フードビジネスコーディネーターが導く

食の世界 4

食育

新文化の創造を担う

「食育」という言葉が、日本中に行き渡った。ただ、その解釈はまちまちで、「知育、徳育、体育」と並べて「食育」を説く人、栄養教育に力点を置く人、そのほか、食品衛生、調理技術、農業体験など、自分の立場や専門ごとに「食育」を説くので、その解釈に限りがない。しかし、最近、厚生労働省をはじめ、関係省庁が「食育」を施策に取り入れるようになったので、定義化されるであろう。

言葉の解釈はともかく、「食育」が叫ばれるようになった社会背景としては、少なくとも次のようなことが挙げられるのではないだろうか。

核家族化に起因

戦後、家長制度がなくなった。その結果、一家を束ねる統率力が弱まった。同時に、核家族化で子どもは、祖父母の生活習慣を見習う機会が減った。

女性の社会進出の結果として、家事にかける時間が減り、「食の外部化」が始まった（インスタント食品、調理済み食品、中食、外食の普及など）。その結果、子どもは調理をする母親を見る機会が減った。

この反動として、家庭料理や食文化の行く末や、子どもの心身の健康について懸念する人が増えたわけだ。

ここで押さえておきたいのは、これらは時代の流れであって、そって、家庭内の専制的なリーダーシップが否定されの責任を社会や家庭の「誰か」に求めても始まらないということだ。もっと前向きに考えよう。多くの人が「食育」に力を入れ始めたのは、家庭内では難しくなった「食教育」を、それぞれが分担して当たろうという機運なのだ。

それは少しも悲観すべきことではない。学校給食が子どもの食事の一部を賄い、塾が家庭教育の一部を請け負ったのと同じようなことが、いま進行しているのである。

かくいう私も、「食育」を推進する専門家チーム（仮称フードコーチャー）の立ち上げを考えている。そのコンセプトは、「食育を点でとらえるのではなく、線としてつなげる」ということだ。

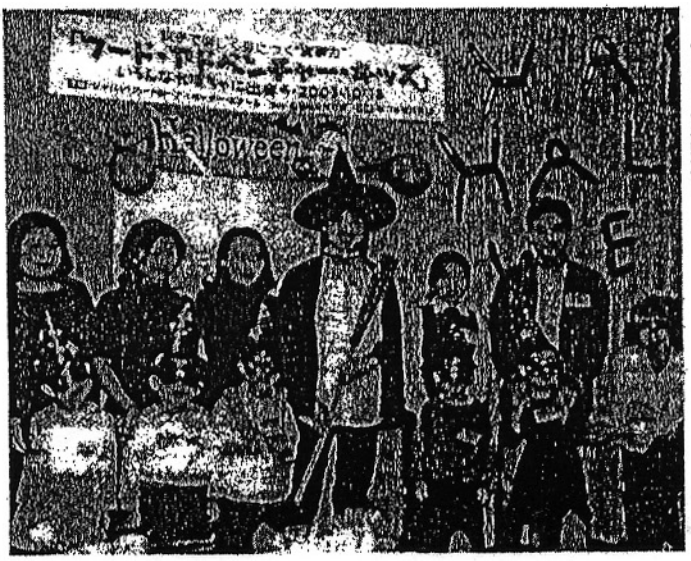
専門知識習得を

料理教室も、農業体験も、栄養教育も、上下水道の施設見学も、どれ一つとして不必要なものはない。ただ、それらが途切れてしまっては、食の本当の楽しさ、多様性、ダイナミックさは体験できない。お金も時間もかかることだが、新しい社会教育のシステムとして、あるいは事業、あるいはボランティアとして、苦しみ、楽しみながら議論を重ねている。

幸い、出資に前向きな食品メーカーも出てきた。しかし、いちばんの困難は、専門家チームの技術アップだ。専門知識や技術に加えて、子どもたちを引き付けるコミュニケーション力とエンターテインメント（娯楽）力が問われるのだ。

「食育」は大人たちの穴埋め仕事ではなく、新しい文化の創造なのである。だから私はこのプロジェクトに「フードアドベンチャーキッズ」と名付けた。

（ジャパン・フードコーディネータースクール校長・藤原勝子）



「食育」は新しい文化の創造で、専門家の技術アップが課題だ