

【シンポジウム報告】

「生活の質」と「環境の質」の持続可能な「共生」をゴールにすることの
必要性と具体的な実践事例
－食生態学の研究と実践から－

女子栄養大学名誉教授、名古屋学芸大学名誉教授 足立 己幸

Necessity of Targeting Sustainable Harmonious Coexistence of
“Quality of Life” and “Quality of Environment” and Practical Examples:
Research and Practice from Ecology of Human and Food

Miyuki ADACHI

Professor emeritus, Kagawa Nutrition University and Nagoya University of Arts and Sciences

Abstract:

In 1969, I developed “Ecology of Human and Food” as a new field of nutrition sciences that emphasizes relationships among people, food, and community. In nutrition education based on Ecology of Human and Food, the goal is sustainable harmonious coexistence of “quality of life” and “quality of environment” of each person. I have emphasized the cycle of practice, research, theory, and practice in nutrition education. I have also developed and promoted a conceptual framework named “Food and nutrition dynamics in the community: FND. The FND has both sides of the food system and the food information/communication system, and FND is useful for people to share their expertise in solving various areas, lifestyles, and problems. This figure is being developed and used in various places in Japan and overseas. I expect further developments of FND. Specifically, it is to build a “flexible” overall bird's-eye view that can be freely developed and utilized while changing the direction and emphasis points according to regional characteristics and issues. As a result, the FND will be a theoretical and practical framework that can be shared by every single person in the community.

1. はじめに

本テーマは、栄養素栄養学・栄養素摂取栄養教育に偏して、人間後回し・当事者後回しの栄養教育に陥ることを案じ「食生態学」(図1)を提唱して來た基本的課題である(足立, 2008a; 足立, 2017)。そこで、「地域の食の営み」と(健康を含む)「人間らしい食事」とその形成にこだわり始めた1970年代へ立ち戻って、その展開・発達の過程をふりかえり、表題の解答探しを今後の議論の素材として供したい。

本稿では、検討の素材を「地域の食の営み」の概念図(図2)構築と実践とした。筆者は表題に関連するアプローチを、次の3側面とこれらの相互関連を重視して行ってきた。本稿では、①②を包括する③を取り上げ、検討することとした。

- ① 生活者が日常の食物選択行動で直接かかわる形態である「料理」に注目し「料理選択型栄養・食教育」の枠組み構築とその実践(主食・主菜・副菜を組み合わせる食事づくり)(足立, 2017; Ishikawa-Takataら, 2020)。
- ② 食事を「人間の食べる営み」ととらえ、食べる人間側に注目し、「共食・孤食」の観点の

「生活の質」と「環境の質」の持続可能な「共生」をゴールにすることの必要性と具体的な実践事例

食生態学のねらい: Ecology of Human and Food
 (Food and Human Ecology, or Food and Nutrition Ecology)
人間の食とその形成について、生活や地域とのかかわりを含めて構造的に明らかにし、そのあり方を問い合わせ、その成果を活かした人間生活や社会の実現の方法を提案する
食教育: Food and Nutrition Education /Promotion

人々がそれぞれの生活の質(QOL)と環境の質(QOE)のよりよい、持続可能な共生をめざして、食の営みの全体像(食の循環)を理解し、その視野・視点で食生活を実践し、かつ可能な食環境づくり・仲間づくりをすすめる力(食生活力、「食」力?)を育てるプロセスである。

このアプローチは教育的アプローチと環境的アプローチの統合、さらに環境的アプローチはフードシステムと食情報システムの両側面の統合が必要である。

栄養・食の専門家とはこれらについて、科学的根拠(理論的根拠や実践的根拠を含む)を課題にあわせて再構成し、活用する人や組織である。

図1 「食生態学」のねらいと「食教育」

出所: 足立 (2008c)。

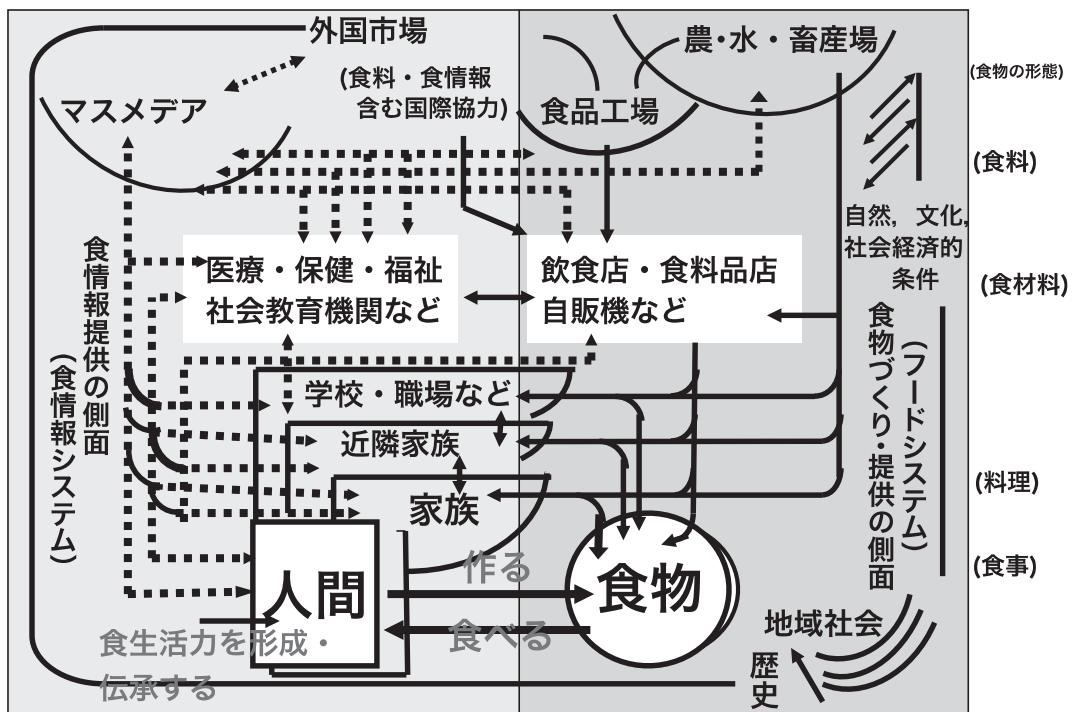


図2 地域における食の営み (概念図)

出所: 足立 (1987)、足立 (2008c)、足立 (2017)。

必要性の提案・概念構築と実践 (足立ら, 1983; 足立, 2014a)

- ③ ①、②を含む人間の食の営みが、現実に行われる場としての「地域の食の営み」の構造的な把握の必要性の提案・概念構築と実践

「地域の食の営み」の図は、2020年2月に発刊された栄養教育論の名著 “Nutrition education - linking Research, Theory, and Practice” (Contentoら, 2020) にも取り上げられた。この本は、世界各国の栄養・食教育関連大学等の教科

