

はじめに

鹿児島市内の物産館…その野菜売り場には「吉田産」「指宿産」「大隅町産」など、地元産ラベルが並び、鹿児島がいかに食の豊かな地域であるかを実感させられます。そんな鹿児島でも洋食化が進み、米離れや野菜嫌いが、次世代を担う子どもたちの間にも広がる一方、3.11以降、安心安全な食や食育について意識が高まりをみせています。

当法人がすすめる「かごしま森のようちえん事業」は、「すべての子どもたちに、センス・オブ・ワンダーを！（知識より感性を）」をコンセプトに、平成19年秋、鹿児島市吉野町に産声をあげました。「雨でも、冬でも、毎日森へ！」を合言葉に、年間250日を森の中で活動しています。森には多様な生物が息づき、私たちは日々自然の有り難さや命の尊さを実感しています。

そんな中で、開園当初から力を入れているのが「食育」です。本園で扱う食材の生産地である鹿児島市本名町後地区は、都市部近郊にありながらホタルが飛びカジカが鳴くすばらしい環境が今も残っています。安全な食は、安全な水や環境があってこそ。自然環境を守ることの重要性や、生きものとのつながりを抜きにしては私たちが「食べる（＝生きる）」ことは成り立たないということを、食の提供を通じて、これまで強く発信してまいりました。

毎回の活動では、旬食材の手作り給食やおやつを提供する他、給食試食会、生産地視察、味噌づくり、梅シロップや梅干しづくり、しいたけ栽培、米栽培といった体験プログラムも提供。子どもたちは、朝一番に皮をむいたり切ったりと下ごしらえに関わるほか、専属スタッフが食材についての説明や、二十四節気や行事との関係、栄養について話す時間が設けられています。平成24年度からは、本名町後地区のご協力で、早朝とれたての野菜を地元の調味料と地域の味つけで給食として提供するという、理想的な地産地消システムが動きはじめました。

本誌は、その過程で、生産者や有識者、おばあちゃんの知恵から開発した、まさに鹿児島発・幼児向け・地産地消レシピ集です。季節感あふれる地元生まれの食材がふんだんに使われたメニュー、野菜嫌いの子どもが食べやすく作りやすいメニュー、アウトドアで楽しめるメニューが満載です。今回は、秋冬編として約50種のメニューを掲載。中には、日本人が昔から当たり前に季節ごとに口にしていた、素朴で懐かしいメニューもあります。ぜひ本誌を、ご家庭等で広くご活用いただき、多くの子どもたちが、地元の野菜を美味しく食べ、その食や環境の豊かさを実感してくれる機会が増えれば、これほど嬉しいことはありません。

最後になりましたが、このレシピ集は、鹿児島県の平成25年度地域活動の仕組みづくり促進事業「かごしま森のようちえん食育育成事業」の業績をとりまとめたもので、本事業に関わる多くの方々から、多大なご指導、ご協力を賜りましたことを深く感謝申し上げます。

平成26年3月

NPO 法人かごしま子どもと自然研究所
事務局長 市川雪絵