

宮城野親子で料理プロジェクト ～令和5年度 事業報告書～

名称	非営利市民団体 宮城野親子で料理プロジェクト 親子料理教室
所在地	仙台市宮城野区福住町4-21内
支援地区	宮城県仙台市内(宮城野区を中心に活動) 主活動拠点:(食育活動) 仙台市 市民センター (環境農育活動) 宮城野区岡田新浜地区
役員	<ul style="list-style-type: none"> ・代表:伊丹 慶一(いたみけいいち)-管理栄養士・調理師 ・副代表:田口 馨(たぐちかおる)-保育士・福祉支援員 ・役員(相談窓口責任者):崎野健一(さきのけんいち)-薬剤師 ・役員(総務 会計):伊丹泰子(いたみたいこ)-教員 ・役員(食育委員):鈴木瑞穂(すずきみずほ)-保育士・幼稚園教諭
アドバイザー・サポート	<ul style="list-style-type: none"> ・小野寺知香氏(調理師・パティシエ) ・西條明日香氏(管理栄養士) 他、ボランティア登録スタッフ 13名
協力団体	<ul style="list-style-type: none"> ・仙台市知的障害者連絡協議会 ・高砂市民センター ・仙台市ボラセンター ・明成高校 調理科 食の学人の会 ・新浜協業組合 他
会員数	会員数:186名(2022年4月1日時点)
活動理念	<ul style="list-style-type: none"> ・親子で楽しく学べる食育・農育・環境活動の支援 ・活動を通し『親子の絆』が深まる思い出作りの場の提供 ・活動を通し『子供の学ぶ力』を養う教育支援
主な活動	<p>○親子料理教室</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家族でともに学べる『食育活動』として料理教室を開催。地元食材や宮城の食文化を伝える教室の他、全国の郷土料理、旬の食材、流行りの料理を取り入れ子供たちが楽しく学べる教室の開催。 <p>○食育・農育・環境学習イベントの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・餅つきや果物狩り、農業体験、芋煮会などの食育イベント開催。野菜栽培、収穫体験。海や山の環境と歴史と食を繋げた複合イベントの実施。イベントのサポート、開催支援。 <p>○子供向け農作業体験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・『食』の原点である“農業”の基本的な知識・技術を、『体験』を通して学び、食の生産・消費の現状を、親子でともに学べる場の提供。 <p>○親子がともに学べる場の提供。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育イベントや地域交流行事、地域住民が交流できる場を『食』を通して提供。小さな子供とその家族が交流できる場の提供。 <p>○子供・その家族と食にかかわる企業・団体・生産者とのマッチング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・『食』に携わる諸団体と、会員のマッチング、交流が図れるための支援・イベントの開催。こども食堂との無償食育活動・食事支援。 <p>○『食育』支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育園、幼稚園、行政、地域団体、子供会等における食育イベントのサポート支援。ノウハウ・物品・サポートスタッフの派遣・提供。

宮城野親子料理プロジェクト ～活動内容～(令和5年度)

1-1. 活動実施状況

活動年月日	活動実施内容
4月16日	宮城の食材を学ぼう!作ろう!をテーマに、『仙台いちご』を使ったケーキ作りの教室をしたよ♪ ◇参加者 36名
4月23日	畑で環境食農育体験!野菜の植え付けやBBQをしたよ☆ ◇参加者 30名
5月3日	港町『塩釜』で、“春のお魚”をテーマにした料理教室をしたよ ◇参加者 45名
5月20日	ビオトープ環境農園での田植え ◇参加者 69名
6月3.4日	『親子で梅の実を収穫してみよう!!in 榴ヶ岡八幡宮』
10.11.24	6月は野菜収穫体験をたくさんしたよ!! ◇参加者合計 113名
6月25日	山形、天童高原を舞台に野外調理&果物収穫体験!をしました☆!! ◇参加者 39名
7月8.30日	7月もたくさんの野菜収穫体験をしたよ!! ◇参加者合計 74名
7月23日	親子でエコクッキング!! ◇参加者 29名
8月6日	東京の有名パン屋さんからパン作りを学ぼう!畑の野菜を使ったピザを作ってみよう!! ◇参加者 45名
8月19日	夏野菜の収穫体験をしました!! ◇参加者 41名
9月3日	プロの機械でクレープ屋さん体験 ◇参加者 18名
9月10日	港町塩釜で海と魚と環境と!親子で学ぶ食育教室したよ! ◇参加者 51名
9月30日	秋野菜の収穫体験 をしました!!! ◇参加者 33名
10月7日	令和5年稲刈り&環境さつまいも掘り体験! ◇参加者 61名
10月22日	こども職業体験企画♪市民センター祭り ◇参加者 11名 来訪客 210名

