

⑧ 放課後施設を拠点に「食」を通じて地域のつながりを実現 「人とのつながりの中での学びはすごく大きい」

「クッキング」で社会性や問題解決能力を養う

2013年4月、小学生の放課後施設「食楽（しよくがく）スクール」を港北区の菊名駅徒歩3分のところにオープンしました。経済局のソーシャルビジネス個別支援事業「Yokohama Changemakers CAMP」でサポートを受けたりしながら日々プログラムに磨きをかけています。

今年度は約20名の小学生が通って来ています。普通の学童保育のように宿題をやったりもしますが、毎日16時半頃から45分くらい行うのが、「クッキング」を中心にした学びのプログラムです。まずは誰が何をやるという役割分担の話合いからスタート。お料理のレシピは用意しますが、例えばグループが6人だとしたら、どのくらいの量が必要かは自分たちで計算します。電卓は貸しませんので算数の勉強になる。次の日のレッスンで商店街に買い物に行く、いろんな方と話をし、社会性も育めます。

いよいよお料理ですが、きれいに作るのがゴールではないので、多少手順が間違ってもスタッフは黙って見守っているの、同じレシピを使ってもグループごとに全く違うものができたりします（笑）。失敗したときにはなんと失敗したかをみんなで考えます。分量の計算を間違えたのか、材料を混ぜすぎたのか、とみんなで考えたりする中で問題解決能力を養おうとしています。

月一回の発表会では、お部屋さん形式で、保護者の方を呼んで、子ども達が店員になって、餃子だとか、その月に学んだ料理を提供します。「いらっしやいませ、お会計はいくらになります」というようなことを普段からやっていて、この発表会でも、子ども達が、保護者の方を迎えます。中には入口の所で、三つ指ついて、いらっしやいませってやった子がいたりして（笑）。そういうお部屋さんごっこからも学ぶことはすごく多くて、おもてなしもそう

ですし、買ってきた材料費から、販売価格でどう決めるんだろうと考えたり。買ってきた材料を人数で割ると、例えば、お米一袋買って、9割くらい残ってるのに全部原価に入れちゃうと、べらぼうな価格になったりする。ピザ屋さんのチラシを見て、専門店がこの値段なのに、みんなのピザが2000円で食べたいと思ってもらえるかなあ？って言うと、やっぱり、それは無理かなあって思ったり。そんなことをしながら、「食を通じて社会を学ぶ」ということにつながっています。

地域に向いて子どもが高齢者に食事を振る舞う

今年から「ぐりぐら食堂」という事業を始めました。横浜社会福祉協議会の助成を受けて行っていますが、この辺りは一人暮らし高齢者の方が多いので、家で一人でご飯を作るのが大変であれば、たまにはここに来てみんなで一緒に料理を作って食べることで、認知症対策などにつなげ

ます。おじいちゃん、おばあちゃん、遠く離れて住んでいる子は、すごく甘えたり、逆にいろいろ褒められたりして喜んでいたりする。子ども達にとっても、そういった高齢の方との交流は必要だと感じています。

課題を感じているのが、高齢の方が新しいところに飛び込むのはなかなか難しいんだなということ。みなさん、そういう場があるといいねとおっしゃってくださいなのですが、その後の一歩が難しい。なので、待っているだけではなくて、夏休みに地域の地区会館に来ていただいて、そこへ子ども達が出向いて行って料理を振る舞ったりという取組もしています。

活動するだけではなくて、こんな活動をしているので参加していただけませんかという発信をしていると、興味を持った方につながっていくということを実感しています。この間も、商店街にインタビューをしに行こうって

和賀 康子さん

NPO法人フーズマイルぐりぐら代表。東京農業大学を卒業後、畜産系の食品メーカーで営業を担当。転職した食のプロデュース会社で子どもへの食育の大切さに気付き、独立。2012年10月にNPOを立ち上げ、2013年4月、港北区の菊名駅近くに食育プログラムを備えた放課後施設「食楽（しよくがく）スクールぐりぐら」をオープン。



聞き手

廣井 理絵

南区地域振興課（前経済局経営・創業支援課）

米満 東一郎

政策局課長補佐（政策課担当係長）

言ったら、みんな、ここ行きたい、あそこ行きたいって言うので、いろんなお店に話を聞いて回りました。そうすると普段立ち寄らない居酒屋さんで、おもちゃで遊ばせてもらったりする。

