

## 27. びほく子ども食堂

記録：星大輝

場 所：「いわくら大地の里の家」岩倉市大地町乾出 1-5（西部保育園そば）  
（提供：五十嵐桂葉／NPO 法人 LET'S 食の絆顧問・愛知県栄養士会参与  
NPO 法人ベタニアホーム副理事長）

TEL・FAX：0587-96-9188 駐車場完備

対 象：主に小中学生とその保護者だが、どなたでも大歓迎

参 加 費：300 円

代 表：祖父江 鈴子さん（元江南市教育委員会）

主 催：ボランティア団体「びほく子ども食堂」

090-8953-6393 E-mail:belle@sobues.com

初 回：2016年4月17日（日）11：00～13：00 原則、毎月第3日曜日

参加日時①：2016年11月20日（日）11：00～13：00（ボランティア10：00～）

参加人数：子ども7人 大人34人（スタッフ含む）

献 立：しゅうまい、カボチャのスープ、フルーツ白玉

参 加 者：星大輝

参加日時②：2017年1月7日（火）12：00～13：00（インタビューのみ）

参 加 者：星大輝

栄養バランスに優れたお昼ごはんを一緒に作って、一緒に食べよう！

子どもにとってあたたかい居場所を提供します！

### ◎きっかけ

6人に1人の貧困の子どもがいる。ご飯に醤油をかけて食べる子、紙を食べて飢えをしのぶ子がいることを知り危機感を覚えた。また、10年間「もりの学舎」モリコロパークのキッズクラブで年間100人の子どもに環境学習をした。昼の弁当をコンビニで購入して持ってきている子がいて、親たちの食生活が正しくされてないと思った。栄養指導の必要性を感じ、子ども食堂を通して尾北地域に食の大切さを知らせたいと思った。仲間作り、若者（主婦）のボランティアの育成などを目指して子ども食堂を始めた。

### ◎場所

岩倉市大地町乾出の喫茶店の空き店舗を使っている。この店舗は、理事会員の五十嵐桂葉さんの持ち物で普段は料理教室などに使っており、調理器具もそろっている。費用として、光熱費合わせて1回2000円で使わせてもらっている。駐車場も完備しており、10台ほど停めることができる。

### ◎資金

初回到会員 11 人から 1 人 1,000 円ずつ集めた。それに加えてカンパや持参寄付がある。場所代も五十嵐さんのご好意でとても安く使わせてもらっている。公的資金はもらっていない。もらえなかったというのものもある。子ども夢基金という助成金の申請をしたが通らなかった。子ども食堂の対象を親子にしていると申請が非常に通りにくいと考える。(子どもだけの対象のものは簡単に申請が通るため) もし助成金をもらえれば、子ども食堂の PR のために 100 人くらい集めて何か大きなイベントをやりたいと考えている。

### ◎スタッフ

中心になるのは、代表で管理栄養士の祖父江鈴子さん(73)、副代表の山さん、顧問の五十嵐さん。江南市教育委員も務めた祖父江さんは最近まで幼児の自然学習教室で、栄養指導をしてきた。他のメンバーもその 3 人のつながりから「びほく子ども食堂」に参加している。栄養士の方が多く、他には消防士や農家、元市議会委員、芸術家など様々な人がいる。

### ◎宣伝

主にちらしを使って宣伝している。メンバーの知り合いの方に直接渡したり、江南市市役所、扶桑町の学習党供用施設などに置いたりしている。また、山さんが個人でブログを書いている。ブログをみて「びほく子ども」食堂を知ってくれる方も多い。

### ◎食材、メニュー

食材は寄付が多い。スタッフや知り合いに農家さんがいるので米や野菜などはそこからもらっている。肉や調味料はお金を出して買っている。

### ◎課題、悩み

主に立地と広報の悩みがある。立地の悩みについては、立地が悪く、近くに住宅が少ないという悩みがある。岩倉市で開催しているのになかなか岩倉市の人に来てくれない。江南市からの参加もあるが距離があるため子どもだけで参加出来ないという問題がある。大人の参加が増えているが、子どもよりも大人の方が多く参加しているという現状がある。

広報の悩みは、本当に子ども食堂を必要としている人に情報が届いているかわからないという悩みがある。現在、子ども食堂に関心を寄せる大人が増えているが、子どもやひとり親家庭などの貧困層の参加が少ない。2つの対応策として、会場周辺にチラシを各戸配布、自治体の福祉・教育部門にチラシの配布の協力を申請するといった案が出ている。

### ◎感想

なによりみんなで食事を作ることは楽しいと感じた。しかし、一人ができる作業が限られているので物足りなそうにしている子もいた。子供に包丁や火を使わせるので安全面で心配したがスタッフ間でしっかりと役割分担がされており、安心できると感じた。また、栄養士や農家など調理や食材に関して専門にしている方が多かったので他に行ったところよりも食事の細かいところまで気にしていると感じた。

◎写真