書として、FAO等国際協力専門家研修のテキストとして多くの関係者が活用している。

また、この図は、地域特性や課題に対応してさまざまに展開されてきた。後述する通り、本稿の表題の視点や内容は、生活者たちの日常の悩み“健康な食事の重要性ややり方についてわかっているが、実行できない。実行しても続かない”の解決策探しから出発している。研究成果を生活者に伝えて実践させるベクトルでなく、実践からの課題→研究・仮説設定→実践現場での検証→実践の循環で進めてきた。実践についても、初めの課題提起者・組織に限らず、地域の関係者全体（行政を含む）を視野に活用し、その後の関連する課題発生の予見・予防に活用してきた。そのために、生活者を含む関係者全員が活用のコンセプトや内容を理解し、共有し、各役割に主体的にかかわることを目指し進めてきた。いわゆるアクション・リサーチの基本的手法にあたる。重要なことは、PDCAサイクルの計画・実施・評価・次の見直しへという循環的形成の全体にわたって、適切な役割分担をしつつ、生活者・当事者が主体的に参加することである。そのため、関係者全員で共有できる資料・教材が必要になる。言語や専門用語を超えて共有しやすい図・イラストの表現法が必要である。わかりやすくするために文章の補助資料としてでなく、ゴールを共有し、適切な分担・協働・連携を話し合いながら進めるために欠かせない基本的資料として必要なのである（足立, 2014b）。一方、図・イラストは要点が明確でなければ表現できないので、作成過程での質疑が、元となる概念形成の未成熟な部分を露出し、抜本的な再検討が必要になることも少なくない。

2. “健康な食事の重要性ややり方はわかっているが、実行できない。どうすればよいか”の悩みに直面し、従来とは異なる栄養教育/活動枠組みの必要性

新しい視野・視点での解決法検討が必要であると考えた2事例を紹介する。

事例A：

山形県内N村の家庭における減塩行動が、行動

変容ステージの準備期から実行期へと進まない。

1956年、筆者が東北大学農学部学生として農村調査実習で直面した“生活者の努力とフードシステムとの食い違い”的事例である。

N村では熱心な保健婦による減塩指導が村中に行き届き、各家庭での日常的な減塩行動の変容が進んでいた。しかし各家庭での食塩摂取量の改善は見られず、村民は自分たちの努力不足だと反省し、保健婦ら関係者は指導内容の見直しを強いていた。筆者ら学生が家庭訪問インタビューの結果、家庭それぞれの方法で減塩の努力をしていることが確認された。「どこで醤油を購入しますか？」の質問がきっかけで、商店からの購入ではなく、農協に自家生産した大豆を持参し、醤油と交換するシステムを利用していること、交換日は毎月1と15日の2回であること、村民は交換日に空瓶を持参するため、前日までの減塩の努力で瓶中の醤油残量が多くなっていても、交換前日には残った（残した）醤油を使いきり、当日空瓶を持参する実態が明らかになった。せっかくの減塩努力が帳消しになるのは悲しいが、次の15日間の醤油量が不足することを案じての行動だった。結果、減塩努力前とほぼ同量の醤油使用量になっていた。

帰路学生たちで大豆との交換時に、村民が各適量の醤油量入手できる別の方法を話し合った。瓶単位のやり取りでなく量り売りが望ましいが、農協側の人手や衛生面の問題があり実施可能性はないとのこと。第2案として、1升瓶だけでなく小分けができる少量サイズの小さい瓶を併用できる仕組みを農協に提案した。町は早速5合瓶を併用した。その後、食塩摂取量の調整を村民の意思で実行しやすくなったと知らせを受けた。農学部内専攻の枠をはずした合同実習で得た経験である。小規模で身近な「栄養学とフードシステムの知恵の融合」で得た初の成功体験となった。

事例B：

1961年、東京都内S保健所に隣接する低所得者集落の栄養不良の子どもたちが保健所の健診・栄養相談を受けない。保健所も特に来所を勧めない。保健所のすぐそばの集落であり、商店街の近くなので、食物、食情報共に利用可能性availabilityは

高いが、アクセスできないaccessibility が低い。

筆者はS保健所の栄養士として責任を感じ、管内に同じ状況の家庭や子どもたちが生活する集落の所在を確認するため、市販の道路地図上に、食料品店と低所得者集落の所在をマークした。近所の食料品店等が在庫処分する食料品の活用法を想定し、その食料品を活用した栄養指導を計画したが、栄養士業務の範囲を超えていたと言われ実行に至らなかった。

職務を超えていたと判断された理由は、保健所栄養士は栄養・食から地域の公衆衛生の向上に貢献する職務を持つが、その内容は、“おかれた環境・条件内で、入手可能な食材等の範囲内で、健康な食事を工夫して準備する指導”であり、そのための環境変化や環境づくりを含んでいなかった。家庭の経済面は生活福祉関連分野、食料品店の販売条件の改善等は産業振興関連分野の担当であり、各担当に情報提供をすればよいと言われた。筆者は、生活者主体で継続的な食物選択行動が可能な食料品の販売システム形成の検討を切望したが、実行に至らなかった。

しかし、当該道路地図上に生活者が抱えている栄養・食課題と、解決策の実施拠点にもなるだろう食料品店分布状況を書き込んだ1枚の地図が、本稿の素材とした「地域の食の営みの図」の下書きになった。

3. 関係者と共有し議論ができる「地域の食の営み」を俯瞰する概念図を描く

地域での生活者と食物との関係、課題やその背景を全体俯瞰し、関係者で覗き込みながら最重要課題を抽出し、改善計画・実施・評価・次の見直しの循環について、生活者・当事者を含め、各専門性や得意な力を発揮してできる解決策等を話し合い、行動へつなぐ1枚の図が必要であった。当時、栄養学分野では良好な栄養素摂取をゴールにし、その手段としての食材料選択行動や関連要因を位置付けた図が使われていた。一方、農業経済等の分野では注目する食物について川上（生産・加工・流通等）から川中・川下を経て最終消費者としての生活者の食卓に届く、いわゆるフー

ドシステムの図が理論的根拠や現地での活動実態を根拠に作成され、活用されていた。それらを単純に合体し張り合わせた図でなく、地域での人間と食物の営みを、できるだけそのまま映す、固定した価値づけをしない白地図が必要であった。

1) 「地域の食の営み」の構成要素と、各特性から見た“「生活の質」と「環境の質」の「共生」をゴールにすることの必要性”の確認

1968年に女子栄養大学で「栄養指導論」を担当することになり、学生たちや研究仲間と基本的な理論を共有できる概念図が必須になった。図の中央に橢円を描き「食」と表記し、基本となる構成要素を、食の営みの主体者としての「人間」、認識や実践の対象としての「食物」、両者の多様な営みの場としての「地域」の3つとした。

