

住・まちづくりフォーラム かわら版

ニューズレター第20号 2008年5月発行

特集

第20回住教育フォーラム

子どもの生命力 地域の生命力を育む

—住まうこと・生きること・食べること



目次

開催記録	……	2
趣旨説明 奈須 正裕	……	3
講演 1 結城登美雄	……	5
講演 2 草野 裕作	……	12
全体討論	……	17
まとめ 延藤 安弘	……	27

第20回住教育フォーラム開催記録

テーマ：「子どもの生命力 地域の生命力を育む——住まうこと・生きること・食べること」

趣 旨： 都市社会の強いエンジンである効率性や競争性が、子どもを生きにくい方向に追いやり、地方の文化が衰亡の危機にさらされています。しかし、そうした状況への憂愁に沈むことなく、子どもの生命の育みと地域の生命の育みを創発的につなぐ果敢な動きがあります。

ひとつは、東北の地にあって、多様な地域資源を地元住民が発見しそれらを生活と生産の両面に生かす地元学を実践しつつ、子どもの生命の育みにつながる食育の見事な展開をはかっておられる結城登美雄さんの活動です。いまひとつは、四国は徳島の漁村集落で子どもたちの「磯学習」と呼ばれる総合学習をすすめる中で、子ども自らがヒジキを育て、販売し、食べ、楽しみ合うという、地域的知性と意志を生かす人間の本性の回復・再創造に赴かんとされている草野裕作さんの活動です。

お2人のお話は心あられる清新さと、個別地区のことを語りながら自らの地域・学校でやってみようと思わせる不思議な普遍の力がみなぎっています。住まうことと生きることと学ぶこととのなめらかなつながりの構図を、参加者のみなさんと共に分かちあえる場になることを願っています。 住教育委員会委員長 延藤安弘

日 時：2007年12月23日（日）13：30～17：00

会 場：建築会館会議室（東京都港区芝）

プログラム

趣旨説明……奈須正裕

講演 1 食育を通して次世代に地域文化を伝える——地元学による生命力の育み……結城登美雄（民俗研究家）

講演 2 究極の総合学習——磯学習を通して生命力を育む……草野裕作（伊座利の未来を考える推進協議会）

全体討論……コーディネータ：小澤紀美子＋木下勇

まとめ……延藤安弘

F G：町田万里子＋堤祐子

まとめ：延藤安弘

企 画：（財）住宅総合研究財団 住教育委員会

委員長 延藤 安弘（愛知産業大学大学院 教授／NPO まちの縁側育くみ隊 代表理事）

委 員 小澤紀美子（東京学芸大学教育学部 教授）

木下 勇（千葉大学園芸学部 教授）

町田万里子（大学 非常勤講師）

奈須 正裕（上智大学総合人間科学部 教授）

堤 祐子（仙台市教育局太白区中央市民センター 主査兼社会主事）

*所属役職は開催当時

第20回住教育フォーラム

子どもの生命力 地域の生命力を育む

——住まうこと・生きること・食べること

趣旨説明

奈須正裕〔(財)住宅総合研究財団住教育委員会委員〕



なす・まさひろ
上智大学教授

今日は「食」ということを1つの柱にして、「住まう／住」について考えたいと思います。食育基本法の制定以来、学校教育はもとより、いろいろな教育の場面において「食」がクローズアップされてきました。しかし、このようにクローズアップされてきたということ自体がじつは大問題なのです。

いま多くの学校では、「食育」が上から下りてきた要請として受け止められ、明晰な自覚も切実さもないまま、形だけの教育プログラムがつくられています。この2年間の動向を見ても、残念ながら「食育」の重要な部分が理解されておらず、「賢い消費者教育」に成り下がろうとしています。つまり「生産」という、その地域ならではの日々の具体的な生活の営みの部分が顧みられないまま、「食」についての教育が進行しつつあることを憂慮しているのです。これは非常に残念なことで、また危険なことでもあります。

しかしその一方で、今日の講師のお2人もそうですが、地域に根ざした草の根の活動も古くから行われています。先日、恵泉女学院に行きましたが、この学校では開学以来園芸を教育の柱に据えており、中等部からから大学まで一貫した教育がなされていま

す。「園芸」が大学の必修授業にもなっていて、普段はブランドもののバッグなどを持ってチャラチャラして見える女子大生たちが、畑に行くといくどんどん様子が変わっていくんですね。この光景を目の当たりにして、文字通り地に足のついた生活教育の大切さを痛感しました。

ちなみに、恵泉女学院は「特色ある大学教育支援プログラム（特色GP）」という文部科学省の研究指定を受けています。そういうことが認められてうれしい反面、食の生産に関わること、土に関わって生きることが、「特色」のある教育活動だというのは、悲しいことでもあります。つまり普通のことではない、特色のある珍しいことだともみなされているということですから。この現状を変えていかなければなりませんし、食育基本法が成立して動きが広がっているいまだからこそ、何をこそ大切にすることを考えなければならぬと思います。

2000年から行われている「総合的な学習の時間」も含め、こういった動きは草の根の実践として大正時代から存在します。ただ、その裾野が広がったときに、教育という山の頂上はなかなか高くはならない。裾野が広がっ

ていけばいくほど、むしろ平均値は下がっていくというのが常です。しかし、食に関わる教育においては、そうであってはならないと思うのです。

「住まう／住」こととの関係でいうと、「住まう／住」ことの中核に食がある。何より1日3回食べるわけですから、年間に1,000回以上食について考え、行為する機会があるのです。ですから、食を通して住まうこと、生きることを問い直すというのは「住まう／住」にとっても「食」にとってもチャンスだと思います。

今日は結城さんと草野さんのお2人に、それぞれの地域での取り組みを伺いながら、食、そしてそれを足場にし

て住まうことを、フロアの皆さん方と一緒に考えていきたいと思っています。私はじつは徳島の出身なので、今日は伊座利のお話を伺えることを楽しみにしています。

徳島というと、以前このフォーラムにも参加いただいた藤本勇二さんという徳島出身の食教育の実践家がいます。先日朝日新聞に藤本さんの記事が出ていました。彼は中山間地の農家に生まれ育ったのですが、子どものころから父親に、「草なんか取らずに、田んぼなんかに出ずに、勉強してネクタイを締めるような仕事に就いて欲しい」と育てられたたそうです。それで徳島大学の教育学部を出て小学校の教師になったのですが、山間部の小学校

に赴任することになり、そこで棚田を見てショックを受けます。農家に生まれながら、何一つ農業の現実を知らずに生きてきたことに愕然とするのです。それで子どもたちと一緒に棚田を題材に学習を展開した。ところが、学年末に子どもが書いた作文をみると「棚田で米を作りたかった」と書いてあった。彼は子どもたちと一緒に棚田について調べてしまったのです。子どもの作文をみて初めて、自分自身が本当には変わっていなかったことに気づいたんですね。その後、彼は子どもたちと一緒に初めて畑を耕し、米を作りました。そしてそのなかで自分が変わっていくのを感じたそうです。この時の実践が有名な「きゅーきょくの桜もち」の実践です。

じつは私は藤本さんとは同級生なのです。同じ徳島で似たような境遇に生まれ育った者として、他人事ではないと感じています。まだまだ自分たちにも分かっていない部分がある。また、頭で分かっているだけではだめで、身体で分かていかないと、こういった問題は解決できないのではないかと。そういったことも含めて今日は学ばせていただき、自分を問い直していきたいと思っています。



講演 1

食育を通して次世代に地域文化を伝える

——地元学による生命力の育み

結城登美雄 [民俗研究家]

約 15 年に渡り東北の村々を歩き続ける民俗研究家・結城登美雄氏に、食と向き合うことの大切さや食することの楽しみを語っていただきました。食の“場”をつくるコツや命の教育についてなど、宮城県北上町、山形県真室川町の実例を通じて、これからの食育のあり方を問い直します。



ゆうき・とみお

民俗研究家。宮城教育大学非常勤講師。1945 年山形県生まれ。山形大学卒業後、広告デザイン業界に入り、(有)タス・デザイン室を設立。民俗研究家として東北の村々を歩き続け、「地元学」を提唱。宮城県宮崎町「食の文化祭」アドヴァイザー。2004 年芸術選奨文部科学大臣賞(芸術振興部門)受賞。著書に、『山に暮らす海に生きる』(無明舎出版)

今日は「食育」を通じて、次世代に地域文化を伝える活動をしている 2 つの町の事例をお話しします。食育というのは、先ほど奈須先生もおっしゃったように国が法律を作ってあれやこれやとやっていますが、ようは「人間にとって食べることって大事だぞ」という考えを身につけていくことなのです。それをメタボリックになるなどか朝食を食えなどというのは、私はどうぞお好きにやってくださいというくらいにしか思っていません。

「食」の 3 つの側面と“わが家”の食

私はこの 15 年間、東北を中心に山村漁村を歩いて、800 ぐらいの集落で 3,000 人ぐらいのおじいちゃんおばあちゃんの話聞いてきました。そこで自分なりに気づかされて、これは困ったぞと思っていることがあります。それは、もしかしたら日本の次世代は食べ物に苦しむ時代を生きるのではないか、ということです。

いまの私たちは、食はこれからも十分にあるんだという前提に立って物事を考えています。しかし、「もしかしたら食はなくなってしまうかもしれない」と考えたとき、いままでとはずい

ぶん食に対しての取り組み方が違ってきます。

私は脳天気にも、5、6 年前までは、食があることを前提に物事を考えていました。だから食の安全だとかいろいろなことについて言えたわけですが、もうとても言えなくなりました。では、なくなることを前提にしたとき、食についてどう考えたらよいのでしょうか。私はそのために、3 つの食の側面を考えたいと思います。

1 つ目は「生きるための食」です。これは当たり前ですね。いま世界には、生きるための食もままならない人たちが 8 億人もいます。また、人類史の 99% は、生きるための食をどう確保するかということにほとんどのエネルギーを費やしてきました。あまり考えなくなったのは、ここ 3、40 年ほどです。

2 つ目は「儀礼の食」です。これは、お正月やお盆などの年中行事のときに用意されるものです。食を支えているのは人間だけではなく、水や風や光や土、あるいはそうした自然の力の表れである神々であるということ、食を通じて受け止めてきました。

3 つ目は「楽しみの食」です。これはさまざまなメディアでも取り上げられていますから、いまさら私が説明す

する必要もないと思います。

この3つの食は画然と分けられるものではありませんが、これらの視点から、もう一度自分たちの食べ物の現在とこれからを考えていく必要があると私は思っています。

じつは私は、これまで“日本”の食をどうするかについて、執筆したり、フォーラムなどで発言したりしてきました。しかし最近では、これはどうも嘘だなということが分かってきました。“日本”の食なんかどうしようもないのです。これは私の力が小さいからということもありますが、もっと小規模に身近に考えた方がいいということです。自給率39%という数字を覚えていても何の実感も持てないし、議論が空転してしまいます。ですから、“わが家族”“わが友人”“わが隣人”“わが知人”の食をどうするか、という程度で具体的に考えていくのがよろしいのではないかと考えています。

////////////////////
豊かな自然に囲まれた北上町の暮らし
////////////////////

これは宮城県北上町という人口3,900人の町です [fig.1]。いまは石巻市に合併されましたが、岩手から流れ出た北上川が河口で太平洋に出会う場所にあります。知事の浅野史郎さんに「食育というのをやりたいんだが、どこがいいか」と聞かれたときに「この町がいいな」と言ったら、「あそこは何もないだろう」と言われた場所です(笑)。どうも社会科ばかり勉強した人たちは、大きな町の方がいいというイメー



fig.1 海と川が出会う町、宮城県北上町



fig.2 きのことり

ジがあるようです。

ここは何もないとよく言われるのですが、なかなかの場所です。まず、シジミ漁があります。山ではキノコが採れます。朝山へ行くと、こんなおばさんがキノコを採っています [fig.2]。これは別に売るためにやっているわけではありません。自分が食うためにやっているのです。この土地では当たり前風景です。

この写真では、日々のわが食卓に必要なものを庭に植えています [fig.3]。こういうものを見て貧しい暮らしと受け取るのは大間違いであって、土地利用の見事な姿だと見ていただきたいと思います。

人間というのは植物を愛でるといってもいいかもしれませんが、歳になればなるほどそういうことをしたくなるようです。しかし、江戸時代だと武士は松の枝振りを気にしていますが、庶民は空いているところがあれば食べるものを植えます。そういう意味で、いまは皆さんが武士や公家さんになってしまった時代とも言えます。

これは、別におばあちゃんがロッククライミングをしている写真ではありません



fig.3 家庭菜園



fig.4 岩場での採集

ません [fig.4]。この岩場まで降りてきているところです。おばあちゃんはこのことを自分の「畑」と呼んでいます。例えば1月には、フノリ、マツモ、ヒジキ、ワカメなど、次々に御馳走がやってくるそうです。

