

# かけはし



発行：峡南教育事務所地域教育支援スタッフ

所在地：南巨摩郡富士川町鯉沢771-2

TEL:0556-22-8154 FAX:0556-22-8144

HPでも御覧になれます。 <http://www.pref.yamanashi.jp/kyoiku-mk/index.html>

## 峡南地推協 新会長あいさつ



地推協 入月一巳 新会長

去る7月4日に開催されました峡南地域教育推進連絡協議会の総会において、会長に選任されました南部町教育委員の入月一巳と申します。4名の副会長さんをはじめ、役員の皆様や峡南教育事務所をはじめ関係機関の皆様方の協力をいただきながら、峡南地域の教育の推進のために微力ながら努めて参りたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。

現在、少子高齢化、核家族化、情報化、人々のつながりや共同体意識の希薄化などにより、家庭や地域を取り巻く環境が大きく変化し、その教育力が低下していると言われております。そのため、親の学習機会の充実や地域ぐるみの子育て支援などの必要性が高まっており、子どもの健やかな成長のために、家庭・学校・地域がそれぞれ役割と責任を果たして協力・連携していくことが求められています。

本協議会は、峡南地域の教育機関、行政機関、地域住民の連携及び構成団体相互の支援強化を図り、望ましい教育環境や社会環境作りを推進することを目的に、平成17年に設立されました。

峡南地域の実態にあった事業を推進するために、多くの方々(23の団体・個人)に参加していただいております。

新学習指導要領に新たに設けられた前文には、「自分のよさや可能性を認識するとともに、あらゆる他者を価値ある存在として尊重し、多様な人々と協働しながら、様々な社会的変化を乗り越え、豊かな人生を切り開き、持続可能な社会の創り手となる。」とあります。家庭・学校・地域の連携・協働の重要性がますます求められており、まさに本協議会の目指しているところと一致しております。

県の最南端の峡南地域から最先端の教育を(日本一の子どもたちを)目指し、成長する子どもたちの夢や希望の「かけはし」になれるよう、共に学びあっていきたいと思います。

### かけはし151号の誌面

- p1 地推協会長挨拶(異校種連携セミナーの御案内)
- p2~3 人権講演会要旨
- p4 連載特集『峡南地域の食材』  
No.17 平林トマト桃太郎

### ☆☆☆ 峡南地域異校種連携セミナーの御案内 ☆☆☆

- ◇日時 平成29年11月16日(木)午後1時45分~(受付 午後1時15分)
- ◇会場 身延町総合文化会館 2階会議室(身延町波木井407)
- ◇内容 報告「峡南地域の母子保健に関する指標」 報告者 峡南保健福祉事務所 林 由祐 氏  
講演「健康な子どもを育む」 講師 山梨大学教育学部長 同大学院教育学研究科長 教授 中村 和彦 氏
- ◇参加者 峡南地域の保育所・幼稚園、小・中・高等学校、特別支援学校の保護者・教職員、教育委員会関係者、地推協関係者、地域住民の皆様。
- ◇申込み 11月7日(火)までに電話、fax、メールにて、担当まで申込みをお願いします。
- ◇申込先 山梨県教育庁 峡南教育事務所 地域教育支援担当 石原・小林 TEL:0556-22-8154  
FAX:0556-22-8144 eメール: [ishihara-pdhy@pref.yamanashi.lg.jp](mailto:ishihara-pdhy@pref.yamanashi.lg.jp) (石原)



米山けい子氏

## 「フードバンクから見える子どもの貧困」～今、私たちにできること～

認定NPO法人フードバンク山梨 理事長 米山 けい子 氏

### 1. フードバンクとは？

安全に食べられるのに、箱が破損するなどして販売できない食品を、企業から寄付してもらい、必要としている施設、団体、困窮世帯に無償で提供する活動です。捨てられる食品をそのままにせず、生かすことで「もったいない」を「有り難う」に変える活動です。

### 2. フードバンク山梨の取り組み

私は2008年で退職し、ボランティア活動を始めました。同年10月19日に「フードバンク山梨」を設立し、第1回の食品配布を行いました。翌年9月NPO法人格を取得し、市民参加のフードドライブ(一般家庭の食品を寄付してもらう活動)を開始しました。現在では、教育機関、企業、団体、社会福祉協議会との連携で活動を拡大しています。

### 3. アメリカのフードバンク

アメリカでは、フードバンクは1967年の活動開始以来50年の歴史を持ち、現在に至るまでに203団体が設立しました。シカゴ市のフードバンクは、1万人の寄付で建設され、事務所は総工費25億円です。米国政府の支援もあり、現物の食物寄贈は20億円分、現金支援は2億円あります。余剰生産されて廃棄処分対象となった農産物を政府が買い上げ、フードバンクへ寄贈しています。