「食物」の原材料は生物であるから有限の資源である。生物は地域固有の生態系を作りつつ、生育し、種を保持・継承し、地球全体としての生物多様性を作り出している。人間はその壮大な営みの一部を食物として利用し、人間固有の生活や社会を作ってきた。人間もヒトという生物の一種であるにもかかわらず、すでに人工的な手を加え生物生態系に壊滅的な悪影響を与える事象も引き起こしている。特定生物に偏った食用化の調整・停止や地域特性を生かした食べ分けの仕組みづくり等、人間の「生活の質」と生物多様性の保持を含む「環境の質」の「共生」の向上が必要である。

「人間」は食事を作り、食べる行動の主体者である。これらに関する情報の受発信をし、食生活を営む力の形成・交流の行動を循環的に進めつつ生活している。その食物は前記の多様な道のりを経ているので、同じ内容であることはない。食物を食べた結果として、健康状態・食嗜好・食知識やスキル・食物観や食事観が形成され、それぞれの固有の生きる力につながっている。生物多様性を基礎にもち、人間としての多様性を育て、地域・社会活動が営まれている。一人一人の個性を自由に主体的に発揮できる地域・社会であることが保証される必要がある。

「地域」は人間と食物の多様な関係を育む土壤である。安定した安全な土壤であることと、不正

やアンバランスな営みを警告し、促進を阻止する役割も担う。「生活の質」と「環境の質」の「共生」の可・不可を決める土壌でもある。

以上、「人間」、「食物」、「地域」についての特性を列記したが、これらこそ、「生活の質」と「環境の質」の「共生」をゴールにする必要性の基礎である。

2) 具体的な行動やその拠点を書き入れた「地域の食の営み」の概念図構築の試み

以上の「食」の基本図を紙面いっぱいに広げ、中央下部に「人間」と「食物」を位置づけ、両者の関係の基本となる食行動でつなぎだ。一方で、食行動の構造や構成する基本的な食行動の概念図も作成し、栄養・食教育実践で活用していたので、その成果を理論的な基礎に置きながら関係線を引き作図を進めた(足立, 1987)。

「人間」と「食物」を「食べる行動」、「作る行動」の双方向の矢印でつなぎ、「食生活を営む力の形成・伝承する行動」を人間の内部に上昇するらせん状矢印で示した。「地域」全体の中、基底部に位置づく生活者としての人間から、家族へ、帰属する集団や組織へ、地域全体へと活動が広がる方向に位置づけた。さらに地域を左右の2側面にした。当初は、右側面を「食物の流れ」、左側面を「食情報の流れ」とし、左右の相互の関係を線で示した。初期段階では、フードシステムの概念を充分に理解していなかったが、その後の検討で、図2のとおり、右面を「フードシステム（食物づくり・提供の側面）」、左面を「食情報システム（食情報提供の側面）」と書き換え、さらに進化し、現在は図3の表記、「フードシステム」Food systemと「食情報・交流システム」Food and nutrition information/communication systemと名付け、使用している。

概念図のタイトルも少しづつ進化した。最初は「地域の栄養と食行動」Nutrition and food behavior in the communityで出発し、現在は「地域における食の営み」Food and nutrition dynamics in the community(図4)と名付け、FNDと略称している(足立, 2007a; Adachi, 2008b; 足立, 2008c)。

本図の構築の過程で、国内では“実践的でない”

と評価が低く、学会等で発表の場を得なかつたこともあった。しかし、1975年に京都で開催された国際栄養学会議での発表で、フランス国立栄養研究所長との議論や共同研究要請を出発点に、ロンドン大学人間栄養学部客員教授やカーテン工科大学公衆衛生学部客員教授として、海外の大学院セミナーでの討論、栄養学や家政学関連の国際学会の発表やシンポジウムの討論、FAO、WHO、JICA主催の国際協力専門家研修の講演等での参加者の関心が高く、活発な討論を得て、進化してきた。

これらの過程における論点は主に次の3点であった。1点目は食情報について、個々人の学習・教育活動だけでなく、マスコミを含め地域内外の関連情報の受・発信・交流の枠組みでとらえる点、2点目は食情報システムとフードシステムの双方的な関係性を左右の線で示した点である。フードシステムの側面だけでは、いわゆる川上から川中を経て川下へ、そして生活者の食卓へと一方向で限定的な食物選択になりがちだ。しかし本図の食情報・交流システムは生活者や関係者が様々な学びにより、食生活を営む力を形成しつつ、右面のフードシステムの各段階で発言・共有し、生活者の主体的な食物選択可能性を示している。食物と食情報、その方向決定に生活者と生産・流通者が循環的にかかわりあって、日常の食事が営まれ、次の生産活動の原動力を形成するダイナミックスが見える点に特徴がある。

3点目は、地域特性や課題に対応して、図の強調点を前面に出すなど、自由な展開可能性があげられた。図4は子ども展開版である。子どもたちが、学校給食による食事の実物（給食）と授業等での体系的な情報の両面一体の学びが可能な学校とのかかわりを中心に、「地域の食の営み」の扱い手であること、そのニーズに見合う栄養・食教育のあり方検討のたたき台に活用されている(足立, 2007b; Adachi, 2008b)。

図3は図2では表現しきれなかった「食を営む力（食生活を営む力の形成と伝承行動）」を図の中央に示し、「地域の食の営み」の食を営む力の形成を主軸に展開している。すなわち、食事をすることが食を営む力（健康状態・食嗜好・食物観

