

2014年 食育イベント

みんな一緒に 畑で育てる おいしくいただく

里山農園かしふね
高槻市大字田能
(全3回)



JR高槻駅から車で約30分のところにある「里山農園かしふね」は、山の深い緑に囲まれた貸し農園。川のせせらぎが聞こえ、ゆったりとした時間が流れる素敵なロケーションです。そんな環境のもと「畑家族」を3回シリーズで実施しました。

5/25(日)

土の恵みを親子で収穫。おいしくこしらえ、いただきます！ホットケーキのトッピングとお漬物がいっぱい入ったおにぎり作り。

第1回目は、いちごの収穫と、2回目以降に収穫する野菜の種まき、苗の植え付け。「たんくろう」という品種の枝豆の種をまき、ナスにピーマン、キュウリにとうもろこし、ミニトマト、スイカ、メロンなど、野菜と果物の苗を植えました。収穫したいちごをホットケーキにトッピング。ランチタイムは3種類のお漬物で自分たちのおにぎりを作りました。



畑仕事 いちごの収穫 野菜の種まき・苗つけ

●「かしふね」の担当者の鈴木さんから、場所の説明や収穫のポイントを聞いたあと、いよいよ収穫。3つを厳選してその場でパックと。あとはパックに収穫。

●枝豆の種は3粒ずつ蒔いたあと、そっと土をかぶせて水やりします。最初は周りを見ながら、おそおそだった子どもたちも、だんだん慣れた手つきになっていきました。

畑ランチ 漬物のおにぎり

●今川れい子先生に作り方を聞いて、お漬物のおにぎり作り。両手いっぱいのごはんをキュッとぎって、「おいしくなあれ」。できました！

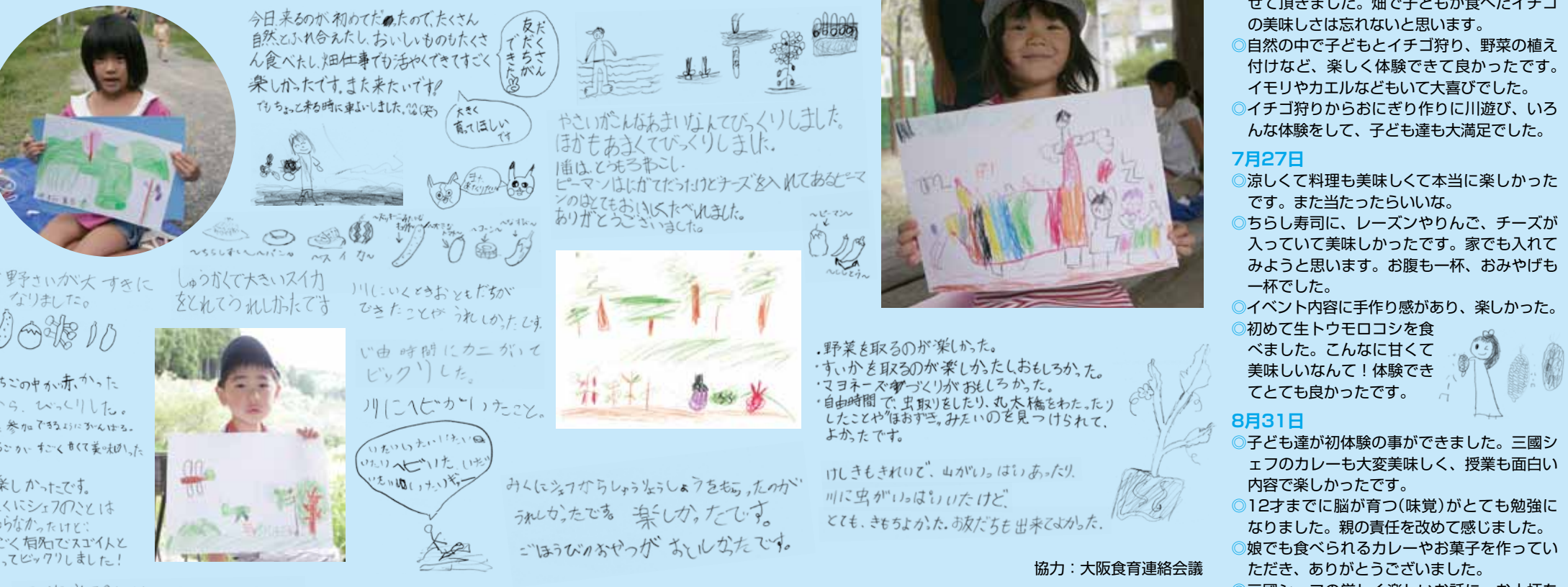
●食後は外遊びを楽しみました。川を登って探検。初対面でも子どもたちは遊びを通じてすぐ仲良くなります。

