

## 「食」を主軸に市民を育てる域学連携（大分県佐伯市）

柴田, 真佑  
佐伯市まちづくり推進課食育推進・市民協働係 : 総括主幹

比良松, 道一  
九州大学持続可能な社会のための決断科学センター : 准教授

<https://doi.org/10.15017/1917860>

---

出版情報 : 決断科学. 5, pp.64-101, 2018-03-30. 九州大学持続可能な社会のための決断科学センター  
バージョン :  
権利関係 :

## 座談会 3

# 「食」を主軸に市民を育てる域学連携 (大分県佐伯市)

柴田真佑

佐伯市まちづくり推進課食育推進・市民協働係総括主幹

比良松道一

聞き手

佐伯市は、大分県の南東部、宮崎県との県境に位置する。豊後水道を臨む東岸は、リアス式海岸が切れ目なく連なっており、古来より「佐伯の殿様、浦で持つ」と称されるほど、海産物の豊かな漁場を有する。俳優の西田敏行さんが主演の映画「釣りバカ日誌」のロケ地にもなったことがあり、釣りマニアにとって垂涎の漁場でもある。一方、内陸部は起伏に富む自然豊かな山間部を配している。県境に連なる九州最高峰級の祖母・傾・大崩山からなる山岳地帯と藤河内に代表される美しい渓谷、照葉樹林から夏緑樹林まで多様な樹種で構成される森は、2017年6月にユネスコエコパークに登録された。その麓に位置する宇目地区は、椎茸栽培の発祥の地としても知られる。

旧佐伯市と周辺の8町村が合併し、現在の佐伯市が誕生したのは2005年3月。これにより佐伯市は、九州で最大面積を誇る自治体となった。とは言っても、人が自然に増えるわけではないのは、どの自治体でもありがちなことだ。佐伯市の場合、1955年に11.

8万人のピークを迎えた市の総人口は、その後減り続け、2017年には7.3万人に。市の予想では、今後もさらに減り続け、2060年には3.4万人になるといふ。

そんな実情さえほとんど知らなかった私が、最初に佐伯市を訪れたのは、2009年8月のこと。「サマーシリーズ」と仲間内で呼んだ、10回にわたる夏休み食育講演会の講師の一人として呼ばれたときだった。企画したのは、本対談のお相手である佐伯市役所の柴田真佑さん。

「役所の仲間からよく言われるんですよ。『こんなに手間をかけて地域を回るか。市内最大規模のキャバを持つ会場を使えば一日で済むし、経費も浮いて効率的やろうに』って。でも、『地域づくりは人づくり』ってよく言うやないですか。その『人』を『食』がつくるわけでしょう。だったら、食を通じた真つ当な人づくりを、市民一人一人に浸透させなければならぬ。そのためには、面倒でも各地域をこうして回って、こつちから一人一人に頭下げてでも講演を聞きに来てもらう姿勢を見せんといかんと思っんですよ。『いいこと教えちゃるから来い！』とかいう気持ちで、まちの中心部の大きな会場でふんぞり返って待つような真似は絶対にしたくないんですよ。会場から会場へと旅役者のように移動する車の中で、私は柴田さんのそんな熱い気持ちに触れ、彼の期待にふさわしい結果を残さねばと身が引き締まる思いだった。

以来、佐伯市を訪問しなかった年はない。その間、私は、2014年2月に古巣の九州大の農学研究院から持続可能な社会のための決断科学センター（以降、決断科学センター）へと移籍した。その博士課程教育プログラムに所属する大学院生や、全学教育で私が開講している「自炊塾」、「決断科学への招待」を受講する学部生たちを佐伯に誘う機会が格段に増えた。そして、2016年7月には、佐伯市と決断科学センターは連携協定を結ぶに至った。最近では、佐伯を訪れると、まちの方々から「お帰りなさい」と声をかけられる。

「食」で人を育てるといふまちづくりの理念を具現化するために、これまで、どんな努力や苦勞、工夫があったのか。人口減少に歯止めがかからず、高齢化が加速するまちを、今後、大学とどのように連携しながら活性化していくのか。柴田さんに聞いてみた。

比良松道一

## 市民主体の食育推進計画「食のまちづくりレシピ」を作る

**比良松** 大きく分けて、これまでのことと、これから  
のことを聞いていきます。

まず、佐伯市「食のまちづくり条例」について。他の  
自治体ではあまり見られない条例をつくって、「食を中  
心にまちづくりをやつていこう」という決意表明みたい  
なことも含んでいたと思うんですけども、その条例を  
つくったことがどれくらい功を奏したか、役に立ったか  
ということ、過去を振り返りながら話を聞かせてもら  
えればと思います。

**柴田** 九州大学とは、食のまちづくりがスタートする  
前からある程度かわつていて、今考えたら、佐藤弘さ  
ん（西日本新聞社）が佐伯に来られたときに、比良松先  
生を紹介してもらい、あと、佐藤剛史さん（九州大学）  
も紹介してもらい、それで、食育を学ぶために、九大に  
さんさん足を運ばせてもらったり、佐伯にも来てもらっ  
たり。

食育に出会って、食でまちづくりをやると決めたとき

から、九大さんとの学びは始まったと思つていて、その  
学びの中で、これは絶対、条例をつくらうと。でも、条  
例の下に、計画というのがあつて、いわば計画だけ出来  
ている市町村なんていくらでもあるんです。日本人つて  
プランを立てるのが好きじゃないですか。

**比良松** まあね（笑）。

**柴田** それで担当者が変わつたら、いつの間にか計画  
倒れに終わったとか。そんなもので終わらせちゃいな  
いだろうなというのが、やつぱり心の中にあつたんです  
よね。条例をつくつたというのは、やつぱり、まちとし  
て、そしてそこで働く自分たち担当者が、それぞれの覚  
悟を決めたということなんですよね。僕らがこの担当を  
外れようが、市役所の職員を退職しようが、もつと言え  
ば、死のうが、僕らが大好きな佐伯のまちの中で、「食  
のまちづくり」という息吹、食育を大切に思つて、命を  
大切に思つて生きていくんだという、そんな人づくりで  
すね。人づくりが地域づくり。そういう思いを未来に残  
すために条例をつくつたということですね。

**比良松** よく聞く、担当者が変わると、前やつていた



比良松道一 ひらまつ みちかず

持続可能な社会のための決断科学センター准教授・総括  
専門：食育、園芸

ことがもう続いてないというような、過去の反省を活かす。活かすためには「条例」という、誰がいつ見ても佐伯市はこれをやっているんだという決意を確たるものに。

柴田 そうですね。ほんとうに確たるもの、揺るぎないもの、礎ですよ。そこに杭を打ちつけるといいますか。

じゃあ、どういう人たちが食のまちづくりをやっているのかなと考えたら、かわりのない役場のセクションを探すほうが難しいということに気づいた。食育を知ら



柴田真佑 しばた しんすけ

佐伯市まちづくり推進課食育推進・市民協働係  
総括主幹

ない人に聞けば、学校教育だけでやっているものなんですよと言うけど、人によっては健康増進、食事のバランスとか言う。別の人に聞けば、いやいや違うでしょう。食育といったら地産地消とか、魚をいっぱい食べようとかいう農林水産じゃないかって。そしたら、別の人が、いやいや違うやろう、地域づくりの中に食育っていうのは入ってくるやろうと。見る人によって相当違うんです。

じゃあ、誰がやるのって、ほかの町村をずっと見てい

たら、担当者がいる部署しか食育をやっていないんですよ。

**比良松** よくある話ですね。

**柴田** でも、市が条例をつくるということは、かわりのある部署全部が、市民みんなを巻き込んで食育をやっていくということ。ということは、市民と関わる市の職員、そしてそういうセクションの人が、かかわりがないわけではないんですよ。

それで、市役所内の関連するセクションの人と横の連携をまずとりました。とったというか、ようとれたなど。それができたのは、やっぱり条例をつくったからです。

**比良松** ある意味、縦割りの弊害をなくすための条例だったとも言えるということですね。

**柴田** そういうことですね。垣根を越えて、命を大切にしていこうとか、子供たちのためとか、地域の担い手を、食を通して育てていこうとするときに、教育も、福祉も、農林水産も、地域づくりも、部局の垣根を越えて、みんなでタッグを組むことができたというのが大きいです。

タッグを組んで、そして条例をつくった。そして、タッグを組んだ連中と、市民の皆さんとで食育推進会議ができたんですが、その条例ができたおかげで体制づくりがっちりとできました。そんな民間レベルの推進会議もあるし、市役所の職員が横に連携する会議もある。それができたので、市民が手を振って食育にゴーサインを出すことができたんですね。

今まで、食のことを大事だと思っていた糶屋さんとか、いろんなたぐいの人が一堂に会して話をする場ができました。そこで、じゃあ食育の計画をつくって、うんと進めていこうやというふうになるわけですね。市民の皆さんがちゃんとお墨つきを与えたような推進計画です。それぞれのセクションの人が自信を持って食の事業をがんばる。例えば、観光なら食の観光、農林水産の部局で水産だったら魚食普及とか、学校にも出かけてもつと広げていこうぞとか、そういう食育にかかわる分野の仕事に手を振ってチャレンジできるような風が吹いてきた。