ここに写っているのは海草ですが、これを取り除いて“きれい”にするという馬鹿な人がいます。この海草を食べるにウニやアワビがやってくるのです。沖縄みたいにハイヴィジョンに栄えるような海が豊かな海だというような、逆転現象がいつの間にか起こってきていますが、透明度が高いということは生き物がいないという意味でもあるのです。

このおばあちゃんは、「騙されて嫁に来たけれども、子どもができていまさら家に帰れないということで住みついた。それでもここはお金があまなくても、安心して子育てができる場所だった」とおっしゃっていました。過疎が貧しいと言ったのはわが近代ですが、お金がたくさんあっても子育てひとつ難しいこの時代に、お金がなくても安心して子育てできる場所とは、こういう海辺の風景なんだなあと、私はこのおばあちゃんから教えられたわけです。

この町の人たちを見ていると、まず自然に働きかけて生産をし、それを暮らしのなかに取り入れています。もちろん海や山や川などの自然からの恩恵も得ています。

こういった生活の背景には、じつは家族と村というものがありました。村

の集まりが地域であるなら、家族の集まりが村です。家族の集まりは10組だったり100組だったり1万組だったりします。これは大きいと幸せだという保証は何もありません。逆に小さいからといって厳しいということもないのです。それを数で不幸だなんだと決めるのは馬鹿な話であって、こういうものがずっと人類史を支えていたのです。しかし、いまから3、40年前から別の豊かさを求めるようになってしまいました。

こういった村を離れ、自然に代わる「企業」というものをつくり、そこで鉄や石油、プラスチックを生産して販売するようになったのです。これまではずっと自然に働きかけて物を作るという暮らしだったのが、買う暮らしに変わっていきました。これは大きな変化といえます。これによって、食べる物は買う物だという判断が第一義になり、安心安全というキーワードが出てきたり、赤福や白い恋人が生まれてくるわけです [fig.5]。

そこで、この町のおばあちゃん、お母さんたちに、「売ってはいないが自分の家で育てているもの」を聞いてみました。すると13人中13人が、ナスやトマトなど何かしら作っていると答えました。全部で野菜が86種類もありました。キノコ、山菜、木の実、魚、海草などの採取しているものも含めると、350種類もの食糧が自給されていました。そのうち市場などに卸しているものは、シジミの一部とワカメだけでした。



fig.5 暮らしの変化のダイアグラム

お店もありませんし、家や田んぼや畑や海があるだけです。先ほどの知事ではありませんが、一見すると、貧しい村、何もない村と思われるかもしれません。しかしここ北上町は先ほど述べたように豊かな自然に囲まれています。30～40年前まではこういった村がたくさんありましたが、いまでは少なくなっていました。

地域の食卓と場

さて、私たちが食を考えるときには、まず食卓が思い浮かぶでしょう。食卓は家庭の食卓とお店の食卓に分けることができます。お店の食卓とは、ファミリーレストランもあれば有名レストランもあるでしょうし、デパ地下やスーパーもそうです。つまり買うところ、お金を払うところです。しかしもう少し考えてみますと、もうひとつ、第三の食卓の存在に気づかされます。それは農山村や漁村での食卓です。第一が家庭の食卓、第二が江戸期に生まれた外食としてのお店の食卓、そして第三が地域の食卓です。

北上町のお母さんたちに聞くと、こういった器が集落には残っています [fig.6]。観音講といって、村の女たちが集まって、赤ちゃんを産むときの知識を伝える集まりのときに使うものです。また、これは日本のお膳の原型のようなものです [fig.7]。道元の『典座教訓』に出てきますが、応量器といって托鉢のときに持つ器で、もらったものをお粥にして食べる時にも使いま



fig.6 観音講の料理を味わう会



fig.7 応量器

す。食べることの大切さや作ることの大切さといった食の哲学を日本で最初に打ち立てたのは道元です。道元は千利休の影響も受けていますが、そういう意味で、器というもののなかに食の心もあるわけです。

こんな話をお母さんたちとしていくうちに、精進料理をつくらうということになりました。ここに大根を用意して、3人のお母さん方にいろいろな切り方を披露してもらいました [fig.8]。子どもたちにクイズ形式で答えてもらったのですが、輪切り、千切り、銀杏切り、拍子木切り、削ぎ切り、桂剥きと、5つ、6つぐらいまでは「おーっ」という喚声が聞こえていましたが、1本の大根に20種類もの切り方があるということが分かると、「このばばあ、ただ者ではないな」という尊敬の顔つきに変わってきます。材料が何百種類もあるのではなく、1丁の包丁で何十種類もの切り方があり、それに味つけが加わって食材が豊かになるのです。

この写真は、そうやってでき上がった精進料理を、作ったお母さんたちと、いわば孫たちが向い合って食べている場面です [fig.9]。食育とはこのような



fig.8 お母さんたちが野菜の切り方を披露



fig.9 お膳で味わう精進料理

場を持つことなんだと思います。

地域の食卓は畑や海とつながっていますから、子どもたちがどんな質問を浴びせようと、作った人間はすべてに答えられます。ところが学校の先生は自分では作りません。指導要項に書いてあることしか覚えていないような先生たちには、子どもたちの食べ物に対する興味と好奇心を満たす答えは導き出せません。ですから、私はこういった場をたくさん持つようにしています。意識して食べる場を持つということが、まず大事なのではないのでしょうか。

こういう場をもつことで、「いただきます」と自然に言えるようになります。また、子どもは食べ盛りですからお膳に盛られた食事だけでは物足りない。しかし、「道元というお坊さんは、少なく盛りなさいと言われました。お母さんたちはそれを守っているんだね。でも、道元はお代わりは自由だと言っていますよ」というと、喜んで何杯もお代わりします。お店の食卓はサービス過剰で余るほど盛ってきますが、これは誰が食べるかわからないからです。しかし少なく盛ってお代わりを自由にすると、子どもたちは残すということをしなくなるのです。そういう意味で、道元の『典座教訓』『赴粥飯法』あたりは、きちっともう一度読み直してみたほうがいいだろうと思います。私はこれを「食育の器」と呼んでいます。食べ物だけではなく、それを支えるもの、その器が本当は必要なのだと思います。



「いただきます」を誰に伝えるか？



いよいよ食べる段になって、子どもたちに「誰にいただきますと言うんだい」と聞くと、子どもたちは手を挙げ「料理をつくってくれたお母さんとおばあちゃんへ」「漁師さんや農家のひとへ」と答えます。このあたりは小学校で教えてくれるんですね。「あとは」と聞くとあまり手が挙がらない。こんなときにはどこの小学校にもいるようなこましゃくれた女の子が「水と光に感謝」なんて訳の分からないことを言い出す。しかしこれも当たっているのです。「もうひとつ、いただきますと言う相手がおるんだが」と言うと、これは大人たちも答えられません。先生も答えてくれませんし、子どもたちは「ねえよ」という顔です。そこで、「お前さんたちの学校の橋を渡った向こう側の角に立っているこれがあるね」と言うんです。これとは、漁師さんが「お魚さんごめんね、僕らはお魚を食べないと生きていけないから、ごめんね」といって年に2回お参りをする碑のことです [fig.10]。ようは人間というのは生き物を食べて生きていくんだということです。

しかし先生や校長先生は「命の教育はもう少し大きくなってから」などといって、いつまで経ってもやりません。こういった一番大事なことは柔らかい

心のうちにきちっと伝えていくことが大事です。これが食育というものではないのでしょうか。人間は鳥を、豚を、牛を、魚を、植物を、命あるものを食べて生きている。だからこそありがたい、無駄なくいただきます。それが「いただきます」というものの一番の中心にあるものだと思います。これを伝えるには、文字も活字も何もいらぬのです。そういった場があればいいのです。

かつては食卓がその役割を担っていました。しかし忙しくなったからでしょうか、面倒くさくなったからでしょうか、買ったほうが安いからでしょうか、いろんな理由がありましようが、そのような場は少なくなりました。このごろはファミリーレストランでもカロリーが表示されています。これは農林水産省の食事ガイドバランスに沿ったものなのでしょうが、セールスプロモーションのようなものであって、食育のカケラさえ見当たりません。私は食育教本なんて余計なものだと思う一人であります。



デバ地下にも負けない品ぞろえ

——豊かな地域の食卓



さて、こういう活動を目ざとく見つけるのがNHKです。この程度のことを全国に3時間も中継したいなどという依頼が私のところに来ました。仕



fig.10 魚介類之供養塔



fig.11 お母さんたちが持ち寄った食材 (一部)

方がないので、お母さんたちに家にあるものを持って来てもらうことにしました。家々に150種類もの食材がありました [fig.11]。畑に小屋に台所、おそらく紀伊國屋よりも品ぞろえはいいと思います。伊勢丹にも負けず劣らずの食材です。別にこの人たちはこれらの食材を売っているわけではありません。第一に家族に食べさせるために植物を栽培しています。先にも言いましたが、ここには店もないコンビニもスーパーもありません。しかし、ようはそんなものはいらぬ町ということです。そういうことがだんだんと分かってきました。

彼女たちは時折何かを持ち寄っては「取り回し」というのをやります。食べ物を持って集まるのが非常に多いですね。「お茶飲み」もします。これは町の文化でしたが、店を開いて一段落ついたらお客が来るまでの間に「夕べ煮たカボチャだよ。冬至カボチャ余ってたからよ」と言ってお茶を飲む。そのときに食べ物を真ん中に置くと人の会話が生まれます。どこの食卓でもそれは同じですね。

持って来たものを取っては回し、取っては回す。このあいだに子どもたちをときどき入れます。これも第三の「地域の食卓」だと思います。なかなかおいしいですし、作った人それぞれの自慢や工夫もあり、さまざまな話題に事欠きません。

こんな習慣は日本だけかと思っていたら、ロシアにも同じような習慣があるらしい。これは普遍的で世界的なもののようにです。

町は最高の学校

ところで先ほど食には「食べるための食」「儀礼の食」「楽しみの食」の3つがあると言いました。楽しみの食に流されやすい昨今ですが、この北上町は海辺が近く遭難などの危険もあるこ

とから、農村よりも強く信仰心が残っています。「かけざかな」と言って、正月などには魚をぶら下げます。また、おしら様にお餅をお供えしたりもしています。船にも感謝します。1年間お世話になったということで、12月31日には子どもたちも一緒にお神酒と食事を持って、船に「ありがとうございます」と御馳走を食べさせます。

このように、村では食べることの大切さというものを折々立ち止まって感謝をしていました。そしてそこには必ず子どもたちがいました。大人だけではなく、子どもも一緒に行って御神酒もいただきます。飲みませんけども。すると必ずどの家でも御馳走を作って迎えます。子どもたちの反応は、あそこの鶏の唐揚げがうまかったとか、あっちのはちょっと塩っぱかったとか生意気言っていますが、それもまた家々の食べ物に対する、子どもたちの経験の深まりになっていくのだろうと思います。

私はそういう場として、使われていない古民家を積極的に活かし、そこに地域の食卓を作ろうとしています [fig.12]。食育には教室とテキストと先生の3つが必要だと思っています。先生は地域のおじいちゃんであり、おばあちゃんであり、お母さんです。そしてテキストはそこで育まれる食材です。教室は畑や海や川や田んぼです。

こういう所で繭玉をやったりかけざかなをやりながら、授業をしています。七草粥もやります。食材一つひとつは、問いかければ必ずそこで育てた

人、取った人がいて答えてくれる。そういう意味では、なかなか優れた教師たちが地域にはいらっしやるなということに気づかされます。

例えば、今野千恵子さんというおばあちゃんは、観音講について教えるなかで、命の尊さについても語ってくれました。「昔は子どもを産んで亡くなるお母さんもいたし、いろいろ苦勞が多かった。たとえて言うなら、棺桶に片足を突っ込む覚悟で出産していました。あなたたちは、そのようにして生まれてきたんです。生まれてきたときには家族、親類だけでなく、近所の人たちもみんな駆けつけて『よかったね』とお祝いしてくれた。あなたたちはみんなに喜ばれてこの世に生まれてきたんだから自殺をしないでください。人をいじめないでください」。こんなこと頼んでないですよ。私には思いつきもしません。このように、生きる大切、食べる大切を地域のおばあちゃん、お母さんたちが自ずから伝えてくれます。

これは薬師堂です。ここの天井には薬草が描かれています [fig.13]。これは、「胃が痛むのだったらこの方角にあるこれを探って煎じてこう飲みなさい」という処方箋だったのです。古くなつたからと白で塗りたくられたり、別のデザインに変わっていることもありますが、それでは薬師堂という意味が伝わりません。薬師堂とは薬草の文化みたいなものなのです。こういった教室は、集落単位でやるのが精いっぱいだなと思っています。



fig.12 古民家で正月行事を学ぶ



fig.13 薬師堂の天井

器と食が手をつなぐ真室川の食育

これは山形県真室川町の写真です [fig.14]。脱穀が終わっているのにまだ藁をかけて丁寧に干しています。これは稲が残っているからそうしているのではありません。ここには脱穀が終わってからも藁を大事にする文化があるのです。

