

2019年9月18日開催
シンポジウム「伝統食の革新と地域振興－滋賀県・草津市などの事例と取組－」

プログラム

- 開会挨拶：松原豊彦（立命館大学 教授）
- 来賓挨拶：橋川渉（草津市長）
- 講 演：「近江の伝統食の魅力」
中村 紀子（滋賀の食事文化研究会・元会長）
- 講 演：「守山の伝統野菜 矢島かぶらの復活・普及をめざして」
清水 裕之（もりやま食のまちづくりプロジェクト・地域ブランド開発推進チームリーダー、株式会社 EVERGREEN 代表取締役社長、株式会社ガーデン 代表取締役社長）
- 講 演：「郷土料理を活用した環境教育プログラム：地域の人々とつくる『滋賀の郷土料理博物館』－草津市立渋川小学校の実践－」
太田乃愛、片岡詩（草津中学校2年生）、中村大輔（渋川小学校教諭）
- 講 演：「食生活の未来と地域コミュニティ －『2050年の食卓』を見据えて－」
田中 浩子（立命館大学 教授）
- 閉会挨拶：南 直人（立命館大学 教授・食総合研究センターセンター長）

※本シンポジウムの開催には、立命館大学社会システム研究所「研究所重点プログラム」からの資金補助を受けております。

○南 本日は立命館大学食総合研究センターのシンポジウム「伝統食の革新と地域振興－滋賀県・草津市などの取組と事例」にご参加くださりましてありがとうございます。開会にあたりまして最初に、立命館大学食マネジメント学部の松原豊彦教授よりご挨拶をいただきます。松原先生よろしくお願ひ申し上げます。

○松原 立命館大学食マネジメント学部の松原でございます。本日はこのシンポジウムにお集まりくださりましてありがとうございます。食マネジメント学部は、昨年4月に「世界をおいしく、おもしろく」を学部コンセプトに、食にかかわる幅広い学びを提供する学部として設立されました。同時に食総合研究センターも、それまであった国際食文化研究センターを改組するというかたちで発足し、ここでは食にかかわる文理総合の学際的な研究活動を行う研究機関としての活動を展開しております。

本日のテーマである「伝統食の革新と地域振興」というのは、人口減少や地方の衰退という今日の日本が直面する深刻な問題とかかわり、多方面の学問分野からの研究が必要でありますし、副題の「滋賀県・草津市などの事例と取組」にありますように、地元滋賀県や草津市、あるいは近隣の守山市などで実際にさまざまな取り組みが行われておりまして、このシンポジウムでそうした事例が紹介されることは、非常にたいへん意義深いことであると考えております。私も、じっさい、守山市の食のまちづくりプロジェクトのほうの座長もさせていただいております。そういう点では地元の草津と、それから守山とか、そして滋賀県と、こういう形で本日シンポジウムができるという、これはたいへん時宜を得たことだというふうに考えております。

本日、ぜひとも旺盛な議論を各方面からお願いしたいと思います。本日はよろしくお願ひいたします。

○南 松原先生、ありがとうございます。

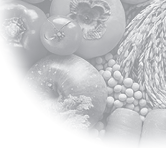
本日は、地元の草津から草津市長の橋川様においでいただいております。恐れ入りますがご挨拶をいただければというふうに考えておりますので、どうぞ橋川市長、よろしくお願ひ申し上げます。

○橋川 皆様、こんにちは。ただいま紹介にあずかりました地元、草津市長の橋川でございます。本日は、立命館大学食総合研究センターによるシンポジウム「伝統食の革新と地域振興」という形で、こうやってここのキャンパスで盛大に開催をいただくことを大変感謝申し上げますし、また期待もしているところでございます。

食マネジメント学部は、ご承知のように、昨年学部開設以来、そのテーマが「世界をおいしく、おもしろく」ということでいろんな取り組みをしていただいております。人類が持っているいろんな食に関する課題の解決とか、あるいは、きょうのような形で地域の振興とか、あるいは人材の育成とか、そういった形で進めていただいております。

さて、日本ではいろんな食材、四季折々の食材を生かして、長い年月かけて地域の伝統的な行事や作法と結びついた食文化というのが形成されてまいりましたけれども、近年、少子高齢化であるとか、地域のコミュニティーが希薄化してきたとか、そういった中では日本の食文化が大きな変革期を迎えているなど思っております。そういった中で一つうれしいニュースは、平成25年12月にユネスコの無形文化遺産として、和食が登録をされたということでございます。食育によってこの和食の伝統をいかにつないでいくかというようなことが大切な取り組みとなっております。

草津市の取り組みのご紹介を申し上げますと、食育推進計画を策定しておりますが、その基本方針の一つに、食文化継承や地産地消によるまちづくりと、人に安全・自然に優しい食環境づくりを推進するということを掲げておりまして、一つ例を挙げましたら、学校給食でも旬の食材や行事食を取り入れて季節感を大切にすることと、草津市産の米や野菜を多く取り入れた地産地消の和食給食を推進しているところでもございます。また、草津市には近畿最大級の野菜のハウス団地、2,000戸のハウスがございまして、水菜や大根、ホウレンソウ、コマツナ、ネギなど、魅力あふれる農産物が数多くございますし、草津ブランド推進協議会を設立しまして、現在は草津市産の草津メロン、愛彩菜、コシヒカリ匠の夢、琵琶湖元気アスパラ、草津あおばな、琵琶湖からすま蓮根、そういった6品目を草津ブランドとして認証をしておるところでもございます。



本市には、そのほかにも山田ねずみ大根、ネズミの形をした大根とか、あるいは野路いもということでサツマイモの産地があったり、あるいは芦浦観音寺というお寺があるんですが、そこで観音寺納豆というのもございまして、そういった伝統の食品もさらにイノベーションというんですか、何とか普及促進をして発展をさせていきたいなと思っていますところでございます。立命館大学食マネジメント学部からも参画をいただいて、そういったことを大いに進めていきたいなと思っています。食の分野について、もう一つこの後でも田中浩子先生からお話があると思いますが、今一つ大きなまちづくりの課題としては、高齢化、超高齢化が進む中でひとり暮らしのお年寄りがふえる、孤食、1人で食べるような生活ということが非常に大きな課題として出てまいっております。

草津市は「健幸都市宣言」をしております、健やかに幸せに暮らせる、健康の健に幸福の幸と書いて「健幸都市」ということで進めておるわけでございますが、その健康の秘訣というのは、やはりバランスのとれた食事をとることと、そして、その食事をしながらでもコミュニケーション、人と人とのつながり、交流というのが非常に大切だということ考えているところでもございますので、そういった面におきましても、今後ともまた、まちづくりにも食マネジメント学部、またはこの食総合研究センターがご協力を賜らんことをお願いするところでもございます。

本日のシンポジウムを機に、伝統食の新しい展開が生まれて、また食を生かした地域振興の取り組みへの機運が高まらんことを祈念申し上げ、挨拶とさせていただきます。今後ともどうぞよろしくお願ひ申し上げます。ありがとうございました。

○南 橋川市長、どうもありがとうございました。

それではまず最初に、滋賀の食事文化研究会の元会長である中村様に「近江の伝統食の魅力」というテーマでご講演頂きます。

●講 演：「近江の伝統食の魅力」

中村紀子（滋賀の食事文化研究会・元会長）

○中村 皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました中村です。

昭和41年から、県の農業改良普及センターの普及員のお仕事をさせていただいていました。農業や農村地域の振興、農家生活の改善のための地域の農家を回らせていただいたり、農村女性グループの活動を支援させていただいたり、そういった仕事をさせていただいておりました。この仕事をしていてよかったなと思いますのは、農家の方たちとの触れ合いの中で、農村地域の中で昔から伝わっていた地に足をつけた日本人の暮らしのよさといえますか、また先人から伝わったものの生かし方、そういったものを学ばせていただく機会があったのがよかったなというふうに思います。

滋賀の食事文化研究会は、農山漁村文化協会発行の日本食生活全集「滋賀の食事」の編集に携わらせていただいたことをきっかけとしまして平成3年に発足しました。令和3年には30周年を迎えます。発足時は13名でございましたが、今およそ120名の会になっております。

研究しておりますことは、湖魚とか伝統野菜など、食材の生産現場と、それを使った食文化の伝わっている地域、それから食にまつわる地域の祭りなどの現場に出かけて、その場所の食べ物や文化と接し、地元の人たちから学ばせていただいております。

滋賀県には本当に多様な食材がございます。日本の食の柱は米ですが、ご承知のように、米は粳と糯がございますが、照葉樹林文化圏の地域に限られて栽培されてきておまして、この照葉樹林文化というのはびかびか光る葉っぱやなんかが生えている地域です。そこでは主食が米になっているということで、特に滋賀県は米どころで、近畿の米蔵とも言われておりますが、米に適した気候、風土に恵まれております。コシヒカリとか秋の詩、キヌヒカリ、日本晴、それから近年は、夏の暑さにも強いみずかがみとって、炊きあがった御飯が白くて、美しくて、つややかで、適度な粘り、うまみがある評価の高いお米ができております。また、糯米は滋賀羽二重餅という、これまた高級和菓子などに使われていて、全国的に有名な最高級の糯米です。

琵琶湖は滋賀県の面積の6分の1を占めておりますが、一番深いところは103メートルで、非常に広い面積でコアユとか、ニゴロブナ、ゲンゴロウブナ、セタシジミ、ホンモロコ、イサザ、ビワマスなど、琵琶湖を代表する固有種が材料になって、独特の淡水魚の食文化を育ててきております。各地域で川魚専門店というのがありまして、私は長浜ですけれども、長浜では「ぼてふりさん」とか、「せんばさん」とかいて、湖魚を売りに来る人もたくさんおられまして、そういうのを買ったりして、日常的にいろんな料理に使われておりました。野菜品種も滋賀県は有名なものがたくさんありまして、万木かぶ、日野菜、近江かぶ、余呉の山かぶ、伊吹大根、筑摩赤丸かぶ、などの伝統野菜が親しまれております。

滋賀県は多様な食材がありますが、その背景としましては、周りを1,000m級の山に囲まれて、非常に肥沃な土壌があって、きれいな水に恵まれている、琵琶湖があると。また、社会的、文化的な要因としましては、琵琶湖の水運、主要街道が通っている、京都の都に近い、近江商人は全国いろんなところへ行って物の交流、比との交流がありました。このように、いろんな刺激を受けて滋賀の食文化は育ってきているかなと思います。

伝統行事も、自然的な行事、自然崇拝の行事もありますし、それから神事とか仏事とか、非常に丁寧に行われています。京都や奈良はお寺や神社が多いことで有名ですけれども、滋賀県は県民の数に比べるとたくさん神社、仏閣があるかなというふうに思います。

その中で、何か事のあるときにはいろんな伝統料理が並びます。特にお祭りなんかありますが、長浜の春の八幡さんの曳山まつりでは、曳山の上で子供歌舞伎も行われるんですが、このときは4月13日の宵宮ぐらいに近在の親戚とか、



そういうところへ、「もうすぐお祭りやでどうぞ見に来ておくれやす」と言って、重箱に入れた草餅とかお赤飯とか持って挨拶に行きまして、4月14日、15日に出すお料理が鯖そうめんとか、鯖ずしです。また、ウグイの煮つけも出ますが、西の湖の方で調査したとき、ウグイなんかは、「あれは猫またぎと言って猫もまたいで通るもんや」と言われたんですけども、そんなことないです。この祭りのときのウグイは、ちょうど子持ちで煮つけにするとおいしいですね。小骨が多いのでちょっと骨切りをしますけれども、いろんなおすし、それからちょうどタケノコも出る時期ですし、そういったものも料理に使われます。

信楽の三所神社のごんぼ祭りですが、このときは、くるみごぼうとって、枝豆のゆでて潰したのにごぼうをくるんだのとか、やたら潰けとって、いろんなキノコをつけたお漬物ができます。

それから、オコナイというのは、湖北の地域なんかの、農村集落で行われております五穀豊穰を願う神事ですけども、集落によっていろいろ出るものが違うんですが、共通しているのはお鏡を神社に備えるということで、大きなお鏡をつくって背負ってお供えをされます。

いとこ煮というものは、仏事のときにつくられます。小豆とかサトイモ、ところによっては大根やこんにゃくを入れたり、あるいはカボチャでつくるところもあります。米原の法事の膳で、八杯豆腐が出されます。また、木之本でお葬式のときに出されるお斎の膳では、ここの八杯豆腐というのはお豆腐を小さく細長く切っております。また、じゃぜ豆といわれますお葬式のときにつくられる煮豆もあります。今は長浜市となりましたが、西浅井の浄光寺ということで3月に法然上人を忍んでされるお正當のお斎の膳では、打ち豆汁や白菜のたたみ漬けが出されます。