僕らが担当になったとき、予算ゼロ円でスタートして、

何もせんでいいよと言われた食育が、それぞれの担当者も頑張つて食育をやるうと思っんですよと言ってくるから、僕らも大手を振つて予算要求しろつて言いました。事業要求というのがその前にあるんだけど、プランニングをして、これをやりたいんだとまず提案してもらおう。そして、ああ、これいいな、じゃあ予算要求しろよと。

**比良松** 当時、企画課だったと思うんですけども、まさに企画、プロデュースにかかわつて、各担当部署で食育をやりたければ、うちがバックアップするよという体制ができた。

**柴田** そうそう。どんどん上げてきてくれと。

**比良松** かなり機能的で組織的な動きが、「食」を切り口にしてできるようになっていったという話ですね。

**柴田** そういうことですね。他市町村から、珍しいですね、うらやましいと、よく言われます。だって、食育の担当者って孤独なんですよ。

**比良松** 大体、栄養士さんがなることが多いですね。

**柴田** 栄養士つて、今どこの市町村でもほとんど減らされてきているので、大きい県庁所在地の市なんかは別

にして、一つの市町村に数人だと思っんですよ。数人しかいない栄養士が、一つの市の食育をずっと何十年もやっていくみたいだね。

**比良松** 全てを引き受けてという形で。

**柴田** 孤独だし、一人に責任が覆いかぶさるし、それのバックボーンになるものもあまりないし、仲間がいないですよ。でも、ただの一般職員である僕ら、当時は企画課でしたけど、総合政策係が食育を持つていました。全部の課の職員にいろいろヒアリングをしたり、事業の善し悪しを見たりする課だったんですよ。そこで、大手を振つて食育の事業案をどんどん上げてきてくれと。切り回し役の僕らがそう言っているの、担当者も自信を持つて事業をどんどん上げてきました。

**比良松** 他の自治体だったら、栄養士さんという、いわゆる栄養学などをベースにした働き手の人が、例えば農林水産でやるような食のこともひよつとしたら面倒見てあげなきゃいけないみたいな状況になって、全然違う部署なのに、そこからも協力を依頼されるということがあるかもしれない。けれども、それを総合政策という立

場、企画という立場でプロデュースをされた。全ての係で食に関することをやりたければ、うちがそれをバックアップしてプロデュースするよ、という応援体制がとれてきたんですね。

柴田 それと、市民や市役所職員向けの啓発活動もありました。比良松先生にも何回も来てもらって、講演会をして頂いたり。市民の皆さんの食育に対する関心を高めることは俺たちがやるけん、あんたたちは今までどおり、今までの部署で、部署なりの食育を頑張ってくれと。あとは、俺らが風をつくって応援していくけん。

比良松 関係プレーですよ。理想的ですね。

柴田 はい。だから何となく、みんなそれに慣れてきたというか、馴染んできたというか、そういう感じですね。

比良松 でも、大変だった部分もあるんじゃないかなとも思います。食のまちづくり条例などをつくり、今のような企画の総合プロデュースをするに当たって、参考にした自治体あるいは活動などはあったんですか。

柴田 僕らにとつての食育というのは、やっぱり地域

づくりなんですね。人づくりであり、地域づくり。じゃあ、いい地域をつくっていくには、真つ当な人をつくらないけんやろうと。じゃあ、その人は食べるものでもつくられてくるけれども、体の栄養だけじゃなくて、感謝する気持ちとか、命を大切にするという、ほんとうの「いただきます」ですよ。そこを本気で思うような人を育てようやって。そうすれば、そんな変なまちにはならんやろうて。命に感謝し、そして自然環境に感謝するような人が大人になって、その人たちがこの地域をつくっていく、そういう食育だったので、ぶれることがなかったですね。

結局、地産地消率を上げましょうとか、栄養バランスをちゃんとしましょうとか、もちろんそういうのもあつていいですけど、ただそれだけの食育だったら、軽くて、わかつたわかつたみたいな感じなんです。でも、命を大切にしていくなか、感謝する気持ちを育てるとか、人間の根つこの部分を僕は基本に据えようと思つたんです。だから、ぶれて迷うことがないですよ。迷いようがないんですよ。人をつくるための食育をやるんだ

という意味で。

当時、食育絡みの条例をつくっているところなんかにも実際にいろいろ行きました。行ったりしたんだけど、ぴんとかなかったです。それどころか、こんなまちにしたらいけんと思いました。

比良松 反面教師的に。

柴田 はい。例えば、日本一の食育のまちという、とある自治体。僕ら3人ぐらいの職員で行って、食育の担当者から話を聞いても全然熱が入っていないんですね。

ものすごい建物、食育の館みたいなを持っていて、ものすごくでかいんですよ。じゃあ、ソフト事業はうまくいっているかといったら、そこまででもない。市役所の職員の担当者に聞いたら、それなりなのは答えるんですけど、熱が入っていなかったりして、関連する部署の人に聞いても「え？」みたいな。知らないんですよ。

比良松 それは、うちじゃないからみたいな。

柴田 そうそう。食育の担当に聞いてくださいみたいな感じで、何かね……。

比良松 連係プレーじゃないんですね。まあ、ありが

ちなパターンですけどね。

柴田 何か、根っこがない感じがしましたね。

比良松 違うなって思ったんですね、そこで。

柴田 はい。何か重みがないというか、礎がちゃんとしてねえなと思いました。条例は条例で、文言をつくるに当たって参考になるところはあるけれども、そのま自己の目指すべきものは全然違うというのがはつきりわかりました。

比良松 なるほど、なるほど。

柴田 食のまちづくり条例や食育推進計画にも謳っているのが、やっぱり食育を中心に据えるということ、感謝する気持ちとか、命を大切にしていこうということ。これは絶対外さんようにしようと。

比良松 普通、条例というとすごくかたい感じがするんだけど、佐伯市の食のまちづくり条例は結構やわらかい感じで、今、柴田さんが言った、こんなふうにしたという思いがすごくよく伝わってくるなと思うんですけど。

柴田 文言自体、内容自体は基本的なことをずっと書

いているので、目新しいことなんてないんですよ、多分。

**比良松** ごめんなさい。私、勘違いしていた。条例のほうじゃなくて、それともう一つプラスで、何でしたっけ、まちづくりレシビ・・・。

**柴田** はい。それが食育推進計画です。

**比良松** ああ、これが推進計画のことなんですね。この文言を読むと、すごく市民目線というか、すごくやわらかいタッチで書いているじゃないですか。

**柴田** そうですね。

**比良松** うちは食べ物を通じて、こんな人を育てたいと思っているんですよ、みたいな。あれは上手だなと思っただけです。

**柴田** そのとおりで、いろんな市町村が計画をつくりますけど、役所の自己完結で終わることが多いんですよ。結局これは誰のための計画なんだろうと。市民の皆さんが見ても、文言も難しく、とても市民に見せるための計画じゃねえよなど。何百万円もかけて冊子にして、役所の中で保管していて、配るところもあるけれども、そんなかた苦しい書面なんか見ませんよね。

だから、つくるときに、当時僕らが目指したのは、通常は40ページ、50ページとかになるんですけど、それを、毎月市民の皆さんが見ている市の広報紙があるじゃないですか、あれが16ページなんです。で、食育推進計画は、その16ページにおさめようやと。

おまけに、どこの市町村も、〇〇市食育推進計画っていう名前なんです。それもかたいので・・・。

**比良松** かたい。名前、タイトルが。

**柴田** そうです。これは市民皆さんに配るものやと。市民皆さんに見てもらって、市民皆さんの行動をここから変えていくものなんだということで、「食」のまちづくりレシビ」としました。食でまちをつくっていくための、みんなのレシビですよ。

**比良松** いいネーミングですよ。

**柴田** 裏表紙には、市民として・・・。

**比良松** 私の誓い。

**柴田** はい。そこに書き込めるようになっていて、ああ、私にはこれが足らんかったとか、僕にはこれが足らんかったとか、子供から高齢者まで、そこに書き込

んで、自分のこととして考えてもらいたい、そういう思いを込めてやっているんです。

自分でつくる「弁当の日」と出会う

比良松 そのアイデアの背景になっているのは、ほかの自治体でつくっている条例や取り組みにやっぱり何かちよつと違和感を感じたので、もうちよつと違ったようにつくりたいということですよ。

それにしても、多分、一人で全て思いついたわけじゃないと思っているんですけども、まちづくりの条例やレシピを作る上で役に立ったり、参考になったりした食育活動や、食育の理念があるとすれば、それは何でしょう。僕が知っている範囲だと、やっぱり「食卓の向こう側」（西日本新聞連載）とか。

柴田 実は当時、命を大事にしていこうとか、感謝する気持ちを育てようやというのが何か、ふんってせせら笑われるふうな風潮があった。市町村合併があった後で、それどころじゃねえやろうっていう感じの風潮が

