

一方で、放射能汚染によって故郷を離れざるを得なかった酪農家2戸が、県内の別の場所で、廃業した酪農家の牛舎を借りて再出発した。他地域でも数戸共同で、酪農を再開することを目指しているグループもある。こう

した復興の息吹に応え、生産者や生産者団体、行政などは積極的に移転先の情報提供や資材の融通などを行う必要がある。

(こばやし しんいち・日本大学生物資源科学部動物資源科学科教授)

トピックス

TOKYO Xを題材に食育セミナー開催—東京都北区教育研究会

東京都北区教育研究会食育研修部主催による「食育に関する研修会」が、12月7日、区内の赤羽岩淵中学校講堂で行われた。TOKYO X - Associationの植村光一郎会長が講師として招かれ、給食主任や栄養教諭、栄養士、食育に関心のある教員代表ら約30人が受講した。

同区では今年度から食育が小学校の総合授業として行われており、植村氏は昨年6月24日に滝野川第六小学校で特別講師として食育の授業を受け持ち、子どもたちに生命体である食べ物大切さ、食べるという行為が命の伝承でその命に感謝しなければならないことなどを教えた。講義に感銘した教諭の推薦で今回は教員向けに開催された。

植村講師は、まず、東京のブランド豚肉「TOKYO X」の開発経緯、販売環境、生産者同士の交流、TOKYO Xの4つの理念などについて話した。その後、大分割カット肉から商品化する工程を実演し、「豚」が「豚肉」になりパック肉が作られる過程を説明。最後にまとめと世界各国の販売状況や食に対する考え方の違いも紹介した。

イギリスやフランスでは、食肉の生産工程がラベルやタペストリーで細かく紹介されているのに対し、日本のスーパーマーケットでのラベルの表示は、消費期限と価格が強調され、ほかの情報が消費者に伝わっていないことを指摘し、日本では豚や牛のと畜工程に目を背けているために、生産行為における優位性を食肉の価値としてアピールできてこなかった、と自説を披露した。



また、食育基本法が施行され、映画の「ブタがいた教室」や「命の食べ方」にみられるように、畜産の在り方についての問題が提起され、食べ物と命について真摯に対峙する風土ができあがりつつある。このことには、食育が大きく関与していること、それも低学年の時にきちんと学習することは効果的であると強調。

そのうえで、植村氏は、「きちんとした食材を選ぶ“選食”の知識を培うことができれば、日本の生産者の応援者の育成、自給率向上や地産地消による環境改善にもつながる。選食の力が付き、その価値を認め適正な価格での購買活動が行われれば、生産者、流通事業者、消費者がつながりフードチェーンとしての機能が働く。食育で食物と命の関連性をきちんと学習して、生産工程のこだわりや農家の想いが消費者に伝われば日本農業は大いに発展する」と述べ、教育関係者が食に対する考え方や取り組みをきちんと伝えることで日本の生産現場が活性化し、ひいては海外農産物にも引けを取らない優れた物だと認識されるだろうと結んだ。