NPO法人
こどもと農がつながる給食
だんだん
（CPPジャパン）
豊かな食を通じて豊かな社会へ

研修会報告
フランスの学校給食講師に学ぶ
2022年7月24日～8月12日

7月24日　おかげさま農場見学
7月25日　成田市研修会
7月26日　霜里農場見学会
7月27日　エガリム法講習会
7月28日　中川村研修会
7月29日　飯綱交流会
8月01日　飯田市副市長表敬訪問、講習会
8月02日　金沢市研修会
8月03日　金沢キッチンワークショップ
8月06日　豊岡１Dayキャンプ
8月07日　豊岡市研修会
8月08日　和気町訪問
8月08日　岡崎議員、高知市教育委員会、農林水産課訪問
8月08日　高知オーガニック交流会
8月09日　高知市研修会
8月10日　四万十町交流調理
8月12日　佐久市研修会

データで見る研修会

266

イベント参加者266名

栄養士、調理師参加　54名を含む266名がイベントに参加

4072

走行距離4072km

千葉県成田市から高知県四万十町まで、関東、中部、関西、四国地方をまわりました。

5

メディアに掲載されました

信濃毎日新聞、北國新聞、南信州新聞8月4日、中日新聞8月3日）飯田ケーブルテレビ

6

市町村に挨拶、4市町村が研修会参加

飯田市（副市長、産業経済部長、関島議員、教育委員会、産業経済部農業課）大鹿村議長、長野県松川町産業観光課農業振興係係長、兵庫県但馬県民局豊岡農業改良センター、豊岡市コウノトリ共生部農林水産課、高知市議、高知市教育委員会、高知市農林水産部、埼玉県ときがわ町町長）

成田市

おかげさま農場見学

「食は命」として長年成田の食を支えてきた高柳さんの協力で食材を提供いただきました。
研修会では、成田市有機農家の秋間さん、東条さんからお話を伺いました。

成田市研修会は、10歳から80歳までの参加

栄養士、調理員、父兄、学生、農家、給食関係者16名が参加、幅広い層の参加者により、味覚の違いと有機給食導入の意見交換から、新しい献立チャレンジに繋がりました。

未来の給食成田

未来の給食成田のサポートで研修会を開催、地元の連携がスムーズに運びました。作っていただいたのぼりは、全国各地で大活躍でした。
会津議員の一般質問により、食品選定基準が約束されました。

中川村

給食を繋ぐ方たちとの出会い

長野県
中川村

教育委員会、中川村営農センター後援

給食のはなしをしよう　オンライン座談会　in 中川村では、フランスの学生生活とは？（ソレン）フランス（美香）やイギリスの暮らし（恵久）、フランスの給食（フィリップ）について話しました

富永由三子さんの学校給食カレー

富永由三子さんは中川村の元主任調理員で現在は中川村地産地消コーディネーターとして中川村の給食を作ってこられました。由三子さんから、給食調理体験、だんだんからは、フランス給食メニューを作り交流しました。

豊富な食材

塩いかなどの日本海との交流を感じる歴史的な食べ物や、味わい豊かなフルーツ、色とりどりの野菜。中川村の豊かさを味わいました。

栄養士、調理員、学生、議員

加賀能登野菜を使った料理を調理、現場で活躍する参加者と活発に意見を交わしました。

トマトはどう違う？

菊理農園さんのトマトを収穫体験、ひとつひとつテイスティングしました。自己体験、感覚の違いは人さまざまお互いの表現を楽しみました。

研修会では、和波波Quinted越田さんからお米を学びました。

金沢市研修会

金沢市　研修会を終えて

この研修会に講師として参加しました。料理にはたくさんの可能性を持っていることをフランスの講師から学ぶことができました。そして五味をもっと子供達に伝え、素材を生かし、香り豊かな料理の提供が如何に子供達に必要かが理解できました。 私が普段教室でお伝えすることがあります。「子供の味覚に合わせるのではなく、子供の味覚を育てる料理を作ることが大切」と言うことです。日本の親は直ぐ子供達に「何が好き？これ食べられる？」と子供に質問します。だから子供はその子の好きな物しか食べなくなります。親も好きな物しか与えなくなりとても乏しい味覚になります。それが大人になると、ジャンクな物しかおいしいと感じられない味覚になってしまい。私達の提案するオーガニックな素材すらおいしいと感じなくなるのです。子供のうちから食に関する体験、食のありがたさがわかる体験が、今の子供達そして大人にも必要だと言うことが改めて感じた研修会でした。フィリップさんの講座はリズミカルで私達日本人の眠っていた心をわくわくさせてくれました。そして、このきっかけを作ってくれた、本田恵久さん、遠藤美香さん、ソレンさんには感謝申し上げます。

