

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
芽吹き、花開く季節。いかがお過ごしでしょうか。
私たちは、今年もおいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

- 1 もうひとつの学び舎 開催協力報告
 - 2 「100年ごはん」上映会 出展報告
-

■ 1 ■ もうひとつの学び舎 開催協力報告

1月～3月に開催された、奈良 NPO センター主催「もうひとつの学び舎」に企画運営協力として参加しました。参加したのは「食べ物と仲良くなろう」というプログラム。わたしたちの身体をつくる食べ物を、見て、香りをかいで、触って、つくって、美味しくいただく・・・そんな「本物体験」を目指して全3回で開催しました。

●第1回 1/9 「いのちめぐる山のお茶を味わおう」 講師：月ヶ瀬健康茶園

月ヶ瀬健康茶園のお茶は、種を起点に根が伸び、芽が伸び、根が伸び、芽が伸び・・・そうやって育つ中で、地域の草木を還した土の栄養を吸収した「いのちめぐる山のお茶」。そのお茶を様々な入れ方で入れて飲んでみる体験をしました。まずは煎茶を、淹れる時間の長短で。次は紅茶を、淹れるお湯の温度を変えて。そしてほうじ番茶を、入れる茶葉の量を変えて。色は？香りは？味は？茶葉をそのまま2煎目入れてみたらどうなる？茶葉をそのまま食べてみたらどんな味？最後に気に入った茶葉を気に入った淹れ方で淹れて「自分オリジナルのお茶」を。家でもいろんな淹れ方を試してみたいという声もたくさん聞くことができました。

●第2回 2/13 「豚のいのちをいただく」 講師：手づくりハム・ソーセージ工房ばあく

調理台いっぱい大きさの豚肉のかたまり。初めてみる大きさの迫力と脂の量に「なんか気持ち悪〜」という子どもの声。「今、気持ち悪〜っていう声が聞こえたけど、それでええよ。正直に思ったこと言うてええよ。」という返答から講座が始まります。生き物を育てること、それを食べることに、それが自分の体をつくること。お話の後は、肉を小さく切り、機械にかけてミンチにし、そばろごはんにしていただきました。舌を頼りに、レシピなしで相談しながら調理して、「美味しかった！」と笑顔あふれる講座になりました。

●第3回 3/12「菌の力を借りて納豆をつくろう」 講師：横田家のはたけや

納豆は菌の力で大豆を発酵させて作るということは知っていても、実際に作るのは初体験。大豆に菌を振りかける？正解は、蒸した大豆と煮沸した藁を合わせるだけ。もともといろいろな菌がついている藁を煮沸することで、熱に強い納豆菌だけが生き残り、大豆を納豆に変身させてくれるのです。合間の時間に大豆のこと、田畑のこと、菌の力のこと、発酵と腐敗の違い、賞味期限ともう食べられない食べ物の見分け方の話・・・いろいろなお話をお聞きしました。タッパーに仕込んだ納豆は家庭で2日ほど保温してできあがり。きっと美味しい手作り納豆が出来あがったことでしょう。

3回の講座に共通していたのは、自分の五感を澄ませてしっかり感じる体験でした。素晴らしい講師のお力を借りて、「もうひとつの学び舎」のモットーである「結果よりプロセスが大切」を実現し、子どもたちが主体的に学ぶ時間を作れたのではないかと思っています。日常の食生活に活かしてくれたら嬉しいです。

■2■ 「100年ごはん」上映会 出展報告

3月21日（月・祝）、大和郡山子どもの食を考える会主催の「100年ごはん」上映会にて、これまでの活動の記録を写真と資料で展示しました。

映画は、大分県臼杵市で「土づくりセンター」をはじめ、有機農業や学校給食など、様々な人の「できること」を持ち寄って、それを増やしていくことで「自然との共生」を実現していこうとする「はじめのはじまり」を描いたドキュメンタリー。共に食べ、共に語るという上映スタイルにもこだわった上映会でした。

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail : oishiikyusyoku@gmail.com

facebook : <https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

事務局 : 生活協同組合コープ自然派奈良内 (奈良市今市町 40-1)
