

25. 子どもたちの里山遊び・農と食体験の創造の場作り

グループ名 もくもく里山PJ
代表者 小関 健之

① 活動の目的

- ・里山の耕作放棄地を再利用することで景観を守る
- ・無農薬、有機栽培により、環境に配慮した農と食の活動を行なう
- ・安心安全な農作物栽培を介した野外活動による引きこもりやニートの支援
- ・伝統食文化の次世代への継承や親子の絆づくり

②活動概要

耕作放棄地を再生活用し、里山の景観や安心安全の無農薬有機栽培や活用の農業体験を通して、野外活動により、元気を取り戻すイベントを、高齢者と次世代で行ないました。

高齢化による耕作放棄地を借り、農業を目指す非農家の若者と一緒に、引きこもりやニートの若者も参加し、野菜栽培体験や食物づくり体験を行ないました。

耕作放棄や荒地で比較的世話が要らず育ち、多世代が楽しめる蕎麦栽培を行い、種まき、収穫、蕎麦打ちの一連の工程を「もくもく里山PJ」で行なってゆく準備段階として、蕎麦打ちに着手しました。

定年退職者の講師を迎え、①親子蕎麦打ち講座を開催し、3世代の交流を推進しました。伝統文化や伝統食の次世代への継承として、麴作り、味噌作り、それらを使った調理法を子育て世代や、もはや作り方を知らない中高年世代を対象に、農業の6次産業化を目指す、若者を講師に迎え、②手作り麴を使った味噌作り&③塩麴料理講座④耕作放棄地での農業体験講座の合計④講座を開催しました。

上記、の講座開催を「大同生命福祉事業団」助成金で実施しました。2講座とも参加者は料理教室の定員いっぱいの盛況でした。

①親子蕎麦打ちは親子の絆が深まり楽しかった。1組3人で10組募集しましたが、申し込みがオーバーし参加できない組もありました。②③とも若者の指導も丁寧で大変楽しかったとのアンケート結果です（資料添付）。

決算報告書

収入	大同生命厚生事業団助成金	100,000
支出	種苗代 大田種苗	22,202
	親子ソバ打ち体験 (内訳)	
	講師代	10,000
	材料費	4,000
	講師交通費	6,000
	味噌・麴作り講座	
	白大豆購入 10kg 円山水郷野菜直売上	8,000
	米購入 10kg 下林氏 (農家)	3,000
	麴購入 株式会社・雨風	8,280
	六衛門	4,200
	大阪麴店	12,160
	講師代 5000 円×4 名	20,000
	講師駐車場 300 円×2 台	600
	機材費 (内訳)	5,078
	漬物ダル 4 個・1992 円・ポリ 238 円・蓋 648 円	
	蓋 1100×2=2200 円	
	材料費 (内訳)	5,312
	関西スーパー 4383 円・749 円	
	調味料 680 円	
	ジャパン 水	296
	会場費 (箕面市調理室) 800 円+1200 円	2,000
	駐車場 300 円×2 台	600
		▲11,728

収入 100,000－支出 111,728＝▲11,728

【講座実施写真】

①春休み親子蕎麦打ち講座 2013年3月17日(日)(箕面中央生涯学習センター調理室)



②塩麴づくり・塩こうじと味噌を使った料理講座 2013年2月22日(金)
(箕面中央生涯学習センター調理室)



③麴・味噌づくり講座 2013年1月31日(木) (箕面ライフプラザ調理室)



④農業体験 随時 箕面市上止々呂美&豊能町高山口バス停すぐの再生活用耕作放棄地



ワークショップの感想(アンケート)

- 楽しく、面白かった 16
- 味噌づくりは初めて 12
- 味噌づくり、麴のおこし方が学べた 10
- 分かりやすい、簡単、丁寧 5
- 自分でも作りたい 4
- 他の企画などへの期待 3
- 完成が楽しみ 4
- 若い講師、スタッフへの好感 3
- 準備が良い 2
- 友達ができた 1
- 日々感謝する気持ちが増した 1
- 無料は気が引ける 1

以上、全てお褒めの言葉ばかりで嬉しい感想でした。

皆乎さん(理事)のかきもち、懐かしい味でほっこりしました という感想もいただきました。

記載 田中 あづさ(講座講師)