こういった村には伝統芸能があります。番楽の後を追いかけていくと、番楽の獅子舞は踊りながら家々を回り、御馳走を食べていました [fig.15]。7軒目、8軒目ぐらいになるとベロベロになっていましたが、徹夜で家々の悪魔を祓って回っているのです。

このように、伝統行事が行われるところには必ず食べ物があります。ですから、芸能だけを文化庁が扱って、食べ物をどこかに切り捨ててしまうというのでは、楽しさやありがたさというものが伝わらなくなってしまいます。このように、文化と食を切り離すのではなく、一緒にしましようという活動をしていますので紹介します。

この土地のお母さんたちと「食べ事会」という会を組織しています。この会では各自が1、2品ずつ、季節ごとに食べ物を持ち寄ります [fig.16]。そして私とその材料はいつどんなときに採れたかなど、4時間ぐらいかけて根掘り葉掘り聞きます。聞くほうも疲れるのですが、とても楽しい会です。

この町には海はありませんが、それでも180種類ぐらいの食材がありま



fig.15 番楽の獅子舞

す。「食べ事会」をしていると、朴葉の使い方や神様への捧げ方など、いろいろな話が出てきます。ここでは、いまではあまり作ることなくなった料理も振る舞われます。なかなか豪華な地域の食卓です。たまには他人の料理も食べてみるのがよろしかろうという具合ですが、これの作り方はどうだ、あれの作り方はどうだといってお付き合いも生まれます。

これは大師講のときの写真です。それぞれの神様を大事にしているという料理が次々に出てきます [fig.17]。お漬物も何十種類と出ます。冬になると異様な匂いが立ちこめますが、まあおいしいものであります。

また、みんなで町内にある大小の神社に行って、そこの神社ではどういう行事のときに、何をどんなふうにするのかというのを聞き回っています。飢饉のときは鮭に助けられたという神社では鮭の絵馬が奉納されてあったり、振る舞う鮭のヨウ汁というものがあったり。こういった、いま埋もれかかっているものを掘り出しています。

これは神社で「お日待ち」という行事を再現しているところでは



fig.17 神様を大切にしている料理

に思ったのですが、神社をどのようにして守るか考えたときに、レストランにすればいいのではないかと思います。月に一度開かれる神社というレストランです。当然レストランですから草ぼうぼうではいけませんので、みんなで境内の草刈をします。雑巾を持って来てみんなで掃除をします。みんなで料理を持ち寄って御参りをして、さあ、食いましょうやというレストランです。あるものは何でも使っちゃえということですね(笑)。

そうこうしていると、こういうものがあつた、ああいうものもあつたと、どんどん出てくるわけです。毎日がこういう集まりです。自分ばかりが食べていてはもったいないということで、「では、器を少し工夫してみようかい」と器をつくり始めました [fig.18]。いまでは「パチンコへ行くより轆轤ろくろを挽こうや」というのが合言葉になっています。もし器が特産品だと言いながら、少しも売れる気配がないのだとしたら、それは器だけで捉えているからだと思います。その器に食べ物があつて初めて人の心は動くわけです。

先にお見せしたように、ここでは藁



fig.14 山形県真室川町



fig.16 食文化を見つめ直す「食べ事会」



fig.18 ワークショップから「うつわの会」へ



fig.19 パン講座発表会

を大事にしています。その藁を編んで縄をつくり器をつくります。また器作りを教えてもいます。トウモロコシの皮、ミョウガの皮、い草など、さまざまな草を編んで器をつくりました。そうすると集まりたくなるわけです。そして食べさせたくなる。こういった器があると女の人の気持ちに火がついて、鮓を盛りたい、おにぎりを盛りたいと言いつつ出します。器も少しずつ売れてまいります。縄の器に和紙を一閑張りにしてあらを盛る。器をつくっているのはこんなおじいちゃんおばあちゃんです。彼らがいわば食育を支えるスタッフ、つまり先生であると私は考えています。

////////////////////
無理せず、楽しく
出来ることから参加しよう
 //////////////////////

若い人がパンをやりたいと言いつつ出します。「では米粉でやりましょうか」



fig.20 ポテトチップスの鮓

と言ってパン作りも始まります [fig.19]。するとそれまではジャガイモといえばサラダぐらだったのがペーストに変わったり、お焼きパンなんかも作られます。それぞれの食材は参加者一人ひとりが作ってくれています。これが1つのパンを作るための材料です。そのための畑があって、そこをグルグル回ると食育のツアーができるようになっていきます。こういうふうになると、定食屋でもやろうかいとか、レストランでもやろうかいと、おばあさんたちが張り切り出してくるわけです。

ここは漆の産地ということもあり、器も少しずつ漆と融合したりもしています。また、「私にはパンは難しいな」というおばあさんたちが手馴れたお米の鮓を持ってきてくれたりしています。

これはポテトチップスの混ぜご飯です [fig.20]。嫁はポテトチップスを食うなど文部科学省から言われたという。孫が泣いている。そこへ75歳のおば

あさんが、さすが人生長いだけあって、ポテトチップスをお鮓にした。ポテトチップスを食わなければいいという、そういう歪んだ食育はやめましょう。これはまさに食育の鮓といえます。このくらいの度量は持ちたいものだと思います。

これは鶯と梅のお鮓です。おばあさんたちの励みのために、真室川の風景を全部鮓にしてみてもと提案しました。そうするとこういった真室川の風景を折り込んだ鮓が次々に出てまいります [fig.21]。なかなか楽しいものです。これだと子どもたちも、あそこだ、ここだと楽しめます。また、クリスマスにも鮓のクリスマスツリーを作りました。

ここは、一人暮らし、あるいは二人暮らしの人も集まって来られる、土日だけオープン地域の食卓です。みんなが一緒に食べ、話合い、心が近づくようなそんな食卓です。そういう意味では、家庭のなかでは薄れてきたものを地域という場でつくるというテーマは、今後大切になるのではないかなと思います。

図版提供：結城登美雄



fig.21 真室川の風景を折り込んだ鮓

究極の総合学習——磯学習を通して生命力を育む

草野裕作 [伊座利の未来を考える推進協議会]

伊座利の町と人を愛する“伊座利人”草野裕作氏に、伊座利の町の魅力や特色ある活動を語っていただきました。他の地域からの漁村留学生の受入れや新しい職の開拓など、次世代に引き継ぐための環境整備にも積極的に取り組んでいます。また、伊座利の魅力に惹きつけられた多くの人びととの交流の輪が広がっています。



くさの・ゆうさく

1951年大阪府生まれ。2000年、伊座利の未来を考える推進協議会を発足。2006年より徳島県美波町建設課勤務。役場の職員の際ら、地域の復興に取り組んでいる。「漁師のおっちゃん、おばちゃん。子どもたちが先生」とつねに裏方。最近は漁村カフェをプロデュース。魚ではなく人の仕掛けの達人

皆さんこんにちは。四国徳島県の東南部にある美波町という小さな町の一番小さな集落、伊座利からやってきました。今日は実際に自分たちが汗をかいたこと、やっていることを、スライドを用いて皆さんにお伝えしたいと思います。

伊座利流・漁村留学

——おいでよ 海の学校へ

伊座利地区というのは徳島県の南東部に位置する旧由岐町、現在は美波町という町の最東端に位置しています。入り組んだ海岸線と三方を山に囲まれた町内でも最も小さな漁村集落です。このような土地柄ですから、漁業が唯一の産業で、漁業が地域社会と経済を支えています [fig.1]。

昭和34(1959)年に西隣の地区へ通じる県道が開通するまでは、人が通れるだけの道幅1メートルほどの険しい山道と小さな漁船での海上交通が唯一の移動手段だったことから「陸の孤島」と呼ばれていました。そんな時代から地区住民と学校が一体となって、運動会や祭りをはじめさまざまな活動を長年行ってきました。そうした経緯があり、地区住民と学校との関わりには深

いものがあります。

現在の伊座利地区には、51世帯、120名余りの人が住んでいます。約12年前のことですが人口が100人を切りました。いまはそのころから若干回復しています。

人口回復の背景には、伊座利流の漁村留学制度があります。伊座利地区には辺地2級の小中併設校があります。地区住民は愛着を込めて「伊座利校」と呼んでおり、地区のシンボルになっています。ところが、過疎・高齢化によって児童生徒数が減少し、伊座利校の廃校問題が勃発しました。伊座利校がなくなることは集落そのものの存亡に関わるという危機感が住民のなかに芽生えました。そこで行政に対して山村留学制度の導入などの陳情、要望をしました。

しかし行政の動きは鈍いものでした。最初は行政に頼っていましたが、一向に動かない行政に業を煮やし、行政に頼れないなら自分たちでと自主的創造的な地域づくりに立ち上がりました。地区住民のなかに自立心が芽生えたのです。

最初に、「学校の灯火を消すな!」を合言葉に、県内外の子どもたちを対象に伊座利校への転校を呼びかける1

日漁村体験イベント「おいでよ 海の学校へ」を開催しました。この海の学校は、平成 11 年に第 1 回を開校以来、これまでに 13 回行っていきます。当初は 30 名だった定員も回を重ねるごとに参加者が増え、今年（平成 19 年）開催した 13 回目には、県内外からの親子連れや住民も含め約 300 名が参加しました。この活動には、大人だけでなく地区の子どもたちもスタッフの一員として参加しています。

海の学校の活動内容はこのような漁船のクルージングやカヌー（正式にはカヤック）体験 [fig.2]、定置網漁業体験などです。これはタコを取っていた子どもがほかの子どもに見せているところです [fig.3]。海水浴場はありませんので、子どもたちはこのように漁場で磯遊びをします。海岸で拾った石に好きな絵を描いたりもしています。伊座利には、地区の真ん中に伊座利川と呼ばれる小川があります。この川には手長エビという天然のエビがたくさんいます。この手長エビを取る楽しみもあります。

////////////////////
おっちゃん、おばちゃんは家族の一員
 //////////////////////

さて、この「おいでよ 海の学校へ」の活動を通してさまざまな課題が生まれました。受け入れとなる住宅をどうするのか。また、漁業以外に産業はありませんから、漁業以外の就業機会をどうするのか。単なる瞬間的な活動ではなくて、やはり計画的、継続的な活動でなければいけない。地域づくりを



fig.2 カヌー（カヤック）体験

伊座利地区の概要

- ◆伊座利地区は、徳島県の南東部に位置する旧由岐町（現美波町）の最東端に位置
- ◆入り組んだ海岸線と三方を山に囲まれた町内で最も小さな漁村集落
- ◆漁業が唯一の産業 →地域社会と経済を支えている←




fig.1 伊座利地区の概要

どう進めていくのか。こういった大きな課題が生まれてきました。そこで、子どもからお年寄りまで全住民で構成し、地区内にある漁業協同組合や学校、町内会、婦人会など、すべての組織、団体を融合する「伊座利の未来を考える推進協議会」を平成 12 年 4 月に結成いたしました。そして「交流」をキーワードに本格的に漁村留学などの地域活性化活動を開始しました。

伊座利流の「漁村留学制度」ですが、転校のためには条件があります。それは子どもだけでなく、親も一緒に転入してもらうことです。他所で行われている山村留学では子どもだけを預かるというところもあるようですが、伊座利では親と一緒に転入してもらうという条件をつけております。それは子ども

もは親と一緒に暮らすのが一番という思いからです。

転校を希望するに当たっては、千客万来ではありません。転校のためには儀式があります。これを地域では三者面談と呼んでおりましたが、地域住民の代表、学校の代表、転校を希望する家族、この三者により話し合いを行います。ここで親の本気度や子どもの順応性を探らせていただきます。このような条件と儀式をクリアした家族が伊座利へ転校してくるわけですが、これまでに全国各地から転校してきた子どもたちは 1 年、2 年という短期も含めて 60 人を超えています。転入家族には、協議会が借り受け改修した空き家などを用意しています。

留学のパターンですが、自然豊かな地域に定住したいという家族が増えています。子どもに田舎の生活体験をさせたいという家族、また、伊座利校への勤務を希望する学校の先生とその家族などもあります。不登校、いじめ、食物アレルギー、拒食障害など、さまざまな問題を抱える家族もいます。なかには子ども全員が一度も学校へ行ったことがないという家族もありました。父親は 40 代の医者ですが、何とかした



fig.3 磯遊び



fig.4 おっちゃん、おばちゃんの似顔絵

いという思いから伊座利へやって来ました。子どもたちは伊座利へやって来たその翌日から、全員が学校へ行くようになりました。彼らは伊座利で3年ほど過ごしました。

伊座利では、挨拶をしない子どもには地域のおっちゃん、おばちゃんがしかりつけます。かつてはどこの地域でもあったと思います。またに考え方が間違っている親にも物申す。これは家族の一員との思いからです。

