

生産者と消費者をつなぐ食育活動

東果大阪株(株)は、大阪市東部中央卸売市場で青果を扱う企業。現在、生産者と消費者をつなぐ食育活動に力を入れている。

同社IT・マーケティンググループの新開茂樹さんは、「食の多様性と農業を守る視点から、中間流通の立場で何ができるかを考えたのがきっかけ」と語る。また、「今の若い世代は調理経験が少ないので、まず、野菜の食べ方を知ってもらうことが、安心安全な食につながる」と同グループの牛田晋昭さん。

平成一八年度には、農林水産省の食育支援事業に応募。地元スーパーや地域の食研究家と連携して、主に地元大阪産の野菜に関する料理教室と産地ツアーを実施し、ホームページでの情報発信などに取り組んだ。

「地産地消の観点からの企画でしたが、実際始めてみると、参加者が多く、思いのほかに反響も大きかった」という。

そこで、平成一九年以降も、大阪の伝統野菜の田辺大根や蓮根を紹介したり、大阪しろなや八尾の若ごぼうを収穫して味わうなどの体験イベントを実施してきた。

参加者の多くからは、「大阪の野菜がこんなに美味しいとは知らなかった」と声が上がります。実は大阪に住む消費者でも大阪産の青果物に意外になじみが薄いのが現状だ。

だから、「こうしたイベントを通して、地域の食を知り、生活文化としての食を継承してほしい」と新開さん。特に大阪は食

社会・企業の
食育活動の
現場から

本当の味を知ることが、 選択のための智恵を育む

東果大阪株式会社 卸売市場業者が提供する食育



親子で一緒に作った餃子をほおぼる子どもたち。皮も小麦粉と水から練って作り、アスパラガスを具にして入れて、餃子を一から手作りした



大阪の市立小学校で昨年6月に実施した「梅教育」、和歌山県の梅を子どもたちに紹介し、3年生134名が梅干しづくりなどに挑戦した。「梅教育」は今年も継続して実施する予定



昨年11月、20代の女性を対象にして阿倍野区民センターで実施した料理イベントでは、石川県の産品を紹介しながら実際に調理し、参加者で味わった



和泉市の小学校の教育ファームでは、4月に4年生94名がスイートコーンの種を土に蒔いた。農林水産省教育ファームモデル実施地区にも選定されている



東大阪株式会社 IT・マーケティンググループ

〒546-0001 大阪市東住吉区今林1丁目2番68号
 大阪市東部中央卸売市場
 TEL.06-6756-1108(代) <http://www.toka-osaka.co.jp/>

文化が豊かな地域であり、それが生産者の側の文化を養ってきた側面もあるからだ。

とはいえ、大阪が全国有数の野菜産地のひとつであっても、それだけでは、大きな人口の毎日の食はまかないきれない。だから、他の国内産地とも連携して、良質な青果物を提供していきたい。消費者には、選択のための知恵を養ってほしいですね。

卸売業は産地と消費者をつなぐ存在であることを意識して、最近では、石川県産の野菜や福岡・熊本県のアスパラガス、鳥取県のらっきょうや和歌山県の南高梅など、さまざまな地域の素材と美味しい食べ方を紹介するイベントを実施、広がりを見せてきた。

同社の営業担当者が全国の産地で声をかけると、最近では積極的に応じてもらえる例がとみに増えてきたそうだ。自分たちが一生懸命に作ったものを出荷先の大阪でもっと知ってもらいたいと、当日は産地の人たちもやってくる。会場では率直な意見が行き来し、生産者と消費者の交流の場にもなっている。

さらに今年度からは、和泉市の小学校の教育ファームで、スイートコーンなどの栽培を進めている。これは北海道のホクレン農業協同組合連合会との共同の企画。要所要所で栽培指導をするが、実際の世話をするのは小学生たちだ。今年は後期も実施し、宮崎県の協力でピーマンの苗を植える予定という。継続していく間に徐々に新たな展開がはじまっている。

(文責・CEL編集室)

CEL

幼稚園児の保護者を対象に、6月初めに実施した、らっきょうの漬け方講習会では、鳥取の砂丘らっきょうを使って実演。



今年の2・3月に堺市の幼稚園で実施した「アスパラガス食育」、保護者と園児を対象にし、福岡・熊本県産のアスパラガスの美味しい食べ方などを紹介。みんなで餃子の手作りに挑戦した