理想としては、学童に来ている子ども達が、中学生になっても、卒業生でふらっと立ち寄って、両親や学校の先生には相談できないで困っている時なんか立ち寄れる、第二の家庭みたいになっていきたい。子ども達だけじゃなくて、社会人の方や、ご高齢の方達を含めた「みんなの家」と言えるような場所にしていきたいです。

学びの場を作っていけるファシリテーターが必要

食育の場を作ることができ



食楽スクールの様子

る人材、「食楽（しょくがく）ファシリテーター」の育成にも取り組んでいます。今後コミュニティを増やすにあたっては、学びの「場」が必要だけれども、その場を作っていく人達、仲間を増やしていきたい。そういう自然の流れの中で生まれてきた取組です。

子ども達に大人が何か教えますし、子ども達に大人が何か教える。以前、砂糖をレンジで温めていくとカラメルになるという実験をした時に、温め過ぎて真っ黒に、煙が出るくらいになっちゃったんですね。そういうことは子どもも覚えていて。そうすると、次にレンジで何かを温める時に、「温め過ぎたらあややって煙が出るんだ。だったら何秒やったらいい？」とかっていうことを考えるようになる。子どものやる気をどう引き出すかということも含めた気づきの場（学びの場）のつくり方、伝え方（教え方）を知っているのが「食楽ファシリテーター」です。

原体験は商店街での食に囲まれた暮らし

今のような活動を始めたきっかけですが、もともと私

は東京農業大学を卒業した後、食品業界で働いていました。例えば鶏を飼育して、それを加工してレストランに売るため企画開発をするというような仕事だったのですが、食が大好きでこの業界に入ったのに、思っていた方向と全く違うと感じていました。農家さんとのつながりもあつたので、あれだけの思いを受けて東京に来た食材なのに、作っては捨ててというのが当たり前というファーストフードの世界を見たりすると、すごく切ない。平成17年に食育基本法ができて10年くらいだったので、そんな時にある先生に出会って、食育の可能性の大きさを知り、自分たちで食育の場を作ろうと思いました。

始めはいろいろな場所です。ベントもやってきたのですが、みんな楽しかったね、おもしろかったね、で終わってしまふ。それはなぜかと考えたら、日々の生活につながっていないから。あとは、部屋を綺麗にしないと食事がおいしくとれないとか、人間関係がうまくいってないと食事っておいしくないというようなことを知るためにも、日々一緒に過ごすことが必要。それで小学生の放課後施設というか

たちになりました。

さらに遡ると、私が商店街で生まれたということがあると思います。小さい頃から、すごく食べることが好きで、お豆腐屋さんに行つては、ところてんを突かせてもらつて、上で寝たきりのお婆ちゃんと一緒に食べてみたり、運がいいことに、家の隣が和牛ステーキ屋さんだったので、その辺を歩いてると、ちょっとおいで、おいしいよって、タンの切れ端を食べさせてもらつて、端材でたくさん出るとだんなと学んだりしてました。そんな生活をしていたので、食べることが大好きだったし、身近な地域で人とつながっていく関係が本筋に当たり前。人とのつながりの中で学ぶことって私にとつてすごく大きかったですね。食事が楽しいと、人生も楽しくなりますし、ご高齢になればなるほど、最後の楽しみって、食なのよねっていう方も多い。だから、食を起点にみんなが豊かな人生を送れる場を作るというのがゴールですね。これからも、私のやりたいことというよりは、みんなが必要だと思つていることに取り組んでいきたいと思っています。

【インタビュを終わって】

地域の中に世代を超えて交流のできる場があることは、子どもたちの学びや成長にとって貴重なことだと改めて感じました。食育の観点から、こうした「場」を作っていくファシリテーターの育成に力を入れているという和賀さん、「コミュニティデザイナー」の輪が和賀さんの取組を中心に地域へ広がり根ざしていくのを感じました。（廣井）

和賀さんの楽しそうな子ども時代のお話がとても印象に残りました。子どもにとつて、「近所づきあい」は、日々の暮らしの楽しさ、豊かさ、学びに直結する重要な要素だという気付きがありました。

和賀さんの原風景が再現されていくことを想像するとワクワクします。実現したいコミュニティのイメージを持っていることも、「コミュニティデザイナー」の持つ特性の一つなのかもしれないと思いました。（米満）