愛とやさしさが隠し味！

さいき『食』のまちづくりレシピ

～第2次佐伯市長官推進計画～

佐伯市が市民に配布した食育推進計画「さいき食のまちづくりレシピ」の表紙と裏表紙

提供 佐伯市

平成25年3月  
大分県佐伯市

愛とやさしさが隠し味！

さいき『食』のまちづくりレシピ

～第2次佐伯市長官推進計画～

食のまちづくりは、わたしたち市民が一人ひとりが取り組むことが大切です。それぞれの立場から食育を推進し、食に対して常に感謝の気持ちを持って心身ともに健康的な食生活をめざしましょう。

地産地消の推進、有機農産物の促進、食文化の継承、環境保全への理解と活動、食のまちづくりを定める上で、取り組むべきことはいろいろあります。

食のまちづくりを定める佐伯市の取組として  
まずは「自分ができること」から取り組んでみましょう！

☆わたしの誓い  
「食のまちづくり」の一員として～

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

佐伯市  
平成25年3月

あつたんですね。

おまけに当時、あっちこち行きたびに言われていたのが、佐伯市は不正のまち、汚職のまちということ。グレーのまちだったと思うんですよ。みんなが自信をなくしていた。だから、違うんだ、これだけ食の宝庫なんだということと言いたかつたんです。

**比良松** 逆に言えば、そういう事件があつたとしても、食が人を育てるといふ核心部分がきちんと市政のほうに反映できたら、そういう事件の傷跡も癒えるだろうという期待もあつたのではないですか。

**柴田** それもありますね。だから、僕ら、食育の庁内会議でいろんなセクシヨンの連中と話すときに、もうひっくり返そうやって。グレーじゃないんです。もうほとんど黒に限りなく近いダークグレーな印象を持たれた佐伯市を、食という素材があるから、その素材でひっくり返そうやって。

**比良松** 雰囲気を打破しようと。それが食だつたらできると。

**柴田** 食のカラーって、ブルーであり、グリーンであ

り、オレンジであり、そういうイメージだつたんですね。

**比良松** 明るい。

**柴田** 食って清潔なイメージがあるじゃないですか。実際そう思っているので、地域イメージを、地域のカラーを変えるためにも、食のまちづくりを。

**比良松** クリーンなイメージに。

**柴田** はい。そういう感じですね。

**比良松** いいですよ。食が持っているそういうクリーンなイメージを、政治、行政に生かすという食育ですね。

**柴田** そうですね。クリーンなまちづくり、地域づくりをやつていこうと。その根っこには、やっぱり感謝する気持ち、思いやりの気持ちとか、命を大事にしようぜという気持ちがありました。恥ずかしいような言葉ですけども、手を振つてもつともつと言つちやつていいんじゃないかみたいな感じだつたですね。

**比良松** で、きっかけが訪れるわけですね。竹下和男先生が提唱する「弁当の日」との衝撃的な出会い。

**柴田** うん。もう衝撃的でした。ただ、今考えたら、

竹下先生だけがあの「弁当の日」をやっているということだったら、多分僕らはやっていないかもしれないです。

竹下先生のすばらしい教えを、福岡の人たち、特に大学でいったら九大の人たちが自分たちでも実践していたし、今から広げようという機運が高まっていた種まきの時代だったじゃないですか。それが、たまたま食のまちづくりをしていこうという僕らの佐伯の地域づくりのマインドと、がちつとかみ合ったんですね。あれがもしなかったら・・・。

やっている人がいたから、できるんじゃないかみたいになったんですよ。香川県で実践事例が小学校でありますという新聞記事を見ただけだったら、多分僕はやっていないですね。

**比良松** 小学校で最初に始まった学校の中での食育の取り組みが、大学生にも応用できるという現場が身近にあった、それがすごく参考になったと。

**柴田** そうです。もう参考になったどころか、あれがなかったら佐伯の食育はないですからね。これ、オフレコか（笑）。九大の「弁当の日」と出会っていなかったら、

今の佐伯の食育はないですからね。

**比良松** 柴田さんが実際に大学生の「弁当の日」の現場を見たのはいつだったんですか。

**柴田** 最初は、箱崎の「弁当の日」です。佐藤剛史先生や比良松先生もいらっしやって、外でよくやっていたじゃないですか。

**比良松** うん、みんなを集めて、2007年ぐらいに、連発して。

**柴田** やってましたよね、ずっと。

**比良松** 季節ごとぐらいの間隔で、「弁当の日」のシンポジウムやセミナーで、外部の人を呼んだりしてやっていて。

**柴田** はい、やっていましたよね。で、おまけに、僕自身が最初に「弁当の日」を体験したのも九州大学です。

**比良松** あ、そう（笑）。

**柴田** 九大の図書館の外で、みんなで何か、ちょっと・・・。

**比良松** テニスコートの横あたりで。

**柴田** はい。ブルーシートとか敷いて。そして、みんな

なでグループになってやったのが初めてですよ。

**比良松** 一品持ち寄り「弁当の日」までついたシンポジウムかセミナーですね。

**柴田** そうです。それが、またおもしろかったんですよ。僕は、食育というのを何か眉間にしわ寄せて考え過ぎていたなと気づいた。当時僕は、いろんな学校に対して厳しく当たっていたし。でも、九大の「弁当の日」に参加したら、まあ、まず楽しもうぜという雰囲気すごく強くて。また、それぞれがつくった一品を互いに紹介し合いながら、食べ合いっこしていたら、めっちゃおもしろくて。

佐伯は特に閉鎖的だというふうに言われていたんですよ。学校も。「教育委員会は伏魔殿だ」みたいなことを書かれるでしょう。だから、連携というのがキーワードになっていったんです。

そんな中、九大に行くと、僕らみたいな大人で外部から来た人も、大学生も、年齢関係なく、垣根を越えて楽しめるんだというのがある。そのとき、こんな楽しいことを学校でもしたいけど、まず、職場でやりてえなど

大人の佐伯地産地消「弁当の日」で地元食材の弁当を持ち寄った市長と市役所職員たち

提供 佐伯市



思ったんですよ。何せ沈みがちな職場ですから（笑）。グレーな職場ですから、雰囲気を変えたいなど。

**比良松** あのころ、県外で開催される「弁当の日」関連のイベントでも、よく来ていましたよね。

**柴田** うん。あのときはね、やっぱり。

**比良松** 「また柴田さん来てるよ」という感じで。

**柴田** インプットの時期で。まだ今もそうですけど。

**比良松** それが、外部の人とつながる場として機能している。ただ講演を聞きに行くということではなくて、そこに集う人たちも有意義な、有効なつながりができて、それが佐伯市のほうに還元されていく。

**柴田** そうですね。魅力的な人が多かったです。「弁当の日」にかかわる人で、変な人はいなかったはずですよ。心地いい人ばかりだったので、この「弁当の日」を経験すると、そして、その「弁当の日」に共感できる人って、こんなにすてきな人になるのかなど。人づくりとしての食育を僕らが探ろうとしたのは、ひよっとしたら当たり前のことやったかもしれませんね。その心地よさの原点をもっと知ろう、もっと知ろうと。そんな感じだった

たと思いますね。

**比良松** そうやって柴田さんがすてきたと思うような人が自分のまちでも育つたらいいよね、育てたいよねという気持ちが強くなっていたと。

**柴田** そうです。その実践を通じて、大人か子供かというぐらいの、ちょうど思春期に当たる多感な時期の学生たちがそこに気がついて、「弁当の日」をやってみて僕よかったですみたいな、いろんな胸を打つ事例があったじゃないですか。あれを見ながら、ほら見てんて。一番大事なときだからこそ、小中学校の子たちでも、大学の大人になる直前の学生でも、もう一回リセットして、食での人のつくり直しができるんだというのがわかったんですよ。

### 佐伯市での食育10年の成果をふりかえる

**比良松** それからもう10年ぐらいたちましたけれど、その当時、これだと思いたことが、今、どんなふうにも成果として見えています？

柴田 いろいろ紆余曲折はあったんですよ。

比良松 細かいことを言えば、いっぱいあるでしょうけど。

柴田 相当あったんです。僕らが最初、これを広げていこうって言ったときに、「食育か」とか「弁当の日か」とか「地産地消か」とか、やっぱりみんな眉間にしわ寄せて、それどころじゃねえんだよみたいな。

比良松 「どうでもいいだろう、そんなことは」みたいな。

柴田 そうです。何となく「今さらそんなことをしなくていいじゃん」みたいな、そんな雰囲気があったんですね。

でも、今は、やめずにずっと続けるというのは大事なんですよ。僕らの仲間内でも、「弁当の日」をやっていた市町村がかなりあるんですよ。だけど、さっき言ったように、担当者が変わってからは、いつの間にか消えちゃうと。「あーっ、いつの間に」って、せつかく立ち上げた取り組みが消えた市町村って結構あるんですよ。でも、佐伯はずっとやっている。

