



報告書

日時：2012年2月21日(火)・22日(水)・23日(木)

会場：モクモク手づくりファーム／あやま文化センター

主催：伊賀の里モクモク手づくりファーム

後援：東海農政局、三重県、三重県教育委員会、伊賀市

はじめに

「生きる力をはぐくむ食育～「食べる」から広がる世界に出会う 3日間～」には、だれもが自分自身や子どもの未来について改めて考えている今こそ、わたしたちがテーマとしている「食べる」からつながっていく世界や可能性について語り合い、学び合うことで、行動に移していく力にしよう、という意味を込めました。

今回は、参加者のみなさんに開かれる新しい世界として、「フランス/味の教育」の実態と可能性について、しっかり触れるプログラムを準備しました。フランスの「味の教育」で行われている手法を、日本の、大人向けにアレンジした「初の試み」。『食べる』と『味わう』は違う！ことを体験し、新たな切り口を学びとっていただけたのではないかと思います。

また、3日全体会では、フォーラムのネットワーク化について意見がありました。第1回、第2回はモクモク手づくりファームが主体となって運営にあたりましたが、第3回以降はより発展的な形の運営にチャレンジする中で、より実り多き会となればと思います。

全国食育交流フォーラムは、同じ食の世界でも、出会わなかった人同士が出会える場です。西洋的な科学的栄養分析から食をとらえる人、東洋的な「食べない」ことで健康増進を考える人、人間形成や学びの素材としての食に取り組む人、様々な人が、お互いを認めながら、自らを省みる機会とできるような、そんな場でありたいと考えています。

最後に、今回のフォーラム開催にあたり、多大なるご協力をいただいた講師・ゲストのみなさま、実行委員のみなさんはじめ、たくさんのスタッフの主体的な協力と参加者のみなさんの前向きな参加の結果、本フォーラムが成功をおさめることができたことを報告し、みなさまに深く感謝申し上げます。

また志高きみなさんとともに、学び多き時間を創り出せる機会を楽しみにしています。

全国食育交流フォーラム 2012 実行委員長
モクモク手づくりファーム 小松 浩也

全体スケジュール

■2月21日(火)

時間	内容	会場
12:30～	開場・受付	あやま文化センター
13:30	開会式・全体会	あやま文化センター
14:00～15:30	基調講演： 「生きる力をはぐくむ食育」 講師：佐藤剛史氏(九州大学九州大学院助教)	(さんさんホール)
15:30～15:45	休憩	
15:45～17:00	食育事例報告会： 「食べる」から広がる世界 ～フランスの「味の教室」現地レポート～	あやま文化センター (さんさんホール)
17:00～17:30	閉会式	
17:30～	会場移動～チェックイン	
18:30～20:00	夕食・懇親会	PaPa ビアレストラン
20:30～	情報交換会(自由参加・各自解散)	OKAERi ビレッジ

■2月22日(水)

時間	内容	会場
6:30～	朝のひと仕事(自由参加)	
7:30～	朝食	PaPa ビアレストラン
8:00～	分科会受付開始(日帰り参加の方)	インフォメーション
8:30～11:30	分科会①	各会場
11:30～13:00	昼食(お弁当)	BuuBuu ハウス
13:00～14:30	分科会② 全員参加型「味の教室」ワークショップ	各会場
15:10～16:00	分科会③	各会場
16:30～18:30	分科会④	各会場
19:00～20:30	夕食・交流会	農村料理の店もくもく
21:00～	情報交換会(自由参加・各自解散)	OKAERi ビレッジ

■2月23日(木)

時間	内容	会場
7:30～9:00	朝食	PaPa ビアレストラン
9:00～	チェックアウト	OKAERi ビレッジ
9:30～11:15	全体会「3日間をふりかえろう」	OKAERi ビレッジ
11:15～11:30	閉会式	

基調講演ダイジェスト

佐藤剛史先生の「弁当の日」を中心にした講演会や執筆活動を拝見するなかで、お弁当を作ることが「食べる人を思いやること」や「こめられた想いに気づくこと」につながり、それを体験することが、自然と「自立」や「人との絆を大切にす気持ち」を育てることなる、ということ学びました。「いただきます」「ごちそうさま」という食育の基本、そして今回のテーマに据えた「生きる力」の根底にある大切なことをもう一度確かめたい、そんな想いでゲストにお迎えしました。



