

# 今の日本では食育は大人に必要

小泉 武夫 *Interview with Takeo Koizumi*

まず日本民族の文化を教えるべき

私の食育の考え方は、一般的なものとかなり違います。

ではどこが違うのかというと、具体的には次のような点です。

第一に、食育という言葉が対象とするターゲットが違う。私は食育というのは子供の教育ではなく、その原点というのは大人への教育だと思えます。なぜなら、今日、日本の子供たちを取り巻く、さまざまな食の問題は、私を含めた大人たちによってつくられてしまったものですから、それを直すのは大人たちの責任だからです。

子供たちへの食育に当たっては、認識すべきことはとても大切な教育をしなくてはならないのだということ。今、国は教育改革推進有識者会議などで、「素晴らしい、美しい日本」とか、日本の国を愛する子供たちをつくろう」とか言っているわけです。ところが、そういう風なことを言いながらも、実際には、日本の素晴らしい民族文

化の教育というものを全然やってきてはいません。本来ならば、食育の前に、日本の民族文化をキッチリと教えることが必要なのは、それにについては誰もふれていません。だから私は、日本という国は、非常に文化濃度の希薄なところだと、本当に思っています。

素晴らしい日本について教えたいなら、どうして小学校の高学年から英語を義務教育化する必要があるでしょうか。そんなことをやるよりは、日本に生まれた子供なのですから、日本の文化を教えることの方が重要だと思えます。そういう基本的なことをやらないで、「日本の素晴らしい食育を呼び戻せ」と言うたって、実現は難しいことだと思っています。

そういう意味で、私は日本民族の文化というのは非常に食育と関係していると思います。民族文化というのは、その民族の住んでいるところにしか当てはまらないことだとか、その民族にしか語れないようなこととかです。こうした民族文化を失ってしまうと、民族としての価値がなくなります。例えば、EJUが統一され、一口で全て事足りるようになり、パスポートもいらなくなっても、ただ一つだけ、彼らは絶対に統一しないという意識を持っているのが、実は民族文化なの

です。「このよつ」民族文化といつのはその国の根幹をなす非常に重要なことなのです。

ただし、小学校の子供たちに英語を教えるなど言っているわけではありません。それよりも、せうかく日本人に生まれてきたのですから、日本の国語の素晴らしさとか、日本文化の素晴らしさを理解させてから英語の教育をしても遅くはないと言っているのです。

### 日本語の素晴らしさを教えよう

例えば、「畑」と「畠」という文字がありますが、日本の中学生と高校生なら「この二つの字の意味の違いが分かってもいいはずですよ」ところが実際には、「畑」と「畠」のどこが違うかと尋ねても、ほとんどの学生が「この漢字の意味を知りません。しかし、「英語で」はたけ」は何と言つのか?」と聞きますと、「ぱ」と答えます。受験があるから覚えざるをえないのでしょうか。しかし、「こんなことは、日本人としては恥ずかしいことにはずです。」

ちなみに、「畑」は焼き畑を意味しています。火で田圃を作るから「火」が使われています。それに対して「畠」は、焼いていないから黒くない。「白」田圃だから「畠」になります。そういうような、日本に生まれながら日本の素晴らしい漢字や国字の意味を知らないで英語のことばかり知っていること自体、私は日本の教育というのは非常におそまつだと感じています。

実際に群馬県のある市には、一昨年から「教育特区」が設けられ、市内の中学校では、国語の授業以外をみんな英語でやっているそうです。そしてそれに対して父兄たちは、「子供たちが英語を話せるようになる」と喜んでいてそうです。私は、ある面でそういう子供たちは文化の犠牲者だと思っています。そんなことをしていたら、日本人はますますアメリカ化してしまい、日本への心を失います。まずキチ

