

(お父さんの出番「みんなそろって、いただきます!」)

提案グループ おやじの休日の会はじめ5団体

【地域ぐるみで規範意識を高めるための事業】

子供たちのコミュニケーション能力の低下が現代の青少年を取巻く問題の一番の根底にある。「親はなくても子は育つ」といった考え方は現代では通用しない。それが有効だった時代は、地域の中に子供たちを教育したり、いろいろな体験をさせてくれる家族以外の人達や場が複数存在していたのである。特に現代は社会性を育てる父性の力が衰えていると感じられる。そしてテレビやパソコン、ゲームなどの普及に伴い、人と人とが直に接し、生の体験をする機会が明らかに減少してきている。また、社会現象として引きこもりやニートが顕著になり、問題視されるようになってきている。

また日本は物質的に豊かになり、食物の自給率が低いにもかかわらず、食べ物は何不自由なく手に入れることが出来ている。世界には飢えに苦しむ人達が大勢いるということを忘れ、食べ物を粗末にしたり、逆に食べ過ぎて病気になる人達が増え、そしてついには「いただきます」の意味さえも知らない親が大勢現れてきている。

この壊れてしまった地域のつながりや父性の役割を現代に適応する形で再構築し、地域の教育力を上げる有効な方法のひとつは、みんなの身近な話題である「食」を媒介とすることである。食を通じて、地域で活躍する様々な分野の大人たちがつながりを持ち、青少年育成アドバイザーの助言を得ながら、子供たちと私たち大人が体験学習の場を作り上げて参加していくこと。これによって、机上だけが勉強ではなく、人と人とが接すること、生の体験をすることの大切さを子供たちは実感し、コミュニケーションを大切にする規範意識が育っていくと考える。

また、社会の分業化が進む中で、「食」の全体像が見えにくくなっている現状がある。当たり前のように食卓に並ぶ食べ物も、たくさんの時間と労力がかけられているということを体験を通して実感することによって、心から「いただきます」が言える感謝の心が芽生え、子供たちの心に「食は大切だ」という規範意識が育っていくと考える。

【事業の概要】

「食」を題材にして、地域の社会資源、とりわけ人的資源をつなげ、失われた地域の教育力を再構築し、大人たちが「いただきます」の感謝の気持ちの意味を子供たちに伝える。そのために、トータルなフードデザインのスタディーツアーを計4回の父子体験講座という形で開催する。各回の概要は以下の通りである。

①石釜でピザを焼こう

みんなで力を合わせて野外で石釜を作りピザを焼く。それを参加者で分かち合って食べる。ここでの伝えたい「いただきます」のテーマは、「作る喜び、協働する喜び、分かち合って食べる喜びへの感謝、そして作ってもらうことへの感謝」である。

②天ぷらを食べたその後は？

無農薬有機の菜種油で天ぷらを揚げ、みんなで天井を食べる。そしてその後で廃油を使って車を動かす。ここで伝えたい「いただきます」のテーマは、「食べれば、ゴミがでてしまう、環境を汚してしまうことを自覚すること、だから環境に優しい方法を考えるということ」である。

③ウナギをさばいて食べよう！

生きているうなぎを手づかみで確保し、生きていることを体感した後、ウナギを親子で協力してさばき、炭火で焼き、鰻丼にして食べる。食後、ウナギの養殖場に見学に行き、お話を聞く。ここで伝えたい「いただきます」のテーマは「生き物への感謝、育てる人への感謝」である。

④世界が100人の村だったらー食べ物編

過去の体験を振り返りながら、もう一度「いただきます」の意味について考える。まず、みんなでクッキーを作る。そしてそのクッキーを使って、世界の食糧事情についても知る機会として、「世界が100人の村だったらー食べ物編」の体験学習を行い、感じる、考える。ここで伝えたい「いただきます」のテーマは「食料が豊富にあるところに生まれた偶然性に感謝する、分かち合うことの重要性を感じる」ことである。

