

## シンポジウム「アリス・ウォータースさんに学ぶ 食・農・暮らしの持続可能な未来」 概要

### ○ 開会挨拶 滋賀県知事 三日月大造

- ・私達は、1,450万人の方の命の水源であると同時に、古来仏教をはじめとする宗教が大切にしてきた祈りの聖地でもあり、癒しの空間でもある、日本で一番大きな湖、琵琶湖を中心に、全ての人に居場所と出番のある共生社会づくりや、命を大切にしたい暮らしをしている。
- ・滋賀県では、「今」「モノ」「自分」だけでなく、将来も持続的に心で感じられる「新しい豊かさ」をつくるという基本理念のもと、滋賀県づくりを進めている。また、昨年来滋賀県民は日本で最も長寿との調査結果が出され、今年から、「一に健康、二に健康、三に健康」「人の健康、自然の健康、社会の健康」をつくっていく取組を始めた。
- ・その意味で、食（食べること）、それを作ること（農、畜・水産業）は大切な生業であり、さらに充実した取組を進めたい。
- ・アリス・ウォータース氏は、学校で未来のある子ども達に向けて、食べること、食べるものを作る取組を大切にしてください。これらは尊い取組であり、今日は皆さんと一緒に未来に向けた生き方、作り方、食べ方について考えを深められるきっかけとしたい。

### ○ 基調講演「私の夢」 アリス・ウォータース氏

- ・100年以上前、フランスの哲学者サヴァラン氏は、「国の運命は国民の育まれ方で決まる」と言った。現在直面している地球の深刻な問題、例えば貧困、飢餓、病気といったことだけではなく、社会的な不平等、学校教育の低下、不誠実な政治、暴力、気候変動などのすべてが、私たちの食べ方の結果であるとの考えである。
- ・「ファストフードが世界を食いつくす」の著者エリック・シュローサー氏は、「私達アメリカ人はファストフードの国に住んでいる」と言った。アメリカではファストフードが食べ物の主流となり、20%の人が車中で食事をすることや、子どもの2人に1人が肥満であるが、ほとんどの人がそのことを知らない。
- ・また、人々はファストフードは食物に留まらないもっと大きな問題、つまり文化の問題であることを理解していない。
- ・文化は私達のすべての行動に無意識のうちに影響を与えるもので、自分の捉え方、感じ方、表現の仕方、人への対応の仕方、世界の見方、ビジネスのやり方、家庭の築き方、建築物、趣味、報道、学校、など非常に多岐にわたり関係している。
- ・アメリカではファストフード文化が主流となっており、それが世界の主流文化となってしまうことを非常に懸念しているが、実際には起こってしまっている。なぜならばファストフード文化は、他の文化と同じように価値を持っているからである。
- ・ファストフードレストランで食事をするということは、ファストフード文化の価値を吸収し、その人の一部になることである。そして人々は気付いていないが、物の見方、願望、道徳、期待の仕方が変わってくるであろう。
- ・ファストフード文化の価値の例を挙げると次のようなものである。
  1. 均一性  
世界中で同じ食べ物、飲物が手に入ることが当然で、そうでなければ何かおかしいことが起こっているとさえ考えてしまう。均一性によって、見知らぬ土地でも落ち着き、居心地が良く、安全だと感じるのだが、自分にとって、何が良いか考えなくなり、新しい物を試さなくなる。他と異なるものを恐れ、排除す

るようになり、どこへ行っても知っているホテル、レストラン、店を探してしまう。均一性は個性を失わせ、独自性が軽んじられ、偏見さえも生まれてくる。

## 2. 早さ

注文してすぐ手に入る、待たないことが良いという考え方である。人々は物事には時間が掛かることを忘れがちである。例えば食物の栽培、調理だけでなく、勉強や、人間関係をつくるにも時間は掛かるものだが、すぐに欲求が満たされなければイラつく。そこに熟成の時間はなく、振り返りや我慢もない。どれくらい大豆の成長を早められるか、どれくらい早くランチを食べ終えることができるのかが大事なのだ。

## 3. 入手可能性

欲しいものは、何でも、どこでも、いつでも手に入る。例えばアボカドがスイスで真冬に手に入る、エビアンをナイロビで手に入れる、桃を東京で4月に手に入れることが実際に出来る。この考え方は、人を甘やかすだけではなく現実を分からなくさせてしまう。いつでも入手できると、旬の食というものが忘れ去られ、またどの食が固有のものなのか、誰も気にしなくなっている。今ここでしか食べられない物に誰も敬意を払わなくなる。

## 4. 安さ

アメリカでは値ごろ感と安さを混同している。2つ買ったなら1つ付いてくるとか、1\$で4つのハンバーガーを買えるとか、より安く食べ物を手に入れることに夢中である。そして、安さに目を奪われ、品質や地球環境に対する意識が失われてしまう。しかし実際に食事は決して安く手に入るが良いことではない。安く買えたということは、必ず相応しい対価を得られない人がおり、大抵それは小さな農家である。また、環境、健康、或いは国際関係、人権。そういった様々な深刻な問題が背後に潜んでいるのである。

## 5. 多ければ多いほど良いこと

お店の棚に食品が多く並んでいるほど魅力的である。アプリが携帯電話に多く入っているほど、皆とつながっている気になる。たくさんの提案を受けたらたくさんの選択肢があると考え。しかし私は、選択肢がありすぎると戸惑い、負担に感じてしまう。判断力、意志が働かなくなり、無駄も出てくる。かつて、「シェ・パニーズ」では1つのメニューしかないことを批判する人がたくさんいた。しかし、私は1つのメニューに向き合って食べて欲しいという思いがあるから、意図的にやっている。味を記憶していくということは貴重で大切な体験だ。より多ければ多いほど良いという考え方は、アメリカで問題になっており、将来的には日本、アジア諸国でも問題になるかもしれない肥満と非常に密接に関わっている。

