

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

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、市内で購入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>