やり始めたころは、「ちよつともう勘弁してください」と言っていた学校現場の先生や校長先生たちが、逆に今、僕らにオファーをかけてきて、「弁当の日」をやりたいから話しに来てくれと。まずは保護者のために話に来てくれとか、多いところは2段階で、親にはやったから、次は子供たちに話をしてくれとか、そんな感じで、どんどんオファーが来るんですね。教育委員会の人たちの感覚が完全に「食育、いいね」と変わってしまった。

それで僕らも、「食育を面倒くさがって邪険に扱う気持ちはわかるんだけど、そう言わずにとにかく僕らを使ってください」っていう感じで、途中から変わったんですね。以前は、眉間にしわ寄せて「やらんか、こら」と、けんか腰だったんです。本当にもう、けんかしていたんです。でも今は、どんどん使ってくださいと。そして、学校現場でも福祉の現場でも、どこからでも声がかかるようになってきて、食育があちこちに広がっているという。

おまけに、僕らが行かなくても、学校の先生や、地域の保護者の皆さん、PTAの方が、どこかでほかの先生

の講演を聞いて、いいと思ったから、学校でやったんですよというて、知らないうちに学校で食育を始めた事例が相当あるんですよ。おまけに、食育活動を自発的にやる市民が増えてきたんですよ。

だから、新聞を見ていて、大分県佐伯市で食育事業があったとか、地産地消のイベントがあったとか、「弁当の日」があったとか、僕もあとで新聞で知ることがあります。それって、すごくうれいすね。

**比良松** 「弁当の日」がすごいってことは、僕もいろんなことを体験して、知っているんですけども、一般の人たちに伝えていくときに、「弁当の日」ってすばらしいですからと言っても、さっき言ったように、「なんで子供たちに弁当をつくらせるの」みたいな壁をつくられがちですよ。けれども、それがうまく、この佐伯のまちで浸透してきたというのは、多分、柴田さんの伝え方が結構上手だったんじゃないかなって。

**柴田** いやあ。

**比良松** 多分、柴田さんは、それをすごく丁寧に伝えたんじゃないかなと僕は思っています。だって、上手じゃ

ないですか、戦略が。

**柴田** 知っているくせに。丁寧にやったおかげで、佐伯に何度も来なきやいけないはめになったのが比良松先生なのに（笑）。

最初は、九大の「弁当の日」に参加しながら、自分たちでもやってみたいというのはあったんですよ。で、市民の皆さんに広げたい、知らせたいというのがあったんですよ。食育の大切さを広げていく。食育といっても、さっきも言ったとおり、切り口が多いので、まず、食育って泣くほどすごいことなんやっていうのをね。

**比良松** 泣けるって。

**柴田** はい。そのために選んだのが「弁当の日」です。これは間違いないと思いました。人づくり、地域づくりに確実に結びつくので。食のまちづくり条例を持ったまちの人間として、絶対これはまちづくりの礎になると思った実践が「弁当の日」なんです。

ただ、それを広めるために、市のだ真ん中で「講演会するよ、食育のいい話を聞かせてやるから、みんな聞きに来て」みたいな感じでは来るわけじゃないですよ。何せ

九州で一番でかいまちですから。

**比良松** 陥りがちな話ですけどね。

**柴田** 普通は、多分、年に1回、食育講演会をやりますという程度になるんですよ。でも、そんなんじゃないなくて、ほんとうに広げたかったんですよ。だから、海の端っこにも、山の端っこにもこちらから出向く。もうナンセンスって、みんなから言われましたけど。

合併って合理化なんですよね。合併する前は9つの地域があつて、一つのことをやるのに、合理化して簡単に済まそうというのが合併だったはずなのに、9つの地域に出向いて行って、食育をどんどん各地域で広めていくなんて、「今さらそんなことして、おまえ、逆行してるじゃないか」みたいなね。

**比良松** せっかく省力化しようと思ったのに、手間がかかることをやって、どうするんだって。

**柴田** でも、最初の根づかせる段階だからこそ、手間暇を惜しんだらいけないのやないかなと思つて。

**比良松** かけるべきところには手間をかける。

**柴田** 手間だけは。特に市町村合併して、9つの市町

村で、九州で一番でかいまちで、山あつても、海あつても、端々のところまで出かけて行って、いいやろう、いいやろうつていうのを広げていきたいというのが思いとしてあつたんです。それをやるために、比良松先生に来てもらつて、九大のセミナーにも何度も通つて。佐藤弘さん（西日本新聞社）からは無理だつて最初言われたんだけれども、じゃあ、ちよつとチームを組むわつて言つてもらつて、最初に実施したのがサマーシリーズだつた。あのときは、比良松先生が中心だつたですよ。比良松先生と稲益義宏先生（当時、福岡市立愛宕小学校）と佐藤弘さんと・・・。

**比良松** 僕は自分を中心になつたつて感覚は全然ないんですけれども。

**柴田** いや、そうでしょう。

**比良松** そのころ僕はまだそんなにたくさんの講演依頼があるという状況ではなくて、講演活動駆け出しのころだつた。それでも、これまでにいろいろ呼ばれたのは違うなと思つたんです。その違うなと感じたのは、今まさに言つてくれた、こっちから出て行って、人数が少

なくても話を聞いてもらうんだっていうそのやり方。僕はそれまで体験したことがなかったし、そこまでして、大切だと思ふ食育、「弁当の日」を伝えようとしているんだっていう気持ちがある。ものすごく伝わってきたというのはあるんです。だから、これは絶対に転げられない、失敗できないなと。

柴田 僕は転がっていましたけどね。

比良松 相手に残念がらせてはいけません。聞いたことのない話をわざわざ聞きに来てくださった人たちに、来てよかったと思つて帰ってもらわないと、この任務は達成したことにならない。結構、覚悟がありました。緊張感はすごくあつたですよ。

柴田 あれはチームだったですもんね。

比良松 チームだから、転げた状態で次の人にバトンを渡せないという、そういうプレッシャーも結構ありました。

柴田 あつたでしょうね。

比良松 そうですよ。

柴田 もちろん一人一人の伝え方は違ふし、職場の環

境も違う。そんな講師の方々がそれぞれ来て、講演するんだけど、どれも本物だったので、「食って大事やん」ってみんなが共感して、徐々に変わっていったんです。その最初の1年、2年の手間をかけた努力がもしなかったら、こんなに広がっていないし。

その後、いろいろな展開があつたんですよ。市の広報紙で食育や「弁当の日」の特集が組まれたりとか、ケーブルテレビで放送してもらったりとか。ケーブルテレビさんのほうから、食育の話ってすごく大事だし、そしてまた楽しいので、住民の方から受けがいいと言うんですよ。だから、もうシリーズ化しましょうよと。

比良松 ケーブルテレビだって、視聴者が見てくれる

ような内容じゃないと成り立たないですもんね。

柴田 そうなんです。そういうアプローチがケーブルテレビさんからあつて、ここ3年、月1の番組として、もうずっと食育だけが続いている。その中でも、「弁当の日」はいまだにずっと放送し続けていて。

比良松 今では柴田さん自身が、いろいろなところに出ていって、世代が変わるごとに食育の大切さを丁寧に

伝えていくという活動をしているんですよ。何か具体的な事例として、「こんなにすごい、いい出来事がありました」ということなどありますか。

**柴田** ありますね、幾つもね。それこそ走馬灯のように頭に浮かぶ(笑)。ここ5、6年は、よくそんな声が入ってくるんですよ。一番うれしかったのは、「弁当の日」なんてやっぱり難しいんやねえかっていうような、結構大きな小学校や中学校のケースです。

**比良松** 生徒数が多い学校ですよ。

**柴田** そうですね。そういう学校や地域というのは、やっぱり子供に地域の人の目がなかなか届かない。それに比べると、田舎のほうは、みんなで地域の子供を育てられるくらいの規模しか子供がいませんからね。その一方で、親や大人から少し見放されがちな子供も多い大規模な学校で、食育や「弁当の日」をどう広めていくのかなど。

だって、「弁当の日」では、弁当を家でつくってきますから、家の環境の良し悪しによって、つくれる子もいれば、つくれない子もいる。そういう問題が出てくるん

だけれども、それでも、「いや、何か生まれるはずだ」とチャレンジする保護者がいて、そして先生たちがいて。そんな中で、やっぱり先生たちもわかりますもんね。「あいつの家はちよつと無理かな」って。家庭訪問に行ったときも、ご飯をちゃんと食べているのかな、台所あるのかな、というような家もあるわけです。それでも、「弁当の日」をやった学校があるんです。

その学校では、PTAの保健給食部の保護者の皆さんが、万が一、持ってこれなかった子供たちのために調理室を借りていて、そういう子供たちの人数を朝、先生に把握してもらって、その子の弁当をそのお母さんたちでつくろうとって、朝、待機していったんですね。実際には、学校の先生が朝礼で、「今日、弁当をつくれなかったやつは後から俺に言ってくれ」と聞いたら、1人だけ、やっぱり持ってこれなかった子がいたんですね。

それを知ったお母さんたちが「わかりました、じゃあつくります」と息巻いて調理室に帰ろうとしたら、先生が、「いや、大丈夫です。実は僕、もしかしたらと思って、生徒の分も持ってきているんですよ」と。そのお母さん

