

2017年 4月 12日

## 助成事業実施報告書

団体名 かもしや

代表者・役職名 氏名 代表 高橋薫子



### ▼報告書の扱い、および記入にあたっての注意点

この報告書(精算報告書以外)は、ホームページなどで公開する予定ですので、広く読まれることを想定してご記入ください。また、編集段階で、表記・表現等を事務局で編集する場合がありますので、あらかじめご了承ください。語尾の表現は「です・ます」調でお願いします。報告書に掲載するため活動の内容がよくわかる写真(2枚程度。写真の肖像権問題がないものの提出をお願いします)を添付して下さい。

### 1. 助成プロジェクト名

地域の農産物を使用した発酵食の親子体験教室

### 2. 実施団体の概要(創設の経緯、創設時期=法人で、法人化前に任意団体での活動がある場合、その段階からご記入ください。会員数など。180文字程度まで)

私たちかもしやは、広く一般市民の方々に提供し、日本古来の発酵食のみならず新たに会によって研究開発された発酵食を広めていくことによって、広く一般市民に対して、発酵食品や発酵材料などを通じて、偏りがちな現代人の食生活への改善提案を行うと共に、将来を担う子供達の食生活の改善提案を実施することによって、人と自然の調和がとれた環境社会づくりに寄与することを目的として設立致しました。

### 3. プロジェクトの目的とその背景(※応募申請書に記載のものでも可) 250文字程度まで

現代の食生活の乱れから来る身体疾患やアレルギー並びに神経障害等から子供達を始めとする一般市民守るべく、広く一般市民に対して、発酵食品や発酵材料などを通じて、偏りがちな現代人の食生活への改善提案を行うと共に、将来を担う子供達の食生活の改善提案を実施することによって、人と自然の調和がとれた環境社会づくりに寄与することを目的としています。プロジェクトの対象は、東京近郊にお住まいの親子(子供は中学生ぐらいまでをイメージしていますが、高校生でもOKとします)を対象と致します。

### 4. プロジェクトの内容(※当初予定と変更がない場合は、応募申請書に記載のものでも可) 300文字程度まで

地元で生産される農産物(梅、梨、ぶどう、生姜、玉ねぎ、大豆、トマト、みかん、大根)を中心に、発酵に適する食材(その他林檎、米、昆布など)を使用して、実際に材料を乳酸発酵や酵母発酵を醸し出すための加工を行うワークショップと共に、座学で発酵食品の基礎講座と今回発酵させる材料を使用した食品の紹介やレシピの開示を行い、予め発酵をさせた材料を使用したランチを共にとることで、発酵食品を日常生活の中に取り入れていくことを親子で学んでいきます。教室は毎月一回程度を予定しており、その季節の旬の食材を用いた発酵食品を作成していくものと致します。

### 5. プロジェクトの実施で得られた「結果」(OUTPUT。実施回数や参加者数など)、「成果」(OUTCOME。事業によって生まれた直接的な変化)、「社会的な変化」(IMPACT。事業が社会に与えた影響)などの『効果』 300文字程度まで

全14回の開催を通じて、延72名の親子に参加を頂き、発酵食の大切さや食品の発酵の具体的な方法、発酵食品の料理への応用、具体的な料理のレシピ等を学んでいただいた。また、親子で料理をすることの楽しさ、食品扱い方や料理器具の使い方など、日常生活の中ですぐに役に立つ知識も習得して頂けたものと考えている。更に子供達においては、普段の食生活の中であまり触れたことの無い発酵食品の美味しさを感じて頂くことによって、日常の食生活の中で発酵食を積極的に摂取していく為のきっかけづくりにして頂けたものと確信している。非常に実りの多い活動であったと考える。

### 6. プロジェクト実施にあたっての課題、今後の展望など 300文字まで

天候の不順や台風などの天変地異により、予定していた食品の入手が難しくなる場合が見られ、代替品を入手することに奔走する場面があった。特に体験教室で使用している食品類は、基本有機栽培・無農薬のものを使用している為、代替品を探すことが大変な作業となる場面が見られた。

#### 7. 参考資料

支援対象プロジェクトで作成したチラシ、パンフレットやマスコミで紹介された記事等は現物またはコピー、活動状況の写真などを参考資料として提供してください。

参考資料あり ・ 特になし



写真集





