

第1回

ローカルファースト 世代間食育交流会のご報告

10月18日(土) 10:00~13:00
茅ヶ崎ビール1階 屋外マルシェ

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



秋ならではの食べ物、スイーツもご用意🍁

日時：10月18日(土) 10:00~13:00 (雨天中止)
場所：茅ヶ崎ビール1階 屋外マルシェ
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
茅ヶ崎ビール公式インスタグラム @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 10月18日 土曜日 10:00-13:00
- 場所 茅ヶ崎ビール1階 屋外マルシェ
- 参加人数 6歳から11歳までの子供 9名
保護者 6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おう。

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 なす 四角豆 ゴーヤ
- 中嶋さん バター ナッツ カボチャ
- 高橋さん かぶ
- 高久さん じゃがいも ピーマン パプリカ なす ししとう
- 斎藤さん ちがさき牛



神原さん

- さつまいも
- なす
- ラディッシュ
- 四角豆
- ルッコラ
- ゴーヤ



中嶋さん

- バターナッツかぼちゃ



高橋さん

・かぶ



高久さん

- じゃがいも
- ピーマン
- なす
- パプリカ
- 白なす
- ししとう



斎藤さん

・ちがさき牛



メニュー紹介

実際に作ったメニュー



カレー



スイートポテト



焼き野菜



農家さんから学んだこと

- 野菜の栽培過程や手間
土壌管理や天候、害虫対策などの重要性
- 食材の保存方法や扱い方
野菜の鮮度を保つための保存方法
収穫後の取り扱いの仕方が品質に直結すること。
- 生産者と消費者の顔が直接見られることの大切さ
→それにより、食べ物の背景や思いを知ることができ、感謝の気持ちや「いただきます」の重みを感じることができた。

収穫の様子



B to Be農園にて、落花生の収穫お手伝い



榊原さん指導のもと、サツマイモの収穫
このサツマイモはスイートポテトになり、子どもたちに
プレゼントしました

交流会当日の様子①



真剣なまなざしで丁寧に野菜を切る子供たち



たわしを使ってジャガイモやニンジンについた土を落とす子供たち

交流会当日の様子②



地元で採れた見慣れない野菜
に興味津々な子供たち



しらすをおつまみにローカル
ファーストの説明を聞く子供たち

交流会当日の様子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。
- 野菜を苦手にしてしていた子が、「美味しい！」と笑顔で食べる姿も見られ、食を通じた心の変化も感じられた。
- 野菜を切る作業や具材を炒める際も、みんなで譲り合いながら交代で準備を進める様子が見られ、協力し合って取り組む姿が印象的だった。
- 今回の交流を通じて、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。

子供たち・親御さんの声

- 普段食べない野菜を食べる、見る機会となり、子供たちも興味津々になっていた。
- 捨てられてしまうものを牛さんの餌にしているところが印象的だった。
- おいしいビールを片手に子供たちの楽しむ様子を見れて親もイベントを楽しめた。

今後に向けて

- 今後も引き続きこのようなイベントを通してより多くの子供たちに「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、直接触れ合う機会を設けたい