークショップ

大人の食育ワークショップ

普段はなかなか触れることのできない地域の食材や郷土料理。地元生産者や食文化研究会などの実演・試食を通して、生きた食文化を学ぶ。

故郷に残したい味「雑穀・お米のモチ文化」岩手食文化研究会

岩手の県南では冠婚葬祭時に全て餅づくしの料理があるほどの餅文化が、やませが厳しい県北は畑作地帯で雑穀の文化が発達。両方の食文化を味わった。

家庭でできる！自然な油 鈴木修武氏・鈴木修武技術士事務所所長

家庭で簡単に油が搾れる自家製搾油器を使って、搾りたての油を味見。辺りはエゴマの油の香ばしい匂いに包まれた。

故郷に残したい味「下植木ネギ」群馬の食文化研究会

「最も美味なる」と謳われた伊勢崎市の「下植木ネギ」。復活をめざし、生産者と県立伊勢崎興陽高校農業クラブが栽培方法やおいしい食べ方を研究発表。

試食は焼きネギと、ネギみそ入り〝じりやき〟、ネギクッキー

念ずれば花開く。食育の流れを全国に。

松谷満子　日本食生活協会会長

出展者を代表いたしましてご挨拶を申し上げます。考えてみますと三年前は出展者が四〇そこそこだったものが、今年は一〇〇以上の出展者となって年々盛大になってきましたことは、皆さんが食育にかける思いの強さの表れだと思っております。

私どもは、この三年間だけではありません、三〇数年間にわたって食育の大切さを訴え実践してまいりましたが、なかなか広がりませんでした。しかし食育基本法ができましたおかげでこの流れが大きく変わってまいりました。

私は瀬戸内海に面した土地の生まれですが、祖母からは「念ずれば花開く」という言葉を聞かされて育ちました。私たちは念じ念じ、実践していれば、いつか世の中がこうした人が生きる基本的な力をつける食育の大きな流れが出来てくれるのではないかと思っておりました。今日を迎え大変感慨深いものがあります。このうねりを全国的に広げてゆきたいと思っておりますので、皆さんどうぞよろしくお願いいたします。

「ニッポン食育フェア」来場者の声

▼1つ1つの食べものにはいろんな人の〝力〟があるんだと、あらためて感じることができました。（10歳代女性、学生）

▼食育は食べるだけではないんですね。食のできる過程があり、農村や田舎などを大切にしてつながっていかなくてはとわかりました。ぜひ毎年やってください。夏休みがいいなぁ～。（20歳代女性、主婦）

▼「食育」には最近関心を持ち始めましたが、ビジネス・教育・環境問題・農業のいろいろな分野がリンクしていて幅広い視野で見る必要があると感じました。（30歳代男性、会社員）

▼盛り沢山の企画で、とくに子どもが喜んでいました。便利になった今、昔ながのカツオぶし削りなど、楽しかったようです。（40歳代女性、主婦）

▼今まで食育についてほとんど知らなかった。啓蒙された。（80歳代男性、会社員）

▼現在自分自身が子育て中ですので、改めて食育の大切さを認識しました。（30歳代女性、看護師）

▼毎日の食生活がいかに大切かをしみじみ感じました。これからでも遅くありません。生活習慣病予防にとても参考になり、これからの人生に光が出てきました。（60歳代女性、主婦）

▼昨年に比べてさらに盛大で楽しかったです。ここに来るといろいろなアイディがいただけるので毎年楽しみにしています。（30歳代女性、管理栄養士）

▼どの部門も一生懸命で見ごたえがあり、身になりました。また次回も、家族・友人を連れて参加したいです。（60歳代男性、会社員）

▼子どもが牛乳嫌いなのですが、飲みやすい方法を教えていただきました。ロウソクづくりを体験したり、ハチミツはどのようにしてとれるかということも、よくわかったようです。（30歳代女性、主婦）

▼「食」というのは食べることだけではない。わらじや、おはしのことを考えるのも、食育なんだなと思いました。（20歳代女性、学生）

▼乳幼児期の食事は本当に大切なんだと思いました。（20歳代女性、無職）

▼子どもたちの参加が多く見え、嬉しかった。（60歳代男性、会社員）

▼病気に関する栄養以外のことを見るのは初めてなので、よい勉強になりました。（50歳代女性、病院栄養士）

▼講演の内容がとても楽しかったです。（50歳代女性、栄養士）

▼3年続けて参加しています。子どもが小学校に入学したので、学校給食にも興味があります。（30歳代女性、主婦）