

都市部でつなぐ農と食育ワークショップ事業

(JT 青少年育成に関する NPO 助成事業)

報 告 書

特定非営利活動法人とよなか市民環境会議アジェンダ 21

花と緑のネットワークとよなか

——目 次——

1. はじめに

2. 都市部でつなぐ農と食育ワークショップ事業の報告

3. 基調講演

元京都大学大学院教授 内藤 正明

4. 食育フォーラム報告書

(1) 主催者挨拶

(特活) とよなか市民環境会議アジェンダ 21

理事長

新開 悦子

(2) 来賓挨拶

豊中市長

浅利敬一郎

(3) 食育フォーラム

5. 食育フォーラム感想文

6. その他

はじめに

☆（特活）とよなか市民環境会議アジェンダ 21 花と緑のネットワークとよなか代表

高島 邦子

2005（平成 17）年、国が「食育基本法」を制定しました。本年 4 月からは「食育基本計画」がスタートしています。食育に関する 7 項目の具体的な項目があげられ、各方面で取り組みが始まっています。その中には、農作業体験の機会を提供する教育ファームや学校給食への地場産野菜の納入推進等、「農」との関連が強調されています。農業が環境保全に果たす役割を重視する視点だけでなく、至極当然のように食育との関連で「農」を改めて見直す観点をもっています。

（特活）とよなか市民環境会議アジェンダ 21 が策定した「地球環境を守る豊中市民行動計画（豊中アジェンダ 21）」の 88 項目には、農薬や化学肥料を極力控えた環境保全型農業の支援や地場産野菜の購入等もあるように、この間、都市部における地産地消の推進と食育関連分野の提案や啓発活動を進めてきました。

具体的な事業としては、学校給食の残渣と剪定枝を混合して発酵させる堆肥化施設（豊中市緑と食品のリサイクルプラザ）の見学対応を実施し、有機物の再生と循環の理念の大切さを啓発しています。また、環境教育の一環として、昨年度からは同堆肥化施設が立地する豊中市苗圃施設の一面を借用し、製造された土壌改良材「とよっぴー」を使った農園を小中学校や保育所の子ども達に開放する形態で収穫体験学習事業を実施してきました。

山形県長井市レインボープランの運営委員長の菅野芳秀さんが、豊中における講演会で、「人は食べ物を口にする時にどのくらい多くの物語があるかということが大切ではないか」という、お話しをされました。菅野さんの言葉を借りるなら物語があるということは「人生の中で食を通じて生きる力にもなる」ということだと思います。

さて、収穫体験学習事業を実施した経験を踏まえつつ、活動領域の拡大をめざし、日本たばこ株式会社の 2006（平成 18）年度 JT 青少年育成に関する NPO 助成事業に応募したところ幸運にも採用されました。4 月以降、農園規模をこれまで以上に広げるとともに、多くの子ども達の参加を得て体系的・連続的な農業体験（栽培・収穫）事業を実施し、あわせて、都市部における地産地消（給食食材へ地場産野菜の納入）の取り組みの通過点を検証し、今後のより一層の推進に向けた確認のため市内農業者、学校給食関係者、保護者による「食育フォーラム」等を開催することができました。

本報告書は、実施事業の総括並びに「食育フォーラム」の開催に際し基調講演をいただきました内藤正明先生の講演内容及びフォーラム内容を整理したものです。

これを契機に、今後も「農」を中心軸にしながら食育関係者との連携（ネットワーク）や連帯が大きく広がることを願って活動を展開します。

本事業に際し協力いただきました豊中市環境部公園みどり推進課・学校給食会・豊中市農業経営者研究協議会・豊中市立原田小学校等、関係各位にお礼申し上げます。

主催者挨拶

☆（特活）とよなか市民環境会議アジェンダ 21 理事長

新開 悦子

皆さんこんにちは。本日は市長さんをはじめ、多くの方にご参加いただき、誠にありがとうございます。私達は、現在 7 つの部会及びプロジェクトを組み、地球環境を視野に持続可能な社会の形成をめざして、全市民の行動計画である「豊中アジェンダ 21」を推進しております。本日はプロジェクトのひとつである、「花と緑のネットワーク」の活動をご紹介します。

今から 7 年前、1999（平成 11）年 8 月に市役所食堂の残渣を堆肥にする実験を開始しました。土から生まれたものは土に返すとの思いをもって生ごみコンポストの活動をしてきた市民グループや市職員、事業者が協力して、試行錯誤をしながら実験を重ねました。それは使える堆肥を作るための熱意ある日々でもありました。これらの実験成果を踏まえた市民提案を受け豊中市が 2002（平成 14）年の 4 月に「緑と食品のリサイクルプラザ」での給食の残渣と剪定枝チップを混ぜた本格的な堆肥化事業を開始したように、いろいろな課題を克服しながら現在に至っていることは皆さんもご存知のとおりです。堆肥も「とよっぴー」という愛称が採用され、今では市民権を得ております。生ごみを堆肥にしている事例は全国で多くありますが、中では一部が消費されず、焼却されてしまう例もあります。豊中の場合これを避けるため、本日、基調講演をいただきます内藤正明先生はじめ、多くの方々のアドバイスを得て、身の丈にあう活動にしようと努力したのが成功の秘訣だといえるでしょう。

この「とよっぴー」は、指定農園や協力農家での野菜栽培、花いっぱい運動等の活動を通じて普及を図り今日に至っています。堆肥化事業の応援団でもある「とよっぴー倶楽部」での利用も進みました。これらの努力の結果、念願だった学校給食に、豊中産のねぎ、青梗菜、玉ねぎ等、さらには、お米までが献立に登りました。給食の残渣が堆肥になり、その資源で作物が栽培され、給食の食材にまわるといふ、食の循環が地域の中で完結いたしました。

先ほどにもビデオ放映や石山佳穂さんの報告にもありましたが、子ども達も「とよっぴー農園」での農作業を体験しました。自分たちが関わった野菜を食べることの楽しさ、そして嬉しさ、大事さを味わったのではないかと思います。食事の喜びも心と体の栄養剤になればと願っております。

さて、本日のフォーラムが開催できましたことは、ご指導いただいた内藤正明先生をはじめ、農家の方々、保育所、学校現場の方々、保護者の方々とネットワークを組みえたからです。豊中アジェンダ 21 のすべての活動でも、このような多分野の方たちと協働で新しい取り組みができると再認識いたしました。

以上、簡単ではございますが、挨拶とさせていただきます。

来賓挨拶

★豊中市長

浅利敬一郎さん

皆さんこんにちは。食育フォーラムの開催にあたりまして、一言ご挨拶させていただきます。

私たちは、これまで食生活を通して学び、人間としての生き方や基本的な生活習慣等、文化として身に付けてきました。しかし、急激な社会の変化、また忙しい生活の中で、人々は食の大切さを忘れがちになり、先人から引き継いできました日本の食文化が乱れ、失われるような危機に直面しているように思います。近年の油の多い食、また野菜嫌い、朝食抜き、孤食等、不規則な食事形態が見られる中で、生活習慣病や肥満、がん、また行過ぎたダイエットなど、食を通じての課題がかなり出てきております。

このような状況に対応するため、平成 17（2005）年 6 月に「食育基本法」が制定され、本年 3 月には内閣府が中心となって「食育推進基本計画」が策定されました。本市でも平成 19（2007）年には「食育推進基本計画」の策定を行って参りたいと思います。

本日フォーラムを企画されました NPO 法人アジェンダ 21 の花と緑のネットワークとよなかの皆様は、緑と食品のリサイクルプラザで作られた土壌改良材「とよっぴー」を活用した活動を様々展開されております。このほど 2 万 2 千食の学校給食に地域の食材を提供していただく中で、子ども達は多くの出会いを体験しています。

NPO 法人アジェンダ 21 の皆さんと地域農業を営んでおられる方々の取り組みに触発される形で、行政のほうも遅ればせながら子ども達に地場産食材を提供していこうと考えております。食べることの豊かさや、物をいただいて生活をしていることを理解することが、循環する社会、環境にやさしい社会についての学びの場になるのではないかと考えております。

本日のフォーラムが、食育を考えるうえで、また豊中で生活をされる皆様方にとって、今後も素晴らしい出会いとなりますことを、お願いを申しあげまして挨拶とさせていただきます。本日はまことにご苦勞様でございます。

基 調 講 演

☆京都大学大学院元教授・NPO 環境共生社会研究所代表

内藤正明さん

ご紹介いただいた内藤でございます。映像を使わない講演（事務局の手違いでパワーポイントの不具合が生じたため、中途から活用となった）は本邦初です。司会の茨木さんに「慣れておられるので大丈夫」と言われますと、大丈夫でないともいえませんので平気なような顔をしておりますが…。

本題に入る前に、私は豊中の堆肥化事業が始まる前の段階で、大変な苦勞をされて堆肥化の実験をされている時から、関心を持って訪ねてきていました。一般に成功されている事例はほとんどなく、必ず山形県の長井市の話が、成功例として出てきます。ということで、豊中のような場所では難しいだろうな、どんなことになるのかと、半信半疑というかほとんど疑っていました。ところが、豊中にきてみたら大変熱心な、志と能力の高い方々が活動をされていました。その後、皆さんとお付き合いすることになり、「ああ、やっぱりこういう人達によってようやく出来たのだな」と理解できました。そのころから、日本で成功した事例はないか問い合わせがあれば、長井市とは状況の異なる、非常に厳しい中でなんとか運用されているのが豊中の事例で、先は正直分からないが、日本でここまで成功している数少ない事例が豊中だといっております。いまだに、その成功の秘密は完全には私にも分かっていませんが、逆に他では成功しない理由というのはいくらでもあげられます。

