

保育園の食育活動

山梨県児童福祉施設栄養士会・社会福祉法人 大島保育園

山梨県児童福祉施設栄養士会は、保育所・養護施設・市町村等に勤務する栄養士の集まりで、児童福祉施設給食の向上のため、平成3年6月に自主組織として発足しました。同会では「食育」の考え方をいち早く取り入れ、楽しい調理実習などを通して、子どもに食の大切さを伝える活動を続けてきました。現在、会員数は130名で、各地区から選ばれた12名の委員を中心に食育の実践に役立つ資料作りや研修会を開催しています。

魅力的な食育教材

これまで各保育所のおすすめおやつを集めた冊子「楽しいおやつCOOKING」（平成5年）、会員が制作した「食育かるた」（平成8年）、乳幼児から老人までを対象とした季節や祭りの料理、郷土食を紹介した冊子「ハートいっぱいお楽しみ献立」（平成10年）を発行しました。

「保育所給食事務の手引き」（平成13年）は、各施設において保育所給食業務担当者のマニュアルとして活用されています。

また、平成17年には保育所の栄養士、保育士、調理員の連携を図るため、「食の重要性～健全な子どもたちを育むために～食育媒体イラストカード」を作成しました。このイラストカードは、食生活に関するアンケートで明らかになった「健康作り」「栄養・食習慣」「衛生」「食べ方・マナー」などといった、各保育所に共通する課題を解決できるように作られています。

現在は、「保育所給食事務の手引き」の見直し（改訂版）に取り組みながら、食育の実践を続けています。

実践例 ～大島保育園の取組～

大島保育園では、園児の「成長の記録」を基に、保育指導計画と連動した食育全体目標を立てて、食育に取り組んでいます。目標は乳幼児期に望ましい食習慣を身につけ、楽しい食生活ができるように、年齢に応じた「食事内容」「食べ方」「マナー」などの項目ごとに設定されています。

食育かるた会や保育士による食育媒体イラストカードを用いたお話を通して、食の大切さなどを教えます。また、年長さんには料理教室「わくわくクッキング」（毎月1回）を行い、昔懐かしいおやつなど、手作りの楽しさを教えます。

毎日、給食室の前に献立と写真を貼り、園児や保護者の給食への関心を高めています。また、給食のおかわりは調理員が行い、園児との交流を深めます。保護者には、「わくわくクッキング」への参加や「健康・食育だより」（年6回）の配布を通して、食の大切さ、家庭との連携の重要性を伝えています。



お問い合わせ 社会福祉法人 **大島保育園** 南巨摩郡身延町大島1949

Tel 0556-62-2763 Fax 0556-62-2812

大自然 ハヶ岳の麓で農業体験

三代校舎ふれあいの里 大正館

北杜市須玉町下津金にある「三代校舎ふれあいの里」は、旧津金学校の校舎を利用した体験型施設です。明治・大正・昭和の三世代の校舎が同一敷地内に並んでいることから三代校舎と呼ばれています。昭和60年に廃校となりましたが、住民の強い要望により復元されました。

大正13年に建築された木造校舎をモデルにした大正館は、農産物生産意欲や地域の連帯感の向上、都市との交流を推進する拠点として、平成11年に農業体験施設として生まれ変わりました。大正館の管理運営は、津金地域の各地区の代表者と農業体験メニューごとの指導者代表からなる委員会（28名）により行われています。

様々な農業体験メニュー

大正館では田植え・稲刈り、芋掘り、ほうとう・そば打ち、陶芸、ドライフラワー、工芸などが体験できます。地域の住民が体験メニューごとに指導者グループを作り、利用者の予約に合わせて指導にあたっています。



「田植え・稲刈り体験」は、主に県内外の小中学校が毎年授業の一環として利用していて、農業体験部のメンバーが指導を行っています。体験はメンバー所有の田んぼを使うため、一作業のみの体験もできます。稲刈り体験では、収穫したお米を乾燥させ、精米して有料で送ることもしています。体験では、お米ができるまでの話や農業を行う上での知恵などの話を聞くことができます。

山梨の伝統料理である「ほうとう作り教室」や「そば打ち体験」は調理部のメンバーが指導を行います。学校による利用が中心ですが、現在はグループによる利用も増え、昼食に合わせた料理体験や団体が合宿して利用するケースも増えています。利用状況は年間6,000～7,000人程度で、県外からの利用者が多く、遠くは岐阜県から来る方もいます。今後は県内の利用者を増やそうと考え、津金地域で栽培した野菜やそば粉、手作り味噌を使用した地産地消を進め、学校などに体験メニューの紹介をしています。

大正館の指導者は子どもや様々な方と交流ができることを楽しみに、やりがいを感じて活動しています。また、体験した方も、自然の中で実際に土にふれ、農作業を行うことで、農産物を生産する大変さや収穫した喜びを知り、手作り体験では食への知識や興味を深めています。これらの体験を通して、食への感謝の気持ちや食べ物を大切にすることが醸成されています。



お問い合わせ **三代校舎ふれあいの里 大正館** 北杜市須玉町下津金2961-3

Tel 0551-20-7200 Fax 0551-20-7201

清里で酪農体験

(財)キープ協会 キープ農場・キープ自然学校

(財)キープ協会は昭和23年に八ヶ岳の麗、清里の地に設立されました。その翌年、高冷地実験農場計画が開始され、キープ農場が建設されました。キープ農場では、現在、清里の自然の中に約170頭のジャージー牛を飼育し、放牧と牧草を主食とする当時と変わらない方法で大切に育てています。