これは子どもたちが描いた地域のおっちゃんおばちゃんの似顔絵です (fig.4)。伊座利へ転入してきた子どもたちは「クロ兄ちゃん」や「なおちゃん」などと親しみを込めて大人を愛称で呼んでいます。このようなおっちゃんおばちゃんたちが先生となってさまざまな体験をしていきます。この百合の花のごとく描かれている「ゆりおばちゃん」は、つい先日還暦を迎えたばかりとうおばちゃんです。子どもたちはこのおばちゃんの伊座利での立場をよく知っていてこのように描いているんですね (笑)。ですからこれは単なる似顔絵ではなくて、大人たち一人ひとりの性格や地域での立場を子どもたちなりに観察してできあがったものなのです。

さて、伊座利にはブリを取る定置網の漁法があります。大敷網と呼んでいます。全盛期には一晩で2千万、3千万円もの漁獲量を誇っていました。しかしいまでは海の環境が変わってしまい、ブリは減っています。ですからこういった小さな魚も取っています。



fig.5 大敷網(定置網) 漁業体験

中学生の女の子や小学生も体験に参加します (fig.5)。

9月から翌年5月ぐらいまでは、定置網のほかに伊勢エビ漁も行います。この写真は沖に仕掛けた網を船の上にあげているところです。この日に取れた伊勢エビは漁業組合の前の広場でおっちゃんおばちゃんによって料理されます。年に一度の伊勢エビ給食です。

これはヒジキ狩り体験の様子です。春先にかけてヒジキという海草が取れます。おっちゃんおばちゃんたちと一緒に磯場へ行き、ヒジキを取ります。取れたヒジキは一晩掛けて釜で炊き、天日干にします。しかしこれで終わるのではなく、ヒジキを製品にしたものを徳島市内の産直市場などに持っていき、販売体験も行っています。

このほかにもアワビ漁を行っていますが、資源を守っていこうと、子どもたちと一緒に稚貝や稚魚の放流体験もしています。

伊座利を知ろう

——子どもたちは町の先生

伊座利では、漁師のおっちゃんおばちゃんたちが先生となる一方で、年に一度ですが子どもたちが先生となって活躍する場があります。それを磯学習と呼んでいます。これは子どもたちが地区の歴史や文化、産業などを調べて、大人の前で発表するものです。

この写真は小学校1、2年生が伊勢エビについて調べ、劇と歌と踊りで発



fig.6 伊勢エビについての劇

表しているところです (fig.6)。

これは遊山箱について発表しているところです (fig.7)。伊座利には毎年4月に浜節句という行事があって、そのときに遊山箱というお弁当箱にお菓子やお鮓などを入れて浜で遊ぶ風習がありました。残念ながら現在では行われていません。

これは中学生が伊座利一のアワビ取り名人「はまちゃん」を取材し、素潜りのアワビ取りについて発表している様子です。子どもたちは彼を「潜る伊座利の深海魚」と名づけていました。

この磯学習は毎年7月半ばの夕刻、港広場で行われます。これには地域の大人たちもほとんど参加し、子どもたちの発表に声援と野次を飛ばします。子どもたちも負けじとやり返す。それが毎回爆笑の渦になっています。

お祭り、運動会、クリーンアップ活動 ——全員参加でみんなが主役

伊座利では大人も子どもも一緒になって、祭りや運動会を行っています。毎年10月14日から16日まで開かれ



fig.7 遊山箱についての発表

ているお祭りでは、子どもたちも大事な役割を担って活躍します。小学校の高学年になると、男の子は「かき太鼓」の打ち手になります。

これは祭りの宵宮（初日）の様子ですが、伊座利校の文化祭を兼ねて、神社の下にある舞台上で子どもたちが劇をしています。これは小学生が水戸黄門のことを調べて、それを劇にして、大人たちの前で発表しているところです。これは中学生で、「よさこいソーラン節」です [fig.8]。お年寄りも参加しています。年に一度ですが、子どもたちの発表を楽しみにしています。

祭りの最終日には伊座利の共楽運動会が行われます。このように、子どももお年寄りも一緒になってまり入れをしたり、魚釣り競走をします。障害物競走では、子どもたちが綱を押さえて、走ってくるおっちゃんおばちゃんたちがなかなか通り抜けられないようにします。また、大漁旗がリレーのバトン代わりだったり、みんなで一緒になって運動会を楽しんでいます [fig.9]。

さて、伊座利は漁業によって成り立っていますが、それは自然の恵みによって成り立っているということでもあります。そうしたことから、自然環境をみんなで守らないといけないということで、2カ月に一度ぐらいですが、地域のクリーンアップ活動を行っています。この活動には赤ちゃんからお年寄りまでほぼ全員が参加しています。海岸に打ち寄せられたゴミや道に捨てられている空き缶をきれいにします。



fig.8 ソーラン節



fig.9 運動会でのリレー

終わった後にはみんなで西瓜を食べるなど、楽しみながら行っています。

また、地域独自にゴミ・タバコなどのポイ捨てはやめようという規則を設けています。ゴミ・タバコのポイ捨てをすると、地区唯一の公衆トイレの掃除をさせられます。公衆トイレの掃除を一番よくしているのが、漁業組合の組合長「清のおっちゃん」です (笑)。

伊座利の魅力が惹きつける

人と交流の輪

伊座利では、人と人との繋がりから地区の将来が見えてくると考え、地区内外で多彩な交流活動を行っています。これは平成17年に東京銀座で行った情報発信活動の様子です。これには伊座利から約30名が参加し、伊座利の紹介活動を行いました。また、かつて伊座利地区へ漁村留学をしたことのある家族や伊座利地区に縁のある方、伊座利地区に関心のある方にも集まっていたいて、住民との交流会も行いました。

元漁村留学生の女の子が参加者の前



fig.10 元漁村留学生による伊座利紹介



fig.11 徳島市まで漁船で向う

で、伊座利での思い出を語ってくれました。彼女は「伊座利には変なおっちゃん、おばちゃん、助平なおっちゃん、おばちゃんがいっぱいいます。だけど、そんなおっちゃん、おばちゃんが大好きです」と語りました [fig.10]。

これは同じ年に徳島市内で行った交流活動の様子です。このときには子どもたちも全員が参加しました。伊座利から2隻の漁船を出して徳島市まで行きました [fig.11]。そこで発表を行い [fig.12]、自分たちが作ったヒジキや、地区のおっちゃん、おばちゃんたちが作ったアラメという海草の販売も行いました。

この写真のおっちゃんは、「アワビと変なおっちゃんが当たるくじ引きや」と言って、自分に「特等」の札をつけています。「酒を与えてください。動きます」と自分で書いています (笑)。くじを引くとアワビが5つ当たったり、1つしか当たらなかったりするのですが、最悪なのはこのおっちゃんが当たることですね。これも伊座利流の楽しみ方です。



fig.12 徳島市内での交流活動の様子

////////// バンダナ・アートでお出迎え

——伊座利流参加型アート展

//////////

地区外へ出て行くばかりではなく、地区のなかでも多彩な交流活動を行っています。これは昨年から始めたバンダナ・アート展の様子です [fig.13]。広く住民からバンダナの絵を募集して、プリントしたバンダナを地区の中心を流れる伊座利川沿いに洗濯物を干すように展示して楽しみました。準備には子どももお年寄りもみんなが参加します。このような活動を通して、交流の輪が大きく広がっています。

ときには海外から訪ねてくることもあります。ほかにも、世界的に活躍するカヌーイストの野田知佑さんもたびたび訪れ、子どもたちにカヌーの乗り方を指導してくれています。また野田さんとよく伊座利を訪れるのが絵本作家の梅田俊作さんですが、伊座利を題材にした『漁火 海の学校』（ポプラ社、2006）という本まで出しました。変なおっちゃん、おばちゃんたちと仲よくなりたい、近づきたいということで何百回も足を運んでいるうちに、このような本を書いたそうです。

////////// 子どもの隠れ家 秘密基地をつくろう

//////////

地区の新たな魅力づくりにも取り組んでいます。休業状態であった町営のキャンプ場を「倶楽部イザリ〜ノキャンプ場」として再生復活させました。3年間使われていなかったキャン



fig.14 キャンプ場の秘密基地

プ場だったので、草は生え放題、木は生え放題、施設は傷んでいる。使えるようになるまでには何カ月もかかりましたが、休日には子どもも一緒になって、草刈りや施設の補習やペンキ塗を行い、なんとかオープンにこぎ着けました。

その後、子どもたちはキャンプ場の敷地の中にこのような秘密基地を作りました [fig.14]。部分的には大人が手伝いましたが、子どもたちの手作りです。秘密基地の中には子どもたちが思い思いの絵を描いています。

////////// 子どもの声が聞こえる町へ

——変なおっちゃん、おばちゃんと

伊座利の海が待とうよ！

//////////

数カ月前に漁師のおっちゃん、おばちゃんが運営する漁村カフェ「イザリ Cafe」をオープンしました [fig.15]。

1階部分がカフェになっていて、2階にはコンドミニウム形式の部屋が2部屋あります。1泊でも、1カ月でもここで滞在できるようになっています。

先月から、北海道から来た20代の



fig.16 漁村カフェのおばちゃんたち

女性がこのカフェで働いています。漁師のおっちゃんおばちゃんたちの下で、いま伊座利人見習い中です。この絵は彼女が描いたカフェで働くおばちゃんたちの似顔絵です [fig.16]。

最後に、伊座利にはコンビニはもちろんスーパーもありません。かつて、陸の孤島といわれていた所ですので、生活の利便性とはほど遠いところです。しかしそんな地域に全国各地から、家族ぐるみの移住者が相次いでいます。この地区で生まれ育った若者の定住者も徐々に増え、去年は13年ぶりに赤ちゃんが誕生しました。それも3人です。今年もさらに3人の赤ちゃんが生まれました。1カ月前に生まれた赤ちゃんは女の子でした。女の赤ちゃんは二十何年ぶりということで、いま伊座利での一番のニュースになっています。

伊座利校の児童生徒数も増加し、日々、子どもの声が聞こえる地区に戻りつつあります。皆さんのお手元に先ほどのカフェの手作りチラシと「変なおっちゃん、おばちゃんと伊座利の海が待とうよ！」というパンフレットをお配りしています。伊座利地区へ漁村留学をさせてみたい、あるいはそういったものに関心があるという親子連れの方がおられたら、是非紹介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。

図版提供：草野裕作



fig.13 バンダナ・アート展



fig.15 漁師のおばちゃんの漁村カフェ

全体討論

食べ物はみんなが語れる共通言語

——集まって食べること、食卓の向こう側を考えること

コーディネーター：小澤紀美子／木下勇

講演に引き続き行われた全体討論では、会場から寄せられた感想や質問を元に、さらなる議論が展開されました。学校教員による事例紹介など現場からの発言もあり、これからの食育を考える有意義な場となりました。

小澤——今日のお2人のお話に通じていたのは、「食」を生活のなかでどう学んでいくかということだったと思います。いまの子どもたちを取り巻く環境には経験がありません。結城さんに言いますと、経験する「場」がないということです。それをどうやってつくっていけばよいのか、お互いの発表の感想も含めてお話いただければと思います。

結城——私は20年くらい東北の漁村に関わっているので、今日の草野さんの話にはとてもシンパシーを感じました。漁村の生活を単純な物差し、つまりお金を基準にした物差しで測ると危険です。そんなもので測ると、人口が少ないとか、GDPが低いとか、そういうことで地域の良し悪しが判断されてしまう。しかし地域の内側からみ



小澤紀美子

ると、じつはそんなに貧しい暮らしではないのです。その地域のよさをどのように住民が気づいていくかが重要なのです。そういう意味で、あまりほかの地域とは比べない方がいいと私は思っています。

特に草野さんの話でいいなと思ったのは、親も一緒に留学させるという発想です。「子どもをよろしく」と他人に任せ切りの親が多いなかで、親も一緒に教育するというのはとても必要なことだと思います。食育も同じで、朝食を食べなさいと子どもにうるさく言う親が、自分は食べていなかったりする。そういうトンチンカンな親ばかりです。子ども以下の食育レベルだとさえ言えます。ですから留学も、むしろ親に迫っているところがすごいなと思いました。

草野——私の方も、今日は結城先生のお話しに学ぶところばかりでした。というのも、私たちのやっていることは計算ではなく、ある種の本能で動いていまして、それらの積み重ねなのです。先生のお話を聞いて、そうした本能的な動きのなかにもどこかで仕掛けが必要なのだなと思いました。食についてももう少し考えながら、各層に提案していかなければならないなとつく



木下勇

づく感じました。ありがとうございました。

////////////////////
都市の食卓——食卓の向こう側をみて豊かな食生活を

////////////////////
木下——ではここで、先ほど会場から集めました、感想と質問の紙に沿って、個別にお聞きしていきたいと思えます。まずは結城先生。「命をいただくという教育をしている地域があるというのは素晴らしい」という感想をいただいています。これに関係していますが、「上から命令された食育教育であっても、これがきっかけで毎食きちんと食べることや、作ってくれる人たちの課題に目を向けて学ぶことは大切かと思えます。食糧に困るであろう次世代が、自らの力で国土を大切にするための助けになるのではないでしょ

