

第34期第7回京都市社会教育委員会議の模様を マナビィがレポート！



令和3年3月16日（火）京都市総合教育センターで、第34期京都市社会教育委員会議の第7回会議が開催され、「食文化」をテーマに議論がされました。会議の模様をマナビィがレポートします！

■ 出席委員（17名のうち14名） ※五十音順

石川 一郎 委員, 稲垣 恭子 委員, 大澤 彰久 委員, 櫻井 寿美 委員,
佐竹美都子 委員, 鈴鹿可奈子 委員, 園部 晋吾 委員, 田村 毬絵 委員,
廣岡 和晃 委員, 本郷 真紹 委員, 柁木 良子 委員, 松岡 直子 委員,
安成 哲三 委員, 吉川左紀子 委員 下線の委員はオンラインによる出席

第34期第7回社会教育委員会議次第

1 議 事

「食文化」について

2 報 告

- (1) 「京（みやこ）まなびいニュースレター」について
- (2) 「京都市社会教育委員の会議規則の改正」について
- (3) 「京都市次期基本計画・実施計画」について
- (4) 「令和3年度予算案」について
- (5) 「令和3年度『学校教育の重点』」について

3 主催事業及び刊行物の案内

■ 挨拶（在田教育長）

第34期第7回京都市社会教育委員会議の開会にあたり、一言御挨拶申し上げます。社会教育委員の皆様におかれましては、年度末のお忙しいところ、御出席いただき、誠にありがとうございます。新型コロナ対策といたしまして、今回の会議はオンライン参加を併用して実施しております。稲垣委員、そして佐竹委員におかれましては、オンラインでの参加ということでございます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、議事テーマを「食文化」とさせていただきます。NPO 法人日本料理アカデミー地域食育委員会委員長の山ばな平八茶屋若主人の園部晋吾委員と、株式会社聖護院八ッ橋総本店専務取締役の鈴鹿可奈子委員から、お話をいただくことになっております。

園部委員には、先日、大枝中学校におきまして「食を通して五感を磨く」というテーマで出前授業をしていただいております。生徒に「おだしをひく」ということで、まずはこんぶだしだけを味わってみると「おいしい」という手があまり挙がらなかったとお伺いしております。その次にかつおだし、塩とかお醤油（しょうゆ）を足していくと最後はほぼ全員が「おいしい」と手を挙げたということで、そういう実感を伴って味わうということは大変なことだと思います。

また、鈴鹿委員にも今回、席上に配付させていただいております「まなびすと」に掲載されております「京（みやこ）まなびいニュースレター」におきまして、コロナ禍での変化を糧に新たな道が開けるといことで御提言をいただいております。お二人の委員の先生方、お忙しい中、本当にありがとうございました。また、本日もどうぞ、よろしくお願いいたします。

本市立学校・幼稚園での取組についても、学校指導課の多田専門主事から御紹介させていただくことになっております。小・中学校の給食につきましても、リーフレットをお配りして、紹介させていただきます。現在、教育委員会におきまして中学校給食の充実に向けて昨年度に実施いたしました生徒や保護者の食についての意識、実態等を調査しました「中学校給食の充実及び食育の推進に関する実態調査」でありますけれども、単純集計については昨年の3月に報告させていただいております。それに基づいてリーフレット等を作成しているのですが、クロス集計を今、実施しております。近く、その結果を発表させていただく予定にしております。大変、興味深い内容になっておりまして、例えば家庭での食生活が中学生の朝食や昼食に大きな影響を与えているとか、中学校給食は薄味にしているのですが、中学生は濃い味に親しんでいるので、口に合わなくて残食が多いとか、いろいろな興味深いデータがございます。そういうことを発表させていただいて、今後の中学校給食でありますとか、家庭と共に「食育」を進めていくにあたり参考にさせていただきたいと考えております。

「和食」が無形文化遺産に登録されるなど、「食文化」に注目が集まりましたが、まだまだ生涯学習の分野で学ぶ機会も少ないと思います。今日は、生涯学習として、また、家庭・地域で何ができるのかということを考えるよい機会だと考えております。活発な御意見をいただきますよう、よろしくお願いいたします。

■ 議事 食文化について

○ 報告者 園部 晋吾 委員

（NPO法人日本料理アカデミー地域食育委員会委員長、山ばな平八茶屋若主人）

今日は貴重なお時間をいただきまして、ありがとうございます。「食文化について」ということでございます。私自身、食文化というより「食育」というのを12年ほど前からやっております。そちらの内容につきましては、後ほど多田先生の方から詳しくお話をいただけるということですので、「じゃあ食育でどんなことをやっているのか」ということを私は簡単に申し上げます。先ほど教育長からありましたように、だしを味わってもらって、五感で感じてもらうというようなことをやっているのですけれども、そのまとめの話で授業の最後に食文化、文化についての話をさせていただいております。



食文化とひと言で言っても「何が食文化なのか。」と私も難しく考えたことはないんですが、例えば、御神饌（ごしんせん）から始まって、平安時代の大饗料理（だいきょうりょうり）や、鎌倉時代の精進料理、安土桃山時代の茶懐石といった流れというのは、一つ

の食文化の流れであります。それが今日の京料理や懐石料理につながっているんだという話もあるんですけども、これも一つの食文化だと思います。それと例えば、お正月におせち料理とかお雑煮を食べたり、節分の日に豆やイワシを食べたりというのも食文化だと思います。ただ、昨今ではこういったこともだんだん薄れてきている家庭が多くなっているのではないかと、というようなことも実際感じています。ですので、食文化、文化としてしまうと、すごく面倒くさいような、難しいような、高尚なような、という感覚を持ちがちなんですけれども、それを小学生の子どもたちに「どうやってわかってもらおうか。」ということで授業のまとめとして、こういう話をしております。ですので、ちょっと小学生にするような形の話になっていきますが、お許しをいただけたらと思います。

授業の最後に私が質問をさせていただくんですけども、「食事の目的って何ですか？」という質問を子どもたちにいたします。「食事の目的って何ですか？」という問いに対し、子どもたちは口々に答えてくれます。「生きるため」とかいうように、はっきりとわかりやすく答えてくれる子もいます。そういった意味では「生きる」というのは一つの大事なことです。食事の一番の目的というのは、まず「生きるため」です。「生きるため」に食べるということはとても大事なことです。「では、食事の目的は生きるためだけですか？他にないんですか？」と聞きます。それ以上はなかなか出てこないですね。もし、例えば食事の目的が生きるためだけであるならば、なにも調理や料理をする必要は全くなって、そこにある野菜をそのままかじればよいわけで、釣ってきた魚をそのまま頭からかじったらよいわけです。けれど我々、人間って誰一人そんなことをする人はいないです。でも、ふと自然界に目をやってみると、動物も魚も鳥も昆虫も全部そうしています。我々だけがそういうことをしていないんです。で、「なんでなのか？」という話です。食事にはもう一つ大きな目的があって、それは、「食事というのは楽しむためにあるんだ。」というような話をいたします。楽しむためにはどうしないといけないのかと言いますと、いろんな工夫をしたりですね、「もっともっと」という人間の向上心であったり願望であったり、そういったものをどんどん入れ込んでいく、それによって「食事が楽しくなるんだ。」という話なんです。だから食文化というものはすごく難しいものではなくてですね、大きな魚が手に入った。それをそのまま食べるんじゃなくて、「食べにくいから切ろう。」ということが始まった。硬い木の実があった。「食べにくいから煮たり、焼いたりして柔らかくしよう。」ということが始まった。そういった軌跡が正に食文化なんです。「もっとおいしくできないのかな。」「もっと食べやすくできないのかな。」「もっとおいしそうに見えないのかな。」といて、どんどんと積み重ねていった人間の営みというのが正に食文化なんです。ですので、本当に身近にあるものなんだというお話をいたします。

それと「この食文化であったりとか、文化というものが生まれてくるには、もう一つ欠かせない大事な要素があるんですよ。」という話をします。それは「自分以外の人が傍（そば）にいる。」っていうことなんです。これが実はすごく大事な要素なんです。例えば、私なり、誰なりが無人島に漂着したとします。そこには人が全くいない無人島。最初のうちは「もっとおいしいもの食べたいな。」とか「もっとおいしくできないのかな。」「もっと快適にできないのかな。」とか思ったりもします。でも、それが本当に続いていったらどうなるかという、人は楽しむための食事ではなくて、生きるための食事が変わっていくんですね。無人島から出てきた人がどういう姿かといえば、ひげはぼうぼうに生やして、着るものはぼろぼろで出てくるというのは、人というのは自分のためだけにすることは、

