

報道関係者各位

株式会社 大地を守る会  
2017年7月7日

## ～親子・子どもたちにとって「食べること」をもっと楽しいものに～ 渋谷区こども・親子支援センターと共同で 食に関するワークショッププログラム開始

有機食材宅配のバイオニア・大地宅配を運営する株式会社大地を守る会（本社：千葉県千葉市 代表取締役社長：藤田和芳 以下、当社）は、渋谷区「かぞくのアトリエ」「代官山ティーンズ・クリエイティブ」を運営する株式会社 マザーディクショナリー（本社：東京都渋谷区 代表：桑原紀佐子）と共同で、親子及び18歳以下の子どもたちを対象にしたワークショッププログラムを開始することとなりましたのでお知らせ致します。

当社はこの取り組みを通して、普段、食品を手取るだけでは分からない「食」に関する興味関心を深めて頂くこと、「食」の分野や「食べること」そのものをもっと楽しんで頂く機会を創出することを目的としております。今後も定期的にワークショップを企画し、実施してまいります。



企画意図：食べ物はどうやってできている？意外と知らない食べ物の成り立ち

「豆腐は何でできているのでしょうか？」「バターは？」「チョコレートは？」何でできているか、どうやって作られているか正しく答えるのは大人でも意外と難しいものです。普段は簡単に手取ることでできる食品をどんな人が作り、どうやって作られているのかを少しでも知ること、10代のお子さんが「いただきます」の本当の意味を考えたり、親子で囲む食卓に「食べる楽しみ」を提供できればと考え、本プログラムを企画しました。

渋谷区の親子・10代のコミュニティー×「食」のネットワーク 長所を掛け合わせて実現したプログラム

渋谷区こども・親子支援センター「かぞくのアトリエ」、18歳以下の子どもたちを対象にした施設、渋谷区「代官山ティーンズ・クリエイティブ」を運営するマザーディクショナリーと、1975年の設立以降、様々な第一次産業を中心とした生産者との強固な繋がりを強みとしてきた当社が、食の重要性や魅力について改めて伝えていきたいという想いを同じくし、実現しました。

今後、食に関する様々な分野で生産者や有識者を招き、楽しみながら食について考えることのできるプログラムを企画・実施してまいります。

農林水産省「第3次食育推進基本計画」でも推進される若年層の教育と地域との連携

今年3月より第3次食育推進基本計画が開始されました。農林水産省は重点課題として「若い世代を中心とした食育の推進」「地域とのつながりを通じた食育の普及」を挙げています。具体的には現在の20代～30代の若い世代で特に食に関する知識や意識が低く、朝食欠食や栄養の偏りなど、他の世代より多くの課題を抱えており、若い世代が心身共に健康であるために主体的に健全な食生活を実践することに加え、その知識や取組を次世代に伝えつなげていけるよう食育を推進すること、また食育の推進において世帯構造や生活の多様化、社会環境の変化による様々な状況を踏まえ、地域や関係団体等の連携・協働を図ることとしています。（農林水産省「第3次食育推進基本計画」より）

昨今、「こしょく」（孤食、固食、小食、粉食、濃食、という言葉に代表される通り食事の偏りが問題視されるなど、現代の子どもたちを取り囲む食生活環境は決して楽観視できるものとは言い難いのが現状です。当社は、食育の観点でも、この活動は次世代の食卓の未来を支える一助となると考えます。

＜ご取材に関するお問合せ先＞

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム（担当：西田）

E-mail：press@daichi.or.jp TEL：043-213-5860 FAX：043-213-5604

●実施概要

<第1回 真っ白いバターを作ろう！>

普段、何気なく食べているバター。どうやって作られているの？ なんでいつも黄色なの？バターを自分で手作りして、できたてをいただきます。

また、原料の生乳を作っている酪農家の方が、生乳作りについてお話しします。バターの向こう側にあるものを知れば、普段“いただく”バターが、もっとおいしく感じるはず。おいしいパンとジャムで頂きましょう。

- 日時 : 2017年7月22日(土) 13:00~14:15
- 会場 : 代官山ティーンズ・クリエイティブ  
(東京都渋谷区代官山町7-9)
- 対象 : 小学生以上 ※予約申し込みは終了しました
- 参加費 : 500円
- 協力 : 酪農王国オラッチェ <http://oratche.com/> (講師: 神尾純也)
- URL : <http://daikanyama-tc.com/artschool/090>



<第2回 あつあつのできたてをいただきます 手作り豆腐に挑戦！>

できたてのお豆腐を食べたことはありますか？国産大豆から作った豆乳と天然にがりを使い、豆腐を自分で作ります。あつあつのできたて手作り豆腐のおいしさを味わってみましょう。

また、豆腐は身近な食べ物の一つですが、意外と知らないことが多いもの。原料の大豆のことやどのように豆腐が作られているのかなど、詳しいお話も聞きます。これであなたも豆腐職人！？

- 日時 : 2017年10月14日(土) 10:00~11:30
- 会場 : かぞくのアトリエ  
(東京都渋谷区代々木2-32-5)
- 対象 : 親子(お子様が3歳以上) ※8月1日より参加募集開始予定
- 参加費 : 500円(お土産付き)
- 協力 : ヤマキ <http://yamaki-co.com/>



代官山ティーンズ・クリエイティブについて



多感な年頃のこどもたちが「可能性を生み出し、夢を描く」場所として居場所やレンタルスペースの他、アートスクールやクリエイターと出会う講座を行い感性を刺激しながらふれあう場所づくりを行う。

<http://daikanyama-tc.com/>

かぞくのアトリエについて



2013年8月より開始した渋谷区の旧代々木学童館再生プロジェクトの一環として設立された渋谷区こども・親子支援センター。

貴重な子育て期を楽しんで心豊かに過ごせる手助けをし、また都会においての子育てを応援する施設を目指して運営されている。

<http://kazoku-no-atelier.com/>

<株式会社 大地を守る会について>

自然環境と調和した、生命を大切にする社会の実現をめざし、1975年に設立のソーシャルビジネス(社会的企業)。安全・安心とおいしさにこだわった農・畜・水産物、加工食品、雑貨等をお届けする宅配サービス他を運営しています。現在、定期会員数は約46,000人、生産者数・取引先数は約2,000(2017年3月時点)。

本社: 千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデン D棟21階

<ご取材に関するお問合せ先>

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム(担当: 西田)

E-mail: [press@daichi.or.jp](mailto:press@daichi.or.jp) TEL: 043-213-5860 FAX: 043-213-5604