

第5回
全国食育交流
フォーラム
2015
in
三重

第5回 全国食育交流フォーラム 2015 in 三重

2015年2月24日(火)・25日(水)・26日(木)

主催：伊賀の里 モクモク手づくりファーム



良 食

meet Books!

～おいしい読書で世界を広げよう～

NPOしずおかユニバーサル園芸ネットワーク 久保田 豊和さんによる
講演会「暦に学ぶ畑仕事の知恵～農書と旧暦が今おもしろい!～」、食と本に
まつわるパネルディスカッション、本を切り口にした14の体験ワーク
ショップ。全国の仲間とともに集い語り合う、
楽しく学べるフォーラムです。



全体スケジュール

■2月24日(火)

時間	内容	会場
12:30	受付・開場	モクモク手づくりファーム 体験教室C館
13:00	開会・オリエンテーション	
14:00	シンポジウム第1部 基調講演 「暦に学ぶ畑仕事の知恵」 ～農書と旧暦が今おもしろい～ 講師：久保田 豊和 (NPOしずおかユニバーサル 園芸ネットワーク 副代表)	
15:30	休憩	
15:45	シンポジウム第2部 パネルディスカッション コーディネーター： 金丸 弘美 (食育ジャーナリスト) パネリスト： 嘉成 頼子 (森の風ようちえん) 半澤 敦子 (小学館「edu」編集長) 久保田 豊和	
17:00	シンポジウム閉会・会場移動	
18:00	夕食・交流会	
20:00	入浴 自由交流会	OKAERiビレッジ

■2月25日(水)

時間	内容	会場
6:30	朝のひと仕事(自由参加)	
7:30	朝食	PaPaビアレストラン
9:30	分科会①	各会場
12:00	昼食(お弁当)	BuuBuuハウス
14:00	分科会②	各会場
18:00	夕食・交流会	農村料理の店もくもく
20:00	入浴・自主交流会	OKAERiビレッジ

■2月26日(木)

時間	内容	会場
7:30	朝食	PaPaビアレストラン
9:00	分科会③	各会場
11:30	全体会・閉会式	OKAERiビレッジ
13:00	解散	

基調講演

講師：NPO しずおかユニバーサル園芸ネットワーク

副代表 久保田豊和さん

今回の基調講演のテーマは「暦に学ぶ畑仕事の知恵～農書と旧暦が今面白い～」。NPOしずおかユニバーサル園芸ネットワーク副代表の久保田豊和さんにお話をいただきました。

久保田さんは80年代後半に農書に出会い旧暦の研究を重ね、2008年に『畑仕事の十二ヶ月 暦に学ぶ野菜づくりの知恵』を上梓されています。講演ではこの本に込められたメッセージが紹介されました。

①「体験」から「経験」へ

わたしたちは、頭で「知る」（知る、識る）ことと五感を使って「体験」することで何かを「わかる」ことができます。このサイクルを繰り返すことで体験は「経験（つまり日常）」に変わり、やがて「知恵（螺旋状の学び）」へと昇華していきます。月の満ち欠けの循環のなかで培われた知恵こそが農書のポイントということでした。

②振り子のバランス

日本の風習や文化はほとんどが旧暦（月の満ち欠け）に基づいています。これら新暦に当てはめているので、たとえば七草粥の時期にはまだ七草が生えていなかったり、七夕が梅雨にあたり天の川が見られないといったことが起こります（実はこの講演の翌日が旧暦の1月7日でした！）。

これらは現在の生活の振り子が新暦のほうに振られすぎている証拠。行事や畑仕事は旧暦で行ったり旬の露地栽培の作物を食べるなど生活に旧暦を採り入れて、もう少しバランスをとってみましょう。

③つながりに気づき、つながりを築く

「ガーデン」とはヘブライ語で「ガー（囲われた）・エデン（楽園）」という意味だそうです。畑では旬の作物を露地で適正な規模で適地適作をし、資材や肥料も出来る限りよそから入れないようにしましょう。循環のなかで持続可能な野菜づくりをすることで農的暮らしの豊かさに気づくことができます。畑がガーデンになるように目指しましょう！

農業高校の教諭や教科書の執筆をされていたご経験どおりの、偏らず淡々と、しかし確信に満ちて本質を突くような語り口が印象的でした。

食育関係者のみならず小さな子どもがいる子育て世代にも聞いてもらいたい内容になりました。



パネルディスカッション

コーディネーター：食環境ジャーナリスト 金丸弘美さん

パネリスト：森の風ようちえん 嘉成頼子さん

小学館 edu 編集長 半澤敦子さん

NPO しずおかユニバーサル園芸ネットワーク 久保田豊和さん

本をテーマに、本を書く人(金丸さん)、本をつくる人(半澤さん)、本を使う人(嘉成さん)、本を読み解く人(久保田さん)が基調講演の内容を軸にお話をされました。

「とんがった人づくり」にキーワードが展開し、それぞれの立場から意見が飛び交いました。公教育(学校)現場の久保田さん、子育てママ向け教育雑誌を編集する半澤さん、野外保育を実践する嘉成さんの、それぞれの現場で実際に起こっている「教育」に対する考え方が交錯し、とてもエキサイティングな展開に会場もハラハラしましたが、全国で自治体や民間の食を中心にした地域おこしのアドバイスをする金丸さんの「全体の調子はある。もう一息。」という言葉に、私たちの活動の活路を見いだせる気がします。幼児期にとんがり、小中高で均一化され、大学や社会ではとんがることを求められる現代。食に関しては、子どもの成長ステージによる家庭での食環境の変化が余儀なくされる中、社会が提供する食育の途切れない関わりの視点がこれから私たちの活動の目前にある課題と感じました。



本と交流セッション

全国食育交流フォーラム 2015 のテーマは「本」。自分が感銘を受けたり、なるほど！と感じ学んだ本を持ってきて、他の参加者にも読んでもらうことで、知識の共有や新たな発見があると考え、食の本を持ってきていただくことにしました。

初日にまずは、この本を使っての自己紹介。ただ自己紹介を行うだけではなく、本の紹介をしながら自己紹介をすることで、参加者同士の興味や人柄を知っていただく交流を行いました。なかなか自分のことを話すのは恥ずかしいという人も、本紹介も兼ねてになると話しやすいようで、どのグループもとても盛り上がっていました。

また、持参していただいた本とは常に一緒に行動。宿泊施設や分科会会場など、専用の本棚に持参した本を陳列して、みんな気になる本を手にとっていました。新しい本との出会いがたくさんで、これおもしろそう！今度買いにいきます！など、興味の範囲も広がったようです。



食事交流会

1日目夕食はモクモク自慢のハムやソーセージ、パンやおとうふを中心にしたビュッフェスタイルのお料理。食事の前には、ミニオプションツアーを開催し、トマトハウス、きのこ農園、地ビール工房ブルワリーの3コースに分かれて、農業やものづくりの現場を学びました。ゆっくり食事をとりながら、はじめて会った参加者同士が交流。全国各地からやってきた参加者が、地元の特産物や郷土料理を熱弁する場面も会場のあちらこちらで見られました。また、今回は「本」がテーマということで、モクモクスタッフの弾き語りにもよせて、シェフ特製の「ホット・フルーツパンチ」(絵本「チリとチリリ」より)が登場しました！



2日目の昼食、豚のバラ肉と肩ロース肉に、甘だれをからめて炭火で焼いた、(ウナギのかば焼き井ならぬ、)豚のかば焼き井は大好評！

2日目最後の夜は農村料理の店で、とまと、昆布だし、豆乳の3種のお鍋に分科会2限目「人は命をいただき命をつなぐ」(講師：愛農高校生徒)で、命をいただいた鶏も入り、最後の夜をありがたく、おいしくいただきました。

お酒のプレゼンテーション大会

年齢、経歴関係なく参加者が同等な立場で、さまざまな話や情報交換を行う夜の自由交流会。ただ楽しくお酒を飲んで交流するだけでなく、酒育の時間を設けお酒についてもっと知識を高めてもらい、大切に楽しんでもらえたらと、全国から4名のお酒好きの方によるプレゼンテーションを実施しました。

今回は、長野県鬼無里の地酒「水芭蕉」、兵庫県但馬の地酒「香住鶴」、千葉県九十九里の地酒「春 桜 咲きそめしころに」、三重県多気町の伊勢いも焼酎「多気」の4種類のお話をいただきました。

しっかりとお酒の紹介の時間をとっただけあり、みなさん味わって飲んでいました。飲んだあとも、しばらく紹介者の周りに人が集まり、感想などを伝えている姿も見受けました。ものづくりには必ず、歴史や背景、物語があり、それを学ばず飲むのと学んでから飲むのでは大きく違い、味や満足度まで変わってくるのではないでしょうか。どのお酒もおいしくいただきました！



学生サポーター

フォーラム運営スタッフとして、今回も学生サポーターを事前に募集。石川歩さん、石川凜さん、向井彬恵さんの3名の学生にフォーラム前日の23日からお手伝いしていただきました。学生サポーターの仕事内容は、各種会場の設置と撤収、参加者の誘導、受付、分科会の記録などです。慣れない環境ながらテキパキとした行動で会の運営に貢献してくれました。

① 早稲田大学人間科学部人間環境科学科4年生 石川歩さん

3日間ありがとうございました。

昨年のフォーラムですてきな出会いや時間をいただき、2回目の参加ということで何か参加者の皆さんがすてきな時間を過ごせるようお手伝いできればと思い学生サポーターとして活動させていただきました。力不足で何か貢献できたかといえば反省点ばかりですが、心優しいモクモクスタッフや参加者の方から嬉しいお言葉もいただきながら、記録が自身の学びの整理になったりと、とても貴重な経験をさせていただきました。

本当に様々な皆さんの食育のかたちや想いにふれ、自分自身のやりたい食育のかたちや自分の食育への気持ちを見つめ直せたとても濃い3日間でした。来年も皆さんとお会いできればと思います。ありがとうございました！