1 提案グループの構成

団体間の連携・実施体制についても簡潔に述べておく。名古屋青少年アドバイザー会の小野氏のアドバイスの下で、おやじの休日の会がリーダーシップをとり、責任をもって事業のコンセプトをつくり、計画をたて、実施した。その際、提携団体と密なコミュニケーションをとり、それぞれの団体の特性や専門分野を活かした柔軟な連携を行うことを心がけた。この「地域ぐるみで規範意識を高めるための事業」では特に、あいち野外料理研究所と密接な連携をとるとともに、各自の人間関係を活用して、そのほかの団体・個人にもご協力いただいた。具体的には、あいち野外料理研究所には①講座の講師、②スタッフとしての参加、③野外活動での技術援助、④参加者である障害をもつ児童への対応の指導で協力を得た。名古屋青少年アドバイザー会の小野氏には①企画内容や事前準備などの相談、②各方面への広報・開催後の報告で協力を得た。さらに提案団体以外にも、天白社会福祉協議会には学生ボランティアの募集で協力を得た。また、「ジャーニー・トゥ・フォーエバー」の平賀緑氏、「豊田・加茂 菜の花プロジェクト」の方々、「一色うなぎ漁協」の松本六実氏、「アースネットなごや」の今井光子氏には講座の講師として協力していただいた。そして名古屋女子大学の学生にはボランティアとして協力していただいた。ここに記して感謝したい。

2 具体的活動

(1) 石釜でピザを焼こう！

①時期

平成18年9月17日（日）午前10時から午後3時まで

②場所

天白公園デイキャンプ場（名古屋市天白区）

③対象

小学生の子供とその父親（参加者：16組、母親の参加もあり）

④内容

耐熱煉瓦で石釜を組んで、親子でオリジナルのピザを作った。作ったピザは自分だけで食べるのではなく、みんなと分け合って食べた。ピザの作り方の指導は主にあいち野外研究所の舘野氏を中心になって行った。ピザを食べた後は、みんなでゲーム大会などを行い、参加者やサポートの方々との親睦を図った。この回の「いただきます」のテーマは、「作る喜び、協働する喜び、分かち合って食べる喜びへの感謝、そして作ってもらうことへの感謝」であ

る。



耐熱煉瓦の石釜

(2) 天ぷらを食べたその後は？

①時期

平成 18 年 10 月 1 日（日）午前 10 時から午後 3 時半まで

②場所

豊田・加茂 菜の花ネットワーク事務局（豊田市花丘町）

③対象

小学生の子供とその父親（参加者：16 組、母親の参加もあり）

④内容

まず、豊田・加茂 菜の花ネットワークの皆さんから分けていただいた無農薬有機の菜種油で野菜の天ぷらを揚げ、みんなで天井を食べた。それから「ジャーニー・トゥ・フォーエバー」の平賀緑氏から「自動車を天ぷら油の廃油で動かす」ことについて環境の観点も含めて講義してもらい、実際に彼女の車を廃油で動かしてもらった。そのあと、環境に優しい天ぷら油の廃油の利用の仕方をみんなで意見交換した。この回の「いただきます」のテーマは、「食べれば、ゴミがでてしまう、環境を汚してしまうことを自覚すること、だから環境に優しい方法を考えるということ」



天ぷらの廃油で車を走らせる！

(3) ウナギをさばいて食べよう！

①時期

平成18年10月15日（日）午前10時から午後3時まで

②場所

一色町公民館

③対象

小学生の子供とその父親（参加者：16組、母親の参加もあり）

④内容

まず、「一色うなぎ漁協」の松本六実氏にウナギについてお話しをしていただいた。続いて、生きているうなぎを手づかみで確保し、生きていることを体感した後、松本氏の指導のもと、ウナギを親子で協力してさばき、炭火で焼き、鰻井にして食べた。食後、松本氏の経営するウナギの養殖場を見せてもらい、ウナギの生態、えさ、稚魚から出荷するまでにどれくらいかかるかなど、養殖についてのお話を聞いた。今回の「いただきます」のテーマは「生き物への感謝、育てる人への感謝」である。

