

農村生活体験

食 で 愛 と 心 を

「食」は人間が生きるために欠かすことができません。

食には本来、野菜や料理を作る人の

「安心で安全なものをいっぱい食べてほしい」

「本当の『食』に触れてほしい」という思いがあります。

その思いは手で虫をとる田畑や、

我が家の味を伝え続ける台所で、

当たり前前に伝えられています。

農村生活体験で都会から来る子ども達を感じるのは
愛と心にあふれた田舎の日常です。



生産

農と食の結びつき

植田^{うえだ}榮藏^{えいぞう}さん（小野）

「えっサルが来るの?」畑に響く子ども達の声。「サ

ルだけやないで。農薬を使っていない畑には虫やその他の動物もやってきて、こんな風に葉っぱを食べたり、野菜を食べたりするんやで」「何で農薬を使わないんですか?」「安心安全な野菜を作るためやで」と畑で子ども達と植田さんの会話が続き

ます。

植田さんは、農村生活体験では、必ず農作業と一緒に行われます。「子ども達はスーパーで売っている食べ物や海や山や畑でとられていることすら知りません。農産物と食べているものの結びつきを、この機会にちゃんと説明してあげたい」と話されます。



「この田んぼで20人が1年間食べる分のお米ができるんやで」と田んぼや畑と、食卓をつなげながら説明しておられます。

植田さんの田んぼや畑でたくさん「初めて」を体験した子ども達。お話を聞きながら、後について一生懸命作業をされていました。

自分たちの食をつくる

増田^{ますだ}雅彦^{まこと}さん（西大路3区）

増

田雅彦さんのお家には、昨年1年間で19組77人の方が訪れました。「依頼があったら全部受けます」と増田さん。子ども達には家族の一員として増田さん宅のルールを守らせておられます。

そのルールのひとつに「1日のご飯を全部自分達で作る」というものがあります。



料理

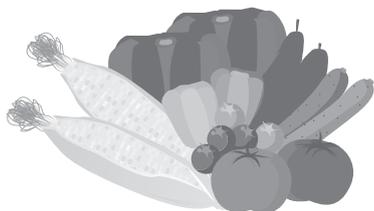
料理

子ども達は、自ら畑で野菜を採り、そのまま料理します。採れたての野菜で料理をするのは初めての子ども達。「スーパード売っているものと形が違う」「玉ねぎが目にしみる」と一つ一つに感動しながら料理していきます。料理を通して友だちの



学校と違う一面を発見し「こんな〇〇くん学校で見たことない」と体験を通して友だちの仲も深まります。
「ご飯も釜炊きです。炊けた合図は匂いと音と蒸気。子ども達はご飯が炊けている間、五感を研ぎ澄ませます。」

増田さんは「畑で泥だらけになって、ご飯を炊くときにはススだらけになって、子ども達はご飯をつくり、食べます。嫌いなものでもこの家では食べてくれる子どもがいます。楽しんで体験してくれる姿を見るのが家族みんな楽しみです」と話してくださいました。



みんなで囲む食の喜び 寺本かつさん(寺尻)

寺

本さんのお家は、トマト等の野菜を出荷する農家。子ども達は、野菜を収穫し、選別、袋詰め、出荷という一連の作業を体験します。その体験を通じて寺本さん達、生産者の苦労や食に対する思いを学びます。

寺本さんの食卓にはその日に収穫した野菜が並びます。子ども達は、寺本さんから学んだ食に対する思いと自分で収穫して料理した喜びをかみしめながら、食事します。特にトマトは大人気です。「家で食べるものと全然違う」と1食で2・3個食べてしまわれます。

