

## 「暮らす」

(生きてる町に魅力を感じませんか！！)

この度は、ツーリズム大学に参加させて頂き、ありがとうございます。  
この期間を通じて県内外のさまざまな取組みを目のあたりにして、たくさんの刺激をいただきました。この有意義な活動を通じて得た、私の今後の活動指針を述べ、皆様に更なるご意見、ご助力をいただければ幸いです。

### 3つの出会い

グリーンツーリズムがどういうものなのか具体的に知らなかった自分に、その魅力をひと言で教えてくれたのが安心院の農泊農家（いちごや）さんのお母さんでした。

「ツーリズムは何が良かったですか？」の問いに、「お金になる。」と端的に言ってくれました。そのお金って、大儲けするお金じゃなくって、暮らしを営むお金です。野菜を作っては小分け包装をして完売するかわからない道の駅に出す。売れ残った野菜を引き上げるときほど、辛いものはありません。今まで長年培ってきた農作業の技、暮らしの知恵を伝える事によって、驚き感動してくれる今の子供たち。そんな出会いが、いちごやさんの心を動かしたのでしょう。楽しそうにいろいろな出合いを語ってくれました。

もう一つはブルーツーリズム蒲江で。

その日最後にわざわざ登った高台「たかひら展望台」は、ワーッと叫びたくなるような絶景でした。県事務局の苦勞を感じました。こんなところに観光客は来てほしくないな。その土地を理解してくれる、自然、風土、生活者に心を求めてくるツーリズムこそ、この場にふさわしいに違いない。

### 生きている町

ドイツのある町では、幹線道路を自分の町に通すことを反対したそうです。その町に用のある人、来たい人だけに来てもらいたいから。ただの観光客はごみを落とす、町を汚す、心を汚す。勿論そればかりではないでしょうが。

生きている町づくりとは何でしょうか？ 町民が生きてることが大事だと思います。

年寄り、大人、子供と日本の太古より延々と営まれてきた暮らし（生活、文化）、勿論新しいものを取り入れながら、良い方向に変遷して行く。その町が、人々が栄えるように。はるか孫子の代まで！！ そんな暮らしのある町に魅力を感じます。

### 私の農業、ライフワーク

私は10年前に新規就農で緒方町に来ました。人間に必要な衣食住の食を営んでやろうと思って、農業を志しました。お米に始まり年間50種類以上の野菜等を作付けます。

まだまだ未熟ですが、欲を言わなければ自給率100%です。何が起こっても我が家は食っ

て行けると自負しています。勿論我が家を支えてくれる消費者とともに。

## 子供と未来、「公」の食の現場「学校給食」

大分に来て2人の子供が生まれ、計3人の子供を授かりました。

皆が小学生に上がると同時に町村合併、給食センターも合併して緒方の歴史ある完全米飯給食が無くなり、週1回パンを食べるようになりました。

今、国を揚げて食育です。食育基本法の中には、

「肥満や生活習慣病の増加」

「豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の食が失われる危機がある」

こうした危機を乗り越えるために、

「国民の食に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められると共に都市と農山漁村の共生、対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待される」というのがあります。

地域の食から農を考え、食と農を結びつけて暮らしを変え、地域を変える。

「地産地消」「地域内自給」の積み上げで「地域の個性的な食」が誇りになる暮らしをつくること。そうすれば国の自給率も上がる。(現代農業より)

我々の世代は小学生、中学生という将来を担う世代の子供たちを抱えています。

我々の役目は何世代も続いたこの豊かな瑞穂の国を次世代につなげてゆく事だと思っています。(農協も言わなくなりましたが・・・)

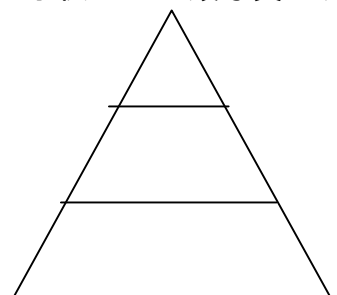
その子供たちに学校給食という最高の食育の場で、我々若い世代が失いかけている、失ってはいけない米を中心にした食文化を、地産地消の食を提供できないでしょうか。

## 2つの講演を聞いて

10月に別府で学校給食と子供の健康を考える会の幕内先生による講演があった。

戦後まもなくの食糧事情の悪いときに始まったパン給食であるが、その後豊かになった日本で遠い国からの輸入小麦を使う矛盾。今のように手軽にあらゆる料理が手に入る中で、問題となるレトルト食品や加工食品。華やかな加工食品は学校給食にも使われているようです。我々親の世代も時間に追われ、利用することも多々あります。だからこそ、学校給食で米と味噌汁に旬のおかずを加えた日本の「食」を覚えさす意味があるのだといわれていました。米余りの世の中で、少しでも消費を増やそうとする努力は意味のないことなのでしょうか。完全米飯給食にしないのは、食育基本法を否定するものの様に思えてなりません。

もう一つの講演は豊後大野市でありました。香川県の元小学校、現中学校の竹下和男先生の「弁当の日がやってきた」と言うお話です。すばらしい話力と子供たちの顔写真にグーッと引き込まれました。思わずお袋の弁当を思い出しました。先生も子供も親も給食のおばさんも、学校中(たぶん外まで)が食育でした。この食育のなかには、日常生活の3つの時間、暮らしの時間(家庭)を基礎に、遊びの時間(地域)が真ん中、学びの時間(学校)が一番上です。右の三角に当てはめて、この順番でなければいけないそうです。



今の子供たちは塾通いなど学びの時間が多くなっているが、底辺がしっかりしていないと、評価の付くストレスのある学びの時間に耐えられない。逆に言えば、評価、比較、競争、勝敗のない暮らしの時間、遊びの時間を十分にとってこそ、学びの時間に生じたストレスを解消したり、癒したり、打ち勝つパワーを培うことができるそうです。

自分の子供たちを見て、もっともっと暮らしにかかわってもらわなければと思いました。

## 大分県の一村一品の更なる発展へ

この一村一品の発祥の地大分県で、学校給食を変える事はできないものか。

米はいくらでもある。野菜こそ一村一品、県内で力をあわせればかなりの食材を揃えることができそうです。すでに（おおいたの『食』と『農、林、水産』をつなぐ県民会議）で学校給食に野菜を提供したニュースを見ました。臼杵市ではニンジンの有機栽培に取組み、学校給食に使い、ゆくゆくは農家に生産を広めたいと言う記事がありました。

こんな羨ましいニュースを聞いて、是非、県内全域に広めていただきたいと思います。

最後に最初に出会いの話をしましたが、もう一つの出会いは、最初のツーリズム大学開校式の時、果たして自分はツーリズム大学に来て何を学ぼうか？ 自分には向かないのではないだろうかと思いつつ、自分なりの問題点、地産地消の学校給食のことを話したのですが、受講生の中に、実は私もそのことに取り組んでいるのですよという声をかけていただき、自分のようなのも参加して何か得るものがありそうだなと思いました。

短い期間一緒に学んできた仲間たちと、余りお話ができませませんでした。宮田チューター、ガイド役の県観光、地域振興局に感謝いたします。

参考文献； 『台所に立つ子供たち』 竹下和男 自然食通信社  
『完全米飯給食が日本を救う』 学校給食と子供の健康を考える会編  
『現代農業2008. 3月号』