<ギャラリートーク>

■特別展「ニューヨーク展開催記念　型絵染の巨匠　芹沢銈介」

講師　東北福祉大学芹沢銈介美術工芸館　学芸員

2011年2月5日（土）13:30～15:00　東北福祉大学芹沢銈介美術工芸館

型染は自分でもやったことがあり、興味がありましたが、芹沢銈介作品は今回はじめて見ました。普段のギャラリートーク参加者は5、6人程だということでしたが、今回は20～30人が集まりました。

作品自体のデザインや色使いも面白く、そこに作品の解説をしてもらえることで氣付きが多くなったように思います。帯の色使いが紅型風だと感じたところに、芹沢銈介が沖縄で紅型の影響を大きく受けたという話を聞き、答え合わせしているようで楽しめました。

「型絵染」という呼び名は、重要無形文化財保持者として認定された折に案出されたそうです。型染が型彫りや型付け、染めの工程を各専門職が分業で行うのに対し、芹沢銈介がスケッチから型起こし、彫り、染めなど全工程を一貫して行っていたため、分業の型染と違いを出すためにこの呼び名が出来たそうです。これまで「型絵染」という言葉を聞いたことがなく、型染と何が違うのだろうと疑問に思っていたので、早々に疑問が解けてすっきりしました。

その他にも、独特の文字や文様のデザインの解説に始まり、作家本人の生い立ちや作品が作られた背景、モチーフとなった町や村の話など、作品を見ただけでは分からない裏話や作家の思い入れを知ることが出来、とても有意義な時間を過ごすことが出来ました。

（仙台市宮城野区・女性　liadhu）

<「時代の音」レクチャーコンサート・シリーズ第6回公演>

■「ひとつのパイプ～響きあう声とオルガン～」

講師　（メゾ・ソプラノ）　波多野睦美　氏

ゲスト　（オルガン・ポジティフオルガン）　今井奈緒子　氏

2011年2月12日（土）16:00～18:00　東北学院大学　土樋キャンパス礼拝堂

冒頭、このレクチャーコンサートの主導者であり、本日のゲストでもある今井奈緒子氏の挨拶があった。「今日が波多野さんを迎えての最終回になる。このまま何時までも続けていたい」という思いなどが述べられた。

そして、オルガンの解説。人間の声を模して、パイプオルガンは創案されたという。舞台上に用意されたオルガンはポジティフ・オルガンというもので、演奏を求められる会場に持ち運ぶことが出来るオルガン、「置かれるオルガン」という意味だそうである。オルガンの音響をより力強く、変化に富ませるために、全てにおいて大規模の装置を建築物自体に備えたものを大オルガンというそうである。

今日はゲストが演奏するポジティフ・オルガンと大オルガン、そして講師の歌声との共演である。

第一曲「夕べの賛歌」（ヘンリー・パーセル）の冒頭の声が発せられると、思いもかけず目頭が熱くなり、微笑が湧き上がってくる。なんという歌声であろう。一息で波多野睦美の世界が支配する。

美しい一本の筒となり音楽を表現したい。第一回目から繰り返されるテーゼが、パイプオルガンとの競演により、その姿を現す。音楽がそう有りたいと思う音として、私の体の中を通っていてもらいたい。音楽家のシンパシーとして、高橋悠治は、「音楽が一人で立ち上がる。そこに立ち会う（共有している）感覚」と表現したそうである。

「ストップ」の操作により、音色と音質の豊穣な世界を演出する演奏方法のことなどのレクチャーも挟みながら、講師とゲストの一体感は増してゆく。

千変万化の音色を紡ぎだすオルガンと、それに呼応するエーテル（αἰθήρ）の歌声。その攻守の妙味を存分に楽しむように音楽を受け渡しする二人。そこに「立ち会う（共有している）感覚」を味わわせてもらう。

「歌い手（演奏者）と聴衆と会場（環境）が音楽を成立させる」という言葉を残して、講師は退場していった。

（仙台市青葉区・男性　文字翁）

読者の皆様が参加された「学び」イベントの感想やレポートをお待ちしています。

粗品　進呈

参加体験記　募集中！

「参加体験記」

◎投稿先「まなびのめ」編集部
はがき・FAX・E-mailにて受付。
Webからも応募できます。
◎採用させていただいた方に
粗品を進呈いたします。

第13回

名著への旅

『青春を山に賭けて』

植村直己 著

文春文庫

（1977年1月25日　初版発行）

厳冬のマッキンリーで著者が消息を絶ってから27年の歳月が流れた。

本書には、アマゾン河6,000キロ単独イカダ下りを間に挟んで、世界初の五大陸最高峰登頂後までのことが語られている。次なる目標である極地へ向かう前までの時期にあたる。五大陸はエベレストを除いて全て単独登頂である。単独のモンブランで一度は死に損なったことさえあるが、著者には単独行にこだわる理由があった。とは言っても、単独による登山や冒険の怖さというものを彼は十二分に自覚していた。

山に登るのは一人だが、その蔭には多くの人たちの助力もあった。偉業を達成させたのはもちろんこの周囲の支えもあってのことだが、それにも増して、人を引き付ける著者の人間性と類まれな意志の力が大きく作用していたように思う。

私事に亘るが、著者は大学の先輩である。テレビに映し出された、犬ゾリを引く植村の陽に焼けた丸顔が懐かしく思い出される。

世界の「ナオミ ウエムラ」。消息を絶った前日の2月12日は彼の43歳の誕生日だった。あなたとはもう少し同じ時代の空氣を吸っていたかった。

（曜）

第2回「まなびのめ」Live版 開催予定！

「まなびのめ」主催の「学び」イベント＝まなびのめ Live 版を今年も開催する予定です。詳細は決まり次第 Web 版等でお知らせいたします。

懸賞　まなびのめクイズ応募方法

はがき、FAX、E-mailのいずれかで、
①住所②氏名③年齢④職業⑤電話番号⑥クイズの答え2つ⑦「まなびのめ」の入手場所⑧内容についての感想を明記して編集部（下記参照）までご応募ください。なお、お寄せいただいたご感想は匿名にて紙版・Web版に掲載することがございます。正解者の中から抽選で3名様に図書カード1000円分をプレゼント

