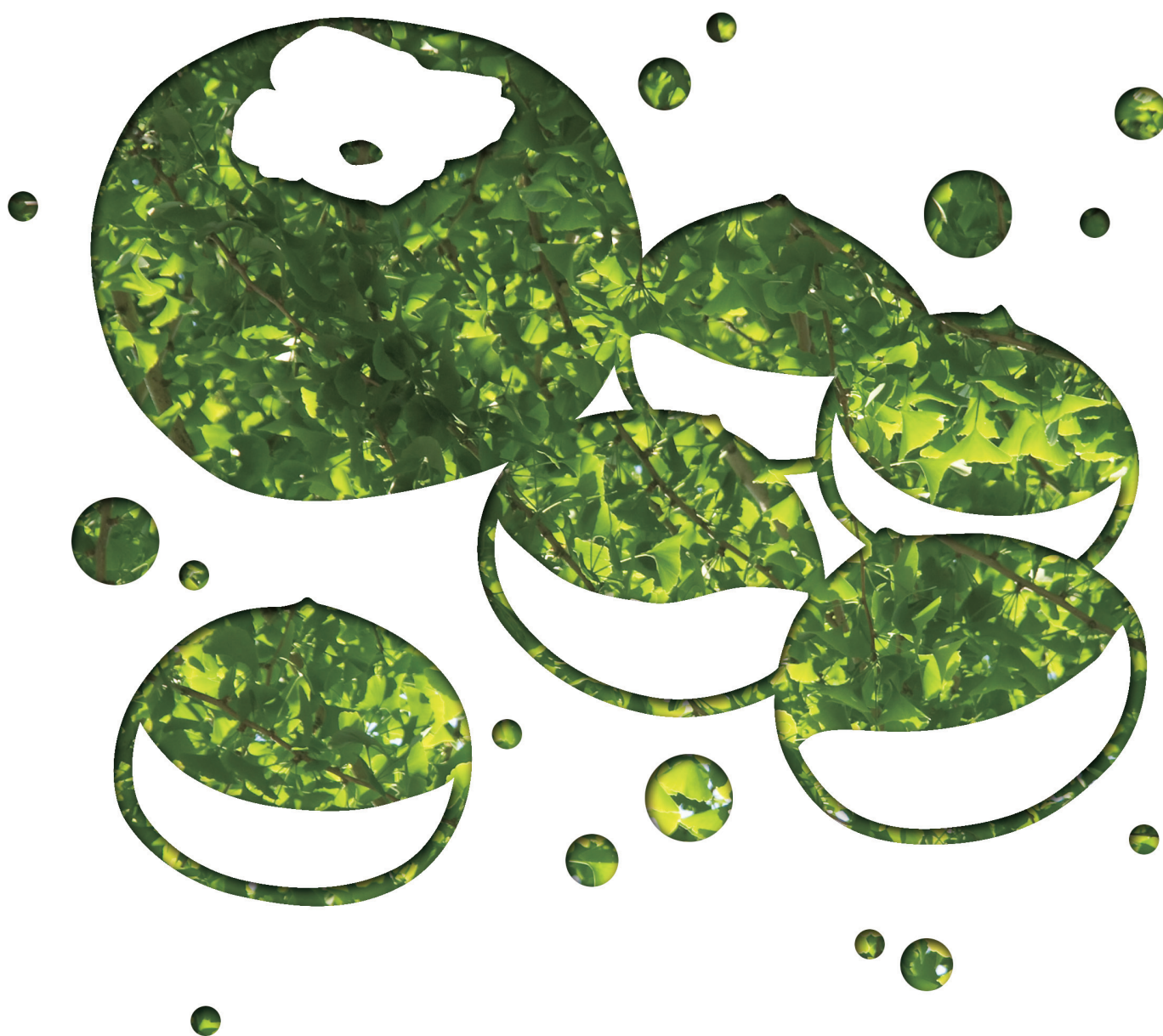


生涯学習情報誌

Life Learning

10 2016
Oct.
NO.314



小学校の食育活動に“生涯学習開発財団賞”を授与 ● 健康食育アワード 2016

今年度から生涯学習開発財団の資格認定を受けることになった（一社）日本健康食育協会が主催する『健康食育アワード2016』が、8月18日、東京・新宿の明治安田生命ホールにて開催された。

柏原ゆきよ代表理事は冒頭あいさつで、「米118と分解できることから8月18日を『健康食育の日』に制定し、日本型食生活による健康の実現と、健康食育を通じて日本の健康問題解決を目指す」と、当アワード設立の目的を訴えた。基調講演は経済産業省商務情報政策局ヘルスケア産業課課長の江崎禎英氏。「超高齢社会は我々が望んだ結果であ

