

2024 年度 Small CoRE Project

「結梨 くだものを知ろう！食べよう！楽しもう！」プロジェクト 最終報告書

【活動目的】

目的は、主に2つある。1つ目は、鳥取の梨や柿の魅力を知ってもらうことである。2つ目は、規格外であることや、わずかな傷があることを理由に、廃棄してしまう梨や柿が大量にあることを知ってもらうことである。そして、廃棄梨や廃棄柿も工夫をすれば、美味しく消費できることを、体験を通して感じてもらうことである。子供たちに「食」、特に、鳥取県の特産品である梨や柿に関する知識を身につけ、健全な食生活を送ってもらえるような食育を行う。

【活動内容】

今年度は以下の5つのイベントを開催した。

① 4月30日

場所：千代水地区公民館

内容：梨カレーづくり、梨クイズ

参加者：小学生10名、職員2名、メンバー3名

公民館より依頼を受け、開催に至った。梨が売られていない時期だったが、公民館で梨が冷凍保存されていることを聞き、衛生面について先生と相談した上で、冷凍梨を使ってカレーを作ることにした。子どもたちは、特に、冷凍梨をすりおろす作業を楽しんでいるようだった。カレーを煮込んでいる間に梨クイズも実施した。デザートには、結梨が開発に携わった花御所柿のプリンを提供した。珍しさ、味ともに子どもたちに好評だった。



② 8月19日

場所：湖山西地区公民館

内容：料理体験、梨クイズ

参加者：小学生 16 名、職員 2 名、メンバー 6 名

公民館から梨カレー会開催の依頼があったが、この時期に梨が入手できるか不明だったため、料理体験と梨クイズのイベントとなった。結果として梨を入手することができたため、デザートとして提供した。昨年度にも同公民館で梨カレー会を行ったため、梨カレー会に参加するのが 2 度目の子どもでも楽しめるように、クイズを新しく用意した。

反省点として、メンバーに対して子どもが多く、目が行き届いていない部分があったことが挙げられる。



③ 8 月 23 日

場所： はっとうフルーツ観光園

内容：梨の収穫体験、料理体験、梨クイズ

参加者：教育支援センター「すてっぷ」の小学生 13 名、職員 3 名、

日頃からお世話になっている農家さん、メンバー 5 名

結梨と何か一緒に活動ができないか、という依頼を受け、開催に至った。日頃からお世話になっている、はっとうフルーツ観光園の農家さんの協力を得て、梨の収穫作業と一緒に体験することになった。実際に圃場に入って、梨に触れてもらうことで、梨には様々な種類や大きさがあること、果物は一つ一つ大切に育てられていることを感じてもらえたように思う。収穫作業後には夏野菜カレーを作り、収穫した梨も食べた。野菜が苦手だと言っていた子どもがカレーを美味しく食べてくれていた。梨クイズも盛り上がった。

結梨としてもこのような活動は初の試みだったが、何度も話し合いを重ねて成功させることができた。子どもたちも私たちも、自ら梨を収穫して、食べることで、食への関心を深めることができた。



④ 12月7日

場所：千代水地区公民館

内容：梨を使ったマフィンづくり

参加者：小学生5名、保護者2名、職員2名、メンバー5名

「ちよみくりすます会」の1つとして、梨とクリームチーズのマフィンづくりを企画した。

今回は梨カレー以外のレシピに挑戦するため、事前に二度の試作をした。一回目は、結梨の所有するオーブンでパウンドケーキを試作した。結果として、梨の水分をしっかりと抜かないと、生焼けのような水っぽい生地になることが分かった。その後、イベントで作ったスイーツは持ち帰ってもらうことになったため、ラッピングしやすいマフィンに変更した。二回目は、実際に千代水地区公民館のオーブンを借りて、試作を行った。梨を電子レンジにかけ、キッチンペーパーでくるみ、水分をしっかりと取ると、ちょうどよい生地となった。

しかし、当日は、少しゆるい生地になってしまった。これは、試作と本番で電子レンジにかける梨の分量が異なったことや、梨をすこし大きめに切ってしまったことが原因だと考えられる。また、公民館に電子レンジは1台しかなく、梨の水分を十分に抜くには時間がかかってしまうため、電子レンジ以外の方法も考えておくべきだったと感じた。クリームチーズが包丁で切りにくかったとの意見もあった。クリームチーズには種類によって崩れやすいものとそうでないものがあることが分かった。イベント当日を意識して、試作を行うことが大切だと学んだ。

マフィンの味は好評だった。焼きあがったマフィンには粉砂糖を振り、デコレーションやラッピングも楽しむことができた。同日に、千代水公民館主催の消火訓練、クリスマスオーナメント作りにも参加し、仲を深めることができた。



⑤ 1月25日

場所：地域食堂 COCON

内容：梨カレーづくり、梨クイズ

参加者：未就学児2名、小学生6名、保護者1名、スタッフ1名、メンバー5名

初めて包丁を使う子もいたが、保護者の協力も得ながら、怪我無く調理することができた。カレーには廃棄梨をカットしたり、すりつぶしたりして冷凍しておいたものを使用した。カレーを煮込んでいる間には、梨クイズを実施した。クイズは好評だったが、問題をもっと増やし、解説に時間をかけると、より良いものになると感じた。

生の梨は、子どもたちにカットして、食べてもらった。冬に収穫する梨があることを知ってもらえた。また、花御所柿のシロップをかけたヨーグルトを提供した。ヨーグルトや柿が苦手な子どももいたが、おおむね好評だった。花御所柿のシロップは、結梨が開発に携わったものであり、結梨の活動についても知ってもらえる良い機会となった。

反省点としては、カレーが子どもには少し辛かったことが挙げられる。また、怪我のリスクを小さくするために、未就学児は特に、子供用の包丁を使用したほうがよいと感じた。鍋の底が焦げていたのも良くなかった。子供用の包丁と新しい鍋を購入し、今後の活動で使用したい。



【まとめ】

昨年度に比べて、活動の幅を広げることができた。収穫体験や、梨を使ったスイーツづくりなど、イベントの種類を増やしたことで、生産現場だからこそ得られる学びを提供したり、梨の新たな魅力を伝えたりできたと思う。また、教育支援センターや地域食堂など、今までとは異なるコミュニティの人々とも関わることもできた。今年度の活動を通して、より多くの人々に魅力を伝える、という点で大きく前進できたように思う。

活動を通して、鳥取県のくだものについてはもちろん、人との関わり方など、私たちも学ぶことが多くあった。今後は、各イベントでの反省点を基に改善するとともに、鳥取県の果樹栽培の現状を伝える活動や、梨や柿を使った料理の開発、新しいイベントの企画にも引き続き取り組んでいきたい。