<参加者のコメント>

- ・「食事は人の心をかえられる」という言葉が印象的
- ・食は健康面だけでなく、家族との絆に大きな影響を与えている
- ・子どもに生活する力を身につけさせることが、親、社会の仕事
- ・子どもへの「食育」はやはり非常に大切であると感じるとともに、「大人（親）」の役割の重要性を改めて感じた。
- ・佐藤先生のお話で、還暦を過ぎた男が何年ぶりかで泣きました。それほど魂の深いところに届いたメッセージでした。私は超貧乏でいつもお腹は空いていましたが、心は満たされていた気がします。家族に感謝！
- ・特に食事をつくることで、あなたを大切に思っているということを伝える事が出来るという事は驚きであると同時に非常に納得の出来ることでした。自分に対しても同じことが言えると思い、ちゃんとした食事をしようと思いました。

事例報告会ダイジェスト

「味覚」の発達だけではなく、「おいしい！」からはじまる国・数・理・社、芸術などの基礎学習の動機づけ、コミュニケーション能力、社会性の向上までを視野に入れたフランスの取り組み。毎年10月に「味の一週間」があり、全国各分野(学校、レストラン、スーパー、ワイナリーなど製造業等)で「味の教育」を行う。この10月に現地を訪れた視察団による報告会でした。



<参加者のコメント>

- ・フランスの事例として紹介されたが、フランスのどの地域で、その地域のどのような特色を踏まえて「味覚の週間」の実施内容が決まったのかが気になった。
- ・フランスの食育は文化教育だと思う。
- ・パネリストと参加者の間に距離があったような気がする

分科会ダイジェスト

分科会 1-A 自己肯定感をはぐくむ食 講師：佐藤剛史さん(九州大学大学院農学研究院助教)

前日の基調講演に続き、「自己肯定感をはぐくむ食」について佐藤剛史さんにお話しいただきました。一方通行の講義ではなく、隣の人と意見交換をしたり、感じたことを発表するなど、双方向でテーマを深めていきました。



<参加者のコメント>

・「子ども」は、「親」とのコミュニケーションにより「自己肯定感」をはぐくんでいくものであり、そのコミュニケーションツールとして、「食卓」が非常に重要であると感じた。

分科会 1-B 体験学習の場を仕立てる技術 講師：大西かおりさん(大杉谷自然学校)

体験学習の場づくりで、うまくいかないときのポイントや、プログラム企画・準備段階での注意点などの具体的な手法を、体験学習を通じて学びました。



<参加者のコメント>

・アイスブレイク→工作体験→味比べ。この一連の流れを参加者が体験しながら、途中で、アイスブレイクをした意味、説明で気をつける点などの解説があつて、とてもわかりやすかつた

・体験をしながらの学習は記憶に残りやすく、実践に活かしやすい

分科会 1-C 命をいただくプログラム 講師：遠藤隼さん(ホールアース自然学校)

鳥を絶命させ、さばき、料理にさせていただくプログラム。振り返りの時間に重きを置いて、自らの思いを整理する時間を大切にしながら、進めました。



<参加者のコメント>

・とても興味深い講座でした。「食べるために、鶏を絶命させ、料理をする」。当たり前でシンプルなのに、「鶏」から「鶏肉」になるまでの過程を知り、実際に自ら体験するだけで、「食べる」という意味がぐっと深まるような気がしました。「食べる」ということは、「命をいただく」こと。敬意をもって食べ物に向き合うことが大切だと感じました。

分科会 1-D 野菜のパワーを再発見！体と心に元気を与える地元野菜の料理教室

講師：行場未緒さん(くくむガーデン)

料理の実践を通して、野菜の香りや甘さ、食感を感じ、満足感のある食事をいただくことができました。参加者のみなさんも、日頃からシンプルな味つけをしている方、素材の味の楽しみ方を知っている方が多く、話が弾みました。



<参加者のコメント>

・手際の良さや野菜の切り方など、学ぶことがたくさんありました。この分科会をきっかけにさらに料理が好きになり、今まで買ったことのなかった食材に挑戦したり、野菜の産地を見るようになったり、生ごみが減るよう調理の仕方を考えるようになったりと、日常にも変化がありました。

分科会 1 – F 野生動物の命をいただく①～野生鹿の解体教室～ 講師：藤原誉さん(田歌舎)

