

地域財としての加賀れんこん食育活動の実践

団体名●手塚ゼミナール／代表者名●手塚貴子(女子短期大学部経営実務科・准教授)

はじめに

金沢星稜大学の在する小坂地域は、ブランド野菜の1つである「加賀れんこん」ゆかりの地である。しかし、2020年に「加賀れんこん」に対する住民アンケート調査を実施した結果、加賀れんこんの意識に世代間格差があることが明らかになった。これまで、ゼミナールで応援活動を展開してきたが、食材を経営学だけでなく食育の視点で活動する必要があると考えた。そこで、本活動は、加賀れんこんを地域財と位置付け、食育活動を実践することで地域の児童や住民の意識に変化をもたらすことを目的として実践活動を行った。尚、本活動は、「第12回コープいしかわ地域活動助成」で採択されたものである。

活動内容

主な活動内容は、下記の通りである。

1. 地域の児童対象「れんこんクッキング」開催

2022年10月23日に5歳から9歳の児童を対象とした料理教室を開催した。午前、午後とコロナの感染リスクを考慮して12名ずつ募集した。調理活動が初めてという児童もいたので、保護者にも見学してもらいながら、実践した。

メニューは、①れんこんみたらし団子、②れんこんチップスキャラメル味の2品にした。

2. 加賀れんこんを使ったレシピの開発

加賀れんこんをすりおろした際のモチモチとした「粘り」を生かすレシピや、加賀れんこんの切り方を変えることでさまざまな料理に七変化する特性を生かし、学生同士で相談しながら、さまざまなレシピを考案した。料理だけでなく、スイーツの考案にも時間を注いだ。

成果、結果の考察

「れんこんクッキング」では、子どもたちがワクワクしながら調理をしていた。調理に不慣れな学生も多かったが、地域の保護者にも助けをもらいながら、児童と一緒に楽しい時間を過ごした。れんこんをすりおろして団子を作り、また家では体験できない揚げ物にも一緒に挑戦した。児童は教室の最後に「夕飯もれんこんがいいな」と保護者に話しており、今回の活動に一定の成果があったと感じた。

加賀れんこんレシピとして、「れんこんと鶏むね肉のヤンニョムチキン」、「れんこんのチーズチヂミ」、「れんこんと海老のマヨ蓮蒸し」、「れんこんのトマトソース春巻き」、「れんこんの豚肉巻き」「れんこんみたらし団子」などのレシピを開発した。

今後の課題、展望

地域財としての加賀れんこん食育活動の実践は、一定の成果があげられたが、今後も継続的に実践していく必要がある。大学の調理室が地域交流だけでなく、地域住民との協創活動において重要な拠点であることが認識できたため、今後も継続的に活動していきたい。



食育教室のポスター



準備作業中の学生



れんこん入りヤンニョムチキン



れんこんと海老のマヨ蓮蒸し



れんこんみたらし団子



食育教室のレシピカード