

配信「さんさん」食育プロジェクト

収穫体験「絶品ランチ」心腹満つ

京田辺で 顔揃え 京都大和の家「交流会」

障害者就労支援事業所「さんさん山城」(新免修施設長、藤永実センター長)と京都大和の家(岡本直彦施設長)は、3回、児童養護施設で暮らす子供たちが野菜の収穫体験やランチを満喫し、将来に向けた見聞を広める交流会を開いている。



さんさん自家製野菜とコラボした特製プレートは垂涎もの



創作ランチ「貴匠桜」の賣持シェフ

その模様と、新免施設長、参画するシェフらのインタビューを収めた「さんさん食育プロジェクト」YouTube動画が配信され、注目を集めている。府補助を活用した児童養護施設「京都大和の家」(岡本直彦施設長)と「精華町」の交流会は既に2年にわたりに開催している。今年度も6・8・10月の3回、男・女の児童生徒らがさんさんを訪れている。

敷地内のブルーベリー樹から実をもぎ取り、市内にある栽培畑まで足を運んで田辺なすやサツマイモの収穫に歓声を上げた。ランチでは、さんさんが手塩に掛けた野菜をメニューに使う「貴匠桜(きしょうざくら)」という京都府京都市東山区の特製ランチが登場した。京懐石「祇園にしかわ」とさんさんの

多ジャンルのゲストたち

交流会は回を重ねるごとにゲストも多彩に。さんさんスタッフと厨房を共に献立を取り揃えた賣持(ほうもち)隆志シェフ(貴匠桜)や西川正芳店主(祇園にしかわ)らが講演した。

賣持シェフは幼少期に抱いた夢や経歴を伝え、料理人として目指すもの、食とはなどを分かりやすくひも解いた。

西川店主は昆布と鰹節で取った出汁を子供たちに振る舞い、手間の大切さを強調。舌も楽しませてもらった子

供たちに「困ったらおいで。7年間働いて立派な料理人になれ」と励ました。皮とあんを包む濃茶大福の手作り体験も楽しんだ児童たち。

さんさんと関わりを深め、食育プロジェクトの趣旨に共鳴する事業者も続々と参画する。つながりが増す甘利香辛食品(株)や方松青果(株)、同市内に物流倉庫を構えるAmazonのスタッフもロボットやドローンを使った近未来の物流・配送などを紹介している。



コミュニティカフェで心もお腹も満ちた子供と大人たち

自家製野菜の和のコラボランチも子供たちは心行くまで堪能した。さんさんの野菜を材料にしたえびいものポ

タージュ、田辺なすのコンフィ、抹茶のシフォンケーキ、真鯛といろどり野菜のホイール焼き、えびいもやずいき

が入った豚汁などが彩りを添えたプレートに子供と大人たちの笑顔が弾けた。

福連携を進めるうちの一つ。さんさん山城ならではの取り組み。子供たちの将来の選択肢につなげれば」と狙いを説く。

「さんさん食育プロジェクト」で検索すればYouTube動画