



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って、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・農村との接点はありません。多くありません。そこで、大学では食農教育を通じて地域理解の取り組みを進めています。『食』という普遍的な問題を通じて、『食』を支える『農』について理解を深め、物事の構造を知ることが必要と考えています。さらには、今後の人生を歩む上で自ら選ぶことのできる教養を身につけて欲しいという想いもあります。主な取り組みとして、講義と農業体験実習を組み合わせた「北海道の農と食」の開講と、『援農ボランティア』があり、今回は前者を紹介いたします。



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見ると、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。



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 ～「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。