「生活の質」と「環境の質」の持続可能な「共生」をゴールにすることの必要性と具体的な実践事例

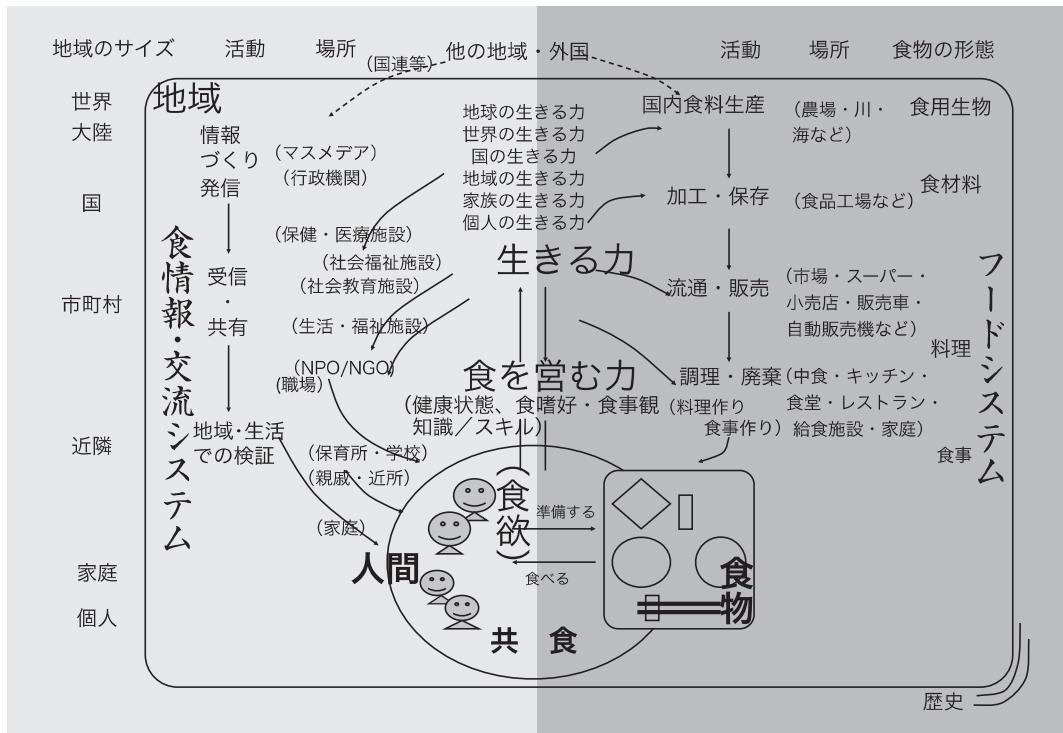


図3 食事（共食）、食を営む力、生きる力の形成と「食」の循環

出所：足立（2010）。

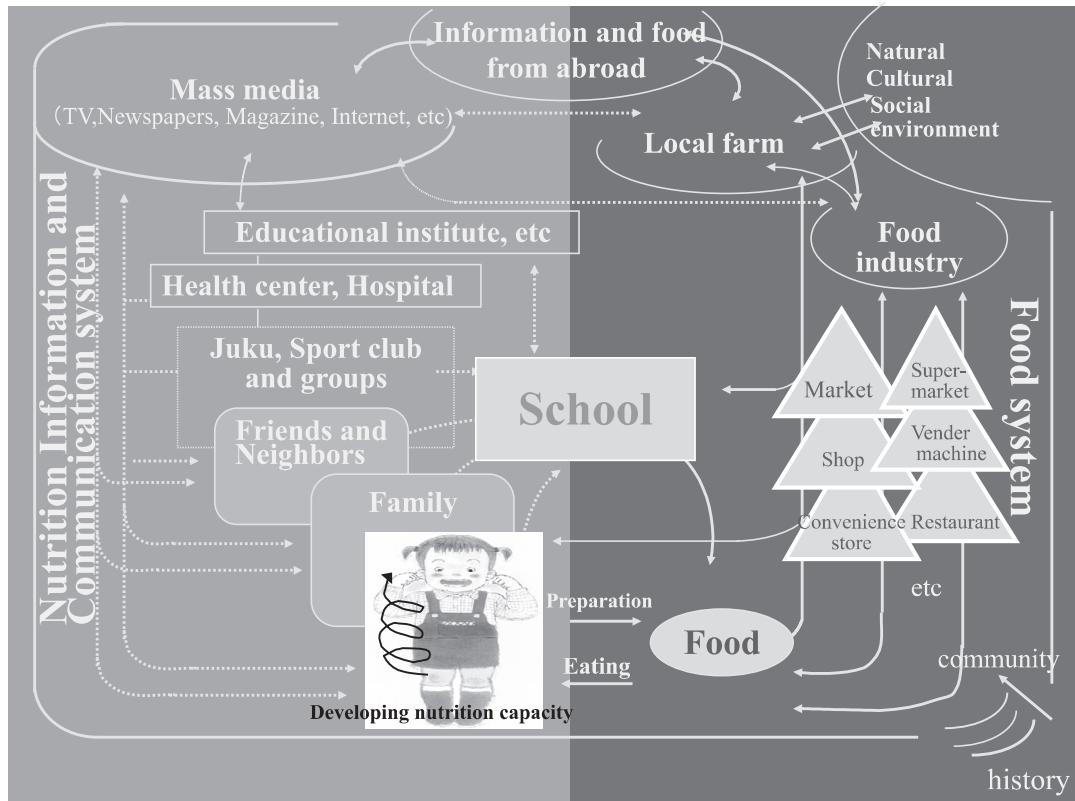


図4 Food and nutrition dynamics in the community

出所：足立（2007a）、足立（2008b）。

/食事観・食知識/スキル等食物選択要因) の形成→生きる力の形成→家族の生きる力・地域の生きる力……地球の生きる力の形成へとつながっていくこと、それぞれの力が発揮され、活用され、次のフードシステムや食情報・交流システムの質の向上につながり、「地域の食の営み」全体の質を高め、持続可能な循環をしていくことを俯瞰的に描いている。日本での具体的なキーステーションを全国サイズの栄養調査の結果を用いて書き入れているので、具体性が高く、なじみやすく、展開可能性も高いと、評価されている。

以上、未解決部分を多く残したままだが「地域の食の営み」の全体俯瞰による概念図構築のプロセスの一部を振り返った。どの視点から見ても、「地域の食の営み」は人間・食物・地域の密接な関係で成り立っているので、人間の食行動の一部の些細な変化であっても、負の内容であれば循環的な関係の中で地域全体の営みに影響し、より深刻な「環境の質」変化をもたらし、「生活の質」の低下をもたらしてくる。このことは、逆に人間の食行動の一部の小さな良好な変化は、地域全体を良好な方向へと転換する可能性を示すことである。この生活者や当事者がかかわり循環的にすすむ事が「生活の質」と「環境の質」のよりよい共生”をゴールに共有し、それぞれの立場、やり方で実行する必要性の理由になる。

4. 現場実践による検証で「地域の食の営み」の概念図の質を高める

1) 注目する側面を強調する展開・活用

図5は、子どもたちが食事を味わい食べることが、子ども自身の食を営む力の形成、生きる力の形成につながること、ひいては地域全体・地球全体の生きる力・活動する力の形成につながり、次のフードシステムを動かし、その成果物としての次の食事の選択範囲に影響し、循環的に進んでいくことを描いている。学校給食の1食の持つ意味の大きさを多くの学校関係者と検討するために作図した。左下に子どもの体内での食物の循環的役割を示し、廃棄・保存・再利用を含めた、奥行き深い循環性を示している。栄養教諭制度設立をめぐり、賛否両論の全国的な議論に供された(足立, 2004)。

図6は「地域で支える児童参加型食育プログラムの開発に関する研究」の研究成果をふまえて、学びの主体者としての幼児と一緒に楽しむ絵本教材の1部に描いた。介入研究の成果を踏まえて、厚労省の「健やか食ガイド」に「食の体験を深め、食の世界を広げよう」と名付けられ、保育指針でも活用されている。中央に大きく描いた子ども二人がのびのびと成長し食の循環を回す大事な役割