いろんな食材ごとにちょっとご紹介したいと思います。お米でつくったものでは、あめのいお御飯があります。あめのいお御飯というのは、大きな釜にビワマスをそのまま入れて炊き込んで、そして頭を持ってふるふるっとすると身がとれて骨だけを抜くというものです。また、西浅井のマスメシと言われている、やはりビワマスを御飯に炊き込んだものもあります。それから、鯖ずしや、山でとられるゼンマイを入れた御飯として、ゼンマイ御飯もあります。また、山芋、むかごの御飯、栗のおこわ、銀杏を入れたおこわ、それからお赤飯ですね。

米でつくるものでは、ちょうどおはぎ、今の時期おはぎとかぼた餅、それから浄土宗とか、そういうところでは、しんこ団子というのをお米の粉でつくります。他にも、みょうが団子というみょうがの葉でくるんであるものもあります。それから、栃餅、ちまき、芋団子があります。

湖魚では、一番琵琶湖の魚でおいしいのはビワマスのお刺身だと思いますが、他の県では川魚を生で食べるというのは少ないんですが、滋賀県では新鮮なので生で食べます。アライとって、薄く削ぎ切りにした鯉だとか鮎を氷水につけて死後硬直させて、こりとした食感を楽しめます。また、ハスの車切りとって、薄く薄く切って、これもアライにしてあります。それから氷魚、鮎の稚魚、氷の魚と書きますが、それを釜揚げにしたものや、鮎のアライに子をまぶした子まぶし、子付ナマスとか子まぶしとかあります。

それから、湖魚では佃煮なんかが多いですけども、左上は小鮎の佃煮、それから鯉は筒煮にするときもあります。そのまま炊いてあるものもあります。それから、えび豆、酢もろこ、ゴリの佃煮、鮎の焼いたの、えび大根、小鮎煮大根があります。

それから湖魚はいろんな魚の習性を利用して、その魚の生態に応じた漁具をつくって獲りますが、琵琶湖にありますようなエリ、西の湖にもありましたが、そのエリで9月の嵐の後に、漁師さんの話では腕ぐらいの太さの鰻がとれるそうなんですけれども、そんな太いのは売り物にならないので漁師さんはじゅんじゅんにして食べたとか。すき焼きですね。

また、ダボガイとって、大きな貝を切ってニンジンと炊いたのや、ハス、これは7月の末ごろまで湖岸に寄ってくるハスを魚田、一度焼いてからみそをつけて焼くものもあります。それから、セタジミのみそ汁や、アラ汁もあります。いろいろと刺身をとった残りのアラをおみそ汁にしてある。それから、シジミとネギのぬたですが、このごろ、セタジミのむきしじみって手に入らないんですね、貴重なものですから。今ほとんど売られているのは中国産のむきしじみです。それから、ホンモロコの焼き串です。

海の魚も利用されていて、お正月に食べられています棒鱈、それから長浜のお祭りのときに出来ます鯖そうめん。また、蒲生町とか竜王町では伊勢のほうから塩鰯が入ってきますので、それをお祭りのときなんかにぬたにした鰯ぬた。

それから、北の方でつくられていますニシンと大根の麴漬けです。身欠きニシンもよく食べられています。そして、なれずしは鮓ずしが有名ですが、鮓のほかにモロコですとかウグイですとかワタカずし、鮎、高時川なんかに9月ごろ鮎が上ってくるのを投網でとって塩漬けして、そしてやはりなれずしにされます。その鮎をへしこにも漬けられます。ピワマスはサクにして、塩漬けにしておいて、こけら寿司とか早寿司とかされます。それから、ウグイずし、イサザのおすし、めずしというのはオイカワという小さい魚なんかを、これは塩漬けしておいたのをちょうど8月の初めとかにやはり御飯につけて、お盆で里帰りされる方のご馳走にされました。雑魚寿司、いろんなお魚がとれたのを塩漬けしておいて雑魚寿司。それから、ニシンの麴漬け、鯖のなれずし、また、木之本のオコナイのときに雪の中で鯖のなれずしを出しておられます。

なぜ滋賀県ではいろんななれずしがよくつくられたのか。なれずしをつくる条件なんですけれども、魚が大量にとれた、そして近江はお米がいいのがあった。良質な水がある、塩が若狭のほうからとか伊勢のほうから豊富に手に入った、高温多湿な気候があったということがあるかと思います。

豆もいろんな料理がありまして、呉汁、それから豆腐田楽、いろんな仏事のときにつくります。それからいとこ煮、豆は白和えとか、豆腐とかもいろいろつくりますし、未熟な豆もお浸しにつくります。それからお菓子にもつくります。丁稚羊羹とか、また信楽の丁稚羊羹、それから幸福豆^{こぶくまめ}といって子供のおやつにされたものもあります。それから草餅のあんこです。打ち豆汁は、湖北であるお講のときなんかにつくったり、これは大豆でつくられていたのですが、ちょっと加熱して木づちで打ってべちゃっとして、みそ汁をつくります。

それから、芋もいろいろありまして、八幡の赤いこんにゃくですね。それから里芋と昆布と炊いたの、芋のジクを炊いたもの、それから秦莊芋ですね。

伝統野菜もいろんな漬物にされております。漬物も素材もいろいろ違いますが、漬け方も滋賀県いろいろありまして、先ほど言いましたやたら漬け、キノコを漬けているのですが、また白菜のたたみ漬け、さらに葉茎漬けといいまして、べちゃっと重石をかけて、方形に切って、そしてそれを1枚ずつはがしながらいただきます。日野菜のお漬物や、菜の花の菜の花漬け、それからお漬物を一度漬けたのを、またけだしして、ナスの塩おしの炊いたんとか、ぜいたく煮とか、豆と塩おしを炊いたのかつくります。

山菜も豊富でして、木の芽を炊いたのとか、こごみのお浸し、ワラビもあります。またみょうがの酢漬け、山椒みそ、ゼンマイの煮物ですね。それから、浅井の方にありましたんですけれども、高山というところで、まわり仏さんのときのお参りに途中で回ってくる辛お香なんですね。大根を蒸して絞って、辛い辛い唐辛子の粉とみそとお砂糖と混ぜたので和えてあって、もう飛び上がるほど辛いんですが、ちょうどお勤めの途中で眠くなってきたころに回ってくるようです。

鴨鍋や、みそ南蛮といって唐辛子のみそで炊いたの、それから芋ジクの炊いたの、また、七夕豆といまして、ちょうど七夕の7月7日に豆をまきまして、そして若菜でも食べるんですけれども、熟した豆を干したのを莢ごと炊いて食べるというのは珍しいかなと思います。

近江牛は滋賀県の特産では有名ですが、一定の期間一番長く滋賀県で飼育された黒毛和牛で、きめが細かくて、とろけるようなうまみがあって、香りがいいと。私の口になかなか入りませんが、そういう牛肉です。

それから、平成10年に滋賀の無形民俗食文化財にこの5つのものが選択されました。湖魚の佃煮、なれずし、あめのいお御飯、それから日野菜漬け、でっちゃんかんです。

滋賀の食文化の魅力としましては、自然と共生した暮らしが日々続けられてきて、その延長にいろんな行事食があるかと思います。食材の豊かさ、季節性、米を主食にいろんな食材がバランスよく合わさっていて、栄養のバランスもいいし、あとうまみも、だしのうまみ、食材のうまみ、それから発酵調味料のうまみ、多彩な発酵食品がありますね。なれずしはもとより、みそ、しょうゆ、酒など、滋賀のきれいな水と、この風土が育てていると思います。

加工や保存の知恵が詰め込まれていて、そして長い間伝承されてきた技術が科学的で合理的、家庭でも地域でもともに食べる、例えば神社なんかのお祭りのときには神前にお供えして、それを直会ということで、お祭りの後神様と一緒に食べる、あるいは地域の人たちが一緒に集まって食べる、そういう中で地域の古老からこのあたりはこういうふうな、昔はこの川が氾濫してな、とか、その歴史の話も聞くことができる。また家庭では、御飯をこぼしたらあか



んでとか、足出して食べたらあかんでとか、そういうふうなことや学校であったことなんかと一緒にコミュニケーションしながら食べるというふうなことがあったかと思います。

今の食事情というのを考えてみますと、急激にライフスタイルも変わって、欧米化になって、学校の給食も伝統料理のほうが洋風料理よりも残飯が多いということで、各家庭の食事というのが欧米化しているかなということが伺えます。

そして、今いろんな調味料、また料理も簡単に入手できますので、どうしても家で食事をつくるのが大事とか、そういうふうなことが少なくなってきているかなと思います。そういう食事の中で生活習慣病が増えてきたり、伝統的な食文化が失われてきている、食材もなくなってきている、例えば坂本の食用菊とか、そういうのもだんだんつくる人が減ってきている、高齢化している、つくりにくい、そういうふうなことで減ってきているかなと思います。

また、マスコミなんかの影響が大きくて、食に関する情報の氾濫があって、極端であったり断片的であったりということいろいろ惑わされるということがあるかと思います。これからの食を考える上で、滋賀の伝統食というのは学ぶべきものが多いし、その地域の暮らしの中で育ててつくって伝えるということが大事なかなというふうに思います。

昔ですと、お葬式とかあると、近所の人が集まって一緒に、年配の人が材料を集めて、そして近所みんなで行ったりとかいう中で、若い奥さんもその地域の食を学ぶという機会がありましたが、今そういう機会がもうありません。そういうそれに代わるような伝える場をつくっていくということが大事なかなと思います。また、その地域ならではの食材を食べることによって生産者を元気づけ、そして琵琶湖の環境も守ることになるのでないかなと思います。

ちょっと、終わりのほうは短くなりまして、すみません。以上で私の話を終わらせていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

○南 改めてこの滋賀県がさまざまな伝統的な食材、食材の宝庫であることがわかりました。日本列島には、各地さまざまな郷土食、伝統食ありますけれども、滋賀県はある意味でその代表的な位置にあるといえるのかなと思いました。琵琶湖がありますし、それから北のほうでは日本海側の料理からの影響もあり、また南のほうからの影響もある、そういった意味で滋賀県という地域の多様性が大きいということを改めて感じました。その中で、最後におっしゃいましたように、さまざまな伝統食がありながら、やはりそれが失われつつあるという危機的な状況もお話いただいたと思います。どうもありがとうございました。

○南 次に、株式会社ガーデンおよび株式会社エバグリーンの社長である清水裕之様に「守山の伝統野菜 矢島かぶらの復活・普及をめざして」というテーマでご講演をいただきたいと思います。清水社長は、伝統野菜を用いたメニュー開発に力を注いでおられ、守山市の「もりやま食のまちづくりプロジェクト・地域ブランド開発推進チーム」のリーダーとして、食を通じた地域振興においても活躍しておられます。たとえば、守山の矢島かぶらのような失われつつあったような伝統野菜を復活させようという取り組みをなさっておられ、その他にもさまざまな取り組みをなさっております。どのような肩書で紹介させていただくのがよいか、迷うほどです。それでは清水様のご報告をいただきたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

●講 演：「守山の伝統野菜 矢島かぶらの復活・普及をめざして」

清水 裕之（もりやま食のまちづくりプロジェクト・地域ブランド開発推進チームリーダー、株式会社 EVERGREEN 代表取締役社長、株式会社ガーデン 代表取締役社長）

○清水 こんにちは。いろいろな取り組みをしています清水といいます。

本日は、どちらかといいますと矢島かぶらのプロジェクトについてお話しさせていただきます。現在、守山市の農政課にあります「もりやま食のまちプロジェクト・地域ブランド開発推進チーム」の取り組みとして、皆様にご説明させていただきたいと思います。

先ほど、草津市長もおっしゃられていましたが、私は、草津市のブランド推進協議会にも委員として所属しております。守山と草津の現状、いろいろな取り組みに参加させていただいておまして、何かの参考になればと思います。

早速ですけれども、本日の題であります「守山矢島かぶらの復活プロジェクト」と、この取り組みといいますのが、今からさかのぼる2016年に守山市農政課のもりやま食のまちプロジェクトの一環でスタートさせていただきました。

まず、滋賀県内でも知名度がまだ非常に低くて、守山矢島かぶらといいますが、県のパンフレットやホームページでもまだ余り見かけることは少ないんですけれども、歴史は非常に古くて、織田信長の時代に守山市の矢島町に織田信長の軍が陣営を攻めに来たときに、誕生したと言われております。

守山矢島かぶらといいますのは、滋賀県の守山市矢島町に古くから伝わる伝統野菜でございまして、私が初めて矢島かぶらと出会ったのは2004年ごろになりますので、15年ぐらい前になります。当時は、私も守山市に住んでいたのですが、ほとんど矢島かぶらということに関しては知識がなくて、どんなかぶらかもわかりませんでした。15年前に守山市の矢島町のある農家さんが私のところに訪ねてきて、守山の矢島に矢島かぶらというものがあると、これをずっと矢島町の生産者の方が種を守り、野菜を毎年毎年矢島町の畑で栽培をされていたんですけれども、今この地域でもそうなんですけれども、もう70、80、90のおじいちゃん、おばあちゃんがかぶらをつくられていると。どんどんどんどん年がたつにつれて栽培面積、収穫量が減ってきているので、これを何とか存続していきたいという農家さん、ユアサさんというんですけれども、その方の思いを聞いて、矢島のほうに向かい、その矢島かぶらを見させていただいたのです。