11月5日	秋の野菜収穫体験 ◇参加者 27名
11月19日	こども食堂コラボ企画～秋の農育・食育親子体験～ ◇参加者 44名
11月23日	塩釜で、海と、環境と、マグロの学びを、親子で教室 ◇参加者 41名
12月10日	仙台奥座敷『秋保』で環境食農育こども食堂コラボ企画! ◇参加者 79名
12月17日	宮城米“みやこがね”で餅つきイベント ◇参加者 47名
12月23日	地域交流・職業体験企画 ちびっこサンタ!! ◇参加者 11名 配布先：家庭9軒、会社等4社
12月24日	仙台いちごを使ったクリスマスケーキ教室 ◇参加者 39名
12月29.30日	“味噌仕込み”仙台大豆で『仙台味噌』を教室 ◇参加者 42名
1月28日	宮城の郷土料理作り&味噌の仕込み教室 ◇参加者 31名
2月3日	冬野菜の収穫体験 ◇参加者 27名
2月11日	押し寿司&ひな祭り向けの料理教室 ◇参加者 33名
3月2.3日	野菜収穫体験!～自然農法ネギ&雑草堆肥白菜～ ◇参加者 51名
2月3日	フルーツタルト作り教室&いちご狩りイベント ◇参加者 35名

1-2. 研修実施状況

活動年月日	活動実施内容
5月	静岡、神奈川→湖・川魚養殖、内地サーモン養殖現場の見学等
6月	愛知→スーパーやまひこ 岐阜→棒葉味噌、明宝ハム工場見学等
8月	福島→三春周辺ブルーベリー農家さん研修・見学・視察
1月	福島→会津味噌工場見学。喜多方ラーメン麺打ち研修。
11月・2月	塩釜→魚食育研修、会場視察、関係工場見学、関係者打ち合わせ。

2. 事業の目的・ねらい

仙台市を中心とした『子育て』に関わる個人並びに団体の、相互交流を促進する非営利の活動を行い、主に調理等の活動を通して、『こどもの健全育成』・『親子の触れ合いによる家族の絆の構築』を支援する。また、食育の知識をより深めるため、農業・農産物栽培の体験を取り入れ、地域住民・地域農家の協力・交流を図りながら地域コミュニティ形成も担う。東日本大震災で津波被害のあった宮城野区岡田新浜地区を拠点とし、地域の住民や関係団体の協力を得ながら、仙台市内の親子に対して、農業を学べる体験やその副産物を使った料理教室や食育イベントを実施する。

3. 活動の成果・効果

コロナ禍での『自粛』や『制限』が社会的にも大きく緩和され、活動の回数や内容も飛躍的に増やすことができる1年だった。特に、「コロナが空けたらぜひやりましょう!」と共催や新たな取り組みを約束していたものを多く実施でき、35回以上の教室・イベントを実施し、1000人以上の親子に食育・農育・職業体験・環境教育を提供できた。コロナ禍に温めていた構想も形となり、今までの『食育』活動に『農育』と『環境教育』の要素を組み合わせた複合的な食育活動イベントが展開できるようになり、その活動のテーマに『宮城県の食材』や『郷土料理』を組み合わせより深い学びを提供できた。

調理室内の活動にとどまらず、畑・農地での活動、海・水産工場での活動も出来たことにより、子供たちのきづきや体験による知識の習得を大きい年となった。

4. 本年度事業課題点・問題点等

- ・マスクの必要性や距離の保ち方などの線引きが難しく、参加者にゆだねるだけではなく、団体としての方針をある程度決めておく必要があった。
- ・参加希望者が激増し、年間35回の実施でも『もっとたくさん活動をして欲しい』という要望が多かった。各活動ごとに団体を細分化して対応するなどの取り組みが必要であった。
- ・回数を多くした分、経費も多くなり団体の赤字がさらに増えていく結果となった。黒字化できるような活動や取り組みも増やし、団体活動の安定化を図る必要がある。

5. 今後の事業の目標・展開等

コロナに対する新しい世界観が見え、また、終息に向けた次の取り組み・対応が出てきているので、新しい情報を常にキャッチしつつ、活動継続できるよう対策しながらより多くの活動を実施していきたい。

地域の方とのかかわり方、交流方法に関しても今までのやり方にとられることなく、最新技術なども用いて新しい形を模索、実践、検証していく。

この事業を基本として、他の地域や他の食育団体が同じような取り組みを出来るフォーマットを作り、活動計画や実践方法を提供、サポートし、他の地域に食育・農育・子ども支援の輪を広げたい。

6. 活動記録

4/16 宮城の食材を学ぼう!作ろう!をテーマに、『仙台いちご』を使ったケーキ作りの教室をしたよ♪

しかも、いつもは『親子で』ですが、今回の教室は『こどもだけ』の教室!!

