

埼玉県立大学 2021年度 地域包括ケアセミナー

コロナ禍の食育と、その意味



2021年7月30日

NPO法人食育研究会Mogu Mogu

代表理事 松成容子

自己紹介

松成 容子(まつなり ようこ)

農村で三世代同居で育つ

奈良女子大学で食物学、東京学芸大学大学院で教育学(中退)

社会に出て、食の専門家を取材して、書く仕事 (フリー編集ライター)

文字の仕事・本づくり



家庭現実の限界



体験・対話に勝るものなし



2000年に仲間に出会い、2003年にNPO法人化



(2005年食育基本法)農水省・県・市の食育委員



「正解は1つでない」 「ニコニコ食卓を囲む幸せ」という結論に到達



解決の道は

体験すること
対話すること

〈親世代に〉

→ 子育て世代の
気持ちにゆとりを

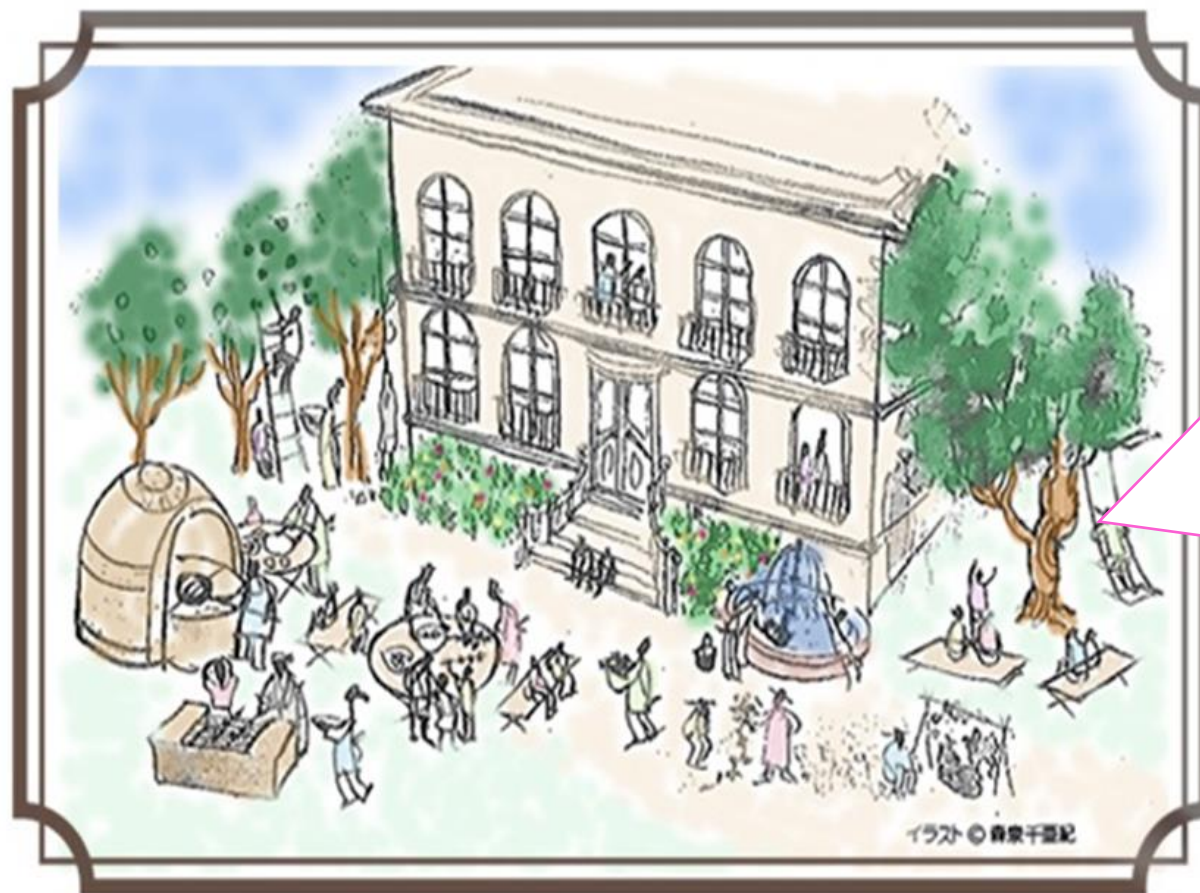
〈大人も子供も〉

→ 食の背景が
想像できる人を増やす



Mogu Mogu が目指すもの

もぐもぐの夢は
誰もが集える食の館をつくること



いつでも
だれでも
集える場所

一緒に作って
一緒に食べて
一緒に語れる場所

2020年コロナ禍 その対策

さいたま市(2014年～)

