

学んで！味わおう！八王子ヨーグルト 研究所

団体名 東京造形大学 子ども食育体験教室
代表者名 山本晴香

①事業内容

八王子駅北口にあるアミダステーション / 延立寺さんにてヨーグルトについて学ぶ食育体験教室を開催。ヨーグルトを食べ比べながら乳酸菌などについて学ぶ。このイベント開催にあたり、八王子市小比企町にある磯沼ミルクファ-

ムさんにご協力いただいた。



開催目的は以下 4 点。

- (1) 駅前には建物ばかりの八王子に、自然豊かな牧場があることを知ってもらうこと。
- (2) みんなが住んでいるこの八王子で美味しいヨーグルトが作られていることを知ってもらうこと。
- (3) 自分が食べたもので体が作られていくことを学んでもらうこと。
- (4) 最後はみんなで食を囲むことの大切さを少しでも分かってもらうこと。

また、(4)については八王子市に子ども食堂が多いことや近年孤食 / 個食が問題になっていることからみんなで食事を摂る楽しさや、大切を伝えたく思った。

②実施報告

まず、学生スタッフで制作した磯沼ミルクファームさんの紹介映像をご覧ください。映像では

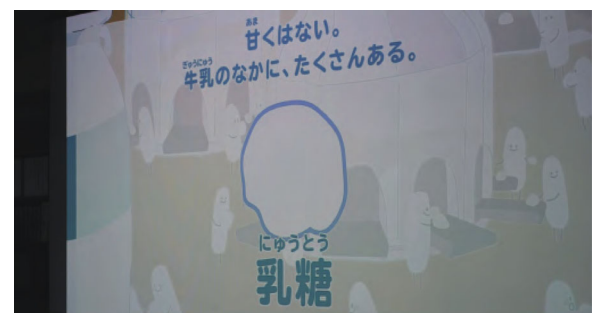


(※実際に配布したチラシ)

八王子駅から磯沼ミルクファームさんへの行き方の紹介や、毎週日曜日に磯沼ミルクファームにて開催されている体験会の説明などを行った。保護者の方は磯沼ミルクファームを知っていても子どもが知らない場合があるので子ども向けにイラストを交えながらの映像にした。その後、ヨーグルトができるまでの過程を紹介。牧場紹介の映像と同様子ども向けに分かりやすくした。具体的には

- (1)わかりやすい簡単な日本語を使う
- (2)振り仮名をふる
- (3)可愛らしいキャラクターを用いて紹介する
- (4)映像の速度を落としてゆっくり目の再生速度にする

ということを心がけた。



また磯沼ミルクファームさんのヨーグルトの特徴であるノンホモジナイズ（ヨーグルト内の脂肪の均質化を行わないこと）の説明をわかりやすいように実演で一般的なヨーグルトと磯沼ミルクファームさんのヨーグルトを見て触って比べた。

ヨーグルトについて学んだ後には、磯沼ミルクファームさんのヨーグルト3種類を食べ比べて酸っぱさや甘さの味の違いについて考えた。食べ終わる前に3種類の中でどのヨーグルトが一番酸っぱかったかなど参加者に問いかけてそこから「ヨーグルトの酸味には乳酸菌が関わって

いる」という流れで乳酸菌についての映像をご覧いただいた。



③事業を実施した感想

イベントの企画・立案から開催まで持つていくことは初めての経験だったのでとても大変だった。まず今回のイベントのターゲットは、磯沼ミルクファームに行ったことがない子ども、子ども食堂などに行ったことがある子ども、年齢は小学生低学年～中学年まで、としていた。しかしターゲット層を絞り込みすぎたのかイベント開催日3日前くらいまで申し込みがとても少なかった。始めは八王子駅近くの小学校1校、磯沼ミルクファーム、磯沼ミルクファーム Facebook にて告知をさせていただいた。その後応募が少なかったのので、八王子市の学童保育所や八王子市役所にチラシを置かせていただいた。今回のことから、イベント開催初心者の私たち

にとってこのターゲット層が妥当だったのか考え直すことが大切だと感じた。

イベントは8月23日、24日の2日間で開催する予定だったが応募者の関係で24日のみの開催となった。イベントは1回の開催となってしまったが、参加者の方には楽しんでいただけたのでよかった。映像も、保護者の方が食いついてくださったり、ヨーグルトを食べ比べる際はお子様はもちろん保護者の方からも質問が出て皆さん積極的に参加していただいた。会場設営についても当初は会議室のようにコの字で設営する予定だったが、学生スタッフと話し合い「みんなで食を囲むことの大切さ」を重視しているなら参加者同士の距離が近い方がいいのではないか、という意見の元、長机からちゃぶ台にして会場の床には畳を敷いて家族団欒のイメージとした。その効果も発揮されたのか参加者同士で談笑する姿も見受けられたのでその点はよかったと感じた。



また今回のイベント開催にあたり、はちおう子ども食堂さんにお邪魔して仕込みや食事の準備などをさせていただいた。

それに加えて、世田谷区的生活工房が開催するワークショップのスタッフにも参加させていただき、そこでイベントの流れや衛生面での注意点についても学べたので総合的にも良い経験をさせていただいたと感じた。