親子で一緒に活動するのももちろん素敵だけど、『こどもだけ』だとやっぱり違うんだよね!!

みんながいつも以上に“しっかり”とする!

『そんなどこで覚えたの?』っていう行動や、『私そんなの知ってるよ!だってママがいつもしてるもん!』とかさ〜。子供達って、口に出さないだけで、親の行動、普段の親が何をしてるのか、ちゃんと見てて、1人になったときに、それがきちんとできるのよ!!

子は親のなんちゃら と言われますが、子供たちは『ちゃんと見て』行動できるのよね。

今回は一人1台のショートケーキを作りました! フードマイレージやエコという言葉を知り、学びました!!

いろんな種類のいちごから自分でいちごを選び、プロが使っている高級な生クリームを使い、“スポンジケーキ”も自ら焼いてもらいました!

しかも、ケーキ型を渡して、【家で2回以上焼くこと!】という宿題付(笑)

何かのきっかけが子供たちの将来を変えたり、糧になったり、得意になったりすると思うし、昨今、【ケーキ】が鬼高で、気軽に食べられないですが、一家に一人「私が作ろうか?」って子供がいたら素敵よね♪

というわけで、素敵な時間でしたよ☆



4/23 畑で環境食農育体験!野菜の植え付けや BBQ をしたよ☆

暖かな春の日に、親子で一緒に、野菜の苗を植えたり、ネギを引っ張って植えたり、ネギ味噌で肉をもみもみしたり、火起こししたり、バーベキューしたり、大根抜いたり しました☆

春ですな〜♪

こういうことをのんびり、ゆったり親子で楽しむ時間、貴重だよな!

この子達はあと何年間、親に『付き合っ』てるのか?(笑)

中学校になると急に忙しくなって、そこから、高校・大学・社会人と駆け足で進み、親子の時間も減ってしまうでしょ。

時間を気にせず、親子でワイワイと春の陽気の中、思い出を作る時間。意外と少ないと思うんだよね。

そういうことを出来たことも素敵だし、こういう活動をするためにたくさんのボラさんが駆けつけてくれ、準備・実施・片付けをしてくれています。

こういうことをしてくれる人たちがいて、初めて親子で思い出作りも出来るし、本当に心から感謝です!!

火起こしも、今までは親がやっていたのに、今年は自分でチャレンジしてみるの。

で、うまくいったら、すぐに、自分より年下の子に教えてあげる。

子供たちが自分でやってみて『出来た!』事を次の子供たちに教えてあげる。

これって感動よね♪

今年は、グリーントネルを作ってます。

アーチ状の枠を作り、そこにネットを張って、両脇から、キュウリやカボチャ、インゲンなどを這わします。

トンネルの中から子供たちが色々な野菜を収穫する!!

素敵じゃない??

これからも色々なことをやっていきたいね〜★



5/3 港町『塩釜』で、“春のお魚”をテーマにした料理教室をしたよ

ゴールデンウィークに『お魚』の料理教室をしたよ☆

マルサン松並商店さんとのコラボ企画。

GWに、塩釜で、親子で、お魚料理教室をするっていう素敵な企画☆

しかも『マグロ解体ショー付き』って豪華なおまけも!!

塩釜市魚市場にはとても素敵なキッチン、お魚ミュージアムがあります。

そのキッチンに約 40 キロのマグロを持ってきてもらい、子供たちは目の前でマグロが解体される様子を見せてもらいました☆

マグロの中落についている身をスプーンでカリカリして、親子で捌きたてのマグロをお味見!!

3種類のマグロをブロックにしてもらい、そこから自分たちで切り身にし、『3種の食べ比べマグロ丼』を作ったの!

他にも、タラ汁やかまぼこのサラダを作りました!!

食後には塩釜近郊で採れた、鯛、鯉の他、松並商店さんの北海道産の真鱈をさばく体験、パック詰め体験をしてたくさんのお土産とともに持ち帰ってもらいました☆

子供たちの驚きの顔、ビックリしている顔、感心している顔とそれを微笑ましく見る親の温かい視線。

こういう時間ってとっても貴重だし、なかなか出来ない体験を企画してくれたマルサン商店さん、様々なご協力をいただいた塩釜市水産振興課の方々に感謝です!

これからも定期的にこの塩釜のキッチンスタジオを舞台にお魚食育教室を実施していく予定ですので皆さんもお楽しみに!!



