

[シンポジウム報告 ②]

地域創生の実践

食育から『地産地消のタオル』まで

愛媛県今治市営業戦略課長

安井 孝

皆さんこんにちは。先ほどすごく大きな話をさせていただきましたので、非常にお話しにくいです。スケールもクオリティーも遠く及ばないようなお話の後で、四国の片田舎の隅っこでコソコソやっている話をしなければならないという辛さを、少し分かっていただき、それを前提で聞いていただけたならと思います。今日はたくさんのスライドを持ってきました。それを見ていただくことで話下手をごまかしたいと思います。

先ほど浜本さんから、今治の「向かい」はどこかと聞かれて、尾道と答えられた人がお1人しかおられなかったのが非常に寂しいなと思いました。四国には三つ、橋があります。児島・坂出ルート、それから鳴門・明石ルート、そして尾道・今治ルートです。この向かい側が尾道となります。

今治市は平成17年の1月に12市町村の市町村合併を行いました。新設合併では全国で一番大きな枠組みになりますので、広島県境の大三島から、しまなみ海道を越えて今治の平野部、それから後ろ側は松山、道後温泉に至る所までがすべて今治という、非常に大きな町になりました。島しょ部あり、平野部あり、山間部ありという多彩な地形や、気候、自然を持っています。一番町の中心には、来島海峡が横断しています。市の中心部を海峡が横断する町というのは、多分うちだけだろうと思っています。

今治はタオルと造船の町です。工業、商業の町でありまして、四国の市町村では一番大きな、1兆3,900億円という工業出荷額を持っております。

そんな中、農業というのは非常に少なく、5,000戸を切っております。この今治では「食と農のまちづくり」というテーマを、まちづくりの基軸に置いた施策を展開しています。

先ほどチーバクんの話がありましたが、うちの町にも、バリエさんという「ゆるキャラ」が居ります。2012年の「ゆるキャラグランプリ」で優勝をさせていただきました。今治は

1999年に焼き鳥日本一宣言というのをしております。当時の国勢調査人口とNTTのタウンページの焼き鳥屋の数で、焼き鳥屋密度というものを全国で調べまして、焼き鳥屋の軒数で、日本一密度が高かったということから宣言しました。合併をしましたので少し密度が薄れ、現在は久留米が密度1番になって、そちらも日本一宣言をしています。

バリイさんは焼き鳥の鳥なのですが、好きな食べ物は、お酒と焼き鳥です。右手に焼き鳥を持っています。それからこの腹巻きはタオルです。しまなみ海道の来島海峡大橋のクラウンを頭にかぶっております。それから腹巻きに挟んだお財布が船の形で、これは造船業のシンボルです。

今治は昭和58年から地産地消を行っております。学校給食にどんどん地元産品を取り入れていこうということから始まり、昭和63年には、「食料の安全性と安定供給体制を確立する都市宣言」という議会決議を行いました。議員が発議をして、議会で宣言したのです。

当時、輸入しているレモンのOPPナトリウムなどに発がん性があるという報道がなされ、輸入農産物の安全性が問われた時期でしたので、今治では農業や化学肥料をできるだけ使わない農業技術を確立して、それを市民の皆さんに食べてもらって健康になっていただくという趣旨の都市宣言でした。

平成17年1月の新設合併で、それまであった各市町村の都市宣言や条例が全部白紙になり、1月17日に新しい今治の町ができましたが、その都市宣言がなくなったことを受けて、『あの都市宣言はよかったから、もう一度やってくれ』と、生協の皆さんやPTAの皆さん、農協の皆さん、漁協の皆さんから陳情が議会に寄せられて、合併の年の12月議会に再び同名の都市宣言ができたというわけです。

都市宣言を再び議員発議で議決したのですが、理事者側としてもこの都市宣言をきちんと実行していこうということで、都市宣言の実効性を担保するための条例づくりを行い、平成18年9月、議会において全会一致で成立をしました。『食と農のまちづくり条例』といます。当時は全国でも例を見ない、少し変わった条例でありました。

いくつかの特色があります。一つは、今治は、造船とタオルの町なのですが、食と農林水産業を基軸としたまちづくりを行うということを謳っていることです。また、理念として地産地消の推進、食育の推進、有機農業の振興、これを3本の柱としてまちづくりを行っていくことにしました。

9条では有機農業の推進を明確に謳っています。10条ではその有機農業の推進の邪魔になる遺伝子組み換え作物に関しては、今治ではご遠慮いただくという内容です。今治市は現在、遺伝子組み換え作物を作るには市長の許可がいらいます。しかし市長は多分許可しませんから作ることはできない、もし勝手に作るとすると、半年以下の懲役という罰則まで持っている、非常に厳しい条例です。

