小平「プチ田舎味噌」づくりプロジェクト

小野　友紀　准教授
（短期大学部　家政科　食と栄養コース）

【はじめに】　東京都小平市は多摩地域の北東部に位置し、「都心から一番近いプチ田舎」をキャッチフレーズとする、自然と都市機能が調和した地域です。市内には多くの農地が残されており、地域資源を活かした食育活動が積極的に展開されています。本プロジェクトは、こうした地域特性を踏まえ、昨年度に引き続き小平市内の保育園および高齢者施設と連携し、「味噌づくり」の活動を行いました。使用する大豆は、小平市の姉妹都市である北海道留萌郡小平町より取り寄せたものを用い、米麹は千代田区内で造られているものを使用することで地域間のつながりも意識した取組としています。なお、小平市のキャッチフレーズにちなみ、プロジェクト名を『小平「プチ田舎味噌」づくりプロジェクト』としています（※「プチ田舎」は小平市の登録商標です）。

【目的】　小平市内の保育園や高齢者施設といった地域の身近な場において、「味噌づくり」を通した交流機会を創出することで、親子の絆の深化および地域住民相互のつながりの強化を図ることを目的としています。あわせて、食育の観点から和食文化の継承を促進するとともに、健康的な食生活に対する意識の向上を目指し、継続的な地域の取組みとして実施しました。

【活動内容】学内での味噌づくり試作および活動ミーティング（8 月）　8 月には、学内の調理室において味噌づくりの試作を実施しました。第 1 回目の活動を白梅学園短期大学の地域活動と共同開催とすることを踏まえ、本試作には同短期大学の教員 1 名および学生 1 名が参加しました。試作は、9 月の本番に向けた工程確認と役割分担の共有を目的とするとともに、事前打ち合わせの機会として位置付けました。あわせて、学生同士の交流を深める場ともなり、円滑な連携体制の構築に寄与しました。

第 1 回　すずのき台保育園（9 月）対象は在園児および地域の親子に加え、卒園した小学生や保育園職員の参加もあり、幅広い世代が集う機会となりました。本回は、白梅学園短期大学による小平市の地域連携事業「のぼりぼう」との共催として実施しました。運営には、本学短期大学部学生 8 名、学部学生・院生 3 名、助手 1 名、教員 2 名に加え、白梅学園短期大学の学生 4 名および教員 2 名が参画し、大学関係スタッフ計 20 名、地域スタッフ 3 名の合計 23 名体制で実施しました。当日は地域から 100 名以上が参加し、大規模な「プチ田舎味噌づくり」となりました。多世代交流の場として活気ある雰囲気の中で実施され、地域連携の意義を体現する機会となりました。また、昨年度に引き続き、小林洋子小平市長にもご来場いただき、開会にあたりご挨拶を賜るとともに、



小平市長を囲んで



材料の分配



本学短大生による食べ物クイズ



白梅短期大学学生による紙芝



スタッフ全員集合

小平市における地産地消の取組やその意義についてお話しいただきました。地域資源を活かした食育の重要性について、参加者の理解を深める貴重な機会となりました。

第 2 回　むさし保育園（11 月）　保護者会と園との共同で実施しました。当日は在園児親子 10 組 22 名が参加し、小規模ではありましたが、終始和やかな雰囲気の中で味噌づくりを行うことができました。参加者同士の交流も自然に生まれ、親子で協働する体験を通して、食への関心を高める機会となりました。

第 3 回　中央公民館（2 月）　小平市内の保育園および高齢者施設の職員を対象として実施しました。本回は、今年度小平市内で実施する最後の味噌づくりであったことから、各施設において自ら実践できることを目的とした「味噌づくり講習会」として位置付けました。会場は小平市立中央公民館の調理実習室を使用し、参加者集合の 1 時間前から大型圧力鍋 3 台を使用して大豆の加熱を開始しました。参加者には材料の分配段階から取り組んでもらい、工程全体を体験できる構成としました。なお、大豆の加熱時間を活用し、富永准教授による災害食の調理デモンストレーションおよび試食を実施し、非常時の食に関する知識の普及も図りました。



参加者の方々とともに



学生スタッフ（2 列目）は、短大生・学部生・大学院生

第 4 回　大妻さくら祭り（3 月）　学内イベントである大妻さくら祭りの企画の一つとして実施しました。対象は千代田区民に限らず、他地域からの参加者も多く見られました。申込開始後早期に定員に達し、味噌づくりに対する関心の高さがうかがえました。多様な参加者層に対して、味噌づくりを通じた食文化体験の機会を提供することができました。

以上のいずれの回においても、共通の手順に基づいて味噌づくりを実施しました。また、学生が企画したクイズについては参加者から大変好評を得ており、活動全体の満足度向上にも大きく貢献しました。

参加者の感想（一部抜粋）　＊学生の方々が優しく教えてくれて、とても楽しい思い出になりました！（10 代）＊子供が味噌ってどうやってできているの？と言っていたのでとても為になりました（40 代）＊親子で勉強になりましたし、家族で楽しめる機会は大変貴重だと、ありがたく思いました。また企画よろしくお願いいたします。（50 代）＊千代田区の麹や小平町の大豆を使っている事などを教えていただけ、とても参考になりました。園でも参考にさせていただきたいです。他園の栄養士さんのお話も聞くことができ、学生さんのクイズも勉強になりました。とても楽しい時間を過ごすことが出来ました。（30 代）

【まとめ】　今年度の小平「プチ田舎味噌」づくりでは、北海道小平町の大豆と千代田区の米麹を用い、大妻女子大学の教員・学生と小平市の地域スタッフ、地域住民が一堂に会して実施しました。「味噌」を媒介として地域と地域、人と人とがつながる意義を実感する機会となりました。参加者の中には次回の開催を楽しみにする声も多く、今後も継続的な取組として発展させていきたいと考えています。最後になりましたが、ご協力いただきました小平市内の施設長・職員、栄養士・管理栄養士の皆様ならびに白梅学園短期大学の皆様、そしてご参加いただいた皆様に、心より感謝申し上げます。

（令和 7 年度プロジェクト構成員：教員 2 名、助手 1 名・短大生 8 名、学部生 2 名、大学院生 1 名、小平市地域スタッフ 5 名）