数日前に仕留めた鹿 4 頭をさばき、いただくプログラム。1 頭目は講師の藤原さんが、3 頭を参加者が自らナイフを握りました。



<参加者のコメント>

・私が生きているということはほかの生き物の命をいただいているんだと少し実感できました。藤原さんや倉光さんの鹿のさばきは見事でした。自分でもナイフで切ってみましたが、切りづらく難しかったです。しかし自分で鹿に触れると、“ありがとう、いただきます”という思いをより強く持つことができました。鹿肉もおいしくいただきました。

分科会 1 – G 理想のいちご摘み体験を探求する 3 時間 講師：モクモク体験教室チーム

「しばらくいちごはいらんわ～」 「ちゃんと元とれた？」に代表される食べ放題のいちご摘み後のコメント。農業者として、体験中も体験後も豊かな時間を過ごしてほしい。そんな思いで行っているモクモクの「食べ放題でない」いちご摘みを体験しました。いちごの学習(15分)→観察しながら試食→1パックのお土産詰め。体験者の満足を高めながら、農業者が提供するいちご摘みはどうあるべきかについて考えました。



分科会②「味の教室ワークショップ」

いちご、豆腐、米、漬物、日本酒、生ハム、油、茶、和菓子。9つの食材のうちグループに分かれて、3つの食材を体験。クイズや食べ比べを通じて、五感をフルに使って食材を味わいました。①食べる→②味わう→③感じたことをワークシートに記入する→④グループで分かち合う。フランスの「味の教室」を日本の、大人向けにアレンジして再現。「味わう」をスタートとした食育のあり方を体験しました。



上：ローズのハムの食べ比べ。熟成、燻製方法、加熱によって、味わいが異なる

<参加者のコメント>

・「食べる」と「味わう」の違いを体感できました。お米、いちご、豆腐どれも品種によって味、食感、香りなど全く違い、驚きました。食べ物ってこんなにいろんなことを感じられるものなんだ！と感動し、今までの自分の食べ方を反省しました。またいろんな人の気づきを聴けて良かったです。この感動を多くの人に知ってほしい！！まずは所属しているサークルで、この「味の教室」を自分なりにアレンジし、実践してみます。

・各食材の味の特徴や、個々人の味覚の違いを知り、それを自己で表現し、また、他人の表現を理解する訓練としてはおもしろい方法であると感じるとともに、今後の掘り下げ方によっては、「食育」と言う方面からではなく、子どもが人間性を確立していく過程での「教育」に通じた活用方法があるのではないかと感じた。

下：味のワークショップ「苺の食べ比べ」見た目、味、香りを観察する



<担当講師のコメント>

普段から野菜・果物に関わる仕事に就いていながら、「講師」として人前で話をするということが初めてだったため、とても新鮮な気持ちで臨みました。「苺大好き！」という方はもちろん、苺の生産者、はたまた海外の方など様々な方が参加してくださり、ほど良い緊張感と個性豊かな意見を楽しみながら進行することができました。「五感で楽しむ」というテーマもおもしろく、自分たちの直売所でも活用していきたいなと思いました。

<参加者のコメント>

フランスの『味の教室』をアレンジされたものってことでしたが、食べる→味わう までは、自分自身でも出来ること。しかし感じたことをさらに書き出すことによってもっと深く味わおうと意識しました。そしてグループの方々の感じ方を聞くことによって違った見方にも気づくことができ、新たな発見もありました。いろんな意見が出てなかなかおもしろかったです。同じ食材でも工程段階により、味が全然違いました。その違いを五感で感じて表現するのは、難しかったです。

右：サラダ油、オリーブ油、県産菜種油などを、パンにつけて試食。油の味わいの違いを言葉で表現するのは難しかったようです。





上：香りの強弱、味の熟度を 2 つの軸として爽・熟・醇・薫に分類される日本酒の味わいを体験

左上：豆腐の食べ比べ。A アメリカ産大豆、B 国産フクユタカ C 美里在来の食べ比べ。

左：ようかんをかためる寒天の量、砂糖の量で感じる甘さの度合いが変化することを体験

左下：漬物の製造工程別の味比べ。

下：米の品種の食べ比べ。炊きたたと冷めたときとで同じ食べ比べにも変化が。



分科会 4-B 福島で楽しむ桃農家 講師：寺山佐智子(阿部農縁)

