

농가·농촌에 의한 <먹거리 담당자> 만들기

「지역에 뿌리내린 식육(食育) 경연대회」의 실천 사례로부터

일본 현대농업 2007년 4월호에 농문협논설위원회에서 기고한 『農家・農村は食の担い手づく』제목의 내용을 번역 게재하였음.

〈편집자 주〉

농림수산성이 일본의 농가와 농업을 지키기 위해 가장 중요한 근본적인 대책을 계속하고 있다. 그것은 농림수산성이 제창하고 농문협이 주최 사무국이 되어 추진한 지역에 뿌리내린 食育 경연대회이다. 왜 이 食育 경연대회가 농가와 농업에 있어서 가장 중요한 대책 이라고 할 수 있는 것일까?

스크럼을 짜면 모두 해피!

올해(2006년도)로 6회째 개최하는 「食育 경연대회」의 포창식과 수상활동 발표가 1월 26일 도쿄 유락초 아사히 홀에서 거행되었다.

전국에서 334사례의 응모 가운데 최우수상인 농림수산대신 상을 수상한 것은 佐賀縣 鳥栖(도스)市 「食 네트워크 鳥栖」의 대책 「스크럼을 짜면 모두 해피!~ 입장을 넘어서 『食(먹거리)』로 연계하여 사람을 육성하자~」이다.

왜 「食 네트워크 鳥栖」가 최우수상을 수상했는가 말하자면 지금 전국의 縣·市町村 마다 「食育 추진회의」의 실천이 추진되어(「식육기본법(食育基本法)」아래서 「식육추진기본계획(食育推進基本計劃)」에서 설치가 의무화되었다) 이 지역 만들기

훌륭한 선진적 모델로서 심사위원회에서 높이 평가되었기 때문이다.

지금까지는 종적 중심으로, 횡적 연계가 적었던 지역의 행정기관이 『食(먹거리)』에의 생각으로 연결되었다. 식사로 건강 만들기를 추진하고 싶은 보건사이드(보건소)의 생각, 농가의 응원단으로써 안전·안심할 수 있는 먹거리의 공급·지산지소(地產地消)를 추진하고 싶은 농업사이드(농림사무소, 농업개량보급센터)의 생각이 중첩되어 연계활동이 시작되었다. 이 배경에는 보급센터의 여성계장, 보건소의 영양사, 농림사무소의 과장의 「3인의 바보 트리오」의 존재가 있었던 것 같다.

食과 農에 관련 있는 사람들이 서로 전문분야의 힘을 계속 발휘하면서 될 수 없는 일을 서로 협력한다. 그렇게 한다면 상승효과가 필시 생겨 날 것이라는 확신이 다양한 사람과 조직의 참가를 늘려 2004년에는 「食 네트워크 鳥栖」를 발족시켰다.

서로 메리트(장점)가 있는 30개 이상의 조직의 네트워크

키 워드는 「건강, 안심, 안전, 그리고 상호 이익」,

「생명과 푸르름을 지키는 지역 네트워크」- 건강한 삶을 「地產地消」로 실현하는 결합을 상호간에 메리트가 있는 형태로 만들려고 하는 제안이다.

食 네트워크 鳥栖의 멤버는 지역의 보건소, 농림사무소, 보급센터에 鳥栖市(농림과, 보건복지센터)의 4개 기관이 중심이 되어 대학, 농협, 농가의 직거래가공조직, 음식점, 식생활개선협의회, 보육원, 초중학교 등 30개 이상의 큰 네트워크로 확대되었다.

운영이 잘 되어 가고 있는 데에는 이유가 있다.

사무국을 두지 않고 월 1회의 회의는 중심이 되는 4개 기관에서 회의장을 돌려가면서 개최하고 진행역할도 완전히 운번제로 실시. 사무국을 두지 않는 것은 사무국 이외의 기관에 의존심이 싹트는 것을 피하고 싶었기 때문이라고 한다. 이것은 모두가 즐겁게 힘을 합해서 해야 하기 때문에 중요한 포인트가 되었다. 회의에는 이야기 하고 싶은 테마에 따라 농가나 학교관계자, 음식점 등의 리더들도 참가시킨다.

대표자가 아니라 실무자가 참가하기 때문에 건설적인 의견이나 아이디어가 나온다. 인사이동으로 사람이 바뀌어도 진심으로 서로 이야기 하는 가운데 친구가 되어 간다. 예산이 없는 고민은 상호기관에서 종래 갖고 있던 사업예산을 활용하여 공동으로 효과를 배증시킨다.

