



とぎつちょう
時津町婦人会

～ 生ゴミリサイクル、収穫体験による食育活動 ～

【受賞者の概要】

時津町婦人会

- ・所在地: 西彼杵郡時津町浦郷274-1
- ・創立時期: 昭和21年
- ・会員数: 37名



【受賞時の活動・現在の活動】

「頑張るから元気」をスローガンにボランティア活動を展開。

生ごみリサイクル活動として生ゴミを堆肥化させた畑で有機野菜栽培に取り組んできました。会員の高齢化と耕作地の関係で現在は行っておりません。

現在食育に関しては、夏休みに子ども料理教室、冬には親子みそ作り教室を開いています。子ども料理教室では、ソーセージを手作りすることで添加物の無い食事を子どもたちにも伝えていきます。みそも親子で手作りする場を提供し、食の大切さを啓発しています。また、会員同士で教え合いながら手作りした料理での新年会を行い親睦を図っています。



【これまでの食育活動を通して思うこと】

現在、生ゴミリサイクル活動は行っていませんが活動を通して学んだことを生活に生かそうと心がけています。例えば、みそを手作りすることで化学調味料の少ない食の安全を意識した食事作りに取り組むようになりました。また、旬の野菜を取るようになっています。

【今後の展望(これからの夢)】

有機野菜のおいしさや食の安全を意識することの大切さを、幼い子どもを持つ親たちに伝える機会をもつことで、婦人会を知ってもらい仲間を増やしたいと考えます。また、私たち自身も健康で長く活動ができるよう「食」に関して学び続けて行きたいと思えます。

平成28年度
受賞

かわぞえす ぞう
川添酢造有限公司

～ 味噌作りを通して、食育を伝えたい ～

【受賞者の概要】

川添酢造有限公司

- ・所在地：西海市大瀬戸町雪浦下郷1308-2
- ・創立時期：明治33年
- ・社員数：7名



【受賞時の活動・現在の活動】

食育の推進を目的とし、食べ物がどうやって造られているかという事に関心を持っていただくため、保育園・幼稚園・小学校・地域自治体等で味噌造り教室を開催。発酵食品の良さをアピールし、積極的な利用を推進してきました、現在地元農家との連携など模索中、その中で原料から製品までを子供達に見せられたらと思っております。



【これまでの食育活動を通して思うこと】

食育はスローフードの世界であり、スローフードは大量生産の世界ではないと実感しました。地方で昔ながらの伝統的手法で造られた食品が人々から見直され、地方の小さな企業が元気になるきっかけとなっていけばと思っております。

【今後の展望(これからの夢)】

地元で裸麦の栽培に取り組んでおりその麦を利用した麦味噌、合わせ味噌など取り組んでいきたいです。



たけしま いわお
竹嶋 巖

～ 自然に親しみ、農業を身近に感じてほしい ～

【受賞者の概要】

竹嶋 巖

- ・農業経営者
- ・西海市在住



【受賞時の活動・現在の活動】

西海市立大瀬戸小学校における「地域の先生・ゲストティーチャー」として、子ども達への農業体験活動の実施・指導等をおこなっています。

年度初めに、学校職員と話し合い年間計画を立て、5年生児童に対して、苗の提供および田起こしから代掻き指導、田植え、雑草管理、稲刈り、脱穀、収穫を祝う食事会までの一連の作業を指導しています。

また、3年生児童には、枇杷の袋かけ作業体験を指導し、次の年の4年生時に枇杷の収穫作業とともに枇杷を食しています。



【これまでの食育活動を通して思うこと】

子供たちの純粋な気持ちと実直な行動にふれあいながら、植えつけた作物と子供たちの成長を見守っています。子供たちが命の大切さを感じ取り、食べ物を育ててくれる人々や自然の恵みに感謝するようになることが活動の励みとなっています。

【今後の展望(これからの夢)】

私の家には体験学習で種子を蒔き・育て・収穫し・食べる、その時々思いを書いた感想文が届きます。農作業の合間にこの「宝の山」を紐解くのが楽しみの一つになりました。

教室で学ぶことのできない貴重な体験が子供たち一人一人の成長の中で必ず役立つことを念じつつ、体力の続く限り活動が続けたいと思います。