(4) 世界が100人の村だったら たべもの編

①時期

平成18年11月5日（日）午前10時から午後3時半まで

②場所

昭和区生涯学習センター（名古屋市昭和区石仏町）

③対象

小学生の子供とその父親（参加者：16組、母親の参加もあり）

④内容

まず、あいち野外研究所の舘野氏の指導の下、親子でクッキーを作った。このクッキーは

後のゲームで使うためのものである。おなかがすいたのを少し我慢してもらって、次に「アースネットなごや」の今井光子氏を講師に招き、「もしも世界が100人の村だったらー食べ物編」の体験をした。すなわち、参加者がランダムに世界の地域を割り当てられ、地域の食糧事情に応じてクッキーが与えられる。そして単純にそれを食するのではなく地域間でクッキーを分け合う体験学習である。そして最後に参加者みんなでもう一度「いただきます」の意味について考えた。今回は過去3回の体験を振り返ってもう一度「いただきます」の意味を考えるとともに「食料が豊富にあるところに生まれた偶然性に感謝する、分かち合うことの重要性を感じる」ことをテーマとした。



もしも世界が100人の村だったら…

3 実施結果

「食」を題材にして計4回の父子体験講座を実施した。体験を通して「作る喜び、協働する喜び、分かち合って食べる喜びへの感謝、そして作ってもらうことへの感謝」「食べれば、ゴミがでてしまう、環境を汚してしまうことを自覚する。だから環境に優しい方法を考える」「生き物への感謝、育てる人への感謝」「食料が豊富にあるところに生まれた偶然性に感謝する、分かち合うことの重要性を感じる」ことを大人達には伝わったと考えている。「いただきます」の意味を、家庭に持ち帰り、各自の実践に活かしてくれると楽観的に考えている。小学生の子ども達にとっては、とても楽しいと感じた体験がじわりとその後の人生の肥やしとなることを期待している。実施の後のアンケートではほとんどの回答が「満足した」というものであり、それはスタッフの誇りであり喜びである。

これら4回の行事は、中日新聞はじめ様々な地域のメディアで取り上げられた。それらを目にした人たちが「いただきます」の意味を再確認し、父子で食の体験に参加をしてみたいと考えてもえたら幸いである。

最後に、この事業により、農山漁村文化協会「地域に根ざした食育コンクール2006」で特別賞（「審査委員会奨励賞」）を受賞(12/15)したことを付け加えておく。

4 工夫した点

箇条書きで記す。

- 当初、障害を持つ児童への対応を十分考えていなかったが、スタッフの舘野氏、早川氏、星島氏、稲垣氏の活躍と、天白社会福祉協議会のアドバイスによる名古屋女子大学の学生ボランティアの協力によって、柔軟に対応ができた。

- 石釜ビザでは予行演習を行って問題点を洗い出し、本番に活かすことができた。また、事業の開始時のこのような予行演習を行うことを通じてスタッフ間の円滑なコミュニケーションの足場ができたと考える。
- スタッフ各自本業が忙しいので打ち合わせに顔を合わす時間がなかなかとれない。そこでメイリングリストを活用して情報交換を行い意思の疎通を図った。
- ウナギの回では、当初各自家から持参の出刃包丁を自ら研いで再生しその包丁を使ってうなぎをさばく計画であった。しかし、事前調査で出刃では無理ということがわかり、急遽、一色町漁協にお願いして道具をお借りすることとした。

これら工夫した点に共通することは、人のネットワークを大切にしていって問題に柔軟に対処していったことである。

5 今後の課題及び展開

「食」を題材にした父子体験はこれからも継続していきたい。しかしその場合のひとつの課題は、年月とともにスタッフ達の子供が大きくなり、スタッフの参加の動機が小さくなっていくことである。従って、スタッフの世代を繋いでいく努力が必要になってくる。もう一つの課題は本業をしながら、無理をせずに続けていく工夫である。固定的でない柔軟な組織と人のネットワークの構築が重要となる。

(お父さんの出番「みんなそろって、いただきます！」)

提案グループ おやじの休日の会はじめ5団体

【地域の親を対象に、子育てやしつけを支援する事業】

一昨年、永六輔のラジオ番組で「いただきます」を巡る話題が沸騰した。きっかけは「給食費を払っているから、子どもにいただきますと言わせないで、と学校に申し入れた母親がいた」という手紙である。お金を払えば感謝の気持ちはなくてもいいのか？ もちろんそんなことはない。

