



第10回食育活動表彰
審査委員特別賞

岡崎医療刑務所食料担当

〔愛知県〕 活動期間：13年

日本一小さな男子刑務所が目指すは「ムシヨラン三ツ星」
～心と身体を育てる給食づくりが、再犯防止につながることを信じて～

受刑者がつくる刑務所給食とは 調理経験ゼロの男子と一緒に試行錯誤の日々

受刑者の多くは調理経験がなく、当所の給食はしばしば想定外の仕上がりになります。例えば、ポテトサラダをつくる工程で、ゆでたじゃがいもに水をかけて冷ましたり、みょうがはどこまでむくのかと尋ねられたりするレベルです。しかし、彼らに指導して一緒につくるうちに「料理が楽しい」とか、「もっとおいしくつくりたい」などと言われるようになりました。そして、手間をかけた給食を「おいしい」と褒められて喜んだり、「もっと喜ばれるものをつくりたい」と意気込んだりする者も現れました。彼らが自信をつけてやる気に満ちていく様子は、職員の気持ちも上げてくれます。この経験が、社会での仕事の意欲につながることを信じて指導しています。



調理指導の様子



うどんそば東海「衝撃の刑務所メシ」
<https://www.youtube.com/watch?v=FtatY99WtNM>

出所後の自分の身体は自分で管理 仮釈放決定者を対象とした健康指導

出所が近づくと社会に戻るための教育プログラムが実施され、その中に「健康管理」という内容があります。刑務所での食生活により、肥満が解消されて出所する者が多くいます。しかし、それは規則正しい生活習慣が強制されているからです。社会に出たら自由になる分責任が伴うため、自分でルールを決めて生活するよう指導します。主に生活習慣病予防について説明し、適正体重を維持すること。そのために食事は「日常の食事」と「お楽しみの食事」に分けて考えましょうという話をします。食事は生命維持のための栄養源だけではなく、心の栄養にもなるからです。刑務所で過ごした時間を無駄にしないよう、よい習慣は維持してほしいものです。



釈放前教育の様子

知恵と工夫で乗り切る！ 手間がかかってもワクワクする給食をつくりたい

当所は小規模刑務所のため予算が少なく、大規模施設のように調理済食品やデザートを購入する余裕がありません。そのため、中途半端に余った冷凍食品をリメイクしたり、クリスマスなどの行事にはケーキもつったり工夫しています。去年は食料品高騰の中、なんとかやり繰りをして約10年ぶりにケーキにいちごを飾ることができました。デコレーションの必要なケーキは非常に手間がかかります。それでも「映えるもの」がつくりたいのは、食べる人を笑顔にしたいからです。給食づくりを通して難しいことに挑戦し目標を達成する、食べてくれる人を想いながら楽しんで料理する、そんな経験が心も育てていると感じます。



クリスマスの手づくりカップケーキ



刑務所栄養士になって、この仕事にやりがいはあるのだろうかかと疑問でした。昔から刑務所の食事は「クサイメシ」と言われるからです。しかし、不器用な男子たちは協力的でした。そして、刑務官も前例のない取組に理解を示してくれるようになり、おいしい給食ができるようになりました。写真は管理栄養士と現在の刑務官ですが、この背後にはこれまでの刑務官や受刑者がいます。今後も職員と受刑者がワンチームになって「ムシヨラン三ツ星」を目指します。このたびは、素晴らしい賞をいただき、ありがとうございました。

管理栄養士 黒柳 桂子
食料担当 西李比野 光
炊場担当 田中 皐稀