

事例

**食の生産者と料理人がタッグを組み、生産から消費までの体験活動を通して子供たちの未来を育む
(第8回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)**つるおか
サスティナ鶴岡 (山形県)

サスティナ鶴岡は、「食を通じて子供たちの未来を育む」ことを目的として、①自活力を育む、②体験の貧困を減らす、③郷土の食文化と食材の豊かさを伝承する、④将来農業や漁業に携わる人材を育成する、という4つのミッションのもと、食材の生産のプロである農家や漁師と、食材の活用のプロである料理人がタッグを組み、生産から調理まで一貫した食農食育活動を行っています。

主な活動内容として、つるおかフードハブキッチンとサスティナ学校があります。Tsuruokaフードハブキッチンは、子供から大人までを対象とした大人数での農業体験や、農業体験で収穫した食材を用いて子供たちと料理人で調理実習、みんなで一緒に食べて片付けるという生産から調理、片付けまでの一連の流れを実践しています。サスティナ学校は、フードハブキッチンよりも少人数で年10回開催しているものであり、少人数ならではのテーマに特化した体験や、対象年齢を絞った体験等を行っています。また、積極的に地域で活動している他の団体や学校等と連携を図って食文化の伝承も行っています。活動には、生産者と料理人のスタッフの他にも、高校生や大学生がボランティアスタッフとして参加し、幅広い世代の方々と一緒に地域一帯となって取り組んでいます。

参加者からは、「子供が自ら考え行動し生き生きとしていて良かった。」「何でもネットで見られる世の中だが、現地で実際に五感で感じられる機会は本当に貴重。」等の感想が聞かれました。参加者は、実体験を通して、子供から大人まで自分たちの住む地域の食文化や食材について理解を深め、食に対する意識が変わる貴重な機会となっています。

今後も、学校や地域の活動団体とも連携を深め、生産から調理まで一貫した体験を通して「いただきます」、「ごちそうさま」の食の心を育てる取組を続けていきます。



農業体験での田植え



調理実習でのおみそ汁づくりの様子