ではなぜ日本で循環がうまくいかないかということです。今日の私のテーマは持続可能な社会という大変難しいテーマですが、これと循環の関係をどう説明したら話がつながるのか。それについては、私が書いたこのレジュメを今読み返してみると、なかなかよく書けていると自画自賛しております。早速に大きなお話になりますが、我々が 20 世紀にしてきたことをどう定義するか、であります。これは時間の掛かる話ですが、一言でいえば、20 世紀にわれわれがしてきたことは例のバブルに象徴されるでしょう。あれは特殊な短期的なバブルでしたが、20 世紀全体が石油のバブルであったといえましょう。つまり「油上の楼閣」の上でやってきたことが今、終局に向かっていきます。このままでは 21 世紀に人類が生き伸びるのは難しいということは、色々な分野の専門家が、様々なデータをもとにしていっております。

これは、せっかく「とよっぴー」がうまくいっている、循環がうまくいっている、豊中という明るい話題の中でいいにくいことですが…。しかしもし、このような活動が一気に日本中で広がる勢いでなければ、人類は生き延びることは難しいだろうということです。まあ、幸運な人が何割かは生き延びて、またその人達が新しい文明をつくるのだろうという言い方は出来ませんが、今のこれだけの人間が全体として持続するのが難しいということです。ではどうしたら人類が何とかして持続できるのか、という議論が世界中で起こって

いるのです。

「持続可能」という言葉は最近あちこちで枕詞に使われていますので、もう耳にタコが出来るほど皆さんも耳にされていると思いますが、いったい何のことだか良く分からないのではないのでしょうか。持続可能な建物だとか、経済だとかそういうことではありません。このままいったら人類そのものの持続が危ないよということをいっているのが、もともとの定義です。そのような深刻な状況の下で、建物を持続的にしようとか、経済を持続的にしようといったところで意味のないことです。いまや持続可能な社会をどう作るかというのが、世界の最大の課題になっています。これは事態をまじめに捉えれば、当然の話だと思います。問題はどうしたらそういう社会が出来るのか、またその姿は具体的にはどういう社会なのかというのがまだ明確ではないのですね。いろんなところで研究を行っていたり、研究だけでなく実際にやってみようという試みが世界中で少しずつ起こっています。その中で「循環」というのはやはりキーです。

これまでの社会が何を特徴とするかということ、非常に安く、ほとんどただ同然で自然資源、つまり石油とか鉱物資源、動植物資源をふんだんに利用したということです。そして、それがわれわれの今日の豊かさを支えている。ですが、この資源がどこまでもつのか、物によっては10年もたないという予測もされている。特に、一番の石油は2010年から2030年がピークで後は急激な高騰との推測が最近の話題です。これ以上に深刻なのが出口問題です。使った後、我々はちゃんと始末したわけではない。ほとんど環境の中にただ放り出して、あとは何とかなるだろう、地球は広大無変だから少々ガスを出そうが水を汚そうが何とかなるだろうと思いついていた。しかしそうは行かなかった。最初のごみが目の前で一杯になってきたなというのがすぐに分かると思いますが、実は水も南極の方の鯨まで、有害な化学物質を蓄積しているとか。そしては地球の大気です。

地球の大気までもが気象を変え始めている。これが例の温暖化、気候異常などいろんな表現がされますが、これについては、まだ誰も見てきた人がいませんから、地球の上から見て温暖化していると証明するなんて永久に不可能ですが、現実にはどういうことが起こっているかということ、データで見るとこんな感じですね。これはもうご存知のとおり、至急の気温は西暦1000年から1990年ごろまでほとんど変わっていなかった。ところが、1900年ごろからこの100年で急激に上がり始めている。どう考えてもこれはこの1000年間とはだいぶ違った様子となっているのです。このまま引き伸ばすととんでもないところに行きますよと、というのが今の予測であります。予測ですので誤差があるのは当然ですが、その誤差を考えても、これだけの幅の中で急激に上昇すると、これが地球全体に何か及ぼさないわけがないと思われま。

その原因というのが、一目瞭然で1900年ごろから、急激に人口が増大しています。しかも一人当たり使うエネルギーが倍々ゲームで伸びているので、掛け算したらどうなるか。情報、交通等とても便利になってきているわけで桁違いに5年、10年でそれでこういう問題が現実起きています。最近のNHKの特集等ではとても深刻なことを映像で紹介して

くれていますので、別に私がここで改めて言わなくてもおわかりのとおりだと思います。

こんなことが現実には起こっています。ただ、幸か不幸か日本に直接、それで被害こうむったという人がまだあまり少ないですね。おそらく新潟とか豊岡とかで被害にあわれたとか、最近九州も大変で、これまでにこんなすごい雨を経験したことがないとコメントされていましてね。最近の気象の異常は、これは統計的には極めて明らかであります。保険の支払がうなぎのぼりで、保険会社はやっていけない。それで国がリスクヘッジするという制度になったとのことですよ。

問題はここからで、これからどうなっていくのかということ、3つぐらいの将来シナリオが想定されています。このまま無限に発展し続けるか、それとも安定的に持続に持っていくか、早晩崩壊するか、という3つです。これ以外に考えにくいですね。具体的にいつかというのは分かりにくいですが、予測では2010年、30年とか25年とかいう議論がされていますが、まあひとつの目途としてです。具体的に5年単位の精度で分かるわけがありませんが、2100年までなんとかこのままということは、ほとんどの関係者は言っていません。この辺がひとつの予測です。私はよくこちらを引用しますが、あまり予測を出来る能力のあるところはなく、これはローマクラブが行った予測です。日本でも一箇所だけが以前からやっています。

なかなか循環につながらないですが、ちょっと我慢していただいて、分かりやすいのが一番話題になっている二酸化炭素ですね。こんな二酸化炭素なんてものが一般の会話の中で出てくることは考えにくかったのです。それが今世間の会話で頻繁に使われる。これは人間活動の一番の指標として、二酸化炭素が増えるということは、石油消費が増えることとほとんど同じです。そして、石油消費が増えることは他の資源消費もほぼ比例して増えるし、ごみもそれに比例して増えると考えていいと思います。というわけで二酸化炭素を指標とすることは人間のあらゆる活動の指標として非常に分かりやすく、計算もしやすい。それからいうまでもなく一番大切なことは、二酸化炭素自体が気候変動の最大の原因物質であると、いろんな意味で二酸化炭素が大切な指標となっています。

さて、どれぐらいまで二酸化炭素を下げればいいのか、くどいようですが、二酸化炭素を下げるということは他の資源消費も下げるし、廃棄物も下がるし、いろんなものが下がる方向に行くという指標です。それをどのぐらいにするかということ、ここからが大事な数字です。ドイツ、イギリス、フランスは、ヨーロッパ諸国が、2050年までに8割ぐらいを下げるといっています。日本はご存知のとおり、2010年までにマイナス6%ということで、京都議定書の数値を目標に頑張っていますが、今、全くその目途が立っていないどころか、京都会議の後にも二酸化炭素排出量は増えていっており、マイナス6%をめがけてほとんど下がる気配はない。ですから京都議定書はまったく守れないだろうと、私が最初から言っていたことが本当になろうとしています。2010年をこのまま迎えたら日本政府はどうするのか、京都市、京都府は、あれだけ騒いで京都議定書といって騒いだのですが、本家本元が守れないというのはかなりはっきりしており、その時なんと言おうのでしょうか。2010年に

なったらいや、あんなことなかったことにしようというのではないかなと、これも私たちはずっとはじめから言っておりました。それぐらい難しいことだということです。ですから、いまだに二酸化炭素なんて問題じゃないという学者がごく一部いて、それを担いで産業界等は逆キャンペーンを張り出しています。

結局は、将来の人類の行方など、日本では言いませんが、ヨーロッパなどでは、かなり危機的な思想もあり、大きく3つぐらいに分けられます。それはさっきお見せしました3つに対応しています。つまりこのままどうにかなるのではないかと楽観的な考え方と、うまくいって持続可能な社会と、やっぱり崩壊するだろうというこの3つに対応しています。世界全体でもそういう議論に分かれます。市長さんもお見えですが、豊中は、いったいどういう前提で社会の運営をしていくのか、今からどういう社会をつくるか、腹を決めないと、できれば国、政府のほうでも、次の首相はいったいどういう社会を日本で想定しているのか、今朝の新聞でもそういう詰問がありました。それには、この三つの大きな将来方向のことを答えていただきたいのですが、こんなことを答える政治家の方は、国の政治家ですが、ほとんどおらず、今まできいたことがありません。

