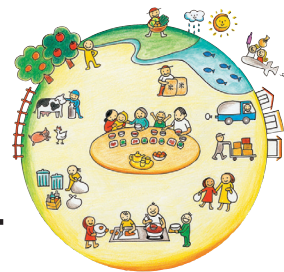


食にかかわる専門家をささえる

NPO法人 食生態学実践フォーラム



〒169-0075

東京都新宿区高田馬場 4-16-10 コーポ小野 202

TEL & FAX : 03-5925-3780

2012.4.24 Vol.29

E-mail : forum0314@angel.ocn.ne.jp

http://www.shokuseitaigaku.com/

■機関誌 5号特集「東日本大震災」から総会講演・シンポジウムに向けて

本年度の機関誌は東日本大震災の特集で、「2011年3月11日」に何が起り、どうしてきたか～『食生態学—実践と研究』で何をどうするかを考えるために」がテーマです。編集委員はこのあまりにも重いテーマに戸惑いつつも、13名の多様な分野の方々の協力を得て「何が起り、どうしてきたか」についての報告と「どうするか」を考えるための提言を編むことができました。

本フォーラムならびに機関誌では、食生態学の実践と研究をすすめるために、簡単に「答え」を得ることではなく、「答え」を求めて深く議論し、少しでも「答

え」に近づくことを大切にしてきました。そして、東日本大震災による被災とそれらに対する行政等の対応の現実、これらの理念・姿勢に対して、強烈かつ具体的に「どうするか」の問いを突きつけることになりました。

そこで、まず機関誌により議論のための事実と課題を提供させていただき、5/26 東京研修会の基調講演では前宮古市長、被災地で地域医療をされている熊坂義裕氏からお考えをうかがうとともに、機関誌執筆者からの発言も含めたシンポジウムへとステップを進めたいと思います。多様な立場の方々に「答え」を深めることができたらと思いますので、会員以外の方にもお声がけください。

平本福子（フォーラム理事）

■食育プロモーターズ養成講座を受講して 2012.2.13

2月13日(月)、中央区の豊海センタービルで行われた食育プロモーターズ養成講座に参加させていただきました。

はじめに針谷副理事長の講義で「3・1・2 弁当箱法」の理論を学び、その後、調理室に移動して市販の惣菜を使いお弁当の詰め方を実習しました。講義では、科学的根拠に基づいた理論に加えて、適切なごはんの量、おにぎりにした場合、肉魚と野菜が混在したおかずの考え方など、実践的なお話も多く、大変参考になりました。

午後からは、献立の組み立てから調理までの実習に入り、「高齢者のお弁当」と「中学生女子のお弁当」というテーマで、それぞれ班に分かれて作成に取りかかりました。私は高齢の方のお弁当を担当しましたが、班の皆さんと行った打ち合わせでは、「和風の献立の方が口に合うかな」、「小松菜は柔らかく茹でよう」など、高齢の方に喜んでいただけるようなお弁当にしようと活発に意見が飛び交いました。

できあがったお弁当は、どちらも対象者の特性を考慮したまざるまざる仕上がりでしたが、講師の先生方に詰め方を直していただくと、ぐっと見栄えがよくなったのを目の当たりにし、参加者の皆さんと見た目の重要性を再認識しました。

最後に食料自給率についても講義いただき、充実した6時間の研修は終了しました。今までの研修よりも一歩踏み込んだ内容を学ぶことができ、改めて「3・1・2 弁当箱法」の有効性を実感しました。ここで得た知識を普段の業務に活かしていきたいと思ひます。