起業여성에 自信, 농가에 보람

食 네트워크鳥栖에는 3개의 추진항목이 있다.

- ① 食과 農의 종합적 시점에 서서 건강 만들기 추진

- ② 친환경적인 농산물의 지산지소(地產地消)의 추진

- ③ 食農교육의 추진

이 가운데 ①의 실천에는 「食과 農 읍내의 보건실」이라는 대책이 있다. 읍내 쇼핑센터 내부에 출장(배달) 보건소를 개설하여 혈압, 골밀도, 체지방 측정, 건강 상담을 수행한다. 여기까지는 눈에 잘 띄는 주민서비스이지만 그 옆에서는 고야나 아스파라거스 등 그 고장 농산물의 조리나 가공법 소개도 한다. 이 소개에는 고장의 예코팜(환경농장)이나 여성 기업(起業)의 농산가공관계자 등 농가가 참가 한다. 이러한 공동사업(편승)의 개최 가운데 시민의 건강과 食·農이 연계되어 농가, 특히 여성들이 자신감을 붙여 간다.

②의 地產地消의 추진에서는「食 네트워크 鳥栖」 통한 학교급식에의 그 고장 농산물공급시스템의 실현이 주목 된다.

학교급식에 그 고장에서 생산된 신선하고 안심할수 있는 농산물을 공급하고 싶다는 생각을 네트워크에서 서로 이야기 한다. 지역농산물이 모이는 직매소로부터 초등학교의 영양사에, 수확 예상 1개월 전에 「지금이 제철 통신」으로서 추천하는 식재료 정보가 보내진다. 그 정보로부터 영양사가 메뉴를 생각해 납품업자에게 발주를 요청한다. 농가의 직접 거래가 아니라 전문의 납품업자도 참가하는 시스템이다. 업자는 급식비의 예산을 검토하여 가격을 조정하고 가능한 한 그 고장 생산 농산물을 우선해 구매한다.

이 고장 생산 급식시스템을 계속해 가기 위해 鳥栖市가 조정검토회를 담당하여 영양사, 조리사도 참가하여 공부하는 모임을 지속하고 있다. 이

런 많은 사람들의 열의로 학교급식에는 고장에서 생산된 아스파라거스, 양파, 감자, 시금치, 무 등 수많은 품목이 사용되도록 되었다.

특산의 아스파라거스로는 생산농가의 오리지널 메뉴가 급식의 메뉴로 올랐다. 교내 방송을 통해서 어린이들에게 전달되고, 급식편지를 통해 보호자에게도 연락되어 농가와 학교·가정과의 유대가 강하게 되었다. 물론 농가도 食育의 주역으로서 보람도 높아가고 있다.

먹거리로부터 영양, 지역으로부터 애정

이 「食育경연대회」는 「식생활 개선분야」, 「교육분야」, 「식품산업분야」, 「농림어업분야」의 네 분야로 나뉘어 모집하고 있지만 보육원, 유치원, 초등학교로부터 고등학교, 대학까지 「교육분야」로부터의 응모가 가장 많고, 올해도 160건의 사례가 쇄도했다.

학교에서 「食育」이 활발하게 되어 있지만 이것은 일본의 농가·농업을 지키는 위에서 매우 중요한 「食의 담당자」를 육성하는 대책이다.

이번 교육분야에서 우수상(농림수산성 소비·안전국장賞)을 수상한 것은 青森縣鶴田町立 菫蒲川小學校의 시스템 「우리들의 기운은 『아침밥 조례』로부터~ 먹거리로부터 영양, 지역으로부터 애정~」이다.

쌀과 사과와 고장 鶴田町(츠루다쵸)는 전국에서 앞장서서 「아침밥 조례」를 만들 곳으로 알려져 있다. 이 조례에는 건강 장수의 목표로서 6개의 기본 방침을 내걸고 있다.

