

19. 平田寺子ども食堂

記録：井上実

場 所：平田寺（北名古屋九之坪宮前6-1）
対 象：幼児～中学生，付添いの大人
参加費：子ども 無料、大人 ドネーション
代 表：長谷川裕美子さん
初 回：2016年2月14日（日）17：00～19：00 毎月第2日曜日（1，8月除く）

インタビュー日時：2016年10月19日（水）14：00～15：30

参 加 者：井上実，川野優月

参加日時：2016年11月13日（日）17：00～19：00（ボランティア16：00～）

参加人数：子ども11人 大人9人

献 立：キノコの混ぜご飯、かぶの味噌汁、里芋と高野豆腐の煮物、サラダ、大根の炒め物、サツマイモとリンゴの蒸し煮、ミカン

参 加 者：井上実，小瀧一誠

◎2016年05月16日「子ども食堂フォーラムに参加してきました」から引用

どの子ども食堂さんもそれぞれに課題を抱えながらも楽しくやっておられる様子に触れることができ実り多き時間でした。それぞれの子ども食堂のおもいやあり方を生かして今後どのように繋がりあっていくかそんなことを共有する時間にもなりました。

フォーラムでもお話しさせていただきましたが、子ども食堂の看板を上げる上げないに関わらず5食でも10食でも、家族のような子ども食堂が歩いていける距離にいくつもあって毎日どこかで子ども食堂がやっているそんなまちが理想です。

平田寺子ども食堂の目標はとにかく細く長く続けていくことなので、ご家族で参加してくれた今はまだ小さなひとたちが5年後10年後にふと子ども食堂のことを思い出して苦しいときや楽しいときにふらっと立ち寄ってくれるようになったらいいなあと思い描いています。

◎流れ

15：00～ 準備

17：00～ 受付（記録ノートに名前・住所・連絡先を記入），食事

19：00 終了

入り口には献立とドネーションBOX、記録ノートが置いてある。その横には声カードというものがあり、参加した子どもたちの声がかかれている。

汁物とごはんは冷めてしまうため、自分たちで台所まで取りに行く。食後、使ったお皿は自分たちで片づけをする。できない子の分はやれる人がやり、助け合っていた。

◎きっかけ

平田寺はもともと無住のお寺で人の出入りがほとんどなかった。そこで、北名古屋市で一番人が集まるお寺にしたいという思い、ワークショップや子どものお泊り会、マルシェなどを開催するようになった。特に、次世代に何かを伝えたいという思いから子ども向けの行事をたくさんやってきた。その中でも、食に関する活動が多い。食べることは誰でも楽しいことなので、次世代に「食」で何かを伝えることをテーマにしていた。とはいっても、お寺なので知り合いしか足を運んでくれず、その状況をどうにかしたいと考えていた。自分の子どもが幼い頃は、友達がお寺に遊びに来ていたが、年をとるうちに遊びに来ることも少なくなっていき、どうすれば次世代の子がお寺にやってくるのか悩んでいた。

そんな時に子ども食堂の存在を知り、食を通じてなら人が集まりやすいと思い活動を始めた。人が集まる場所にしたいという思いが強いが、「孤食や貧困問題があるのでそういった子にも来てもらえたら」「お寺なので食の大切さを伝えられたら」といった隠れテーマもある。

◎食材、献立

初めは購入していたが、新聞やFacebook を見たという一般の人から寄付が届き、現在はいただいた食材を使い調理をしている。他に、北名古屋市の食品流通会社の部長が新聞記事を見て食品を譲ってくれたり、フードバンクが食品を回収しに来ない土曜日にスーパーの食材提供などがある。当日も多くの方からの食材提供があり、余った分はスタッフで分け合っ

て持ち帰った。購入するものは、調味料とお肉のみ。食材にこだわっており調味料や添加物を使わず、食材そのもののよさを伝えたい。少しでも子どもの味覚に残れば良いと思っている。今の時代は、食が乱れていると感じており、一般に市販されているものには化合物や化学物質がたくさん入っていて、そういうものを摂り続けることで人間の身体は確実に病んでいく。添加物が体に悪いことを知ってほしい。なので、塩、しょうゆ、味噌、塩麴等の日本の伝統的な調味料を使う。ここに来ることにより、食の意識が変わると良いと思っている。

長谷川さんの知人である、マクロビオティック（穀物や野菜、海藻などを中心とする日本の伝統食をベースとした食事）の先生と当日に食材を見てその場でメニューを決めて作っている。できれば野菜をたくさん食べてほしいという思いから、子どもが食べやすい料理を考えて作っている。今までに、旬のものを食べてほしいという思いから、季節のものを現地に取りに行ったこともある。