本当に高が知れている。その動機というのは本当に知れているんですね。皆さんがきれいにしたり、着飾ったりということをするのは、必ずそれは自分以外の人が傍にいるからなんです。そうすると人というのは「もっともっと」という気持ちが出てきます。その「もっともっと」というのが正に文化なんです。だから文化というものは、私は人と人とをつなぐ、ものすごく大事なものだと思っております。これが正に文化の持てる意味なのかと思っております。

だから食事にしてもそうなんです。今「黙食」という言葉が生まれてきました。もちろん今は大切なことかもしれませんが、ただし、食事というのは本来、人と人とをつなぐ大切なものだと思っております。コロナ禍、これが落ち着いたら、また皆さんでつながって、食事というものを大事にしていきたいと思っております。ですので、食事というのはただ単におなかを満たすのではなくて、心を満たしていくもの。これが「人間本来の他の動物とは違った一面なのかな。」と思っております。こういうことを大事にしていきたい、文化というものを大事にして、子どもは次世代につなげていきたいということを思っております。こういうことを子どもたちに少しでもわかりやすく伝えていって、文化というものを身近に感じてもらうことがすごく大事だろうということで、食を通して、こういった文化の話をさせていただいております。

まとめの話でこういったことを子どもたちに伝えてはいるのですけれども、我々日本人というのは、どうしても内気というのがあります。それと、もう一つ、自分のところの文化を知らないというのがあります。例えば海外に行ったときに、ちゃんと自分の文化のことをしゃべれるのかというと、実は不安なところがありまして、「和食って何ですか？」と尋ねられたときに、果たして和食の説明がきちっとできるのかどうかですね。民族衣装として着物がありますが「着物ってどうやって着るのですか？」と聞かれたときに、着物を着られる方がどれだけいるのか。日本人はみんな、お箸でごはんを食べますよね。お箸をどうやって持つのが正しい持ち方なのか子どもたちに聞きます。「この中で正しいお箸の持ち方をできる人はどれぐらいいますか？」と聞くと、多いクラスで半分ちょっとですね。少ないクラスですと3分の1ぐらいしか手が挙がりません。ですので、基本的なことではありますけれども、「英語というのは外国の方とお話をするのに大事なコミュニケーションツールですけれども、本当に大事なものは、その英語を使って何を伝えることができるのか、ということなんです。」というお話をします。「自分たちの国のことをきちっと伝えられますか？」「自分たちの思いをしっかりと伝えられますか？」そういうことを少しでも学んでいただけたらということを導入にして、それから、だしの話をして、最後の文化の話でまとめていくような、そんな食育をしております。ちょっと取りとめもないような話になってしまいましたけれども、私が今、食育でやっていることをお話しさせていただきました。ありがとうございました。

○ 報告者 鈴鹿 可奈子 委員（株式会社聖護院ハッ橋総本店専務取締役）

本日はお時間頂戴いたしまして、ありがとうございます。私自身が「食育」ということで何か直接、子どもたちに教えたりする機会があるわけではないので、全体的に私が描いている思いをお伝えさせていただければと考えております。



園部委員がおっしゃったことと重なるんですけども、食というのは生きるためだけではなく、楽しむためのもの。正にお菓子の世界というのは、それがさらに進んだところだと思います。お菓子というのは、今、不要不急のものは控えてという意見が出てくると、不要と言いますと変ですけども、おそらく不急のもので、なくても生活ができるもの。ただ、そのお菓子を食べるとい文化が続いてきたというのは、やはり食べていて、楽しい、うれしい、おいしい、ということで笑顔になる。それがあったからこそ、お菓子という文化は続いてきて

いるのだと、常々思っております。ハッ橋自身も300年以上続いておりますけれども、それもやはりおいしいものでないと続きませんし、食べて笑顔になる人がいないと、後世に伝えていこうという方はいらっしゃらない。ここでおいしくないからと廃れてしまうものもあると思いますし、私自身は、それはそういうものなのだと思います。次に伝えたいという人がいて、伝えたいものがあって、それが伝わっていく。それが本当の文化だと思っているので、作り手の方も、そうやって楽しんでいただけるものを作ることが大事ですし、受け手の方にも「じゃあ、子どもにも食べさせたい」と思ってもらえるものにしていくことが大事なのかと考えています。

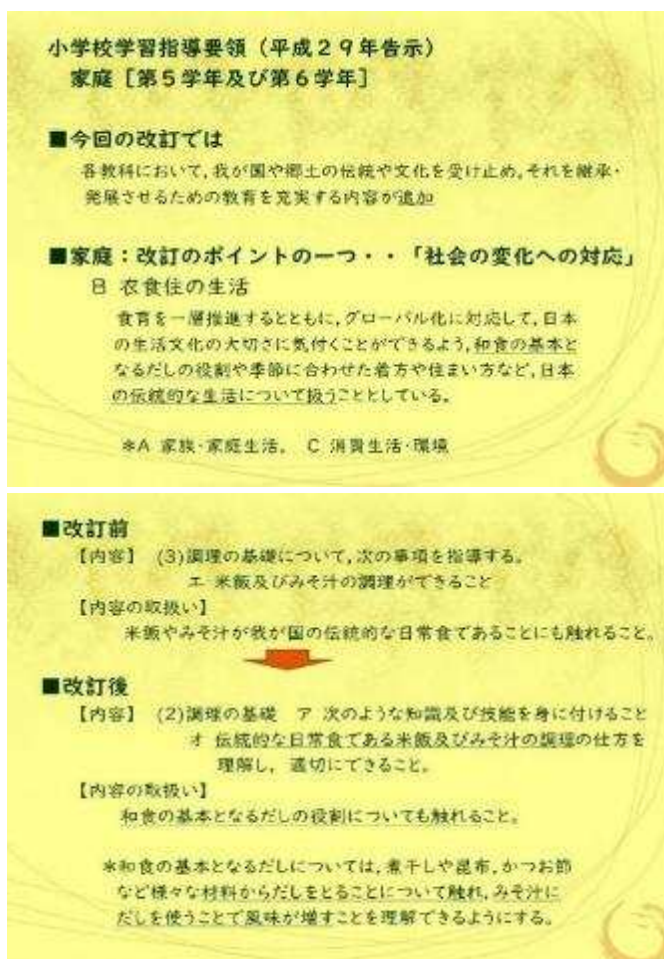
その中で、子どもたち、もちろんお菓子を食べるのが好きな子は多いんですけども、やはり見ていると「和」のお菓子を敢えて選ばれる方は少なくなってきていました。ただ、昨今、それこそ「インスタ映え」という言葉が出てきてから、「和」のお菓子はやはり見目を大事にしているので、それを楽しまれる方が増えてきて、おそらくその中で、きっかけを買われておいしいということがわかったら、どんどん食べ続けてくださるのかと思っています。そこで昔でしたらお菓子というと、例えばお正月は「花びら餅」を食べて、「水無月」を夏の初めには食べて、本当に多種多様なお菓子があって、またそれを食べることで季節を感じていたと思います。実際、私もお茶の席で、「あ、このお菓子が出てきたから、またこの季節が巡ってきたな。」と楽しむ機会にしたり、気付きの機会があるので、コロナの影響でお茶会もなくなったりして、なかなか外でいただく機会がなくなって、どんどん減ってくるとだんだん寂しいと思うようになります。そこで自分で買うようになるんですが、今生まれて育ってくる子どもたちには、そもそも、その機会がない。そうすると家庭もしくは学校で、そういった機会を作るのが一番なのかと考えています。言葉で説明するのは簡単だと思います。教科書でも「こういう季節のお菓子があって、こういうものを食べるよ。」というのは知識としては教えやすいんですけども、やはり実際に口にしてみないと、なかなかそれが心には残ってこない。「あの時に、これを食べた、この味。」と味覚で残るといのは文字で見ているのとは桁違いですので、何とかしてそういう機会を持っていたらいいような教育というのができればと考えています。

先ほど申しましたように、私どもは直接、誰かに教えるということとはしていないんですけども、その中で、できるだけ今はSNSなどを使って、お菓子の楽しさを発信しようということをしています。今現在、ホームページもちょうどリニューアルしているところです。そこでよく修学旅行生の方々が和菓子を買わない理由として、「和」の器もない、そして普段はお茶も飲まないし、お菓子も食べられないとおっしゃる方がいらっしゃるんですけども、私はそれは正反対だと思っています。別に自分の好きな器を使って、好

