

Close-up

地域づくり

くまさんキッチン

地産地消クッキングを通して 親子のふれあいと 食の大切さを伝えます

くまさんキッチンは、地産地消と食育、親子のふれあいをテーマに、クッキング教室を通して、上毛町産の旬の野菜を使用したレシピづくりや食の大切さを家庭の食卓へ伝えることを目的に、平成28年5月、地域づくりの団体に認定され活動しています。

食への関心をもち、 気づいてほしい

くまさんキッチンのはじめは、8年前から小学校で行っている食育体験授業での出来事でした。畑で芋掘り体験を行った次の日、自分で掘ったさつまいもを使用し饅頭や芋餅などを一緒に作っていた時のことです。土がついたさつまいもを前に、子どもたち「みんな、昨日持って帰ったさつまいもは誰が洗ったの?」とたずねると一斉に「お母さん」という答えが。「自分で収穫したものは自分できれいに洗おうよ。お母さんもきつと喜ぶよ」と言うと、ちよつとびっくりした様子の子もたちでしたが、まず、さつまいもを洗うことからスタート。すると、キレイになったさつまいもに子どもたちも感動していました。

調理もすすんで、中に入れるあんこを丸めてもらおうとしたとき「これは何で



すか?初めて見ました」という声。私たちの世代では、お祝い事や季節の料理の中で当たり前のように登場しているあずきやあんこですが半数近くの子もが知りませんでした。ケーキやシュークリームといった洋菓子は違い、和菓子はなじみがないのか、それとも食べた事はあってもそれが何から作られた物か、どのようにしてできたのか関心がないのではなにかと思うようになりました。私たちの口に入る食べ物、素材を作る人がいて、それを心をこめて料理してくれる人たちによってできていること。子どもたちに作る楽しみ、味わう楽しみ、そして食べ物の大切さを学んで欲しいと思うようになりました。

くまさんキッチン オープン

「よし、子どもと保護者が楽しんで料理できるような教室をやろう。迷うよりまず行動」早速友人、知人に声をかけ、アドバイスをいただきながらメニューや段取りを考えました。そして平成27年10月、第1回くまさんキッチン開催。テーマは「お米」。私たちが生まれた1970年代に比べてお米の消費量は約半分まで減っていますが、今の子どもたちに一番食べてもらいたい食材です。そう、上毛町産、お米の魅力再発見です。新米、こはんを主体に、角煮のコラボ丼、上毛町野菜&ドライカレー、色々新米おにぎりを、また、米粉を使用し、7種類のピザ、パン、クッキーを作りました。ピザは子どもと保護者が好

地域づくりの活動に参加

きなレシピを選べるように、また、時間内に完成するようにイラストではなくペーキングパウダーを使用、生地にヨーグルトを追加しました。デザートに作った柿大福、豆大福はおみやげに持ち帰るほど人気でした。そしてどうしても作りたかったメニューが「ミネストローネ」です。調理の際、どうしても残ってしまう野菜などをあますところなく使い切ります。以降キッチンでは、入る食材は変わりますが毎回このスープが登場します。

平成28年3月、第2回くまさんキッチン開催。テーマは「春キャベツ」。朝一番に畑から収穫した甘味の強いキャベツでロールキャベツと豚肉のトマト煮込み、色々野菜のポトフを作りました。

第2回を終え、これからの企画を考えていた時です。知人から「上毛のいぶきで地域づくり活動団体を募集しているのだから応募してみたら」と広報誌をいただきました。私たちの活動が地域づくりとして認められるのか不安でしたが、発表、質疑応答の後、審査を経て47番目の地域づくり活動団体として認定されました。そして、認定後初めての活動となる、第3回くまさんキッチンを6月に開催。この回から会場をげんきの杜調理室に固定しました。告知が遅れてしまったので保育所と小学校に手作りチラシを急遽配布した結果、57名の参加がありました。テーマは「デコクッキング」。今やキャラ弁や飾り付けなど、インターネットで検索す

れば情報は得られますが、いざ作ろうとなるとどうしたらいいのか解らない方も多いはずです。メニューは、にわとり&ひよこの親子カレー、カエルさん、カタツムリさん、ひよこさんのロールサンドイッチなど、子どもたちが作りたいな、食べたいなと思ってくれるようなメニューにしました。そのせいか、みんないつもより真剣でとても積極的に調理してくれました。

11月、第4回くまさんキッチン開催。この日は60名の参加があり、まずほうれん草とサニーレタスの収穫から行いました。料理で使用する野菜を自分で収穫することで、食べ物に対する感謝の気持ちるを深めてもらえたらと考えました。今回のテーマは「地元野菜を使ったクリスマスデコ」です。ロールトキキン、ジェノベーゼパスタ、ポテサラ雪だるま、プレゼントオムライスを作りました。また、今回は小さいお子さんでも楽しめるように、包丁や火を使わなくても参加できる、いちごを使用したサプライズデザートも作りました。

平成29年2月、第5回くまさんキッチン開催。上毛のいぶきや手作りチラシで広報を行った結果、定員30名に対して80名の応募がありました。今回のテーマは春のキッチン「ひなまつり」。メニューはカップちらし寿司、ロールパンサンド、唐揚げ、おにぎりなどです。デザートは事前に応募用紙でアンケートをとった結果、ダントツ人気だったいちご大福です。参加者の中にはりピータも多く、今ではそんな保護者の方がすすんで協力してくれるのでとても助かっています。

食を通してのふれあいを 家庭や地域にとどめたい

調理はグループに分かれて行いますが出来上がったプレートがそれぞれ工夫をこらして飾り付けされているのを見ると思わず涙腺がゆるんでしまいます。参加していただいた子どもから「学校でチラシをもらって参加したいと言いました。新しい友だちができました」毎回今度はどんなデコをするのか楽しみですが、保護者からは「ミネストローネ、とっても美味しかったのでレシピを覚えていただけませんか。コクがあつて子どもペロリと食べたのでぜひ作ってみたいです」と言っていたとき、参加してくれた皆さんにレシピを送付することにしました。くまさんキッチンのもうひとつのお楽しみは「お話し会」。初回から小泉亜恵さんをお招きし、読みな開かせを行っています。

まだまだ反省点もたくさんありますが、これからも活動を通して、家族や地域の皆さんと交流を深め、地産地消の食材に手をふれ料理する楽しさを味わってもらったり、本とふれ合ったり何かひとつでも感じてくれることがあったらいいなと思います。子どもたちが、食べ物や料理を作ってくれた方に感謝して「いただきます。ご馳走さま」が言えるようになる食育体験を、皆さんのご意見やご要望をお聞きしながら続けていきたいと思えます。