



安全のため、最初に子どもたちと交わすのが「ぜったいのお約束」。例えば、包丁を使うときに添える手は猫の手に、使い終わったら刃を向こうにして置く、コンロの火を点けたら周りに注意、鍋は必ず持ち手を持つなど。「子どもたちは、お約束を必ず守るので、大きな怪我や事故はまずおこりません」と担当の中田さん

テーブル毎に食育サポーターがついて対応。市民からの公募による食育サポーターは、小浜市の食育活動をアシストする



焦がさないように卵を炒める。その横では丁稚ようかんの粗熱とり。交代しながら一通りを体験する

食育と
コミュニケーションの
現場から

「キッズ・キッチン」を通して育む 地域の食への誇り



豆腐を切るのは手のひらの上で

小浜市 食のまちづくり

子どもの成長とともに 家庭の変化も

「これは何かな？ どんなにおい？」。講師の先生の問いに、「わかめ！」「海のおい！」、元気がいっぱい声が響く。「若狭はむかし御食国と言ったところ。海山の恵み豊かな場所です。ここに生まれて育つのは素晴らしいことなんですよ」。

場所は、福井県小浜市にある「御食国若狭おばま食文化館」のキッチンスタジオ。

小浜市は全国でも早い時期から「食育」に取り組んできたところだ。現在は特に幼児の食育に力を入れており、小学校就学前の四〜六歳児のうちに、全員が一度は「キッズ・キッチン」基礎編を受講する。小さいながら五感をフルに使って料理することで、自己達成感をもたせるのがねらいだ。

この日行われていたのは、年に数回実施される「キッズ・キッチン」の拡大編で、小浜市外の子どもたちも含めて二〇人が参加した。

市の食育の政策専門員・中田典子さんは、最初に保護者にこう説明する。

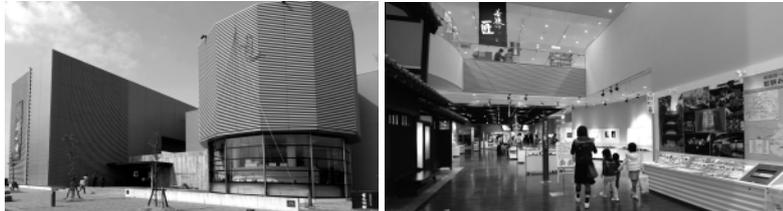
「調理は子どもだけで実施しますので、お家の皆様は、口出しや手出しをしないで、みんなの頑張る姿を静かにご覧下さい」。子どもをじっと見守り、我慢して待つことをまず親自身が学ぶ。

今回のテーマは、「御食国のこちそう」で、若狭の地域に由来する料理を作る。献立は

炊きあがったお釜のご飯に歓声があがる。普段の「キッズ・キッチン」基礎編では、献立は「かまどで炊いたご飯と味噌汁と野菜のゴマあえ」だけ。シンプルだけど、素材そのものもつ、本物の味覚を体験するのがねらい



小浜市は平成13年に全国初の「食のまちづくり条例」を制定、16年に「食育文化都市」宣言を行った。若狭は、飛鳥・奈良の時代、豊富な海産物や塩を朝廷に献上した御食国(みけつくに 御食:天皇の食事)として知られる。小浜市が進める「食のまちづくり」は、この歴史的・地理的背景を核に据えたもの



小浜市の「食のまちづくり」の拠点である「御食国若狭おばま食文化館」には、地域の食の歴史・伝統・文化を紹介する「食のミュージアム」と「キッチンスタジオ」が配されている



小浜市 市民まちづくり部
食のまちづくり課

〒917-8585 小浜市大手町6丁目3番
TEL.0770-53-1111(代)

御食国若狭おばま食文化館

〒917-0081 小浜市川崎3丁目4番
TEL.0770-53-1000(代)

<http://www.city.obama.fukui.jp/mermaid/>



子どもたちが調理をする様子を、保護者は後方でただ黙って見守る



キッチンばさみでわかめを細く切る

「焼き鯖の押し寿司」若狭わかめと豆腐のすまし汁、「丁稚ようかん」の三品
ピーラーで野菜の皮をむき、包丁で切る。鯖の身を骨から細かくほぐす。豆腐を手のひらにのせ、神経を集中させて包丁で切る。みんな真剣そのもの、ふざけるような態度はみじんもない。
出汁も昆布からとる。最初は硬かった昆布が、水の中でふくらましてくる。「お水が少しずつ黄色くなってきたよ。これがお出汁」。コンロに火を点けて、すまし汁の材料を入れていく。別の子は丁稚ようかんの寒天と小豆をお鍋の中で混ぜ合わせる。
その間に、かまどでは薪でお米が炊かれている。炊きあがって、蓋を開けると、湯気の向こうに初めて見るお釜のご飯。酢飯にして、牛乳パックを型に使い、押し寿司に。料理を始めて一時間程度で出来上がり。配膳も自分たちでして、保護者も一緒に「いただきます」。「自分で作ると、おいしいね」と、野菜も残さずに食べる。
家庭の食卓に伝統や地域性が乏しくなっている現在でも、食育のベースはやはり家庭にあると中田さんは言う。「キッズ・キッチンでは子どもが自ら取り組む姿を見ることが、保護者へのメッセージになると意識しています。子どもが家庭に食育の意識を持ち帰ってくれるのです」。その意味でも、キッズ・キッチンがもつ可能性は大きい。

(文責・CELL編集室)

CEL