きなお菓子をのせて、そして好きな飲物と合わせてみて、「これは合うな。」と置いていただければよいと。まず体験するところから入ってもらえればよいということを発信するために、敢えて「洋」の器に「和」のお菓子をのせて発信したりしているんです。ここの部分をクリアして「じゃあ、このお菓子に合うから、あの器を買ってみようかな。」と興味が広がっていったら、食の文化というものはどんどん裾が広がっていくものなのかと考えています。お菓子という一つのものをきっかけに、どんどん興味が広がっていきながらのが一番よいですし、繰り返しになりますが、そのためには今の子どもを育てているお父さんお母さん方がまず興味を持ってもらわないといけないのかと感じています。そういうふうな発信をして「子どもに食べさせたいな。」と思うような環境を作っていくのが私たちの役目かと思っています。雑感にはなってしまいましたけれども、食を楽しむに当たって、コロナの時期で、先ほども申しましたが、おしゃべりをしながら食べられない。大事なことではあるんですけど、そういう機会が失われているのは、本当に悲しいことです。できる限りコロナが落ち着いてきたら、何か感染症を予防しながらも楽しく食べられる環境を次のステップとして作っていく、今後、何があってもそういう時間が失われないようにしていこうと考えております。私からは以上です。

○ 報告者 多田 彦士 専門主事（京都市教育委員会 学校指導課）

「京都ならではの『日本料理に学ぶ食育カリキュラム』をもとにして」ということで、子どもたちが「食文化」の大切さ、とりわけ冒頭の教育長の御挨拶にもございましたけれども、和食の基本となる「だし」のよさに気付くようにする本市の小学校の取組を中心に御紹介させていただきたいと思っております。



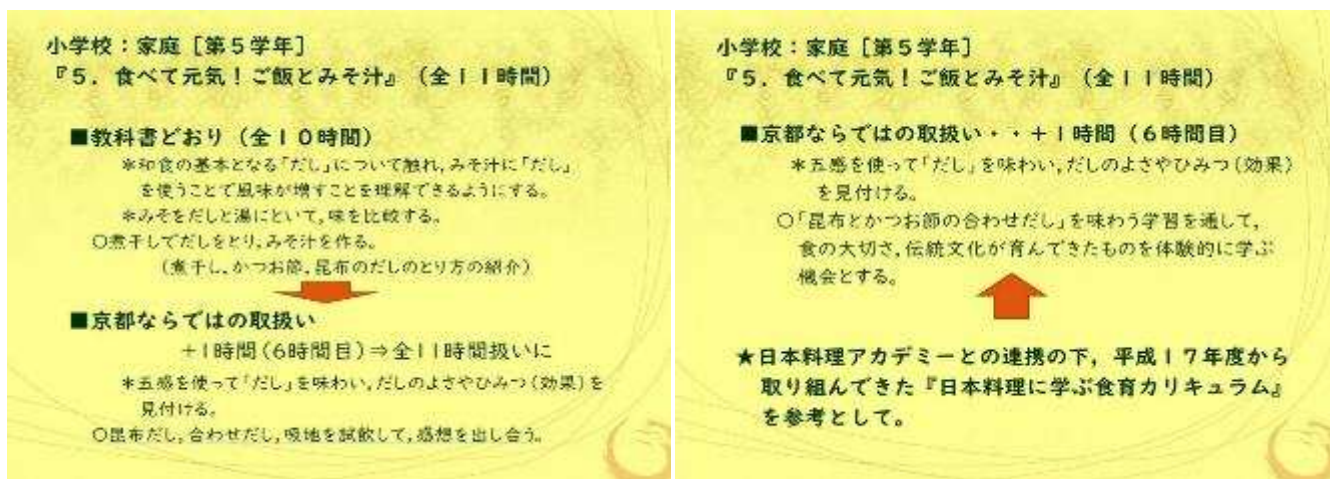
御承知のように、本年度から小学校では新しい「学習指導要領」が実施され、ほぼ一年が終わろうとしています。改訂には様々なポイントがあるのですが、その一つに「伝統や文化に関する教育の充実」ということで、前の学習指導要領でも取り扱われてはいたのですが、さらなる充実ということがうたわれております。これからお話をいたします家庭科でも改訂のポイントとして、社会の変化への対応ということで、食育を一層推進するとともに、日本の伝統的な生活について扱うということで、和食の基本となるだしの役割、伝統的な生活の取扱いということが挙げられています。

今からお話をさせていただくのは、5年生の家庭科の御飯とみそ汁を取り扱う題材のところなんです。従来の教科書でも米飯とみそ汁というのは取り上げられておりました。改訂前には指導要領で「米飯及び

みそ汁の調理ができること」だけでした。それが改訂後には「伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理」と「伝統的な日常食」であるということがきちっと書かれております。これはとても大きなことです。学習指導要領には内容をどのように取り扱うかということも書かれておりまして、そこに今回、「和食の基本となるだしの役割についても触れること」ときちっと書かれています。

京都市が使ってあります教科書は5年生、6年生の2年間使います。「食べて元気！ご飯とみそ汁」という題材のところの1ページ目には、おいしそうな御飯と焼き魚とお汁ものというのが掲載されています。また「日本の伝統」というコラムのページがあります。そこに、だしの取り方が紹介されています。煮干し、かつお節、こんぶと写真付きで3種類掲載されています。教科書の見開き半分ぐらいのスペースを使っています。この取扱いは前の教科書にもありました。ただし、ちょっと小さめで。今回は上に4行の文章が付け加わっています。この4行が大事だと、私は思っています。そこには五味（甘さ、酸っぱさ、辛さ、苦さ、塩辛さ）のことが書かれています。そして、だしの役割についても、その4行の中に書かれています。単にだしの取り方だけではなくて、そのようなことに教科書できちっと触れていることが大きいことだと思っています。

そして、「プロに聞く！」というコラムもございます。園部委員にお世話になっている日本料理アカデミー地域食育委員会の中東さんが登場されています。だしについてプロが語っておられるコラムが教科書にきちっとあるんですね。



さて、教科書ではこの御飯とみそ汁のところは全部で10時間の取扱いになっておりまして、教科書どおりに行いますと煮干しでだしをとることになります。煮干しでだしをとったものにみそを溶いたものと、お湯にみそを溶いたものを比べることによって、だしのよさに気付くということを教科書でやっています。京都ならではのこの部分で教科書では10時間のところをもう1時間プラスしました。このプラスした1時間を何に使うかと申しますと、正に「だしに出会う時間」なんですね。こんぶだし、こんぶとかつおの合わせだし、そして吸地(すいじ)の三つを飲み比べていきまして、だしの良さに気付くということを1時間かけてやります。京都ならではの取扱いというのはこの部分です。京都ではプラス1時間していることをお知りおきいただきたいと思います。

授業で子どもたちは三つのだしを飲み比べていきます。こんぶだし、「おいしい。」と言う子はわずかです。その後、だんだん授業が進んでいきますと言葉にはならないんですが、子どもたちの表情から「おいしいんやな。」ということがひしひしと伝わってきます。直接こんぶの香りを嗅ぐ子どももいます。

京都ならではの食育
「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」推進事業

*京都の老舗料理店等の料理人で構成される
特定非営利活動法人「日本料理アカデミー」と協働
(平成16年8月 設立)

*平成17年度から

- 日本が誇る食文化の粋・日本料理を通して
子どもたちの食に対する興味・関心を高める
- 五感を働かせて食することを通して
生きる力を育成する
感謝の気持ち、思いやりの心を育む
- 伝統文化の継承・発展を目指す

今、京都ならではの取扱いということをし
申し上げているのですけれども、このよう
なことができるようになりましたのは、
長年にわたる日本料理アカデミーとの連
携の下、平成17年から取り組んでまいり
ました「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」
が大きなベースになっております。園部委
員をはじめ、アカデミーの皆さんと一緒に
平成17年から「味覚教育」「食材教育」
「料理教育」とりわけ味覚ということで

取り上げてきたのですけれども、それがベースになりまして先ほど申しましたような
プラス1時間をして、子どもたちにだしを味わわせるという授業に取り組んでおります。
「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」につきましては前回の社会教育委員会議でも少し
触れられたとお聞きしておりますが、「味覚教育」でだしを味わい、「食材教育」で旬の野
菜、そして命をいただくことを学び、「料理教育」で園部委員のお話にもあったように、
心を込めて食べる人のことを思いながら、また食べるときには作り手のことを考えなが
ら、ということをやってきていただきました。

『5. 食べて元気！ご飯とみそ汁』（全11時間）
京都ならではの取扱い＜+1時間（6時間目）＞

■教員による指導を支援するために

- ① 「昆布」「かつお節」の学校への配分
- ② 「だしのとり方」研修動画の作成・配信
講師：山ばな平八茶屋 園部香氏
- ③ 「だしの先生」（学校支援ボランティア）の
養成及び活用に向けた取組
*食育指導員として、授業アシスタントの活動を経験
*学校指導員による研修を別途受講
*日本料理アカデミー会員による「だしのとり方」の確認