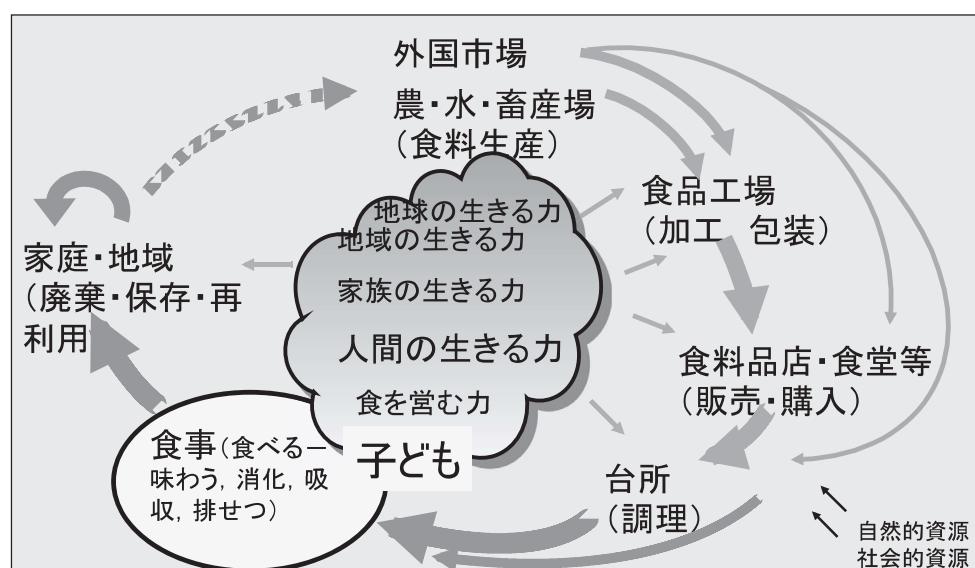


図5 食の循環性と「食を営む力」の形成

出所：足立 (2004)。

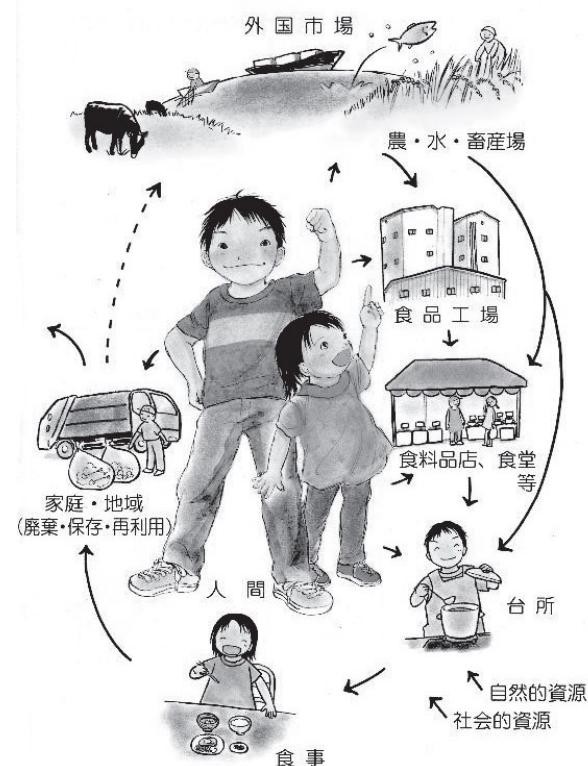


図6 食の体験を深め、食の世界を広げよう

出所：足立（2003）、厚生労働省雇用均等・児童家庭局（2004）。

を担っていることが良く伝わっていると評価された（厚生労働省雇用均等・児童家庭局、2004）。

2) 学習者・当事者が「地域の食の営み」の図作成に主体的に参加すると図全体が活性化する展開・活用

図7はNPO法人食生態学実践フォーラムの前身である「食生態学実践グループ」による食生態学生活実験・実践セミナーハウス（宮城県蔵王町）での実践事例である。大きな模造紙に描いたセミナーハウスと近隣地域の白地図の上に、参加児童・生徒が3グループに分かれ、各探検（現地見学や実習）で得た内容を張り付け、説明しあい、つながりを話し合い、「地域の食の営み」の全体像を仕立て、共有する学習プログラムであった。Aはからだや心とたべもののつながりの探検コース、Bは地域の人々の暮らしと食のつながりの探検コース、Cは地域の農作物とくらしのつながりのコースであった。各学習成果のプロセスや結果を貼り合わせ、子どもたち主体で作成した大作「地域の食の営み」の図になった（足立、2007b）。

図8は日本人にとってさかなはどのような特徴的関わりがあるのかを、健康、食生活や環境づくりの面から明らかにする研究「日常的な水産物の摂食とその効果に関する食生態学的研究」の研究成果を踏まえ、魚の生態、生産・流通、食事づくり・食べる、生活・環境の各側面とこれらの総合的な関係性について、学習者主体で学ぶ食育プログラムの教材「さかな丸ごと探検ノート」を制作し、全国的に活用されている（足立ら、2011）。表紙を含む44ページの冊子の総括に当たる本ページは、「海や川から私たちの食卓まで～魚と人間と環境の循環図」のタイトルを持つ。フードシステムを中心示し、食情報交流システムを右端に寄せて、学習者が自身の学習課題に応じて、両者を線で結びながら図を完成する仕掛けである。

原稿が仕上がり、印刷会社に送ってすぐ、2011年3月11日の大震災が起きた。即刻、印刷会社から原稿を返却してもらい、左ページの下部に1文を加筆した。「大震災などが起きた時、この図は一変し、全部流されることもある。厳しく悲しい循環に変身し、食卓までを変えてゆくだろう。こ