たちは、先生もそこまで考えていたんだとびっくり。

その後、昼の弁当の時間になって、そろそろ、あいつのところは弁当を持っていこうかなと思つて、先生が職員室から2階の教室に行こうとしたら、その子がだつと駆け下りてきて、ちょうど踊り場のところでかち合つたそうです。

その子が「今、先生のところに行こうと思つていた」と。先生も「ちょうど俺もおまえのところに弁当を」と言つたら、その子が「先生、ごめん、あいつがつくつてくれた」と。いつも行き帰り一緒の友達がその子の分の弁当をこそつとつくつてきてくれたんです。友達は、その子の家のことを知っているんですよ。だから、「おまえ無理やろう」みたいな言うこともなく、多分こそつと、ただつくつてきたんですね。

それに先生は感動して、職員室に帰つてその話をしたら、実は用務員の人も、そして校長先生もつくつてきていた。それを誰も言い出せなかつたんですよ。つくつて来れない子もつとたくさんいるんじゃないかなと思つて、その担任の先生を含めて全部で6つぐらい弁当を生

徒のために余分につくつてきた。担任の先生と用務員さん、校長先生のほかに、教務主任さん、あと養護教諭の先生だつたかな。

**比良松** 5、6人の先生がつくつてきていたんですね。

**柴田** はい。用務員さんなんて、「弁当の日」にはほとんど関係ないのにね。みんなで泣きながら、「子供つてすげえな」と。そのつくつてきた子も、他の子のためにつくつてくるような子じゃないんですよ。学校の成績や授業態度がいい子でもなかつたらしく。でも、「すげえな、子供つていくらでも可能性あるんやな」つて言いながら、みんなで食べたらしいです。それを僕は、かなり後で聞いて、先生から言われたんです。「柴田さん、あれ（「弁当の日」）やつてよかつた」と。

そういう事例がその後も次々に出てきた。たとえば、「弁当の日」のことが学級だよりに載つていたりするんですよ。学校の先生の文章が載つていて、先生が、「私は最初は食育にはあまり興味がなくて」と、素直に書いているんですね。でも、この間、外部から来ていただいた方の講演を聞いて、食育つてすごいなって感心したん

ですと。今回、小学校のみんなに「弁当の日」をやって  
 ぐらいと言ったのも、強制ではなかったと。私は、どの  
 ぐらいみんなが頑張れるかわからない、頑張れる子は  
 やってごはんというつもりで言いましたと。でも、弁当  
 を一生懸命つくって楽しかったとか、自分ではつくって  
 いないけど、ほかの子の頑張りを見て、次は私もつくろ  
 うと思ったとか、そんな生徒の感想文を見て、これって  
 ものすごい学びだというのに私は気がついたら。私はこ  
 れを学校の教育だけじゃなくて、まずは私が家庭教育と  
 して自分の子供にやらせなきゃって思いましたと書いて  
 りしているんですよ。

**比良松** その先生の気づきは、僕自身の気づきと一緒に  
 だな。

**柴田** ですよ。今まで食育に対して、「ちよつと勘  
 弁してください」みたいな率直な考えをもっていた学校  
 の先生たちでさえ、やってみるといろんなことが見えて  
 きて、素直に今は楽しんでいるという感じですね。その  
 楽しみの中で、学びや感動があちこちで生まれてくるん  
 です。



佐伯市内の中学校での「弁当の日」

提供 佐伯市

**比良松** そうやって、繰り返し起きて起る感動的な話を、まだ「弁当の日」をやっていないところに伝えたりすると、そこでまた共感してもらえて、「弁当の日」が始まって、すてきな出来事が起こって、またさらに次のところに伝えられてというように、何かすごくハッピーな連鎖が繰り返されていっているんだということですよね。それが10年の間に、かなり積み重ねられているというのは間違いないだろうと。

**柴田** もちろん、「弁当の日」を含む食育には温度差があります。先生のやり方もいろいろあるし、そして保護者の考え方もいろいろあるし、反応は千差万別なんです。でも、それでいいと思います。これは強制してやらせるべきものじゃないので。

でも、その良さに気がついて、実際に佐伯市の半数以上の学校でやっている人たちがいて、少しずつ増えているのは間違いないことなんです。あとは、僕らがその背中をそっと押すだけでいいと思います。「弁当の日」を経験した子たちが、その良さをわかってきているだけでも十分です。

### 食育の「空白世代」、高校生にアプローチする

**柴田** ただ、「弁当の日」や食育をやりながら、僕らが今一番の課題だと思っているのは、高校3年間の「すき間」なんです。

**比良松** 食育空白世代。

**柴田** 市町村の職員が手出しできないのが高校なんですよね。

**比良松** 県の教育委員会の管轄ですからね。

**柴田** はい。だから、県の職員にもずっと言い続けてきたんですよ。そして、確か4年前かな、県の職員が県の食育の担当者と一緒に来たんです。「来年度から、佐伯市さんと一緒に食育の事業として何かやりたいんだけど」と。

提案したのは本山さんと言って、「食卓の向こう側」(西日本新聞社)の講師にもなった人なんですけど、その本山さんの横で食育の担当者が、「私は佐伯の食育でこんなことをやったらどうかと思ってるんですよ」と言うんです。それを一通り聞いた後、「ごめんね。僕の部

下がずつとしゃべっちゃったけど、今言ったことで市がやりたいことはある？」と本山さんが付け加えたんですよ。「佐伯市が一番課題だと思っっているところにてこ入れするのが僕ら県の役割なので、柴田さんたちに言ってもらった課題に対して、僕らはそのサポートと一緒にやっっていくほうがいいと思う」というふうに言われました。

**比良松** 連係プレーですね。

**柴田** そうなんです。「課題は何ですか」と言われたので、「それはもう一つだけです。高校の3年間の子どもたちを何とかしたいです」と。九大の自炊塾をずっと見ている、羨ましくって。でも、佐伯には大学はない、比較的近い大分の大学でも電車で1時間はかかる。じゃあ、自炊塾みたいなことを、高校でできないだろうか。佐伯は過疎のまちですから、ほとんどの子が就職なり進学なりで外に出ていきます。その巣立っていく子たちの最後の食育のチャンスを、僕らに1回でいいから与えてくれと。僕らに、高校という場所を提供してくれ、食育事業をやらせてくれと言ったんです。県立高校が佐伯

には当時3校あって、私立の高校が1校ありました。そこで、僕たちがやりますと。ただ、僕らは「自炊塾」と言っていたんですが、県のほうは自活応援講座とか、そういう名前をつけていたので、無視しましたね(笑)。

**比良松** 気に食わんと。

**柴田** そうそう。僕らは「巣立つ君たちへの自炊塾」と言い続けて。もう2、3年続いている。

**比良松** 県の事業として。

**柴田** 最初の2年間はね。県立高校だから、周知は県がすると。でも実際に、講師をお招きしてどんなことをやるかは僕らに委ねると。物品費、食材費などは県が持つと。協働ですよ。お金は県が出す、中身の組み立ては市がするという形でスタートしたんです。

**比良松** 僕は妻が高校教員だから、高校生は受験勉強があるので、食育事業を高校の中に入れるのはなかなか難しいというのはわかっていたんですけれども、でも、それを佐伯の高校生たちに向けてやっつてのけたというのは、やっばりすごいなと思います。

**柴田** もう全くそのとおり。やっばり調理なので何百

人という単位ではできないというのがまずあるんですね。今、比良松先生が言ったとおり、巢立つ直前の子供たちってめっちゃ忙しいんですよ。受験勉強があつて、その後、自動車学校に通い、アパートを見つけたら見つけたで、向こうと行き来したりね。それでも、調理室がいっぱいになるぐらいの子たちは来てくれる。それを続けるということ、やっぱり大事ですよ。

「巢立つ君たちへの自炊塾」というのは、一流のシェフが何で高校生を対象に教えるんじゃないという感じで、意表を突く面もあつて、最初、新聞記者からも、テレビ局の人からも、「何で今さらそんなことやるんですか」というのを聞かれましたわ。だって、ずっと小学校でも中学校でも食育をやってきた子供たちですから。おまけに、つくった料理を見たテレビ局の人が、ナレーションを吹き込みながら言うんですよ。「何なんですか、これ。フランス料理のシェフが、高校生にみそ汁づくりを教えるなんて」って。

**比良松** その意外性が面白いんですけどね。

**柴田** テレビ局のほうは、「もっと華やかなフレンチ

を高校生がつくって、みんなわあつて喜ぶというのを期待していたんだけど」と言われて。

**比良松** 世間が誤解しているかもしれないですね、食育を。

**柴田** 「巢立つ君たちへの自炊塾」は、そんな風に、やってみてわかつた部分も多くなりましたね。

**比良松** それを聞いて、今、思い出したのが、離島の子供たちのこと。島に高校がなかったり、大学がなかったりして、その年ごろになったら必ず島の外に出ていかないとけない。例えば沖繩のほうだと、確か「シマダチ」と言つて、島の人総出で子供たちを泣きながら送り出すという、すごく大切なイベントになっていると聞いたことがあります。「巢立つ君たちへの自炊塾」は、それに通じるものがあるかなと。

