

5 大妻女子大学・大妻女子大学短期大学部

学科、年代の垣根を超えた食育ボランティアグループ「ぴーち」

平成20年に食物系、児童系学科の卒業生とともに結成されたボランティアグループ。現在は食物栄養専攻の学生が中心となり、小さな子どもから高齢者までを対象としたさまざまな社会貢献活動を行っています。



国連が定めた6月5日の世界環境デーに関連したイベント「地球によいことを遊んで学ぼう with そらジロー&にじも&うみスケ (Good For the Planet@番町の森 実行委員会主催)」に参加し、食と環境の調和に向けた食育活動を提供。参加した学生、卒業生と堀口美恵子教授(左)。

文化祭や春休みのイベントでも食育ワークショップを実施



毎年、文化祭や大妻さくらフェスティバルの「春休み小学生講座」では、果物の皮や藍の葉などで染色した布を使ったクラフトづくりをはじめ、さまざまな食育ワークショップを行っています。

食を通じた幸福感の共有を目指し、栄養・運動・休養の面から多世代を対象とした心身の健康づくりに関する提案をしている、大妻女子大学食育ボランティアグループ「ぴーち」。学生の主な所属は短期大学部家政科食物栄養専攻で、将来的に、食と栄養の専門家である栄養士として、人々の健康と幸福に貢献できるよう、幅広い専門知識や社会の即戦力となる高い技術の取得を目指しています。現役学生だけでなく、昭和48年度以降の卒業生(食物系、児童系、被服系、文系など)も、それぞれの特技を生かし、活動をサポートしています。

活動は“食”を軸に、心身の健康づくり活動のほか、和食文化の保護・継承活動(大妻和食アカデミー)、農林水産省の野菜を食べよう

プロジェクト、エコッキングレシピ・食品ロス削減レシピの提案、東日本大震災復興支援活動(三陸の和ぐるみプロジェクト)、食に関連したエコなクラフト作りの提案(食材の廃棄部分、ハーブやスパイスを活用した染色)など、幅広く展開しています。

なかでも地域と連携した社会貢献活動が多く、千代田区の児童館などのおやつ作りをはじめ、小学校への食育出前講座、高齢者向けの料理教室なども実施。クイズやパネルシアター、レシピ提案、調理サポートなど多様なアイデアを盛り込みながら、食の大切さ、食品ロス削減について、都内の子ども食堂で楽しく伝える機会も提供しています。

地域と連携し、さまざまな活動を展開



ちよだコミュニティラボ(千代田区地域コミュニティ醸成支援事業)と連携し、「身体を動かす!一緒に楽しむ!つながる!」をテーマに他の団体との合同体験会を大妻女子大学アリーナで実施(写真は上智大学チャルによるウォーキングサッカーの様子)。



千代田区社会福祉協議会登録団体「千代田ママのわ」主催の「親子料理教室」では、お月見をイメージしたレシピを提案(おやき2種、海老しんじょと野菜のお吸い物)。食材を無駄なく使うことや効率的な調理操作についてもレクチャー。



お問い合わせ先
大妻女子大学 広報・入試センター
広報・募集グループ
TEL : 03-5275-6011
URL : <https://www.otsuma.ac.jp/>