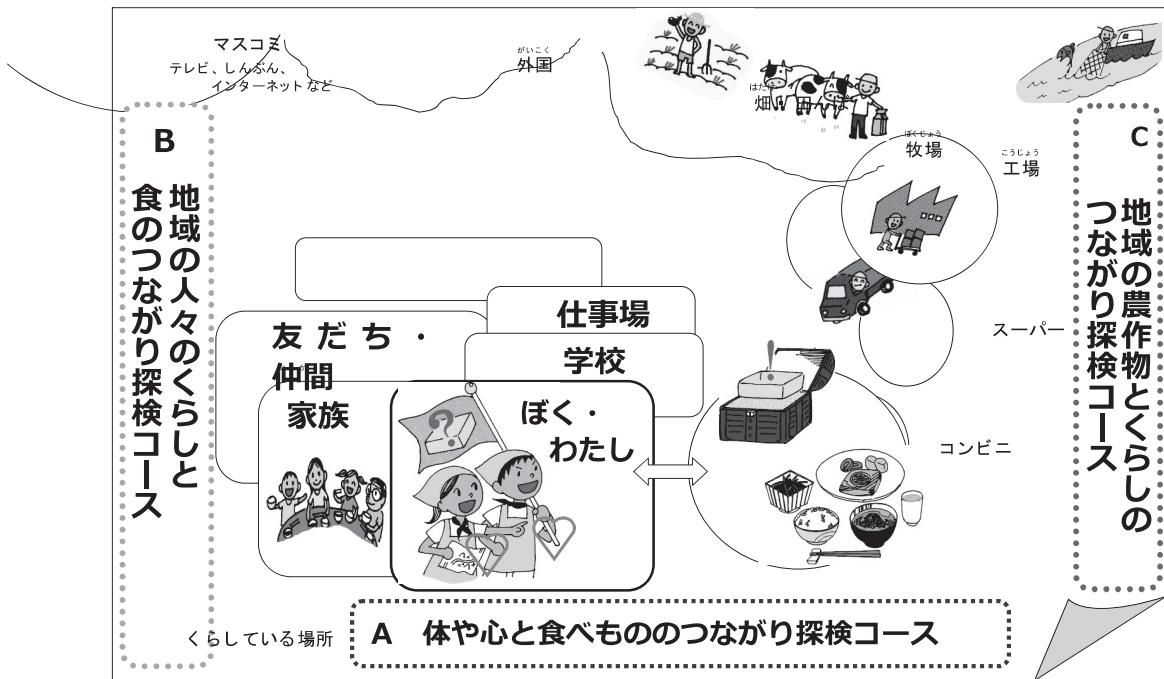


図7 「ぴったり弁当」わくわく食探検隊！探検地図 出所：足立（2007b）。

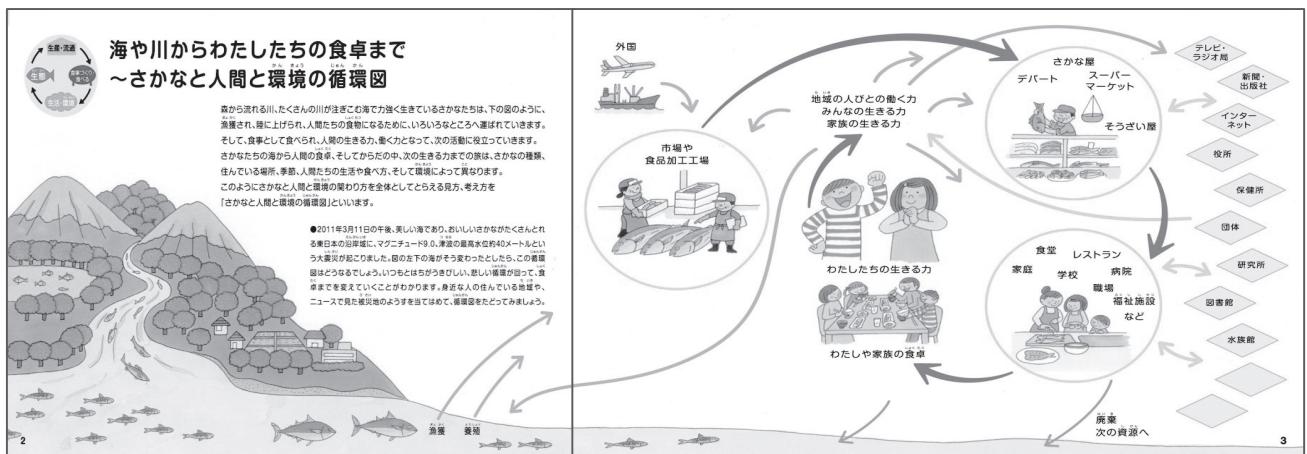


図8 海や川から私たちの食卓まで～さかなと人間と環境の循環図

出所：足立（2011）。

うしたことも含めて、この図をどうとらえ、どうするか」と加筆した。この図を使って、子どもたちがすでに知っている情報を付箋紙に書き循環図の該当部分に張り付ける学習を行ったことがある。子どもたちが既に知っている情報が多いことに驚き、喜びあい、そのうえで“もっと知りたい”ことを出し合って、自分たちで次の学習計画を立てるプログラムであった。そうなると、もはやその循環図は研究者や著者が作った図でなく、子どもたち自身が作った世界中ただ一つの学習計画の図となつた。

この他、地域の高齢者一人一人が自分の食行動を記入する「地域の食マップ」も作成した。図2を下敷きとし、高齢者の1か月食生態調査結果を取り込み、作成したワークブック「共食手帳」の1ページとした。高齢者自身が日常的に利用している情報源や食料品店を線で結んで、その中特に継続したい場所や新規に活用したいことなどを書き込んだり、話し合ったりするワークシートである。このシートは一方専門支援者にとって、一般論や抽象的な内容でなく、記載された具体的な内容を取り上げて、身近で具体的なコメントをする

「生活の質」と「環境の質」の持続可能な「共生」をゴールにすることの必要性と具体的な実践事例

ことができ、これも世界中に唯一の「地域の食の営み」の図に育っている。

筆者は東日本大震災後、被災地南三陸町の復旧・復興活動支援活動に関与してきたが、震災7年目を迎えたころ、現地食生活改善推進協議会メンバーたちが主体的な取り組みで仕上げ、活用している図もある。「からだ・心・くらし・地域や環境にぴったり合った食事づくり」共食会ワークブックの活用を広げる「ぴったり度アップシート」の1ページである。震災直後、“自分たち自身で健康な食事ができる力を育てる活動をしたい”という現地栄養関係者たちの要請を受け、まず、筆者らが前記「共食手帳」の内容を被災地の直面する課題解決に役立つように再編し、ワークブックを作成した。当事者たちは学習を重ね、一人でも多くの仲間たちと共有したいと、学習結果のセルフチェックと次の課題設定へと進む学習の必要性に気づき、作成に挑んだ（足立, 2018）。自分の家族の食事内容を用いて、自分たちの地域のフードシステムの図をさかのぼり、町内生産物利用の不足に気づき、地元生産物（とりわけ水産

物）利用の有効さを再確認し、家族や地域内の水産関係者と話し合い購入・おそらく分け・情報の共有の機会が多くなったと報告されている。

3) 多職種の専門家で構成される組織づくりや行政の食育推進計画等での展開・活用

図9は保健所管内栄養・食関連で活動する人々が、互いの協働・連携を望みつつも一堂に会す機会がない中、給食等衛生管理研修会で集まつた。保健所管理栄養士の発案で、図2を基礎に本図の白図を模造紙に描きグループに配布した。参加者が自身の職場に該当する場所にシールを貼り、現在抱えている悩み、その解決に協力してほしい人や組織へのプロポーズを含めた自己紹介や情報交換の時間を作った。管理栄養士・栄養士が多数であったこともあり、食品流通関係者の中に、“自分は関係ない”と退席を申し出た人也有った。しかし、給食を担当する管理栄養士・栄養士からのプロポーズのほとんどが流通関係者に集中し、後半の話し合いはフードシステムと食情報交流システムの融合で進み、食育推進協議会の準備へとつながった。

