

## 一足早く“夏休みの自由研究”をサポート 生活クラブ「食の学校 トマト学級」事後レポート

2018年7月14日(土) 新鮮農場 おはよう君そばトマト畑／東海市立勤労センター

- 生活クラブのトマトケチャップ 150 本分相当のトマトを収穫体験
- 加工用と生食用トマトを食べ比べ！ケチャップの美味しさの秘密を学ぶ

生活クラブ愛知(≠愛知県名古屋市)は、2018年7月14日(土)に、トマトケチャップをテーマにした「食の学校 トマト学級」を実施いたしました。



生活クラブ愛知では、子どもたちに食の大切さを実感してもらうため、生産現場の訪問や、生産者との交流を行う「食の学校」を定期的実施しています。トマトケチャップをテーマとした「食の学校 トマト学級」では、子どもたちと一緒に収穫体験をし、原料やトマトケチャップの美味しさの秘密を学びました。原料のトマトの収穫から体験し、普段の食卓にのぼるトマトケチャップがどのように作られるのかが学べるこのイベントは、子どもたちの夏休みの自由研究のテーマとなることも意図して開催。当日は大人と子どもの計 14 名が参加しました。

### <加工用トマトの収穫体験>

第一部ではトマトケチャップの原料となる、加工用トマトの収穫を参加者全員で体験しました。まず初めに、生活クラブのトマトケチャップの生産者・株式会社 コーミ 相馬 英輔氏が、収穫作業の方法を説明しました。真っ赤に熟しているかが選ぶポイントだと説明を受けると、畑のトマトを見ながら、収穫すべきものを確認しました。収穫作業が始まると子どもたちはミニトマト程の小さなものからこぶし大の大きなものまで、トマトの大きさが様々であることに驚いたり、変わった形のトマトを探してみたりと、楽しみながら畑でトマトがどのようになるのかを実感。この日、生活クラブのトマトケチャップ約 150 本分に相当する、約 150kg のトマトが収穫されました。

参加者は、「トマトと聞くとハウス栽培や支柱をたてて高くして育てているなどのイメージがあったが、加工用トマトは背が低く、想像していたものと違って驚いた」など、実際に体験したからこそその学びを得られたと感想を述べました。また、子どもに野菜がどんなふうになるのか見せたいと家族で参加した方からは「畑に来ると食卓で見る野菜の姿と畑では違うことが一目瞭然。生産現場について実体験として伝えられてよかった」との感想がありました。

### <加工用トマトと生食用トマトを比較>

第二部ではまず株式会社 コーミの相馬 英輔氏より、加工用トマトについての解説がありました。加工用トマトは「赤系」、生食用は「ピンク系」と言われ、品種が全く異なると説明。加工用は中心まで真っ赤なのに対し、生食用は緑色のゼリー質が多いなど、2つを並べると違いが鮮明になりました。そして食べ比べてみると、加工用は甘みが強く歯ごたえがあるのに対して、生食用は柔らかくみずみずしいなど、大きな違いに参加者は驚いた様子でした。その他、加工用の方がリコピンを多く含むことや、生食用を煮詰めてもルビー色のきれいなトマトケチャップにはならないことなど初めて知る情報に、聞き入っていました。

### <生活クラブのトマトケチャップと市販品の食べ比べ>

加工用トマトについて学んだ後、生活クラブのトマトケチャップと、市販のトマトケチャップの食べ比べを実施しました。生活クラブのトマトケチャップは国産加工用トマトのピューレが原料としている一方で、市販品の多くは外国産加工用トマトのペーストを原料としていると説明した後、両者の味の違いを調べました。体験を終えた参加者は「比較しながら食べることなどなかったので非常に面白かった」などと満足げな様子でした。フレッシュな味わいが気に入り、生活クラブのトマトケチャップをずっと食べている子どももいました。



# サステイナブルなひと、 生活クラブ

- 日程 :2018年7月14日(土)
- 時間 :第一部 10:00~(受付:9:30~) / 第二部 12:00~13:00
- 会場 :【第一部】新鮮農場 おはよう君そばトマト畑 (愛知県大府市吉田町 3-28)  
【第二部】東海市立勤労センター (愛知県東海市高横須賀町榊形 1-7)
- 内容 :【第一部】
  - ・トマト収穫体験【第二部】
  - ・収穫した加工トマトと生食用トマトの食べ比べ
  - ・市販品と生活クラブのケチャップの食べ比べ
  - ・トマトケチャップの製造過程についての学習

## ◇生活クラブについて

生活クラブは生協の中のひとつです。今から約50年前、「まとめ買いして安く分け合おう」と、200人あまりのお母さんたちが集まって牛乳の共同購入を始めたことからスタートしました。今日の生活クラブでも、既存の商品を購入するのではなく、自分達の生活に必要な品物を、自分たちが開発過程にかかわりながら生産者とともに、納得いくものをつくるという、徹底したものづくりの姿勢でとりにくんでいます。

毎日の暮らしを私らしく豊かにしたい。そんなあなたを生活クラブはサポートします。生活することは、消費することです。”なにを””どのように”消費するか、という選択は、そのまま、「どんな未来にしたいか」「次の世代へ何を手渡したいか」へとつながっていきます。私たちは、自然と共生し、食べ物(Food)、エネルギー(Energy)、福祉(Care)をできるかぎり自給・循環させる「サステイナブル(持続可能)な生き方」を選びます。いま生きるいのちと次世代のいのちを、おなじように大切に考えて、すべての活動を行って参ります。  
U R L: <http://www.seikatsuclub.coop>