※当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※応募いただいたお客様の個人情報は弊社主催のイベント案内、連絡及び発送に限り利用させていただきます。

【応募締切】2011年6月20日 当日消印有効

クイズの正解は締切後、Web版に掲載します。

※応募にはQ1とQ2両方の答えが必要です。ご注意ください。

学びの庭におじゃまします　次号テーマ：「平和」

2011年7月5日発行予定

「気」になる「氣」…当社は言葉を組版する職業として、漢字の本来の成り立ちである「本字」を大切にしたいという思いがあり、社名に使われる本字の「氣」を使用することでその思いを表しています。

応募先／問い合わせ先

〒984-0011　仙台市若林区六丁の目西町8番45号
笹氣出版印刷株式会社内「まなびのめ」編集部

FAX 022-288-5551
TEL 022-288-5555
（FAXは24時間受付　電話受付時間10:00～16:00 土・日・祝日除く）
manabinome@sasappa.co.jp

学術の世界と市民をつなぐ情報誌「まなびのめ」第12号／発行日2011年4月30日
企画・編集　笹氣出版印刷株式会社「まなびのめ」編集部／発行　笹氣出版印刷株式会社

まなびのめ 編集部　只野俊裕　佐藤曜　川又進　笹氣義幸　遠藤洋子　菅野保広　伊藤秀平　齋藤麻実　菅野耕平　三上志穂　オブザーバー：寺田征也(東北大学大学院)
協力　株式会社市瀬　有限会社阿部正志製本　株式会社テイクワン

この印刷物はグリーン基準に適合した印刷資材を使用して、グリーンプリンティング認定工場が印刷した環境配慮商品です。用紙は適切に育まれた森から生まれたFSC認証紙を使用し、インキは環境にやさしい植物油インキを使用しています。

GREEN PRINTING JFPI P-B10004　FSC MIX Paper from responsible sources FSC™ C005944　VEGETABLE OIL INK　UD FONT

FREE ¥0　ご自由にお持ち帰り下さい。

学術の世界と市民をつなぐ情報誌

まなびのめ 00 特別編

学びの庭におじゃまします

給食

「給食」は医療・福祉・教育と深く関わっています

（前）尚絅学院大学　総合人間科学部
健康栄養学科　教授（家政学）

佐藤　玲子 先生

学校給食を教育の機会として活かすために

宮城教育大学　教育学部　教授（人文地理学）

小金澤孝昭 先生

〈行ってみよう！「学び」の場所へ〉

- これからの主な「学び」イベント
- 「学び」イベントに行ってきました
- 名著への旅　『青春を山に賭けて』(植村直己)
- 読者の声

図書カード懸賞付クイズあります

季刊誌　第12号　2011.4

Web版は随時更新中！

まなびのめ　検索

http://www.manabinome.com

東北地方太平洋沖地震の犠牲となられました皆様に謹んで哀悼の意を表しますとともに、被災された皆様に心からお見舞い申しあげます

雪解け、桃の節句、お花見、光り輝く一年生、ゴールデンウィーク、端午の節句……。昨年までであれば今ごろは、自然の生命力に励まされ、播種の時に胸を膨らませ、汗を流し、稔りの秋を夢見る季節でした。しかし今年は、自然の闇の深さを思い知る春を迎えています。

自然は人知の外。とは言いながら、人間は知を求め、蓄積し、用いることで、ようやく自然の中で生き残ることができます。これからも人類の知的探求は続きます。学術研究においても、市民生活でも、通奏低音のように「命」への思いがより深くなることを願います。

『学術の世界と市民をつなぐ情報誌「まなびのめ」』は、これからも「学術の世界と市民を双方向で結ぶ場」として成長することを目指します。そして、被災された皆様とともに復興の道を歩みます。ともに、前へ。

平成23年4月30日
「まなびのめ」編集部

謝辞
東北地方太平洋沖地震に被災したこの難局の中、株式会社市瀬様に用紙をご提供いただきました。有限会社阿部正志製本様に特別のお計らいをいただきました。株式会社テイクワン様に店頭設置のサービスをご提供いただきました。ご協力いただきましたことに、感謝申しあげます。

これからの主な「学び」イベント

有料　無料　要申込　申込不要

▲このマークはイベント参加についての有料・無料または事前申込の有無について記しています。

ここに掲載する情報は、各研究・教育機関や施設が公開している情報を基に掲載していますので、当社の責任で開催を保証するものではありません。日時、内容に変更がある可能性がありますので、詳しくは各問合先へご確認下さい。

有料・要申込の場合の料金や申込方法など詳細は Web 版に掲載しております。ぜひご覧下さい。

定期開催

トワイライトサロン「MA☆（マスター）土佐誠の宇宙が身近になる話」　毎週土曜日 17:00▶17:45
講　師　土佐 誠（仙台市天文台長）　無料　申込不要
場　所　仙台市天文台　オープンスペース　他
主催者　仙台市天文台　問合先 TEL 022-391-1300
URL　http://www.sendai-astro.jp/

開催中

ミニ企画展「縄文人のなりわい～六反田遺跡からのメッセージ」　4月15日(金)～6月19日(日) 9:00▶16:45
有料　申込不要
場　所　仙台市縄文の森広場
主催者　仙台市縄文の森広場　問合先 TEL 022-307-5665
URL　http://www.city.sendai.jp/kyouiku/jyoumon/

5 MAY

特別講演会「厳しい困難にもかかわらず ― Against all the odds ―」　5月21日(土) 16:00▶
講　師　マーティー・キーナート（仙台大学副学長、東北楽天ゴールデンイーグルス・シニア・アドバイザー）　無料　申込不要
場　所　勝山館
主催者　東北大学艮陵同窓会　問合先 TEL 022-717-8181
備　考　一般参加可

