

平成30年度食育活動実践プロジェクト
実施報告書

桜川食育教室いただきます！

第1回 うどん打ちと流しうどん体験会



平成30年7月29日(日) 開催 うどん打ちと流しうどん体験会 参加者数:105人

桜川食育教室 いただきます! では、地域ぐるみで取り組む食育を目標に掲げています。

昔は「向こう三軒両隣」と言って、地域ぐるみで家族のように暮らしてきました。ですが近年、単身世帯や共働き家庭の増加など家庭の生活環境の変化によって、社会のしくみそのものが変わってきました。プライバシーを大事にするあまり、家庭を一単位とする小さな集合体がそれぞれ個々で生活を営んでおり、共通点を持たない家庭同士がつながることが難しくなっています。

そこで、桜川食育教室 いただきます! では桜川福祉館にて、子ども食堂開設に向けた体験プログラムとして「うどん打ちと流しうどん体験会」を開催いたしました。

桜川地区や近隣に住む方を中心に参加を呼びかけ、同じ目的のために協力することで互いを知り、世代を超えた交流を促し、地域ぐるみでの食育活動につなげていきたいと考えております。

誰でも参加OKの交流型の子ども食堂♪

流しうどん

青森県産小麦の「うどん」があるって、知ってた!? **参加無料!**

日時 平成30年7月29日(日)10:00~14:00

会場 桜川福祉館

途中参加、途中退場OKです!

ご家族で、お気軽にご参加ください(o^o^)/



10:00~和室にて、うどん打ち体験会(受付:10:00~)

12:30~遊技場にて、流しうどん(受付:12:00~)

「夏休みに田舎のおジイちゃん、おバアちゃんの家に遊びに来た!」をコンセプトに楽しもう!
事前申し込み必要ありません。

もぎたてトマトとキュウリもあるよ! 美味しく食べて、身になる食育♪

エフロンと三角巾は、
自分のを持って来てね!

※忘れちゃっても貸し出しあるよ!

! ボランティア大募集!

当日お手伝い下さる**大人の方**も

募集しております!

こちらも事前申し込みは

必要ありません。

気さく参加大歓迎です!

主催:桜川食育教室いただきます!

協賛:桜川団地町会、青森県

お問い合わせ:桜川団地町会まで





今回の体験会は、青森県産ねばりごしの小麦粉を使用してのうどん打ち、プール内の水で冷やされた旬の野菜を丸かじりする体験をすることで、県の特産物を知り、自分の体を作る食べ物に興味を持っていただきたいということを目的としています。

うどん打ち体験で作ったうどんは、折り畳んだ形のままそれぞれ持ち帰っていただきました。

ご家族で参加された場合には「今日楽しかったね」と振り返っていただき、お子さんのみが参加された場合は、ご家族に「今日、こんなことをしたんだよ！」と報告をすることで、ご家庭内での会話や共通の話題、思い出となってくださればと思います。



うどん打ち体験

青森県産の“ねばりごし”の小麦粉を使用して、手打ちうどんづくりに挑戦しました。

ほとんどの参加者が初めての体験とあって、小麦粉に塩水を加える際の水加減が難しかったり、力の要る“こねる”作業に苦労していましたが、一生懸命頑張るとても上手にできました。