清里が地域作り・人作りの「学校」であり、持続可能な社会作りの「実験場」であることが、キープ協会の目標です。

いのちを感じる 牛とのふれあい

20年程前、東京の中学校からキープ農場に「牛の世話などの酪農体験ができないか」という相談があり、このことがきっかけで、放牧や搾乳、仔牛のえさやり体験の受け入れを始めました。

そして平成12年に開校したキープ自然学校では、清里の自然・生き物とふれあう感動を伝えるため、キープ農場と協力して酪農体験の案内をしています。現在、6名のレンジャー（スタッフ）が年間1万人以上の受け入れを行っています。

牛が草を食べてふんをする。そのふんが堆肥になり、そして草を育てる。そんな「いのち」のリズムの中で、牛がおいしいミルクを出す。そして私たちはそのミルクをいただいて生きている。その「つながり」を体験を通して実感することが、キープ自然学校の酪農体験プログラムです。

体験には、宿泊者を対象にした早朝から午後までの体験「どっぷり牛飼い体験コース」や2～3時間の体験「ちょっぴり牛飼い体験コース」、「乳搾り&バター作り体験コース」などがあり、体験の目的に応じて、放牧、餌の準備、牛舎清掃、見学、搾乳やバター作りを行います。ここでは実際に牛に触れる喜びや乳の温かさに気づく感動、作業での世話の大変さを知り、「いのち」のすばらしさを五感で学ぶことができます。

キープ自然学校には自然と人との共同生活を営める宿泊施設があります。そこでの食事には、地元の生産者から分けてもらう新鮮な野菜やキープ農場のジャージー牛乳を中心とした乳製品をたくさん使った、「地のもの」「季節のもの」を提供しています。地域の食材を使用することで、生産者から伝わるその年の天候や農作物の収穫状況などが食事での話題になるなど、畑から食卓までをつなぐ、顔の見える関係作りにも役立っています。

これらの体験は主に学校の授業の一環として利用されていますが、体験をした子どもが、親子で再び参加するケースが増え、参加者の広がりが出ています。日々の生活の中で失いかけている自然への畏敬・動物への関心が深まり、「いのち」の大切さや食の尊さを伝える機会となっています。



お問い合わせ **キープ自然学校** 北杜市高根町清里3534

Tel 0551-20-7701 Fax 0551-48-2143

滞在型 市民農園

甲斐敷島 梅の里クラインガルテン

甲斐市牛匂北部では、農業従事者の高齢化や後継者不足などから桑園の遊休化や梅園の放置による荒廃が進んでいました。このような状況に、住民が「地元の荒れた遊休農地を活用しよう、農村エリアを活性化しよう」と団結し、行政と一緒に取組を始めました。当初は地元の梅園を営む農事組合法人ゆうゆう敷島が、遊休農地で蕎麦作り体験などをしてもらう「お百姓さん倶楽部」を始め、一帯に広がる梅園を利用した梅のもぎ取り体験、もぎたて梅宅配事業の「美味しい梅倶楽部」、農家と一緒に味噌を作る「山里の味噌作り」を実施してきました。

平成17年8月には、農事組合法人ゆうゆう敷島が甲斐市からの委託業務として、「甲斐敷島 梅の里クラインガルテン」の運営を始めました。「クラインガルテン」とはドイツ語で「小さな庭」。都市の人々が気軽に楽しめる市民農園のことです。

「甲斐敷島 梅の里クラインガルテン」は、真正面に富士山が見える南傾斜の丘に立地し、周りには2,000本の梅の木や農業用水を湛えた矢木羽湖などがあります。クラインガルテンの各区画は、約300㎡の敷地に、菜園と山里の情景に似合う滞在施設があり、東京圏から近い立地を生かして、滞在型の市民農園として利用されています。

農と山里を楽しみ 交流を深める

現在、30区画のクラインガルテンがあります。利用者は自然を満喫しながら、野菜作りを楽しみたいという、東京や神奈川、千葉などの関東近辺の方が大半を占めています。これらの利用者の多くは、週末を中心に農作業に励んでいますが、中には1ヶ月の半分を過ごす方やほぼ常住している方など、それぞれのライフスタイルに合わせて農作業と山里での生活を楽しんでいます。



また、2区画毎に地元農家が「お世話役農家」として付き、栽培の仕方や収穫の時期などのアドバイスをしています。

さらに、菜園の土作りやこの地域で美味しく育つ野菜の作り方などが学べる「農作業講習会」を開催したり、楽しい野菜作りのための「悠々楽農の手引き」の配布をしています。

平成18年4月には、古くからこの地域にある農家の家屋を建築デザインに生かした、山里の風景を漂わせるクラブハウスが完成し、そこでは4月に開園祭、8月に夕涼み会、11月に収穫祭が行われます。開園祭ではほうとう鍋を囲み、夕涼み会では取り立てのとうもろこしをほおばり、収穫祭では野菜を持ち寄り、地元で良く食べられている大根おろし餅やきなこ餅、柿などを堪能しながら、利用者同士やお世話役農家、住民との交流を深めています。

ここでは消費者である都市住民が、自分自身で農作業を行い、食を身近に感じています。

お問い合わせ **甲斐敷島 梅の里クラインガルテン** 甲斐市牛匂3294

Tel 055-267-0831 Fax 055-267-0832