実際、素人目に見た感覚で言いますと、こんなに売りにくい野菜は、それは当然絶滅していくわと思いました。正直消費者的な目線で言いますと非常に難しい野菜でして、当時、農家さんの農業倉庫に招かれまして、矢島町でつくられていた生産者さん10人ぐらいが農業倉庫で集会をしまして、そのときに集まられた方がもうほぼ80歳から90手前ぐらいのおじいちゃん軍団でした。そのときに、矢島かぶらをこれからどういうふうにしてやっていくかとおじいちゃん連中としゃべったときに、やっぱりなくしたくないと。思いとしては、やっぱりずっとこれからも伝統野菜は残していきたいと。だけれども、気持ちはあってもやっぱり年はとっていきますんで、どんどんどんどん体力が落ちていくことによって畑も減らし、そして栽培も減らすと、ご家庭で食べる分ぐらいは家庭菜園的には栽培はされているんですけれども、まず商業といいますか、そういう商売になるようなレベルのものではございませんでした。

そのころ私いろんなことをやっけていまして、大阪のほうでも「花様（かよう）」という滋賀県にこだわった飲食店をやっけていまして、滋賀県の野菜や食材を積極的に仕入れておりましたんで、その集会の中で、それやったら矢島かぶらをつくっている10人の農家さんの野菜を全部うちが大阪で買い取るから、飲食店で使うので思う存分つくって



くださいということをお願いしますと、それはもう全部買い取ってもらうんやったらきばってつくるわと。その10人のおじいちゃん、超高齢化のおじいちゃんが、これから一旗揚げるわ言うて、これから一旗ってもう80、90ですけれどもね。それから、もう頑張っついたら、体力続く限り、後ろはちゃんと用意しておくんで頑張っついたら、毎年大体11月の後半、12月になると、その方たちが自分の畑でつくった矢島かぶらを軽トラに積んで、時間も曜日も関係なく持ってきはります。それをいただいて、それを無理やり大阪の飲食店にトラックに積んで甘酢漬けやお漬物にして、きちっとしたメニューで提供するようにということやりました。

ただ、数年それを続けてきますと、どんどんどんどん野菜の量が減ってくるんです。全量買い取るという一番条件的にはいいはずなんですけれども、年齢を重ねていかれると、85の方が90になり、80の方は85になられると、やっぱり気持ちはそのままでも体力が落ちます。それと高齢になられますと、今よく話題になっていますが免許証も返上することになって、車に乗れなくなると。軽トラに乗れなくなると納品ができなくなる。どんだけ野菜を畑でつくれるもっててくるのができない。免許を返納しはりますと、当然もう野菜を売ったりということがやっぱり難しくなってきますんでどんどん減ってくる。

もうひとつ、年々かぶらがどんどんどんどん小さくなっていくんですね。矢島のおじいちゃんの言うには、先祖返りしているとか、何でかわからへんとか、種の保管が悪かったんやろかと。一時これはあかへんと思ったのが、一度矢島かぶらの種がハウスを掃除しているときになくなったといううわさが入ってきて、嫁さんが倉庫を掃除していたら、知らん間に矢島かぶらの種がなくなって、もう来年からつくれへんようになったと。これはちょっと個人のレベルでは無理といいますが、それではこれは本当に絶滅していくな、ということがありまして、ちょうど本当にその2年ぐらいは、もう全部合わせても100キロもないぐらいのかぶらの収穫量やったんですね。

その頃、たまたま守山市の農政課の方が訪ねてきて、守山にも観光客や市外から来られた方に誇れる守山ならではの土産物や特産品をつくりたいとか、6次産業化とか、いろんな意味でそういうことを提案してこられたんです。でも、やっぱり行政も全く農業の現状ということを知らなくて、矢島町に行ってみたらわかる、行ってみて矢島かぶらが本当にあるかどうかというのを自分の目で確かめたほうがいいと言ったんですが、ほとんどもう絶滅に近かったんです。これではいけないということで、ちょっと前向きな何かをしようということになりまして、このプロジェクトを、行政と民間と地域の生産者の方と皆さんで一体となって、矢島かぶらの復活プロジェクトを立ち上げようという思いのもとに、皆さん集結していただきましてスタートしました。

今となってみれば、現在はある程度予想以上にいい方向には向かっているんですけれども、何せこの伝統野菜を扱うということに対して、やはり最初皆さんにお声かけをさせていただいて、生産者にも矢島かぶらをつくってほしい、JAさんや商工会やいろんな方に声をかけても、ほとんど相手にしてもらえないというのが現状でした。特に、販売先である小売店や買い手さんにつきましては、できるかできひんかわらんようなものを、まず商談ベースに乗せてはいただけなかったです。まずはお手並み拝見というか、遠目で見ていうような厳しい現状でした。

伝統野菜といいますと、この矢島かぶらに限らず、滋賀県中の伝統野菜は非常に流通がしづらくて、もともとやっぱり原種という種になりますので、今の近代野菜のように外観・品質が非常に整えやすかったり、味を統一化したり、販売をするのに非常に向いている野菜ではございません。同じ種でも大きさもばらばらですし、中には日野菜みたいな矢島かぶらも出てきます。非常に扱いにくいおぶらなんです。ちなみにこの品質と規格の問題ですが、矢島町でつくっていた矢島かぶらを、まずはつくってみることで問題点を探ってみようということになりました。矢島町以外にも守山にはたくさん町の町がありますので、私が守山市の農政課の方のお声かけで14地域で試験栽培をさせていただきました。守山も北のほうと南のほうではもう全然町並みが違います。東西南北あらゆるその学区で守山の気候も違いますので、全ての地区に植えてみようということになりました。

案の定、野菜の得意な生産者の方にご協力をいただいていたんですけれども、大きさから葉っぱの色、規格がもうあまりにも違います。おうみんちさんで品評会を1年目の冬にやったんですけれども、一番大きな矢島かぶらと、間引きみたいな小さい矢島かぶら、これ全然同じ種で同じ時期に蒔いてもらったんですけれども、これだけで上がりが違うんですね。具体的に言いますと、小さいものは、主に守山市内でコマツナや水菜、ハウレンソウという葉物類を、年間プロとしていろんな大手さんに流通させている農家さんがつくったものです。やはり窒素が非常に多いの

で、かぶらが大きくなる前に葉っぱがぐんぐん伸びてしまう。で、逆に非常に大きなかぶらに関しましては、物すごくかぶらが大きくなり過ぎてしまったんですね。多分土が肥えているのか、いろんな土の成分の分析まではしていませんのでわかりませんが、やはり生産者さんのその手間のかけ方といいますか、土台のベースのつくり方によってそのできばえが変わってくると。他にも葉っぱがちょっと緑色なんですけれども、これはハウス栽培ですね。ビニールハウスでつくってもらおうと太陽が少し遮断されますのでやっぱり色がつきにくいと。この上のちょっと土に植わっていて赤くなっているところの茎を見ていただくと、もう真っ赤っ赤、色素でいうと日野菜よりもずっと濃いんです。ピンクというよりはもう紫か黒に近いような非常に濃い色でして、これを全学区の農家さんから集めてきて、おうみんちさんに会場を借りて品評会をして、どれを本当の規格にしようかと思ったときに決まらない。最終的には矢島町のもともと古くから生産されている方に聞いて、たくさん関係者の方からお話を伺いまして、だいたい握り拳ぐらいでぺったんとした感じで、ということで徐々に規格が決まってきました。

1年目につくらせていただいたんですけども、実際結構なたくさん量を1年目に皆さん試験的につくっていただいたので、早速消費者の声を聞きたいということで、当時、私は堅田にありますスーパーのイズミヤさんに無理やり催事場を借りまして、そこで1回直売会をしたいと。これも意図的にしたのは、やはり守山市内でもともと認知度がなかったのを、大津であろうと草津であろうと、全く先入観のない野菜をほかの市で売って見たときに、消費者さんが純粋にどう思うかなと思うことでやってみました。

こちら98円でも出しましたが、実はちょっと作戦を練りまして、最初は198円で売っていたんです。野菜ソムリエさんとスーパーさんの協力をいただいて、甘酢漬けをつくって試食をしながら、最初は1束198円で試して、ほちほち売れました。途中から158円、138円、最後98円にしてみても、価格帯でどれぐらいのねうち感があるかというのを消費者さんの方で探ってみました。あとはうんちくですね。これは本当の滋賀県の伝統野菜で、日野菜に近いお野菜だと思いましたが、やはりお漬物やぬか漬け、甘酢漬け、あと試食をしていて気づいた点なんですけれども、とれたてですとサラダでもいけます。生食ができます。市場に流通している野菜ですと、日がたっていますのでどんどんかたくなっていてサラダには向いていないんですけれども、産直といいますか、農家さんが直接持って行って直売をやる場合は大丈夫です。非常に繊維が細くて、11月、12月には外の皮が非常に薄い、年を明けるとかたくなる、だんだん分厚くなっていくんですけども、これをスライスしてかぶらサラダにすると非常にかぶらの甘みが出てきて、ゴマドレッシングや市販のドレッシングをかけてお客さんに食べていただくと非常に好評で、これはまた今後の宣伝対策にはもってこいだなとは思いました。

1年目、2年目、わからないままつくっては売ってみて試験的なことを繰り返している中で、やはりまず守山市の地元での認知度を上げるためには、やはり地域の地元の守山市民の皆さんのご協力なくしては成功しないと思っていて、市外や県外にPRするよりも、まず実際守山市民の方が矢島かぶらを知っているのかということ、年配の方は大体昔はよう漬物つくっていて、畑で漬物屋がぬか漬けで買い取っていたわと皆さんおっしゃっていたんですけども、今の私らよりも年代の下の世代になりますと、ほぼ守山の方でも知らないというのがほとんどでした。そのときに、実際まず矢島町がもともと地元ではありますので、矢島町の自治会の会長さんや地元の矢島町の方、守山でもいろいろ活動されている方のメンバーを結束しまして、この矢島かぶらの復活に賛同していただいた方で矢島かぶらの会を発足しました。主に、加工業者や流通業者さんも当然参加はしていただくんですけども、どちらかといいますと生産者主体の会です。これも自治会館で会議や皆さん各専門家の方からご意見をいただいて、どういうふうにしていったらいいのかということのを時間を割いて話し合いました。

守山市内での認知度を向上していくのに、年配の方、若い方、何よりも先ほども出ていましたけれども、やっぱり子供、食育といいますか、やっぱり小さいときに矢島かぶらを食べてもらいたいと。大人になるとどうしても好き嫌いが出ますので、大人になってから矢島かぶらを食べる機会というのは、なかなかございませんので、やはり小学校のときに、まだ味覚が豊かなときに食べてもらおうということで小学校への給食に積極的に取り込みました。市内の全学の小学校の12月と1月に約1トンを入ると。ただ守山市の場合、非常に厳しいのが給食センターがないんですね。草津は立派なセンターがあるんですけども、学校ごとに納品をしないといけない。9校ありまして、1時間のあいだでまわるのは実際非常に厳しかったんですけども、これもありがたかったのは、生産者さんが個々に自分



の畑やハウスから近いところの小学校に、皆さんで軽トラで運んでいただいたんです。畑のある町の自分の孫が行っている小学校にやったら届けてやってもええでと。おじいちゃんが喜んで、自分の孫の小学校に運んでいくのはえらい楽しいらしくて、当然ノーギャラで運んでもらいまして、小学校の給食で現在も毎年継続してやらせていただいております。

守山市には、年間通してお祭りやイベント、催事がありまして、守山ですと商店街でよく歩行者天国のお祭りとか、もりやま市（いち）というのが開催されておりまして、こういうところでも矢島かぶらを余り知らない住民の方がたくさんいらっしゃいますんで、小さいことからこつこつですけれども、直売会をしたり、お漬物を食べてもらったり、中にはキムチをつくってみたりとかいうので皆さんに積極的にPRをしました。

少しずつですけれども、守山市内でも認知していただきますと、地元のいろんな婦人会の方やJAさんや地域の団体の方が、その矢島かぶら、ちょっと扱ってみたいんやけどという問い合わせが徐々に増えてきてまして、ここからはもう皆さんの本当のご厚意により、皆さんにイベントや行事で使っていただくようになっていきました。

昔の伝統野菜ということで、矢島かぶらは昭和の時代や昔どのように食べられていたのかということを地元の方に聞いていきますと、干しかぶら、湖西の方では赤かぶとか万木（ゆるぎ）かぶとかでもよく見かける風物詩ですけども、甘みが増します。太陽の光が当たるとやはり甘みが増しますので、そういうのを自治会館の前でやっていただいて、地元の方がこういう催しを見ていただくと、あ、矢島かぶらまだあったんやという声が皆さんから聞かれて、子供に収穫体験してもらったりしました。よく言われるのが、吊りかぶらをする、おみそ汁に乾燥したものを入れて食べるお講汁というのが、私が子供のころはよう食べていたんやと、おじいちゃん、おばあちゃんに教えてもらって、これを今後また一つのPRにつなげていけたらいいなというのでやっていただきました。

