

# “食と農と環境を考える県民会議” 通信 No.8

皆様いかがお過ごしでしょうか？ 平成14年度最後の「県民会議通信」をお届けします。今回は、当県民会議が今年度開催した「H14第3回セミナー」、「H14第2回フォーラム」、「H14食と農のサポーター料理教室1年を振り返って」、そして平成14年度の事業実績概要です。

同封の冊子共々、ぜひお楽しみに読んで下さい！

さる**1月31日(木)**、彦根市のピバシティホールにおいて、第3回セミナー「**食農教育の現場から—子どもの農業体験**」を開催しました。

最初に、元文部省生涯学習局長の富岡賢治氏から、座学だけでなく体験することによって子どもは目を開く、興味が湧くような活動によって創造性が豊かになる。農業は教育の宝庫という、子どももやはり本物には一目置くから、農家の人たちに教壇に来てもらう、また子どもに田んぼに出ていかにさせるように働きかけてほしい—といった御講演の後、2つの小学校での農業体験の実践報告がありました。JAや地域やPTAのバックアップと学校の体制とが結びついてのすばらしい取り組みを聞いた参加者からは、「育てること、農業を学びながら食べ物、製品となるまでを学習させるという生きた教育が今必要である」、「子どもが変わっていく様子、生き生きした姿がうかがえてとても感動した」「学校・親の努力もさることながら、継続には地域やボランティアの力が不可欠」など、「いい話だった！」との感想が数多く寄せられました。

(事務局としてはせっかく良い話だったのでもっともっと多くの会員の皆様に来て欲しかったです・・・またの機会の御参加お願いします!!)



**2月12日(水)**には、びわ湖ホール小ホールで平成14年度第2回フォーラム「**米政策改革大綱で滋賀県農業はどうなる？**」を開催しました。概要については、同封した記録集の通りです。

参加者のアンケートには、基調講演については「世界市場での米の動きや、グローバルな状況が理解できた」「市場原理だけでは地域農業は守れない、自給率向上、多面的機能の重視が大切」といった感想がありました。第2部は会場からアンケートをとりながらのパネルディスカッションで、「今までにない参加型の形式で、一体感があり、参加者の気持ちが見えて良かった」「問題が山積みなので時間が足りなかった」といった御意見もありましたが、内容については、「各方面からの声に迫力があつた、立場や体験による意見の違いが興味深かった」「近江米の現状がわかった、さらに高品質の米の生産への努力を」「買い手の声をどう農家に伝えるかが課題」「農業者が幸福感を持つ政策がこれからの子どもたちに残すべきこと」「(米が余ることによる)生産調整を農業者や農業団体に任せるのではなく、米を中心とした地域の問題としてともに携わって欲しい」「このような生産者・消費者・流通業者による会合は有意義であり、今後も回数を増やす必要がある。食は地域の文化でもあるから」といった様々な感想をいただきました。



## <平成14年度 県民会議事業実績概要>

### \*フォーラムの開催

#### ①スローフードと日本型食生活を考えるフォーラムの開催

・日時：平成14年11月28日(木) 13:00~16:30

・場所：滋賀県立男女共同参画センター 大ホール

・内容：講演「今、なぜスローフードなのか」、講演2「健康を守る日本型食生活」

#### ②第2回フォーラムの開催<左記の通り>

### \*セミナーの開催

#### ①第1回セミナー「流通から見た消費者、生産者から見た消費者」(近江八幡市)

・日程：平成14年6月25日(火) 13:30~16:00

・内容：「バイヤーはどういう視点で農産物を選び、仕入れるのか」(株)平和堂 鳥塚一郎氏、「生産者から見た消費者ニーズと生産」(有)滋賀有機ネットワーク 川中順一氏

#### ②第2回セミナー「会員現地見学会」(竜王・安土・水口町)

・日程：平成14年10月5日(土) 9:00~16:00

・内容：・環境こだわり農産物栽培ほ場(水口町)、(安土町)  
・農業施設見学(アグリパーク竜王)  
・県農業総合センターふれあい農業デー見学

#### ③第3回セミナー「食農教育の現場から—子どもの農業体験」<左記>

### \*食と農のサポーター養成事業

#### ①委嘱状交付、オリエンテーション、意見交換会(大津市)

・日程：平成14年5月31日(金) 13:30~16:00

#### ②環境こだわり農産物ほ場見学会(竜王町・愛東町)

・日程：平成14年8月23日(土) 9:00~16:00

・環境こだわり農産物栽培ほ場(水稲・ぶどう(竜王町))  
・農業施設見学(愛東マーガレットステーション)、品評会見学  
・愛東梨選果場・梨園見学

#### ③現地見学会(竜王・安土・水口町)<会員現地見学会と合同開催>

#### ④自主企画体験交流会(そば打ち体験、米プラザ・カントリーエレベーター・直売所見学(今津町・大津市・守山市))

・日程：平成14年12月3日(水)

#### ⑤伝統食料理教室、意見交換会(大津市)<裏面の通り>

\*食と農のサポーター・会員調査による「来て！見て！食べて！！滋賀の味～近江のこだわり食材探索ガイド～」の作製

# 料理教室および「一年を振り返って」

3月8日(土)の朝早くから、滋賀女子短期大学において、滋賀の伝統食料理教室を開催しました。

まずは、滋賀女子短期大学の榎学長から「伝統食の素晴らしさ—先人に学ぶ湖国料理」と題して、伝統食についての講演をしていただきました。伝統食の特色、滋賀の食環境、滋賀の伝統食、地域社会と文化—伝統食を学び、伝える活動の意義、豊かな21世紀の食—豊かな21世紀の暮らしのために、と先人が考えた新鮮さの保持、究極の栄養バランス、そして美味しい伝統食について、魅力ある話しぶりでわかりやすく教えていただきました。

▼榎先生の講演に熱心に耳を傾ける参加者ら。



時々、担当の先生に質問したり、助けてもらったりという話も交えながら、伝統食の料理法のポイントなどを学んだりしました。

さあ、できあがり!!

