

食を通して子供たちの未来を育む

事業実施主体:サスティナ鶴岡(山形県)

- 生産者と料理人が連携して、生産から調理まで一貫して体験できる「食育食農体験」を展開。農林漁業体験や調理体験を通じた共食の場を開催し、参加者の「いただきます」、「ごちそうさま」の心を育む食育活動を推進。
- 参加した子供たちや保護者は、収穫、収穫した食材を調理、試食することで、コミュニティの構築とともに、食文化への理解、食品ロス等についての考える力を養う場となった。



【取組の内容】

年間を通じて、食育食農体験を伴う共食の場の創出とTsuruokaフードハブキッチンの開催を実施

- 【春】もうそう掘り体験&もうそう汁を作ろう！
山でもうそう筍を掘り、郷土料理のもうそう汁ともうそうご飯の調理実習を実施。(もうそう汁ともうそうご飯)
- 【夏】定置網漁業体験&お魚クッキング
定置網漁業体験と定置網漁で捕れた鰯やウマヅラハギを使った調理実習を実施。
- 【秋】じゃがいも掘りとアウトドアクッキング
ジャガイモ収穫体験と収穫したジャガイモを使用したアウトドアクッキングを実施。
- 【冬】天然キノコ採りと山の恵みクッキング
森散策での天然キノコや圃場における温海かぶの収穫体験と、収穫食材での調理体験を実施。



(夏の会の魚の調理実習)



(秋の会のジャガイモ収穫体験)

【取組の成果】

- 年4回の活動を通して、延べ46組、保護者児童含め96人に共食の機会を提供することができた。
- 同世代の親子が同じ食育食農体験をすることで、地域の食文化に対する理解が進み、9割以上が「また同様の機会に参加したい。」と回答した。

【事業の目標】

- ① 地域等で共食したいと思う人が共食したいと思うようになった割合 【実施前】70.7%→【実施後】98.8%
- ② 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合 【実施前】74.8%→【実施後】93.2%