今日の話の持続可能な社会というのはタイタニック号を降りて、静かな入り江に行こうと、まあ、これに相当すると思います。例えば技術というのはスモールイズビューティフルという言葉が一時はやりましたが、大規模な装置を入れて、堆肥を、スイッチひとつで何万トンも作るということではなく、まさに豊中がやられているような、かなり手作りに近い仕方で作り上げていくしかないのではないかと。ですから豊中がここで、国の補助金を使い大きい施設を建て、市民が関わらなくてもよい、もう行政と国の補助金があるのだから、業界と政治に任せておきなさい、というのであれば、私にはお声が掛からなかったと思います。しかしそれとは逆のことをされようとしていたので、それであれば、私が思い描いているものと非常に近いということで困難に見えますが、それが今後の社会のあり方だということで、少しお手伝いが出来たらなと思ったわけです。ですから、私はこの豊中での活動はおそらく、持続可能な自然共生的社会の範疇に入るような方向を目指されているだろうと思っています。さらに言えば、ここからは余計なお世話ですが、市長さんもお見えなので、望むらくは循環がこのように手作り、というか地道なスモールイズビューティフルで着々と成功に向かっていけば、エネルギー、物の輸送、水の問題等あらゆる問題が、これと類似したシナリオいけばいいなと思います。

実は今日ご紹介します滋賀のビジョンは、まさにそれを前面に打ち出しています。それを当時の知事さんは全面的に支持するといっておったのですが、選挙に負けました。退任式の次の日に、私に会いに来てくださいました。「私が負けた事で止めないで、是非次の人と一緒にやって欲しい」ということでした。それは本当に感激いたしました。じゃあ今の知事と一緒にやれるのかどうか。それは、今の方がどう反応されるか来週にならないと分かりません。中身を見たらだれもが、今度の知事さんこそまさにこれをやるというのではないかといわれているのですが。(その後、完全な合意が得られました。)

残った時間で、滋賀で何をやろうとしているのかというのを要約して紹介させていただきます。その前に、これまでわれわれは国も自治体もやってきたということを、整理を試みました。市民活動で足元の活動をされるのは大変結構ですが、こと、温暖化防止ということに関しては、冷房温度を一度上げるだとか、テレビを少し見ないようにするというようなことは大事ではありますが効果としては極めて少ない。ですからこれを全家庭がやってもコンマ何パーセントにもならないのです。百軒に一軒ぐらいがやることでは、ほとんど意味のないぐらいの数字になることは、認識してやる必要があります。だからこれさえやっていれば大丈夫といったことをもし行政がいったとすればそれはうその情報であります。太陽温水器使うとか、コジェネ使うとか高断熱使うだとか、これも大事ですけど、金が掛かることです。また金が掛かる風車を立てても、二酸化炭素の削減量は実はごくわずかです。太陽パネルを乗せて4百万とかいうように発電しても、一家の電気をまかなえるかどうかです。経済的に元が取れることはほとんどないですが、エネルギー的に元が取れるかということこれが微妙なところであります。そうまい技術なんてものはないとお考えいただいたほうがいいのではないかなど。

「廃食油を燃料にして、これで20トンも二酸化炭素が減ります」といわれると、4トンダンプ5台分のガスとはすごい量だと思われま。けど、実は日本人は一人当たり年間10トンほど出しているという計算ですから、20トンで2人分です。それほど日本人はたくさん出しているということを考えないといけないのです。さらに大規模な技術というのは国が頑張る以外にありませんが、いや、これにはあまり予算使って欲しくないと思いますが、国はこういうことをやりますというわけですね。

実はこれがなかなか難しいことです。大量生産大量消費というのを本気で変えていかないといけないと誰もがいうのですけど、大量生産をどこかがやめたという話は一度も聞いたことがないですね。トヨタさんが車の大量生産を今度から半分に減らしますといったことは聞いたことがない。もっともっと世界中に工場建てて増産しようとしているし、松下さんのテレビもしかりです。いきなり2割減らしますなんてことはありえない話です。それはなぜかということ、大量生産の規模の経済というやつですね。大量に作ったら安くなるという日本の産業構造を作り上げていますから、大量生産はいけないといいながらそれやめたら、日本の経済は成り立たなくなると固くみんなが信じている。それで、大量生産の変革を口ではいいながら実際にはやらないことにしてある。この辺が日本人の建前と本音の使い分けですかね。

それで日本の経済が成り立つのかという議論はかなりしなければならないのですが、環境派のわれわれとしては、きっと雇用も経済も成り立つだろうと思っています。一応根拠はあるつもりですが、数字で出すというのは難しいです。こんなことをいっていてもきりが無いので例えばサイクル可能な製品を作りましたとって大量生産していませんかということです。これは現実問題データが出てきています。例えば、3ナンバーが急激に増えている。自動車の燃費自体は確かに上がっているのですが、日本の技術は日々進歩して

いて、だから技術進歩に任せればいいといいますが、実際におきていることはこういうことではなく、燃費による改善というのはごくわずかです。しかし、われわれの選択が 1000CC だったのが実は 2000CC に変わっているということがデータの的にはおこっているわけです。だからトータルでは増えていくことが起こっています。いくら、わずかな技術改善が起こっているとしても、冷蔵庫なんかもどんどん大きいほうの選択になる等です。

循環の話でいえば、この絵を見ていただいたら分かるかと思います。つまりあちこちで循環の努力をしていますが実はこういうことをやっていることに相当してしまう。ですから移入を止めない限りは、本当の意味で循環はおこらない。じゃあなぜ豊中でうまくいっているのかというと、実は循環の結果たぶん移入が結果的に減っているのだらうと思います。豊中が減っただけでは国際貿易に関係ないので、ブッシュも文句をいってきませんが日本全国でやり、アメリカから穀物はもういいです、地産地消です、肥料、飼料はもういいですといったら大変になります。ですからひそかに国際貿易に関係の無い範囲、豊中スケールでやられて、中国、アメリカから文句をいって来ない間に豊中方式がひろがり、気がついたら輸入が減っていた、ということにならない限りはやってはいけないことです。

日本ではもし輸入を止めないでやったら現実にこんなことがおきています。これは窒素、リン、カリという 3 大要素が国際的にどう動いているかということ、この辺のものが穀物、肥料に全部入って日本やアジアに流れている分が全部ここにたまりこんでいます。ですから日本は窒素やリンやカリがたまりこんで地下水や湖や、湾にたまりこんで富栄養化が進むのです。世界中でアンバランスが起きています。ちょっと計算するとすぐ分かりますのでこの辺も踏まえていくのかな。また、エコロジカルフットプリントの指標でいえば、多大な食料を外国で作って、もってくる、これは膨大な土地を外国に借りているということ、資源を外国のものを使っていること全部を踏まえて、それからさっきの栄養素、これが全部日本人の食卓を支えるために来ている。ですから国内でこれだけ膨大な有機物発生が起きている。

どれぐらいのエネルギーがどの段階で使われているか計算も出来ますが、こういうことを参考にしながら本当に有機栽培がいいかという事を判断しなければいけませんね。どのぐらいのコストがどの段階で使われているかを参考にさせていただくことがこれから必要でしょう。今後追い風が環境側に吹いてくるだろうということは前から思っておりまして、どっかで堆肥が取り合いになり、もうかってしょうがない状態がやってくるであろうと思っております。それがいつかは分かりませんが、今は大幅に赤字になっていると思います。これを今はボランティアで支えざるをえないですね。これは最初から分かっていたことで、それを豊中は理解したうえでされていると思います。これはきっと年々良くなるはず。これは二酸化炭素にもいくはずだと私は予測していますけども。

残りで滋賀のビジョンは何だというわけですが、そういう風に部分・部分は大事ですけども、それが成り立つ社会全体を作らないと、豊中で一部やっているだけだと、ある程度までいきますけどもこれが日本全体に広げるのが、今の最大の課題です。逆に日本全体が

そう変われば、豊中で汗を流しながらがんばらなくても良いということだけではなく、それはもっと楽にいい方向に発展していくということで持続可能な社会を作っていくということなのです。ここで、結論的にいえば、国は先端技術社会とやってきたが、われわれが滋賀で描いたのは自然共生型社会ですけど、これに国のほうの研究者が名前をつけてくまして、ゆとりの社会で、さつきとメイの家だそうです。これらは対極の社会にあるというので、技術のブレークスルーに対して、もったいない精神で社会を作っていこうというわけです。

経済とか技術とか、色々なセクターのデータを使いながら推計しておりますが、滋賀は前の知事さんは何を期待していたかということ 2030 年に二酸化炭素排出量、資源消費量ともに半分ぐらいに減らす社会を描いてほしい。それに向けて 25 年かけてやっっていこうではないか。いろんなことが入っておりますけれども、新しく、琵琶湖の船を使いましょうとかそういうことです。昔から琵琶湖の周辺では水の使い方だとか、物の輸送の仕方だとか様々な、工夫されていたにもかかわらず、最近はあまりにも石油資源が安いので、スイッチひとつでいけるようになってしまった。

また、家にどういう住み方をしているかも大事です。電気を消す、消さないより、ひとり暮らしをすると、かなり電気を使いますからそれを 4 人ですましたら四分の一にはなりません。いま、一人暮らしが増えていっていることが実はエネルギー消費を民生部門が増大させている最大の理由です。ここをほっといてはどうにもならないのです。住まい方自体を行政もどうするかを考え誘導していくことが大事になります。