**柴田** ありますね。僕らの目指しているところはそこです。できたら、地域の公民館で、その地域の方々が料理づくりをやつて、みんなで送り出していくというようなものを目指したいですね。

僕らはそれを原点回帰と言つていて、もう一回、出発

点に戻ってみろやと。「弁当の日」から派生して食育が始まって、さらに「菓立つ君たちへの自炊塾」へという流れです。どういふことかという、佐伯では、9つの旧市町村から「弁当の日」が始まったじゃないですか。だったら、「自炊塾」も各地域で最後にやってみよう。各地域の、例えば宇目なら宇目の公民館で、その年、高校を卒業して菓立つていく子たちに「自炊塾」をやるのはどうかと。高校も違えば環境も違うから、みんなは来られないかもしれないですけど。

**比良松** でも、来てくれる人は来てくれる。その地域のお母さんたちも喜ぶでしょうね。

**柴田** 何年も前に言ったことがあるんですが、「自炊塾」をこのまちの「通過儀礼」にしたいと思うんですよ。高校に行っていない子も中にはいます。みんなは無理かもしれないけれども、そんな子供たちの通過儀礼として、地域の人みんなで送り出すと。そんな感動があつていいはずです。そのときに作文でちょっと発表してもらって、その地域に対しての18年間の思いを伝えてもらって、菓立つて行く。

そして、家の人でもいいし、おじいちゃん、おばあちゃん、近所の人、もしかしたら地域の食生活改善推進協議会のおばちゃんたちかもしれないですけど、誰かのために感謝の一品を。例えば、ご飯でもいいし、弁当でもいいし、おにぎり一つでもいいから、何でもつくって、菓立つてくれと伝える。

**比良松** それはすてきですね。

**柴田** 来年度は絶対やります。

**比良松** 来年度は、佐伯市が食のまちづくり条例をつくってから何年ぐらいなるのかな。この食育推進計画、「食」のまちづくりレシビは。

**柴田** 平成20年の3月に計画ができたので、大体10年ぐらいなんですよ。

**比良松** 10年の節目ですね。

**柴田** 節目ですね。よく節目で終わるやつつてあるじゃないですか。

**比良松** そうそう、まさに、それを聞きたいと思つていたんです。今までを振り返って、この10年でできたことをもとにして、また見えてきたものがあるでしょう

から、そこでは何が足りなかったのかとか、やれていないことは何だろうか、次はぜひこれは優先してやりたいとか、いろいろありますよね。

**柴田** そうですね。僕は3年間、この「巢立つ君たちへの自炊塾」をやって気がついたんですけど、これは、「弁当の日」や食育を佐伯の小学校、中学校で経験した子たちの最後の復習なんですよね。「巢立ち君たちへの自炊塾」に「弁当の日」っていう名前は出てきませんけれども。

**比良松** 総仕上げですね。

**柴田** そうなんです。ちゃんと復習して巢立つっていいんです。だから、自炊塾に参加した高校生が、「うわあ、久しぶりにやったけど、思い出した」って。聞くとき、中学生のときに「弁当の日」をやったのだと。

高校生は「自炊塾」をやるタイミングとして難しいですけれども、やはり各地域におろしたほうがうまくいくような気がします。なかなか苦労があると思うんですけど、それでも今まで1回だったところを2回やるとか、各高校でもやってみるとか、それらを上手にすり合わせ

ながらやってみようかなと思っています。来られない子にも、別の機会があるようにして。

**比良松** いいですね。

**柴田** これを続けてこれたのは、やっぱり感動があったからですよ。比良松先生も1回目のときに来てくれましたが、シェフが思いがけないような言葉を言ってくれました。シェフが思いがけないような言葉を言ってくれました。ありがとうございます。高校3年生たちもがっかりしているところで。

**比良松** 「フレンチのシェフから何でみそ汁づくりを



撮影 比良松道一

佐伯市を巣立つ高校生たちに  
自炊の技と意義を伝える河野シェフ

習わんといかんのか」、みたいなね。

**柴田** そうそう（笑）。でも考えてみたら、そのシェフも一度外に出て、外の厳しい世界を経験して、そして脚光を浴びて。

**比良松** シェフの河野辰也さんはUターン組ですね。しかも、世界を渡り歩いてきた。

**柴田** そうなんです。それこそ包丁を投げつけられるような厳しい板場を経験して、でも、世界に出て、そして一流のシェフになって。

**比良松** 大使館の料理人になって。

**柴田** そうです。でも結局、「俺が育った食のまち佐伯で勝負したい。あの食の宝庫に戻りたい」と。

**比良松** 銀杯までもらった人が。

**柴田** やつぱり、そのシェフの中には食を通じて愛郷心が刻まれていたんですよね。食で刻まれたふるさとを思う心ですよ。その思いをふるさとの子供たちにも植えつけたいという気持ちがあつたんですよね。単に料理を教えたいという思いじゃなかったんです。僕もちょっと、勘違いしてたんです。

シェフが最後に、「よし、ここまでできたら、いいにお願いがしてきたろうが。ちよつと、みんな手を止め」つて言いましたよね。「ほら、手止めんか。今、この調理室に充滿してる、このいりこのにおい。このにおいは、おまえたが今まで何千日生きてきたかわからんけど、多分、相当回数嗅いできたにおいで、そして、このエキスをおまえたは相当飲んで生きてきたんや。おまえたの体の中に、血の中に、肉の中に、そして心の中に、このだしの香りが染み込んだる。それがふるさとの香りなんや。今から先、都会に出たら、いいことばかりじゃねえんぞ。大変なことも相当ある」と。

**比良松** そういう経験している人だけに、言葉に重みがありますよね。

**柴田** 「しょげて帰る日もあろうけど、家でみそ汁の一杯でも、だしからつくってみて、ふるさとの香りをもう一回かいで、そして、ふるさとのことを思い出して……。父ちゃん、母ちゃんのことでもいい、ふるさとの仲間のことでもいい、じいちゃん、ばあちゃんでもいい、誰かのことを思い出して、その土地でもう一回頑張れ」と。

そういうことを言ったんですね。「帰ってこい」なんか、言わなかったでしょう。

比良松 うん。

柴田 ふるさとのことを忘れるなということをして、だしを通して言ったのを僕は聞きながら、「はあ、深いな」と思つて。高校生向けの自炊塾が、ここまでのものになると予想していなかったわと（笑）。

その後は、「みそ汁がうまくできたら料理教えちゃるばい」ということで、オムレツのつくり方をシェフが教えたじゃないですか。それを食べている高校生に僕が言ったのは、「頼みがあるんやけど。市の職員として頼むわけじゃない」と。「地域で待っている先輩として、おまえたちに頼みがある。さつきシェフが言った愛郷心のこと、ふるさとのことを忘れんほしい。それと同時に、感謝する気持ちを忘れんほしいんや。佐伯の食育は、命を大事にして、感謝する気持ちを持つ人を育てるのが食育なんや。だから、18年間、ずっとご飯をつくり続けてくれた家族の人、それから、じいちゃん、ばあちゃん、学校の先生でもいい。誰かお世話になった人に、

今までありがとうなど。一旦、君らは巣立つわ。巣立つけれども、ほんとうに今までありがとうという感謝の気持ちを込めて、何でもいい、みそ汁1杯でもいい、おにぎり1つでもいい、何でもいいからつくつて巣立つてくれ」と。僕は言うたんですよ。

そしたら、後からシェフに、「おまえ、いいこと言うたな」と、僕は言われたんですよ。僕は、「ちよつと待てよ、おまえが最初にいいこと言ったからじゃないか」って。シェフとして、市の職員としてしゃべったんじゃないやなくて、二人とも、地域に根づいて暮らす先輩として「あとは頼んだぞ」と、何か託したかったというか。

比良松 同郷の先輩からの、はなむけの言葉みたいな。

柴田 そうですね。ある意味、バトンを渡したようなね。もちろん、帰ってきてほしいなというのもありますけどね。

比良松 もちろん、ありますよね。

柴田 だって、そういう経験や記憶って大事ですよ。多感な時期じゃないですか、18歳って。そういう時期に、最後の最後で、そういう記憶を持って、いい巣立ち

方をした子なら、何事にも感謝できる人になれるって。

電話がその後じゃんじゃんかかってきて、シエフにも、「河野さんありがとう、あれって河野さんが料理教えてくれたんやな。後でケーブルテレビで見えて知ったわ」って言われたそうです。

それから、福岡か熊本かどっちか忘れましたが、子供が大学に行くので、引越したアパートまで、父ちゃんと母ちゃん、二人で送って行って、荷物を置いて、そして必要な家財道具もそろえて、「おまえ一人ではほんとうにできるかわかんけど、頑張れよな」と声をかけた。そしたら、その子が「すぐ帰らんといけんの？ちよつと待ちよつて、ちよつと何かつくるわ」と言って、片付けもそこそこに台所に行つて、すぐにみそ汁とご飯つくつて出してくれたらしいです。その後、二人で泣きながら帰つたって。

