

---

---

[シンポジウム報告 パネルディスカッション]

## フード(食)とアグリ(農)を子どもにどう教えるか！



村川 庸子・紺野 和成・三幣 貞夫・熊澤 幸子  
田中 未央・池谷 美佐子

---

**村川教授(以下、村川)** 続きまして、コメンテーターのお二人を紹介したいと思います。私ども国際学部の子ども学科の方に所属しております二人の先生にコメンテーターをお願いいたしました。

最初が、田中未央先生。教育心理を専門とされておられます。次が、池谷美佐子先生。池谷先生は、教育学をされておりますが、以前、小学校の校長先生をしておられたということで、食育の現場もご存じです。では、順番にコメントをお願いします。

**田中准教授(以下、田中)** ただいまご紹介にあずかりました敬愛大学国際学部の田中と申します。

今日はお3人の先生方にとっても興味深いお話を聞くことができ、とても嬉しく思っております。食育ということテーマに色々な面からお話をいただいたんですが、私の専門は心理学でありますので、正直を申し上げますと食育に関しては完全な素人です。

ですが、食行動というのは、人間の心を豊かにするものであります。食と私たちというのは切り離して考えることはできないので、その食について、小さい子どものうちに学ぶというのは非常に大切なことだと思いました。

心理学の領域には、「単純接触効果」と呼ばれる現象があります。これは、いつもふれているもの、いつも見ているもの、いつも聞いているもの、いつも会っている人に対して親しみを感じるというものです。これは、私たちの味覚をつくる上でもあてはまることであると思います。

近年、子どもがおいしいと感じるものと、大人がおいしいと感じるものが変わってきていると聞いております。やはりそれは、普段からの食生活の変化で、いつも食べているものおいしいと感じるようになる、という意味で、いつもおうちで食べているもの

がおいしい単純接触効果という、いつも触れているものに親しみを感じる、良いと感じるというものにあてはまるのではないかと感じました。

農業というのは食べ物をつくっている産業でありますので、私たちの生活とは切っても切り離せない、生きていくために必要な産業であるにも関わらず、自給率の低下などに伴って農業がだんだん衰退していってしまうということが問題になっているかと思えます。

農業がこのまま続いていくためには、やはり若手の人たちが次世代を担っていくということが絶対に必要なのですが、若手が次世代を担うためには、やはり安定した供給があり、安定した販路があり、農業をして自分たちの将来を見据えることができる、そういったことが必要だと私は感じました。

そのためには、安定した販路を見つけるといっても含めまして、地産池消という考え方が非常に重要なのではないかと思います。作ったものを、作った私たちが消費していく。その上手な循環ができることによって、うまく農業の将来というもののビジョンが見えるのではないかと感じております。

ただ、地産池消をするためには、消費する側が作ったものをおいしいと思う。おいしいと思って、食べたいと思う。そういう気持ちが必ず必要だと思いますので、小さい頃から、自分の身近なもので、私たちが知っている人がつくったものを食べておいしいと感じる。そういうような経験が必要不可欠なのではないかと思います。

コメントになっているかどうか分からないのですが、私は今日、3人の先生のお話を聞きまして、つくったものに対して子どもがどのように親しみを感じるかとか、そういったことをどのように食育の現場で教えていったら良いだろうかということに対して、何かご意見があったらお聞かせ願えればと思います。

うまくコメントできているのか不安ですので、先生方の方からも、私のコメントに対して何かいただければ幸いです。お願いいたします。

**紺野氏(以下、紺野)** 今、先生から「食育にあたっては、農産物の安定的な供給が必要で、そのためには国産の自給率向上が必要だ」とお話していただきました。私も農業経営の支援とともに自給率向上に資する活動、それらのための政策金融をしております。先ほども触れましたが、島国の日本で高齢化と人口減少が進み、農業従事者も減少しますから、食料の安定確保は最重要な政策課題です。

日本の農業組織体は、JA系統組織と農業委員会系統組織、この二つの組織が主力です。この二大組織が、政治と行政、農水省と連携してリーダーシップを取ってきましたが、先ほども説明しましたとおり、国内農業の主要指標は右肩下がりの結果ですのでから、今までのビジネスモデルのままでは歯止めがかからないと言えます。TPP問題もありますし、農業生産者、基幹的農業従事者が減少していきますので、厳しい状況にあると言えます。

そこで、農業生産・食料供給を安定化させる一つの策として、農水省は株式会社の農業参入を促しています。また、有識者らからは、株式会社の農地所有という考えも打ち出されています。しかし、株式会社の農地所有という課題については、農地法という岩盤規制、または保護規制があります。例えば、3年前の東日本大震災の際、宮城県・福島県に農業特区を設けて、そこで試験的に条件付きで株式会社の農地所有を提案されて