実はこの授業を進めるに当たって、先ほ
ど申しましたように日本料理アカデミー
の皆さんにお世話になっております。また、
「食育指導員」という言葉をお聞きになっ
たことも多いと思うのですが、この市民ボ
ランティアの力も大いに借りております。
地域で食育を実践するという事で、平成
21年度から保健福祉局が養成している
京都市長の認定を受けたボランティアで
す。その方々が授業の準備でありますとか、

料理人さんのアシスタント、そして子どもたちの活動の支援というようなことで、この事
業を支えていただいております。この食育指導員というのも京都ならではの思っております。

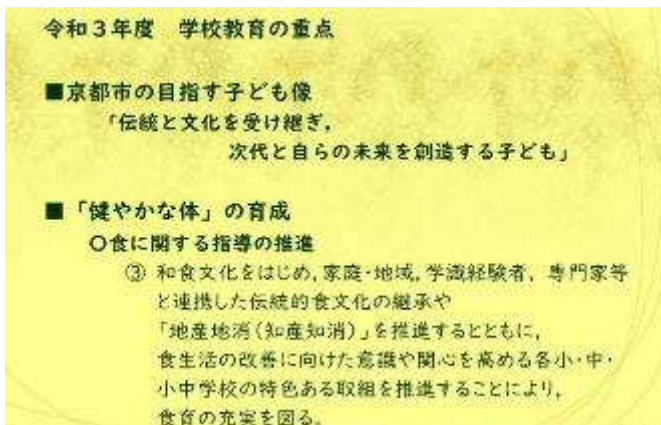
京都ならではの取組を進めていくに当たりまして、今年度、こんぶとかつお節を学校に
配分しました。これも自慢できることではないかと思っております。そして園部委員にお世
話になりまして「だしのとり方」の研修の動画も作成しました。これは以前の社会教育委
員会議でも視聴されたとお聞きしております。先ほど紹介した食育指導員がさらにスキ
ルアップをしまして「だしの先生」という学校支援のボランティアを学校指導員として養成し、
活躍していただくということを進めています。正に担任の先生と一緒にになりまして、だし
の授業を進めるということなのです。

今、だしのお話を中心に教科書の取扱いや市民ボランティアに参画いただいているこ
とをお話させていただきましたが、そのほかに「食文化」の大切さを知る京都ならではの取
組として「漬物教室」がございます。京都府漬物協同組合青年部の皆さんにお世話になり、
平成26年度から実施をしております。京都の三大漬物（干枚漬、すぐき、しば漬）の話

や漬物の歴史等をお聞きした後、試食をさせていただきます。そして実習としては「ぬか床作り」をするんですね。子どもたちはぬかを家に持って帰って、家で野菜を漬け込むということで、京都の大事な食文化である漬物について家庭でも話を広げるとことをさせていただいています。

また、京都青果合同株式会社の御協力のもと「食育・農育活動」というものも長年取り組んでおりまして、全市の小学校がお世話になりました。一巡しまして繰り返し実施をしている学校もあります。活動内容の例としては、さつまいもの植付けや大根の収穫、ピーマンを調理したり、りんごの話を聞きながら選果の作業といったものが挙げられます。

大急ぎの説明になってしまい申し訳ありません。京都ならではの取組ということで、日本料理アカデミーと一緒に進めてまいりました「だしの授業」。そして「漬物教室」や「食育・農育活動」についてお話をさせていただきました。



本日の会議では、この後、令和3年度「学校教育の重点」についても報告があるとお聞きしております。「学校教育の重点」には目指す子ども像等が挙げられているのですが、その中に「食に関する指導の推進」についてもありまして、和食文化をはじめ、伝統的食文化の継承についても取組の一つとして掲載しております。

たくさんの方々の御協力いただいております。京都の子どもたちは幸せだと感じております。京都ならではの食文化の継承に向けて、その大切さを伝える取組を家庭、地域、学識経験者、専門家の皆さんと連携して、今後も続けていければと考えております。ありがとうございました。

- 事務局より
 - ・学校給食のリーフレットを本日、お配りしている。小学校では栄養バランスはもとより京都の食文化を継承する献立や和食推進の日、和（なごみ）献立も進めている。
 - ・中学校では、お弁当持参か給食を選択できるが、給食では食文化を伝える献立に取り組んでいる。
 - ・このように子どもたちは「食育」に取り組んでいるが、教育長からもあったように、我々大人が生涯学習の中で食文化に取り組む機会は少なくなっている。新型コロナウイルスの影響で食をめぐる状況は大変、厳しいが、このコロナの中でできることも考えることができると考えている。
- 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）
園部委員、鈴鹿委員、多田主事、御説明ありがとうございました。

本日は、「食文化」を生涯学習という視点から見てみる、ということで進めたいと思います。委員の皆さんそれぞれに、家庭や地域、学校と様々なところで食に関する取組をする中で、考えておられることがあるのではないかと思います。生涯学習という長い時間のスパンの中での「食」を考えると、世代間の文化の継承であるとか、あるいは他の文

化における「食」との比較，そして和食文化をどういふものとして私たちは継承していったらよいかということなど，どんな視点でも結構ですので，委員の先生方から御意見を伺えればと思います。

○ 本郷 真紹 副議長（学校法人立命館理事補佐，立命館大学文学部教授）

先ほど園部委員がおっしゃった文化としての和食の意味というものについて，私は是非とも教育の場で，その意味を教えてください，ただ単純に味付けの方法というものを教えるだけではなくて，「食」というものは文化としてどういう意味を持っているのかを教えてくださいと考えています。そう申しますのは，和食というのはいみじくも非常に優れた言葉でして，もともとは「日本風の」という意味で大和の「和」から来ていると思うのですが，そうではなく「和」というのは，例えば殺伐とした状態からその状態を和ませる，対立を和らげるという変化を表す言葉なんですね。令和という元号がついておりますが，聞き及ぶところでは，平安時代にはこの字は元号としてふさわしくないという議論がなされたことがあったそうです。それはなぜかと申しますと，「和」という字が表す前提には，よくない状態がまずあって，それをベターな状態にもっていくというのが「和」であるから，今の世の中はそんなによくないわけじゃないから「和」を使わなくてよいということが貴族の中で議論になったこともあるらしいのです。とにかく人間関係というのは何もなければ非常に殺伐としていてお互い疑心暗鬼でなかなか和めない。それをよい方向に持っていく手段としての「食事」がある。それが言葉に表されていると思います。



同時に和食というのには，単に味覚と嗅覚と舌の触覚だけで味わうものではなくて，視覚も必要だし，知覚・五感が全部いる。目隠しされて食べ物を食べさせられたら，それが園部委員の腕によりをかけて作られたお料理であっても，なかなかおいしいと感じないのは当たり前で，そう考えると，ただ単純に味付けとか量だけではなくて，やはり盛付けがいますね。この盛付けの妙というのが，つまり食べる時の環境というものが大事な意味を持ってくると私は思います。

私事で恐縮ですが，昨年亡くなったうちの母親は若い頃，食事を作るのが得意で，よくお客さんが来られましたので，料理を出していたんですけども，そうするとお客さんから「あんたはええな。いつもこんなんを食べられて。」と言われました。私は少しもそう思わなかった。どうしてかと申しますと，お客さんに対してはちゃんとそれぞれのお皿に盛ってきれいにし出すわけです。私は通常の食事，賄い食ですから，鉢にたくさん盛ってあって「好きなもん，好きなだけ食べとき。」となるわけです。いわゆるビュッフェなんですね。盛付けとか美しさを感じ取るところから，食というものは作るのではないかと，私は自分の経験から感じたことがございます。そうした視点からだと，和食の一番大事なところは，例えば盛り付けるための器がどのようなになっているのかということから，今度はまた工芸が発達する。その必要性から焼き物の形も色付けも工夫され，ということになってくる。つまり文化の総結集したものが食の中には象徴的に含まれていると私は思うんです。

ですから，申し上げたいこととして，是非ともそういう機会を子どもたちに提供してい

ただくのであれば、味というものがもちろんベースになるのは間違いないのですが、プラスアルファして食の持つ意味というようなものをお伝えいただければ、和食の本場と申しますか拠点としての京都の意義というものも発揮できるのではないかと考える次第でございます。

○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

私はピュッフェも大好きなので（笑）、いろんな形の食文化の楽しみもあるかと思えます。本郷委員のお話を受けてでも構いませんし、他の視点からでも結構ですが、いかがでしょうか。

