

1 はじめに

私は農業総合科で果樹を専攻しています。果樹では主に温州みかんや文旦といった柑橘類や、ぶどう、栗などを栽培しています。実習では、収穫、選別、剪定、販売などの作業をしており、とても楽しみながら取り組んでいます。学校で得た知識は、農家である祖父母の手伝いをする時にとても役に立つことが多いので、私は充実感を味わいながら日々学ぶことができます。



図1 日本でのホームステイ

2 プロジェクトに参加して

(1)学校訪問

フランスの学校プレサン農業高校とシバンス高校に行きました。プレサン農業高校では、播種の作業を見学をし、主にバジルやパセリ、ディルなどの香草の播種がされました。シバンス高校は、農場がとても広く、鶏や牛、蛇、虫、魚、ネズミなどの、様々な保護動物が飼育されていました。特に牛の飼育では、アニマル・ウェルフェアに基づいた取り組みをしているということを知りました。



図2 フランスにてバス移動

アニマル・ウェルフェアとは、家畜に心を寄り添わせ、できるだけストレスを与えないようにするという考え方です。日本ではまだあまり馴染みがないので、早く日本中の家畜を飼育している施設に浸透してほしいと思います。

(2)ソーセージ工場の見学

ソーセージ工場では、ソーセージやパテがどのように製造されているのかを見学しました。ソーセージはこれまでに見たことのないほど大きいものがあり、驚きました。豚や牛の腸に原料を詰めたフランスの伝統的なアンドウイエットも作られていました。製造現場は衛生的で音楽が流れており、楽しい仕事環境を作っていると感じました。

(3)ワイナリーの見学

ワインの見分け方や種類、どのように作るのかといった説明を聞きました。見分け方には色、香りがあり、香りは熟成方法によって異なるとわかりました。ヴァンジョンヌという種類は、ツ

ーンとする独特な香りで、熟成されたワインはバナナキャンデーのような香り、樽熟成されたワインはバニラのような香りでした。ワインにも様々な香りがあった面白かったです。

(4)ホームステイ

ホストファミリーは、とても温かく出迎えてくれました。本当の家族のようにフレンドリーに接してくれて、とても和やかな雰囲気の中過ごすことができました。ホームステイ先でとても印象に残ったのは食事です。前菜→メイン→デザートというように順番が決まられており、見た目も綺麗でワクワクしました。また、食事に費やす時間がとても長かったことや、食事の作法や雰囲気を最も大事にしていたことから、「フランスでの食事はただ食べるだけの時間ではなく、一日の中でもとても貴重な時間なんだと実感しました。そして食事とは、心で味わうものだ。」と教わりました。たったの一日でしたが、とても楽しかったことを覚えています。



図 3 ワイナリーにて

(5)食育セミナー

①西居豊さんのスピーチ

西居豊さんの活動の一つである、学校給食に和食を取り入れていくための取り組みについてお話を聞きました。核家族世帯が増えたことや、給食の殆どが洋食ということ、親が忙しくて料理をしてくれないことなどから、日本の食文化が薄れてきているという深刻な問題を知りました。このような活動には、「和食を通して、日本の食文化を学び、地産地消で地元を知り、健康に育ってほしい」「日本の食文化を継承していきたい」という思いがあると仰っていました。私の家庭ではほとんどが洋食です。友達何人かに和食か洋食か聞いてみると、ほとんどの食事が洋食だと教えてくれました。今までは、和食か洋食かをあまり考えずに食べていましたが、西居豊さんのスピーチを聞いて、祖母に和食を教わってみようと思いました。

②クリステル・ボアマンさんのスピーチ

「フランスの給食は、家庭収入に応じた給食費を収集しており、貧困問題を抱える子供たちにとっては、給食はとても大事な食事になる。そのため、法律では、週にフルーツは8つ以上、週に4回以上ミンチされていない魚を使う、週1でベジタリアンメニュー、高品質で持続的開発の野菜を使う、などのことが定められている」と仰っていました。スピーチから、フランスの人々は食事にとっても重きをおいていると知りました。



図 4 交流会後のお別れ

また、貧困を抱える子供たちのために国全体が動いて、サポートしているということを知り、とても温かい気持ちになりました。

3 今後の活動

フランス農業プロジェクトをとおして、フランスの農業は持続可能であり、日本の農業よりも遥かに進んでいると感じました。フランスでは特に、農薬を使わない生産に力を入れているそうです。農薬の輸入規制などの影響もあるので、日本も今後農薬を使わない生産が必要になってくると思います。日本の農業を少しでも支えるために、私は規格外品や消費期限間近の食品を活用したり、有機JASマークの商品を買ったり、祖父母の有機農業を受け継げるよう勉強していきます。