いた方々もおられました。実現には至っておりません。当時、私が専務理事を務めておりました日本農業法人協会でも議論しましたが、賛否が分かれて提言には至りませんでした。

農産物を作る人がいなければ、作ってくれる人を造り出さなければいけない訳です。若い人も企業も必要だということになっていくでしょう。現に株式会社の農業参入は千葉県でも何例もある事実でございます。国内の食糧供給力を引き上げていかなければ、島国の我々は安定して食料を確保できない懸念がありますので、先生のご指摘はごもつともだと思いました。加えて、従来の農業界のビジネスモデルの踏襲、継続だけでは、農業という産業は衰退しかねず、再生産可能な持続可能な農業を関係者が実行していかなければならないと思います。

**三幣氏（以下、三幣）** 安定した販路というのは、まさにそのとおりだと思います。私どもは市役所の中ですが、先生がおっしゃったような内容につきましては、農林水産部が担当しているのかなど。要するに、大規模な農業で所得をあげるというのは、農林水産部の仕事。

私どもの方では、学校給食のまかない材料費、要するに食材費が、私どものような小さな市でも1億7千万円あるわけです。毎年、年間1億7千万円の食材を買っている。それをできるだけ市内で買おう。市内の生産者でまかなっていきこうという考えをもっています。それができたら、外でも闘っていけるような農業ができるかなと思っています。

いずれにしても、市内の給食センターで使うまかない材料費の1億7千万円のできるだけ多くを、市内の生産者が担っていくというシステムをつくりたいと思っています。

**熊澤氏（以下、熊澤）** 女子学生が「地場産給食というのを経験した。そうしたら、やはりおいしかった」と言うのです。それを栄養学の方から申し上げますと、地産地消、これは栄養価が一番高いです。時間がたったものと新鮮なものとは、栄養価が全然違います。

それから、やはりおいしい。これはとっても大切なことなのですね。栄養価が高い、おいしい、そして輸送費がかかりませんから安い。輸送費をフードマイレージというのですが、重要な問題です。輸送費もかかり、二酸化炭素も排出します。

地産地消、そして、旬産旬消、旬のものを旬のときに食べる。地産地消していれば、旬産旬消になると思いますけれど、旬のときに食べる。これは栄養分析すると本当に栄養価が違うのです。

**村川氏** それでは池谷先生、続けてお願いできますか。

**池谷准教授（以下、池谷）** 子ども学科の池谷美佐子でございます。よろしく願いいたします。

3人のご提案者の皆さま、それぞれのお立場から大変貴重なお話を有難うございました。

食と申しますと、あまりにも日常的な営みの中のことなので、何か特別な事態が起こらない限り、改めて着目をするということはほとんどないように思えてなりません。ただいま、それぞれのお立場から食そのものの価値、食の背景等について、改めて強く着目させていただき、しっかり食と向き合わねばという気持ちと、命の糧という食に対す

る感謝の気持ちが大変強くなりました。有難うございました。

私ども子ども学科は、ほとんどの学生が小学校教員一種免許の取得を希望しておりまして、その多くが既に小学校の教員になっていたり、今、小学校の教員を目指していたりという現状にあります。その学生たちと日々、課題に取り組み、考え合うという私の立場から、あえて小学校の食育という点で、質問を含めて発言をさせていただきます。

現行の学生指導要領に、学校における食育の推進が明確に位置づけられ、各小学校においても全体計画の作成に基づいた関連教科等における指導や、学校栄養士を中心とする給食指導などの実践がもううつされているかと思えます。

各小学校の取り組みにおいて、時々聞こえてきますのが、校長の食育に対する意識が大変高いところでは、たとえば学校の中に食育委員会というのを既に設置していたり、あるいはグリーンカーテンで、よくゴーヤですとかヘチマとかを育てていますが、キュウリを加えて、そのキュウリを給食に出すようにして子どもたちの食に対する関心を高めたりなど、意識の高いところでは様々な取り組みがなされているようなのですが、中には、校長をはじめとする教職員の食に関する意識が必ずしも高いとは言えず、そして、栄養士の給食指導を主とする従来の取り組みの域を大幅には出ていないのではないかとか、あるいは、栄養士による給食指導というのを担任と一緒にやりたいというような申し出があったとしても、なかなか円滑に実現ができないといったことがあったり、また、ランチルームがあれば食育に関する掲示物なども常時そこに貼っておいて指導を深めることができるのに、というような声も聞こえております。