うか」という意見もあります。元吉さん（千葉市立作新小学校）からは「地域の食を中心として、自分たちで文化を守ろうとしている姿にとっても感動しました。地域の方々の自主性はどのようにして育ち、継続するのかを知りたいです」とのことです。

また川越さん（葛飾区立保田養護学校PTA）からは「都市でも食を通じた顔の見える関係を取り戻したいと感じました。都市でのライフサイクルや生活習慣など、便利さの代わりに失ったものが大きいと思いますが、都市住民へのアドバイスはありますでしょうか」という質問が出ています。齊藤さん（産業能率大学経営学部）からは「地域の食卓を支えるには、自然と共同体が大きな要因となっているように思います。こうした取り組みは、この二つが欠けている地域では難しいのでしょうか」という質問です。そのほかに「共同体の精神などが崩れている地域でどのようにできるのでしょうか」というものもありました。まとめてお話をいただければと思います。

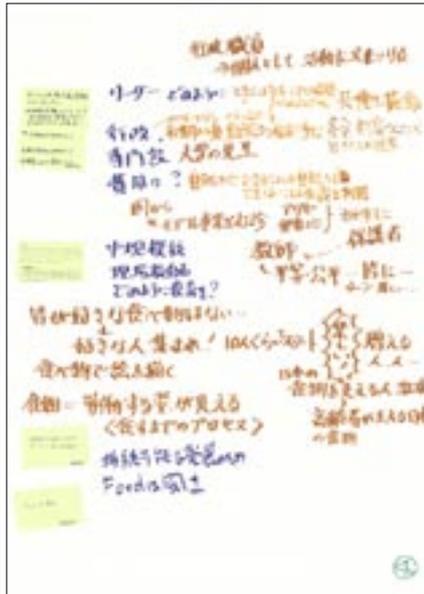
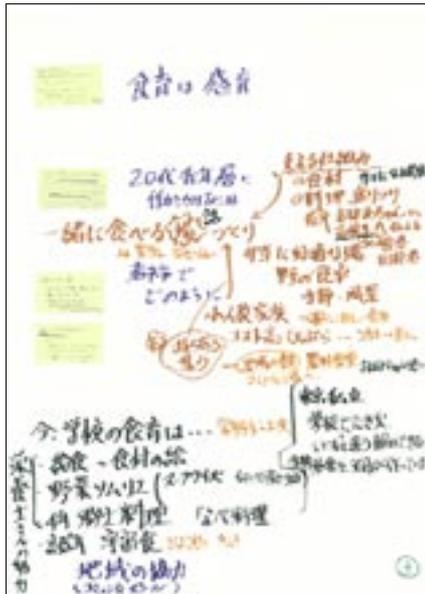
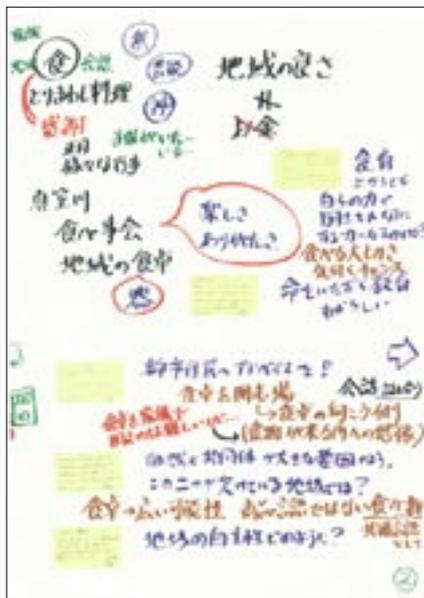
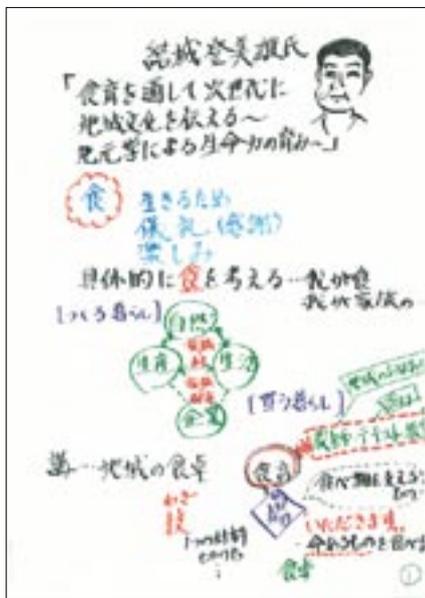
生活はそれほど変わっていません。確かに漁村ではワカメやアサメを取って売ったりしていますが、カップラーメンも食べるし、焼き肉も食べます。たとえ農漁村でも、食卓の向こう側に話が及ばなければ、せっかく食事も「ああ、うまかった」でおいまになってしまいます。ようは、食べ物を支えてくれているところとの関わりが見えてくるような場があればいいのです。

できればそれは家庭であって欲しいのですが、いまは難しいですね。だから、意識的に何でもいいから持ち寄るわけです。そこでは今朝取った伊勢エビだけが自慢ではなく、若いお母さんはハンバーグを持ってきます。それでいいと思います。ハンバーグからその向こう側にあるものが見えてくれば、それについての会話が生まれてくるのです。

地域づくりでいまいちばん気になっていることは、同じ町、同じ地域に住んでいても、ほとんど話をする人がいないということです。話をしない者同士がどういいう地域にしていこうかなんて、いいアイデアがでてくるはずありません。訳の分からないプランがよそから入り込んできて、知らないうちに進んでいってしまいます。

ですから、食卓で伊勢エビの話だったり、アワビの話をしながら、「この漁村をどうしようか。この村は年寄りが増えたな。潜り漁は誰かが受け継がないとあかん」などと語り合えばいいのです。いまはみんな余裕がなくなってしまっていますが、食べるということを通じて話し合うことを私は大事に考えたいと思っています。

極端に言えば、会話なんてなくてもいいのです。たとえばいつもお弁当箱を空っぽにして帰ってくる子どもが、今日は半分残して帰ってきたら、学校で何かあったのかなと感じ取れます。いつもご飯をお代わりするお父さんが、今日は一膳しか食べなかったら、



結城氏の講演まとめ [制作：町田万里子+堤祐子]

会社で何かあったのだろうかとか心配になります。

こうした、食べることを通じてお互いを思いやるという場が、昔は当たり前前にありました。いまでも地域には地域の食卓というものがあります。行事の後に皆でご飯を食べると、「あの山の手入れは終わったか」とか、「あそこの崖は崩れていたな」とか、「あのじいさんは体力がなくなったから俺たちで山の手入れをしなければあかん」とか、そういう会話があります。場を共有することでいろいろなやり取りが生じるのです。

//////////////////// 食べ物みんなが語れる共通言語

結城——いまの食卓での会話が歪んでるとまでは言いませんが、食べる場というのはもっともっと広くて、とても大切な場でした。それが痩せてきているように感じています。私は東京に自然を自慢しに来たわけではないのです。ただ、食の源がそういったところから来ているのだということに、都市生活者は、発想が及ばなくなってきているように思います。結果としてうまいか、安いか、新鮮かというような商品言語しか使えなくなってしまっている。そんな食物をもう少し地域や暮らしや生きる言語に戻してみたい。だから、それは都市でも同じようにできるのではないのでしょうか。

食べ物はみんなが語れる、経験できる共通言語になりやすいものだと思います。



川越氏

ます。都市の人たちにもそういうものは必要です。だから、私は草野さんのところとお友だちになればいいと思います。海の人、山の人、畑の人、田んぼの人と、たくさん友だちをつくれればいい。ただそれだけのことなのです。

発表の冒頭に申し上げましたが、「日本の食をどうする」なんて考えなくてもいい。そんな難しいことは考えたって出てきませんよ。ただ、わが食、わが友人、わが隣人の食くらいだと、伊勢エビを安くわけてくれとか、こっちの仲間とそっちの仲間を合わせてみよう、などとできる。そのようにして距離が縮まると、今度の月曜日には伊勢エビがダンボール5つ届くから、その代わりにこれをあげようとか、そういうコミュニケーションが生まれる。それでいいのではないかと私は思っているのです。

国から言われている食育というのは、少し批判的な言い方もしましたが、食べることの大切さを考えるチャンスであったというのは確かです。ただ、言われるがままにやっていたのではつまらない。食べ物が痩せて情けなくなってしまふ。食べ物というのはもっと豊かなものだし、可能性があるということを私たち自身が受け止め直していかなければと思った次第です。

//////////////////// 食べ物で会話が弾む

——食は人と人との潤滑油

木下——会場の皆さんとやり取りもしたいので、先ほど質問いただいた方々、結城さんのコメントにさらに聞きたい点などがありましたら遠慮なく手をあげてください。

川越——私はいろいろなイベントの後では、飲み会などに参加してそこに集まった人たちとの交流をなるべくやるようにしています。ほかにも保育園やPTAの集まりがあると参加します。反省会のような硬い集まりだと全然つ

まらないのですが、そこに食べ物やお酒があると話がすごく広がります。食育とは違うかもしれませんが、さらにそこに子どもたちを織り交ぜてやれば、非常に広がりがでるのではないかと。今日のお話を聞いていてそう感じました。

ただ私も共働きなのですが、朝も誰かしら早く出なければならなかったりと、子どもを交えて家族でテーブルを囲むことは厳しい状況です。こういう状況では、食卓の向こう側に見えるものについても考えるというのがひとつのキーワードになってくるのです。今日はたくさんのお土産をもらったなと感じております。自然のない都会でもいいとおっしゃっていただきましたので、帰ってから飲み会以外にも場を考えてみたいと思います。ありがとうございました。

//////////////////// 0歳の赤ちゃんから

100歳のお年寄りまで

——「伊座利人」としての地域活動

//////////////////// 木下

——では次に草野さんへの質問です。佐脇さん（横浜市立根岸小学校）から「伊座利の未来を考える推進協議会はどのような人たちで構成されて活動しているか」、ほかに「子どもは総合学習の時間で活動しているのでしょうか」「教師はどのように関わっているか」「廃校問題後に行政はどのように関わっているのか」というようなものがあります。それと関連して、元吉さんから「自分たちの文化を自分たちで守り、そして広げることに成功しているのはすごいことだと思います。地域のエネルギーはどうやって盛り上がったのでしょうか」という質問が来ています。

それから、東工大の土肥さんから「私も漁村をフィールドに活動しているが、男女の対立、老若の対立、漁業と観光の対立など、全体をまとめ上げる

となかなか簡単ではない。漁業者が交流に熱心になれる要因は何でしょう。ほかに、「女性が主人公になれる要因は何でしょうか。やはり食をうまく使うことでしょうか。誰が仕掛けてエネルギーの素をつくっているのかということですね。また「子どもたちは自主的に参加しているのか。伊座利の推進協議会の人たちの誰が雰囲気盛り上げてやっているのか、子どもたちの役割について」という意見もあります。これらの点についてお聞かせいただければと思います。

草野——協議会の構成員は、伊座利地区に住んでいる住民全員です。0歳の赤ちゃんから100歳を超えたお年寄りまで、全住民が構成メンバーです。子どもたちもいろいろな活動に参加します。例えば地域の歴史的な活動である祭りでは、大人が「こういう活動があるから」と呼び掛けて、子どもたちが参加するようになります。

先ほどお話ししたキャンプ場の秘密基地では、最初は大人たちがヒントを与えますが、あとは子どもたちが主体的に考えて、つくったり、使ったりしています。子どもたちでできることは子どもたちが行い、やりたいけれど

もどうしてもできないという場合には、地区の大人たちがサポートしています。

川越——学校の先生はどのように関わっているのですか。

草野——学校の先生も当然伊座利の一員です。ですから、職業などの立場はまったく関係ありません。伊座利という地区へ入った以上は、伊座利人ということで、いろいろな活動に参加します。東京で伊座利のPR活動をすることもありますし、徳島市内でのPR活動にも参加します。たとえば、伊座利には「いただきさん」という行商の文化がありました。県内外でのPR活動の場で先生が「いただきさん」に扮するなど、自主的に活動に参加しています。ですから教師という職業はまったく関係ありません。教師である以前に伊座利人として参加しています。