② 京都大学農学部食料環境経済学科1回生 石川凜さん

4日間学生サポーターを務める中で、最も強く感じられたのはこのフォーラムにはたくさんの人の思いが詰まっているということです。スタッフの方々と一緒に準備を進める中で、スタッフの方々がいかに今回のフォーラムのために力を注いできたかということが感じましたし、参加者の方々も様々な地域の方がいて”食育”に対する思いもみんな違って、こんなにもいろんな立場の人が”食育”という一つのテーマについて思いを持って語り合えることができるのはこのフォーラムならではの感じました。

サポーターとして参加したことで、運営側の大変さややりがいを実感することもでき、また様々な人とお話しできてたくさんのお話を吸収することができました。貴重な機会をありがとうございました。

③ 神戸女子大学管理栄養士養成課程3回生 向井彬恵さん

今回、初めて食育フォーラムに参加させていただきました。「食」という行動、「食育」という言葉に多様な角度から、様々な立場で、興味関心を持った方々が参加していることが改めてわかる場でした。参加する前は、分科会一コマ2時間半…しっかり聞いていただけるか不安でしたが、なぜ心配していたのかわからなくなるくらい、あっという間に終わっていました。本当に楽しく学ばせていただきました。夕食会・二次会では、参加されている方、一人一人ここで学び得たものを生かし、何かしよう！という熱い思いを持った方々ばかりで短い時間ではありましたが、お話をさせていただき、とても刺激を受けました。

私自身、今日からまた少しずつ「食」・「食育」を通し多くの人と関わり、成長し、また来年食育フォーラムに参加できればいいな。と思っています。

分科会① 食べ物を美味しく撮ろう！

講師	世羅高原カメラ女子旅実行委員会・企画運営 吉宗 五十鈴			
日時	西暦 2015年 2月 25日		9時 30分 ~ 12時 00分	
会場	体験C館		参加人数	23 人
会の形式	講義形式	ワークショップ形式	実践形式	その他 ()
時間の長さ	短い	ちょうどよい	長い	
会の内容	主なねらい	誰でも実践できる写真の撮り方を伝え、より美味しく、より生き生きした写真を撮る		
	タイムテーブル			
	講義・活動の具体的な内容	<p>①講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> 写真、人物が綺麗に撮りやすいシチュエーションについて。おすすめは「半逆光」半逆光とは、被写体の後ろ斜め45°から光が差し込んでくる状況。斜め影ができることで、立体感がでて、輪郭も綺麗に映る。カメラに光が差して画面が暗くなりがちなので、露出補正で明るくする。 主題を決めてとる。おいしそうところ、自分が伝えたいところにピントを合わせる。 いろんな角度から撮ってみる。 食べ物をとる場合、人も一緒に写したり、手に持つなど、人感を出すのもおすすめ。 <p>②写真撮影</p> <ul style="list-style-type: none"> 4人1チームで写真撮影。実際に写真を撮ってみて、操作が分からない場合は個別に質問 <p>③評価・まとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> 各チームの写真を見ながら、撮り方のコツについて補足説明。補色という近くに置くと相性の良い色の組み合わせの説明など。 		
	いちばん盛り上がった場面	<ul style="list-style-type: none"> チームを組んで写真撮影のとき。各々が伝えたい、おいしそうだと思うところを、どう撮ったら伝わるか、いろんな角度から撮っていた。撮影のときには、「やわらかい写真が撮りたい」「パキッとした雰囲気をつくりたいけどどう撮ればいいですか？」など、自分の撮りたい写真のイメージを吉宗さんに伝えて、操作や設定を聞きながら写真を撮っていた。 頭の中のストーリーを、どうしたら写真にできるだろう。と考えながら撮る人、あのイチゴはどんな味がするだろう。どうしたらいちごの味が伝わるだろう、と考えながら撮る人など、それぞれの人が考えながら写真を撮っていた。 チームで選んだ写真を見せ合う場面。それぞれのチームが、なぜその写真を選んだか、どんなことを意識して写真を撮ったかなどを発表した。 		
	印象的だった質問・回答	<p>Q「この場面では、どう撮るのが正解でしょうか？」</p> <p>A「写真には正解というものはないです。ただ、何を伝えたいか、どう撮りたいのか、によって撮り方は変わります。」正解はない、講義でも話していた主題、何をどう撮りたいのかをしっかりと決めることが大切だというのが印象的でした。</p> <p>Q「子どもを撮ろうとすると、すぐに動いてブレしてしまうのですが、どうしたらブレないでしょうか？」</p> <p>A「シャッター速度優先モードというモードがあるので、シャッター速度を1/200より速いスピードにすると、ブレずに一瞬の表情が写せます。」</p> <p>お母さんからの質問で、どんな写真が撮りたいかを聞いて具体的な撮り方を聞いているのが印象的でした。</p>		
参加者のひとこと	吉宗先生の写真技術はもちろん楽しい会話で素晴らしい時間を過ごすことができました。			
	実用的な内容で、すぐに実践できそうなスキルが学べました。今後の活動に応用したいです。			
	面白かったです！ちょっとしたコツで写真がぐぐっと美味しく撮れたので撮ってたのしかったです。			
	イラスト作成の参考にもなり、おもしろかったです。			
	素敵な写真の撮り方のヒントをたくさん教わりました！楽しかったです。			
	写真を撮るとき工夫として撮る人の表情が笑顔だと相手も笑顔になると学びました。今後の食育活動に活かしていきたいです。			
	大変勉強になりました。見方を見てから自分で撮ると気付き、発見が多く、食のシーンのみならず、今後の活動の場が広がってよかった。とてもいい授業でした。仕事で写真などの編集が多数あるので使わせていただきます。ありがとうございました。			



分科会② 森のようちえんの力

講師	森の風ようちえん 嘉成 頼子	
日時	西暦 2015年 2月 25日	9時 30分～ 11時 30分
会場	のんびり学習教室	参加人数 22 人
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他()	
時間の長さ	短い	ちょうどよい
会の内容	主なねらい	森を通じて生きる力を育むことを伝える
	タイムテーブル	
	講義・活動の具体的な内容	<ul style="list-style-type: none"> ・森のようちえんとは？ <ul style="list-style-type: none"> …子供たちを山や森に返す。当たり前の生活を保障する。 ・森の風ようちえん設立のきっかけ ・幼稚園での活動紹介(スライド写真にて子供たちの行動紹介) <ul style="list-style-type: none"> …森や川での遊び、ハイキング、炊事、鶏や鹿の解体など ・活動のねらい、そこからの気づき、学んでほしいことなど <p>子供たちが森で遊ぶことで、しっかりと自分の足で歩くことができるようになる。ちゃんと次の一歩を考えて自分の進む道を見据えて歩けるようになる。そして、自然とみんなで協力し合えるようになる。自分の役割を見つけ、考えて行動できるようになる。ただ知るだけでなく、身をもって体験することが大切。というお話をいただきました。</p>
	いちばん盛り上がった場面	<ul style="list-style-type: none"> ・命をいただく活動シーン <ul style="list-style-type: none"> …鶏と鹿を屠殺、食す活動紹介 幼稚園の子供たちがちゃんと命と向き合うことができる。 ・児童憲法の訴え <ul style="list-style-type: none"> …『子供は人として尊ばれるべきである』 ずっと前から憲法に記載されている事項だが、本当に守られているのか。
	印象的だった質問・回答	<ul style="list-style-type: none"> ・都市部の幼稚園で取り入れられる活動は？ <ul style="list-style-type: none"> …園庭の遊具をすべて取り払う。木を植えて小さな森を作る。 ・崖を登ったり、包丁を持ったりするのは 危なくないの？ <ul style="list-style-type: none"> …危険なことは、入園してすぐにはしない。子供たちにしっかりと何が危ないのかを伝え、子供たちが真剣にそのことに向き合えると判断してから、危険なことにもチャレンジしていく。危険が伴うことはしっかりと知識や経験のあるスタッフが同行する。
参加者のひとこと	<ul style="list-style-type: none"> ・食育とは『自分、他人の命と向き合うこと』という言葉がとても印象に残った。 ・食育は大切である。それを知ることで良い人ができると思う。 ・このような活動ができる環境がすばらしいと思った。自分のところの環境でできることを考えたい。 ・幼児の子育てに『自然とのふれあい』がいかに大切かを改めて認識させられました。 ・改めて、0人の大人として子供たちの育つ環境に責任を持つということの大切さを感じました。 ・自然の中での様々な活動を通じて、子供たち1人1人が考えて行動する力が身につけているということが印象的。 ・大人も体験していることを子供に体験させ、小さい時から自分のことは自分でする(守る)ということを教えていることに敬意を表します。都会の子供も体験できるよう、ご協力していただければと思います。 ・『生きる』という大切なことを学べるすばらしい活動だと思いました。 ・管理された中でしか遊ぶことができないという環境は犯罪かもしれない という言葉がとても印象的でした。 ・子供の可能性を制限してしまわない大人でありたいと思いました。 ・人としての原点にかえることを大切にされていることが心に響きました。 ・現在コミュニティの仕事をしていますが、地域でも外で遊んでくれる子供達になってくれるようにしたいと力がわいてきました。 	
講師コメント	<p>フォーラムに参加して『食育とは命と向き合うこと』と思いました。そして参加者の真剣さに励まされて、分科会を共に過ごすことができ感謝です。この先どのように変化していくか分からない時代ですが、人として大切なことは変わらないですし、そこが人の原点で、子供たちには『心の原風景』として、希望として残したいと願います。一人でも多くの方が子供たちの本当の姿を大切にしてくださって、山や川を子供達に返していけますように。</p>	