○ 柁木 良子 委員（同志社大学日本語・日本文化教育センター嘱託講師）

食の文化というところからは離れるかもしれませんが、私が今回食育と聞いて思い出したのは、「同じ釜の飯を食う。」という言葉です。2019年のラグビーワールドカップで準々決勝までいきましたが、日本代表が1年間の240日ぐらい、1年のほぼ3分の2は合宿していたというニュースがありました。やはりその結束力ですね。同じ場所で同じ御飯を食べる。そこにはコミュニケーションがあり、コミュニケーション力が高まる。練習だったら、朝グラウンドに行って、夜までやればそれでよいのですが、「寝食を共にする。」という言葉もありますように、



寝ることを、食べることを共にすることが人の団結力をさらに強めるんだと感じています。この辺りは大八木委員（大八木淳史氏、第27～33期社会教育委員）が御専門ですが、私も下鴨中学ではラグビー部のマネージャーをしていました。夏は合宿に行っていました。その後の秋からぐっとみんなの力が一つになるというのは実感しました。食べるということは美しくおいしいものを食べることはもちろん大事ですが、誰と食べるかとか、時間を共有することの大切さ、園部委員もおっしゃったように人をつなげるという大切さというのがあると思うんですね。

私は高校時代にYMCAの少年野外活動のリーダーをしていまして、小学生たちを山に連れて行って一緒にキャンプすることを毎月やっていたんですね。やはり一緒に重いリュックを背負って、厳しい山を登って、そこで薪（まき）を集めて、火を起こして飯ごうで御飯を炊くと、ものすごくおいしかった。多分、焦がしたり、水が多くてべちゃべちゃしたかも知れないんですけども、苦楽を共にすると生まれてくるもの、何を食べたかというのはあまり覚えていないですけども、何かその環境といえますか、一緒に見た景色であったり共に過ごした時間というものが食とオーバーラップしてくるところがあるので、食べる時の環境というのは心を豊かにするということを実感しました。

先日、高校の卒業式に出席したときに教室をのぞいたら、黒板の横に「黙食」と書いて赤線が引かれた貼紙がしてありました。コロナの時代はおそらく机を前向きにして、マスクを外したらしゃべらないように言われているんだと思いますが、「おいしくないやろな。」と。唯一楽しいお弁当の時間に「黙って食べなさい。」と言われている今の学生さんを見ると、本当に早くコロナが収まってほしいと思うばかりです。食べる時の会話が弾むとか、そこから生まれる、豊かになる気持ちとかということを大切にしていきたいと思い

ます。

- 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

本郷委員がおっしゃったような、「和」という言葉の意味、あるいは心を豊かにすることや人と共に食事をする楽しさといったことを本当に強く感じる、この1年だったと思います。「黙食」以外にも、もっと別の、食のよい在り方を考えていきたいと感じました。

- 田村 穂絵 委員（市民公募委員）

今日の「食文化」というテーマで、私自身、食事はすごく好きなことなので、とても興味深くお話を聞かせていただきました。今、大学院生なのですが、学生としての和食のイメージというのはやはり一番に「敷居が高い。」というか、学生同士で食べに行くとなったときにあまり選択肢に挙がらないというのが正直なところですが。ただ、最近は SNS 等で発信をされているお店が多いので、そういうのでみつけて「あ、ランチやってるんや。お昼やったら行けるかな。」という形でお店の中とか、どういう食事が提供されているかが目に見える形で事前にわかれば、学生でも入っていきやすいというのがあって、せっかく今、京都に住んでいるのでそういうところも満喫できればと考えています。



もう1点、先ほど榎木委員もおっしゃっていたのですけれども、今「黙食」という形で学校現場でも前を向いて食べるということになっています。食事の場で、家で一人で食べることの多い子どもが学習班等の班で食事をするときのルールや、社会に出る前の社交の場としての食事を学ぶという意味では、やはり学校の果たす役割は大きいところです。自分のしぐさや声のボリューム一つにしても学ぶことが全くない状況で社会に出ていくのは非常に怖いことというか、その子にとっては厳しいことなのではないかと考えています。この御時世なのでそういった機会というのは、あまり設けられないと思うのですが、同級生であったり立ち位置の違う人と食事をする機会というのは、今後また考えていかなければいけないのかと思っています。

- 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

和食はどうしても敷居が高いというイメージが若い人たちの間にはあるんですね。食事のときの作法とかルールといったものは、今までは普通の食事の中で無意識のうちに学んできたものだと思います。一人で食べるが多くなってそうした学びがなくなってしまうと、社会に出てから困るような気がしますね。

今の田村委員の御意見を受けて、園部委員、鈴鹿委員、何か感想でも結構ですので、おありでしょうか。



- 園部 晋吾 委員（NPO法人日本料理アカデミー地域食育委員会委員長、山ばな平八茶屋若主人）
今、おっしゃったことは、本当にもっともだと思っています。

私も小学校での食育の中で、食事のマナーやエチケットの話をします。いつも私の授業は問掛けるかたちでやっていくんですけども、「食事のマナーやエチケットって何のためにあるんですか？」と投げかけます。一番大事なことは何かと言いますと、同席する他の人たちが不快な思いをしないように食事をするためなのです。「お箸の持ち方をこうしましょう。」とか「ナイフとフォークは外から取りましょう。」とかルールとしてはありますけれども、そのルールが重要なのではなくて、「何のためにそれをするのか。」ということがすごく重要だと思います。一人で食べているのであれば、ぐちゃぐちゃ音をさせて食べてようが、スマホをしながら食べてようが、寝転がって食べてようが、別に構わないと思います。それが同席する他の人たちがそれを見て、不快な思いをするのであれば、そういう食事の仕方はやめましょうという話をしているんです。例えば誰か一人、食事をした人が「まずっ。」と言ったとします。「おいしくないな。まずいな。」と言ったとして、他の人が不快な思いをするのであれば、「それはマナー違反ですよ。」という話をしています。こういうことは子どもたちにもわかりやすく伝えていければ「自然と身についてくるものなのかな。」という気がいたしました。



○ 鈴鹿 可奈子 委員（株式会社聖護院ハッ橋総本店専務取締役）

私も同じような意見なので、取り立てて追加があるわけではないのですが、やはり「和」のものが敷居が高そうというのは、本当に和菓子でも常々、言われてきていることです。ただ、そこで写真などで、お店の中を見ると親しみやすくなるというのは、これは本当に今の御時世ですのでやっていかないといけないことなのかと改めて痛感させられました。作り手、発信者側としては「そんなことないよ。」と言うんですが、それだけ言っても「いやいや、そうは言うても。」となってしまうと思うんですね。お菓子が使われるお茶席などは、中の写真はなかなかタブーでできないんですけども、ただ「こういうことをしてるよ。」という発信をする。そういう柔軟な対応をしていくことが求められているように思います。昔でしたらちょっと年配の近くに住んでいる人が「こうだよ。」と教えていたのが、近所付き合いとか家を越えての付き合いが少なくなっています。先ほどもあったように今の御両親の世代も知らないということで、途切れている部分もあります。それは現代のツールを使って「いや、大丈夫だよ。」と、「これだったら、いくらぐらいだよ。」と、もちろん敷居を高く残さないといけない部分もあると思うんですけども、そうではない門戸が広く開かれている部分も作っていかないとならないと痛感いたしました。



○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

敷居を低くすることもあります。あえて逆に、こういう料理は「あなたが大人になったら味わうのよ。」と、期待を持たせるという方向も一つあるかもしれません。小さいときは我慢して、大きくなったら存分に味わうという和食の在り方も、楽しいかもしれないなと思いつきながらお聞きしていました。

○ 松岡 直子 委員（京都市小学校長会理事・京都市立祥栄小学校長）

本校の教頭が「こんぶのだしを取りにいきます。」と学校を早く出た意味が今日、わかりました。それで5年生、だしをとる授業をちゃんとしていました。

子どもたちにとって、給食の今日の献立が何かということは大きな話題でして、楽しみにしている子が多いです。確かに、今はコロナの影響で友達とお話をしながらは食べられないのですが、給食の時間自体が子どもたちにとって、楽しい時間なのは確かです。その中でも、パンフレットにも載っています「和



（なごみ）献立」の日は牛乳が付かないので、保護者の方にお願いで、家庭からお茶を持ってきてもらっています。子どもたちは最初、なぜそのような日があるのか理解できなかったようですが、今は「和（なごみ）や。和や。」と言って、結構楽しみにしています。これはよいことだと思っています。