矢島町でも、こつこつと地道なPR活動を皆さん市民の方、町民の方がやっていただきますと、今度は守山市内、矢島町以外の全部の地域の食に関する商売をされている方を巻き込みまして、矢島かぶらを使った加工品を開発してみようと、サンプルをつくってみようということになりました。矢島かぶらは葉っぱが非常に濃くて、昔は着物の染料に使われていたと言われるぐらい絞ると真っ黒の汁が出てきます。この濃い紫というのが一つの大きな特徴なんです、これを一つの加工品のイメージカラーとしてやっていただいて、団子とか、ケーキとか、いろんなものをつくっていただいて、正直商品化に至るかということとちょっと微妙なクオリティーやったんですけども、意外とこの矢島団子はメディアもおもしろがって取り上げてもらったんです。ただ、味という面ではやっぱりちょっとまだまだクオリティーが低くて、なかなか伸びなかったというのが現実です。

日野菜で桜漬けというお漬物にするとピンク色になります。私は、実際日野菜のお漬物をつくられている日野町の農家さんとも取引しておりまして、実際に来てもらって、日野町で矢島かぶらを1回漬けてくれとって、日野菜の普段お漬物をされているプロの方に試作でつくってもらいました。実際、日野町の本拠地といいますか、そちらで日野菜をつくってられる方が、日野菜と矢島かぶらを食べ比べたときの食感とか味が実は全然違うと。食べ比べると違いが非常によくわかるみたいで、矢島かぶらでつくってみると、これはええよ、となりました。日野菜よりも繊維が非常に細くてやわらかいので、丸かぶらだけに、日野菜とはまた差別化した、色目は近いんですけども、味が違うと。これはもうちょっと日野町でつくらせてくれと。どこかの漬物屋に売り込みたいし、やらせてくれと言われたんですけども、さすがに製造元、日野町で、商品名、守山矢島かぶらはちょっとうさん臭いので、できれば守山で製造したいなということで当時は保留にさせていただきました。それで、ちょっと守山の地元の仕出し屋さんに試験的にこの矢島かぶらの甘酢漬けをつくってもらいまして、守山市でこういう地元のものを売ろうと思うと、JAのおうみんちさんの直売所が一番集客力がありましたんで売らせていただいたところ、あっという間に売り切れまして、1週間で200パック、300パックもすぐ売れたんですね。ただ、これ見切りでこんなに売れるとは思わなくて、製造されている方も売れると思われなかったんですね。1日5パック、10パック売れたらええほう違うかなというぐらいの製造力やったんで、実際売れ過ぎて夜寝れへんようになるから勘弁してくれというて製造中止になりました。

そういう素人的にベンチャー的な取り組みをやっていく中で、ここ近年になりますと、出荷者、生産者の方が毎年どんどんふえてくださりまして、今現在把握しているだけでも20人から30人の守山市内の農家さんがつくってくださってます。ことしも新規で矢島かぶらをつくってみたいという口コミで応募されてこられた方もおられまして、

思った以上に拡大はしてきている。

ただ、拡大してきたことでまた問題が出てきてまして、やはりその、市外への認知というのが必要ということで、そこで昨年ちょっと思い切ったことをやりました。平和堂さんと私はもう取引がありまして、その平和堂のお漬物を製造されている漬物屋さん矢島かぶら売り込みまして、約20トンほど納品を、彦根のほうにさせていただきまして、試験的に最初に矢島かぶらのお約束の甘酢漬けをやってみた。実際デリカコーナーという、お弁当とかお寿司とか唐揚げとかを売っているところに置いていただいたんですけども、非常に賞味期限が短いのでちょっと苦戦していたんです。あとは地元では、昔ながらの食べ方のぬか漬けをおうみんちさんで売ってもらって、ちょっと大ヒット。久しぶりにヒット商品が出たのが矢島かぶらの浅漬け。シンプルなんですけれども、やはりかぶらの味が非常にわかりやすく、これがちょっとシーズンオフだったんですけども、2月の後半に平和堂さん京阪神120店舗に1週間で2,000パック流していただきました。実際賞味期限が3日、4日ですので、お店に置いている期間というのは非常に短かったんですけども、その販売実績を見たときにびっくりしたのが、京都で非常に売っていたんですね。滋賀県も確かによく売れたんですけども、バイヤーさんからは京都が非常によかったと。京都の平和堂の店舗から追加発注がもう来たぐらい、ぜひとも継続的に入れてくれという声が多かったというのは非常に喜んだのを覚えています。多分京都のほうになりますと、ちょっと色が紫ですので、高貴な色といいますか、上品な色目で、あ、京都は多分紫好きなんやなというのを単純に思ったのを覚えています。

あとは、キムチもやらせていただいたんですけども、ちょっとこれは商品開発としてはいま一つで、またもう一度やり直そうと思ったのは、やはりキムチにすると何でもキムチの味になってしまって、辛い本格的な韓国風のキムチにするには、ちょっと辛さとか香辛料とかをもう少し再検討したいなと思っておりまして、今もう一回練り直しております。

矢島かぶらのドレッシングも作ってまして、かぶらのドレッシングというのが意外と野菜に合いまして、これも試作を10回ぐらいしているんですけども、いまだにきれいな紫の色が出なくて、ものすごく汚い濁った色になってしまうんですね。これをもう少しいろんなドレッシングのメーカーさんや知識を持たれている方に、どうしたら加熱をしても色がきれいに残るかというのは研究中でございます。

ここ数年、ちょっとメディアでも少しずつですけども取り上げられるようになりまして、ありがたいことに、おうみんちに三日月知事もいらっやして、宣伝に一役買ってくださいということで写真を撮らせていただいております。

あと、県内のコンビニに出していただいたフリーペーパーなんですけれども、記念写真では後ろに矢島かぶらを入れました。約7反を1軒の農家さんがつくってくれはしまして、今年は種とりもやっていただいて、実際に種とりをしてちゃんとしたものがつくれるのかということも試験的に今やっております。

プロジェクトの成果と、ちょっと最後になるんですけども、今後取り組みを続けてきた中で、やはりその生産者、流通、販売、あとはその地域の皆様、やっぱりオール守山市で取り組むということが私のまず一番の考え方でして、やっぱり皆さんが協力していただかなくて、なかなかこういう伝統野菜というのは立ち上がらないと。何とか3年取り組みしたときに、県のほうから新しく伝統野菜の認定をいただきまして、今、国のほうにも賞をとるために何か出していたりとか、ただで応募できるものはあらゆるものにPRをして今後もやっていきたいなと。

今後、伝統野菜のブランド化や商品開発におきまして、感じたことを述べておきたいと思います。私も営業に散々いろんな各方面に行ったんですけども、当初はこの伝統野菜はなかなか相手にしてもらえないです。いま県内には伝統野菜としては、山田ねずみ大根、下田なす、日野菜、杉谷なすび、トウガラシ、草津ですとブランド野菜で愛彩菜とかわさび菜とかあるんですけども、なかなかブランドをつくるということを履き違えている方向性をされているところが非常に多くて、私が考えるブランドというのは高級なものではないんです。独創性があるというものでなくて、私らは高く売るのがブランドではなくて、やっぱりどれだけたくさんの方が知っていただいて、それを差別化して認知してもらおうかということをまず一番にやらないといけないと思ってます。矢島かぶら知らない人に、矢島かぶらというのはブランドや、と言っても、そうですかとはあまり感じないんですね。

私どもがやっている取り組みというのは、まだブランドとしては全く完成されていなくて、今はやはり何よりも生



産者さんの栽培、生産をふやすということに取り組んでいきたいかなと思っています。私は、他市の伝統野菜も非常にたくさん取り扱ってしまっていて、苦勞されているところや絶滅しかけている野菜もたくさん見るんですけども、やはり小規模でつくって、すぐ特定の範囲内だけでブランド化してしまうと、市場に全く出回りにくくなってしまいうですね。

私らがよく生産者さんからご意見を承るのは、こうやって売っていききたいとか、こういう値段で売りたいとか、こういう品質で売りたい、ということです。その思いも大切にしながらも、何よりもやっぱり一番大切なのは消費者の皆さんのことであって、消費者さんがそれを買いたいと思うものなのかということも、同時にマーケット調査や市場調査をしていかないといけません。高く売りたいけれども誰も相手してくれへんというのが、今のたくさんさんの伝統野菜の行き詰まっている現状にはなるんですね。

例えば、どこかの市町村の伝統野菜を見ますと、もうあと数人ぐらいしかつくっておられない。滋賀県の伝統野菜でありながら、指で数えるぐらいの生産者の方だけがつかられている。その商品というのは非常に希少価値はありますが流通しないんですね。地元の直売所でこそっと売るか、あとは地元の方が地元の取り組みやお祭りや催事で消費をするだけの伝統野菜になっていると。そうすると、一個当たりの単価というのは、いわゆる生産者の皆さんは生産コストを考えはりますので、100個しかつくれんへんかったら1個300円で売りたいと思う気持ちは当然あるんですね。1万個つくって300円で売りたいとは言わはらないけれども、100個しかつくれんもの売ろうと思ったら、その農作業にかかるコストや手間賃や労力を考えると、やはり1個当たりの単価を乗せていかないといけない。それが売り値になってしまっていて、実際JAさんやその市場にそれを持って行ったときにマーケットは全く反応しないんですね。300円のナスを買ってくれる市場はまず存在しません。だけれども、つくっている人からしたら、これは300円の価値があるという思いも理解できるんですね。この辺をうまくマッチングしていくのが流通の大事な役目なんですけど、生産者さんと販売を結びつけるその線が繋がっていないというのが現実です。県内でもほとんどのところで、この伝統野菜というのは売れへんねんと、あとはもう後継者もいひんし終わっていきだけやねんと、皆さん諦めているんですけども、私はそれは間違っていると思いますし、きっちりともう一回仕切り直して、最初からきっちりとつくり直していけばいけるんじゃないかなと思います。

私、大阪のほうでも今たくさん滋賀県産の野菜を、実は何百店舗の飲食店に卸しているんですけども、下田なすを提案したんですね。そしたら要らないと、小さいと、傷がいてると、こんな食べにくいナス要らへんと、そう言われました。それでサンプルを渡そうとして、一回食べてみてくれと。これだけ皮が薄くて、泉州の水なすにも負けへん、生でも食べれる、お漬物にしたらほんまにおいしいこの下田なすを一回食べてくれと言いました。普段は何でもごり押ししたら、押し売りしたら買ってくれるんですけども、下田なすだけは要らんと言われたんですけど、一回もうただでもあげるから食べてくれというて、食べたら、いや、こんなおいしいナス初めてやということになりました。そういうふうには、一回で引き下がるのではなくて、何回も何回もくどいぐらい、一回おいしなかったらもう返品してもうてもかまへんぐらいの気持ちで勧めなければ、向こうさんもなかなか机の上には乗ってくれないと思います。

ただ、やっぱり滋賀県で商売をしているのと、県外に伝統野菜を売り出していくのとは、やっぱり営業の心構えというのはがらっと変わります。実は、今年の冬には、矢島かぶらを県内で湖南エリアのほとんどのスーパーに置いていただくことになりました。草津のこっちの近くのイオンモールさんも置いていただくということが先週決まったんですけども、これもただ置くだけではなかなか売れなくて、やっぱり置くことが目標ではなくて、継続してそれを続けていくということを念頭に売り方を考えていくというのが非常に大事です。やはりこれは骨が折れるんですけども、このためには生産者さんにもよりいいものをつくってもらい、そして、販売していただく方にもよりいいものをつくってもらい、ということですが、毎年つくっているんですけども、毎年うまいこといかない。音を上げてしまうこともやっぱり出てくるんです。もうこれ以上やっても無理なん違うやろかと。これ以上上げていっても販路広がらへん違うやろかと。これ以上やっていってももう終わっていきん違うやろかということはあるんですけども、やっぱりこの伝統野菜、守山にしかない、守山市民の誇りといいですか、ここにしかないオリジナルのものというのはなかなかないので、やはりこれをどれだけ滋賀県の誇りとして、皆さんがどこまで熱を持って取り組んでいけ

るかというのが今後の課題かなと思います。

毎回同じことをやっている人間飽きてきて、マンネリ化していくとどうしても手を抜きたくなくて、新鮮味がなくなると、ちょっとぼちぼちにしておこうかなと思ってしまうところはあるんですけども、やっぱり新しく参加されてくる生産者さんや新しい販売先さんや、そして、守山市民の方が、守山いうたら矢島かぶらやと、誰しもが子供や大人も言ってくれるようになるには、まだまだ5年10年かかると思うんです。その思いだけではなく、私もいつまで携われるかわからないですけども、ここがそういう思いで頑張ってくれるように流れをつくるというのが大切かなと思っています。