5/20 ビオトープ環境農園での田植え

今年も無事に田植えができました!

何百年という年月をかけて繋いできた水田。東日本大震災という一瞬の自然の猛威で、全てが無くなり、ゼロからまた作り上げたみんなの『想い』の詰まった田んぼで田植えです。

地下 30mから水を組み上げ、農薬はもちろん、肥料も入れない、今では考えられない『昔の日本』

『米作りの始まり』を知ってもらえる水田です。

カニやエビが悠々と泳ぐ脇で、素足で泥に入る子供たち。はじめは怖がっていてもどんどんとなれて、いつの間にか真剣に、夢中になる。それが田植えです。



日本人の DNA に刻まれた伝統的な食文化を、素敵な環境農園で体験してもらえましたよ☆



6/3-4、10-11、24 6月は野菜収穫体験をたくさんしたよ!!

収穫体験の報告&キクラゲ栽培キットプレゼント&収穫体験第2弾のお知らせ!!

まずは、第1回目の収穫体験のご報告から♪

玉ねぎ収穫体験 & 梅収穫体験 出来ました!!

天気、ばっちり☆風もあり最高のコンディション♪

玉ねぎは、子供の顔くらいの大きさの玉もあり、4種類から選べるってのも楽しいよね♪

「玉ねぎを初めて採りました!」という家族もいて、やっぱりこういう『機会』って大事だし、それを『親子で一緒に』出来る時間が素敵よね☆

昨年9月に綿棒程度の苗を植えて、半年後、こんなにも大きな玉ねぎになります。

その間には肥料をあげたり、除草したりと色々な手間もかかっており、イベントの際などに子ども達にもお手伝いいただきました。

定期的に参加している子にとっては、植え付けてから収穫までの成長の様子も見てもらえているので、そういう『場所』があることも『食育』にとっては大事だと思うのよね!梅の実の収穫に関しては、ちょうど玉ねぎの収穫と時期が被ってしまったため、『家族単位』で実施してもらいました。

サポート・お世話をしてくれる梅鉢屋の三原さんのおかげでみなさんとても楽しまれたようです。

梅も私たちが小さいころは庭や近所に生えていて、生活の一部として『収穫』を体験出来ていましたが、現代では『収穫体験』すること自体が貴重だし、お値段も結構するのでね～。体験させていただけるだけでありがたいですよ!!



6/25 山形、天童高原を舞台に野外調理&果物収穫体験!をしました☆!!

- ・流しそうめん
- ・石窯ピザ
- ・自分で串でBBQなど



野外で、自分で、食事のバランスを考えながら、災害時などにも活用できるような食育の時間でした☆

午後からは、今が旬のさくらんぼ狩りも家族で楽しんでもらいましたよ☆

来年度、『こども食堂共催企画』を6回計画している第一弾として、色々な配慮点や流れなどがわかり、今後の活動にも生かしていけそうです!

普段、なかなか出来ない活動ですが、当団体がサポートすることでより充実した、『親子で楽しめる食育活動』が提供できると思います!!



7/8、30 7月もたくさんの野菜収穫体験をしたよ!!

とうもろこし収穫体験!!とうもろこしは毎年ハクビシンにやられてしまいますが・・・今回はばっちり対策してたのでいい感じでした。

採って、すぐに茹でて、そのあとすぐに炭火で焼く!

これ以上にとうもろこしの美味しい食べ方がありますでしょうか!!!

畑を持っている人の特権であり、食育団体の畑のメリットを最大に生かした活動です!!

雨の中ではありましたがたくさんの方が来てくれましたよ☆

30日には、夏野菜の収穫体験会も!!南瓜・スイカ・きゅうり・ナス・トマトなどなど、昨年度から作っていた残渣堆肥の影響はとてつごく、形の良い、旨味のある野菜が出来、参加親子に「収穫体験」をしてもらいました!



7/23 親子でエコクッキング!!

親子で『夏休み』を充実させる料理教室をしたよ☆

今回は、『電子レンジ調理』出来るシリコンスチーマー料理をしたよ☆電子レンジ活用でガス・電気代を削減!

夏休み!毎日の子供たちの食事に頭を悩ませるママたちもいると思いますが、簡単に作れて、簡単に調理できる『シリコンスチーマー』の料理を親子で一緒に仕込んで、子供がレンジ調理出来たら素敵だし、充実した夏休みの食事が取れるよね〜って内容の教室です!

また、フライパン1つで作れるフライドポテトや、宮城県が全国の95%を出荷している養殖銀鮭(ミヤギサーモン)入りのフリフリカップサラダなどたくさん作ったよ♪

ユウキ食品さんとコラボした教室だったので、たくさんのお土産も付き、便利な調味料もたくさん紹介できました!!