近年の日本の食生活は、食の欧米化、核家族化により昔と比べて大きく変わってきている。食べ物の旬を知らない、手作りの食事が減った、家族で食卓を囲むことがあまりないなど、特に子供たちは、食べることの大切さや本物のおいしさを知る機会をなかなか得ることができないのが現状である。本来、家庭でなされるべき「食」の教育も担い手のいないまま放置されている。

「食」は「生きること」に直結するとても大切なことである。まずは、このことを地域の親に知ってもらうことが最重要である。そして家庭の団らんは家庭教育の基本であり、子どもたちの健康な心と体を育てる場、かつ親子のコミュニケーションを最もとりやすい取りやすい場でもあるということを経験していただく。とくに日頃、仕事に追われ帰宅の遅い父親にその重要性を気付いてもらうことは非常に意味のあることである。

また、平日は仕事の関係でどうしても時間が取れない父親も、お休みの日に親子で楽しみながら料理を作ることからはじめてみることを提案していく。そして、食事は女性が作るべきものだという古い考え方を捨て、自ら積極的に家族団らんの場を作ることが、お父さんの株を上げ、活躍の面積を広げるチャンスにつながるのだといった新しい考え方に気付いてもらう。

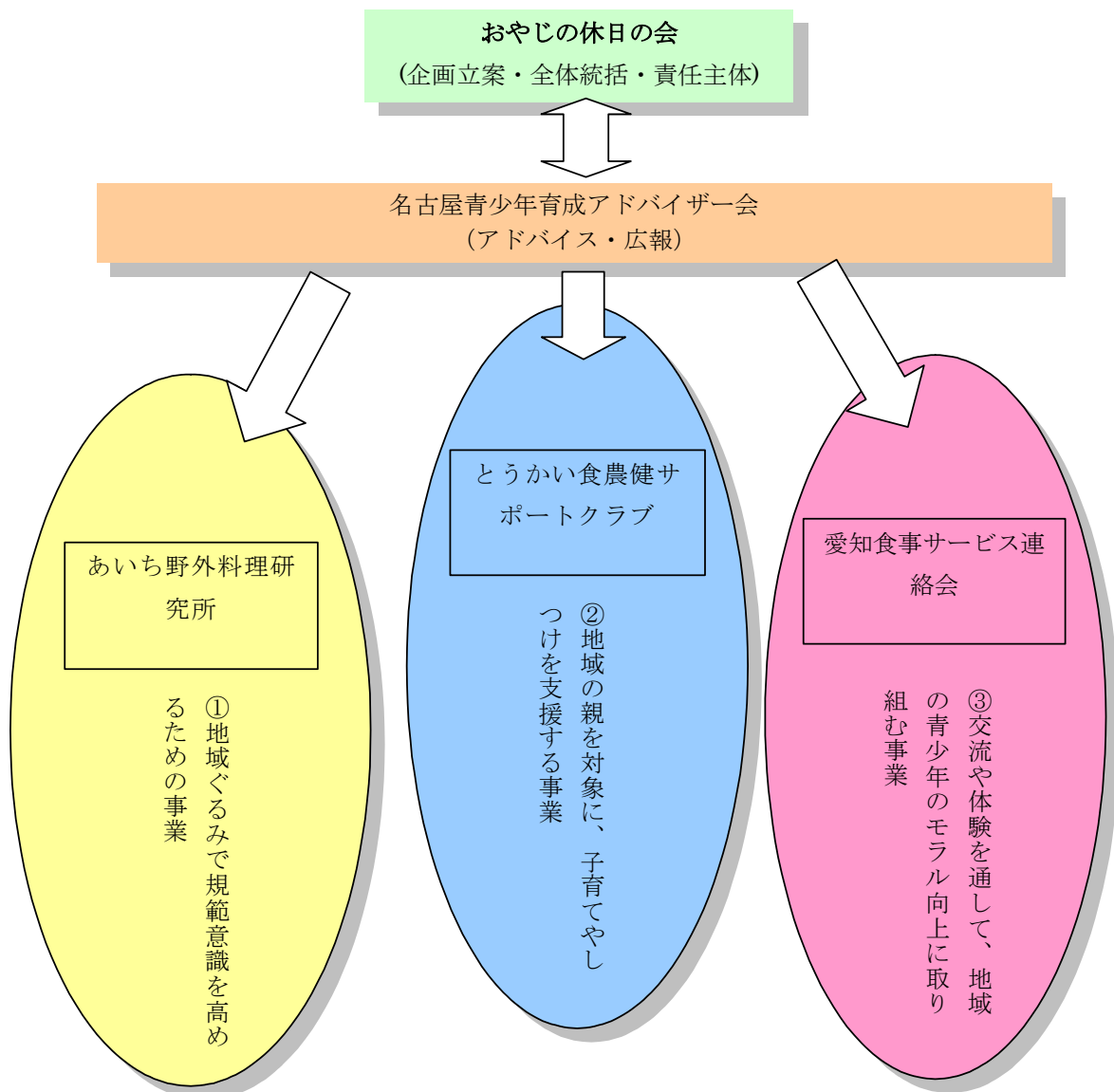
【事業の概要】

食育実践研究家の坂本廣子氏をお招きして、地域の親を対象に、「食」がもつ家庭での教育力の可能性、家庭で担うべき食教育のあり方、子どもたちの食事の躰と栄養の大切さ、家庭での団らん食の大切さ、そしてさらにお父さんも含めて子供と一緒に料理することの魅力と楽しさについてお話ししていただいた。講演のタイトルは「食べることは、生きることーいただきますからはじめてみませんかー」である。また、坂本氏の講演に先立ち、企画の経緯や「いただきます」論争、家庭で実践している父親の事例報告、先行して行われている「いただきます」ツアーの報告を行って、講演への橋渡しとした。加えて、小さい子供のいる親にゆっくりじっくり講演を聴いてもらうために、講演と平行して、子供のための「遊びのワークショップ」を実施した。

1 提案グループの構成

