

夏の学校

7

「食の旅」親子で体験

食品工場やスーパーを訪ねて回る「食育回」ツアールが企画された。

「せっかくなので、裏側をよく見ていってくださーい」

大阪府泉佐野市のスーパー「イノミヤ泉佐野店」の谷口哲夫店長(51)は、約15人の家族連れを、野菜や肉類を保管している「バックヤード」に案内した。大阪府立健康科学センターの監修で、旅行会社が企画した「食育ツアー」のうち、8月4日に参加した一行だった。

「入荷した野菜に水分を与える部屋です。鮮度を取り戻して店頭に出します」コンクリートむき出しの天井から、水が霧のように噴き出す「蘇生庫」では、半袖姿の子供たちは腕をさ

No. 388

教育ルネサンス

すった。続いて、果物の甘みを測る「糖度計」の測定体験だ。万華鏡のような筒をのぞくと、糖度が中に示されている。

今度は店員が「このミカンの糖度は高いですが、それだけでは甘いかどうか分からない。もし酸度が高ければ、甘さを感じないからです」と説明する。子供たちはうなずきっぱなしだ。

さらに、「乾燥野菜を使った献立」をテーマに店内で買い物体験。削り節や焼きアヲを選ぼうとした子供に対し、親が原材料について説明する場面が繰り広げられた。

*

食育ツアーは今年一月に

誕生した「健

康おさか21

・食育推進企

業団」(食品

メーカー16社



スーパーのバックヤードで、果物の甘みを測る糖度計をのぞく子供。スーパーや食品工場は、食育の教材の宝庫だ

で構成の発案で始まった。ツアーのプログラム作りを、健康科学センターが引き受け、春休みに3回、今夏は5回、実施された。

ツアーは、スーパー見学

の後に冷凍食品工場でマイヨグルト工場。子供たち

はエプロン姿になり、ヨグルトとカステラなどでデザートを作った。

さらに、移動中のバスでも、管理栄養士や栄養学を学ぶ大学生が、「カルシウムが多い夏野菜は」「マヨネーズの材料は」などのクイズを出題。正解の発表に併せ、保護者向けに調理の

アドバイスをするなど、終始「食」について考えさせられる約8時間となった。

*

大阪市内から参加した芳川美恵子さん(39)は「買い物しながらでも、野菜の産地や、どんな料理を作れるのかを子供と一緒に学べることに気がかされた。買い物も食育になるんですね」と感心した様子。長女の裕香ちゃん(8)も「野菜が北海道や鹿児島から届いていたことを初めて知った」と驚いていた。

食育 昨年7月施行の食育基本法では、目的を「食に関する知識と、食を選択する力を身につけさせ、健全な食生活を実践できる人を育てること」と定義した。法律ができた背景には、朝食を食べない子供の存在など、食生活の乱れへの危機感が大きい。大阪府の場合、子供の野菜摂取量が全国平均の約6割にとどまっており、府は、その改善を急務としている。

「食育は親子で食に関心を持つことが第一歩。そのきっかけ」という狙い通りの結果が生まれている。ただ、健康科学センターによれば、参加者の多くは日ごろから食品の安全性や栄養バランスを気にかけているなど、「食」に関する意識の高さが目立つという。関心の薄い層も取り込みたいというセンターの悩みは、食育そのものの抱える課題でもある。

(木田滋夫)