

共生・協働の 地域社会づくり

NPO法人霧島食育研究会
TEL 0995 (57) 0215

食をすることは生きること 身近に命を感じ、心も優しく耕す食育

私たちが毎日口にする食材がどのようにして作られているかご存じでしょうか。

霧島食育研究会は、食育を言葉で伝えるだけではなく、まず自らが「食べる物を作ること」で食について学び、子どもから大人まで全ての世代の人々に、食材の作られる過程の一つ一つを知ること・感じることで、より楽しく食べることの大切さを伝えたいという思いから活動をスタート。平成17年にはNPO法人の認証を受けました。

「地域の中に宝があります。新しいものだけではなく地域で受け継がれてきた作物や知恵を学び体験することで、自分たちの地域ならではの食を大切にする文化が育ち、食に感謝できる環境がつくられていきます」と語るのは、千葉しのぶ理事長。

同研究会では、昔から霧島地区で作られてきた大豆や米、雑穀などの作物を1年を通して自分たちで栽培・収穫し、その作物を使って調理や加工を体験するほか、田畑の生き物や樹木などを学習する「霧島畑んがっこ」などを開催。作物を育てることの大変さを体験し、自然の中で知恵と技を磨くことで、子



種まきから収穫までを体験し、農作物を作ることから学びます

もだけでなく保護者も、食べることの喜びや大切さを同じ目線で学んでいます。

また、地域の方が昔ながらの食に関する知恵を伝える講師となつて、あくまきやふくれ菓子などの郷土料理を教える「霧島たべもの伝承塾」や、熊本県水俣市の「愛林館」との共催で農作業の実践と地域づくり・人づくりも視野に入れた食育のプロの育成を行う「棚田食育士養成講座」も実施。

そのほか、毎年秋には「霧島・食の文化祭」を開催し、「子や孫に残したい霧島の食は何ですか」をテーマに、地域に伝わる家庭料理や各家庭の思い出のお弁当などの展示をはじめ、霧島のおばあちゃんとお話を楽しく「ちゃぶ台カフェ」、はしの使い方を学ぶワークショップなどさまざまな角度から霧島の食文化を学べるイベントを行っています。この文化祭には、霧島市内だけでなく県内外から多くの方が訪れるほか、県内外の食育団体、霧島市の高校生やボランティアスタッフなど約200人の一人一人が主役となつて会場を盛り上げており、今年



霧島の作物を使って、「がね」や栗ご飯など郷土料理を楽しく学びます

12月2日に開催する予定です。

「食をすることは生きること。そして子どもを育てることは、命を育てることでもあります」と語る千葉さんは、食育を難しく考えず、「ご飯の楽しい思い出」を大切にしたいとアドバイスしています。「親が子どものために心を込めて作ってくれた温かい食事の思い出は、子どもが成長する過程で『私は大切にされてきたんだ』という経験と食に感謝する気持ち、そして、その後の人生を形づくっていきます」と千葉さん。

料理を通して子ども頃の懐かしい光景を思い出し、我が子や孫に体験したことを伝えていく。心でつながる食育活動“を”目指して、食と知恵を伝える霧島食育研究会の活動は続いています。

代表者からひとこと



理事長の千葉しのぶさん

体験して感じることで、食の大切さや地域の食文化が伝わっていきます。霧島ならではの食育の発信地となるような地域づくりが目標です。



毎年秋に開催している霧島の食文化を学べるイベント「霧島・食の文化祭」

共生・協働の地域社会づくりや
NPO法人に関するお問い合わせ先

◎共生・協働推進課(県庁9階)

TEL 099(286)2241

◎共生・協働センター(かごしま県民交流センター内)

TEL 099(221)6613

関連情報は、県ホームページの「共生・協働(NPO・ボランティア)」にも掲載しています。