

子供食堂へのサポートを通じた地産地消と食育実践の取組 (第5回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

九州国際大学村上ゼミ「子ども食堂チーム」(福岡県)

九州国際大学村上ゼミ「子ども食堂チーム」では、月1回開催される地域の子供食堂へ出向き、調理や配膳・片付けなどの作業をサポートしています。そして、子供たちとの触れ合いの中で、生産者への感謝や食材の魅力、望ましい調理法などについて考えています。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大下のためなかなか思いどおりには進められていませんが、通常は開催日の1週間前に、子供食堂の主催者と学生、指導教員とで事前ミーティングを行います。それまでに学生たちは食材を選定し調理法を考えておきます。食材の検討・購入に当たっては、地元の農産物直売所へ出向くのを基本とし、売り場で生産者の話を聞いたり、商品の脇に表示されている生産者情報を見たりして食材を選びます。時には、生産者に誘われて、畑での生育ぶりを見せてもらうこともあります。

このようにして得た情報を基に、子供たちにその日の食材を解説するためのフリップボードを用意します。地元の特産品を使ったメニューの場合、それがどうして有名になったか、どのような栄養素が含まれているか、他にどのような調理法があるかなどについて、子供たちが理解しやすいイラストを多用してまとめます。

さらに、中には調理すると元の姿が分からなくなる食材(ほうれん草など)もあるため、調理前の生の食材をテーブルに置き、子供たちが手に取って見られるようにしています。

この活動が、子供たちの食への興味・関心を高めることにつながることを願い、これからも取り組んでいきたいと考えています。



食材検討と試作・試食



子供たちへの食材説明用フリップ