看護師、ケアマネージャーを経て、実家の農業を継承。震災を境にどのような変化が起こったのか、福島の農業、本人の農業がこれからどんな風が変わっていくのか、対談形式でお話いただきました。



<参加者のコメント>

- ・ 昨年の 3.11 以来、問答無用で「生きることの意味」を真剣に考えさせられる今日です。その中で、福島からの生身のメッセージは非常に重いものがあります。『チャンスはピンチのふりをしてやって来る』を腹の底に据えて、積み重なる困難な状況に対し、楽しみながらチャレンジされている寺山さんから、大きなパワーを頂きました。多謝！

分科会 4-C やりたいことを形にする仕掛け力 講師：岸川政之(多気町役場)



高校生レストラン「まごの店」の取り組み DVD を鑑賞した後、会場からの質疑応答から、魅力ある地域づくりのために様々な活動を行う講師とともに作る対話型講演会。現在取り組んでいる北海道の事例や、相可高校と地元製薬会社によるコラボ企画についての裏側など、複数のプロジェクトに関わる講師の独特の視点や考え方や判断のポイントを聞くことができました。

分科会 4-D いちご摘みと大福づくり体験 講師：モクモク体験教室

モクモクのいちご摘み体験と大福づくりの体験。いちごハウスではいちごの生育について学習したあと、摘みたてのいちごを試食、その後、いちご大福に使ういちごを摘みました。教室に戻ってからは、上新粉ともち粉を火にかけてながら練り上げた生地でモクモクの和菓子工房で使う白あん、そして摘みたてのいちごを包み、いちご大福が完成しました。



分科会 4-E キッズファーム in モクモク 講師：新海貴志(まかいの牧場)

静岡のまかいの牧場で行われている人気の「キッズファーム」をモクモクで再現。「職場体験」「子供扱いしない」「各自責任ある行動」。プログラムを行うときの注意点も解説しながら、子どもになったつもりで体験。体験しながら動物の毛や糞などサンプルを採取し、顕微鏡で観察。参加者同士でシェアし、新たな学びの切り口を持ちかえりました。



分科会 4-F 野生動物の命をいただく② 講師：藤原 誉(田歌舎)



京都の山間地で自給自足を基本として農業から狩猟、自然体験プログラムを生業とする田歌舎の取り組み、獣害の実態、芦生の森での対策と効果、地域での鹿肉有効利用プロジェクトを、スライドを使って紹介。獣害：なぜ猟が必要か。自然保護とは。狩猟：文化の継承、技術の継承。料理：有効利用、換金手段といったテーマについて丁寧に語っていただきました。

全体会ダイジェスト

3 日間をふりかえろう！ということで、講師、参加者から 5 名にスピーチをしてもらった後、全員参加型フリップボード式パネルディスカッションでは、①一番の発見は？②これだけは伝えたい③すぐにやってみよう、をテーマに 4 人グループでディスカッションをし、全体で共有しました。



<参加者のコメント>

・みなさん一人ひとりの熱い思いが、ひとつの大きなものになっていくように感じました。あの集会所で円になると、話し手と聞き手の距離も近く一体感が出てとってもよかったです。自分の思いを書き人に伝えることで気持ちが整理できました。また、もっと多くの人の気持ちを聞きたかったので、もう少し時間があればなあと感じました。あの空間にいられたことがとても幸せです。

・「すぐにやってみよう！」というテーマに対し、「妻と話す」や『いただきます』と『ごちそうさま』を言う」という声が多く、食が人と人のつながり生み、日々の生活を丁寧に送ることにつながると実感しました。どの顔を見ても充実感に溢れており、お互いの学びや今後の目標を共有することでパワーをもらいました。目標と楽しむ気持ちを持って仕事やプライベートの活動に励まれているみなさんは、素敵なお手本です。

