

ニッポンの農林水産業に**元気**を——。

Agrio

J I J I P R E S S

第488号

2024年2月14日

 時事通信社

〒104-8178
東京都中央区銀座 5-15-8

<https://www.jiji.com>



能登半島地震後に石川県珠洲市で定置網漁が再開し、水揚げされた「ふくらぎ」（ブリの幼魚）など＝同市の蛸島漁港（時事）

◆巻頭記事	…P2	◆大学農場から	…P8
相次ぐ米国での現地生産 ＝イチゴや酒、日本ブランドの浸透図る＝		畜産業の将来を担う人材を育成	
◆トピックス	…P5	◆農と食のコラム	…P10
日独、「食」の改善が共通課題 ＝専門家らがイベントで議論＝		＝「田舎のたたみ方」研究（55）＝ 「断らないER」を掲げる病院	
◆『食農連携』情報	…P6	◆中央官庁だより	…P11
～食農ビジネスが目指す 地域社会の未来図と人材創出（9） 農業における 「サステナブルインフラ」の構築		◆週間ニュースファイル	…P12
		◆マーケット情報	…P24

日独、「食」の改善が共通課題

＝専門家らがイベントで議論＝

日本とドイツの食育事情について両国の専門家らが議論するイベントが、独ベルリンの日独センターで1月25日に開かれた。両国とも、健康増進の観点から「食」の改善が共通課題で、持続可能性の追求や調理経験の少ない若年層への啓発といった課題について意見が交わされた。農業や食文化の継承にも議論の射程を広げる日本と、環境問題や消費者保護を重視するドイツの違いも垣間見えた。（ベルリン支局・山本拓也）

◇「食のコミュニケーション」カギに

日本からは、東京農業大学の上岡美保副学長や農林水産省の担当官らが登壇。1960年代から、食生活や社会構造の変化により、栄養バランスの変化や農業の衰退などの問題が深刻化していると説明した。上岡氏は、SDGs（持続可能な開発目標）との関係に触れつつ、「何を食べるか選択することが生きる力になる。社会課題への対応が求められており、エシカル（倫理的）な消費ができる次世代の育成が大事だ」と強調した。

一方、ドイツ・フレンスブルク大学のイネス・ハインドル名誉教授は、同国でも糖尿病患者の増加などを背景に連邦レベルの栄養戦略が策定されるなど、食生活の見直しが政策課題になっていることを紹介した。「気候に優しい食品の普及など、持続可能な『食』をどう実現するか」「不適切なパッケージや広告に対するリテラシーを身に付けること」といったテーマについて、集中的に議論されているという。

両国から繰り返し指摘されたのは、「食のコミュニケーション」の重要性。共通した取り組みは学校との連携で、児童が実際に食材を調理し、農水漁業や栄養について考える機会を提供している。特色ある事例として、日本からは、食文化の継承を見据えて、学校での食育の一環として、農家などの地域の食の担い手と連携を図っていることが紹介された。ドイツの事例で目を引いたのは、妊婦と乳幼児に着目した「人生最初の1000日」キャンペーン。産婦人科の医師や助産師、保育士らと協力して、健康的な食生活の定着を狙っている。

◇環境意識に差、日本うらやむ声も

イベントでは、一般参加者からも意見や質問が相次いだ。独在住の日本人女性は、ドイツでは温室効果ガス削減や健康の観点からプラントベース食品が普及しているが、日本では不十分だと指摘。上岡氏は「日本では環境より安全が重視されている。環境意識を変えていかなければならない」と引き取った。また、1人暮らしを始めたばかりの若者にアプローチすることが重要ではないかとの提案もあり、「若者が関心のあるメディアなどと連携が必要」（農水省）、「インフルエンサーとの対談も行っているが、まだ限定的」（ドイツ農業・食料庁）とのコメントから、共通課題が浮かんだ。

締めくくり、ベルリンの給食センターが提供している食事を試食する機会が設けられた。主菜は▽オーガニックビーフと有機野菜の煮込み▽ベジタリアン向けの有機ニンジンとカブのスープの二つから選ぶことができた。児童生徒は学校を通じて事前に選択しているという。イベントでは「子どもたちが学校でおやつを食べてしまうのはドイツの給食がおいしくないからだ」「継承すべき食文化がある日本がうらやましい」といった意見もあった。恐る恐る筆者も口にしてみたが、どれもとてもおいしかった。



日本とドイツの食育事情について議論する両国の専門家ら＝1月25日、ベルリン・日独センター



ベルリンの給食センターの献立例。有機食材がふんだんに使われている