流しうどん

高砂食品株式会社様の御協力を得て、特別に製造していただいた青森県産“ねばりごし”のうどんで流しうどんを行いました。

ツルツルとしたねばりごしうどんの美味しさと、家庭ではなかなか楽しむことができない体験に、参加者の皆様にとっても喜んでいただくことができました。





会場の様子など

桜川団地町会をはじめ、八戸学院短期大学、県食の安全・安心推進課など、たくさんの皆様の協力をいただきました。

いろいろ反省点もありましたが、桜川地域の食育推進に向けて、大きな一歩を踏み出すことができました。



うどんレシピ

材料（5人分）

うどん粉・・・500g
水・・・225cc
塩・・・25g
片栗粉・・・適宜



>下準備 塩水を作り、よく馴染ませておきます。	>ませる うどん粉に、数回に分けながら塩水を混ぜていきます。ダマができないように注意して、全体がしっとりするように混ぜてください。	>こねる 一かたまりにまとめていきます。ぐいぐい押し、ひっくり返して、また押さえます。全体のひび割れがなくなって、表面が滑らかになるまで力いっぱい押ししてください。
>ねかす 乾燥しないようにビニール袋に入れて、30分～1時間程度、常温でうどんの生地を寝かせます。	>もむ ビニール袋から生地を取り出して、よく揉みます。子供さんはビニール袋に入れたまま、足で踏んでもいいです。	>ねかす 乾燥しないようにビニール袋に入れて、もう一回寝かせます。今度は10～20分程度です。
>のばす まな板に片栗粉を振って生地を置き、上からも少しかけてあげてください。押し伸ばしたら麺棒を乗せて転がし、薄く伸ばして行ってください。	>切る 薄く伸びた生地を3枚程度に折って、包丁で切ります。目安は約3mmです。	>茹でる 大きなお鍋でたくさんのお湯を沸かして、うどんを茹でます。時間は10分が目安ですが、太さに応じて味見しながら茹でて下さい。

うどん打ち・流しうどんのアンケート

●年齢を教えてください。(複数回答可)

幼稚園、または保育園 … 10人
小学校低学年 … 15人
小学校高学年 … 6人
中・高生 … 4人
20歳～39歳 … 10人
40歳～59歳 … 4人
60歳～ … 2人

●今回の体験会に参加してどうでしたか？

すごく楽しかった … 25
楽しかった … 5
どちらともいえない … 0
つまらなかった … 0

●今日は朝ご飯を食べてきましたか？

食べてきた … 25
食べてこなかった … 4

●週に何回朝ご飯を食べますか？

毎朝食べている … 25
だいたい食べる(週4～6回程度) … 4
あまり食べない(週2～3回程度) … 0
朝ご飯は食べない … 0

●朝ご飯は家族そろって食べますか？

全員で食べる … 10
全員ではないけど誰かと食べる … 17
一人で食べる … 3

●晩ご飯は家族そろって食べますか？

全員で食べる … 16
全員ではないけど誰かと食べる … 14
一人で食べる … 0

●10月にもりんごを使ったお菓子作り(無料)を企画していますが、参加されますか？

ぜひ参加したい … 14
予定があれば参加したい … 16
参加しない … 0

●桜川食育教室では、来年2月から毎月子ども食堂の開催を目指しています。

その際、参加費(300円程度を予定)をいただくこととなりますが、参加したいと思いますか？

参加したい … 19
無料なら参加したい … 11
参加したくない … 1

感想、ご要望、苦情等ありましたらご自由にお書きください。

●とても楽しい時間をありがとうございました。じゅうぶんにたべさせていただきうれしく思います。

●人生初の流しうどんがとても楽しかったです！

●とてもたのしかったです！！ おいしいうどんありがとうございました！！

●初めて流しそうめん（うどん）を体験しました！！ 楽しかったです！

●初めて参加。ちらしが入ってよかったです。粉がとびちる作業なので、家ではなかなかやろうとしないうどんづくりに参加できてよかった。2月からの子ども食堂に参加したい

●流しうどんつかみづらかったのですが、おいしかったです。ミニトマトが甘くておいしかったです。たのしかったです。またこのようなイベントに参加したいです。

●うどんがおいしかったです。またおかしづくりのときにきたいです。ながしうどんをはじめてやってたのしかった。うどんづくりがたのしかった。おにぎりとうどん作りの両方が楽しかった。味がおいしかった。

●とても楽しかったです。子供も楽しんでいました。スタッフのみなさんお疲れ様でした！！

●うどんがおいしかったです。トマトときゅうりがさっぱりしていておいしかった。

●夏休み、冬休み等の長期休みだと何回か参加しやすい。参加人数も回数も多くしてもう少し減らした方がよい（予約制）。

●定期的にやってもらいたい

●食べてみてもおいしかったし、流しうどんというたのしみもあって、こども同様に楽しく参加できました。家ではできない体験で嬉しかったです。子供の行事が減ってきているので、これからもぜひお願いしたいです！

●うどんを自分でつくったのが、楽しかったです。子ども食堂をぜひつくってもらってたいと思っています。今日は、とにかく楽しかったです。

●楽しかった。

●うどんをふむのが楽しかったです。

●宮城から青森に帰省し、たまたま誘っていただき参加しました。無料でおにぎりやうどん、麦茶を大ばんぶるまいしていただいてビックリしました。子供も楽しんでいたので300円払うとしても参加してみたいです。