でも、子どもたちの日常の生活を聞いていると、やはりファーストフードがとても多くて、インスタント食品も多く食べられている実態があります。インスタント食品が悪いというわけではないのですが、やはり子どもには刺激が強かったり、いわゆる大味なものが多くて、子どもたちは繊細な味付けや、微妙な味の違いの経験が、まずないんだと思います。子どもたちの食べ方を見ていると、しっかり噛（か）んでいなくて、すぐに飲み込んでしまいます。担任の方からも指導をしていますが、あまり噛まずに、口の中で味わうということがないので、増々、微妙な味とか繊細さというのを経験していない子どもたちがたくさんいるというのが、子どもの様子を見ていてわかります。そういう意味でも「和（なごみ）献立」というのは、子どもたちにとってはいろいろな意味で貴重な体験をする時間だということを改めて思います。

○ 佐竹 美都子 委員（株式会社西陣坐佐織代表取締役、アテネオリンピックセーリング競技日本代表）

※ オンライン出席

園部委員が文化というと難しい話のように感じてしまいがちだとおっしゃっていたのですが、和食もそうですし、和服、着物もそうですし京都のお寺とか、文化的なものを楽しんでいるのは結局、大人ばかりでなかなか子どもたちは楽しめていないのではないかと感じています。その一つとして、食育で小学校の子どもたちに「だし」を知ってもらうというのは素晴らしい取組です。同じように着物なんかも文化的なことを子どもたちにわからなくても知る機会として、いろんな体験をしてもらう取組というのはすごくよいことだと思います。そして次の世代の若い世代、中・高生や大学生の子たちが知ったことを深める機会、やはり若い子たちってSNSとかお友達の遊びとか、興味の向かう先が随分と変わってしまうので、大人の和の文化を楽しむ情緒とか、ゆとりや深さ、趣きといった視点を若い世代に持ってもらう取組というのが、次のステップとして必要なのではないかとすごく感じました。

○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

世代をつないでいく仕組みを意識的に作っていく必要があるように思います。

ここで本日、御欠席の豊田委員と森委員からメッセージが届いていますので、御紹介します。

○ 豊田 まゆみ 委員（京都市地域女性連合会常任委員）

私たちは月に1回「京都女性」という新聞を発行しているのですが、1月と2月に「我が家のお正月料理」という記事を載せました。お雑煮の具や、毎年作っているおせち料理、または地域に伝わる独自の正月料理などについてアンケートをしました。その結果、毎年手作りされている方がほとんどでした。一つ一つの料理に新年への願いが込められていて、久々に会った子どもや孫たちにそのいわれを聞かせている方たちもいることでしょう。このように、「食文化」ということを意識しなくても、日々の生活の中で行事献立を続けていたり、旬の野菜などの食材を上手に利用したりしている会員は少なくないようです。例えば、「お雑煮は手作りみそで」、「大根を収穫したら漬物に」、「梅の実がなったら梅干しや梅酒に」という具合に。

これらの手作り方法については、ネットで検索すれば分かるかもしれませんが、何年も続けてきている方の教えは一工夫があり貴重です。ある学区では、子どもたちと一緒にみそ作りを行ったということを知っています。私たちの学区でも、子どもたちとそのお母さんたちを巻き込んで手作りみそをしたいという声があります。コロナ禍で実施は難しいですが、いずれ実現したいと思っています。

家庭の中では子どもや孫に、地域では若いお母さんたちに伝えていくことも私たちの役目ではないかと思っています。そのためにも、地域の人たちを巻き込んだ研修会を1日でも早く実現できる日が来ることを願います。

○ 森 清頭 委員（清水寺執事補、上智大学グリーンケア研究所非常勤講師）

「食文化」については、子どもたちに和食のすばらしさを伝える大切なことと考えます。これこそ、教科書では伝えきれない味わいであったり香りであったり、実体験が必要不可欠なことです。その分、御尽力される方々の御負担もあり、難しいところですが、そこをサポートするような仕組みも大切になると思います。

また、和食という文化を学ぶ上で「いただきます。」「ごちそうさまでした。」という感謝の気持ちもあわせて伝えたいと思います。献立という言葉なども、神仏に供え献じ立てることで、そのお下がりをいただくという意味です。宗教性を帯びてしまうということで公教育では難しいのかもしれませんが、動植物の命をいただいて生かされているという命の教育という立場からのアプローチはできないかと考えております。

○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

「感謝の気持ち」「命をいただく」という食に対する向き合い方というのは、今は少し弱くなってきているかもしれませんね。

○ 櫻井 寿美 委員（市民公募委員）

先ほど松岡委員がおっしゃっていたインスタント食品の話を知り、思い出したことがあります。私の知り合いのお孫さんが幼稚園に通っていて、幼稚園はお弁当が多いと思うのですが、幼稚園にお弁当を持ってこられるお子さんで、冷凍のたこ焼きが弁当

箱一面に入っているのを見られたことがあるそうです。今、社会的にも子どもの貧困率も増加するなかで、こういう食について家庭ではなかなかそこまで教えられない部分を、学校教育で担うことはとても重要なことだと感じました。食は毎日、三度、三度、続くものですので、数学とか理科とか教科よりも身近に関心を持てる分野ではないかと思います。先ほど、ぬか床作りとか御紹介がありましたけれども、そこから発酵のことに興味がいたり、次の深い興味、関心につながっていくのではないかと思いますので、学校教育で食について取り上げることは、特に京都はプラス1時間とのことでしたが、非常によい取組だと思います。また、食育指導員のシステムを通して、私たち地域の間が子どもたちに教えることができることも非常に素晴らしいと感じました。こういった京都独自のものをどんどん継承していくことができたらと思いました。



○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

今は、ぬか床やみそを一生作らない人も多いと思います。私も作ったことがないのですが、京都に住んでいる間に一度はやってみたいという気もします。

○ 大澤 彰久 委員（平成30年度京都市 PTA 連絡協議会会長）

皆様の御意見をお聞きしまして感じたことは、学校では食文化ということで子どもたちに大人になる過程で学んでほしいという思いが伝わってきます。先ほども意見が出ましたけれども、小学校だけでなく次の中学校、高校、大学と世代世代でしっかりと継承していかないといけないと思います。自分の子どもを見ていても、何を食べたいか聞いても「肉！」とすぐ言いますので、和食というキーワードがなかなか出てこないという状況です。食も着物もそうですけれども、文化というのは世代世代でつないでいかないと、小学校でやったから「はい、おしまい。」



ではなくて、継承していかないとなかなか次代が育ってこないかと思っています。実際、私も親世代で子育てしておりますが、松岡委員のお話にもありましたように、休みの日に「ファーストフードが食べたい。」と言われたら、連れて行ってしまいます。なかなか家庭でだしをとってみそ汁を作ることもなくて、今はだし入りのみそ汁も売っていますし、両方働いていたらどうしても手軽な方に流れてしまいます。私も大学時代、一人暮らしをしていたときに友達と家で御飯を作ったらみそ汁の味がしないんですね。「何や、これ。」と言ったら「え、ちゃんとお湯にみそ入れたで。」と。「それ、だしとらな、味せえへんで。」となったエピソードがあります。小学校で習っていたかもしれないんですが、間が抜け落ちてしまうと、基本を忘れてしまうということがありますので、それぞれの段階で和食などの文化に触れる機会を大人が作っていく必要がありますし、大人になっても学ぶ姿勢や、親世代が子どもたちに伝えていく意志がないと厳しいのかと思います。そしてまた、我々も生活態度も改めていかないといけないと感じています。

○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

若い頃の豊かな食体験の大切さということに加えて、中高年に至るまでそれぞれの年齢で、しみじみと「これがおいしいんだ。」と思う、生涯発達みたいな流れの中での食を考えると、またいろいろな見方が出てくるような気がします。若いときはあまりおいしいと思わなかったけれど、何年かたって改めて食べてみると本当においしいなど感じることもあります。食の経験って、そういう不思議なところがありますね。できるだけいろいろな食の経験をしておくと、後々それが豊かな食生活につながっていくという気がしました。

○ 石川 一郎 委員（京都新聞社論説委員長）

コロナの話題が出まして、「黙食」とかいろいろ食にまつわるお話が出ておりますが、今、「黙食」の前に「孤食」ということが言われていると思います。孤独の「孤」ですね。高齢者だけではなくて、若い世代の方も一人で食事をする傾向が増えている、そういう時代になっている、ということが前々から指摘されてはいますが、このコロナで増々、その傾向が強まってきているのではないかと。これはある種、食卓の危機ではないか、というふうに感じています。