6 JUN

国宝・大崎八幡宮『仙台・江戸学』第5期　「松尾芭蕉と仙台」　6月22日(水) 13:30▶15:00
講　師　梅津　保一（東北観光推進機構「おくのほそ道」研究会座長）　有料　要申込
場　所　大崎八幡宮　祭儀棟　定員 100名
主催者　「国宝大崎八幡宮　仙台・江戸学」実行委員会　問合先 TEL 022-234-3606
URL　http://www.okos.co.jp/oosaki/edogaku/

7 JUL

国宝・大崎八幡宮『仙台・江戸学』第5期　「仙台藩の天文」　7月14日(木) 13:30▶15:00
講　師　黒須　潔（仙台郷土研究会 理事）　有料　要申込
場　所　大崎八幡宮　祭儀棟　定員 100名
主催者　「国宝大崎八幡宮　仙台・江戸学」実行委員会　問合先 TEL 022-234-3606
URL　http://www.okos.co.jp/oosaki/edogaku/

※登場者（講師、演者、担当者）については敬称略

学びの庭におじゃまします

4月、世の中は新年度、新学期。ということで新たに学校生活が始まったご家庭も多いことでしょう。
そこで今回は時節柄「給食」をとりあげてみました。「給食」には「栄養士」さんが欠かせませんが、
長年その養成に携わってこられたのが佐藤玲子先生。
「給食」といっても学校だけのことではなく、いろいろと興味深いお話が聴けましたよ。

「給食」は医療・福祉・教育と深く関わっています

給食が多くの人を「国民病」から救った

給食は本来「食事を供給する」という意味です。一般的には、家庭ではなく学校などの施設で、たくさんの人に食事を作って出す場合に用います。ただし現代の給食は、単にお腹を満たすだけのものではありません。栄養学や医学の最新の研究成果が取り入れられていますし、医療、福祉、教育といった、私たちにとって身近で切実な問題とも密接に関わっています。

香川綾（1899-1977）は、日本の栄養学を確立した先駆者の一人です。彼女は優れた医学者であると同時に、計量カップと計量スプーンを考案し、素材や調味料の量と調理の手順を示す「レシピ」を作り出した人で、今の女子栄養大学を創設した教育者でもありました。「学問（科学的基礎）は大切、しかし実生活のなかで実践してこそ意味を持つのが栄養学である。皆が実践して、健康な生き方をして欲しい」というのが、香川綾が生涯をかけて主張したことです。

彼女が医学者として歩み始めた大正末期から昭和初期、脚氣（かっけ）は結核と並ぶ日本人の「国民病」でした。手足のしびれやむくみから始まって心臓衰弱などに進み、亡くなる人も少なくなかったのです。研究を重ねた彼女は、精米し過ぎた白米ではなく、ビタミン B_1 を含む胚芽米を給食に出すことで、病院の入院患者たちの症状を改善することに成功しました。

（前）尚絅学院大学　総合人間科学部　健康栄養学科　教授
専攻＝家政学

佐藤　玲子 先生

《プロフィール》
（さとう・れいこ）1944年宮城県生まれ。宮城学院女子大学卒業。尚絅女学院短期大学講師、助教授、教授、尚絅学院大学助教授を経て教授。定年により2011年3月に退職し、現在は同大学の非常勤講師を務めている。

食事の成分や量をコントロールする「食事療法」が、脚氣に限らず、痛風、肝臓病、糖尿病など多くの病氣の治療に有効であることは、今では常識です。また、食事に氣をつけることでケガの治りも早まります。給食は、医療の分野で大きな役割を果たしているのです。

「冷めていた」「夕食の時間が早かった」など、入院時の病院の給食に良くないイメージを持っている人もいるかもしれません。しかし今、一定基準以上の医療機関では、給食は適温で提供され、夕食の時間は原則として午後6時です。これは健康保険法に、「入院時食事療養」が、保険点数としてきちんと定められていることによります。献立や衛生の管理に責任を持つ栄養士は、こうした高度な給食を支えている専門職です。また、より複雑な業務を担当する管理栄養士という資格もあって、医療機関や介護福祉施設で給食を出す際は、この管理栄養士が栄養管理・栄養指導をするのでなければ、医療保険などの点数が認められない部分が多いのです。現在、栄養士の資格は養成施設で得られ、管理栄養士の資格は、受験資格を満たした上で、国家試験に合格することで得られる仕組みになっています。

栄養士や管理栄養士の実際の業務は、給食の献立管理や衛生管理にとどまりません。人事管理やスケジュール管理も手がけなければなりませんし、病院の外来患者に対する食事指導なども、その重要な仕事です。食事指導では直接患者さんと接するだけに、コミュニケーション能力も必要になります。

高齢者や子どもたちにもっとおいしい給食を

私の父は、99歳で亡なりましたが90歳ころ病院にお世話になったことがあります。その際、歯がほとんどないので咀嚼（そしゃく）できないと判断され、食材をドロドロに調理したものが給食に出されました。栄養学上は問題ないのですが、父は「食べたくない」と言います。私は「普通の食事に戻してください」とお願いしました。食事は見た目も重要です。ご飯をやわらかくし、おかずは細かく切って出したところ、父は食べてくれました。

食欲は、生きる力であり元氣さでもあります。見た目がおいしそうであれば食欲は増進し、さらには消化液の分泌が促されることで消化も良くなるのです。最近、高齢者福祉施設では、いちど粉砕した食材を、もとの食材や料理に似せて固め直すことも行われています。

医療の現場と同様、給食は福祉の現場でも大切です。それは食事が、体の健康のためだけでなく、心の健康にとっても大きな意味を持つからに他なりません。介護保険の成立後、栄養士・管理栄養士の活躍の場は、高齢者福祉施設にも広がりました。

今、高齢者福祉施設で出される給食は変わりつつあります。福祉の現場で働く栄養士たちの間で、「食べる楽しみ」を味わってもらおうという試みが盛んに行われているからです。メニューに変化をつけ、時にはコース料理をお出ししたり、クロスを新しくしてテーブルコーディネートを考えたりしています。こうした取り組みに私自身も学び、また時には学生に直接伝えてもらう機会を作ってきました。