●ホームセンターに行くと流しそうめんの機械を買って！ とねだられていました。みんなで食べるとまた楽しかったようです。流しうどんをとれないのも、いい経験になりましたし、とれた時、よりうれしかったそうです。いい夏の思い出をありがとうございました。

●今回はじめて、参加しましたが、とても楽しかったです。

●ながしうどんがいっぱいとれて、よかったです。また来たいです。10月のりんごのお菓子づくり体験も来たいです。

●楽しく作ったり食べたりできて良かったです。途中で来たこともあって他のご家族とご一緒させていただいたのがまたよかったです。

●今日は楽しかったし、うどんがおいしかったです。

第2回 りんごお菓子づくり体験会



親子りんごのお菓子作り



日時：2018年11月24日 10:00～13:00

場所：アピオあおもり ※エフロン・三角中は各自用意ください

参加費：無料!

主催：青森県、桜川食育教室いただきます!

産産りんごを使ったお菓子作り、
親子で体験してみませんか?
りんご(紅玉)とホットケーキミックスで
おうちでもカンタン美味しく作れる
おやつをご紹介します(´▽´)

講師：柿崎和江先生(あおもり食命人)
参加募集人数：50名(先着順)
参加申込、お問い合わせ：桜川団地町会
☎017-743-5039
(月曜～金曜、10:00～17:00)



平成30年11月24日(土) 開催
うどん打ちと流しうどん体験会

参加者数：44人

親子の共同作業

家庭での時間が取れないと嘆かれるようになってきた昨今、
家族みんなで力を合わせて何か一つの事をする、というのは
珍しい事になってしまったかも知れません。
親子でおいしいおやつを作りながら、楽しいこと、危ない
ことを一緒に学んでみて頂きたくて、開催しました。
普段はお母さんに任せきりの台所仕事、どれだけ大変か
理解できることでしょう。お父さんが意外と器用に
料理ができる姿を見て、驚く子もいるでしょう。
親の方でも、こんなことができるようになったのか! と、
わが子の成長に驚かされるのも楽しみの一つです。



先生の説明をよく聞いて、
頑張りました！

包丁やガスコンロ、油の鍋など、
危険はいっぱいですが、
おいしいおやつを作るには
必要な道具たちです。
正しく使う方法を覚えます。





お父さんともお料理しました！

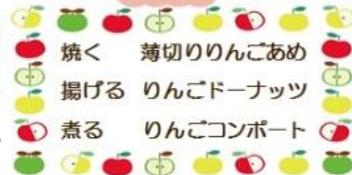


桜川食育教室 いただきます！

2018.11.24

メニュー

りんごのお菓子。いろいろ



焼く 薄切りりんごあめ

揚げる りんごドーナツ

煮る りんごコンポート



柿崎和江 さん 監修

《焼く》・・・薄切りりんごあめ



りんご 1/2 個
グラニュー糖 大 4

- 1 りんごは芯をとり、皮をむかずに12枚位の薄切りにする
- 2 フライパンを弱火で熱し、りんごの両面にグラニュー糖をまぶしてフライパンにならべる両面ともに色がついてから、残りのグラニュー糖をふり中火でカラメル状にする
- 3 オープンシートに移し、冷やす

《揚げる》・・・りんごドーナツ



リンゴ 1 個
ホットケーキ粉 200g
卵 1 個
牛乳 140cc

- 1 ホットケーキ粉に卵、牛乳を加え混ぜる
 - 2 皮つきのまま、6枚輪切りにし、芯をくり抜く
 - 3 1の液にリンゴを浸し160度の油で揚げる
- ☆ 好みで砂糖、シナモン等かける

《煮る》・・・りんごコンポート



リンゴ 3 個
砂糖 100g
レモン 1/2 個

- 1 りんごは所々皮をむき、芯を取り八つ切り
- 2 鍋にりんご、砂糖、レモンの薄切りむいた皮を入れて火にかけて蓋をする
- 3 汁けが少なくなるまで煮つめる



失敗もあつたり、
なかつたり.....