今日は食文化がテーマということなので、和食が無形文化遺産に登録された新聞記事を改めて読んでみたら、無形文化遺産に登録された一つの大きい理由として、ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）が、和食というのは社会の連帯に大きな役割を果たしているということを挙げています。これはおそらく、単に食べて消費するという立場だけでなく、和食に携わって作る方、歴史的文化的なことを背景にして文化を作ってきた人、さらにその上流に食材を生産し提供する人もトータルで含めて、食に関わるいろんな人の営みを評価しての無形文化遺産の指定だというふうに思います。そういうことが今、ちゃんと意識されているのかどうか、ということが一つ問題になろうかと思います。先ほどの小学校の取組で「だしをとる」という加工に関することだけではなく、この食材がどこで生産されてどういう経路で京都まで来たのか、ということまで気配りと言いますか目配りをして教えておられるとお聞きしまして、京都の学校現場では、そういうことができているのかなと思いました。

個人的な話になってしまいますが、私も4、5年前まで福知山に単身赴任しておりました。自炊をしていたんですけども、福知山の方って、心の温かい方が多くてですね「うちの裏山で採れたたけのこだ。」と、どさっといただいたり「私が畑で作りました。」と万願寺とうがらしをくださったり、そういう恩恵にあずかりました。そういう方の思いみたいなものも自炊に取り入れることで、作ってくださった人の思いをかみしめながら、という経験もさせていただきました。そういうことも含めて、これも食文化の豊かな点ではないかなと思っています。

○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

地域の人からお野菜をいただくということは、本当に地域の温かさを感じる、そういう瞬間ですね。まち中に住んでいると、なかなかそういうことは少ないですが。

○ 安成 哲三 委員（総合地球環境学研究所所長）

今日は食文化がテーマということで、私もこれはとても大事なことだと思っています。今、ちょうど石川委員がおっしゃったように、まちの中に住んでいますと、草花がちょっとあることにはありますが、自然を感じる事が少ないです。人間は自然がないと生きられないですよ。我々の言葉で「生態系サービス」と言ったりしますが、農業も広い意味でこの生態系の恵みを利用しているわけですね。遠足とかに行くと自然を感じることもあるかもしれませんが、結局、まちに暮らしていると、子どもたちにとっても一番、普段から自然を感じるきっかけは食べ物だと思います。人間は食べ物がないと生きていけません。スーパーとかコンビニに行くとか何でも買える時代ですが、先ほど、おっしゃったように、この食べ物はどこから来たんだろう、どこで取れたんだろう、ということを知り、いろいろな機会に教える、あるいは学ぶことが大事だと考えています。そういう意味で京都市は、和食の取組とか、よい取組をされていると思います。



実は私の孫が、小学2年生の男の子ですが、近くに住んでおまして、突然、我が家にやってきました、「おじいちゃん、明日、ヒレカツやで。」とか「明日はサワラやで。」とニコニコしてわざわざ言うてくるんですね。「そんなに楽しいのか、給食は。」と本当に羨ましくなりますね。我々の小学校の頃の給食はまずいもの多くて、はっきり言って嫌で嫌でしかなかったです。結構、残したりというのもあったんですけど。本当に今はよい給食を出してもらっているんだなと思います。そういう意味で、この肉や魚はどこで捕られたのかを学ぶのに授業以上にいい機会だと考えています。

○ 廣岡 和晃 委員（日本労働組合総連合会京都府連合会会長）

私も小学校のとき、給食はあまり楽しくなかったイメージがあります。当時は透き通るような薄い牛乳で、飲めない子の分を飲んであげるとヒーローになれた記憶があります。そのままだとまずいので、冬になると温めて飲んでいました。

ただ、学校というのは基本的には楽しいところですね。そこでの食事はもっと楽しい。基本は元気でということがあるので体を動かす。動かすとおなかが減る。おなかが減って、また食事がおいしくなる。会話をする。この繰り返しだと思うんです。残念ながら、今、子どもの貧困で、社会現象として土日には



1食しか御飯を食べていないという子どもたちも増えてきています。そういう意味で、学校給食を本当に楽しみにしているお子さんは非常に多いと思います。

もう一つ、お話がありました小学校での取組、中学校での取組、あるいは高校、大学での取組というのは、それぞれの段階で変わってくると思います。共通して「健康で過ごせるように」ということがキーワードだと思うので、それぞれの段階でのカロリー計算とか何を摂取しないといけないのかということを知識として、親が教えられればよいのですが、それがかなわないのであれば、学校で教えていただけたらありがたいと思います。今

のお話を聞いていると、私も小学校の頃に戻りたいなと思うぐらいでしたので、是非とも、このよい取組を広めていっていただきたいと感じました。よろしくお願いいたします。

○ 稲垣 恭子 委員（京都大学理事・副学長） ※ オンライン出席

私も本日のお話を伺ってしまして、半世紀前の給食と随分違うんだと感じて、今の給食は大変よいなと思いました。特に和食でだしの味がわかるということは後々まで大事なことだと思うので、京都でだしを使った取組というのはとてもよいと感じました。勤務していた教育学研究科では、日本型教育が海外でどう行われているかについて研究していますが、たとえば中東などでは、給食や掃除などに非常に関心を持っていて、給食というのは、ただ食事をとるだけでなく、みんなで「いただきます。」と言って、一緒に同じものを食べながら会話して「おいしいね。」ということを経験したり、それからマナーのようなものも含めてトータルで身に付けていく場です。私たちには給食という文化がなじんでいるので、当たり前前に思っていますけれども、そのよさが海外でも理解されています。また、こういうものを意識的に維持していくことが文化として重要なんだなと改めて思いました。

それから食のグローバル化ということもありますが、30年ぐらい前だと日本食というのはなかなか理解されなかったのが、一気に10数年前からお寿司がスーパーマーケットに並んでいてランチの中心になっていたりして、ものすごい勢いで食の共有化、グローバル化というものが進んでいます。和食というものがグローバルな世界でどのように受け入れられていくのかという点でも面白いなと思いました。

中・高・大学生で食を巡るトータルの文化が変わっていくことが大事だと思っていて、食事をするときのマナーとか食事をするときの会話とか、フォーマルなシーンでの「共食」と言いますか一緒に食べるということは大学時代に共通の一つの文化として身に付けていくこともプログラムとして考えていけたらとよいと思いました。

○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

大学ぐらいのレベルで食事のマナーとか食事を楽しむための礼儀というか、そういうところまで含めた食文化の教育はこれから必要になっていくでしょうね。今まではほとんど関心を持たれていなかったような気がします。

○ 本郷 真紹 副議長（学校法人立命館理事補佐、立命館大学文学部教授）

先ほどの森委員からのメッセージで、森委員はお坊さんでいらっしゃるのだから「宗教性を帯びてしまって」と断っていらっしゃいましたが、実は非常に重要な意味が含まれていたと私は思います。つまり、食というものを通じて「命の大切さ」や「ものの大切さ」を学ぶということはとても大事で、今のSDGsとも当然つながってくることです。日本は食べ残し、食品の無駄遣いが非常に多い。それが当たり前のようにしている日常がある。しかし、それが世界レベルで見ると決して当たり前ではないということを、どこかのところで経験するということはものすごく大事だと思います。実は来年の2022年がちょうど、伝教大師最澄が亡くなって1200年ということで、比叡山延暦寺さんの方でその記念イベントが、大学コラボプロジェクトというようなかたちで、門川市長さんも委員のお一人に入っていて立ち上げられています。私もアドバイザーということで、うちの学生も連れて精進料理

をいただいて、学生自身も精進料理を自分で作って、それを食するというをやっているんですね。そうすると、食事があるいは食材がそういう意味を持っているなんて、今まで考えたこともなかったと学生には大きな発見があります。食修行の体験として、私もお相伴させてもらいました。比叡山の上で精進料理をいただくんですけど、一汁三菜でなければいけません。必ずお新香、お漬物が付くんですけども、先に食べたなら怒られるんですね。「それは最後や。」と。それで何をするのかと言うと、それで全部食べた後の器を拭うんです。その後、そのお漬物を食べるんです。一見すると、卑しいような行為にも見えるんですけど、しかし、それだけ大事にして食事というものをいただいているということ、時にはそういうことを感じることも、「決して無駄にしない」「もったいない」という精神を培ううえで非常に重要な意味があるのではないのでしょうか。そういうことを、おそらく森委員も御指摘になりたかったんじゃないかと思ひまして、意を尽くしませんでしたが申し上げました。

○ 吉川 左紀子 議長（京都芸術大学（旧名称 京都造形芸術大学）副学長）

今日は、心を豊かにする食というお話からスタートしたんですけども、心を育てる食と申しますか、そんな大きなテーマにもつながっていく気がしました。シンプルに、一緒に食べると楽しいというレベルから、伝統文化の深いレベルのところまで、多層と言いますか、層が厚いものだなと思ひました。食は、まさしく生涯学習、生涯教育のテーマになるものですね。

