

おわりに

3月、木漏れ日のまぶしい森での給食の後、食事テーブルを片づけてみると、たくさんのスナップエンドウが落ちていました。それはその日の食材の一つでした。旬の食材ですから、スナップエンドウは次の日は違う味付けで提供されます。すると次の日も、テーブルの下にはスナップエンドウが落ちていました。実は、どうしても食べることができない園児が、周囲の目を盗んで隠していたのです。そのことに気づいたスタッフは、子どもたちに語りかけます。このお豆さんが、畑でどんな時間を過ごしてきたのか、どんな風にごここまで運ばれ、調理されたか。大勢の人たちの手、愛情、思い、そして長い時間…。「一口でいいから、食べてみてほしいなあ」。子どもたちが苦手野菜に出会う度に繰り返される、森の給食（食育）風景です。子どもたちは、キッチンスタッフの“愛情”というスパイスの力を借りて、未知の味を体験し、味覚を広げ、やがてどんな野菜も食べられるようになっていきます。地元の食材が大好きな子どもたちを育てること…今までもこれからも、一食一食、コツコツ続けていきたいと思えます。

（関係者一覧 敬省略・順不問）

- ・弟子丸農園（鹿児島市本名町二本松集落）
- ・鹿児島市本名町神園集落
- ・鹿児島市都迫集落
- ・有限会社そおりサイクルセンター
- ・株式会社ななくさ農園
- ・株式会社ろーはす
- ・かごしま有機生産組合/地球畑
- ・JA 鹿児島中央農産物販売所 ごしょらん
- ・鹿児島県地球温暖化対策課

かごしま森のようちえん

## ランチレシピ集（秋冬編）

平成 26 年 3 月発行

NPO 法人かごしま子どもと自然研究所

〒892-0871 鹿児島市吉野町 2147 番地 9

TEL/FAX 099-801-3704

スタッフ：梅北公子、市川雪絵、野下育子  
（平成 25 年度鹿児島県地域活動の仕組みづくり事業）