

第6回食育活動表彰 受賞者インタビュー

2022年6月7日発行

中国四国農政局

消費・安全部
消費生活課

(令和4年3月30日撮影)

農林水産省は、ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育関係者の取組を対象として、その功績を称えるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「食育活動表彰」を実施しています。今回は「第6回食育活動表彰」において消費・安全局長賞を受賞された「島根県立大学 地球食堂サークル」の活動をご紹介します。

「地球食堂」とは、子供たちと世界各地から訪れる自由な旅人が交流する「子供食堂」のことで、地域の子供たちや地元在住の外国人に「和食の良さ」を伝え、島根県の食文化の魅力を世界に発信しています。本サークルは、2018年、島根県出雲市において島根県立大学 出雲キャンパスの学生の提案により、荒井先生の企画立案、指導のもとに始められました。

2019年からは、学生が隠岐郡海士町にある、離島で和食を学ぶ「島食の寺子屋」を受講し、海士町（中ノ島）の中の食材だけで料理する「島食」の調理技術や食文化を修得しています。

トレビアン！日本の伝統的な食文化 ～隠岐郡海士町の島食を用いた異文化交流～ 島根県立大学 地球食堂サークル

島根県立大学出雲キャンパスにおいて、顧問の荒井恵美子先生と学生代表の上田佳瑠羅さんにお話を伺いました。

農政局：地球食堂サークルが、「島食」を学ぶこととなった経緯・きっかけを教えてください。

荒井先生：「地球食堂」では、家庭料理を味わってもらうことをモットーに、これまでも和食料理を提供してきましたが、「島食」を学ぶことにより、学生が和食の基本的な調理技術や食文化を身につけることができると考えたからです。また「島食」では隠岐郡海士町の食材だけを用いた料理を学修できるため、島根県ならではの味を地域の子供たちやその家族、さらには島根県在住の外国人や島根県を訪れる旅行者にも味わってもらい、島根県の食文化の魅力を広く伝えていけると考えたからです。



だいこんフェスで提供した弁当

農政局：「島食」での学びはどのようなものでしたか。また、それをどのように「地球食堂」で活かされる工夫をしましたか。

荒井先生：学生は出汁の取り方や活用方法、食品ロスを最低限に抑える野菜の調理法、料理をおいしく見せる技術、季節の食材を最大限に活かす調理法、魚やイカの捌き方等を学びました。出汁には旨みや香りがあり、塩や醤油などの調味料に頼らなくとも食材本来の味を活かして調理することで減塩効果が期待できること、また、普段なら廃棄していた食材の皮や端材も工夫次第でおいしく食べられ、食品ロス削減にもつながることを修得しました。

上田さん：「地球食堂」では、栽培・収穫体験を通して食材の尊さを学び、出汁や大根をテーマにしたイベントでは、トマトから取った出汁でスープを作ったり、出汁おにぎり、だし巻き卵、お浸しなどを作りました。また、地元野菜の大根を子供た