施設に入居している高齢者に、給食をおいしく食べていただくことで、病氣を予防したり治していただいたりするよう献立を工夫することは、栄養士という仕事の大きな喜びです。介護との連携について言えば、たとえばずっと同じ姿勢でいることでできる床ずれに対しては、予防の手だてが重要なのはもちろんですが、適切な食事によって回復を早めることもできます。

一方、学校給食もおいしくなりましたし、季節感を取り入れるなどバリエーションも豊富になりました。年中行事に合わせたメニューや、外国の珍しいメニューが味わえる機会も少なくありません。近年は、できるだけ地域で取れた食材を給食で提供する「地産地消」や、食事により関心を持つよう促す「食育」も取り入れられています。食べ物がどんな場所でどのように作られているかを見学したり、農作業を体験したりする試みも盛んです。

個人的には、学校給食はセンター方式よりも自校方式であるべきだと思います。大きな食中毒が起こる可能性が低いという実際的な理由だけでなく、子どもたちが調理の様子を目にし、廊下ににおいが漂ってくることで、給食を通して食に関心を持ってくれるようになるはずです。

栄養士を養成し続けた45年間

1966年、私は尚絅女学院短期大学（当時）に、寄宿舎の栄養士として赴任しました。県外からの入学者が多く、寄宿舎はいつも定員一杯です。大学を出たばかりだった私は、中学生から短大生まで150人、後には180人もいた生徒・学生たちの給食のメニューを、毎日考え続けました。自分の工夫した献立を、調理師さんたちが手際よく調理してくださって、それを生徒たちが喜んで食べてくれるのです。大変でしたが、大きな充実感を感じながら仕事に取り組んでいました。

同時に授業も受け持ちましたから、今年3月まで45年にわたって栄養士の養成に携わったことになります。この間、給食の技術は大きな進歩を遂げ、調理機器も発達しました。今では天ぷら以外の揚げ物は、熱した油で揚げることなく、コンビオーブンという調理機器で調理しています。技術だけでなく、温度管理の徹底など、給食の経営管理はこれからも変化を続けていくことでしょう。

※尚絅学院大学 調理実習室

※学生が作成した献立メニューや野菜の情報のPOP

一方で私たちの食生活も大きく変化し、食事をはじめとする日常生活に起因する生活習慣病が広がりました。栄養士を目指しているだけあって、私が教えてきた学生たちは、自炊の子を含めて食事はしっかりとっています。しかし今は、食べ過ぎや栄養の偏りによって、体調を崩したり病氣になったりする若い人たちも少なくありません。食べ物が不足して苦しんだ時代を知っている私から見ると、まさに隔世の感があります。

自炊する若者にとって、環境は以前より良くなっています。昔は野菜はまるごと1個でしか買えませんでしたが、今では近所のスーパーやコンビニで、少人数用にカット野菜が売られていますし、一人用に小分けした料理も売られています。電子レンジがあれば、ブロッコリー、カボチャ、ジャガイモなどの野菜も“チン”して、すぐ食べることができ、調理にも手間がかかりません。若者に限りませんが、ちゃんとした食べ方をしていれば病氣の予防にもつながります。主食、主菜、副菜のバランスに氣をつけ、できればお米は、玄米か胚芽米を食べるようにしましょう。「1日3回緑黄色野菜を食べる」ことを心がけるだけでも、食事のバランスは大いに改善されます。量の目安としては、毎日「生で両手いっぱい」の野菜を食べてください。

この春をもって、定年で大学の研究室を離れます。しかし若い世代に経験を伝え、機会があればこうして市民の皆さんに栄養や給食についての話をすることを、これからも続けていきたいと思っています。

（取材＝2011年2月23日／尚絅学院大学1号館2階・調理実習室実習食堂にて）

懸賞　図書カードを当てよう！　まなびめクイズ　正解者の中から抽選で3名様に図書カード1000円分をプレゼント

Q.1　毎日とる野菜の必要量の目安はどれくらい？

※応募にはQ1とQ2両方の答えが必要です。小金澤孝昭先生の記事もご覧ください。

応募方法　はがき、FAX、E-mailのいずれかで、①住所、②氏名、③年齢、④職業、⑤電話番号、⑥クイズの答え2つ、⑦「まなびのめ」の入手場所、⑧内容についての感想を明記して編集部までご応募ください。

※当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※応募いただいたお客様の個人情報は弊社主催のイベント案内、連絡及び発送に限り利用させていただきます。

【応募締切】2011年6月20日 当日消印有効

学びの庭におじゃまします

「学校給食」では学校の先生方に本当にお世話になっていますが、教育の現場で「学校給食」はどのような意義や役割があって、どのように扱われているのか。普段あまり考えていませんでしたが、氣にすると氣になりますね。そこで宮城教育大学で「学校給食」の講義を企画・担当されている小金澤孝昭先生を訪ねました。子どもだけでなく大人も、学ぶべきことがたくさんあるようです。

学校給食を教育の機会として活かすために

学校給食で食育は行われているでしょうか？

宮城教育大学で教員養成に携わったことから、学校給食に深い関心を持つようになりました。小中学校で出されている給食は、「栄養の補給」という戦後間もない時期の目標が基本的には満たされたことから、今では廃止したりコスト削減のために民間業者に委託したりする動きが広がっています。

1954年に制定された「学校給食法」は3年前（2008年）に大きく改正され、新たに「食育の推進」が主な目的として掲げられました。食事への正しい理解、健全な食生活を送るための判断力、望ましい食習慣の涵養（かんよう）など、条文にはたいへん良いことが書いてあります。2005年には「食育基本法」が、翌年には「食育推進基本計画」が制定され、食文化を継承したり、食を通じて地域を理解したりすることの大切さを子どもたちに伝えるイベント等も、数多く行われるようになりました。

