

八学短大こども食堂インはっち

佐藤千恵子ゼミ

代表 佐藤千恵子

1. はじめに

子ども食堂というといこール貧困というイメージがある。

でも 2012 年に立ち上げて以来、すでに 6 年以上も経過し、子ども食堂は貧困に限らず、さまざまなスタイルで各地に繰り広げられている。八学短大子ども食堂も「貧困」とは限定していない。

青森県は短命県である。

ここ何年もその順位は変わっていない。理由としては塩分の過剰摂取やがんによる死亡率が高いことなど挙げられている。ではこういう状況の中で八戸市民はどれくらい現状を理解しているのか、実際に市中心街へ出掛けて食事調査をしてみたところ、ほとんどの人が塩分や脂質の過剰摂取に配慮している食事内容であった。では学生たちの若い世代の食生活はどういう状態なのかと思い、同じような調査をすると欠食、孤食が多いことが判明した。そこでそれらの改善策として「共食」の場を提案し、ゼミナール活動の一環として「子ども食堂」を立ち上げることにした。

今や子ども食堂は全国に 400 ヶ所以上あると言われている。主に首都圏に多いが、東北では岩手県や宮城県にもある。ほとんどがボランティアによる活動で高校生以下無料、大人 300 円という料金設定をしている。食材は寄付によって賄っている所や自治体からの助成金をもらって活動している所など様々である。始める前に私たちも岩手、宮城、東京などにボランティア活動を兼ねて見学に行き参考にさせてもらった。

そして平成 28 年の 11 月から翌 29 年 3 月まで中心街にあるはっちの「きたむら食堂」と柏崎の「あおば食堂」の 2 店舗で実施し、延べ 200 人以上の方々が出来店され、多くの方々から継続活動の要望を頂くという反響の大きさであった。

平成 29 年度は青森県農林水産部食の安全・安心推進課地域食育プロジェクトに採択されたので、昨年度に引き続き活動を再開することにした。

2. 実施方法

① はっちを拠点とした「八学短大こども食堂インはっち」の開催

- ・平成 29 年 7 月～12 月までの毎月第 3 金曜日午後 5 時から 7 時まで実施。
- ・限定 20 食で、大人 300 円。高校生以下は無料で提供。
- ・料理はキッチンむらたの店主が担当。私や学生は洗い物や来て下さった方々にレシピの配布とコミュニケーションをとる。

② 食育活動の一環として調理の体験学習を実施。

・これまでの「子ども食堂」は食事の提供のみであったが、今回は「自分で作って食べることができるようになる」ことを目標とした。そこで並行して体験学習を実施することにした。集客方法としてメディアでの呼びかけや子ども食堂での声掛けをした。

③ アンケート調査の実施

前回の課題においてデータ収集をして、「子ども食堂」が八戸に必要か否かを検討したいと考えていたので、今回はアンケート調査を実施し、その結果を踏まえて次への新たな課題を模索することとした。

3、結果

① 子ども食堂

7月から12月までの計6回実施。

来店者数は下記のような結果となった。

| | 第1回 | 第2回 | 第3回 | 第4回 | 第5回 | 第6回 | 計 |
|-----|------|------|------|-------|-------|-------|------|
| | 7/21 | 8/18 | 9/15 | 10/20 | 11/10 | 12/15 | |
| 大人 | 25名 | 21名 | 31名 | 17名 | 20名 | 20名 | 134名 |
| 子ども | 10名 | 8名 | 7名 | 22名 | 7名 | 7名 | 61名 |
| 計 | 35名 | 29名 | 38名 | 39名 | 27名 | 27名 | 195名 |

この他にも見学のみの方、取材の方々などを合わせると200人以上の方が来店されたことになる。昨年度は2か所の合計でこの数だったものが、今回ははっちだけでこの集客数となった。メディアの報道は1回しかなかった。私たちも特別なことは何もしなかった。強いて言うならばっちのホームページに掲載して頂いたことだけで、口コミによる効果が大きかったと思う。