## 6. 不誠実

恐らくこれがファストフード文化で最も問題視される価値観ではないか。収益を上げるための広告やマーケティングによって本当の意味が歪められ、消費者に届かなくなっている。日本には食品の表示に関して、信頼できる明確な基準があるか。アメリカで基準とされるものは全く意味がなく、私たちの価値観、言葉が歪められ、私たちは間違った情報を受け取るということになりかねない。例えば、収穫から一週間、二週間後に棚に並ぶものが新鮮と言えるのか。たった二週間しか牧草を食べてなくても、牧草で育った牛と言えるのか。

- しかしながらファストフード文化に反撃する力、対抗する手段はある。それはスローフード文化である。スローフード文化は、より「豊か」「深い」「本質的」で、人生が好転するような文化であり、持続可能な、平等な、正義のある、社会に根差した価値観である。スローフードの価値観は文明初期から私達の生活の中に息づいてきた。土地をきちんと管理するということ、種を蒔いて収穫を祝うということ、そして大地の恵みを皆と分かち合うということ。このスローフードの価値観によって、私達は人間性というものを古くから育ててきた。

- ・スローフード文化の価値には次のようなものがある。

#### 1. 相互のつながり

上流の水をきれいに保つことで下流の農家が良い植物を育てられる。近所に迷惑を掛けないようにきちんとゴミを分配する。このような相互のつながりは、私達が自然に学んできた価値観であるが、ファストフード文化によって、薄れてきた。日本の福岡正信氏は1975年、著書「自然農法 わら一本の革命」の中で、私達の生活が自然や環境の中でいかに豊かに幸せになるかを書いた。幸運にも食によって、この大地の恵みを感じることができる。そして、食物を育てる人→収穫する人→運搬する人→売る人→調理する人→食べる人がそれぞれつながっているように、私達は皆がつながっている。環境活動家は食への意識が高い人でなければならないし、その逆もまた然り。哲学者ウェンデル・ベリーは、「食べることは農業である」と記した。食べることは環境活動であり、政治活動だ。なぜならば私達の日々の意思決定は結果を招くからであり、食べることについても同様なのだ。

#### 2. 多様性

多くの要素が全体をより強くすること、それは真の統合と呼ばれる。多様性は豊かさ、複雑さ、活気さ、適合性や回復力をもたらす。有機農家は、様々な作物を植えることで自然の農薬となり農地がより持続可能になり収穫高もあがることを知っている。台所でも多様性はたくさんの食材と香りを運んできてくれるので、食事が魅力的に面白くなる。そして自然に色んな食べ物に好奇心が生まれてくる。また、違った調理法を知っている人々はどんな人なのだろうか。その人々についても学び始める。

#### 3. 寛大さ

恵みを他の人と分かち合うことである。農家の人々は自分の菜園や農場から他人に分かち合うことを知っている。皆さんは病気の友人に料理をしてあげることで気持ちが満ち足りる。フードバンクなどは寛大さの例である。あらゆるボランティアもそうだと言える。ファストフード文化によって、私達は無料で与えるものなどないと思い込んでいる。もしあっても、そこに見返りが求められる。与えるもの、受けるものの両方に真の寛大さがある時には感謝の気持ちを持つ。

#### 4. 協力

人々は助け合う。これが真のチームワークでサポートだ。協力は、皆が大切にされて、役割が存在する。「シェ・パニーズ」では、常に共同作業がある。最初は専門家がなかったので、互いの長所に頼ることが生き残っていくために必要だったのだが、やがて、物事がスムーズに運びだすと協力して働くことの中に創造が生まれ、また成功への道であることに気付いた。

#### 5. 簡潔さ

これはアメリカでは大きく誤解されているが、1つのことに集中する、不可欠なものの中に豊かさを見出すことであり、多ければ多いほど良いという考えの反対に位置している。しかし、ファストフード文化のせいで、私達は事を複雑にし、家を物でいっぱいにしてしまう。また、ファストフード文化は素晴らしい選択肢を与える振りをする。しかし食品のパッケージをよく見てみると、基本的に食材は同じであり、ある意味、そこには選択肢は無いと言える。選択肢があるという幻影なのだ。簡潔な食事は、食べている物の味が良く分かり、満たされる。また、周りのものが少なくなると楽しむ時間も増し、その時間が大切だということが理解できる。人々はあといくつテレビ、おもちゃ、車、家があれば満足するのだろうか。

#### 6. 美しさ

物が美しい時には文化全体が正しい方向に進んでいる証拠である。自然、ビーチ、山脈、街が美しいということは、生活サイクルが素晴らしく豊かに回っている合図なのだ。スローフード文化は活動の中に美しさがあると教えてくれる。ファーマーズマーケットにある美しい店はどれだけ農家の人達が努力をしたのか、美しい料理は調理人が台所をどれだけ大切にしているか、美しい教室は生徒がどれだけ大切にされているか。こういったことへの気付きが、スローフードの価値を呼び起こす潜在力であり、人々には生物学

的な要素として、生まれた時から存在している。スローフードの価値と文化を求めているにもかかわらず、ファストフード文化によって覆われ鈍らされてきた。ではスローフードの価値を如何に再び覚醒すれば良いか。日常に取り戻し、養い、自由に文化の中でどのように変革させていけば良いのか。