ンとした日本語を教える。それが一番大切なはずですよ。

食べ物の話で言うところ、「イギリス料理はまずい。フランス料理は美味しい」という人がいて、確かにそういう本も出ています。しかし決してイギリス人はフランス料理なんて真似などしません。食は、自分たちの大切な文化ですから。素晴らしい文化ですから。逆にフランスの人たちも、決してイギリス料理の真似なんかはしません。このように、みんなが自分の国だとして、自分たち自国の文化を守っています。

ところが日本を見てください。街に出れば、フランス料理だ、イタリア料理だ、韓国料理だ、中国料理だ、ハンバーガーだ、フライドチキンだど、何でもかんでもある。子供たちは、そういうところをどんどん行ってしまっています。こういう状況下で食育をやれと言っても、非常に難しいところがあります。本来なら食育というものは、大人が子供たちに、本当の食のあり方を教えるなくてはならないはずですよ。そのためには、まず日本の文化の素晴らしさを教えて、そこから食べるこの意味とか、和食の素晴らしさとか、日本の気候風土と日本人の心と身体との兼ね合いとか、そういうことを教えるなければいけないはずですよ。

ところが現実的には「食育」といって、「子供に何を食べさせたかよ」だとか、「子供たちに『農の心』を教える」とかと言って、休耕している畠にサツマイモを作らせて、みん



島根県立松江東高等学校での「食べるこの意味」という講演を終えて  
学生さんたちと談笑

なでワイワイ掘り起こすような、まるでハイキングのようなことをしています。しかし農業は、そんな簡単な遊び心でできるものではありませんから、そんなことなら逆効果になり、むしろやらない方がいい。

## 食育の前に民族文化が必要

その国の子供たちは、将来、その国そのものを背負って立つ存在ですから、たくましい身体と健全で健やかな心、そしてこの国を愛する気持ちを持って育っていく必要があるはずです。

ところが、今の日本のように、「どこで誰が作ったか分からないような食べ物」を、スーパーマーケットあたりから買ってきて、子供に毎日食べさせ、「この国を愛せ」、「好きになれ」なんて言っても、日本を愛することなどできません。

地方に行くと、例えば、「あなたは盛岡が好きですか?」、「あなたは宮崎が好きですか?」と、学校の行き帰りの高校生、中学生に聞いてみてください。八割の子供たちは「コメントで、好きも嫌いも分かりません。二割くらいが「好き」とか「嫌い」とか言います。何故かと言いつと、地元のを食べないので、地元を知りませんから、好き嫌いが言えないわけです。

お隣の韓国では、子供たちが、最近、昔からの韓国の伝統食品から離れてファストフードに走っていく傾向にある。それを知った韓国の高官が何と言ったか。いわゆる韓国の教育者の第一線にいる人たちを呼んで、「君たちは現場でどついつ教育をしているのだ。これからこの国を背負って立つ、素晴らしい身体がたくましく、立派で、強く、それでもって心がしっかりと、この国を愛する。」この国が好きだ」といつ子供たちを育てていかなくちやならないのではないか。それなのに、この国の誰が作ったか分からないようなものを食わせて、「この国を理解し、愛する」といふのが、「この言葉」といって



カンボジアの高地クメール族の農家の調査で子供たちと共に

自国の食べ物を愛していない子供たちが、自分たちの国を愛するわけがありません。これはまさしく、今の日本のことを言い表していると思います。

こうしたことから私は、やはり民族教育というのは非常に大切だと感じています。民族の文化教育をやらなければ、日本という国はおかしくなつたのです。

しかし日本でも、それをしっかりとやっているとどこかあります。高知県の南国市の子供たちは、今から一〇年も前から、南国市の食べ物しか食べていません。南国市農業協同組合連合会（JA南国）と南国市が一体となって、「食育」と「地産地消運動」とを展開してきました。その結果、南国市の子供たちには、南国市の農家で作った米、野菜、果物ばかりを食べさせました。海もあるので、魚も地場で採れたものだけを食べさせています。