分科会③高校生レストランの仕掛け人が語る地域の宝の探し方

講師	多気町役場 まちの宝創造特命監 岸川政之		
日時	西暦 2015 年 2 月 25 日 9 時 30 分 ~ 12 時 0 分		
会場	宿泊施設おかえりビレッジ集会所B	参加人数	28 人
会の形式	<input checked="" type="checkbox"/> 講義形式 <input checked="" type="checkbox"/> ワークショップ形式 <input type="checkbox"/> 実践形式 <input type="checkbox"/> その他 ()		
時間の長さ	<input checked="" type="radio"/> 短い <input type="radio"/> ちょうどよい <input type="radio"/> 長い		
会の内容	主なねらい	地域・産業・人を知り、愛着を育む。	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	成功のための3つのポイント ①ないものを探さない。自分たちの町にある物・人・歴史・産業でつくっていく。＝地域資源を大切に。コストがかからない。 ②自分達で考える。自分達で何度も話し合い答えを探す。たとえ完成度が低くても積み重ねることのでき、想いが残っていく。 ③ビジネスを意識する。まごの店をつくる際、町から県立高校へお金を出したが、まごの店が始まり運営するにあたっては1円も町から出してはいない。 まごの店をつくるまでの苦労話などを中心にお話していただきました。	
	いちばん盛り上がった場面	ワークショップで「市町村が管轄外の県立高校への提案をする際、教育委員会へどのようにアプローチするか」というテーマで6グループにわかれて意見を交換しあった。各グループに出なかった意見もあり、いろんな考え方があることがわかり、参加者同士考えを深めあうことができました。高校生が考えた「まごころteaハンドジェル」をぬった時、よい香りがしてみんな喜んでいました。	
	印象的だった質問・回答	・地域活性化のため、自分たちもマネをして同じようなことをしようとしたが、うまくいかなかった。どうすればいい？ →0から1をつくったモデルに対して1から2をつくらうとしてるから難しいのではないかな。つくるにあたってのリスクがどんなことであるかを理解すればよい。 ・行政で働くにあたって上司との付き合い方はどうしているか？ →喧嘩になりそうなことも多いが、まず友達になることでうまくいく。まごの店をつくるにあたっては上司が「おまえに任せる」という魔法の言葉をくれた。それまでの関係があったからだと思う。	
		・一歩を踏み出す勇気を頂いた。今後の岸川さんの活動を期待するとともに、自分も動かなければという気持ちになった。 ・成功例など具体的な提示で多くの示唆をいただきました。感動しました。 ・本当に来て良かったです！思っていた以上に深く楽しい内容でした。「100人全員をのばすのではなく、やりたいと手をあげた10人をのばせばストックを引っぱりあげるようにまわりものばすことができる。」とてもわかりやすく納得できたのでした。体験からくる話は響きます。 ・モノの考え方が根本的にかわった。公務員であることがコンプレックスであった。それが発想転換でモチベーションをあげ、結果を残し、信頼を得る。すばらしいお話で心が温かくなった。 ・教育の世界の革命となる取り組みだと感じた。正解はない、選択した方法を行動にするだけということ。感謝です。 ・岸川さんの能力+人としての根っこを感じる事ができましたすばらしい時間でした。ありがとうございました。 ・自分の住む地域なら何が出来るだろう？と考えさせられる時間でした。ありがとうございました。 ・最高にたのしかったです！自分だけでなく、他のスタッフや仲間にも聴かせたいセミナーでした。 新たな発想をみつけられた時間だったと思います。ありがとうございました。 ・失敗せずにやる。失敗が許されない状況でやるということがすごいなと思いました。 ・「ないものを探さない」これからの活動のヒントをいただきました。成功のコツは覚悟。もっとお話聴きたかったです。 ・我が市にも岸川さんのような公務員はほしいです。 ・考え方、方法の部分、具体的な細かな点、いずれにおいても非常——に勉強になり、刺激になりました。	
参加者のひとこと			
講師コメント	多気町まちの宝創造特命監の岸川です！！とっても楽しい時間をみなさんと過ごさせて頂き、ありがとうございました。ぜひ、今度は多気町にも来て下さいね！！再会を楽しみにしています。まったねえ～！		



分科会④食のテキストは地域ブランドをつくる！ ～誰もが使える食育教科書の作り方～

講師	食育ジャーナリスト 金丸弘美														
日時	西暦	2015年	2月 25日	9時 30分 ~ 12時 00分											
会場	体験教室B館		参加人数	21 人											
会の形式	<input checked="" type="checkbox"/> 講義形式 <input type="checkbox"/> ワークショップ形式 <input type="checkbox"/> 実践形式 <input type="checkbox"/> その他 ()														
時間の長さ	<input checked="" type="checkbox"/> 短い		<input type="checkbox"/> ちょうどよい <input type="checkbox"/> 長い												
分科会の内容	主なねらい	食のテキスト化の方法やその効果を学ぶ													
	タイムテーブル	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">講師紹介など</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">講義 食のテキスト作りについて</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">休憩</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">味覚のワークショップ 説明→好きな食べ物を語る→ポッキーを表現しよう→コップの液体は何？→この香りは何？いちごを表現してみよう</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">質疑応答 まとめ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">90</td> <td style="text-align: center;">120</td> <td style="text-align: center;">150</td> </tr> </table>			講師紹介など	講義 食のテキスト作りについて	休憩	味覚のワークショップ 説明→好きな食べ物を語る→ポッキーを表現しよう→コップの液体は何？→この香りは何？いちごを表現してみよう	質疑応答 まとめ	0	30	60	90	120	150
	講師紹介など	講義 食のテキスト作りについて	休憩	味覚のワークショップ 説明→好きな食べ物を語る→ポッキーを表現しよう→コップの液体は何？→この香りは何？いちごを表現してみよう	質疑応答 まとめ										
	0	30	60	90	120	150									
	講義・活動の具体的な内容	<p>食のテキストを作成するために、題材となる食材(農産物など)の歴史・栽培方法・品種・ブランド・特徴・レシピなど多くの情報を調査することによって、あらたな地域の発見があったり、自身の食育となり、「食のテキスト」の大切なデータとなります。また、地域活性化のため食材をアピールするときの重要な資料となります。食のテキストを作ることは、食育、ブランド化、地域活性化において重要になります。食のテキスト化の事例として、イタリアのスローフード協会や鶴岡市などの活動の紹介がありました。食のテキスト化をする時に有効な方法のひとつとして味覚のワークショップが紹介され、実際に参加者も体験しました。</p>													
いちばん盛り上がった場面	<ul style="list-style-type: none"> ・味覚のワークショップで、テイastingをした液体の正解を発表したとき、参加者それぞれの想像していたものと違うものだったため驚きの声があがった。 ・嗅覚を使ったワークショップでは、とても馴染みがあるのに思い出せずに悩む人がいたり、ユニークな答えを発言した人がいたり、回答が人によって全く異なり盛り上がった。 														
印象的だった質問・回答	<ul style="list-style-type: none"> ・食材を語るときに、例えばテイastingを一般の消費者にしてもらい、豊かな表現を引き出すにはどうするのか？→ひとつのお皿に素材をならべ、順番に見た目や香り、そこから連想するものは何かを答えてもらいます。 ・テキストは、手づくりのテキストでもよいのか？→各行政区の試験センター、農政局、JA、大学などと連携し政策するとよりよいテキストができます。 ・イタリアのスローフード協会についてもっと知りたい。→出版社、大学などもつ、地域特産物のプロモーション活動をしている団体。 														
参加者のひとこと	<ul style="list-style-type: none"> ・食のテキストを作り地域の魅力を再発見！住民、行政で共有し発信しよう。 ・味覚のワークショップ、とても興味深いものでした。味覚を形成し、人間的に成長していく子どもたちの世代にとっても有効な働きかけだと思います。仕事上、高齢の方にも接することが多いのですが、子どもだけでなく、高齢の方に何か良いかたちで応用することはできないかと疑問に感じています。 ・金丸先生の食育に関する幅広い事例紹介は大変参考になりました。もっと勉強しなければ！ ・味覚ワークショップが特に楽しかった。同じ飲料水も、色がついているだけで、全く違う飲料水に感じ、人の味覚は視覚に左右されるのだなあと思った。せわしない日々でなかなか五感をつかってごはんを味わうことは日常でできていない。今回のお話をきいて、五感をつかってじっくりごはんを味わってみようと思った。 ・感じたことを言葉や文字で表現することは難しいと思いました。今日の分科会で他の人の表現を聞いてそんな感じ方や感覚のちがいにびっくりしました。テキストをつくる！！単にレシピ本をつくる？？のではなく、文化や歴史、生活まで学べるテキスト。今後自分がこんなことにかかわっていけると考えるとドキドキワクワクして楽しくなってきました。 ・「さわって」「見て」「かいで」「食べる」食育は難しいが楽しい。 ・食育につなげる地域おこし及び交流の方程式がある事を学びました。すぐに行なう事の出来そうな事例を学ばせていただき、すぐにでも実践してみたいと思います。食育とはまず知る事と思いました。 ・先入観を捨ててゼロの状態ワークショップするといいいんだろなあ。内容はもちろんだが、コーディネーターの力量もすごく重要な気がする。おもしろい。フランス行きたい！海外で実際に子どもたちにどうやって行なっているのか知りたかった。 														
	講師コメント	<p>テキストを作り、地域の食を、文化や歴史や、特徴を明確にし、料理レシピや言葉の表現を含めて発信する。その手法に大変興味を抱いてもらえたようです。兵庫県豊岡市、福井県、福島県、北海道など遠くからきていただけました。会のあとも熱心な質問が続きました。これを機会に実際に形にしてみたいという声もあり、広がりが楽しみです。</p>													



