

名古屋市生涯学習推進センター共催 平成 21 年度大学連携講座実施報告

ーショック・食の危機!?国際的な視点から食を考えるー

上原 正子

愛知みずほ大学短期大学部

1 大学連携講座とは

大学連携講座は、名古屋市生涯学習推進センター(以下、推進センター)が平成 14 年度より参加大学との共催で実施している事業である。推進センターでは生涯学習に期待する市民のニーズが年々多様化していることから、大学等高等教育機関と連携した事業を展開し、その充実を図ってきており、様々なテーマ「歴史」「文化」「ものづくり」「健康」「国際理解」「人権」「親学」「環境」などをとり上げ、幅広く展開している。講座数は前期・後期各 15~20 講座程度である。

平成 20 年度には新たな視点として「食育」をテーマにした新しい大学連携シリーズを行っている。これは複線には名古屋市食育推進計画の指標である「食育に関心を持っている市民」の割合を高めるための施策として捉えることもできる。

この講座は、本学と他 2 大学による「和食を学び、食通から食育通へ」と題した 3 回シリーズであり、10~11 月の木曜日、午後 2~3 時 30 分の時間帯に行なわれた。1 回目は「長寿を支える和食は古典バイオの傑作」、2 回目は「魚や野菜を食べて生活習慣病を予防しよう」という「和食のすすめ」について他大学がそれぞれ行った。3 回目は「食育のすすめ」と題し、「食育基本法の背景」「私たちは何をどう食べたらいいの」などの内容の講和を本学が担当した。3 回目の受講者数は 56 名であり、60~70 代が 8 割を占めていた。シリーズを通じた受講後のアンケートには「食育には興味があった」「食育の大切さがよくわかった」などとともに、「自分の食生活を反省しよかった」「生活にすぐ活かせる話が多く参考になった」という感想がみられ、「食育」に関する興味・関心より、実践・活用できるニーズの方が高いように感じられた。目的は「食育」についての興味・関心を高めることにあることから、

今後の募集にあたってはテーマの主旨を明確に伝えることや内容を一貫したものに絞り込む必要を感じた。

2 食育の目的

食育基本法の前文には、「・・・(前略)・・・一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の『食』の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな『食』の安全性の問題や、『食』の海外への依存の問題が生じており、『食』に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、自ら『食』のあり方を学ぶことが求められている。・・・(後略)・・・」とあり、食育基本法の目的を、「現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与すること」としている。

日常の食が健康に与える影響については一般的に言われてきたことであり、国においても健康増進の観点から食にかかわる施策を勧めてきている。古くは昭和 27 年の「栄養改善法」に始まり、「健康づくりのための食生活指針」(昭和 60 年)「外食栄養成分表示ガイドライン」(平成 2 年)、「21 世紀における国民健康づくり運動(健康日本 21)」(平成 12 年)、「食生活指針」(平成 12 年)など、健康に過ごすための食生活の在り方に関する情報を国民に向け示している。現在、食育基本法成立と同時に作成された「食事バランスガイド」は、その定着を図るためあらゆる場面で啓発を行っており、国民は日常の食生活に実践・活用できる情報として注目してきている。

一方で前述した食育基本法の前文にあるような食の安全性の問題や、食の海外への依存の問題は、最新の

科学的知見に基づく情報や各種資料を正しく、客観的に捉えることが必要であり、個々人の興味・関心の深さがそれを可能とすると考えられる。

食の安全性ではBSE関係、食品の残留農薬関係、輸入食品関係、遺伝子組み換え食品関係、魚・メチル水銀関係が大きな問題となっており、食の海外依存では先進国の中で最低となっている食料自給率が問題となっている。また、食育推進基本計画の中には「知的財産立国への取組との連携」として日本の食文化を「日本ブランド」として構築しようとする施策もあり、海外における日本の立場は**遂次流動的**といえる。

食育基本法の目的である「健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現」を図るには、置かれている自分の立場をみつめることができる情報とその情報を手に入れる手段（機会）が必要である。

3 平成 21 年度大学連携講座

平成 21 年度後期大学連携シリーズ講座は、「なごや文化・食育」の 2 つのテーマで行った。文化については名古屋城築 400 年を記念した「名古屋の魅力再発見～受け継がれた文化と伝統～」とし、食育については「ショック・食の危機!?!～国際的な視点から食を考える～」とした。

まず、本学が「食育のすすめ」と題して「日本の食の現状」と「なぜ食べなければならないのか」についてまとめた。次に「グローバル化時代のアジアと日本～食の安全保障と環境利用から考える～」について他大学が担当した。このテーマでは、食料の安全保障

(food security) という近年に発達した概念を紹介し、食料自給率が 4 割である日本の食生活がアジアを中心とした世界の環境におよぼす影響を考察するとともに、日本の食がもたらすアジアの環境破壊について歴史的な「世界システム論」に基づき再考している。

日本は、2000 年 OECD による相対的貧困率※統計ではメキシコ、トルコ、アメリカに次いで 4 番目 (14.9%) に貧困率が高い国となっており (2006 年は 15.7%)、対 GDP 債務残高比率は世界 2 位 (172.1%) の「借金大国」(126 カ国・地域、米中央情報局調) というデータがある。12 月から 1 月の木曜日、夜 (6 時 30 分～8 時) の開催であり、参加者は 28 人であったが、参加者にとっては、日本が勤労者層の格差が拡大している国であることを理解し、生きていくための食料の安全保障について理解を深めたことと考える。

大学連携講座は教育・研究機関である大学の知識・情報を的確に伝えることができる手段である。日常の研究成果を地域に活かすことができるような連携の模索が急がれる。

※2006 年は年間所得手取り 127 万円未満

使用資料 パワーポイント

- 1 食育の語源
- 2 食育基本法の前文
- 3 食育基本法制定の背景
- 4 単独世帯の増加
- 5 食の課題 I
- 6 朝食欠食と学力及び体力
- 7 成人病胎児発症説
- 8 食の課題 II
- 9 世界各国の食料自給率
- 10 昭和 40 年以降の食料自給率の推移
- 11 供給熱量の構成の推移
- 12 畜産物 1 kg の生産に要する穀物量
- 13 限られた農地資源 (世界の比較)
- 14 世界の食料需給を決める要因
- 15 世界の人口と所得の増大による食料需要の拡大
- 16 世界の穀物需給の推移
- 17 世界の穀物在庫率
- 18 異常気象の影響
- 19 フードマイレージは環境に負荷を与える
- 20 2005 年バーチャルウォーター輸入量
- 21 もし、食料の輸入が止まったら・・・
- 22 食料需給を決める要因
- 23 BSE の発生状況
- 24 世界の飢餓人口
- 25～28 世界の食卓から (写真)
- 29 人間の食事の特徴
- 30 どうして食事をするの?
- 31 血液の生まれ方
- 32 骨の構造
- 33 免疫細胞の働き
- 34 免疫力を高めるには?
- 35 脳に良い食べ物とは?
- 36 基本は主食・主菜・副菜
- 37 食育の 3 つのポイント
- 38 食育を通して育てたい力
- 39 教育活動全体を通して
- 40 エンディング

配布資料