代表団体の「おやじの休日の会」を中心に「名古屋青少年育成アドバイザー会」「あいち野外科理研究所」「とうかい食農健サポートクラブ」「愛知食事サービス連絡会」の5団体による連携の事業である。すでに、「地域ぐるみで規範意識を高めるための事業」の報告のなかで各団体の紹介を記しているので省略する。ここでは団体間の連携・実施体制について少し詳しく述べておく。事業はおやじの休日の会がリーダーシップをとって事業のコンセプト・計画・実施の責任をもつとともに、提携団体と密なコミュニケーションをとり、それぞれの団体の特性や専門分野を活かした柔

軟な連携を行った。この「地域の親を対象に、子育てやしつけを支援する事業」では特に、とうかい食農健サポートクラブと密接な連携をとるとともに、各自の人間関係を活用して、そのほかの団体・個人にもご協力いただいた。具体的には、とうかい食農健サポートクラブには①講師の選定と依頼、②講演会の段取りや手順の指導、③関係機関への後押しで協力を得た。名古屋青少年アドバイザー会の小野氏には①企画内容や事前準備などの相談、②当日の講演会の進行、③各方面への広報・開催後の報告で協力を得た。また、あいち野外料理研究所には①当日のスタッフ、②参加者である障害をもつ児童への対応の協力を得た。さらに提案団体以外にも、「みんなの木」の岡本信子氏には講演会と同時開催の子供企画「遊びのワークショップ」の担当を、名古屋女子大学の学生には「遊びのワークショップ」のボランティアとして協力していただいた。ここに記して感謝したい。



2 具体的活動

(1) 時期

平成 18 年 12 月 17 日（日）午後 1 時から 3 時半まで

(2) 場所

愛・地球博記念公園内 国際児童年記念館こどもホール

(3) 対象

参加自由、主に子供をもつ親とその子供

参加者 91 名（一般大人 42 名、子供 32 名、来賓 4 名、スタッフ 13 名）

(4) 内容

坂本廣子氏講演会「食べることは、生きることーいただきますからはじめてみませんかー」
坂本廣子氏プロフィール

神戸生まれ神戸育ち。同志社大学英文科卒業。現在、サカモトキッチンスタジオをベースに、「台所は社会の縮図」として、生活者の立場からの料理作りを目指して活躍中。また、幼児の食教育の一環として、30 年にわたり調理実習を行う他、高齢者、障害者および一人暮らしの人のための安全な調理法「炎のない料理システム」の普及などの実践的活動を行っている。NHK「きょうの料理」NHK教育テレビ「ひとりのできるもん」の生みの親であり、テレビやビデオ、雑誌、新聞などのメディアにおける活動に加え、商品開発、企画及び講演など多面的に活動。