この日は研修の合間に、会場のビルの中にある(財)東京水産振興会の「お魚ミュージアム」も見学させていただきました。

食生態学—実践と研究

Vol.5 March 2012

— Ecology of Human and Food Practice and Theory



CONTENTS

“2011年3月11日”に何が起り、どうしてきたか ～「食生態学—実践と研究」で何をどうするかを考えるために	
発題：今、あらためて問うことは何か？	2
“2011年3月11日”に何が起り、どうしてきたか	
・宮城県南三陸町の現地から	6
・南三陸町食生活力アップ支援プロジェクトに参加して	10
・ガーナの子供たちへの栄養支援の経験を生かして山田町の子供たちへの支援に生かしたい	11
・宮城県亘理町の仮設住宅での食生活支援活動	13
・宮城県仙台市内の大学で	16
・震災後の、学校給食現場で働く人々の努力、判断、力	20
・計画停電という名の不定期停電下での食事づくり	23
・神奈川県内大学研究室の書庫崩壊の中で検討する“大震災とフードシステム”①	26
・神奈川県内大学研究室の書庫崩壊の中で検討する“大震災とフードシステム”②	27
・被災地に寄り添って支援活動を行う	28
・震災1週間後から現地に入って	32
・国における被災地の栄養改善に関する取り組み	34
・特別寄稿 東日本大震災の苦難克服を共に分かち合う—韓国からの支援—	35
誌上フォーラム	38
編集後記	39
NPO法人 食生態学実践フォーラム 設立趣旨・事業内容	40



した。水産業に関わるタッチパネル形式のクイズやビデオなどを皆さんと体験し、こちらも楽しく学ばせていただきました。

小林美緒（フォーラム正会員）

短大で食料経済を中心とした授業を担当する私は、授業中に食料自給率の話をする機会にも恵まれている。日本の食料自給率について、最初はカロリーベースで約4割と答えられない学生も結構な数、存在する。平成22年度はカロリーベース39%、生産額ベース69%で前年度より1ポイント低下した状況のなか、学生自体はいまいちピンとこない感じで、「日本はほかの国に比べて低いんですよ」とはいうものの、お米の一人あたりの年間消費量が60kgを割っていることを教えると、「もっと食べている感覚があった」と答える学生が多いことに気づかされた。

昨年6月に、授業のなかで「我が国の食料自給率を上げるために自分ができること」という課題レポートを出したことがあるが、「個人ではどうすることもできない」、「私一人が頑張ったところで影響はない」といった消極的意見の多さには驚かされた。しかし、同じように「食

料自給率を上げるために地域でできること」という別問に対しては「地域で目標を設定して頑張る」、「荒地（耕作放棄地）の畑を耕す」等々、「みんなで頑張ろう」という感じで積極的とまではいかないが、比較的前向きな意見が散見されるようになった。

今回、食生態食育プロモーターズ養成講座には大学院生と参加する予定であったが、急きょ変更となり私のゼミ生と参加することとなった。「3・1・2弁当箱法」を教材とした本講座では3:1:2の法則に従ってしっかり詰めることで、食器に展開しても何ら量的には変わらないことが改めて知らされた。このことがゼミ学生自身には新鮮に映ったようで、自給率を向上させていくうえで、どう考えるのかをしっかりと学ばせてもらえる機会となった。「しっかりと食べる」ということを、これまで以上に学生やまわりの方々へ伝えていければと自分自身も感じたことで、今後はほかの学生にも声をかけて大いに参加してもらいたいと思う。私自身も勉強させていただき、貴重な体験をすることができた。

田崎義浩（日本大学短期大学部）

●2012年度総会・東京研修会のお知らせ

日 時：5月26日（土）

総 会 13:00～

研修会 14:00～17:00

会 場：日本女子大学 新泉山館

基調講演：

「東日本大震災、地域・生活の復興とは？
～宮古に暮らし故郷の福島を思いながら」

講演者：熊坂義裕先生

（盛岡大学栄養科学部教授）

皆さまのご参加をお待ちしております。

●会費納入のお願い

2012年度年会費を、同封の郵便局払込用紙か下記銀行口座あてに、5月18日までに、ご入金をお願いいたします。
[振込先] 三菱東京UFJ銀行・高田馬場支店（普）1517770 特定非営利活動法人食生態学実践フォーラム 理事長 足立己幸

●事務局開室日のお知らせ

今年度の開室日は、原則として火曜日と木曜日となります。開室時間は、今まで通り10:00～17:00です。不在の場合は、留守番電話にメッセージをお残しいただくか、ホームページの「お問い合わせ」からメールでご連絡ください。

●HP会員パスワード

食生態学実践フォーラム・ホームページの会員ページでは、ニューズレターのバックナンバーをカラーで見ることができたり、お弁当箱購入の特典もあります。会員パスワードは「0409forum」です。会員様向けのページですので、口外されませんよう、よろしくお願いいたします。