最後に、ちょっと矢島かぶらばかりの話になってしまったんですけども、ひとつ伝統野菜をこれからやっていく中で、やはり大学の皆さんや、あとは行政の皆さんや、そのほかいろいろ力を貸していただきたいことがあります。私らが非常に苦労したのは、お金をかけないといけなくて、コストをかけないといけない、調べていかないといけないことというのがまだまだありまして、実はこの栄養成分とか機能性とか、こういうのって私らのような素人では、物を売っているだけの人間では、なかなかそこに手をつけられないと。ただこれから、このかぶらを物すごく付加価値をつけて、伝統野菜という部分と、おいしい食べ方、レシピ、これからは健康や美容といいますか、そういう部分のデータを蓄積して行って、何とか新しい伝統野菜の売り方や、その販路開拓、もしくは認知度を上げていきたいなというのを今検討しております。

ちょっととままり悪くて申しわけなかったんですけども、私の話は以上です。どうもありがとうございました。

○南 清水裕之様、どうもありがとうございました。



○南 次に3番目の報告、「郷土料理を活用した環境教育プログラム：地域の人々をつくる『滋賀の郷土料理博物館』－草津市立渋川小学校の実践－」に移りたいと思います。草津市立渋川小学校のほうでは、同校教諭の中村大輔先生を中心に非常に先進的な食育の授業を展開されており、また全国のさまざまな同様の教育実践とつながっておられます。そのような先進的な教育を受けた後、現在は草津市立草津中学校の2年生になっておられる太田乃愛さん、片岡詩さんのお2人に、滋賀県の郷土料理についてプレゼンテーションをしていただき、それを受けてご指導をされた中村大輔先生に、渋川小学校における食育の実践について解説をしていただこうと思います。

では、中村先生、太田さん、片岡さん、よろしくお願ひいたします。

●講 演：「郷土料理を活用した環境教育プログラム：地域の人々をつくる『滋賀の郷土料理博物館』－草津市立渋川小学校の実践－」
太田 乃愛（草津中学校2年生）、片岡詩（草津中学校2年生）、中村大輔様（渋川小学校教諭）

○太田・片岡 皆さん、こんにちは。草津中学校2年の太田乃愛と片岡詩です。

○太田 私たちが渋川小学校のときに取り組んだ滋賀の郷土料理学習について紹介します。

私たちは、滋賀の郷土料理学習の成果を「滋賀の郷土料理博物館」としてまとめ、各地で発表してきました。それでは、発表を始めます。よろしくお願ひします。

○片岡 ようこそ、滋賀の郷土料理博物館へ。元子供学芸員の私たちが館内をご案内します。

第1展示室では、渋川小学校の環境教育について説明します。

第2展示室では、5年生の滋賀の郷土料理学習について説明します。

第3展示室では、滋賀の郷土料理博物館の取り組みについて説明します。

第4展示室では、6年生の世界農業遺産学習について説明します。

第5点展示室では、テレビ会議システムによる交流授業や学習のまとめについて説明します。

これは、50年前の草津の様子を描いた絵図です。自然が多く、農業が中心でした。

これが、今の草津の様子です。草津市は急激な都市化が進み、人口も急増しています。新聞社が行った住みやすさランキングでは西日本第1位の都市に選ばれましたが、住む者にその実感は余りありません。

渋川小学校の環境学習目的は、町の課題でもある人と人とのつながりづくりと、ふるさとに愛着や誇りを持つことです。毎年、全校が環境学習の成果を渋川ESDミュージアムにまとめて地域に発信しています。ESDとは、いい町、渋川、大好きな略です。

その中の5、6年生の取り組みを紹介します。

これは、多くの生き物の命を育む琵琶湖です。私たちは琵琶湖に敬意を込め、マザーレイク、母なる湖と呼んでいます。

○太田 5年生の郷土料理学習では、50人を超える漁師さんと農家さんと出会い、一緒に郷土料理をつくって味わいました。無形民俗文化財に登録されている5つの滋賀の食文化財の料理をつくって味わいました。食文化財に登録されている料理は、湖魚のなれずし、湖魚の佃煮、あめのいお御飯、でっちようかん、日野菜漬けです。湖魚のなれずし、湖魚の佃煮、あめのいお御飯は、草津、守山、長浜、高島などの漁師さんが魚を持ってきてくださって一緒に料理しました。でっちようかんは、日野町の老舗の和菓子屋さんが教えてくださいました。できたでっちようかんは家に持って帰って家族と食べました。日野菜漬けをつくるために学校の農園で農家の方に教わり日野菜を栽培しました。そして本場日野の農協の方と日野菜漬けをつくりました。そのほかにも郷土料理の研究者や大学の先生、NHKのアナウンサー、琵琶湖博物館の学芸員の方から学びました。

琵琶湖には60種類の魚がいて、そのうち15種類が固有種です。それぞれの魚にはおいしく食べる料理法があります。滋賀には世界でも類を見ないほど発展した湖魚食文化が残っていることに気づきました。

しかし、子供たちの琵琶湖の魚離れは深刻です。県下の3分の1に当たる70校、約5,000人の小学5年生を対象に郷土料理アンケートを実施した結果、湖魚料理を食べていない現状が明らかになりました。実際に食べたことがあると答えた子の割合はこのとおりです。ふなずしは29.8%、しじみ御飯は23.2%、ハスの塩焼きは18.5%、ホンモロコの網焼きは16.6%、ビワマスの炊き込み御飯であるあめのいお御飯は14.4%、イサザのじゅんじゅんは9.0%です。このままでは滋賀の郷土料理がなくなってしまう、だから何とか滋賀の郷土料理を残していきたい、と思って、その良さを伝えるために滋賀の郷土料理博物館をつくることにしました。

○片岡 そこで、学校内に滋賀の郷土料理博物館をつくりました。小学校の中だけでは見てくれる人が限られるので、県内巡回展をすることにしました。県庁、市役所、公民館、ショッピングモールなどで県内巡回展をして、数千人に郷土料理の魅力を発信しました。また、展示物だけでは郷土料理のおいしさは伝えられないと考えたので、地元企業、高校、お寺などに行って郷土料理の試食交流会をしました。滋賀県知事や草津市長さんにも郷土料理を振る舞いました。滋賀の郷土料理はおふくろの味だと教わりました。私たちのおふくろとは母なる湖、琵琶湖のことです。

○太田 続いて、郷土料理を生み出す地域の農林水産業に目を向けた、世界農業遺産学習について説明します。

現在、滋賀県では、琵琶湖と共生してきた農林水産業の世界農業遺産認定を目指しています。その創始者、国連のバルビス・ターハフカンさんの来校をきっかけに、6年生はクラスごとに別の学びをしました。滋賀の農業について学んだクラスでは、滋賀県産の食材を使ったちらしずし作りを行いました。そして農家の方に教わって、学校の畑で大豆を育て、きなこを作ってわらび餅を食べました。6種類の近江の伝統かぶを育てグラタンやシチューも作ってみました。

滋賀の林業について学んだクラスでは、木の利用について考えたり、山の暮らしについて知ったりしました。獣害について考えたときには、CoCo 壺番屋さんの鹿カレーの取り組みから鹿肉の流通について考えました。

滋賀の漁業について学んだクラスでは、琵琶湖の環境について考えました。漁師さんだけでなく、栽培漁業センターや醒井養鱒場の方にも来ていただき、ワタカやビワマスの調理を見学したりしました。この学習は私たちが企画書を書いて主体的に進めました。私たちの学びを支える仕組みとして、先生、行政、専門家、多くの企業からなる環境学習の支援委員会があります。小学校の先生以外にも、大学や県庁、市役所の方、研究機関として琵琶湖博物館や京都の総合地球環境学研究所の方、企業としてパナソニック、近鉄百貨店、ベネッセコーポレーション、エフエム草津、草津エイスクエアなどが参加してくださっています。

○片岡 さらに、日本国内各市と積極的に交流しました。テレビ会議システムを使って他県の郷土料理を教えていただきながら調理をしたり、小学校と交流したりしました。また、地元FM局には取り組みを紹介する番組を持たせていただいて、私たちの世界農業遺産学習の状況を毎月放送していました。

○太田 テレビ会議システムによる交流の様子を紹介します。

北海道との交流では、北海道の林業の現状やエゾシカの獣害と駆除の現状について学びました。大分県との交流では、世界農業遺産の大分シイタケ栽培について学び、シイタケを送ってもらって、大分の郷土料理のシイタケのバター焼きをつくって味わいました。

福島県との交流では、学校の畑で育てた枝豆を使ってずんだ餅づくりが行われました。

沖縄県との交流では、北海道で行われたコカ・コーラ環境教育賞の場で出会った沖縄の小学校と交流しました。

千葉県との交流では、千葉の小学校の干潟環境学習について学びました。琵琶湖の恵みである小鮎の佃煮と干潟の恵みである海苔を送り合って交流しました。



○片岡 熊本県との交流では、琵琶湖と同じラムサール条約の登録湿地である荒尾干潟の取り組みに学びました。荒尾海苔を送ってもらって熊本の郷土料理の荒尾海苔巻きをつくって味わいました。

長野県との交流では、長野の郷土野菜の坂城ねずみ大根を守る取り組みに学びました。坂城ねずみ大根を送ってもらって長野の郷土料理のおしぼりうどんをつくって味わいました。

愛知県との交流では、琵琶湖と同じラムサール条約の登録湿地である藤前干潟の取り組みに学びました。

奈良県との交流では、やまと薬膳について学び、奈良から食材を送ってもらって、奈良の郷土料理の飛鳥鍋や葛餅をつくって味わいました。

三重県との交流では、山と共生する暮らしに学びました。三重から食材を送ってもらって、三重の郷土料理のおの雑煮をつくって味わいました。

その他、生物多様性アクション大賞でSDGs 賞をいただいた国連広報センターからSDGsについて学びました。また、滋賀県地球温暖化防止活動推進センターには、湖魚を食べるとどのくらい二酸化炭素の排出量を抑えられるのかを学びました。さらにエシカル消費についても詳しく教わりました。

学習の最後には、3クラスが学びの成果を発表し合う渋川小世界農業遺産シンポジウムを開催しました。県の知事さんや教育長さん、市の市長さんや教育長さんからも動画のメッセージが届いて応援してくださいました。さらに、この模様は国内7カ所にテレビ電話で同時中継されました。

最後に、6年生3クラスが滋賀の農林水産業を未来に引き継ぐには何が必要かを話し合いました。それは、滋賀の農林水産業について知り、考え、行動するというサイクルを大切にすることと、そのサイクルをより多くの人が体験し、ふるさと滋賀が大好きになることが大切だと考えました。

○太田 私たちの環境学習は、人と人とのつながりを生み、郷土への愛着や誇りを深め、住民が本当の意味で住みよいと実感できる持続可能なまちづくりを目指します。さらに、エシカル消費や地産地消を意識して伝統的な郷土料理を食べることは、地域固有の食文化の継承や琵琶湖の環境保全に貢献するだけでなく、地球温暖化防止など世界の環境問題ともつながることに気づきました。シンクグローバリー、アクトローカリー、琵琶湖発の人や郷土を愛する心が地球を救う。

○片岡・太田 私たちの挑戦は後輩へと引き継がれています。滋賀の郷土料理博物館をごらんいただき、ありがとうございました。

○中村 ありがとうございました。

引き続き、後半は渋川小学校の中村から、子供たちにこんな学習をさせるに当たって教員としてどんなことを大事にしているかということを少しだけ紹介させていただきたいと思っています。

4つテーマを決めてきょうはお話します。

まず、子供たちが環境学習する上で、やはり郷土への愛着、琵琶湖への愛着というのを持たせたいと思っています。私はずっと、琵琶湖の鳥や魚、水質などについて教えてきましたが、本当に長く住んでおられるお年寄りの方々が思っておられるような琵琶湖への愛着と、子供たちが美しい、きれいな、湖岸で遊ぶというようなイメージや思いとは大きな違いがあると思いました。やはりそのときに思ったのは、昔の人は琵琶湖の水を飲んでいたし、琵琶湖周辺で魚をとって、その水で野菜を育てて食べていた、そういったものを本当に感じなければ本当の意味での愛着というのは生まれてこないのではないかと思います。食というテーマを選びました。ただ、食というテーマについても、では実際小学5年生の郷土料理への意識というのはどうなんだろうと疑問に思い、それを調べることにしました。どれくらい知っているんだろうと。

先ほど、この子供たちのスライドの中にあっという間に、70校の子供たち5,000人にアンケート調査をしました。そのアンケートでは、まずどのような郷土料理を食べたことがありますか、と食経験を聞いています。名前だけではわからないので、一人ひとりに写真を渡して、こんな食べたことがありますか、ということを行いました。それ以外には、

食生活状況や、郷土料理は大事だと思うか、価値があると思うか、そういったことを考えたことがあるか、ということ意識調査しました。その結果から、この後、子供たちが学習するのにつなげていくのに大事なポイントが得られたと思っています。

