

社会的幸福実現に潜む 「ウェルビーイング見える化」のカギ

阪神・淡路大震災から30年となる2025年。
これを「Well-Being 可視化事業元年」ととらえ、
中等教育・高等教育・リカレント教育に長年携わってきた
三人が「幸せの見える化」について大いに語り合います！

リカレント教育・・・福岡 真理子
(HEALTH PIUS 編集長)

中等教育・・・西 泰子さん
(学校法人須磨学園理事長)

高等教育・・・小浦 久子さん
(奈良文化財研究所客員研究員、工学博士)



人と風景の関わり合いから ウエルビーイングを考える

福岡 ウエルビーイングは幸せについて考える時、社会的つながりが与える影響を見落としてはならないと私は考えています。そこでまず、長年景観の研究に従事してこられた小浦さんにお尋ねします。景観、風景は地域の生活文化の産物。歴代の住人たちの個人的かつ社会的幸せ追求の積み重ねが表れているのですよね？

小浦 そうですね。人は地域の地形風土の中で生きています。そこでどのような暮らしや営みを積み重ねてきたかが風景の個性です。人がいてこそ自然と折り合う知恵が風景をつくります。

福岡 風景は人あってこそ。ハッとします。**小浦** 皆さんが「すごい」と思う風景も、現地の人にとっては見慣れたものです。当たり前前の風景の豊かさに気付くところが始まりで、その風景に価値を見出し、それを次世代につないでいくことが地域づくりです。人の暮らしの場である限り常に変化が起こり、それが風景に表れます。変化の方向をしつくりするよう調整することが肝心です。

福岡 その価値への気付きは、ウエルビーイングの可視化と相通じるものがありますね。小浦さんは『まとまりの景観デザイン——形の規制誘導から関係性の作法へ』という本を二〇〇八

年に出されていて、私は「まとまり」という言葉に強く惹かれたのですが。

小浦 まとまりという見方が大事なんです。背景の山、家々が並ぶ通り、個々の建物は、それぞれにつくる制度が異なりバラバラにデザインされます。それぞれが基準を守っても全体として良くなるとは限りません。関係性が大事で、景観の仕事はバラバラのデザインを相互にないでいくことだと考えています。

西 つなぐ。最初に福岡さんがおっしゃった社会的ウエルビーイングの根本ですね。都市計画という国や自治体の枠組みの中で考えなければならぬお立場の方としては、その発想を持つておられるなんて珍しいのでは？小浦さんは国内の世界遺産の選定にも携わるなど、文化庁の委員もしてらしたけれど。

福岡 常に枠組みを超えて発想される…とか？**小浦** 常には枠組みを超えて発想される…とか？**小浦** どうでしょう(笑)。文化財でも文化的景観は地域づくりです。人口減少が進む地方では今の枠組みでは解けない課題も多く、枠組みを超える工夫は現場でのコミュニケーションからの発想です。

イノベーションと地域性の ウエルビーイングな関係構築

福岡 日本の文化的景観と云えば、まずは京都

を思い浮かべますが。

小浦 京都の町の作法は外からはわかりにくいですが。調査は暮らしの場に入っていくことが多い、特に京都では気を使います。作法をわかっているのと知らない間に失礼になっていることもあり得ますので。

福岡 調査という行為自体が、無用な変化を及ぼしかねないリスクも孕んでいますよね。

小浦 先程、次世代に価値をつなぐために変化を調整する話をしましたが、地域を知らない事業者による強大な変化のインパクトに対しては、地域の調整機能が働かないことがあります。

西 強いインパクトと言えば、事業の地方誘致はその最たるものの一つですよ。阪神・淡路大震災後もポータアイランドで企業誘致が進みましたけれど。最近、熊本に台湾の世界トップシェアの半導体メーカーが誘致されて、あまりにも急激に土地の活性化が進んでいることに私は衝撃を受けているんですが。

福岡 田園地帯に見る見るうちに大工場が。経済効果は大きいのでしようけれど、生活文化にも自然環境にも大変なインパクトですよ。

西 事業者が地方にアプローチする時は、その地域に対して自分たちはどんな貢献ができるのか常に念頭になければなりません。互いにハッピーに心地良く共存できるように。

福岡 心地良く共存。これもウエルビーイング



50年来の友人関係の三人。大学卒業後はそれぞれの人生を歩んできたが、度々集まってテーブルを囲み、忌憚なく語り合う。2025年の年明けに食事会をし、世の中や人間力について白熱の議論になったことが今回の鼎談に結びついた。