**比良松** それは誰でも泣きますよ。それに、条例で目指していたことをちゃんと実現しているということですよ。感謝する気持ちを持った人を育てるということが、まさに10年の積み重ねで達成できた。

そう言えば、「自炊塾」から巣立った高校生の中に、その後、九大に来た広瀬君がいたじゃないですか。

**柴田** いましたね。

**比良松** あれはまさに、縦のつながりですね。ずっと地域で積み重ねてきたことが、そのまま彼の心の中に刻まれて、たまたま僕と「巣立つ君たちへの自炊塾」で出会えて、その後進学した九大で「自炊塾」を志望してくれて、そこから4カ月間、僕の授業を受けて。

その彼のこと、僕が印象的だったのは、だしのテイディングをやった授業での出来事。昆布だし、カツオ節だし、いりこだし、それから顆粒だしという4種類のだしをつくつて、中身がわからない状態で味わつてもらつて、どれが一番好きかとたずねるんです。顆粒だしに手を挙げる人が大体6割から7割ぐらいいて、あとの3割は天然だしのほうに手を挙げる。その天然だしを挙げた中に彼は入つていて、しかも、いりこだしに手を挙げていますね。これはもう、佐伯で育つた人だからこそだろうなど、そのときはすぐ納得しました。さっきの河野さんの「覚えとけよ、このいりこのおいと味

がおまえたちを育てたんじゃ」というのが、まさに体験ができていくということかな。

**柴田** 僕は、「自炊塾」ってすごいと思っていて。僕らがやっているのは、高校生が巣立つ直前の、ほんのちよつとだけじゃないですか。

でも、それだけでも、今までの総決算になるんですよ。僕らが大切に育ててきた子どもたちが18歳になって、佐伯のまちから出て、よそのまちに行っちゃうんですよ。僕らの担い手になってほしいのに。だからこそ、たった1回の「自炊塾」でも価値があると思います。それをやることの価値は、体験した家の人たちや高校生たち、みんながわかっているんですよ。「やってよかった」、「自炊塾」に行かせてよかった」と。中には参加を嫌がる高校生が、「あんた何もできんじゃん。行ってきよ」と親に言われて、無理やり、首根っこつかまれるようにして来たりもします。

**比良松** 塾って名前がついているから？

**柴田** そうそう（笑）。調理室に投げ込んで帰るようなお母さんもいたんですよ。

**比良松** まさに塾だ。

**柴田** そうなんです。そんなお母さんたちに、僕はただただ申し訳ねえって思うんです。たった1回だけ、ご飯の炊き方を教えるだけなんですから。でも、その様子がケーブルテレビや新聞に大々的に出るんですよ。他ではやっていないからですね。それを見て、みんなが感動したというような声が、高校にもフィードバックされるんですよ。そしたら、「自炊塾」を勧めた先生たちからは、よかつたらしいですねと反響がある。結局それは、高校の最後の段階で、その子たちや、その保護者の皆さんが、僕らに代わって食育の高み、深みにアプローチしてくれているということになるんですよ。

**比良松** 理想的だよな。

**柴田** そうなんです。それで、「弁当の日」の思い出話なんかもまた出てきて、「自炊力ってやつぱり大事なんや」って、小中学校の先生にフィードバックされて、また「弁当の日」の気運が高まっていく。だから、無理に広げているという感覚は全くないんですよ。

**比良松** 自発的に皆さんが。

**柴田** 全ての環境が、何かいい方向に、緩やかに変わってきているんです。

**比良松** 押しつけじゃない食育が広がっているんですね。

**柴田** はい。じわっと広まっていて、その広がり方が強いですよ。

### 大学と協働しながら文化遺産を継承する

**比良松** おもしろくてすぐ話がいっぱいあるので、まだいろいろと聞きたいんですけども、時間もずいぶん経ったので、最後にひとつお聞きしたいと思います。

うちのプログラムと連携協定を結んだじゃないですか。これは必ずしも食に限ったことではないですよ。柴田さんから見て、我々の大学院プログラムと連携をして、今後、佐伯のまちづくりをしていく上で、九大や、あるいは、ここ佐伯に入り込んで学ぼうとする学生に対して、期待していることは何かありますか。

**柴田** さっきも言いましたけど、佐伯は九州で一番でっかいまちで、903平方キロの全域が過疎指定されているんですよ。言ってみれば、九州で一番でっかい田舎の過疎のまちなんです。その過疎のまちの振興策で、いつも言われるのが、よそ者、若者をどんどん連れてきて、活性化を図らなきゃいけないと。よそからの目線、そして若者の柔軟な考え方を地域の中に落とし込んでいって、その地域の方とともに働いて、共働していくようなことが今から広がっていくという期待があります。ましてや、今までもずっとかわりがあった九大の皆さんと、それができるといえるのは最高で、希望しかないですよ。ほんとう、光だと思えますね。

**比良松** 昨日は宇目に行ってきた、佐伯の中では一番山深くて、過疎、高齢化率も非常に高い集落に泊まったんです。昔、鉱山があった木浦。限界集落と言われていたところなんです。そういう地域に対して、僕らが入り込むことによって、ほんとうに何ができるんだろうというの、正直あるんですよ。だって、よそ者が来ただけで変わるんだしたら、みんな、それは行きますよとな

るんですけども、行ったぐらいでは変わらないこともいっぱいあります。じゃあ、ほんとうに行つて意味があることをできるとすれば何なんだろうと考えるんですが、いまだに何かちゃんとした、明確な青写真があるわけじゃないですよ。

ただ、昨日も今日も行つて、思ったんですけども、あまり焦らずに、急がずに、そこに暮らしている人たちにちゃんと会つて、その人たちの暮らしぶりを見たり、あるいは日常で考えていることを聞いたり、そういった丁寧なつき合いから全てが始まるんじゃないかと。そういうことをやっていけば、何かそこに新しい発見があるのかなと思いました。

柴田 例えば食文化。もともと9つの地域だったので、ばらばらなんです。家庭料理大集合とか、食の文化祭とか、そういった取り組みで、記録としても、記憶としても残していくというのが、今からの課題になつて来るんです。

比良松 食文化の伝承、継承ですよ。

柴田 そうです。ただ、その課題を乗り越えて、しつ

かり結果に落とし込むときに、もう、まちの中の人たちだけじゃ、絶対無理ですね。それは、感覚が田舎の感覚になつていて、自分たちの食文化は大したものじゃないとみんなが思っているんですよ。「こんな料理、誰がつくる」と。

こんな漬け物、こんな汁物、こんな雑煮、こんな餅の焼き方、こんな魚の食べ方、みんながそれぞれに当たり前じゃんと思っていることが、それが1年、また1年と廃れていつているんですよ。人がいなくなればいなくなるほど。食文化つて、1人1人がそれぞれに持つてるものですから。

比良松 そうですよね。無形文化財ですからね。

柴田 そうです。それをその地域の人たちだけじゃ、絶対、残そうともしないし。そこに大学の比良松先生や竹内太郎君（九州大院生）たちが入ってきてくれて、何か調査をやることで、「えつ、大学の人たちがわざわざ来てこげなことするぐらい、それって価値があるもんなんだ」ということに、もう1回気がついてほしいんです。

比良松 昨日、木浦で、まさにその話を聞きましたね。

**柴田** ああ、そうですか。

**比良松** あそこに鉱山があることで、鉱山の中から発掘される鉱物を研究する大学の先生が結構来ていたらしいです。そこで調べたことを学会で発表していたということですから誇りに思っています。多分、それと似たようなことなのかなと思います。

**柴田** 各地域には食生活改善推進協議会というのがあって、そこのおばちゃんたちが地域の食文化の伝承をやっているんです。でも、それが当たり前と思いついて、今、活動がほぼ頭打ちになっているという状況なんです。だから、合併して10年たつたし、もう1回この節目に見直すことが大事だと思います。

佐伯の宇目は、大きく2つに分かれるんですよ。旧小野市と旧重岡村に分かれて、食文化も違うんですね。祭り事も違うんですよ。祭りの事が違うという事は、ハレの日の料理も、つくり方が違ってはいるんです。私の住む弥生でも3地区の間で違いますからね。だから、それを改めて旧市町村で比べたい。旧市町村ごとで、これは

やっぱり伝承として残さないといけないという文化を、もう1回見詰め直すきかつけをつくりたいんです。

**比良松** それはさっきの「巢立つ君たちへの自炊塾」の地区版とつながりますよね。

**柴田** つながってくるんですよ。公民館をうまく使って、その調理室でそれぞれの「家庭料理大集合」とか、「食の文化祭」に打って出てみるのか。

**比良松** なかなかうまく戦略ですね。

**柴田** そんな活動が、次の10年につながるんじゃないかなど。さっきも言ったとおり、いい10年をそこで終わらせるんじゃないかと。大概、役所の連中つてね、もう10年経つたけん、もういいんじゃないみたいに、終わらせようとするんですね。そうじゃなくて、その先につなげることが大事ですよ。