目を離した隙に、こげちゃった(・_・;)



でも、最後はおいしく
できましたっ！ 😊



りんごお菓子作りのアンケート 保護者用

●今回の体験会に参加してどうでしたか？

(すごく楽しかった.....9 楽しかった.....8 どちらともいえない.....0 つまらなかった.....0)

●今日は朝ご飯を食べてきましたか？

(食べてきた.....16 食べてこなかった.....1)

●朝ご飯は家族そろって食べますか？

(全員で食べる.....5 全員ではないけど誰かと食べる.....12 一人で食べる.....0)

●食育に興味はありますか？

(とてもある.....7 気になってはいる.....10 そうでもない.....0)

●食育と言うと、何を強く連想しますか？

(箸の持ち方や魚の食べ方などテーブルマナー.....2 安全な食品を選ぶ知識.....9 食材から美味しい料理に作り上げる技術.....6 その他(具体的に).....1)

・食を通して、親子のキズナを深めること

●子供食堂と言うと、何を強く連想しますか？

(貧困家庭の救済.....3 子供の居場所確保.....8 地域コミュニティ.....5

その他(具体的に).....0)

●地域での食育(子育て)に、積極的に参加したいと思いますか？

(参加したい.....5 機会があれば.....12 参加したくない.....0)

よろしければその理由も

()
・子供も親も近ければ参加しやすい。知り合いも多く、楽しい雰囲気がある。
・いろんな方と知り合いお話ができるのが楽しみ



●来年1月にも餅つきと、麴、酒粕甘酒飲み比べ(無料)を企画していますが、参加されますか？

(ぜひ参加したい.....6 予定があえば参加したい.....10 参加しない.....1)

●桜川食育教室では、来年2月から毎月子ども食堂の開催を目指しています。その際、子ども(小学生まで)と65歳以上の高齢者は無料、大人は300円を頂くこととなりますが、参加したいと思いますか？

(参加したい.....13 無料なら参加したい.....3 参加したくない.....0)

感想、ご要望、苦情等ありましたらご自由にお書きください。

・今日は、とても楽しかったです。ありがとうございました。
・大変勉強になり楽しかったです。又、参加したいです。
・家でもやれないわけではないが、周囲との関わりを持ちながらのイベント、とても有意義だと思います。

りんごお菓子作りのアンケート

●今回の体験会に参加してどうでしたか？

(すごく楽しかった.....13 楽しかった.....6 どちらともいえない.....0 つまらなかった.....0)

●今日は朝ご飯を食べてきましたか？

(食べてきた.....18 食べてこなかった.....1)

●朝ご飯は家族そろって食べますか？

(全員で食べる.....7 全員ではないけど誰かと食べる.....11 一人で食べる.....0)

●一口何回くらい、噛んでますか？

(10回くらい.....11 20回くらい.....4 30回くらい.....2 50回くらい.....2)

●ご飯のときに、ジュースを飲みますか？

(いつも飲む.....0 たまに飲む.....4 誕生日など特別な時だけ.....7 飲まない.....8)

●お母さんの、もしくはお父さんの、お料理の手伝いはしていますか？

(いつも手伝う.....0 時々手伝う.....17 怒られて手伝う.....0 していない.....2)

●今回のようなお菓子作りに、また参加してみたいと思いますか？

(参加したい.....18 どちらともいえない.....1 参加したくない.....0)

●青森県の農産物、と聞いて、りんご以外で強く連想するものはなんですか？

自由回答(ほうたて、ごぼう、にんにく、カシス、ながいも、米、ひらめ、いちご)

●来年1月にも餅つきと、麴、酒粕甘酒飲み比べ(無料)を企画していますが、参加されますか？

(ぜひ参加したい.....8 予定があえば参加したい.....9 参加しない.....2)

●桜川食育教室では、来年2月から毎月子ども食堂の開催を目指しています。その際、こども(小学生まで)と65歳以上の高齢者は無料、大人は300円を頂くこととなりますが、参加したいと思いますか？

(参加したい.....10 無料なら参加したい.....8 参加したくない.....1)