ちょっとしたことで普段の食事がより充実するので、良い経験と学びの時間になったと思います。

冷房が無い酷な環境ではありましたが・・・子供たちの元気に癒され、親子で素敵な時間を過ごせて、とてもよい教室でした☆



8/6 東京の有名パン屋さんからパン作りを学ぼう!畑の野菜を使ったピザを作ってみよう!!

東京の木場にお店を構える Boulangerie S.Igarashi のブーランジェ五十嵐先生を講師に迎えパン教室をしたよ♪
材料はどれもこだわりをもって選び抜かれたものばかりで、お店でも出されるパンの作り方を親子で学ぶ☆
一緒に材料を混ぜて、捏ねて、伸ばして、形を作って焼く!

親子と一緒に1つの目標に向かって頑張る姿は素敵でした♪

また、富谷の有機農家小松先生のお野菜と、当団体の畑で採れた野菜を使って『夏野菜ピザ』も作ったよ☆
当団体の激押しトマト『プチぷよ』は、ピザにしても激旨でした! 小松先生が育てたオクラは、ピザの具に最高でネバネバがこんなにもピザに合うなんて!!みんなも絶対にやってみた方が良いよ☆

『パン作り』ってなんか聞いただけで“難しい”ってイメージがあるけど、ちゃんと計量し、ちゃんとした段取りで作れば、特殊な機材も必要ないし、ちゃんとしたものが作れちゃう!

今回もみんな綺麗で、本当に売り物になるようなパンが焼けました!

こういう経験がきっと子供たちの将来にも繋がるだろうし、『パン好きを増やしたい』という想いで、東京からわざわざ来て教えてくれる先生の情熱にも感謝です!

『パン教室』は、今後、毎年必ず1回は開催する!と先生に確約をいただきましたので、今回残念ながら抽選に漏れてしまった方も来年チャレンジしてみてくださいね～



8/19 夏野菜の収穫体験をしました!!

夏野菜収穫体験&9/10 教室の抽選会をしたよ!

<https://www.youtube.com/watch?v=BdzyWQbXK04>

たくさんの夏野菜の収穫体験をしたんだよね～。そして、抽選会もしたので、詳しくは動画で!!



9/10 港町塩釜で海と魚と環境と!親子で学ぶ食育教室したよ!

塩釜でさかな食育企画☆

港町“しおがま”で、おさかなをたっぷり満喫する食育教室をしました!

まずは、塩釜市市場にあるキッチンスタジオで『料理教室』★

- ・はらこめし
- ・マグロユッケ
- ・笹かまぼこの茶碗蒸し
- ・タラ汁

を作りました!!

全部がおさかなのメニューを作る機会も自宅だとそうそうないし、親子で一緒に作って、食べて、美味しさに感動して、思い出を積み重ねていく時間、素敵だよね♪

作ったものを味わいながら、塩釜市水産振興課の担当者さんに、塩釜の魚のことや水揚げ状況、歴史などを教えてもらいました☆

食後は、いつもお世話になっている『マルサン商店』さんへ移動し、さかなさばき体験!!

1メートルくらいの巨大な鮭とタラを切り身にしていきます!

家では絶対にできないだろうし、自分の力で切った切り身であれば味わいもまた変わってくるよね☆

水槽に使っているタラを持ち上げる子がいたり

姉妹・親子で力を合わせて切り身を切る姿があったり

魚を真空パックにする機械に驚きと感動する子がいて

『将来ここでバイトして、魚屋になります!』と決意を決める子もいたり(笑)たくさんの思い出が出来た一日でした。

おさかなの食育企画は本当に実施が大変です!

天候で左右されることもかなりあり、調整や準備もギリギリまでかかる。

そして、結構疲れる(笑)

そんな中、毎回、

魚の調達や工場を提供をしてくれる人がいて、

子供たちに色々なお魚のことを伝えてくれる人がいて、

忙しい中、未来の子供たちのために教室を手伝ってくれる人がいる

おかげで、素敵な企画が出来ています!

ご協力いただいている皆様、本当にありがとうございます♪



9/3 プロの機械でクレープ屋さん体験

9/30 秋野菜の収穫体験 をしました!!!



10/7 令和5年の稲刈り★無事に実施できました♪!