まず、滋賀県の琵琶湖の魚を使った郷土料理は、大人が思っているほど子供たちは食べたことがないことがわかりました。このままでは継承してはくれないのではと思われる。それはどういうことかと言いますと、郷土料理一覧になっていますけれども、一番子供たちが知っている料理は、何と近江八幡の赤こんにゃくです。これが最も子供たちが知っているという滋賀県の郷土料理、食べたことあるよ、というものです。滋賀県では、琵琶湖八珍とかいって、いま非常に宣伝していますけれども、実際のところは琵琶湖の魚介類をテーマにしたものは子供たちはほとんど食べたことがありません。そういった事情のため、継承されにくくなってきている。そして調査を続けて、ではどこで食べたことがあるんですか、と聞きます。そうすると、学校給食が大事なキーになっていることがわかります。えび豆や打ち豆汁について、どこで食べましたか、と聞きます。自宅、おばあちゃんやおじいちゃんや親戚の家、学校、その他の場所と聞いていきますと、打ち豆汁はおうちでも知らない人がいるのに、給食ではほとんどの全県で出るので、打ち豆汁という名前は知っています。だから、ここでは学校給食が非常に重要なキーになっているのです。

しかしその一方で、問題もあります。ピワマスの塩焼き、ゴリの佃煮はびわ湖フローティングスクールで必ず出します。5年生は絶対食べているんです。食べているけれども、行事で、学校で食べたかという質問事項の印をつけるべきところに、本当は載ってくるはずなんですけれども、載ってこない。これはただ食べているだけで、そのよさとか食べているということが伝えられていない、ここに問題があります。やはりただ食べるだけではなくて、その価値をきちんと伝えることが大事だということがわかってきます。

さらに、郷土料理の価値について考えていきます。郷土料理をよく食べている子ほど、当たり前のことかもしれませんが、郷土料理の価値を認め、将来残したいと思っていたのです。子供たちは5,000人もいますので、ここでちょっと整理をしておきます。5,000人の子供たちの中で、郷土料理に価値があると感じている子供たちから価値を感じないという子供たちまで、グループに分けて分散分析にかけます。そうすると、どれぐらい郷土料理を食べているかによってくっきりと差が出ました。郷土料理の価値を感じている子はやっぱりよく食べているんですね。郷土料理なんて気にしないと言っている子は郷土料理を食べていないんです。という結果から、やはり郷土料理を食べるという体験が大事だということがわかりました。

こうした経過から、郷土料理の学習をプログラム化していこうということになりました。郷土料理が継承されなくなってきている、では湖魚料理も扱っていこうではないか。そして価値を伝えることが大事だ。しっかりと食べておいしいだけではなくて、それが大事だということを伝えていかなければいけないのではないか。それから、よく食べている子ほど価値を理解できるということであれば、インターネットや本で調べるだけの学習ではなくて、やはり作って食べるという体験がとても大事なのではないか。こうして、調査を行った結果に基づいてプログラムをつくっていくことにしました。

その中で大事にしたことをお話しします。環境教育では、気づき、考え、行動するという3つのプロセスを大事にしていますけれども、子供たちがただ単に郷土料理に出会って、大事だと考えるところで終わっては、子供たちも達成感はきっと得られないだろう、と考えました。子供たちが、地元ですてきな郷土料理があり、世界でも類を見ないほど発展した湖魚の食文化が残っていると知れば、おうちの人に伝えたいし、それをさらに残していきたいと思うのが自然のなりゆきであろう。それを行動化していくことが大事だろうと考えました。具体的な取り組みのアイデアとしては、先ほど二人の卒業生が紹介したバーチャルの「郷土料理博物館」をつくったり、学校の外での巡回展をしたり、それから試食交流会を行って子供たちが積極的に料理をつくったり、それからインターネットのテレビ回線を使っていろいろな取り組みを県外の子らに伝えたり、こういうことをしていきたいんだということが提案されました。これ子供たちから出たアイデアなんです。

さらに、実際にこれらのプログラムで子供たちが満足感を得たのかということ調査しました。このようなレーダーチャートを作成しまして、子供たち一人ひとりのプログラムごとの満足度をはかりました。満足度をカテゴリーに分けて、満足していたら5番、満足いかなかったらゼロというように5段階評価をしました。幾つかのプログラム



について聞いてみることにしました。博物館づくりでは100人の子供たちの平均は、例えば満足度が4.7とか4.3とかで示されています。活動ごとに、例えばふなずしづくりの学習をした後に、この自己評価をレーダーチャートで行います。あめのいお御飯でも行います。お話を聞くだけでも、郷土料理の話や琵琶湖の話聞くだけでも、その後にレーダーチャートで評価をします。

このようにしていったら、子供たちの満足度が一番高かったのは、実はおいしい魚を食べたときではないんですね。縦軸で見て最もピークに来たものに今青く印をつけました。ここが特に重なったのが「郷土料理博物館」づくりなんです。なぜかという、結局博物館づくりは非常に大変なんですね。模造紙に書いて、やってきたことをまとめて、このような展示物にまとめていくんですけども、本当にとても大変な作業なんです。体験なしでインターネットや本だけでこれをまとめてと言われたら、多分図書館行って本を写すのがとても大変でしょう。でも、郷土料理の価値を感じて、それを伝えたいから、いろいろな情報をすすんで集めて、こういった「郷土料理博物館」の形につくり上げていく。そして「博物館」が開館できたときには、本当に深い満足感が得られるというわけです。

ということは、こうしたプログラムづくりで大事なことは、このプロセスをきっちり学習の中に仕込むことです。さらに、子供たちの主体性を尊重して、こういうことをやってみたい、と言わせればさらに良いと思いました。そこで本校では、子供たちが実行委員会というのをつくって、実行委員会が何をするか話し合っ決めていきます。この子供たちの学年は90人いて、実行委員会は30人を超えています。ほとんど実行委員会なんですけれども、実行委員会ができる、子供たちは自主的に動いていきます。さきほど栽培の話がありましたね。いろいろなかぶの栽培とか日野菜の栽培とかですが、あれは授業中はしていないのです。実行委員会が休み時間にやりたい人を誘って、かぶをつくるよと言って、かぶをつくらせているのです。いろいろな取り組みをすべて見ると、この学校では授業時間数を超えているのではないかと、と思われるかもしれませんが、そうではないのです。子供たちが主体的に、休み時間などを利用して、どんどん進んでいってしまうのです。そういう主体性を大事にしています。これは学びのストーリーと呼んでいるんですけども、何かわくわくする、教師がすべて持ってくるのではなくて、子供たちがやりたいと思って企画していたものができる。これは大学生がプロジェクトを回すのも同じだと思うのですが、小学生でも自分がやりたいと思ったことをどんどんできる学校があったら、やりがいがあるのではないのでしょうか。

さらに2つだけ事例を紹介します。「鹿肉が結ぶ縁」と「おばあちゃんからの贈り物」です

最初は、林業をやっているクラスの取組です。猟師さんが来て、鹿の獣害のお話をされました。滋賀県で山を守るために年間1万頭ぐらいの鹿が殺されている、この現状を子供たちが知る。かわいそう。しかし、鹿肉に加工してもなかなか売れないそうです。それでも社運をかけて、CoCo 壺番屋の方が鹿カレーを全国に先駆けて滋賀県のフランチャイズに出した。その思いは、コイチのカレーを売りたいということよりも、鹿を何とかしたいということなんです。そんな方が子供たちと出会います。そして鹿カレーを実際に食べます。滋賀県は林業はどうしても高齢化が進んで廃れていっておりますので、もっと前向きな林業ないかと全国で探しました。そうすると北海道にありました。そこは、30～40年前に植林をしまして、今ちょうど伐採の時期というか、それを加工する時期を迎えています。伸びゆく林業で、林業の方も非常に生き生きとされています。そういう方の話を聞くのは良いだろうということで、私が北海道取材しまして、林業の話をお聞きしました。

それに付随して、やはり北海道でも鹿の害があるのでは、とお聞きしました。向こうはエゾシカの害があって、この人はエゾシカの加工業者の方です。それで、子供たちにこんな鹿缶も送ってくれました。実はこの方は、余りエゾシカも売れないのでもうやめようかなと思っていたそうです。若いときは牧場をやっていた、牧場に寄ってくる鹿をばんばんと撃っていた。それで、歳をとって牧場をやめた後に何をしようかと思ひ、鹿をたくさん撃ったので、こうやって鹿肉を売るという仕事をしようかということで、東京とか大阪に売り込みに行ったが、全然売れない、もうやめようかなとおっしゃいました。でも、子供たちと交流する中で子供たちがおいしいおいしいと喜んで食べてくれたんですね。子供たちは、獣害を勉強しているので、この方にとても大事なことをしていますね、と言うんですね。そうすると、この方もうれしくなって、みんなの分の鹿肉を送ってあげるよと言って送ってくれたのです。ここは、鶴居村という小さな村で全校児童が30人ぐらいでした。同じレベルで渋川小学校は何十人ぐらいですかと聞かれ、全校の鹿肉、給食に出すだけの鹿肉を送ってやるよと言われたので、全校で600人ですと答えますと、600人でも送っ

てあげるよと言われたのです。でも、実は送られたら困るのです。さっき言ったように、草津市は給食センターがやっているのです、渋川小だけ鹿肉料理を出すのは無理なのです。でも、本校の子供たちは、送ってもらうのはありがたいと考えまして、送ってもらったら料理はできないけれども、自分たちで何かレシピ考えようと思いました。鹿肉のレシピを考えて、こんなエゾシカ料理があったらいいだろうと考えたんです。それを、長浜市のジビエの料理人にお話ししたら、ぜひその夢を私がかねてあげようという人があらわれました。イタリアンのジビエの料理人が来て、子供たちが考えたハンバーグを実際につくって、エゾシカハンバーグという商品を実現してもらって子供たちが食べたというお話です。こんなふうに、子供たちは自分たちがどんどんやりたいと言ってつながっていったのですね。

もう一つだけ紹介します。

子供たちは米とかいろいろな作物をつくっているのですが、大豆づくりもやってみたいということになりました。学校で何かしようというときには、いろいろな人とかかわりたいので、子供たちだけではさせずに教えてくれる人というのを必ず探してきます。農協から農家さんを紹介いただいて大豆をつくります。このように大豆を植えているのです。いい大豆ができました。この枝豆がおいしそうです。どうやって食べるといったら、枝豆を塩ゆでにして食べようという話になって、塩ゆでで食べました。でも、ほかにも郷土料理の学習をしているので、どんな食べ方があるのかなといったら、福島県や東北の方ではずんだ餅というのを食べていて、それがすごくおいしいようだ、という話をしました。では、誰かずんだ餅のことを教えてくれないかなと探しているときに出会ったのが、東日本大震災で福島の原発事故でふるさとを追われた飯館村のおばあちゃんたちです。おばあちゃんたちは、ふるさとに帰れず仮設住宅で過ごしていました。

このおばあちゃんたちと出会ったきっかけは、このおばあちゃんたちが実は仮設住宅に引っ越したときに、引っ越し先の伊達市の小学生にずんだ餅を教えているというニュースを聞いたことが最初です。私も訪ねていき、おばあちゃんの思いを聞きました。昔、飯館村では子供のころから枝豆をつくっていて、そしてとれた枝豆でずんだ餅をつくっていたんや。でも今はもう帰れないし、帰れたとしても、枝豆をつくってももう土壌が汚染されているから食べることができない。だから飯館村の枝豆は食べることができないし、ずんだ餅はもうないんだよ、と言われました。そこで、滋賀の子供たちは自分で枝豆をつくって、何とか料理方法がないかなと言っています。滋賀の子供たちに、おばあちゃんたちのづくり方でずんだ餅をつくる、そのやり方を教えてもらえませんか、と言ったら、いいよと言って、こうやって遠隔で授業に出てくれました。

おばあちゃんたちが実際テレビに当日出て、また改めて後日訪問して、そしてテレビに出ました。そして、おばあちゃんたちが子供のころからおうちの人とつくってきたずんだ餅の作り方を教えてくれたんです。子供たちは、ただ単に「ずんだ餅、わー楽しい」でなくて、郷土料理をじっくり勉強してきた子供たちなので、福島の郷土料理もその人たちにとっては大事なものだということがわかっており、心を込めてつくりました。これができたずんだ餅です。右側でずんだのあんをつくっております。うれしいことに、左側にきれいなずんだ餅がありますが、あれは当日サプライズで、福島のおばあちゃんたちがつくって送ってくれたものです。飯館村のは使えなかったんですけども、福島県産のずんだを使って、共同の仮設住宅でおばあちゃんたちみんな集まって、久しぶりやねと言ってつくってくれたんですね。それを送ってくれました。こうして両方のずんだ餅を、どっちもおいしいよと言って食べるのを見て、おばあちゃんたちは泣いていたんですね。子供たちにもいい出会いだったと思っています。辛いことばかりだったけれども、こうやって長く生きていくと楽しいこともあるね、と言われて、こんなような郷土料理の交流をしてきました。