見沼田んぼで



飲食関係
全て中止

桶川市(2017年～)

コミュニティ施設+菜園で



コロナに
負けるか!
続行

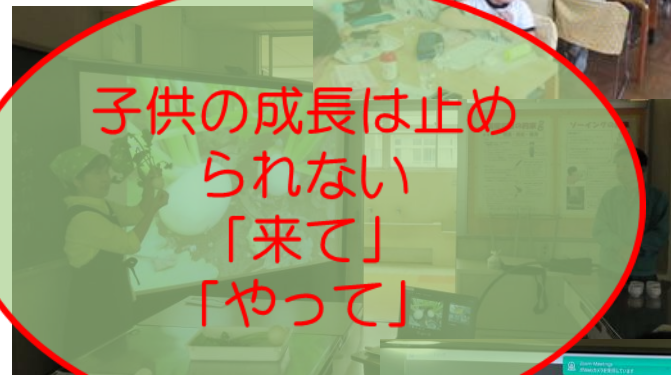


春日部市(2012年～)

2つの小学校で



子供の成長は止め
られない
「来て」
「やって」



オンラインで➡



桶川市コミュニティ施設+菜園 2020年度**続行**、けれど・・・



雨が降ったら
テントを張って
作業します



プロのポテト料理



参加者激減

「こんな時は、
じっとして
いるものよ」

2020年度 NPO 法人食育研究会 Mogu Mogu

ミニ菜園で収穫&プロの料理
親子で季節を 料理しよう

緊急変更
単発募集に
切り替えました!

★1回ごと申し込んでください。

開催日	菜園(種)	調理室(予定)+α
① 4月19日(日) 10:00~13:30	サラダ菜、ラディッシュ、 ハーブ(セージ)など	中止になりました。春ご飯
② 5月24日(日) 10:00~13:30	大豆、落花生の苗を 小松菜、かぶの収穫 オクラ、ミニトマトの苗	中止になりました。おかず2品

プロ&スペシャリストと一緒に
親子で季節の料理を楽しみます!
季節野菜は隣接する菜園「わ
でみ」などで収穫します。その
タネをまくところからスタート。11
に加え、すでに昨年からの根付い
ブルーベリーも季節ごとに収穫
菜園には手ぶらでどうぞ。料
20年のMogu Moguがコー

施設閉鎖で、次々中止。
このあとは、
単発講座に切り替えました。

オープンセサミ 神田シェフに、新じゃがの
グラタンを教わる。おいしさに感嘆の声!!!
ポテトのハーブ焼き。ハーブも自前で調達。

桶川市コミュニティ施設+菜園 2020年度続行、**だったらら**



8,9,10月 満員(25人)御礼



楽しい夏休み
企画をありが
とう

コロナに負けるか! 第1弾
ソーセージを作って食べよう



コロナに負けるか! 第2弾
モッツァレラチーズをつくろう



コロナに負けるか! 第3弾
武蔵野うどんをつくろう

桶川市コミュニティ施設+菜園 2020年度続行、やっど



鶏一体と向き合う
命の食育
11年目
無事 満員御礼



桶川市 冬の畑を元気に、季節の演出



1月



春が来たからスタート!
その前に、しっかり休む
畑も人も、今は力をためるとき
3D7に自けるか!
NPO法人 食育研究会 Mogu Mogu
農の神様
今年も1年おいしく食べられるように
畑を守ってください
3D7に自けるか!
NPO法人 食育研究会 Mogu Mogu

2月



後援/桶川市

NPO 法人 食育研究会 MoguMogu
2021年度 春夏コース わくわくファーム桶川
＜ 畑からキッチンへの連続講座 ＞

親子で季節を育てて料理しよう

小さな菜園で、親子でさまざまな野菜やハーブを育て、収穫したら併設の施設内の調理室で、みんなで料理します。
月1回、計6回の連続講座です。そのうち菜園作業の後、キッチンで料理する日が4回。そのなかの2回はプロのシェフが登場します。
菜園は途中から個人区画を設け、会員限定で出入り自由とします。春から夏にかけて、おいしい体験、ご一緒にしませんか。

春夏コース

場所 埼玉県桶川市 坂田コミュニティセンター(フレスポ桶川)