それから結論ですが、要するに全体として二酸化炭素はエネルギー問題という見方をするのはではなく、そういう地域の経済だとか豊かな自然、伝統、文化などトータルで再生することがあって初めて持続可能な社会が出来るだろうと提案しています。これは思いつきではなく、二酸化炭素を下げるのはそれだけで、独立に出来るものではなく、やはりこういうことが不可分に絡んでおります。今の車社会や一人暮らしのマンションをどんどん作りながら、持続可能な社会は出来ないことは数字の上では明らかです。そこで、ヨーロッパやアメリカも努力し始めて、滋賀もエコ村なんてことで、社会をトータルで考えてその中の要素として「地産地消」だとか「循環」だとかが不可分であります。またそれと連動して、再生可能エネルギーのこと、家の建て方のこと、農業のあり方そういうことを全部トータルで考えねばどうにもならないだろう。

環境だけが人間の生きる基盤ではありませんから、社会と経済をどういう風に考えるか、といったこともあわせて、一生懸命考えなければいけない。このあたりはわれわれも、数字の上でしっかりと保障できる計算が出来ていませんけれども、いま、しきりにデータをあつめて解析しております。また技術の面でも、先ほども申しましたスモールイズビューティフルという考えがありますが、これを使っていける社会、生活のスタイルが変わっていないと出来ないことなのです。

こういう新しい技術とか考えられますが、豊中市としてトータルデザインをどうするかと

いう議論があって、その中に今回の循環をどう埋め込み、新しいエネルギーの仕組みをどうし、そして新しいライフスタイルをどうしていくか、現に今回は教育とかライフスタイルを変えていく話になっていますよね。きわめて必然だと思います。私の今日の話が、何かのきっかけになるようであれば幸いです。

パネルディスカッション「豊中発！地産地消と食育」

(パネラー)

豊中市こども未来部保育課主幹	加堂 道子さん
豊中市学校栄養職員	中村 民江さん
豊中市農業経営者研究協議会研究部会長	橋本 忠男さん
農業関係者・「とよっぴー」協力農家	岸田 興次さん
原田小学校PTA施設委員長	田澤 有子さん

(コーディネーター)：中村 義世

コーディネーター：本日は「とよなか発地産地消と食育」というテーマでパネルディスカッションを行います。初めに、パネラーをご紹介します。豊中市子ども未来部の加堂さんです。「保育と食育」というテーマでお話していただきます。つづきまして、豊中市学校栄養職員の中村民枝さんでございます。「給食現場から地産地消の推進」についてお話しいただきます。豊中市農業経営者協議会研究部会長の橋本忠男さんです。「地域農業と学校を結ぶ」ということを中心にお話をいただきます。「とよっぴー」協力農家の岸田興次さんです。「地産地消と給食食材への提供を通して」という点でお話をいただきます。原田小学校PTA施設委員長の田澤裕子さんです。「給食への期待と保護者のかかわり」という観点よりお話をいただきます。

皆さんご存知かと思いますが、1970年代半ばから有機野菜を求める消費者が、他地域の生産者と連携を行う「産直運動」というのがありました。それが今では「地産地消」という形で、地域の農産物を地域の消費者が消費していくことが各地で広がりを持ってきています。このことは学校給食にも通じることです。「食育」は学校給食に関係しますし、広い視野では、地産地消の観点から地域全体で食育をとらまえる意味があると思います。趣旨に沿って討議ができれば幸いです。

まず、加堂道子さんからお話をいただきますが、村井玄斎というジャーナリストがおられまして、この方が、徳育・知育・体育、そして、「食育」というお話を明治の時代でされていたようです。現在、「食育」というのは流行でございますけれども、市立保育所内では、保育士さん、子ども達が、園内で育てた作物を収穫し、それを食材に使って食べ物を料理するなどといった取り組みを長い間行っておられます。その辺のお話を加堂道子さんより伺いたいと思います。

加堂道子さん：皆さんこんにちは。豊中市保育課の加堂と申します。よろしくお願いたします。子ども未来部保育課は公立保育所 21 施設、知的障害児の通園施設あゆみ学園と肢体不自由児の通園施設しいの実学園を所管しています。また、民間保育所 27 施設、市

委託の家庭及び簡易の保育所 14 施設のほかに、地域の子育て家庭の支援も含め、児童の健全育成および福祉の増進を図るため、さまざまな事業を展開しているところでございます。

まず、保育所の一日の生活をご紹介します。保育所は0歳から就学前の乳幼児の施設で子育てと就労の両立支援を担う場でもあります。朝7時から夜7時まで12時間開いており、保育所は子ども達にとりましてはまさに生活そのものの場であり、快適で居心地のいい場所となることを大事にしています。随時登所し、9時半には全員が登所、各クラスで集団の課題や個々の子どもの育ちの状況に応じて保育を展開しております。午後はお昼寝をして体を休め、おやつの後お迎えまでの時間を、所庭やお部屋で自由遊びやごっこ遊びなどして過ごします。

長時間にわたりますので、食べることは多くの時間をとっています。9時半には1〜2歳児に朝のおやつがあり、10時半に0歳児に離乳食、11時過ぎからお昼の給食があります。そして、午後2時半にはまた午後の離乳食があり、3時過ぎにおやつ、6時半過ぎになりますと延長保育の子どもたちに補食があります。そのように何度も食事が出ていますが、食事は保育の一環として重要な位置づけにあり、ミルクから離乳食、乳児食、幼児食と発達に沿って食事内容が変わっていき、保育所で調理することにより、その日の体調やアレルギー食など、一人ひとりに対応したきめ細やかな配慮をしています。

保育所では、「食事は楽しい」と感じる感性を育むことを目標に、心と体の健康、人との関わりや食を営む力の基礎を培うことができるよう、系統性を持った保育を展開しています。公立保育所では年間を通して計画的に子ども達と一緒に菜園活動を行い、収穫した野菜料理などの食体験を積み重ねています。食習慣の形成を図るため、「食を大切にする心」や「生きる力」を育むことを目標に取り組んでいます。菜園活動は年間を通じた保育計画に基づいて行い、畑作りから種まきや水やり、草抜きなどを通じて、見る、匂う、触るなど、植物それぞれの成長を体感していきます。それらの作物を収穫し、料理して食べる喜びは、自分だけでなく他の人にも食べてもらって「美味しかったよ、ありがとう」といわれる喜び、仲間の役に立ったという喜びとなり、達成感や自分の存在感を認識する意識を育て、大きな自信と生きる力を育むこととなります。

年長時のお泊り保育のカレー作りに向けて、前年度から計画を立てて材料になる野菜を自分たちで栽培します。11月には玉ねぎの苗を、3月にジャガイモの種イモを植え、6月にジャガイモ、玉ネギを収穫します。お泊り保育本番までに、給食材料を使って皮むきや切り方を練習し、味噌汁にするなどして食べたりします。給食メニューがカレーライスの日実際に自分たちで作ってみたいりします。他のクラスのお友達に食べてもらって「うれしい」と思ったり、お泊り保育本番のカレー作りを楽しみにし、見通しを持って意欲的に行事に取り組もうとしていく姿が見られます。また、節分の集いなどでは豆まきのいわれを話し、豆をまいて育てることで命の育みを体験し、枝豆や、さらには大豆になること、大豆が醤油や味噌の原料になることなども話し、それらを理解していき

ます。そして、トマトやキュウリの夏野菜も育てて収穫して食べることで、嫌いな野菜も食べられるようになっていきます。

この他、菜園を活用しないクッキング体験では、様々な感触を楽しみながら食べ物の成り立ちを知り、絵本のイメージと実体験を重ね合わせるなど、心と体と知識が一体化するよう、白玉粉や小麦粉など色々な粉でお団子やクッキー、パンなどを作って食べることもしています。作っていく過程で変化していく生地感触、形、色、においなどを感じ、やっと出来上がったものはかけがえの無い大切な食べ物となります。このように保育所では食べることを大切にされた保育プログラムを展開しています。以上です。

コーディネーター：ありがとうございます。ここでコメントは入れず、まず後の4名全員からお話を伺うことにしましょう。

つづきまして、ビデオでもありましたが、豊中でも地域のお米が給食に入りました。今年の1月25日に今日おられます橋本忠男さんなどの努力によって提供されました。「食育基本法」というのがありますが、この法律では2020（平成22）年に地域の作物を地域で消費する数値を30%にしようという目標があります。現在22%ほどだそうです。豊中は皆無の状態だったのですが、やっと端緒がついたという状態ですので、そのあたりの苦労話を中村民枝さんのほうからお願いいたします。学校給食の現場、栄養士さんの苦労は大変であったかと思しますので、お話をしていただけたらと思います。パネラーは5分程度の発言をお願いしていますが、パワーポイントを使用して10分ほど必要ということですので、ご了承いただけたらと思います。

中村民枝さん：豊中市の学校給食についてご紹介できるということをうれしく思います。食の安心と安全は「食育基本法」の柱のひとつとなるテーマですね。これに、豊中の学校給食がどう取り組んでいるかを今日ご紹介させていただき、この問題が「とよっぴー」と豊中産のお米にリンクしているということをお伝えしたいと思います。