り成果である。問題なのは医療費40兆円という金額ではなく、それで人々を幸せにしているかどうか。これからは健康長寿で、誰もが年齢や体力に応じて社会参加できる『生涯現役社会』につながる産業やサービスの創出が期待される。経産省、厚労省、日本医師会が一体となった取り組みも始まった」と述べた。

幅広い分野からのファイナリスト8名による食育活動プレゼンでは、自らの闘病体験も踏まえ糖尿病の予防策を提案する國枝加誉氏に大賞が贈られた。生涯学習開発財団賞Ⅱ金賞は、小平第六小学校栄養教諭の白井ひで子氏に贈られた。



↑明治安田生命ホールにて開催。後援は、経済産業省、農林水産省、読売新聞東京本社。



↑オーディエンス賞はしゃもじが挙げた数で決めるという趣向も。

→基調講演で生涯現役社会づくりを訴えた江崎禎英氏。



↑柏原ゆきよ代表理事



→白井ひで子氏（右）に生涯学習開発財団賞を授与する理事長代理・佐藤梨奈。



↑大賞・日本健康食育協会賞を受賞した國枝加誉氏。



ファイナリスト



★大賞・日本健康食育協会賞

ほまれ代表 國枝加誉

本人の糖尿病患者経験と栄養士の仕事から、食行動・リテラシー向上を軸とした、糖尿病の発症および重症化予防のための食のあり方を提案。



★銀賞・素習フォーラム推進協議会賞
★オーディエンス賞

キッチンの科学プロジェクト(KKP)代表 金子浩子
若手社会人・大学生による「食」をテーマにした科学実験・料理教室を開催。子供の好奇心と科学的視点により「食」は生きることを伝える。



㈱セルメスタ 佐藤琢哉

従業員の健診結果に危機感を持った社長が、食育セミナーとダイエットプログラムを導入。さらに手作り弁当補助金制度など健康経営を推進中。



今帰仁診療所 石川清和

沖縄の健康長寿が危機的な最大の要因は若い世代の早世。生活習慣改善と、腸内細菌を活性化し、消化吸収能力を取り戻すことで健康的な体に。



★審査員特別賞

食アスリートJr.インストラクター 嶋野麻美

新体選手はジュニア選手でも食事制限が求められる。無月経、貧血などで成長を阻害せず「食べる力」により心も身体も強い選手を育てたい。



★読売新聞東京本社賞

㈱スギヨ 広報室 北澤香江

愛と勇気の食育戦士「スギヨ仮面」とともに保育園や小学校、子育て支援イベントなどに無償出張。遊び心と本物の味を伝えるメーカーに。



㈱ロイヤルクイン 食育推進事業部 稲岡友美

「おふくろの味」と言われる健康家庭料理を、忙しい人も毎日無理なく作れる調理方法、調理器具、食材等を提案し、料理教室や講座を開催。



★金賞・生涯学習開発財団賞

小平市立小平第六小学校 白井ひで子

外部協力により、校庭に隣接した棚田で年間を通して米作りを体験するなど、成長期・人格形成期にある子どもにとって欠かせない体験を提供。

人形は素材ではなく人体をどう使いこなしていくか



第63回日本伝統工芸展 東京都知事賞受賞作品 桐塑紙貼「船出」(2016年)

人形 杉浦美智子

Sugiura Michiko

1954年 山梨県富士河口湖町に生まれる
1996年 重要無形文化財保持者 秋山信子氏に師事
1999年 伝統工芸人形展にて「秋想」が文化庁長官賞受賞
2004年 日本伝統工芸展にて「想風」が日本工芸会新人賞受賞
2008年 日本伝統工芸展にて「おぼろ月夜」が日本工芸会賞
2010年 伝統工芸人形展にて「くるくる」が朝日新聞社賞受賞
2011年 東日本伝統工芸展にて「モメント」が宮城県知事賞受賞
2014年 伝統工芸人形展にて「想」が文化庁長官賞受賞
2016年 日本伝統工芸展にて「船出」が東京都知事賞受賞



桐塑紙貼
「招風」
(2016年)