以下、講演会の進行に従って内容を記す。

（司会：名古屋青少年育成アドバイザー会会長小野氏）

- ① 企画代表者おやじの休日の会代表岡本氏から企画の経緯や「いただきます」論争について（5分）
- ② スタッフ湯本から先行して行われている「いただきます」ツアーの紹介と家庭での実践事例報告（15分）
- ③ 坂本廣子氏講演会（約 120分）

「食」がもつ家庭での教育力の可能性、家庭で担うべき食教育のあり方、子どもたちの食事の躰と栄養の大切さ、家庭での団らん食の大切さ、現在行政を中心に行われている食育事業の問題点、子供に実体験することの大切さ、お父さんも含めて子供と一緒に料理することの魅力と楽しさなどについて予定時間を超えて熱く講演してもらった。



坂本廣子さんの講演会

④ 子供のための「遊びのワークショップ」（講演会と同時開催）

小さい子供のいる親にゆっくりじっくり講演を聴いてもらうために、講演と平行して、「みんなの木」の岡本信子氏にお願いして「遊びのワークショップ」を実施してもらった。



岡本信子さんの「遊びのワークショップ」

なお、講演会終了後、スタッフは坂本廣子氏を囲んで懇親会を行った。スタッフ一同食育や食そのものにさらに知識を得ると同時に、坂本氏の魅力にダイレクトにふれる機会を得て非常に有意義であった。

3 実施結果

「食」は「生きること」に直結するとても大切なことであること、そして家庭の団らんは家庭教育の基本であり、子どもたちの健康な心と体を育てる場であり、かつ親子のコミュニケーションを最もとりやすい取りやすい場であるということ、父親達も食事は女性が作るべきものだという古い考え方を捨て、自ら積極的に家族団らんの場を作ることが、現代社会にマッチした考え方だということ、本物を体験させることがなによりも重要であるということ、さらに現在行政を中心に行われている食育事業は多くの問題点を抱えていることなどを、参加者は坂本氏のすばらしい講演によって自分の問題として受け取り、今後の実践のきっかけとしてくれることを強く期待している。アンケートでも満足度が非常に高かった。また、「もっと多くの人に聞いてもらいたい話だった、折角の機会がもったいない」という声も少なからずあった。いろいろと手を打ったが、まだまだ広報不足であったことを反省している。広報の効果的なチャンネルを探る必要を感じた。

4 工夫した点

すでに記したことであるが、小さい子供のいる親にゆっくりじっくり講演を聴いてもらうために、講演と平行して、「みんなの木」の岡本信子氏にお願いして「遊びのワークショップ」を実施してもらった。彼女には講演会の進行計画など、企画の細部にわたってアドバイスをいただいている。

5 今後の課題及び展開

今回は会場の問題で見送られたが、坂本氏を講師に招き、親子の料理教室と講演会を組んで実施することによって、より効果的な事業となるのではないかと考えている。

(お父さんの出番「みんなそろって、いただきます！」)

提案グループ おやじの休日の会はじめ5団体

【交流や体験を通して、地域の青少年のモラル向上に取り組む事業】

子供が成長し、社会に出て自分というものを表現できるようになるにはどのような経験が必要なのだろうか。子供の社会的な自己形成において、自分とは違う他者と関わることはとても重要なのだが、現代の縦割り社会の中では、あまりにもそういった機会が少ない。こういった現実を見るにつけ、父性が地域社会で機能していないことを実感する。現代は情報技術の社会で、パソコンの前に座ってインターネット検索すれば、たいていのことがわかってしまう便利な社会となったと思われる。しかし、それは判ったつもりになっているだけかもしれない。バーチャルな世界だけでは人を思いやる感性は育たない。実体を伴わずにモラルを叫んでもそれは心に響かない。親と一緒にゲーム機に夢中になってそれで親子のコミュニケーションというのではあまりに貧しい。私達父親が子供たちに何が出来るのか？ もう一度基本に立ち返って考え直す必要がある。

