

23 大須賀 由美子 さん Yumiko Osuga

起

中南勢

だんだんキッチン（多気郡多気町）代表
防災士

事業所

だんだんキッチン

三重県多気郡多気町波多瀬 1070-5

<http://dandan-kitchen.com>

社員数：1名

業種

子ども料理教室の運営
防災講座の開催等



Profile

- ・阪神淡路大震災を経験
- ・多気町で子ども料理教室
- ・防災講座を立ち上げる
- ・教室を通じ“生きる力”を養う

講演・相談可能分野

- 仕事と家庭の両立 育ボス
- 人材育成 障がい者雇用 起業
- NPO 設立 多文化共生
- 地域資源活用 防災
- その他（食育）

講演実績

- ・2018年 パパと子のソナエノゴハン（フレンドみえ）
- ・2018年 ソナエノゴハン（東邦液化ガス株式会社 三重支店）
- ・2018年 防災食クッキング（伊勢市）

「私の使命」

子どもの根っこ、防災の根っこ。人気の2教室

2014年から子ども料理教室『だんだんキッチン』を開講。2015年からは防災講座『ソナエノゴハン』も始めた大須賀さん。「人は誰も、何があっても生きなさいいけない。だから生きる力をつけてもらえたら」と、教室への思いを語ります。

大須賀さんが強い思いに駆られる理由は、1995年まで遡ります。

「1月17日、職場があった神戸の街が一変しました。阪神淡路大震災でした。あの時感じた恐怖や無力感は、今も感じ続けています。そして今は何より守りたい娘達があります。どうやったらこの子達を守れるのか、それがスタートでした。誰にとっても大切な人がいます。助かる命が少しでも増えるよう、講座に取り組んでいます」。

家庭の調理器具+食材で災害を生き延びる

『ソナエノゴハン』には、大須賀さんの切なるメッセージが込められていますが、講座は和やかに進みます。

例えば鍋で炊くご飯。初めての人も気軽に炊けるよう説明・実演します。「鍋はホームセンターにあるもので十分。音だけで沸騰したかの判断なんて、私でも難しいです。ちらっと蓋をとっても大丈夫」。そんな一言に笑いが起きることも。

講座で使うのは身近な食材。「普段の食卓と防災が地続きになった、新しい生活防災スタイルを作りたいんです。それが備えの“根っこを育む”に繋がっていると思っています」。防災意識を広げる一つの方法として、身近な食を切り口に、『ソナエノゴハン』では、大須賀さんのアイデアによるさまざまな工夫が見てとれました。

私流リーダーシップ

地域性に寄り沿う啓発法を模索

町内の15名から始まった『ソナエノゴハン』。やがて他の自治体や県外企業からも講座依頼が来るようになり、2年間で24回に。

「多気町への移住をきっかけに、教室にチャレンジしてみようという気になれたんだと思います」。

夫の転勤に伴い家族で三重県に転居した大須賀さん。朗らかな風土に魅了され、永住を決めました。「皆さんとても温かく、日々は穏やか。災害なんて想像もつかない。でもそれでは命を守れません」。

備える気になるような伝え方を模索し生まれたのが、料理を切り口にした『ソナエノゴハン』です。「習慣化するのって難しい。少しでも浸透するように、そのためには、まずは耳を傾けてもらえるように考えました」

知識を更新しながら“目配り”も大切に

大須賀さんが“教える”原点は、我が子の誕生にあります。

「我が子に生きる術を伝えたいと、料理研究家の坂本廣子先生から食育を学びました。教えていただいた心構えや技術が『だんだんキッチン』に活かされています」。これまでに『だんだんキッチン』で食育体験を伝えた子ども達の数は、のべ2,000人。『ソナエノゴハン』の開講を機に、防災士の資格も取得しました。

現在は三重県と三重大学による『みえ防災塾』を受講中。「娘たちが通うダンス教室の先生からも、言葉の選び方、やる気の引き出し方など、学ぶことが沢山あります」。親としての眼差しと、率先者としての知識。2つの両輪で、人々の背中を優しく押すような料理体験を考え続けます。

（取材時：2018年11月）

こんな講演・相談に対応できます

- 災害時にも使えるポリ袋調理
- 乾物や缶詰を活用した防災料理
- 子どもの生きる力を育む料理体験
- 防災と食育に関する各種講演

お問い合わせ先

三重県 ダイバーシティ社会推進課

TEL：059-224-2225

WEB：<http://www.pref.mie.lg.jp/katsuyaku/index.htm>

WEBは
ここから

