

食教育の新たな展開 ～「4つの心」で食を意識する

人は感謝を示す時に「ありがとう」という。

例えば、他の人からの優しい言葉であったり、嬉しいプレゼントをもらったり、自分に対する様々な有益な出来事に対して「ありがとう」とお礼の言葉で表現する。

ここで用いている「ありがとう」は、相手が自分に示してくれた直接的な行為や具体的な物に対する感謝の気持ちを表す挨拶の言葉かもしれない。

私たちは、それ以外の「ありがとう」を知っている。

この場合の「有り難う」は存在が稀であり、有ることが難しい。なかなか有りそうにないことやものなどである。私たちは日常、口にする食べ物や飲み物はいつも有ることが当たり前という感覚で過ごしている。しかし、これら食べ物や飲み物が本当に有るのが当たり前だろうか？

昨年の東日本大震災の時に被災地は食べ物や飲み物の有り難さを身に染みて感じたと思う。お店に並んでいる食物をみた時、美味しそうと感じることは当然の気持ちである。

しかし、それでは食べ物の表層しか感じたことにならないと思う。この食べ物を生産している土地や人、生産されるまでの貴重な時間、生産されるには人の努力も必要であるが、太陽や空気や水や多くの微細な生き物など様々な関わりがあって、はじめて目の当たりにあるのが食べ物である。

このように食べ物は本来有るのが難しい存在なのではないだろうか？

「有り難う」の反対に「当たり前」がある。今こそ、当たり前のもののみ方ではなく、有り難いもののみ方を心掛けよう。

食は命であり、繋がりであり、恵である。

命(食べ物)が産まれた瞬間、産まれた大地や海、食するまでの過程に、想いをめぐらす機会を提供したい。「味わう」とは五感や心で感じることであり、地球上の多くの繋がりがあってはじめて成り立つものと意識してほしい。

私たちが提唱する4つの心「有り難うの心」「頂きますの心」「御馳走様の心」「勿体無いの心」で食や命や繋がりを意識することにより、「意識する食教育」の新たな展開が生まれると確信する。

私たちと同じ心で食を意識する教育を実践しているのが、イタリア味覚教育センターの方々である。味覚教育センターの実践している「食を感じる教育」の神髄を是非皆さんと共有し、食教育の新しい展開を日本やイタリア、さらには世界に発信することが、本プロジェクトの目的の一つである。

学習院女子大学で実施される2月と3月のシンポジウムやセミナーを通して、食を意識できる、食を感じることの重要性を感じて頂ければ幸いである。

Chair(実行委員長)/学習院女子大学教授

NPO体験型科学教育研究所常任理事

品川明

食べること、食べるもの、食べ方という日常的な行為をきちんと意識するという、この食に対する自覚的かつ積極的な姿勢を「フードコンシャスネス(食への自覚的意識)」と呼ぶ。
(学習院女子大学フードコンシャスネス実行委員会定義)

フードコンシャスネスという自覚的意識を基盤に、食への対峙を通じて、人は本質的にもっている生命力を涵養し、日々の生活を楽しみ、人生を味わい、そのクオリティを高めることができる。

換言すれば、それはこれまでの情報先行(提供)型の「食を教える教育」を見直し、食に対する感謝の念や自然観、味わいや香りに対する五感を耕しながら、生きる力、考える力、文化や未来を創造する力を育成できる「食を意識する(フードコンシャスネス)教育」、つまり味覚教育を中核にした五感を通じた人間力(五感/社会性意識)復活型教育(新たな教育手法の開発)の必要性を意味する。

さらにフードコンシャスネスは現在の教育に欠落しがちな自由探索・問題解決・構成探索といった探究心の開発・育成をもたらし、想像力と創造力を育むという教育の原点復活にもつながる。

まさにフードコンシャスネスは既存教育のあり方のみならず、失われつつある日本人の感性を見つめ直し、「食は命なり、食は社会なり、食は地球なり」を意識できる、豊かな知性と感性の喜びをもたらす人間教育の源泉となり得る。

当プロジェクトが“「食べること」「食べるもの」「食べ方」から考え、育てる、知の未来”を標榜している理由がここにある。

「お茶碗の中に世界/地球を感じる」という言葉に象徴されるごとく、フードコンシャスネスはその食べ物を味わい、楽しむことのみならず、学校、家庭、地域社会、生産・流通・消費、環境、地球さらには文化や教育、社会・経済、歴史や伝統などさまざまな領域に意識を広げる起爆剤となる。

ちなみに当プロジェクトがEVC(Educational Value Chain)と呼ぶ教育的価値連鎖の起点はフードコンシャスネスを認識・理解し、実践・行動する教育者(幼稚園・小・中・高校の教員)にある。

次世代教育の要が学校教育にあることは自明の理ですが、これらの教育者のフードコンシャスネス教育の実践を通じて、生徒、家庭、地域社会、生産者、病院・福祉施設、ボランティア組織、食関連企業、大学・研究機関等々への波及効果が期待される。

当プロジェクトがこうした“教育者の教育”を最大の目的としているのはこのためであり、ここに他の一般食育活動との違いがある。

Co-Chair(運営委員長)/学習院女子大学教授
日本フードサービス学会副会長

江口泰広