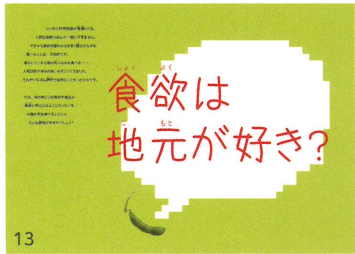


Panel
13



食欲は地元が好き?

暮らしている土地の旬を食べる。人間は何千年ものあいだそうしてきました。輸入食材が簡単に手に入るようになったいま、土地の旬にはどんな意味があるのでしょうか?

Panel
14

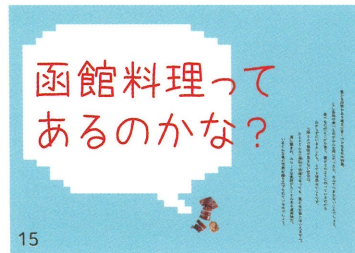


道南は「北海道」らしくない。

道南の農業は、比較的規模が小さく、作物の種類の多いことが特徴です。それが、人と自然が長い時間をかけてつくりあげてきた、地元の食文化の土合になっています。

撮影協力:河内農園(七飯町)

Panel
15



函館料理ってあるのかな?

料理を誰がどのように作っているのかが見えないのは、不幸なこと。ユニークな食材がたくさんある道南地方で、いまどんな食の世界が繰り広げられているのでしょうか。

Panel
16

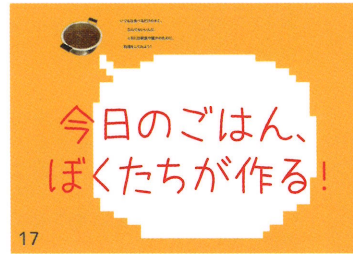


函館だからできること。

函館には、シェフたちと生産者、流通関係者が深くつながったプロ集団、「クラブ・ガストロノミー・バリアドス」があり、函館ならではのおいしさ作りに取り組んでいます。

撮影協力:レストランバスク(函館市)

Panel
17



今日のごはん、ぼくたちが作る!

いつもは食べるだけのキミ。なんでもいいんだ、ときには家族や誰かのために、料理をしてみよう!

Panel
18



料理が教えてくれること。

自分が作ると、料理の意味やたいへんさがわかってくる。大事なのはきっと、食べてくれる人のことを大切に考える気持ち。料理を作ると、話したいことがいっぱいできる。

撮影協力:函館市立北星小学校(函館市)

Panel
19



「みんなの食卓」は元気かな?

食卓から生まれる言葉。「おいしい」「楽しい」「お腹いっぱい」。それだけ?

Panel
20



食卓から、地域と世界が見える。

食卓には、素材の産地や加工・流通のことなど、たくさんの物語があります。さらには土地の歴史風土や、地域産業と世界経済との関わりまでもが見えてくるでしょう。

撮影協力:山田農場(七飯町)

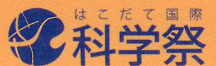
はこだて国際科学祭2013 企画展

みんなの食卓

もういちど、「いただきます」からはじめよう。

食卓が育むものとはなんでしょう。それは、例えばいのち。そして毎日の暮らしや家族の親愛。さらに、食を考えることは地域の文化や産業の成り立ちを意識することにもつながるでしょう。食は私たちに、たくさんの気づきと学びを与えてくれます。

主催:サイエンス・サポート函館
共催:北海道大学大学院水産科学研究院 水産・海洋コーディネーター養成事務局
協賛:函館商工会議所、ホンダカーズ南北北海道(株)、
インオ食品(株)、佐藤木材工業(株)、(株)エスイーシー、
函館環境衛生(株)、函館山ロープウェイ(株)
企画制作協力:ホッカイドウ・マガジン「カイ」



Panel
01



はこだて国際科学祭 2013 企画展
みんなの食卓
もういちど、「いただきます」からはじめよう。

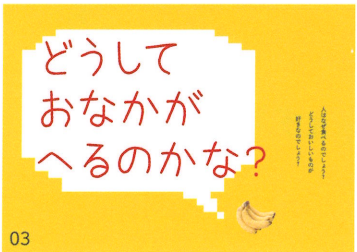
Panel
02



「食べる」は、お腹いっぱいになって元気になること。それだけでしょか。「いただきます」からはじめる世界の向こう側とこちら側を、考え直してみませんか。

撮影協力: 函館市縄文文化交流センター/大船遺跡 (函館市)

Panel
03



どうしておなかへるのかな?