ところが肝心の学校現場では、実際にはきちんとした給食を活用した食育は十分行われていません。給食という、これ以上ない具体的で素晴らしい教育の機会がほぼ毎日あるのに、給食が単なるお昼ご飯となっていることが多くなっています。先生はマナーについて注意し、「調理をした人、食材をつくった人への感謝の氣持ちを持ちましょう」と呼び掛けますが、「いただきます」「ごちそうさま」の意味が十分に伝わらず、挨拶言葉になっています。食べ物という植物や動物の命をいただくという意味が十分伝わっていないのが現状です。

「子どもはおいしく楽しく食べられればそれで良い」「大人になれば自然と食べ物に氣をつけるようになるし知識も身に付く」など、食育そのものを不要だと考える人もいます。「残さずによく噛んで食べることが大切」「栄養のバランスを考えた献立になっていることを理解させたい」というように、食育を健康の問題に限定して考えている教員も少なくありません。

学校給食の6つの内容

① いろいろなものを食べる経験をすることができる。
② みんなで食べる機会を通じて、食べること（食べ方、食べる量等）に個人差があるということを理解できる。
③ 食物の時期（旬）や生育リズムを知ることができる。
④ 食物の素性を知ることができる。
⑤ 調理・加工・保存の技を知ることができる。
⑥ 食べ物と健康とのつながりを知ることができる。

※「食育再発見」著：小金澤孝昭より

たしかに子どもと食の問題が最初にクローズアップされたのは、肥満や栄養の偏りだったり、朝食を抜いたり極端に痩せたがったりといった、健康の問題からでした。しかし一方、食はすぐれて高度な文化であり、本質的には「他の生きものの命をいただく」ことなのです。生産者の労働がなければ目の前の食べ物はあり得ないこと、農業が自然との共生なしには成り立たないこと、安くて便利な食事を追求するうちに食料自給率が低下し、食糧の高騰や禁輸に対する備えがない国になってしまっていること。これらを本当に理解している人は、大人にもほとんどいません。親の中には給食の献立表を見たことがない人、つまり自分の子どもが何を食べているのか無関心な人や「給食費を払いたくない」と言う人までいます。子どもへの食育を通じて、食を大切にする意識を家庭に、大人たちに広げるべきではないでしょうか。

家庭の食事の見本にもなる今の学校給食

もちろん給食以外でも、学校で子どもたちに食の基本的な知識や食の持つ意味について学んでもらうことは可能です。家庭科の調理実習は、皆さんよくご存じでしょう。また社会科では、農業について学び、流通について調べ、食べ物がさまざまな仕組みやプロセスを経て食卓の上に並ぶということを理解するための授業が行われています。小学校の総合学習の時間に、稲や野菜の栽培を積極的に行っている学校もあります。

しかし週に5回、年に180回、小中学校で9年間にわたって子どもたちが実際に食べる給食こそ、食育の貴重な機会です。家庭科や社会科の授業内容も、学校で実際に食べている給食と結びつけて指導できれば、教育効果が高まることは言うまでもありません。

宮城教育大学には、「学校給食」という講義があります。実はこれは教員養成のカリキュラムにはない独自のものです。必修ではありませんが、一般教養科目なので、かなりの割合の学生が受講しています。講義の内容は大きく4つに分かれていて、「学校給食の歴史と現状」「食生活の現状と課題」「食の生産・流通・消費」「食と健康」の順に進められます。食は非常に幅が広く、また奥の深いテーマです。15回の授業のうち私が単独で受け持つのは2回程度で、今年度は全部で6人が交替で担当しました。大学の教科専門の教員だけでなく、保健管理センターの医師教員や、非常勤講師の栄養教諭によって、それぞれの専門家に授業をしていただいています。

私たちの大学からは、学校給食の重要性を学んだ学生たちが、教育の現場に出て行っています。あらためて時間を取る必要はありません。指導とは、例えば食べながら、その日の献立について食材の生産地や旬について話をすることです。あるいは安全でおいしい食べ物を、生産したり調理したりすることの大変さや喜びについて語ることです。また、給食の献立を管理している栄養士や、調理員、また2005年に制度が始まった栄養教諭と連携して、正確な知識を伝えることです。

米飯給食が実施され、1986年に週3回以上が国の目標とされるようになってから、学校給食の質は大きく向上しました。「パンと牛乳」に比べて多様な食材の利用と調理法が可能な上、伝統的な和食が健康に良いという認識も広がっています。今の学校給食は、おいしくてバランスがよくてバラエティ豊かなメニューを、限られた予算で実現する見本のようになっていると言っても過言ではありません。配膳室の前に給食のレシピを用意し、これを持ち帰った子どもやその家族が、家でも料理ができるようにしている学校もあります。

先人の知恵に学んで食と環境の未来を考える

福島県の熱塩加納村（あつしおかのうむら）（現在は合併して喜多方市）では、その日の給食に使われた食材を、収穫されたままの姿で校内に展示することで、旬や調理技術についての子どもたちの関心を高めていました。地元で取れた野菜を給食に使い、「トマトの時期は終わりなので、明日からしばらくは給食に出ません」といった校内放送を行う学校もあります。

子どもたちが作った野菜で「自給自足の給食」を目指す取り組みや、あえて給食を休み、子どもたちが自ら買い物や調理をした弁当を持ち寄る「弁当の日」を設ける試みにも注目が集まっています。給食を残さず食べるよう強制するのではなく、むしろ、ひじきのような家庭でも子どもが自分から進んでは食べようとしない献立を、丁寧な説明をしながら配膳することで食べてみようという氣にさせ、味覚の幅を広げようと頑張っている先生もいます。

学校給食は、食について学ぶための最高の機会です。いろいろなものを食べる経験ができ、食べ方や食べる量に個人差があることを理解し、食べ物の旬や季節に対応した人間の暮らしのリズムを知ることができます。また、食物の素性に関心を持ち、調理や加工や保存の技術を知り、食べ物と健康の関係を意識することもできます。給食を通してこうしたことが学べるよう、学校や自治体、そして国は、もっと積極的に取り組むべきではないでしょうか。