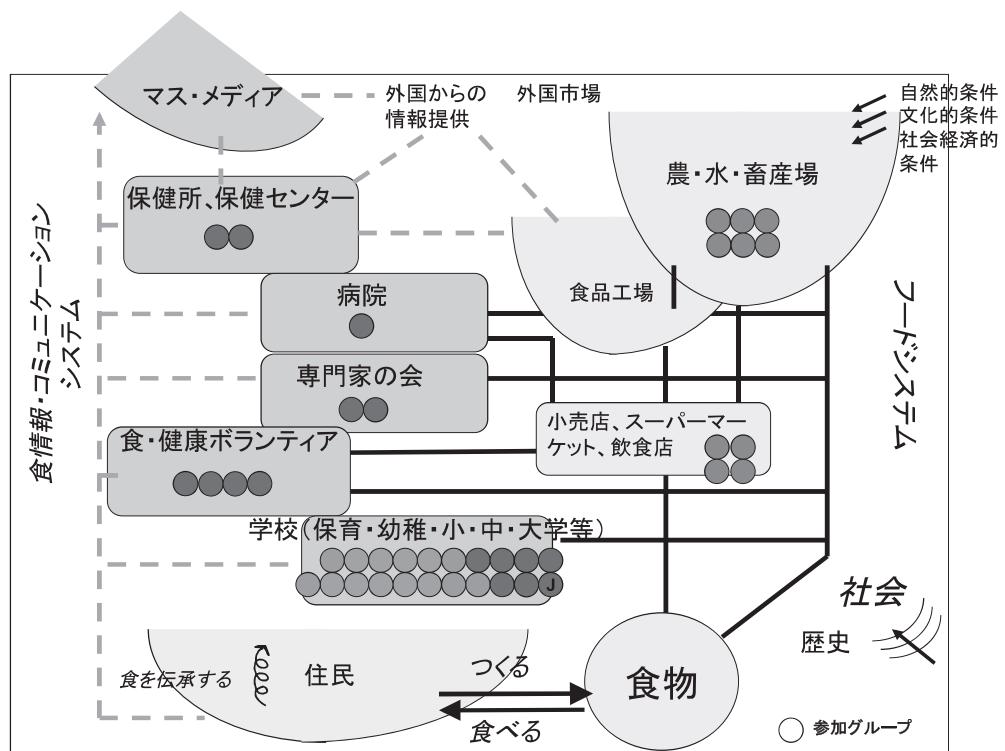


図9 「地域の食の営み」の図から見た「食育ネットワーク参加グループ」の特徴ー埼玉県S市の事例

出所：田中ら（2008）。

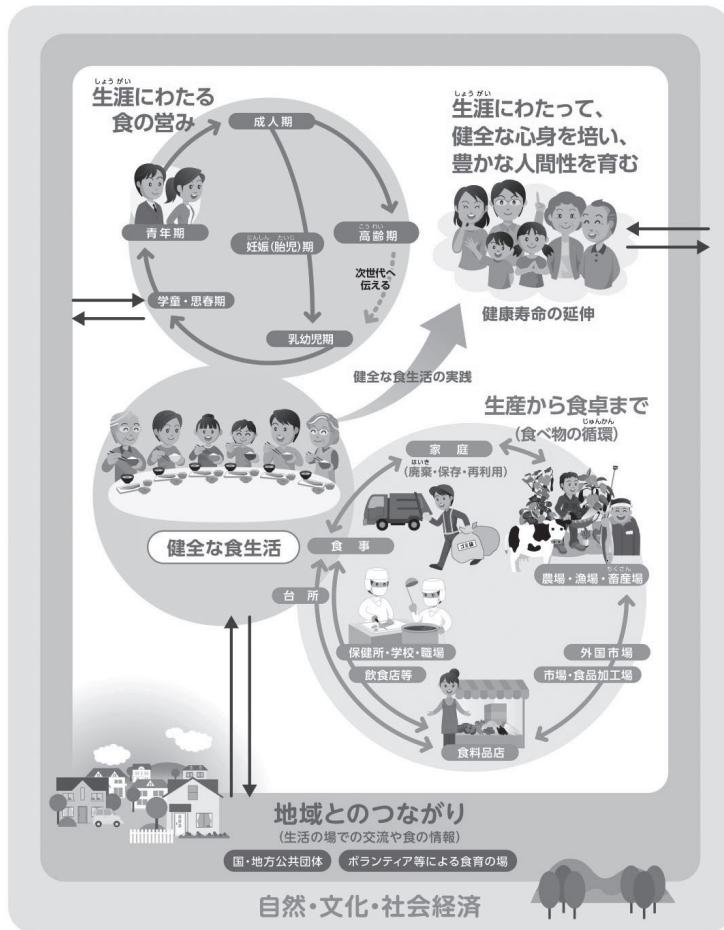


図10 食育の輪

出所：農林水産省（2019）。

ながったのである（田中ら, 2008）。

最後に、図10は国の第3次食育推進基本計画の「食育の環」（農水省, 2019）である。食育基本法の前文で強調する「食」のダイナミックス（足立, 2007a）を国民全員で共有できるイメージ図が必要であった。作図の基本資料として、共有しやすく、活用効果が検証されている図2等が参考にされたとのことであった。フードシステムと食情報・交流システムの循環が別の図になり両者の密接な、ネットワーク状の関係が見えにくくなってしまっているが、国全体を視野にする「地域の食の営み」の基本図として、内容のコンセプトを理解し、それぞれの地域や課題解決に、自由にのびやかに展開され、活用されることを期待する。

上記に加え、筆者は担当する開発途上国への栄養・食からの協力（現地での栄養・食活動プログラム形成や組織づくりに関する現地専門家への助

言、国内での外国人専門家研修や青年海外協力隊員の派遣前研修の講義・演習等）で、参加者の自己紹介、課題分析の枠組み、活動計画や評価、特に協働・連携・ネットワーク形成等の基礎研修として、参加者が自国や担当地域の「地域の食の営み」の図描出をすすめてきた。図4等を参加者の課題に合わせ、本稿でとり上げた図等を組み合わせながら作図し、各課題解決に活用する。研修後のレポートの課題はその修正版であることが多い。複数人の研修の場合は作成した図をワークショップ形式で共有し、地域比較や各課題の特長把握に活用する等である。

以上、「地域の食の営み」の概念図は地域における人間と食物とのかかわりの循環を包括しているので、人間にとて多様なかかわりを持つことができる。人間の食を営む力の形成や生きる力の形成の側からも、食物生産、加工・流通、料理づ

くり、食事づくりの側面からも多様なかかわりを持つことができる。しかも食事を食べる行動は生活しているすべての人が1日3回以上の高頻度で行う日常的な行動（足立, 2000）なので、かかわりの可能性、自分発揮の可能性が非常に大きい。当事者の主体的なかかわりの質が問われることにもなる。国内外を問わず、年代を超えて、活発な意見交換がされ、進化・発達し、それぞれの地域の人々の「生活の質」と「環境の質」の持続可能な「共生」のゴールに近づいていく可能性と責任を持っていることになる。

5. これからの課題

日本フードシステム学会と栄養系学会との協働・連携計画は、今、地球規模の「気象大変動への対応」や「新型コロナウイルスとの共生」に直面し、人間たちがどの方向に、どう生きるかの根源的な問いかけをされている機を得た大仕事と受け止め、期待する。具体的に、次の2点の検討をお願いしたい。