まず給食センターの様子を見ていただきます。非常に広い運動場のようなところです。これは給食センターで野菜を処理しているところですが、豊中で使う野菜は全て国産を目指しております。毎日北海道から九州まで全国の野菜がJAのパッケージに入って入荷してまいります。1日に2トンぐらいの大量の野菜が入荷されます。また、週に一回程度ですが、減農薬の玉ネギ、人参などが入ってきます。給食センターでは、見れば分かると思いますが、すべて機械で短時間に行っています。大量の野菜を処理するというところで機械の力に頼っております。これはジャガイモをピーラーという機械でむいており、芽はソラニンが入っていますので、全て手作業で取り除いております。人参もピーラーで皮をむき、切裁機で千切りをしているところです。そして玉ネギもさいの目で切っているところです。ここに大豆やトウモロコシの絵が出ていますが、こういう大豆、トウモロコシは缶詰を利用することが多いのですが、基本的には北海道産で国産のもの、

遺伝子組み換えではないもの、を使用しています。

続いて給食センターでイチゴを洗っている様子です。非常に大量で、一人3粒のイチゴをつけると4万個のイチゴを給食センターで洗うこととなります。学校給食では、果物というのは食品衛生上サラダと同じような生もの扱いになります。きれいに洗ったものを子ども達に提供することになっております。大量の水の中で洗いますので、新しい鮮度のしっかりしたものを選ぶようにしています。

続きまして豊中のパンですが、多くの種類があります。ひとつ申し上げたいのが、昨年度より国産小麦粉、北海道の国産小麦粉をパンの中に入れるようになっていきます。やはり国内にある小麦粉農家を守ることも大切ではないかという視点です。それから、国産の小麦は農薬の面でも安心だろうという考えもあります。

次にお米の話です。去年までは豊中では滋賀県産の「日本晴」を使用していました。学校給食のお米というのは国からの補助金がカットされて以来、割りと色々な銘柄のお米を使うことができるようになりました。鳥取産の「秋田小町」とか、山形産の「ひとめぼれ」とか、「はえぬき」などいろいろなお米を導入してきましたので、それでは豊中で取れるお米だって使えるのではないかという話になりました。これこそまさしく地産地消じゃないかということで、本日お話をしてくださる橋本忠男さんや、大阪北部農協などで、何とかかき集めてくださいました。そして今年の1月の学校給食週間ならびに4月、5月の約半分ぐらいの量、約15トンの「ヒノヒカリ」を学校給食で出すことができました。まさにこれは地産地消になり、いいことだと思いました。

今、流れている映像はセンターの炊飯機です。すごい量で1トン以上のお米を炊くので皆さんびっくりされると思いますが、家庭の炊飯器とは全然違います。ここでお米を炊いています。やはり、豊中のお米が使われているということ子ども達に知ってほしいということで、これは箕輪小学校の学校給食週間の取り組みの画面で、パワーポイントでの資料です。橋本忠男さんが箕輪地域の実力者だということで、給食週間というのは給食を作ってくださいる方に感謝しようという週間ですので、農家の方たちがお米を全部集めてくれたということをお伝え、豊中のお米ということをおアピールしました。

次にカレーライスの話ですが、なぜこのような話をするかといいますと、子どもたちはカレーライスが大好きだからです。学校給食ではカレーに使うルーをバターと小麦と油で作りますが、ブラウンルーもホワイトルーもすべてこちらで作っています。こういう風に手作りのルーを作りますと、味も美味しいし、最近のアレルギーの問題で、お母さん方に材料に何を使っているかという中身をはっきりさせることも、学校給食では大切なことだと思えます。

これは鮭をロースターで焼いているところです。次は揚げ物ですね。給食センターでは、トンカツ、とりから揚げなど手作りしています。これはかき揚げですが、今、ちりめんじゃこを入れました。いろいろな揚げ物を出していて、そのとき使う油ですが、全部菜種油を使用しています。これが国産であれば言うことないのですが、残念ながらオ

ーオトラリア産の菜種油を使用して揚げ物を揚げています。

次に給食のおいしさはどのようにしているかです。学校給食ではだしの素はほとんど使っておりません。昆布とかだし雑魚、削り節、しいたけなど、そして、とんこつや鶏がらスープなど、これは冷凍のものを使用しています。自然な方法を使っておいしくする努力をしています。それからハムやベーコンやウインナー、蒲鉾、ちくわなども、できるだけ食品添加物を取り除いた安心なものを子ども達に食べて欲しいと思い、使用しております。

次に給食のお肉の話です。牛肉、鶏肉、豚肉も基本的に豊中では国産のものを使用しています。最近アメリカの輸入肉が解禁されたということで、BSEの問題など心配していますが、豊中の子ども達にはやはり国産のお肉を食べさせてあげたいという気持ちで、給食会ははじめ、職員全体がんばって使用するようになっています。

次が「とよっぴー」の話につながっていくのですが、先ほどの揚げ物の廃油が出ます。こういったものは給食センターでは業者の方に引き取ってもらって、石鹼に作り変えて、給食センターで洗い物に使っております。午前の作業、午後の作業にもこの複合石鹼を使っております。また、給食センターで洗い物をすると何10トンもの汚水が出ます。それを給食センターの浄化槽においてすべてバクテリアや凝集剤などで浄水して、魚がすめる状態の水にしてから放流するよう努力しています。

いよいよ野菜屑食べ残しのリサイクルの話になってきます。毎日たくさんの残渣が残ってくると、私たちも栄養士さんたちも本当に胸が締め付けられる思いがします。その残渣が産業廃棄物として1キロいくらかというお金を払って処理されていくことに、本当に胸を痛めてきました。NPO アジェンダ 21の方々が給食センターの残渣を堆肥にする取り組みされてきたこと、皆さんご存知かと思えます。

これは大阪府栄養指導研究会、PTA試食会等のために作った写真です。土壌改良材「とよっぴー」で育てた作物です。去年の6月の頃のもので、有機栽培をされている市内浜の光久隆晴さんが非常に努力されて、土地を肥やして、とよっぴー、牛糞や油粕などを入れてネギを栽培してくださいました。それが去年、学校給食に入ったわけです。非常に感動しました。ささやかですが、豊中で地産地消を進める方向が出ました。ところでどんなネギができているか栄養士も心配で心配でたまらなくて、光久さんのところに見に行かせていただきました。そして、これが給食に使ったネギです。きれいですね。「有機栽培でどのようなものができるか心配だったけど、こんなきれいなのができた。」と思えました。ボランティアの人が手間ひまかけて、給食センターに入れるため努力してくださったということを知り、感動しました。

このネギを味噌汁に入れました。ついに給食にこのようなネギが登場したということで、非常に感激しました。子ども達にこのことは伝えなくてはいけないと思いましたが、毎日1口メモを出していますが、お当番さんがこうして読んでくれますが、豊中で採れたまったく農薬を使わないネギを入れていることをメッセージで送りました。

また、10月にはチンゲン菜も登場しました。虫も入っていましたが、給食センターの調理員さんも「とよっぴー」のお野菜だということで作業的には大変ですが、皆さん協力して取り組んでくれています。

この映像は今年のもので、また玉ネギを導入することができました。一人10gという少ない量ですが、また「とよっぴー」の野菜が給食に登場したということです。市内蛍池の岸田興次さんが、最後の収穫をビデオを撮れるようにおいてくださり、撮影させてもらいました。同じ日に、原田小学校の子ども達が緑と食品のリサイクルプラザに行き、玉ネギの収穫をされたということですが、これは後で原田小学校の田澤有子さんから報告があると思いますので私はとぼします。

子ども達うれしそうですね。これは玉ネギについての学習もしているということです。1個ずつ子ども達が学校に持って帰って、実は原田小学校は単独実施校です。給食センターの給食ではありませんが、調理師さんたちがこうやってきれいに皮をむき、献立に入れてくださいました。この日はたまたまPTAの試食会などもありましたので、保護者の方にも理解を深めていただくいい機会になったのではないかと思います。

再来週の9月14日にモロヘイヤのスープという献立がありますが、これは岸田さんと光久さんのところのモロヘイヤが納入されます。初めて「豊中育ちのモロヘイヤ」が入るのです。こんな立派なモロヘイヤが「とよっぴー」でできるのですね。私は写真で見て感激しました。子ども達にこの写真とメモをつけて、クラスに配る予定です。以上です。ありがとうございました。

コーディネーター：ありがとうございます。みなさん給食センターの様子を現地に行かずに見られてよかったですね。

つづいて、実は25年も前から自分の田圃で、地域の学童を対象に苗を植えるところから、収穫、脱穀、さらに餅つきをしてそれを食べる、という活動を実践しておられる橋本忠男さんからお話を伺います。

橋本忠男さん：橋本です。どうぞよろしく申し上げます。私は箕輪小学校の校区に住んでおります。走井というところです。箕輪小学校が開校されたのが昭和50(1975)年でした。しばらくして、自分は箕輪小学校の公民分館の副分館長をやっていましたので、ある先生が「橋本さん、あんた農家でしょう。子ども達を実際に田へ入れて農業を体験させたいのだが、橋本さん協力してくれへんか。」といわれたのがことの始まりです。

田植えをさせるため子どもを田にいれましたが、今もその当時の子どもと一緒にですが、田に入るのに時間がかかり、全員がそろそろまで約5分程度いります。なぜかという足がぬるぬるするので嫌がるわけです。強制すると子ども達はこわがり、ますます嫌がります。それをじっと「はよ、はいれよ～」といいながらじっと見ておきます。そうすると5分ほどで全員入ります。

