

「持続可能な食」問う

熊本市で 映画「未来の食卓」

10月は「世界食料デー月間」。16日のFAO（国連食糧農業機関）設立記念日にちなみ、世界各地で食料や農業問題に理解を深める活動が行われている。8月から全国で上映、熊本市でも11月に上映される映画「未来の食卓」は、食料の多くを海外に頼る私たちに持続可能な食の在り方を問い掛けている。（峰松清子）

「有機」給食通じて学ぶ農業、環境

映画は、食料自給率100%超の農産物輸出国フランス・バルジャック村が舞台。健康のため、学校給食を地元産の有機農産物で提供する1年間の取り組みを追ったドキュメンタリーだ。

民の映像と発言で進行する。児童も自ら学校菜園で野菜を育て、収穫の喜びや野菜そのものが持つ味を感じながら口に運ぶ。価格の高さを気にしていた保護者は、必要な物を効率的に買う消費者に変化し「世の中は食べ過ぎ。少し減らしても害にならない」と語る。30年にわたり有機農法に取り組み農家は、多くのミ

■最悪の飢餓

し、さらに深刻な食料不足

FAOによると、原油や食料高騰の影響を受け、09年中に飢餓人口が過去最悪の10億2千万人に達する。多くの国で水不足も発生

■児童自ら

2006年にユネスコ（国連教育科学文化機関）で開かれた環境と健康問題のシンポジウムの記録を織り交ぜながら、児童や先生、栄養士、保護者、農家ら住

環境保全農法 給食に生かす

熊本市・北部幼稚園 県内にも「未来の食卓」さながら、環境保全型農法の食材を使った給食の提供を1981年から実践する幼稚園がある。



山都町産のアイガモ米など有機農産物を使った給食を食べる幼児＝熊本市の北部幼稚園

ドキュメンタリー映画「未来の食卓」の1シーン



「食物アレルギーを待つ子が増えたため、将来の健康を考え、質の良い一食を幼稚園で用意したい」というのがスタートでしたと、北部幼稚園（熊本市）の清田明子園長。当時は有機農法に取り組み農家が少なく、園長自らトラックで生産者を訪ね、食材を調達。「生産者を支えなければ食材も手に入らない」と同園近くで直販市も開催し、

保護者や地域に食と農業の大切さを伝える活動を10年続けたという。現在では、当時の保護者が栄養士や農家と連携し食材をそろえるなど、周囲の理解は進んだ。しかし、清田園長は「食

や生態系への影響が指摘されている。日本国内の農地も耕作放棄地・遊休地は増大するばかり。一方で食料輸入という形を含め直接・間接に、海外の農地や水資源を利用しているのが実態だ。

「食べ物だけじゃない、オーガニックは環境全体だ」映画の中に出てくる1年後の保護者のつぶやきは、人間と環境の「健康」が食でつながっているということを、実感として伝えている。

「未来の食卓」（ジャン・ポール・ジョー監督）は11月28日から熊本市のシネパラダイスで公開。96（211）3360。