7品も作りあげた滋賀の伝統食料理は見た目にも豪華、味もおいしく参加者の顔は自然にほころんでいました。自分で一から手作りで作り上げた喜びと、一緒に作った仲間とみんなで食べる楽しさ、そして伝統食っておいしい!という発見があり、まさに、榎先生に講演いただいた『伝統食の素晴らしさ』について身をもって感じてもらったことと思います。



打ち豆汁に使う大豆の打ち方について学ぶ参加者(写真左)、できあがった料理をおいしそうにほおぼる参加者ら(写真下)。



## 講演抜粋

伝統食の特色として、

- ①地元でとれた  
おいしくて新鮮で安全な食材を利用
- ②歴史の中で鍛えられた  
調理・加工技術によって作られる
- ③限られた食材で究極の栄養バランス
- ④古くても新しいエコクッキング

また、滋賀の場合

- ⑤今も暮らしの中に生きている  
→『作る人が元気で笑顔が素敵』

それから、いざ実習へ!

『滋賀の食事文化研究会』の先生方(総勢12名)から、当日作る滋賀の伝統食の実演をおりませでの説明を受けたあと、サポーターおよびその家族や友人が、真剣に、そして楽しく、各々協力し合いながら全ての料理を各班で調理しました。

## 参加者の声~!

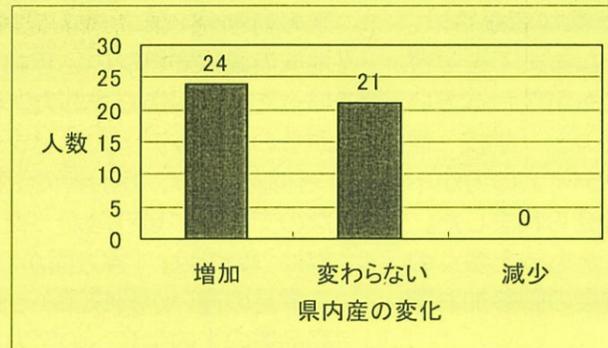
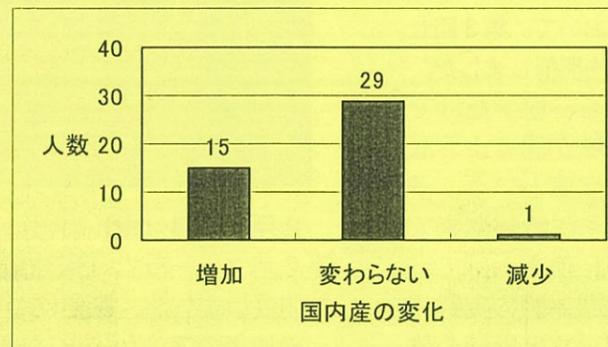
- ・地元の産物を使えば、フランス料理以上の素晴らしいお食事が出来ることを学びました。
- ・食材の良さを引き出し、年代による好みなく次世代に引き継げる味であると感じる。
- ・どの料理も想像していたよりもくせがなく、美味しく食べることが出来ました。
- ・滋賀の良さを大切にして子供達若い人にも伝えていきたいです。
- ・先生方と一緒にテーブルで話はずみ、お腹と一緒に心までいっぱいになりました。ありがとうございました。
- ・私が知らないだけなのかも知れませんが、伝統食を作ったり食べたりする機会があればいいな、と希望します。
- ・公民館活動などでも伝統食の普及の取り組みをしてほしい。

# 活動アンケート&活動報告書の紹介

サポーターの皆さん、約一年間の活動ありがとうございました。最後にこの活動を通しての感想等を提出していただきましたので、ここで一部紹介します。

## 活動アンケート結果 (※既回収分のみ)

問) 食と農のサポーターとして一年間活動されて、活動以前と比べて、消費されている食糧のうち国内産(県内産含む)、県内産の割合は変化しましたか。



## その他意見の抜粋

- ・積極的に日本型食生活を実践するようになり、以前よりも体調が良くなり、食を楽しむことができるようになった。
- ・兼業農家で、「ただこれからどうするの?」と不安が先立つ中、少し広い視野でながめられ、他人まかせ(国が、県が、JAG)ではなく自分たちも努力しなければ、と気付いた。
- ・送ってくださった資料からは学ぶことが多かった。食べることの大切さを知り、それを手に入れるため、やはり環境を整えていくことが大切だと思った。私は今は食べる側でしかいられないが、自分が気を付けていくことで良くなることはたくさんあるのだと感じている。
- ・自分だけでなく、友人・知人にこだわり農産物のことを知ってもらいたくて話をするようになった。

この結果から見て、現地見学会などに参加して生産者の努力や苦勞されている様子を目の当たりにし、しかも誰が作っているか顔の見える関係から安全・安心なものを求める傾向もあり、意識の変化があったようです。環境こだわり農産物についても、生産者が手間をかけて、消費者のためにより安全・安心なものを作ってくださっているの、少々高くても買いたいという声をたくさんいただきました!!

これによれば、やはり『百聞は一見にしかず』、現地見学会や体験、生産者との交流が勉強になったという方が多いようです。

問) この一年間活動してきて、特に参考になった活動を1つ選んでください。