このようなさまざまな学びのストーリーがあります。ここでは紹介しきれないですけども、子供たちが何かやりたいと思ったときに、教師集団みんなで用意して、子供たちがやりたいというストーリーを大事にしていく、渋川小学校ではこんな学びをしてきております。

最後に、今日プレゼンテーションをしてもらった、この2人の活躍についてお話をします。

この2人は、実際に小学校にいるときから学校代表ということで選ばれて、さまざまところで渋川小学校の取り組みを発表してくれました。このような各地で発表をしてくれました。

さらに、今ちょうど滋賀県が世界農業遺産の認定を目指しているのですが、それを次世代でも頑張っている学校が



あるということで少し注目をされました。子供たちも、先ほど紹介したような、ふるさと滋賀の農業、林業、水産業の学習をしていますので。次世代にもしっかり受け継ぎますということをアピールする役割を与えられました。昨年には世界農業遺産の申請にかかわって滋賀県の現地視察というのがあったのですが、滋賀県の審査をされる先生方が滋賀をぐるっと回られたときに、1カ所あるところで子供たちが待っていて、説明をしました。

この画像の左側2人は現役の渋川小の6年生2人と中学生です。先輩と一緒に、渋川小学校ではこんなふうには滋賀の農林水産業を大事にする学習をしているんですよというようなことを発表させてもらいました。その発表ですが、現地調査での発表に加えて、さらに世界農業遺産申請への2次審査ということで、最終プレゼンテーションの場にもこの2人が選ばれました。会場の農林水産省の会議室には5人入れるということで、滋賀県知事と漁業者の代表の方、農業者の代表の方、及び次世代を担う本校の卒業生2人、合わせて5人でプレゼンテーションをしました。その結果、世界農業遺産への推薦を勝ち取り、まずその前段階として日本農業遺産の認定をいただきました。この2人も、県庁での知事、副知事との祝賀の際に、万歳というコールにくす玉を割って参加するというふうに頑張ってくれています。今は日本農業遺産に認定され、さらにその上の世界農業遺産認定を目指して申請中です。良い結果が来ることを願っております。

さらに、この2人は卒業した後も、小学校の学びで終わりではなくて、自分たちでも何かやっていきたいということで、漁師さんに取材をしたり、農業体験を買って出たり、こういう料理を体験したり、今一番楽しみにチャレンジしていることがありまして、なれずしを1からつくってみようと、漁師さんと一緒に魚をとって、その魚をさばき方を教えてもらって塩切りをして、夏休みにその塩漬けたものを洗って御飯につけて、今熟成をさせて発酵させているところです。いろいろな魚がいるように、大きな魚、大小の魚、いろんな魚をミックスして漬けたなれずしに挑戦をしているところです。これができ上がるころ、ことし12月14日、世界農業遺産シンポジウムがあるのですけれども、このころには子供たちのつくったなれずしも発酵が完成しているころなので、もしかしたら世界農業遺産の認定を獲得して、このなれずしでお祝いできればいいなと思っております。皆さん方からも、渋川小学校を応援していただくとありがたいなと思っております。

というように、ちょっと早口になりましたけれども、こんな思いで子供たちの主体的な学びを支えているということをお話しさせていただきました。渋川小学校の取り組みを聞いていただきましてどうもありがとうございました。

○南 どうもありがとうございました。

○南 それでは一番最後のご報告でございます。本学の食マネジメント学部の田中浩子教授に、伝統食や郷土食などを含めた食による地域コミュニティの振興、さらには「2050年の食卓」という未来を見据えたあるべき食の姿、そういった大局的なお話をしていただければと思います。では田中先生よろしく願いいたします。

●講 演：「食生活の未来と地域コミュニティ - 『2050年の食卓』を見据えて-」
田中 浩子（立命館大学 教授）

○田中 皆様、こんにちは。ただいまご紹介にあずかりました立命館大学食マネジメント学部、田中浩子でございます。すばらしい発表でしたね。ぜひ食マネジメント学部に進学していただければと心から願っております。

私は食マネジメント学部でマーケティング、流通の担当をしています。もともと実は管理栄養士です。栄養から経営へなぜ変わったのかということからの話をすると2時間かかりますので今日は割愛させていただきます。一言でどのような研究をしているのか申し上げますと、食生活食を栄養と経営の2つの視点から見て、より良い方向を探り、理論構築だけではなく、実際に社会の中で実践していこうとしています。

2050年の食、未来の食を見つめています。なぜこのような研究に至ったかと申しますと、現在、毎日自分で買い物をして料理をして食べているので、自分自身の食生活には大変満足しているのですが、今から30年後、85歳になって自分で買い物ができなくなったり、調理ができなくなると仮定した場合に、市場に提供されているサービス、例えば管理栄養士が考えた弁当を配達してくれるものや冷凍弁当などいろいろ選択肢はありますが、それだけで自分の食生活の質が保たれるのだろうか。満足するのだろうか。ちょっと微妙かも・・・と感じているところからこの研究が始まっています。

本日は時間が短いのですが4つお話をします。

まず初めに、食生活の現状と課題、それから2050年の食卓という議論が始まっていますのでそのお話、それから今日の全体のテーマにもなっている地域コミュニティを支えるしくみ、そして、一番最初に松原先生からもイノベーションのお話がありましたが、食生活イノベーション、こういうやり方もあるのではというお話をしていきたいと思っています。

1. 食生活の現状と課題

まず食生活の現状について。皆さんよくご存じのように、日本の食生活は第2次世界大戦後、昭和20年から国民も行政も流通も頑張って、大幅によくなった。その結果、世界から高く評価される「日本型食生活」というものが、昭和50年ごろに完成します。「日本型食生活」イコール和食ではないのです。和食も含まれますが。それまではご飯と漬物と簡単なおかずのみという栄養の偏った食事をしていましたが、昭和40年代くらいからメニューも増えてきますし、食材も変わってきます。例えば家庭で酢豚や八宝菜のような中国料理も作り、ハンバーグやシチューなどの洋食も作るようになります。もちろんご飯が主食ですが、魚と肉が半々で出てくるようなメニューになり、季節の野菜や乾物などを使った変化にとんだ副食が出てくるようになります。ご飯、みそ汁、主菜、副菜があり、卵や牛乳があり、バランスのいいものになっていきます。この表には少し難しい数字が出てきますが、私たちの食事のエネルギーの出所を示したものです。たんぱく質、脂質、糖質からエネルギーが出てくるのですが、このバランスが良かったのが昭和50年ごろです。この後、脂質の割合が多くなります。生活習慣病が減らない状況も続いています。

時代は平成になり、今日まで30年ほど、メーカーや小売業に限らず食関連企業は「健康、安全、安心」をキーワードにしているところが多いですね。「食育」も。しかし振り返ってみると、平成の30年間、生活習慣病は増え続けています。恐らく何もしなかったら、もっともっと増えていたかもしれません。行政の力もあり、みんなで頑張ったのですが、決して下がっていないのです。しかし振り返ってみると、もう少し何か違う方法があったのではないかと考えています。企業も行政も「健康、安全、安心」を目標にしているのでしたら、もっと健康になってもいいと思いませんか。このような状況を見てきて、この辺りで少しやり方変えていく必要があるのでは・・・と思っています。



一生懸命、いろいろな働きかけをしているのに、なぜか「健康」になれない。要因の一つは生活者の成熟だと考えています。第二次世界大戦後、すなわち何もなかったころは、皆が「健康に生きていきたい」と願い、同じほうを向いていたので、飢餓状態、低栄養から抜け出すのが早かったと思います。暮らしががだんだん豊かになっていくと、生活者のバックグラウンドも多様になってきます。昭和、平成、そして今、令和になり、食だけではなく、物事に関する価値観も違ってきています。健康であるためには、バランスのいい食事をするのが良いことはわかっているのですが、食事にはお金をかけずに通信費用や自分が関心を持っていることに使いたい。生活者が一様ではないので、昭和のころのように、食生活をこのように変えればみんな健康になりますよ、とはならないんですよ。難しい言葉になりますが、マーケティングの考え方で、セグメンテーションというのがあります。生活者によってニーズや生活行動が異なるので、同じような人をグループにして、そのグループに適した製品やサービスを提供していこうとする考え方です。生活のバックグラウンド、例えば年齢、住んでいる地域や所得、そして価値観などで、やり方を変えていかないと変わらないのではないかと感じています。

2. 2050年の食卓

では、2番目のお話です。2050年の食卓。この会場にお見えの阿良田先生にお声かけ頂いて、今年の3月に開催されたJST（国立研究開発法人科学技術振興機構）で2050年の食卓について考えてみませんかというシンポジウムに参加しました。これから30年後の話です。世界の人口は100億人を超えると言われていています。それに対して、日本は1億人を切って9,500万人になると予想されています。実際はもっと下振れしています。2015年に3年後の2018年の人口を予測をしているのですが、それよりも下がっているんです。たった3年で下振れしているということは、30年間ではもっと下振れするのはないかと。マネジメントの父といわれているドラッカーは「人口爆発よりも人口減少が私たちの生活に大きな影響を及ぼす」と言っています。世界の議論では、人口増加とともに食糧の調達が困難になり、特にたんぱく源となる肉類や魚類が十分に行き渡らなくなると予想されています。それに対応するために昆虫食が提案され、培養肉の研究も進んでいます。また、3Dプリンターの技術を用いて、インクカートリッジに乾燥した食材や香料をセットして、さまざまな形や食感の食べ物を出力する3Dフードプリンターも未来の食として注目されています。このようなフードテックとよばれる食の科学技術の発達に伴う食品の変化に加え、観光そして自国以外での労働、移住などによって人の移動が加速すると考えられ、国や宗教等による食生活の違いに対応する食事が増えると予測されています。

国内の議論では、食料品を取り扱う店の減少や高齢者の増加によって、食料品の買い物に不便を感じる生活者が増えています。「食料品アクセス問題」と呼ばれている食料供給に関わる重要な課題です。しかし、ネットスーパーの発達や、宅配サービスが今の状態で維持され、インターネットを何不自由なく使える世代が高齢者となったときには、単純な食料品へのアクセスに限れば、飛躍的に改善され、食料品を手に入れることは容易になると予想されます。しかしながら「買いものをする」という行為には、単に「モノを手に入れる」だけでなく、選ぶ楽しみや店員との会話、市場やスーパーマーケットで出会った近所の人との立ち話など、多くの便益（ベネフィット）を有します。また「食事」についても、1人でゆっくり食べたい人もいれば、みんなで食べたいという人もいます。さらに「昨日、今日、明日」、「朝、昼、夜」の変化も付けたいのです。このように私たちの食生活は便益がたくさん集まった束のような存在です。だからこそ、便益の束を捕まえて、対応できるしくみを創っていかないと、食生活の維持・向上が難しいと感じています。

それではここで、2050年の暮らしに関してどのように研究が進められているか紹介します。京都大学大学院の若林靖永教授と評論家の樋口恵子さんたちの研究会は、日常生活を支えるプラットフォームとなる「集いの館」を中心としたコミュニティ構想を2015年に発表しています。若林先生は私と同じ流通やマーケティングを専門とされています。この中で、2050年の日本は超高齢・少子・人口減少・単身社会であり、元気な高齢者が多いと予想され、そのような社会で生活するためには小学校区くらいの小さな単位で、食を支えるしくみや相談できる機会、自由な交流の場を有する施設が必要であるとおっしゃっています。食を支えるために、コミュニティ型のコンビニエンスストア、

今、私たちのまわりにある24時間営業しているようなコンビニエンスストアではなくて、地域の方々が運営していくような地域型のコンビニエンスストアみたいなものがあつたらいいんじゃないかというお考えを示されました。これから担い手も少なくなってくるので。その後、この「集いの館」という考え方のもと、生協を中心とした実際の取り組みも始まり、実践例は2018年に出版された『2050年 新しい地域社会を創る－「集いの館」構想と生協の役割』という本にまとめられています。食品を扱うところについてはもっと議論を重ねていく余地があると感じています。

国は、小学校区など複数の集落が集まる基礎的な生活圏の中で、分散しているさまざまな生活サービスや地域活動の場などをつないで、人やモノ、サービスの循環を図ることで、生活を支える新しい地域運営のしくみを作ろうとしています。こちらは「小さな拠点」と呼んでいます。元々、中山間地を想定した「小さな拠点」構想ですが、地方だけで考える話ではなくて、首都圏でも人口密度が下がってきているところがあります。例えば高島平のような昭和の時代に開発された大きな団地では、人口密度が下がり、近くにあった食品スーパーがなくなり、東京であっても食料品アクセス問題が起きています。食品の供給手段、生活者側から言うと、食品を買い求めるところ流通がなくなってくると食生活の質が落ちるといふところにつながっていくと私は考えているので、このあたりが研究の中心であり、何らかの改善の方向性を示していこうと思っています。

