

子ども食堂で 貧困と多文化理解について考える

千葉県立小金高等学校
吉岡マリア沙羅

背景と目的

- ・日本では7人に1人が相対的貧困にあたると言われていています。
- ・また、片親だとさらに上がり2人に1人がそれにあてはまります
- ・遠いものだと感じていた貧困が自分含め誰もがなりうること
そこで私はこのことについて深く考えてみました



子ども食堂へ参加しました

- まずは子ども食堂にスタッフとして参加しました。
- 代表の方にインタビュー、取材
- 子ども食堂を広めたり交流を深めるため
参加者と一緒に料理するイベントを開催



子ども食堂の目的

- 子ども食堂の目的を学びました。
- 子供だけでなく、地域の方からお年寄りの方までたくさんの方がいらしていました。
- 地域の人たちのコミュニティの1つになってました。
- 食堂のとしての目的だけでなく食料配布や提供もなされていました。
- 学習支援、イベント、レクリエーションコンサートなど様々な役割があります。



子ども食堂での気づき

貧困対策、コミュニティの役割のほかに
外国籍の方、外国籍の子供たちなどの支援に
役に立っていることを知りました。



新松戸地区には、中国、ベトナム、ネパール、スリランカ、
ナイジェリアなど、さまざまな国籍の方が暮らしている多文化
共生地区でもあります。

難しい政治の話はさておき
ウクライナの困っている子供たちのことをみ
んなで考えたいと思いました



ウクライナ料理を作ろう！

- 子ども食堂でボルシチ食べよう
- 一緒にウクライナ料理を作るイベントを開催する
- 私たちが今の状況を「注目する」ことが大切！！

ボルシチを食べて

**ウクライナの子供たちのことを考えよう
のアクション**

新松戸の子ども食堂でアクション



新居日南恵さんが賛同 ウクライナ料理 ボルシチレシピを作成



お料理と
同時に
レシピを配り
ウクライナの紹介を
します



ボルシチ・材料

牛肉300g、ビーツ2個、キャベツ1/4個、玉ねぎ1個
じゃがいも1個、にんにく1かけ
トマト水煮缶1缶（400g）、水400g
ローリエ1枚、コンソメキューブ3個
砂糖小さじ1、塩適量
ブラックペッパーお好みで
パセリお好みで
サワークリーム大さじ2



ボルシチの作り方

- 1 ビーツは葉を切り落とし皮を剥いたら、食べやすいサイズに切る。
- 2 キャベツ、玉ねぎ、じゃがいもはビーツ同様、好みサイズに切っておく。
にんにくはみじん切りに。
- 3 鍋に油またはバターを入れて、にんにくと牛肉を炒める。お肉の色が変わったら野菜を追加して火を通す。
- 4 トマト水煮缶と同量の水を入れてよく野菜と絡めたら、ローリエとコンソメキューブ、砂糖を入れて、3-40分程度弱火で煮込む。
- 5 途中味見して、塩分が足りないようであれば、塩とブラックペッパーで調整。
味がこすぎたら水を加えて。
- 6 仕上げにパセリをふって、サワークリームをトッピングすれば完成。



コロナ対応のため当日は配布になりました

少し
大きな子供たちは
お手伝い
してくれました



約100食 完売 (売ってませんが)
しました



みなさんの反応

- ボルシチ初めて～
- おいしい
- あたたまる
- ビーツ、初めて
- 赤い！！
- ウクライナってここにあるんだ
- こんなおいしい料理があるとことで
戦争があったり、困っている子供たちがいるんだ など



子供食堂の役割
支援の在り方
かかわり方など
いろいろと学べる
アクションになりました
みなさん「おいしい」と
言ってくださいました
私たちは「知る、注目する」
ことが大切だと学びました。



今回のアクションで学んだこと

今回の学びの中で、社会で起こっていることが身近な存在であり、ジブンゴト化することの大切さを学びました。

松戸市や地域の問題が、社会や世界にもつながっていて共通の問題が存在し、自分ができる一歩が社会を良くする一歩につながると感じました。