子ども食堂

開設のお手伝いをさせていただきました！

まほろば代表取締役社長
大橋 和則

子ども食堂とは？

子ども食堂は、地域住民や自治体が主体となって、無料または低料金で子供たちに食事を提供する場所です。始まりは東京の「気まぐれ八百屋だんだん」の店主であった近藤博子さんが、日本社会の隠れた「見えない貧困」を目の当たりにし、自分の手で出来る事として2012年に「子ども食堂」を立ち上げスタートされました。

日本には満足にご飯が食べられない世帯がどれほどいるのでしょうか。2012年に国立社会保障・人口問題研究所が行った調査で、過去1年間に経済的な理由で家族が必要とする食料が買えなかったという経験を持つ世帯は14・8％という結果が出ています。驚くべきことに6世帯に1世帯が食料に困った経験があるとされています。このように日本では、一見貧しさとは縁がない家庭にも貧困の手が迫っているのです。

子ども食堂は2012年に9件だったのが、2016年は319件、2019年は3700件以上とわずか3年足らずで約10倍に増えています。

又、日本の4人に1人が65歳以上の超高齢化社会で、少子高齢化の波は社会問題となり、今後日本では避けては通れない大きな難問とも思います。まほろばとしても子供と高齢者が集える場所作りを目指し、子ども食堂を出来ないか思い描いていましたが、場所や人の問題で中々実現できないでいました。

西町での立ち上げに参加

そんな中、お米屋さんの中野商店さんからのご紹介で、西野で古くから老人ホーム等を運営されている社会福祉法人「宏友会」所長の菊地伸さんが来店され、子ども食堂開設に世話人としての参加依頼がありました。

話を聞きますと、西町で既に子どもから大人まで自由に利用できる「コミュニ

ティ・カフェふうしゃ」を運営され、「認知症カフェ」の認定も受け、「介護予防体操」「切り絵」「手芸サロン」などを趣味、学び、集いの情報を発信されているとの事。そこで子ども食堂を新たな事業として取り組みたいので、ぜひ食材提供をして欲しいとの依頼でした。

やりたかった事を既に実現され、更にそこで子ども食堂となれば願ったり叶ったりで、参加させていただく事になりました。

フロンティアキッチン　～ふうしゃ～

理念

未来を築く子どもたち（フロンティア）が、
地域の中で健やかに育っていけるように、共に過ごす場を創る

基本方針

食べる：手作りを、みんな一緒に、笑顔でおいしく食べる
学　ぶ：みんなが互いに学び合う
支える：一人をみんなで支える、つながる
居場所：こども、おとな、様々な個性、みんなの居場所
創　る：地域に必要なものをみんなで創る

こども食堂

フロンティアキッチン ふうしゃ

こどもから大人まで どなたでも利用できる 地域の食堂です

学ぶ

夏休みの宿題や自主学習の
勉強スペースとして利用してもOK!
わからないこと、聞けます！

食べる

こどもは100円
みんなでわいわい
楽しく食べよう！

あそぶ

食べたあともゆっくり
過ごせますよ

日　時　**8月6日（火）**　昼の部　11:30〜13:30
夜の部　17:00〜19:00（20:00閉店）

8月27日（火）夜の部 17:00〜19:00（20:00閉店）

場　所　**コミュニティカフェ　ふうしゃ**
西町南21丁目2−15　第一ワコービル　TEL　011-699-5555
＊社会福祉法人宏友会が運営する地域のコミュニティカフェです

食事代　こども　100円（中学生まで）　おとな　400円

協力団体＊「まほろば」「中野商店」「古家食品」「札幌フロンティアライオンズクラブ」地域のみなさん

5月に世話人会がありメンバーは下記の通り

飯島　弘之（札幌フロンティアライオンズクラブ、札幌市議会議員）
中野　弘之（有限会社　中野商店・元PTA会長）
古家　誠士（有限会社　古谷食品・元PTA会長）
大木　光恵（特定非営利活動法人ふろぐれっしゅん）
藤岡　栄子（栄養士）
畑　亮輔（北星学園大学）
白崎　光彦（札幌西防犯協会　副会長）
菊地　伸（社会福祉法人宏友会）
大橋　和則（株式会社　まほろば）

子ども食堂の課題

子ども食堂ふうしゃは、7月から月2回のペースで始まりました。10月を目途に週1回の開催を目標としています。

調理担当はボランティアを地域市民や団体などで募っていきます。

全国の子ども食堂の運営に対するアンケート結果では

1、来て欲しい家庭の子どもや親に来てもらうことが難しい。
2、運営費の確保。
3、スタッフの負担や確保が難しい。
4、地域との連携
5、リスク管理。（衛生管理）
6、会場の確保が難しい。

農水省の「子ども食堂と地域が連携して進める食育活動事例集」より

宏友会の菊地さん（左）。この日は札幌医療秘書福祉専門学校の学生さんがボランティア参加

多くの子ども食堂ではこのような課題があり、自治体や地域住民の協力が不可欠としています。

バツグンの協力体制

幸い今回の世話人は、上記の課題を其々（それぞれ）がカバーし合える関係で成り立っております。

例えば食材ですが、お米は中野商店、お肉は古家食品、野菜や調味料はまほろばが提供。運営費の一部は札幌フロンティアライオンズクラブ。地域との連携は町内会で役員経験のある白崎さんと大木さん。学校関係は元ＰＴＡ会長の中野さんや古家さんが担当。リスク管理や会場の関係は菊地さん。調理担当は藤岡さんが中心となり、ボランティアスタッフが今の所4組で随時募集中です。市議の飯島さんと北星大学畑准教授にはアドバイザーとして参加頂いています。

今回、この場所での経験を活かし、各地域に増やしていければと思います。

ご興味のある方は、是非一度ご利用してみて下さい。

子ども食堂開催日以外も色々な企画をしていますので、ご利用いただければと思います。

食について農水省では「生きる上での基本」とし、健全な食生活を実現することが出来る人間を育てること、という指針を出しています。

近年の引きこもり、自殺、切れる、などの行動は少なからず食生活の乱れも影響しているのではないかとも考えられます。

島根県出雲市にある「ゆめの森こども園」の代表前島由紀さんは「食の温もりの関り」を柱に療育支援を通して子どもを救う活動を展開しています。具体的には食を見直し安全な食材でミネラルたっぷりの食事を子どもに摂らせることで短期間で落ち着いたり集中できるようになっていくという実例を身をもってたくさん経験されています。

近年の私たちの食生活は、便利さや手軽さ、見た目の良さから加工品を多く食していますが、それらが加工される過程で重要な栄養素であるミネラルが抜け落ちています。

子どもの頃の味覚は大人になってからも大きく影響する事と思いますので、まほろばとしましても今後とも協力していきたいと思います。