木下——伝え聞いたところによりますと、伊座利には誰でも赴任できるわけではなくて、地域の人たちによる面接があるということですが。

草野——いえ、先生への面接はありません。確認したわけではありませんが、伊座利校への赴任を希望する先生は多いそうです。ただ、文部科学省

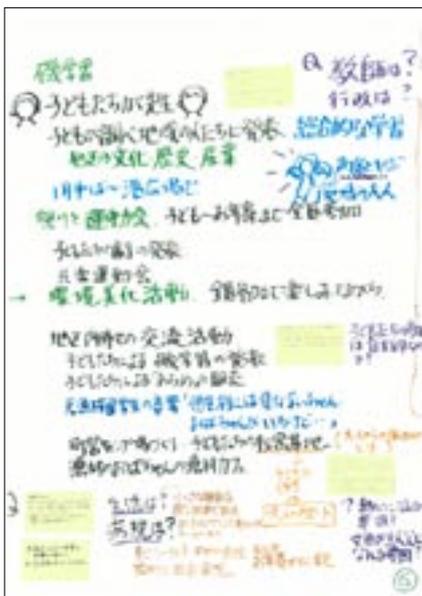
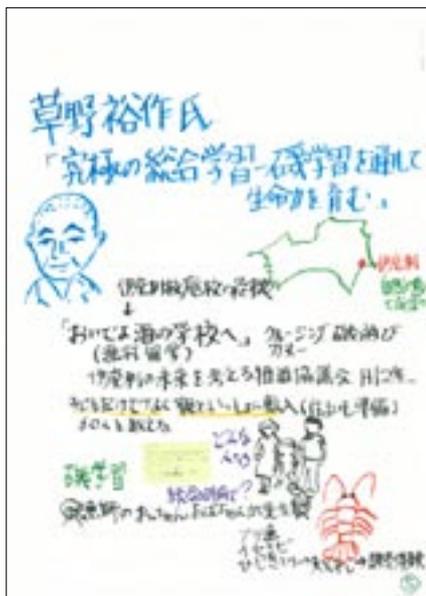
が何年か前から進めている、コミュニティスクールの伊座利版をやりたいと思っています。それぞれの地域にはそれぞれの特性があるわけですから、伊座利流のコミュニティスクールをさせて欲しいということで認定を受けました。このときには学校の先生も一部は住民で面接をしたいという願望は持っております。

//////
定住者のための新しい職づくり
 ——若い世代に引き継ごう

//////
木下——生活面についてこのような質問がありました。「結城さんが紹介した北上町もそうでしたが、伊座利にはスーパーやコンビニがないと伺いました。というのは、最近農村に学生を連れて行くと、自然などよりも先に彼らが気にするのがコンビニがないということなのです。これには私もカルチャーショックを受けました。伊座利に短期移住した場合、生活用品はどこで買うのでしょうか。病院、特に小児科や産婦人科はどのようになっているのでしょうか。また、転入してきた世帯の就職の場はどういったところでしょうか。定住した人はいるのでしょうか」。

草野——短期間の漁村留学ではありませんが、伊座利に定住したいという30代前半の男性が昨年伊座利に来ました。大阪で生まれ育って、伊座利とはまったく無縁だったのですが、伊座利で漁業がしたいということで奥さんと子ども4人を連れてやって来ました。子どもに問題があるわけではないのですが、都会の生活に疲れてということでしょうか。最初は田舎の生活への憧れもあったようですが、現在見習いとして働いています。

また、漁業以外に働く場がないという大きな課題を解決していくため、これまで未利用であったアラメというコンブ科の海草の加工場をつくりまし



草野氏の講演まとめ [制作：町田万里子+堤祐子]

た。そこには京都から来た定住を希望する方が働いています。

それだけでは当然足りませんが、かといって小さな地域ですからすべてを一度に整えることはできません。新たなきっかけの1つとして最近カフェをオープンしました。現在は漁師のおばちゃんたちが運営していますが、将来的にはこれからの地域を担う若い世代、次の世代の人たちに運営してもらいたいと考えています。

日用品などは小さな雑貨店が1軒あり、差し当たっての調味料やインスタント食品などはそこで賄っています。週に2度ぐらいは食料品などの移動販売が来ていますし、曲がりくねった山を越せば、20分ほどで小さなスーパーに着きますので、そちらで買い求めたりしています。

木下——以前お聞きしたことがあるのですが、前は地域で分けてもらって食べていたような規格外の魚をお母さんたちが売ること始めたという話がありましたよね。

草野——地区のなかには「こんな魚を売っても二束三文だ」と思っている人もいますが、規格外などではなく貴重なものです。そういったものを売っています。

木下——病院はどうでしょうか。

草野——町内に町立病院があります。内科と外科があるのですが、車で約30～40分です。隣町には総合病院もありますので、医療に関して特に大きな不安はないのではと思います。しかし転入して来た方よりも、高齢者世帯の方たちの医療をどうするか、それが不安の種でもあります。

ただ、伊座利には、お年寄りが病気をすると住民が病院まで連れていってあげる気質が残っています。隣のおばあちゃんが病気になったという、その周りの車を持っている人が病院まで連れていったりしています。

木下——そのこととも関係しますが、

伊藤さん（千葉市立作新小学校）からこのような感想をいただいています。「地域で町を盛り上げていこうとする町があることを知りました。温かい気持ちになりました。地域の大人のことを子どもたちがよくわかっていて、伸び伸びと成長していると感じました。また、一緒になって大人と活動することの喜びを子どもたちが感じていることがよく伝わりました」。

////////// 楽しいが一番

——身近なところから始める食の輪

//////////

木下——さて、今日はたくさんの方に駆けつけていただきましたが、学校の先生が多いようですね。このような感想と質問が来ています。「両講演とも地域の人々の温かさや生きることの真剣さや楽しさに感激しました。子どもたちも地域の方々や自然に見守られて成長しているのだな、きっとそんな子どもたちは生きることの素晴らしさを身近な人を通じて感じているのだなと思いました。私は中規模校(全校800人)の小学校教師です。地域の方々といえ、保護者との対話がほとんど、学習と児童指導に追われながら、どんな形で食育を行ったらよいか悩んでいます。子どもに対して、まず教えたいのは、食べる楽しみと感謝でしょうか。中規模校の先生の悩みですが、この点について結城さんからお願いします。

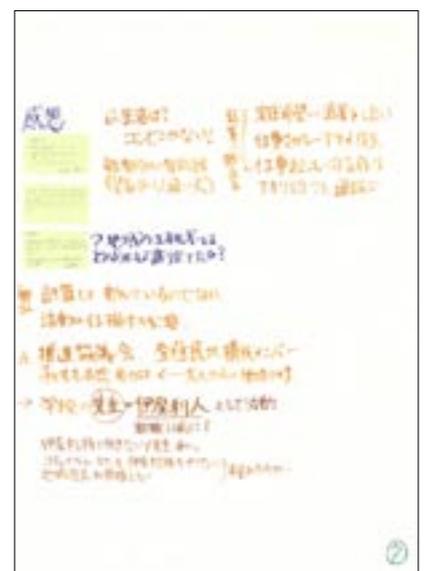
結城——何か大きなことが不自由な時代にきてしまっているという感じがしています。学校の先生や行政の方と話をしていると、みんなに平等に、均等に、公平にというプレッシャーをつねに受けておられる。そこが悩みの元のような気がするのです。みんなが好きな食べ物なんてそうそうないのです。

だから、わたしは「やりたい人が集まって」ということでよいのではないかと思うのです。別にこれを学校行事としてやるのではなくて、PTAの人

でも誰でも、最初は10人くらいでやって、面白かったら次に知り合いも誘って、そして20人になり30人になり、だんだんと増えていく。楽しいというのは大事なエネルギーです。

それを800人で楽しいことを考えるというのは不可能なことだと思います。だから、やれるところから好きな者同士がやっていけばいいと思うのです。つまり「公」としてばかりものを考えないでいいのではないかと。「私」としてでいいのではないかと。楽しいことだと、仕事を脇に置いてでもやりますよね。私はそのように学校の先生が少し自由になってくれたらいいと思います。馬鹿な父兄もたくさんいますから文句を言われるのはしょうがない。そしたら次は入りなよと言ってあげればいいわけでしょう。800人で食育というのは、私には絶対にできないことだと思います。

そのときは郷土料理でないといけなとか、そういうことはどうでもいいのです。レンジでチンしてもいいのです。冷蔵庫に余っている1品でも輪ができればいいのだと私は思います。そこに子どもも交えて、おにぎりでも握らせるとか。私はそのときに、絵を描けと言いました。食べ物で絵を描く。



講演の感想 [制作：町田万里子+堤祐子]

お鯨がそうなのですが、パンなんかでも絵を描けと。身近なものです。先ほどのおっちゃんの絵をお鯨でやると、これはまたいいですよ。この黒いところは何を使ったらいいかとか、ヒジキで眉を作ろうかとか、食べてしまったもったいないとか、いろいろ考えるのです。

いまは物と金だけしか見えなくなっています。伊座利のを見て思うのですが、大事なことは、物のなかにそれを作る人の労働する姿が見えるようになるということです。これはおばあちゃんが朝早く起きて作ってくれたのだとか、夜中の2時に海に出て取ってきた伊勢エビだとか。そうでないと、「伊勢エビ高いぞ、儲かるぞ、うまいぞ、俺も欲しい」しなくなってしまう。例えば、規格に合わなくて安かったって、おじいちゃんがかっかりしていたよというのが見えると、子どもであれ、大人であれ、おじいちゃんがかわいそうとか、僕が何とかしてあげなければとか、そういう思いが生まれるのです。

じつはいま、食べ物を作る人がものすごいスピードで減っています。これらの食べ物を支えてくれる人の6割は65歳以上、しかも4割が72歳以上なのです。高齢者が食を支えてくれているのです。それを経済から「高齢者でもつか」などと馬鹿げたことを言いますけれども、もつかもたないか以前に、この国の食事は、じいさんばあさんに頼って成り立っているのです。

しかし、みんな情報に操作されてしまって、こっちの方は有機だとか、こっちは無農薬だとか、こっちは何とか産だとか、本当に商品言語に頭を染め上げられてしまっている。それを育てたり、一生懸命取ろうと頑張っている人の姿が見えてくると、おいしいだけではない、もっと広くて深い味わいが生まれ、そこから距離が近づいていくのではないのでしょうか。感謝というのは、

物を見ただけではおこりません。このお茶を見て感謝だといくら言っても嘘でしょう。ただ、このプロセスが見えてくると、ありがたいと思ったりするのかなと思います。

//////////////////// 学校独自の食育の工夫を ////////////////////

木下——学校でどのようにやっていくかということで発言はありますか。

星加 (小学校教員) ——参考になるかどうかわかりませんが、いま私の学校は食育とコミュニティスクールの研究校になっています。うちの栄養士さんはすごく工夫してくれています。学校のホームページに、校長、副校長の欄と、栄養士の欄というのがあって、毎日の給食の献立を写真入りで送ってくれているのです。それを見て、父兄が今日の給食はこうだったとか、このようにして2年生が掘ったサトイモを鍋料理にしているのかとか知ることができます。「2年生が掘ったお芋はおいしいよ」などと一言書いてあるので、それを読んだ親が、今日の夕食はこの変形でやってみようかとか、すごく役立ててくれているのです。

もう1つは、学年別のちょっとした工夫です。例えば1年生だったら「野菜ソムリエになろう」といって、栄養士さんがスープクイズを出してくれます。低学年は野菜嫌が多いのですが、「今日のスープは何でできているのでしょうか、野菜を当ててみましょう」というと、わくわくしてスープを食べ



星加氏



佐藤氏

てくれます。全部あたらなかったりするのですが、ハウレンソウスープ、ブロッコリースープ、カブスープなど、目に見えないようにして野菜をうまく食べさせてくれるのです。すごくホットな栄養師さんです。

4年生は郷土料理をいろいろとやってくれて、鍋がすごく人気です。この間、アメリカの大学の教師団が100人ぐらい来たのですが、鍋料理をすごく気に入っていました。うちの学校は農家と提携しているので、地場産の里芋や大根にうどんを入れたごった煮なのですが、おいしく食べてもらいました。

高学年は宇宙食にはどのようなものがあるかを知ろうということで、NASAの関係の人に来てもらって話を聞きました。みんなにも食べさせてくれたのですが、いちばん人気があったのはきな粉餅でした。これだったらおいしい。納豆は後でお茶を飲まないだめだねとか、キムチは結構ビールに合うから人工衛星の中でビールを飲むねとか。そのように学年別に栄養士さんが工夫してくれています。コミュニティスクールなので、地域の方がすごく協力してくれるのです。伊座利の話聞いて、すごく地域と一体になっているので、私ももっと見習わなければならないと思いました。

木下——私の息子の学校でもそうですが、最近では給食センターから食事が配られているところが増えています。だんだんと学校単位でメニューを考え

られなくなっているなかで、すばらしい取り組みだと思います。ほかに学校の先生から何かありますでしょうか。

佐藤（自由学園初等科）——私は東京都の小さな私立小学校で教員をしています。昨日、冬休みに入った学校で2学期中のゴミを山にしておいて焚き火をしました。ここ数年やっているのですが、その焚き火には誰でも参加できるので、みんなサツマイモやウィンナーソーセージを持ってきたりしています。そこに集まってただ焼いて食べるだけなのですが、その周りに教師と子どもと親が集まって、いつもとは違う話ができる。これでいいのかなと思うこともあったのですが、今日のお話を伺って、この小さな食育の始まりでいいのかもしれないと自信を得ることができました。