食卓には他にも、寺尻地域で食べられる「肉ご飯」(牛肉や玉ねぎなどが入った少し甘めの炊き込みご飯)や寺本さん宅特製の

の「生節なまがしそつめん」(鯛そつめん)の鯛の代わりに生節を使ったものが並びます。

寺本さんは「子ども達が帰った後、農村生活体験の良さを実感します。特に大人数で囲んだ食卓から子ども達が帰ってしまふと寂しくなります」と話してくださいました。



食卓

食の環

平 成25年12月、ユネスコの無形文化遺産に「和食」が登録されました。

和食は、自然豊かな四季のある日本で生まれ、地域の習わしとともに育ち、自然と人の環の中で受け継がれてきた文化です。

海や山の幸の持ち味を引き出し、引き立たせる工夫をし、時には新鮮なまま食卓にならべ、さらには季節の雰囲気をかもしだし、食を文化として育んできました。

また、栄養バランスに優れ、健康的な食生活を支えています。

人の輪

子 どもの頃、家族の「ご飯できたで」という言葉を

心待ちにし、1日の中で一家が食卓を囲い、食事をする時間を

何よりも楽しみにしていた方も多いのではないだろうか。

食卓は家族団らんの人の輪の場であり、喜怒哀楽を共有する場でもあります。祭りや正月・記念日・故人を思いながらの食卓など、家族は輪になつて絆を深めます。感情を共有して私たちは人として育ち、家族のつながりから心の遣い方や社会のきまりを学んできました。

今、日本では、食卓を取り巻く環境が様変わりしています。ひとりでご飯を食べる子ども、インスタントやお菓子を主食にする子ども。食卓から人の輪、人の温もりが消えつつあります。



▲最後のお別れ

心の和

家 族が安全なものを使い、栄養バランスなどを考え

愛情を込めてつくった食事は、子どもの身体だけでなく、食べることを大切にしている心や食に対する感謝の心を育て、心の和、心豊かな人間形成につながります。

日野町の暮らしには簡単・利・手軽さを追い求める世界では体験できない「食の環」「人の輪」「心の和」が確かに伝わっています。

私たちの農村生活を通じて、次代を担う子ども達へ「愛」と「心」を伝え、地域づくりにもつなげていきましょう。

◆問い合わせ先

三方よし！近江日野田舎体験推進協議会
(事務局:商工観光課 商工観光担当) ☎@6562

〇〇様
拝啓 初夏の候、先日ご多忙中にもかかわらず、私共のために様々なお言葉をいただきありがとうございました。
三日間の体験の中で特に印象に残ったことは、「農作物」と「虫」です。
三日間、テントのいい料理をいただきましたが、その料理のほとんど、梅干しやお漬けものも全て、自給自足にしていることを知り、驚きました。
みなで作ったシソジュース、とてもおいしかったです。シソという薬味などがよく苦い感じが印象があったので、甘いシソジュースは、ちがってシソの味がするのには、もっと飲みたいと思ってしまうジュースでした。今度家で作ってみようと思っております。また、一日目に収穫したナスが、ものすごくおいしかったです。今までどちらかというナスは苦だったのですが、三日間新鮮のいいナスを食べて食べて、ナスが苦手ではなくなりました。家に帰ってから夕食にナスが出たので、たぶん食べられました。ナスだけじゃなく、たまねぎ、じゃがいも、その他の野菜やお米が、とてもおいしかったです。
日野町には、たくさん虫がいました。シシトウからムカデまで、いろいろな虫をみて、私達は少し驚いていました。でも、きれいなチョウや、奇抜なクモを見ているのは、横断にはかまわない、楽しかったです。みんな、その菓子はタコムシを木にまき、大粒の毛がサッ!と落ちて来たという夢に出ました。最後の日に、ヤマトビロにハマれて、血をゴキブリで止めたのも、今もう自慢話です。
〇〇さんからはたごしの話を聞かせていただきました。どの話も、いいに残って料理を食っている時、夜、虫をたたいたとやら、ふとしたときに思い出します。三日間、とても楽しかったです。思い出に残ると思います。本当にありがとうございました！
どうか今後とも、お体を大切にお過ごし下さい。二度はありがとうございました。

敬具

▲受け入れ家庭先に届いたお手紙