

提 言

食農教育の多様なアイデアを 地域づくりに生かそう



中塚華奈

摂南大学 農学部 准教授

なかつか・かな／1970年大阪府生まれ。摂南大学農学部食農ビジネス学科准教授。NPO法人有機農業認証協会理事長。NPO法人食と農の研究所理事。大阪府堺市地産地消推進協議会会長。専門は、食農教育、食品表示、都市農業。著書に『都市農業新時代』（共編著）実生社、「有機農業と環境』『農業・農村の資源とマネジメント』（共著）神戸大学出版会など。

Society5.0時代のなかでコロナ禍を経て、VR（仮想現実）・AR（拡張現実）などのオンライン上の技術が一気に普及している。子どもや若い世代を対象にした食農教育の分野でも、様々な手法が取り入れられ、多様な体験メニューが提供されている。食農教育の多様な体験メニューを生かして、参加者を巻き込んだ地域づくりへの可能性に期待を込める。

■ NPOで始めた農家との取り組み

筆者が2003年から友人や知人、農家と共に始めたNPO法人食と農の研究所（兵庫県神戸市）では、「小さな食と農をあなたの生活に」を合言葉に、「農」との関わりを持つ機会がほとんどない市民を対象に、食農教育イベントやツアーを企画してきた。ぶどう狩りや梨狩り、さつまいも掘りなどの従来からあった観光農業ではなく、田植え&稲刈り、落花生・ニンジン・大根・ゴマ・じゅんさいの収穫、茶摘みとお茶の天ぷら試食&紅茶づくり、鶏のうみたて卵とりなど農家・農村ならではの様々な体験をメニュー化してきた。

遊園地や買い物に出かけるといった休日の過ごし方に、農村に遊びに行くという選択肢を加える市民を増やしたいという想いが原動力にあり、農業への理解醸

成、交流や農産物の購入をとおした農家とのつながりの形成に一定の役割を果たしている」と自負している。



京都府和束町の圓通（中井章洋氏&中井章人氏）の茶畑にて除草および深耕のお手伝い

■ コロナ禍を契機とした新たなステージ

しかし、未曾有のコロナ災禍では、農家と非農家が直接、顔を合わせて交流する食農教育の機会が阻まれた。外出自粛でレストランは休業、イベントや教室は中止、飲食店を出荷先としていた農家は野菜の行き場を失った。その時にオンラインを活用した新たな取り組みがうまれた。

オンライン（ZoomやLINEビデオなど）でつながり、農家が畑の様子を配信して、消費者が「右から2つめのメロンを収穫してください」とお願いしたり、水中カメラをつけた漁家が実際に海にもぐってサザエを獲っている動画を配信したりした後に、自宅にメロンやサザエが届くというオンライン収穫体験が企画された。

野菜ビストロ レギューム（代表 光岡大介氏／兵庫県西宮市）では、「おうちで外食気分」が味わえるオンラインレストランを開催した。自宅からオンライン（Zoom）でつながり、シェフやレストランスタッフや農家のお話を聞きながら、ミュージシャンの音楽演奏や料理のライブ映像配信などとともに、参加者が一緒に料理を楽しむ企画である。料理は前日までに自宅に届き、解凍・湯煎、オーブントースターを活用して簡単にレストランの味が楽しめる。2020年5月24日に開催されたオンラインレストランのメニュー内容は、①前菜（季節野菜のカポナータとサーモンのミキュイ）、②ピザ（桃色吐息豚の自家燻製ベーコンのピッツァ）、③メイン（黒毛和牛の煮込みハンバーグ）、④自家製デザートという豪華なラインナップであった。オンラインレストランでは、食材を提供する農家から事前録画の畑の様子を画面共有しながら直接、お話を聞くことができ、ふだんのレストラン営業時よりも農家と食べる人の距離が縮まったという好印象を受けた。

■ パラダイムシフトした食農教育

ウイズコロナでリモートワークやバーチャルイベントへの違和感や特別感などのハードルが下がったこと、デバイスやソフトウェアの小型化や低価格化、5Gによる高速・大容量通信を可能とする通信環境の改善などもあり、VR（仮想現実）・AR（拡張現実）・MR（複合現実）・SR（代替現実）などのXR（現実の物理空間と仮想空間を組み合わせる技術の総称）の普及は様々な分野でパラダイムシフトを引き起こしている。

ポストコロナとなった現在はSociety5.0時代のなかで仮想空間の農村でアバターとなった都市住民が農産物の購入をはじめ、様々な食農教育体験ができる社会にもなった。

京都出身で沖縄県の宮古島に移住し、オーガニックでサトウキビや島バナナを栽培するオルタナティブファームの松本克也氏は、全国の小学校に体験型のオンライン授業を配信したり、どこにいてもZoomでつながりリアルタイムでの会話と事前に録画したデータを使ったバーチャルトリップ体験サービスを提供したりし、オンラインを事前学習体験と位置付けて、宮古島でのリアル体験へと繋げていくハイブリッドな取り組みへと拡充させている。



オンライン授業も様々。発信元の松本克也氏(左)



オンラインでつながって、大阪在住の家族は宮古島のサトウキビをかじる体験も

■ 何にも代えがたい食農教育体験を

食農教育には様々なレベルがあって当然である。まずは知識習得として、農業に親しみ理解醸成できるメディア（TV番組やYouTube、雑誌など）が有効

である。一般的には子ども向けと思われがちな『ちゃぐりん』は知っているようで知らない情報が満載であり、大人向けの『地上』などとともに、多くの人におすすめしたい雑誌である。

体験メニューについては、リアルとオンライン、ハイブリッドのなかから、参加者が自分に合ったものをセレクトできるようにすればよい。収穫体験にとどまらない、地域の祭りや日常の作業にも地域外の人に参加できる体制を整えてメニュー化できれば望ましい。

つい先日、筆者の食農教育研究ゼミの3回生とともに、熊本県阿蘇郡^{うぶやま}産山村で赤牛とチンゲンサイを育てる井崇晃氏を訪れ、「輪地焼き*」に参加してきた。多くのゼミ生が、これまで阿蘇の景色については、「美しい」としか認識していなかったが、この景色が人の手によって管理され形成されたものであること、この環境を整えることで赤牛の放牧ができるということ、身をもって実感できた貴重な経験であった。作業は危険を伴い疲労感も半端ないが、終わったときの達成感とお世話いただいた産山村の人々との交流会での食事のおいしさ、楽しさは他の何にも代えがたいものであった。

食農教育体験が交流疲れにつながることを防ぐよう、参加者が地域づくりにおいて何らかのサポート的役割を果たせるような仕掛けづくりが、今後、食農教育の企画づくりの際に必要なようになってくるのではないだろうか。



熊本県産山村で学生たちが輪地焼きの作業に参加。体験や交流をとおして、地域外の若者と村人との交流が深まっている

*輪地焼きとは、来春に行う野焼きの際に必要な防火帯（輪地）をつくるための仕上げの作業のことで、「輪地切り」で刈った枯れ草を燃やす作業である。野焼きで焼く草原や湿地の周りを輪っかのようにぐるっと草を刈るため、「輪地切り」と呼ばれている。