- ・最も直接的かつ楽しく自然な方法は食べ方を変えることだ。なぜならばファストフード文化を発展させてきたのは、私達の食べ方であり、今度は食べ方を変えてスローフード文化を発展させ、ファストフード文化にとって代わりたい。
- ・そして、新しい食べ方を新しい世代に教え、導入する場として、学校が最適だ。人々にとって、学校教育が最後の真の民主主義の機関になってしまった。というのは、皆学校に行くし行かなければならないからだ。私達、文化、すべてに共通の場所が学校であり、そこではすべての子ども達に平等に手が届くのである。子ども達がまだ心を開き、学べるうちに学校こそが持続する変化を生み出す場所である。
- ・しかし、かつて学校教育はもっと進歩的で全体的であったが、今アメリカの学校はファストフード文化に支配されている。学校とそのシステムに資金提供しているのは、ファストフードを作るグループや企業なのだ。自販機が廊下や食堂に並んでいるように、学校の教科書や廊下の広告など、常に子ども達の生活はファストフード文化に直面している。アメリカの学校の食堂は空港のフードコートのようにファストフード文化が蔓延している。包装された食品や選択肢が過剰な自販機やケバケバしい企業広告が壁に飾られている。本当の料理の匂いはなく、美しい生き活きたものがテーブルに上ることもないので、本当の味を知ることはできないのだ。
- ・アメリカでは85%の子ども達が、1日のうち1回も家族と食事をする事が出来ない。だから私は23年前に食を教育に取り入れたエディブル・スクールヤードという取組をパークレーにある中学校で1,000人もの色々な背景のある子ども達に対して始めた。キッチンと庭を授業の中で取り入れていくと、授業の味が全く変わり、算数も化学の実験もこの環境をうまく活用しながら楽しく学ぶことが出来る。また、食にまつわる言葉を翻訳するなどして、言葉の勉強も楽しくなる。生物学は自然の中の動物や昆虫を観察することで楽しくなる。このような相互的なつながりを、無意識のうちに自然に、素晴らしいキャンパスの中で学ぶことが出来るのだ。
- ・これは単に学校に庭を造ったり、新しい授業をつくったりということではなく、教育法を全く変えてしまおうということだ。どこで何を教えるかを根本から変えるということであり、本当に革新的なアプローチである。スローフードの価値観をすべての学校に組み込み、新しい生き方、新しい学び方ということで、学校をボトムアップの方法で変えていく取組である。子ども達は毎日の生活の中で、時間を掛けて、意識を持って、スローフードの価値を通して食物に対して学ぶことが大切であり、本当に効果があったので、私達はエディブル・スクールヤードという教育を始めた。
- ・日本ではアメリカと違い、美食という文化が根付いており、教育の中でファストフードと戦うために必要な武器をすでに持っているため、滋賀や東京でもたくさんの小学校が取り組んでいる。実際に私は日本の学校で、児童が家からお箸とコップを持参し、テーブルクロスを机の上に敷き、食べ物を皆について回り、食べ終わった後は皆で協力して片付けるという給食の素晴らしい光景を見てきた。
- ・想像して欲しい。ドアや窓が開放的で、美しく暖かい太陽の光が差し込んで、給食の良い香りが漂ってくるような教室を素晴らしいと思わないか。子ども達は地図を使って、食べ物の原産国など、食を通して色々なことを学ぶことが出来る。そして給食を通して、自分達が食べている物に関心を払い、楽しく明るい食卓を皆で囲むことが出来る。子ども達だけではなく、教師など周りの人々も楽しい給食を楽しむことが出来る。そして同じ短い20分でも、淡々と食べ終わるのではなく、楽しい、暖かい雰囲気の中でおいしい給食を食べることが出来る。こういったことが新しい学校の在り方として、本当に素晴らしく実現すべきだ。
- ・スローフードの価値観が子ども達に根付いていくためには、無料で持続可能な形で給食を5才の子どもか

ら高校卒業まですべての子ども達に提供していくことが大切だ。こうすることで、農家の人々の生活を持続可能にできる。私はこれを、「スクールサポーターアグリカルチャー（学校が支援する農業）」と呼びたい。これこそ「シェ・パニーズ」で行われてきたことなのだ。当初から地元の農家の方々に耳を向け、それに相応しい対価を彼らに払い、旬のもの、新鮮なもの、オーガニックなものをレストランに取り入れてきた。学校でも同じことができるはずだ。

- このように素晴らしい活力のある持続可能なサポートネットワークを地元の農家の方のために、また地域のコミュニティのためにつくることができるはずだ。そして学校がこのようにオーガニックな食べ物を地元の人々から買うことによって仲介者を介さず、直接買うことによって、またさらに堆肥を農家の方々に返すことによって素晴らしい新しいサイクルが出来る。
- このような地元根付いた活動こそが私達が必要としていることだと思う。これによって気候変動などの問題にも立ち向かっていけるはずである。そして学校や地元の農家のつながりも、さらに強固なものになるだろう。これこそが本当にスローフード文化の誕生と呼べるだろう。
- サヴァラン氏が言った、「皆さんが毎日食べるものを教えてください。そうするとあなたの人となり分かるから」という言葉は真実を言い当てている。ファストフードを食べ、私達の人となりがつくられるということは恐ろしいことだ。スローフードを子どもに提供していくことによって、私達の環境と地球が一体となると信じている。そして食卓から自然が素晴らしい形で私達の中に入ってくる。これを私は、「おいしい改革」と呼びたい。
- 最後に言いたいことがある。私は滋賀のために万全のサポートをしたい。滋賀には素晴らしい豊かな歴史や、美しい自然があり、農家の文化・伝統が根付いている。また素晴らしい啓蒙的な地方自治体もあり、「おいしい革命」を率いていくに相応しい場所だ。是非すべての学校でエディブル・エデュケーションを提供していただきたい。また、オーガニックで持続可能な農業に取り組んで欲しいと熱望している。そして、新しいやり方をしている滋賀はすごいと日本中が滋賀を見習うロールモデルのようになっていただきたい。そして私は、アメリカの人々も滋賀をお手本として習うことができるように、健康と地球の健全のために滋賀の人々が努力をされているということを示していきたい。

