

食の講演会(概要) 於とうや小学校

「食環境を整える」食事を見直そう

講師 高井瑞枝氏(トータル・フード・コーディネーター)

私 たちの食は、世界とつながっている。日本の自給率40パーセント。北海道は200パーセントの自給率。ではどうして経済が落ちているのか？自給率と経済効果はイコールにはならない。円のレートが変わるだけで生活が変わる。3、4代後までより良い生活をしていくために、ここまで食を考えていくことが必要です。

地域には、ここにしかないという味がある。それを求めて来る。この言葉、このサービースで食べるものだからおいしい目で感じ、匂いを感じ、口に入る。すべて脳につながっている。洞爺でもそういった物を作っていたきたい。

身近な食の話に聞き入る聴衆者

子どもたちの給食で、学年や年齢によって献立を変えているところを見たことがある。成長の過程に合わせた作られている。子どもたちの体の仕組みを知っていることが大切。学校給食が素晴らしいというお子さんはいますか。家の食べ物

ると、子どもは学校給食がつらい。食生活のベースは家庭。お父さん、お母さんの箸の持ちかた、食べ方を子どもは学ぶ。お父さん、お母さんがきれいに食べられる家庭は、とてもきれいに食べる。

朝ごはんを食べないで来る子、朝起きてから、一言も発せず登校する子。非常に不安定です。スポーツをしている子どもたちは非常に礼儀正しい。しかし一緒に食事をすると家庭が見えてくる。スポーツで伸びていく子は、家での食事が充実している。高いものを食べるというわけではない。自分のために一手間加えてくれるかが食育の原点。どう食べるのか、どう生活するのか。これがなくなると、子どもたちの食は貧しいものになる。生産者ときあいながら、たくさんのことを学んでほしい。何故洞爺の野菜がいいのかをみんなが説明できる。この地域のものは、みなさんの出方、売り方しだいによりよくなるはず



収穫の秋

お年寄りと園児らジャガイモ掘り

複 合型老人福祉施設「ふる里の丘総合福祉館」では、平成17年から敷地内の農園で、施設利用者ととうや湖幼稚園児とのイモ掘り交流会を続けています。

ます。

今年も、本町保育所は、8月20日、とうや湖幼稚園が8月26日収穫交流会を行いました。園児らは、土の中から大きなジャガイモを掘り起こし、歓声を上げていました。

収穫後は、ふかしイモやフライドポテトにして全員で食し、おいしいような顔が広がりました。



収穫したジャガイモを手に記念撮影するとうや湖幼稚園児



一生懸命ジャガイモを掘り出す本町保育所園児