



名寄市立大学の窓から

知への誘い

vol.85

食農教育でつながる大学と農業・農村(1)

保健福祉学部 教養教育部

講師 今野 聖士こんの まさし



みなさんは普段どのくらい『素材』から調理していますでしょうか？核家族化が進み、共働きが当たり前となり、『食』、とりわけ調理にかける時間はどんどん短くなっています。このため、加工食品などの簡便化された食生活が進むほど、素材(生の野菜・肉・魚などに触れる機会は減り、その素材を作っている農業・農村との距離は開くばかりです。ましてや大学生、とりわけ都会に住む学生にとつて、農業・農村は遠い存在です。市立大学には毎年200人近くの学生が入学していますが、札幌や道外の都市部から来る学生も多く、『農』とは縁遠い学生が多くなっています。

学生は日々勉強や課外活動に勤しんでいます。これまで大学のすぐ外に広がる農業・農村との接点はある

健康福祉学部 教養教育部
2007年に10数人から始まったこの講義は、現在140人弱が受講しています。先に述べたとおり、学生にとって『農』は遠い存在です。例えば、農業はキッチン・農業者は農業をやらされている、といった古い情報・価値観であったり、農畜産物がどのような想いで作られ、消費者の手元に届けられているのか分からないといった、いわばヒトゴト感を学生は持っています。そこでこの講義では、「名寄市グリーンツーリズム推進協議会」の皆さまにご協力いただき、実践的な体験として、農業実習や農業者・農業関係者による講演などを行い、農と食の距離を縮める取り組みを行っています。受講者へのアンケート内容をみると、当初は「面白い・知らなかった・生育が楽しみである」といった単



純な感想が多いですが、2回目以降では「農家さんがこんな想いで農作物を作っているとは思わなかった」、「なぜ(輸入品と比較して)国産の農産物が高いのか分かった。是非選択して買いたい」といった感想が見られるようになってきます。すなわち「農家は誇りを持って農業を行っており、さらに消費者のことを考えて努力を続けていること」や「食という当たり前のことが、関係者の不断の努力で支えられている」と理解する事で、学生は「農と食」の関係をジブンゴトとして捉えられるようになります。

せつかく名寄という『農』と『食』が接する地域に來たのだから、その環境に触れて農と食をジブンゴトとして捉えて欲しい。そして卒業後も、名寄の、北海道の、日本の農業・農村の一番のファンであって欲しいと願っています。



大学図書館へようこそ！

2020年を迎えました。本学の前身、名寄女子短期大学は1960年に開学しましたので、はや60年の歳月を数えます。図書館の環境も大きく様変わりし、旧校舎を知る人にとっては隔世の感があるでしょう。大学では1月から順次始まる各種国家試験や入学試験などに備え、緊張感漂う時期となります。

【1月の開館について】

- ・新年は6日(月)から開館します。
- ・日曜日と成人の日、17日(金)・18日(土)は休館です。



◆問い合わせ

名寄市立大学図書館 ☎01654@7671(直通)

大学図書館にはこんな本があります ～く「知」への誘い～からもう1歩～



農と食に関する本を紹介します。

『おいしい北海道やさい』 かとうじゆん 加藤淳・そら/編 キクロス出版
→北海道産の農産物について栄養機能を紹介、写真やかわいらしいイラスト楽しく学べる本です。

『食のつくりびと 北海道でおいしいものをつくる20人の生産者』 こにし ゆき 小西由稀/著 エイチエス株式会社
→畑・大地・海、それぞれの生産者の言葉を届けます。

『2020年 農業が輝く』 そうまさるとる 相馬暁/著 北海道新聞社
→野菜博士としても知られた相馬先生(2005年没)による北海道農業の展望。