いくつか、この条例に期待を込めております。一つは地域の農林水産業者の方に元気になっていただきたいという願いです。みんなで安全な農業に向かっていくことで、市民の皆さんや事業者の皆さんに支えていただける地域にしていきたいということです。もう一つは、子どもたちには地域の安全でおいしいものを食べてもらい、消費者となったときに今治市の農を支えていただきたいという思いです。支え方は、買い支える、食べ支えるなどの方法があります。先ほど、八海山を選んで千葉の銘酒を選んでくれないという話がありましたが、今治市は、子どもたちが大きくなったら今治産を追い掛けるような消費者に

育てたいという願いを持っています。

そのために、有機農業を推進するためのさまざまな施策を展開しています。「有機農業ってちょっと難しい」という方のための実践農業講座を開いたり、実証圃を設置し、インターネットを利用してライブで栽培方法を見せたり、その農家の方に自由に質問ができるような環境を整えたり、誰もが容易に有機農業に参入するためのマニュアルを作って配布をしたり、土壌分析の機器を市が無料で貸し出して、自分で土壌分析ができる力を身に付けたり、JASの認定を受けるための生産行程管理者や格付け担当者の講習会を、無料で受講できるようにしたり、といったことです。

また、消費者の意識調査や、有機農業の優位性を数値化するための成分分析も進めています。農家の皆さんと事業者の皆さんを結び付ける商談会、交流会といったものも積極的に展開しています。

今治市の地産地消の始まりは、昭和58年から学校給食に地元産をどんどん導入し始めたところからです。当時、有機農法で生産していたグループの皆さんを中心に、それまでセンターで作り配送していたものを各学校に調理場を設けて給食を作る、「学校給食の自校化」に変えました。自校化にあたっては、「自分が作った安全でおいしい農産物を、自分たちの子どもや孫に食べさせたい」という農家の皆さんのご要望を、市長が受け入れる形で地産地消を進めてきました。

公設卸売市場からもたくさん買っていましたが、市場にも協力をお願いして、今治産があれば今治産を入れてもらう、なければ隣町、なければ愛媛県産というように、その日市場に出ている食材で、今治に最も近いものから学校給食に回してもらうという進め方をしました。また、有機農産物、あるいは特別栽培農産物といったものがあれば、優先的に利用しています。

お米は平成16年の4月から、100%今治産の特別栽培米というものに切り替えました。アメリカ産の輸入小麦を使っていたパンも、平成13年度から今治産の小麦へ切り替えを始めて、平成25年度以降は、80%以上のパンが今治産小麦で作られるようになりました。豆腐は平成14年の1月から今治産の特別栽培の大豆で作った豆腐への切り替えを終えています。現在、みそや調味料まで、地元産への切り替えをできるだけ進めています。

現在、今治市にある23の調理場すべてに栄養士さんを配置しており、それぞれ独自の献立を作っています。ですから今治には毎日、23とおりの学校給食のメニューができていくことになります。一番大きな調理場はセンターで、3,300食ほど、一番小さいのは関前村という島しょ部の調理場で、80食ほどです。調理場の規模はそれぞれ違いますが、今治にある野菜は当然どんどん使います。あまり採れない量の少ない野菜は、小さな調理場に振り向け、少量の野菜でも効率的に学校給食に出していけるようにしています。

これは自校式調理場ですが、一番古い調理場です。昭和58年にできた鳥生小学校の調理場で、こちらが透明のガラスになって、時計が透けて見えます。ここは廊下です。子どもたちは授業の合間にグラウンドに出るときや他の教室へ行くときに、この前を通り、栄養士さんや調理員さんが、自分たちのために料理をしている姿を見ることができます。

お昼が近くなると、調理室から給食の匂いが漂ってきます。献立によって「今日はカレーや」などというのがわかります。私はこれも食育効果のひとつと考えています。配送センターのトラックがやってきて食缶のまま運ばれた給食を食べるのと、調理員さんが苦労

して調理している様子を見たうえで給食を食べるのとでは、子どもたちへの影響が変わるのではないかと思うのです。

食べる前には、みんなこうして「いただきます」のあいさつをします。今の子どもたちはあいさつを、「食ってもいいぞ」という号令のように思っています。「いただきます」と言うまでは「お預け」で、「いただきます」と言ったら、「さあ食ってもいいぞ」となってはいけないと、1年生のときに、各学校でこの「いただきます」の意味を教えることにしました。「食材の命を私の命に代えさせて、いただきます」という仏教でいう感謝の言葉なのだということを、子どもたちに教育として伝えています。

そして、「ごちそうさま」の「馳走」は、馳せ参じるの「馳」と、「走」の字でできています。「ごちそうさま」の「馳走」は走り回って食材を集めてくれた方、それを調理してくれた方への感謝だと教えています。また、子どもが家に帰ってお母さんにそのことを話すと、お母さんも知らなかった、ということが多いらしく、子どもに教えることによって親にも知ってもらおうという効果もありました。