また、いまどき反対の方向だと思うのですが、私の学校では昼食作りを父母の方にお願いしています。働いている親も多く、この時代ではもう限界かなとは思ったりもするのですが、都市のなかでできることといたら、やはりそういうことなのかなと、またここで勇気を得て、頑張ってみたいと思いました。ありがとうございました。

木下——素晴らしいですね。何年ぐらい前からですか。

佐藤——創立からですので、80年ぐらいです。

木下——最近の父母はそういうことに不満を言うのではないですか。それで給食になったりとか。そのような声はあがったりしていないのですか。

佐藤——私立ですのでそこに賛同して来てもらっていますから。とは言っても、いろいろと問題はあります。

木下——特に「食育」ということで、父母の方と何かやったりもしているのですか。

佐藤——全校を挙げて本当の食育は何だろうとやっているのですが、難しくてなかなか行き詰まっています。

木下——結城さんや草野さんと呼んで、学校で講演会をやっていただけるといいのかもしれませんが。

佐藤——よろしくお願いします（笑）。

////////////////////////////////////

自分たちの町は自分たちでつくる

——行政に頼らない自立心の芽生え

////////////////////////////////////

木下——そういう地域の盛り上がりという意味では、学校の先生の役割、悩みということもありますが、専門家や行政の役割、地域のリーダーについての課題はいつも出てきます。若松さん（すまい・まち工房）から「お2人のお話には大変感動しました。地域活動にとってリーダーの存在が重要ですが、どのようにリーダーが育ったのでしょうか。行政の関わり、専門家の関わりについて教えてください。また、事業にかかる費用はどのくらいでしょうか」という質問があります。伊座利地区でのリーダーについてのお話をいただければと思います。

草野——行政との関わりですが、正直申しまして、最初はありませんでした。たぶん、行政も動かたくても動けなかったのだろうと思います。そこで、行政に頼っていたのでは行政と一緒に埋没してしまうという、ある種の危機感が地区のなかで芽生えました。

ですから初期のころは、自助努力で活動をしていました。学校の運営については教育委員会との関わりがありましたが、それ以外のものについては、行政とは全く関わりのないなかで活動をしていました。そうしたことを重ねているうちに、行政もこれは前例慣例的な考え方では駄目だと気づき、理解を示すようになりました。伊座利地区の活動をある種モデル的に捉えて、新しい地域づくりを進めていくための条例や制度などを行政としてつくりました。地域づくり推進条例というのですが、最大限に利用させていただいております。活動を積み重ねていくうち



草野氏

に、県レベル、国レベルでも目を向けてもらえるようになりました。

協議会組織をつくった当初は、大学の先生や理論、理屈を並べ立てる専門家に来てもらいました。その時すぐに成果は出ませんが、後になっていろいろな場面で活かされてきています。

////////////////////////////////////

活動資金は自然の恵みと人の力

////////////////////////////////////

草野——次に費用についてですが、利用できる制度は最大限に利用しますが、ないものねだりはしません。自分たちでできることは自分たちでし、自分たちでできない部分を、いろいろな制度を利用させていただくというのがスタンスです。

ただ、補助事業というのは100%の費用を出してくれるわけではありませんので、半分持ち出しをするわけです。では、その半分をどこで賄うのかという話ですが、たとえばアワビの解禁日に、取ってきたアワビを活動のためにと、みんなが拠出してくれます。それを売ったお金が、いろいろな活動のための自己資金になります。ほかにも9月でしたら伊勢エビを販売したお金だったりします。こういうことは、ほかの地区ではなかなか難しいかと思いますが、そういったことで活動資金、費用を捻出してきました。

////////////////////////////////////

住民みんながリーダー

////////////////////////////////////

草野——最後にリーダーの話ですが、

誰がリーダーというのは伊座利の場合、正直ないのです。ときには子どもがリーダーであったり、ときにはお年寄りがリーダーであったり、ときには若者がリーダーであったり、ときには助平なおっちゃん、おばちゃんがリーダーであったり、そのときどきによって違います。

木下——私が行ったときも、いろいろな人がいるのですが、みんながそれぞれ自分がリーダーのように振る舞っていて、このあたりも堂々としたものでありました。しかし草野さんは行政の職員ですよ。出だしのときは、そういう行政のサポートがなかったと言われましたが。

草野——伊座利地区の活動については、職業が役場職員というだけで、個人として参加しています。はじめのころは役場のなかでも「伊座利の人は変わるとるけんあ」という声がありました。だいたい少なくなりましたが、まったくないとは言えません。

しかしいまは、理解者が増えてきました。しかも、単に増えただけではなくて、理解してくれる若い世代の職員の人たちが、それぞれの自分たちが住んでいる地域、あるいは関わっている地域のなかで、役場職員を離れて、いろいろな活動に参加するようになっていたので、そういう意味でこれからそれぞれの地区が変わっていくのかなと思います。

//////////////////// **持ち寄る食の場** ////////////////////

木下——今日は大阪の貝塚市から橋本さんが来ておられます。橋本さんも元行政の都市計画課長でしたが、こういう感想をいただいています。「地域の活動を一生懸命やる行政の職員が、行政のなかではなかなか評価されません。草野さんもそういう苦勞をされていると思います。しかし若い世代には少し理解者が増えているというのを

聞いて、地域も変わるかなという期待も持てました。ありがとうございました」。

あと、星野さん（子どもと一緒にデザインしょう会）から「食育やまち育は五感と感謝の気持ちを育てる感育だと思いました。まち育、旅育をコンセプトに交流したいです」との感想をいただいております。

それから、次に栗原さん（福井大学大学院生）から「私の出身は石川県の能登です。実家は兼業農家ということもあり、小さい頃からいろいろ手伝いをさせられました。1980年代、まさに近代化する日本、田舎町でも田畑を捨てる人が多く、私も嫌々手伝いをしていましたが、今日、両先生のお話を聞いて、自分は幸せな子ども時代を過ごしたのだと実感しました。ありがとうございました。私のような20代青年層が、このような活動に興味を持つために、何か働きかけていることはありますか」。ほかに感想として「これから子育てをする、地域に住まう私たちにこそ必要な教育だと感じました」。それから質問があります。「命と繋がる食。人と繋がり、生産の場と繋がる豊かな食の話の伺い、都市に住む私たちの食はどうあったらいいのか考えさせられました。東京の学校で何ができるでしょうか」。杉山さん（横浜市役所、ミニヨコハマシティ）から「都市、しかも新興住宅地における子どもへの食育を通したまち作り、ふるさと作りの可能性、アイデア、ヒントなどを教えてください」とのことです。

そういう20代の若い世代や都市に、どのように学校で食育を進めていったらいいか。先ほど結城さんのお話でありましたが、その延長で、また少し補足なりをいただけたらと思います。

結城——一緒に食べる場をどう作るかということと考えられたらどうかと思います。家族は一緒に食べるものだよとは、言われなくてもわかっている



結城氏

と思いますが、同じ団地の人とちょっと一緒に食べてみようかとか、例えば先ほども出てきましたが徳島には遊山箱があったり、東北には野がけ弁当なんていうものがあったりします。お母さん方に何か上手くお弁当箱に詰め合わせてみてよと頼むのです。いまどきの人は雑誌やテレビで見ているからか、板前さんぐらい上手くコーディネートするんですね。そうすると、なかなか豪勢な弁当が出来る。それで、これを食べる場所をどこか探してよと言う。この時期は春霞であそこがいいとか、夕焼けはここがいいとか、地域の弁当に好適な場所のアイデアがいっぱい出るのです。「じゃあ、そこに行って食おうかい」ということなのです。じつに単純なのですが、盛り上がりやすい。つまり野の食卓もあるわけですね。都会ならそれは公園のベンチでもいいでしょう。みんなと一緒に食べる場をつくるのです。みんなといっても多くなくてもいいのです。3人、5人、7人でいいのではないですかね。楽しいねという、そういうことが重要です。

その場を支えるという仕組みが必要ですが、農村、漁村であれば、お前が伊勢エビ、俺が白菜だ、大根だというように持ち寄って、食材を支える仕組みになるだろうし、誰かが盛り付けをするのなら、じゃあ交代でやろうと、月曜は俺がやるから、では土曜は私がやりましょうと、そういうことでいいのではないかと思います。

次世代に食をつなげる

—おばあちゃんたちのパンづくり

結城—そういう意味で、いま真室川で、おばあちゃんたち、お母さんたちがパンをつくっているのです。現在はお母さんグループが町のイベントの時などに販売しています。だんだん上手になってきていますが、私はこのパンづくりを、これから高校生に教えていってもらいたいと思っています。

地方都市の中央との格差なんて言われているけれど、じつはシャッター通りになって困るのは、商店だけでなく高校生たちなのです。昔は5割から6割の卒業生が地元で勤めていたのですが、勤める場所がなくなったのです。東京に来て、よくて派遣で、何だか都市も受け入れてくれない、地域も受け入れてくれないということで宙ぶらりんな状態でフラフラしている子もいます。だから、おばあさんたちに、70過ぎてからパン屋をやれというのはなくて、高校生たちに教えるために、パンの技術を学んで欲しいと思っています。

そして、いずれは高校生のパン屋をオープンさせられないかと思っています。もちろん、いろいろな問題があるので、実現させるのはなかなか難しいところがありますが。

では、どのぐらいの売上が見込めるかという、この町には3千世帯、約1万人の人が住んでいます。それぞれの家庭での支出調査を見ると、パンに1億円支出しています。お米が安い安いと言いながらね。そしてどこのパンを食べているのかと思ったら、コンビニやスーパーで買った大手メーカーのものです。町にパン屋がないわけです。

自分たちでパンを作りはじめてみると、小豆もいるね、豆もいるね、あれもいるね、これもいるねと、そのパン1つの周辺に、たくさん仕事がある

ことに気づきます。畑の仕事があり、パンを焼く仕事があり、パンを売る仕事があります。さらに「パンの定食を出そうか」「じゃあ器もほかにはないようなものがないね」と話が広がる。つまり次の若い衆が地域に参加できるようになって欲しいのです。

地域の食堂で、地域みんなが支え合う

結城—いま、1人暮らし、あるいは2人暮らしの世帯が増えています。食事調査を見ると、そういった家庭では無駄が多いからと、どんどん外で買うようになるようです。じいさんが天ぷらを食べたいと言っても、ばあさんは嫌だよと断るのです。「だってお前さん。精進揚げを2切れほど食うだけで、天ぷら油、4、5瓶かかるわい。そんな無駄な。あんた、どこかで天ぷら食ってこい」と。ばあさんにたしなめられて、じいさんがしょぼんとしているのです。

つまり家族が多い時代にあった食事が、鍋もそうですけれど、どんどんメニューから消えていく。だったら、せめて土曜日から日曜日ぐらいは、「おい、みんなで昔食ったようなのを、大きい鍋を囲んだり、天ぷらをたらふく食ったりやろうぜ」とか言う、盛り上がるのです。そうすると1人暮らしの人でも「行政から給食サービスを受けています。ありがたいことです」と言いながらやってきます。

1人はさびしいというのではなくて、行けば友達に会えるような場所、行けば何か話のできるような相手がいる場所、それを私は地域の食卓、あるいは食堂と言っています。そういう場が必要なのだろうと思います。

そしてこれからは家庭がカバーできなくなったものを、地域がカバーしていく。それを介護保険に任せるだとか、国の制度に任せるだとか言っている限りは、地域は豊かになりません。

では予算はどうなるのかということですが、国なんか出してくれないし、行政も出しません。出さなくて大いに結構です。食う奴が負担すればいい、これは当たり前のことです。

いまやりたいと思っているのは、500円の食券を1万円で22枚発行することです。電車の回数券というのは、どうせ乗るでしょう。誰が使ってもいいでしょう。500円の食券が、22枚で1万円です。一応それは前金でもらうから、2枚プラスです。家族で使ってもいいし、友達とでもいいし、それで1万円で100人が買ってくれたら100万円です。500人だと500万円です。それが運営費です。いわば先払いです。いってみればプリペイドですよ。朝、昼、晩と1日3度食べたすると、1年間に1,095回。ときどき手抜きするから食べない人は1,000回としても、50年生きれば5万回食べるわけです。ですから、食べる人がその仕組みを支えられていけばいいなと思っています。

農村食堂という考えがありまして、地域の食堂とも言っています。農村は畑、田んぼに近いけれど、都市だってちょっと離れているだけで、「では、魚類は伊座利からもらおうかい。野菜と麦はあそこからもらおうかい」と、そういうふうにあてになる関係をきり結んでいけば、農業なり漁業と食べる方の繋がりが出来ていくのではないかと思います。これは妄想でしょうか。しかしそういうことだと思います。