植え付けはどうやってするかといいますと、昔の古い道具ですけど、ワイヤーロープというのを使っていました。昔の田植えは8寸5分、9寸という言葉を使っていたのですが、今の単位で約25cmです。ワイヤーのところにこの間隔で印がついています。約60mの田で子ども達を一斉に入れ、自分の印のところだけ植えなさいと、それを一歩下がって待たせます。それを一斉にやらせて10回ほど植えさせ終わるのですが、今度は子どもがなかなか田から出ません。なぜかというと、足がぬるぬるしてその足の抜く感触が楽しいのです。あまりうるさくいわないでおくと、子どもたちは5~6分で上がってくれます。このように田植えの体験をさせます。

いつものように担任の先生にっていますが、「その後、稲がどのように育っているか、田に行きしっかり観察して下さい。」と伝えますので、行かれます。今年も夏休み終わってから「橋本さん、行ってもよろしいですか。」といわれ、先生には「まず稲を触らせ、そして、稲の先端を握れば汁が出る。その汁が出るのはなぜかということを教えて欲しい。」と伝えます。それが米のもとだということを知って、観察していただくことが重要なのです。

10月になると稲刈りをさせます。10日ほど稲木に干し、乾かして、また脱穀を経験します。地元ではこういうことをやっています。

ある日、蛍池の校長先生で、もう辞められましたが、どこで耳に入ったのか、「あんた昭和22(1947)年の蛍池の卒業生やないか。だから、わしの言うこと聞いてくれ。」ということで、今は蛍池の小学校も見ております。

私は公民分館長を最後にしました。分館協議会の会長にも就きましたが、その際に、随分助けていただいたお仲間が刀根山の公民分館長の方で、彼からの頼みもあって彼の学校も体験していただくことを了解しました。箕輪小学校は古くから、蛍池小学校と刀根山小学校は後から見るとようになって現在に至っています。

さて、稲刈りから脱穀まで全員にさせます。どういう機械でどういう方法でやるかですが、一番最初は千場こき、次に足場こき、現在のコンバインを含め3種類の機械を並べます。全員に千場こき、脱穀を経験していただきます。また収穫の際には餅つきをしております。これはごく一部です。地元ではイチゴ狩り、サツマイモ掘り、焼き芋大会等もさせております。

先ほど中村民枝さんから詳細なお話がありましたが、われわれが豊中で作った「ヒノヒカリ」というお米15トン使っていただいた感動を、次に機会がありましたら話させていただきたいと思います。時間がありませんので、今回はこれで終わらせていただきます。

コーディネーター：ありがとうございます。皆さんご存知と思いますが、豊中は72.4%が市街地です。農地はわずか1.9%ぐらいといわれております。専業農家は10軒です。いわゆる1種2種で、販売農家は140軒ぐらいしかありません。その中で先ほど中村民枝

さんからお話されましたように、「とよっぴー」を使って野菜を育て、給食の食材にお二人の方が提供してくださいました。私も納入のお手伝いをさせていただきましたが、大変です。その辺の苦労話をうかがいます。

岸田興次さん：今年の6月は玉ネギ100キロほど注文を受け納入しましたが、玉ネギは豊中の給食が始まって以来のことです。会場におられます光久さんが、6月及び7月にネギを初めて納入されました。さて、実際に給食センターに納入しうれしかったことは、皆さん量販店等で顔の見える生産者ということで「長野県田中一平さん、元気な人参作っています。」の写真が載っているのをご存知だと思います。消費者はやはりそれを見て安心感、好感を持てますし、実際においしいですね。

ちょうどその逆で、給食センターに納入することは顔の見える消費者として、また、顔の見える豊中の小学生達との関係を築こうということで、種をまいていまして、「どうかな？小学生たちおいしく食べてくれるかな？」とかを考えます。水をまきながら、「おいしく食べてくれるかな？どんな話しながら食べるかな？給食を食べたあと運動場で何をして遊ぶのかな？」などと考えると、子ども達においしい野菜を食べてもらおうという励みにもなります。苦労話というより喜びの話になりましたが、栽培に対する思いが違ってきます。以上で終わらせていただきます。

コーディネーター：ありがとうございます。是非のちほどは苦労話もお願いいたします。

先ほど中村民枝さんのお話にもありましたように、原田小学校は単独給食校です。現場で調理をしています。「とよっぴー農園」で栽培、収穫した玉ネギを利用して、子ども達が食べたことや、保護者の方々にも試食していただいたことに関し、田澤有子さんにお話を伺います。試食会での感想、あるいは給食に関する考え方や、子ども達がどう思っているか等を含め、お話いただけたらと思います。

田澤有子さん：ご紹介にあずかりました原田小学校からきました田澤と申します。よろしく申し上げます。

最初に原田小学校の給食の現状ということをお話します。私の子が今、上が5年生ですが、入学した頃から豊中では数少ない単独調理校ということで、温かいものが食べられる、調理して下さる方の顔が見えるなど、漠然とありがたいと思っていました。

昨今、食育ということがクローズアップされており、本日の様々な話も含め、様々な人の努力で一步一步進んでいるなど実感いたしました。例えば原田小学校では、エンドウ豆の皮むきを子ども達に手伝わせていただいたり、「とよっぴー」で作った野菜を何度か給食に納入していただいたりしました。6月には4年生が玉ネギの収穫に行かせてもらいました。そして、茎や根を切ったりするという作業をし、それをみんなで食べました。

さきほど中村民枝さんの発表でも写真で出ていましたが、子ども達は生き生きと楽し

そうに収穫しており、その後収穫した玉ネギをじっくりと観察し絵を描きました。それを校内で展示していました。予想以上にたくさん収穫できたらしく、大きい玉ネギも多く、給食にはチンジャオロースと豆腐の澄まし汁が出、玉ネギがたくさん入っており、子ども達も喜んで食べて、この日の残飯はとて少なかったとお聞きしました。この日はたまたま保護者用の試食会もあり、同じメニューを皆でいただいたのですが、とても好評でおいしいという感想をたくさんいただきました。内容に関しては無添加であったり、だし汁をきちんととったり、手間をかけていただいて、やさしい味に仕上げただいておいしい、ということをお母さんたちは認識しまして、自分たちも頑張らなければならないと思いました。

こんな取り組みが出来るのも原田小学校が単独調理校だから出来ることです。自分の学校でやっているということがとても大きいと思います。原田小学校には栄養士さんも常駐していただきますので、先生や保護者の生の声も直接聞き、それを生かして直接指導するという事も出来ますので、とてもいいことだと思います。他の学校でも進めて、こういった活動を広めていけたらなと思います。このように様々な方たちのお助けも頂き、保護者や児童たちの意識を高めて、家庭での「食育」というところでも広がっていったらと思います。以上です。

コーディネーター：皆さんのお話をおうかがいして共通するところは、それぞれ現場で苦労されていること、安全な作物や食材を調達し、給食にのせることで児童や園児が食べて、おいしかったとか、ありがたみを感じていくとか、そういった人と人の繋がりも含めた話であったと思います。

実は1月25日に豊中のお米が全量入りました。「とよっぴー」は毎日残渣で作っていますが、大体パンを除いて毎日1トンぐらい残渣が出ます。せっかく地域のお米を入れたわけですから、その日は食べ残しが減るだろうと期待をしていましたが、実際は先ほども中村民枝さんがいわれていたように、子どもに訴えていても現実にはいつもと変わりませんでした。ところが、箕輪小学校で橋本さんが具体的に子どもとお話をしたら、箕輪小学校ではやっぱり減っていました。給食の食材を提供しますが、そこには何か仕掛けが必要ではないかなと思います。

保育所などでは長年やってきて、子どもがどう反応するかというのを実感的にお持ちでしたら、お話をさせていただきたく思います。加堂道子さんお願いできますでしょうか。

加堂道子さん：保育所では色々してきていますが、おたよりや写真で保護者の方々にお伝えしていますし、お泊り保育などは保護者主催で実施され、お餅つき、収穫祭などは保護者の方も参加され、楽しんで、子どもが成長する姿をともに喜び、おうちでも子どもと一緒に料理してみようかなという声も聞かれます。子どもでもここまで出来るというのをやはり保育所の生活を通して実感され、じゃ、おうちでも出来るということで、

生活体験につながっていていると思います。

地域の方が親子でよく保育所にこられますので、保育所給食をもとに、離乳食や手作りおやつの講習会を開いたり、レシピの配布もしています。また、菜園活動もする中で地域の方専用の菜園を設けまして、収穫してお料理して食べるというような取り組みをしているところもあり、喜ばれています。

「とよっぴー」を利用させていただくようになってから、どの保育所の菜園も土の状態が非常によくなり、アジェンダ 21 さんのご協力も得て、保育所でも野菜くずや落ち葉などを活用して、職員と子どもが一体となって自分たちで堆肥作りに取り組んでおり、ごみの減量と食の循環も視野に入れた活動となっています。一部の保育所では、近くの農家の方が給食の残飯を回収して堆肥にされていますので、将来的にはそこで作られた野菜を給食に納入していただけるシステムが出来たらとも思っております。

