

# 見えない絆

大阪府立園芸高等学校  
バイオサイエンス科  
1年 新井 心優

目をつむって野菜に触れてみる。すると、先程まで感じられなかった、甘い匂い、そして大地の温かさが手の感触から伝わってくる。さあ、今日はこの野菜をどう料理しよう、と毎日母はそんな風にして私たちの食事を作ってくれているのだと、私は初めて知った。

私の母は目が見えない。膠原病で、私が中学生の時見えなくなった。見えなくなって、母は毎日食事を作ることも最初は大変で、いつも火傷や切り傷が絶えなかった。それでも、わたしのお弁当は毎日欠かすことなく作ってくれた。しかし、それは彩りもない、見た目もどこに何があるか最初はわからないくらいぼろぼろのお弁当だった。友達に笑われたこともあった。そして、それを恥ずかしく思い、母に強く反発したこともあった。

私は幼い頃から、自然の中で育ち、いつも新鮮なものを食し、牛や鶏からは、自然の恵みをもらい育ってきた。農業と共に育ってきたのだ。私はそんな地域の農業が衰退化していくなか、地元の農業や畜産を支えていきたいと、未来の農業への夢を持つようになった。

私は今年大阪にある農業高校に入学した。入学して、農業の実習で、実際に畑に出て、両刃がまをもち、地を耕す作業は、かなりの体力を必要としました。とくに悪天候のときは、ずぶ濡れで泥だらけでの作業が過酷なものであっ

た。

しかし、そうして定植したものがぐんぐんと丈を伸ばし、実をつけ、成長していく様子には植物の偉大さ、そして力強さを感じ圧倒された。私は、今までの食の中の野菜にもこうした背景があるのだということを知ることができた。大地や自然からいただく大切さは、今まで理解したつもりでいたが、こうして、実際に体験してみて、私の食に対する思いが大きく変わっていった。そして母の作ってくれるお弁当から温かさ、絆を感じるようになった。お昼休みに食べるそのお弁当から私は今、毎日エールをもらっている。そして、高校生活に入り、忙しくなり、家族と過ごす時間が少なくなった今も、このお弁当が私と母を繋いでくれている。私はこの絆を食を通して多くの人に伝えていきたい、そう考えた。

先日、農産加工班の先輩たちが近隣の保育園で保護者の方に農産物の販売を行う活動に一緒に参加することができた。この活動の目的は、販売だけでなく保護者の方への食に関するアンケート調査を行うことである。私はこのアンケート調査を担当した。40人ほどの保護者の方から聞き取ることができた。子供の嫌いな野菜をはじめ、その調理法、また食育についての関心度も調査できた。

現在は、食育という形で子供たちの健康が見

直されていることもあり、8割の保護者の方が様々な工夫や取り組みを行っておられた。苦手な野菜はできるだけ細かく刻んで好きな料理にまぜたり、また無農薬のものを選んで購入したりしているなど、積極的に食育に取り組んでおられた。しかし、逆に2割の保護者の方については、全く関心がない、食育についてわからないという状況であった。こうした2割の保護者の方の食への関心の薄さに、私はとても残念な気持ちになった。私は農食の魅力をもっと知ってもらいたい、そして食を通して家族の絆をもっと感じてもらいたい、そう考えた。そこで、食について詳しく調べてみることにした。

食料問題と聞いて、まずどのようなことが思い浮かぶだろう。食品ロス、食料自給率、飢餓など、世界では様々な問題が起きている。この中で飢餓ときいて、大量生産、大量破棄の日本には関係のないことと感じている人も多いのではないだろうか。しかし、私達のくらす日本でも実際にこの飢餓がおきているのだ。それは、日本の子ども達の間で隠れ飢餓として存在している。

その一つは、家庭の経済的な問題だ。貧困家庭でまず削られるのは食費ではないだろうか。そのため栄養的にも量的にも満足のいく食事ができず、子供の成長の妨げになっている。二つ目は、偏食の問題だ。両親が共働きなどで、コンビニ弁当やファーストフードばかりの偏った食事をとることで、栄養価の偏りがおこっている。こうして私達の身近なところでもこの隠れ飢餓は存在しているのだ。私はこうして調べてみて、食や食育への関心の薄さがこの隠れ飢餓の原因の一つではないかと考えた。

そこで、私は今年農産加工班が復活に取り組んでいる郷土料理を通して、古くから伝わる「食の大切さ」「家族の絆」といった大切な食文化を今の世代にも繋いでいきたいと考えた。私たちの暮らす北摂地域の郷土料理には、「煎り大豆茶飯」「でっち羊羹」など、古くから伝わる

伝統あるおいしい郷土料理がある。私たち農産加工班はそのなかでも「煎り大豆茶飯」に力を入れており、子供たち向けにあんをかけてやわらかくし、お茶漬け風にアレンジしたものなどを考案した。それを幼稚園の先生方に試食していただく機会があり、「食べやすいね」「美味しいね」などといった言葉をいただき、うれしく思い、それがまた励みとなった。しかし、子供たちには少し塩分が高いのでは、という指摘も受け、改善しなければならない課題などもみつけた。今、農産加工班では、この課題の改善に全力で取り組んでいる。

そして、今では家庭の食卓に並ぶことの少なくなったこの郷土料理を通して、世代を超えた食の絆を繋ぐ「伝統料理教室」を開催することにした。そしてこの煎り大豆茶飯が保育園、小学校、中学校の給食へと取り入れてもらえるよう更なるチャレンジをしていく。

そして、この「伝統料理教室」の他にも、大阪の農業と食文化を支えてきた「なにわの伝統野菜」を子どもたちとともに育て、生産から消費までを一貫して学ぶ「園芸アグリ教室」の開催を計画している。この「園芸アグリ教室」では地域食農教育への取り組みとして、コロナ禍でも、SNSを使った料理教室の開催や、自宅で農業体験が楽しめる、ペットボトル栽培キットを配布するなど継続して行える取り組みである。

この取り組みが、地域でのこれから生まれる新たな伝統、そして未来の食文化へ繋がると私は信じている。

食は人と人、そして家族をつなぐ大切な絆。私はこの絆を農業を通してこれからも多くの人に伝えていきたい。私と母を繋いだこのお弁当のように。

そして最後に伝えたい。「お母さん、毎日お弁当ありがとう。今日も元気もらったよ。」