私の専門は、人間の生産活動や経済活動を扱う人文地理学です。グローバル化が進んだ現代は、食べ物も工業製品のように「労働力の安い所で作り、高く売れる所で売る」ことが当たり前になっています。しかし私は、人間がいかに地域ごとの環境を活かし、また環境に合わせて生きてきたかという、地域社会の構造分析をテーマにしてきました。

仙台をはじめとする東北地方には、「いぐね（居久根）」と呼ばれる屋敷林が多く見られます。防風、防火、用材、食材に活用されてきた居久根は、資源を大切にし、自然の循環やバランスを尊重して生きてきた先人たちの、知恵の宝庫です。「持続可能な社会システム」を構築する必要に迫られている私たちにとって、居久根に学ぶべきことは少なくありません。私は学生たちと「仙台いぐね研究会」を組織し、小学生が居久根の暮らしから環境や農業について学ぶ「体験学校」の運営などを行ってきました。

食について考えることは、私たちがどんな社会を選択するかという問題とつながっているのです。給食を通じて、市民の皆さんが食や自然環境に、より深い関心を持ってくださるよう願ってやみません。

（取材＝2011年3月2日／宮城教育大学5号館3階社会科実験実習室にて）

宮城教育大学　教育学部　教授
専攻＝人文地理学

小金澤孝昭 先生

《プロフィール》
（こがねざわ・たかあき）1952年東京都生まれ。東京都立大学理学部卒業。東京都立大学大学院理学研究科博士課程単位取得。博士（農学）。宮城教育大学講師、助教授を経て、1998年より現職。

懸賞　図書カードを当てよう！　まなびめクイズ　正解者の中から抽選で3名様に図書カード1000円分をプレゼント

Q.2　防風、防火、用材等に活用されてきた屋敷林を何という？

※応募にはQ1とQ2両方の答えが必要です。佐藤玲子先生の記事もご覧ください。

応募方法　はがき、FAX、E-mailのいずれかで、①住所、②氏名、③年齢、④職業、⑤電話番号、⑥クイズの答え2つ、⑦「まなびのめ」の入手場所、⑧内容についての感想を明記して編集部までご応募ください。

※当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※応募いただいたお客様の個人情報は弊社主催のイベント案内、連絡及び発送に限り利用させていただきます。

【応募締切】2011年6月20日 当日消印有効

読者の声

毎号、読者の皆さまより「まなびのめ」編集部へお便りが届いています。

創刊号　「環境を考える」

普段は学術的な世界から離れた生活をしておりますので、創刊号を興味深く拝読いたしました。
参加したい「学び」イベントがたくさんあり、大変嬉しいです。まなびのめの色使いも次回が楽しみです。　（仙台市青葉区・49 歳　女性）

" 母乳から～ " という見出しで、これは読まないと、とさっそく拝見しました。3 歳の娘がアトピーで、毎日試行錯誤、苦しいです。北條先生の最後のメッセージを読んで（「ご自分が悩んだり～逃げず、問題解決のために～」）、とても励まされ、涙が出ました。次号のテーマも興味があるので、楽しみにしています。　（仙台市青葉区・33 歳　女性）

第 2 号　「食を考える」

これまで学びに関するイベントを列挙している媒体はなかったように思うので、とても便利です。イベント内容によって、色分けとかされていればさらに見やすいかもしれません。（仙台市青葉区・30 歳　男性）

情報が見やすく、『学びの庭におじゃまします』ではとても勉強になる事が記載されていて良かった。地元の先生を知らない人が知るのにも良い記事と思いました。又、地元の事を知りたいので、いろいろな方をのせて下さい。　（仙台市太白区・46 歳　女性）

まなびの目を通して、食に関することを見ることで、宮城県が“食材王国”を PR している割に食品産業が育っていないために大損していることや、食の改善がヒトの心的状態の改善につながることなどが分かりました。身近なことでもまなびの目を通して見ることが大事だと氣付かされました。この冊子を通じて、私自身の中に芽生えたまなびの芽を大切に育てていきたいと思います。次号を楽しみにしております。
（黒川郡富谷町・36 歳　男性）

第 3 号　「開発の現場」

MEMS について、今後の進歩を一層期待します。形状記憶合金これにも使われていることも知り驚きでした。高齢者が多いとはいえ、誰でも寿命が全うできるようにと思います。　（大崎市古川・66 歳　男性）

今注目されている学問についての特集記事が載っていて読み応えがありました。特に芳賀洋一先生の記事はとても面白く、興味深く読ませてもらいました。また、博物館などのイベントが掲載されていてとても良かったです。　（仙台市青葉区・28 歳　女性）

第 4 号　「教える学ぶ考える」

里見先生の自然の中の写真、しかも樹の間での笑顔がとてもすてきでした。宮城県美術館の中庭で、雪の中でダンスする姿を見ましたが、本当に寒さとか風を感じながら踊っていたのかと、改めて思いました。そのすばらしさのもとが何であるかわかりました。
（仙台市宮城野区・54 歳　女性）

まず見開きのセンスの良さに驚きました。さすがは出版会社さんと。脱帽です。「学び」イベント情報も盛り沢山で、興味をそそります。また、学びの庭におじゃまします『メディア浸けになっている……』はなるほどと納得、同感でしたので友人達にも読んでもらいました。
（仙台市青葉区・32 歳　女性）

富沢市民センターで、はじめて手にしました。里見先生も田澤先生のお話も、どちらも勉強になりました！　目からウロコ、という感じです。特に小学 3 年の子どもがいる我が家にとって、テレビとの関わりは日常のもの。やはりある程度、親がセーブしないとダメなのだな、と良く分かりました。外でサッカーや野球を友達とするのが、1 番いいのですね。ところで、「気」が「氣」となっているのは何故なのでしょうか？
（仙台市太白区・35 歳　女性）

Web版はより多くの情報を随時更新しています。
まなびのめ　検索
http://www.manabinome.com

第 5 号　「宇宙を仰いで」

今日、生涯学習の必要性が叫ばれています。誰でも好きなときに、興味のあることを学ぶ環境を提供してくれる「まなびのめ」は市民が意欲的に学習に取り組むきっかけを与えてくれ、いつも楽しく拝見しています。また、自分の専門分野でないことも「学びの庭」で学ぶことができるので、自分の幅が広がります。　（仙台市太白区・45 歳　男性）