コーディネーター：ありがとうございます。中村民枝さん、私どもは教育委員会の理解の下に子ども達に給食のアンケートを実施しました。その時に気になりましたのが、子ども達が特徴的に嫌いといった食べ物、例えばひじきなどがありまして、こういったものは家庭で食べていないのかなと思えました。そういう受け止め方もしましたが、今保育所でも、家庭と連携した取り組みを行っているということでしたが、学校の方でも気になると思うのですが、家庭はどうかということ、食べ残しがあるということも含め、これは当然あるでしょうが、お考えをお聞かせ願いますか。

中村民枝さん：例えばひじきの煮物にしましても、ひじきの分量や、味付けによってはたくさん食べてくれるときもあります。子どもの残菜をみていますと、食べたことの無いもの、例えばゴーヤを出したりだとか、モズクを出したりだとか、そのような食べた経験が無いものを出したときはかなり残菜が残ってくるわけです。栄養士も色々な食材を子ども達に食べさせたいので、思い切って出しますとたくさん残ってきて、気持ちが悪くしてしまうこともあるのですが、何度も繰り返し、調理方法、味付けも変えながら出していきますと、だんだん食べてくれるようになります。ですから残菜の問題は仕掛けが必要だというのはその通りで、給食センターでも様々な努力をしています。それが子ども達に伝わっていないもどかしさは非常にづらいほど感じます。

「とよっぴー」ももっと先生方に宣伝して、学校の教材としてお米の学習なんかは 5 年生の授業にはあるので、そのときに豊中のお米を紹介するなどというかたちで取り組んでいけたらなと思います。それで、家庭の食事というのは最近乱れてしまっていて、どうなっているのということがありますが、またの機会にお話いたします。

コーディネーター：ありがとうございます。誰がメニューを決めたのか、どんな食材なのか、誰が調理しているのかとか、それから野菜の栽培といった実体験などの複合的な体

験をしてもらわないと、子どもに意識を持ってもらえないと思いますが、そのあたりは、橋本忠男さんが長年の経験を持っていらっしゃると思います。一方でお米を全量納入、先ほどもお伝えしましたが、橋本忠男さんが実際に箕輪小学校でお話をしたら違いが出たということで、ご自身が話されて何か子ども達から感じるものがあったなというのがございましたら、よろしく願いいたします。また、「食育」の観点から「地産地消」に触れていただいたらありがたいです。

橋本忠男さん：先ほどの話を少し続けさせてもらいますけど、基調講演の中で内藤正明先生が最後にこうおっしゃいました。「燃料はなんやと聞いたら答弁できなかった。」と。やはり今の時代はそうなのかなと聞いていましたが、今の子どもは実際そういうところがあるかと思います。自動販売機にいけばなんでも出てくるというような。しかし、子ども達にそういう体験をさせると、餅つきのように本当に喜んで子ども達が餅を食べています。そういうことを最後に言いたかったのです。

数年前に高島邦子さんから言われました。「橋本さん、豊中でこういうボランティア活動をやっているのだから参加してくれない？」ということで、自分も話を聞いていて、これはなかなか魅力のあるグループだと思い、中に飛び込ませていただきました。そのときに、「とよっぴー」でだいぶ苦勞をされて、後で聞いて驚きました。スコップで混ぜて一苦勞されて、それを袋詰めされたものを持って帰って使うのです。グループに入り、豊中に、あちこちで「とよっぴー」を使ってもらっています。農業経営者研究部会の会長もさせていただいております。会長会に行ったときにも配らせてもらっています。

「とよっぴー」をいれるとどう変わるのかということです。やはり土が軟らかくなります。植物は適度な酸素が必要です。水分も必要です。昔は私も動力源として牛を飼っており、やはり牛糞を堆肥に使っていました。それが今はトラクターに変わってしまいました。化学肥料を田にやると土がしまるわけです。その土のやさしさというのが失われていくのです。しかし、何でも堆肥がいいのかというと、化学肥料も必要です。そのバランスが大切で、「とよっぴー」をやればやはり土のやさしさが出てきます。その中で高島邦子さんや、いま司会をされています中村義世さんが、豊中で努力をされて豊中のお米「ヒノヒカリ」15 トンを学校給食に使っていただきました。いま、隣におられる中村民枝さんも、非常にそれに関し努力をされた一人です。来年度はもう少し学校給食に買っていただけるように、「地産地消」ということで努力しております。今後そのような方向で行きたいと思います。

ただひとつ残念なのは、農家の方にこのようなこといわれました。「橋本さん、学校給食にお米使ってもらっているけど、それ個人で売っているやつか」といわれ、大きなショックでした。これは豊中の農家に対して宣伝不足だと。そのことをどのように返したらいいのか、農業委員会で一人考えています。やはり、豊中の農家の方は、一部の人は「地産地消」に対して知識を持っておられますが、まだ全体的にはそこまで知識を持つ

ていないと、これはあくまで自分の責任だと思っております。なんとかそういう方向で会議があれば、話し合いで「地産地消」に取り組んでいるということを豊中の農家の方々に宣伝し、認識していただこうと思っております。これで終わらせていただきます。

コーディネーター：今「地産地消」のお話がありましたが、「地産地消」には生産者、消費者、環境、経済など様々なファクターでメリットがあると思います。まあ、デメリットもあるでしょうけど。その中で橋本忠男さんのような数少ない農家の方々が、持続的に農業を営むために地域とどう結ぶかが大事だと思います。ローカルマーケット、朝市などを通じ、生産者と地域の人をネットワークができるように、橋本忠男さん、これからもよろしくお願ひしたいと思ひます。

岸田興次さんは、先ほど苦勞は無ひということでした。しかし生産者は提供する側として「ありがとうございます。」というだけではなく、受け手側に対し、もう少し能動的になっていただくことを求めることも必要だと思います。そういう意味で、子どもは感受性が高く、知ることによって感受性を高めると思ひますし、それを高めるために、農家からこのような働きかけがしたいといったお話があれば、ちょっとお聞きできますか。

岸田興次さん：今、コーディネーターからお話がありましたが、私にもかねがね思っていたことで、給食センターに野菜を納入しまして代金をいただくというのであれば、野菜納入業者と変わりません。常々思っていました、「地産地消」ということで、6月9日に、豊中育ちの玉ネギを納入しました。その際、給食センターから600個、41学校に提供したことが、各学年にクラスごとに、先生から児童にお話していただきましたが、これだけでは食育の発展、あるいは我々のメッセージが直接届きません。

そのため、花と緑のネットワークの代表とスタッフ及び私とでパワーポイントを持っていき、実際の生産者の映像、「はじめまして豊中育ちの玉ネギ」という生産者のお話、緑と食品のリサイクルプラザの話も含めて原田小学校の4年生に多目的教室でお話させていただきました。

今後とも物理的に41校は大変かもしれませんが、出来るだけやっていきたいと思ひますので、関係者の皆さんの検討をお願ひしたいと思ひます。可能であれば、出前講座を学校側から依頼を受けて、子ども達のためにも直接メッセージを届けていきたいと思ひます。

コーディネーター：ありがとうございます。「食育」ということで申しますと、栄養という観点があり、行政でいうと、栄養指導、栄養教育などの広い概念もあると思ひます。しかし、一方で食物を育てる、食習慣、食文化をどうするかという話も大切です。やはり、子どもの生きる力を育てるためにどうするかとなると、先ほど中村民枝さんもおっしゃいましたが、言いにくかったと思うのですが、家庭でどうなのか、ということです。

「食育基本法」は、家庭での食が荒れているという面もあって、法律的に整備しましょうということが出来たと思います。子どもの生きる力、あるいは健康的に育てるために家庭で食事の準備をどうされているか、それに関して田澤有子さん、お考えがあればよろしくお願いします。その正直なところを、学校に対するご注文等もあればありがたいです。

田澤有子さん：家庭でといわれると痛いところを突かれた気がします。今回こちらに出させていただくということで、今様々なことがなされているということを知り、びっくりしています。こんなにみなさん力を出して働きかけて下さっていることを実感しまして、私自身は意識が変わったと思いますが、家庭によって様々な事情がありますので、やはり一保護者となると、そこまで意識を高め、みんなに広げることは大変だと思います。

今回、私もこういうところに来て初めて意識が高まりましたので、大変と思いますけれども、今まで行ってきましたことを続けて体験させていただいたりしながら、少しずつ浸透していけばと思います。家庭でごはんを一緒に作ってみる、野菜を買いに行くとき一緒に連れていって勉強させてみる、家庭菜園をさせてみる等、こういうことをしますと子どもは本当に喜びますし、いいことは分かっています。それがなかなか実行にいけないのだと思いますので、意識を高めていくために、こういった活動が支えていると思いますし、心強く感じます。

コーディネーター：ありがとうございました。家庭でどうするか、地域とどう結び合うか、そういう意味では保育園も様々な地域の人と交流することをされていると思います。今日はちょうど、保護者の方、保育所の方、学校の方、地域の生産者の方がいらっしゃって、「地産地消」を考えると、まあ学校単位で保育所単位でもネットワークが出来ると思います。そこで、今後どういう形でつながりを作っていけたらいいかという建設的なご意見を、短くおっしゃっていただけたらなと思います。加堂道子さんからお願いいたします。