分科会⑤ 子育て雑誌「edu」の現場から

講師	edu編集長 半澤敦子 ・ フリーライター 山津京子																							
日時	西暦2015年 2月 25日 9時 30分～ 12時 00分																							
会場	オカエリ集会所A	参加人数	15 人																					
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他()																							
時間の長さ	短い	ちょうどよい	長い																					
分科会の内容	主なねらい	子育て雑誌制作現場を知る 食育との向き合い方を知る																						
	タイムテーブル	<table border="1"> <tr> <td>9:30</td> <td>10:00</td> <td>10:30</td> <td>11:00</td> <td>11:30</td> <td>12:00</td> <td>12:30</td> </tr> <tr> <td colspan="3">講義 ・子育て雑誌の現状と変遷 ・「edu」の成り立ち ・編集の現場から見える、現代の子育て感</td> <td>休憩</td> <td colspan="2">参加者自己紹介と各自持参の本の紹介など</td> <td>講師食についての思いや育児の考え方などおはなし</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>30</td> <td>60</td> <td>90</td> <td>120</td> <td>150</td> <td></td> </tr> </table>		9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	講義 ・子育て雑誌の現状と変遷 ・「edu」の成り立ち ・編集の現場から見える、現代の子育て感			休憩	参加者自己紹介と各自持参の本の紹介など		講師食についての思いや育児の考え方などおはなし	0	30	60	90	120	150	
	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30																	
	講義 ・子育て雑誌の現状と変遷 ・「edu」の成り立ち ・編集の現場から見える、現代の子育て感			休憩	参加者自己紹介と各自持参の本の紹介など		講師食についての思いや育児の考え方などおはなし																	
	0	30	60	90	120	150																		
講義・活動の具体的な内容	<p>講義</p> <ul style="list-style-type: none"> ・eduの成り立ち…創刊、雑誌名、スローガンの見せ方 ・子育て雑誌の現状と変遷…それぞれテーマや対象、イメージが移り変わります。家庭作り、オーガニック系、父親目線、教育など、時期によってうけるもの、求められるものが違います。 ・編集の現場から見える現代の子育て感…読者ママのプロフィールの捉え方、eduママの子育てについて、子育てに閉塞感・孤独感を感じているママたち。 <p>自己紹介、本紹介</p> <ul style="list-style-type: none"> ・交流を兼ねて各自発表、講師と話したり。 <p>講師おはなし</p> <ul style="list-style-type: none"> ・仕事の現場から感じられる最近の子育てについて。 ・子育てと食についてのつながりについてのお話など。 																							
いちばん盛り上がった場面	<p>講義の中で</p> <ul style="list-style-type: none"> ・雑誌のイメージは表紙写真が大事！eduでは表紙と目が合う写真がよい。 ・表紙に使われる女優さんのイメージが大切だったりする。女性は嫌いな女優さんの表紙は嫌う(クレームもくるらしい)。 ・タイトルに少しでも母親を否定するニュアンスの言葉はだめ。 ・edu読者は意識が高く、3食手作りが当たり前。 ・3.11以降は「人間性を育む」が売れる、最近また少し教育寄り。 <p>紹介タイム</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お母さんがedu読者で、時々覗き見ていたという女子大生が参加してくれていました。eduに連載されていた漫画を見ていたとのことで、漫画の単行本を持参！(今は絶版だそうです) ・食の裏には隠れている物語がある。 ・料理本がいまcookpadなどの影響で難しい。 <p>おはなし</p> <ul style="list-style-type: none"> ・根本的な食育、子育てと食の関わり方についての考えをお話いただきました。 ・母親格差のある世の中…。 																							
印象的だった質問・回答	<p><受講者より></p> <ul style="list-style-type: none"> ・これだけやってくれば安心、という農書ならぬ食書があればいい… ・今のママさんたちはメディアで過剰にあおられる、ママにがんばらなくてもいいよというメッセージも欲しい(講師より佐々木正美著者を紹介してもらう) <p><講師のこぼれ></p> <ul style="list-style-type: none"> * いま、「放射能検査済」という言葉が安心される。 * 子育てで一番大事なのは食だと思う、「食を整える」こと。食を共にすることで信頼関係ができる。普段の生活で願いをかなえてあげられる手段。(卵料理は何がおいしい？とかジュースはどれがいい？とかそんなことでもいい。手を掛けすぎなくていい。) 人は喜びを分かち合う、悲しみを分かち合う時に一緒に食事をする。 * 「だれかに何かをもたらす」と思って仕事をしていく。 																							
参加者のひとこと	自分も一歳の娘の父親なので、非常に勉強になった。帰ってから感じたことを嫁と共有していきたいです。																							
	「食」ということについてさまざまな方向から学ぶことができ、よい勉強になりました。																							
	売り上げがあつてこそ、雑誌作りなのだと思った。また、子育て環境について、実感を感じた。色々たいへんとも思った。人間関係など。																							
講師コメント	子供の教育について、ママたちが深刻化していることに、少し驚きました。そういうお母さんたちが増えていくと、ママたちの間で不安が広がるし、家庭の雰囲気も良くはならないですね。子供を育てるママ達の解放がキーワードなのだと思ひ、勉強になりました。																							
	生産者、学生さん、お母さん、「食」の色々な角度から興味を持つ方15名に集まって頂きました。それぞれの立場から「食」に熱い思いを持っていることが伝わってきてうれしく思いました。つたない話から何がお伝えできたか…子どもは多様な人間関係の中で育つことが幸せだと思っています。子どもの未来には皆さんの力が必要です！良い機会を与えていただけてありがとうございました。 半澤敦子																							



分科会⑥ 絵本で笑顔の底力を引き出す

講師	特定非営利活動法人ほがらか絵本畑 理事長 三浦伸也																										
日時	西暦2015年 2月 25日 14時 00分～ 16時 30分																										
会場	のんびり学習教室	参加人数	18 人																								
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他()																										
時間の長さ	短い ちょうどよい 長い																										
会の内容	主なねらい	安心感を育む																									
	タイムテーブル	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <tr> <td style="width: 5%;">自己紹介</td> <td style="width: 5%;">絵本との出会い</td> <td style="width: 5%;">絵本を仕事に</td> <td style="width: 5%;">想像力遊び</td> <td style="width: 5%;">今日の子ども達に</td> <td style="width: 5%;">休</td> <td style="width: 5%;">絵本よむ環境づくり</td> <td style="width: 5%;">安心感について</td> <td style="width: 5%;">被災地</td> <td style="width: 5%;">被災地の子ども達</td> <td style="width: 5%;">質疑応答</td> <td style="width: 5%;">終了</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">90</td> <td style="text-align: center;">120</td> <td style="text-align: center;">150</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		自己紹介	絵本との出会い	絵本を仕事に	想像力遊び	今日の子ども達に	休	絵本よむ環境づくり	安心感について	被災地	被災地の子ども達	質疑応答	終了	0	30	60	90	120	150						
	自己紹介	絵本との出会い	絵本を仕事に	想像力遊び	今日の子ども達に	休	絵本よむ環境づくり	安心感について	被災地	被災地の子ども達	質疑応答	終了															
	0	30	60	90	120	150																					
	講義・活動の具体的な内容	<p>絵本を家で読んだら家族の雰囲気が変わるよ と知人に言われて手に取った絵本から、読み聞かせしんちゃんのお仕事が始まる。何冊も本を読み聞かせるが子供の反応はあまりない。しかし、『るるるる』という絵本を読んだら驚くほどの大笑い。・・・『これは何かある』・・・それから全く知らない子供たちに片っ端から絵本を読んできていきます。全員が大喜び、これをきっかけに絵本の仕事が始まっていったのだが、述べ10万人ほどの子供たちに読み聞かせを行ってきたしんちゃんは子供の喜びや不安といった心の動きに注目するようになります。絵本を夢中になって見ることが出来たり想像力を膨らまして未来に向かってチャレンジする子供たちには安心感という共通点がありました。</p>																									
いちばん盛り上がった場面	<p>◎しんちゃんの読み聞かせの原点である『るるるる』の読み聞かせ。る しか言っていないのに面白い。 ◎環境づくり・・・一体感をつくる方法がある。すべての人々の力でその場の環境が大きく変化する、誰のせいでもなくみんな一人一人がその環境をつくるということ。 ◎被災地の映像・・・子供の笑顔に皆涙をにじませていた。二度とこの子達を失いたくないという大人の想いと本気の接し方が安心感を育てるのではないか！！</p>																										
印象的だった質問・回答	<p>しんちゃん『みなさんには秘密がありますか？』 子供に秘密の絵本を読んだ後、子供たちに『秘密のある人』と聞くほとんどの子供が大きくてを挙げる。『じゃあ、しんちゃんにだけその秘密を教えてください』というみんなが耳元で教えてくれるのだという。その秘密の内容が無邪気でもともかわい。分科会参加者に同じように質問をしんちゃんがするが 誰も手をあげない。いや上げられなかったその瞬間が印象的だった。</p>																										
参加者のひとこと	楽しく集中して講演を聞くことができた。絵本ってすごい。しんちゃんの話方、人柄の良さが面白さをよりひきだしている。																										
	自分自身に対しての安心感だけでなく、まわりの人たちにあたえられる安心感が出せるようにしたい。																										
	話をする方によって聞く方も聞く体制がつけられることがわかった。																										
	灌漑深く涙がでそうでした。子供とふれあう施設にいたのでとても勉強になりました。																										
	子育てをしてきた今ふりかえると 心当たりが思い出されたり、後悔したりのお話でした。																										
	安心感 生きていくうえでの大きなバックグラウンドであることを実感した。																										
	絵本の底力を感じた。安心感があるから想像できる。子供の想像の心をしっかりと聞いてあげたいと思います。																										
	食育に関して栄養のことばかり考えていたが心の安心感が何よりも大切なことを知ることができた。子供たちの一人一人の安心感を沢山沢山増やしていきたい。																										
	絵本がここまで楽しく使われると 絵本もうれしいと思います。																										
	安心感 最初は自分で作りだすものだと思っていたが、自分と周りが合わさって安心感が生まれるものだと感じた。																										
子供の成熟や興味は周りの大人たちが作りだすものだと思った。それをするために、自分が落ち着いて伝えること、余裕をもって間をとってあげること、動作をわかりやすく大きく伝えることが大事。今回学んだことを活かせるように実践していきたい。																											
子供のころ寝る前に親に絵本を読んでもらっている時間がとても好きだったことを思いだし、安心感、親との関わりがとても大切だと思いました。																											
講師コメント	担当していただいたスタッフがギリギリまで演出を考えてくれました。これがモクモクの良さですね。スタッフや皆さんのおかげでできた会だったと思います。ありがとうございました。																										