感想、ご要望、苦情等ありましたらご自由にお書きください。

- ・つくるまえは、じょうずにできるかしんぱいだったけどじょうずにおいしくつくれるうれしかったです。
- ・まいかいさんかしていないけど、たのしかったです。
- ・りんごあめがおいしかったです。
- ・とても楽しかったのでまた、参加したいです。ありがとうございました☆ミ
- ・今日、お友も来ていていっしょのグループなので楽しかったし、おいしかったしまた、作りたと思いました。
- ・おいしくりんごのりょう理ができたのでうれしかったです。
- ・あまり手かげんがわからなかったけど楽しかったです。！！
- ・たのしかったです♡



第3回 もちつきとあまざけ体験会



平成31年1月6日(日) 開催
もちつきとあまざけ体験会
参加者数:83人

年末になると正月準備で餅をつくのは日本の文化、風物詩ですが、現代ではご家庭単位で餅つきをしなくなって、久しいです。
また、飲む点滴、と言われるほど栄養豊富な甘酒。最近ではジュース感覚でビンや缶でも見かけますが、すっかり嗜好品となり、生活とは疎遠になってしまいました。

日本人の生活に根差した「米」を基にした「食の楽しみ」を思い出すべく、餅つきの仕方と、甘酒は2種類ある製造法の飲み比べをして頂こうと、開催しました。
きねの柄の感触と重さ、うすにドンとついた衝撃は、日常生活では体験できるものではありません。
酒粕と麴、2種類の甘酒は、名前こそ同じですが製法が全く違います。ですがどちらも甘味の少なかった昔は、生活の中で数少ない喜びでありました。

この体験会を通して、楽しんで昔を思い出して、楽しんでこれから学んで頂ければと思います。

平成30年度青森県食育活動実践プロジェクト事業

もちつきとあまざけ



日時:2019年1月6日(日) 12:00~14:00

場所:桜川福祉館

参加費:無料



○癒えるおいしい餅(お雑煮、あんこ、シークレット)

※シークレットが、何味かは当日のお楽しみ☆

○甘酒2種(麴、酒粕)

青森県産のもち米のつきたておもちと、今話題の「あさゆき」を発酵させた甘酒、田酒の酒粕の甘酒です。青森のお米の美味しさを楽しんでください(*^▽^*)

※無くなり次第終了となりますので、お早めにお越しください!

タイムテーブル

★12:00~12:40
餅つき体験

★12:00~14:00
お餅の振る舞い
甘酒の振る舞い

餅つきしてくれる方!と
あいどいさんをしてくれる方!
ボランティアスタッフも
募集しています。

【お問い合わせ先】

桜川団地町会

(平日 10:00~17:00)

017-743-5039

桜川食育教室いただきます! (鈴木)

090-4639-4148



お出迎いの準備はOK！

あとはみんなが来てくれるかどうか。
ドキドキしながら待っていると.....



たくさんのひとが
食べに来てくれました！ 😊

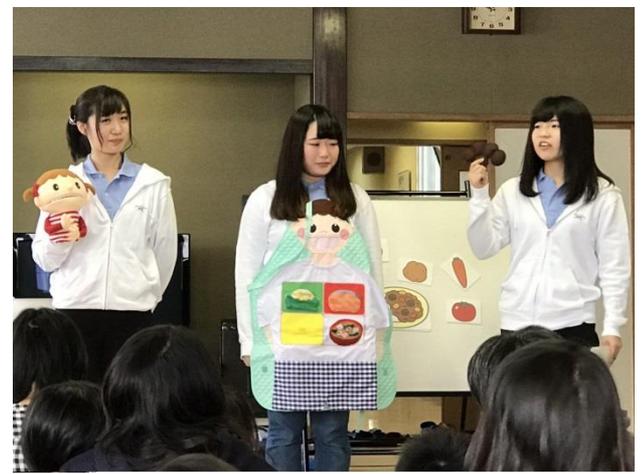
餅つき

蒸したもち米をつぶしたら、
よいしょーっ！よいしょーっ！とかけ声かけて、
きねを持ち上げ、餅をつきます。





「じぶんでっ！」
席まで運ぶそうです。
頑張って！



あけたん食育応援隊のクイズは大好評！



かるた取りに夢中です。



もちつき絵本の読み聞かせ。



ごちそうさまでした😊

もちつき、あまざけのアンケート

●今日、来てみてどうでしたか？

(すごく楽しかった・・・15 楽しかった・・・12 どちらともいえない・・・1 つまらなかった・・・0)