受付でアレルギー対策を行っている。何かあった時のために記録ノートに名前・住所・連絡先を記入してもらっている。

◎ボランティア

いつも来てくれる人4、5人＋ボランティア2、3人で運営しており、20代～60代まで幅広い年齢層。毎回リーダーを決めてその人の指示で動いている。14：00～20：00のシフト制で、夜の時間帯は未婚の人たちが手伝ってくれている。

たまに出張シェフが来る。

友達つながりで参加してくれる人が多いのだが、たまにいる共同作業ができない人がおり、悩んでいる。(東京では受け入れ拒否)

◎参加費

理想としているのは、子供が来たいときに来れることなので、子どもには無料で食事を提供している。

◎参加者

多いときは 50 人ほど、前日の宣伝だけのときは 20 人ほどだった。大勢来ればいいというものではなく、イベントみたいにならないほうがいいと思っている。

家族連れや子どもの友達が多く、参加者同士が助け合い、関わりあっている。

学区の子たちに誰かが声をかけその子たちが何人かで来たときに、その中に知らない子が混ざっていたことはあるが、全く知らない子が子供だけでふらっと来ることは無い。大人は知らない人がふらっと来ることもある。

常連の中に、少し家庭が大変な方がいる。

◎宣伝

ブログや Facebook など SNS を使用したり、TV の取材、児童館、学区の小・中学校、市の家庭支援課にチラシを置いている。家庭支援課にチラシを貼っていて 2 回くらい問い合わせはあったけど、それを見て子供食堂に来た人はいない。

インターネットで「名古屋 子ども食堂」と検索すると平田寺が一番にヒットしたことがあり、そこで平田寺子ども食堂の存在を知った人たちが食材を寄付してくれるようになり、どんどん知られるようになっていった。参加者の口コミも広がっている。

◎資金

行政からの金銭的な支援はない。これまでに、一般の方からの金銭的な支援が 2, 3 回ほどあったが、運営費の多くはドネーションで賄っている。

子ども食堂を開催するにあたり、最初に大きいお鍋と調理器具を買ったくらい。毎回かかるのは水道代と光熱費くらいなので金銭面では困っていない。

ドネーション…気持ち、志のこと。インドの古い言葉からきている。ダーナ。ものを人にあげることをいう。目の前の誰かではなく、見えないものに投資する気持ちが必要だと考えており、どこかで誰かの役に立っている、ということ、大人になった時に気づききっかけになってくれたらと思っている。お寺は恵まれない人たちに寄付することに重点を置いており、日本人にはまだドネーションの気持ちが根付いていないと感じる。

◎課題、悩み、感じること

子ども食堂は言葉が独り歩きしているが、情報を届けたいところに届けるのは一人では不可能に近く、家庭状況を考慮して活動するには情報を把握している役所から情報を受けないと無理。そういった子たちにどのように発信するのか、そういう子に限らず、地域の人に来てもらうにはどうすればよいのかという課題がある。

愛知県は子ども食堂への取り組みが遅れていて、なんとなく始めたけど大変な思いをしているところが多い。

食堂と言っているが、食べ物に関してだけではなく、みんなで色んなことをやっており、人とのつながりを大切にしている。お寺は色んな人が集まる場所で、子ども食堂は居場所の一つだと考えている。

◎感想

家族で来られた方がいて、三つ子がいる家族だった。家では普段、3人の子供を見なければいけないのでゆっくりと食事をするのができなくて、平田寺の存在がすごくありがたいと言っていた。貧困とか子供を預けたいというような理由で来られる方以外にも、親自身がゆっくりと食事をとりたいという理由で利用されている方もいるのだと思った。また、午前中から昼過ぎにかけて参加させていただいた天白子供食堂のクッキー作りや紙鉄砲作りといった参加型子供食堂とは違い、平田寺は食事がメインでご飯を食べたら帰るという形を取られている子供食堂だなという感じを受けた。もちろん、食後にお寺で遊んでいく子供たちもいたが、食事の質（食材、野菜中心の献立作り）であったり、礼儀を大切にしている子供食堂であると感じた。代表の長谷川さんは、子供食堂に来られた親御さんたちに、子供たちにオムツを履かせないことを進めていて、それは子供のオムツ離れがどんどん遅くなってきていて、人間の排便の感覚がどんどん麻痺してきていることを心配しているそうだ。このように、表向きは子供食堂の名の下に活動しているものの、親に対する子育て教育の機会の場の面も持ち合わせているなど感じた。

◎写真