## ○ 活動報告

### □ 大津市立上田上小学校 矢倉晴子校長

- 大津市の南部、大戸川が堆積した平野が広がる盆地の東方にある上田上小学校では、「自ら考え、共に学ぶ心豊かな子どもの育成」という学校教育目標と、農作物に感謝の心を持って欲しいという地域の思いを重ね合わせて食育農業教育を進めている。児童には自然と調和した心豊かな生活が送れる人になって欲しいと願い、種から食物を育てて収穫祭には地域の方を招待する体験学習を行っている。
- まず、菜の花学習についてであるが、上田上地区では菜の花漬けという独特の発酵食品があり、その色から、黄金漬けとも呼ばれている。春に咲いた菜の花を乾燥させ、秋に4年生はその種を取り、「大きく育ててね」というメッセージを添えて3年生に渡す。
- 3年生は学校の近くの畑にその種を蒔き、4年生に進級後、地域の方の指導のもとで菜の花を摘み、塩を良く混ぜて6ヶ月待つと、秋には発酵しておいしい黄金漬けになる。それを真空パック機での袋詰めといった6次産業も体験している。
- 味噌づくり学習については、秋に収穫された大豆の中から5年生が味噌づくりに使う大豆と、4年生に渡す大豆を選び、4年生は5年生に進級後の翌年の夏、地域の方から借りた学校の横の畑に大豆を蒔く。
- 秋に収穫した大豆を数日間、天日干しをした後、地域の方から70年以上も前に製造された足踏み式脱穀機を借りて脱穀を体験している。お米も手摺にかけて自然乾燥するよう、「はさがけ」をしている。

- ・冬になると、作った大豆と米を味噌づくりに使う。5年生は自分たちが作った美味しい大豆と米を使って、地域の作用場で味噌を仕込む。自分の手が少し白くなったのを発見した児童が、その理由を教師に尋ねてきたが、本校では「なぜかな？」と自問できる学習環境づくりを大切にしており、次の日に顕微鏡を持っていき観察をさせたところ、麹菌が動いているのを発見した。また、麹菌の性質や麹菌を使った化粧品が売られているところまで調べた児童もいた。
- ・味噌の樽詰を終え、翌年の冬にいよいよ自分達の味噌と対面し、自分の家族や、卒業前に行う味噌感謝祭のために袋詰めをする。今までお世話になった地域の皆さんを味噌感謝祭に招待する。使う味噌はもちろん、2年間かけて種からつくった味噌である。
- ・上田上地区の菜の花は、地域でずっと守られてきた在来種であり、本校も上級生から下級生に種を受け継いで食育体験学習を積み重ねている。

#### □ 近江八幡市立島小学校 野瀬準子教頭

- ・昨日、島小学校にアリスさんとピーターさんが来られた。交流会では歌で2人を迎え、児童が学校の取組を英語で紹介した。アリスさんとピーターさんからもエディブル・スクールヤードの話聞き、児童の英語での質問にも笑顔で答えてもらい、本当にほのぼのとした良い交流会になった。その後、スクール農園に出て、アリスさんと一緒にトマトなどの野菜の苗やサクランボの木を植えた。この畑はこの春に地域の方々に新しくつくってもらった。ブランコの前にあり、毎日野菜の成長を目にすることができる。名前はスマイル農園と決まった。
- ・本校の校区は近江八幡市の北部にあり、国の重要文化的景観の第一号として選ばれている美しい水郷の景色が広がる、豊かな自然や史跡に恵まれたところである。今年度の全校児童は91名であり、本校のふるさと学習は、少人数という利点を活かしてフットワーク軽くダイナミックな学習を進めている。これらの体験を通して地域の人や文化と出会い、ふるさとへの誇りや愛着を育てて欲しい。
- ・校区には西の湖という内湖があり、その中に、日本ユネスコのプロジェクト未来遺産に指定されている島状の田畑「権座」がある。毎年2年生が地域の方々の協力で、「権座」で農業体験を行っているが、「権座」には橋が架かっておらず船で渡る。5月にはサツマイモの苗を植え、秋には泥んこになりながらサツマイモを収穫する。収穫する喜びを味わうとともに、「権座」、水郷などふるさとの豊かな自然や、美しい景色、そこに吹く心地の良い風を体感している。収穫したサツマイモは焼き芋や大学芋など、色々な料理を作っておいしく食べている。また、収穫の感動を作文や絵に表現したり、芋版を使ってカレンダーを作ったりするなど、国語や図工などの学習にも発展させている。
- ・地域にはヨシ原が広がっており、3年生が1年間を通し、ヨシを題材に学習を進めている。春には若いヨシの葉で餅を巻く粽作り体験をしている。餅をヨシの葉で包み井草で巻く作業は難しいが、児童は地域の方の熟練の手つきを真似し何度も教えてもらいながら夢中になって巻き上げていく。蒸し器で蒸すとヨシの香がほんのり漂う上品な甘さの粽が出来上がり、一口一口大切に伝統の春の味を食べている。
- ・その後、ヨシの利用法などを調べ、ヨシ簾を作ったり、ヨシのランタンを作って作品展に出展したりと学習を進め、冬にはヨシ刈りを体験している。自分達の背丈の2倍も3倍もあるヨシと格闘しながら鎌で刈り取っている。1年間の学習を通してヨシ原の保全に取り組む方の熱い思いや身近な自然の恵みを生活に取り入れ、豊かに暮らしてきた先人の知恵に気付いて欲しいと願っている。3年生が刈り取ったヨシで4年生が松明作りをする。今年は松明の中が空洞になっている伝統の「ほんがら松明」の作り方を教えてもらった。
- ・4年生では菜種を題材に環境学習に取り組む。学校に菜種を植えたり、地域の畑をフィールドにしたりして学習を進めている。3年生の秋に植えた菜種を4年生の初夏に刈り取り、1ヶ月ほど乾燥させ種を取り、菜種油を絞る、その利用法や菜種の循環サイクルについて調べる。年によっては絞った油でキャンドルを

