

ちと共に栽培し、収穫した大根を用いた献立を作成しました。この献立に「島食」の調理技術や食材を反映してアレンジし、弁当として提供しました。食材の生産から調理、喫食までのこれら一元化した活動を通して、自然への恩恵と生産者への感謝の気持ちが育まれました。

農政局：外国人の方の「和食」に対する理解は進みましたか。

荒井先生、上田さん：「地球食堂」でのイベントに参加した外国人全員が「出汁の取り方が知ることができた」と回答しました。さらには「日本料理の素晴らしさや奥深さを以前よりも深く感じ、親しみが一層深くなった」、「だし巻きが特においしく、自分でも作ってみたい」、「なめ味噌がおいしくてびっくりした」等々の声が寄せられました。出汁を知らない外国人に「和食の良さ」として、和食の基本である出汁、食と料理の楽しさを伝えることができたと考えます。加えて、日本の和包丁やお皿などの日本独特の調理器具や食器、また隠岐郡海士町の魅力についても伝承できました。

農政局：コロナ禍で工夫をされたことはありますか。

荒井先生、上田さん：直接、食事を提供するという本来の活動自体を自粛せざるを得なかったため、新たに2つの活動を実施しました。

ひとつ目は、春休みに実施した児童クラブとの「文通」活動です。ただ単にその時々のお出来事を書いてもらうだけでなく「春の七草クイズ」を話題に取り入れることで、日本の食文化を子供たちに知ってもらうきっかけとなりました。

ふたつ目は、出雲市の社会福祉協議会とのコラボ企画で、同協議会に寄せられた食材や備蓄食品を用いてレシピを作成しました。また、出雲市在住の外国人を対象に、市内で入手できる食材を用いた母国の定番料理をレシピにまとめました。



ブラジル料理
カンジャ デ ガリニヤ風(鶏雑炊)



栽培・収穫体験の様子



収穫した大根を用いた調理の様子

農政局：学生の皆さんの活動に対する想いや、やりがいなどをお聞かせください。

上田さん：笑顔で「おいしい」と言ってくれたとき、創意工夫して献立を考え、料理を作って良かったと思います。サークルメンバーには一人暮らしの学生が多く、食事でも一人で摂ることが多いため「地球食堂」で食卓を囲み、話しながらおいしいごはんを食べることは、本当に幸せなことだと感じました。また、「地球食堂」を利用する子供たちが大きくなった時、笑顔でいられるこの空間を思い出してくれたら嬉しいです。

荒井先生、上田さん：「地球食堂」では運営する学生が全て調理するのではなく、利用者である子供たちや外国人も安全を考慮しながら一緒に調理して食事をします。この取組により、子供たちが普段食べないものや苦手な食べ物でも、おいしく食べられるようになったケースを何度も見てきました。「地球食堂」での体験が、食の楽しさや生涯の食に対する思いに、良い影響を与えてくれることを期待しています。

農政局：今後の展開をお聞かせください。

荒井先生：新型コロナウイルスの感染拡大により、学生主体で食事提供を伴う「地球食堂」の活動は難しい状況が続いています。また、サークル活動の自粛により下級生への引き継ぎが進んでいないため、はっきりとは言えませんが、出雲市内で活動している他の「子供食堂」にもボランティアとして参加することや、社会福祉協議会とのコラボなども併せて実施していけたらと考えています。

【お問い合わせ先】

中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課

〒700-8532 岡山市北区下石井1-4-1

TEL (086) 224 - 9428 (直通)

<農政局HP> <http://www.maff.go.jp/chushi/index.html>