

美浜町による取り組み / 居場所づくり支援団体

美浜町 まちづくり支援事業

美浜町では、中間支援団体を通じた支援や町民の活動を支援する事業を展開しています。誰もが居場所を見つけ、様々な人や活動とつながり、それぞれが役割を担いながら、いきいきと生活できるため、「美浜町まちづくり支援事業」を行っています。

総務部 企画課 地域協働係
TEL: 0569-82-1111(内線232)
kikaku@town.aichi-mihama.lg.jp
https://www.town.aichi-mihama.lg.jp/docs/2018062500015//



社会福祉法人 美浜町社会福祉協議会

社会福祉協議会では、「子ども食堂」や「サロン」など、地域の居場所づくりの取り組みを支援しています。

自分たちも居場所づくりを始めてみたい、始めようと思ったけれどわからないことがある…。保険のこと、助成金のこと、広報のことなども含めた、様々な相談や情報提供を行っています。

美浜町大字北方一丁目1番地 美浜町福祉センター内
TEL: 0569-83-2066
vc@mihama-shakyo.or.jp
http://www.mihama-shakyo.or.jp/



美浜まちラボ
Mihama Machi Labo



住む人目線のまちづくり支援団体として
さまざまな活動を支援します

Chabsは、美浜まちラボが運営する地域交流拠点です。ちゃぶ台を囲んでリラックスして話し合ったり、美浜町の東西の真ん中で、地域内外の交流を促進し、さまざまな資源をつなげていきます。来た人のやりたいことを応援する、関連コミュニティや地域の人材をご紹介します。高速の無線Wi-Fiも完備しましたので、勉強やワーキングスペースとしてもお使いいただけます！



Chabs (チャブス) ちゃぶ台ハウス

美浜町大字北方字十二谷80 水野屋敷記念館内
TEL: 050-3138-3380

■詳しくはHPをご覧ください

chabs.net

Chabs



『みはまデイズ』は、愛知県美浜町の暮らしの魅力を紹介するメディアです。フリーペーパーやホームページでの情報発信やイベントなどを開催しています。移住・定住や通勤・通学、多拠点生活など、さまざまなかたちのまちとの関わりを応援します。

mihamadays.com

みはまデイズ



■発行：日本福祉大学社会福祉学部 野尻研究室
■編集：みはまデイズ編集部、日本福祉大学社会福祉学部 野尻研究室（2020）
■協力：美浜町、（一社）美浜まちラボ、日本基督教団半田教会、（福）美浜町社会福祉協議会
※2020年度日本福祉大学地域連携型研究助成制度に採択され、その研究費で作成しました。

みんながホッとできる、“居場所”あるまちへ。

みはまデイズ

mihama days



日本福祉大学

野尻研究室

特別編集号

TAKE FREE

2021.Mar

一緒にご飯、
みんなの居場所。



ふぁみ基地メンバー座談会
メンバーおすすめ簡単レシピ
居場所をつくらう





メンバー座談会

INTERVIEW

左から：早川さん、甲斐さん、本田さん、井川さん、伊藤さん、飯田さん



地域の協力のおかげで活動できています、いつもありがとうございます！
新型コロナの影響でなかなか活動ができなくて、すこし残念でした…。



ふぁみりー基地の思い出

今年卒業するメンバーに集ってもらい、活動を振り返ってもらいました。メンバー活動をやっていたよかったことはいろいろありました。

- ・地域のいろいろな世代の人と関われたこと
- ・地域について考えることが増えたこと
- ・子どもの成長を近くで見られたこと
- ・少し料理ができるようになったこと

お家では勉強をやらない子や、母親と2人だと野菜を食べない子どもでも、一緒だと進んでドリルを進めたり、近所の人が届けてくれた野菜を「おいしい」と言って食べたり…。クリスマス企画でケーキのトッピングを楽しんでくれて、お母さんから「家ではできないから…」といってもらえて、印象に残っています。後輩達には引き継ぎができていないところもありますが、みんなで助け合って、いろいろな活動に挑戦してってもらいたいです！

