食のトラストで消費者と生産者が変わる
食育で伝えるは「命を食べることの意味」

北海道の元気！NPO訪問

3 NPO法人 北海道食の自給ネットワーク

文・加藤知美

◇ 食の危機を目の当たりにして

「お鍋に水をいれて昆布をいれて火にかけま～す」という講師の説明を聞きながら、子どもたちが鍋をのぞきこむ。「かつおぶしってどうやってできるか知ってる？」小学生を対象にした全六回の食育講座の一日目は、だしのとり方から始まった。

日本人の食の基本でありながら、粉末調味料の普及や食卓の洋風化の影響か家庭でだしをとる機会は減っている。ごはん、みそ汁、魚や野菜といった伝統的な食生活が、戦後のライフスタイルの変化に伴って大きく変わった結果、子どもたちにまで生活習慣病が広がるなど食生活が心身に及ぼす影響ははかりしれない。

食はいのちの循環であり、生産・加工・流通など多くの人の手を経て食卓につながるのだが、近年は自給率の低下、遺伝子組換え問題、耕作放棄地の増加、偽装表示など食のあり方が問い直される場面が多い。

市民の食意識の向上や生産地と消費地をつなぐネットワークづくりをめざして、十年前に活動を始めたのが、「NPO法人北海道食の自給ネットワーク」だ。北海道の一次産業を元気にして自給率をあげていこうという取り組みをしている。

主な活動は、大豆や小麦を生産者と消費者で作り支え・食べ支えするトラスト、食をテーマにしたフォーラム、子どもたちを対象とした食育講座の三つである。

◇ トラストで消費者と生産者をつなぐ

最初に取り組んだのは、大豆トラスト。一口二kgで春先に申し込み、秋に収穫が終わると大豆が送られてくるのだが、その間に生産者の横顔や生育の様子が書かれたファームレターが届いたり、生産者との交流の場がもうけられている。消費者は農業の実情をきちんと理解し、生産者は消費者を単なるお客さんとせずに生命産業の担い手であることを自覚し、両者が対等な関係できちんと向き合うことで作り支え・食べ支えていく自給力向上をめざしてトラストは始まった。大豆は、自給率が四～五％と低いが、国内の主産地は北海道であり、味噌やしょうゆ、豆腐など食卓に欠かせないことから農業や食の問題を知ってもらうのに最適だった。大豆料理レシピ集を作成したり味噌の仕込みをおこなうなどしてトラストを広げることができた。

さらに、若い世代にも多く参加してもらえるように、と小麦トラストをたちあげた。大豆と同様、自給率が低く北海道が主産地、しかも麺類やパン、お菓子など毎日のように口にしていることからトラストの対象となった。大豆トラストの取り組みは九〇年代から全国に多数存在したのに対し、小麦は前例がなく仕組みづくりに苦労した。生産者指定で買い上げたものを他の小麦とは別に製粉してもらうこと、また、その粉を使ってパンやラーメンなどの製造をひきうけてもらうことなど、高いハードルが続いた。最大の難関は、作り支える側だった。生産者との直接取引では、農家に麦作

今年度の食育講座の1回目
料理の基本はだしをとること

経営安定資金（政府から支給される補助金）が入らないことになるため、その分を上乗せした価格を支払わなければならない。そこで、いったんＪＡに出荷したものを買い上げることにした。トラストの趣旨を理解の上、生産者指定の流通を協力してくれているのは江別、岩見沢などのＪＡだ。畑で育ったハルユタカ、ホクシン、キタノカオリが、収穫・製粉を経てパンや麺になり、一二月から毎月一回、四カ月にわたって消費者のもとに届く。

トラストでは、産地交流ツアーやパン作り講習会などを通じて、生産者、消費者、メーカー、ＪＡなどが顔の見える関係となり、お互いの声を聞くことによって理解が深まる。消費者側の意識が変わるだけではなく、生産者も消費者の生の声を聞くことで意欲的になる効果があるという。トラストの仕組みは、自給力向上のための新しい流通のかたちであるばかりでなく、食をめぐる多くの人が共有する「場」となっている。

小麦トラスト産地交流ツアーで小麦畑を訪ねた
（写真提供：北海道食の自給ネットワーク）

◇　国に先駆け、食育講座に着手

トラストを通じて地産地消を実践する一方で、産地がわからない食があふれている現実があった。家庭で調理をせずに、加工品や調理済みのおかずが食卓に並ぶ、いわゆる中食が多くなり、これらは原材料の産地がわからない。

こうした状況下、食育の必要性を強く感じるようになり、二〇〇四年から食育講座を開始した。国が食育基本法を制定する前の年のことだ。調理や生産・流通の現場での直接体験を通して食と農の関係に関心をもってもらおうと、子どもたちを対象とした食育講座を企画した。全六回で調理や市場での買い物、農場体験などをおこない、魚をおろしたり、自分たちで献立を考えたりもするプログラムに今年も一七人の小学生が参加している。「魚なんか絶対ムリ」「気持ちわるぅ」と言っていた子どもが、漁師さんの話を聞きながらまるまる一匹をおろし、調理ができた自信と魚料理のおいしさから驚くほど変わる。子どもが変われば親も変わる。子どもが味噌汁当番になって、親も味噌汁に合ったメニューを考えたりするという。

◇　食育に込めたメッセージ

このようなトラストや食育などのプロジェクトを引っ張るのは、理事と事務局、そしてプロジェクトスタッフ。有給の専従スタッフはおらず、仕事や家事をしながらの市民活動に支えられているが、プロジェクトごとの裁量に任され役割分担も明確になっているため、柔軟な組織運営ができている。会員数は約二二〇名だが、消費者、生産者、加工業者など食にかかわる多様な主体が参加している。消費者側からみれば食に対する問題意識は女性のほうが強いと思われるが、会員の男女比は六：四と男性のほうがやや多いのが特徴的だ。

一般的に食育は、料理の仕方や栄養のバランスといった知識を身につける取り組みであることが多いが、北海道食の自給ネットワークの食育は、「本物の味」と「命を食べることの意味」を伝えることにもこだわる。農場ではとれたて野菜を口にし、野菜が生きているからおいしいのだということを農家から教わり、子どもたちがカレーライスを作って食べた。食後、農場内の養豚場の子豚が連れてこられ、代わる代わるだっこしたあとに、六カ月後には出荷されて食卓にのぼることを知り、野菜も豚も命を食べていることを理解する。

理事・事務局長の大熊久美子さんは、今後、こうした食育を拡充し学校教育と連携していきたいと考えている。中高生、大学生こそ食育を必要としているからだ。

食育講座で農場に行き子豚をだっこした（写真提供：北海道食の自給ネットワーク）

◆　ＮＰＯ法人北海道食の自給ネットワーク
所在地　札幌市東区北15条東18丁目２－17
（有）ワードエム内
ＴＥＬ　０９０－２８１８－５５０２
ＷＥＢ　http://jikyuu.net/