

■食育活動の目指す姿・想い

「食の楽しさや大切さをお伝えし、すべての人が生涯健やかに笑顔で暮らせる社会の実現に貢献します」を掲げ、以下を目指して食育活動を行っている。

- ①共食や調理などを通じて、食の楽しさを知る
- ②食材や生産者、周りの人への感謝の心を育む
- ③食についての知識を身に付け、生活に取り入れられるようにする
- ④身近なことに興味を持ち、自分との繋がりを学び、自分も周りも地球も大切にできる

■特徴的な取組 ハウス「食と農と環境の体験教室」

親子で、田植え、野菜の収穫、稲刈りなどの農作業や、カレーの調理などを体験し、そこから食の大切さを学び、自然の中で様々な生き物とも触れあい、環境の大切さをすることを目的とした体験型の教室。それぞれの地域に根差したNPO法人の協力と、ハウス食品グループ社員ボランティアで2009年から実施している。農業体験やカレー作りなどの食育活動に、環境教育の視点を加え、1年に渡って全3回継続的に参加することが特徴。参加者は、田んぼや畑に作物を植えて収穫するだけでなく、それらを自ら調理して食べることで、食の大切さや作り手の苦勞を知り、食と農が自分自身に結びついていることを学んでもらうことを目指している。また、各地域で独自の食育・環境教育活動を展開しているNPOと協働して企画運営することで、各団体が推進している、持続可能な地域づくりの中で育む活動や里地里山保全活動等の支援にもつながっている。

コロナ禍で2020年は中止。2021年はオンラインで実施した。



東京本社：東京都千代田区
大阪本社：大阪府東大阪市
カレーや香辛料を中心とする大手食品メーカーハウス食品株式会社をはじめ、食関連企業を多く傘下に持つ。地域や他企業と連携し消費者向けの取組を数多く実施しており、「自分で作って食べる」ことを体験し、食への興味をもっと広げてほしいということを願い、1996年から株式会社メイトと協働で開始した「はじめてクッキング」教室は、2021年で26年目を迎えた。

■ハウス「食と農と環境の体験教室」 2021年の取組概要

※協力団体 NPO法人千葉自然学校・NPO法人佐倉みどりネット

コロナ禍で、初めてオンラインでの開催となった。全国様々な地域から全11家族が参加し、自宅で稲を育てる体験と、『食品ロスをなくす』というテーマで考えた各家庭オリジナルのカレー調理を通じて、オンラインならではの「食」と「農」と「環境」のつながりを学んでもらった。

オンラインでの取組にしたことで、参加者が全国に広がったこと、自宅で稲の生育を間近で見ることができたことなどの効果があった。

◎体験教室第1回 6月5日（土） バケツ稲での田植えと「フードロスカレー」

NPO法人佐倉みどりネットの指導により、自宅にあるバケツに発芽させた種もみを植える田植え「バケツ稲」を実践してもらい、稲を育てる体験からスタートした。その後、環境講座『食品ロス（家庭ゴミ）を減らそう』を聞き、冷蔵庫に余りがちな食材を使っておいしくできる『キーマカレーの調理デモ』を見学。食品ロスを意識し人参の皮やピーマンの種、冷蔵庫に残りがちな野菜を使ったり、野菜を炒める前に電子レンジを活用することによって、CO2削減&時短になるという裏技も披露。身近なことで「環境」を学ぶ機会を創出した。

◎特別講座 7月31日（土）

田植えから2か月後に、各参加者が植えた『バケツ稲』について、NPO法人佐倉みどりネットによる、苗がよりよく成長するため大事な作業「間引き」についてのデモンストレーションや、それぞれの困りごとや悩み、疑問について質問に対する説明やアドバイスを行った。稲を育てることにより、農家の大変さも理解してもらった。

◎体験教室第2回 9月11日（土）稲刈り～脱穀、参加者の考えたカレーの発表！

NPO法人佐倉みどりネットによる、稲刈りから精米までのデモンストレーションが披露され、家庭で用意できる道具を使って精米まで行う方法を学んだ。続いての環境講座では、『地球温暖化』を通して、植物の大切さや私たちにできる「STOP温暖化」について学んでもらった。大気役割や、植物のおかげで私たちがきれいな空気を吸えていること、地球温暖化を引き起こすさまざまな原因などを解説。さらに地球温暖化を防ぐために私たちにできることを提示したほか、環境にやさしい製品開発など、ハウス食品グループの二酸化炭素の排出量を減らす取組なども紹介した。夏休みの宿題として、「みんなで楽しくフードロスカレー」をテーマに、各家庭で考え調理したカレーを発表してもらった。

