

【第 35 回大会若手部会シンポジウム記録】

テーマ：ごはんの話—それぞれの職の視点から—

吉谷地 康平（岩手大学大学院）

高橋 竜也（岩手大学大学院）

現代行動科学会第 35 回大会における若手部会シンポジウムは、「ごはんの話—それぞれの職の視点から—」と題し、一般企業や公務員、介護士、心理職と各分野で活躍されている 35～38 期の若手会員をシンポジストとしてお迎えした。シンポジストの方々には、美味しいご飯とはなにか、食を中心に考えると見えてくるものは何かをそれぞれの職の視点から主張していただき、最高の食について議論していった。

今回の企画は、第 35 回大会のテーマでもある幸福にちなみ、今一度食べることで幸福について皆様と一緒に考えてみたいと思い立ち上げたものである。また、誰しにも関係する“食”をテーマとすることで、誰にでも気軽に参加できるシンポジウムにしたい“食”をテーマとして設定した。シンポジストとしてお招きしたのは、35 期生の小林千緩さん、36 期生の佐々木京介さん、37 期生の大坂瑞貴さん、38 期生の赤司寧乃さんであった。

シンポジストの方々にお話ししていただく前に、岩手大学人文社会科学部人間科学課程・人間文化課程の学部生 99 名に対して、「どのようなご飯を食べているか」と「最高の食」について事前実施したアンケート調査の結果を紹介した。現在の食生活に対して満足している学生はおよそ 7 割いることが分かり、食に関心を持っている学生は 8 割以上いることが分かった。さらに、食べることに幸せを感じますかという問いに対しては、9 割以上の学生が幸せを感じると答え、どのような時に幸せを感じるかという問いに対しては、誰かと一緒に食べることに幸せを感じるという回答が多く見られた。このことから、誰と食べるかも幸福に関係していることが分かった。

続いて、「あなたにとって最高の食とは？」という問いに対して自由記述で答えてもらった回答をカテゴリー別にまとめた結果、「誰かと一緒に(作って)食べるごはん」「好きなものを好きなように食べること」「職にこだわりを持つこと(栄養バランス・旬のもの食べる・新作を食べる)」「特定のお気に入りの料理を食べること」「幸せを感じられる食」「作ってもらったごはん」という 6 つのカテゴリーが見出された。このようにバラエティーに富む回答を得られ、今の学生が食で大切にしているものが明らかになった。

また、「あなたにとって最高の食とは？」という題材で作成した小野澤章子先生・五味壮平先生・奥野雅子先生によるビデオメッセージも紹介した。学部生の回答と重なる部分もちろん見られたが、一方で多くの食事を経験してきたからこそその三者三様の意見も頂くことができ、シンポジウムを盛り上げていただいた。

その後、シンポジストの方々には、それぞれの視点から“食”について話して頂いた。1 人目の大坂さんからは、ご実家の水産業という生産者の視点からごはんの話をしていただいた。生産者にとって最高の食とは、消費者が喜んでくれることであり、消費者にその土地でしか食べられないものを食べに来てもらい、消費者の喜ぶ顔を見ることが、また生産者のモチベーションが上がるという消費者と生産者の良循環が次の最高の食に繋がるというこ

とを教えてください。

続いて、2人目の赤司さんからは、仕事をしながらの消費者としてのごはんの話と北海道胆振東部地震の観点から食の話をしていただいた。実際に社会人として働く中でのごはんのお話は、これから社会に出ていく学部生の方々にとっても、新社会人として働いている若手会員の方々にとっても、実際の具体的なごはん事情が聞けるいい機会になったのではないと思う。また、地震被害への復旧・復興において食はとても重要な位置を占めているというお話をうかがうことができ、同じ地震を経験した岩手でそのような報告を聞くことが出来たことにはとても意味があるのではないかと感じる。

3人目の佐々木さんからは、自身が勤務されている介護施設での利用者の方々へのごはん事情について話していただいた。まずは、施設を利用されている高齢者の方々への日々のごはんについて注意している点を、実際の利用者の方とのやりとりも交えながら紹介していただいた。また、なかなか食べたいものを食べたいように食べることが出来ない利用者の方々に、いかに美味しいと思っごはんで食べてもらえるかの工夫・努力のお話を紹介していただいた。

最後のシンポジストである小林さんからは、心理職として働く中で、クライアントさんの食の支援という視点から話していただいた。実際の現場での事例を通して、食べることと自立の問題について取り扱った面接事例における具体的なアプローチを紹介していただいた。実際に自立を経験している学部生や若手会員の方々にとっても自分の食と重ねて考えることが出来る良い機会になったのではないと思う。また、心理職を目指している学部生にとっては実際に起こり得るであろう食が関係する事例を聞くことが出来る良い機会になったのではないと思う。

今回のシンポジウムを通して、改めて“食べること”と“幸せ”の関係を考えてみた。我々誰しもに関係する“食”。それは忙しい毎日の中で時に、後回しになることもあるものかもしれない。しかし、日常の中に少しでも自分なりの“食”の幸せを見つけることができ、それを大切にしていくことが出来れば、それだけで幸せなことなのではないだろうか。

最後に、シンポジウムの開催にあたり、お忙しい中貴重な経験をお話しいただいた4名のシンポジストの方々、並びに質疑応答にて議論を盛り上げてくださったフロアの参加者の方々に、深く感謝申し上げます。

【シンポジストより】

「消費者が喜ぶ食」のために

大坂瑞貴（株式会社サーベイリサーチセンター東北事務所）

生産者の立場から考えた「最高の食」とは、やはり「消費者が喜ぶ食」である。消費者に喜んでもらうため、生産者はよりおいしいものをつくろうと努力している。私の実家では、ウニの加工とホタテの養殖を中心に、水産加工業と養殖業を営んでいる。ウニならば身を傷つけないようスプーンで一つずつすくう、ホタテならば少ない数で大きく育てる、といった消費者に喜んでもらうための努力・工夫に取り組んでいる。生産者は、手塩にかけてつくった生産物に誇りを持っている。したがって、消費者には生産物を「うちのウニ」「うちのホ