それでは、今日の議事はここまでにいたしまして、引き続き報告に移りたいと思ひます。

■ 報告1 「京（みやこ）まなびいニュースレター」について

○ 配布資料 京（みやこ）まなびいニュースレター

○ 事務局から

- ・紙面左側では、大人も子どもも共に学べる施設「青少年科学センター」についての記事を掲載しており、昨年10月にプラネタリウムがリニューアルされたことなどを紹介している。
- ・また、今回は鈴鹿委員に「大きな変化の年を経て」と題して、コラムを執筆いただいた。
- ・次回の発行は9月を予定している。

○ 鈴鹿 可奈子 委員（株式会社聖護院ハツ橋総本店専務取締役）

読んでいただいた内容のとおりなんですけど、こういうコロナの時期になって1年少したって、最初にコロナが言われたしからのことを振り返ってみました。やはり初めは「どうしてやっていくのだろう。」と。私たち観光業界というお商売の部分もそうでしたし、私自身も娘が生まれたところで、保育園が閉まってしまい、仕事もできず悲嘆にくれてしまっていたのですが、1年たってみると「どうしよう。どうしよう。」と言っているだけでは全く前に進まないの、こういう時期だからこそできることを探していくと「案外いろんな気づきがあったな。」ということを書かせていただいています。

お商売の面でも、今まで見えてこなかった、ネット環境とかを利用してどんどん働きやすい会社にしていくということ、これは一旦、仕事の方がゆるやかになって、余裕ができたからこそ見直しができたことでありますし、また、必要に駆られてしたことでもあります。

また、さらにプライベートのことでは、この社会教育委員会議でも発言させていただいたことですが、学ぶ場がないと思いがちですが、「家にいなければならない」、「時間ができた」ということで、本当は学びの環境としては、それは一番のものなのではないかと思っていますし、またこういう事態に直面したことで、いろんなことを前向きに考えていくということが社会全体も元気になっていくことではないかなと思書かせていただきました。

余談ですが、左側のページの青少年科学センター、ちょうど先週、私も娘と寄せていただきました。娘が大喜びで全然帰りたがらず、すごくよい施設でした。

■ 報告2 「京都市社会教育委員の会議規則の改正」について

- 配布資料 京都市社会教育委員の会議規則
- ・京都市社会教育委員の会議において、インターネット等を利用した方法によって委員のみなさまが会議に出席できるよう、会議の規則を改正した。

■ 報告3 「京都市次期基本計画・実施計画」について

- 配布資料 京都市次期基本計画・実施計画
- ・昨年3月の社会教育委員会議で説明させていただいたので、詳細は省略するが、この間の社会情勢を踏まえ、若干変更している。
- ・「基本方針」には、オリンピックなども踏まえ、文化芸術と並んで「スポーツに親しむ機会」という文言を追加している。
- ・「現状と課題」には、コロナによるオンラインなども踏まえ、「ICT（情報通信技術）も活用しながら」という文言を追加している。
- ・ICTは、コロナだけでなく、先ほど鈴鹿委員のコラムにもあったように、日頃、仕事や育児・介護、お身体の事情など、出かけることが難しい方の学びの機会にもなればと考えている。
- ・また、昨年末にパブリックコメントを実施したので、市民の皆様からの意見を報告させていただく。
- ・パブリックコメントの方法としては、市役所・区役所等での冊子の配布、市民新聞等の紙媒体の他、メールやSNSでの周知、出前パブリックコメント（市役所の職員が出かけて意見を聞く）なども実施し、立命館大学様などにも御協力いただいた。
- ・募集結果として、794名、1,638件の御意見をいただいた。
- ・年齢は、20歳未満の方が一番多く294名。
- ・提出方法は出前パブリックコメントが一番多く、510名。
- ・やはり、郵送等で回答を待っているだけでなく、出かけていく、アウトリーチの効果が一番大きい結果となっている。
- ・項目別の件数で「生涯学習」は、「すこやか」の欄の18番で、16件の御意見があった。
- ・具体的な意見として、「生涯学習の場を増やしてほしい」というものが2件。
- ・「図書館に関するもの」が10件。
- ・「美術館・博物館に関するもの」が2件。
- ・「健康に関するもの」が1件。

- ・「子どもたちの遊びに関するもの」が1件、となっている。
- ・身近な生涯学習の場ということで、図書館に関するものが16件中10件と一番多くなっている。
- ・御意見に対する本市の考え方についても記載している。
- ・これからの社会に求められる生涯学習のまちづくりに取り組んでいく。

■ 報告4 令和3年度「教育予算案の概要」について

- 配布資料 令和3年度本市教育予算の概要
 - ・令和3年度京都市予算は、非常に厳しい財政状況のもと、コロナ禍と財政危機の「2つの危機」に対して、市民の命と暮らしを守り抜く予算とし、先ほど報告の「京都市基本計画」に掲げた京都の未来像を実現するため、行財政の改革を、これまで以上に徹底させた予算としている。
 - ・教育予算は、1,020億円になる。教育委員会においても、補助金やイベントをはじめ、全ての事業経費をゼロベースで見直し、事務の効率化など改革を進める。
 - ・児童生徒に1人1台の端末を配備する「GIGAスクール構想」の本格的な活用開始をはじめ、校務支援員の全校配置、学力向上、伝統文化体験、高校改革、障害のある子どもへの教育、いじめ・不登校対策などの予算も積極的に措置している。
 - ・生涯学習に関する予算は、行財政の改革、イベント休止のため、毎年秋に実施している「生涯学習市民フォーラム」など、来年度は休止・縮小する事業もあるが、国際博物館会議（ICOM）の理念を引き継いだ「レガシー事業」、家庭教育、社会教育団体、アスニー・図書館等の必要な予算は措置している。
- 配布資料 社会教育関係団体への補助金予算
 - ・社会教育法第13条において、「地方公共団体が社会教育関係団体に対し補助金を交付しようとする場合には、あらかじめ社会教育委員の意見を聴いて行わなければならない」とされている。
 - ・これは、補助金を交付することによって、団体に対して不当な支配や干渉が加えられることのないよう、社会教育委員が行政をチェックするために明記されている。
 - ・交付の目的は、資料にあるように、社会教育活動の支援のためとなっている。

■ 報告5 令和3年度「学校教育の重点」について

- 配布資料 令和3年度学校教育の重点
 - ・「学校教育の重点」は京都市の学校教育の年度ごとの重点をまとめた冊子。
 - ・学校と保護者・地域で共有し、取り組んでいくこととしている。
 - ・京都は、国に先駆けて、町衆が自分たちの手で日本で初めて地域制の学校を創設した。
 - ・こうした伝統を礎に、「一人一人の子どもを徹底的に大切にすること」を基本理念としている。
 - ・目指す子ども像として「伝統と文化を受け継ぎ、次代と自らの未来を創造する子ども」を掲げている。
 - ・学校運営の5つの柱のうちの「ひろがり」に「社会に開かれた教育課程」とある。
 - ・新しい学習指導要領では「より良い学校教育を通してより良い社会を創る」という理念を地域全体で共有し、共に子どもたちを育てていくこととしており、保護者・地域の皆

様と連携・協働した取組を進めることとしている。

- ・「重視する視点」では、子どもの「主体性」と「社会性」の育成を目指し、「自ら学ぶ力」と「自ら律する力」を高めることとしている。こうしたことが、生涯を通して学ぶことにもつながると考えている。
- ・詳細については、毎年、見直しを行っており、コロナウイルス感染症、ICT活用、脱炭素なども盛り込んでいる。

■ 主催事業 及び 刊行物の案内・説明

○ 事務局から

- ・第34期社会教育委員の任期は今年6月までとなっており、現在、第35期の「市民公募委員」を募集している。櫻井委員・田村委員も、2年前、この公募に応募いただいた。多くの方に応募いただければと考えている。生涯学習に興味をお持ちの方がおられたら、チラシをお渡しいただければ、大変ありがたい。4月16日まで募集している。
- ・京都アスニーは今年40周年を迎える。昭和56年の開館以来、京都市の生涯学習の拠点として、多くの皆様に利用いただいている。開館40周年記念の展示会や講演会も予定している。

なおアスニーでは、講座は事前申し込み制とし、定員も半分にするなど、コロナ対策にも万全を期している。

- ・はぐくみ憲章の実践の輪を広げるため、先進的・特色ある活動に取り組んでおられる方を、毎年表彰している。

今年度は、京都女子大学「親子支援ひろばびっぱらん」、たかつかさ児童館、山科タンタンおもちゃライブラリーが大賞を受賞された。

子どもたちを地域ではぐくむため、地域に根差した「はぐくみ活動」に取り組んでいた

■ 閉会（吉川議長）

■ 閉会挨拶（大黒生涯学習部長）