●今日は朝ごはんを食べてきましたか？

(食べてきた・・・18 食べてこなかった・・・1)

●朝ごはらは、家族みんなで食べますか？

(全員で食べる・・・11 全員ではないけど誰かと食べる・・・17 一人で食べる・・・0)

●もちつきを、やってみましたか？

(やってみた・・・17 時間に間に合わなかった・・・5 やらなかった・・・5)

●甘酒は美味しかったですか？

(麴が美味しかった・・・6 酒粕が美味しかった・・・1 どちらも美味しかった・・・6 どちらも美味しくなかった・・・5)

●今年のお正月は、お家でお雑煮を食べましたか？

(食べた・・・16 食べなかった・・・13 お出かけしたときに食べた・・・0)

●もちは、何味が好きですか？

(雑煮・・・6 醤油・・・5 のり・・・2 あんこ13 きなこ・・・13)

●桜川食育教室いただきます！では、2月も企画があります。子どもは小学生まで無料です。遊びに来てくれますか？

(来る・・・6 来ない・・・2 時間が合えば行きたい・・・21)

●桜川食育教室いただきます！では、みんなの食堂の毎月開催を目指しています。遊びに来てくれますか？

(来る・・・7 来ない・・・1 時間が合えば行きたい・・・20)

●今日、来てみて考えたこと、気付いたこと、楽しかったことがあったら教えてください。

●お雑煮はお正月に食べれなかったけど、今日来て、食べれたので良かったです。

●おもちがおいしかったです。

●もちつきが楽しかったです！

●全分、楽しかった、

●小学校では、「おもちつき」がないので、このきかいがあってとてもよかったとかんじました。毎回ありがとうございます！

●おもちおたべておいしかった♥ おもちつきたのしかった☺

●ちょっとつけものがしょっぱかったです。おもちはおいしかったです。

●今日は、おもちを食べたり、クイズをしてくれたりして、楽しかったです。

●おもちがおいしかったです。ごちそうさまでした。

●お手伝いをしてみたい！また行きたい！とても楽しかった！

●家で食べておいしかったけど、ふくしかんの ぞうにもおいしかったです。

●お母さんにほっぼりだされてきたけど楽しかった！ またきたい！！

●小さい子用のスプーンやフォークがあってもいいかなと思った。もちつきが楽しかった。

もちつき、あまざけのアンケート 保護者用

●今回の体験会に参加してどうでしたか？

(すごく楽しかった・・・11 楽しかった・・・22 どちらともいえない・・・0 つまらなかった・・・0)

●食育という言葉を知っていますか？

(言葉も意味も知っている・・・24 言葉は知っているが意味は知らない・・・10 言葉も意味も知らない・・・0)

●食育に関心はありますか？

(関心がある・・・14 どちらかといえば、関心がある・・・15 どちらかと言えば、関心がない・・・0 関心がない・・・0 わからない・・・5)

●ご家庭ではどんな食育をされていますか？

(箸使い等テーブルマナー・・・17 出された食事を残さない・・・20 いただきます、の挨拶は必ず言う・・・23 食後は茶碗等を自分で片付ける・・・15)
具体的に・夕食はみんなでいただきます

●地域での食育(子育て)に求めるものは何ですか？

(具体的に))

- ・人前に出ても恥ずかしくないマナー
- ・季節に合わせた行事、そのなかで食事をする機会があったり、作る機会があれば楽しいと思います。
- ・体験(本日のような)形
- ・地域の食材を使う、食べるだけじゃなく作る、育てる等
- ・インスタント食品や冷凍食品ばかり食べさせないで、手作りが大事
- ・挨拶は必ずする
- ・栄養のバランス等
- ・今回の体験会や料理教室などを実施して欲しいと思う

●桜川食育教室いただきます！ は、青森県庁とともに、子どもから高齢者までがみんなで楽しく食事をする「みんなの食堂」モデル事業の実施を目指しています。参加、応援して下さいませんか？

(ぜひ参加したい・・・4 予定が合うようなら参加したい・・・27 ボランティア参加し応援したい・・・2 資金面での応援をしたい・・・0 その他・・・0)