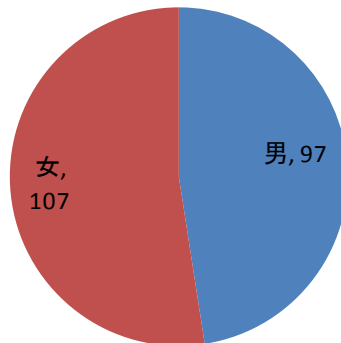
参加者データ

参加総数	225名
■シンポジウム	162名
■懇親会	107名
■宿泊	88名
■分科会	166名
■交流会	94名
■宿泊	70名
■全体会	70名

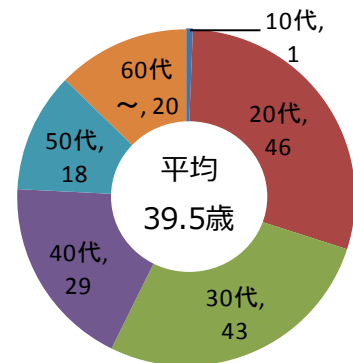
□都道府県別参加人数

都道府県	人数	エリア
三重	48名	東海
滋賀	26名	近畿
愛知	16名	東海
京都	15名	近畿
大阪	13名	近畿
静岡	9名	東海
兵庫	9名	近畿
岡山	7名	中国四国
新潟	6名	北陸
福井	5名	北陸
福岡	4名	九州沖縄
青森	3名	東北
福島	3名	東北
東京	3名	関東甲信
神奈川	3名	関東甲信
岩手	2名	東北
山梨	2名	関東甲信
岐阜	2名	東海
奈良	2名	近畿
島根	2名	中国四国
長崎	2名	九州沖縄
韓国	2名	韓国
千葉	1名	関東甲信
茨城	1名	関東甲信
埼玉	1名	関東甲信
長野	1名	関東甲信
富山	1名	北陸
香川	1名	中国四国
高知	1名	中国四国
沖縄	1名	九州沖縄

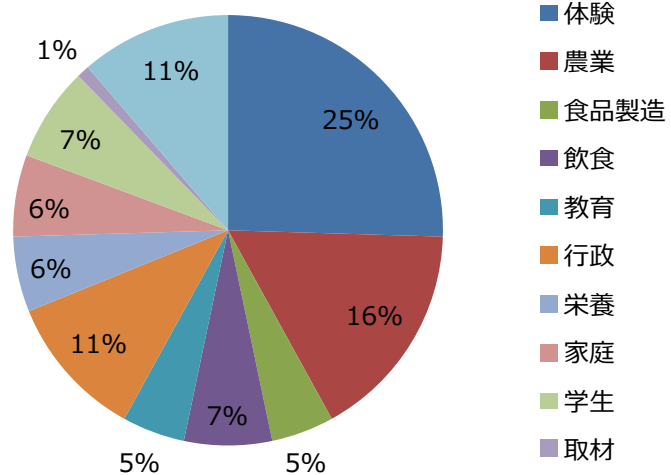
参加者男女比



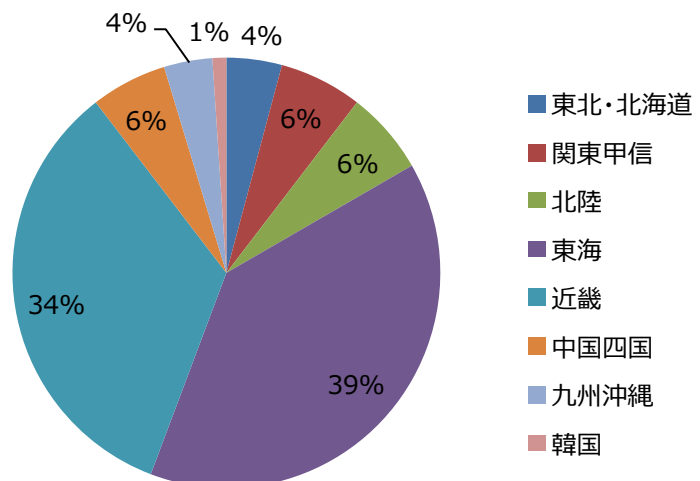
年齢別構成比



所属カテゴリー



エリア別構成比



アンケート集計

Q.どんなことを期待して参加しましたか

体験活動のノウハウ、いろいろな人の考え方を知りたい、人とのつながり、情報交換、食育の具体化の手法、自分の食育感を構築する、知識、ネットワークづくり、第2回の展開に関心、おいしいたべもの、先進事例の吸収、交流、味覚の話、命をいただく過程、鹿の解体、フランス流食育教室、佐藤剛史さんの講演、モクモクを見たい、新たな出会い、新しい世界をのぞく、フォーラム運営方法、福島のアピール、モチベーションアップ、マクロビ料理とは、食育の大切さ・重要性