- ① 밥을 중심으로 한 식생활 개선
- ② 일찍 자고 일찍 일어나는 운동의 추진
- ③ 안전, 안심 할 수 있는 농산물의 공급
- ④ 地產地消의 고장 식재(食材)의 제공
- ⑤ 食育추진의 강화
- ⑥ 쌀 문화의 계승

고장 전체가 食育추진지원의 기반에서 菫蒲川小學校의 급식은 매일 밥 급식이다. 쌀은 고장 내에서 생산된 「츠루노 카가야키(츠가루로망)」, 급식 시간에는 보온밥통에 넣은 따뜻한 밥이 운반된다. 그 외에 고장내의 「미치노 에키(국도변 농산물직판장)」에 있는 직매소로부터 지역의 농가가 재배한 채소가 직송되어 메뉴의 거의 대부분을 채우고 있다. 디저트인 사과는 적은 급식비 가운데 지역의 건강한 먹거리를 지키려는 사과농가로부터 무상의 제공품이다.

전교생 73명의 작은 학교라고 듣는다면 「그렇기 때문에 가능한 일이다」라고 말하는 독자도 있을지도 모른다. 그러나 같은 규모의 소학교는 전국의 농촌에 많이 있다. 그곳에서는 매일 고장에서 생산된 밥 급식이 실현되고 있을까? 작기 때문에 가능한 것이 아니라 그 고장의 행정과 농가의 뜨거운 지원, 「지역으로부터 애정」이 있기 때문이야말로 실천한다.

고장 농가의 지원은 「쌀 문화의 계승」을 위한 식농학습(食農學習)도 매년 수행된다. 종자 범씨의 발아 학습부터 시작되는 5학년의 벼 재배체험, 수확한 찹쌀로 만든 떡을 대접하는 전교 3세대교류의 수확제. 그리고 6학년은 특산 사과의 수분 작업으로부터 꽃따기, 봉지 씌우기, 봉지 벗기기, 수

확, 가공, 판매라는 일련의 과정을 농가에게 배운다. 사과에 자기가 만든 실(seal)을 붙여 그림문자를 넣은 사과를 재배하고 「祝 卒業」의 글자가 나타난 사과를 가지고 학교(등지)를 떠나간다.

어른으로서 고장에 남는 어린이는 적을 지도 모른다. 그래도 아침밥을 단단히 챙겨 먹고 지역의 애정이 들어간 급식을 먹어서 건강한 신체로 자라서 농업체험을 마음에 간직한 「食의 담당자」로써 고향을 자랑스럽게 생각하는 「응원단」으로 키워갈 것이다.

고향의 맛을 자랑으로 생각하는 어린이에게

「교육분야」에서의 올해 수상사례를 좀 더 소개하자.

北海道河西郡更別村的 「동구리(도토리)보육원」, 급식담당 영양사가 「사라베츠(更別)의 식재를 맛있게 느끼는 미각을 만들고 사라베츠를 소중하게 생각하는 어른으로 육성하고 싶다」라는 소망을 가지고 원아와 함께 고향의 맛 「감자경단」을 만드는 등 지역의 농가와 일체가 되어 食育을 전개하고 있다.

静岡県川根町立川根小學校에서는 고장의 川根町の 차 밭에서 차 순 지르기, 덩음차를 체험하고 교류학교에 선물로 지참해서 새롭게 고장의 메리트 실감하는 어린이가 육성되고 있다.

감과 매실의 산지로 고장의 중학생에게 재배로부터 가공까지를 체험시키는 奈良縣五條市立西吉野中學校에서는 말린 매실(우메보시)만들기의 「달인」의 지도로 햇별말리기 등에 도전, 만들어진

「작품」의 깊은 맛깔에 「옛날 사람들은 대단해...라고 감격, 지역 사람들의 소망과 학교가 하나로 된 고향종합학습」의 대책이다.

茨城縣立眞壁高等學校 農業研究部에서는 농업과의 고등학생이 고장의 중학생을 대상으로 농장의 밭에서 채소재배를 체험시키고 그것을 재료로 교내에서 「요리 콘테스트」를 실시하여 장래의 소비자들과 교류하는 시스템을 추진하고 있다.

교류가 農과 食에의 의식을 바꾼다.

「지역에 뿌리내린 食育경연대회」에는 「농림어업분야」에의 응모로써 농가의 食育실천도 들어왔다.

宮城縣大崎市の 에코팜 사사키 농장, 환경보전형 농업의 실천 가운데 어린이들이나 보호자와의 교류를 돈독히 하고 건강한 먹거리의 고리를 확대하는 대책이다(지역에 뿌리 내린 食育추진협의회 회장상 수상).