1点目は「地域の食の営み」の全体俯瞰図を提案してほしい。従来の細分化された各学問が積み重ねてきた「食」のパーツ研究成果を持ち寄り、貼り合わせるだけでなく、多側面から多様な見方・とらえ方ができるような、矛盾を矛盾のままさらけ出すことができるような全体像である。食育基本法制定直後の本学会誌に筆者が書かせていただいた“食”のパーツ育から「食」育への脱皮”の視点（足立, 2007a；足立ら, 2016）に似ている。川上・川中・川下へと固定的に流れるフードシステムの全体像ではなく、地域特性や課題によって自由に展開したり、注目する部分を拡大し最重要課題を確認したりできる、そして生活者・当事者主体で自分発揮できる方法を見つけることができる柔軟な「地域の食の営み」の全体像の図が欲しい。

2点目は生活者・当事者を含む関係者全員、一人残らずの人々が共有できる「地域の食の営み」のゴール（またはゴール探しのゴール）を提案してほしい。それが今まで育ててきた多様なゴールを全部包み込むような懐の広いゴールがあ

るよい。2030年を目指して、世界中多くの人々が共有し、実現への知恵を絞り、それぞれの実行を進めているSDGsはアジェンダの5P (People人間、Planet地球、Prosperity繁栄、Peace平和、Partnership連携) とこれらの循環性をあげ、地球上のすべての人を誰一人取り残さないことを挙げている。具体的な実現を目指す17のゴールは、根底でつながっているので、どこから実行してもよい。ゴールへの17の入り口があるととらえることができる。一人残らずの人がどこからか自分に合った、自分が必要とするゴールに挑戦できる包容力のあるゴールの提案である。栄養分野を例にすれば1992年の世界栄養宣言での「安全で栄養的に望ましい食物へのアクセスは一人一人の権利である」から出発し、種々の宣言や指針を出し合い、実行を試行してきた。SDGsはこれらを全部の実践や課題を包み込むようなゴールである（水元, 2017；足立, 2020）。

食や健康関連の学会・専門組織、教育機関や行政等全国的な活動がSDGsのゴールを共有して動き始めた（小熊, 2020；厚生労働省, 2020；農水省, 2020）。この波を活かし、食の特殊性を存分に発揮したゴールを提案してほしい。

参考文献

- 足立己幸 (1987)「食生活と環境とのかかわり」足立己幸編著、秋山房雄共著：『食生活論』医歯薬出版. 79-121.
- 足立己幸 (2000)「セルフケア・参加を重視する健康教育からみた栄養・食行動の特徴」『日本健康教育学会誌』7 : 1-2.
- 足立己幸 (2003)「平成14年度児童環境づくり等総合調査研究事業報告書：地域で支える児童参加型食育プログラムの開発に関する研究報告書」財団法人こども未来財団：58-67.
- 足立己幸 (2004)「食の教育の必要性、そして可能性」『文部科学時報』No.1536 : 34-35.
- 足立己幸 (2007a)「フードシステムと『食』育」『フードシステム研究』14 (1) : 1-3.
- 足立己幸 (2007b)「『食』育は子どもから家庭へ、学校へ、地域へと発信」『日本健康教育学会誌』15 (4) : 237-244.
- 足立己幸 (2008a)「創刊にあたって・食生態学-実践と研究」『食生態学-実践と研究』(1) : 2-5.

- Adachi, M. (2008b) Theories of nutrition education and promotion in Japan: Enactment of "Food Education Basic Law", *Asia Pac J Clin Nutr* 17 (SI) : 180-184.
- 足立己幸 (2008c)「生活の質（QOL）と環境の質（QOE）のより良い共生を」『日本栄養士会雑誌』51：817-822.
- 足立己幸 (2010)「家族と“食を共にすること”共食の大切さ」内閣府食育推進室『親子のための食育読本』: 13-21.
- 足立己幸 (2011)「海や川から私たちの食卓まで～魚と人間と環境の循環図」足立己幸編著『魚と人間と環境の循環「さかな丸ごと探検ノート」活用に向けて』財団法人東京水産振興会: 47.
- 足立己幸 (2014a)『共食がなぜ注目されているか－40年間の共食・孤食研究と実践から』名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報・特別号43-56.
- 足立己幸 (2014b)「宮坂忠夫の健康教育基本論“民主的な”方法と教材（媒体）観の転換」『日本健康教育学会誌』22: 46-50.
- 足立己幸・衛藤久美 (2016)「食育に期待されること」『栄養学雑誌』63 (4) : 27-38.
- 足立己幸 (2017)「栄養・食教育の枠組み『料理選択型栄養・食教育』、主教材『食事の核料理（主食・主菜・副菜）を組み合わせる』・『3・1・2弁当箱法』による食事法：1970年代からの食生態学研究・理論・実践の環をふりかえり、現在の栄養・食問題解決の課題を問う」『名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報』9: 49-83.
- 足立己幸 (2018)『「からだ・心・くらし・地域や環境にぴったり合った食事づくり」共食会ぴったり度アップシート、シート4』一般財団法人東京水産振興会.
- 足立己幸 (2020)「食生態学から『SDGs』『食品ロス』をどう見るか」『食生態学-実践と研究』13: 18-19.
- 足立己幸, NHK「おはよう広場」班 (1983)『なぜひとりで食べるの』NHK出版.
- Contento, IR and Koch, PA (2020) *Nutrition education - linking, Research, Theory, and Practice, 4th ed.*, Jones & Bartlett Learning.
- 厚生労働省雇用均等・児童家庭局 (2004)「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/seisaku-0000587161.pdf> (2020年9月13日閲覧)
- 厚生労働省 (2020)「誰一人取り残さない日本の栄養政策～持続可能な社会の実現のために～」<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/seisaku-0000587161.pdf> (2020年9月12日閲覧)
- Ishikawa-Takata, K, Kurotani, K, Adachi, M, et al. (2020) Frequency of meals that includes staple, main and side dishes and nutrient intake: findings from the 2012 National Health and Nutrition Survey, Japan. Public Health Nutrition: 1-11.
- 水元芳 (2017)「食と栄養：国際的『持続可能な開発目標（SDGs）』と日本の課題」『フードシステム研究』24 (2) : 75-81.
- 農林水産省 (2019)「食育ガイド」https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/guide/pdf/00_jp_guide.pdf (2020年9月12日閲覧)
- 農林水産省 (2020)「令和元年度食育白書」https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r1_wpaper.html (2020年9月13日閲覧)
- 小熊祐子 (2020)「Global Action Plan on Physical Activity 2018-2030について-SDGs, オリンピック・レガシーとともに考える-」『日本健康教育学会誌』28 (2) : 92-100.
- 田中久子・石川みどり・足立己幸 (2008)「食育ネットワーク形成における参加グループの課題共有のプロセス『S食育ネット』の事例」『日本公衆衛生学会誌』55 (3) : 147-155.