

浜松調理菓子専門学校

食から未来を作る『地産地「承」』

取組概要

- 核家族化や地域交流の減少等により、食文化を継承する機会が失われてきています。あわせて地元の食材の消費もされなくなってきました。
- 地産地「承」の考えの下、食育活動を通じた食の伝承、継承を目指しており、食育として「食の幼稚園、食の小学校」として子供向けの料理作りと食育講話、高等学校での模擬授業等を行っています。



はじめたきっかけ

見栄えや美味しさにこだわった食、健康食などは「流行りの食」としてSNSなどで急速に普及していますが、一方で「食」本来の意味や尊さ等は置き去りになってしまっていると思います。日本古来の食文化、旬の食材、地域の特産品といった身近な食についても、実は知らないという大人や学生も多く、これらを伝えていくことが急務であると考えました。

ポイント

調理菓子専門学校の特長・専門性を活かした活動をしています。

地域での食育事業は生徒の育成だけでなく、食文化の継承を通じ、旬の食材や地域の特産品への関心を高め、地域の活性化や若者が集まる地域づくりに貢献しています。

地域課題と取組成果

食文化を継承し、地産地消につなげる取組として、地域企業や団体、学校と連携し、廃棄されてしまう摘果みかんを使ったチョコレートの共同制作や、浜名湖で食害の原因となっているクロダイを使ったメニューを考案するなど、地域の課題解決に具体的に取り組んでいます。食育活動は、一般の調理実習とは違う専門的な説明が聴け、また、環境問題の勉強もできるため、子供や保護者から高い評価を受けています。学生だけでなく、地域への食育活動を通じて、地域や環境の問題を「知ってもらう」という第一歩に貢献していると感じています。また、企業や団体、学校とのメニュー考案では売り切れが続いており、経済効果は限定的ですが、地域や環境問題を知るきっかけ作りに貢献しています。

●事業内容 調理師、製菓衛生師養成施設として学校を運営

●創業年 1964年

●従業員数 15名

●HP URL <https://www.hama-cho.net/>

●食育に力を入れることになったきっかけを教えてください。

校長に就任したのは、3年前の2021年でした。まさにコロナ禍のど真ん中で、イベントを開催しようにも人を集めることができませんでした。何もできない状況の中で、学生や地域に対して、私たち学校ができることは何か、何度も考えました。本校では10年以上前から、小学校などで食育授業を続けてきました。子どもたちが「すごい、すごい」と喜びながら学ぶ姿の後ろで、保護者の皆さんが熱心にメモを取り、授業後には積極的に質問をします。実は多くの保護者が、食についてあまり知りません。

考えてみればそれにも理由があって、今、子育てをしている世代の親世代である70、80代の方が若かった頃は、バブルの真ただ中で、家族を大切に作る気持ちはあっても、どうしても仕事を優先してしまう方が多かった。核家族化や地域交流の減少もあって、親

から子、孫へと身近な食文化を受け継ぐ機会が失われてしまいました。おぼぎや味噌といった、昔は家庭で当たり前で作られていた食品を、今では多くの人が作れません。もちろん、YouTubeやレシピを見れば作れると思います。しかし、それは伝承とは言えません。この食文化をもう一度伝えていかなければいけないと気付いたとき、私たちが長年行ってきた食育授業が、一番の手段だと確信しました。そこで、持続可能な取り組みをしようと「ハマチョウSDGs」を立ち上げました。



●具体的にはどのような活動をされているのですか？

食育の推進、リカレント教育のための場づくり、地産地消の促進、そして、おばあちゃんの料理や知恵の伝承といった活動をしています。また、『HAMA+IKU(はまいく)』というフリーペーパーを通じ、これらの活動を発信しています。最初のプロジェクトとして、子ども用のコックコートを作りました。幼稚園や小学校で食育授業をすると、子どもたちが口にする「コックさんの格好になりたい」という夢を実現するためのものです。地域の企業もこの活動に賛同し、13社から協賛金が集まりました。



●産地や生産者に寄り添うようになった経緯について教えてください。

スイスにある一ツ星フレンチレストランで修業していたときのことです。現地の方たちは、日本なら捨ててしまう野菜などの生ゴミを養豚場に提供していました。すると、数日後、養豚場からおいしいベーコンが届けられました。当たり前のようにしているこのサイクルに驚き、食材を大切にすることの本質を学びました。地域の食文化や食材について、子どもたちに伝えていきたいと考えています。先日、天竜区春野町でシカが増え、農作物を荒らして困っていると相談を受けました。そこで、浜松調理菓子専門学校の学生だけでなく、静岡文化芸術大学や東海調理製菓専門学校、浜松学院大学、農林環境専門職大学、常葉大学から50名ほどを集め、シカを解体し、命をいただくことでシカ肉の有効活用を考えると、イベントを計画しています。「シカがかわいそう」という感情だけでは、山はどんどん荒廃してしまいますから。料理の知識や伝統的な知恵が親から子へと伝わっていないため、月に2回、食に関するリカレント教育を開催し、学校の先生や保護者の方など、多くの方に参加いただいています。



●今後の夢や目標はありますか？

1つは、浜松の食材や食文化を世界に発信することです。例えば、浜松はバイクのまちですので、世界的なバイクレースを浜松で開催する。世界中から浜松にレース観戦にすれば、絶対に食事が必要になりますので、浜松の食に注目が集まります。このような機会を作りたいですね。もう1つは、食育に関連して、小学校6年生の子がレシピを見ずに、切り干し大根を使ったアレンジ料理を作れるようになること。そのためには、小さな頃から切り干し大根をはじめとした食材を知らないといけませんし、料理の技術や火の扱い方を学ぶ必要があります。『地産地「承」』を進め、子どもたちの未来を守り、子どもたち自身も自分の未来を守る世界を作りたいと考えています。