여기에서는 10년 전부터 지역이 몽땅 감농약(減農藥)에 돌입한 결과 농업용수로에 송사리나 개구리가 늘어나고 논에 산골짜기 새우, 잠자리도 부활하여 생물다양성의 풍요로운 논밭이 재생되어왔다. 2006년에 개설한 「타지리 에코 베지터블 농산물직판소」의 벽에는 일본 빨간 개구리, 가을 꼭두서니 등 풍요로운 환경의 논에서 만 볼 수 있는 생물의 사진이 다수 소개되어 있다.

식농교육(食農教育)을 빨리 추진하여 어린이들을 대상으로 한 초기 10년은 쌀 만들기의 체험, 식문화의 계승을 목적으로 한 활동을 추진하여 「모내기·벼베기의 명인」, 「쌀 식문화의 전달자」로서

조부모를 활동에 끌어들이었다. 그 후 환경보전형 농업에 의해 희소생물·절멸위구종(絶滅危惧種)이 부활하면 이번에는 「먹거리의 안전 학습」과 「논의 생물체 관찰회」가 시작되고 食育이나 환경 학습의 조직 「미치노쿠(이와테, 후쿠시마, 미야기, 아오모리 지역) 논의 학교」를 주로 한 네트워크 활동으로 레벨 업, 어른도 포함한 교류로 확대되었다.

논밭에서 직접, 농산물에 접하는 체험이 참가자의 흥미를 끌어들여 먹거리에 의식을 변화시키는 시대다. 토마토의 摘心(순지르기) 체험 후에 「채소를 싫어하는 성격이 고쳐졌기 때문」, 「토마토를 먹을 수 있게 되었기 때문」이라고 가족을 데리고 체험에 오는 참가자가 있다. 「순을 지르고 먹을 기회를 만드는 것, 제철의 막 따낸 토마토나 오이를 먹음으로서 채소를 싫어하는 것을 극복할 수 있다. 부모 세대에 생산의 현장을 알려주는 것이 건전한 식생활과 연계되어 가정에서의 먹거리의 혼란 극복에 연계 된다」고 사사키 농장의 주인 사사키씨가 자신감 있게 이야기 한다. 이 실천도 농가·농업의 을 응원하는 「먹거리의 담당자」를 만들어 연결하는 「교류형 농업」을 여는 시스템이다.

食育이란 「먹거리의 담당자」를 육성하는 것

어떠한 나라든지 어느 지역이라도 생명을 지탱하는 일상의 먹거리(식생활)는 「地產地消」를 토대로 하는 자립적인 것이 아니면 안 된다. 저마다 각각의 나라와 지역의 지속가능한 「먹거리의 자

급」이야 말로 자립과 평화의 초석이 되고 있다.

단순히 「먹거리는 안전하고 값이 싸다면 어느 나라의 수입품이라도 좋다」고 하는 사람은 자국의 농업·농촌, 자연과 자신과의 연계를 생각에 미치는데 「상상력」이 부족하다.

경험과 체험이 결핍되면 상상력도 생기지 않는다. 식료의 생산과 소비, 農과 食이 괴리되어 생산체험의 기억이 없고 「팔리고 있는 것 밖에 먹지 않는」 지금의 어린이들(그 부모도)에게는 먹거리와 그 배경의 상상력이 매우 빈약한 상황으로 되어 있다. 지금 食育이 제기되고 있는 이유도 거기에 있다.

체험, 교류를 통한 농업, 농촌과 자신과의 연계에 생각을 몰아간다.

그런 가치관을 공유하는 「먹거리의 담당자」를 키우는 것이 食育의 근본 과제다. 먹거리의 담당자를 키우는 것은 농가·농촌이고 그것이 農의 담당자의 활기를 복돋운다. 양자의 연계추진이 「食育」활동의 근본이다.

「팔리고 있는 것 밖에 먹지 않는」 어린이들을 자연과 더불어 존재하는 「생물로서의 먹거리」의 생산현장에 데리고 나가지 않으면 안된다.

그 생산현장은 단순한 생산의 장소만이 아니라 지역의 자연과 농가가 엮어서 펼쳐낸 「역사적 생명공간」이다. 그 기저에 생명이 있는 먹거리를 키워서 지속적으로 개성적인 食이 만들어져 유지되고 생명이 지탱되어 왔다. 어린이들에게 이 「생명의 연쇄사슬」을 실감 가능한 체험을 풍부하게 하고 기억을 중첩시켜 전승의 생각을 부풀리는 것이 어른들의 책무이다. ㉞