

みやぎ生協 福祉活動助成金 助成活動報告書

団体名	みやぎっ子『食』・『農』くらぶ	
代表者名	阿部 穰二	
連絡先	TEL : 09052332747 / 05035805003 FAX : 0222599003	E-mail : miyagi.ko.syokunou@gmail.com

1、助成事業報告

助成を受けた事業名	みやぎっ子『食・農みらいプロジェクト ～ ステップ ～ 』
事業の目的	<p>『農業体験』や『食育活動』を通して、宮城県の子どもの食育力を高め、健全な発育・成長の促進をサポートする活動を実施する。</p> <p>東日本大震災で津波被害を受けた『仙台市沿岸地区』を主会場にすることにより、被災地の復興の現状や復興へ向け努力してきた地域住民の『今』を、多くの子供たち・家族に知ってもらうとともに、より多くの家族が、復興を遂げている被災地に足を運びやすいきっかけ・環境を作る。また、地域住民との交流の機会を通して『繋がり』を作れる活動を実施する。</p>
事業の具体的内容	<p>月に1～2回のペースで、仙台市沿岸地区の農地にて、親子と一緒に楽しく学べる『農作業体験』を実施。(野菜の植え付け・収穫・管理、米の栽培等)</p> <p>また、活動を通して収穫した野菜や米を使い、『料理教室』等の食育活動も併せて実施する。</p> <p>農地を利用して、自然の中で、自然のものを使い、野外調理体験等の作業から子供たちの経験の拡大と、親子の絆の工場を目指す。</p> <p>活動には、活動地区の住民や農業従事者の方を『サポーター』として呼びし、交流が図れる機会を多く作り、参加者に震災復興を成し遂げつつある活動地区の現状を知ってもらうことで、地域福祉の向上を目指す。</p>

<p>活動の開始から完了までの流れ</p>	<p>4/30 第1回農作業体験イベント・動画を使った活動の説明 5/5 第2回農作業体験(ミニトマト植え付け→参加者制限・時間差活動) 5/15 第3回農作業体験イベント(田植えのみ。地域交流会→は中止) 6/13 第4回食育イベント(野外調理体験・収穫物を使った調理体験) 6/14 第5回農作業体験(人参・じゃがいも・玉ねぎ等の収穫) 7/12 第6回食育イベント(収穫物を使った料理教室) 7/24 第7回農作業体験(夏野菜(ナス・ニンジン等)の収穫管理作業) 7/25 スタッフ研修(2020年の方針変更と新規取り組みについての報告) 8/10 第8回食育イベント(畑で食育イベント) 8/14 第9回農業イベント(長ねぎ・白菜播種)参加者制限、時間差開催 9/6 第10回農作業体験(仙台白菜・秋野菜の播種) 9/20 第11回食育イベント(野外調理体験・収穫物を使った調理体験) 9/21 会場視察、スタッフ・ボランティア支援力向上研修 10/10 第12回農作業体験・地域交流活動(稲刈り) 10/18 第13回農作業体験(にんにく・玉ねぎ植え付けイベント) 10/25 第14回農作業体験(ラッキョウ植え付けイベント) 11/1 第15回農作業体験(にんにく植え付けイベント) 11/14 第16回農作業体験(さつまいも収穫) 11/23 第17回農作業体験(次年度準備・堆肥づくり教室) 11/29 第18回活動終了イベント(感謝際・畑で食育・おふるまい) 12/05 感謝祭・冬まつり・収穫野菜の無料配布会 ※本年度は新型コロナウイルス対策として、人数制限および活動参加時の体調確認、検温等の徹底、マスク着用のうえ、野外の換気の良い場所にて活動を行う。また、オンライン(動画)にて農育・食育を伝えたり、自宅で、家族で野菜作りができる教材を作り、コロナ禍でも活動を止めないように努めた。</p>
<p>活動の成果と教訓</p>	<p>コロナ禍のため子供たちの学校の休校等もあり、経験の場・学びの場が少なくなった状況であり、その反面、『安全対策』の徹底も必要などとも苦しい年であったが、『提供方法』の見直しを行い、コロナ禍でもより安全に、質の高い活動を行い、食育・農育力を途切れさせないことを目指した1年となった。 大人数で集まることが出来ず、また、室内での調理活動も出来なかったが、『時間差』や『人数制限』などの工夫や『オンラインの活用』といった新たな取り組みが出来た年でもあった。県外の農家取材し動画でプロの日々の仕事を伝えたり、他県の食文化を家庭で、目で見学するオンラインの活用は、コロナ禍が終わった後にも団体の活動の質を高めるものになると実感できた。</p>
<p>今後の展望など</p>	<p>実際に現地で、自分の手で体験して得られる学びも重要だが、家庭環境や親の都合等で“活動自体に参加できない”という子供も多い。そのため、オンライン化・動画配信といったコンテンツは、どの子供たちにも平等に知識の教授をできるツールとして優秀であるため、この部分にも力を入れ、実際の活動と家庭で学べる食育・農育を2本立てにし、団体の目的達成の質を上げていきたい。</p>