今回、2 つの記事を拝見し、初めて「銀河物理学」と「宇宙航空環境医学」という学問を知りました。どちらも宇宙に関係しており、私達が生きていく上でとても必要なことだと思いました。日々の生活で、とても忙しくゆとりがないような氣がします。このお 2 人の先生の話を聞いていると、とても、ゆったりと氣持ちが宇宙のように広く、何事も楽しく勉強されている様な氣がします。とても参考になりました。
（仙台市泉区・37 歳　女性）

昔、「コスモス」というアインシュタインの相対性理論を扱った深夜番組に魅せられ、宇宙や天文学に興味を抱いた自分を、ふと思い出しています。“知る”ことや“学ぶ”ことの本当の面白さを「まなびのめ」と共にかみしめる今日この頃です。　（亘理郡亘理町・44 歳　女性）

第 6 号　「図書館の科学」

私は良く図書館を利用しています。学童保育の子どもたちに紙芝居を上演する、大型絵本を読みきかせする、また、乳幼児の為の「おはなし会」の時に読む小さい子どもたち用の絵本など借りに行ってました。デジタル時代の図書館のあり方、それは市民が鍵を握っている。良い方向に持っていくのも含め、ひとりひとりの意識が大きいと知りました。
（仙台市宮城野区・55 歳　女性）

はじめて「まなびのめ」を見ました。内容の充実さに驚きました。おふたかたのお話はもちろんですが、‘学びのイベント’を知らなかったので、行きたいイベントの多さに驚きでした !!　その分野もさまざまで、誰しもが参加できるオープンキャンパスですね。勤務が月～金までなので土曜日にある講座に参加したいです。早速、アンモナイトにでも☆☆楽しみです。　（仙台市太白区・31 歳　女性）

私も大学で司書資格を取得したので、図書館情報学を学びました。現在では OPAC が主流のため、「情報」という部分がとても重要視されているということを学んだ覚えがあります。
卒論執筆のために国会図書館にも足繁く通いました。今回、特集を読んで改めて図書館情報学について学ぶことができました。
（仙台市青葉区・23 歳　女性）

第 7 号　「元素を探る」

大学の先生方は何をやっているのでしょうか？　難しい論文作成？　新しい研究？　学生の指導？　毎日紹介される先生（教授）方のテーマには感心させられるものや、夢を感じるものそれぞれで、その一貫が「まなびのめ」で分るように思います。今後も続けて下さいね。
（仙台市太白区・46 歳　男性）

“名探偵のように物質の正体に迫る楽しみ”“コンピュータシュミレーションで「常識」の誤りを打ち破る”いずれの標題もすばらしい内容を紹介しており、とても楽しく読ませていただき勉強になりました。ありがとう、感謝です。　（仙台市宮城野区・83 歳　男性）

人間も元素の濃度を一生のうちにどんどん密にすることはできるのでしょうか？ 学ぶことは山ほどありますが、少しずつでも 4 歳の子と共に増やしていけたら良いだろうと思います。そして、周りの大人の人たちにも、こういう楽しみを理解してもらえたら、住みやすい街にかわるのではないかと思いました。応援してます。
（仙台市太白区・35 歳　女性）

まなびのめ の色使い

襲色目（かさねのいろめ）
袷仕立て（あわせしたて）された衣服の表地と裏地の配色で平安貴族の雅な色。
四季折々の変化をその様相の比喩表現によって色彩として感じ取ってきた日本人が作り上げてきた配色法です。
第 12 号：「樺桜（かばざくら）」（kabazakura）

第 8 号　「いのち」

友人から冊子を頂き初めて知りました。「いのちの電話」についてですが、自分には一切関係の無い事だと思っていまして興味もありませんでしたが、この冊子を読みまして一人の少女の自殺をきっかけに始まった事が分かり勉強になりました。　（仙台市宮城野区・34 歳　女性）

出産はとても大切なことなので、住む場所によって、天国・地獄を味わうことのないようになればいいなと思いました。
出村和子先生の「子供の問題は、実は親の問題でもあります」という言葉が印象的でした。　（仙台市泉区・45 歳　女性）

「まなびのめ」Web 版をのぞいてみました。○○新しい情報がたくさん追加されていたので、その中のイベントに行ってみようと思いました。こんどは、参加してみての感想を投稿してみようかと思います。
（仙台市太白区・41 歳　女性）

第 9 号　「科学の哲学」

紹介された本「ロウソクの科学」は昔から家にあったものの（親父が読んだもの）ページを開いたことがなかったのですが、面白いようなので今度見てみます。　（仙台市若林区・42 歳　男性）

以前は科学という言葉を見ると固苦しく、自分とは程遠い世界で、一般市民の意見は必要とされていないのではないかと思っていました。ただ、今回の記事や裁判員制度の導入など、市民参加は徐々に広まっているのだろうという印象も最近では持てるようになりました。それから「サイエンスカフェ」という名前は、氣軽に立ち寄れそうな印象で氣に入っています。又、場所も普段の生活で利用する MT で参加しやすいと思います。　（仙台市青葉区・24 歳　女性）

第10号　「スポーツと暮らす」

紫色のとても綺麗な冊子で手に取りやすかったです。内容も大学生には面白くとてもためになる内容でした。次号も読ませていただきます。
（仙台市太白区・22 歳　男性）

子どもの体力低下、とは最近よく聞かれる言葉ですが、行動体力と防衛体力と関連させては解説されていませんね。競技理論などは進んできて、速く走るとか、効率よく結果を出すことには最近の子どもたちのほうが優秀であろうとは思いますが、防衛体力に関しては、自己の限界を試したり挑戦してきた年配のかたのほうがあると思います。子どもがありえない怪我（転んだ時に手をつけない、飛び越えられないギャップに挑んでしまうなど）をすることにも関連がありそうですね。
（仙台市青葉区・30 歳　男性）