栄養士さんは大変な努力をはらい、今治の旬、どのような時期にどのような野菜がどれだけ採れるのか、などといった情報交換をしたうえで、それを考慮しながら献立を作成しています。できるだけ今治産を扱えるようにしてもらい、有機野菜は1回多く洗うとか、スライサーやカットマシンにかからないものは手作業で作業をする、などを栄養士さんをお願いして、給食を作ってもらっています。

今治市全体での有機農産物の使用量は、4.1%と、この年は少ないのですが、これは野菜と果物の重量ベース、重さ割合です。例年だと1割ほどです。この年は干ばつの影響でジャガイモの収穫量が低かったので4.1%です。そして、今治産が56.6%、県内産が7.8%という割合です。

これを有機のグループがある立花地区に特化しますと、有機農産物が約4割、今治産が2割、県内産が1割という比率で推移しています。それから、立花地区の有機でよく使われる割合を見ますと、タマネギだと99%、大根68%、サトイモは100%と、有機で使いやすい食材と、なかなか比率が上がらない食材に分かれています。作りにくく、保存の効かないものは、比率が低いということになります。そういう給食を食べた子どもたちは農家に興味を持ちます。校区内の生産者の家を訪ねて、インタビューをして写真を撮り、マップに落とすというような自由研究もよくしているそうです。また、私たちが行っている農業講座の卒業生にも、立花でそういうグループの方々が一生涯懸命頑張っているのなら、講座を卒業した自分たちも学校給食に食材を入れていきたいと、平成13年に26名の農家で「今治市学校給食無農薬野菜生産研究会」という会を立ち上げ、少しずつ給食への無農薬の野菜の供給量を増やしてもらっています。

米は平成16年からすべて特別栽培です。特別栽培というのは、その地方で定められた標準的な作り方に比べ、農薬、化学肥料を半分以下に抑えた栽培方法なのですが、そういう米を100%入れております。

これはデータが少し古いのですが、立花地区で栽培農家26名で面積13ヘクタール、特別栽培の生産量55トンで学校給食用に始めた事業が、平成16年には人数が倍、生産、栽培面積も倍になり、平成18年になりますと人数は約3倍、面積も3倍、生産量も3倍になりました。ところが学校給食に入れている量はあまり変わっていないのです。

これは子どもの数が増えないから変わらないということなのですが、生産量だけは増えている。どういうことかと言いますと、子どもたちが給食で食べたお米を、家でも食べたいという要求が家庭に起こりまして、親から、給食と同じお米を買いたいという需要が生まれ、今治産の特別栽培が増えていったのです。給食をフラッグシップとしてPRし、一般の家庭に広めていくという戦略が実った、ひとつの事例です。

また、パンは平成13年度に、試しに1.2ヘクタールを植えています。今治はハダカムギの産地ですが、この年までパン用小麦は一粒もありませんでした。市長が「米がうまくいったから、次はパンや」と言ったのです。南部小麦とか東北の品種で実験しましたが、四国の気候にはなかなか合いません。梅雨があったり収穫時期と田植えの時期が重なったりと、うまくいきませんでした。困っていましたら、九州の農業試験場で、当時西海180号という、西南暖地用のパン用小麦が開発されたとの情報が入りました。早速、品種登録前の西海180号を分けてもらい、試しに作ってみましたところ、平成12年の秋に1.2ヘクタールに植え、平成13年の6月に2週間分のパン用の小麦が収穫できました。今治の小学校では週5日のうち3日が米飯、2日がパン食です。早速2学期に子どもたちに試食をしてもらうと、「おいしい」と言って食べてくれました。われわれの試食では、アメリカ産の小麦で作った従来のパンに比べると、ややしっとり感が少なくパサついた印象でしたが、子どもたちは「おいしい」と言って食べてくれました。

細長いコッペパンを机の中に入れてカチカチになるまで放っておき、それを使ってチャンバラごっこをしてから持って帰っていたようなパン嫌いな子が「おいしい」と言って食べた、などというデマも流れ、それでは増やそうということになり、翌年は3ヘクタール、翌々年は7ヘクタールと、倍々ゲームで増やしていき、平成25年度には80%以上のパンが今治産の小麦で作られるようになりました。

それまでは給食費でまかなっていた小麦粉代は、アメリカの農家の手に渡っていましたが、現在、今治の保護者の皆さんが払う給食費の中の小麦粉代は、今治の農家の懐に入るようになりました。小さなエリアの小規模な事例ですが、外国産の原料を今治産に変えただけで、地産地消によるローカルマーケットが生まれたのだと私たちは考えています。

