

県連盟名：南北海道

単位クラブ名：とわの森三愛高等学校

発表分野：分野Ⅲ類

(農クコード：10302)

発表題目：「複数食卓のススメ」新境地、児童施設との連携

～子ども食堂と児童発達支援放課後等デイサービス～

発表者・補助者指名：発表者 アグリクリエイト科 3年 向山 玲奈

アグリクリエイト科 3年 朝日奈 ころこ

補助者 アグリクリエイト科 3年 坪谷 文花

アグリクリエイト科 3年 仲澤 凜

アグリクリエイト科 2年 兼岩 隼大

① 研究期間 (Period)

<図表1参照>

シーズン1 (一昨年)

一昨年は、「立ち上げ」と位置付け、施設や製造許可の整備に当てました。

シーズン2 (昨年)

昨年、「アイテムのレシピ確立」として、江別産食材を利用した農産加工品の商品化に成功。

シーズン3 (今年度)

今年は、「地域と連携」と銘打ち、私達のアイテムを武器に、江別産食材の素晴らしさを、市民の皆さんに伝える活動の展開。

シーズン4：地域と連携②。

シーズン5：他にない加工専攻班の構築。

<図表1：5ヶ年計画>

② 選定理由・目標 (Target)・年間計画 (Plan)

江別市はその地域環境創造の一環から、児童・生徒の複数食卓<図表2>の推進を提言。国の定める食育基本法においても、孤食が数年続くことは、将来の成人病予備軍を作ってしまう要因として、注意を呼び掛けています。

私達は江別市内の子ども達に、みんなで楽しい食事の場を提供する、いわゆる

「子ども食堂」に、連携の呼び掛けを行いました。子ども食堂を連携相手として選択した理由は、

- ① 子ども食堂と連携を持つことで、江別市の「複数食卓の推進」という、地域環境・創造の一助としたい。
- ② 市民ボランティアによって成り立つ「子ども食堂」において、私達の製造した食品を無償で提供し、奉仕の一環としたい。

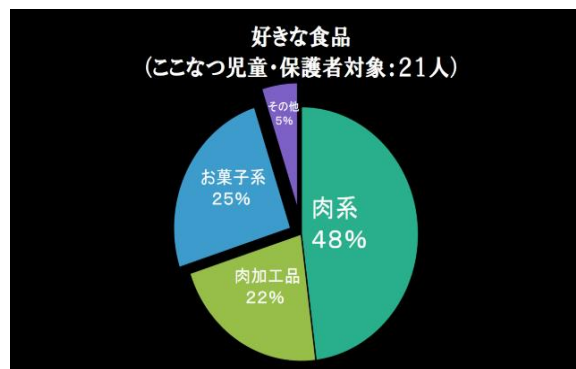
複数食卓とは

いわゆる「複数食卓⇔孤食」という図式。

1人で食事を摂る「孤食」という言葉は、一部で嫌う家庭があるため、多人数で食事を摂る「複数食卓」という言葉を一般的に使用することが多くなっている。

<図表2：「複数食卓」について>

大学生スタッフさん達と一緒に主菜を作り、夕食スタート。公園の遊具で一緒に交流した後、私達のパウンドケーキを食べていただきました。交流会終了後、大学生スタッフの皆さんとミーティングを行い、「子ども達は、パンが好き」との意見を受け、次回はパンの提供することにしました。



また児童からアンケートでは、好きな食べ物

として肉や肉加工品が多く挙げられていること **<図表5：ここなつ対象・「好きな食品」**

から **<次頁図表5>**、メニューを総合実習で何

アンケート>

度も作ったソーセージロールと、コーンベーコンマヨネーズに決定しました。

10月、私達のパンを主食・主菜とした交流会を実施。この日は児童・スタッフ合わせて20人分のパンが必要という事で、2種類のパン60個を焼き上げ、無償提供。

放課後ちょっと早めに集まって、大学生スタッフさんと準備開始。メニュー書き、副食となるスープ、かぼちゃ団子、りんごの盛り付けを行い、18時30分、会食スタート。

会食後すぐに「おいしい」の声が上がり、おかわりが続出。また会食中に私達のスピーチの時間が与えられ、みんなで食事する大切さ、原材料のほとんどは江別産で作られていることなどを説明。私達にとって満足のいく交流会でした。

