

生産者の対話を通じて創造性を育むオンラインワークショップの開発

—GAstroEdu Potato Adventure：倶知安町とエクアドル・アルゼンチンをつなぐじゃがいもの旅—

野中朋美*・石田雅芳・本田智巳

* 立命館大学食マネジメント学部・准教授

GAstroEdu (Gastronomic Sciences と Education の造語) は、社会課題に対し身近な「食」をテーマにしたワークショップを通じて子どもたちの主体性や創造性を育み、本物に触れながら生産者と生活者を教育を媒介につなぐオンライン創造性教育ワークショップの開発を目指している。食の世界的なネットワークと最先端のリモート技術で、海外の食の生産者や研究者と直接繋がるライブ感あふれる体験型プログラムを設計し、世界の社会課題に対し、身近な食を通じて、小さくとも自らの手でひとつの解決策を作り出していく経験から、サイエンス、テクノロジーのみならず文化や歴史などの多視点から俯瞰力や内発的動機を育むことを目指す。本発表では、じゃがいも生産地である北海道倶知安町とエクアドル、アルゼンチンをつなぎ多様なじゃがいもがつくられてきた歴史から豊かな食の未来を考える Potato Adventure ワークショップを報告する。ワークショップは北海道倶知安町の小学生を対象に、2021年11月に実施した。エクアドルでは、現在も500種類以上のじゃがいもの品種が栽培されている。海拔3000メートル以上の高度で栽培されている在来種のほとんどは、アンデスの有機土壌で多様性をいかした生産が展開されている。日本と南米のライブ中継による生産者同士の対話から食と農の未来を考えるワークショップを報告する。

「食を運ぶ」を考える
—時代に寄り添う移動販売の形態と変遷—

立石綾*・信定昌樹・長谷川千尋・三浦加帆・三島純菜
森川夏光・大徳萌々子・田上祐也・鎌谷かおる

* 立命館大学食マネジメント学部・4年生

私たちをとりまく食の提供のあり方は、コロナ禍を契機に、ますます多様化している。とりわけ、「食を運ぶ」フードデリバリー市場の成長はめざましく、社会の状況に応じて、今後も展開していくことが予想される。さて、日本における「食を運ぶ」ことを目的とする移動販売の歴史を紐解いてみると、時期に応じて、形態・しつらえ・販売される料理・食材・担い手も多様であり、持続しつつも変化していることがわかる。果たして、その変化は何に起因しているのだろうか。そこで、本報告では、中世・近世・近代・現代・現在の時代ごとの移動販売の形態や特徴を整理し、それが当該期の社会のニーズにどのように呼応する形で展開し、変化していったのかということについて検討をする。具体的には、屋台や天秤棒、さまざまな行商、リヤカー、移動販売車、キッチンカー等を対象に、絵図資料・文献資料・新聞記事・古写真や聞き取り調査データを手がかりに分析をおこなう。本報告は、日本における移動販売のあり方が、時代にどのように寄り添い展開したのかを解明するためのものであるが、同時に、今後、ポストコロナを見据えた、時代に寄り添う移動販売のあり方を展望するための手がかりとして寄与することも目指している。