この手法をとっていけば、TPPが施行されてもあまり怖くない、後で「さいさいきて屋」というお店の紹介もしますが、外国産を今治産に変えていくことで生き残りを図りたいと考えています。「パンができれば、次は豆腐だ」というのが市長の言葉でした。豆腐も平成14年の1月から特別栽培の今治産大豆に切り替えています。

今治は海もたくさんあります。14の漁業組合がありますので、お魚も地場産の魚を出していく方針です。ただ、魚の場合、調理場で頭を除けてハラワタ出して、などという作業はできません。漁協側で、一人分ずつカットし、調理場では焼くだけ、揚げるだけという作業にならない限り、衛生管理的に、調理時間的に難しいという問題がありますので、今治産の魚は少しだけ使うということで進めています。

年に2回、「100%今治産」という期間を設け、各学校で2週間、1週間ずつ2回実施しています。「今治ブランド週間」といい、調味料以外はすべて今治産で学校給食を1週間回すという取り組みです。そうすると、地元の人たちも学校給食が面白そうじゃないかと言いだし、今治の商店街の「おかみさん会」が、今治商人祭りあきんどというイベントで、今治の学校給食と同じようなメニューを提供する「おかみさん食堂」を出店しました。最初はメニュー

ーに二つしかなかったのですが、今では十を超え、「おかみさんカレー」という料理まで登場し、他所のイベントにも呼ばれるほどの反響となっています。

これはかなり前の広告で、地元資本、松山の「フジ」さんという地元スーパーのチラシですが、地産地消の文字を広告の真ん中に配置しています。産地直送はありましたが、以前は小売店が地産地消と打ち出すということはなく、全国のおいしくて安いものを仕入れてきて売る、というのがスーパーの流通でしたので、このようなチラシを見たときは、非常に驚きました。しかしまた、今治ならではとも思いました。スーパーの店内にも、今治産のコーナーには「私の自信作」という目印が付けており、今治の人が今治産を買いやすくするレイアウトにしていました。これは市側が頼んだのではなく、お店が自主的にPRをしてくれているのです。この売り場以外でも、値札の上にのれんがかかっている商品はすべて今治産です。今治の人は「フジ」さんへ行けば、どこに今治産が置いてあるのかが一目で分かります。

地元のスーパーで成功すれば、大手業者も続きます。早速「サティ」さんも、「地場近郷野菜」という今治産のコーナーを作りました。「サティ」さんは魚もやるよと、定期的に漁協祭りを開いたりしています。

イオン系グループの「マックスバリュ」というスーパーの、今治店開店日のオープンチラシです。普通、オープンチラシというと「卵1パック10円、お一人様2パック限り」などというのが広告のメインとなりますが、愛媛の特産、地産地消の文字が広告の中心になっています。これはやはり今治の地産地消の取り組みをビジネス側から見て、今治では地産地消を前面に出した方が売れると考えたのではないかと、勝手に思っているところです。これが「マックスバリュ」の今治コーナーですね。すべて今治産です。これだけ広い面積を売り場に割いて、今治産を店がアピールをしてくれています。

スーパーが成功すれば町の居酒屋も追いかけます。こちらは「うちは主に今治産を使っています」という居酒屋さんです。また、有機農産物100%のバイキング料理のお店もあります。ご主人が難病を有機の食養生で治したので、その経験を消費者の皆さんと分かち合いたいといってオープンした店です。自分の体の調子を考え、体にいいものを適量とって食べてほしいということでバイキングになっています。素材の味を尊重したもので、薄味ですがとてもおいしい。すべてがおいしいと体調を整えるどころではなく、すべて味見をしたいということになり、お会計のときは、お腹をさすりながらフウフウ言ってしまう。とても繁盛しているお店です。

これは今治で一番大きなホテルの「今治国際ホテル」です。ここも地産地消をやるぞということで、先ほどの「さいさいきて屋」という直売所、それから「今治漁業協同組合」と提携して、今治産の食材を使ってくれています。地産地消のフランス料理のフルコースディナーもメニューに入れて、夏祭りの時には「地産地消とワインの夕べ」といった企画を行っています。

このような状況から、合併前の旧町村部でも色々な直売所が活気を取り戻してきています。修学旅行生をグリーン・ツーリズムで受け入れる取り組みには、現在、関西を中心に漁協祭りを開くなど、年間1万4,000人ほどの方々が体験に来てくださっています。

直売所の運営をしていた農家のおばちゃんたちも、ただ作って売っただけでは面白くないと、料理のお店を出したいと言い出しました。伯方町という、伯方島にある道の駅の2階

のレストランを土日だけ借り、農家のおばちゃんたちが、愛の地産地消レストランとして、自分たちが作った食材を料理した「はまんぼうご膳」を売るという取り組みを始めています。