石川県金沢市
在住

丸山順子

豊岡市

豊岡市のコウノトリの取り組みは、農家に脈々と繋がれ、地域の方が誇りを持てる政策と感じました。
コウノトリ育む米や野菜や加工品を使い調理しました。豊岡市教育委員会後援、グッドローカル推進室、地域おこし協力隊COARSの協力で研修会を行いました。

豊岡市

かんなべ自然学校DAYキャンプ 「遊び」と「学び」の融合が「食」というテーマで実現しました。9家族が参加くださり、終始賑やかな雰囲気。保護者のこどもに食べさせる「食」への想いが完成した料理の美味しさに表れていました。 コウノトリと人間の共生、コウノトリ育む農法 「田からのもの」が「宝物」の語義であることを教えてもらいました。研修を通じて、多くの「豊岡の宝物」に触れることができ、改めて生産者の方々への感謝が生まれました。 午前の調理実習は保育園・こども園の調理員さん、豊岡市議会議員さんなどの参加があり、午後はフィリップさんのお話にはじまり、だんだんからは「環境」「オーガニックとは」「食育」についてお話しました。続いて、コウノトリ育む農法の推進に取り組む豊岡グッドローカル推進室山本室長、寺田農園さん、豊岡オーガニックワークスさん、豊岡エコファーマーズさん、COARSさんのお話を伺い、場所を移して中務ファームさんの畑見学をしました。 盛りだくさんで贅沢な時間はあっという間でした。

兵庫県豊岡市
在住
だんだん理事
太田貴子

高知市開催

１８名の栄養士調理師と１０名の議員や給食委託業者などが参加
高知市教育委員会後援で開催しました。

収穫、調理

朝、八菜農園を訪ねてズッキーニ、ナス、トマト、オクラなどを収穫、初めて野菜の育つ様子を目の当たりにした方もいらっしゃいました。新鮮な状態で調理は、調理の喜びも感じることができました。

八菜農園さんでピクニック座談会

３軒の農家さん、研修会参加メンバーで食事、座談会をしました。「食」に関する話の情報交換、これからも佐久地域だけではなく、全国域での情報交換の場を設けて交流が続いています。

佐久市研修会

発表したいことについて簡単な説明を入力してください。

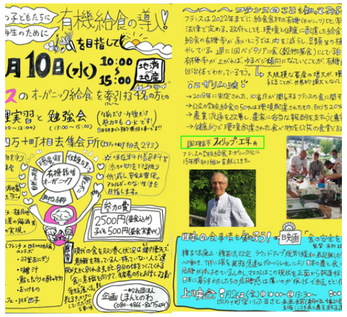
2022 年 CPP フランス×CPP ジャパン こどもと農がつながる給食だんだん 夏のツアー 佐久研修会 8 月 12 日(金)