今、すべての栄養士はどんどん栄養教諭になるようにという話が進んでいるかと思えますが、そうなれば、また改善が少しは早まるのかもしれませんが、即、現状の打開とまではいかないのが現実かなと思っております。

小学校から聞こえてくるそういう事情を踏まえまして、お三方に教えていただきたいなと思えますのは、三幣教育長には、教職員の食育への意識を高めていくためには、具体的な指導法とか取り組み策も先ほど三幣教育長からも様々なお話がありまして、それを含めて児童の明らかな変容というのがあると教職員の食育への意識というのは大きく変わっていくのかなという気がいたしますが、先ほどのお話に加えて、ぜひ、地産池消から自産自消という言葉もありましたし、農業からの取り組みもなされている中で、教職員の食育に対する意識向上への効果というのはどのような形で出ているのか、教えていただければ有難いなと思えました。

また、熊澤先生には、今、小学校の栄養士の方たちにお話しを聞くと、食育のことに取り組みたいのだが、児童のアレルギーの個別対応に携わる時間がたいへん多くて、なかなか食育に十分な時間がさけないのだということを知りました。日々のアレルギー対策というのは、当該のお子さんの命に関わることでありますので、学校全体で慎重に取り組んでいかなければなりません。そのことと食育を学校全体で積極的に進めていくために、何か良い実践方法などありましたら教えていただければ有難いなと思えます。

それから、紺野様には、現行の学習指導要領の家庭科には、新しい内容として、身近な消費生活と環境が加わりました。このことは、小学校でも中学校でも同じ内容だと思えますが、それを受けまして、全国小学校家庭科教育研究会ですとか、各都道府県の小学校家庭科教育研究会などでは、昨今、消費者教育ですとか金融経済教育などに関わる

指導方法についても、積極的に研究を進めています。

消費者、市民社会の形成に参画する資質や能力の素地を養うという視点で、小学校教育への出前授業なども含めた接点など、もし既におありでしたら、先ほどファーマーズ&キッズフェスタとか農業フロンティアのお話ありがとうございました。各小学校との直接の関わりなど既におありなのか、あるいは、そういう実践が既に進んでいらっしゃるのでしたら、それがどのように展開していくのか、教えていただけたら有難いなと思いました。

どうぞよろしく願い申し上げます。

**三幣** 校長の意識を高めるといいますが、結論から言うと無理かなと（笑）。

私は15～6年前、校長をやっていたときに、昨日の朝日新聞の千葉県版に、小学生がクジラの解体を見学したという記事が出ていたと思いますが、それを最初に私がやったわけです。今回の解体の前日に、たまたまその学校の校長のところに行って話をしましたら、要するに、“なぜ解体を見せるのか”という思いはなくなって、伝わってないんです。代々、校長が代わって、ただ形として、クジラの解体の見学が残っているだけで。

先ほど、熊澤先生がおっしゃった、我々は動植物の命をいただいて生きているのだと。そういうことを実感として感じる場所であるという思いが、やはり校長によってはないというか、そういうことが公立校の現実としてはあるのではないかということをおもっております。

もう1点は、池谷先生が強調されていたと思いますが、各小学校の各ということの意味ですね。これは学習指導要領で、教育課程は各学校で編成するとある。ということは、各学校で何をやるかはあくまでも校長の権限であり、その校長の思いとか教育観とかそういうもので、学校の教育活動を展開していく。

そうしますと、私には私なりの思いがありますが、やはりそれぞれの校長の思いは大事にしていきたい。私はかなり強引な教育長とされていますが、あまりやりたくはないという思いが半分あります。

そんな中でやっていますことは、たまたまここに持ってきていますが、このような形で、毎年、「南房総学の実践報告書」というものを提出してもらっています。これをすべての学校に同じものを配っております。ですから、各学校で今年はどんな取り組みをしているかということが伝わるわけです。それで、このようなものもやってみようかということが広がっていけば良いかなと。

それともう一つは、この南房総学の展開をしていくためには、別に予算立てをしています。ですから、通常の学校配当の予算とは別に、南房総学をやるための計画を出してくれば、それを精査してお金は出しますよという体制はつくっています。

それ以上に、五十過ぎの、六十くらいの校長に「おまえ、これやれ」とは、なかなか言い難いところがありますし、それは現実的に子どもの活動になっていったときに、あまり意味のある教育活動にはならないのかなという思いでやっています。

**熊澤** 私の方の課題は、食物アレルギーと食育、この関係だったと思いますが、これはたいへん難しい問題なのですね。今日的な問題です。

食物アレルギーという、それ自身が、研究が進むにつれ、考え方がだんだん変わって

きました。たとえば、千葉の特産品・落花生はアレルギーを起こす食材でもあるのです。そして、卵はだめ、ピーナッツはダメ、何々はだめとっていたら、はっきり言って、栄養失調になってしまいますね。