さらに、今治の給食パンを作っているパン屋さんも、パン以外にクッキーや菓子パンも作って売りたいというお話があります。ただ今治の小麦は、すべて学校給食の食材に回しており、市が全部買いとるので小麦が残りません。そこで智恵をしぼり、今治の種を松山に持っていき、松山の農家に作ってもらい、その粉をまた今治に持ち帰ることで今治で作っていることにしました。ですからこの「ニシノカオリ小麦」は、今治の種というところがポイントです。「種だけでも地産地消だぞ」と、パン屋さんも張り切っています。

先ほどのビデオに少し映っていましたが、「JA」さん、「さいさいきて屋」さんの農家食堂が幼稚園の給食を作っています。メニューはごまあえや白あえ、野菜を煮たり炊いたり、農家の食卓に並ぶようなものばかりです。始めるときに、園児の保護者と直売所の西坂店長とでメニューの話をした際、お母さんたちの総攻撃に合いました。唐揚げがない、うちの子の食べるものがない、タコさんウイナーなしで何がお弁当か、のようなことで、喧々囂々と議論したのです。

西坂店長は、試しにそのメニューで残飯がいっぱい出るようでしたら、もう一度協議しましょう、としてスタートしました。まだタコさんウイナーは1度も出していませんが、園児たちはすべて完食しています。しかも家でそのメニューを「食べたい」と言うのです。そうするとお母さんたちは、家で白あえを作れない、どうしたらいいのか、となります。「『さいさいきて屋』の食堂に行ったら売りよるよ」といって、園児がお母さんを農協に、お客さんとして連れてきてくれるようになってしまいました。先ほどのバイキング専門店の「ティア」さんも幼稚園の給食を1園分手がけています。

この「めぐみ幼稚園」には、今治市の学校給食と同じ形の自校式調理場を作り、有機の食材を入れて園児に出しています。都会の場合は待機児童が問題となっていますが、今治の場合は少子化で幼稚園はもう子どもを奪い合い、どこも定員割れの状態です。そうしたなか、自校式の有機の給食が、この「めぐみ幼稚園」の園児獲得の大きな武器となっており、入園倍率が高くなり望んでも入園できない子どもがでてくるという、食が売りの幼稚園の経営が成り立っているという事態も生まれています。

学校給食の食育効果の有無について調べてみました（下記表）。昭和63年に10歳、小学

表 食材を購入するときに最も重視していること

項 目	Aグループ	Bグループ	Cグループ
有機・無農薬であることを重視する	9.4%	16.9%	8.7%
産地や生産者が確かであることを重視	49.1%	47.5%	36.9%
食品添加物に注意している	22.6%	22.6%	16.5%
なるべく地元産であることを重視	24.5%	21.8%	12.6%
包装などのゴミが出にくいことを重視	11.3%	9.6%	7.8%
値段が安いことを重視	60.4%	54.8%	62.1%
見た目がきれいで調理に手間がかからないこと	7.5%	6.9%	11.7%
特に何も気にしていない	1.9%	1.5%	3.9%

(注) Aグループ(立花地区で有機の給食を食べたグループ) 53人(男21人、女32人)
Bグループ(立花以外の市内の給食を食べたグループ) 265人(男89人、女176人)
Cグループ(今治市以外の給食を食べたグループ) 103人(男36人、女67人)

校4年生だった子どもたちが、26歳になった平成15年にアンケートをとりました。A、Bは今治の給食を食べた子どもたち、Cは小学校のときに今治に居ず、26歳のときにたまたま今治に居る子どもたちです。「食材を購入するときに最も重視していること」のうち「有機・無農薬であることを重視する」は、Aの9.4%、Bの16.9%に比べて、Cは8.7%です。

「産地や生産者が確かであること重視」は、A、Bの49.1%、47.5%に比べて、Cは約10ポイント落ちています。「なるべく地元産であることを重視」は、Aの24.5%、Bの21.8%に比べて、Cはほぼ半分です。今治の給食を食べて大人になった人たちは、26歳になってもできるだけ地元産を買うという人は、4人に1人です。他所の倍ではありますが、4人に1人しかいないというのは、私には寂しい結果でした。これを「3人に2人にするプロジェクト」というのを、平成16年に立ちあげました。これからは食育に力を入れていくということです。

実はこの26歳の方が、平成25年に36歳になった段階で再びアンケートをとっています。それぞれ数字が伸びていますが、まだしっかりとまとめていないので、今年か来年の学会には発表したいと考えています。

私たちは、学校給食だけ良くなればいいというのではなく、給食のノウハウを生かして市全体の食を変えていこう、あるいはビジネスを創っていこうと考えています。地産地消を一般の市民の皆さんに広めるための推進会議というものもありまして、一つは地産地消認証です。これは、食材認証ではなく、お店認証です。今治産を一生懸命売ってくれるお店や、遺伝子組み換えの排除や残留無農薬の簡易分析を徹底したお店を認証しています。お店を認証してマップ化し、観光マップと同じように、ここに行けば今治産が食べられる、買えるというようなPRを協議会で行っています。