令和5年の稲刈り★無事に実施できました♪

日本の食文化の原点。『米』。

何千年も続く田植えと稲刈り。

今年、令和5年も無事に『稲刈り』が出来ました。

朝から虹がかかり、スタート前に急な雨が降り心配なスタートとなりましたが、本活動になると雨が上がる素敵な展開♪

『幻』と言われている“ササシグレ”をみんなで鎌で手刈りしました☆サツマイモ掘りもやったよ☆親子で一緒にする時間が素敵だよ☆

初めて体験した子も多いのにみんなちょっとやったらどどんコツを掴んでうまくなるの☆

途中からカエル探しに夢中な子もいましたが、『カエルを追いかけて捕まえる』この光景自体が今となっては貴重であり、それを見ながら微笑む地域のシニアの方がいて、みんなでそんな瞬間を共有出来ていることが尊く感じました。

お昼には『芋煮』と『カレー』をみんなで食べて、掘ったさつまいもを選んで持ち帰っていただきました!!

物価も高騰し、色々な制限や配慮が加わり、活動することが年々難しくなっています。でも、やはり『田植え』や『稲刈り』は“食の原点”を“親子でともに”体験できる貴重な機会だと思うので、出来る限り続けて行ければと思っています。

もちろん、この活動を実施するためにたくさんの方の協力があり、特に、ボランティアの皆さんや日ごろ手入れをして下さっている農家の皆さんに感謝しています!

1週間~10日程度の天日干し後に脱穀をして注文している皆さんに配布となります!この“待つ時間”も今では貴重なので、きっと美味しさも倍増するはず!!



10/22 こども職業体験企画♪市民センター祭りに出店参加したよ!

何年かぶりに、大盛況の市民センターまつりでした♪

昨日、市民センターまつりにて、地域交流&子供たちの職業体験企画をしてきました☆

今年は『芋煮』と『クレープ』と『駄菓子』のお店を開き、参加希望した子供たちにそれぞれのブースを担当してもらいました!

芋煮・クレープはそれぞれ色々な注意点、配慮点、難しさがありましたが、一回ごとに学び、技術を習得して、『より上手に!』『よりスムーズに!』『より綺麗に!』する方法を子供たちが考え「次はこうした方が良いんじゃない?」と声をかけてきてくれます。

普段は“買い手”の子供たちが、“売り手”になったときに色々と考え、やってみて、より良いものを提供しようと行動する!たった数時間の活動ではありますが、とても大きな経験と学びがあり、将来の大きな糧や地震に繋がったのではないかな??

コロナ期間は祭り自体が中止→色々な制限禍下での活動&食べ物の提供が禁止でしたが、今年から、やっと食品提供が2品限定で実施できました。

そして、何よりもお客さんがたくさん来てくれて、多い時には30人近くの方が並んでいただける状態で、子供たちもフルでの活動でした。

コロナ前でもここまで並んでは無かったので、コロナ終焉の兆しを感じるとともに、なんとも懐かしく、将来を期待させられる時間となりました。

子供たちは最後までしっかりと頑張ってくれていい笑顔がたくさん!

何よりも、同じくらいの子供たちがお客さんとしてくる中、“私はお店屋さんです”という何とも誇らしげな様子で楽しかったのではないかな??

祭りもいろいろと復活してきているので、“職業体験企画”も来年は増やしていけるのかな??

こんな楽しい時間を支えてくれているボラさんにも本当に感謝です!



11/5 秋の野菜収穫体験を何度かしたよ!

今月に入って何回目だろ?たくさん野菜収穫体験をしています!!

今年は落花生が特に絶好調だね! 雑草を堆肥化させて雑草堆肥がすごく良い影響だと感じてます☆



12/10 仙台奥座敷『秋保』で環境食農育こども食堂コラボ!!

秋保で、宮城野こども食堂さんと『環境食農育活動』をコラボ開催しました!

宮城県を代表する有機農家“くまっ子農園・渡辺さん”の農園での農作業体験、秋保馬場の公民館を利用した食育活動を多くの親子に楽しんでもらいました!!

くまっ子農園さんは20年前から『有機農法』に取り組み、宮城県の有機農家さんを引っ張ってきた素晴らしい農園で、作られている野菜も味も形も素晴らしいのです!!

大根の収穫体験や枝豆もぎをし、昼食では、くまっ子さんが作った野菜を使った“芋煮”。親子料理Pで栽培した宮城米“ササシグレ”のおにぎりとなんとも豪華な組み合わせ! 皆さんに楽しんでもらえたようです☆



12/17 宮城米“みやこがね”で餅つきをしたよ!!

4年ぶりの餅つき。時間差で人数制限の入れ替え制の餅つき!コロナ明けを感じさせるよね☆

餅つきは、やっぱり楽しいし、盛り上がるし、とても素敵な食文化よね。

4年間でできなかつただけなのに、とても大きなすごく大切な時間が損失していたように感じます。再開してみて、この餅つきという文化の大切さを改めて実感しました!