ワークショップ いちごのホットケーキ

●収穫したいちごを思い思いにトッピング。ケーキ屋さんみたいに飾り付ける女の子、顔のようにデザインした男の子、それぞれ自分なりに工夫しました。



今年もたくさんのうれしい声や楽しい絵が集まりました。



●大阪食育連絡会議、大阪スローフード協会では、これからもいろいろなイベントを通して、たくさん笑顔に出会いたいと思っています。「食」を知る・考える・楽しむ活動への応援をよろしくお願いいたします。

7/27(日)

空の様子をうかがいながら 雨の合い間に収穫体験。「畑家族」第2回目は、あいにくの雨模様。雨雲の切れ目を見計らって、野菜を収穫。

前回と同じ9時半からの受付に続々と参加者が集まった第2回目の「畑家族」。あいにくの雨でしたが、小降りになるのを見計らって、東屋に雨宿りしながらの野菜の収穫。ワークショップは、色々な種類の野菜をたっぷり使ったオープンサンド。野菜を満喫した一日でした。



畑仕事 有機野菜のお勉強 野菜の収穫

●はさみを使って収穫する野菜、手でひねれば収穫出来る野菜。トマトの香り、万願寺唐辛子の香り、ナスの香り。雨に混じって、野菜の香りが漂う畑で収穫しました。

●「里山農園かしふね」の方から有機農業の講義を受けました。まずは「かしふね」の環境のお話から。もぐら、穴熊がたくさんのお話や鹿の糞を見かけるお話に子どもたちも想像力をふくらませている様子。馬糞や山の落ち葉を使って肥料を作り、野菜を育てている有機栽培について教えていただきました。

ワークショップ 野菜のオープンサンド

●ナスやプチトマト、きゅうりなど、収穫した野菜を使って作るオープンサンドの味は格別。

●はさみの取り扱いにも注意。見たことのない大きなきゅうりも収穫できました。



畑ランチ 洋風ちらしとスープ 野菜の時短レシピ

●畑ランチは、洋風ちらしとスープ、ピーマンのチーズ乗せ焼きです。大好きなチーズとれたてピーマンでばくばく食べられました。

●とうもろこしは6〜7時間たつと味がぐんと落ちてしまうことを教えてもらい、採れたてを味わいました。



●楽しく食について学んだ1日を振り返って、しっかりとアンケートに答えました。

8/31(日)

三國シェフによる味覚の授業で五感を育み、目覚める子どもたちの豊かな感性。「畑家族」最終日は、世界に名高いフレンチの三國清三シェフによる「味覚の授業」。

今回も畑で野菜の収穫を楽しんだあとは、いよいよ授業。小学校高学年の子ども対象で、実際に味わいながら五味について学びました。三國シェフからの矢継ぎ早の質問に挙手して答える子どもたち。たくましい姿を見ることができました。

畑仕事 有機野菜のお勉強と収穫体験

●有機野菜のお勉強。スタッフのお話を保護者の方々も真剣に聞いておられました。家庭菜園をする方もいて、質問が飛び交う場面も。

●連日の大雨の影響で畑の状態が心配されましたが、「畑家族」最終日も無事に野菜を収穫することができました。

●はさみを使わずとも手でどんどん収穫できるキュウリやピーマン、トマトたち。いっぱい獲れました。

●万願寺唐辛子を初めて見た子も、きちんと名前を憶えて帰ってくれました。

ワークショップ 味覚の授業

●甘味、塩味、苦味、酸味、旨味の五味のいずれかを当てています。

●いつも違う実験のような雰囲気、子どもたちの瞳はこれまでにない輝き。「この風味って何だったっけ？」と真剣そのもの。

●マヨネーズ作り。しっかりと固めることができないグループもありましたが、味はおいしくできました。

畑ランチ えびたっぷり ジューシーカレー

●兄弟姉妹で順番に混ぜながらマヨネーズ作り。

●特製エビカレーと手作りマヨネーズをかけた有機野菜サラダを、開放感あふれる森のテラスで。

●もりもり食べて、おかわりも完食。



●三國シェフより、一人ひとりに「味覚の授業修了証」が手渡されました。

●ワイワイ昼食。初対面でも子どもたちはすぐに友達に。