加堂道子さん：保育所での生活を随分紹介させていただきましたが、ネットワークでいえばアジェンダ 21 さんの助けをお借りし、「とよっぴー」を作り始め、職員の意識もだいぶ変わってきています。素人ですので、今後ご指導願えたらうれしいなと思います。

中村民枝さん：今日、この場に学校の先生がいらっしゃらないことに、今後の課題があるのではないかなと思います。努力していきたいと思います。

橋本忠男さん：「とよっぴー」の仲間に入れていただき、6年になります。ここに入り、とてもやりがいを感じる活動だと思っています。今後よろしくお願いいたします。

岸田興次さん：質問の事項にあったのですが、豊中の少ない農業者が、今後も農業を維持していくにはどうすればいいか、一般の方、行政の方、農業者も含めて人の輪をつくること、そして、農業とは希望、夢、ロマン、ポエムであり、お金儲けです。

豊中の特産作物をつくる。その昔、麻田はイチゴが特産でした。豊中に、豊中大根、豊中元気人参などの特産品を作っていきたいと思います。隣の吹田市では、吹田慈姑が、数は少ないですが、スーパーに出せば少し高値ですが飛ぶように売れます。そして、門真、あそこは昔湿地帯で、門真レンコンがあり、まだ生産農家が少しありますが、こちらでも売れば一気に売れます。皆さんご存知のように、泉州玉ネギ、これも単価が高く、儲かります。他に泉佐野の水なす、これはあの場所の土、水でしか育ちません。豊中で育てても硬くて売れません。そういうことから、単価が高く儲かります。ということで、豊中でも農家への暖かいご支援よろしく願いいたします。以上です。

コーディネーター：ありがとうございました。岸田興次さん、ますます努力が必要になりますが、橋本忠男さんのほうでも、朝市などで地域と農業をつなぐような取り組みを行って行って欲しいと思います。

最後になりましたが、田澤有子さん、先ほど申し上げました何か連携できるような提案がございましたら、よろしく願いいたします。

田澤有子さん：今回本当にいろんな方に支えられているのがよく分かりましたし、そのことを一般の保護者や児童に知ってもらいたいなというのもすごく思いました。しかし、センター給食しか食べたことのない保護者たちは違いなども分かりませんでしょし、意識もしていないことでしょう。単独給食の良さも分からないと思いますので、是非豊中では全校単独調理校を目指して行って欲しいと思いました。以上です。

コーディネーター：拍手がおきております。肩を持つわけではありませんが、全国で「地産地消」と「食育」を発展させているのが愛媛県の今治市だそうです。そこでは行政に地産地消室というのがあり、職員は2人だそうです。そこがどう変わったかは詳しくお話しはできませんが、そういったことをされているそうです。ですので、田澤有子さんのお話は田澤有子さんのお話としてお聞きください。

後でまとめは内藤正明先生にやっていただくことにしまして、時間がありませんが、もし質問がございましたらひとつだけ受け付けたく思います。

会場からの質問：「食育」と直接関係無いかもしれませんが、アルミの食器が給食に使われていることについてです。世界の環境先進国ではアルミの調理器具や食器が使われていないというのを聞きました。全国でもアルミから変わってきているのを聞きしました。プラスチックは環境ホルモンの影響があるということで、他の自治体からは消えた

ということです。アルミの状況は他の自治体は知りませんが、豊中では使われているということです。子どもの未来を考えましても、私は使って欲しくないという意見なのですが、豊中市では学校関係者、PTAの方、市長さんもおられるということなので、どういう方向で考えているかお聞かせ願えたらと思います。

コーディネーター：答えられますか。中村民枝さんいかがですか。

中村民枝さん：アルミの食器は豊中市では全市使用しております。パン皿、大食器、小食器に使用しております。米飯の日には、唯一ごはん用陶磁器食器を使っているのが現状です。アルツハイマーとアルミ食器の関係は一応、国連のWHOのほうで有意の差は無いと言われており、一部の学者たちはそうではないとおっしゃっている方もおられますが、今はそういうことで我々は使用しております。しかし、私たちはアルミ食器がいいと決して思っておりません。それは一番そう思っていると思います。学校給食関係者もちろんです。今後給食がどうなっていくかは個人的に私が答えられるものではございませんが、給食センターの老朽化に伴って大改善となり、食器も変えていけたらなど私自身は希望しております。後の席に給食センターの方も大勢いらっしゃいますが、私個人の意見としてこのようにお答えしておきたいと思います。

コーディネーター：ありがとうございました。もう予定の時間が参りましたので、内藤正明先生から講評と、パネルディスカッションに対するご意見等ございましたらお伺いして終わろうと思います。

実は安達美幸さんという方が「食育とは人々が人間らしく生きる。生活する資源としての食、同時に健康の資源としての食を育てること。そして、これらを実現可能な社会を育てること。」とっています。まさに地域で持続可能な社会づくり、生きる力を育てることが「食育」だと思いますので、アジェンダ 21 は今後も様々なネットワークを広げながら「地産地消」と「食育」を進めていきたいと思っています。それでは内藤正明先生から一言いただきます。

内藤正明さん：今日最初に申しましたように、あちこちで循環は流行のようになっております。しかし、うまくいっているところはほとんどなく、私は聞かれると、「豊中ぐらいですかね」といつもお答えします。では、なぜ豊中でうまくいっているのかと聞かれると、いつも答えられず、「高島邦子さんがいるから。」とか何とか答えようと思っていました。ところが、今日半日伺って、その秘訣の一番大事なことが分かった気がしました。ものの輪を回すということは人の輪を回すことだと理屈の上ではいっていましたが、なかなか実際には難しいと思っておりました。正解は実際のところ、人の輪が決定的ということだと思いました。これからは自信を持っていえると思います。

20世紀の社会はいろいろな問題があるといってきましたが、その裏にあるのは競争で、自分の利益を最大にすることがいいことだということ、そしてそれが社会の発展にもいいことだとずっと信じてやってきたところがあります。それはもう小泉さんの政権の下では、まさにそれを究極までいいこととして進めていたところがあります。現にドラえもんかホリエモンか分かりませんが、そんな人が出てきて、自己利益を最大にすることが何が悪いのか、法に触れていなければいいではないかと、実際は法に触れるか触れないか、ぎりぎりのところでやっていました。国民全員が自分の利益を最大にすれば日本全体が発展するといった考えは、実は嘘だったのではないのでしょうか。これが持続可能な社会をもし真剣に考えた時にありえますか。

私は競争で豊かさを追求することを、そろそろ方向転換することに鍵があると、根底から思います。皆さんも今日いっておられましたが、自分の利益をほどほどにして、みんなが喜んでくれることじゃないのでしょうか。岸田興次さんが明確におっしゃいました。やりがいだということ、結局そこに尽きると思います。これは少々うがった言い方をしますと、競争から共生へということですね。滅亡するとすれば、お互いが競争の後に滅亡した文明はたくさんありますが、生き残った文明は必ずお互いが共生することを本当に出来たところがあるのである。自らの意思でやろうとしているのが豊中ですね。この循環が全国、世界のモデルとなるべく、推し進めていってもらいたいと思います。

岸田興次さんは夢がある、ロマンがあるとおっしゃいまして、その後にやっぱり儲けることとおっしゃいました。私はそこを少し待つてほしかったのですが、よく考えたら、おっしゃった岸田興次さんは儲かって自分の懐に入れるといっています。それは皆が経済的にやっていけるようになり、絶えず持ち出して、汗をかくだけはいけないということです。これは矛盾していません。金でも技術でもない、人が喜んでくれることが自分の喜びになること、という社会が一番難しかったし、これからも難しいでしょう。この貴重な経験をどこまで広げられるのか、これが人類の生き残りをかけた試金石になると思います。

そして、これを滋賀で県をあげて実行しようとしているのですが、まだ県のスケールとなると分かりません。日本でこれが出来なければ、きっと人類の生き残りは無理ではないかということです。

結果としては、物の循環から始まり、「食育」、子どもの育ち、食事の仕方、健康、これから福祉につながっていくのだと思います。介護などの福祉の分野が目と鼻の先でつながろうとしています。そしてコミュニティーの形成が始まってきていると思います。これが出来てくれば、もう自然に豊中が持続可能な社会のあるべき姿などという難しいことを言わなくても、循環を核にしながら広がっていくと思います。是非やっていただきたい。これが人類にとってどれだけ価値のあることなのかということで、実験としてやっていくという意識をお願いいたします。力んでしまいましたが、そういうことです。

コーディネーター:ありがとうございます。法律あるいは推進計画を受けて、豊中では 2007 (平成 19) 年度に「食育基本計画」を作るという動きになっています。先日、行政の 5 つのセクションと NPO が「食育の場」を設けました。まさに行政と市民のネットワークが、「食育」を通じて発展するような仕組みになっていますし、持続可能な地域をつくるために、更に努力をしていきます。不十分なパネルディスカッションとなりましたが、これで終了します。長時間ありがとうございました。

「とよっぴー」とは

豊中市の学校給食の調理くずと給食の食べ残しに街路樹等の剪定枝を混合させて、約 4 ヶ月かけて発酵させた土壌改良材の愛称です。豊中市緑と食品のリサイクルプラザで製造されています。