ふぁみりー基地ができるまで

野尻先生に、ふぁみりー基地ができた経緯を伺いました。
野尻>保護者向けのもはあっても、子ども本人に対するサービスや制度ってあまりないんです。子どもの抱える生活課題を解決するのはなかなか難しい面もあって。東京の豊島のWAKUWAKUネットワークなど、子ども食堂がかなり生まれて、全国や愛知にも広がってきました。当時の美浜町では、介護予防のために高齢者向けサロンは以前からあったのですが、子ども向けのもはまだなかったの、子どもの居場所も必要だなど。学校ではないところで、子ども自身のパワーが上がる場所ができるといいな、というのがきっかけです。そこで当時大学が進めていたCOC (Center of Community) の中で地域課題解決型研究に応募し、採択されました。その研究費を使って、アクションリサーチとして始めました。子どもだけでなく地域の様々な人に利用して欲しかったので、学生達と相談して、秘密基地のイメージで、この名前をつけました。ふぁみ基地は2017年に始めたのですが、今では美浜町内にもいくつも多世代向けの居場所ができています。これからもっととどん広がりていくといいですね。

地域の方がお祝いで下さいました



初めての年の卒業式



知多奥田キリスト教センター



活動風景



初年度活動拠点作りの風景

みんなの“居場所”の みつけかた・つくりかた

子どもや貧困家庭を助ける、 だけじゃない。

「子ども食堂」というと「貧困家庭の児童のための食堂」というイメージが強いかもしれませんが、でも、提供する側の学生自身にとっても居場所になったり、家族以外の年の離れた子どもや地域の人と一緒にご飯を食べ、時間を過ごす多世代の交流の場として学ぶ、というような経済状況や子どもに限らないさまざまな役割や効果があります。

例えば、日福大の学生でも、お金がないときに来て、「大人百円で助かる」と言って食材が残らないよう、全部食べてくれたり、学生とお母さんは歳も近いので、子どもと一緒に来たお母さんも大学生とメイクの話や調理方法で盛り上がり、育児の疲れを忘れて女子会気分を味わっていたり…。

貧困のイメージの枠を超えて、子ども達の遊び場になったり、子どもがもっと小さな子どもの世話をしたり、大人や大学生とかかわりながら、あれこれ言わずにリラックスできるスペースとなっています。

大学生やお母さん、地域の人にとっても居場所になっている面もあるんですよ。子ども達、保護者の皆さん、地域の皆さん、ぜひ一度遊びに来てみてくださいね。

子ども食堂が広まり始めたのは2012年頃。美浜町での取り組みが始まったのは2017年と、まだまだ最近です。子ども食堂やカフェなどがもつ、家や職場・学校に次ぐ「サード・プレイス(第3の場所)」としての価値にも注目が集まっています。

理想は、目的に合わせて、 居場所が選べる地域。

美浜町は東西南北、結構広いので、まずは学区に一つ、子どもが歩いたり自転車で行ける場所に一つずつあるようになって欲しいですね。今日は落ち着いて勉強したい、たくさん人がいるところに行こう、おやつが食べたい、などに目的に合わせて子ども達を選べるような、多様な居場所が立ち上がるというと考えています。

大それた形ではなくても、家の空き部屋ひとつ、数人しか入れない、だけど人気の子ども食堂。みたいなこともありますのでまずは始めてみて欲しいです。元農具入れとか空き倉庫を使ったり。将来、たくさんある中から行く人が選べるくらい居場所があるといいですね。



日本福祉大学 社会福祉学科 教授

野尻 紀恵 先生

講義外の取り組みとして、野尻ゼミの学生を中心にした地域の居場所づくりの活動を展開しています。

始めてみよう

お家の一室や空き倉庫など、子ども食堂はどこでも始められます。



子ども食堂開設ガイドブック
愛知県制作の子ども食堂の始め方。

子ども食堂

コレがあったらうまくいくかも…

- ・利用してくれる人
- ・PRや情報発信
- ・運営スタッフ
- ・地域と繋いでくれる人
- ・開催する場所・調理場
- ・周囲の地域の理解や応援
- ・運営するためのお金や食材

地域の子ども/みんな食堂、地域サロンに

行ってみよう

お近くの子ども食堂やみんな食堂を体験してみませんか？

※新型コロナの状況等により活動は休止・変更される場合があります



子ども食堂マップ
愛知県内の子ども食堂リストを掲載。



奥田地区・全世帯対象

ふぁみりー基地
知多奥田キリスト教センター
毎週金曜日 17時-20時



上野間地区・全世帯対象

おちゃっこハウス
上野間公会堂
毎週金曜 9時半-17時



河和地区・全世帯対象

あったかクラブ
称名寺
第2土曜 11時半-15時
第4金曜 17時-20時

応援しています! 地域の声



廣澤 節子 さん
主任児童委員
米蔵々(よねくら)代表
広沢建設㈱

学生達の笑顔に、私も元気をもらっています。面倒見が良く料理の上手な西田さんを紹介したり、学生が動きやすいように支援をさせてもらっています。若いうちは失敗できる貴重な時期なので、楽しみを見つけて、美浜にいいイメージをもって卒業してもらいたいという気持ちで見守っています。