これは、以前から申し上げているのですが、食育によって「食を選択する力」を向上させること、すなわちいつでもどこでも食べたい時に、食べたいものが手に入る時代だからこそ、「自分のからだに必要な食事を取り揃える力」を身につけることは重要なのですが、たとえ生活者ひとりひとりの「取り揃えていく力」が不十分であっても、フードシステム全体、すなわち農水産業、食品メーカー、流通・小売業をはじめとして、外食・中食産業が、健康的な食生活を提供できる環境作りを積極的に実現することによって、生活者の食生活は向上すると考えています。

ただ、人口減少によって、労働力も不足してきていて、フードシステムを充実させるにしても従来のやり方では難しくなっています。「持続可能性」という言葉が最近よく聞かれますが、税金だけに頼るのではなく、社会的課題と事業課題を同時に解決し、生活者の不便、不安、不満を解決する持続可能なソリューション型ビジネスの創出が求められています。

3. 地域コミュニティを支えるしくみ

それでは、ここから地元の草津のことを考えていきたいと思います。本日は草津の方がたくさんいらっしゃるの、よくご存じのことかと思いますが、草津市は人口増と人口減が同時に起こっています。JR沿線はたくさんマンションが建ち、多くの人が住み、子どもも増え、小学校では教室が増設される状態です。それとは対照的に、琵琶湖の近くや山手のほうは人がだんだん減ってきています。今の日本の状況の縮図のような状況です。

草津市だけではなく滋賀県は車が1人1台、加えて広い自宅敷地内に1台軽トラックがあるイメージが強い。あくまでもイメージです。したがって、年齢が上がり、運転ができなくなるということが、生活に大きな影響を与えてくる地域だと思っています。そして、先ほど市長からもお話があったように、草津市は健康都市宣言を出しています。「けんこう」は「健康の健に幸い」と書きます。これをどのように実現していくのか、大きな課題です。

それから、もう一つ。これも先ほど出ていましたが、草津市にはビニールハウスが2000棟あって、野菜の一大生産地なのですが、実は野菜の摂取量が、国の平均よりも滋賀県が少なく、滋賀県よりも草津市が少ないという状態です。これは1つの調査の結果なので、詳しく調べていくとまた違う結果が出てくるかもしれませんが、もったいないなど。これだけ生産しているのだから、に、もっともっと野菜の摂取量を上げていけるのではないかと考えています。

立命館大学の食マネジメント学部にはガストロノミックススタディプロジェクトという授業があります。実在する食の課題と向き合い、身につけた知識を基礎として課題解決を目指す社会的実践に取り組むことを通じて、食科学に対するより深い理解と高度なマネジメント能力を養うことを目標としたものです。授業の方法は、小集団での議論と実践を通じて課題解決に至るプロセスを探索するプロジェクト・ベースド・ラーニングを採用しています。今年度は全部で9クラスでしたが、次年度以降、クラスが増えます。私のクラスは草津市の琵琶湖岸の学区の協力を得て、2050年の食卓ってどうなるんだろうか、食卓を支えるということ自体がどういうことなんだろうかということテーマに



研究を進めています。これとは別に、昨年の12月から学内や南草津駅前のUDCBKにて、草津市役所の皆様方、学部の先生方、客員研究員と共に、研究会を開催しています。2050年の食生活をテーマにディスカッションを行い、実際に先進事例を見に行ってみようという視察も行っています。「地域の食を支える」というのはどういうことか、視察を通して何かヒントを得ようとしています。

一つ目の視察の事例は、福井県にあります「OREBO」というコンビニエンスストアです。看板に書いてあるようにコンセプトはダイニングコンビニです。ここは、私が10年ほど前にたまたまテレビ番組で見たのですが、私の理想のコンビニエンスストアだったんです。他のコンビニエンスストアと何が違うかというと、その日その日の仕入れにあわせて、総菜を提供しておられる。例えば、今日は鰯と鱈が入ったので、鰯は照り焼きに鱈は鱈汁にという具合に、入荷に合わせて調理をして出しておられるんですね。計画仕入れではないので大変難しいと思います。スタッフの企画、調理力が高いのでできることだと思いますが、毎日違うメニューを提供しておられる。日々の変化があるんです。一般的にコンビニエンスストアも、デパ地下も、毎日買いに行くと商品が変わらないんです。いくらおいしいものでも毎日同じものは食べ続けられないので、食生活を組み立てることができないのです。「日本型食生活」は、日々の変化、そして朝昼夜の変化を求めるので、それに対応した売り方をしていないと利用しにくいのです。

この写真ですが、地元の麩のからし和えや漬物も惣菜として売ってあります。基本的には、総菜は「グラム売り」もしくは「1個売り」なのですが、昼食と夕食の時間帯はバイキング形式になっていて、一つのプレートに盛り、100グラム当たりの価格で購入するシステムになっています。このようなバイキング形式の食事、例えばホテルの朝食は、いっぱい食べますよね。いくらたべても同じ料金だったらあれこれたくさん、山盛り食べますよね。この店で、好きなだけ取ると800円から1,000円ぐらいになります。お店の方に伺うと、数回お見えになるうちに、大体500円から600円ぐらいに、ほどよく取まってくるそうです。会計をして1000円前後になったら、「あっ、ちょっと取り過ぎたな、予算オーバーだな」って思いますよね。次は600円ぐらいにしようと。ここが重要なところ、すごい仕掛けだなと思いました。一応御飯は150gぐらい盛ってくださいというガイドラインはあるんです。別に御飯をとらなくてもいいんですけれども。そうするとほどよく栄養面から見て、バランスがよくとれる「お金を絡めた健康になる仕掛け」。「仕掛け」については後ほど、お話しします。私がつくらなくても私が食べてみたい食事が毎日三食用意してあって、それを買える理想のコンビニエンスストアです。

もう一つの事例。これは先月、最初に挨拶した食総合研究センター長の南先生も一緒に行った和歌山県の有田川町です。ここは住民が主体となったまちづくりで有名なところで、インターネットで調べていただくと、「まちのリビングルーム」というキーワードも出てくると思います。従来、まちの活性化というと、何か仕事がないと人は住まないという固定観念のようなものがあるって、まずは企業や工場を誘致しようという話になります。しかし、今どきの若い世代は、テレワークの時代、世界中どこでも仕事ができるので、まず住みたい場所を探すというのが先、住みたいまちに住んで、そこで何をするか考える、そのような考えを持っているようです。

そのような状況の中、やっぱり地域を活性化するには20代、30代の若い女子がこの町に住んでみたい！集ってみたい！と思ってもらえるような、そういう場所をつくらなくちゃということで、まちづくりは進められたようです。この写真は、保育園の跡で、建物の外側の部分は行政がリノベーションをして、中で展開するビジネスはそれぞれ自分たちで考えましょうという施設です。いろいろな経緯で、結果的にはここでカフェというか、ビールが飲めるところをつくり、夜になると皆さんビールを飲みに来れる場所になっています。実はクラフトビールをこの建物の中でつくっています。こういうおもしろい取り組みをしているまちがあるということで、アメリカのポートランドから移住してこられたんですよ、ビールをつくれる技術を持った方が。まちに魅力があるので、人が移ってきた。現在、ポートランドの方が3人移住されてきて今クラフトビールをつくっています。

4. 食生活イノベーション

いまご紹介したような事例からもわかるように、まちづくりが変わってきています。食事の提供システムも変わってきています。最初にお話ししたように価値観が多様化しているので、従来型とは違うことをやっつけていかないとなか

なか人は変わらない。特に管理栄養士として思うことは、食教育は大事なことです、「野菜を食べなさい」と言われても、食べる習慣がない人はなかなか食べないんです。難しいんです。どうしたらいいんだろうと日々考えていました。そのヒントになりそうなのが、最近注目されているのがノーベル経済学賞を受賞したリチャード・セイラー先生の実践行動経済学です。このような分野を学びたい方は、食マネジメント学部に来ていただくと学べます。「ナッジ」という言葉を聞かれた方いらっしゃいますか。いらっしゃいますね。「ナッジ」というのは、元々ヒジで軽く突くという意味があって、これで経済学者のリチャード・セイラー博士がノーベル賞をとっているのですが、強制するのではなく、人々を自発的に望ましい方向に誘導する仕掛けや手法のことを「ナッジ」と言います。さきほどお話しした「仕掛け」です。ごみを捨てましょう、ちゃんとごみは捨ててごみ箱へというのではなく、街中に例えばバスケットボールのゴールのようなものがある、その下にごみ箱があったら何かみんな投げ入れたくになりますよね。このナッジについては「スキポール空港 ハエ」と検索していただければ、面白い事例が出てきますので、是非ご覧ください。これについてはコトラーも『マーケティングの未来と日本-時代に先回りする戦略をどう創るか』という本の中で、「仕掛けをしていくことも、マーケティングの1つの手段である」と述べています。

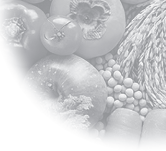
このような仕掛けをを食の分野に取りに入れていったらいいのではないかなと思っていました。大学の専任教員になる前に、起業してまして、給食会社のコンサルタントとして百貨店の従業員食堂を見ていました。そのときにいろんな仕掛けをして利用者さんの食行動が変わっていきました。そのころ、このような仕掛けを「静かな食育」と名付けました。当時、2005年頃のことですが、食育基本法ができて、世の中が「食育食育」とかなり騒がしくなった時期だったので、そんなに肩に力をいれてうるさく言わなくても…静かにやりましょうねという意味も込めて。あ、これが「ナッジ」って言うんだと後から気が付きました。お昼はこれが食べたいと思って食堂に行ったのに、なぜかほかのものを取ってしまった。なんとなくおいしそうだったし…結果的にバランスの良い食事になっていた…そのような仕掛けです。具体的な例を一つだけ紹介します。

ちょうど今から10年ほど前の話です。リーマンショックの後で、社員食堂を元気にしたいということで、給食会社の社長のアイデアで、サラダバーの設備を利用した「野菜盛り放題」(1回限りの盛り切り)を組み込んだイベントメニューを実施しました。すると、積極的に野菜を取る傾向が見られたため、その利用状況を把握してみたいと思い量を測り始めました。盛り放題を組み込んだイベントメニュー(計量開始後21回)の平均支持率は19.9%であり、その野菜類の平均は177.9gでした。同日の量り売りの平均量は116.0gでした。盛り放題を実施しない日のサラダバー(量り売り)の平均支持率は6.3%であり、平均利用量は110.1gでした。盛り放題実施時の野菜(素材)と調理品の質量比はおおよそ4:6で、盛り放題を実施しない日は6:4でした。調理品の準備数が増えると、摂取量の中の調理品の割合が増えたので、エネルギーが過剰にならないようにするためには、調理品を控えたいほうが良いと考えられますが、かぼちゃサラダなど人気メニューが入らないサラダバーは魅力的ではないので、そのあたりの兼ね合いがむずかしいところです。「野菜を食べましょう!」と声高に叫ぶのではなく、心のスイッチが切り替わり、自然と野菜をとってしまうシステムになっていました。これが「静かな食育」です。

社員食堂の経験をまちづくりに応用しようとしています。今回のシンポジウムは、「伝統食の革新と地域振興」というテーマですが、伝統食を守るためには、地域振興にイノベーションを起こし、食の質を上げていく、食に興味を持ってもらう、コミュニティーの維持という視点のが欠かせないのではと考えています。

こちらは、今年の6月にオープンした通称「2050 未来ごはん」という私の研究サイトです。「人生100年時代をアクティブに生きるための食生活と、それを支えるしくみを創造し、実践する研究ユニット」を学内外の先生方と組んでいます。以前は100年生きられる!、うれしい!と思っていたのに、今は、100年生きたらお金はいくら必要?と考えるようになり、あまりハッピーじゃない感じが見え隠れしています。100年生きることがリスクようになってきています。健康寿命、幸福寿命という考え方もあります。これらを伸ばしていくためにはやはり食生活が基本だと思っています。

最後に…今年の12月14日に、びわこ・くさつキャンパスのローム記念館で「地域デザイン学会 食生活未来構想フォーラム」を開催します。大学関係者だけではなく、流通業など食関連企業の方々や地域にお住まいの方も来ていただいて、「2050年の食」に関するディスカッションのキックオフをやりたいと思っています。幅広い領域の



方々に参加してもらい、2050年の食について、すなわち、30年後の食を見据えていって、今どうやって手を打たなくちゃいけないのかというところから議論を始めていこうかなと思っていますので、もしよろしければぜひご参加ください。

そろそろお時間になりました。いろいろお話をしましたが、やっぱり「食」は私たち生きるときの一番の基本だと思っています。これから滋賀県、そして草津市で食を起点とした地域のコミュニティをつくっていきたいと思っています。

以上をもちまして私のお話を終わらせていただきます。ありがとうございました。

○南 どうも田中先生、ありがとうございました。

食は生活のあらゆる側面と関連しており、将来の日本社会や地域がどうなっていくかということ、食を中心に考えていかなければいけない。田中先生のほうから、それに向けた重要な示唆やアイデアをいただけたのではないかと思います。お話にもありましたように、田中先生を中心にさまざまな研究企画があり、皆さまもそれに関する情報を入手され、関心のある方は参加していただければと思います。