作ったり廃食油のリサイクルについて学んだりする。また、親子で菜種油を使って天ぷらやドーナツなどの調理をする。

- ・5年生は学校の前の田んぼで米作りの体験をしている。5月には手作業で苗を植え、ニゴロブナを田んぼに放流し、日本の米作りだけでなく、田んぼを取り巻く生態系や生き物についても学習している。秋には稲を手作業で刈り取り、調理実習では収穫した米を使っておにぎりやチャーハンなどを作って収穫を祝う。この他にもスクール農園では各学年が野菜作りを楽しんだり、校区内の広大な畑に出掛け農業体験をしたりしている。
- ・昨日、本校に来られた感想としてアリスさんは、「子ども達と話をしていて、その真っ直ぐな眼差しに希望を感じた」と言ってくれました。今後、エディブル・スクールヤードの視点を取り入れながら、自分達の健康や環境、地域の方とのつながりを大切にすることが豊かな暮らしにつながっていくことを地域の方々とともに体験的に学んでいきたい。

#### □ 草津市立渋川小学校 中村大輔教諭

- ・校区である草津市渋川地区は、急速に都市化が進み、県内外からの移入者が多くなっている。開発によって自然は遠くのものになり、人とのつながりも希薄になって、郷土・ふるさとへの愛着や誇りを感じる人も少なくなっているように窺える。そんな中で、生まれ育ったふるさとに愛着や誇りを感じる児童も減ってきているように思う。本校の環境学習のめあては、人と人とのつながりをつくり、自分達が暮らす滋賀、草津、渋川の良さを伝えていくことで、自信を持ち、ふるさとへの愛着や誇りを育てることである。そのため、全校がふるさとの自然やくらしや文化をテーマに環境学習を行い、その学習の成果を地域に発信するために、渋川ESD（いいまち渋川大好き）ミュージアムをつくっている。
- ・5年生は滋賀の食文化財にも登録されている湖国の郷土料理を地域の方々に教わりながら作って食べている。また、できあがった料理を家族や地域の方々に振る舞うことを大事にしている。
- ・琵琶湖には60種類の魚がいて、そのうち固有種の15種類である。その多くを滋賀県民は食べてきた。滋賀には世界に類を見ないほど発展した湖魚食文化が残っている。しかしながら、今日、実際にどれくらい食べられているのか、滋賀県内70校、5,000人の小学5年生を対象に調べたところ、ほとんど食べられていない現状が明らかになった。
- ・単に環境が良くなって琵琶湖の魚がたくさん捕れれば、たくさん食べるようになるかという、そうではない。食文化を残すには、それに加えて、作って食べて味わい、良さを実感して受け継ぐことが大事だと思う。そこで、本校では、郷土料理を受け継いできた人と出会い、実際に作って食べるという取組を積極的に取り入れている。そして、先人の知恵が詰まった郷土料理が失われつつある現状を何とかしたいと思ってつくったのが、「滋賀の郷土料理博物館」である。学校の中だけでは見る人が限定されてしまうために、県庁、草津市役所、地元公民館、大型ショッピングモール、色々なところで巡回展を開催し、滋賀は本当に魅力的な食の宝庫だということを伝えた。
- ・それでも、写真やパネルを見るだけでは、郷土料理の本当の良さは伝わらないことを、児童は、自分達の体験から知っていた。そこで、実際に郷土料理を持って、地元企業、高校、自治会などを回った。多くの人が、自分達が作った料理を食べてくれて、「ありがとう。」と言ってくれたことで、児童はますます滋賀の郷土料理の魅力に気づいていった。
- ・滋賀県では琵琶湖と共生してきた滋賀の農林水産業を世界農業遺産に登録しようという動きがある。国連食糧農業機関のパルビス氏が来校された時に、「この学校は郷土料理の学習をここまでやっているのか。その郷土料理の素材となる農林水産業の学習を深めてみたらどうか。」とアドバイスしてくれました。それをきっかけに6年生では、滋賀の農林水産業についての学びを深めていくことにした。農林水産業では学ぶ範囲が広すぎるので、クラスごとに農業、漁業、林業というテーマを設定した。農業クラスでは例えば近

江の伝統かぶである「北乃庄かぶ」「大藪かぶ」などを農家さんに教えてもらって栽培した。大豆を作る、お米を作る、地元の野菜を作るなど、様々な作物を作って農業の体験学習をしている。