分科会⑦ 人は命を頂き命を繋ぐ

講師	愛農学園農業高等学校 養鶏部 農業クラブ		
日時	西暦 2015年 2月 25日 (水) 14時 00分～ 16時 30分		
会場	体験教室A館	参加人数	20 人
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他()		
時間の長さ	短い	ちょうどよい	長い
分科会の内容	主なねらい	鶏の屠畜・解体を通じて、命を頂くことを体感し、再認識する	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	<p>講師は現役高校生。</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本で唯一の全寮制の農業高校で、日々農業と向き合う高校生達の活動紹介。 外に出て採卵鶏とブロイラーとの違いを学習した後、参加者全員で手を繋ぎ、お祈り。 先生3名3グループに分かれて、屠殺、放血、湯付け、毛抜き、糞出し。(全10羽) 教室内でグループ毎に丸鶏の解体。 脱骨後調理隊(同時進行)が、3羽分の肉+10羽分の内臓を試食用に調理。 片付後、「牛肉プロジェクト」報告発表。 1つの円になり、試食しながらふり返り会。 	
	いちばん盛り上がった場面	<ul style="list-style-type: none"> 屠殺時のあたたかい血、脈。 内臓の解体時、生まれる寸前の卵、殻が出来る直前の卵が出てきたところ。 焼き鳥の部位が出てくるたびに歓声が上がります。 	
参加者のひとこと	最初は怖くてしようがなかった。でも体験してみてもよかった。		
	肉に対する見方、価値が変わった。		
	屠殺時、自分の手の中でだんだんと脈が無くなっていくことが貴重でした。		
	愛農高校素晴らしい。		
	肉屋なんだけど解体は初めてで戸惑ったし、ドキドキでしたが、先生の教え方がよかった。		
	この体験は貴重だったし、命をいただいていることを改めて実感した。		
	自分の手でおこなったからこそその体験でした。残さずいただく事を意識します。		
	昔、首を切って吊るしてあるのを思い出しました。最初は怖かったが、1歩踏み出した段階で不安は吹き飛び、楽しかった。		
今回、命ある生き物から食材へと変わる様を体感し、命を頂く意味、妙に納得しました。			
講師からのコメント	私が初めて解体した時、「怖い」というより「恐れ」で手が震えました。私は今まで何を食べてきたんだと。そんな感覚を皆さんが共有できれば、と思います。(夏川花梨)		
	・命をいただくという事はどういう事なのかを改めて見つめ直せました。一つ一つの命のストーリーを知る、それを自分の体に取り入れる、難しい事だけど身近にあってほしいものだと思います。この思いが広がってほしいです。ありがとうございました。(松井虹環)		
	愛農高校では、全寮制、少人数教育の中で日々農作業を中心とした生きる為の教育がなされています。それは日々世の中の当たり前から、いかに離れた教育をするかという内容になるかもしれません。植物も動物も何かの命によって生かされています。それをどれだけ日々感じられるか。という事なのかもしれません。今日は生徒の頑張っている姿をみんなで共有出来て、本当に感謝しています。(愛農職員 三野守)		
	・みなさま、鶏の解体いかがだったでしょうか？いろいろ感じたことはあると思いますが、この実体験を伝えていくてください。そしてこのとき感じたことをずっと大切にしてください。今回の交流で、自分達がやってきたことがすごいことだったということに気が付きました。ありがとうございました。(山口達史)		



分科会⑧ フライパンで作る！絵本のおやつ

講師	イタリア料理教室「capanna」中村華子・桑名女性ネットワーク 水谷美保		
日時	西暦	2015年	2月 25日 14時00分 ~ 16時30分
会場	体験教室C館		参加人数 14 人
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他()		
時間の長さ	短い ちょうどよい 長い		
分科会の内容	主なねらい	日常を豊かに感じられる様な暮らしの提案	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	今回の講師の中村さんと水谷さんが所属する桑名女性ネットワークは三重県桑名市に住むハイスペックな女性たちを集め、始めた事業です。一人一人の力は小さくても、集まれば大きな力になるのではという思いで始めました。そんな桑名女性ネットワークの皆さんはさまざまな企業から新しい商品の意見や開発依頼をお願いされています。今回の分科会では「しろくまちゃんのホットケーキ」のホットケーキを桑名のもち小麦ミックスを使って、「なっとうちゃんがね。。」を題材に納豆サラダを桑名女性ネットワークのみなさんが開発した「アイスなっとう」を使って作りしました。	
	いちばん盛り上がった場面	桑名女性ネットワークでは、料理のストレスを軽減するために様々な工夫をこらした道具の開発に取り組んでいます。いくつか紹介があった中、一番「ほしい！」という声が上がったのが「卵ストックカー」でした。卵を料理に使う際、冷蔵庫から出した卵は調理台でゴロゴロしてしまいます。時には台から落ちて割れてしまうことも。。見た目は卵のパックの形をしたパステルカラーの陶器。茹でたまごを冷蔵庫にストックするときにも使えるとさらに話が盛り上がりました。	
講師コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・大変楽しい時間が過ごせました。料理もおいしかったし、みなさんと食事をしながら会話ができたのもよかったです。先生の指導も完璧でした。 ・もち小麦ミックスがとてももちもちしていておいしかったです。サラダのレパートリーが増えました。冷凍納豆もおいしかったです。器もお料理が引き立っているようでとても素敵でした。 ・とても楽しくおいしい時間でした。絵本に出てくる料理や食材を使った料理教室という発想が新鮮でウキウキしました。イタリアンの道具も初体験で面白かったです。女性のネットワークのチカラ、参考になりました。 ・おなか満腹です。冷凍納豆がおいしく、レシピも魅力的でした。楽しい体験でした。 ・絵本でも、おやつを作る過程がついているものがあるなんて、気づいていませんでした。今後、子どもに絵本を見せて、その中に出てくるおやつなどを一緒に作るという活動をしてみたいと思いました。それなら小さい子でもわかりやすく、取り組みそうです。ありがとうございました。 ・今日はありがとうございました。自分でモチモチのパンケーキが作れることに感動しました！！全部おいしかったです。納豆も料理にするときみじん切りが面倒でなかなかやらなかったんですが、今日教えて頂いたものならいくらでも色々な料理に入れられるなどほしくなっちゃいました。 ・絵本のおやつを作ることができる！と思ってわくわくしながら1番楽しみに参加しました。私も読んだことのある「しろくまちゃんのホットケーキ」を作ることができて、とても楽しかったです。ありがとうございました。 ・なっとうドレッシングが全然くせがなくおいしかったです。家でも試してみたいと思いました。 ・子供のときに読んだ絵本のホットケーキを作って食べれてとても楽しかった。ホットケーキはもちもちしていて初めて食べる感じがした。とってもおいしかったです。ぜひ保育園の子供に作ってあげたいと思いました。 ・すごくいい時間でした。サラダもどら焼きも最高！！納豆嫌いな私も納豆ドレッシングサラダ食べれました！家で作ってみようと思います。モチモチパンケーキは想像以上のもちもちでビックリ！昼飯抜けばよかった。。絵本も読んだことある本ですごく好きでした。 		
	女性ばかりのご参加でしたが、みなさん興味を持って楽しんでいただけたようでした。初めての食材も気に入っていただいた方が多く、またお家でも試してもらえれば幸いです。今日は何から何まで笑顔でサポートしていただきありがとうございました。貴重な機会を与えて頂き勉強になりました。 Capana 中村華子		
	大変温かな雰囲気の中でスタッフの方々の心もったサポートでもスムーズに楽しく進行することができました。ありがとうございました。もしよろしければ、参加者さんの感想も教えていただけますと幸いです。 桑名女性ネットワーク		



分科会⑨ インタープリテーションで伝えよう

講師	トヨタ白川郷自然学校 インタープリター 黒坂 真 ・ アシスタント 渋谷 涼子		
日時	西暦 2015 年 2 月 25 日 (水) 14 時 00 分 ~ 16 時 30 分		
会場	体験教室B館	参加人数	25 人
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他 ()		
時間の長さ	短い	ちょうどよし	長い
分科会の内容	主なねらい	より効果的なインタープリテーションの仕方を学ぶ	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスブレイク: なんでもバスケット(ポイント: お上品に) ・ワークショップ①: 5円玉を伝える (5円玉を各々描く→グループで描く→答え合わせ→5円玉の模様の意味を説明) 「体験・気づきを通して学んだ物は忘れない」 ・講義: インタープリテーションとは何か 効果的に行うために インタープリテーションとは体験を通して参加者自らが気づき、学ぶことを助けること。 インタープリターは新しい視点を提供したり、背景を説明したり参加者と場所をつなぐことで参加者の気づきを提供する。 効果的なインタープリテーションを行うためには適切な手段を選んだり段階を踏むことが必要。 ・ワークショップ②: 実践「食と大地の繋がりをを感じる企画」を対象を変えて考える。 	
	いちばん盛り上がった場面	<ul style="list-style-type: none"> ・5円玉を描いたとき、みんなそれぞれが全然違って、それをさらにグループでまとめて貼りだしてもグループ毎でバラバラだった。正解の発表と1つ1つの模様の意味について黒坂さんが解説すると、みんな驚きの声を上げていた。 ・グループで企画を考えただけにはメンバーそれぞれが自分の考えた企画について熱く語っていて、まとめるにあたって議論がされていた。 ・グループ毎の発表では他のグループの発表を聞いて新しい発見があったり「それがあつたか」というような声も聞こえた。 	
参加者のひとこと	新しい発見の連続でした。しかもどれも持ち帰ってアレンジして自分の生活に活かせる物ばかり。そして何よりたくさんの方の出会いに感謝。		
	「伝え方」によってすべてが変わる。「関わり方」によってもすべてが変わる。簡単なようだがそれが一番難しい。		
	「5円玉」にはわくわくした。実際に参加者(聞く側)にまわることができて、どうすれば記憶に残るかが体感できた。		
	「伝える」が「伝える」為にはどれだけ具体的にシーンを設定できるか。		
	世代関係なく議論することは緊張しましたが、様々な視点からの面白いアイデアが飛び交って楽しかったです。		
	インタープリテーションとは教えるのではなく参加者が自ら気づいたり学ぶことを助けること、というのがとても印象的でした。ついつい前のめりになって「教えて」しまいそうになりますが、ぜひこの手法を自分の団体でも取り入れていきたいと思いました。		
	驚きの気づき!! 大学生向けの企画を考えていた時、現役学生さんのやりたいことと大人のやってほしいことに大きな違いがあることに気がきました。		
	伝える方法はいろいろあるのと、伝える相手の立場に立って考えることを学ばせていただきました。		
	他の方への伝え方、理解力のアプローチ方法を実践を交えて体験学習させていただきました。伝え方の難しさ!		
	興味を持ってもらう「伝え方」の具体的な方法を学ぶことができました。また、たくさんの方の意見を聞き、実際に教えること(アウトプット)の大切さも知りました。		
開発教育そのものの一部だ。いろんな方法があるんだなと感じた。まさに多様性。			
即戦力になる内容を伝えていただきありがとうございました。			
講師コメント	<p>起承転結の流れで「転」の部分である、参加者の皆さんにインタープリテーションを使うプログラムを考えていただく時間はどうなるか心配していましたが、実際には皆さん、とても真剣に取り組んでいただき、グループ共有の時間も活発にお互いお話をされていて良い時間になったのではないかと思います。</p> <p>皆さんご参加いただきありがとうございました。 黒坂真</p>		