最近、卵はだめでも、どこまでだったら大丈夫なのか、どれくらいまでだったら大丈夫なのかという研究が進んでいます。それを検査してもらうのに、まだたくさんの子どもが待っているのです。そのような現状で、これは非常に難しい問題なのです。

給食もみんなと同じものが食べられない。食物アレルギーのあるお子さんは、たとえば給食でも名札が違うだとか、お盆が違うだとか、学校独特の配慮の仕方をしていると思います。それはとても素晴らしいことなのですが、そういう子どもに食育の大切さを教えることは、大変難しい問題だと思います。

やはり、自分は食べられないのだというマイナスの気持ちになってしまう。それをなんとか抑えなければいけないし、色々な課題が山積されています。ところが一步間違うと、アナフィラキシーショックを起こすことがあります。

そして今、小学校では、エピペンの使用の仕方を先生方に、あるいは周りの人に講習をしているようでございますが、私も学生にはエピペンを見せまして教えています。

ところが、これが、子ども同士の言葉で意外と傷つくのですね。「どうして何々ちゃんは、別のものなの？」とか、中には、同じものを食べられなくてお弁当を持ってくるという児童や幼稚園児もいらっしゃいます。そうすると、自分は違うのだという意識をもってしまいます。そこをどうケアしていったら良いのかということです。

では、食物アレルギーのある子どもに「食育を」というのは、今はまだアナフィラキシーショックなどが怖くて無理ですが、そのうち色々な検査ができるようになって、そのお子さんそのお子さんで、「何の食品でアレルギーを起こす。けれどこの量までだったら大丈夫」ということがわかるようになると思います。そうすると少しは食育が改善されると思いますが、でも今は、一步間違うと生命に関わってしまうということですので、大変難しい問題です。

**紺野** 先生からのご質問、私には難しく満足にお答えできない点をお許し下さい。

私自身、中央大学と横浜市立大学では特別講義をやったり、ゼミを預かったりした経験はありますが、ようやく去年から高校生まで下りてきたところです。小学校に出向いて授業をさせていただいたという経験はありません。また、学習指導要領自体も勉強していないので、先生のご質問にお答えしきれないのです。先ほどお話した日比谷公園でのファーマーズ&キッズフェスタを例に挙げますと、食育や農育のワークショップを複数のテントで実施しました。

例えば公庫のテントでは、小学生以下の子どもたちに農業生産のクイズを行って、職員が解説し会話をするという取り組みです。お父さんお母さんも熱心に聞いていただいて、公庫職員も食育農育の大切さを逆に学んでいるという実態もありました。また、ごはんができるまで、牛乳ができるまで、ハンバーグが食卓に並ぶまで、この三つのテーマを紙芝居で解説し、クイズを行い、最後に「農産物が畑から私たちの口に入るまでを映像化したものを見ていただき、勉強してもらおう」といったようなこともやらせていただきました。

また、茨城県の潮来で稲作40haを営んでいる農業法人に、4月から10月まで田んぼ



を一枚借りて、東京から子どもたち8名とそのPTAの方を募って、田植え、草むしり2回、稲刈り、そして刈った稲を干す。それを精米して、ごはんを炊いて、11月の日比谷のキッズフェスタで、その子どもたちが実際に販売をする。そういった半年間のプログラムも展開してみました。

金融教育は公庫もしております、去年の出前授業では、「あなたがコンビニエンスストアでお買い物しようと思った時に、お金がない。隣の友達に1,000円貸してくださいと言われたときに、あなたは貸しますか？ そのときに、相手の信用度とか返済能力というのを当然考えますね。貸した場合、回収するために、担保物件だとか保証人だとか、融資利率だとかいったようなことを考えますね。」と問いかけて、生徒さんたちで議論していただきました。

どうも有難うございました。

なお、農業高校への出前授業を行うにあたっては、千葉県高等学校教育研究会農業部会の了解・理解をいただいて、実施できていることを付け加えて、報告とします。以上です。

熊澤 どうも有難うございました。

敬愛大学を卒業していく、そして、教師という教員の世界に入っていく学生たちが食育への意識が高い教員になれるように、精一杯日々頑張ってまいりたいと思います。

---

むらかわ・ようこ Yoko Murakawa  
 こんの・かずなり Konno Kazunari  
 さんぺい・さだお Sanpei Sadao  
 くまさわ・さちこ Kumasawa Sachiko  
 たなか・みお Mio Tanaka  
 いけや・みさこ Misako Ikeya