

自分の「おいしい」を見つけ、その感情を自分へのエールにする

Neighbor Kitchen(ネイバー・キッチン)

活動の目的

2019年夏から同じ場所で継続実施している学童保育とのネイバーキッチン事業については、こども達の生活の変化を中長期的に観察している。

今年度はデザインを学ぶ学生（中国デザイン専門学校）達が加わることで、子どもたちの変化にどのような幅が生じるかを見届けること、及び学生たちには校内評価とは異なる軸で自分たちのデザインの素養、技能をいかに発揮し、実社会での新たな学びの場の存在に気づくことを目的とした。

活動全般については、ワークを通じて自分の「おいしい」を見つけ、その「おいしい」の源は日々の暮らしにあることを感じ取り、「おいしい」感情の尊重が自分や他者の生活を認めることだという認識を持ち、「おいしい」を自分に送るエールへと転化することを狙いとした。

活動の内容及び経過

①（2020年夏）は「わたしのお弁当箱」というテーマで実施した。食卓の食事とは違ってお弁当には特別感がある。状況や場所、作るのか買うのか、季節によって中身も変わる。思い出やエピソードもあるだろう。そのお弁当の「おいしい」記憶を手がかりに「わたしのお弁当箱」の一品を1人ひとりが作り、みんなの一品を詰め合わせたお弁当を作った。

②（2021年春）は「鏡の中のわたし」というテーマで実施した。他者の行為をトレースすることで、他者を感じ他者の目線から自分を捉え直す状況の中で、包丁を使わずに手で食材加工をすることで、手を感覚器と捉え、食材の感触をダイレクトに感じ、そこから浮かぶ「おいしさ」とはどんなものがあるだろうかと2チームに分かれて調理を行った。

活動の成果・効果

①は1人一品という調理分担をしたことで、自分のペースで「おいしさ」に向き合うことができた。加えて料理自体が複雑なものを選択しなかった（サラダやトマトスパゲティ、焼き鳥等）のため、家庭に帰ってもある程度自分自身で再現できるものが多く、実際に自宅で両親に作ってみた、など学びの循環がみられる一面があった。

②は相手を観察する、相手になることに自分の要素が含まれる、という感覚を持つ入り口に立つことができた。また包丁ではなく手を使い調理することで、手は感覚器であるという（原始的な）知覚をし、触感（触覚）からおいしい（味覚）という、本来機能とは異なる感覚を用いることでも、「おいしい」につなぐことができる感覚横断の新たな側面を垣間見ることができた。



①-1 骨付き鶏の大きさにびっくり



①-2 骨付き鶏を焼く、中まで火が通るかな



②-1 感触を確かめつつ手で食材を細かくする



②-2 お互いを見合って鏡のように調理

今後の課題と問題点

①はお弁当に何が入っている（た）のか、意外にイメージが出てこない、湧かない。視覚、味覚ともあまり記憶（知覚？）として残っていないという認識の差があった。

②については、ワークの内容がやや複雑だったこともあるが、イメージを膨らませる際に食材そのものの知識や経験が足りないと感じた。

「おいしい」という感覚と「好き」という感情がどのようにクロスオーバーしていくのか、そうではなくそれらは交わる必要の無いものでそれぞれ独立で存在するものなのか、自分の「おいしい」と日々の暮らしの間にはどれくらいの隔りがあるのか、子どもたち、学生たちがどのようにこれらのテーマを消化しアウトプットし得るのかには、少し時間がかかりそうだ。

- 代表者：杉本克敬 ●所在地：岡山市北区大元駅前
- TEL：080-7896-1634 ●E-MAIL：info@excafe.net
- URL：https://www.facebook.com/neighborKitchen.ok
- 設立年：2016年 ●メンバー数：3名