分科会⑩ 編集の初級編・思考方法をマスターしよう！

講師	ISIS編集学校 師範 立岡 茂		
日時	西暦 2015年 2月 25日	14時 00分 ~	16時 30分
会場	集会所A館	参加人数	20 人
会の形式	講義形式	ワークショップ形式	実践形式 その他 ()
時間の長さ	短い	ちょうどよい	長い
会の内容	主なねらい	ワークショップを通じて、編集とは何か、編集に必要な基礎技術を学ぶ	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	<p>編集とは、情報を収集し、分類し、関係づけ、表現すること。編集方法の型・モデルパターンを学んだ。 ワークショップ①頭に浮かぶ情報を書き出す「モクモクにあるものは？」 優先順位をつけて並び替え「モクモクになくなってほしくないもの」 自分の思考のパターンがどういったものかを考えます。モクモクにあるものに施設など、形のあるものと、笑顔、笑い声など、形のないものがあります。情報は要素・機能・属性という3つに分類して、整理できます。</p> <p>ワークショップ②2人1組で絵を描く。1人は課題の絵を見て、言葉だけで伝える。もう1人は言葉だけを聞いて課題の絵を再現する。→受け手に分かりやすいように情報を伝えるには、どうすれば良いか。受け手からは、課題の絵を描きはじめる前に、全体像が分かると描きやすいという話が聞けました。ものを伝えるためには、全体像から部分に入ったほうが分かりやすいこと、相手に合わせた比喩や連想を使うと、伝えやすくなる。ワークショップを通じて感じた情報をどう分類して、何をどう表現すれば、相手に伝わりやすいかを考え、工夫することは、すべて「編集」という行為である。</p>	
	いちばん盛り上がった場面	<p>ワークショップ①:頭に浮かぶ情報を書き出すワークショップでは、5分の制限時間の中で周りと競っていくつの情報を書き出せるか競った。競い合うと燃える人たちによって、かなりの数の情報を書き出して、盛り上がった。 ワークショップ②:どの組も、どうすれば書き手に言葉だけで絵のことが伝えられるか懸命に考えて伝えていた。組によって話し手の伝え方、受け手の描き方はかなり違っていた。描き手の中の2名は、全体像が見えるまで話し手から聞いたメモを書き溜めて、自分の中で全体が見えてから絵を描いていた。 質疑応答:実際に広報誌の企画をされている方や、ネットショップのページをつくっている人の悩みなど、参加者の方が今知りたい、聞きたいことをぶつけていた。</p>	
	印象的だった質問・回答	<p>Q「広報誌をつくっているが、いつも似たような紙面になっている。単調なレイアウトを変えたい」 A「どの記事も均一に扱おうとする限りは、似た記事が並ぶ単調な印象になってしまう。文字の大きさに差をつけたり、大きな写真と写真を載せない記事をつくるなどのメリハリをつけると、単調な印象はなくなる。」</p> <p>Q「WEB上でサイトをつくっているが、何か足りない気がする。サイトのつくりを変えたいけれど、何が足りなくて、どうサイトを変えたら良いのか分からない」 A「まずコンセプトを明確にすること。どんなサイトにしたいのか、というゴール部分をはっきりしていないと、答えは出ない。」</p>	
参加者のひとこと	情報の分類は難しく、それを表現するのはさらに難しく感じた。でも面白い。いろいろな印刷物などを見て練習していきたい。		
	頭をフル回転して考えたけれど全然言葉が出て来ず、悔しかった。モクモク通信が同じ情報なのに、イメージが全くかわるので、デザインによって見る人への伝わり方の違いに驚いた。編集をするとき、チームを組むディレクターとデザイナーなど、心を共有する作品づくりをしたいです。		
	この情報化社会において自分にとって必要な情報、そして自分が向き合う人々にとって必要な情報をいかに受信し、発信するかその想像力を養う良い機会でした。		
	directionする人(方向を示す人)=directorの大切さ。とても頭の疲れるワークで充実しました。		
	編集の思考術を教わることで情報収集、整理の順序を理解できました。		
講師コメント	私は編集の仕事もデザインの仕事もしていませんが、とても勉強になりました。		
	受講された皆さまお疲れさまでした。2時間半のなかで、どこまでつたえられるのかが、今回の私の目標でした。皆さんの表情をうかがいながらスピードに変化をつけたり、内容をアレンジしたりまさしく講師自身が編集のワークショップをやり続けていたといっても良いでしょう。今回の講座の中でつかんだ気づきをぜひ職場や生活の場で活かしてください。ありがとうございました。		



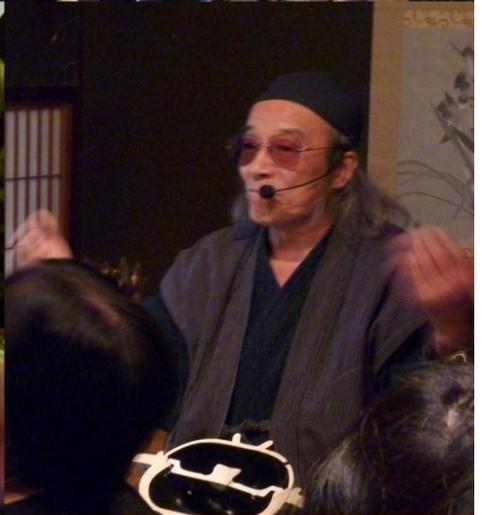
分科会⑪ 認知症ケアと予防に役立つ「料理療法」の進め方

講師	京都教育大学家政科准教授 湯川夏子 ・ 近畿大学農学部食品栄養学科講師 明神千穂														
日時	西暦 2015 年 2月 26日 9 時 00分～ 11時 30分														
会場	体験教室B館	参加人数	15 人												
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他()														
時間の長さ	短い	ちょうどよい	長い												
分科会の内容	主なねらい	「料理療法」という考え方を多くの人にってもらう													
	タイムテーブル	<table border="1"> <tr> <td>0</td> <td>30</td> <td>60</td> <td>90</td> <td>120</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>プロジェクトを使い、説明(料理療法と今日実践すること)</td> <td>ロールプレインググループ分け→役割分担→アセスメント→事前評価</td> <td>実践 4人で1グループ スタッフの役2人、認知症の役2人</td> <td>片付け</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> </table>		0	30	60	90	120	150	プロジェクトを使い、説明(料理療法と今日実践すること)	ロールプレインググループ分け→役割分担→アセスメント→事前評価	実践 4人で1グループ スタッフの役2人、認知症の役2人	片付け	まとめ	
	0	30	60	90	120	150									
	プロジェクトを使い、説明(料理療法と今日実践すること)	ロールプレインググループ分け→役割分担→アセスメント→事前評価	実践 4人で1グループ スタッフの役2人、認知症の役2人	片付け	まとめ										
	講義・活動の具体的な内容	<ul style="list-style-type: none"> ・湯川さん、明神さんから料理療法とは何か聞く ・実践をやるにあたり、どのような声掛け、支援をするのが良いかを、ロールプレイングを参考にしながら考え、役割分担、事前評価をグループごとでアセスメントする。 ・カレーライスを作りながら実践してみる。 													
いちばん盛り上がった場面	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーができあがる頃、みんなで鍋をのぞきながらまぜているのがよかった。(認知症の方をほめたり、会話をしたり) ・実際には認知症の方はいない中、認知症の役の方がなりきり、会話にも気をつけながら話していたところ。 →たとえば、「切るのお上手ですね。」「昔は料理作られていたのですか?」「〇〇さんのおかげで助かりました。」 ・否定的な言葉ではなくプラスな声掛けがよく聞こえてきた。笑顔で楽しい会話が多い中、調理をしていました。 ・絶対に言ってはいけない言葉の「危ない!!」は聞こえませんでした。 														
印象的だった質問・回答	<p>Q 手が止まっている人にはどうしたらいいのか?</p> <p>A 忘れていることが多いので思い出すような声掛け、誘導を行うと良い。手を出すと逆に危なくなることがある。</p> <p>Q 切ってもらった野菜が大きかったりする場合の声掛けは?</p> <p>A その場では出来たことを褒めることが大切な為切り方や大きさについてまでは言わない。ただ、食べるにあたってそのままでは難しいものに関しては、その認知症の方の目に届かないところで調整する。</p>														
参加者のひとこと	<ul style="list-style-type: none"> ・料理が認知症のケアになるなんて思いもよらなかったです。自分がこのような機会に参加できたのは幸運でした。 ・料理療法で認知症、高齢者の方々への呼びかけや自発性を促す行動によって、生き生きとした生活・自信を持つきっかけが得られることがわかりました。 ・高齢者役をやらしてもらい、いろいろと想う点がありました。少し切ない気分になりました。認知症について知らない点多かったのでいろいろ勘違いをしている自分にもきがつきました。非常に学びのある分科会でした。 ・認知症の方のみならず、人の気持ちに寄り添うことがたいせつなことだな。と感じました。 ・料理療法はスタッフ側のスキルと経験も大切だということをもっと経験しました。高齢者の方に対して、見守りながらも「教えて頂く」という尊敬の念を持ちながら接するのは、とても難しかったです。最後に作った料理と一緒に食べるのはとても楽しかったです。 ・認知症の方と接することは普通の人と接することと基本的には同じだけど、根気がいると思っています。料理がきっかけになるといいなと思います。役になりきるのは難しかったです。認知症の祖母をつれてきたかったなあ。 ・料理を通して「手と頭を動かすことで、認知症ケアに役立つ」とのこと。人に仕事と役割の大切さを学びました。 ・認知症の人役とスタッフ役になってロールプレイングして、課題のかれーを作る・・・楽しかったです。日頃、経験がなく途中での言葉かけで迷ったこともありましたが、その人の性格や人生感を大切にすると良い表情を引き出すことができることがわかりました。 														
講師コメント	<p>「料理療法」は料理を通していきいきできる。認知症高齢者の方でも助けがあれば料理ができるということを伝えたいという思いで行いました。今回、ロールプレイングの形を通じて料理療法を体験してもらえたことでした。色々な人の意見を聞け、これからも少しでも多くの人に広められればと思います。ありがとうございました。 湯川夏子</p> <p>初めての取り組みであったことから準備不足等でご迷惑をおかけしたところもありましたが、皆様が非常に熱心の参加して下さったことで実りのある分科会が実施できたかと思えます。まるで本物のグループホームで実際に料理活動を行っているような班もあり、こちらも非常に勉強になりました。食育と福祉の繋がりが今後も広がっていくことを願っています。今回は貴重な機会を頂きまして、本当にありがとうございました。 明神千穂</p>														