- 第1回 3月7日(日) じゃがいもほか、春野菜の植え付け
- 第2回 4月18日(日) 小松菜、ラディッシュなどの収穫
【室内】料理教室(手作りソーゼージ)
- 第3回 5月9日(日) カブほか収穫 【室内】料理教室(毛塚シェフ/ホテル大宮総料理長)
- 第4回 6月6日(日) 人参収穫/個人区画スタート(ミニトマト、いんげんなど)
【室内】料理教室(神田シェフ オープンセサミ)
- 第5回 7月上旬(日) じゃがいも・ブルーベリー収穫 【室内】料理教室(未定)
- 第6回 7月下旬(日) 枝豆ほか収穫 畑の片付け

日曜日 10:00~12:00(料理教室のある日は 13:30 解散) ◆参加費 21,800 円/1 家族

春夏コース 募集受付 2021年2月15日(月)~22日(月)正午

秋冬コースも企画中

- 第1回 9月上旬(日) 秋野菜の植え付け
- 第2回 10月上旬(日) 落花生の収穫 【室内】料理教室&お月見のしつらえ
- 第3回 11月上旬(日) ミニ大根ほか収穫 【室内】料理教室(ピザをつくってチーズを楽しむ)
- 第4回 12月 中下旬(日) ブロッコリー、芽キャベツ収穫/ 【室内】料理教室(ロースチキン)
- 第5回 1月上旬(日) 白菜、キャベツの収穫 【室内】料理教室(小正月・鏡開き、蕪玉づくり)
- 第6回 2月下旬(日) 畑の手入れ(クワ体験、耕運機体験)

【注意事項】

- ★応募者多数の場合は、抽選ののち、結果は2月26日(金)までに全員の方にご連絡します。
- ★FAX、メールでのお申し込みの場合、申し込み後3日以内にこちらから返信がない時は、受付が完了していませんので、再度電話にてご確認をお願いします。 ★キャンセルの場合は、必ず電話でご連絡ください。

お問い合わせ・お申し込み 電話・FAX・メールにてお申し込みください。

※ 参加者全員のお名前(ふりがな)、子どもは学年と性別、連絡先のお電話(FAXの有無)をお知らせください。
NPO 法人 食育研究会 Mogu Mogu 事務局
【電話】048-875-7549(平日 10時~14時、土日祝休)

【FAX】048-875-7509 【メール】 mogumogu@tamagosha.com



公民館における
新型コロナウイルス
感染拡大予防
ガイドラインに準拠



向き合って、ほっとした



2021年コロナ禍、でも続ける食育

さいたま市 **飲食OK**

見沼田んぼ収穫
うどん、みそづくり
家族の一体感



桶川市 **試食程度?**

コミュニティ施設+菜園で

もくもくの夢は
誰もが集える食の館をつくること



オンラインセミナー
続くか?



【まとめ】 コロナ下で続ける食育の意味と課題

- ? 食育とは → 食の背景を想像し、正しく判断できるだけの
体験と知識(と実践力)を身に着けること
- ? いま、ですか → **子どもの「いま」は「いま」しかないんです、という叫び(教育現場・一般家庭)**
食の専門学校も、食の生産現場も稼働している。
ウィルスとともに「食生活」を続ける知恵、体験は現在進行形で学んでこそ。
この苦境のなかでこそ、食の重要性、共食の価値に気付ける。
- ? お金のある人だけか → 公的な機会は増えている、コロナ下では止まる。
民間では明確な意志ある人が優先にならざるを得ない。
- ? もっと困っている人がいる → この緊急事態の下支えは、その分野の福祉団体に頼む。
私たちは緊急事態があけた、そのあとの人材を育てるのが使命。
- ? そのあと、とは → 2030年問題、環境問題、持続可能社会にむかう視野・思考力のある人材。

もぐもぐの夢は
誰もが集える食の館をつくること



【課題】

- ・ 食のイベントに参加する家族は、覚悟が必要なのか
- ・ 自己管理の菜園に、農業ボランティアが欲しい ← 農地の管理は大変
- ・ 料理教室機能つきの拠点を持ちたい ← ヤドカリでは、自主計画が立たない。
- ・ 食を共にしない「人間関係の造り方」を模索できるか ← ポストコロナの食育

ご清聴、ありがとうございます。
ございました。

Mogu Mogu は「おいしいねっ」が言える
環境づくり、関係づくりを
応援しています。

「おいしいねっ」と言える環境をふやしたい



2020

ニコニコ♪ だいたい♪ いろいろ♪ が大事！

食べ物の背景が想像できる人をふやしたい



NPO法人 教育委員会
Mogu Mogu