また、生産者をお願いして生産記録を付けてもらい、食のメールをサポーターに配信していく取り組みもしています。メールは月に1回から2回配信を続けています。これはアンケート調査でわかったのですが、農家が出したい情報と消費者が知りたい情報とはミスマッチでまったく違います。農家が出したい情報を消費者が知りたい情報に形を変えて発信していくということが、食のメールの主旨です。

平成16年から食育ということに力を入れるために、どのようにしようかと考えたとき、まず、武器がありませんでした。経験上、パンフレットを作ろうとも講演会をしようとも、あまり効果がありません。市町村のレベルでできることをふまえ、学校の授業で食育を教科にしておもうと決めました。しかし「よし、やろう」というときに、カリキュラムがないことに気がきました。教科書がありません。

そこで、「食育プログラムを勝手に作っておもう研究会」を開催しました。全国の錚々たるメンバーに今治に集まっただき、今治で3日間合宿をしてこのプログラム骨子を作りました。総合学習の時間16時間を使った小学校5年生向けのプログラムです。黄色いものが、このプログラムに従い実験授業を行い、その実験授業の成果を基に作った、小学校5年生向けの今治の食育の「教科書」です。検定を受けていませんので、「教科書」とはいえません。厳密には副読本です。

青いものはそれを教えるための先生向けの学習指導要領です。この本を読めば誰でも教えることができるように作っています。と申しますのは、教育学部で食育の指導方法を学んだ先生がいらないため、そういう先生のために指導要領を作る必要がありました。さらに、

それでも難しいという先生のために、授業の様子をDVDにまとめた「教え方DVD」を作り、教材も一緒に全校に配布して、現在、それぞれの学校で工夫して授業をしてもらっています。

これは、やる気のない先生や、能力のない先生が授業を行っても、一定以上の効果が現れるというプログラムです。これは小学校4年生、10時間モデルで行った実験授業のなかで、子どもたちが描いた絵です。食育授業が始まる前に、10年後の晩ご飯の絵を描いてもらい、10時間の授業が終わった後に、また晩ご飯の絵を、無条件に、同じように描いてもらいました。

授業前に描いたAくんの10年後の晩ご飯の絵は、ハンバーグとレンコン炒め、ご飯、お茶、でしたが、同じAくんが授業後に描いた絵には、みそ汁、ご飯、おひたし、魚の一夜干し、お茶、が描かれていました。

Bくんは授業前、みかん、サラダ、レンコンのきんぴら、カレーライス、牛乳は大人になったら2パック。これが授業後には、おひたし、米、鮭、枝豆、目玉焼き、バナナ、みかん、お茶、に変わっています。

Cさんは女子です。授業前は、ミックスサンドと肉団子、サラダ、イチゴとさくらんぼ、デザート。これが授業後にはご飯、サラダ、だし巻き、みそ汁、お茶、焼き魚はタイの尾頭付き、に変わっています。

これらの絵を描いた授業前の理由は「食べたいから、好きだから、おいしいから、食べたいから」でしたが、授業後は「体にいいから」に変わりました。自分で実際に作ってみて「おいしかったから、よかったから」というようになったのは、食育の授業で意識を変えていけることの好例です。

また、授業の前後に同じ内容のアンケートも取りました。「産地表示を見て買いものをするか？」は、授業前の35%が、授業後には87%に増えています。「うんちの回数、色、形に気を付けていますか？」は、授業前の5割が、授業後には8割に増えています。「家庭の人に体が健康になる食事をアドバイスできますか？」は、難度の高い質問にもかかわらず、授業前の31%が、授業後には70%に増えました。「和食を作ることができますか？」は、授業前の50%が授業後には80%。授業前の「作ったことがないので作れるかな」の50%が、授業後は「作ってみて自信ができた」の80%に増えていました。

こうした授業を通して、「4人に1人」しか地元産を買ってくれないという状態を、「3人に2人」に16年間かけて作ることが私たちの目標です。現在、10年を経過していますので、残り6年をかけて数字を上げていきます。包丁を持ったことのない子どもたちを対象に、幼稚園児にも食育、料理教室を行っています。卒業時には、自分の手のひらの上で豆腐をさいの目切りができるようにすることを目指し、「引っ張ったら指が落ちるぞ」などと言いながら、行っています。

鳥生小学校では、非常に熱心な校長先生が、子どもたちが農家が一生懸命作ってくれている地元の野菜を残さないようにと、学校の花壇を野菜畑に変えたり、校庭にみかんを植えていくなど、食育に自発的に取り組んでいます。毎日、給食委員会がクラスごとの残飯を計ってグラフにしています。この取り組みを始めると残飯の量が、みるみる減っていききました。日別に見るとゼロの日が増え、子どもたちも意識をもって食べるという変化をみせています。