●孤食の子どもや独居高齢者への支援の形の一つに、配食サービスというものがあります。

注文して頂いた栄養バランスのとれたお弁当を手渡しで配達することで、顔なじみの関係を作り、安否確認と地域とのつながりをつくっていく試みです。利用してみたいと思いますか？

ぜひ利用したい・・・4

値段により利用する・・・7

メニューにより利用したい・・・10

- ・仕事が忙しくなりそうなときなどお願いしておけるとありがたいです。
- ・老年の社会なのでこれから地域の世話になると思います。体には気を付けて生活したいものです

使う予定はない・・・13

- ・今のところ必要ないため
- ・自分でまだできるので予定ありません
- ・今のところ、孤食や独居ではないから。受け取る時間に合わせることはできないから。
- ・自分ができなくなったら利用したいと思います。
- ・今は必要としていないが、利用したいと思う時に体制が整っていると助かります。

3回の体験会を終えて

元々は高齢者介護の現場において、認知症カフェを設けたいという思いから広がった「子ども食堂開催」でありましたから、勉強不足は否めなかったですが、これらの体験会を開催するにあたって桜川地域での課題が見えてきました。

30年ほど前までは町会でもクリスマス会や映画祭りなど子どもたちのためのお楽しみイベントを企画していたのですが、近年では参加者がめっきり減り、また子どもの数自体が減ったため、子どもねぶた以外の活動はしていなかったそうです。町会から何か働きかけを行おうにも、現代の若い夫婦が子育ての際何を望んでいるのかわからず、企画の立ち上げができずにいました。

ですが「子ども食堂」と銘打って、食育活動の体験会を開催してみると、想像以上の反響があり、多数の地域住民の方々に参加して頂くことができました。

物資の豊かな時代ですから、また地域的なものもあってか、桜川地域では食べるに困るような貧困家庭はあまり見られないようで、桜川食育教室いただきます！は、地域の人々に、娯楽的なアクティビティとして認識されたようです。つまり、家庭では体験させてあげられないような特別色のあるお楽しみ食育です。

そんな中で感じたのは、思いのほか「心理的な垣根は低い」ということでした。ご家庭内での「食育」への関心は少なくなく、ちょっとしたキッカケを待っていたのではないのでしょうか。

毎日の生活の中で3度も機会のある「食事」ですから、必ず向き合うこととなります。アンケート結果からは一緒に食事する人への気遣いや、作ってくれた人への感謝を忘れない、などの

いたわりの気持ちを持つことを、子どもたちに伝えたい、というご家庭内での「食育」が見られました。

しかし意外だったのは、子供向けアンケートからわかった、半数近くが正月に家で餅を食べないという事でした。子どもに食事を提供する若い親世代の餅離れ、日本の食文化の変質があるのでしょうか。食生活の変化、メニューの多様性が選択を生み、餅離れ、ひいては米離れへとつながっていると思われます。

そして現場で人の流れを見ての課題は、「地域交流」だと感じました。子どもも高齢者も来て下さっていますが、それぞれのグループで話が盛り上がり、グループ間での会話がありません。騒いでいる子どもたちへ直接、声をかける大人はおらず、スタッフへの声掛けがありました。

もちろん、初対面でいきなり打ち解けて仲良くなるのは難しいことです。これから何度も「子ども食堂」で見かける度に顔馴染みになり、挨拶をかわし、互いに心地よい距離での関係が築けるような信頼関係をつくっていけると、今後に期待しています。

また、体験会を開催するにあたって、わたし自身が食べ物の成り立ちをよく知らなかったと思ひ至りました。子供たちに体験会を準備するため、改めてうどんや餅について調べると、知らないことが多すぎて驚きの連続でした。大変貴重な体験をさせて頂きました。ありがとうございました。

御協力いただいた団体(順不同、敬称略)

😊 ご協力ありがとうございました 😊

食材提供

NPO法人ふるさとの会 フードバンクだいち
粹生農園「五ツ星」グループ・清藤農園
高砂食品株式会社
紅玉の森 小田喜園

運営・ボランティア協力

桜川団地町会
青森県食の安全・安心推進課
八戸学院短期大学
青森明の星短期大学 あけたん食育応援隊



チラシ配布協力

藤聖母園
白ゆり幼稚園
聖ヤコブ幼稚園
筒井小学校
桜川ストア

スペシャルサンクス

柿崎和江
阿部文博