の根本だと思っています。今、非常に興味深い動きがあるのですが。「地域創生」が叫ばれる昨今、人と地域、人と人をつなぐウェルビーイングの可視化の観点から見ると、「食文化」はとても重要なファクターになると考えています。例えば日本で活躍するフランス料理の調理人たちが集まって発足された「クラブ・デュ・タスキドル Club du Tasuki d'Or」という会の存在をどう存知でしょうか。フランス料理を通して日本とフランスを「タスキ」でつなぎ、フランス料理の普及と技術の伝承を行おうとするもので、「タスキドル」とは「金のタスキ」という意味だそうです。そのタスキドルが日仏両国の農水産業の発展に鑑み、各都道府県の食材の発掘や普及活動を行っているんです。食と農による地

域おこしは新たな雇用も生むでしょうし。風土に根ざした食文化の発展、地産地消の推進。人材育成や食育活動も行っておられ、素晴らしいと感じています。

小浦 そうした取り組みでは、素材を提供する農家さんや漁師さん、食を作る人、味わう人の出会いから、価値の発見があり、みんな元気になりますね。

福岡 有名ホテルなどで総料理長を歴任し、年齢的にその立場や現役を退いたシェフたちも、まだまだ腕を振りたい・働きたいと思っておられる。そして働くなら何かの役に立ちたいと考えておられて、地域発展のために腕を振るおうというわけなんです。

小浦 地方に行くと、その土地の食べ物って本当に楽しみ。美味しいし。

福岡 シンプルにまずはそこですよ(笑)。

リアルな社会性と身体性の喪失か？ 中学・高校時代の教育の役割

福岡 そういう価値発見の場において、カギを握るのは社会性に裏打ちされた対話力だと思います。そこで西さんにお尋ねしたいのですが、西さんは長らく中学生・高校生の教育に携わってこられました。デジタルネイティブな現代の子どもたちはすぐそばの人ともスマホで、S

Sで会話しているなどと、私の感覚では空恐ろしく感じる現状だと聞くのですが、子どもたちの社会性についていかが思われますか？

西 子どもたち、SNSで会話してますね(笑)。お隣にいる人ともどうしてなの？と訊いたら、ずっとそうやってきたから：と何の疑問も持っていない。人間同士の生身の遣り取りに慣れていないのだと思います。現代はかつてのような隣近所のコミュニティも失われていますし。普通に挨拶ができない子どもも多いです。だから私、中学校に入学してきた子どもたちにまず言うのは「挨拶をしましょう」です。挨拶は人間関係の第一歩ですよ、と。

小浦 隣にいる人とSNSで会話するのは大学生もですよ。彼らはリアルとバーチャルが繋がっているように感じます。

西 かつてはリアルとバーチャルは普通に別物でしたよね。今は区別されないということで、いわゆるオフ会も存在しないのだそうです。けれど電源を切ったり通信が途絶えたりしたら、バーチャルな世界は消えてしまうのに。

小浦 彼らにとってリアルのコミュニケーションって何なのでしょう。リアルの価値ってない？

福岡 リアルさが抛って立つのは身体性だと思いますが、そこがまず危ういのかも。転んだ時に手をつけない子どもも多いと聞きます。

西 自分の体が思いどおりにならない子どもが

増えています。飛んできたボールを顔面で受け止めてしまったり、ものを投げた時に骨折をしてしまったり。体つきも薄く顎も華奢。肉体を使わないからそういうことになってしまおう。

小浦 生物としての危機?!

西 そして今、通信制の学校で学ぶ子どもたちが史上最大数になったと言われています。それは、全国の不登校の生徒数が史上最大数ということの現われでもあるのです。

福岡 そうなると通信教育の質の向上は喫緊の課題ですよね。現状はどうなのでしょう？

西 充実しているとは言い難い状況です。今の通信教育は多くがネットによる学習です。自らPCのスイッチを入れ自ら画面を立ち上げるなど能動性が必要。それを後押しするのは個々に対するタイムリーなフィードバック——褒めてもらうこと・認めてもらうこと——なのですが、それが十分ではない。双方向性はあると言っても、リモートではやはり限界があるんです。

小浦 大学でも通信教育の学生は増えていきます。とても元気に頑張る学生もいますが、三月までいた大学では、ついて来られなくなる割合が少し高かったように思います。コロナの時、リモートで授業をしましたが、私には向かないと思いました。対面だからそのコンタクトの方法や伝えるニュアンスがあります。