**比良松** 次の10年にね。

**柴田** 公民館を使って、いいことが出来はじめた。よっしゃ、ほんなら、「巢立つ君たちへの自炊塾」の高校生に、郷土料理を何か、2品なり3品なりマスターさせて、佐伯を出て行ってもらおうやと。そのときに、宇目ならこ

これは覚えて出れよとか、弥生ならこれは覚えて出れよというようなものをやりたいですね。

**比良松** それがまさに文化遺産ですよ。

**柴田** そうなんです。重みがないと、やっぱりだめなんです。そのときに、価値があるんやって言ってくれるのが、外から来た人でもあってほしい。佐伯だけじゃなくて、ほかの地域を見ている九大のチームに、これはいいねと、研究機関として言っていたら、その地域の人にお墨つきを与えてもらいたいですよ。

**比良松** ある意味、我々の使命かもしれませんね。

**柴田** はい。期待するところなんです。

**比良松** そう言われると、身が引き締まる思いです。昨日もまさに、あ、これだと思った出来事が一つあります。こんにやくをずっと手づくりしていらっしやあって、いろんなところから、うちにも置いてくださいと言われてようなお母さんがおられたんですね。85歳。その方のところで、「こんにやくづくりを見せてくれんかね」と、宇目振興局長がお願いしてくださって。最初は、「そんな見せるもんじゃなかよ」みたいな感じだったらしいん

だけども、「せっかく福岡から大学の先生が来られるんだったら」って、わざわざ僕らが来る時間に合わせて、こんにやくづくりの仕込みから1時間ぐらい見せていただきます。僕は、こんにやく芋は見たことあるし、こんにやくがその芋からつくられることは知っていたんですけど、実際につくっているところって見たことがなかった。それはすごい貴重な経験だから、「ぜひお願いします」と言って、昨日行ったんです。

そのときに実は、その直前に宇目地区の地域活性化協議会委員の人たちと、ちよつと対談したんです。顔合わせという意味も含めて、簡単に1時間ぐらい。その中に、1人、栗の渋皮煮などの加工品をつくって、道の駅に出している方がおられたんです。食関係だから、「ああ、なるほど、これから何かつながつてやれるのかな」と思っただけけれども、短い時間というのもあって、僕が食のことを一生懸命やっていると言っても、そこまであまり反応なかったんですね。短い時間だし、まだこれからいいかなどか思っています。それで、その会議が終わった後に、これから、こんにやくづくりのお母さんのところに行っ

てきますよとなったときに、その方が、「私も行きたい、ついでいきます」って言うんです。

地域の人だから、そんな珍しくないだろうに、何でついでくるのかなと思いつながら、一緒にそこでこんにゃくづくりを見て、いろいろ話をしてわかったことは、「実はそのこんにゃくづくりの技を私はまだ身につけていない。同じ地区の人だから教えて」って言いたいんだけど、なかなか言いづらいと。

僕は最初、「何で？」って思ったんですが、よくよく考えたら、その方は栗を使って加工品をやっているんだけど、そういう技というのは、やっぱり自分が一生懸命やって売れるものをつくってほしいと言う思いがあつて、ある意味、商売の企業秘密みたいな部分もあるから、それを簡単に聞くのは、何かやっぱりためらわれるというのがどうもあつたみたいです。

でも、大学から先生が来て、それを見に行くのに便乗すれば、お願いしなくても学べる、見られると思つたみたいで、それでついでこられたんです。「私、今日ラッキー、得した」みたいな感じで。僕は、そのときに、な

こんにゃくづくりを披露してくださった  
宇目地区の小河さん

撮影 比良松道一



るほど。ああ、僕らの役割って、そういうものかもしれないと思います。

**柴田** 絶対そうですよ。だからこそ、特に過疎地域の  
宇目は、「家庭料理大集合」とか「食の文化祭」がいい  
んですよね。食の記憶と記録を残すということ。大学  
の先生や学生に来てもらって、あれを道の駅「うめりあ」  
やそこにある研修施設でやったら、おもしろいことがで  
きると思います。

**比良松** たった2日間だったけれども、そういう方た  
ちにお会いしながら、最初、何ができるかなと思ってい  
ましたが、ひよっとしたら、いい化学反応を起こすきつ  
かけを僕らはつくれるかもしれないと思いました。  
さつき、柴田さんから聞いた地区ごとの「巣立つ君たち  
への自炊塾」とうまくリンクすると、もつともつと活性  
化できるのかなと。僕もすごく希望が出てきます。

**柴田** 比良松先生たちがやっている食文化の伝承力調  
査も絶対いいと思います。佐伯は広いので、地域ごとで  
やるのができればいい。廃れつつある旧町村部の味を  
もう一回、見直そうと。森千鶴子さん（農村ライター）

がおうちでやっているような、小さい規模でいいと思  
いますよ。4、5人集まるだけでも。

**比良松** 大規模にやる必要はないですね。

**柴田** はい、全然。でも、「ええっ」て意外性がある  
ようなものをやりたい。それを何回かやっていたら、そ  
の中から、実はどここの集落の何々がうまいとか、あ  
れのとくり方を教わりたいけど、知らんよなとか。その  
辺はもしかしたら、役所の人間が突破口になれるかもし  
れない。

**比良松** ほんとうですよ。

**柴田** そこはものすごい期待ですよ、僕らからして  
も。

**比良松** 昨日、そういう出会いの場、縁結びをするよ  
うな場を我々が来てつくって、例えば3ヶ月に1回ぐら  
い食の勉強会をやるのはいいかなみたいなことを言っ  
ただけでも、今、柴田さんがいった地区ごとの「巣  
立つ君たちへの自炊塾」の話と上手に相乗りしながら、  
僕らができることと市役所ができることをうまく組み  
合わせていくと、結構おもしろいことができるかもしれ

ないですよね。

**柴田** きめ細かい、田舎まちならではのやり方ができそうな気がします。特に、過疎に苦しむところでは、そこにある食の見つめ直しにもなるし、命をつないでいくことにもなる。そして出ていった子たちに、その郷土のよさを知ってもらうことにもつながるし。いいことづくめですね、悪いことは何一つないです。

**比良松** だんだんわくわくしてきました。

**柴田** 何せ、9つの地区がありますから。

**比良松** 9回楽しめる(笑)。

**柴田** 佐伯の中だけでね。佐伯はもともとでかいので、各公民館単位でいくと、旧市部だけでも4つか5つはできるんですよ。その公民館に高校生が集うかどうかといったら、ちよつとわからないですけど。でも、伝承力調査は各地区の公民館とやるのがいいと思います。

**比良松** そうですね。

**柴田** それは、できますもんね。そして、それを「自炊塾」に結びつけていけば、我々の思いが地域に根づくじゃないですか。

**比良松** ぜびぜび。それは次年度に我々が提案するプロジェクトにしたいですね。地区ごとの伝承力調査も。

**柴田** ぜび比良松先生には来てほしいです。比良松先生の「自炊塾」はもう皆さんが知るところになってきて、たとえば、そんな田舎ならではのやり方で、地域に向向いていって高校生のために「自炊塾」にチャレンジする変なまちもあるんですよみたいな話になるとおもしろいですね。食育を広げることなんか無理と諦めている市町村が多いけど、もし、九州で一番でかい佐伯で、隅々まで出向いていって、食育ができるんだったら、ほかの小さいまちでもできないわけがないってことになる。

自炊塾を最初にしたのが比良松先生であり、九大であるし、その人たちと僕らはタッグを組んでいるんだから、それを追い風にして公民館に出向いて、伝承力調査と一緒にという形で、10年目、やりたいですね。

**比良松** いいですね。

**柴田** それを来年度以降に実現したいので、今年度末に向けて、地域振興局の人たちにその旨話をしていきます。

**比良松** ありがとうございます。そういうことも含めて、「自炊塾」の社会実装をぜひやりたいです。

**柴田** ぜひ。それは僕らの「重し」にもなるんですよ。例えば、よく藤崎真二さん（西日本新聞社）が「弁当の目」や「菓立つ君たちへの自炊塾」を記事にしてくれるじゃないですか。そこまで来たら、やめられんわいという感じで、僕らの情熱を燃やす油になるんですよ。九大との連携は希望しかないですね。

**比良松** ありがとうございます。その希望になれるように。

**柴田** 希望です。光ですね。

**比良松** むち打って頑張ります（笑）。

**柴田** 9つも地域がありますので。

**比良松** 休む暇ないですね。

**柴田** 多いから。佐伯の中で、公民館全部回ろうと思つたら、14か15かあるから。

**比良松** すごいですね。

**柴田** 公民館単位でいこうと思うとそれぐらいあります。あるいは学校単位というのも考えられますね。今年

度末で1ヶ所に統合される学校もありますから、廃校利用という形もあると思います。

**比良松** そうかもしれないですね。いろんな意味で、わくわくしてきました。今後ともよろしく願います。長時間ありがとうございます。

**柴田** ありがとうございます。