何でも経済活動に換算して、価値が有るか無いかを判断してしまう経済万能の世の中ではあるが、お金で買えない大切なものがある。それは人を思いやる温かい心。そんな宝物を子供たちの心の中に育ててあげる、私たち大人の使命である。人と人をつなげる「食」の力を借りて、「食」で困っている一人暮らしの高齢者の方に、年末に年越しそばを親子で作っていっしょに食することは、青少年の小さな心に貴重な体験の芽として残ることは間違いない。人は、誰かの役にたつと思ったとき、いつもと違うところから何がしの力が湧いてくるといったことにも気付くであろう。そしてこの体験は、何物にも変えがたい、父子の大切な宝物になる。子育てで、父親が二人目の母親をする必要はない。守られている家庭以外で、違う価値観の社会を経験し社会性を身につける援助をする。こういった体験の場を作ることは、今日の日本社会において子供たちのモラルの向上に非常に有効であると考えます。

【事業の概要】

「食」の人と人をつなげる力を借りて、地域の高齢者や様々な世代と交流する中で、「他者を思いやる心」を親子で体験し、子ども達の社会性やモラルを育てることを目的とした事業である。年末に親子でそば打ちを練習し、大晦日に、一人暮らしの高齢者のために年越しそばを打っていっしょに食する。「蕎麦工房沙羅餐」主宰の服部隆氏はじめお弟子さんの指導の下、親子でそば打ちの練習の猛特訓を行い、大晦日に食事サービス事業研究会「清水なかまの家」において一人暮らしの高齢者の方々をお招きして、年越しそばを振る舞った。

1 提案グループの構成

代表団体の「おやじの休日の会」を中心に「名古屋青少年育成アドバイザー会」「あいち野外科理研究所」「とうかい食農健サポートクラブ」「愛知食事サービス連絡会」の5団体による連携の事業である。すでに、「地域ぐるみで規範意識を高めるための事業」の報告のなかで各団体の紹介を記しているので省略する。ここでは団体間の連携・実施体制について簡潔に述べておく。事業はおやじの休日の会がリーダーシップをとって事業のコンセプト・計画・実施の責任をもつとともに、提携団体と密なコミュニケーションをとり、それぞれの団体の特性や専門分野を活かした柔軟な連

携を行った。この「交流や体験を通して、地域の青少年のモラル向上に取り組む事業」では特に、あいち食事サービス連絡会と密接な連携をとるとともに、各自の人脈を活用して、そのほかの団体・個人にもご協力いただいた。具体的には、あいち食事サービス連絡会には①企画内容の相談、配食会場の手配とお年寄りへの声かけで協力していただいた。名古屋青少年アドバイザー会の小野氏には①企画内容や事前準備などの相談、②各方面への広報・や開催後の報告で協力をしていただいた。さらに提案グループ以外にも、「蕎麦工房沙羅餐」主宰、服部隆氏はじめスタッフの皆さんには、そば打ちの講師としてご指導していただいた。食事サービス事業研究会「清水なかまの家」の皆さんには年越しそばのそば打ち・会食の会場をお貸しいただくとともに当日さまざまな支援をしていただいた。ここに記して感謝したい。

2 具体的活動

(1) 時期

練習1回目：平成18年12月3日午前9時から午後1時まで

練習2回目：平成18年12月10日午前9時から午後1時まで

本番：平成18年12月31日午前9時から午後1時まで

(2) 場所

練習：天白区生涯学習センター（名古屋市天白区天白町）

本番：清水なかまの家（名古屋市北区清水）

(3) 対象

小学生の子供とその父親（参加者：10組）

一人暮らしのお年寄り（10名）

(4) 内容

12月3日 練習1回目

「蕎麦工房沙羅餐」服部隆氏を講師に招き、まずそばについての講義をうける。続いて、そば打ちの手順のレジュメをもらい、講師の模範となるそば打ちを解説付きで見学する。そして各親子に分かれ、そば打ちを練習。講師の服部氏はじめ「蕎麦工房沙羅餐」のスタッフの皆さんから丁寧な指導をうけ、できあがったものをゆでもらった。そして、「蕎麦工房沙羅餐」のスタッフがうったものと食べ比べ、どこがちがうか実感し、さらにではどうしたらいいかそのポイントを講師の方からお聞きした。