福岡 リアルな身体性や社会性を実感しないまま

—ウェルビーイングを食から実現！—

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
大山圭介 総料理長が
フランス料理から伝えたいこと



大山圭介 ◆フランスのミシュラン二つ星レストラン「ジャン・ポール・ジュネ」等で実務研修を重ねる。フランス料理界の巨匠 上柿元勝氏に師事。2008年、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドへ入社。2021年より総料理長。クラブ・デュ・タスキドール会員。トゥク・ブランシュ国際倶楽部会員。

ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド : <https://www.l-s.jp/>

大山さんが大切にしていること

①素材選びについて

季節感、素材の素晴らしさ（五味）と生産者の情熱に鑑みて選んでいます。地元の食材に対する感謝と生産者の方々への敬意をもって扱うことを大切にしています。

②調理について

ベースはあくまでもフランス料理のテクニクを重視しています。昔からの技法はすべて理論と実践の繰り返しによって現代まで引き継がれています。その技法をベースに私なりの解釈を加えて調理しています。

③料理の演出について

「古き良きではなく、良いものは時代と共に進化していく」。私が大切にしている言葉です。お皿、カトラリー、料理提供の仕方、ゲスト前でのサービススタッフによる料理の仕上げなど、五感で感じら

れるレストランでありたいと思っています。料理以外のテーブルコーディネート、漆器類にもこだわって一つの演出と捉えています。

④おもてなしについて

お料理だけ、サービスだけ特化していてもレストランとしての意義は何もありません。チームとしてゲストをお迎えし、まさに五感すべてで「楽しかった、良い時間を過ごせた」と思ってもらえることが最大のおもてなしなのです。

大山さんのウェルビーイング

健康であること。その健康は体と心両方必要で、その両方を満たすことが出来るツールの中に料理があると思っています。その料理を極めていくことと、それを感じて心を満たしてくれるゲストの方々と一緒に時間を共有できることが幸せにつながっていると思います。

本鼎談にて紹介の「タスキドール」にリスペクトと感謝を!

若輩の私が、この素晴らしい会の一端に身を置かせていただいていることを、とてもありがたく思っております。

偉大なる料理人の先達が大切にされてきたフランスの文化と料理。それに敬意をもって接している姿勢を絶やすことなく次世代につないでいくことは料理の世界だけではなく、実社会においても大切なのではないのでしょうか。

めまぐるしいスピードで変化していく時代において、タスキドールでの活動を通し、決して忘れてはいけないこと（熱意など）を実感させてもらうこともとても重要で、受け継ぎ、次につなぐという意味でもスタッフ教育にも活かされています。

クラブ・デュ・タスキドールについては…
<https://tasukid-or.com/>



小浦 久子 (こらひさこ)

奈良文化財研究所・客員研究員。博士（工学）、技術士（都市および地方計画）。建設コンサルタント会社等で開発計画や都市計画に携わったのち、1992年大阪大学助手。大阪大学大学院准教授、神戸芸術工科大学教授を経て、2024年から現職。地域の景観や空間の成り立ちについて調査研究を行い、最近では文化的景観に取り組んでいる。文化的景観は、地域の地形風土と人々の営みの相互作用により形成される暮らしの環境で、経済効率や技術が実現する居住性能など数値指標とは異なる価値が内在する。

著書：

「まとまりの景観デザインー形の規制誘導から関係性の作法へ」学芸出版社 2008

「未来の景を育てる挑戦ー地域づくりと文化的景観の保全」技報堂出版 2011 他多数

日本建築学会賞（論文）2012



ま大人になるなんて、凄くマズいですよね。

西 大変な危機ですよ。決まった時間に決まった場所で、決まったことを皆でやるということに馴染めない子どもたちが本当に増えました。このままでは学校も不要になってしまう。

福岡 昔は「問題児」と言われていたことも最近ではアスペルガーとか多動傾向とか分類化されるようになりました。そういう個性を持った子どもたちはいかにして社会と関わり合いをもつて生きていけるようになるのか。

西 そこも本来は学校の役割だと思っんです。支援を必要とする子どもたちの教育は、家庭だけでは担いきれません。同じように、IQが突出して高い子どもたちの教育も。

福岡 まさに教育のプロが個性や能力に合ったやり方で導くことが必要というわけですね。

西 人間は10歳くらいでIQが固まり、14歳くらいで学力が頭打ちになるというデータもあるんです。じゃあ、中学・高校では何を学ぶのか。

その年齢は倫理感や道徳心、コミュニケーション能力をはじめとする協調性などがとても伸びる時期なんです。その大切な時期に知識偏重の教育をする日本の現状のやり方で良いものかどうか。