2、助成金使途報告書

■ 収入の部

確保した資金内容	金額 (円)	備考
福祉活動助成金	400,000 円	
参加費収入	231,900 円	18 イベント・教室 773 名分
作品売り上げ	49,500 円	野菜等販売収入
雑収入	400,000 円	地域産業協力金
自己資金	218,897 円	
合計	1,300,297 円	

■ 支出の部

費目	内容	予算額 (円)	実支出額
物品費	農作業用資材、道具等費用	100,000 円	169,588 円
消耗品費	種・苗等購入代、肥料・堆肥・培養土等購入代	300,000 円	243,671 円
食材料費	料理教室、食育イベント 食材購入代	180,000 円	66,792 円
講師謝礼	農業体験、食育体験等教室・イベント時講師謝礼	120,000 円	120,000 円
旅費交通費	運搬車、送迎車燃料代、ボランティア運搬費	180,000 円	68,910 円
会場費	教室・会議等会場使用料	30,000 円	0 円
会議費	その他の費用	60,000 円	0 円
	・賃借料、通信費、雑費、接待交際費、損害保険料、予備費、外注工賃、福利厚生費	390,000 円	631,336 円
合計		1,360,000 円	1,300,297 円

3、送付必要書類

① 福祉活動助成金 助成活動報告書

プリントアウトしたものを1部郵送、データもメールでお送りください。

② 領収書のコピー (郵送)

③ 成果物 (活動の様子がわかる写真、または事業で作成したものを郵送)

*写真は郵送とメールで送ってください。

ミニトマト植え付け体験をしました!!

5/5 今日は、ミニトマトの植え付け体験をしました!

コロナ禍で全員マスクを付け、ハウス内の完全換気、参加者の消毒・検温・体調確認をする中での活動となり、子供たちもちょっと緊張気味でしたが、とっても楽しく活動できました!!

今年は、プチぷよというミニトマトをベースに植え付けをしました。

宮城県の種屋さんが生み出したとても美味しいミニトマトです!

開催時間を3回に分け、人数を制限した中での活動だったため、1回あたりの人数も少なく、いつもより静かな植え付けでしたが、少人数での活動も、一人一人の子供たちにきっちり話を伝えられて、メリットがたくさんありました!!

新型コロナウイルスの流行が今後当なるのか不透明ですが、人数の制限や、換気対策、消毒の徹底など受け入れ態勢をきちんと整えて活動を継続していきたいと思っています!!



今年も何とか田植えできました!!

新型コロナウイルスの全国的な流行に伴い、今年は田植えができないか!!!と心配していましたが、なんとか、田植えすることが出来ました!!

今年は参加人数を今までの 1/3 に減らし、皆さんに体調確認・検温・消毒・マスクの完全着用をお願いしての物々しい田植えとなりました。

今年は地下 30メートルから井戸水を組み上げ、完全無農薬でお米を栽培している、カントリーパーク新浜の皆さんにご協力していただいたの田植えです。

水田には生き物がたくさんいて、海風が吹き、さわやかな天気の中で参加の親子も気持ちよさそうに田植えをしていました!!

『マスク』をしながらの田植えは本当に異様な光景でしたが、こんな時代でも、先人たちが続けている『田植え』を経験させてあげられて何よりです。

今回、希望されていた多くの方にお断りを入れる事態になってしまいましたが、来年は、みんなで活動できることを願っています!!



食育イベント・野外調理体験をしましたよ♪

今日は、去年の3月に植え付けをした『じゃがいも』を使った調理体験・食育イベントをしました!!