第11号　「都市×デザイン」

伊藤先生の町のデザインについてのお話については同様に思っていました。海外に出かけると街並みがきれいだったり、窓に花を飾っていたり、住人が景観について意識していることをうかがわせるものがありました。　（仙台市青葉区・25 歳　男性）

「やめるデザイン拾うデザイン」両方とも目がひらかれた表現で、大切な新しい都市作りに必要な要素だと納得しました。下水熱の応用を早く期待したいですネ。王祇祭では壁をこわして能舞台を作ると知りおどろいています。現地でしか「雪中芝居」の住民の熱い氣持ちは伝わらないと思いました。「美意識＝いい都市」女性の感性の大切さにもふれられていてうれしい思いがしました。　（亘理郡亘理町・60 歳　女性）

本好きの自分としては、毎回「名著への旅」のコーナーを楽しみにしています。最近「まなびのめ」を街中で目にする機会が多くなった氣がして、うれしく思います。就職のため私は春から仙台を離れますが、今後ますますたくさんの人に「まなびのめ」が読み続けられていくこと、お祈り申し上げます。　（仙台市青葉区・24 歳　男性）

毎号楽しみにして拝見していますが、いつもとても勉強になり、感謝しています。いろいろな見方、考え方があるものと思い、次号も楽しみにしています。　（仙台市宮城野区・84 歳　男性）

初めて読ませて頂きました。このようなフリーペーパーがあるんだと感心して読みました。今後の「まなびのめ」の展開がとっても楽しみです。
（仙台市太白区・43 歳　女性）

【全てのバックナンバーは Web 版でご覧いただけます】

参加体験記　「学び」イベントに行ってきました

＜まちなか美術講座＞
■「『猫の画家』長谷川潾二郎」
講師　宮城県美術館学芸員　加野　恵子　氏
2010 年 12 月 18 日（土）13:00 ～ 14:30　東北工業大学一番町ロビー

まちなか美術講座の第 14 回「高山 登が追求する造形」に参加して以来、久しぶりの参加となりました。猫好きで参加された方もちらほらといらっしゃったようで、講師の加野さんから「猫の画家といっても代表作が『猫』という作品なのであって、猫の絵ばかりを描いている方ではないんです。猫の絵が沢山見たくて参加された方はごめんなさい」と和やかな前置きがありました。「けれどもせっかくなので」ということで、冒頭は猫をモチーフに作品を作ったアーティストたちの紹介から始まりました。
長谷川潾二郎の代表作「猫」が描かれたエピソードは面白いものでした。モデルとなった長谷川の愛猫タロウはちょうど良い氣候の春秋でないと作品のような寝そべり方をしてくれなかったそうです。その上長谷川はモデルを目の前に置かずには絵を描けない画家だったので、「猫」の作品はタロウが天国にいってしまうまで、何年もかけてじっくり描かれたのだそうです。このエピソードを聞いて作品「猫」から感じられる魅力の正体は、長谷川のこの絵に対するこだわりと、タロウへの愛情なのではないかと思いました。
「作品へのこだわりとモデルに対する愛情、費やした年月が魅力的な作品を作る」というのは当たり前のように感じがちですが、今回講座で聞いたようなエピソードに触れると、なるほど、と納得させられるものがあります。魅力的な作品に出会った時、その作品が生まれた背景を覗いてみるのもより深く鑑賞する方法の一つでしょう。ただ作品を眺めるだけでは解らなかった情報を知ることの大切さに氣付いた講座でした。まだまだ芸術に対する知識の浅い自分ですが、このような講座に参加したり調べものをしたりして、愛着の持てる作品に出会って行きたいと思います。　（仙台市若林区・女性　爛漫）

＜シンポジウム＞
■「脳科学と芸術との対話」
講師　ロンドン大学教授　セミール・ゼキ　氏
東北芸術工科大学副学長・現代美術家　宮島　達男　氏
モデレーター：東北大学大学院医学系研究科教授　大隅　典子　氏
2011 年 1 月 21 日（金）18:00 ～ 19:45　仙台市民会館小ホール

タイトルの興味深さと「同時通訳」にひかれ参加申込をしました。
セミール・ゼキ氏は、一般向け著書『脳は美をいかに感じるか－ピカソやモネが見た世界』（2002・日本経済新聞社）『芸術と脳科学の対話－バルテュスとゼキによる本質的なものの探求』（2007・青土社）が邦訳されている著名な神経科学者。宮島達男氏は、「デジタルカウンター」作品などで国際的に注目を集める現代美術家であると同時に東北芸術工科大学副学長。
対談は、宮島氏がゼキ氏へ質問する形で進行。心地よい音楽を聴くとドーパミンが出て脳の報酬系が活性化すると言われているが、「美」を見たときにも同様に活性化するのは確かである、しかしそこだけが働いているわけではなく、まだまだこれから究明するおもしろい分野である、とか、色や動きの認識に比べ、「形」の認識について脳の働きの分析をするのは現状では難しい、など脳科学でわかってきたことの説明がされていました。「形」の中でも「人の顔」は特別なようで、「顔」を認識する脳の部位と「表情」を認識する部位は別々に存在することがわかってきたらしく、足のつま先を描いた作品はほとんどないのに、顔を描いたアートが非常に多いことからも、人間同士のコミュニケーションにとって「顔」が特に重要であることが推察される、と。
「美は脳の中にある－美は作り手だけが生み出すものではなく、鑑賞者の脳の中で生み出している」というゼキ氏の話に、「アーティストだけでは芸術は成立せず、観客がいて、美を感じてはじめて成立する」と考えていたという作り手としての宮島氏も大いに共感。
脳科学も芸術もつきつめていくと哲学的になるものですね。最近『大きな羊のみつけかた－「使える」美術の話』（齋正弘・2011・仙台文庫）を読んだときにも同じことを感じ、二人のやりとりを思い起こしました。
ゼキ氏の著書や宮島氏の作品にぜひふれてみたいと感じた心地よい夕べでした。　（仙台市若林区・男性　前進）