

大学生

自分でさばく、ジビエ

実施日：2015/6/27

協力：今里ゼミ

参加人数：20名

タイプ：講座・試食・調理

スーパーで売られている状態しか知らない人たちが増えている。この食育では、自分たちでさばいたイノシシを調理し、命や農村について学んだ。

ちょっとした出来事

「お皿出して。包丁洗って。」

女の子に従う男の子。

手際の良さから、普段の料理頻度が分かる。男子も負けずとイノシシ肉と格闘。



女子大生が穫って作る in 夜久野

実施日：2015/11/16

協力：京都聖母女子学院短期大学

参加人数：25名

タイプ：講座・試食・調理

1学年が希望の場所に分かれて体験へ。

こちらは福知山夜久野で農業、料理体験。

蕎麦の収穫作業と蕎麦打ちもして、収穫から調理までを体験した。

ちょっとした出来事

生地を伸ばす力が足りなくて、うどんのようになった蕎麦。

湯で時間が倍に。

これもまた旅の思い出。



女子大生が学んでつくる in 舞鶴

実施日：2015/11/16

協力：京都聖母女子学院短期大学

参加人数：26名

タイプ：講座・見学・試食・調理

1学年が希望の場所に分かれて体験へ。

こちらは舞鶴で漁港見学と料理体験。料理体験はかまぼこ作り。

魚が水揚げされてから加工されるまでを学んだ。



企業活動

他の世代での活動とも言えることだが、食育イベントなどへ参加してくれる人は元々食への関心が高い傾向にある。興味の少ない、参加しない人たちにも食について知ってもらう場の提供を目的とし、主に昼休みの時間に活動させていただいた。下記にご協力いただいた5社とその内容を紹介する。

内2社へは、全世代共通課題である、野菜不足解消のために『+1サラダバー』として副菜1品を提供した。

	天藤製菓	関西金属	堀場ST	タツタ電線	日本血液製剤
社員数	73	42	13	120	365
食堂	食堂のみ	食堂＋ 給食委託業者	食堂＋ 自家菜園	12月に新食堂 オープン予定	食堂＋ 給食委託業者
昼食時間	11:30～13:10	12:00～12:45	12:00～12:45	12:00～12:45	11:30～13:00
開始時期	お盆明け集会 (8/17～)	お盆明け朝礼にて (8/18～)	お盆開けから (8/27～)		9月末にデモ (9/29～)
副菜	料理サポーター1名 ※副菜提供		※副菜提供	食堂オープン時より サラダバー常設	
主な活動日/ メンバー	水曜日 (8月活動開始より11月末まで各週) ※ 京都工場保険会(健康)、櫻井(食)、武田(メンタルヘルス)などの講師が週に1回、食堂にて昼食時に活動。 さらに、教材として週替わりのテキスト(A41枚程度)を個々に配布。	火曜日	木曜日	※正社員20名に対し、 職員研修2時間を用い 食育活動 10/16(金) 10:00～12:00	月曜日 ※食堂利用者個々に テキスト配布。

天藤製菓株式会社

実施日：2015/8/17～11/25

参加人数：73 名

タイプ：講座、+ 1 サラダバー

食堂利用者は、女性と男性従業員がほぼ半々。
サラダバーが薄味なのに戸惑われた方多数。味付けを出来るだけ調味料を使わず、素材の味を出すようにしたためと思われる。

ちょっとした出来事

「味付けは醤油。ポン酢も嫌だ。」

という人がいて、同僚の方も驚かれた。

一方で、「家庭での味が濃いのだと思った。食感や素材を変えるのも大切なね」というコメントも。



株式会社堀場エステック 京都福知山テクノロジーセンター

実施日：2015/8/27～11/26

参加人数：13 名

タイプ：講座、+ 1 サラダバー

男性従業員が多く、研究職が多い。
始めはとても緊張されていた。食の話の聞いても実践は難しいと言われていたが・・・。

ちょっとした出来事

サラダを渡すのが講座の後になり、食べ終わった人もいた時。

「隣のこいつが言うんですよ。
先に渡してくれたらいいのになって」

野菜から先に食べるのを薦めた先週の話をしっかり覚えていてくれた。

プライベートの時も講座の内容を実践してくれているらしい。

タツタ電線株式会社

実施日：2015/10/16

参加人数：25 名

タイプ：講座、ワークショップ
(食育ワールドカフェ)

コミュニケーションを促したい。
とのことで、研修の時間をいただき食育ワールドカフェを実施。
各テーブルにテーマを設け、専門家が進行役となり会話を促した。

ちょっとした出来事

「野菜ジュースは野菜に分類される？」

「野菜料理は出されたら食べる」

など、色々な野菜事情が明らかに。

意外な人が自炊しているとなると、会話も弾んだ。