また、米国全土の郵便局の協力で、「スタンプアウトハンガー」というイベントも開催されて、郵便配達人23万人が参加して、食品を3万3千トン、市民から回収しました。フードバンク山梨の寄付総量は、年間80～100トンですので、それと比べて3万3千トンの回収がいかに大きな成果であるかがわかります。

### 4. 食のセーフティネット事業 ～ 山梨モデル フードバンク山梨 ～

一見ごく普通の家庭に見えても、実は困窮しているという世帯は少なくありません。2階建ての家に自家用車があっても、内情は、家を温める暖房費も無く車検は切れているということもあります。ある家主は病に倒れ、闘病費用がかかる上に失業しました。60代での再就職は困難な状況であり、一家4人が「おかゆ」でしのぎ、頼れる所は全くないそうです。このように、生活保護は受けられない状態でギリギリの生活を余儀なくされている世帯に、食料支援をするのが食のセーフティネットです。その山梨モデルがフードバンク山梨です。2人世帯は7kg、3人以上の世帯は12kgを目安に、毎月2回、約100世帯へ梱包・配送しています。個人別ファイルを参照して、世帯の構成員や、人数、年齢やアレルギーの有無を考慮して、喜ばれる工夫をして箱詰めしています。また、行政と連携することで食品を必要としている世帯をより正確に把握して、支援対象の世帯数を増やしています。

### 5. 子どもの貧困

私たちの活動の支援世帯の30%(690人)が、子どもです。ユニセフが行った調査では、日本の子どもの貧困格差は、世界でワースト8であることがわかっています。しかも、



困窮状態は長期化する傾向にあります。当法人が行った調査では、誕生～乳・幼児期の子どもの3割が深刻な困窮状態にあり、それが、小・中学校、高校と成長する間ずっと続きます。また、支援世帯の7割が、1日1人当たりの食費を400円以下(1食130円程度)に切り詰めているという衝撃的な事実もわかりました。また、困窮世帯の子どもは、自尊心が低い傾向にあります。マザーテレサは、次の言葉を残しています。「日本人は、インドのことよりも、日本の中で貧しい人々への配慮を優先して考えるべきです。愛はまず手近なところから始まります。」この言葉にあるように、私たちはまず、山梨に住んでいる身近な子どもたちを支援していくべきではないでしょうか。

## 6. フードバンクこども支援プロジェクト

アメリカでは「バックパックプログラム」という食料支援が160以上のフードバンクで実施され、45万人以上の子供に商品が配布されています。これは、学校で子どもたちが特定のバックパックに食品を詰めて持ち帰るシステムですが、この形態だと、ある個人や家庭が支援を受けていることが周囲に明示されてしまいます。子どもの自尊心を傷つけたり、いじめの原因となる可能性も危惧されますので、フードバンク山梨では宅配便でお届けしています。



私たちは、2015年の夏に127世帯を支援しましたが、2016年冬の段階で511世帯に増加しました。そのうち母子世帯は382世帯（75%）です。行政との連携を進め、2017年には中央市、笛吹市に加え、南アルプス市、山梨市、都留市、大月市と協定を締結しました。

2016年に実施した教員へのアンケート調査の結果では、「子どもが貧困状態にあると感じたことがある」と47%もの教員から回答がありました。感じた理由としては、「集金の未納」45%、「衣服の汚れ、綻び」32%が上位2項目でした。また、貧困が子どもに与える影響については、「自己肯定感が低い」ことや「学習意欲が低い」こと等があげられました。このことから、フードバンク



では学習支援活動「えんぴつひろば」を始めました。毎週土曜日に約20名の小中学校の子どもたちに支援をしています。お昼には「フードバンクキッチン」と題して、ボランティアの協力で昼食を作って一緒に食べます。これまでに、親子丼ともやしナムル、ピザトーストとポトフ、カレーライスとフルーツヨーグルトなどを作りました。何回もおかわりをする子どももいます。

## 7. 利用者の声（支援した世帯からのメッセージの一部です。）

「フードバンクの車で、フードバンクのジャンパーを着た人が配達してくれるのかと思っていたのですが、郵便配達で届いたので、ご近所に知られることもなく、少しホッとしました。」

「今月はお米を買わずに済みました。お肉や卵、チーズなどを買うためにそのお金を当て、さらに5,000円の出費を抑えられたので、2年も穴の開いた靴をはいている孫に靴を買ってあげたいと考えています。」