蒸した米を叩き潰すだけの単純な行為ですが・・・餅がつきあがると、なぜかみんなが自然に拍手して、不思議な一体感が出るの。日本人のDNAに刻まれているんだろうね!!

本物の臼と杵を使って作るのもいいんだと思う。大変だけど(笑)



12/23 ちびっこサンタが大活躍!!

普段、農育活動を実施している宮城野区の新浜地区。東日本大震災の影響で、住民が1/3に減った中、地元の力で復興を成し遂げた力強い地域。そして、当団体の活動を色々と支えていただいています。

農業関係のご協力をはじめ、場所、物、人の支援、そして、何よりも団体の子ども達を優しく見守り、成長のサポートをたくさんしてくれます。

そんなたくさんお世話になっている方々に、子供たちがサンタに扮装しプレゼントを配りに行く、“ちびっこサンタ”企画を今年も実施しました!

このちびっこサンタを心待ちにしている方もたくさんいて、普段の活動では忙しく話せる時間も少ないですが、この日だけは、たくさん交流が出来て、行く先々でいろんなものもらえて、ちびっこサンタたちもうれしそう!

今年も感謝の気持ちは、マルサン松並先生の作られたお魚ボックスにさせていただきました!



12/24 仙台いちごを使ったクリスマスケーキ教室!!

クリスマスは今年もやってきました♪市販のケーキを選んで買うのもいいけど、親子で一緒に、姉妹で一緒に、『作った』という思い出が出来ることは素敵だよ!!

地元のいちごを使って、フードマイレージや有機栽培のいちごを学びつつ、みんな真剣なまなざしで一生懸命取り組む姿。素敵でした♪

物価がどんどん上昇し、いま、『ホールケーキ』を買うと高い!ただ、手作りなら、少し安くできるし、何よりも“自分たちで作った”という『想いでの味』が加わるのがいいよね!!



12/29.30 年の瀬の“味噌仕込み” 仙台大豆で『仙台味噌』を!!

年の瀬に、親子で一緒に味噌を仕込む!!出来上がりは約9か月後。

この間に、子供たちはどれだけ成長し、親子の思い出はどれだけ増えるのか?

家族の思い出と一緒にじっくり“熟成”してきっとおいしい味噌に仕上がるはず。



1/28 宮城の郷土料理作り & 味噌の仕込み!!

令和6年も無事に『仙台味噌』の仕込みができました。

9年前から続けてきている仙台味噌の仕込み。

初年度に作った味噌をちょっとずつ『繋ぎ』、今年も仕込みができました!!

この9年間で子供たちはどれだけ大きくなったことでしょう。

当時参加していた子は、今では中学生や高校生になっていることでしょう。

今回の教室もやっと歩き始めた小さい子も参加していました。

この子供たちが大きくなる歴史とともに、仙台味噌も後世に『繋いで』行きたいものです!!

また、『宮城の郷土料理』も作ったよ!!

今回は、“ずんだ餅” “油麩入りはっと汁” “大豆と豚肉の甘辛煮”の3品

宮城の食文化として長年愛されてきた郷土料理を『親子でともに』学び、作り、味わう。素敵な時間でした!!

今回、味噌を作った家族が、また来年、そしてその次、子供か嫁ぐときに、今回の味噌で作り繋いだ味噌を嫁入り品として持たせる。そんな素敵な『食の継承』が生まれることを願って!!

宮城の郷土料理プロジェクト		仙台味噌を仕込んでみよう! & 宮城の郷土料理を作ろう☆	
メニュー	材料	作り方	調理時間
ずんだ餅	ずんだ餅(冷凍)	レンジで加熱	10分
油麩入りはっと汁	油麩、味噌、醤油、酒、砂糖	鍋で煮る	15分
大豆と豚肉の甘辛煮	大豆、豚肉、醤油、酒、砂糖	鍋で煮る	30分



2/3 冬野菜の収穫体験をしたよ!

令和6年 第一弾野菜収穫体験をしたよ☆

朝から小雪舞う寒い日にもかかわらず、たくさんの方に来ていただき、収穫体験をしていただきました☆

長ねぎ、白菜は『宮城県』を代表する歴史のある野菜です。10年近くこの2つの野菜はずっと植えて、育てて、収穫体験をしていただいています。

小さい頃の思い出が、大人になった時、親になった時、ふと思い出して、次の世代の子供たちに『繋がって』行くのだと思います!!