- ・林業のクラスでは琵琶湖の水を作っている山の機能について学んだ。県内の山では、鹿害が問題になっている。殺された鹿の肉を有効活用しようと、地元のカレー屋さんでは、鹿カレーを提供している。その担当者に思いを伺い、生き物と共存する山の暮らしについて考えた。また、漁業のクラスでは、琵琶湖漁業を持続させていくには、琵琶湖の環境を守っていくことが不可欠として、栽培漁業センターや養鱒場など様々な方に来ていただいて学習している。
- ・このような学習については、児童から出される企画書が元となっており、本校にはその企画の実現を検討する委員会がある。この支援委員会には、学校の教職員はもちろん、保護者、自治会、県・市などの行政担当者、琵琶湖博物館や大学などの研究機関、地元の企業などが参画して、地域協働で児童の学びをサポートする仕組みを整えている。
- ・他にも、滋賀を離れてみてふるさとの良さが分かったという私自身の経験から、県外交流を盛んに行っている。農業クラスでは東日本大震災の福島原発事故の影響で飯館村から仮設住宅に避難されている方々から「ずんだ餅」の作り方を教わった。児童から、「自分達が育てた大豆をおいしく食べたい」という企画書が出たので、福島へお願いに行き、テレビ会議システムを使い、地元の仮設住宅から「ずんだ餅」の作り方を教わり、学校の家庭科室で「ずんだ餅」を作った。サプライズで地元の方が作った「ずんだ餅」が届き、児童は自分達が作った餅と食べ比べて、郷土料理に込められた人の思いの温かさに気づいた。他にも他県の郷土料理について学び、作って食べてみる交流を千葉、長野、奈良、愛知、熊本、大分、沖縄などと実施してきた。交流を通して、他県の方の郷土料理に対する思いや郷土料理そのものに対する理解を深めると共に、滋賀の郷土料理に対する愛着や誇りを深めているようだった。一連の交流学習では、児童が学ぶ際の主体性だけでなく、学んでいく過程のストーリーを本当に大事にしてきた。
- ・各クラスが、農・林・水産業に分かれて学んできて、一年の最後にシンポジウムを開き、皆でそれぞれの良さを共有した。同時中継で県内外7カ所にも発信し、たくさんの人ともつながった。シンポジウムの最後に子ども環境会議を行い、文化やくらしを守るために行動していくこと、ふるさと滋賀を好きになることが大切であることを宣言にまとめた。
- ・これらの取組を通して、人が好き、人と関わるのが好き、そして、生まれ育ったふるさとに誇りを感じる児童が育ってきている。そのような学びを経験することによって、未来の持続可能な地域社会はつくられていくのだと思う。これからも地域協働を推進し、まちづくりの一環としての環境教育を実践し、自尊感情を育み、ふるさとのくらしや文化、人と関わることに自信が持てる児童を育てていきたい。

## ○ パネルディスカッション「食で変える滋賀の未来」

- ・モデレーター：ピーター・D・ピーダーセン
- ・パネリスト：アリス・ウォータース氏、上田壮一氏 (Think the Earth 理事)、越直美氏 (大津市長)、三日月大造氏 (滋賀県知事)

## □ テーマ1 食や農を通じて、社会を変革する/持続可能な未来をつくる

### ◇ アリス・ウォータース氏から滋賀への呼びかけに対して

- ・エディブル・スクールヤードを始められる余地はあると思う。アリス氏に呼びかけをいただいたのでは非、私達も「おいしい革命」に取り組みたい。
- ・自分自身のこととして、時間に追われ、食事に対して早さを求めておりファストフード文化に染まっていると実感した。食を通じて学ぶことは尊いことであり、滋賀でエディブル・スクールヤードの取組を広げたい。すでにそれぞれの学校で行われている取組もあり、価値や取組を見直すことで、滋賀らしい



取組を広げていきたい。

- ・今、目の前にいる子どもが未来そのものであり、国連がSDGsで「transforming our future」と言っているように、社会の未来を今と違う形に変えていくことが大きなテーマだ。アリス氏の取組は、食を中心に据えた全く新しい教育のデザインということだけではなく、学校を地域の経済や社会のシステムの中に組み込んでいくことによって、新しい社会をデザインしようとしていることを理解できた。

#### ◇ 小学校での活動について

- ・訪問した学校では、生徒が目を輝かせ、楽しく活動に集中していた。
- ・スローフードは世界的な活動であり、変革を起こす方法だ。教育の現場でも変革を進めていきたい。
- ・100年前にイタリアのモンテッソーリ氏が始めた教育の中で、実際の生活の中での感覚や経験が大切とされているように、どのようにテーブルをきれいに整えて食べるかなど、食の文化の実践を通じて学ぶことを、エディブル・エデュケーションと呼んでいる。それぞれの学年に見合った学習のモチベーションを与えていくこと、例えば上級生が下級生を教えることは、非常に希望の多い学習方法である。
- ・これらには普遍的な価値があり、日本の文化にも根付いているものである。私達はこれらの価値を引き継いでいくことが必要だ。

#### ◇ 滋賀における食・農の今後の取組と展望

- ・滋賀県では、琵琶湖にきれいな水を流す、下流の方々にきれいな水を使っただけのための流し方を大切にしており、例えば、農薬や化学肥料を通常の半分以下に抑える環境こだわり農業については、日本で最初に、一番大きな面積で広げてきた。昨年度からは、化学肥料と農薬を使わない有機のオーガニック農業を近江米と近江のお茶づくりに広げる取組をスタートさせた。未来やあらゆる生き物に対する責任として、生産者と消費者の共感も得ながら取組を進めたい。
- ・また、感覚を使いながら学ぶ教育を大事にしており、びわ湖フローティングスクール学習船「うみのこ」、森林環境学習「やまのこ」、農業体験学習「たんぼのこ」、びわ湖ホール舞台芸術体験「ホールの子」という事業を行っている。昨年度の「たんぼのこ」は、県内の約200校（全体の約90%）の小学校で実施した。そのほか、食べ物をテーマにした「食育三行詩」を募集し、カレンダーにまとめて県内の各家庭に配り、暖かい食卓の良さや地域で採れた旬の野菜の良さを普及させる取組を行っている。
- ・食べること、食べるものを作ること、それらを大切にすることは、確実に社会変革につながる取組であることを自覚し、これからも滋賀県のそういった産業を進めていきたい。
- ・滋賀県全体が環境問題に関心が強い中、社会的な革命をするには、流通など様々な社会システムを含めてやる必要があると感じている。大津市での一例として道の駅やJAで地元野菜などの自作商品を販売すると、今まで地元野菜を直に買える場所がなく非常に人気がある。農業と消費者を結び付けていくことがこれから必要だ。
- ・（スローフードの重要な価値観である）共同をどのように推し進めるかについては、例えば食物を調理する側のレストランと、作る側の農家が一堂に会し、レストランが来年はどういった食物を材料として使いたいかを農家に伝えたり、たくさんの農家が参加するファーマーズマーケットを開くなど、レストランと農家のつながり、友情、親交を生むような関係づくりをしていくことが地方自治体にとって大切だ。
- ・もちろん、スローフードの取組に対する抵抗はあったが、味が皆の心を勝ち取る。一緒に食卓を囲んで、会話をしながらおいしい食事をするのは大切だし、実際に農家の作業を目の当たりにすると、食べ物は貴重な物であり、決して残してはいけないことや、農家の重労働にきちんとした対価を払うべきことが分かると思う。
- ・価値観とは我々が立つ土台であり、日々、価値観まで掘り下げて生きているかどうかが問われていると