お家で ふぁみ基地 かんたんレシピ

つくって楽しい。食べておいしい。

コロナ禍で活動できない中、いつも協力いただいている地域の方とふぁみりー基地で人気メニューの簡単レシピを作成しました。お家でもふぁみ基地での料理をお試しください！

料理が苦手な学生でも作れました。お家でもお役立てください！



recipe

01

すぐになくなる ポテトコロッケ

材料(6個分)

ジャガイモ・・・3個
ひき肉・・・100g
卵・・・1個
玉ねぎ・・・1/2個
小麦粉・・・適量
パン粉・・・適量
こしょう・・・適量
塩・・・適量
バター・・・適量
油・・・適量

作り方

- 1 ジャガイモの皮をむき、一口大に切る。竹串が貫通するほどにゆでる。
- 2 ジャガイモをゆでている間に玉ねぎをみじん切りにする。
- 3 フライパンにバターを引き、玉ねぎがしんなりするまで炒め、ひき肉と塩、こしょうを加えて更に炒める。
- 4 ゆでたジャガイモをつぶし、3の玉ねぎとひき肉を加えて混ぜ合わせる。
- 5 4を六等分し、形を整える。
- 6 小麦粉、溶き卵、パン粉をバットに広げ、5を順番につける。
- 7 フライパンで油を170℃に熱し、6を揚げる。



recipe

02

みんなでたべよう 定番カレー

材料(10人分)

人参・・・2本
じゃがいも・・・3個
玉ねぎ・・・3個
豚小間・・・500g
カレールー・・・1箱

作り方

- 1 野菜を食べやすい大きさに乱切りする。
- 2 鍋に水を沸かす。
- 3 沸騰したら野菜を硬いものから順に鍋に入れて煮ていく。
- 4 お肉を入れて、火が通ったら火を止めてルーを入れる。
- 5 ルーが溶けたら火を弱火でつけて煮る。

コメント

人気メニューで、おかわりする子があるのでご飯の量に注意。水の量はしっかり計っていきましょう！コーンは人気の具です。



recipe

03

にしださんの 絶品唐揚げ

材料(量はお好みで)

・鶏モモ肉 ・ニンニク
・醤油 ・塩こしょう
・片栗粉 ・油 ・七味唐辛子

作り方

- 1 鶏モモ肉を1口大に切る。
- 2 鶏モモ肉を大きめのボウルに入れて、ニンニク・七味・塩こしょう・醤油を混ぜ合わせる。
- 3 混ぜ合わせた鶏モモ肉に片栗粉をまぶす。
- 4 油で揚げて出来上がり。

コメント

調味料系は自分にあった味付けにすると良い。(例：辛いのがいい人は七味を少し多めにするなど)

recipe
04



石焼風 鉄板ビビンバ

材料(3~4人前)

ひき肉(豚肉でも可)・・・350g
焼肉のタレ・・・適量
人参・・・1本
ごま油・・・大匙1杯
もやし・・・1袋
コチュジャン・・・お好み
ほうれん草(小松菜でも可)1束
ニンニク・・・お好み
キムチ・・・適量
塩・・・少々
卵・・・1~2個

作り方

- ナムル作り: 野菜(人参、もやし、小松菜)をそれぞれカットして、サッと茹で、塩少々とごま油大さじ1杯と和える。(ほうれん草の場合は、サッと茹でてから切って和える)
- 焼肉作り: ホットプレートにごま油をひいて、ひき肉(豚肉)を炒める。肉に火が通ったら市販の焼肉のタレを絡める。
- 焼肉をお皿に取り出す→ホットプレートに残ったタレの上にご飯をのせる。その上に、焼肉、ナムル、キムチ、卵をのせたら完成。
- お好みでコチュジャン、ニンニクを入れてください。混ぜ混ぜしたら召し上がれ。