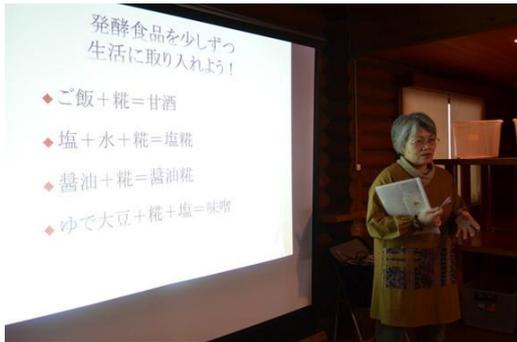
分科会⑫ 思いやりの心を育む食卓づくり

講師	伊賀焼窯元長谷園七代目当主 長谷優磁		
日時	西暦 2015 年 2 月 26 日 9時 00 分 ~ 11時 30 分		
会場	長谷園(伊賀市丸柱569)	参加人数 21 人	
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他(施設見学/試食あり)		
時間の長さ	短い	ちょうどよい	長い
分科会の内容	主なねらい	食品で“食べる”だけでなく“団欒”をつくる(卓育)	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	<p>①国登録有形文化財等の見学 (16連房旧登り窯、第一展示室、第二展示室)</p> <p>②母屋で当主優磁さんの講義を聴く ・家族の食事の場がしつけの場となる[卓育]の考えのお話 ・おいしい伊賀の食材をおいしく食べる為に開発する食を通してつながる ・社会や国のことよりまずは家族単位で考える ・昔の知恵や素材を伝えていく役割をしている</p> <p>③商品を使って実際に味わう(かまどさん/いぶしぎん/蒸しなべ)</p>	
	いちばん盛り上がった場面	<p>・いぶしぎんのふたを開けた瞬間(ピンク色だった塾生肉がしっかりと燻されており、桜チップと豚肉の香りがたった)</p> <p>・反発的な少年をいえに住まわせていたときに、一緒に食事を繰り返すことで心を通わすことができるようになったという長谷さんの実例のお話を聞いているとき</p>	
	印象的だった質問・回答	<p>・糖尿病にはステンレス製の鍋はよろしくない。でも、土鍋の寿命は？長く使えるの？ →大切に扱えば何年でももつ。今回使用した土鍋も十何年もの。</p>	
参加者のひとこと	お米と野菜本来の味を教えて頂いた。本当に美味しかった。今後の料理についての参考にしたい。		
	1年前の味を思い出した。3月から土鍋調理の再開。砂糖いらずおやつ代わりにできる。		
	食卓で団欒、絆。難しい事を語るよりも、食卓に道具と食材があればシンプルに実現できる。		
	お部屋のやわらかな光、香り、先生のお話、お鍋も素敵で幸せな時間。いつかまた絶対に来たい。		
	自分の“食事をする”という行動の中でも食を楽しむという考え方がとても広がった授業。		
	料理方法や素材を生かしたメニューを知ることができた。食卓を囲むことで会話が生まれさらにおいしくなる		
	うまい！の一言。家に帰ったらもう一度家族で食卓を囲む時間を大切にしたい。		
	かしまらなくても食卓を共にすることが一番のきっかけになることを体感。時代に合わせて変えていく事も大事。		
	心豊かになるとはこういうこと。		
	「食」の原点を見つめられた。わが子や教室に来てくれる子供たちに伝えていきたい。		
	みんなでやればみんなが調理人。小さい社会の家族が楽しく食卓を囲めたら少年犯罪が減っていくことも納得。		
ごはんの美味しさを大切さを知ることができた。「宅食」で幸せになりました。			
本物に触れたと感じました。伊賀焼きのファンになりました。			
講師コメント	絆は食卓から		

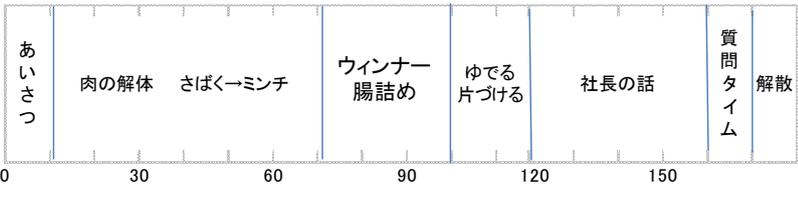


分科会⑬ 今日からはじめる麴のある暮らし

講師	中村麴店 中村万利子		
日時	西暦 2015年 2月 26日	9時 00分 ~	11時 30分
会場	体験教室A館	参加人数	21 人
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他 ()		
時間の長さ	短い	ちょうどよい	長い
会の内容	主なねらい	日本の食文化の豊かさを感じ、食生活を見直すきっかけをつくる	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	講義は主に麴の効用、健康効果、日本の食文化の素晴らしさについてお話がありました。麴は日本のほとんどの調味料に使われており、発酵食品なので、とても健康に良いのです。善玉菌を増やしたり、酵素を摂取できたり、食品の保存性を高めたり、独特のうまみを作り出します。そんな麴を使ってお味噌と塩糀をつくり、その調味料を使った料理、豚肉の甘酒味噌生姜焼き、卵焼き、スムージー、お味噌汁、三五八漬け、麴納豆、の実演と試食をしました。	
	いちばん盛り上がった場面	麴料理の試食&質問タイム 麴を使って料理をすることで、辛すぎず、甘すぎず、まろやかでうまみが増します。卵焼きも、塩糀と甘酒を加えるだけで、うまみが増し、豚肉の甘酒味噌生姜焼きは麴の酵素が豚肉を分解し、肉が柔らかくなり、消化吸収しやすくなるのを試食して体感していただきました。交流をしながら楽しい時間を過ごしていただきました。	
	印象的だった質問・回答	Q. 麴を作ってみたのですが、2回失敗しました。原因は何が考えられますか？ A. 麴づくりは温度と湿度が大事です。温度を60度に保ち、湿度もある程度保たないとできません。それができていて、それでも失敗する場合、豆麴と米麴を一緒に作ったりしていませんか？麴屋の鉄則で、豆なら豆、米なら米、麦なら麦の麴しか作りません。素材によって菌が少しずつ違うので、一緒に作ったり、同じ容器を使うだけでもうまくいきません。	
参加者のひとこと	麴のある暮らし、家にかえったらさっそく実践してみようと思います。体に良くて、日本らしい食文化に惚れました。スローフードの活動にも取り入れて幅広く楽しくしていきたいと思います。ありがとうございました。		
	続けることは難しい。でも私たちの体のために、4月からの息子のお弁当に糀入りの卵焼きを毎日入れようと決心しました。塩糀という名で数年前に流行って以来、一度自分で試してみようと思ったことがありませんでした。しかし、今回の分科会で思っていた以上に手軽にできる塩糀や味噌に驚きました。これからは自分でもできる麴のある生活をしてみたいと思います。		
	今回の麴の力や食べ方などよくわかりすぎよかった。今後の食生活に活用していきたいと思いました。		
	塩糀をつかった料理ははじめて食べましたが、大変おいしくて、びっくりしました。手土産も帰ってからの楽しみです。手づくりありで、たのしい教室でした。ありがとうございました。		
	たのしく勉強になる時間をすごさせていただきました。ありがとうございました。麴の力再発見！美しく健康体で過ごすことのできる重要蘇よくわかりました。		
	卵焼きとお味噌汁が美味しかったです。家でも作ります。塩糀ブームで気になりながらも、麴について学んだりしたことがなかったので、勉強になりました。動物性、植物性乳酸菌にはっとしました。		
	麴の秘密を教えていただき、麴、塩麴、味噌作りを体験できてありがとうございました。そしておいしいレシピの数々いただくこともできました。		
	今日の麴のお話をお聞きすることができ改めて麴ファンになりました。"米"編に"花"の漢字の糀とても奥ゆかしいなを思いました。これからも、失敗に懲りず糀作りに挑戦し続けたいと思います。自家製どぶろく、塩糀の Pasta、塩糀の豚しょうが焼き。。。Etc自分でもつくってみようと思います。		
糀についてのお話大変興味深く勉強になりました。また使い方、レシピ、実際に試食できたこと、いろいろ質問できたことがすごよかったです。			
講師コメント	昨年に引き続きお世話になり、ありがとうございました。何から何まで準備していただいて、本当に助かります。特にレシピやパンフレットのクオリティーの高さに感激。またスライドなども無理なお願いも快く引き受けてくれて、柔軟な対応に感謝しています。ありがとうございました。分科会では皆さんに喜んでいただけて、うれしかったです。少しでも日本の食文化のすばらしさを伝えていける機会を与えていただきありがとうございました。		