Q.期待していたことはどの程度達成されましたか

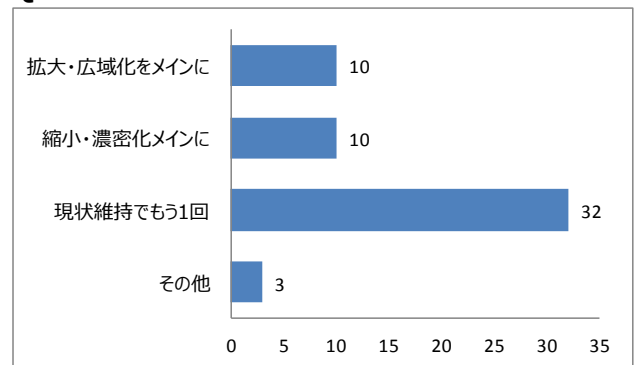
90.9%

(最高 150%、最低 50%)

<参加者の声>

- 参加されている方の「食育」に対するというよりも、もっと先の「生き方」に対する真摯さに感動しました。
- 三重で頑張って、いろいろな取り組みをされている方に出会えた
- 時間を気にせず、いろんな方と話ができる設定はありがたかった
- お米のワークショップで消費者と生産者の立場でいろいろ考えたことが印象に残った
- 食育とは、生き物の命をいただいていることを実感し、感謝の気持ちを持つことと思っていたが、食にまつわるもっと幅広い世界があることを知れた。
- 第1回よりもたくさんの工夫をされているのが良く感じられた
- 子どものころからの食にまつわる幸せな思い出がよみがえって、家族への感謝の気持ちが強まりました。
- 動物には人の心を豊かにするパワーがあると感じた
- 体験型はやはり楽しい

Q.次に期待する展開は？



- 食育授業の組み立て方、企画運営を学びたい
- ハム工房や酒造、豆腐などの実際に作っている現場に出向いて、作っている工程を見学しながら話を聞きたい
- 子どもの動機を高める技術を学びたい
- 実際に子どもたちがいての企画があったらおもしろい
- 次回につながる企画をフォーラムの中に入れていくとおもしろい
- 東北エリアでの活動に期待
- ▲2日目の講義終了とバスの時間までのスケジュールがタイト
- ▲味のワークショップは空腹時に！
- ▲申込後、自動返信でもかまわないので、届いたことが分かるメールがあれば安心できる
- ▲香りを比較する方法や言葉を事前に教えていただき良かった
- ▲味覚のワークショップで、ルールがわかりづらく、もう少し事前にルールを説明してほしい
- ▲参加者同士の自己紹介があるとなおよかった

講師・実行委員一覧

講師・ゲスト

氏名	所属
佐藤剛史	九州大学大学院農学研究科助教(福岡)
大西かおり	大杉谷自然学校(三重)
遠藤隼	ホールアース自然学校(静岡)
行場未緒	くくむガーデン(愛知)
新海貴志	まかいの牧場(静岡)
藤原誉	田歌舎(京都)
中井裕子	松阪農業公園ベルファーム(三重)
野瀬岩朗	野瀬商店(三重)
川戸祐希	モクモク手づくりファーム(三重)
元坂新	元坂酒造(三重)
宮寄慶一	養肝漬宮崎屋(三重)
松本浩	深緑茶房(三重)
三苦悟	大山田農林業公社(三重)
宮崎喜一	ART&LIFE 自然学校(愛知)
寺山佐智子	阿部農縁(福島)
岸川政之	多気町役場(三重)

実行委員会(モクモク手づくりファーム)

氏名	所属	氏名	所属
荒木真人	宿泊	永治昌喜	施設
後藤慶子	ネイチャークラブ事務局	西殿翔太	のんびり学習牧場
小松浩也	地域ネットワーク室	二本柳剛	通販事務
小森一秀	地域ネットワーク室	畠山義明	ファーム企画
近藤久貴	ファームレストラン	古川玲	ファーム企画
佐々木重則	元気な野菜塾市場	松永茂	ファーム運営部
篠原辰明	地域ネットワーク室	森田愛	のんびり学習牧場
杉原邦弘	ファーム企画	山田晶子	予約インフォメーション
舘歩美	通販企画	渡辺隆寛	ブランド推進部
田中利雄	ネイチャークラブ事務局	渡辺恵	体験教室
角谷環	体験教室		