またアンケート結果の詳細については別紙を参照願いたい。

直筆の感想にも「子ども食堂を続けてほしい」、「毎回楽しみにしています」「また来たいです」「みんなで食べるのは楽しい」などなど、実にたくさんの声を頂いた。

② 体験学習

・第1回8月24日(木)午前10時から12時 <デーリー新聞掲載。記事参照>

さめ保育園にて年長児との調理実習をし、カレーを作って試食。

年長児9名と担当教員他、本学幼児保育科とのコラボで実施。20名参加。

・第2回9月27日(水)午前10時から12時

八戸グリーンハイツの「みんなの食堂・そよ風」にて地域の方やディサービス利用の方を対象にキッチンむらたの店主・村田さんを講師に「だし活」講座を実施。

総勢30名参加し献立の豚汁とおにぎりの他に、だしがらを使った佃煮を作って試食し、好評であった。

・第3回10月28日(土)午前10時から12時半

八戸市の委託事業先である「八戸スタディサポートセンター」の学習支援室で勉強している女子中学生3人を学園祭に招待し、学園祭前にゼミ生達と一緒にカレーやカレーうどん、カレーパンなどを作って食べた。意外にも作ったことがないため、簡単に作れることが学習できたと喜んでいました。

・第4回11月5日(日)午前10時から12時

八戸グリーンハイツの「みんなの食堂・そよ風」にて地域の子ども達を対象とした調理実習を実施。小学生の男子や女子中学生、その保護者など20名が参加した。献立はカレー、カレーうどん、カレーパンにリンゴのコンポート風など。日常の食生活で作り慣れているメニューが、ちょっとしたアイディアで別な1品になることを体験することと子どもでも簡単に作れることを実感した体験学習であった。

・第5回12月6日(水)午後2時から午後3時

石堂地区にあるすぎのこ保育園で未就園児対象の親子を対象とした集まりがあり、そこからの親子料理教室を、との要望だったが、子どもの年齢的な問題や大きな調理室がないことから大学でゼミ生達がスポンジを用意することを前提にデコレーションケーキを作ることにした。10組20名の参加あり。低年齢といっても親子で一生懸命デコレーションしているようすはとても楽しそうで笑顔があふれる会であった。

以上、体験学習は5回実施し92名の参加者があった。

対象年齢にばらつきはあったが「作って食べる」という体験から自分にもやれば出来るのだという自信につながったと思う。合わせてどんな献立であれ、一人よりは二人、二人よりは三人というようにみんなで食べる「共食」のおいしさも体感できたと思う。

今後、それぞれの家庭でも実践されることを期待したい。

4、今後の課題

冒頭でも述べたように、私はゼミナール活動の一環として、孤食や欠食を改善する場所として「子ども食堂」を始めることにした。孤食や欠食の原因や背景はそれぞれ理由があると思う。生活困窮者もいるかも知れない。それなのに私の「子ども食堂」ではそ

ういう人以外の方が多く利用しているかもしれない。でも「共食」の場だから限定しないし、敢えて触れない。そして今後もこのスタイルを変えるつもりはない。

理由は、八戸で対象者を限定したなら、利用者は皆無だと思うから。

でも、もしかしたら来てくれている人たちの中には生活困窮者の子どもや大人、それから一人親世帯の子どもや大人が紛れているのでは…とも考えることがある。否、紛れていていい。敢えて言う必要はない。せっかく来てくれたのだから、まずは一緒にご飯を食べよう。そして隣に座っている人と何気ない会話をし、ちょっと笑ったりして、誰かと一緒に食べるご飯はおいしいんだねって気づいてもらえたら。そして次もまた来てくれればいい。こんな「居場所」が八戸にも必要だと思う。

だから当分はこのスタイルで活動を続けたい。