



ボランティア部門
《大学等》

消費・安全局長賞

九州国際大学 村上ゼミ「子ども食堂チーム」

(福岡県) 活動期間 4年

地産地消から食育、そして子供食堂へ！

子供たちとふれあい 自らも学ぶ

月1回、開催される子供食堂へ出向き、調理補助や配膳・片付けなどの作業を行うとともに、子供たちとのふれあいの中で、正しい食の在り方について考えています。

毎回、地元産食材を見繕って差し入れるほか、調理法や食べ方も提案します。

また、大学近くの小学校において、子供食堂の出張対応も行っています。



食材検討と試作・試食

メニューを提案 食材は地元産を吟味して

学生が自分たちで食材を決定し、調理法をまとめます。

食材の検討と購入にあたっては、地元の農産物直売所へ出向くのが基本です。売り場では生産者の話を聞いたり、食材の脇に表示されている生産者情報を見て、生産農家まで足を運ぶこともあります。こうして得た情報は子供たちへの説明や会話に活かしています。

学生は、本活動が子供たちの癒しや心の成長につながることを願っています。



直売所での情報収集

食材について わかりやすく伝えるために

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のか、どこが美味しいのか、他にどんな調理法があるのかなど、小学生にも理解しやすいようイラストを多用してまとめています。

さらに、調理を済ませると元の姿が判らなくなる食材（青野菜など）もあるため、調理に使わないものをテーブルに飾り、子供の手にとれるようにしています。

きょうの、おやさいは

ほうれん草



ほうれん草をつかった料理
ほうれん草のおひたし



上にかかっているのが、
けずり出し、お魚をカラ
カラに乾かして、うすく
けずったものだよ！



地産地消がテーマの村上ゼミにあって、私たちのチームは、食育実践の立場から子供食堂のサポートに取り組んでいます。チームリーダーとして活動のかじ取りは難しいと感じていますが、今回の受賞を励みに、もっと頑張っていきたいと思います。



九州国際大学 現代ビジネス学部
3年 宇原 優