思う。子どもが通う幼稚園では、色合いのない給食が出されており、子どもの未来を考えると、食べさせるわけにはいかないと思い、毎日弁当を持たせている。他の親はそのようなことをしていないが、一人ひとりが行動を起こさないと、社会は変わらない。

[質疑] (⇒ 登壇者の回答)

- ・子ども達の前に立つ時や、子ども達と活動を進める中で一番配慮していることは何か。  
⇒ 子ども達が自分達で力を実践化していくために、どのように子ども達を助け、力を与えるかだ。例えば、食べ物から学ぶ時、自分達が頑張っていて育てたものを使うと楽しいし、実践から学ぶことが貴重である。
- ・マーティン・ルーサー・キング Jr. 中学校はどれくらいの規模か。小規模以外の学校が地域に学ぶ際の秘訣は。  
⇒ 生徒は1,000人ほどで、1クラスは30人である。それを1グループ10人に分けて学ぶ。それぞれに先生がいるので費用が掛かるが、「シェ・パニーズ」の基金がサポートしている。ガーデンティーチャーといったボランティアのサポートも重要だ。
- ・まずは自分の家庭から取組を始めたいと思う反面、日本では女性も忙しくスローフードとの両立が難しい。コツを教えて欲しい。  
⇒ 家族をきちんとサポートしたいと思っており、週末に一週間分の料理を考え、買物をしている。子ども達も食事を作ってくれるなど、助けてくれる。

□ テーマ2 教育現場である学校が秘めている可能性

◇ エディブル・スクールヤードのきっかけ

- ・25年前、たまたまマーティン・ルーサー・キング Jr. 中学校の前を通勤で通っていたが、荒れ果てており、なぜこのような状態になっているのかと思っていたら、校長が私と話したいということで、足を運んだ。広い敷地内を歩き、ここに庭とキッチンを作り、授業をしたらどうかとアイデアを出した。
- ・半年後に校長から「庭を作りたい」と連絡があったが、持続可能な無料の給食についての言及はなかった。そのため、「地球のため、そして次世代のため、中途半端なことはしたくない。全力を尽くさねば実現はできない」と言ったところ、校長も賛同してくれた。
- ・科学や数学の先生を「シェ・パニーズ」に招いて一緒に会話しながら食事をしたことが取組の発展につながった。ミーティングはどこで行うかが大事で、きれいなところや、家庭のようなリラックスできる雰囲気の中で会議をして変化を起こしていきたいと思う。

◇ 学校における SDGs

- ・SDGs は、2015年9月に国連で193ヶ国すべての国連加盟国が全会一致で決めた、世界の未来を変える17のゴールであり、このシンポジウムの大きなテーマでもある。
- ・文部科学省が去年(小中学校)と今年(高校)の3月に公示した新しい学習指導要領に、持続可能な社会の担い手を作るのが学校であると明記された。学校の中で、どのように持続可能な社会を作っていく人を育てるかが大きなテーマになっている。
- ・学びは本来楽しいものなのに、小学校高学年くらいから試験で良い点を取るためとか、良い中学・高校に行くための勉強になり、しかも順位付けされると、とたんに勉強が面白くなり、子ども達から笑顔が無くなるが、SDGsのことを授業でやってみたところ、子ども達の表情が全く変わる。試験のためではなく、2030年という自分達の未来をつくるための勉強だからだ。
- ・日本中の先生達を応援する教材を作ろうと思う、SDGsをテーマにした本を作って、全国の学校の希望す

る先生達に届けるという活動を始めたところ、全国から関心を持ってもらった。横のつながりをつくり、SDGs と教育を通じて学校と地域がつながり、そして未来につながっていく活動をしたい。