分科会⑭ とことん豚肉を学ぼう！解体からはじまるウィンナーづくり

講師	伊賀の里モクモク手づくりファーム 社長 松尾尚之		
日時	西暦 2015年2月26日	8時40分	～ 11時30分
会場	おかえりビレッジ 集会所B	参加人数	20人
会の形式	講義形式 ワークショップ形式 実践形式 その他()		
時間の長さ	短い ちょうどよい 長い		
会の内容	主なねらい	松尾社長の長年の経験によるお話もおりませ体験・試食・体感でものづくりにワクワクを感じてほしい	
	タイムテーブル		
	講義・活動の具体的な内容	<ul style="list-style-type: none"> ○豚肉の部位・関節・筋などを実際に触ってもらい約19kgの肉の塊からの解体を体験してもらう。 ○ひき肉にできる部位をミンチにしウィンナーメーカーを使って町に詰めねじり仕上げる。 ○豚肉の部位ごとの試食と手づくりウィンナーの無添加との食べ比べをする。 ○社長からのお話では肉の加工についてのお話や商品開発のアイデアがどのように生まれるかなどを聞きました。 	
	いちばん盛り上がった場面	<ul style="list-style-type: none"> ○解体をしていく過程で肩甲骨や動脈などを一つ一つ取り出してみんなで見たり、触ったりした時に「こんなに硬いんだ」「こんな形なんだ」といった驚きがあった。 ○肉をミンチにするのは意外と力が必要で苦戦している人もいた。 ○ウィンナーを腸にウィンナーメーカーに詰めるのがワイワイ楽しくできた。 ○出来立てのウィンナーはとてもおいしかった。 ○生ハムで“へしこ”を作るというように和と洋を両方取り入れる工夫をしている話はおもしろく盛り上がった。 	
	印象的だった質問・回答	<ul style="list-style-type: none"> ○とんこつはなぜ骨からだしがでるのか→骨そのままではなく砕く事で中からだしが出る ○豚はどれくらいの期間で肉豚になるのか→半年くらいだが時期によってちがう。 ○数年前に小学校で飼育した豚を自分たちで食べるという事が話題になったがどう考えるか→“命”を理解していない子が増えてきているように最近感じるが、少しでも賛同しない人がいるならじっくりと話し合いが必要で。 	
参加者のひとこと	<p>○解体から完成までちゃんと体験することができてよかったです。添加物と無添加とこんなにも味が違うのか！と驚きました。市販のウィンナーとは全然違う美味しさに感動 時間があれば命をいただくところから見たかったです。とってもいい勉強になりました。</p>		
	<p>○豚の解体作業を初めて近くで見たり、解体をお手伝いさせていただいたり大変勉強になりました。切った肉をその場で部位ごとに食べさせていただきましたが脂がしつこくなくて美味でした。無添加のキャベツ白菜もみずみずしくおいしかったです。</p>		
	<p>○「豚肉をひとかけらも残さずに使ってください」と言われたことが印象的でした。</p>		
	<p>○豚の部位ごとに肉質や硬さ・一頭からとれる量などについて理解が深まり大変良い機会となりました。ウィンナーづくり体験も初めてだったので面白かったです。もっと、商品開発の話詳しく聞かせていただきたいと思いました。</p>		
	<p>○いつも食べているお肉が豚の体でどんな役割をしているのか体験しながら見ることができました。社長さんのウィンナー談義もとても面白かったです。</p>		
	<p>○実際に解体を見学し実際に体験し自分達で挽いてウィンナーにして食べたのでやはりより“いただいている”という実感がわき食に対するバックグラウンドのようなものを感じることができました。</p>		
	<p>○仕事にしない限り解体など体験する事が出来なかったのでもとても良い経験をさせて頂きました。ありがとうございました。</p>		
	<p>○初めて豚の解体を見ました。身体の構造の複雑さがわかりました。</p>		
	<p>○楽しかった！おいしかった！贅沢な体験をさせて頂きました。ありがとうございます。</p>		
	<p>○肉の骨抜き作業、とても勉強になりました。また、部位ごとの料理を考案したいなと思いました。</p>		
<p>○ウィンナーづくりは初めてです。販売者としては良い経験となりました。社長のお話また聞きたいです。</p>			
講師コメント	<p>今回分科会を終えて、豚肉の知識をもっている人ももっていない人も全員協力的で また話も積極的に聞いていただけた。わいわい楽しくできた事が大変よかったです。感謝しています。ありがとうございました。 松尾 尚之</p>		



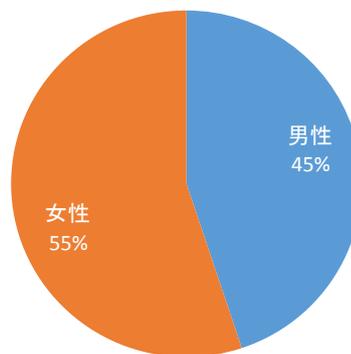
参加者データ

参加総数	179名
■ 講演会	135名
■ 夕食会	116名
■ 宿泊	108名
■ 分科会①②	174名
■ 交流会	86名
■ 宿泊	80名
■ 分科会③	98名

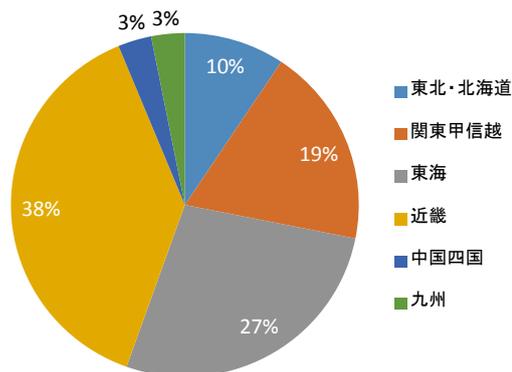
都道府県別参加人数

都道府県	参加者数	エリア
三重県	27名	東海
兵庫県	17名	近畿
京都府	10名	近畿
奈良県	9名	近畿
北海道	8名	東北・北海道
東京都	8名	関東甲信越
大阪府	7名	近畿
滋賀県	6名	近畿
埼玉県	5名	関東甲信越
岐阜県	5名	東海
新潟県	4名	関東甲信越
千葉県	3名	関東甲信越
福井県	2名	関東甲信越
愛知県	2名	東海
広島県	2名	中国四国
徳島県	2名	中国四国
佐賀県	2名	九州
熊本県	2名	九州
岩手県	1名	東北・北海道
福島県	1名	東北・北海道
宮城県	1名	東北・北海道
山形県	1名	東北・北海道
神奈川県	1名	関東甲信越
長野県	1名	関東甲信越
静岡県	1名	東海

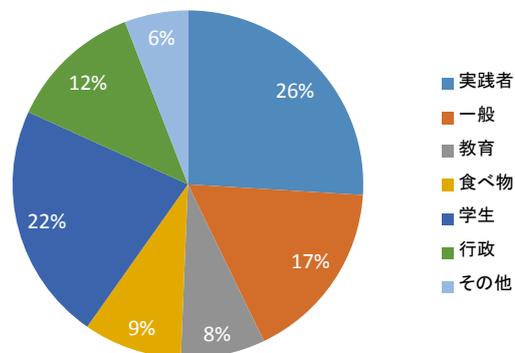
参加者男女比



エリア別構成比



所属カテゴリー



おわりに

全国食育交流フォーラムは、日本の農業や食を考える人を育てる人＝「種まき人」が交流し、研修や意見交換を通じて、自らの活動の重要性を再認識し、さらに活動を発展させる新たな気づきと新たな仲間を見つける場です。

食育に関わる学びの場には、頭では正しいと思えることが、心に落ちてこないことや行動に移らないことが少なくないような気がします。食という極めて個人的なテーマを社会運動的に考えるとき、どうしても矛盾が付きまといまいます。そこで、今回は「本×食育」をテーマに、個々の背景を少し共有し、そこに生まれる共感や連帯感がより強いつながりを生み出す場づくりを試みました。

そんな中、自分が口にする言葉の中に、意識せず排除しているものがあることに気がつきました。家族で食卓を囲む中に大切なものがある、と言ったとき、まず今の家族の食卓をイメージします。自分は子供2人のいる4人暮らしの核家族世帯です。言葉を発する人にどんな背景があるのか、知っているのと知らないのとでは、耳に入ってくる言葉の持つ意味が違ってくるという体験もしました。逆に、その背景を知り、自分と重ね合わせられるからこそ深く響いてくることもあります。「好きな本」はそんな関係づくりに少し助けになる存在になりました。

ひとりがたくさんの人に種をまき、たくさんの人がひとりに種をまくこと。これからも、各地で活動している実践者、これから活動を広げていく学生、幅広い年代の仲間と食育をテーマに語り合う。いろいろな価値観や考えを持つ人同士がお互いを認めながら、自らの考えや活動を省みる機会になるような、そんな場でありたいと考えています。

最後に、今回のフォーラム開催にあたり、多大なるご協力をいただいた講師・ゲストのみなさま、広報にご協力いただいたみなさま、運営にご協力いただき地域のみなさま、実行委員はじめ、たくさんのスタッフの協力と参加者のみなさんの前向きな参加の結果、本フォーラムが成功をおさめることができたことを報告し、深く感謝申し上げます。

全国食育交流フォーラム 2015 実行委員長
モクモク手づくりファーム 小松 浩也