食材の生産者と献立は毎日、テレビで校内放送をしています。「今日のニンジンが長尾さん、タマネギは越智一馬さんの有機のタマネギです」というような形で発表します。

小学校1年生が2年生になる頃には食材の当てっこをする遊びが始まります。おかずが運ばれてきて、一口食べた子が言います。「ねえねえ、このニンジン、別府肇さんのニンジンじゃない?」。そうすると隣の子が「いや、私は村上伊都予さんのニンジンや思う」って言います。20分ほどするとこのテレビで。「きょうのニンジンが村上伊都予さんの有機のニンジンでした」と正解が明かされます。当てた子は「私は味の違いが分かるグルメな女」のような自慢ができるわけです。

小学校1、2年生だと、おそらく味の違いが分かります。大人には感じない繊細な味覚がまだ残っているそうです。小さいときに味覚教育をしっかりと行い、地元の本当においしいものを覚えてもらいたい、という願いを込めての教育プログラムです。

これは1年生ですね。有機の学校農園でのサツマイモの定食、3年生はレンコン、5年生はアイガモを使った有機の米作りです。

これは学校農園で有機JASの認証をとったという新聞記事ですね。

図工の時間に、農機具の写生をしています。私はこれも食育だと思っています。

立花小学校と鳥生小学校では給食感謝祭という行事を企画しています。子どもたちが学校農園で自ら作った食材を料理して、日頃お世話になっている生産者や調理師の皆さんに、ごちそうをしたり、お遊戯を披露したり、感謝状を渡したりするお祭りです。「私たちのために1年間おいしい食材、安全な食材を作ってくれてありがとう」と言うと、もう年をとって今年で農業をやめようと思っていた方も、腰をさすりながら、もう1年頑張ろうかというように変わることもあります。

市の学校給食のレシピも本にして販売しています。このレシピ集の情報は今治市でしか使えませんが、何月にどのような野菜があって、その野菜がどこで売っているのかということまで詳しく書かれています。今治の学校給食垂涎の88選という形で発刊しました。

国の担い手の考え方は、若い、大規模な専門の認定農家ですが、私たちの地域農業は、安全な食べ物を作るために耕す市民はすべて担い手であると位置付けて、行政の支援の光を当てていこうという取り組みをこの条例で行っています。

また、地産地消の考え方を生かして、いくつか別のことも行っています。タオルの町・今治ですが、タオルの原料の綿花は100%輸入です。それも地産地消にできないかと思い、自分たちで綿の種を播いて、それを製品化して販売していこうという試みです。これはもうビジネスとして動いています。

高校の農業科の生徒だったり、特別支援学校の皆さんだったり、また、一般の有志の皆さんに、こういう「私の町で種からタオルをつくり隊」という部隊を結成しまして、ガヤガヤ言いながら仕事を作ったりと、色々な人の力を借りて行っています。

綿はアオイ科ですので、アオイのようなきれいな白い花が咲きます。そして1日で枯れます。枯れるときには赤くなってしぼむという、不思議な花です。それは色素をもっているということです。実になって、種がはじけてコットンを作り、紡績して染めます。染めるのはさいさいきて屋の野菜で染めています。

「親子染め」という、タオルをタオルで染めるということにもチャレンジしました。花が赤くなっているのは色素をもっているということで、タオルの綿を、その実が成っていた

枝葉で染めるというプロジェクトです。「親子染め」というネーミングで商標を取得しました。

色々な野菜で試しています。ほとんどが手作業で、1枚5,000円ほどのタオルマフラーになっています。製品は「種からタオルマフラー」という名称で、現在、「さいさいきて屋」で購入できますが、通販での展開も始めました。12年にグッドデザイン賞をいただき、市長も巻いて一生懸命PRをしているところです。

私は、去年玉川支所という山奥の支所にいました。そこでも地域資源がないと言っていました。今治の水瓶の玉川ダムがある所ですが「ダムはあるけどなーんもない、いや、ダムがあるやん」という話です。このダムを自転車で渡れるようにしました。フロートを付けて、サイクリングができるようにし、15分500円で貸し出しています。

東京の方は、黒部ダムには「黒部ダムカレー」なるものがあることをご存じでしょうか。全国にはダムマニアが30万人程度います。そこで、そうした人たちを対象に「我々の所にもダムがあるんやから、ダムカレーを作ろうやないか」ということになり、器をデザインしてもらい作ってみました。

ご飯を盛ってみたのですが、つまらないのです。「やったけどつまらなかったんで、もっと何とかならん？」ということで、上から見たダムの形に比べて、お皿がきれい過ぎるということに気付き、ダムの形に忠実なデザインのお皿にしました。そのおかげでしょうか、玉川町内の8軒のお店でしか食べられないという「玉川ダムカレー」を、全国とは言いませんが、県外からも食べに来てくれるようになりました。インターネットで検索してみてください。