④研究方法 (Do) と実践記録 (Check) その2

実践2：児童発達支援放課後等デイサービス「きずな」さんとの連携

7月、きずなさんの統括責任者、庄田様と面談。施設の意義と発達支援児童の注意事項を受けました。

8月、初めてのきずなさん訪問。一緒に遊びながら聞き取り調査を行い、圧倒的にスイーツの嗜好性が高いことを認識。

10月中旬、江別産食材を利用したクッキーを持って、2回目の交流会。クッキーを食べながら、紙芝居やクイズで、食の大切さと江別産食材の素晴らしさを説明しました。

ここで保護者様とスタッフさんのアンケートを受け取り、「児童と高校生と共同で何か作ってほしい」との要望が多いことを理解。

10月下旬の土曜日、児童26名、大人13名を、本校食品加工室にお招きして、共同でパウンドケーキ作りを開催。準備から片付けに至るまでを児童と共同で行い、またゲームを利用しながら、畜産の授業で繰り返し勉強した、食の大変さ、大切さを学習しました。

焼き上がったパウンドケーキを見て、皆テンションMAX。大盛況のうちに終わることができました。

⑤データ (Data) その1：考察1 リサーチを元にした評価・検証

連携事業の前後では、各施設のスタッフさんとミーティングを行い、反省会を実施。

「高校生が来て、子ども達の食事時の表情が違う」、「無償での食品の提供は大変助かる」、「食品が高レベルで大変おいしい」という意見がある一方、「江別産食材の良さが伝わって

いるかは疑問」という意見もいただきました。

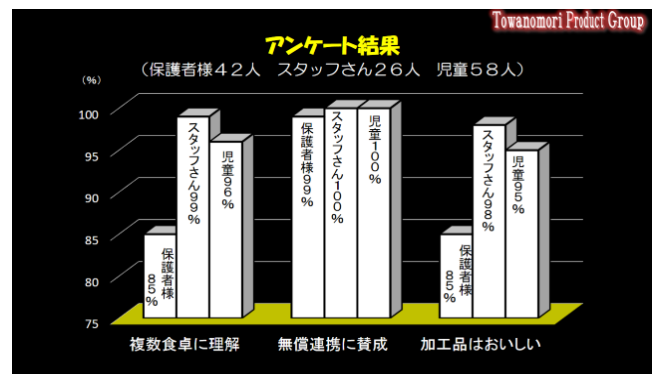
アンケートでは保護者様、スタッフさん、児童に分けて実施<図表6>。複数食卓への理解、無償連携や食品の理解に関して良い評価を得ることができました。またメールではこんな意見をいただきました。

「パンのおいしさにびっくり。子ども達も学生のスタッフも楽しかったと言っています」。

「子どもがきずなから帰ってきて、とわの森の生徒さんのことばかり話しています。これからの交流会に期待しています」。

一方でこんなご意見もありました。

「支援児童はそんなに簡単ではありません。連携なら近くの小学校でやってください」。これからの継続的な活動により、地道な説明責任が求められていると感じました。



<図表6：各種アンケート>

⑥データ (Data) その2：考察2 リサーチを元にした、目標に対する評価・検証

Target A：「Up」：リサーチから多くのパンやスイーツ製造を繰り返し、スキルアップを図ることができ、複数食卓の理解も深められた<図表6>。

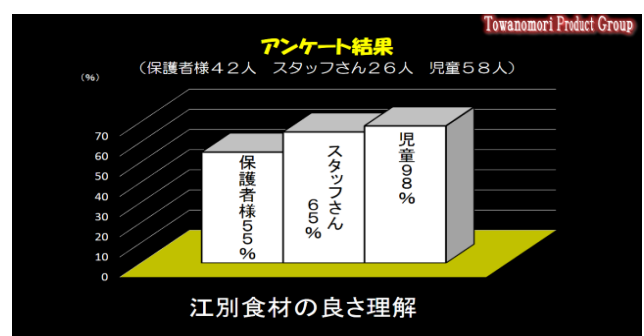
Target B：「Service」：今年度、専攻班での売り上げはほぼ「0円」ながら、無償奉仕活動を行うことで、お金では買えない満足感を得たと感じている。

Target C：「Communication」：リサーチから、江別産食材のアピールはまだ足りず<図表7>、継続的な交流・広報活動が必要だと考察した。

次年度は反省点を改善した上での活動の継続と、学校施設をさらに利用した活動を展開しようと考えています。

私達の今年度の活動は、その都度フェイスブックやブログとしてネットで紹介され、広報活動の一助としています。また本校OBに

としています。また本校OBによる乳製品の講習会、本校普通科フードクリエイティブコースの皆さんとの共同製造など、OBや他学科とのコラボレーションは、今後も私達の財産となりそうです。



<図表7：江別食材の認識アンケート>

以上で終わります。