また、南国市の小中学校では、各教室の後ろに電気炊飯器を置いてあります。お昼になると、そのタイミンクに合わせて、電気炊飯器でご飯を炊き上げるわけです。一年生から六年生まで、みんな自分たちで、どんぶりに炊きたてのご飯を盛って自分の机に持って行き、それで南国市の人たちの作ってくれた、米をはじめ、大豆で作ったみそ汁とか、ジャガイモと豚肉の煮転がしとか、魚の煮付けとかを食べています。



ミャンマーで麺をすする

私が、小学校一年生に、「美味しいかい?」と聞いたら、「炊きたての飯ほど美味しいものはありえませんが」と年寄りじみた答えが返りました。幸せですよね。また、そのような食事をしてきている中学生のところに行くと、「南国市が好きですか?」と聞いたら、「〇〇人中一〇〇人が「南国市好きです」と答えました。これが本当のあるべき姿なのですよ。そういうことをやらなくて、文化も教えないで、地元の素晴らしさも教えないで食育なんてやって、効果なんてあまりないと思います。ですから、本当の意味の食育をしようと思ったら、そういう環境づくりを、先ず大人たちからやらなければならないですね。

人は何故食べるのかを教える

また、食育として子供たちに教えるべきことは、『食べる』ことの意味です。「何故人間は食べるのか」。これは単に食べなかつたら死ぬということのほかに、人間として大切な意味があるからです。

私は、日本各地の小学校に行くと、子供たちに「食べる」ことの意味「飯を食べるの」と尋ねるわけです。そして「ヨシオくん」として人間は「前でも」と考えながら子供らしい答えをします。「お腹がすいたから」と、「そうか、そうだね。お腹がすいたから食べるものだね。先生もそうだよ。じゃ、食べたものはどうなる?」。また「ヨシオく

ん」と考えて、「ウン」になる。「そこで私は「う言いました。「ああヨシオくん、そうなの。ヨシオくんはウン」を作るために食べていたのだ。じゃあヨシオくんはウン」製造機かい?」というところ、そこで初めて「違う」と返事をしました(笑)。

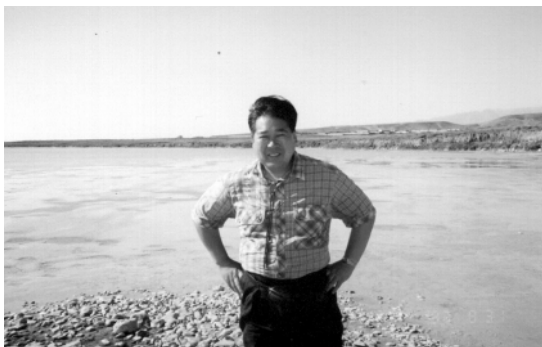
そういうことを、みんなの前で言われると、「クラスメートも、あれえ?」と思うわけです。それで、「じゃあヨシオくん、ちょっと先生のところに来てもらえ」と言くと、「私のところへ呼んで、ちよつとそこにある水の入ったコップを指さして、「はいヨシオくん、ちよつと水の入ったコップを握って。はいちよつとの手で、先生のおでこを触りなさい」と言ってから、「さあ、ちよつとの方が暖かい?」と聞きます。すると「ヨシオくんは、「先生のおでこ」と答えました。当然、私は三六・五あり、「コップは冷たいのですから。」そうだね、ヨシオくん。あのね、先生も今日は「飯食べたし、昨日も食べた。実はね、飯を食べるといことは、身体が暖かくなるのだよ。暖かくなると全てのものが作れないのだよ。例えば、蒸気機関車なんて、あんなに石炭を燃やして暖かくしているから、あんなに力が出て、あれだけのものが引く張れるのだよ。死んだ人は食べられないから冷たくなっちゃうのだよ。つまり何で食べるかという、身体を暖かくして、いろんなものを作るためなんですよ」というような話をします。「食べる」といことは、素晴らしい生産能力を持っているのだ。だから、その熱源を無駄に使ってはいけない」という話をしてあげると、子供たちはよく分かってくれます。

