

第2回 ローカルファースト 世代間食育交流会の ご報告

11月26日(水)



ローカルファースト 世代間食育交流会

地元野菜でおいしいカレーを作ろう！
～採れたて野菜の実食体験～



- ＊地元農家さんの畑で採れた新鮮なお野菜を使用！
- ＊みんなで協力してカレー作りを体験
- ＊世代間を超えて食の楽しさ、大切さを学ぶ交流イベント

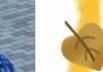


日時：11月22日(土) 10:00～13:00 (雨天中止)
場所：茅ヶ崎ビール1階マルシェ
参加費：子供 500円
保護者お食事代 500円
持ち物：三角巾、エプロン、タオル、着替え(任意)

＊お申込みはこちらから→



お問い合わせは茅ヶ崎ビールまで
お電話番号 ☎0467-26-5982 または
茅ヶ崎ビール公式Instagram @chigasaki_beer



活動概要

- イベント名 ローカルファースト世代間食育交流会
- 開催日時 11月22日 土曜日 10:00-13:00
- 場所 茅ヶ崎ビール1階マルシェ
- 参加人数 4歳から12歳までの子供 5名
保護者 4名
- 今回の活動の目的

地元の農家さんの畑で採れた野菜を使ったカレー作りを通して、「ローカルファーストとは何か」について子供たちに知ってもらう。

ローカルファーストとは

- 茅ヶ崎(ローカル)の人、モノ、サービス、お金を茅ヶ崎(ローカル)の中で循環させ、他地域との循環、さらには世界中の他地域とのより大きな循環を作り出していくこと。私たち茅ヶ崎ビールは「循環」を合言葉に『ローカルファースト』の体現を目指しています。



使わせていただいた食材

- 榊原さん さつまいも ラディッシュ ルッコラ レタス 水菜 ハヤトウリ
- 中嶋さん にんじん（大根、ピーナッツバターかぼちゃ）
- 高橋さん かぶ
- 斎藤さん ちがさき牛

神原さん

- ・さつまいも ・ラディツシュ
- ・ルッコラ ・レタス
- ・水菜 ・ハヤトウリ



中嶋さん

- ニンジン
- 大根、ピーナッツバターかぼちゃ



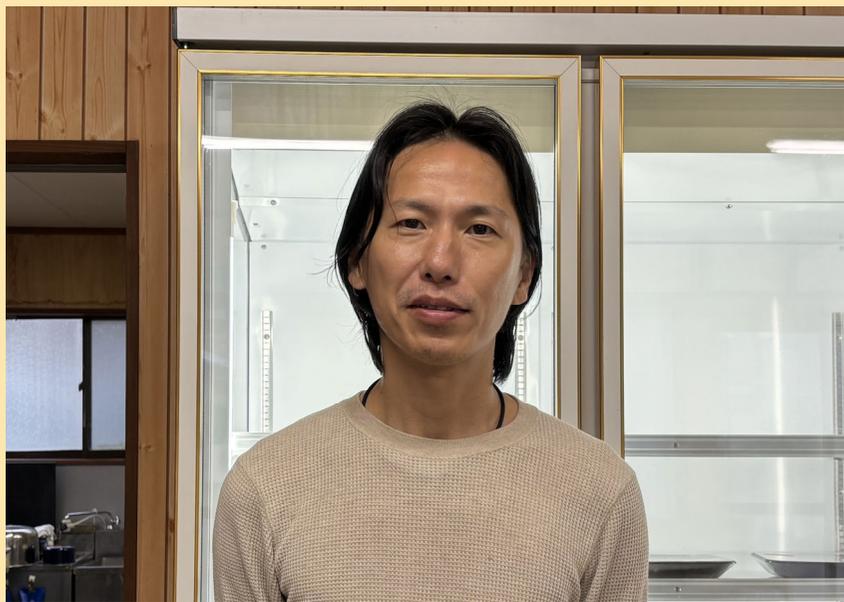
高橋さん

・かぶ



斎藤さん

- 茅ヶ崎牛



メニュー紹介①



カレー



サラダ



スイートポテト

メニュー紹介②



焼き魚



飯盒ご飯



スープ

当日の様子①



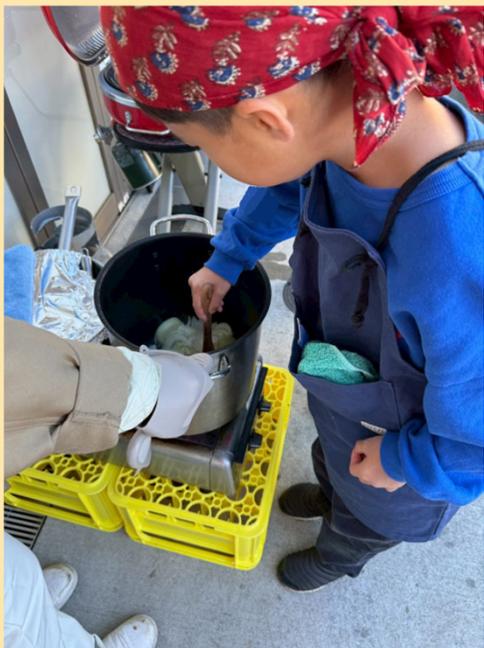
冷たい水で野菜を洗う4歳児



協力し合って野菜を切る子供たち



当日の様子②



こげないように野菜を炒める



スープを飲みながらローカルファーストの説明を聞く子供たち



ハート型のライス

当日の様子③



活動の成果

- 子供たちが、地元の農家さんが育てた野菜や牛について興味を持ち、「ローカルファースト」の魅力を感じるきっかけとなった。
- ご飯を食べることだけでなく、料理を作る・食材を育てることの労力やありがたさを伝えることができた。
- 年齢の幅が広く、子どもたちも普段交流する機会のない年代とコミュニケーションが取れた。
- イベントを通じて、地域とのつながりの大切さを子供も大人も実感する機会となった。

子どもたち・親御さんの声

- ご飯を作るのがこんなに大変だと思わなかった。
- 普段食や料理に興味を持たない子どもだが、親以外の人が接してくれたことで意欲をもって取り組んでいた。
- 今まで興味を示さなかった食べ物にもチャレンジする機会となり、自宅での食のレパートリーが広がりそう。

今後に向けて

- 引き続き多くの子供たちに「ローカルファーストの魅力」を広める活動を行う。
- 子供たちと一緒に農家さん訪問を行い、収穫作業の体験を通してより楽しさを知ってもらうとともに、理解を深める機会づくりをしたい。
- 農家さんとの日程調整も行い実際にイベントに来ていただき、直接接触れ合う機会を設けたい