仙台味噌も希望の方に販売でき、大根や蕪などこの季節に美味しい野菜の収穫体験もしていただきました☆

おまけは、『採りたてのネギ・白菜入り仙台味噌を使った節分汁』をおふるまいさせていただきました! 気に入っていただけたのかな?

長ねぎはまだ少し残っているので、2月・3月中にまた収穫体験ができたらいいな!!!

先日の『何を植えたいですか?』アンケートは、圧倒的に『とうもろこし』となりました!

2位はトマト、そして3位はスイカとなりました。この辺りは、次年度の作付けに反映させていただきます!!



2/11 押し寿司&ひな祭り向けの料理教室をしたよ!

親子で生クリームを泡立て 親子でクレープの生地を焼き 親子でクリームを塗って重ねて
親子で1つのケーキを作り上げる!!

たったこれだけのことなんだけど、すごくすごく楽しいことがいっぱいあって、クリームが付いた器具を必死で舐めてる姿や、鼻や顔の汚れを拭く母の姿、普段まったくやらないスイーツづくりであたふたする父の姿。そういう一瞬いっしょに子供たちの記憶に残り、普段の生活では得られない学びや体験がこどもたちを成長させるのでしょね♪ スイーツづくりはやっぱり大変!!

準備物も多いし、特殊なものもたくさんあって費用も掛かる。当日もすごく汚れるし(笑)

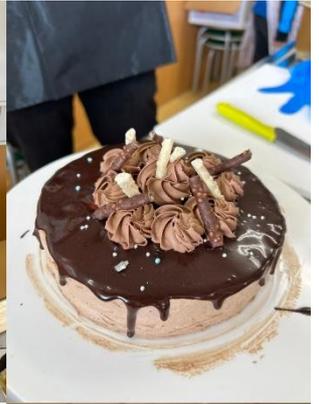
少しの失敗が大惨事につながる!!!

でも、やっぱり『お料理』よりも子供たちの表情がいいし楽しそう

こんな素敵な時間に立ち会えて感動♪

この活動に参加してくれる子供たちと家族の皆さん

この活動を支えてくれるボランティアの皆さんに改めて感謝★



3/2.3 野菜収穫体験をしたよ!~自然農法ネギ&雑草堆肥白菜~

ネギの収穫体験&ネギ汁の試食・じゃがいも詰め体験のイベントをしたよ☆

寒い中&足元が悪い中ですが、本当に多くの方にお越しいただき、体験していただきました★

毎年大人気の長ネギ!!

実際に食べた人はわかっちゃうの。

本当に美味しく、味の違いがあります。

毎年このイベントで『ネギ汁のおふるまい』をするのですが、ほぼ8年間ずっと言われる言葉があります。

「普段家ではネギを食べないのに、今日は、美味しいと食べていました!!」です。

↑↑これ毎年、絶対に言われて、今年も4組の家族に言われました。

それだけ、採りたてのネギは、甘くておいしくて、子供でも食べられるの!!

それを知ってもらえただけでうれしいですし、毎年、このイベントで『ネギ好き』を増やしているので、全国ネギ普及委員会とかから表彰されてもいいのではないかと考えてます!!!関係者の方いたらぜひ推薦してください(笑)

寒い日ではありましたが、親子でネギを掘り、じゃがいもを詰め、蒸したてのじゃがいもと、採りたてのネギの汁を畑で食べる!!

簡単に出来るようで、なかなか出来ない、まさに『体験型食育』ですよ!!

こういうちょっとした体験だけど、絶対に心に残り思い出に残り、親子の『素敵時間』に繋がると思うのです!!
正直、準備も大変です。

ネギを掘って、袋に詰めて出荷すれば売れるものを、時間を決め、環境を整え、必要なものを用意し、試食まで作ります。

ただの出荷の何倍も大変ですが・・・得られる成果も何十倍だと思っています!!

こういう活動を今後も長く続けていきたいです★



3/24 フルーツタルト作り教室&いちご狩りイベント 実施しました!!

フルーツタルト作り教室&いちご狩りイベント 実施しました!!

数年ぶりのいちご狩りでした♪

昔と比べいちご狩り費用が倍になっていましたが、質や環境もとてもよくなってとても楽しめました☆

親子で一緒にフルーツタルトを作って、お店ナポリタンの作り方を学び、お料理作りを楽しむ

午後から、いちご狩りをして素敵な親子の思い出を作る!!

なんて素敵な時間、なんて素敵な企画なんではないでしょうか!!

中学生くらいになると、部活や友達とのかかわりとかで親子で一緒にこういう企画がやりにくくなります。

小さいころに、たくさん素敵な親子時間を持ち、素敵な思い出を残せるよう、これからも色々な企画を考えていきたいです☆