聞き手：上野由美子（左）

古代オリエントガラス研究家。UCL（ユニヴァーシティ・カレッジ・ロンドン）考古学研究所在籍中。2012年国際日本伝統工芸振興会の評議員。ARTP副団長として王家の谷発掘プロジェクトに参加（1999年～2002年）。聖心女子大学卒業論文『ペルシアガラスにおける円形切り装飾に関する考察』、修士論文『紀元前2000年紀に於けるコア・ガラス容器製作の線紋装飾に関する考察』ほか、執筆・著書多数。

——ずっと人形作りに取り組んでいたわけではなくて、一時期中断されていたとか。
小さい頃から人形が好きでしたが、最初はあくまで趣味の延長でした。OL時代のことですが、石膏で作っていたため、重いし壊れやすいし大変でした。その後、石

9月21日から始まった第63回日本伝統工芸展で「東京都知事賞」を受賞し注目を集めている、人形作家の杉浦美智子さん。「陶磁器、漆器、金工などは素材をうまく使いこなすが、人形作りが相手にするのは人体。その人体を使いこなしてどう表現するかがポイント」と、他の伝統工芸との違いや魅力を訴える。人形作りの伝統的技法である桐塑紙貼は、桐材で、頭、胴体、手足を粗彫りし、その上から桐の粉を糊で粘土状にしたもので肉付けして成形する。桐塑は乾燥すると堅固で、木材同様に彫刻も可能だ。表面の仕上げは、胡粉を塗った後、布貼り、和紙貼りとなるが、杉浦さんは一貫して染色した和紙を貼って仕上げていく。

粘土が商品化され、カルチャー人形にも乗って粘土人形づくりの講座がたくさんできたのです。私もそこで教壇に立ちました。ですから「カルチャースクールで教えてます」とは言っていました。人形を生業にするとか、人生をかけて打ち込むようなものではなかったです。

本格的に取り組もうと思ったのは、人間国宝の秋山信子先生との出会いからです。子育てが終わって「また作りたいな」と思っていたのが秋山先生のところで、先生の人形にける姿勢を見て、人形を作ることの意味や価値を感じました。「人形を作っています」と言っているんだと。桐塑を始めたのもそこからです。

一般的には遅いスタートで、苦労はありましたか。

私は美術系の大学を出ていないので、当初はデッサンせずに入形を作っていました。でも10年程前、展覧会で審査員から酷評されたことをきっかけに、デッサンをしてみようと思いました。デッサンをする空間内に立体がどのように収まっているかがわかって、そこに私の作りたいものが、形としてどう存在すれば良いか見えてくるんですね。その中に人体を当てはめていくのが私の手法となりました。

理想の形を先に決めるのですか。

はい。たとえば足ですが、人間の足は歩くために2本に分かれています。でも、そのまま形にすると不安定で落ち着きがないのです。そこで服を着せたり、つま先立ちにしたり、2本の足をくっつけて1本にしたりすることで形をきれいにおさめます。

以前は、まるで生きてるようなリアルな人形が良いとされていたのですが、人形とは言っても、そのままの具象表現ではなくて、私は変形と言ってますけど、見た人がより共感しやすい形で表現する方が、現代においては人の心を受け止めやすいと思っています。

顔にもまゆ毛は入れません。眉を描くと急に現実的に

桐塑紙貼「想」
(2014年)



木芯桐塑紙貼
「くるくる」
(2010年)



木芯桐塑紙貼
「モメント」
(2011年)



典具帖という極薄の和紙。貼り重ねることで
繭に包まれたような温かみのある肌を作る。

なってしまう。目もほとんど線の表現で、そのほうが見る人の気持ちに投影できるんです。

作品のモチーフは女性が多いようですが。

女性にはスカートや着物で足の形をおさめやすいのがありますが、一般的に女性の方が表情が豊かで面白いので、見た人に何かを感じてもらえるようにと考えると、女性の方が表現しやすいですね。でも、これからは男性もやってみようかな。

制作工程で特に気をつけている点はどこですか。

人形は顔が命と言われますが、桐塑の一粒で変わるの、付いたり取ったりします。表情で喜怒哀楽を作り込むことはしないんですけど、首から肩にかけてのかしげ方で表現しています。

表面の仕上げは、一般的には雛人形に代表される胡粉塗りが多いのですが、少し固く冷たく感じるの、温かみのある和紙張りを、私は採用しています。人形に直接彩色はしないで、和紙を染めて貼っていくんです。肌には3重4重に貼ります。糊を付けてかぶせて、動かし動かししながら貼っていく。だから立体面に平面の和紙が貼れるんです。それは和紙でないとダメなんです。