12月10日 練習2回目

前回同様、「蕎麦工房沙羅餐」服部隆氏からそば打ちのポイントを教えてもらい、再び講師のそば打ちを解説付きで見学する。それから各親子に分かれ、そば打ちを練習。前回同様、服部氏はじめ「蕎麦工房沙羅餐」のスタッフの皆さんからそば打ちのコツを丁寧に指導してもらう。今回は茹で方についても指導を受け、自分たちで、そばを茹でた。そして、前回同様「蕎麦工房沙羅餐」のものと食べ比べ、どこがちがうか実感し、どうしたら改善できるか指導を受けた。



「蕎麦工房沙羅餐」の皆さん



そば切りの練習

12月31日 本番

名古屋市北区の清水なかまの家に集合し、まずそば打ちができるようにみんなで会場準備を行った。そして「蕎麦工房沙羅餐」のスタッフの指導の下、各親子でそばを打った。そばゆでは「蕎麦工房沙羅餐」のスタッフの方にしてもらい、会場に集まっていた一人暮らしのおじいちゃん・おばあちゃんに年越しそばとして食していただいた。

この事業にはテレビ局の取材が2件入った。1件はNHKであり、本番当日カメラが入り、インタビューを参加者は受けた。その模様は、大晦日の「紅白歌合戦」前の全国版のニュースのなかで取り上げられた。後日、取材した報道部の記者からは、局内でも好評だったとの手紙を頂いた。もう1件は東海テレビであり、こちらは2回目の練習日と本番の取材であった。その模様は1月21日（日）放送『スタイル+』のなかで、10分ほどの特集として放映された。



一人暮らしの高齢者の皆さんと年越しそばの食事会

3 実施結果

この年越しそばの企画を通じて、参加した親子は「人のために行動することのすばらしさ」を体験し、「人を思いやる心」を実感し、さらに育てることができたと考えている。また、テレビや新聞などのマスメディアを通じて、それを観た人たちの心をも動かしたことを期待している。

4 工夫した点

当初の企画に拘束されることなく、問題点を見つけ、考え、人のネットワークを活かし、改善していったことである。当初の企画では、自称そば打ち自慢のお父さん達に集まってもらって、切磋琢磨する予定であったが、情報を収集するうちに小学生の子供を持ちながらそば打ちを趣味にする人はほとんどいないことがわかってきた。また、下手なそば（太くてぼそばそしたそば）では高齢者の方がうまく食べられないこともわかってきた。そこで「蕎麦工房沙羅餐」主宰の服部隆氏に講師をお願いしたわけであるが、最高のそば粉と最高の講師の指導によって、打った本人達もびっくりするようなおいしいざるそばを高齢者に提供することができた。その点はいち食事サービス連絡会や食事サービス事業研究会「清水なかまの家」の方々も心配していて、いざとなれば、ざるではなくて暖かいそばで出すことも考えた。できあがりのざるそばには「清水なかまの家」の方々も非常に感心していた。また、当初、一人暮らしの高齢者の自宅に配食することを企画していたが、これもいち食事サービス連絡会や食事サービス事業研究会「清水なかまの家」のアドバイスで、「清水なかまの家」にいらしてもらうよう変更した。もし配食ならば、大晦日の人手不足でうまくことがはこばなかったであろう。

5 今後の課題及び展開

年越しそばに限らず、「食」を通じて、参加した親子が「人のために行動することのすばらしさ」、「人を思いやる心」を実感できる企画を今後も展開できればすばらしいことだと思う。ただし、スタッフは仕事の合間を縫って、時間の都合をつけ、エネルギーを注ぐのであるから、気負わず、背伸びをせず、楽しむことを忘れずにやっていく組織づくりが、展開する際の課題となる。