堤祐子

都市であれ、農山村であれ、「おい」と言って、「元気かい」とか、「また会おうぜ」という、そういう場所がそろそろ必要なのではないでしょうか。話をしていれば何かいいことがありますよ。悪いことも悩みも、相談もできましようしね。何にしても親しくならぬことには。親しくも何もならぬ連中がコミュニティの旗を振って「はい、はい」とやったって、報告書はできまますが、気持ちは全然動かない。そういう場を若い衆には是非バックアップしてもらいたいと思います。

木下——食育から地域作り、都市での展開などの話がありました、いまの話のなかで何かありますか。

草野——東京の銀座で漁師のホストクラブを期間限定で開きたいと思っています。そこに伊座利の海で朝とれた魚を持ってきて、漁師のおっちゃんがさばいて、それを食べてもらう。ようは地域のアンテナショップを東京にという話なのですが、「漁師のホストクラブ」と言った方が話題性もあって面白いかなど。

木下——だから「助平なおっさんたち」と言われるのです（笑）。

////////////////////
食のある場所、フードは風土
////////////////////

結城——地域の食堂の話をする、おばあちゃんが非常に興味を持ってくれます。なぜかという、「日本人は男が早く死ぬからいいけれども、私が先に逝ったらじいさんは何を食うだろう」と心配するわけです。だからおばあちゃんが思いを残して死ななくてもいいように、「じいさんや。わしが死んだら、あそこの食堂の何とかさんが作ってるあれ食べられるなら、あんたは幸せだわ」と言えるようにしたい。

木下——そういう高齢社会のなかでの食育というのは重要ですね。どうやって若い世代に繋げていくか。都市ではどのような可能性があるかということ

ですね。これに関連して、延藤先生が後で話すコレクティブハウスにも繋がりますが、ドイツなどでも、老人ホームに若い世代が住むという運動が展開しています。

それから、都市でも私が住んでいるような松戸の郊外ですと、市街化区域内の農地というのがあります。生産緑地が指定してあるのですが、所有者が亡くなると空き地になったままのところが多い。そういうところで、何かいい仕組みでコミュニティガーデンなどができるといい。堤さん（仙台市教育局太白区中央市民センター 主査兼社会主事）は仙台で「アーバンスコップ」という農園をつくられています、それには高校生も関わっている。あれも食育の一つなのですね。堤さん、コミュニティガーデンなどの、食育の展開の可能性をお聞かせいただけますか。

堤——私たちは、将来的な都市計画道路などに確実に引かかってくるような土地を利用して畑を作り作物を育てています。本当に町のど真ん中でやっています。去年は仙台駅の東口あたりでやり、今年は反対側でやっています。そこでは収穫祭も行います。これに農業高校の高校生たちが関わっているのです。残念ながら仙台市内には農業高校がないのですが、非常に熱心な校長先生のいる小牛田農林高校の生徒たちが、本当に献身的に協力してくれています。その姿をみると、町内会の人たちも黙って人任せにはしてられないということで、やはり自分たちが動き出す。畑というのは作物が育って行って、毎日姿が変わっていくわけです。そうすると、そこに会話が生まれてきます。それまで閉じこもり気味だった近所のおばあちゃんも、ふつと顔を出して、「今日は何やってんだい」とか、「ああ、ここまで育ったんだね」などと言う。作物を仲介として、地域のコミュニケーションという大げさですが、井戸端会議というか、い

ろんな世間話や会話が生まれているんですね。

木下——私も刺激されて、大学近くの空き地をコミュニティガーデンにする活動を学生とやってみたのですが、そうするといろいろな問題が出てきました。地域のなかでも町会同士のおつかり合いなど、人間関係があります。このあいだ、ようやく半年間の膠着状態が解けて耕し始めました。じつは公園では、花は植えられるけれども食べられるものは植えられません。なぜかという、植えたものを食べるということは、最終的には個人の胃袋の中に入るわけですから、公園という「公共のものを私物化する」ことになるらしいのです。

しかし空き地には制限はありませんから、どうせコミュニティガーデンをするのなら、みんなの胃袋に入るものをつくる方がいい。最終的にはここが地域の食卓みたいになるというのが、1つの喜びであり、広がりになっていく。そういうことも考えながらやっています。こういった活動が、いろいろな地域で展開したり、農山漁村と繋がっていくことが大事かなと思います。

最後になりましたが、高橋克彦さんからいただきました、持続的な発展のためのキーワード「食のある場所、フードは風土」という言葉を紹介して全体討論を終わりたいと思います。

まとめ

からだでわかる地域づくり

—自分のからだで感じ、行動し、地域を開いていこう！

延藤安弘 [(財)住宅総合研究財団住教育委員会委員長]

最後に、当財団の住教育委員会委員長である延藤先生に、7つのキーワードとそこからつむぎ出された言葉によって、本日のシンポジウムを楽しく分かりやすくまとめていただきました。



えんどう・やすひろ
愛知産業大学大学院教授／
NPO 法人まちの縁側育くみ隊
代表理事

今日は結城さんと草野さん、お2人の感動的なお話に触れ、合わせて会場の皆さんからも多様な問題意識をいただき、たいへん触発される機会となりました。ありがとうございました。本日のフォーラムの主題は、「食べること」「生きること」「住まうこと」、この3つの豊かさに共通するキーワードを、相互のやり取りのなかから発見しようという試みでした。この3時間半のあいだに、四国と東北の優れたワクワクする経験が吐露されたわけですが、決して農山村、漁村だけで通用するという話ではなくて、私たち都市に住まう者にとっても共通するキーワードが響きわたっていたと思います。そこで、本日の話し合いのなかで出てきた7つのキーワードをすくい上げて、今後に備えてみたいと思います。

1. 感謝の気持ちとしての「ありがとう」は、命をいただくこと。そして、共に生きる感覚を楽しみながら育もう

これはお2人のお話に通じていました。とりわけ結城さんは、好きな者が好きなことをやっているうちに、いちばん大事なことにみんなが気づくということをおっしゃっていました。形

式的な公、あるいは公平さよりも、実質的な私発を大事にしながら、感謝の気持ちや共に生きる感覚を育もうと言っていたことが示唆的でした。

2. 辣腕^{らつわん}の技を発揮すると、子どもと大人の間に関愛の関係が生まれる

結城さんのお話のなかに出てきた大根を切るお母さん。20もの技を披露したら、子供たちが「ただ者ではない」と、見る目が変わったと言われました。今日のこの3時間半の討論を、みごとにピッタリとわかりやすくまとめられている、堤さんと町田さんの技をその子どもたちがみたら、「ただ者ではない、こいつら普通の先生ではないぞ、ちゃんと聞いたろう」と思うのでしょうか。この辣腕の技をわれわれ大人が発揮することは大事なことだと思います。

3. 誰もが心尽くしを持ち寄って、器にこだわって、場を盛り上げる

心尽くしの食材と、それを支える器。みんなが「ええなあ、美味しいなあ」と、場を盛り上げること。これは地域という場で地域の食卓を育むというこ

とです。それは都市であっても変わりません。先ほど触れられましたように、いくつかの世帯が集まって住むコレクティブハウジングでは、一緒にご飯をつくって、一緒に食べます。世帯を越えて食事づくりを分担するコモンミールという考え方も広がっています。共に食を楽しみ合い、段取りを分かち合うことで、地域の心の縁側が育まれます。自由学園では学校から出たいらなくなったプリントを燃やして焼きイモなどを楽しみ、歓談しています。まちなかであるにもかかわらず、小さな地域の集まりがなされていることは、その気になれば、誰でもどこでもやれる

のではないかと思わせてくれる、勇気ある事例でした。

////////////////////////////////////
**4. 出会いと多様なコミュニケーション
と体験によって五感を育もう**
////////////////////////////////////

これはまさに草野さんが書いていたことです。食育は感覚を育む場であり、五感だけではなく、「これでいったろ!」というような第六感、予感力を地域のなかで育てていく場です。仙台駅のすぐ近くでアーバンスコップの活動を行ううちに、「これでいこうや」と、大人も子どもも気づく。こういう出会いと多様なコミュニケーション、そして

体験によって、五感、六感、予感力を育むことができます。

////////////////////////////////////
**5. 笑いさく裂する関わりと、ユーモア
ある表現力**
////////////////////////////////////

「潜る伊座利の深海魚」と言われるだけで、みんながめっちゃ笑いよる。なんであんなおもしろい顔してるんやと。その背景には、子どもたちの発想力と表現力があって、それがあのように独特の力強い顔立ちの表現になって表れるのです。アワビと変なおっちゃん当たるクジとか真室川のポテトチップ鯨とか、めっちゃおかしかったですね。ポテトチップと鯨なんか関係ないやんかと思えるのに、孫がポテトチップが好きやからとお鯨にする。こういうユーモアのある表現力はめっちゃめっちゃおもしろい。何かそういうことが難しい理屈ではなくて、やりながらジワジワと浮かんでくる。この笑いとかユーモアという、人の心の内面を開かせるもの、自由なエネルギーを喚起させる仕掛けというのが、今日のお2人の経験のなかに潜んでいたと思います。教育やまちづくりのなかでは大事にしたいテーマではないでしょうか。



堤祐子(左)と町田万里子(右)

////////////////////////////////////
6. 感動を多感に表現し、交流の輪を広げる
////////////////////////////////////

おもろいことやるとみんな気持ちが高ぶるわけですが、感動は瞬間に逃げていきます。しかし感動を逃がさずに、感動を多感に表現しよう、そして、その表現されたものを持って、交流の輪を広げていこうということです。真室川の風景を鮎にしてみるとは、なんと鮮やかで美しかったことでしょうか。そしてそれを食べる場が、なんと話題でいっぱいだったことでしょうか。食べ物で絵を描くという、この発想のみずみずしさが非常に大事ではないかと思いました。また、伊座利の風景をアート化する作家、あるいは絵本にする作家などなど、感動を表現して、その成果をもって交流の輪を広げる事例も紹介されました。

////////////////////////////////////
7. ルンルン、ワクワク、次から次への物語展開へ
////////////////////////////////////

ゆりこおばちゃんの絵をみて、目がクリクリのかわいい女の子かと思ったら、じつは還暦を過ぎたおばちゃんやった。ああいうおばちゃんが次から

次へと活躍する。リーダー不在のまま子どもが主人公になったり、変なおっちゃん、おばちゃんが主人公になったり、挙句の果てには銀座で漁師のホストクラブを開いたろうという。この魂胆や企ての力が素晴らしい。おそらくこれからも、次から次へと物語が生まれていくであります。関わる一人ひとりが主人公になり、一人ひとりが物語をつむぎながら、自己が豊かに育まれていく。そして地域は内側から豊かな生命力が育まれていくのではないかと思います。ナラティブなアプローチが、今日のお2人のお話のなかにみながるとともに、極めて示唆的な、事の進め方の方法が提起されたように思います。

////////////////////////////////////
本日のまとめ「からだでわかる」
////////////////////////////////////

なぜ7つなのだろうと不思議に思っておられるかも知れませんが、今日のお話には、まだまだたくさん大事なことがございました。しかし時間もございませんで、7つで終わりたいと思います。さて、ではいつものように、これらキーワードの頭文字を拾い上げて順に読んでみましょう。感動のカ、辣腕のラ、誰もが心尽くしのダ、出会

いとコミュニケーションのデ、笑いさく裂のワ、感動を多感にのカ、ルンルン、ワクワク、物語へのル。続けますと、「カラダデワカル」となりました。冒頭、奈須さんから提起されました、「今日は身体でわかる認識法と実践法を、食と生き方と住まうことを通して考えてみよう」ということに繋がります。

まさに頭でわかるのではなくて、身体的な関わりをもって本当のことがわかるのではないのでしょうか。私はよく風呂屋の桶（ゆうばっかり）だとたびたび批判されておりますが（笑）、「ゆう（言う）」だけではなくて、実際にやってみようということです。

情報によって操作されるのではなくて、やはり深く味わいつくし、感動を共にしていく。「フードは風土」というように、理屈も大切ですが、ユーモアある感覚を持って自己を開き、未来を開き、地域を開いていく。

ともあれ、生き方を相貌によって示しておられる素晴らしいお2人に、私たちは今日出会うことができました。そして私たちのこれからの活動に対して、大変示唆に富むお話をいただきました。最後にお2人に深い感謝を込めて、拍手をもって終わりたいと思います。ありがとうございました。



住・まちづくりフォーラムかわら版 20 ©

発行日 2008年5月(非売品)

制作 (財)住宅総合研究財団

住教育委員会＝延藤安弘・小澤紀美子・木下勇・町田万里子・奈須正裕・堤祐子
(事務局)伊藤敏明・岡崎愛子・岩間恭子

発行人 峰政克義

発行所 財団法人 住宅総合研究財団

〒156-0055 世田谷区船橋 4-29-8

TEL 03-3484-5381 FAX 03-3484-5794

URL:<http://www.jusoken.or.jp> E-mail:jusoken@mxj.mesh.ne.jp