その近くが、鈍川温泉があり、七つの集落で500人という人口の鈍川地区です。ここでも「何もない」と言ってます。「もっと人に来てほしいけど、うちの所、温泉以外なんもない。あるんは山と田んぼと米だけ。これじゃ人が呼べん」と言うのです。

それでは呼びましょう、ということで「米があるからワラがある。ワラがあるけん、みんなでワラを集めましょう」と。「山があるんやったら竹やぶがあるけん、竹を集めましょう」と。「それらを集めて田んぼへ運び、それを組み合わせてワラアートを作りましょうや」と。みんなで協力しながら、基礎を作り、ワラを編んで支柱を立て、骨組みを作り、竹を巻き、そこにワラを巻いていきます。最後に目を入れてイノシシにします。高さ4.5メートル、長さ8メートルです。500人の村に3ヵ月で1万5,000人が来てくれました。

近所の食堂は、いつもの倍の売り上げがあり、売り切れ状態となり、町内のそば屋、うどん屋では軒並み2割以上来客が増えました。このイノシシ3匹のおかげで町全体の経済がうるおいました。「なんもないと言いつたけれども、わらがあって竹があって田んぼがあったら、こうやってなんぼでも人が集まるし、ここでものを売れば売れる」という経験ですね。「ワラシシ」と名付け、今年もまた作る予定です。

今年は、これを作るバスツアーを仕立て、広島、岡山からボランティアを集め、参加料1,000円を払ってでも手伝いたいという人に来てもらいます。お金を払ってまでボランティアしたいという方がおられることに非常に喜びを感じています。

「さいさいきて屋」の平面図です。560坪の直売所、農産物加工所、レストラン。メインは90アールの農園です。平日は、1日2,800人、休日だと6,000人から7,000人が訪れています。売っているものは魚も肉も今治産、野菜も当然今治産です。ときどき沖縄産のバナ

ナや、信州産のリンゴが並んでいますが、沖縄や長野で地産地消にこだわっている直売所のくだものと今治のみかんを物々交換をしたものです。

お店に並んでいた食材を100%使用する農家レストランです。プロの調理師は1人もいません。全員農家の奥さんです。それぞれの家で実際に作っているものをメインにメニューを作っています。一品料理で一つずつとって食べる方法です。今治の直売所は農家ができて過ぎて余ったものを売る場所ではありません。消費者が欲しいものを作ってもらう直売所です。直売所に営農指導員が2名常駐していて、作るものを指導しています。

今治でリンゴはできませんが、お客さんが「リンゴが食べたい」と言いますので作ってみました。真っ赤なきれいなリンゴができましたが、一口かじるともう酸っぱくて食べられたものではありません。しかしこれも、シロップ漬けにして、ケーキやパンに乗せればおいしく食べられ、カフェに出すことができます。

有機のものも扱っています。各地域のジャムを集めて売りに出しますと、とたんに製品が足りなくなります。それぞれの町で、農家の奥さんのグループでジャム作りをしているのですが、売れません。売れないのですが、ここへ持ってきて並べると、よりどりみどりで競争が始まり、すべて売れていくようになるのです。

加工品もたくさんあります。これはお総菜コーナー。年配のお客さんが多いのですが、これを作ったおばちゃんが「あんたの名前読むんじゃけど、表示の字が小そうてもう読めんよ」「ほんなら私、目印として赤い丸印のシールつけとくけんね」と、シールを貼ったのです。そうするとこれが真っ先に売れてなくなります。それを見た他のおばちゃんが「うちのは心のシールやけんね」、「うちは花梨のシールやけんね」と言って、お総菜の生産者同士のデザイン合戦、シール合戦が白熱しています。

2000年の30坪のテント張りの店のときに、1億2,000万円、去年は27億円ほど売り上げがありました。人口16万の町で27億円売り上げる直売所になってしまいました。

これはケーキではありません。イチゴです。農産物直売所ですからイチゴを売る、食べるわけです。ケーキ屋ではありません。「ただイチゴだけ食べ食べ言うてイチゴばかり食わせても食べ辛い」ので、食べやすいようにスポンジと生クリームを添えてみたのだそうです。「グジャグジャと添えると見た目が悪いので、丸くおしゃれに盛ってみたら、なぜかケーキのようになってしまった」というのが、店長の言い分です。「さちのかマウンテン」です。市場では売れない、赤ちゃんの握りこぶしぐらいある、規格外の大きなイチゴで作ったイチゴショートです。

30年間、このようなことをやってきました。興味がありましたら、『地産地消と学校給食』という本をご一読いただければ幸いです。

ご清聴ありがとうございました。