長野県佐久市
在住
だんだん理事
上原のりこ

前半は料理研修室で調理。調理をする時の栄養士さんと調理師さんの気迫溢れるオーラに圧倒された。 真剣に目の前にある食材と向き合っている。どのタイミングでこの調味料を入れればいいの? どんな調味料、オイルを使えばいいの?調理をしながら食の大切さについて講義を受け、心に落とし 込んでまた食と真剣に向き合う姿はまさに格闘技!真剣に、愛情込めて作ってくれている給食の思い はこどもたちに伝わっているのだろうか?調理師さんたちの思いを美味しい給食と一緒にしっかり届 ける、こどもたちがその愛情を受け止めて美味しく食べる、そんな理想の給食になるためにわたしたちはこれからどう行動をおこしたらいいのか、深く考えさせられる時間でした。 フランスで長い年月をかけてオーガニック給食を実現させるため魂のこもった活動をされてきた CPP フランスのみなさんの日本への熱い思いが、日本の栄養士さん、調理師さんの一言も聞き逃すまいと いう気迫に繋がり給食についてさらに深く考える機会になったのだと思います。 また、肉を使わなくてもお腹にしっかり満足感が得られるレシピは、有機給食にすると給食費が上が るという固定概念を払拭するもので、工夫次第で栄養たっぷりの給食ができるのだという希望も持て ました。 後半は地域の有機農家さんが参加してくださり有機農家八菜農園さんの横で青空交流会を開催。 有機農家さんたちのそれぞれの思いや努力を聞き、深く尊敬の念を覚えました。 有機給食の実現は、有機農業と有機給食両輪で進めていかなくてはならない課題です。 この課題は自治体レベルで取り組まなければなりません、働きかけをしていくことも今後の活動にお いて大きな役割を果たしていくと思います。 そして、ひとりひとりができること。消費者意識と消費者行動の大切さも交流の中でみなさんからでてきた大切なキーワードでした。 この交流会に参加したみんなパイオニアとしてこれから他者に伝える大きな役割と責任があります。 研修会で得た知識、情報や経験を強い信念と共に伝え続けていきたいと思いました。 今回、夏のツアーを計画し、日本に来てくださったフィリップ・エネさん、本田恵久さん、遠藤美香 さん、ソレンくん、そして研修会に参加してくださったすべての皆様に感謝申し上げます! これからが始まりです。

『1ユーロの野菜と3ユーロの野菜、どちらを購入しますか?』

開催イベント



調理交流、四万十町　2022/8/10

発表したいことについて簡単な説明を入力してください。

子どもたちは給食でどう変わる？ 2022/8/1

飯田市副市長を表敬訪問後、勉強会を開催、フランスが有機給食から何が変わったのか？を話しました。

エガリム法勉強会 2022/7/27

全有協主催でエガリム法とはどんな法律なのか？また制定後、どのような事が起こっているのか？を話しました。「みどりの食料システム戦略」に役立てたい、約７０名が参加しました

2022 CPP × だんだんツアー

この夏の研修会では、全国11か所を訪問させていただき、農場見学や交流会、調理講習、ワークショップなど、各地のだんだんメン バーと地元の方々の御協力・御支援で実現させることができました。

この旅では、その土地の歴史や文化、農家さんの考え方、伝わる種、気候や土壌...様々な要素が重なり、それが豊かな日本列島の食文化をはぐくんでいるのだということを実感しました。

そしてその土地の食文化や豊かな自然を農業、調理や食育、自治体、地域おこしなどさまざまな分野で、次の世代に伝えるために日々動いている人たちが日本中にたくさんいて、地域で横のつながりを持ちながら活動をされているということを知り、感動しました。

今回の講習会で特に心に残ったのは、どのように味を表現するのか、というところでした。

「美味しい」という言葉を使ってはいけないというルールで、料理講習の試食の際の感想を述べあいました。また、金沢では数種類のトマトの食べ比べのワークショップをし、「トマトから連想されるものは何か、トマトから何を感じるのか」を考えました。

この経験を通して、普段、いかに自分の体が感じていることに対してとても鈍感だったのかに気が付きました。

トマトの味や食感、のど越し、匂いと向き合うことは、そのトマトが育った土壌や環境を考えることや、そのトマトをどうやって調理しようかと想像することにつながります。「食べる」という単純な行為が、自分の意識の仕方次第で、豊かな食の体験につながるのだということを学び、そういった気づきもこれからの給食の活動に活かしていきたいと思いました。

講習会では、地元の自然農家さんや有機農家さんが提供してくださった、個性豊かな野菜やハーブ、豆を使ったので特にそう感じたのかもしれません。

今後もフランスと日本で自分に何ができるのかを模索しつつ、活動に参加していきたいと思いますのでよろしくお願いします。

フランス在住
だんだん理事

遠藤美香

農作物が育ち、調理され、皆でテーブルを囲む、単純な営みの豊かさを味わった研修会でした。

そのひとつひとつの作業の中に「創造」があり、「思い」が込められて、大切なものとして次世代にわたすべきものがそこにありました。
「おいしい」の中にあるストーリー、何を子どもたちに残していくのかを考えて実現している各地や個々の活動をサポートするのが私たちの役目と感じます。来年度の研修会開催に向けて、毎月３回食に関する勉強会、フランスCPPとの交流を繋げ、NPO法人として精進して参ります。

2022年９月12日　代表　本田恵久

NPO法人

こどもと農がつながる給食だんだん

HP
https://organickyushoku.com/
Mail
hondaeku@organickyushoku.com