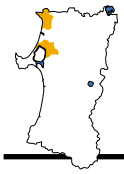
1 三種町立下岩川小学校4年生～6年生が地元の「志戸橋そば」作りに挑戦。2「教えるの下手だから上手に聞いてね～（笑）」。教室に笑いが起こり、心の距離を一気に縮めるのは初代グランママで会長の袴田フチヱさん（79歳）。3「固まるほどいいそばになるよー」と声をかけてまわるグランママ3代目の高松キセ子さん（75歳）。4 6年生は今年で3回目のそば打ち体験。慣れた手つき。5 そば打ち初体験の4年生は「こねるの難しいんだよ！」「すごい力がいるんだよー！」と興奮気味。6 巻き寿司の酢飯作り体験中。真剣に取り組む八竜中学校の1年生。7 八森小学校で5年生37名がきりたんぽ作りに挑戦。8 地産地消を推進する食農実践拡大会議の様子。グランママが作った料理も披露。



JA秋田やまもと グランママシスターズ

了解！ JA TANKENTAI

「グランママシスターズ」という郷土料理の達人とJAが一体となって地域の食育活動をしているそうですが、どんな活動をしているのか教えてください。

ナビゲーター
JA秋田やまもと
ふれあい課
佐藤 絵梨子さん

「グランママシスターズ」とは？

郷土料理などの「伝統食名人」として活動をしているとても明るくて元気な、60代～70代の女性で構成されています。活動を開始してから11年目になります。グランママは、管内5地区（八森、峰浜、八竜、山本、琴丘）に各5名、合計25名のメンバーがいて、実際に活動している方は19名。それぞれが住む地域イベントで活躍しています。

例えば、JAと一緒に管内の保育園や小学校に郷土料理を伝える授業を行ったり、当JAのおせち作りを担当したり、JAンビニでは地産地消弁当を作ったりと、さまざまな食に関する活動をしています。

JAと一緒に活動している食農授業とはどんな授業ですか。

管内には14校の小・中学校がありますが、申込のあった小・中学校へ行って、きりたんぽ作りやだまこ鍋作り、そば打ち体験などを行います。

この授業は、毎年春にJAから管内の保育園と小・中学校に案内文を出し、希望があれば開催時期と体験したい郷土料理を聞いてスケジュールを調整します。年間30～40回ほど行ないますが、特に農作業が一段落する11月から2月の開催が中心になります。

食農教室で使用する材料等はJAで用意します。学校等に負担がかからないように「JAバンク食農教育応援事業」による補助を受けて実施しています。

世代を超えて地域が一体になれる教室ですね！

昨年の11月に下岩川小学校の4年生から6年生の31名が地元の「志戸橋そば」作りに挑戦しました。その時も「ダシをとった昆布も捨てないのよ～。味噌と醤油で味付けて、細かく切って少し砂糖入れてみて。ご飯と食べれば美味しいよー」など、色々なことを子どもたちに教えてくれました。

子どもたちはグランママを「おばあちゃん」と呼んでいて、教室はまるで大家族で料理を作っているような雰囲気なんですよ。JAと地域が一体となって隔たりなく行える有意義な活動のひとつとして、とても大切な時間だと感じています。

グランママの皆さんとの活動で目標としていることはありますか。

グランママの皆さんには、いつまでも元気で「技」を継承し続けてほしいと願っています。70代の方々の「技」は、ひと回り歳が下の50代の方々は持っていない「すご技」ですし、私自身も一緒に活動していてとても勉強になります。準備を担当していますが、味付けなどは経験に裏打ちされた目分量というケースが多いので都度聞きながら進めていますし、その日の天気によって味付けを変えたりすることもあります。マニュアルがないところがすごいと思います。

グランママの皆さんは「この教室があるから病気されない。何百人も孫がいるようなもんだ」と笑います。皆さんの生き甲斐にもなっているこの活動を、これからも盛り上げていきたいですね。

●子どもたちもグランママもとても楽しそうですね！こんな教室があって子どもたちは幸せだと感じました。

DATA

県外でも大活躍！グランママシスターズ

昨年11月3日には「第3回東京みたね会総会・懇親会」が上野精養軒で行われました。役場からの依頼でJA職員2名とグランママ3名が「じゅんさいだまこ鍋」を約300人分作りました。

皆さんに喜んでいただけました！

■お問い合せ先
JA秋田やまもと ふれあい課
TEL.0185-87-4250
http://ja-a-yamamoto.jp/