空気中の毛くずが着いて、濡れている時はわからないのが乾くと見えるんです。いっしょに2重3重に貼ると乾いた後とれなくなるので、貼っては乾かしてを繰り返して、1体に2か月はかかります。仕上がりは質感が微妙に違うので、私の感性と合う和紙を探すのも一苦労です。

東京都知事賞を受賞された「船出」も、「繊細な作業を積み重ねた所からの優しさ」と評されていますね。

ありがとうございます。女性の伸ばした右手には「前に進む強い意志」、胸に当てた左手には「航海の無事を祈る心」を込めた作品です。航海は人生。見る人が思いを重ね、それに寄り添っていきける人形を、これから作っていききたいです。

大好きな食の仕事で、世界の人の健康づくりに貢献したい

高崎智士さんは小さい時から料理に興味があり、特にケーキ作りが好きで、将来はパティシエになりたいと考えていた。いよいよ夢を実現しようとしていた矢先のこと。肝機能障害を患い、食の道をあきらめてしまう。努力好きで真面目な性格、時にがんばり過ぎることから、友人たちに「大丈夫か?」と心配されることも多かった。それでも社会人になるべく、住宅リフォームの営業を紹介され、就職した。けっして嫌な仕事ではなかったのだが、ストレスがたまり身体が悲鳴を上げた。今度は逆流性食道炎で、嘔吐しながら仕事をするはめに。

■やはり好きな食の仕事に就きたい

自分が人や世の中のために何ができるのか? やはり好きな料理や食を通して役に立つことだと思った。仕事探しと並行して、資格も探した。

「食生活アドバイザー」は、広い視野に立って食生活をトータルにとらえ、健康な生活を送るための提案ができる。食生活全般のスペシャリストと定義されていて、検定では、栄養と健康、食文化と食習慣、食品学、衛生管理、食マーケット、社会生活という6つの視点から出題され、幅広い知識が要求される。高崎さんがこの資格を選んだのは、その幅の広さ。料理やお菓子づくりはもちろん、公務員試験、販売士など、いろいろな勉強をしてきた自分の経験を活かすには、ぴったりの資格と感じたという。

高崎さんが選んだ職場は、愛知県日進市にある高齢者介護施設の食事づくりだった。グループホームやサービス付き高齢者住宅、デイサービスなどの食事をいっきにまかなうセントラルキッチンで、朝、

セントラルキッチン 調理師
製菓衛生師

高崎智士さん

2015年7月に食生活アドバイザー3級を取得し、現在2級を目指して準備中。製菓衛生師と合わせて、可能性が広がったという。



食アド情報交流会2016in東京にて活動発表をする高崎さん。



昼、夜を合わせて一日に500食近くを提供する。食中毒が起きないようにクックチルという手法を用い、調理した料理を急速に3℃以下に冷やし、真空パックにして配膳に備える。

■もしも最後の食事だとしたら手は抜けない

一見大量生産のように思えるが、実は介護食はかなりデリケートだ。人それぞれに咀嚼・嚥下能力などが違うし、病気による食事制限もある。傾向としては塩分や香辛料は控えめになるが、あまり控えて薄味過ぎると美味しくないのである。見

た目もそうだ。咀嚼できないからといって、食材をミキサーに掛けただけでは料理ではない。見た目や香りから食欲が起きて、食べて美味しいと感じてこそ食事だと考え、そのために工夫をする。たとえばレンコンを、出汁を使って2〜3時間煮ることもある。柔らかくすると同時に、出汁の旨味により、塩分控えめでもしっかりした味にするためだ。

最近では、施設の利用者と一緒におやつを作る、月1回のお楽しみイベントの講師を任されるようになった。先月はマンゴーとイチゴのミニパフェを皆で作りに、とても喜んでくれた。

施設利用者の中には、食事だけが楽しみだという人や、場合によってはそれが最後の食事になることもある。だから、絶対にいがかげんなものは作らないという責任と誇りがあるのだ。

■健康寿命アップのノウハウを世界に

「将来は、食を通して世界の人々を健康にする仕事をしたいです。日本は高齢化の先進国ですから、健康寿命アップのノウハウを世界にフィードバックできるはず。そのための準備として、食だけでなく運動や心の健康対策も研究しています。私自身が病気やストレスで苦い経験をしてきた人間なので、まずは自分が実践中です」

高崎さんによると、健康を考えればランニングよりもウォーキングが良いとのこと。散歩を兼ねたウォーキングは、精神をフラットにリセットしてくれる。また、良いことと悪いことを分けて、ノートに書いて吐き出していくのもお勧めとか。落ち込んだ時に良いノートを読むと救われるそうだ。