みんなでじゃがいもを掘って、洗って、蒸して、その場で食べる!!そんな活動でした♪

東日本大震災で3メートルの津波が覆ったこの土地。約10年の年月が過ぎ、たくさんの人たちの努力で、今では立派に野菜が栽培できるようになりました。

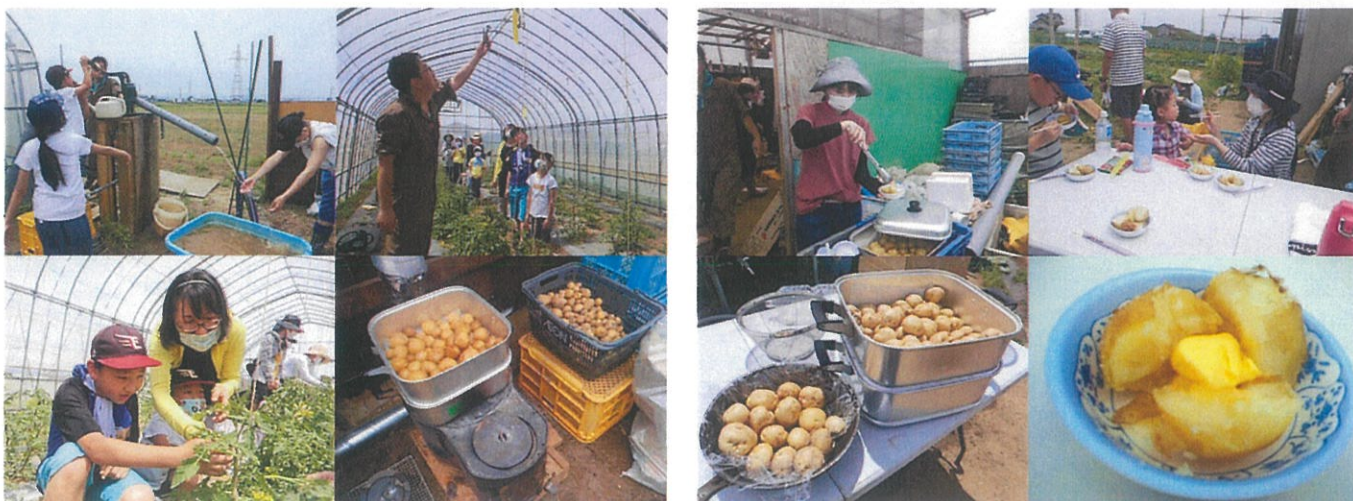
今回は、じゃがいも。じゃがいもは、大地の栄養をたっぷりと吸い体を大きくします。

この土地に詰まっている栄養と、様々な想いをいっぱい吸い込んだじゃがいもを、これからの未来を切り開く子供たちが、親子で一緒に掘り上げました。

そして、すぐにそれを味わう!!とっても素敵な時間だと思いませんか？

塩とバターを付けただけなのに、とっても旨味が強く、ホクホクの食感も最高でした!!

午後からは、5月に植えてもらったトマトを誘引する作業も体験してもらいました☆
すごく素敵な時間となりました☆



畑で採れた野菜を使った料理教室をしました!!

コロナ禍ですが、仙台市内の感染者数も落ち着いてきて、やっと、市民センターの調理室が使えるようになりましたので、令和2年初の『料理教室』を実施しました。

今回は、畑で採れた夏野菜をたっぷり使って『冷やし中華』を作ってみましたよ!!

きゅうり、トマト、ネギをいっぱい切って、宮城県で栽培が盛んな『モロヘイヤ』を練りこんだ中華麺に載せ、特製夏野菜たっぷり冷やし中華を作りました!!

先月収穫したじゃがいもは素揚げにしてフライドポテトに!!

久しぶりの料理教室&コロナ対策が厳重な中で、参加者さん、ボラさんも多少緊張する中ではありましたが、『自分たちが育てた野菜を使って料理を作る』という体験は、とても良い食育の時間だと思います!

市民センターの利用状況もまだまだ見通しが立たないため、次回以降も料理教室が出来るのか?ちょっと不安ではありますが、教室自体はとても盛り上がり、素敵な時間が流れました!!



農作業体験イベントをしましたよ～

今日は、夏の畑の中途管理、除草作業をしながら、夏野菜を収穫するイベントを実施しました!!

今回も人数制限をさせていただく中での活動だったため、いつもよりすごく静かな中でしたが、こういう少人数とじっくり、しっかり作業できるのもいいもんです!!

朝からみんなで草むしりをし、収穫・保管していた野菜の洗浄や選定作業をして、その後は、茄子・人参の収穫をしてもらいました!!

昨年植え付けた際は、まさかコロナが流行り、人数制限をしなきゃいけない!なんて想像してませんでしたので・・・ニンジンなどは、いまだに収穫出来ていないものも多数あります!

勝手に持って行っていいよ～ってわけにもいかないため・・・子供たちに頑張って収穫してもらいました!!

今年は、本当にいろいろ大変なことが多いです・・・、と、嘆いていても何も解決しないので、みんなで頑張って収穫しました!!

今年から栽培を始めたハウスの茄子も絶好調で、豊作です!!

あまった野菜は、次のイベントで子供たちに配ったり、こども食堂さんに寄付したいと思っています!!!

秋に毎年やっている市民センターまつりの中止も昨日決まったので、今年は本当に野菜がとてもあまりそうです。ピンチ!!!

野菜の収益は、今後の活動の大事な資金ですが・・・まずいです!!