あらかじめ茹でて、焼いているのでホットプレートは保温状態で置いておけば、ご飯にもおこげがついて美味しいです! 焼肉のタレは甘めの方がお子様は食べやすいと思います!

recipe
05



にしださんの 稲荷寿司

材料

油揚げ 砂糖
だし汁 醤油
みりん お米
酢 塩

作り方

- お米を人数に合わせて炊く。
- 油揚げを半分に切る。
- 半分に切った油揚げを5分位茹でる。
- 5分たったらその中に、だし汁・砂糖・みりん・醤油を入れて10分位煮立てる。
- 10分位たったら油揚げを取り出しザルなどに置く。
- お米が炊き上がったら、酢・塩・砂糖を沸騰させる。
- 沸騰させた酢・塩・砂糖をお米に混ぜる。
- 混ぜ終わったら、味付けした油揚げの中にお米を詰めて出来上がり。

油揚げに味付けするときの調味料はお好みの量でやると良い。(例: 甘めがいい人は砂糖を多くするなど)

recipe
06



きれいに飾ろう 三色そうめん

材料

そうめん・・・100g
きゅうり・・・半分
カニかまぼこ・・・2本半
トマト・・・薄切り
たまご薄焼き・・・1個
砂糖・・・少々
ポン酢又は焼肉のたれ・・・少々
豚小間、生姜焼き、お好みの具材
たれ、めんつゆ、生姜

作り方

- きゅうりを斜めにスライスしてから、細切り。カニかまぼこも細切り。
- 卵を割り、ほぐして砂糖を入れて混ぜ、薄焼きにして錦糸卵に。
- トマトは輪切りにスライスする。
- 豚小間は、ポン酢か焼肉のたれを入れて焼く。
- そうめんを茹でる。
- お皿に、きゅうり・豚肉・卵・薬味を盛り付けてあとはお好みでトッピングする。

基本このレシピは、作ったものを食べてもらうのではなく、みんなと作ることも楽しんで食べるのがコンセプト。だから、お好みの具で食をそえられる色合いであればいい。

recipe
07



あさいさんの 人参ともやしのナムル

材料(3~4人前)

人参・・・3本
もやし・・・500g
ごま油・・・大さじ3
おろしニンニク・・・小さじ2

作り方

- 人参を薄くスライスする。
- 耐熱容器にスライスした人参ともやしを入れる。
- レンジで3分ほどチン。
- フライパンにごま油をしき、ニンニクを入れる。
- 3で温めた人参ともやしをフライパンで炒める。
- 塩こしょうで味を整える。

焼肉のタレで炒めたお肉、ほうれん草、ご飯を加えると簡単ビビンバにもなるよ

recipe
08



ひろさわさんの キューチャン漬け

材料

きゅうり・・・2.5kg
砂糖・・・410g
醤油・・・600cc
酢・・・200cc
みりん・・・100cc
生姜

作り方

- 砂糖・醤油・酢・みりんを鍋に入れ、沸騰させる。
- きゅうりを3~4mmに輪切りをする。
- きゅうりの入った鍋に沸騰した1を入れる。
- 2時間置く。(きゅうりに味が染みるように時々混ぜる)
- 2時間経ったらきゅうりをザルに出し、汁だけ25分ぐらい煮る。
- 25分ぐらい煮た汁をきゅうりにかける。これを4~6の手順を3回繰り返す。
※3回目の時に生姜を細く切り先に入れてから3回目の汁を入れる。
- 2時間待てば出来上がり。

きゅうりと調味料を別々に入れるので鍋は2つあると良い。

recipe
09



涼しいデザート 七夕ゼリー

材料(3~4人前)

ゼラチン・・・10グラム
三ツ矢サイダー・・・500ml
かき氷シロップ・・・適量
フルーチェ・・・1箱
牛乳・・・200ml
桃缶・・・1缶

作り方

- 三ツ矢サイダーと、ゼラチンを鍋に入れて混ぜながら、沸騰させる。
- かき氷シロップをいい感じの色(ボトル半分くらい)になるまで入れる。
- タッパーに入れて冷やす(約3時間)。
- フルーチェを作る。
- カップに1段目フルーチェ、2段目ゼリーを入れて、上に切った桃を飾る。

タッパーに入れて冷やす時、大きいタッパーで薄く広げて冷やすと○

ふぁみ基地 かんたんレシピ