「子供2人を育てながら仕事をし、不安だらけの中、あたたかいお手紙と食品を頂き、涙が止まりません。」



## 質疑応答（講演の後、会場の参加者から米山氏への質問が相次ぎました。）

①活動の中で、「親が働いて責任を果たせば支援はいらないのでは？」といった声は聞かれますか？ そうした声にはどう対処していますか？

→「親がしっかりすれば済む問題」「離婚しなければいいのに」等の自己責任論も聞かれます。これまで1億総中流と言われてきた日本において、貧困状態は把握しにくいのが現状ですが、親が働いているにもかかわらず、困窮する世帯は多いのです。例えば、母子家庭で3人の子を育て、生活費、学費はもちろん、部活動の費用もサポートするために、週7日もパートで働く母親などもあります。3組に1組が離婚する時代です。そして、母子家庭の半分は困窮世帯です。日本の「恥の文化」ゆえに、困っていても、声を出して助けを求めることができない人も多いのです。「フードバンクの活動は、必要な支援である」ことを伝え、皆さんにご理解いただいて活動を続けるようにしています。

②3ヶ月の支援期間以降に、支援の継続が必要か否かの審査はありますか？

→市町村の福祉課と連携して要支援者を決定し、3ヶ月後に終了か・継続かは相談して判断します。

③フードバンクの活動に賛同致します。食物を寄付したいのですが、どこへ何を寄付したら良いのでしょうか。

→フードバンク山梨事務所（南アルプス市百々）に「食品の持ち込み」という形でお願いしています。企業や学校などの組織にもこの形でご協力いただいています。フードバンクが出向いて回収することは、現状では人員不足で無理ですので、皆さまのご理解をいただきお願いしております。早速の御支援、御協力のお申し出をありがとうございます。

# ☆連載特集☆『峡南地域の食材』No.17

## 富士川町「平林桃太郎トマト」と食改さん



### 【富士川町 平林の桃太郎トマト】

富士川の天空の里「平林地区」のトマトは、標高800mの冷涼な気候と昼夜の温度差を生かして露地栽培されています。酸味と甘味のバランスが良く完熟しても果肉がしっかりしていて日持ちが良いのが特徴です。昭和30年後半に夏秋トマトの栽培が始まって以来、その品質（味と栄養）に定評があります。

### 【富士川町の食改さん】

富士川町の食改さんこと「富士川町食生活改善推進員協議会」は、川手 素子会長を含め、今年度は90名で活動しています。8月5日(土)には富士川町民会館にて、平林の「桃太郎トマト」を使ったレシピを紹介してくれました。郷土の色鮮やかで栄養満点の食材を、創意工夫して余すところなく生かして、推進員が協力して調理していました。

### 【富士川町食生活改善推進員さんの活動】

食生活改善推進員協議会は、調理技術向上のための調理実習、生活習慣病を予防する食事作りや身体活動の学習会、料理教室・減塩教室を開催しています。また、各種イベントに参加して、富士川まつりでの郷土料理「みみ」の提供、愛育まつりや育児サークルでのおやつ作り、各地区行事での食事・おやつ作りなど、幅広く活動することで「食生活の改善による健康づくり」に貢献しています。

### 【今回の「平林トマト」をつかった健康メニュー】

#### (1) 【トマトジャム（出来上がり量200g）】

- 材料 完熟トマト 500g グラニュー糖 120g レモン汁 半個 15~20cc
- 作り方 ①トマトを洗い、熱湯に10秒つけた後に冷水につける。 ②冷えたらヘタを取り、皮をむく。  
③トマトをを半分に切り、種と汁をボウルに絞る。 ④果肉をざく切りにする。  
④③の種・汁をこす。 ⑤鍋に④⑤を入れてグラニュー糖、レモン汁を入れて火にかける。  
⑥一度沸騰させてあくを取り、とろみが出るまで20~30分煮詰め、煮沸した瓶に保存する。



#### (2) 【トマトジャムの茶碗蒸し】

- 材料（4人分） 卵 3個 牛乳 600cc 塩 小さじ2/3  
トマトジャム 適量
- 作り方 ①卵3つを計量カップに入れて計り、卵の3倍の牛乳を用する。  
②卵をボウルに入れて、泡が立たないように白身を切るように混ぜる。  
③②に牛乳を加え混ぜ合わせ、塩を加える。  
④③を蒸し、冷蔵庫で冷やし、トマトジャムをのせる。



#### (3) 【干し野菜カレー】

- 材料（4人分） 豚小間切れ肉 200g 玉ねぎ 1個  
トマト 1個 半干し人参 半分 半干しなす 2本 半干しカボチャ 8分の1個  
サラダ油 適量 カレールー 4人分
- 作り方 ①玉ねぎの皮をむき千切り。②鍋で肉、玉ねぎ、人参、なすを炒める。  
③水を加えて沸騰後、カボチャを加え煮て、トマトを加えルーを溶かす。



### 【今後の活動と課題】

「若い世代に食生活の大切さをどう伝えるか」が今後の課題で、新しい食生活に対応した調理（電子レンジ料理、冷凍品・レトルト食品活用調理）の研究を深めて伝える予定とのことです。また、食改の活動そのものを若者にPRし、知識と技術、そして体験を共有していきたいと意欲に満ちていました。



川手素子会長