人はなぜ食べるのでしょうか? どうしておいしいものが好きなのでしょう?

Panel
04

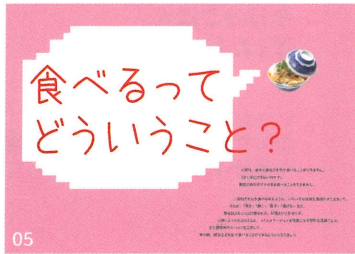


食欲って不思議。

食欲は、人間が生きるためにぜったいに必要なものです。でも、食欲はときどき気まぐれ。人間の「食べたい」という欲求には、心の動きも深くかかわっています。

撮影地: 札幌市円山動物園 (札幌市)

Panel
05



食べるって
どういうこと?

私たちは、米や小麦や動物の肉をそのまま生で食べても、うまく消化できません。人間はそれらが食べられるように、いろいろな技術や文化を発達させてきました。

Panel
06



いのちを食えるのは、いのち。

人間の食べもののほとんどは、ほかの生き物が原料です。いのちを食えることは、その背景にある風土や生態系、さらには地球そのものを食べていることかもしれません。

撮影協力: あかり農場 (七飯町)

Panel
07



2013年の食卓は?

暮らしの数だけ、たくさんの食卓があります。

Panel
08

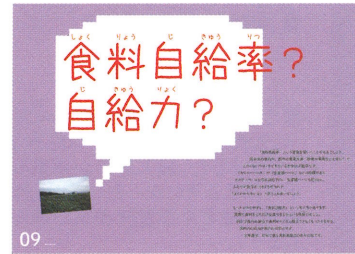


開拓農家の食卓は?

かつて北海道開拓のために移住してきた人々は、どんな食卓を囲んでいたのでしょうか。

撮影協力: 北海道開拓記念館、北海道開拓の村 (札幌市)

Panel
09

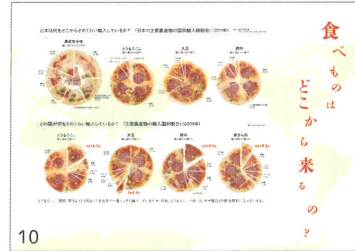


食料自給率? 自給力?

大切なのは、食料自給力。海外から食料がたくさん輸入できなくなったときでも、国内の食料自給力が高ければ安心です。北海道は、日本で最も食料自給力のある土地です。

撮影地: 函館市近郊

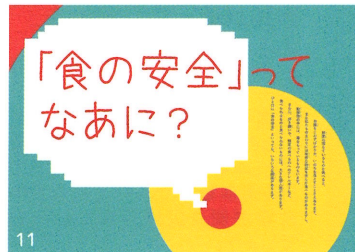
Panel
10



食べものはどこから来るの?

1984年以降、日本は世界最大の農産物輸入国。日本の人口は世界の1.7%に満たない数ですが、農産物輸入費の割合は世界全体の約5%を占めています (世界5位)。

Panel
11



「食の安全」ってなあに?

鮮度が落ちて腐る。有害な化学物質や恐ろしい毒が含まれている。人によってアレルギー反応が出る。ひと口に「食の安全」といっても、いろいろな側面があります。

Panel
12



食べものにはつながりがある。

素材の産地からお店や家庭の料理までには、加工や流通の長い工程があります。食の安全では、それらをひとつのつながり (フードチェーン) としてとらえることが重要です。