福岡 「よりよく生きる」という根っこを育て教育が望まれます。中高では人間力こそ育むべき時期だということに。

自分で自分を幸せにできる力を養う
「人の再生可能エネルギー」

福岡 それにしても近年、人々の幸せ感が閉鎖

的で縮こまってきた感じがするのですが。

西 この30年間、社会は成長を実感できないまま今日まで来てしまった。こんな世の中に対して若者は希望を抱けるでしょうか。コツコツ真面目に努力しても報われないという思いに捕らわれてしまった子どもたちのベクトルは、内側に向くしかなくなってしまうのでは。必要なのは成功体験の積み重ねでしょうね。

福岡 我々の世代は若い頃に、日の出の勢いで成功体験を積んでこられた世代でした。

西 英語では Positive Reinforcement という言葉があります。成功体験を通じてうまくいくことで、さらに良い行動が増幅していく。つまり、良い行動の好循環が起きることを指します。トライしてうまくいったら人はハッピーになります。教育現場では「〜してはいけない」と子ども



西 泰子 (にしやすこ)

学校法人須磨学園の第五代理事長。同学園は1922年に須磨裁縫女学校として創立。校祖は祖母にあたる西田のぶ氏。父親の第四代理事長・西邦大氏の跡を継いで、1998年5月に現職に就任。就任前より学園運営に参画し、男女共学化、中高一貫化を主導、同学園を兵庫県下有数の進学校に生まれ変わらせた。ギフト教育の必要性にもいち早く着目し、現在その具体的教育プランを模索中である。「日本のビル・ゲイツ」と称される西和彦氏は実兄。

学校法人須磨学園

神戸市須磨区板宿町3丁目15番14号

<https://www.suma.ac.jp>



福岡真理子 (ふくおかまりこ)

「ヘルスプラス」編集長。ウェルビーイング可視化文化コンテンツ事業プロデューサー、(有)女性と健康社代表取締役。2010年よりホテルラ・スイート神戸ハーバーランド企画コーディネーターとしてリカレント教育事業に携わる。2022年、京大文学部学術会議『総合知をはぐむ学び』に企画参画し、以来ウェルビーイングをテーマに『ショパンとリスト』（2023年）など朗読音楽劇場をプロデュース。現在、仙台市の企業から依頼を受け、ウェルビーイング可視化啓発イベントをプロデュース中。

もたちの行動を制限するのではなく、良い行動のサイクルができるよう導いてあげなくてはならないと思いますね。

福岡 学びのエネルギーが心地良く回ってゆく感じですね。私は様々なイベントの形でリカレント教育（大人の生涯学習）に携わってきましたが、大人の女性たちの学びの意欲は素晴らしいものがあり、学びの意欲がその人をますます元気にしていく姿を目の当たりにしています。私はそれを「人の再生可能エネルギー」と呼んでいるんですが。単純な話だけど、毎日楽しく夢中になって取り組めることがあるというのが大切なのではないでしょうか。

小浦 今、結構楽しんでます。大学をやめて今の研究所に席を置くようになり、最初は空っぽだった手帳が、気が付けば埋まっています。

大学では事務処理や管理業務に時間を取られていましたが、そこから解放されて調査研究ができるし、考える時間が増えました。

福岡 西さんは理事長職の傍ら、ピアノのレッスンに励んでおられるとお聞きしましたが。

西 昔やってたんですけれど、まさに50年ぶりの手習いですよ(笑)。ボケ防止のために始めました。ウォーミングアップを1時間ぐらいしてから練習をしています。

福岡 ウォーミングアップを1時間。すごく西さんらしい。

西 それが無頭でできて楽しいのよ(笑)。

福岡 私たち自身もこれからの時代ならではの多様な形の幸福を追求したいところですね。様々なイノベーションの恩恵も受けながら。

小浦 今は会社勤めが一般的で自営業が減って

いますが、戦前の日本には複数の仕事をして生きている暮らしがありました。地方ではまだ複数の生業での暮らしがあります。山と農地、季節ごとに仕事を変える、農業しながらITワークとかも。若い世代には柔軟な選択をしている人がいます。多様な生き方の選択そのものがイノベーションですよ。

福岡 そもそもウェルビーイング＝幸せは個々によって異なるし、定義できないものですよ。本日のトークセッションを通して、幸せを「見える化」するための様々なヒントを得られたように思います。まずは潜在化している価値を、言葉なりデジタルなり、分かりやすく共有可能な形にすること。そして社会性と身体性の必要性を改めて検証することが肝心だと思います。本日は本当にありがとうございました。