食への危機感を持たせる

その次に子供たちに教えるのは、危機感です。

日本の食料自給率というのは大変に低く、もう四〇%を割っているわけです。アメリカが二七%、ドイツが一〇二%、フランスが三





塩湖の調査で(中国新疆ウイグル自治区)

次に、「今おまえが食べているのは誰が作って誰が採ってきたのか。農家の人だろ作ったのは。採ってきたのは漁民だろ。そのような人たちに感謝の念を抱かないのなら、食べてはいけない」とまで言っています。

その次は、「だからこそ、それだけ食べ物は大げなだから、一滴も一粒も残すな」と教える。「残すなら最初から箸を決してつけてはならない」と。つまり箸をつけたという事は、全部食べるということだということ強制しています。

さらにその次は、「他人の食べている食べ物にうらやましさを感じてはならない」と教える。いい言葉だと思いますね。食べ物とは人との愛情の表現でもあるということが分かる言葉です。「食べ物を与えてくれた人に感謝するのだから、不服不満なんて言える問題じゃないだろう」と言う。すこいですよ、こいいうことが言えるのは。

そして最後に、「この四つを、おまえの子供にも教える」と教えます。つまり伝承です。伝統を伝える心がこもった素晴らしい言葉になっているのです。

これらのことが、江戸時代のもので大切にしている心にながっていたのでしよう。今は、あまりにも食育という言葉が一人歩きして、机上の空論になっているような感じがします。だからもっともっと、大人が、今私が言った江戸時代の食育の要点的五つを、みんな考えて実践しないと、本当の食育は、この国に根をおろせないのではないのでしょうか。もつすでにかなり進んでいますが、このままにしていくと、さらにアメリカ化されていく

結局何だか分からない民族になってしまう恐れがあります。

ではどうしたらいいかというところ、いきなりはできませんから、できることからやる必要があります。

まずは、南国市のようにみんなが立ち上がって、地元のものを食べさせるという行動をする必要があります。とにかくできることから手を付ける。そのためには昔の日本に戻すということが一番大切なのです。「この国にはこの国の生き方があるのですから」。

いま一、日本人の間違った選択は、何でもかんでもアメリカ化されてしまったことです。気がついてみたら隣の八百屋のおばちゃんも、向かいの魚屋のおじちゃんもいなくなつて、地方に行ったら、商店街はなくなり、シャッター通りになってしまった。これでは子供に何も残してないどころか、破壊していることに他なりません。商店街というのは、狭い日本の国土にびっтарыのシステムは、すなわち、アメリカの文化に合わせた郊外型のショッピングセンターに押されて、どんどんなくなつてしまつていく。これは将来に、非常に禍根を残すと思います。

最後に、いろいろ言いましたが、私は「この国がものすごく好きなのです。だからこそ、何とか昔のいい国に戻つて欲しい」という気持ちで、苦言を呈したことを分かっていただけたらと願っています。

(この記事はCEL編集部が小泉氏にインタビューを行い原稿としたものです)

小泉 武夫(こいずみ たけお)

東京農業大学応用生物科学部醸造科学科教授、農学博士。一九四三年福島県の酒造家に生まれる。鹿児島大学客員教授、広島大学医学部非常勤講師、農林水産政策研究所客員研究員、全国地産地消推進協議会会長、農水省(など)専攻は発酵学、食文化論。著書は、『食と日本人の知恵』(岩波文庫)、『食あれば榮あり』(日本経済新聞社)、『不味い』(新潮社)、『食の世界遺産』(講談社)、『冒險する舌』(集英社インターナショナル)、『食の墮落と日本人』(東洋経済新報社)、『発酵食品礼讃』(文芸春秋)など単著九〇冊を越す。