#### ◇ 学校での取組の考え方や具体的な活動

- ・学校はすべての子どもがほぼ必ず通う。そして食べるという行為を必ずする。そうしたことから、特に小学校であればまだファストフード文化に毒されておらず、その時期に取組を始めるのが一番効果的だ。
- ・去年、SDGs のフォーラムを開催し国連の方を招いて授業をしてもらった。今年は小中学校で SDGs を考る機会として SDGs@スクールという取組を実施する。子ども達が好きな事とか外出することがすごく楽しいとか、そうやって体験するのは改めてとても大事だと思った。
- ・また、SDGs の大きなテーマとしてフードロスの削減に取り組んでいる。学校でも給食を残すという問題がある。自分達を作ることを覚えたり、どこから食べ物が来るか、また、誰が作っているかということが分かると、フードロスを減らすという取組にもつながっていく。
- ・滋賀県は農家、漁師、畜産家も多く、学校とつながり食べてもらうことが、生産者の喜びややりがいにつながるので、こうした取組をもっと広げていきたい。また、それぞれの学校の取組を全国、そして海外の学校との交流により共有することで、より良い取組につながるのではないかな。
- ・滋賀県では、「うみのこ」という船を 1983 年から運航し、すべての小学校 5 年生がこの船の上で 1 泊 2 日の湖上環境学習を行なっている。プランクトンを見たり、透明度を調べたり、ロープワークをやったり。そういう体験学習の中で、私達が自然の中で生かされている、また、他の生き物と一緒に生きているということを感じられるので、こういう自然体験学習をもっと深めて広げていきたい。
- ・エディブル・スクールヤードプロジェクトは 1 人のアイデアと 1 つの学校から始まり、今や 5,500 校のネットワークになった。滋賀を中心に日本の学校にも広がって欲しい。エリア全体がこの方法で頑張っていくということになれば、世界の他の国のモデルになる。

#### [質疑] (⇒ 登壇者の回答)

- ・エディブル・スクールヤードを通じて、種を守ることをどのように実践していけるか。  
⇒ 種は非常に大切に守る必要がある。種の原因を知ることで、経緯やその地域の背景などを学んで欲しい。種は毎年減少しており、アメリカではたくさんの努力がされている。例えば遺伝子の問題は、ニューヨークのシェフは遺伝子学者で種の起源を解析するとともに、種を守る活動もしている。また、栄養や味の問題も大事で、どこでどのように成長させるのが良いかの研究もしている。
- ・日本では多くの子ども達が給食を食べている環境にあるが自校で作る給食は減っている。カリフォルニアでは農家の方が食べ物を直接持ってくるようなシステムに変えていっていると聞かすが、そういう変革をもたらすにはどのような取組が必要か。  
⇒ 一番大切なことは、市長や知事が「食べ物は農場から学校に来る」ことをきちんと言うことだ。しかし、行政や教育のシステムというものが保守的であったりするので、自分達で変えていくという覚悟を持つくらいのことをやらないと変わらないと思う。
- ・このシンポジウムのようなことに関心がない方と話をする時に、development という言葉があるが、これについてどういうコミュニケーションを取るか。  
⇒ 関心がない人や組織を壊して進むとなると、それにすべてのエネルギーを使うことになるので、遠回りしているうちに、いつの間にか置き去りにされる未来が必ずやってくる。先に未来に行った人と手を携えるのが、エネルギーの使い方としては賢明だ。
- ・学校の生徒はとてもオープンとのことで、生徒に焦点を当てた取組をしていると思うが、教師はオーブ

ンかどうか。

⇒ 生徒と同じくらい教師もオープンだが、アメリカでは給料が低く、あまり敬意を示されず、たくさんの仕事に追われている。そして標準というものをきちんと守らなければならない、プレッシャーに苛まれているので、教師には、私たちのこの取組は、ひいては教師のためもなることを示していかなければならない。やはり教師に敬意を示すことで、教師も私達の取組に応えてくれると思う。これが私達のやるべきことと考えている。

## □ テーマ3 滋賀をフィールドに、エディブル・スクールヤードを広める

### ◇ 物事がうまくいく、或いは行き詰まる

- ・スローフード文化の動きが起きているにも関わらず、全世界でスローフードを食べているのが5%くらいで残りの95%はファストフード。これは人数というよりは時間の使い方も同様と感じており、世界が本当に変わるには長い道のりが必要だ。
- ・また、社会的な障壁や心理的な障壁など、色々あろうかと思うが、忙しいといった時間の制約とかある中で、食べることは楽しいとか、生き物を育てるといことは見ていてワクワクするとか、そういうことが、何かを突破していく時に大切だ。
- ・環境や持続可能な社会というと、一方が正しくて、もう一方が間違っているから、正すという話になりがちで、どうしても衝突が起こる。こっちの方が楽しいと見せることで、皆が寄ってきたら、実はそこに本質的なことがいっぱいあって感動するという社会、道筋をどうやってデザインするかというのが問われている。

### ◇ エディブル・スクールヤードを広める

- ・問題に直面し、自分と無関係じゃない、自分もこの問題の一部と受け止めることだ。例えば、アメリカでAIDSの問題は、今はAIDSという病気を抑えていくところまで来た。病院で働いている人、リサーチをやっている人のほか、映画俳優のような人も公の場で問題について話をしたおかげで、一般の人達も耳を傾けた。そしてたくさんの方がワシントンD.C.に詰めかけて、たくさん活動が起きていた。私達もこの活動に貢献できるのだと。

### ◇ 滋賀で取り組む思いおよび課題

- ・今後、エディブル・スクールヤードや、「おいしい革命」に取り組んでいきたい。良いことはすぐに始めたい。行政だけでは何も進まないの、たくさん地域の方を巻き込んで、協力いただける環境をつくっていききたい。
- ・アリス氏から、こんな食べ方をしたい、こんな社会をつくりたいというビジョンと、それを何としてもやり遂げるといパッションを感じたし、何かを成し遂げるためのネットワークの重要性を共有できた。これから滋賀で進めようとする時に、また日本で広げようとする時に、課題が出てきた時にお互いが協力し合えるという実感を持つことができたので、滋賀でもエディブル・スクールヤードを広げるという旗を掲げていきたい。
- ・滋賀ではそれぞれの地域ならではの取組がされており、エディブル・スクールヤードにつながっているし、そのものだと再評価することが、子ども達の学びにとって重要なことだ。未来をつくるのは子ども達や、若い人達であり、未来に責任を持って滋賀県の運営を進めていきたい。